

## GEZÄHLT

**7** Jahre dauerte es von der ersten Initiative bis zum Revival des Bergrennens Hemberg.

**8** Tage dauert die Aufbauphase mit Streckensicherung, Standaufbau für Gastronomie und Erschliessung der Zuschauerzonen.

**18** Meter misst der engste Kurvenradius.

**22** Jahre sind vergangen seit der letzten Durchführung des Bergrennens Hemberg.

**55** Sekunden wird der Tagessieger etwa für die 1,7 Kilometer-Strecke benötigen.

**75** Jahre jung ist Heinz Knobel als ältester Teilnehmer. Er startet mit einem Formel Rennwagen.

**170** Fahrer haben sich zur Teilnahme angemeldet, 20 davon für den Showblock.

**300** Strohballen, 180 Laufmeter Betonelemente und 150 Pneus wurden für die Streckensicherung verbaut.

**350** Helfer sind im Einsatz, wenn die Rennfahrer aufs Gaspedal drücken.

**450** Autoaufkleber «Bergrennen Hemberg» sind im Umlauf.

**10000** Zuschauer werden für die Neuaufgabe des Bergrennens Hemberg erwartet.

## KULINARISCHER TIPP



## BERGWEIZEN FÜR URTÜMLICHEN BROTGESCHMACK

Eigentlich wollte Christian Müller (rechts) auf seinem Landwirtschaftsbetrieb in der Frohwis in Bächli Ur-Dinkel anbauen. Gesät hat er im Herbst 2011 aber Bergweizen. Der Hauptgrund: Das Kontingent für Ur-Dinkel war ausgeschöpft. Und ausserdem: Richard Kuhn von der Kuhn Back und Gastro AG in Brunnadern suchte einen Produzenten für Bergweizen. Man kam ins Geschäft und vor Monatsfrist konnte die erste Ernte eingefahren werden. Den Neckertaler Bäckermeister

freut's, soll das in Bächli gewachsene Korn doch künftig die geschmackliche Grundlage für sein «Landbrot» bilden, das er seit Kurzem in fünf Variationen anbietet. «Der Anteil von mindestens 20 Prozent Bergweizen verhilft dem Brot zu einem ursprünglichen Aroma», weiss er. Bei seinen Kunden kommt das neue Produkt gut an. Das Mehl aus dem Bergweizen vom Bächli steht ab Mitte September zur Verfügung. Das «Landbrot» wird dann definitiv zum «Toggenburger Landbrot». jsp