

Unvergleichliches und Einzigartiges aus dem Appenzellerland

Drei Eigenschaften prägen das Appenzellerland: Die sanften Hügelzüge, die sich bis zum imposanten Alpsteinmassiv hinziehen, die Appenzeller Bevölkerung, die mit ihrem trockenen Humor zu landesweiter Berühmtheit gelangt ist und natürlich die traditionellen Appenzeller Produkte. Lebensqualität wird genossen: unverfälscht und gewürzt mit einer Prise Humor. Dieser Lebensqualität zugrunde liegen die typisch appenzellischen Spezialitäten – bekannt weit über die Landesgrenzen hinaus und zu degustieren an der muba in der KochArena.

Der bekannteste Schweizer ist ein Appenzeller, der Appenzeller Alpenbitter. 42 Bergkräuter werden seit hundert Jahren 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. Ausserdem entsteht in der einzigen Brauerei des Appenzellerlandes, der Brauerei Locher, das unübertroffene Appenzeller Bier, mit einer Fülle von Spezialitäten für jeden Geschmack. Frisches Quellwasser aus dem Alpstein und natürliche Rohstoffe verleihen jedem Schluck ein Stück Appenzeller Lebensqualität. Doch nicht nur durstige sondern auch hungrige Gäste kommen am Stand des Appenzellerlands auf ihre Kosten. Auch der Appenzeller® Käse lässt den Besuchern das Wasser im Munde zusammenlaufen. Mit seinem einzigartig würzigen Geschmack krönt Appenzeller® Käse jede Käseplatte. Doch was auch immer man versucht – das Rezept des würzigen Geschmacks bleibt geheim. Gönnen Sie sich auch eine Kostprobe eines feinen Appenzeller Mostbröcklis oder einer traditionellen Appenzeller Siedwurst. Die Landbäckerei Sammelplatz weckt Hunger auf mehr - Berewegge, Chrempfli und der typische Appenzeller Biber sind nur

einige der köstlichen Spezialitäten. Doch der kulinarischen Verführung nicht genug, auch die echten Appenzeller Nidelzeltli machen den Besuchern das Appenzellerland schmackhaft.

Weitere kulinarische Versuchungen

Kabier ist das Fleisch schlechthin für echte Gourmets und Feinschmecker. Die Rinder von Bauer Sepp Dähler werden nach speziellen Kriterien gepflegt und verwöhnt, und davon können auch Sie als Konsument profitieren. Zweimal täglich erhalten die Kälber abwechslungsweise eine Massage mit Schweizer Rapsöl und Biervorlauf-Bierhefegemisch – entsprechend köstlich ist das Kabier Fleisch! Kabierfleisch zeichnet sich durch hervorragende Qualität und unvergleichlichen Geschmack aus. Kabiersiedwurst, Kabierwurst, Kabiersalami schon probiert?

Tipp: Am Samstag, 13. Februar 2010 kochen fünf Persönlichkeiten aus dem Appenzellerland in der KochArena der muba. Schauen Sie Regierungsrätin Marianne Koller-Bohl, Gabriela Manser, Sandra Graf, Bruder Karl und Thomas Sutter beim Kochen von typischen Appenzeller Gerichten über die Schultern.

Bildlegende

Bild 1: Appenzeller Spezialitäten

Bild 2: Alpstein

Hinweis an die Redaktionen

Für weitere Auskünfte oder Bildmaterial steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Appenzellerland Regionalmarketing AG

Olivia Rechsteiner, Marketing-Assistentin

Schäfligasse 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