

Appenzellerland Tourismus AI
Hauptgasse 38, CH-9050 Appenzell
Tel. +41 71 788 96 41
appenzell.ch

Medieninformation – Spezialitäten.

Auf kulinarischer Entdeckungsreise: Mostbröckli über Vollmondbier zu Fenz.

SCHWEIZER SCHLARAFFENLAND FÜR HERZHAFTE GENIESSER

Die Appenzeller vermögen mit einigen kulinarischen Köstlichkeiten zu trumpfen. Weltweit bekannte Marken haben hier ebenso ihren Ursprung wie innovative Nischenprodukte. Das Appenzellerland ist ein Paradies für Esser, die wissen wollen, woher das Stück Fleisch oder der Käse auf dem Teller stammen. Natürlich gut ist die Küche, die in der Schweizer Region mit der wohl grössten Restaurant-Dichte serviert wird.

Über 600 Restaurants auf 416 Quadratkilometern finden sich in den zwei Kantonen, die bevölkerungsmässig zu den kleinsten der Schweiz gehören. Hochgerechnet auf 26 Gemeinden können sich hungrige Seelen im Appenzellerland im Durchschnitt in 23 Gaststätten pro Ort gütlich tun. Das Appenzellerland ist von Natur aus eine kulinarische Hochburg. Saftig grüne Wiesen für glückliche Kühe und Hennen, Alpenkräuter für würzigen Käse, tosende Bäche für sprudelndes Wasser und quirlige Forellen, üppige Wälder für glückliches Wild, würzige Pilze und schmackhafte Beeren.

Schlemmen zwischen und auf Gipfeln.

Das beliebte Wandergebiet des Alpsteins ist förmlich bespickt mit Wirtshäusern. Auch zwischen abschüssigsten Felswänden findet sich stets ein schmuckes Wirtshaus, das den Gast mit Exquisitem aus heimischer Produktion verwöhnt. Das Berggasthaus Eggli zwischen Steinegg und Fähnernspitz wartet beispielsweise mit frischen Eier- und Fleischgerichten vom eigenen Bauernhof auf. Die Rösti im Gasthaus Bollenwees schmeckt doppelt gut, dank freier Sicht auf den idyllischen Fählensee. Dessen Name – so geht die Sage – rührt daher, dass ein Senn und seine Tiere, die auf der Alp neben dem See weideten, von einem furchtbaren Gewitter heimgesucht worden waren. Ein Bergsturz begrub die ganze Herde unter sich. Da rieb sich der Senn die Stirn und rief: «Do het's mer gfählt ond öbel gfählt. » (Das Glück hat mich verlassen!).

Rundum faszinierend: Das im Frühjahr 2008 eröffnete Drehrestaurant auf den Hohen Kasten. Für jene die gemütlich am Tisch sitzen und dabei die herrliche 360-Grad-Aussicht mit einheimischen Gerichte geniessen möchten.

Im Berggasthaus Meglisalp ob Wasserauen auf 1'517 Meter über Meer ist die Zeit stehen geblieben. Serviert werden Appenzeller Spezialitäten wie «Fenz» (Eier-Milch-Griess-Speise), «Chäas-Mageroone» (Käse-Makkaroni), «Häselbei-Zonne» (warme Heidelbeeren), «Chöngeli-Broote» (Kaninchenbraten) wie auch zahlreiche Ziegenmilchprodukte von Mathias Koch. Seit über 30 Jahren produziert die Familie Koch in Conten Frischkäse, Milch und Molkeprodukte von den weissen Appenzeller Ziegen.

Pssst: Dem Best gehüteten Geheimnis auf der Spur.

Appenzellerland, Kühe und Käse sind ein unschlagbares Trio seit Jahrhunderten. Milch in allen Formen und Varianten, von der Butter über Käse, Rahm, Molke bis zu Joghurt sicherte in brotlosen (Kriegs-) Jahren das Überleben und bildet noch heute das Herzstück jeder Mahlzeit in den hügeligen Landen. Er ist das Flaggschiff und mit seinem würzig rezenten Aroma – Classic, Surchoix oder Extra – hat er Weltruhm erlangt: Der Appenzeller Käse. Eine anschauliche Einführung zum Herstellungsprozess bietet die Schaukäserei in Stein. Sieben Millionen Besucher zählte die Schaukäserei in 30 Jahren – und trotzdem hat noch niemand das Geheimrezept der sagemuwobenen Kräutersulz entdeckt. Dabei bräuchte man nur genau hinsehen in der Schaukäserei in Stein. Hier entsteht der weltberühmte Appenzeller Käse. Der Käseherstellungsprozess kann von der Aufbereitung der Milch bis zum Käsereifungslager mitverfolgt werden. Informationstafeln, Gerätschaften zum Anfassen sowie Zutaten rund um den Käse zum Probieren sorgen für ein spontanes Eins-zu-Eins-Erlebnis.

Beim Hotel Hof Weissbad kann dem Profi hautnah über die Schulter geschaut werden, wie auf offenem Feuer und mit alten Gerätschaften wie «Brecher» (Rührinstrument aus Draht mit Holzstiel), «Kessi» (offenes Gefäss aus Kupfer) und «Werb» (Gefäss zum Pressen und Formen des Frischkäses) ein Laib Käse entsteht.

In der währschaften Küche spielt der Käse als Würzmittel oder Geschmacksverstärker eine erstrangige Rolle. Ein köstlicher Genuss ist der mit Koriander und Anis gewürzte «Chäasflade» (Käsekuchen) mit saurem Most (Apfelwein). Der Appenzeller «Chäshappech» ist eine Art Omelette aus Käse, Mehl, Milch, Bier und Eiern, die im Öl ausgebacken wird.

Aus magerem Stotzen mit feiner Fettschicht.

Im Appenzellerland geht es durchaus auch um die Wurst: Die Auswahl ist üppiger denn anderswo – Bauernschübli, Pantli, Landjäger, Siedwurst, Bratwurst und Schübli mit Speckwürfel finden sich auf der Speisekarte von fast jedem Restaurant. Ein echtes Vorzeigestück der Appenzeller ist das Mostbröckli – ein rohes Stück Fleisch, in Trockensalz und Würzmischung gelagert, anschliessend geräuchert und getrocknet. Es wird oft zur Vorspeise verzehrt.

Gaumenfreuden für Schleckmäuler.

Nach überlieferten Rezepten werden hier die traditionellen, sogar in Liedern besungenen Spezialitäten gebacken: Birnenweggen. Aber auch «Chrempfli» (jenes Gebäck, das an der politischen Landsgemeinde verspeist wird) haben eine grosse Anhängerschaft.

In Weissbad liegt die Geburtsstätte des gefüllten Lebkuchen-Gebäcks, welches weitem von sich reden macht: Der Appenzeller Bärli-Biber aus dem Hause Bischofberger. Es werden nur hochwertige Rohstoffe verwendet. Sei dies für den Teig, wo neben der streng geheimen Gewürzmischung viel Wert auf einen Bienenhonig mit besonders kräftigem Aroma gelegt wird, oder für die Füllung: Es kommen nur Mandeln allererster Güte in Frage.

Süss, herb, spritzig oder leuchtend gelb.

Traditionsgemäss wird jedes Festmahl im Appenzellerland mit einem Appenzeller Alpenbitter abgerundet. 1902 entwickelte der gerade zwanzigjährige Emil Ebnetter aus Appenzell das zu 100 Prozent natürlich hergestellte Kräuterprodukt. Kenner schätzen dessen unnachahmliche Feinheit und den viel gerühmten Geschmack: federleicht süss – versteckt herb.

Wem Bier mehr zusagt, der findet bei der innovativen Brauerei Locher aus Appenzell bestimmt eine passende Sorte. Neben bekannten Durstlöschern wie «Quöllfrisch» und Weizen tüfteln die Brauer laufend an neuen Kompositionen, wie der Brand Löscher, der Alpstein Bock oder das mystische Vollmondbier. Die Tradition der Biersieder in Appenzell geht auf das Jahr 1728 zurück. Die Familie Locher führt das erfolgreiche Unternehmen seit 1886 bereits in der fünften Generation.

Mit allerlei natürlichen Kräuterextrakten werden die verschiedenen Mineralwasser der Goba AG – Mineralquelle und Manufaktur versehen. So ist das bekannte «Flauder» längst nicht mehr die einzige Limonade aus dem Contenbad. Der Bio-Eistee «lisfee» erfreut sich ebenso grosser Beliebtheit wie der neueren Komposition, die ganz schön wachmacht: Der «Chalt Kafi».

Fenz: einfache köstliche Sennenspeise.

Die Butter (250g) in einer Pfanne erhitzen. 3 Eier, eine Prise Salz und Zucker, viereinhalb Deziliter Milch und eineinhalb Deziliter Wasser mit drei Esslöffeln Griess und fünf gehäuften Esslöffel Mehl zu einem dünnflüssigen Teig schwingen. Unter ständigem Rühren den Teig langsam in die heisse Butter einlaufen lassen. Mit der Holzgabel soll so lange gerührt werden, bis die Butter ausscheidet. Die Speise kann mit Milchkaffee und Brot serviert werden, gegessen wird sie aus der Pfanne.

Rezept aus «Appenzeller Frauen kochen», herausgegeben von Bäuerinnenverband Appenzell Innerrhoden (Brülisau) und Landfrauenvereinigung Appenzell Ausserrhoden (Wolfhalden).

Weitere Informationen:

Zu Käse, Fleisch und anderen Leckereien aus dem Appenzellerland:
appenzell.ch/appenzeller-produkte

Zu den 24 Berggasthäuser im Alpstein: alpstein.ch

Über Wirtshäuser und Restaurants im Appenzellerland: appenzeller-genuss.ch

Hinweis an die Redaktionen.

Aktuelles Bildmaterial kann bei Appenzellerland Tourismus AI angefordert werden. Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Appenzellerland Tourismus AI
Ivana Schönenberger, Projektleiterin Kommunikation
Hauptgasse 38, CH-9050 Appenzell
Direktwahl +41 71 788 96 40
marketing@appenzell.ch