

Appenzellerland.

appenzell.ch



QUALITÄT AUS TRADITION



APPENZELLER
SPEZIALITÄTEN

TRADITIONELLES
HANDWERK

INNOVATIVE
FAMILIENBETRIEBE



GUIDO BUOB, GESCHÄFTSFÜHRER



VORWORT

«Öses Lendli ischt halt scho schö», hört man die Einheimischen oft mit Stolz sagen. Und auch immer mehr Gäste suchen diese «heile Welt» am Fusse des Alpsteins bewusst auf, weil sie wissen, dass hier noch Traditionen gepflegt, Bräuche gelebt und kulinarische Spezialitäten mit viel Liebe und Sorgfalt achtsam zubereitet werden. Appenzell ist ein Ort zum Wohlfühlen, Abschalten und Geniessen. Ob steile Bergwanderwege oder sanfte Hügelpfade: Für jede Wanderin und jeden Wanderer bieten Appenzell und seine Umgebung wunderbare Touren und Naturerlebnisse. Abgesehen vom schweizweit dichtesten Wanderwegnetz, verfügt das Appenzellerland auch über das dichteste Netz an Restaurants und Berggasthäusern. Praktisch nach jeder Wanderstunde lädt ein traditionelles Gasthaus zur Einkehr und zum Genuss der feinen regionalen Spezialitäten ein. Wer es eher gemütlich haben möchte, kann auch im autofreien Dorfkern von Appenzell stundenlang verweilen: Viele einheimische Fachgeschäfte stehen für Qualität und Kompetenz. Überzeugen Sie sich selbst von der

einzigartigen Einkaufsatmosphäre, die Appenzell zu bieten hat. Die Organisation Appenzellerland Regionalmarketing ist ein Zusammenschluss vieler grösserer und kleinerer Unternehmen aus dem Kanton Appenzell Innerrhoden. Ihnen allen liegt die Marke Appenzell besonders am Herzen. Ob es sich nun um einen handwerklichen Einmannbetrieb oder einen grösseren Produktionsbetrieb handelt – allen Mitgliedern ist es wichtig, dass ihre Produkte qualitativ halten, was sie versprechen. Mit Stolz präsentiert jedes Mitglied auf den folgenden Seiten seine Spezialitäten oder seine besondere Handwerkskunst. Lassen Sie sich entführen und inspirieren. Schalten Sie ab und tauchen Sie ein in die Welt der Appenzellerinnen und Appenzeller!

«CHÖND ZONIS»

88

SO APENZELLER
KÄSE GMBH



BISCHOFBERGER AG

66



GOBA AG

54



BRAUEREI LOCHER AG

46



24

APENZELLER
ALPENBITTER AG

Impressum
Auflage: 15 000 Exemplare
Gestaltung: koller.team
Titelbild: Bauernmaler Martin Fuchs
© 2023

Metzgerei Fässler AG
Atelier Schmuck aus Haaren
Appenzeller Ziegenprodukte AG
Motzer Bäckerei Gonten AG

14 — **Appenzeller Handstickerei**

Trachtenschneiderin Bernadette Nef
Breitenmoser
Appenzeller Fleischspezialitäten AG
Nicollierat Geigenbau

22 — **Neuheiten**

Appenzeller Alpenbitter AG
Bauernmaler Martin Fuchs
Neuhof Appenzell AG
Kunstgewerbe Dörig

32 — **«Öberefahre»**

Handschnitzer Dominic Bösch
Appenzeller Fleisch und Feinkost AG
Goldschmiede Fuster

40 — **Fleischspezialitäten**

Hackbrettbauer Johannes Fuchs
Chocolaterie Appenzell GmbH
Brauerei Locher AG

48 — **Appenzeller Musik**

Thomas Sutter AG
Sennenhandwerk Hampi Fässler
Goba AG
Handschnitzer Alfred Moser
Confiserie Laimbacher

60 — **Volksglaube**

Handstickerin Verena Schiegg
Appenzeller Kunstgiesserei
Bischofberger AG
Wetter Spezialitäten AG

70 — **Rezepte**

Böhli AG
Appenzeller Milch AG
Koch Möbelhandwerk AG

80 — **«Chlausezüüg»**

Dewiisli-Malerin Sylvia Manser-Züblin
Timbaer GmbH
Rütihof Eierservice
SO Appenzeller Käse GmbH

NACHWUCHSFÖRDERUNG ALS HOHES ZIEL

Die Metzgerei Fässler AG ist ein Familienbetrieb, der sich mit regionalen Produkten wie Appenzeller Whisky-Würsten oder geräuchertem Schweinsfilet seiner Wurzeln bewusst ist und dabei auch Neues wagt. Ein Hauptaugenmerk legen die Geschwister Denise, Benjamin und Reto Fässler in ihrer Geschäftsphilosophie auf die Förderung des Berufsnachwuchses, wie bereits ihre Eltern vor ihnen.

APPEZZELL

Etwas ausserhalb des Dorfzentrums von Appenzell, im Rinkenbach, ist die Metzgerei Fässler seit mehr als 100 Jahren daheim. Damals waren es ausschliesslich Gitzi, die auf dem Bauernhof des Ururgrossvaters der Geschwister Fässler geschlachtet und verwertet wurden. Aus dieser Zeit stammt der Spitzname der Metzgerfamilie: «Chitzele». 1955 wurde neben der Stammliegenschaft eine Metzgerei erbaut, die Margrit und Franz Fässler 1990 übernahmen und im Jahr 2020 an ihre drei älteren Kinder übergaben.

Die Verkaufsvitrinen beim «Chitzele» – sei es im Hauptgeschäft im Rinkenbach oder in der 2021 eröffneten Filiale im Coop in Appenzell – trumpfen mit diversen regionalen Spezialitäten auf. So sind dort beispielsweise Whisky-Würste zu finden. Diese wurden 2015 in Zusammenarbeit mit der Appenzeller Brauerei Locher kreiert und kommen bei der Kundschaft bis heute sehr gut an. Ebenfalls eine fässlersche Hausspezialität ist das mild gewürzte und im Kaltrauch veredelte Schweinsfilet.

Immer wieder wird an neuen Produkten getüftelt, ohne aber Rezepturen, die bereits der Grossvater anwendete, zu vergessen. Dabei wird fast zu 100 Prozent auf Fleisch aus der Region gesetzt. «Gerade von ausserkantonalen Kunden bekommen wir immer wieder zu hören, dass unser Fleisch, so beispielsweise unser Appenzeller Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung, über eine aussergewöhnlich gute Qualität verfügt», erzählt Benjamin Fässler erfreut.

Der Kundenkontakt ist allen drei Geschwistern ein Anliegen, sei es in den Ladengeschäften, bei der Verpflegung von Gästen an einem Catering oder bei der Einführung einer Gruppe ins Wursthandwerk.



«ES IST SCHÖN, ETWAS MIT DEN HÄNDEN ZU ERARBEITEN UND KURZ DANACH DIE RESONANZ DARAUF ZU ERHALTEN.»



RETO UND BENJAMIN FÄSSLER, DENISE MEYER-FÄSSLER



Metzgerei Fässler AG
Rinkenbach 33
9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 09 50
info@metzgerei-faessler.ch
www.metzgerei-faessler.ch



— JAKOB SCHIESS



Atelier Schmuck aus Haaren
Jakob Schiess
 Schöttlerstrasse 39
 9050 Appenzell
 Tel. +41 79 261 89 23
 jakobschiess@bluewin.ch
 www.schmuckaushaaren.ch

SCHMUCK AUS DEM PERSÖNLICHSTEN ROHSTOFF

Jakob Schiess pflegt eine selten gewordene Handwerkstechnik: Der Appenzeller stellt Schmuckstücke aus Haaren her. Allein für die Vorbereitung der Flechtstränge benötigt er je nach Geflecht rund neun Stunden. Das Resultat: exquisiter Trachtenschmuck, wie er nur zu den Innerrhoder Frauentrachten getragen wird. Daneben entwirft Jakob Schiess aber auch modernen Schmuck.

APPEZZELL

Einst waren die Ostschweizer Haarschmuck-Flechter über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Die Hochblüte dieses Kunsthandwerks, das schweizweit nur noch eine Handvoll beherrscht, war Mitte des 19. Jahrhunderts. Bis heute ist Schmuck aus Haaren Teil der Innerrhoder Frauentrachten. Beispielsweise werden Haar-Eicheli, Ohrringe mit je drei eichelförmigen Hohlgeflech-ten, zur Werktagstracht getragen.

Jakob Schiess bekam als Jugendlicher eine über 200 Jahre alte Uhrenkette aus Haaren geschenkt, das Interesse war geweckt. In seinen Jahren als Silvesterchlaus fertigte er mit Geschick und Geduld die schönen Hüte und Hauben an. 2001 veränderte ein Verkehrsunfall sein Leben. Als Rollstuhlfahrer suchte er eine neue Leidenschaft, die er mit den Händen ausüben kann. Heute beweist Jakob Schiess, nebst dem 50-Prozent-Pensum als Sachbearbeiter, sehr viel Ausdauer an der Jatte, dem Flechtstuhl. Geduld ist Grundvoraussetzung, wenn man sich mit dem Flechten von Haarschmuck beschäftigt. Für das Einspannen und Beschweren der Stränge in die tellerförmige Jatte benötigt Jakob Schiess bis zu neun

Stunden. Ein Haarfaden umfasst, abhängig vom Objekt, von vier bis über vierzig Haaren, die mindestens 20 Zentimeter lang sein müssen, damit sie sich beispielsweise zu filigran-modernen Haarelementen in Kombination mit Edelmetall verarbeiten lassen.

«ZU MEINEM KUNDENSTAMM ZÄHLEN
 NICHT NUR TRADITIONALISTEN,
 ICH ERWEITERE MEIN SORTIMENT
 AN MODERNEN PREZIOSEN STÄNDIG.»

An Rohmaterial fehlt es Jakob Schiess nicht: 150 Haarzöpfe sind ihm bereits zugetragen worden. Ihm ist es wichtig, dass er seine Kunden persönlich kennt. «Schliesslich sind Haare etwas sehr Intimes, und ich möchte jeweils die Geschichte der Besitzerinnen kennen.»





HIER WIRD OFT UND GERN GEMECKERT

In Gonten befindet sich seit 2011 die erste Schaukäserei in Appenzell Innerrhoden. Hier haben Besucher die Möglichkeit, die Herstellung der Ziegenmilchprodukte aus nächster Nähe zu beobachten.



MATHIAS KOCH

GONTEN

Gehörte früher «en Schoppl Gäässe» zu jedem Bauernbetrieb im Appenzellerland, ist die Appenzeller Ziege heute fast eine Rarität. Eine stattliche Zahl der neugierigen Tiere zählt Mathias Koch zu seinen «Kundinnen». Der Geschäftsführer der Appenzeller Ziegenprodukte AG führt den Kleinbetrieb in zweiter Generation erfolgreich seit 2000. Inzwischen verarbeitet er in seiner Käserei jährlich rund 360 000 Liter Ziegenmilch zu Produkten wie streichfähigem Käse oder Ziegenweichkäse, und auch ein Halbhartkäse gehört zum Sortiment. Ebenso darf Ziegen-Hochpastmilch in den Regalen nicht fehlen.

«WIR HABEN MIT EINEM NISCHENPRODUKT DEN ERFOLG GEFUNDEN.»

Die feinen Produkte erfreuen sich hoher Beliebtheit und sind auch in Grossverteilern zu finden. Da die in der Ziegenmilch vorhandenen Eiweisse Kasein und Albumin von denen in der Kuhmilch abweichen, ist Ziegenmilch für Kinder und Erwachsene ein idealer Ersatz. Zudem enthält sie nur halb so viel Cholesterin wie Kuhmilch und ist daher eine gesunde Alternative.

«Nebst der Tatsache, dass wir in unserer Käserei hochwertige Produkte herstellen, die ein Stück Appenzeller Tradition und Kultur in sich tragen, ist es mir auch ein Anliegen, den Bestand der Appenzeller Ziege zu sichern», betont Mathias Koch. In Gonten wird täglich frische Ziegenmilch aus dem Appenzellerland und dem Kanton St.Gallen angeliefert und verarbeitet. Die verarbeitete Milchmenge wuchs von Jahr zu Jahr, sodass 2018 der Erweiterungsbau realisiert wurde. Die grosse Arbeit für so viel Regionalität wurde 2019 mit der Culinarium-Krone belohnt.

Mehr zu den ausgezeichneten Produkten aus Ziegenmilch erfährt man in Gonten. Gruppen können aus nächster Nähe zuschauen – lediglich getrennt durch eine Glasscheibe. Dazu gehört eine Degustation der breiten Palette an Ziegenmilchprodukten – die ideale Gelegenheit, allfällige Vorurteile gegenüber Ziegenprodukten abzubauen.



APPENZELLER ZIEGENROLLE

Die Appenzeller Ziegenrolle mit Kräutern – die Frischkäse-Spezialität von der Rolle. Hergestellt aus pasteurisierter Ziegenmilch, lässt sie sich in Scheiben schneiden und eignet sich in der warmen und kalten Küche für verschiedenste, feine Zubereitungen.

Appenzeller Ziegenprodukte AG
 Jakobsbadstrasse 14b
 9108 Gonten
 Tel. +41 71 794 12 74
 info@ziegenprodukte.ch
 www.ziegenprodukte.ch

BEINAHE WIE ZU GROSSVATERS ZEITEN

Die Bäckerei Motzer an der Dorfstrasse ist eine klassische Dorfbäckerei mit Dorflädeli, die von Amerei und Walter Motzer mit viel Herz in dritter Generation geführt wird. Das Sortiment ist mit geringfügigen Anpassungen dasselbe wie zu Zeiten, als noch Walter Motzers Grossvater der Chef in der Backstube war.

GONTEN

Schräg gegenüber der Kirche sorgen Amerei und Walter Motzer-Fässler mit ihrem Team täglich (ausser montags) dafür, dass ihre Kunden aus einer breiten Palette an frischen Broten und süssen Versuchungen auswählen können. Die Bäckerei Motzer ist ein überschaubarer Familienbetrieb. «Wir haben das Glück, dass wir auf zahlreiche treue Kunden aus dem Dorf und der näheren Umgebung zählen dürfen», loben Amerei und Walter Motzer ihren Kundenstamm. Zu diesem gehören auch Tagesausflügler oder Campingplatzgäste, die es gerade an Sonntagen schätzen, gleich im Dorf einen frischen Zopf oder Gipfeli zu besorgen.

Abgesehen von den knusprig-frischen, schmackhaften Broten und der feinen Patisserie, ist die Bäckerei Motzer vor allem weitem für ihre feuchtnussigen Hefestollen bekannt.

«Unser Grundsoriment wird noch nach denselben Rezepten hergestellt, die mein Grossvater nutzte», betont Walter Motzer, der den Betrieb seit 1990 mit seiner Frau Amerei führt. «Wir konnten immer auf die tatkräftige Unterstützung der

Eltern zählen. Mein Vater lieferte noch mit achtzig Jahren täglich unser Brot aus», berichtet Walter Motzer zurückblickend. Allein mit Familienmitgliedern ist das Arbeitspensum einer Bäckerei aber nicht zu stemmen. «Wir verfügen über ein kleines, eingespieltes Team. Zudem bilden wir mit Freude Lernende aus, schon über zwanzig», so der Bäckermeister.

Im Jahr 2000 konnten Amerei und Walter Motzer das Nachbarsgebäude kaufen. Im Zuge des Umbaus wurde Platz für eine grössere Backstube samt Dorflädeli geschaffen. Die frischen Lebensmittel für den täglichen Gebrauch werden als Ergänzung der Backspezialitäten nicht nur von den Gontnerinnen und Gontnern sehr geschätzt.

«WIR HABEN DAS GLÜCK,
DASS WIR AUF ZAHLREICHE TREUE
KUNDEN AUS DEM DORF UND
DER NÄHEREN UMGEBUNG ZÄHLEN
DÜRFEN.»



WALTER UND AMEREI MOTZER



**Motzer Bäckerei
Gonten AG**
Dorfstrasse 32
9108 Gonten
Tel. +41 71 794 11 34
info@motzer.ch
www.motzer.ch

Das Paradestück der Innerrhoder Festtagstracht sind der handgestickte weiße «Schlottechrage» und die in derselben Machart gefertigten Stulpen. Diese feinen weißen oder leicht bläulichen Kunstwerke sind auf weissem Leinen gestickt. Es braucht sehr viel Geschick, um solche zarten Ornamente zu schaffen. Selten sind zwei gleiche Spitzenkragen zu sehen. Der Ideenreichtum der Handstickerinnen ist grenzenlos. Die Unikate werden mit Stolz und Freude getragen – und zwar nur an den höchsten kirchlichen Festtagen, wie beispielsweise Fronleichnam, und zu Hochzeiten.



FLEISS AUF
WEISS

DIE MACHERINNEN DES SCHÖNSTEN KLEIDES

Bernadette Nef-Hörler näht seit über vierzig Jahren Innerrhoder Frauen-trachten. Im Alter von 19 Jahren zeigte ihr die Grossmutter, wie man das schönste Kleid der Innerrhoderinnen herstellt, und inzwischen führt sie ihre Tochter in die Kunst der Trachtenschneiderei ein. Voraussetzung sind Geschick, Präzision und Geduld: In einer Innerrhoder Festtagstracht stecken rund 850 Stunden Handarbeit.

GONTENBAD

Die prachtvollen Frauentrachten vereinen eine Vielzahl verschiedener Kunsthandwerke in sich. Für das «Stöffige» sind Bernadette Nef-Hörler und ihre Tochter Patricia Schmid-Nef die Fachfrauen. Sie ändern ab, nähen Einzelteile neu und bessern schadhafte Stellen aus, damit die Frauen wieder voller Stolz «s schönscht Hääss» tragen können.

Vorausgesetzt ist neben Präzision vor allem eines: Engelsgeduld. Gerade für das Plissieren des sogenannten «Fäältlirocks» ist Ausdauer unabdingbar. «Einen Fäältlirock plissieren ist ein ziemlicher Kraftakt», so die einzige Innerrhoderin, die noch Fäältlirocks herstellt. Ein Glück, dass sich Bernadette Nef-Hörlers Tochter sukzessive in die Trachtenschneiderei einweihen lässt, und das mit guten Aussichten. «Die Nachfrage nach Trachten ist in den letzten Jahren gestiegen. Viele Mädchen und Frauen tragen das festliche Kleid wieder mit Stolz», erzählt sie. Während die prunkvolle Festtagstracht mit der grossen Haube nur zu kirchlichen Anlässen getragen wird, ist die Werktagstracht alltagstauglicher. «So lassen sich bei uns Volksmusikantinnen oder Frauen, die in der Tracht arbeiten, Trachten anfertigen», beschreibt Bernadette Nef-Hörler ihre Klientel.

Die Kundinnen kommen auch mit geerbten Stücken vorbei. «Ich prüfe, was noch brauchbar ist und was abgeändert oder repariert werden muss. Danach nehme ich Mass und fertige die Schnittmuster an.» Häufig muss Bernadette Nef-Hörler die Länge des Rocks oder des Mieders abändern oder diese neu nähen. «Selbst die Appenzellerinnen werden heute halt meistens grösser als ihre Grossmütter», schmunzeln Mutter und Tochter.



«ICH BIN ERSTAUNT UND GLEICHZEITIG ERFREUT DARÜBER, DASS DIE NACHFRAGE NACH TRACHTEN IN DEN LETZTEN JAHREN GESTIEGEN IST.»



BERNADETTE NEF UND PATRICIA SCHMID



**Trachtenschneiderin
Bernadette Nef-Hörler**
Sommerau 6
9108 Gontenbad
Tel. +41 71 794 16 81
bernadette.nef@bluewin.ch



**Breitenmoser Appenzeller
Fleischspezialitäten AG**
Breitenmoser Gustarium
9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 09 80
info@breitenmoser-metzgerei.ch
www.breitenmoser-metzgerei.ch

HIER GEHT ES NICHT NUR UM DIE WURST

In eine Metzgerdynastie hineingeboren, hat Barbara Ehrbar-Sutter 2007 eine neue Herausforderung angenommen und die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG übernommen. Im Frühling 2023 bezieht die Firma ein neues Gebäude mit einer modernen Produktionsstätte und einer einzigartigen Erlebniswelt.

APPENZELL

Der im Jahre 1896 gegründete und seit 1978 von Heidi und Sepp Breitenmoser in vierter Generation weitergeführte Familienbetrieb ist seit dem 1. Juni 2007 im Besitze von Barbara Ehrbar-Sutter. Sie führt die Erfolgsgeschichte weiter, und mit dem Zuwachs an eigenen Fachgeschäften wuchs auch die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf inzwischen über siebenzig.

Mit den vier Fachgeschäften in Appenzell, Gais, Teufen und Rorschacherberg, ergänzt durch den Onlineshop, etabliert sich Breitenmoser Fleischspezialitäten als eine der führenden Spezialitätenmetzgereien im Appenzellerland. Mit der Eröffnung der Erlebniswelt «Breitenmoser Gustarium» im Mai 2023 gelingt ein weiterer Meilenstein. In Grill- und Siedwurstseminaren können Interessierte selbst zu Fleischexpertinnen und -experten werden. Wer sich gerne bewirten lassen möchte, ist im Gastronomiebereich, der Metzgerstube «meet & (m)eat», genau richtig. Dort gibt es kulinarische Genüsse für Gruppen ab 10 Personen auf Voranmeldung. Im Breitenmoser Marktplatz (Shop) kann man stöbern, einkaufen und degustieren. Kernstück der Erlebniswelt ist die interaktive Ausstellung, in der Interessierte alles rund um den Genuss, das Handwerk, die Traditionsmetzgerei und noch vieles mehr erfahren.

Unterhalb der Erlebniswelt befindet sich eine fortschrittliche und hochmoderne Produktionsstätte. Hier werden Fleisch- und Wurstspezialitäten in Handarbeit gefertigt, wobei so manches alte und geheime Rezept angewendet wird. Mehrfach ausgezeichnet ist das beliebte Alpsteinbröckli.

**«UNSER ERFOLG BERUHT
IN ERSTER LINIE AUF
UNSEREN QUALIFIZIERTEN
MITARBEITENDEN.»**

Diese Rohfleisch-Spezialität entsteht aus frischen Schweinsnierstücken, die zwei Tage in einer Kräutermischung gedreht und zwölf Tage in der Eigenbeize gelagert werden, bevor das Aroma durch den Räucherprozess abgerundet wird. Ebenso beliebt sind die Wurstwaren von Breitenmoser, die weit über die Region hinaus geschätzt und genossen werden.



DER MEISTER DES PERFEKTEN KLANGS

Obadia Nicollerat ist weit gereist: von seinem Geburtsort Venezuela über Italien bis schliesslich nach Appenzell. Auf seinem Weg hat ihn seine grosse Leidenschaft für Geigen begleitet. Nach vielen Jahren Studium und praktischer Arbeitserfahrung baut er nun Geigen, Cellos und Kontrabässe – und erschafft damit die wichtigste Grundlage der traditionellen Appenzeller Streichmusik.

APPEZZELL

Obadia Nicollerat wächst als eines von sieben Kindern in Venezuela auf. Seine Schweizer Eltern legen grossen Wert auf Bildung, Musik und Kunst. So spielt Obadia bereits mit sieben Jahren Cello. Als Jugendlicher absolviert er dann sein Studium am Sistema Nacional de Lutheria, also der nationalen Schule für Geigenbau. Das Interesse an diesem Instrument ist so gross, dass er schliesslich nach Cremona in Italien reist, um an der berühmten Geigenbau-Schule von Antonio Stradivari von den Besten ihres Fachs zu lernen. Seine anschliessenden Praktika führten Obadia in die Schweiz und damit zurück ins Heimatland seiner Eltern. Durch private Kontakte hat er 2016 beschlossen, sich in Appenzell niederzulassen. Im Zunfthaus zu Appenzell hat er sich eine eigene Werkstatt eingerichtet und fertigt seither die hochpräzisen Streichinstrumente in aufwändigster Handarbeit.

Damit jedes Instrument absolut perfekt wird, verwendet Obadia ausschliesslich sorgfältig ausgesuchtes, über 30-jähriges Klangholz. Die Wände einer Geige sind gerade mal 1,2 Millimeter dünn – es erfordert also höchste Präzision, diese

zu verarbeiten. Das Besondere dabei: Obadia lässt seine neue Heimat Appenzell und deren Traditionen in seine Arbeit einfließen. So kerbt er Alpaufzüge in seine Geigen.

«ERST WENN DER KLANG ABSOLUT FEHLERFREI IST, DARF EIN INSTRUMENT MEINE WERKSTATT VERLASSEN.»

Doch nicht nur für Neuanfertigungen ist Obadia Nicollerat ein Meister seines Fachs, auch Restaurationen führt er mit ebensolcher Sorgfalt durch. Sein Motto lautet: «Alles kann repariert werden.» Dabei legt er hohen Wert darauf, dass das Instrument wieder einwandfrei funktioniert, aber dennoch so original wie möglich bleibt.

Jeweils von Donnerstag bis Samstag ist Obadia im Zunfthaus anzutreffen. Er öffnet gerne die Türen zu seiner Werkstatt und gibt Einblick in sein einzigartiges Handwerk.



OBADIA NICOLLERAT



Nicollerat Geigenbau
Obadia Nicollerat
 Poststrasse 8
 9050 Appenzell
 Tel. +41 78 707 27 39
 obadia.nicollerat@nicollerat-geigenbau.ch
 www.nicollerat-geigenbau.ch



«Grünes Gold» mit Matcha und Zitronengras, «Blaues Wunder» mit Blüten und rosa Pfeffer, «Rote Glut» mit Chili – diese Gewürzsätze haben es in sich. Da fällt die Entscheidung leicht: alle drei! Denn sie bereichern unsere Küchen und verwöhnen die unterschiedlichsten Geschmäcker.

GOBA GEWÜRZSÄTZE



GINGER COLA

Der typische Cola-Geschmack, die Schärfe des Ingwers und die Frische der Zitrusfrüchte machen das Appenzeller Ginger Cola der Brauerei Locher AG zu einem ausserordentlich erfrischenden, belebenden Geschmackserlebnis. Eisgekühlt ein äusserst angenehmer Durstlöcher!



Die neueste Kreation aus dem Hause thomas sutter ag ist die Linie «design 22». Die umfassende Kollektion erfreut Design-Liebhaber mit unverkennbaren Details, edlen Leder- und Naturstein-Einlagen sowie charakteristischen Griffen und Verbindungsstiften aus geschliffenem Messing.

LINIE «DESIGN 22»

ÖSERIGS OND EGSCHTERIGS

APPENZELLER MILCHREIS

Mit dem Appenzeller Milchreis «Terreni alla Maggia» hat die Appenzeller Milch AG 2022 einen echten Coup gelandet. Nachhaltig hergestellt mit dem Bruchreis aus dem Maggiatal und zu 99,99% aus Schweizer Rohstoffen. Den Milchreis gibt es in den Sorten Nature, Vanille & Safran und Zwetschge.



PREISGEKRÖNTER GIN AUS APPENZELL

Der GIN 27 vereint Brenntradition, Bodenständigkeit und Charakter. Mit dem GIN 27 WOODLAND und dem GIN 27 WOODFIRE hat die Gin-Familie der Appenzeller Alpenbitter AG Zuwachs erhalten. Man darf auf weitere Kreationen der Brennmeister gespannt sein.



BÄRLI-BIBER-PRALINÉ

Das Leben ist kurz – weshalb also nicht mit dem Dessert beginnen? Die Bärl-Biber-Pralinés kommen gleich zu zwölf daher und lassen den Gaumen jauchzen. Eine Komposition aus einem Kern mit feinsten Mandelfüllung und Biberli – umhüllt mit edler Milkschokolade oder zarter dunkler Schokolade.





CHARAKTER – STIL – PERSÖNLICHKEIT

Die Prägung auf der Flasche des Appenzeller Alpenbitters bringt es auf den Punkt, wofür der beliebteste Bitter der Schweiz steht: Charakter – Stil – Persönlichkeit. Natur, Brauchtum und Tradition gehören zum Kern der Marke Appenzeller Alpenbitter.



PASCAL LOEPFE-BRÜGGER

APPENZELL

Im Jahr 1902 legten die beiden Appenzeller Emil Ebnetter und Beat Kölbener den Grundstein für die Appenzeller Alpenbitter AG. Sie entwickelten ein Naturprodukt von hervorragender Qualität und unvergleichlichem Aroma: den Appenzeller Alpenbitter mit 42 auserlesenen Kräutern. Er wurde damals sogar von Ärzten als Heilmittel empfohlen.

Der Appenzeller Alpenbitter wird ausschliesslich aus natürlichen Zutaten hergestellt. So weit als möglich bezieht das Familienunternehmen Kräuter von Bauernfamilien aus der Umgebung von Appenzell, zum Beispiel Zitronenmelisse, Lavendel und Pfefferminze. Das Originalrezept der Spezialität aus Appenzell ist bis heute ein gut gehütetes Geheimnis der Gründerfamilie. Nur zwei Mitglieder der Familie kennen es. Mit Pascal Loepfe-Brügger ist ein Mitglied der Gründerfamilie Geschäftsführer des Appenzeller Traditionsunternehmens: Er ist der Urenkel des Firmengründers Beat Kölbener.

«BEI UNS STEHT QUALITÄT AN OBERSTER STELLE.»

Das Brennen von Edeldestillaten hat in Appenzell seit über 120 Jahren Tradition. «Wie die beiden Gründer pflegen auch wir unser Handwerk mit grosser Sorgfalt. Bei uns steht Qualität an oberster Stelle. Wir pflegen die Tradition und legen gleichzeitig Wert auf Innovation», erklärt Pascal Loepfe-Brügger und nennt als Beispiel den GIN 27, den Appenzeller Premium-Dry-Gin.

Wer mehr über die 42 Kräuter, die Appenzeller Brenntertradition und die Geschichte des Familienbetriebs im Herzen von Appenzell erfahren möchte, ist in der Kräuterwelt der Appenzeller Alpenbitter AG genau am richtigen Ort. Der Rundgang bietet ein einzigartiges Erlebnis für alle Sinne sowie Spannung und Unterhaltung (www.kraeuterwelt.ch). An ihrem Standort an der Weissbadstrasse 27 in Appenzell betreibt die Appenzeller Alpenbitter AG zudem einen Shop, in dem sie ihre Spezialitäten anbietet.



APPENZELLER ALPENBITTER

Im Jahr 1902 kreiert, mit 42 auserlesenen Kräutern hergestellt: der Appenzeller Alpenbitter. Ob pur, on the rocks oder gespritzt: Eiskalt schmeckt er am besten.

Appenzeller Alpenbitter AG
Weissbadstrasse 27
9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 37 88
info@appenzeller.com
www.appenzeller.com

VOLLER HARMONIE UND RUHE

Martin Fuchs gilt in der Appenzeller Bauernmalereiszene als König der Sorgfalt. Seine Bilder zeigen ein idyllisches Appenzellerland, strahlen Ruhe und Harmonie aus – und wer ihn beim Malen beobachtet, spürt diese Ruhe und Harmonie am eigenen Leib.

APPENZELL MEISTERSRÜTE

Martin Fuchs ist ein besonnener Mensch. Seiner Art entsprechend, hielt er sich auch lange zurück, bis er vor ein breites Publikum trat. Seit nunmehr zwanzig Jahren setzt sich der gelernte Konstruktionsschlosser intensiv mit verschiedenen Zeichnungs- und Maltechniken auseinander. Anfänglich arbeitete er mit Bleistift und herkömmlichen Wasserfarben. Danach folgten Versuche in Öl.

Zeichnen war bereits in der Schulzeit seine Passion, und während seiner Lehrzeit vertiefte Martin Fuchs seine Kenntnisse. Als er sein Erstlingswerk in einem Appenzeller Fachgeschäft zum Rahmen vorbeibrachte, blieb dem erfahrenen Bildrahmer das künstlerische Können nicht verborgen. Ermutigt und mit wertvollen Tipps bezüglich Farbpalette ausgestattet, malte Martin Fuchs weiter und entschloss sich 2015 dazu, seine Bilder erstmals öffentlich zu präsentieren. Sein ausgewogener Stil ist für den Betrachter sofort fassbar, und so wur-

«ICH VERSUCHE MIT MEINEM
STIL, DIE APPENZELLER
LANDSCHAFT AUTHENTISCH
DARZUSTELLEN.»

de seine erste Ausstellung in einem Appenzeller Café zum durchschlagenden Erfolg. Inzwischen präsentiert Martin Fuchs sein Schaffen auch an Messen und alle vier Jahre an Ausstellungen.

Mit zunehmender Erfahrung entwickelte Fuchs seinen ganz eigenen Stil. Es fallen Szenarien auf, die mit wenigen Elementen auskommen: eine Ziegenherde vor einer Alphütte, ein verschneites Appenzeller Bauernhaus vor dem Alpsteinmassiv – fertig. Nicht überladen, nicht überzeichnet, nicht kitschig. Ihm gelingt es mit seinem Stil, die Appenzeller Landschaften authentisch und lieblich darzustellen – die Bilder gehen direkt ins Herz. Sein Gespür für Farben, der liebevolle Blick auf die Umgebung und neuerdings verschiedene Untergrundmaterialien wie Schiefer oder Altholz verleihen seinen Werken einen ganz speziellen Reiz.



MARTIN FUCHS



**Bauernmaler
Martin Fuchs**
Lehnstrasse 117
9050 Appenzell Meistersrüte
Tel. +41 71 780 12 24
martin@kunstmalerfuchs.ch
www.kunstmalerfuchs.ch



MOLKE TRIFFT AUF SCHOKOLADE

Ein Nebenprodukt bei der Käseherstellung – die Molke – spielt bei Lukas Koch die Hauptrolle. Mit viel Liebe zum Detail und hochwertigsten Zutaten fertigt er Molken-Truffes in Handarbeit. Das Besondere daran: Die Molke stammt nicht etwa von Kühen, sondern wird aus Ziegenmilch gewonnen.



APENZELL

Ziegenmolke in einem Truffes? Was im ersten Moment ungewohnt klingt, ist eine wahre Gaumenfreude. Zu Beginn wird der Körper, die zarte Schweizer Grand-Cru-Schokolade, geschmolzen.

Je nach Geschmacksrichtung wird anschliessend der Geist in Form von natürlichem Fruchtmark und Destillaten beigefügt. Zuletzt folgt das Herzstück des Truffes – die Molke. So entsteht ein

Schokoladengenuss, der sich durch die perfekte Balance aus Süsse und Geschmack auszeichnet. Die Truffes schmelzen im Gaumen und hinterlassen kein schweres Gefühl im Magen, da Molke ein besonders fett- und kalorienarmes Lebensmittel ist.

Das Sortiment der Molken-Truffes umfasst mehrere Varianten. Was sie alle gemeinsam haben: Sämtliche Zutaten sind von höchster Qualität. So wird die Ziegenmolke beispielsweise mit

Appenzeller Alpenbitter, Spiezer Balsamico oder Absinthe kombiniert. Die sorgsame Auswahl der Inhaltsstoffe ist Lukas Koch besonders wichtig. Als ausgebildeter Koch und innovativer Gastronom kennt er die Welt der Geschmäcker und des Genusses bestens.

Ebenso gut kennt er die Appenzeller Ziege. Lukas wuchs auf einem Bauernhof auf, der damals auf die Ziegenhaltung spezialisiert war. Mit viel

Leidenschaft und Herzblut trug sein Vater dazu bei, dass die traditionelle Appenzeller Ziege nicht ausstirbt. Sein Bruder Mathias hat den elterlichen Betrieb übernommen und produziert verschiedenste Käsespezialitäten aus Ziegenmilch. Damit ist klar: Die Molke der Truffes stammt ausschliesslich vom Familienbetrieb in Gonten.

Die Molken-Truffes sind im Online-Shop oder direkt vor Ort im Genuss-Atelier beim Neuhof erhältlich.

«JEDES TRUFFES ERHÄLT SEINEN LETZTEN SCHLIFF MIT VIEL HERZ UND LIEBE ZUM DETAIL.»

Neuhof Appenzell AG – Gäste- & Schokohaus
 Wührestrasse 14
 9050 Appenzell
 Tel. +41 71 780 10 08
 info@neuhof-appenzell.ch
 www.neuhof-appenzell.ch

ES MÜSSEN NICHT IMMER «CHÜELI» SEIN

Im kleinen «Büdeli» von Roger Dörig mitten in Appenzell ist alles handgemacht. In dieser traditionellen Werkstatt des Appenzeller Sennenhandwerks sucht man vergeblich nach kitschigen Souvenirs und Massenware. Roger Dörig geht auch mit der Zeit: So ist es möglich, unter www.roger-doerig.ch seinen Wunsch-«Chüeligood» zu gestalten.

APPEZZELL

Wenn man die 140-jährige Werkstatt von Roger Dörig betritt, die er liebevoll «Büdeli» nennt (offen Do 13.30 – 18.00 Uhr und Sa 9.00 – 12.00 / 13.30 – 16.00 Uhr), merkt selbst ein Laie, dass es bei den Appenzeller Gürteln, den sogenannten «Chüeligööd», sichtbare Unterschiede gibt. Wer billige Duplikate und Massenware sucht, ist bei Roger Dörig definitiv an der falschen Adresse. «Mir ist es ein grosses Anliegen, dass ich meine Artikel mit meinen eigenen Händen herstelle und auf individuelle Kundenwünsche direkt eingehen kann», betont Roger Dörig, der die Werkstatt mitten in Appenzell vor knapp dreissig Jahren von seinem Grossvater übernommen hat und nun in vierter Generation führt. In Sachen Sujets gibt es bei den «Chüeligööd» kaum Grenzen. Besonders beliebt sind Sport- oder Berufs-Sujets, die er bis ins kleinste Detail in echtem Silber, Messing oder Neusilber ziseliert. Mit dem Gürtel-Konfigurator auf www.roger-doerig.ch können Kunden ihren Wunsch-Gurt aus Ornamenten, Figuren, Sujets und Initialen kreieren.

Weite Reisen nehmen Hundeliebhaber aus Deutschland, Holland und Österreich auf sich, um ein handziseliertes Hundehalsband von Roger Dörig zu erwerben. «Der Appenzeller Bläss ist die mir einzig bekannte Hunderasse, die ein eigenes Halsbandmodell für sich beanspruchen kann», so der Sennensattler. Natürlich zählen auch Einheimische zu Dörigs Kundschaft. Denn der Erhalt der traditionellen Sennensattlerei-Produkte wie des beschlagenen Hosenträgers für die Männertracht («Pschlägig») oder des Ohrschmucks («Schueffle», «Chüeli») ist Roger Dörig eine Herzensangelegenheit.

«DER ERHALT VON TRADITIONELLEN
SENNENSATTLEREI-PRODUKTEN
IST MIR EIN HERZENSANLIEGEN.»



Kunstgewerbe Dörig
Roger Dörig
Poststrasse 6
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 11 82
info@myappenzell.com
www.roger-doerig.ch

— ROGER DÖRIG

Im Sommer verbringen die Sennen und das Vieh bis zu zwölf Wochen auf den Alpen im Alpstein. Zwischen Mitte August und Mitte September kehren Mensch und Tier herausgeputzt und mit Schellengeläut wieder ins Tal zurück. In vielen Gegenden der Schweiz geht die Alpfahrt ohne Sang und Klang vor sich. Doch im Appenzellerland begegnet man mit Glück oder Wissen diesen farbigen, wohlklingenden Alpabzügen in ihrer traditionellen Reihenfolge: Kinder und Geissen voraus, Muni und Bläss am Schluss.



DER SCHÖNSTE TAG — IM
BAUERNJAHR



HOLZ IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Verwurzelt – dieses Wort beschreibt Dominic Bösch wohl am besten. Der gelernte Schreiner schätzt seit jeher die Arbeit mit dem Werkstoff Holz und haucht seinen Figuren in aufwändiger Schnitzarbeit Leben ein.

APPENZELL

Seit dem Jahr 2020 widmet der junge Appenzeller einen Grossteil seiner Freizeit dem Schnitzen. Das ist ein guter Ausgleich für den ansonsten sehr aktiven Naturliebhaber. Dabei vergisst Dominic komplett die Zeit, hört traditionelle Appenzeller Musik und lässt immer mal wieder den Blick nach draussen in die Landschaft schweifen.

Angefangen hat seine Leidenschaft durch ein Geschenk seines Grossvaters. Dieser hat ihm einige geschnitzte Holzkühe geschenkt. Dominic erfreute sich sehr daran, jedoch liess es ihm keine Ruhe, dass der Alpaufzug nicht vollständig war. So begann er, sich das Schnitzen selbst beizubringen. Er holte sich Rat, welche Utensilien nötig sind – dazu gehören eine Dekupiermaschine, verschiedene Messer und Schleifmittel sowie natürlich Holz –, und machte sich an die Arbeit.

Mit der Zeit wurden seine Schnitzarbeiten immer besser, und sein wachsender Ehrgeiz motivierte Dominic, sein Handwerk zu perfektionieren. So hat sich auch sein eigener Stil entwickelt: Er verarbeitet für seine Figuren hauptsächlich Arvenholz, nutzt aber beispielsweise für die Ziegen auch Lindenholz. Besonders wichtig sind ihm die feinen Details wie Schellen und Riemen. So ist er gut und gerne bis zu acht Stunden mit einer Figur beschäftigt. Was Dominic Bösch ebenfalls auszeichnet, ist, dass er sämtliche Figuren zuerst von Hand aufs Holz zeichnet, statt Schablonen zu verwenden. Für die geschnitzten Tiere verzichtet er auf Lack und Farbe; die Sennen hingegen lässt er von einem Freund bemalen, damit ihre einzigartig farbenfrohe Tracht schön zur Geltung kommt.

Am liebsten schnitzt Dominic die Tiere, die zum traditionellen Alpaufzug gehören. Je nach Kundenwunsch fertigt er aber auch gerne andere Motive, wie beispielsweise Hirsche, an.



«WENN DAS SCHLEIFEN BEGINNT,
IST DAS TIER BALD FERTIG.
DAS IST EIN SCHÖNER MOMENT.»



**Handschneider
Dominic Bösch**
Weissbadstrasse 68
9050 Appenzell
Tel. +41 76 681 48 22
boeschnitzwerke@hotmail.com



NEUES WAGEN – TRADITIONELLES BEWAHREN

Gemeinsam mit ihrem Team beschreiten Rosmarie und Philip Fässler, Geschäftsführerpaar der Appenzeller Fleisch und Feinkost, immer wieder neue Wege. Die Wertschöpfung in der Region zu generieren, ist ihnen bei der täglichen Arbeit ein Hauptanliegen.



— ROSMARIE UND PHILIP FÄSSLER

APPENZELL STEINEGG Philip Fässler, Geschäftsführer und Inhaber der Appenzeller Fleisch und Feinkost in Steinegg, hat sich der Nachhaltigkeit und der regionalen Wertschöpfung verschrieben. Was unter dem Label appenzellerfleisch.ch in den Geschäften in Steinegg und Speicher oder im Onlineshop angeboten wird, stammt immer zu 100 Prozent aus dem Appenzellerland. Dafür wird eng mit lokalen Bauern und Jägern zusammengearbeitet. «Es ist uns eine Herzensangelegenheit, dass die Tiere jeweils einen möglichst kurzen, stressfreien Transportweg zu unserer Schlachtereij haben», betont Philip Fässler.

Diese Philosophie teilt der Appenzeller Metzger mit seinen Kunden: «Ich stelle fest, dass die Kundschaft Wert auf Regionalität legt. Sie möchte wissen, woher ihr Fleisch kommt und dass die Tiere eine artgerechte Haltung geniessen durften.»

«WIR LEBEN UNSERE LIEBE ZU APPENZELL. DARUM KAUFEN WIR TIERE DIREKT AB HOF, SCHLACHTEN SELBER UND VERARBEITEN SIE NACH ÜBERLIEFERTEN REZEPTEN.»

Philip Fässler führt den Betrieb seit dem Jahr 2006 in vierter Generation und erweiterte ihn kontinuierlich. Das Unternehmen ist in vier Bereiche gegliedert: Detailhandel, Gastronomie, Lohnarbeit und Catering. Hinzu kommen die verschiedenen Labels wie «appenzeller beef», «alpstein kaninchen» oder «appenzeller barf». Die Geschmäcker der Konsumenten unterliegen einem steten Wandel, und daher wird das Sortiment permanent den Kundenwünschen angepasst.

Wer sich ein Stück «Appenzeller Feinkost» nach Hause liefern lassen möchte, kann dies mittels Online-Shop unter www.appenzellerfleisch.ch. Im November 2021 wurde zudem die neue, zeitgemässe Fleischgewinnung, die einzige ihrer Art in Appenzell Innerrhoden, eingeweiht. So wird eine lückenlose Kontrolle der Wertschöpfungskette bei bester Qualität gewährleistet.



ROHSCHINKEN VOM ALPSCHWEIN

Eine feine Besonderheit der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG ist der Rohschinken vom Alpschwein. Die Schweine verbringen den Sommer auf verschiedenen Alpen im Alpstein und werden mit Molke oder Buttermilch (aus der Käseherstellung) gefüttert.

**Appenzeller Fleisch
und Feinkost AG**
Weissbadstrasse 86
9050 Appenzell Steinegg
Tel. +41 71 787 36 35
info@appenzellerfleisch.ch
www.appenzellerfleisch.ch

OHNE SCHMUCK KEINE TRACHT

Im Jahr 1918 legte Albert Fuster den Grundstein für sein Goldschmiede-Atelier mitten in Appenzell. Heute führt sein Enkel, Sascha Johannes Fässler, das Unternehmen und sorgt mit seinen hochwertigen Kreationen dafür, dass die Innerrhoder Trachtenträgerinnen und -träger weiterhin perfekt geschmückt sind.

APENZELL

Im Laden steht der gemütliche Kachelofen immer noch dort, wo er einst hingebaut wurde. Daneben funkeln traditionelle, aber auch moderne Schmuckkreationen in allen Formen und Farben. In der Goldschmiede Fuster wird ein Grossteil der Schmuckstücke selbst gefertigt – immer unter dem Anspruch, die höchste Qualität zu einem fairen Preis zu gewährleisten.

«SO VIELFÄLTIG DIE
SCHMUCKWELT IST, SO EINZIG-
ARTIG PRÄSENTIERT SICH JEDES
EINZELNE STÜCK.»

Die Innerrhoder Tracht gehört wohl zu den prunkvollsten der Welt. Bei der Männertracht schmücken feine Details wie die «Ohreschuefle», der Sennenring oder das beschlagene Lindauerli die Herren. Dabei spielen spezielle Formen wie auch traditionelle Werte eine grosse Rolle. Die «Ohreschuefle» beispielsweise stellt ein

typisches Arbeitsgerät der Sennen zur Käseherstellung dar. Der Ohrring, an dem die «Schuefle» hängt, besteht aus einer Schlange, die sich in den Schwanz beisst. Sie symbolisiert den ewigen Zeitlauf von Leben, Tod und Auferstehung.

Für die traditionellen Trachtenschmuckstücke der Frauen verarbeitet Sascha nebst Gold und Silber auch Steine wie Granate und Korallen. Ein besonders aufwändiges Schmuckstück ist das Halsschloss, das sich durch feinstes Filigran und farbenfrohe Farbsteine auszeichnet. Dazu werden passende Ohrringe getragen, die oftmals über Generationen hinweg in der Familie weitergegeben werden.

Neben den traditionellen Schmuckstücken fertigt Sascha auch gerne moderne und schlichte Kreationen. Die individuellen Kundenwünsche und ein perfekter Service stehen dabei für ihn an erster Stelle. Was bei jeder Kreation gleich bleibt: Das traditionelle Handwerk des Goldschmieds erfordert höchste Präzision und viel Liebe zum Detail.



SASCHA JOHANNES FÄSSLER



Goldschmiede Fuster
Sascha J. Fässler
Poststrasse 4
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 11 43
appenzell@goldschmiede-fuster.ch
www.goldschmiede-fuster.ch

APPENZELLER FLEISCHSPEZIALITÄTEN

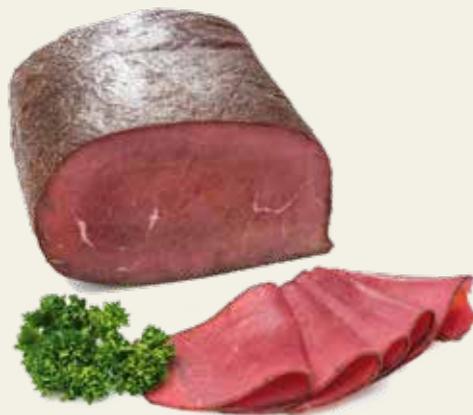
Damit ein IGP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte tragen das geschützte Qualitätszeichen IGP, das ihre geografische Herkunft bezeichnet und beweist. Einzig Spezialitäten, die nach traditionellen Methoden und unter Wahrung des authentischen Geschmacks hergestellt werden, bekommen das begehrte Gütesiegel, und es ist dem Engagement der hiesigen Metzger zu verdanken, dass gleich drei Appenzeller Fleischspezialitäten mit dem Label ausgezeichnet werden.



Die auserlesene Trockenfleischspezialität aus Rind- oder Kuhfleisch gehört zu den beliebtesten kulinarischen Genüssen des Appenzellerlands. Die Stücke vom Stotzen oder Rücken werden in Salz und Gewürzen eingelegt, getrocknet und im Rauch mit Buchen- oder Fichtensägemehl geräuchert. Mit der gleichmässigen roten Farbe und der milden Säure hat das Mostbröckli eine grosse Fangemeinde. Die Namensherkunft ist unklar. Eine Theorie besagt, dass man es früher vor allem zu Most genossen hat. Eine andere, dass damals nicht immer nur zartes Rindfleisch verwendet wurde und man deshalb beim Einsalzen Most hinzugab, um das Fleisch mit der Säure mürbe zu machen.

Genuss

Hauchdünn aufgeschnitten als Zwischenmahlzeit oder Vorspeise kalt geniessen. Warm als wichtige Zutat im Appenzeller Filet oder im Appenzeller Fleischvogel zu finden.



MOSTBRÖCKLI

Der Appenzeller Pantli ist eine kompakt-kantige Rohwurst, die an einen Landjäger erinnert und durch die grosszügige Zugabe von Knoblauch aber einen unverkennbaren Geschmack entwickelt. Während des Trocknungsprozesses wird immer wieder Rauch aus unbehandelten Hölzern zugesetzt, wodurch die Wurst zu einer Spezialität mit kräftigem und ausgeprägtem Aroma wird (auch auf den Knoblauch zurückzuführen). Jeder Biss ist ein Stück Appenzeller Genuss.

Genuss

Der Pantli wird gerne – nicht zu kalt – zum Zvieri oder zum Znacht gegessen, zusammen mit dunklem Brot, Appenzeller Käse und Rotwein oder saurem Most.

PANTLI



SIEDWURST

Die Appenzeller Siedwurst zählt als offizielles Landsgemeindemahl zu den Höhepunkten der traditionell einheimischen Küche. Die ausgewählte Gewürzmischung nach einem geheimen Rezept und das dezente Kümmelaroma verleihen ihr den besonderen Geschmack. Ihre ebenmässig glatte Oberfläche ist leicht glänzend, und die Holzspießli an den Enden lassen auch Laien sofort den Unterschied zur Bratwurst erkennen. Früher wurde die helle Brühwurst aus Rind-, Schweinefleisch und Speck traditionell zu Kartoffelsalat aufgetischt. Heute wird die Siedwurst auch zu Chähörnli serviert und ist weder aus Haushalten noch von Restaurant-Speisekarten wegzudenken.

Zubereitung

20 Minuten im 70 Grad warmen Wasser ziehen lassen und die Haut mittels der gewählten (und umstrittenen) Technik abziehen



APPENZELLER FLEISCH UND FEINKOST AG

— siehe Seite 36

Weissbadstrasse 86 · 9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 36 35 · www.appenzellerfleisch.ch
Filiale in Speicher

BREITENMOSER APPENZELLER FLEISCHSPEZIALITÄTEN AG

— siehe Seite 18

Unteres Ziel · 9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 09 80
www.breitenmoser-metzgerei.ch
Filialen in Gais, Teufen und
Rorschacherberg

METZGEREI FÄSSLER AG

— siehe Seite 6

Rinkenbach 33 · 9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 09 50 · info@metzgerei-faessler.ch
Filiale im Coop Appenzell

WETTER SPEZIALITÄTEN AG

— siehe Seite 68

Hirschengasse 4 · 9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 13 67 · info@metzg.ch
Filialen in Appenzell an der Hauptgasse, St. Gallen
im Manor und Pettneu am Arlberg (AT)



HANDWERK MIT WOHLKLANG

Johannes Fuchs ist Innerrhodens einziger Hackbrettbauer. Über achtzig Stunden wendet der gelernte Möbelschreiner für ein Hackbrett auf. Aber Fuchs baut die Instrumente nicht nur: Seine Auftritte mit dem 125-saitigen Instrument führten ihn bereits rund um die Welt.



— APENZELL MEISTERSRÜTE

Die «Faszination Hackbrett» bekam Johannes Fuchs sprichwörtlich in die Wiege gelegt. Bereits in den Fünfzigerjahren baute sein Vater Johann, «Chlinn Fochsli», das erste Hackbrett und perfektionierte seine Werke in der Folge laufend.

In Johannes Fuchs' Werkstatt hat der zweifache Familienvater bereits unzählige Hackbretter hergestellt. Hackbretter zu bauen, ist reine Handarbeit und erfordert viel Geschick und Akribie. Zwischen achtzig und hundert Stunden rechnet er für ein typisches Appenzeller Hackbrett.

Damit man auf einen Blick ein Fuchs-Hackbrett als solches erkennt, verziert Johannes Fuchs die Schallöffnungen jeweils mit zwei immer gleichen Rosetten. Fichtenholz eignet sich am besten, und jeweils im Herbst sucht Fuchs die Tannen aus. Gefällt werden sie, wenn Mondstand und Sternzeichen stimmen, denn der Zeitpunkt bestimmt die Schwundmasse des Holzes und den späteren Klang. Bevor das Tannenholz zugeschnitten, verleimt, gebohrt, geschnitzt, geschliffen und lackiert wird, ruht es einige Jahre in einem entsprechenden Lager.

«HACKBRETT ZU BAUEN,
IST REINE HANDARBEIT UND
ERFORDERT VIEL GESCHICK
UND AKRIBIE.»

Die 125 Hackbrettsaiten erzeugen zusammen eine Zugkraft von rund einer Tonne. Mit Stegen werden je 5 Saiten in 25 Chöre aufgeteilt, was den typischen Klang beim Anschlagen mit der Rute erzeugt. Die Tonhöhen entstehen durch die Länge der Saiten und deren Spannung, was die Trapezform des Hackbretts erklärt.

Johannes Fuchs' Hackbrettlehrer und musikalischer Ziehvater war Jakob Alder aus Hundwil. Notenlesen beherrscht Fuchs bis heute nicht. Und doch gibt er jährlich Dutzende Konzerte. Seine Leidenschaft trägt Johannes Fuchs immer wieder in die weite Welt hinaus, und die weite Welt kann ihn (als Gruppe) auch auf Voranmeldung in seinem «Büüdeli» besuchen.

**Hackbrettbauer
Johannes Fuchs**
Gaiserstrasse 135
9050 Appenzell Meistersrüte
Tel. +41 71 787 44 01
johannesfuchs@hackbrett.ch
www.hackbrett.ch

WO TRADITION UND INNOVATION VERSCHMELZEN

In der Chocolaterie Appenzell verschmelzen innovative Schokoladenkreationen mit traditionellen Appenzeller Süssigkeiten aus der Backstube. An der Hauptgasse werden feinste Chocolat-Spezialitäten mit viel Aufwand, Leidenschaft und Liebe zu süssen Versuchungen.

APPENZELL

2013 übernahm Christof Koller als 26-jähriger Jungunternehmer den Betrieb im geschichtsträchtigen Haus an der Hauptgasse in Appenzell von der Familie Fässler, welche das Café-Conditorei Fässler zuvor über drei Generationen geführt und Spezialitäten etabliert hatte. Schon als Bub hielt Christof sich mit Vorliebe in der Backstube einer befreundeten Familie auf und schaute den Confisereuren auf die Finger und in die Schüsseln. In der heimeligen Gaststätte an zentralster Lage setzen er und seine Frau Ramona nun ihre eigenen Ideen um.

Im kürzlich vergrösserten und renovierten Laden an der Hauptgasse dominieren Chocolat-Spezialitäten zusammen mit feinen original Appenzeller Bärl-Biber die Auslage. Dazwischen locken Süssigkeiten und Appenzeller Spezialitäten aus der hauseigenen Konditorei-Confiserie. Am liebsten tüftelt, kreiert und experimentiert Christof Koller in der Chocolaterie Appenzell mit neuen, hochwertigen Rohstoffen und ungewohnten Formen. Die Kombination von feinsten Schokolade und Appenzeller Traditionsprodukten wie Biber, Berewegge und anderen Köstlichkeiten führt zu sinnlichen Geschmackserlebnissen wie bei der «Biber-Bruchschoggi», aber auch zu neuen Formen wie der beliebten «Schoggi-Chue» oder der «Appezölle-Tafle», die mit einem traditionellen Stickerinnen-Sujet überrascht – in Anlehnung an das typische Model des Appenzeller Bibers.

Das Ladengeschäft wird ergänzt durch ein gemütliches Café, das einlädt zu einem Dessert mit oder ohne Schokolade oder aber zu einer feinen, hausgemachten Appenzeller Trinkschokolade.



«TRADITIONEN SIND WICHTIG – AUCH ALS BASIS FÜR NEUE KREATIONEN MIT SCHOKOLADE UND APPENZELLER SPEZIALITÄTEN.»



RAMONA UND CHRISTOF KOLLER

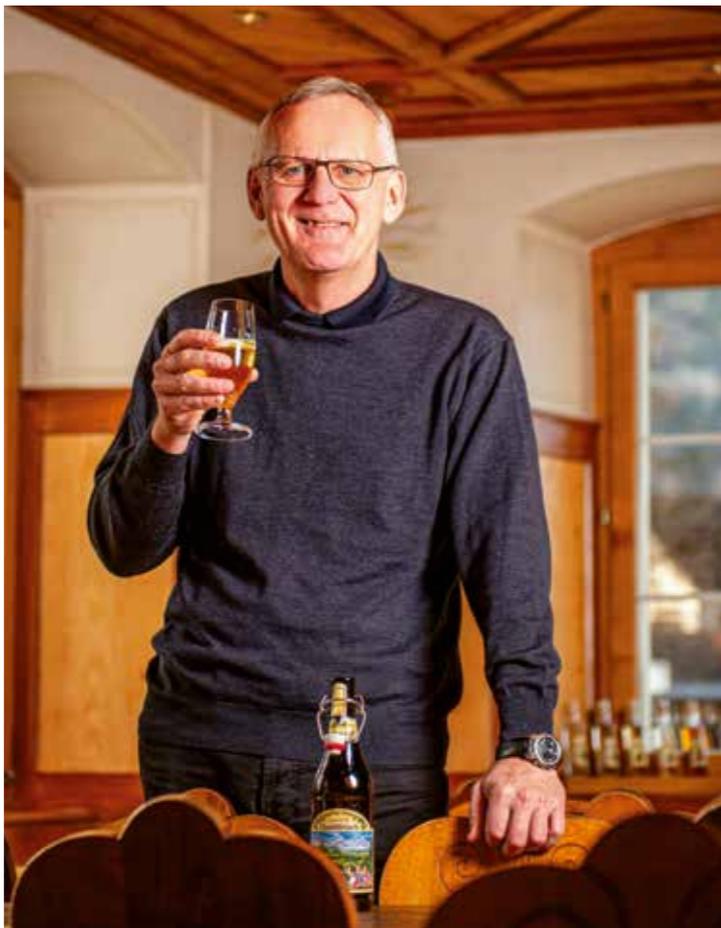


Chocolaterie Appenzell GmbH
 Hauptgasse 16
 9050 Appenzell
 Tel. +41 71 787 11 05
 info@chocolat-appenzell.ch
 www.chocolat-appenzell.ch



KLEIN, ABER GROSS IM GESCHÄFT

Die Brauerei Locher AG ist seit rund 135 Jahren eine Erfolgsgeschichte: Das Unternehmen wächst, und dank seiner Nischenpolitik und der Produktqualität ist es so erfolgreich wie innovativ. Die neusten Kreationen aus dem Hause Locher sind das Ginger Cola Beer, das Quöllfrisch alkoholfrei sowie die Craft Beers.



KARL LOCHER

APPENZELL

Die Brauerei Locher ist mit ihren über hundert Mitarbeitenden und einem schweizerischen Marktanteil von etwa 6 Prozent nach wie vor ein mittelgrosses Familienunternehmen. Und in dieser Rolle scheint es sich wohlzufühlen und prosperiert. Das Hauptaugenmerk richtet die Appenzeller Brauerei nicht auf Quantität, sondern auf Qualität und Nachhaltigkeit. Den Rohstoffen und der Verwertung möglichst aller entstehenden Nebenprodukte aus dem Brauprozess wird besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Mit dem Label «brewbee» lancierte die Brauerei eine ganze Produktpalette von Tschippis, Pizza, Müesli und den neuen Plant-based-Produkten bis hin zu Birratone aus den nährstoffreichen, verfeinerten und zu Spezialitäten weiterverarbeiteten Nebenprodukten. Wie innovativ und der Kundschaft verbunden die Brauerei ist, beweist auch das originelle und 2022 komplett erneuerte Besucherzentrum «Brauquöll» am Brauereiplatz. Auf einem kleinen Rundgang durchs Sudhaus schauen auch Einzelbesucher den Brauern in die Töpfe, und im Shop kann man nach Herzenslust aus rund vierzig Bierspezialitäten, Köstlichkeiten aus Treber und Sántis-Malt-Whiskys der Brauerei auswählen. Ein Degustationsglas an der wunderschönen Theke rundet den Besuch ab. Für Gruppen von zehn bis maximal fünfzig Personen bietet sich eine Degustation an, wobei eine frühzeitige Voranmeldung ratsam ist.

«WIR STEHEN FÜR QUALITÄT STATT QUANTITÄT.»

Ein weiteres Mal Pioniergeist zeigte die Brauerei Locher im Jahr 2002, als sie mit den ersten Single-Malt-Produkten auf den Markt kam und als Vorreiter der Schweizer Whiskyproduktion in die Geschichtsbücher einging. Als Highlight wurde die Spezialedition Alpstein 2013 als erster Whisky aus dem deutschsprachigen Raum mit Gold ausgezeichnet.



QUÖLLFRISCH

Es wird mit Quellwasser aus dem Alpstein gebraut. Dieses ist von so ausgezeichneter Qualität und Reinheit, dass es ohne Aufbereitung für das Appenzeller Bier verwendet werden kann. Die Familie besteht aus naturtrüb, hell und dunkel und neu auch alkoholfrei.

Brauerei Locher AG
Brauereiplatz 1
9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch

DAS APPENZELLERLAND

KLINGT
— GUT

Das Appenzellerland tönt, und seine Musik gibt den Takt vor für die geliebten Bräuche im Jahreslauf. Zum Talerschwingen oder «Schölleschötte» gehört ein «Ruggusseli» dazu. Zu einer original Appenzeller Streichmusik zwei Geigen, ein Cello, ein Kontrabass und ein Hackbrett. Ob «löpfig» oder melancholisch, ob gesungen oder gespielt: Die Musik macht die Appenzellerinnen und Appenzeller aus.

INSPIRIEREND BESONDERS

In der Schreinerei der thomas sutter ag im appenzellischen Haslen nimmt die Liebe zum Holz, zum Handwerk und zu den Wurzeln des Inhabers wortwörtlich Gestalt an. Bei der thomas sutter ag bilden persönliche Beratung, die Realisierung von originellen Möbeldesigns sowie die Gestaltung individueller Wohn- und Arbeitsträume die Basis zur Erfüllung von Kundenwünschen.

HASLEN UND APPEZZELL

Kaum hatte Thomas Sutter seine Lehre beendet, machte sich der Möbelschreiner selbstständig. Und das mit grossem Erfolg: Heute zählen rund dreissig Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – darunter vier Lernende – zum Unternehmen, und Kunden reisen aus dem ganzen Land nach Appenzell, um ihr Daheim oder ihren Arbeitsplatz zu verschönern. Der umtriebige Unternehmer beschreibt sich als bodenständig und sich seiner Wurzeln bewusst. Nicht zuletzt deshalb zog es ihn mit seiner Werkstatt ins beschauliche Haslen bei Appenzell. Im Innerrhoder Hauptort ist die thomas sutter ag ebenfalls präsent: Dort sind die Bereiche Innenarchitektur, Möbeldesign und Raumtextilien angesiedelt, und zwar im 2020 umgebauten und eröffneten Haus Storchen, wo ein Eindruck davon gewonnen wird, was die Marke «thomas sutter ag» so erfolgreich und besonders anders macht.

Das Team aus Fachspezialisten nimmt sich Zeit für die persönliche Kundenberatung. «Im Gespräch können wir herausspüren, welche Bedürfnisse und Wünsche im Hinblick auf ein Möbelstück oder einen Raum bestehen und wie es sich stimmig in die künftige Umgebung einfügen kann», beschreibt das Team die Vorgehensweise. Kunden kommen oft direkt in die Werkstatt, um den perfekten Stamm für ihr einzigartiges Möbelstück auszuwählen.

In der Schreinerei in Haslen wird jedes Stück in präziser Handarbeit gefertigt und besitzt eine eigene Seele. Der Möbeldesigner liebt es, Symbiosen von modernen und traditionellen Elementen zu kreieren. Die hochwertigen Stücke sind nicht

«IM GESPRÄCH KÖNNEN WIR
HERAUSSPÜREN, WELCHE
BEDÜRFNISSE UND WÜNSCHE
UNSER GEGENÜBER HAT.»

nur meisterlich und edel verarbeitet, sondern überzeugen auch durch ihre Funktionalität und Raffinesse.



THOMAS SUTTER



thomas sutter ag
Hauptgasse 5
9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 08 70
info@thomas.sutter.ai
www.thomas.sutter.ai



WECHSELSPIEL VON TRADITION UND MODERNE

Hampi Fässler ist in der siebten Generation als Sennensattler tätig. Nebst den Appenzeller Gürteln, Hosenträgern sowie Schuhschnallen für die Appenzeller Männertracht und reich verzierten Schellenriemen für das Senntum macht er auch Kunstvolles für Kunden mit speziellen Sujetwünschen.

APPENZELL

Schon von aussen ist das Appenzeller Haus, in dem Hampi Fässler seine Werkstatt eingerichtet hat, ein wahres Bijou. Und wer den Laden betritt, spürt, dass hier ein in der Tradition verwurzelter Künstler am Werk ist.

Bereits Hampi Fässlers Urgrossvater, Grossvater und Vater waren Sennensattler. 1990 beschloss Hampi Fässler, gelernter Dekorationsgestalter, in die Fussstapfen seiner Vorväter zu treten.

«MEIN GROSSVATER HAT VOR
ETWA HUNDERT JAHREN DIE
ERSTEN «CHÜELIGÖÖD» DIESER
ART HERGESTELLT.»

Sennensattler gestalten die Beschläge für die Appenzeller Männertracht, die Halsbänder der Appenzeller Sennenhunde («Bläss») sowie die breiten und reichlich verzierten Schellenriemen der drei Leitkühe, die an Alpfahrten und Viehschauen präsentiert werden. Hampi Fässler arbeitet mit Leder, Weissblech, Messing und Silber. Die Motive werden immer erst auf Papier

gezeichnet, bevor der Entwurf auf Metall gelangt. Dann folgt das Aussägen, worauf mit Werkzeugen unterschiedlicher Grösse und Feinheit in aufwendiger Feinarbeit die Sujets ziselieren werden. Ziselieren ist eine alte Form des Verzieren metallischer Oberflächen. Mit Hammer und Eisenstiften («Punzen») treibt der Sennensattler Ornamente oder figürliche Darstellungen ins Blech, wodurch die Oberfläche zum Relief wird.

Ein Meisterstück der Sennensattlerei ist der Hosenträger in Leder mit der «Chüelibroscht», einem Bruststeg mit aufwendig verzierten Beschlägen, die Rosetten, Kühe und Sennen zeigen.

Obschon der berühmte Chüeli-Gürtel mit seinen Motiven den Hosenträgern nachempfunden ist, gehört er nicht zur Männertracht, sondern ist vielmehr eines der ältesten Souvenirs für Touristen und Heimwehappenzeller. Hampi Fässlers Grossvater hat in den Dreissigerjahren die ersten Gürtel dieser Art hergestellt. Bei den Sujets sind der Fantasie fast keine Grenzen gesetzt, und die Nachfrage ist gross.



Appenzeller Sennenhandwerk
Hampi Fässler
Kaustrasse 2
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 18 42
info@hampi-faessler.ch
www.hampi-faessler.ch



FLAUDERHAFTER FEENZAUBER

Die Geschichte rund um die Mineralquelle im Gontenbad und das seit 2002 bekannte Flauder liest sich wie ein Märchen. In der zauberhaften Goba-Welt leben «lisfeen», Schillerfalter verströmen ihr Aroma in Teetassen, Flauder Minz entzückt nicht nur Prinzen, und Feenstaub ist auch in der «Flauderei» an der Hauptgasse in Appenzell allgegenwärtig.



GONTENBAD UND APPENZELL

Was 1933 mit dem Ehepaar Schmidiger, den Grosseltern von Gabriela Manser, und einer einfachen Getränkeabfüllerei im alten Kurhaus im Gontenbad begann, ist heute ein Unternehmen mit über siebzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. In den vergangenen zwei Jahrzehnten lenkte Gabriela Manser die Geschicke des Unternehmens und prägte dieses in vielerlei Hinsicht. Mit Beginn des Jahres 2023 zog sie sich aus der operativen Leitung zurück, und nun trägt das eingespielte dreiköpfige Geschäftsleitungsteam die operative Gesamtverantwortung.

In den Dreissigerjahren begannen Schmidigers mit Likören und Bittern das Wintergeschäft zu beleben. Später zauberte Mutter Rita aus Kräuterextrakten Gelees und Konfitüren – damals noch ganz einfach in der heimischen Küche. Diese stiessen auf so grosse Resonanz, dass daraus zusammen mit den Likören und Bittern ein weiterer Geschäftszweig entstand: die Goba Manufaktur. Hier spielen Kräuter, Beeren und Blüten die Hauptrolle. Die Manufakturprodukte reichen von Bittern über Liköre bis zu Teemischungen, Punsch, Sirup oder Konfitüren und sind handgefertigt nach eigenen Rezepten.

«UNSERE PRODUKTWELT HAT SICH MIT UNSEREN MITARBEITENDEN UND GESCHÄFTSPARTNERN ENTWICKELT.»

Mit der Eröffnung der «Flauderei» an der Hauptgasse in Appenzell erfüllte sich ein langgehegter Traum. Es wurde nämlich nicht einfach ein Laden geschaffen, in dem sämtliche Produkte erhältlich sind. Nein, wer die «Flauderei» betritt, taucht ein in die fabelhafte Welt der Goba. Hier kommt alles zusammen, was die Welt von Goba, Flauder und Co. ausmacht, hier wird die Marke zum Leben erweckt, wird hör-, tast- und riechbar.



FLAUDER-FAMILIE

Seit 2002 trifft Flauder Original den Geschmack der Zeit, und mit Flauder Yolo geniessen wir die neueste Kreation. Mit dem Saft der asiatischen Yuzu-Frucht ist dieses Getränk ein weiterer zuckerarmer, spritziger Durstlöscher.

Goba AG
Mineralquelle & Manufaktur
Gontenstrasse 51
9108 Gontenbad
Tel. +41 71 795 30 30
info@goba-welt.ch
www.goba-welt.ch

NATURBELASSENE SCHNITZWERKE

Seit Alfred Moser im Ruhestand ist, widmet sich der ehemalige Wildhüter täglich der Handschnitzerei. Dabei haucht er uraltem Arvenholz neues Leben ein und formt es zu Alpauzügen und auch Schafen, heimischen Wildtieren oder Krippenfiguren.

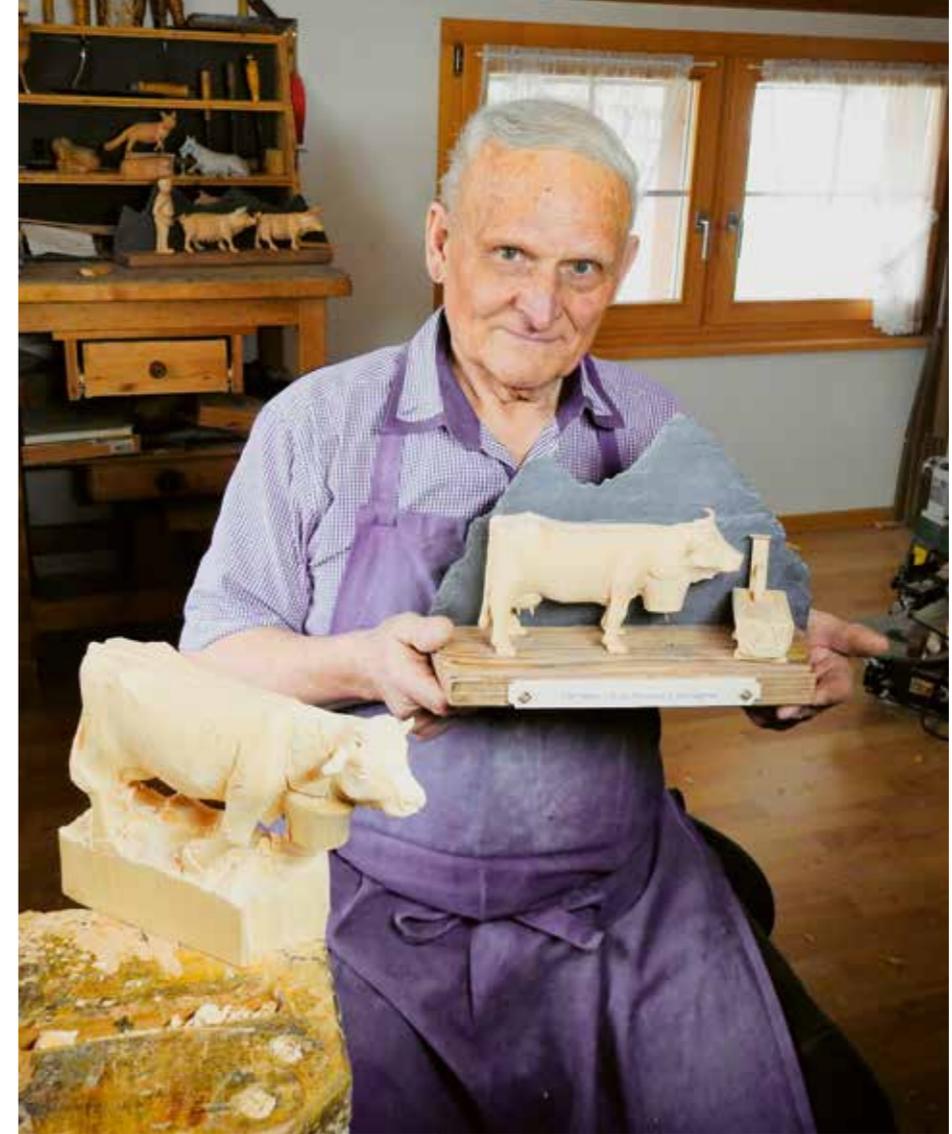
APPENZELL

«Schon als Kind habe ich mich mit Holz beschäftigt und mir ein Sackmesser zum Schnitzen gewünscht.» In seinem Beruf als Wildhüter war er später beinahe täglich von seinem Lieblingsmaterial umgeben. Vor einigen Jahren begann er, sich die Handschnitzerei autodidaktisch anzueignen. Beliebt sind vor allem Alpauzüge oder Ausschnitte davon, die das Appenzellerland symbolisieren. Und so entstehen wohlgeformte Ziegen, Kühe, Schafe wie auch heimische Wildtiere, die mit ihren lebensnahen Zügen verblüffen. Damit sich seine Figuren auch ja richtig präsentieren, fertigt Alfred Moser gleich auch die passenden Rahmen oder Vitrinen an.

Meistens besuchen ihn seine Kunden daheim in der Werkstatt. Dort werden die Wünsche und Vorstellungen besprochen und mögliche Kombinationen arrangiert. Mit verschiedenen Messern, Akribie und Ruhe schnitzt er im Anschluss minutiös Tiere und Menschen aus dem vermeintlich leblosen Holz. «Ich bin überzeugt, dass man Arvenholz mit all seinen Eigenschaften belassen und nicht alles mit Farbe übertünchen sollte.» Nur so präsentiert sich das ganze Können des Handschnitzers auch dem Laien auf den ersten Blick. «Augen, Nasen oder Münder nur durch Einkerbungen an der richtigen Stelle Ausdruck zu verleihen, ist eine Herausforderung, der ich mich gerne stelle», betont der Handschnitzer.

Als Rohmaterial dient stets Engadiner Arvenholz. Dieses kann für grazile Figuren nicht maschinell bearbeitet werden, der Handarbeit kann sich der Kunde also sicher sein. Mit Blick auf das Arvenholz schwärmt Alfred Moser: «Alleine der Duft ist herrlich. Zudem werden ihm ausgleichende Eigenschaften nachgesagt, die ich auch beim Schnitzen spüre. Und diese Ruhe strahlen schliesslich auch die Figuren aus.»

«ICH FERTIGE ZU MEINEN
HANDSCHNITZEREIEN AUCH DIE
PASSENDEN RAHMEN ODER
VITRINEN AN.»



**Handschnitzer
Alfred Moser**
Wührestrasse 11
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 33 70
alfredmoser@bluewin.ch

SÜSSE GESCHENKE «MADE IN APPENZELL»

An der Weissbadstrasse 3 befindet sich Appenzells älteste Zuckerbäckerei. Seit über 150 Jahren entstehen im Café-Confiserie Laimbacher süsse Leckereien, wie sie für das Appenzellerland typisch sind.

APPEZZELL

Wer auf der Suche nach einem köstlichen und hübschen Mitbringsel «made in Appenzell» ist, sollte das Café-Confiserie Laimbacher keinesfalls auslassen. Denn das Sortiment besticht durch Vielseitigkeit und hohe Qualität. Dies hat sich Reto Laimbacher, seit dreissig Jahren Inhaber des Cafés und der Confiserie, auf die Fahne geschrieben: «Dass unsere Produkte hohen Qualitätsansprüchen jederzeit zu genügen vermögen, hat für uns oberste Priorität», so Reto Laimbacher. Dies setzt voraus, dass nur qualitativ hochwertige Zutaten verwendet werden. Bis heute entsteht eine Vielzahl der Produkte im Café-Confiserie Laimbacher nach altüberlieferten Rezepturen und wird liebevoll von Hand hergestellt.

Hier findet man in der Vorweihnachtszeit noch kunstvoll bemalte «Chlausebickli» für den «Chlausezüg». «Jedes einzelne Bickli wird mit Sorgfalt und Geduld von Hand bemalt. Die traditionellen Sujets darauf wurden noch von meinem Vater entworfen», hält Reto Laimbacher fest.

Gerne tüftelt er auch an neuen Kreationen. So war es das Café-Confiserie Laimbacher, das Ende

der Neunzigerjahre das «Appenzeller-Stengeli» – Appenzeller Alpenbitter, ummantelt mit edler Zartbitterschokolade – auf den Markt brachte. Mittlerweile sind auch andere Schöpfungen mit typisch appenzelischem Inhalt in der Auslage des Café-Confiserie Laimbacher zu finden, wie das «Säntis-Malt-Stengeli» und das «Alpstein-Bitter-Stengeli».

**«OBERSTE PRIORITÄT
HAT DIE HOHE QUALITÄT
UNSERER PRODUKTE.»**

Attraktiv präsentiert werden diese und andere Hausspezialitäten seit zehn Jahren auch in der Filiale an der Hauptgasse in Appenzell. Frischprodukte wie Patisserie-Stücke und die diversen «Huusglace»-Sorten sind aber nach wie vor Domäne des Hauptsitzes. Dort befindet sich übrigens auch das erste Barista-Café in Appenzell.



RETO LAIMBACHER



Confiserie Laimbacher
Weissbadstrasse 3
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 17 44
info@laimbacher.ch
www.laimbacher.ch

Appenzell Innerrhoden ist gleichermassen landwirtschaftlich wie katholisch geprägt. Die Bräuche basieren auf einer starken katholischen Kirche und der landwirtschaftlichen Tradition. So finden – für Alpsennen wie für Wandergäste – von Mai bis Oktober praktisch jeden Sonntag in einer der über fünfzig idyllisch gelegenen Kapellen und Kirchlein im und um den Alpstein Gottesdienste statt, oftmals musikalisch umrahmt durch Stegreif-Blasmusik oder Jodellieder.




BHÜETS
GOTT
OND EHALTS GOTT

FILIGRANE KLEINODE AUS FRAUENHAND

Verena Schiegg gehört einer kleinen Gilde an, die noch das Kunsthandwerk der Appenzeller Handstickerei beherrscht. In Kursen führt die Appenzellerin Interessierte in die Finessen rund um die Sticharten «Blatte», «Höhle», «Figure» oder «Spetzle» ein.

— VERENA SCHIEGG



— APPENZELL

Die Handstickerei hat im Appenzellerland eine lange Tradition. Noch vor hundert Jahren waren in Appenzell Innerrhoden 3000 Frauen im Haupt- oder Nebenerwerb in der Handstickerei tätig. Die Mechanisierung liess zwar viel Wissen verschwinden, doch glücklicherweise üben auch heute noch ein gutes Dutzend Appenzellerinnen dieses filigrane Kunsthandwerk aus.

Verena Schiegg's Stick-Freude entfachte 1981, als sie von ihrem Mann einen Maschinenstock geschenkt bekam. Lehrmeisterinnen brachten ihr

bei. Dabei werden nicht nur traditionelle Muster, sondern auch moderne Sujets mit haarfeinem Garn, eingefärbt in einem für Appenzell typischen Blauton, auf Leinstoff gestickt. Mit den Kursen und der monatlichen «Handstickstobede» im Museum Appenzell leistet sie einen grossen Beitrag dazu, die Tradition und das Fachwissen zu erhalten. Als Höhepunkt ihrer Tätigkeit als Sticklehrerin nennt Verena Schiegg die Kursteilnahme der besten Stickerin Frankreichs, die in nur zwei Tagen das Wissen rund um die ihr fehlenden Stiche erlangte. «Es war sehr interessant, sich mit diesem Ausnahmetalent auszutauschen.» Nicht selten reisen auch aus Deutschland oder Holland Interessierte extra nach Appenzell, um in die Techniken der Appenzeller Handstickerei eingeweiht zu werden.

Verena Schiegg gibt nicht nur Wissen weiter, sie stickt auch im Auftrag. Defekte Stickereiarbeiten ausbessern, Tischtücher, Servietten oder Taschentücher verzieren und die Königsdisziplin, Teile der Innerrhoder Festtagstracht anfertigen – all dies mit höchster Fingerfertigkeit.

«ETWA 300 BIS 600 ARBEITSSTUNDEN BRAUCHT ES, UM «SCHLOTTECHRAGE» UND MANSCHETTEN DER FESTTAGSTRACHT ANZUFERTIGEN.»

Stich um Stich bei, bis sie 2002 beschloss, selber Kurse anzubieten. In mehrtägigen Schulungen bringt Verena Schiegg interessierten Personen die Grundlagen der Appenzeller Handstickerei

Kurstöbli Appenzell
Appenzeller Handstickerei
Verena Schiegg
Alte Unterrainstrasse 14
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 44 91
v.schiegg@outlook.com

ALTES BEWAHREN, NEUES WAGEN

Ein metallischer Geruch schwebt durch das Erdgeschoss des Zunfthauses zu Appenzell. Kein Wunder, denn hier entstehen handgefertigte Kunstwerke aus Zinn. Für deren moderne Interpretation sorgt Sibylle Bichsel, eine der letzten Kunstgiesslerinnen der Schweiz.

APPENZELL

Sibylle Bichsel ist schon seit vielen Jahren als Künstlerin tätig. Allerdings arbeitete sie anfangs ausschliesslich mit dem Werkstoff Holz und schnitzte Kühe. Über den Sennensattler Roger Dörig erfuhr sie 2015 von seiner Vision, das Zunfthaus zu Appenzell mit einer Kunstgiesserei zu erweitern. Schnell waren sich die beiden einig, dass sie keine herkömmlichen Becher und Kannen giessen, sondern etwas Neues wagen wollten.

So liess sich Sibylle Bichsel von einem Zinngiesser im Emmental in diese Handwerkskunst einführen. «Zinngiesser sind dafür bekannt, ihre Geheimnisse zu bewahren – umso mehr freute es mich, dass mir mein Lehrmeister auch den einen oder anderen Trick verraten hat», erinnert sie sich. Der Anfang war schwer. Es braucht viel Gefühl und noch mehr Übung, bis man den Dreh mit dem Zinn raus hat. Heute ist davon nichts mehr zu spüren. Sibylle Bichsel giess, schleift und poliert die Kunstwerke mit einer Ruhe, die ihresgleichen sucht. Die genaue Zusammensetzung ihres Zinns bleibt dabei ein Betriebsgeheimnis.

Sibylles Kreationen wechseln sich immer wieder ab – ob Fonduegabeln, Lampenfassungen, Whiskey-Etiketten, Kleiderhaken oder Töff-Verzierungen: Der Fantasie sind sprichwörtlich keine Grenzen gesetzt. Besonders gerne setzt Sibylle Bichsel deshalb auch kreative Spezialanfertigungen für ihre Kundinnen und Kunden um. Die individuellen Wünsche reichen von Sugus über Totenköpfe bis hin zu Hand- und Fussabdrücken. Wer der Kunstgiesslerin gerne über die Schulter schauen oder sogar selbst Hand anlegen möchte, kann dies während einer Gruppenführung oder eines Fonduegabel-Giess-Kurses tun.

«HIER WIRD DEM SCHWEREN
WERKSTOFF ZINN EINE
LEICHTIGKEIT EINGEHAUCHT,
DIE IHRESGLEICHEN SUCHT.»



SIBYLLE BICHSEL



Appenzeller Kunstgiesserei
Sibylle Bichsel
Poststrasse 8
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 82 13
appenzellerkunstgiesserei@gmail.com
www.appenzellerkunstgiesserei.ch



KUNSTWERKE AUS DER BIBERMANUFAKTUR

Was im 19. Jahrhundert mit einer kleinen Brot- und Biberbäckerei begann, ist mittlerweile ein erfolgreiches Unternehmen mit schweizweiter Bekanntheit. Seit nunmehr sechzig Jahren setzt das Familienunternehmen Bischofberger AG voll auf die Karte Biber- und Nuss-Spezialitäten – und dies mit Erfolg.



FAMILIE BISCHOFBERGER

WEISSBAD

Draussen vor dem Produktionsgebäude der Bischofbergers dringt einem der feine Duft von gerösteten Mandeln, Nelken und Honig in die Nase. Hier, beim vormaligen Elternhaus der beiden Geschäftsführer und Brüder Reto und Urs Bischofberger, werden die bekannten Biberspezialitäten in diversen Formen und Grössen hergestellt. Die Produktion wird schon bald durch einen langfristig und mit viel Leidenschaft geplanten Erweiterungsbau ergänzt. Die Eröffnung neuer Verkaufsräumlichkeiten, einer kleinen Bärl-Biber-Welt und eines Eventraums zum Biberbacken für Gruppen ist auf den Herbst 2024 vorgesehen.

Die Rezeptur der Gewürzmischung für die Bärl-Biber wird gehütet wie ein Schatz. Doch so viel sei verraten: Sowohl die Mandelfüllung als auch den Honigteig stellen die Bischofbergers in ihrem Betrieb selber her, und nur Zutaten von allerhöchster Qualität werden für die Spezialität verwendet.

Auch das Visuelle kommt nicht zu kurz: Der älteste Holzmodell zur Prägung der Biber-Oberflächen mit Appenzeller Motiven stammt von 1824. Ohne diese Sujets würde den Bibern etwas fehlen. Ausserdem setzen die Gebrüder Bischofberger die Tradition ihrer Eltern fort und versehen die Verpackungen mit farbig-filigranen Werken bekannter Appenzeller Bauernmaler.

«DIE GROSSEN BÄRLI-BIBER WERDEN NACH ALTER VÄTER SITTE VON HAND HERGESTELLT.»

Nicht nur selber essen, auch Biber verschenken macht Freude. Gerade vor Weihnachten sind die Bischofberger-Biber als Kundengeschenk sehr beliebt. Der Werbeträger zum Anbeissen kann nach den Wünschen der Auftraggeber modelliert und verpackt werden.

Das Sortiment aus grossen und kleinen, runden und eckigen Bärl-Biber wurde ergänzt durch die «Weissen Nuss-Biber» – ein weisser Eierteig mit feinsten Haselnussfüllung, in Anlehnung an die Appenzeller «Landsgmeendschreempfli».



APPENZELLER BÄRLI-BIBER

Der Klassiker – beliebt weit über das Appenzellerland hinaus. Kostbare Gewürze, reiner Bienenhonig, erstklassige Mandeln und Schweizer Mehl machen den Bärl-Biber unverwechselbar und einzigartig.

Bischofberger AG
Weissbadstrasse 118
9057 Weissbad
Tel. +41 71 798 90 10
info@baerli-biber.ch
www.baerli-biber.ch

LEBENDIGE GENUSSWELT

Selbstbewusst mischt der Appenzeller Metzgermeister Markus Wetter mit innovativen Konzepten und Produkten unermüdlich den Fleischspezialitäten-Markt auf. So können Kunden seit Frühling 2017 nebst dem Stammgeschäft an der Hirschengasse auch «Wetters Spezialitätenwelt» an der Hauptgasse einen genussvollen Besuch abstaten.

APENZELL

Markus Wetter ist bekannt für seinen unerschöpflichen Ideenreichtum. In seiner Umtriebigkeit lässt er sich auch von Landesgrenzen nicht bremsen. Seit Frühsommer 2017 existiert bei der Raststätte Schnann im Tirol neben dem von Sohn Patrick Wetter geleiteten Wildveredelungsbetrieb des Betriebszweigs «Wetter Wild» auch das entsprechende Verkaufsgeschäft «Wetters Spezialitätenwelt».

Eine Spezialitätenwelt im Kleinformat unter der Leitung von Tochter Petra findet sich an der Hauptgasse in Appenzell. «Unser Geschäft hat auch sonntags geöffnet. Die Kunden können hier in heimeliger Atmosphäre das ganze kulinarische Spektrum, welches das Appenzellerland zu bieten hat, erleben und geniessen», beschreibt Markus Wetter das Geschäftsmodell, das sehr gut ankommt.

Ums Eck, in der Hirschengasse, befindet sich das Stamm-Verkaufsgeschäft der Spezialitäten-Metzg Wetter. Die Produktion ist im innerrhodischen Gonten angesiedelt. Aus bestem Rohmaterial entsteht neben traditionellen

Appenzeller Spezialitäten auch Ausgefallenes. So zählen Alpenbitterwürstli, Whisky-Pantli und Bauernschübli mit «Häselbei» ebenso zum Sortiment wie das luftgetrocknete Trüffelilet. Eine exklusive Produktauswahl der Spezialitäten-Metzg Wetter ist auch überregional erhältlich: Das Unternehmen beliefert Coop und Globus Delicatessa und ist in St.Gallen im Manor Food präsent.

«DIE FAMILIE WETTER UND IHR TEAM ZÄHLEN ZU DEN FÜHRENDEN CATERERN IN DER OSTSCHWEIZ UND DARÜBER HINAUS.»

Doch damit nicht genug: Die Familie Wetter und ihr Team zählen zu den führenden Caterern der Ostschweiz und darüber hinaus. Markus Wetters Frau Margrit und Sohn Marcel, gelernter Koch, kümmern sich um den Traiteur-Service, mit dem sie bis zu 2000 Personen verpflegen.



FAMILIE WETTER

Wetter Spezialitäten AG
Hirschengasse 4
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 13 67
info@metzg.ch
www.metzg.ch

MOSTBRÖCKLI-SALAT — VORSPEISE

Marinade

Anis in einer unbeschichteten Pfanne rösten, herausnehmen, sofort mit Öl und Appenzeller Alpenbitter verrühren.

Einen flachen Teller mit wenig Marinade bestreichen. Mostbröckli darauflegen und mit restlicher Marinade bestreichen. Zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.

Sauce

Für die Salatsauce Senf, Essig und Öl verrühren und würzen. Den Stangensellerie in Scheibchen schneiden.

Kurz vor dem Servieren den Nüsslissalat unter die Sauce mischen. Salat auf den Teller verteilen, marinierte Mostbröckli darauf anrichten.

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 1 TL Anis
- ¼ EL Rapsöl
- 1 EL Appenzeller Alpenbitter
- 100 g Mostbröckli
- 1 TL Senf
- 2 EL Weissweinessig
- 3 EL Rapsöl
- 200 g Stangensellerie
- 80 g Nüsslissalat

ZUTATEN

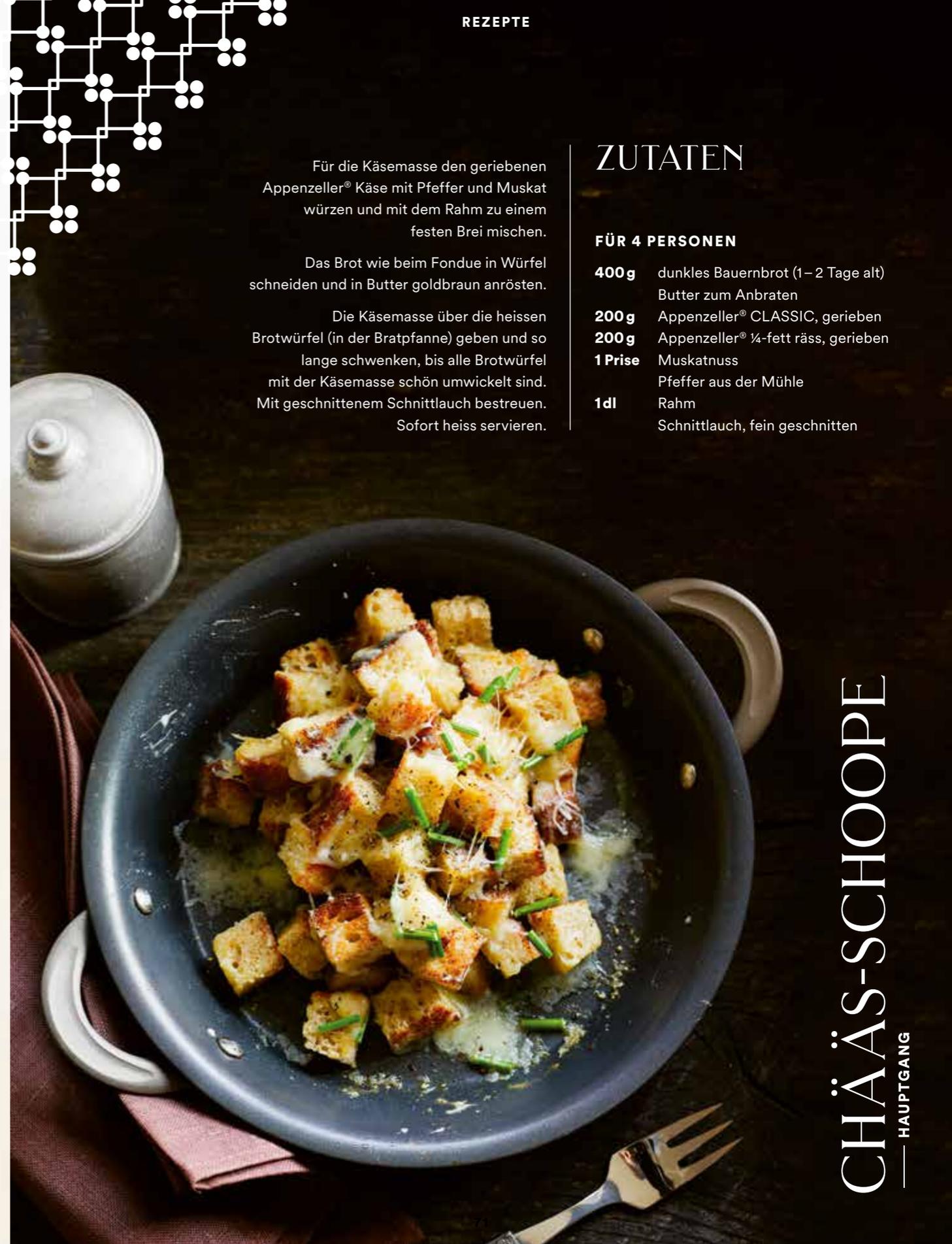
FÜR 4 PERSONEN

- 400 g dunkles Bauernbrot (1–2 Tage alt)
Butter zum Anbraten
- 200 g Appenzeller® CLASSIC, gerieben
- 200 g Appenzeller® ¼-fett räss, gerieben
- 1 Prise Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Rahm
Schnittlauch, fein geschnitten

Für die Käsemasse den geriebenen Appenzeller® Käse mit Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Rahm zu einem festen Brei mischen.

Das Brot wie beim Fondue in Würfel schneiden und in Butter goldbraun anrösten.

Die Käsemasse über die heissen Brotwürfel (in der Bratpfanne) geben und so lange schwenken, bis alle Brotwürfel mit der Käsemasse schön umwickelt sind. Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Sofort heiss servieren.



Drei Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen. Mascarpone hinzugeben und rühren, bis die Masse cremig ist. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen. Wer will, kann noch einen Schuss Rahmlikör dazugeben. Danach die Creme kühl stellen.

Für den Krokant Zucker in Pfanne geben und zunächst, ohne zu rühren, auf mittlerer Hitze in der Pfanne schmelzen. Mit dem Holzlöffel rühren, bis die Masse fast schaumig wird und eine bräunliche Farbe annimmt (karamellisiert). Butter hinzugeben, schmelzen lassen und die gehackten Nüsse dazurühren. Sobald die Nüsse mit Karamellmasse umhüllt sind, diese auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Anschliessend ein zweites Backpapier darüberlegen und mit Teigrolle klein hacken. Biberfladen in Stücke schneiden (dem Dessertschälchen angepasst).

Biberfladen-Stücke mit gewünschter Flüssigkeit (z. B. Kaffee) tränken und in Form legen.

Die Creme in Dessertschälchen geben und den Krokant darauf verteilen. Wer will, kann abwechselnd getränkte Biberfladen-Würfeli und Creme in die Schälchen füllen.

ZUTATEN

FÜR 8 – 10 PERSONEN

- 60 g** Zucker
- 3** frische Eier
- 250 g** Mascarpone
- 1 Prise** Salz
- Rahmlikör
- 75 g** Zucker
- 1 TL** Butter
- 75 g** gehackte Nüsse
(Mandeln oder Haselnüsse)
- 1** Biberfladen (ungefüllt)
Rahmlikör oder Milchkaffee

DESSERT

BIBERFLADEN- TIRAMISU

QUALITÄT AUS TRADITION

— EINBLICKE IN WERKSTATT,
BACKSTUBE UND PRODUKTION

Videoporträts unser Regionalmarketing-Partner: 30 Kurzfilme zu 30 Partnerbetrieben

FILM AB



Unter dem gemeinsamen Motto «Qualität aus Tradition» stellen die Partnerbetriebe Appenzeller Lebensmittel-spezialitäten und kunsthandwerkliche Produkte her. Das Appenzeller Regionalmarketing ist die gemeinsame Dachmarke, und mit diesen Videos werden interessante Einblicke in die Spezialitäten- und Traditionen-Welt von Appenzell Innerrhoden geboten.



MIT LEIDENSCHAFT ZUR GENUSS-GARANTIE

Als Familienunternehmen in der 5. Generation pflegt die Böhli AG Bäckerei-Confiserie das Gute und bewegt Neues. Das Credo: Jede Tradition hat einmal als Neuheit begonnen. Die handwerkliche Qualität bildet die Brücke zwischen früher und heute. Mit gutem, überliefertem Handwerk lassen sich sowohl erstklassige Spezialitäten herstellen als auch Neukreationen schaffen.



MARKUS UND ALFRED SUTTER

APPENZEL

Die Brüder Alfred und Markus Sutter, Inhaber der Böhli AG, dürfen auf viele alte Rezepturen ihrer Vorfahren zählen. «Unser Ziel ist es, bewährte Traditionen beizubehalten, aber auch mit neuen Kreationen zu überraschen», betont Alfred Sutter. Zusammen mit den Teams aus Bäckerei-Konditorei, Confiserie-Produktion und Verkauf samt Lernenden werden stetig neue Ideen entwickelt und ausprobiert, bis ein hochwertiges neues Produkt entsteht.

«JEDE TRADITION HAT EINMAL ALS NEUHEIT BEGONNEN.»

Die handwerkliche Qualität und die hochwertigen Zutaten stehen hierbei an oberster Stelle. Alle Produkte werden mit viel Können von Hand hergestellt. Wo immer möglich, werden natürliche Rohstoffe aus der Region verwendet und auf Zusatzstoffe verzichtet. Mit lokalen Bauern und Verarbeitern konnte eine Lösung erarbeitet werden, dass konsequent sämtliche Zutaten wie Milch, Rahm, Butter, Eier, Dinkel-, Emmer- und Roggengetreide aus dem Appenzellerland stammen. Das Ziel, die Wertschöpfung im Kanton zu behalten, konnte so erfüllt werden.

Die Qualitätsprodukte können an 364 Tagen im Jahr in den sechs Geschäften bezogen werden. Aber auch Heimwehappenzeller und Fans in der Ferne müssen auf die feinen Appenzeller Spezialitäten aus Böhlis Backstuben nicht verzichten. Ein moderner Onlineshop ermöglicht das «Poschte vo deheem us».



LANDSGMEENDS- CHREEMPFLI

Früher nur um die Landsgemeinde erhältlich, sind die kleinen, halbkreisförmigen Krapfen heute ganzjährig beliebt. Gefüllt mit einer Haselnussfüllung und gewürzt mit einer Prise Anis, ist das «Chreempfli» zudem mit einem Blumenrelief verziert.

Böhli AG Bäckerei-Confiserie
Engelgasse 9
9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 15 70
office@boehli-appenzell.ch
www.boehli-appenzell.ch

DIE VEREDLER DES WEISSEN GOLDES

Mit der Herstellung von Milcheisflocken für die Fleischbranche begann die Erfolgsgeschichte der Appenzeller Milch AG. Seither wurde das Sortiment stetig erweitert und umfasst auch ungewohnte Kreationen wie das Appenzeller Ribelmaistöpfli® oder die gebrannte Appenzeller Crème.

APPENZELL

Dank Milch und Molke hat das Appenzellerland einst über die Landesgrenzen hinaus Berühmtheit erlangt. Markus Wetter setzt sich mit der Appenzeller Milch dafür ein, dass das «weisse Gold» zumindest ansatzweise wieder den einstigen Stellenwert erreicht.

Das erste Kapitel der Geschichte der Appenzeller Milch schrieb Markus Wetter im Jahr 2001, als er mit der Produktion von Appenzeller Milcheisflocken®, einer Weltneuheit, begann. Dabei wird Appenzeller Alpmilch® während der Sommermonate zu einzigartigen Appenzeller Milcheisflocken® verarbeitet, damit diese ganzjährig – zum Beispiel zur Herstellung von original St.Galler Bratwürsten – verwendet werden können.

Gut zehn Landwirte, im Sommer sogar deren 25, beliefern die Appenzeller Milch. Die jährlich zwei Millionen Liter Milch werden nebst den Milcheisflocken zu hochwertigen Spezialitäten für den täglichen Genuss verarbeitet. «Wir leisten damit einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Milch- und Alpwirtschaft in unserem Kanton», so Markus Wetter. Das Markenreglement ist streng: Die Landwirte dürfen keine Futtermittel mit genveränderten Organismen verfüttern. Zudem dürfen die Tiere während mindestens 150 Tagen pro Jahr auf die Weide und im Winter jeden zweiten

Tag ins Freie. Für diesen Mehraufwand und ihre Sorgfalt entschädigt die Appenzeller Milch ihre Lieferanten mit einem um mindestens 7 Prozent höheren Milchpreis, als ihn der Markt vorgibt.

«WIR ENTSCHÄDIGEN UNSERE LIEFERANTEN MIT EINEM UM MINDESTENS 7 PROZENT HÖHEREN MILCHPREIS, ALS IHN DER MARKT VORGIBT.»

Gleich neben den Produktionsräumlichkeiten in Appenzell befindet sich ein Direktverkaufsgeschäft, wo die Milchspezialitäten angeboten werden. Zudem werden die bekannten und beliebten Jogurt- und Dessertkreationen in den meisten Lebensmittelgeschäften der Region verkauft.



PATRICK EGLI



Appenzeller Milch AG
Mettlenstrasse 4
9050 Appenzell
Tel. +41 71 787 88 88
info@appenzeller-milch.ch
www.appenzeller-milch.ch



MODERNES MIT TRADITIONELLEM VEREINT

Bei der Koch Möbelhandwerk AG in Gonten stehen Tradition und modernes Design im Einklang. Michael Koch hat 2013 zusammen mit seiner Frau Andrea den Betrieb von seinen Eltern übernommen und führt deren Philosophie in die Zukunft: mit traditionellem Schreinerhandwerk moderne, aber auch klassische Möbel fertigen.



MICHAEL KOCH

GONTEN

Wer sich bei Michael Koch und seinem Team ein Möbelstück anfertigen lässt, kann sicher sein, dass es sich dabei um ein Massivholz-Unikat handelt. «Unsere Werkstatt verlassen nur Einzelstücke, die in Absprache mit den Kunden geschreinert worden sind», betont der Geschäftsleiter, der den Betrieb seit 2013 in zweiter Generation führt.

Ob moderne Einrichtungen, klassische Stilmöbel oder Restaurationen, über mangelnde Auslastung können sich Michael Koch und die neun Mitarbeiter – darunter drei Lernende – nicht beklagen. Die Nachfrage nach Restaurationen liess zwar in letzter Zeit leicht nach, jedoch erfreut man sich eines jüngeren Kundensegments, das zeitgemässe Möbel in Auftrag gibt. «Auch für moderne Stücke wenden wir traditionelle Handwerkskunst an», hält Michael Koch fest. So wird ein schlichtelegantes Bettgestell bei Koch Möbelhandwerk an den Ecken mit Schwalbenschwanzzinken verbunden, die Stabilität und hochwertige Optik garantieren. Eine Schranktür wird nicht mit Dübeln zusammengehalten, sondern mit in den Schlitz gestemmten Zapfen – eine Technik, die Jahrhunderte überdauert. Und bei Tischplatten achtet Michael Koch sehr darauf, möglichst breite Bretter zu verwenden.

«WIR FERTIGEN ETWA JE ZUR HÄLFTE TRADITIONELLE MÖBEL UND MODERNE DESIGNERSTÜCKE AN.»

Ein wichtiger Teil bei der Entstehung eines neuen Designerstückes oder Stilmöbels ist die ausführliche und kompetente Beratung durch Michael Koch und sein Team. «Bevor die eigentliche Arbeit beginnt, machen wir uns vor Ort einen Eindruck von den jeweiligen Räumlichkeiten.» Nicht selten schauen die Kunden – deren Kreis weit über die Region hinausreicht – in der Werkstatt vorbei, um sich ein Bild von der Entstehung des eigenen Unikats zu machen.



JASSBOX

Unser Jassset ist eine Geschenkidee für jedes Alter. In verschiedenen Holzarten gefertigt, kann sie auf Wunsch eingelegt oder mit geschnitztem Namen personalisiert werden. Damit steht einer gemütlichen Jassrunde nichts mehr im Wege

Koch Möbelhandwerk AG
 Dorfstrasse 59
 9108 Gonten
 Tel. +41 71 794 13 33
 info@koch-moebel.ch
 www.koch-moebel

ZÜÜG — OND BICKLI



Das Prachtstück jeder weihnächtlichen Stube ist der «Chausezüüg». Die «Chausebickli» wurden früher den Kindern ab November von Patinnen und Paten oder den Grosseltern geschenkt. Sie stellten sie zwischen die doppelten Fensterscheiben, dort waren sie hübsch anzusehen und blieben weich. Bis heute stellt der «Züüg», die weihnächtliche Pyramide, verziert mit «Chausebickli», roten Äpfeln und «Dewiisli», in so mancher Appenzeller Stube den Christbaum in den Schatten.

SÜSSE WEIHNÄCHTLICHE SCHMUCKBILDCHEN

Sylvia Manser-Züblin stellt seit 2010 in ihrer Freizeit «Dewiisli» her. Diese kleinen Kunstwerke aus einem Zuckerteig werden nach Verlassen des Holzmodells von der gelernten Floristin gekonnt bemalt. Die Dewiisli schmücken in der Advents- und Weihnachtszeit jeweils die Zwischenräume des «Chlausezüüg» – der weihnächtlichen Pyramide, die in so mancher Appenzeller Stube dem Christbaum die Show stiehlt.

WEISSBAD

«Dewiisli» sind kleine Schmuckbildchen, ähnlich den Anis-Springerle, aus Zuckerteig. Die zerbrechlichen Täfelchen sollen früher mit biblischen Sinnsprüchen versehen gewesen sein, sogenannten Devisen. Die Dewiisli zieren den Innerrhoder «Chlausezüüg», eine weihnächtliche Holzpyramide, die mit ungefüllten, bemalten Lebkuchen («Bickli»), roten Äpfeln und den erwähnten Dewiisli bestückt wird. Nicht selten werden sie auch als dekorativer Christbaumschmuck verwendet.

«Eine besonders knifflige Herausforderung war es am Anfang, die Konsistenz des Teiges so hinzubekommen, dass er nicht in den Holzmodeln kleben bleibt», erinnert sie sich. Ihre Model, die vor allem Appenzeller Motive zeigen, stellte ein Appenzeller Holzschnitzer her, der so fein arbeitet, dass selbst Details, wie die spezielle Trachtenfrisur der Appenzellerinnen, erkennbar sind. Mittlerweile nennt Sylvia Manser-Züblin rund dreissig Model ihr Eigen.

Das Bemalen der dreidimensionalen Zuckerbildchen hat sie sich selbst beigebracht. «Die Dewiisli gehören traditionellerweise in die Advents- und Weihnachtszeit und sollen meiner Meinung nach nur dann ihren grossen Auftritt haben», erläutert Sylvia Manser-Züblin.

Die Produktionsart, die Form und die Bemalung der Dewiisli sind nicht vorgegeben, so sehen diese Kleinode immer wieder anders aus. «Mir gefällt die runde Form am besten, und den Hintergrund belasse ich immer weiss.» Immer häufiger stellt sie auch sogenannte «Dewiislizüüg» her – eine Pyramide wie der «Chlausezüüg», die aber kleiner ist und nur mit Dewiisli bestückt wird.

«MEINER MEINUNG NACH SOLLTEN
DIE DEWIISLI NUR IN DER
ADVENTS- UND WEIHNACHTSZEIT
IHREN GROSSEN AUFTRIFF HABEN.»



Dewiisli-Malerin
Sylvia Manser-Züblin
Böhlisjockes 14
9057 Weissbad
Tel. +41 79 326 93 55
die4manser@bluewin.ch

— SYLVIA MANSER-ZÜBLIN

HANDGEFERTIGTE UNIKATE FÜR SKILIEBHABER

Was mit einem Handschlag auf dem Skilift begann, ist heute ein erfolgreiches Appenzeller Jungunternehmen. Dano Waldburger und Andreas Dobler haben es geschafft, ihr Hobby zum Beruf zu machen. So entstehen unter der Marke «Timbaer» handgefertigte Skiunikate, die sowohl optisch als auch technisch auf höchstem Niveau sind.

DANO WALDBURGER UND ANDREAS DOBLER



Timbaer GmbH
Stompes 2
9050 Appenzell Steinegg
Tel. +41 79 299 60 53
info@timbaer.ch
www.timbaer.ch

APENZELL STEINEGG

Als begeisterte Skifahrer haben Dano Waldburger und Andreas Dobler seit jeher viel Zeit auf den zwei Brettern verbracht. Ihren Anspruch nach einem Ski, der sportlich und aktiv, aber ohne Kraftaufwand gefahren werden kann, konnte kein gängiges Modell abdecken. Deshalb beschlossen die beiden im Alter von 20 Jahren, ihren eigenen Ski zu bauen.

Sie mieteten sich in einer Schreinerei ein und verbrachten unzählige Stunden mit der Konzeption und Herstellung eines Skis, der ihren Vorstellungen entsprach. Durch stetige Testfahrten und eine laufende Optimierung konnte schliesslich im Jahr 2015 das erste Modell präsentiert werden. Den beiden Jungunternehmern war von Anfang an klar, dass niemand in der Branche auf sie gewartet hatte. Entsprechend schwierig war es in der Anfangszeit, ihr handgefertigtes Produkt bekannt zu machen. Durch ihre Beharrlichkeit, Ehrlichkeit und schliesslich die Treue zu ihrer Produktidee ist ihnen der grosse Durchbruch aber gelungen.

Mittlerweile arbeiten sechs Personen bei Timbaer und sorgen damit für ein Produktsortiment,

das jedes Bedürfnis abdeckt. Race-Carver-, Slalom-Carver- und All-Mountain-Modelle überzeugen nebst ihrer edlen Optik insbesondere durch die hochwertigen Materialien. So bestehen die Deckblätter wahlweise aus Nussbaum, Naturfasern oder einer Papier-/Harzmischung. Carbon-Skistöcke mit Nussbaum- oder Bambus-Griff ergänzen die Skiunikate perfekt. Die Bambus-Griffe werden aus jenem Holz gefertigt, das bei der Herstellung der Skikerne übrigbleibt.

Besonders wichtig ist für Timbaer auch der Service nach dem Kauf – schliesslich soll der Ski den Kundinnen und Kunden, die aus verschiedenen Serviceleistungen auswählen können, lange Freude bereiten.

Auch getestet werden die Timbaer-Ski besonders unkompliziert. Ist das heimische Skigebiet Ebenalp-Horn offen, können die Skimodelle direkt am Pistenrand getestet werden – kostenlos und ohne Anmeldung. Die konsequente Ausrichtung auf höchste Qualität und Liebe zum Detail wurde mit dem Prix de Montagne 2021 gewürdigt. Für Timbaer ist damit klar: Die Erfolgsgeschichte hat gerade erst begonnen.

«TIMBAER SETZT SICH AUS
DEM ENGLISCHEN «TIMBER»
UND DEM APPENZELER
WAPPENTIER, DEM BÄREN,
ZUSAMMEN.»

NACHHALTIG PRODUZIERTE FREILANDEIER

16 500 Eier verlassen täglich den Rütihof-Freilandeier-Legehennen-Betrieb in Haslen. Vorwiegend wird die Migros Ostschweiz mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» beliefert. Die übrigen Freilandeier werden von Rolf Inauen direkt an kleinere und grössere Gastrobetriebe sowie Detaillisten geliefert.

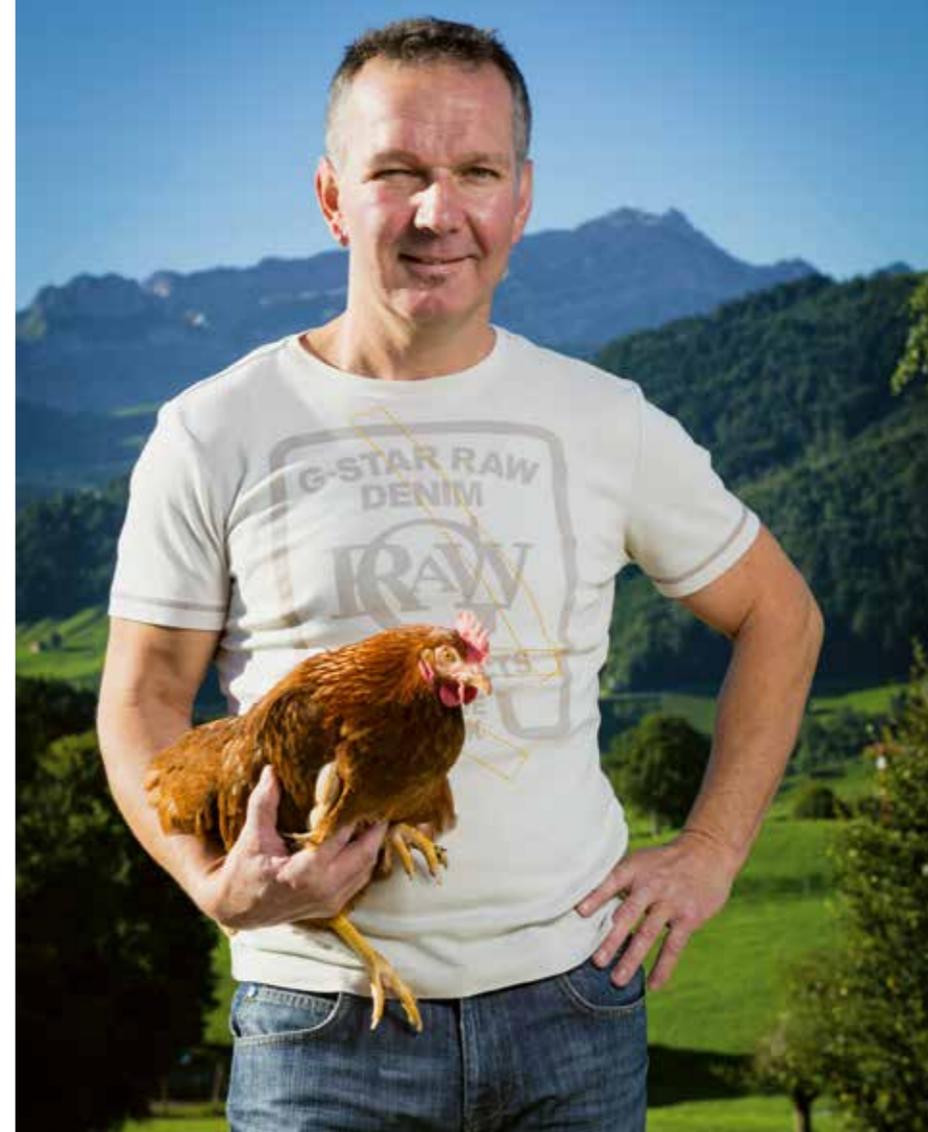
HASLEN

Auf einer Anhöhe mit traumhaftem Blick auf den mächtigen Säntis liegt zwischen Haslen und Schlatt der Freilandeier-Produktionsbetrieb Rütihof im wunderschönen Appenzell Innerrhoden. Hier fühlen sich rund 18 000 braun- und weissgefiederte Legehühner auf der grosszügig gestalteten Anlage sehr wohl. Den Hühnern fehlt es an nichts: Aussenklimabereiche, Sandbäder und Schattenspender sowie eine Freilandweide gehören zum Rütihof. Die Hühner haben täglich Zugang zum Aussenklimabereich. Bei guten Wetterbedingungen halten sich die Tiere auch gerne auf der Freilandwiese auf. Der prächtige Blick auf den Säntis ist sicher ein Plus für die Werbung. Das entscheidende Kriterium für die Kunden sind aber die aussergewöhnliche Qualität und die vorbildliche nachhaltige Produktion. Wichtigste Abnehmerin ist die Migros, welche die Eier unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» verkauft. Auch diverse Gastro- und Detailhandelbetriebe setzen auf Rütihof-Eier.

Rolf Inauen hat den Freilandeier-Produktionsbetrieb zu einem innovativen Betrieb modernisiert, der für die Hühner ideale Bedingungen schafft und gleichzeitig den Nachhaltigkeitszielen der Gegenwart Rechnung trägt. Dazu gehören die Photovoltaikanlagen auf den neuesten Hühnerställen sowie die freistehenden Solarpanels, die einerseits Ökostrom erzeugen und andererseits den Hühnern als Schutz vor Sonne und Greifvögeln dienen. Die Nachhaltigkeit ist selbst bei der Fütterung der Tiere gewährleistet. Die Rütihof-Legehennen geniessen 5-Korn-Futter ohne Soja.



«UNSERE HÜHNER GENIESSEN
EINE TRAUMHAFTE AUSSICHT
AUF DEN SÄNTIS.»



ROLF INAUEN

Rütihof Eierservice
Vorderhaslen 33
9054 Haslen
Tel. +41 71 333 22 46
info@ruealihofeier.ch
www.ruealihofeier.ch



DAS WOHL WÜRZIGSTE GEHEIMNIS DER SCHWEIZ

Aus dem idyllischen Appenzellerland mit seiner intakten Bergwelt und seinen grünen Hügeln kommt der Appenzeller® Käse. Knapp 9000 Tonnen dieses Naturprodukts werden jährlich hergestellt. Dabei legt die SO Appenzeller Käse GmbH Wert auf respektvolle und nachhaltige Produktion im Einklang mit Natur und Mensch – und nicht zuletzt mit den Appenzeller Traditionen.



PHILIPP MESSMER

APPENZELLER

Seit über 700 Jahren wird das Geheimnis der Kräutersulz, mit der die Käselaike gepflegt werden, gehütet wie ein wertvoller Schatz. So kennen nur gerade zwei Menschen das Rezept.

Liebhaber von würzigem Käse kommen beim Appenzeller® Käse auf ihre Kosten: Ihn gibt es als Appenzeller® «Mild-Würzig» mit einer Reifezeit von mindestens drei Monaten, als rezenten «Kräftig-Würzig», der seinen Geschmack vier- bis fünfmonatiger Lagerung verdankt, oder als «Extra-Würzig», der mindestens sechs Monate gereift ist. Von denen werden dann auch die besten Laibe drei Monate weitergelagert und -gepflegt, damit daraus der pikant-ausgewogene Appenzeller® «Edel-Würzig» entstehen kann. Seine zarten Reifekristalle machen ihn zu einem aussergewöhnlichen Käse. Geniesser mit einer Vorliebe für ein mildes, cremig-würziges Geschmackserlebnis erfreuen sich am Appenzeller® Rahmkäse.

Die Appenzeller® Bio Mild-Würzig und Bio Kräftig-Würzig werden mit Biomilch hergestellt und tragen den natürlichen Geschmack des Appenzellerlandes in sich. Auch sie werden mindestens 3 bis 5 Monate im Käsekeller gereift.

«SEIT ÜBER 700 JAHREN WIRD
DAS GEHEIMNIS DER
KRÄUTERSULZ GEHÜTET.»

Für einen Abend zum Dahinschmelzen bietet das Appenzeller® Käse-Sortiment einen Appenzeller® für Raclette, der dem Schweizer Traditionsgericht seinen würzigen Geschmack verleiht. Eignen würde sich zu einem gemütlichen Abend auch das Appenzeller® Fondue, das sich markant von den herkömmlichen Fertig-Fondues unterscheidet.

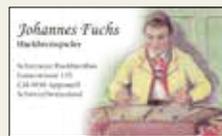
In rund 40 Dorfkäsereien wird Appenzeller® Käse in der idyllischen Hügellandschaft des Appenzellerlandes hergestellt. Seit über 700 Jahren verarbeiten die Käser mit viel Gespür und Erfahrung, nach alter Handwerkstradition, die noch warme Rohmilch zum würzigsten Käse der Schweiz. Dabei legt die SO Appenzeller Käse grossen Wert auf Nachhaltigkeit in den drei Bereichen Natur, Mensch und Tradition. Und das schmeckt man tatsächlich.



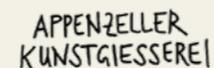
APPENZELLER® RAHMKÄSE

Dank einer Extraportion Rahm und einer kurzen Lagerzeit von mindestens 3 Monaten wird der Appenzeller® Rahmkäse von allen geliebt – auch weil er trotz seines zartschmelzenden und sanften Charakters ein echter Appenzeller® Käse ist!

Sortenorganisation
Appenzeller Käse GmbH
Poststrasse 12
9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 30 40
appenzeller@appenzeller.ch
www.appenzeller.ch



Obadia Nicollerat
Geigenbauer



MÖCHTEN SIE DABEI SEIN?

— WERDEN SIE PARTNER

Sind Sie ein Produzent von Lebensmitteln oder Handwerksprodukten? Sind Sie mit dem Appenzellerland verbunden, und haben Sie Interesse, beim Appenzeller Regionalmarketing dabei zu sein? Wir teilen unsere Mitglieder in folgende Kategorien ein:

STRATEGISCHE PARTNER

Produzenten mit bekannter überregionaler Marke, bestehendem Vertriebsnetz und eigener Organisation (z. B. Appenzeller® Käse, Brauerei Locher, Appenzeller Alpenbitter u. a.)

PRODUZENTEN

Produzenten mit regionaler Marke und lokaler Distribution (z. B. Bäckerei Böhli, Metzgerei Wetter u. a.)

HANDWERKER

Produzenten mit handgefertigtem Sortiment und klarem Fokus auf handgefertigte Produkte (z. B. Bauernmaler, Handstickerin u. a.)



WEITERE PARTNER

Kurstöbli Appezöll, Appenzeller Handstickerei – Verena Schiegg,
Atelier Schmuck aus Haaren – Jakob Schiess, Bauernmaler – Martin Fuchs,
Dewiisli-Malerin – Sylvia Manser, Handschnitzer – Alfred Moser,
Handschnitzer – Dominic Bösch, Trachtenschneiderin – Bernadette Nef

APPENZELLER REGIONALMARKETING

Hauptgasse 4 | 9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 96 41 | info@appenzell.ch
appenzell.ch/regionalmarketing

**APPENZELLER
REGIONALMARKETING**

Tel. +41 71 788 96 41
info@appenzell.ch
appenzell.ch/regionalmarketing