



Waldegg Kalender

auf die Monate
Januar, Februar,
März und April 2008

Gegründet bei der Eröffnung des
Schnuggebock im März 2001



AR/AI

Hauszeitschrift für
Erlebnis Waldegg
8. Jahrgang, Nummer 27

Zum mitnehmen

Restaurant Waldegg

*Traditionelle appenzellische Gastfreundlichkeit.
Am Stammtisch. Im Restaurant. In eleganten Sälen.*

Tête-à-têtes. Geschäftsessen. Bankette.

Vom Vesperplättli bis zum Gourmet-Menü.

Panoramagarten. Kinderspielplatz.

Rollstuhlgängig.

Reservierungen:

071 333 12 30 «Restaurant Waldegg»

www.waldegg.ch

Schnuggebock

*Grosis Bauernhaus als nostalgisches
Erlebnis, in Stube, Stall, Küche,
Mägde-, Knechtechammer und Keller.*

*Zu zweit. Familien für sich. Gruppen im
Schloß. Wärschaftes vom Puur, saisonal,
einheimisch. Wald-WC, Alpkäserei, Heu-
stock und Tierlistall.*

Reservierungen:

071 333 12 30 «Schnuggebock»

www.schnuggebock.ch

Tante Emmas Feinschmecker Ladebeizli

*Das Gourmetstübli im original appenzelli-
schen Spezerei-Lädeli. Kulinarische Eleganz in
urchigem Ambiente. Innovative Tafelfreuden
und Koketterie mit der Geschichte.*

Reservierungen: 071 333 12 30

«Tante Emmas Feinschmecker Ladebeizli»

Tintelompe

*Spitzbübische Schulstunde
in nostalgischer Stube.
Kulinarische Überraschungen
statt Znü nibrot.*

Gruppen-Reservierungen:

071 333 12 30 «Tintelompe»

Täglich geöffnet



ISO 9001:2000



Willkommen!

Grüezi miteneand!

Die Geltungsdauer dieses Kalenders schliesst die letzten beiden Winter- und die ersten beiden Frühlingsmonate ein. Darum finden Sie darin, liebe Gäste, zu beiden diesen Jahreszeiten etwas zu lesen, allerdings in zeitlich vertauschter Reihenfolge. Wir laden Sie zuerst ein, "gi tannschössle" zu gehen (Seite 4), dann meldet sich schon der Osterhase zum ersten Mal (Seite 6), Sie erfahren etwas über das Bloch, einen Fasnachtsbrauch (Seite 11) und schliesslich erinnern sie einige Zeichnungen aus alten Kalendern an die Freuden des Winters (Seite 15).

Der hintere Teil dieses Kalenders ist schliesslich einer besonderen Wirtschaft (Seite 20) und zwei "Waldegg Lüüt" gewidmet. Beides sind richtige Appenzeller, allerdings ganz unterschiedliche Typen. Lesen Sie das Portrait von Hans Hürlemann (Seite 23) und den Hinweis auf das neue Büchlein "Röbi" (Seite 31).

So vielfältig und unterschiedlich wie diese Geschichten ist auch das Erlebnis Waldegg. Wir freuen uns, dass wir Ihnen für jede Ihrer Stimmungen etwas anbieten können, das klassische Restaurant, den Tintelompe, Tante Emmas Feinschmecker Ladebeizli und den Schnuggebock. Bei uns ist zu jeder Jahreszeit viel los, nicht nur im Winter und Frühling. Wenn immer Sie Lust haben, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen und dabei noch etwas Besonderes zu erleben, kommen Sie zu uns auf die Waldegg. Wir heissen Sie gerne jederzeit

herzlich willkommen

Familie Anita und Chläus Dörig und das Erlebnis Waldegg-Team



Hauszeitschrift mit Schnuggebock Speisekarte in der Heftmitte

Inhaltsverzeichnis

- 3 Willkommen**
- 4 Tannschössli**
- 6 Top of Waldegg**
- 9 Roseroti Häsli**
- 11 Das Bloch**
- 15 Winterfreuden**

- 16 Schnuggebock-Speisekarte**
- 18 Schnuggebock-Getränkekarte**

- 19 Mitarbeiter-Seite**
- 20 Heubode**

- Waldegg-Lüüt:**
- 23 Hans Hürlemann**
- 29 Röbi**
- 31 Jabadabadoo!**

Impressum

Herausgeber: Erlebnis Waldegg,
Familie Anita und Chläus Dörig
Redaktion, Bilder, Texte:
Roland Kink, Teufen
Gestaltung, Layout, Bilder, DTP:
Kuhn Grafik & Werbung, Teufen
Druck: Appenzeller Medienhaus,
Herisau

Frühling wird's: Chomm me gööd gi tansschössle!

*Student sein, wenn die Veil-
chen blühen,
Das erste Lied die Lerche singt,
Der Maiensonne junges
Glühen
Triebweckend in die Erde
dringt.
Student sein, wenn die weissen
Schleier
Vom blauen Himmel grüssend
weh'n:
Das ist des Daseins schönste
Feier!
Herr, lass sie nie zu Ende
geh'n!* *Josef Buchhorn, 1906*

".....der Maiensonne junges Glühen triebweckend in die Erde dringt". Ach, der Frühling sollte wirklich nie zu Ende gehen! Und das gilt doch sicher nicht nur für Studenten, sondern für alle, Männlein und Weiblein! Aber der gute Buchhorn meinte mit den Trieben ja nicht die menschlichen, sondern jene der Pflanzen. Und auch diese spüren den Frühling. Sogar die ganz grossen Fichten und Weisstannen draussen im Wald. Da güxlen



ihre neuen Schösslinge hinauf zu den weissen Schleiern.

Noch vor einem halben Jahrhundert, in den späten Fünfzigerjahren, war das die Zeit auf der Waldegg, unten im Pfauen und in einigen Beizen im Dorf, als, wie aus dem

Nichts, das Patschuli-Wiibli mit ihrem Mandli auftauchte. Viele alte Teufner erinnern sich genau an die beiden Exoten. Einige vermuten, dass es Jenische waren. Auf jeden Fall handelte es sich um Randständige, denn sie machten einen sehr verwehrlosten Ein-

druck und hatten während ihres Aufenthalts in Teufen keinen festen Wohnsitz. Sie tranken oft eines über den Durst. Auf der Waldegg standen sie oft schon früh um sieben Uhr vor der Tür und fragten nach Bier. Das war ein Zeichen, dass sie jüngst einige Franken verdient hatten. Denn wenn sie knapp bei Kasse oder stier waren, verlangten sie nach dem damals billigeren Most. Alfred Krüsi, der als Bub lange Zeit im Pfauen war, erinnert sich: "Wenn die beiden dann über den Durst getrunken hatten, durften sie bei uns im Stall schlafen. Sie gingen aber nicht zu den Kühen, sondern legten sich zu den Schafen, teilweise gar auf deren Mist. Dort war es nämlich am wärmsten." War vielleicht das Gschmäckli, das dabei sicher an den Kleidern hängen blieb, der Grund für den Spitznamen "Patschuli Wiibli"? Diese war eine, heute würde man sagen "professionelle", Pflanzensammlerin, ein Chrüterwiibli. Sie kam mit ihrem Begleiter – niemand weiss mehr, ob die beiden verheiratet waren – im Frühling nach Teufen, weil sie hier in den Wäldern die fri-

schen Tannschössli pflücken konnte und der Naturheilkunde-Pionier Alfred Vogel im Hätschen ihr dafür gutes Geld zahlte. Waren die Tannschössli dann zu gross (länger

als ein Finger) konnte sie A. Vogel nicht mehr gebrauchen und das Patschuli-Wiibli und ihr Mandli verschwanden wieder so geheimnisvoll, wie sie gekommen waren.

Wieso "Patschuli Wiibli"



Nach Aussagen von alten Teufnern müssen das Patschuli-Wiibli und ihr Mandli etwa so verlaust ausgesehen haben wie diese beiden Jenischen, die um 1890 im Muotathal aufgenommen wurden.

Der Waldegg Kalender-Chronist hat sich zwar alle Mühe gegeben, konnte aber nicht erfahren, wieso man die Kräutersammlerin Patschuli-Wiibli nannte. Patschuli (Patchouli) ist eine krautige, indische Pflanze aus der durch Wasserdampfdestillation das sehr stark bis streng riechende Patschuliöl als Rohstoff für die Parfümindustrie gewonnen wird. Es wird manchmal verwendet, um schlechte Gerüche zu übertünchen (zum Beispiel den Körpergeruch nach einigen Nächten im Schafstall?) Oder bot das Wiibli gar Patschuliöl zum Verkauf an? Verwendete man es vor 50 Jahren in unserer Gegend? Wurde Patschuli damals gebraucht, um ein muffiges Zimmer feinschmeckig zu machen? Oder kennen Sie, geneigte Leserin, geneigter Leser vielleicht gar den genauen Grund für den Spitznamen Patschuli-Wiibli? Tipps dazu nimmt gerne entgegen: roland.kink@bluewin.ch.

Top of Waldegg

Haben Sie, liebe Gäste, schon davon gehört, oder es schon gar selbst ausprobiert? In Tante Emmas Ladebeizli ist frischer Wind eingekehrt. Zudem erhielt sein Name noch eine Ergänzung: "Tante Emmas FEINSCHMECKER Ladebeizli"! Versuchen Sie es einmal! Da werden sie sicher auf ein ganz gediegenes kulinarisches Wölklein entschweben!

Hans Dörig, Göttibub von Wirt Chläus Dörig, bietet Ihnen ein auserlesenes Menü an. Sie können es drei, vier, fünf oder sechs Gänge lang genießen, ganz nach Ihrem persönlichen Gusto.

In Tante Emmas Feinschmecker Ladebeizli ist nicht nur das Essen vom Feinsten und speziell, genau so ungewöhnlich ist auch das Ambiente. Passt denn eine echte Feinschmecker-Küche in ein altes Lädeli? Ja, sicher, denn in unserem Fall steckt eine spezielle und lange Geschichte dahinter. Schon im letzten Waldegg Kalender war davon die Rede, und nun kön-

nen Sie alles in einem Sonderdruck nachlesen. Hans hatte die Geschichte damals aus dem Kalender Nummer 13 herausgerissen und vorsorglich in Sicherheit gebracht. Nun liegt sie als kleine Broschüre im Erlebnis Waldegg auf. Tauchen Sie doch einmal in diese zum Teil herzerreiss-

werden einen hohen kulinarischen Genuss erleben! Eben: Versuchen Sie einmal Tante Emmas neues Feinschmecker Ladebeizli!

Bis auf weiteres geöffnet Dienstag bis Samstag, jeweils abends. Reservationen bitte an Telefon 071 333 12 30.



sende und faszinierende Geschichte ein! Sie werden überrascht sein. Und diese Geschichte wird sie durch das Menü hindurch begleiten. Sie

Hans in seinem kleinen aber feinen Küchenreich. Was hier produziert und dann in Tante Emmas Feinschmecker Ladebeizli auf den Tisch kommt, genügt höchsten kulinarischen Ansprüchen.

Tannschössli: Husten-Sirup, Husten-Bonbons, Hung, Essig, Likör

Noch heute werden aus Tannschössli verschiedene Produkte produziert. Auch die bekannte Teufner Firma A. Vogel, die auf der Waldegg einen Chrüteregge eingerichtet hat, setzt nach wie vor auf ihre schleimlösende Wirkung. Sie stellt Santasapina Husten-Sirup mit Alkohol (ohne Alkohol für Kinder ab 2 Jahren) mit Saft und Extrakt aus frischen Tannenspitzen, sowie die grossen und die kleinen Santasapina Husten-Bonbons her.

Dazu werden nur maximal fingerlange Schössli von Fichten (Rottannen) verwendet. Diese werden unter strengen Vorgaben des Heilmittelunternehmens von Alfred Vogel durch erfahrene professionelle Pflanzensammler in der ganzen Ostschweiz und in Süddeutschland zusammengesucht. Ein Spaziergang auf dem Eggen Höhenweg von der Waldegg über Hüslersegg, Schäflisegg und hinunter zum Hätschen kann dort mit dem Kauf eines Päcklis Santasapina belohnt werden. Die schmecken auch dann prima, wenn man keinen Husten hat!

Tannschössli sammeln verboten?

Jeder darf Tannschössli sammeln, wie früher das Patschuli-Wiibli, denn nach Schweizerischem Zivilgesetzbuch Artikel 699 ist generell "das Betreten von Wald und Weide und die Aneignung wildwachsender Beeren, Pilze und dergleichen in ortsüblichem Umfange jedermann gestattet". Allerdings gilt es dabei, gewisse Vernunftregeln zu beachten. Man soll nicht viele Schössli von einem Baum, sondern wenige von vielen Bäumen pflücken, möglichst von den unteren Ästen und nie die Wipfeltriebe. Zeitlich muss man etwas Geduld haben, denn die Fichte (Rottanne) als Gebirgsbaum treibt etwas später aus als die Weissstanne. Profis zupfen die Schössli in einer Spirale um den Baum herum, um ihn zu schonen. So wird der Fichtenbestand das Sammeln von Tannschössli als am weitesten verbreiteter Nadelbaum der Schweiz sicher gut überstehen. Sonst müsste man ja auch Rehe und Hirsche verbieten. Die zwicken schliesslich die Tannschössli auch, sogar wenn sie nicht einmal den Husten haben.



Tannschössli-Sirup Rezept



1l Wasser
2 kg Zucker
2 Zitronenscheiben
600 g Tannschössli

Die nicht mehr als fingerlangen Rottannschössli in Einmachgläser füllen. Wasser und Zucker mit den Zitronenscheiben aufkochen, abkühlen lassen und ohne Zitronenscheiben über die Schössli giessen. Die Gläser randvoll füllen, gut verschliessen und für 14 Tage an die Sonne stellen. Dann den Sirup durch ein Tuch seihen, in Flaschen füllen und kühl aufbewahren.

Der Sirup ist die Basis für Süssspeisen und Getränke. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Die benutzten Tannschössli können für die Herstellung von Tannschössli-Essig und -Likör weiter verwendet werden.



Schnuggebock Bier

Nebst den Erinnerungen an das Tannschössli sammelnde Pat-schuli-Wüibli haben die Tannenspitzen weiterhin viel mit der Waldegg zu tun: Das feine Schnuggebock Bier (nicht Schnugge-Bockbier) ist schliesslich mit Tannschössli-Sirup gewürzt. Obwohl der Begriff

"Bock" im Namen vorkommt, ist es ein hopfenarmes Spezialbier, das zweimal mit aus Österreich stammendem Tannschössli-Sirup gewürzt wird, einmal bei der Gärung, ein zweites Mal bei der Lagerung. Gebraut wird es bei der einzig übrig gebliebenen Brauerei beider Halbkantone, der Brauerei Locher in Appenzell.



Roseroti Häsli vom Zockerbolle Sepp

Was da jedes Jahr im Frühling die kleine Confiserie Peterer am Teufner Dorfrand nahe der Neubrugg verlässt, sind sicher die süssesten Osterhasen der Welt. Kunststück, denn sie bestehen sozusagen aus reinem Zucker. Und auch das ist kein Wunder, denn sie werden von Markus Peterer produziert, dem Sohn vom "Zockerbolle Sepp".

"Ja, das ist eine ganz alte Geschichte, unsere fast durchsichtigen roserote Zockerhäsli. Früher gehörten sie in jedes ordentliche Osternestli, noch vor 40 Jahren. Doch jetzt beliefern wir nur noch drei Geschäfte damit, je eines in Zürich, St. Gallen und Appenzell. Viel mehr dürften es auch nicht sein, denn einige unserer alten Formen sind mittlerweile ausgereizt, und wir können sie nicht ersetzen, da sie niemand mehr produziert. Dazu sind die Häsli in reiner Handarbeit hergestellt, was sehr zeitraubend und damit unmodern ist. Trotzdem möchten wir sie weiterhin jeweils auf Ostern wieder aufleben

lassen. Das ist für unsere Firma ein Stück nostalgische Traditionspflege."

Genau wie die alten Nostalgie-Zockerbölle, die es seit einiger

kaufen sein! Wem die Häsli dann doch zu süß sind, der soll trotzdem eines mitnehmen und zuhause aufstellen. Denn sie schmecken nicht nur süß, sie schauen auch süß aus!



Zeit im Waldegg Lädeli zu kaufen gibt und die sehr beliebt sind, passen doch auch die alten Zuckerhasen ins Sortiment! Und so soll's auch sein: Dieses Jahr werden sie in den Wochen vor Ostern dort zu

Noch warten die alten Formen in Zockerbolle Sepps Confiserie darauf, auf Ostern wieder mit der rosaroten Zuckermasse gefüllt zu werden. Könnt Ihr noch warten, liebe Gäste, Ihr Schleckmäuler?

Augen-Chirurgie
Gefässkrankheiten
Gynäkologie
Hand-Chirurgie
Orthopädische Chirurgie
Plastisch-Kosmetische Chirurgie
Venen-Chirurgie
Wirbelsäulen-Chirurgie
Rehabilitation
Chinesische Medizin

BERIT
KLINIK

Wenn Sie auf beste medizinische Leistungen, erstklassige Pflege und Behandlung Wert legen – kurzum sich auch während Ihrer Genesung wohlfühlen möchten – geniessen Sie bei uns die besten Aussichten.



Berit Klinik | CH-9052 Niederteufen
www.beritklinik.ch | berit@klinik.ch
071 335 06 06



G Der perfekte
Gastro-Partner
Beratung – Planung – Lieferung –
Montage – Wartung aus einer Hand
MARKER GROSSKÜCHEN – KÄLTE – CHEMIE
GASTROCHEM AG

FL-9491 Ruggell – Landstrasse 149 – Tel. +423/373 62 85, E-Mail: info@gastrochem.li – www.gastrochem.li



PASTA-POWER
für die Schweiz

BSCHÜSSIG

www.pasta-premium.com



Nach Teufen blochen



Keine Angst, der Waldegg Kalender wird auch unter diesem Titel nicht politisch. Im Gegenteil, diese Blocher haben gar nichts mit dem Bundeshaus zu tun, sondern verkörpern einen alten Fasnachtsbrauch.

Das "Appenzeller Sprachbuch" übersetzt "Bloch" mit "Holzklotz, Sägebock". Das Buch "Innerrhoder Dialekt" nennt den Begriff nicht. Daneben ist aber eben auch der alte Brauch gemeint. Ein richtiger Ausserrhoder weiss natürlich, was ein Bloch ist. Er würde es einem Bloch-unwissenden Nicht-Appenzeller wohl etwa so erklären:

Das Erwachsenen-Bloch

In einem Umzug, der nur in ungeraden Jahren am Faschnachtsmontag stattfindet, wird ein Baumstamm, der fachgerecht auf einen bekränzten Wagen gebunden wurde, durch mehrere Dörfer geführt. Als prächtigstes Bloch gilt jenes von Urnäsch. Der Stamm trägt an der Stirnseite auf einem Bogen das Urnäscher Wappen und an seinem hinteren Ende ein Aufrichtebäumchen. Vor diesem sitzt ritlings auf dem Stamm ein russiger Schmied und hämmert auf einen hell klingenden Amboss. Direkt vor ihm raucht ein Ofen, der mit Reisig gefüttert wird. Von Zeit

zu Zeit packt der Schmied mit einer Zange einen Schwärmer und lässt diesen krachen. Auf dem vorderen Ende des Stamms steht ein fasnächtlicher Fuhrmann mit einer ellenlangen Zipfelmütze und schwingt eine Peitsche, hinter ihm sitzen Musikanten mit Blasinstrumenten. Der Wagen wird von paarweise nebeneinander gehenden Männern mit Zugstecken an einem Seil gezogen. Sie stellen mit ihrer Kleidung und Ausrüstung Berufe dar, die etwas mit Holz zu tun haben. Als Clowns gekleidete Kässelibuben rennen dem Bloch mit ratternden Sammelbüchsen voraus. Hinter ihnen folgen etwa fünf Vorreiter in prächtiger landsknechtähnlicher Kleidung. Neben dem Bloch marschiert der Wagenwart und hinter ihm tappt ein als Bär verkleideter Mann, der unterwegs allerhand Schabernack treibt. Er wird von einem Zigeuner an einer langen Kette geführt. Den Schluss macht der berittene Förster mit umgehängter Kluppe (einem Holzmessgerät, das wie eine grosse Schublehre aussieht).

LICHT - KRAFT - TELEFON - EDV

Ihr Spezialist für alle Installationen

ELEKTRONEF AG

Hauptstrasse 5, 9053 Teufen, Tel. 071 333 21 55, Fax 071 333 47 26

Sanitär

Heizung

Oskar Fässler AG

Gebäudetechnik mit Qualität



Hauptstr. 15 • 9053 Teufen • Tel. 071 333 14 91 • oskar-faessler.ch



Baunternehmung und Ingenieurbüro

9053 Teufen • Tel. 071 335 77 44 • preisigbau.ch

PREISIG AG



Das Urnäser Bloch wird vom Dorfteil Tal nach Herisau und zurück gezogen. Die Schulkinder im Kantonshauptort erwarten vor allem den Bären gespannt, um dann bei seinem Eintreffen mit dem Ruf "de Bär chunnt, de Bär chunnt!" in alle Windrichtungen zu verstieben. Nach der Rückkehr wird das Bloch vom Förster auf dem Urnäser Dorfplatz versteigert. Das Geld geht in die Blochkasse, aus der auch die Kostüme finanziert werden.

Die Bubenblöcher

Die Dorfbuben von Hundwil, Stein und Schwellbrunn, etwa vom Anfang bis zum Ende der Schulpflicht, ziehen sogar jedes Jahr ihre Blöcher durch die Dörfer, am eigentlichen Blochmontag, dem Montag nach Aschermittwoch. Wenn die Anzahl der angemeldeten Blochbuben zu gross ist, werden Ausscheidungsrennen um die freien Plätze gelaufen. Die Hundwiler Buben legen den weitesten Bloch-Weg zurück.

Ihr Marsch führt nach Urnäsch, Waldstatt, Herisau und zurück nach Hundwil. Aber auch das Dorf Teufen kommt in den Genuss eines Blochs: Zwar gibt es hier diesen Brauch nicht, die Teufner Buben haben kein Bloch. Doch das finanziell vielleicht sehr ergiebige Terrain des niedersteuerlichen Teufen wird von den Steiner Buben besetzt. Diese ziehen ihr Bloch auf Umwegen nach Teufen und wieder zurück, den Steiner Stich hoch! Da die Buben ihr



Bloch nicht versilbern, sondern zurückgeben müssen, kommt den "Käss" (den Käselibuben) noch grössere Bedeutung zu als bei den Erwachsenen. Diese werden zudem von Suublootere-Buben unterstützt. Sie schwingen ihre aufgeblasenen Schwei-

neblasen an langen Stecken, schlagen sie auf den Boden und erschrecken damit die Umstehenden. Wenn sie dann Leute bemerken, die dadurch nicht auf die Idee kommen, den Käss einen Obolus zu entrichten, soll auch schon eine Suublootere

auf einem Füdli gelandet sein. Oder die kleinen Kinder stieben vor ihnen wie vor dem Bären in Herisau davon, blochen um die nächste Hausecke in Sicherheit.

(Nach Texten von Hans Hürlemann, Bilder: Sammlung Werner Holderegger)

Schneeballwerfen oder Snöben?

Bei der Gestaltung dieses Waldegg Kalenders im Dezember 2007 war das Appenzellerland tief verschneit. Die Skilifte waren in Betrieb, auch jene, die im vorigen Winter keinen Tag liefen, die Temperaturen lagen in den Dörfern zum Teil sogar unter minus 15 Grad. Männiglich stand der Sinn nach Wintersport.

Denn, "die Formen des Wintersports sind heutzutage recht mannigfaltig geworden. Unsere Altväter kannten nur das Schlitteln, das zu Holz- und anderen Transporten praktisch verwertet, neben Schneeballwerfen und Bauten aus Schnee noch jetzt in ländlichen Ver-

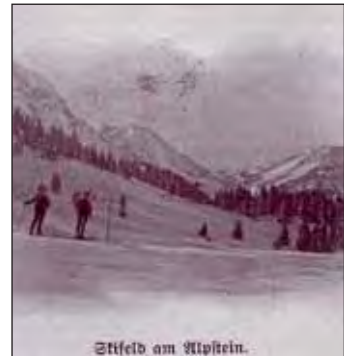
hältnissen oft die alleinige Art der Belustigung bildet." So sah's der Appenzeller Kalender 1910. Und empfahl als "sehr beliebte Skiberge der Ostschweiz die Fährnern bei Appenzell und den Gäbris".



Hand auf's Herz: Wie steht's mit Ihren neuesten Snöber-Klamotten? Finden Sie die Gondelbahn mit der drehbaren Kabine geil? Carven Sie oder fahren Sie noch mit den veralteten Trickskiern? Corviglia oder Kleines Matterhorn? Oder darf's doch die Sierra Nevada sein? Ach ja, jene

in Spanien, wo man zum Après-Ski gleich noch an die grosse Pfütze fahren kann, oder jene im US-Westen, mit Squaw Valley und so?

Eine tolle Tour wäre auch, nebst Fährnern und Gäbris, der Aufstieg mit den Fellen von Trogen zur Hohen Buche, die Schussfahrt runter zum Pfauen (frische Nussgipfel aus der Hausbäckerei), der kurze Wiederaufstieg zur Waldegg (Empfehlung: Röslis Rösti), dann etwas Langlauf rüber zur Schäflisegg (gute Häselbei-Zonne!) und von dort hinunter zum Brand (Kafi Fertig) und schliesslich nach Santjörge.



Oder doch lieber Sesselbahn mit geheiztem Füdlichüssi?



Vorspeisen

Bauernsalat

mit Molke-Dressing aus der Schnuggebock-Alpkäserei

Fr. 8.50

Gebackener Frischkäse

mit Kabissalat

Fr. 11.50

Uelis Lieblings-Flade

Würziger Kürbis-Zwiebelfladen

Fr. 7.50



Hauptspeisen

Appenzeller Schmaus

Chähörnli, Siedwurst, Appenzeller Schnitzel, Pouletbrüstchen, Beinschinken und Epfelmues

Fr. 38.50

Appenzeller Schnitzel mit Chähörnli und Epfelmues

gefüllt mit Siedwurstbrät und Mostbröckli

Fr. 30.50

Appenzeller Siedwurst

mit Chähörnli und Epfelmues

Fr. 26.50

Kalbsgeschnetzeltes an Waldpilzsauc

mit Nudeln und Tagesgemüse

Fr. 35.50

Geschmorte Rindssaftplätzli

mit Kartoffelstock und Tagesgemüse

Fr. 35.50

Saftiges Schweinssteak an Senfsauce

mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse

Fr. 32.50

Bauernpfanne mit Salat

Kartoffeln, in Würfel geschnittenes Kalbfleisch, Schweinswürstchen, Schweinefleisch, Zwiebeln, gebratenes Ei und Gemüse

Fr. 28.—



Grosis fleischlose Gerichte

Gebratene Forellenfilets Fr. 31.50
mit Pilawreis und Tagesgemüse

Grosis Nudel-Gemüseauflauf Fr. 26.50

Appenzeller Chähörnli Fr. 23.50
mit Epfelmues



Seniorenteller

**Kalbsgeschnetzeltes an
Waldpilzsauce** Fr. 29.50
mit Nudeln und Tagesgemüse

Appenzeller Schnitzel Fr. 26.50
mit Chähörnli und Epfelmues

Appenzeller Chähörnli Fr. 19.50
mit Epfelmues



Desserts

Fuhrmannns-Portion + Fr. 2.—

Vaters Lieblings-Dessert Fr. 7.50
Eiercognac-Creme

Dörrbirnenfladen Fr. 6.—
mit Rahm

**Epfelchüechli und
Bacheschnette** Fr. 8.50
mit Vanillesauce

Chratzete (Kaiserschmarrn) Fr. 8.50
mit Kompottfrüchte

Grosis Schoggischaum Fr. 8.50





Getränkete Karte

Flaschenwein im Schnuggebock

Stünde im Schnuggebock eine Stüva Grischuna statt einer Appenzeller Stube, befände sich beim Abgang zu Toilette, Keller und Alpkäserei natürlich ein Stägafässli.

Neben dem offenen Wein, der im Schnuggebock an den Tisch gebracht wird, birgt sein Keller auch ohne Stägafässli einige Flaschen, für die es sich lohnt, dort hinunter zu steigen. Allerdings stammen diese wie früher aus der europäischen Nachbarschaft und nicht aus Übersee, denn Weine von so weit her zu holen, war in den Jahren, in denen der Schnuggebock „spielt“, nicht üblich.

Suchen Sie, verehrter Gast, Ihren Flaschenwein selbst aus dem Kellerregal und stärken Sie sich fürs Treppensteigen mit einem Glas Most vom Fass.

Oben angelangt übergeben Sie bitte Ihre Flasche Ihrer Servier-tochter oder Ihrem Kellner. Man wird sie gerne für Sie öffnen und Ihnen den feinen Tropfen kredenzen.

Prosit! Wohl bekomms!

Offenausschank	2dl	3dl	5dl	1l
Weisswein				
Fendant	8.—		20.—	
Rotwein				
Bernecker Blauburgunder	8.50		21.—	
Appenzeller Mineral		3.80	6.—	8.—
Halb - Halb (Fruchtgetränk)		3.90	6.—	9.50
Citro		3.90	6.—	9.50
Süssmost		3.90	6.—	9.50
Orangensaft	4.30			
Saft vom Fass		3.90	6.—	
Naturtrüb Quöllfrisch		3.90	6.—	
Schnuggebock Bier		4.—	6.—	

	2 cl	4 cl
Appenzeller Alpenbitter, Cynar, Campari, Martini weiss		6.20
Noch em Esse		
es Abihäberli	4.80	8.—
Appenzeller Malz-Schnaps		9.—
Dörrbirnen-Schnaps aus dem Eichenfass	5.50	10.—

Fraue-Kafi	3.90
Manne-Kafi	5.70
Schnuggebock-Kafi	8.50
Biberflade-Kafi	8.50
Ovo / Schokolade	3.90
Schwarztee, Pfefferminztee, Hagebuttentee,	
Lindenblütentee, Kamillentee	3.90

Auf der Mitarbeiter-Seite werden traditionell drei Mitglieder des Waldegg-Teams vorgestellt. Dies symbolisch als Dank des Wirte-Ehepaars Anita und Chläus Dörig an alle, die durch ihren Einsatz den Erfolg des ERLEBNIS WALDEGG erst möglich machen.



Fabian Fleisch

möchte – Nomen est Omen – einmal eine eigene Metzgerei führen. Dazu hat der in Hittnau aufgewachsene Zürcher Oberländer mit appenzellischen Wurzeln mütterlicherseits bereits mit 18 Jahren die Metzgerlehre abgeschlossen. Nun macht er seit August 2007 eine Zweitlehre als Koch. Kennen gelernt hat er die Waldegg an einem Geburtstagsfest seines Opas. Die gesamte Freizeit verbringt er mit dem Segeln seiner Pirat-Jolle auf allen Seen der Schweiz. Junioren-Europameisterschaften führten ihn auch schon nach Bayern und Norddeutschland.



Waltraud Studer

ist nach 15 Jahren Tätigkeit als Geschäftsführerin eines Hotels in Colonia Suiza, Uruguay in die Schweiz zurückgekehrt. Ihre beiden Kinder waren vor ihr für eine Berufslehre in die Ostschweiz gereist. Die gebürtige Kärntnerin hatte in Villach die Hotelfachschule absolviert. Nun ist sie seit April dieses Jahres im Restaurant Waldegg, einem "sehr interessanten Betrieb" wie sie sagt, im Service. "Ich möchte hier noch etwas dazu lernen, das kann mir nur nützen, falls ich noch einmal nach Südamerika gehen werde. Hier habe ich so viele gute Ideen um mich."



Paulo José Silva Amorim

ist überzeugter VW-Golf-Fahrer und Anhänger des FC Porto. Geboren in Oliveira de Azeis gehört er zur portugiesischen "Viererbande" der Waldegg. Sein Bruder wohnt schon seit einiger Zeit in Goldach. So hat er von der Waldegg gehört. Er arbeitet nun seit dem 1. April hier als Casserolier und wohnt als Alleinstehender auch gleich im Hause. In der Freizeit kümmert er sich am liebsten um seine kleine Goldacher Nichte. Er freut sich auf die vielen Stunden vor dem Fernseher im nächsten Jahr, schliesslich gehört Portugal zu den Mitfavoriten der Euro 08.

Natura Beef auf dem Heubode

In der Steinleuten oberhalb Bühler gibt's wohl die kürzesten Produktionswege für feinsten Rindsbraten: Das Beef wächst auf eigener Weide vor dem Haus heran und wird dann gleich drinnen im Tenn an Fleischtiger verfüttert. Was früher die "Speisewirtschaft zur Heimat" war, ist heute der "Heubode", ein spezielles Restaurant für Gruppen, die einen feinen Braten aus Natura Beef lieben.

men. Er hatte zuvor lange nur Schafe gehalten. Genau in dieser Zeit wurde die Milchkontingentierung eingeführt, und so standen Martina und Hannes ohne Kontingent da. Nach kurzem Studium ihrer Lage entschieden sie sich bald für die Mutterkuhhaltung mit der Rasse Black Angus, von der man sagt, sie produziere das beste Rindfleisch. Anfänglich setzten sie ihre Produkte mittels Direktvermarktung ab.

aufzuziehen. Nach und nach wurde der Heubode zur gemütlichen Stube ausgebaut und dekoriert. Und nun geht nur noch etwa ein Drittel des mit 18 Mutterkühen produzierten Beefs in die Direktvermarktung, der Rest kommt auf die eigenen Tische. Ihre Jungrinder werden von einem handwerklichen Metzger in der Region geschlachtet.



Martina und Hannes haben ihren Betrieb mit dem gemütlichen alten Wirtshaus 1984 von Vater Eisenhut übernom-

Tage der offenen Tenntür mit Verköstigung der Gäste brachten sie auf die Idee, einen "richtigen" Wirtshausbetrieb



Die Speisekarte im Heubode ist prägnant kurz: Bratenstücke oder Hackbraten mit Zutaten. Hannes ist zum Spezialisten für Grilladen im Oklahoma Smoker geworden. Er zieht die Grill-Show ab. Martina ist für die Beilagen, die frischen Sai-

songemüse und knackigen Salate verantwortlich. Ihre Spezialität ist ein feiner Kartoffel-Gratin. Die Desserts werden vom Appenzellerbeck Koller, Teufen geliefert, es sei denn, die Gäste bringen ihren eigenen mit.



Beim Kafi Fertig in ihrer gemütlichen Stube schmunzeln Martina und Hannes: "Unsere Kombination von Mutterkuhhaltung, Selbstvermarktung und eigener Beiz hat sich bewährt. Wir haben noch nie Werbung gemacht aber immer genug zu tun." Und die Gäste seien immer zufrieden. Viele schätzen zudem die gute Luft und das schöne Wandergebiet.

Lust auf leckeren Rindsbraten oder traditionellen Hackbraten mit einem Hauch von Rauchgeschmack bekommen? Martina und Hannes Eisenhut verwöhnen Sie gerne.

HEUBODE

071 793 22 09

www.heubode-beiz.ch

Gruppen von 15 bis 80 Personen auf Voranmeldung.

Von St. Gallen mit dem Auto bis Bühler, am Dorfausgang, 20m nach Bahnübergang links Richtung Steinleuten. Per Bahn bis Bühler, Abholdienst oder schöne Wanderung.





Idyllhotel
Appenzellerhof

Schlafen • Geniessen • Entspannen



*Ihr Hotel mit allem Komfort auch für Anlässe in der Waldegg
Bio Küche an allen sieben Tagen der Woche
Eigene Ayurvedapraxis im Haus*



*Laure & Herbert Sidler, CH-9042 Speicher, Tel. 071 344 13 21, Fax 071 344 10 38,
info@appenzellerhof.ch www.appenzellerhof.ch*



Elisabeth und Walter Bosshard
Gremmstrasse 14
CH-9053 Teufen

Phon ++41 71 333 12 24
Faxe ++41 71 333 17 70
www.pension-alpenheim.ch

Alpenheim – die Pension im typischen Appenzeller Holzhaus, abseits der Hauptstrasse. Verbringen Sie bei uns einen geruh-samen Aufenthalt.



Für Ihre Sitzungen, Besprechungen oder Meetings empfehlen wir Ihnen unsere Seminarräume in ruhiger und angenehmer Atmosphäre.



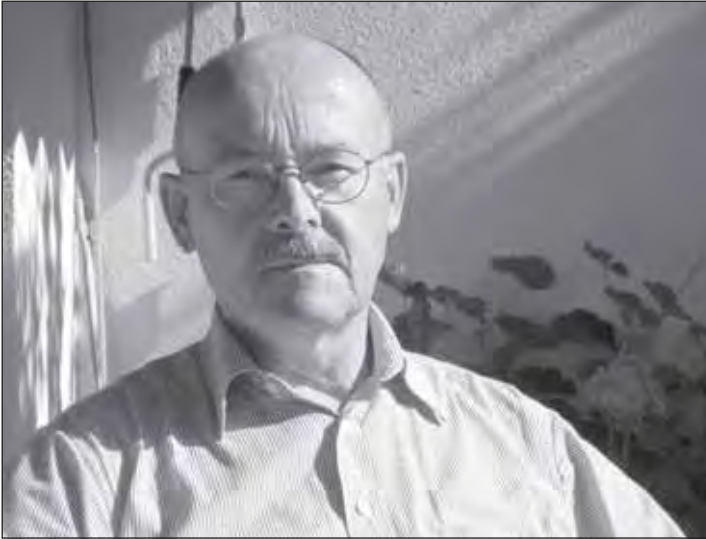
ZUR *** **LINDE**
HOTEL · spezialitätenRESTAURANT



Fam. Hans-Jakob und Julia Lanker • 9053 Teufen
Telefon 071 333 28 22 • Telefax 071 333 41 20
info@hotelzurlinde.ch • www.hotelzurlinde.ch

Waldegg-Lüüt

Lehrer, Musiker, Zeitungsmann, Volkskundler, Waldegger: Hans Hürlemann






































"Ich erinnere mich gerne an meine Teufner Jahre. Die waren prägend für mich. Da kam ich als junger Seklehrer an meiner ersten Stelle in die Gesellschaft einiger gesetzter Kollegen, alle waren mindestens 20 Jahre älter als ich. Nur ‚Zöbe‘ lebt noch, Walter Zuberbühler. Ich war der junge Spund. Und auch an die Waldegg jener Zeit denke ich gerne zurück. Schliesslich ging Sepp, der Bruder von Chläus, dem heutigen Waldeggwirt, zu mir zur Schule."

Teufner Beginn

Den (älteren) Teufnern muss man Hans Hürlemann fürwahr nicht vorstellen. Auch den restlichen Ausserrhodern nicht, schon gar nicht den Urnäschern. Denn was für den in Herisau geborenen und in St. Gallen aufgewachsenen Phileinser 1962 in Teufen begann und bis 1967 dauerte, entwickelte sich inzwischen zu seiner Stellung als "Berufsapenzeller" in Urnäsch. Und der aufmerksame Leser dieses

Kalenders kennt seinen Namen auch, hat doch Hans Hürlemann hier in einer Fortsetzungsserie jeden Raum des Schnuggebocks akribisch beschrieben.

1967 zog es Hans Hürlemann dann nach Urnäsch, wo er bis 1995 wiederum als Sekundarlehrer mit den Fächern Deutsch, Französisch, Englisch, Geschichte, Geographie, Steno und Turnen wirkte. Anschliessend kennt man ihn natürlich auch als langjährigen Redaktor (1995 – 2003) und freien Mitarbeiter (2003 bis heute) der Appenzeller Zeitung. Für ihn bedeutete dann die Pensionierung jedoch nicht, sich nach all den Schulmeister- und Journalistenjahren zurückzulehnen, denn er hat im Frühling 2006 mit dem Buch "Urnäsch" eine wunderbare Dorfgeschichte veröffentlicht, die den Rahmen des Üblichen bei weitem sprengt und ihm auch in Historikerkreisen höchste Anerkennung verschafft hat. Inzwi-

I.	Jänner		☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung	Tages- Länge		
			Aufg.	Untrg.				
Dienstag	1	Neujahr 		1.27	12.02	<i>Auf</i>	8.32	
Mittwoch	2	Berchtold  03h 		2.34	12.20	<i>die</i>	8.33	
Donnerstag	3	Genoveva 		3.42	12.42	☉ <i>erdnah</i> , ☾ <i>erdfern</i>	8.34	
Freitag	4	Titus  15h 		4.50	13.10	♁	8.35	
Samstag	5	Simeon 		5.55	13.46	<i>anfangs</i>	8.37	
Sonntag	6	FE Heil. 3 Könige 		6.56	14.32	☽	8.38	
1. Woche	Weise aus dem Morgenland Matth. 2			Sonnenaufgang 8.09 Untergang 16.47				
Montag	7	Isidor  03h 		7.48	15.30	<i>raue</i>	8.39	
Dienstag	8	Erhard 		8.30	16.37	● 12.37	8.41	
Mittwoch	9	Julian  12h 		9.03	17.49	<i>Witte-</i>	8.42	
Donnerstag	10	Samson 		9.29	19.05	<i>rung</i>	8.44	
Freitag	11	Diethelm  20h 		9.51	20.20	♃♁	<i>mit</i>	8.45
Samstag	12	Anselm 		10.09	21.35	<i>Schnee-</i>	8.47	
	Anbruch des Tages um 6.28			Abschied um 18.34		Alter Sylvester 13.		
Sonntag	13	1. S. n. Epiph. 		10.26	22.50	♁♁	<i>fall</i>	8.49
2. Woche	Jesus lehrt im Tempel Luk. 2			Sonnenaufgang 8.07 Untergang 16.56				
Montag	14	Israel, Felix  01h 		10.42	--		8.51	
Dienstag	15	Maurus 		11.01	0.07	☾ 20.46	8.53	
Mittwoch	16	Marzell  05h 		11.22	1.27	<i>folgt</i>	8.55	
Donnerstag	17	Anton 		11.49	2.50	<i>helles</i>	8.57	
Freitag	18	Priska  08h 		12.26	4.13	<i>aber</i>	8.59	
Samstag	19	Martha 		13.16	5.32	☾ <i>erdnah</i>	<i>kaltes</i>	9.01
Sonntag	20	Septuagesima  09h 		14.21	6.40	☾, ♂♁, ☉ <i>in</i> ☽	9.03	
3. Woche	Arbeiter im Weinberg Matth. 20			Sonnenaufgang 8.02 Untergang 17.05				
Montag	21	Agnes, Meinrad 		15.38	7.33	<i>Wetter,</i>	9.05	
Dienstag	22	Vinzenz  11h 		17.00	8.12	○ 14.35	9.08	
Mittwoch	23	Emerentia 		18.22	8.40	<i>nachher</i>	9.10	
Donnerstag	24	Timothe  16h 		19.39	9.02	☽	<i>trübes</i>	9.13
Freitag	25	Pauli Bekehr. 		20.52	9.20	♃♁	<i>und</i>	9.15
Samstag	26	Polykarp  24h 		22.03	9.36	<i>windiges</i>	9.18	
Sonntag	27	Sexagesima 		23.11	9.51		9.20	
4. Woche	Gleichnis vom Samen Luk. 8			Sonnenaufgang 7.55 Untergang 17.15				
Montag	28	Karl 		--	10.07		9.23	
Dienstag	29	Valerie  11h 		0.19	10.24	<i>Wet-</i>	9.26	
Mittwoch	30	Adelgunda 		1.27	10.44	☾ 6.03, ♂ <i>wird rechtläufig</i>	9.28	
Donnerstag	31	Virgil  23h 		2.35	11.09	☾ <i>erdfern</i>	<i>ter.</i>	9.31
Sonne in ☽ am 20. um 17.44 Uhr.								



schen bezeichnet er sich schalkhaft als "vollamtlichen Vortragsredner in Sachen appenzellische Volkskultur" und fügt dann mit weiter blinzeln- den Augen an: "Erst kürzlich hat mir ein Vortrag während des ‚Latein Monats‘ in St. Gallen riesig Spass gemacht. Ich sprach zum Thema ‚Lateinische Unverschämtheiten in den Urnäsher Kirchenbücher?'"

Seine Beiträge im ersten grösseren Buch über die Appenzeller Volkskultur, "Das Land Appenzell", das er 1977 zusammen mit Herbert Maeder gestaltet hatte, bezeichnet er mittlerweile scherzhaft als den "damaligen Stand des Irr-

tums". Denn gerade auf diesem Gebiet hat sich mit Hans Hürlemann als eine der Galionsfiguren seither viel getan. Er arbeitete im erweiterten Vorstand der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde mit, gehörte zu den Gründern des Museums für Appenzeller Brauchtum und ist zur Zeit Präsident des Gönnervereins des Zentrums für Appenzellische Volksmusik in Gonten. Damit ist das Thema Musik erreicht.










































Die Teufner Streichmusik

Hans Hürlemanns Einstieg in die Appenzeller Volksmusik geschah 1964 in Teufen. Als Seklehrer hatte er auch die Violin-Prüfung abgelegt. Sein Prüfungsstück war Bachs Doppelkonzert. Genau dieses spielte er zusammen mit Berufskollege Rainer Aegerter eines schönen Tages aus purer Lust in einem Schulzimmer im alten Hörli-Schulhaus. Aegerter hatte zuvor schon oft in einer Streichmusik musiziert und spielte deshalb das Bach'sche Stück völlig "ösrig". Das führte schon nach wenigen Takten zu einem riesigen

Gelächter. Nach dem gemütlichen Musigen gingen die beiden mit ihren Geigenkästen vom Hörli in die nahe gelege-



ne Wirtschaft Rose, wo sie ihre Geigen in den Schirmständer stellten. "Zeige, zeige!" schallte es sofort vom Stammtisch herüber, wo der Alpsteinclub hockte, dabei auch Gret Zellweger (siehe "Waldegg Lüüt" im letzten Kalender). Zwar beherrschten Rainer und Hans nur gerade drei Stückli, aber aus diesem kleinen Fundus entstand trotzdem ein Riesenfest, das bis in den frühen Morgen dauerte. Der Grundstein zur "Tüüfner Striichmusik" war gelegt. Kurz nach dem Gründungskonzert in der Rose stiessen noch Werner Fitzli, Emil Künzler und Dieter Kalbfell zur Formation. Wie's sich gehört, trat sie natürlich in Appenzeller Tracht auf. So angezogen hatte jedoch der Bassist Mikrophon-Verbot,

II.	Hornung		☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung	Tages- Länge	
			Aufg.	Untrg.			
Freitag	1	Brigitta 	3.42	11.41	♀♂♃	Anfangs	9.34
Samstag	2	Lichtmess 	4.45	12.23		Tage	9.37
Sonntag	3	Fastnachts-S.  11h 	5.41	13.16	☾		9.40
5. Woche	Blinder am Wege Luk. 18		Sonnenaufgang 7.47 Untergang 17.27				
Montag	4	Veronika 	6.27	14.20	♃♂☾, ♀♂☾	mit	9.42
Dienstag	5	Fastnachts-D.  20h 	7.03	15.31		Schnee	9.45
Mittwoch	6	Aschermittwoch 	7.32	16.47		oder	9.48
Donnerstag	7	Richard 	7.55	18.04	● 4.45, ♀		9.51
Freitag	8	Salomon  03h 	8.15	19.21		Regen.	9.54
Samstag	9	Apollonia 	8.32	20.38	♃♂☾		9.57
Sonntag	10	Invocavit  07h 	8.49	21.56		Es	10.01
6. Woche	Versuchung Christi Matth. 4		Sonnenaufgang 7.37 Untergang 17.38				
Montag	11	Euphrosina 	9.07	23.16	♃♂☾		10.04
Dienstag	12	Susanna  11h 	9.27	--		folgt	10.07
Mittwoch	13	Fronfasten 	9.52	0.38		raue	10.10
Anbruch des Tages um 5.58			Abschied um 19.14 Alter Hornung 14.				
Donnerstag	14	Valentin  13h 	10.25	2.01	☾ 4.34, ☾ erdnah		10.13
Freitag	15	Faustin 	11.09	3.20		Witterung	10.16
Samstag	16	Juliana  16h 	12.08	4.31	☾, ♂♂☾	und	10.19
Sonntag	17	Reminiscere 	13.19	5.27		nachher	10.23
7. Woche	Kanaanäisches Weiblein Matth. 15		Sonnenaufgang 7.26 Untergang 17.49				
Montag	18	Kaspar  20h 	14.37	6.10		wieder	10.26
Dienstag	19	Marian 	15.58	6.41	☾ in ☾	Schnee-	10.29
Mittwoch	20	Euchar 	17.16	7.05	☾	fall.	10.32
Donnerstag	21	Eleonora  01h 	18.31	7.24	☾ 4.31, Tot. Mondf., ♃♂☾		10.36
Freitag	22	Petri Stuhlfeier 	19.43	7.41			10.39
Samstag	23	Josua  09h 	20.53	7.56		All-	10.42
Sonntag	24	Oculi 	22.02	8.11	♃♂☾	mählich	10.46
8. Woche	Der Stumme redet Luk. 11		Sonnenaufgang 7.14 Untergang 18.00				
Montag	25	Matthias  19h 	23.10	8.28		sonniges	10.49
Dienstag	26	Viktor 	--	8.47	♀♂♀	aber	10.52
Mittwoch	27	Mittfasten 	0.19	9.10		kaltes	10.56
Donnerstag	28	Frida, Sara  07h 	1.27	9.39	☾ erdfern	Wet-	10.59
Freitag	29	Leander 	2.31	10.16	☾ 3.19	ter.	11.02

Sonne in ☾ am 19. um 7.50 Uhr.



«Die Streichmusik Teufen» am Kantonalen Sängertag 1966 in Teufen;
von links: Hans Hürlemann, Rainer Aegerter, Werner Fützi, Emil Künzler,
Dieter Kalbfell.

denn Mit-Allemanne Dieter schwäbelte dermassen, dass man ihm sonst wohl sofort die Schuefe vom Ohr gepupft hätte.

Mit dem Umzug von Hans nach Urnäsch übersiedelte auch die Teufner Lehrermusik 1967 ins Hinterland. Sie überlebte dort allerdings unter dem Namen Streichmusik Hürlemann bis 1992, als die zeitliche Belastung für einige Mitglieder zu gross wurde.

Der Historiker









































Der Schritt vom Redaktor zum freien Mitarbeiter bedeutete 2003 nicht etwa ein allge-

meines Kürzertreten, sondern war auch der erste hin zur nun ernsthaften Arbeit als Historiker. Hans Hürlemann übernahm die Aufgabe, die Geschichte der Gemeinde Ur-



näsch zu Papier zu bringen. Schon zuvor hatte er eine der Gemeinde von Briefträger Ernst Alder geschenkte Sammlung von alten Schriften und Brauchtumsgegenständen im Auftrag des Gemeinderats systematisiert. Nach dieser Arbeit brachte er zudem eine fachmännische Ordnung in das ausserordentlich gut bestückte Gemeindearchiv. Diese Tätigkeiten führten schliesslich zur Arbeit am neuen Buch. Das Resultat liegt nun vor und lobt den Autoren.

Somit hat sich Hans Hürlemann zu einem lebendigen Lexikon der Appenzeller Volkskultur entwickelt, insbesondere auch der Appenzeller Volksmusik. Wenn jemand eine Frage aus diesem Themenkreis hat, dann wendet er sich am besten an ihn. Zwar kann er auch nicht ganz alles wissen, aber Hans kennt dafür (fast) jeden im Appenzellerland, in beiden Rhoden, sicher jene, die ihm weiter helfen könnten. Der Begriff "Berufappenzeller" trifft deshalb für ihn nicht nur zu, sondern will auch als Kompliment und Anerkennung verstanden sein.

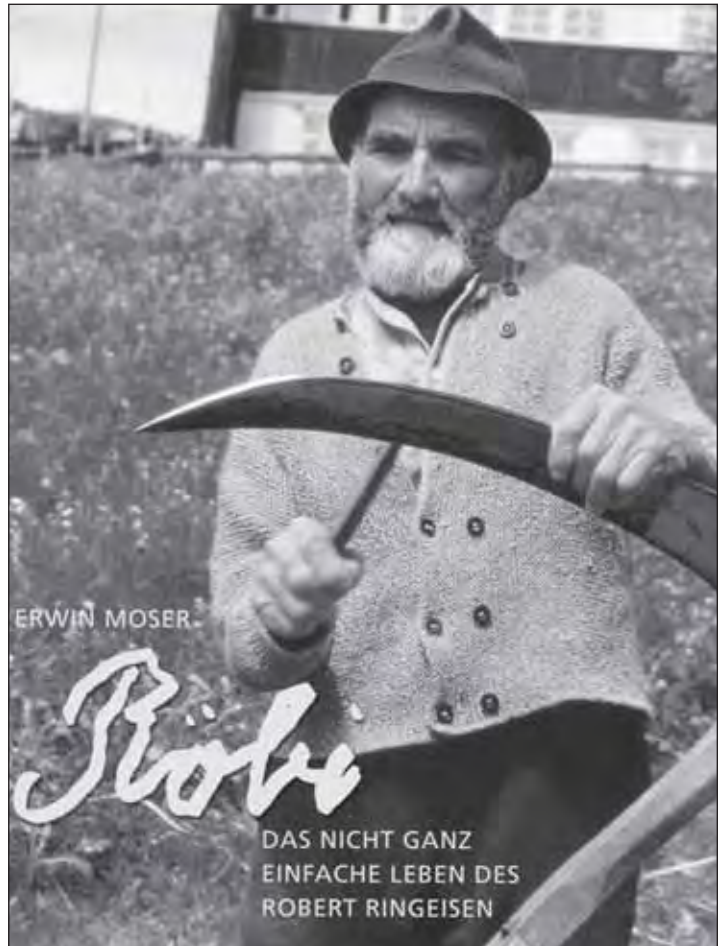
III.	März		☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung	Tages- Länge	
			Aufg.	Untrg.			
Samstag Sonntag	1 Albin 2 Laetare	 20h 	3.30 4.20	11.04 12.03	☾ Sonniges Wetter	11.06 11.09	
9. Woche	Jesus speist 5000 Mann Joh. 6		Sonnenaufgang 7.01 Untergang 18.10				
Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag	3 Kunigunda 4 Adrian 5 Eusebius 6 Fridolin 7 Perpetua 8 Philemon 9 Judica	 05h   12h   15h 	5.00 5.32 5.57 6.18 6.37 6.54 7.12	13.10 14.24 15.41 16.58 18.17 19.36 20.58	♃♂☾, ♀ am Morgen vorherrschend, ♃♂☾, ♀♂☾, ♃♂☾ ♁, ♀♂♃ ● 18.14 ♂♂♁ ♀♂♃	11.12 11.16 11.19 11.23 11.26 11.29 11.33	
10. Woche	Steinigung Christi Joh. 8		Sonnenaufgang 6.47 Untergang 18.20				
Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag	10 Alexander 11 Küngold 12 Gregor 13 Ernst	 17h    19h  	7.32 7.56 8.27 9.08	22.21 23.46 -- 1.09	☾ erdnah mählich	11.36 11.40 11.43 11.47	
Anbruch des Tages um 5.07		Abschied um 19.55				Alter März 14.	
Freitag Samstag Sonntag	14 Zacharias 15 Melchior 16 Palmtag	 22h   	10.02 11.09 12.24	2.23 3.24 4.10	☾ 11.46, ☾ ♂♂☾ Tage	11.50 11.53 11.57	
11. Woche	Einzug Christi Matth. 21		Sonnenaufgang 6.33 Untergang 18.30				
Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag	17 Gertrud 18 Gabriel 19 Joseph 20 Gründonnerstag 21 Karfreitag 22 Basil 23 Ostertag	 02h    08h    17h   	13.43 15.00 16.15 17.26 18.36 19.45 20.54	4.44 5.09 5.30 5.47 6.02 6.17 6.33	 ♁, ♃♂☾ ♂ in ♃ ○ 19.40 ♀♂♀	12.00 12.04 12.07 12.11 12.14 12.17 12.21	
12. Woche	Auferstehung Christi Mark. 16		Sonnenaufgang 6.19 Untergang 18.40				
Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag	24 Ostermontag 25 Mariä Verk. 26 Desideri 27 Ruprecht 28 Priskus 29 Eustach 30 Quasimodo	 03h    15h     04h  	22.03 23.12 -- 0.18 1.19 2.12 3.55	6.51 7.13 7.39 8.13 8.56 9.50 11.53	 ☾ erdfern ☾ ☾ 22.48 ♃♂☾	Gegen Ende ver- änderliche Witte-	12.24 12.28 12.31 12.34 12.38 12.41 12.45
13. Woche	Verschlossene Tür Joh. 20		Sonnenaufgang 7.05 Untergang 19.50				
Montag	31 Nelly, Balbina	 16h 	4.30	13.03		rung. 12.48	
Vom 30. März früh bis zum 26. Oktober früh sind die Zeiten in Sommerzeit ausgedrückt. Sonne in ♃ am 20. um 6.48 Uhr: Tagundnachtgleiche, Frühlingsanfang.							

Waldegg-Lüüt

Röbi











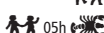





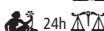


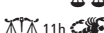









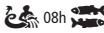
"Es Nummere-Mandli". So würde wohl Röbi einen anderen nennen, der wie er selbst ist. Das ist nicht im Sinne von "e glatti Nummere" gemeint, sondern lehnt sich eher an die Bedeutung des unter Schützen üblichen Ausdrucks für den höchsten Treffer auf der Scheibe an. Röbi meinte damit ganz einfach ein vorbildliches Kerlchen. Man hört den Ausdruck heutzutage nur noch selten. Röbi braucht ihn aber noch oft. Schliesslich spricht er nicht nur speziell, er ist es auch.

Robert Ringeisen, der nach langen Jahren der Wanderschaft unweit der Waldegg sein Zuhause gefunden hat, war auch schon Gast in diesem Kalender. Die Titelgeschichte in der Ausgabe 18/2005 war ihm und seiner inzwischen leider verstorbenen Frau Marie gewidmet. Nun hat Röbis langjähriger



Nachbar Erwin Moser ein kleines Büchlein über das "nicht ganz einfache Leben des Robert Ringeisen" herausgegeben. Das Büchlein sei den

Lesern des Waldegg Kalenders wärmstens empfohlen. Es liegt im Waldegg Lädeli und in der Gemeindebibliothek Teufen zum Verkauf auf.

IV.	April			☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung	Tages- Länge
				Aufg.	Untrg.		
Dienstag	1 Hugo		4.57	14.16		Vor-	12.51
Mittwoch	2 Abund	 23h	5.20	15.32	♁, ♃♁☾	herrschend	12.55
Donnerstag	3 Ignaz		5.39	16.49		trübe,	12.58
Freitag	4 Ambrosi		5.57	18.08	♁♁☾	regnerische	13.02
Samstag	5 Martial	 02h	6.15	19.30	♀♁☾	Tage.	13.05
Sonntag	6 Misericordia		6.34	20.54	● 5.55		13.08
14. Woche	Vom guten Hirten Joh. 10		Sonnenaufgang 6.51 Untergang 19.59				
Montag	7 Zölestin	 03h	6.57	22.22	☾ erdnah		13.12
Dienstag	8 Maria		7.26	23.49			13.15
Mittwoch	9 Sibilla	 03h	8.04	–.		Dann	13.18
Donnerstag	10 Ezechiel		8.55	1.09	☾		13.22
Freitag	11 Philipp	 05h	10.00	2.17		folgt	13.25
Samstag	12 Julius		11.14	3.08	☾ 20.32, ♂♁☾	un-	13.28
Sonntag	13 Jubilate	 08h	12.33	3.46		beständige	13.32
15. Woche	Nach Trübsal Freude Joh. 16		Sonnenaufgang 6.38 Untergang 20.10				
Anbruch des Tages um 4.57			Abschied um 21.47			Alter April 14.	
Montag	14 Tiburtius		13.50	4.14		Witte-	13.35
Dienstag	15 Raphael	 15h	15.05	4.36	♁, ♃♁☾	rung.	13.38
Mittwoch	16 Daniel		16.16	4.53		Auf	13.42
Donnerstag	17 Rudolf	 24h	17.25	5.09		Tage	13.45
Freitag	18 Christoph		18.34	5.24		mit	13.48
Samstag	19 Werner		19.42	5.40	☉ in ♃	sonni-	13.51
Sonntag	20 Cantate	 11h	20.50	5.57	○ 12.26	gem	13.54
16. Woche	Jesus verheisst den Tröster Joh. 16		Sonnenaufgang 6.25 Untergang 20.19				
Montag	21 Wolf		21.59	6.17			13.58
Dienstag	22 Kajus	 23h	23.06	6.42		Wetter	14.01
Mittwoch	23 Georg		–.	7.13	☾ erdfern	folgt	14.04
Donnerstag	24 Albrecht		0.09	7.53		kühle	14.07
Freitag	25 Marx	 12h	1.04	8.43	☾	Witte-	14.10
Samstag	26 Anaklet		1.51	9.42		rung;	14.13
Sonntag	27 Rogate	 23h	2.28	10.48	♁♁☾	dann	14.16
17. Woche	So ihr den Vater bittet Joh. 16		Sonnenaufgang 6.13 Untergang 20.29				
Montag	28 Vital		2.57	11.59	☾ 16.12		14.20
Dienstag	29 Peter		3.21	13.12	♁, ♃♁☾	Regen-	14.23
Mittwoch	30 Walburga	 08h	3.41	14.26		tage.	14.26

Vom 30. März früh bis zum 26. Oktober früh sind die Zeiten in Sommerzeit ausgedrückt.
Sonne in ♃ am 19. um 18.52 Uhr.

Hoppla, jetzt kommt Franz: Jabadabadoo!



"Hallo, Leute, da bin ich. Meine zwei steinalten Kollegen sind schon etwas träge geworden, kein Wunder bei deren Gewicht! Aber ich mag noch secklen! Zusammen mit Senorita Burrita, der Waldegg-Eselin, tolle ich seit Ende November hier herum. Ich bin am 7. Oktober jählig geworden und mein Name beginnt

auch mit einem F, wie Falk und Fritz. Ich heisse Franz. Der Ochsen-Hans meint, dass ich etwa so gross werde wie Fritz. Denn meine Mutter ist zwar eine etwas kleine Kuh, dafür umso kräftiger.

Ich soll ja auch ein kräftiger Bursche werden. Das ist das Ziel vom Chläus. Denn er hat

mich auf die Waldegg geholt, damit ich einmal ein vollwertiger Ersatz bin, wenn einer der beiden anderen Ochsen ausfällt, weil er gerade seine Migräne nimmt. Oder zum Hufschmied muss, weil er seine Iseli durchgelatscht hat. Ich freue mich, es den beiden alten Säcken einmal so richtig zu zeigen. Deshalb trainiere ich jetzt häufig und rase aus purer Lust im Schnee herum. Und wenn ich dann gross und stark bin, dann ziehe ich für Sie, liebe Gäste, schampar gerne den Ochsenkarren im Zeugs herum!"



Seit die Waldegg eigene Ochsen hat, fallen natürlich alte Bilder von Ochsenespannen viel mehr auf. Hier eines aus dem Buch "Urnäsch" von Hans Hürlemann.



Finden Sie zur Erlebnisegge des Appenzellerlandes!

Mit dem Auto

A1-Ausfahrt Nr. 81 SG-Kreuz-
bleiche Richtung Appenzell.
Ende Umfahrung Teufen,
beim zweiten Kreisel, Rich-
tung Speicher.
3.2 km bis zur Abzweigung
Waldegg. (kleiner, weisser
Wegweiser am rechten Stras-
senrand).

Mit der Bahn

Appenzeller Bahn ab St. Galler
Hauptbahnhof bis Teufen.
Von dort zu Fuss oder per
Waldegg-Bus-Abholdienst
(auf Bestellung).

Zu Fuss

auf dem Eggen Höhenweg:
Ab Lustmühle über Schäfli-
egg (80 Minuten).
Ab Teufen Bahnhof über
Schäfliegg (60 Minuten) oder
über Gählern (50 Minuten).
Ab Speicher über Birt - Ober-
horst (60 Minuten).

