



Reisedestination Appenzellerland

Schlemmen, Schauen, Biken

Das Appenzellerland – Land der Geheimnisse, des Brauchtums und eines weltberühmten Käses. Eine herbstliche E - Bike - Tour durch die Region.



Tradition: Im Herbst können regelmässig Alpabzüge beobachtet werden. Christof Sonderegger

Christian Bauer

Die Appenzeller lieben Geheimnisse. Sie haben ihre Geheimnis tuerei sogar zum Marketingrezept umgemünzt. Und dies mit Erfolg: Inzwischen möchte wohl jeder endlich das Rezept des Appenzellerkäses erfahren.

Einen Einblick in genau diese traditionelle Appenzeller Küche gibt die kulinarische E - Bike - Tour unter dem Motto « Esse, luege, fahre, gnüsse ». Und nebst Schlemmen gehts bei dem Tagesausflug auch ums Aktivsein, darum, den Herbst zu geniessen und vielleicht dem einen oder anderen Geheimnis auf die Schliche kommen.

Möglichkeiten über Möglichkeiten im Appenzellerland

Auf einer Strecke von 47 Kilometern (Abkürzungen sind möglich) kann man bei ausgewählten Beizen Gang für Gang einen Appenzeller Viergänger geniessen. Wer seine Tour gut plant, kann im Herbst zudem Alp ab züge und Viehschauen besuchen. Die Tour startet am Bahnhof Appenzell, wo die E - Bikes gemietet und die Gutscheine für die Restaurants erworben werden können. Wer eine Abkürzung nehmen möchte, radelt vorbei am Landsgemeindeplatz, wo jährlich die Innerrhoder per Handzeichen über die kantonale Politik abstimmen, steil hinauf zum kleinen Dörfchen Schlatt – trotz zusätzlicher E - Bike - Power eine schweisstreibende Angelegenheit.

Als Belohnung warten eine kräftige Suppe im Gasthof Bären und die wohl schönste Aussicht der Rundtour: Vor dem Hausberg Säntis breiten sich die sanften Hügel des Appenzellerlands aus, gesprenkelt mit Bauernhäusern, wie bunte Tupfer in einem Meer aus Grün. Kühe grasen, ein Bauer stampft über die Wiese, o - beinig. Bilderbuch - Appenzell. Nächster Stopp ist die Appenzeller Schaukäserei in Stein AR. Gibt es hier endlich Klarheit über das bestgehütete Käse Rezept zwischen Rhein und Rhone?

Immerhin etwas verraten die Schaukästen: Majoran, Pfeffer, Petersilie, Wacholder, Rosmarin und Kümmel kommen in die Kräutersulz, mit der die Laibe eingerieben werden, die restlichen 50 Zutaten bleiben – logisch – ein Rätsel. Das Rezept soll tief im Safe einer Bank eingeschlossen sein. Geheimniskrämerei in Perfektion.



Appenzellerkäse: Ein ungelüftetes Geheimnis. Christof Sonderegger

Das traditionelle Gewerbe bestaunen

Etwas weiter in Hundwil nimmt man es mit dem Betriebsgeheimnis nicht so ernst – zur Freude von Lieb habern historischen Handwerks. In seiner kleinen Werkstatt lässt sich der Weissküfer Hans Reifer über die Schulter schauen. In dritter Generation werden in der kleinen Werkstatt Melkschemel, Butterfässer und Milchkannen hergestellt. Doch auch hier muss man mit der Zeit gehen: Spiele, CD - Ständer oder Pfeffermühlen sind im 21. Jahrhundert gefragt. Wer sich für das alte Handwerk interessiert, kann nach Voranmeldung eine Werkstattführung machen und selbst ein Butterbrettchen herstellen.

Über Urnäsch geht es zum Kapuzinerkloster « Leiden Christi » in Jakobsbad, wo Pflege für müde Velo - Muskeln wartet. Traditionell stellen die Nonnen heilsame Tinkturen und Salben her, die in der Klosterapotheke erworben werden können.

Zum Abschluss des Tages, zurück in Appenzell (in Gonten wurde das Hauptgericht serviert, ein Appenzeller Steak),



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
www.blick.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'286'000
Page Visits: 57'182'523



ostschweiz.ch
UND FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Auftrag: 1094537
Themen-Nr.: 276.020

Referenz: 66750479
Ausschnitt Seite: 3/3

gibt es noch ein Bärli - Biber als Belohnung. « Appenzeller Biber sind aus feinem Honigteig mit reiner weisser Mandelfüllung und mit Liebe hergestellt », heisst es in der Konditorei. Immerhin: Ein Geheimnis ist gelüftet.