

Medieninformation

Appenzellerland Regionalmarketing AG

Von Hof, Herd und Hand: Lokale Produkte für globale Märkte

Der Appetit auf Reisen kommt beim Essen. Der Entscheid für einen Besuch im Appenzellerland fällt beispielsweise beim Biss in den Biber, beim Kauf eines Ledergürtels, beim kühlen Bier bei Vollmond. Jeder kommuniziert: der Hotelier, der Metzger, der Bierbrauer, die Bäuerin, die Kunsthandwerker. Die Appenzellerland Regionalmarketing AG schlägt seit 2003 die Brücke zwischen Tourismus und lokalem Gewerbe. Diese Begegnung mit Land, Leuten und deren Lebensweisen vermitteln ein lebendiges Bild von einer erfinderischen kleinen Schweiz in der Schweiz.

Der Standortwettbewerb verschärft sich, national wie international. Immer mehr Regionen befassen sich deshalb mit der Frage, wie sich lokale Produkte und Dienstleistungen auch touristisch nutzen lassen. Nebst dem Säntis und der lieblichen Landschaft verfügt das Appenzellerland über eine Vielzahl qualitativ hochstehender, naturnaher und traditioneller Produkte. Die im Frühjahr 2003 gegründete Appenzellerland Regionalmarketing AG hat den beiden Halbkantonen in der Ostschweiz in diesem Wettbewerb mit dem frühzeitigen Aufbau der Marke „Appenzellerland. Natürlich besser!“ eine gute Startposition verschafft. Das virtuelle Schaufenster unter www.appenzeller-produkte.ch macht neugierig – ein Panoptikum von Beispielen.

Spitzen und Schnallen, Schellen und Stickereien zum Auffallen

Ein Jahrhundert altes Handwerk ist auch das Schmieden von Silber. Im Appenzellischen finden sich noch die raren Talente, die Trachten- und Filigranschmuck zu gestalten wissen. Zum Beispiel für Sennenuhrketten mit über 50 verschiedenen Plattenmotiven. Oder das wertvolle Silber ziert die Sennentabakpfeifen – auch sie ein Unikum in einer globalisierten Welt.

Gefüllt, süss, würzig: für alle Fälle feines Gebäck im Gepäck

Nach überlieferten Rezepten werden hier die traditionellen, sogar in Liedern besungenen Spezialitäten gebacken: Birnenweggen. Appenzeller Biber oder „Chrempfli“ (jenes Gebäck, das an der politischen Landsgemeinde verspiesen wird). Ein paar Kilometer weiter, in Weissbad (AI), liegt die Geburtsstätte jenes gefüllten Lebkuchen-Gebäcks, der in der grossen weiten Welt 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. Die Bärli-Biber sind mindestens drei Monate haltbar. Es ist aber kein einziger Fall bekannt, wo ein Bärli-Biber diese Zeit heil überlebt hätte.

Salzig, mit Kümmel und aus Rahm: ein Paradies für Käseliebhaber

Auf ein feines Stück Brot gehört ein noch besseres Stück. Der Appenzeller® Käse, ein international geschütztes Markenprodukt, gehört zum Appenzellerland wie die traditionellen Trachten und Bräuche. Die Laibe werden regelmässig mit Kräutersulz gepflegt. Nur gerade zwei Personen sollen das Rezept kennen. Sein Geschmack aber ist weltbekannt. Der Appenzeller Käse bringt die Gemüter in Wallung. Ob mild, kräftig oder so wie ihn Kenner besonders lieben: eben richtig räss.

In der Appenzeller Schaukäserei in Stein kann man täglich vormittags direkt ins „Käsekessi“ schauen und erfährt dabei alles über Herstellung, Pflege und Lagerung der Käse-Laibe. Freier Eintritt an 365 Tagen im Jahr, geführte Erklärungen, eine informative DVD-Schau in mehreren Sprachen, ein heimeliges Restaurant, der Käse- und Souvenirshop machen den Ausflug über Stock und Stein nach Stein zum garantierten Volltreffer.

Der beste Raclette-Käse der Schweiz stammt nicht aus der Westschweiz, sondern aus Gais. Die dortige Berg-Käserei gewann 2002 und 2003 den Swiss Cheese Award in dieser Kategorie. Spezialitäten des Hauses sind vor allem pasteurisierte Halbhartkäse wie der wohlriechende Kümmelkäse, ein bekömmlicher Rahm Bergkäse oder – nomen est omen – der Säntis-Bergkäse.

Prosit mit Flaschengeistern

Der bekannteste Schweizer ist ein Appenzeller, der gleichnamige Alpenbitter. 42 Bergkräuter werden seit gut hundert Jahren nach Rezepten von Emil Ebnetter in einer Kammer geheim gemischt und so lange destilliert und mazeriert, bis sie von allen guten Geistern verlassen sind. Denn diese fliessen später hochprozentig in den Appenzeller, den Flaschengeist aus Appenzell.

Für jede Jahreszeit: Vollmondbier, Wienachtswein und stille Wasser

Nicht nur wenn die Sonne scheint, sondern auch bei Vollmond läuft die Produktion auf Volltours: In der einzigen Brauerei des Appenzellerlandes, der Brauerei Locher in Appenzell, entsteht unter anderem auch das Vollmond Bier, das in aller Leute Munde ist. Wasser frisch ab Quelle der Alpsteinberge und natürliche Rohstoffe verleihen jedem Schluck ein Stück Einzigartigkeit. Andere Spezialbiere wie die Appenzeller Hanfblüte oder das Kastanienbier zeugen vom Innovationstalent der Brauermeister aus dem Halbkanton.

Das milde Klima des Vorderlandes macht es möglich: hier spriessen Reben. Der Ort könnte sinniger nicht heissen: Wienacht. Die erstaunlich alte Tradition des Appenzeller-Weinbaues lebt auch bei Lutz Weinbau weiter. Hier werden die sogenannten Appenzeller-Weine gekeltert. Noch heute geniessen hohe Gäste aus dem In- und Ausland die Traditionssorten namens «Bärenmändli», «Wienachtswy», «Innerrhoderwy» und «Landsgmündwy» – jener edle Tropfen, der sogar bei Staatsempfängen gereicht wird.

Wasser statt Wein sprudelt in der Mineralquelle Gontenbad. Eine lange Geschichte geht voraus, bis das Wasser bei Appenzell als reines Naturprodukt aus der Erde fliesst. Während rund 25 Jahren gelangt es durch die Gesteinsschichten zur Quelle, in einer Tiefe von 25 Metern, wo es bei neun Grad Celsius gefasst wird. Nebst dem Mineralwasser in den Varianten „laut – leise – still“ (je nach Kohlensäure-Gehalt) führt die Mineralquelle Gontenbad auch süsse Früchtchen im Sortiment, unter anderem das beliebte Flauder (mit Holundergeschmack).

Kabier fast wie in Kobe

Der Hof von Magdalena und Sepp Dähler in Stein AR ist die Heimat des Kabier, eines Kalbfleischs der besonderen Art. In einem Freilaufstall hausen 18 Rinder. Die braunen Dickhäuter tun sich an Biervorlauf, Bierhefe und Malztreber aus der lokalen Brauerei wie auch an Heu, Weizenkleie, einer Getreidemischung und Sojaschrot gütlich.

Zweimal täglich steht abwechslungsweise eine Massage mit Schweizer Rapsöl und Biervorlauf-Bierhefegemisch auf dem Programm. Das Fleisch mit dem Namen Kabier – vergleichbar mit dem weltbekannten Kobe-Beef – zeichnet sich durch einen köstlichen Eigengeschmack und eine grosse Zartheit aus.

Auf zahlreichen weiteren Höfen wie jener der Familien Aemisegger in Lutzenberg lässt sich ein glückliches Leben führen – für Jung und Alt, für Tier und Mensch. Kulinarische Erlebnisse wie Liköre oder Marmeladen aus Eigenherstellung präsentieren sich besonders appetitlich in den beliebten Appenzeller „Geschenkströckli“.

Wo das Auf und Ab leicht fällt: frische Luft im Appenzellerland

Den Bauch zu voll geschlagen? Dann lohnt sich ein Ausflug in die Erlebniswelt des Alpsteins. Mit den vier Appenzeller Luftseilbahnen Hoher Kasten, Säntis, Kronberg und Ebenalp ist Schummeln erlaubt. Innert kurzer Zeit ist so ein Berg bezwungen. Sei es für eine Wanderung durch die Wildkirchlihöhle auf der Ebenalp, für einen sensationellen Ausblick in sechs Länder auf dem Säntis (notabene der höchste Aussichtspunkt der Ostschweiz), für eine Familienwanderung auf dem Kronberg inklusive Schussfahrt mit dem Bob oder für eine Entdeckungsreise in die Flora im Alpengarten auf dem Hohen Kasten. Das Wander-Eldorado beginnt in der sanften Hügellandschaft beim Bodensee und führt über grüne Wiesen bis zum voralpinen Säntisgebirge.

Im Hochtal von Gonten kommen auch Golfer auf Touren. Jeder Schlag auf dem 18-Loch-Platzendet mit einer prächtigen Rundsicht. Speziell im Süden bietet der Alpstein mit dem Säntis im Frühjahr und im Herbst eine Augenweide mit dem weiss gezuckerten Hut. Dank idealer Höhenlage bietet der Golfplatz Gonten zu jeder Jahreszeit optimale Spielbedingungen: blühende Natur im Frühling, angenehm kühle Brisen im Sommer und leuchtende, nebelfreie Herbsttage.

Wer das Abenteuer sucht, ist mit Abenteuer-Zeitreisen TOPAZ in guter Gesellschaft. Der Outdoor-Anbieter überrascht mit Events in der Natur. Reisen zurück zu den Indianern, in die Biedermeierzeit, zu den Jägern und Sammlern oder zu den Schatzsuchern verleihen jedem Anlass den gebührenden Rahmen. Hier steht die Zeit für kurze Zeit still: im Appenzellerland.

Gemeinsam stärker: Der Auftrag

Bisher haben sich rund 37 Anbieter aus den Bereichen Gastronomie/Freizeit, Kulinarik, Getränke, Gesundheit, Kunsthandwerk, Landwirtschaft, Medien/Verlag und Unterhaltung für eine Partnerschaft mit der Appenzellerland Regionalmarketing AG entschieden. Diesen wird die Möglichkeit geboten, in einem Verbund mit weiteren appenzellischen Produkten, die Angebotspalette besser bekannt zu machen. Die beiden Appenzeller Halbkantone haben die Gründung der AG initiiert und sind die wichtigsten Teilhaber. Die übrigen Aktien werden von privaten Investoren gehalten, wobei eine paritätische Verteilung angestrebt wird. Das Aktienkapital beträgt per Ende Dezember 2003 rund 160'000 Schweizer Franken.

Appenzellerland Regionalmarketing AG

Schäftligasse 12

CH-9050 Appenzell

Tel. +41 (0)71 788 96 36

Fax +41 (0)71 788 96 50

www.appenzeller-produkte.ch

regionalmarketing@appenzell.ch

Alle auf einen Blick: Partner der Appenzellerland Regionalmarketing AG

Abenteuer-Zeitreisen TOPAZ, www.zeitreisen.ch
Appenzeller Alpenbitter AG, www.appenzeller.com
Appenzeller Medienhaus, www.appon.ch
Appenzeller Nidelzeltli, www.tanner212.ch
Appenzeller Schaukäseerei, www.showcheese.ch
Appenzeller Sennenhandwerk Dörig Roger, www.myappenzell.com
Appenzeller Ziegenmilchprodukte, www.ziegenmilchprodukte.ch
Appenzeller-Line GmbH, www.appenzeller-line.ch
Berg-Käserei Gais, www.bergkaeserei.ch
Bischofberger AG, www.baerli-biber.ch
Brauerei Locher AG, www.appenzellerbier.ch
Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG, www.breitenmoser-metzg.ch
Confiserie-Café Laimbacher, www.laimbacher.ch
Dorfmolki-Lebensmittel Urnäsch, dorfmolki-urnaesch@bluewin.ch
Erlebnis Waldegg AG, www.waldegg.ch
Fam. Aemisegger Erika & Andreas, e_aemisegger@bluewin.ch
Fam. Aemisegger Vreni & Bruno, www.aemisegger-agro.ch
Golf Gonten AG, www.golfplatz.ch
Holzofenbäckerei Mühle, www.muehle-hundwil.ch
Hotel Hof Weissbad, www.hofweissbad.ch
Hotel Kaubad, www.kaubad.ch
Kabier, www.kabier.ch
Karl Koch Möbelhandwerk, www.koch-moebel.ch
Landbäckerei Sammelplatz, www.land-beck.ch
Luftseilbahnen im Appenzellerland
www.saentisbahn.ch, www.ebenalp.ch, www.kronberg.ch, www.hoherkasten.ch
Lutz Weinbau, www.lutzweinbau.ch
Metzgerei Taube, www.taube-urnaesch.ch
Mineralquelle Gontenbad AG, www.mineralquelle.ch
Molkerei Forster AG, molkerei-forster-ag@bluewin.ch
Rütihof Eier, www.ruetihofeier.ch
Silberschmiede Wenk, www.appenzeller-schmuck.ch
SO Appenzeller Käse GmbH, www.appenzeller.ch
Urnäscher Milchspezialitäten AG, www.urnaescherkaese.ch
Wind.ch, www.wind.ch

Hinweis an die Redaktion

Für weitere Auskünfte oder Bildmaterial steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Appenzellerland Regionalmarketing AG

Olivia Rechsteiner, Marketing-Assistentin

Schäftligasse 12

9050 Appenzell

Tel. +41 (0)71 788 96 36

Fax +41 (0)71 788 96 50

www.appenzeller-produkte.ch

olivia.rechsteiner@appenzell.ch