

Appenzellerland - zwischen Tradition & Moderne

Das Appenzellerland, bekannt durch den würzigen Käse, dessen „Kräutersulz“ zu den bestgehüteten Geheimnissen der Schweiz zählt, lockt Golfer vor allem mit seinen traditionellen Festen, urigen Unterkünften und würzigen Käsegerichten. Und beim Spiel über hügelige Almwiesen gibt es kostenlose Nachhilfe in „Schwyzerdütsch“ dazu.

Appenzell. Das liebeliche Hügelland zwischen Alpstein und Bodensee zählt nicht nur zu den kleinsten der 26 Schweizer Kantone sondern auch zu den urigsten. Und wer jemals dort auf Entdeckungsreise ging, der wird von traditionellen Streusiedlungen, Weideland voll mit Glocken behängten Kühen und einem autofreien Dorf mit buntbemalten Häusern mittendrin berichten. Ebenso von traditionellen Festen, Alp-Abfahrten und den gehaltvollen Speisen rund um den Appenzeller Käse.

Alle vier Regionen – das Vorderland, Mittelland, Hinterland und innere Land zeigen sich dem Besucher wie eine eigene kleine Welt mit feinen kulturellen Unterschieden aber Einigkeit in ihrer Liebe zur gemeinsamen Tradition, die noch heute so lebendig und authentisch gelebt wird, wie vor vielen Jahren.

Den Takt des Lebens bestimmt der Kalender

Zur Alp-Auffahrt ab Mitte Mai fahren die Sennen in ihrer traditionellen Tracht mit den Tieren auf die Alp. Die «Alpstobete» gehört dabei auch heute noch zu einer Tradition aus lang vergangenen Zeiten als sich die Sennen während der Alpzeit besuchten und «i de Stobe» gesellig zusammen sassen. Zwischen Juli und August kann man in den Bergwirtschaften eben diese «Stobete» erleben: Eine Streichmusik spielt auf, Sennen führen das «Mölrirad» auf und ein Trachtenpaar tanzt den «Hierig». Für Gäste ein ganz besonderes Erlebnis wie auch im Herbst die Alp-Abfahrt ins Tal zurück: Voraus die Geissen, gefolgt von Kühen, Rindern, Kälbern und Sennen in ihrer bunten Tracht. Am Schluss folgt der Bauer

mit seinem Bläss. Weithin ist das Schellen und Muhen zu hören - für die Zuschauer ein echter Augenschmaus. Das Örtchen Urnäsch ist bis Ende September einer der Hotspots für dieses Spektakel, mit urigen Bauernmarkt voller Schweizer Spezialitäten, von Chäsroschti, Siedwurst und Pantli bis zum Mostbröckli, einem rohen Stück Fleisch, das in einer Würzmischung gelagert und dann geräuchert und getrocknet wird. Oder die „Appenzeller Biber“, ein geheimnisvoll gewürzter Teig, aus Honig und Mandelfüllung und natürlich zum Abschluss der Appenzeller Alpenbitter, dem 42 Kräuter seinen typischen Geschmack verleihen. Hier trifft sich Alt und Jung, Einheimische mit französisch und italienisch sprechenden Landsleuten – alle nicht leicht zu verstehen aber die Gemeinsamkeit schafft das Erlebnis – von der Alp-Abfahrt bis zum Säulirennen.

„Tankstellen für´s Gemüt“ könnte man die Topadressen in Sachen Kulinarik und Wein nennen. Dabei stehen über 600 Gastronomiebetriebe zur Wahl – vom urigen Berggasthof bis zum Gault Millau Restaurant. Meist idyllisch am Berg gelegen mit überwältigender Aussicht oder als Erststock-Restaurant inmitten dörflicher Traditionshäuser. Wie „der Anker“ in Teufen, mit 14 Gault Millau Punkten eines der besten Traditions-Restaurants mit kleinem, feinen 3-Sterne Hotel oder „Die Trube“ in Gais, wo sich Hausherrin Silvia Manser mit einer aussergewöhnlich innovativen Küche den Michelin-Stern erkocht hat. Last not least findet man hier auch eine wahre Schatzkammer in Sachen guter Weine im Gasthaus „Zum Gupf“. Auf über 1000 Meter mit Blick auf den Bodensee genießt man nicht nur die vortreffliche Küche sondern bekommt nebenbei auch einen Einblick in die Sammlung der 3000 edelsten Flaschen des Hauses – darunter auch eine Auswahl an Mouton-Rothschild-Jahrgängen. Was für eine Überraschung! Auf jeden Fall nicht versäumen sollte man die Schaukäserei in Stein – einem echter Erlebnisbetrieb. Hier erfährt man alles rund um den Appenzeller Käse und die Speisekarte im gemütlichen «Höckli Restaurant» erfüllt nachher noch alle essbaren Käsewünsche.

Höchstgelegener Whiskytrek der Welt in der Ostschweiz

Ja, es ist schon zum Staunen was die Appenzeller noch an Schätzen bereit halten - nämlich Whisky in den Appenzeller Gasthäusern hoch oben in den Bergen. Liebhaber dieses rauchigen Edelgetränks freuen sich geradezu auf diese „Wanderung“ im Appenzeller Alpsteingebiet denn sie können in 27 verschiedenen Gasthäusern individuelle Sondereditionen des Säntis Malt Whisky verkosten. Dieser wurde als „European Whisky of the Year 2010“ ausgezeichnet und ist ein Produkt der Appenzeller Brauerei Locher. Auf dem neuen Whiskytrek lagert jedes Berggasthaus seinen eigenen, speziellen und individuellen Säntis Malt vor Ort im Eichenfass und hat somit ein ganz besonderes Unikat anzubieten. Für Sammler gibt es nun zwei Touren: die kürzere Neuner-Tour, bei der neun frei wählbare Berggasthäuser mit ihrem jeweiligen Whisky enthalten sind, für knapp 145 Euro (150 Schweizer Franken) oder aber die komplette Tour mit allen 27 Stationen sowie der Sammler-Box zur Aufbewahrung aller 27 Miniaturflaschen für rund 385 Euro (400 Schweizer Franken). Zur Neuner-Tour kann die Sammler-Box für 48 Euro (50 Schweizer Franken) zusätzlich erworben werden.

Golf in Gonten

Vor allem die golfspielenden Gäste hier im Kanton lieben diese Exkursion nach einem mehr oder weniger gut gelungenen Spiel auf dem nahe gelegenen Golfplatz in Gonten. Der gleichnamige 18-Loch-Parcour, Par 71 liegt inmitten einer hügeligen Bauernlandschaft mit vielen Schräglagen, Blindlöchern und Gräben, die man oft zu spät zu sehen bekommt. Tricky Grüns vervollständigen die Erinnerung an eine spannende Golfrunde mit tollen Ausblicken auf eine heile Natur, die ganzjährig ihren Charme hat: ob mit blühenden Kräutern im Frühling, angenehm kühle Brisen im Sommer oder mit leuchtenden, nebelfreien Herbsttagen. Vom Clubhaus mit stylischen Restaurant und Hotel auf einem leicht kupierten Hügel hat man dann noch eine wunderschöne Weitsicht auf die umliegende romantische Appenzeller Landschaft und das Alpsteinmassiv mit dem majestätisch anmutenden Säntis im Hintergrund.

Gesundheit und Life-Balance im Hof Weissbad

Gerade einmal 15 Minuten fährt man vom Golfplatz zum Hof Weissbad, ein modernes Hotel mit Gesundheitszentrum und traumhafter Aussicht. Gesundheitspauschalen wie z. B. Gesundheits-Check-Up in der Arztpraxis, Golfphysiotherapie, F. X. Mayr-Kur oder individuelle Personal-Training-Wochen gehören hier zum personalisierten Angebot. Käthi Fässler und ihr Team von 30 Mitarbeitern bindet klassische Appenzeller Spezialitäten in eine spannende Gourmetküche ein. Gemeinsam mit ihrer Brigade hat die Chefin 16. Gault Millau Punkt erkocht. Der renommierte Gastroführer unterstreicht mit dieser Auszeichnung die langjährige Aufbauarbeit von Käthi Fässler, welche seit 15 Jahren die Geschicke der Hof Weissbad Küche leitet. www.hofweissbad.ch

Top of Appenzell mit der Ferienkarte AR

Alle Highlights des Appenzellerlandes in einem Tag, geht das? Ja und die Tipps für den golffreien Tag kommen vom Appenzeller Tourismus: Der Start ist dabei in Urnäsch. Beim Besuch im Appenzeller Brauchtummuseum taucht man bereits tief in das gelebte Brauchtum der Region ein - von der Detailbetrachtung bis zur grandiosen Aussicht. Zu Mittag stärkt man sich auf dem Säntisgipfel und genießt den eindrucksvollen Ausblick über sechs Länder. Danach geht es zügig zur Schaukäserei des weltberühmten Appenzeller Käse nach Stein, wo man interessante Einblicke in die Produktion bekommt. Zum Abschluss auf einen „Zvieri“ Schnaps weiter nach Teufen zur Erlebnisgastronomie in den nostalgischen Räumen des „Waldegg“ Gasthauses.

Appenzellerland Tourismus AR

Tel. +41 (0)71 898 33 00

info@appenzellerland.ch

www.appenzellerland.ch