Sprachkurse: Einstieg jederzeit möglich

Wer bereits über Vorkenntnisse in seiner Zielsprache verfügt und auf dem richtigen Niveau im Sprachunterricht einsteigen will, kann an der Klubschule Migros Ostschweiz neben dem Einführungstest kostenlos eine Probelektion besuchen.

Einstufungstests sind gute Instrumente, um das eigene Sprachniveau grob einzuschätzen. Der Besuch einer Probelektion vermittelt zusätzlich Klarheit in mehreren Punkten: Während einer Unterrichtslektion finden Interessierte heraus, ob ihre vorhandenen Sprachkenntnisse mit dem Niveau der Klasse übereinstimmen. Sie haben Gelegenheit, die verwendeten Lehrmittel anzuschauen. Überdies erhalten sie einen Eindruck von der Lerngruppe und –atmosphäre. **Ein weiterer Vorteil:** Sie erleben, wie der Kursleiter die Lektion gestaltet und mit den Teilnehmenden umgeht.

Übrigens: Die Kursleitenden sind informiert, wenn jemand eine Probelektion besucht, und daher bereit, auf Fragen einzugehen.

Informationen zum gesamten Sprachkursangebot unter www.klubschule.ch

Der Fokus liegt auf aktivem Unterricht.

Rohner Magenbrot in innovativer Verpackung

Seit September ist in den Supermärkten der Genossenschaft Migros Ostschweiz eine besondere Leckerei erhältlich: Das Rohner Magenbrot aus Rebstein, das sonst nur an der Chilbi und an Messen angeboten wird.

Die Chilbi betört unsere Sinne, sie blinkt, riecht, klingt: «Rohner Magenbrot – immer frisch, aus eigener Bäckerei!», ruft die Dame vom Marktstand. Ein Spruch, den wir mit Kindheitserinnerungen verbinden. Für viele gehört nach wie vor das rosa Säckchen Rohner Magenbrot zu jedem Jahrmarktbesuch. Die magenfreundliche Chilbispezialität, innen leicht feucht und aussen satt glasiert, ist bei Jung und Alt beliebt. Doch mit dem Jahrmarkt zog bisher auch immer diese aussergewöhnliche Leckerei weiter. Seit September dieses Jahres ist dies nicht mehr der Fall: Der Familienbetrieb Magenbrot Rohner aus Rebstein im St. Galler Rheintal beliefert aktuell die Migros Ostschweiz als erste und einzige Detailhändlerin mit den leckeren glasierten Lebkuchenhappen.

Beste Zutaten für höchste Qualität

«Wir wollen ein einzigartiges, hochwertiges Produkt anbieten. Deshalb verwenden wir ausschliesslich beste Zutaten», versichert Geschäftsleiter Marcel Rohner. Ihm kommen nur erlesene Gewürze in sein geliebtes Produkt, darunter Sternanis, Zimt, Gewürznelken und Koriander. Das Geheimnis der genauen Zusammensetzung der edlen Ingredienzen hütet Marcel Rohner bestens, ebenso wie den genauen Produktionsablauf: «Viele Produktionsschritte erfolgen noch in traditioneller Handarbeit. So können wir höchste Qualität garantieren und uns von der Konkurrenz abheben», führt Rohner weiter aus. Offensichtlich bleibt das den Liebhaberinnen und Liebhabern von Magenbrot nicht verborgen. Jüngst wurde das Rohner Magenbrot gar zu einem der 100 beliebtesten Schweizer Lebensmittel gekürt. Ohnehin erfreut es sich bereits seit Jahrzehnten grosser Beliebtheit. Laut Geschäftsführer erlebt das Unternehmen im Moment einen regelrechten Boom ihres Traditionsprodukts. «Wir können uns vor lauter Anfragen kaum mehr retten. Unsere Kunden wissen es zu schätzen, dass wir auf hochwertige Zutaten und auf eine aufwendige Produktion setzen. Dennoch können wir – dank unserer hohen Absatzzahlen – mit den gängigen Marktpreisen mithalten. Das macht uns stolz.»

Einzigartige Verpackung für lange Frische

Klassischerweise wird Rohner Magenbrot an Marktständen in rosaroten Papiersäckchen verkauft. Um die Haltbarkeit zu verlängern, entwickelte Marcel Rohner während eines Jahres eigens für den Verkauf im Detailhandel eine neuartige Verpackung. Die sogenannte Premium-Edition schaut edel aus: «Dank der wieder verschliessbaren, modernen Box schmeckt unser Magenbrot auch noch nach über drei Wochen vorzüglich. Obwohl es einem schwerfallen dürfte, so lange zu widerstehen», sagt Marcel Rohner mit einem Augenzwinkern. Neben dem Magenbrot bietet die Migros Ostschweiz auch die ebenfalls sehr beliebten gebrannten Mandeln von Rohner an.

Text: Nico Canori

Der Vertrieb mit Gründer Max Rohner (1938-2010, 3.v.l.) und Geschäftsleiter Marcel Rohner (3.v.r.) vor einem ihrer klassischen Marktstände.

Eröffnung Provisorium Heiden

Am **1. Dezember** wird in Heiden der provisorische Migros-Supermarkt im Gewerbegebiet Langmoos eröffnet. In nur **dreimonatiger Bauzeit** wurde das ursprünglich zur Überbrückung der Bauzeit in Teufen erstellte Gebäude an der Sonnentalstrasse fertiggestellt.
Auf einer Ladenfläche von rund 750 m² findet die Kundschaft ein frisches und attraktives Warensortiment für den täglichen Bedarf. Der Supermarkt ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar, für Autofahrer sind 79 Gratisparkplätze direkt vor dem Gebäude vorhanden.

Filialleiter Jadranko Lesic und das ganze Team der Migros Heiden freuen sich darauf, die Eröffnung mit den Kunden vom **1. bis 3. Dezember mit folgenden Aktionen zu feiern:**

- 10 Prozent Rabatt auf das gesamte Sortiment
- Olma-Bratwurst mit Bürli für nur Fr. 2.50, dazu ein Gratisgetränk, jeweils von 10.30 Uhr bis Ladenschluss
- Wettbewerb mit attraktiven Preisen
- Ballonformen für Kinder jeweils von 14 bis 17 Uhr

Giusi Nocilla arbeitet in der Migros Heiden im Gewerbegebiet Langmoos.

Das Familienunternehmen aus Rebstein

1956 gründete **Max Rohner** die Einzelfirma **Magenbrot Rohner** und baute mit seiner Frau Gerlinde sein Marktgeschäft auf. Er sah es als seine Lebensaufgabe, eine Spezialität zu kreieren, die es in dieser Qualität nur bei Rohner zu kaufen gibt. **Marcel Rohner** führt das Unternehmen aus Rebstein im St. Galler Rheintal **seit 1997** in zweiter Generation. Magenbrot Rohner sind die einzigen Berufsmarkthändler der Schweiz, die Magenbrot heute noch selber herstellen und verkaufen. Neben Magenbrot stellt das Unternehmen auch gebrannte Mandeln, Rahmcaramel und weitere Jahrmarktspezialitäten her.

Muffins mit Rohner Magenbrot

Zutaten für acht Stück:
1 Packung Muffins-Backmischung von der Midor
150 g Rohner Magenbrot
Zubereitung: Backmischung nach Anleitung zubereiten. Schokowürfel durch 120 g klein gewürfeltes Magenbrot ersetzen. Restliche 30 g Magenbrot oben auf den Muffins verteilen. Leicht warm servieren.

Weitere süsse Rezepte und interessante Fakten sind dem Buch «Rohner Magenbrot – ein Schweizer Nationalgebäck» von Marcel Rohner zu entnehmen. Im Buchhandel erhältlich.

Innovative Verpackung: Die Premium-Edition von Rohner Magenbrot ist jetzt in den Filialen der Migros Ostschweiz erhältlich. Damit lassen sich auch feine Magenbrot-Muffins zaubern (siehe Rezept rechts).