



## APPENZELL EIN BILD VON EINEM DORF

Zeit für einen Abstecher zu den Appenzellern, vor denen sich die Tiroler einst so fürchteten, dass es angeblich zu Stoßgebeten kam wie: „Gott behüte uns vor der Pest und den Appenzellern“ [1]. Doch weder im Dorf Appenzell, noch in dessen grüner Umgebung finden wir etwas zum Fürchten. Ganz im Gegenteil: In der autofreien Hauptgasse von Appenzell [2], die von Giebelhäusern mit prächtigen Fassadenmalereien und Zunftzeichen gesäumt ist, wähnt man sich in einem – fast kitschigen – Bilderbuch. Obwohl die Kunstwerke, die Wappen oder ganze Geschichte szenen darstellen, schon einige Generationen überdauert haben, wirken sie allesamt, als ob sie erst gestern gemalt worden wären. Viele der Häuser sind mit geschmiedeten Zunftzeichen bestückt, die an die goldenen Zeiten des Handwerks erinnern.

Spaß macht es, sich durch das Dorf durchzukosten: Das „quöllfrische“ Bier der Brauerei Locher, der heilsame Alpenbitter Kräuterlikör oder der würzige Käse gehören einfach dazu.

Sagenhaft ist die liebliche Landschaft im Appenzellerland, darum führen gar so viele Bergbahnen in luftige Höhen – auf den Hohen Kasten mit seinem Drehrestaurant etwa oder auf den Kronberg mit seiner abenteuerlichen Rodelbahn. Auf der Ebenalp ist das Berggasthaus Aescher schon alleine wegen seiner spektakulären Lage mitten in den zerklüfteten Felswänden des Alpstein-Gebirges einen Besuch wert.

## SÄNTIS: SAGENHAFT SONNENUNTERGÄNGE

Wahrzeichen der Bodenseeregion ist der 2.502 m hohe Säntis. Beliebt ist der höchste Gipfel im Alpsteingebiet [3] vor allem als Paradies für Wander- und Bergtouren, aber auch wegen der eindrucksvollen Blickachsen nach Deutschland, Österreich, Liechtenstein, Italien und Frankreich. Zu den Panoramarestaurants auf dem Gipfel und damit auch zu den sagenhaften Sonnenuntergängen gelangt man bequem mit der Schwebbahn.

## UNSER TIPP

### WÜRSTEL OHNE SENF

► Die St.Galler Bratwurst wurde schon 1438 erfunden, kommt aber dennoch stets tagesfrisch auf den Tisch. Ihr zart-weißes Innenleben besteht aus Kalbfleisch, Schweinespeck und Milch. Wer sie wie ein Einheimischer genießen möchte, siedet sie im Wasser und lässt den Senf weg.