



Waldegg Kalender

auf die Monate
**September, Oktober,
November und Dezember 2011**

Gegründet bei der Eröffnung des
Schnuggebock im März 2001



AR/AI

Hauszeitschrift für
Erlebnis Waldegg
11. Jahrgang, Nummer 38

Zum mitnehmen



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

*Tête-à-têtes. Geschäftsessen. Bankette.
Vom Vesperplättli bis zum Gourmet-Menü.*

*Panoramagarten. Kinderspielplatz.
Rollstuhlgängig.*

*Reservationen:
071 333 12 30 «Höhenrestaurant»
www.waldegg.ch*



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

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

*Reservationen:
071 333 12 30 «Schnuggebock»
www.schnuggebock.ch*



*Währschafte Kost im original appenzellischen
Spezerei-Lädeli.*

*Reservationen:
071 333 12 30 «Tante Emmas Ladebeizli»*



*Spitzbübische Schulstunde in nostalgi-
scher Stube. Kulinarische
Überraschungen statt Znü nibrot.
Gruppen-Reservationen:
071 333 12 30 «Tintelompe»*



Gesamtes Erlebnis Waldegg jeden Montag geschlossen

Willkommen

Grüezi mitenand!

Dieser Waldegg Kalender darf Ihnen, liebe Gäste, eine grosse Neuigkeit vorstellen: Angerollt ist das Zitradli! Nun backen wir unsere Brötchen und Brote wieder selber!

Spelsowirtschaft
Bäckerei «Waldegg»

Wie in der Vor-Dörig-Zeit dürfen wir unser altes Wirtshauschild wieder aufhängen! Bei uns gibt es nun (wieder) das feinste Appenzeller Ruchbrot mit der herrlichen Kruste. Wir möchten fast vor Freude herumgumpen wie die Brösmeli beim Schneiden eines Fünfpfünders!

Die gemütliche Wärme eines Holzofens soll stellvertretend sein für das wohlige Gefühl bei uns im Erlebnis Waldegg, in

jeder unserer gemütlichen Stuben, wo wir jedermann unsere Gastfreundlichkeit spüren lassen möchten. Als traditioneller Familienbetrieb denken wir gerne an andere Familien: Mögen sie die neuen Geräte auf dem Spielplatz benutzen, den Waldegg-Mannli-Weg geniessen oder über die „family affair“ eines ehemaligen Waldegg-Lehrlings in diesem Kalender lesen.

Aber auch der nachdenkliche Einzelspaziergänger auf dem Höhenweg soll den Weg zu uns finden. Ob als Familie, ganz allein, mit Geschäftsfreunden oder in trauter Zweisamkeit, wer Sie auch sind, seien Sie

herzlich willkommen!

Familie Anita und Chläus Dörig und das Erlebnis Waldegg-Team



Hauszeitschrift mit Schnuggebock Speisekarte in der Heftmitte

Inhaltsverzeichnis

- 4 Zitradli
- 7 Kaffeerösterei
- 8 Appenzeller Brot
- 9 Le Créateur du Zitradli
- 13 Nundoo
- 17 Appenzeller Zwergli
- 19 Waldegg-Krippe
- 21 Teufen einst und heute
- 23 Schnuggebock-Speisekarte
- 24 Schnuggebock-Getränkekarte
- 25 Mitarbeiter-Seite
- 27 Waldegg-Mannli
- 28 Esseria Hargarten
- 31 Poinzz
- 32 Portrait: Höhenrestaurant
- 34 Portrait: Emmas Ladebeizli
- 35 Portrait: Tintelompe
- 37 Portrait: Schnuggebock

Impressum

Herausgeber: Erlebnis Waldegg, Familie Anita und Chläus Dörig

Redaktion, Bilder, Texte: Roland Kink (rk), Teufen

Gestaltung, Bildbearbeitung DTP: Kuhn Grafik & Werbung, Teufen

Druck: Appenzeller Medienhaus, Herisau

S Zitradli isch am trülle



(rk)Und weil das Zitradli (es gibt dafür keine passende Übersetzung ins Hochdeutsche; davon später) eben am drehen ist, hat die Waldegg wieder etwas, was schon einmal zu ihr gehörte, einen Holzofen nämlich!

Geheimnisvolle Baustelle

Seit einem halben Jahr war hinter dem Schnuggebock, dort wo früher das Gehege der Appenzeller Spitzhauben-Hühner stand, viel los. Baumaschinen lärmten, Handwerker eilten herum, emsiges Treiben herrschte allenthalben. Manch einer fragte sich, was hier aus dem Boden wachse. Kürzlich gab es sogar in der Lokalpresse Gerüchte, der Waldeggwirt baue für seine Erlebnisgastronomie ein Gefängnis. Zu sehr sehen die Fenster offenbar

nach Knast aus. Nun ja, wer weiss. Aber eines ist sicher: Im zukünftigen Untergrund (der Neubau verschwindet fast ganz im gewachsenen Boden) entstand das Zitradli. Und als sein Herz steht mittendrin ein neu erbauter alter Holzofen mit ursprünglichem Baujahr 1850.

Blick zurück in die Endvierzigerjahre

1948 kauften Rosa und Sepp Dörig die damalige Puurebeiz Waldegg. Ein erster Umbau bestand im Abbruch des nicht mehr funktionstüchtigen Holzofens. Schon 1943 war dieser ausser Betrieb genommen worden. Fortan bezogen die Dörigs ihr „Brötligs“ von einigen Bäckern aus der Umgebung, so vom Pfauen und auch von Werner Holderegger senior, der von der Buechenmühle aus seine Backwaren mit der Chrenze austrug. (Sohn Werner ist den Lesern dieses Kalenders als Teufner Dorfhistoriker und Sammler alter Postkarten bekannt.) Teufen zählte damals circa



4'500 Einwohner und 18 Bäckereien. Diese Vielzahl war bedingt durch die beschränkte Kapazität der damaligen Öfen, vor allem in ländlichen Gebieten wie hierzulegen.

Ennet der Sitter, in der Nachbargemeinde Stein, waren die Verhältnisse ähnlich: Auf circa 1'300 Einwohner traf es ebenfalls nicht weniger als 13 Bäckereien. Ein Betrieb versorgte im Schnitt also 100 Menschen mit Brot. Einer davon war das Sägehüsli, wo ab 1948 Fritz Meier Brot backte und wirtete. Er hatte damals Restaurant und Bäckerei von seinem Vater Konrad übernommen, der die Liegenschaft seit 1920 besass. 30 Jahre lang, von 1977 bis 2007, führte schliesslich Christian Meier das Sägehüsli in dritter Generation. Mit Grossvater Konrad und Enkel Christian schliesst sich nun der Bogen zum Erlebnis Waldegg mit seinem neuen Zitradli.

Guetsli und Erlebnisbäckerei

Grossvater Konrad hat wahrscheinlich das Zitradli als Guetsli erfunden. Es hat nach

und nach eine grosse Beliebtheit und regionale Bekanntheit erlangt. Auch sein Enkel Christian hat es bis 1977 als Sägehüsli-Spezialität gepflegt. Viele Teufner und Steiner erinnern sich an die Zitradli, die nicht nur im Sägehüsli, sondern in vielen anderen Restaurants, auch auf der Waldegg, in Körbchen auf den Tischen standen. Es sieht aus wie ein Spitzbub ohne Gesicht, besteht aus zwei Mürbeteig-Scheiben, die mit kernen-

freier Himbeerkonfitüre zusammengeklebt sind. Ihre gewellten Ränder erinnern an die Zahnräder alter Holzuhren, an Zitradli eben. Dass eine Uhr im Dialekt auch „Zit“ genannt wird, beweisen etwa die Begriffe „Ziithüsli“ (Gehäuse zum Einhängen der Wanduhr, wie am Stammtisch im Höhenrestaurant) oder „Guggerzytli“. Also bleiben wir beim Dialektausdruck und nennen die neuesten Waldegg-Botschafter nicht



Bild eines alten Holzofens aus dem Bäcker-Lehrbuch.

„randgewellte Doppelmürbe-
teigplätzchen mit kernlosem
Himbeermarmeladeherz“!

Mit der neuen nostalgischen
Holzofenbäckerei mit Kaf-
feerösterei wird im Erlebnis
Waldegg wieder einmal, wie
im Tintelompe, in Tante Em-
mas Ladebeizli und im
Schnuggebock, das Rad der
Zeit zurückgedreht. Und weil
der neue Teil in Dörigs Ga-
stro-Kosmos doch auch einen
einmaligen Namen tragen soll,
heisst er eben Zitradli.

Wer wäre denn geeigneter als
Meister für das Waldegg-Zit-
radli als Christian Meier, der
ehemalige Bäcker vom Sä-
gehüsl! Er ist ab sofort fest
hier tätig und freut sich, alle
gastlichen Teile vom Erlebnis
Waldegg täglich mit Feinstem



aus dem Holzofen zu bedie-
nen. „Ich habe die Arbeit mit
dem Holzofen schon immer

geliebt. Mit ihm erhalte ich
einfach das beste Brot. Er ist
zwar anspruchsvoller als ein

Zitradli-Produkte

Brötchens

Appenzeller Ruchbrot,
Pfundler bis Fünfpfundler
Dinkelbrot
Waldegg-Bürli
Zopf
Laugenzopf
Laugenbretzel

Gebäck

Schlorzifladen
Birnweggen
Biber und Biberli
Leckerli
Linzerschnitten
Trockenstückli
Teegebäck
Duchess

Nuss- und Mandelgipfel

Pariserfladen
Zimtfladen
Fruchtfladen
Pastetli

Spezialitäten

Zitradli
Waldegg-Herzli

moderner Dampfofen, doch die Mühe lohnt sich. Es geht doch nichts über ein knuspriges, frisches Appenzeller Brot,

bei dem die Brösmeli nur so wegspicken, wenn man ein Stück abschneidet. Ich möchte, dass das Waldegg-Ziträdli

zu einem Begriff für die alte Bäckerkunst wird. Und dabei steht natürlich das Appenzeller Brot an zentraler Stelle“

Holzofen-Plausch für Gruppen

Wie der Tintelompe empfängt auch das Ziträdli angemeldete Gruppen zu einem fröhlichen Schmaus, den die Teilnehmer selbst zubereiten helfen. Das Essen

kommt aus dem Holzofen, natürlich, und hat etwas mit Brot zu tun. Und auch zum Dessert gibt's Selbstzubereitetes aus der Wärme. Das Ganze, Zubereitung und Essen, wird vom Ziträdli-Beck begleitet, der, wenn nötig,

auch etwas nachhilft. Und er kennt die Antworten auf alle Fragen, die mit Bröötigem zu tun haben. Dazu kennt er natürlich auch die eine oder andre Geschichte rund ums Backen und die Bäckersunft.

Von der grünen Bohne zum Appenzeller Kaffee

Zu einem feinen Gebäck gehört ein duftender Kaffee. Auch im Ziträdli. Zu einer Demonstration des Bäckerhandwerks am Holzofen gehört auch eine Vorführung des Kaffeeröstens. Darum steht im gleichen Raum wie der Holzofen im Ziträdli vom Erlebnis Waldegg gleich auch noch eine kleine Trommelröstmaschine. „Ein schon fast historisches Stück“, sagt Markus Diem von der Firma Tanner 212 & Co. AG in Herisau, die den bekannten Bergkaffee 212 herstellt. Er führt den Betrieb der Rösterei im Ziträdli auf eigene Rechnung. „Jeder weiss, was mit der Kaffeebohne passiert, wenn sie braungebrannt (oder eben besser „geröstet“) in die Kaffeemaschine gegeben wird. Wie die Bohne aber von ihrer grünen zur dunkelbraunen Farbe kommt, wissen die Wenigsten. Und das möchten wir im Ziträdli zeigen. Die alte Röst-Anlage der deutschen Marke „Probat“ aus

den Fünfzigerjahren hat den Vorteil, dass man wirklich mitverfolgen kann, was mit dem Rohkaffee während des Röstens passiert. Dabei wird der Zuschauer auch den Duft riechen, der beim Rösten entsteht. Der Kaffee, den wir auf dieser einzigen Rösterei im Appenzellerland in der einmaligen Umgebung vom Erlebnis Waldegg mit der frischen Luft auf 990 m.ü.M. sorgfältig und schonend verarbeiten, heisst natürlich – Appenzeller Kaffee!“

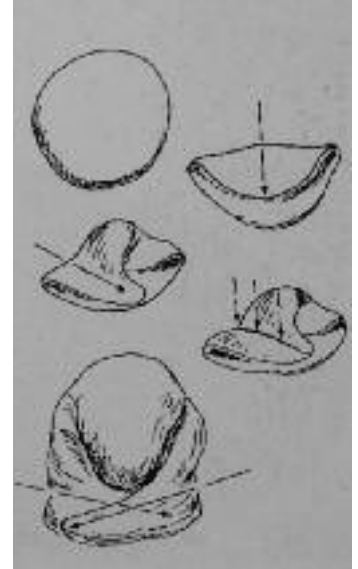
Bei der Drucklegung dieses Waldegg Kalenders war der Trommelröster noch in seine Einzelteile zerlegt. Die nächste Nummer wird ihn dann gerne im Bild vorstellen. Allerdings wird es schwierig sein, den Kaffeeduft zwischen seinen Seiten einzufangen. Inzwischen also: Hereinspaziert, zuschauen und miterleben!

Appenzeller Brot

Gemäss Lehrbuch ist „das Appenzeller Brot praktisch identisch mit dem St. Galler Brot.“ Bedingt durch die grösseren Familien in den ländlichen Appenzeller Halbkantonen besteht der Unterschied hauptsächlich darin, dass die Appenzeller gewichtigere, bis fünf Pfund schwere Laibe anfertigen. Und weil das im neuen Zitradli auch so gemacht wird, nennen wir das hier gebackene Brot nicht nur geografisch richtig „Ap-

penzeller Brot“! Mit ihm kämen, so das Lehrbuch, „Liebhaber einer satten Krume und prächtigen Kruste voll auf ihre Rechnung. Am meisten natürlich, wenn es im Holzofen gebacken wird!“

Das Appenzeller Brot weist eine eigenwillige und sicher einzigartige Form auf, die vom Bäcker viel handwerkliches Geschick verlangt. Sein Teig wird aus Ruchmehl zubereitet. Zuerst werden leicht rund



vorgewirkte (Bäckersprache: vorgeformte) Teigstücke auf Bretter gelegt. Nach mittlerer Gare werden die Stücke gemäss Skizze zur typischen kunstvollen Appenzeller Form gewirkt. Vor dem Einschliessen in den Ofen müssen die Laibe mit dem Messer direkt unter dem Mittelteil, der so genannten Nase, kräftig horizontal eingeschnitten, die beim Fassonieren (wieder Bäckersprache: gestalten, formen) entstandenen Blasen durch Stupfen entfernt werden. Nach dem Backen folgt sofort das Glänzen mit Wasser.



Genau wie früher

Le Créateur du Zitradli

Wie kriert man eine uralte Holzofenbäckerei neu? So, dass alles aussieht wie damals, aber trotzdem den Anforderungen der heutigen Hygiene und den Erwartungen der modernen Gäste genügt? Gesucht war *le créateur du Zitradli*. Und damit ist hier auch gleich die welche Übersetzung des Namens der neuesten Attraktion vom Erlebnis Waldegg in (Tuff-)Stein gehauen.



Es sollte nochmals eine Erweiterung geben. Anita und Chlätus Dörig hatten viele Ideen im Kopf. Eine Kräuter-

stube, eine Mosterei, eine Bäckerei, einen Webkeller, eine Ratstube, eine Trotte, eine Hochzeitskapelle, einen gestylten Medienraum mit Beamer und sonstigem modernen Zeugs. Was auch immer, auf jeden Fall würde etwas davon hinter dem Schnuggebock unterirdisch gebaut. Es tönt ein bisschen verwegen: Es gab keinen detaillierten Plan, mehr eine Vision. Darum baute man zuerst eine Halle, einen Keller. Einige Ideen würden dann schon reinpassen.

Als der Raum im Rohbau fertig war, passierte ein Glücksfall. Bauherr fand Bauleiter, Chlätus Dörig fand Martin Häberli. Ausgebildet als Kunstschmied und Absolvent der gestalterisch/technischen Abteilung der Kunstgewerbeschule Basel sagt er von sich, das Renovieren alter Häuser hätte ihn schon immer fasziniert, und die Aufgabe, diesen leeren Raum zu füllen, wäre wirklich ein Traumauftrag gewesen. Die nötige Erfahrung

brachte er durch die Renovation von zwei über vierhundert Jahre alten Häusern in Ebnet Kappel und sein Mitwirken bei Projekten zum Beispiel in den Klöstern Fischingen, Neu St. Johann und Einsiedeln oder im Schloss Weinfelden mit sich: „Zwar habe ich als Kunstschmied mitgewirkt, doch war ich dabei immer in Berührung mit Restaurations-Experten. Zu meinem kunstgewerblichen Blick auf die alten Gebäude gesellte sich nach und nach immer mehr Wissen über Bautechniken und Materialien.“ Häberli war den Dörigs durch ihren Freund Sepp Moser empfohlen worden, der seinerseits die Pflege alter Bausubstanz zum Hobby hat.

Die vielen Ideen mussten nun so herunter gebrochen werden, dass sie als Ganzes in den zur Verfügung stehenden Raum passten. Martin Häberli erstellte dazu ein erstes Modell, eine Art Bäckerei-Puppenstube mit beweglichem Interieur.



seit 1896
**BAZAR
HERSCHE**

CH-9050 Appenzell
Telefon 071 787 13 62
www.bazar-hersche.ch



**Bim Baze-Schii..eli gehts
en Blätsch
Schpiel- ond Schriibware
Ledezüg • Däche
Chreschtbommwa
Füüwech ond alls
fö e Losi
„ossed Heuwette
ond tüeri
Schneeballe“**

Berggasthaus
Alter Säntis

*Wir freuen uns, Sie im
«Alten Säntis» zu begrüßen.*

Herzlich willkommen.

Familie Manser • 9107 Urnäsch
Tel. 071 799 11 60 • info@altersaentis.ch • www.altersaentis.ch



B *Breitenmoser*
appenzeller fleischspezialitäten

Im Anker | 9053 Teufen | Tel. 071 333 27 55
Am Dorfplatz | 9056 Gais | Tel. 071 790 04 26
Im Spar-Markt | 9050 Appenzell | Tel. 071 780 08 01
www.breitenmoser-metzgerei.ch



In einem nächsten Schritt wurde dann das Modell im Massstab 1:1 in Form von mit Tüchern bespannten dreidimensionalen Lattenrahmen aufgebaut. So konnte sogar die Dicke der Wände veranschaulicht werden. Auch gestalterische Details wie etwa die Torbogen wurden so herausgear-



beitet. Bei diesem Prozess wurde den Beteiligten bald klar, dass Wenig das Beste sei, dass man sich also trotz der ursprünglich vielen Ideen auf einige wenige Inhalte beschränken müsse. Von Anfang an war jedoch klar, dass der Holz-

backofen mit Jahrgang 1850 das Herz des Ziträdli werden würde. So kam „nur“ noch die Kaffeerösterei dazu und das eine oder andere kleinere Accessoire. Dafür wurde das Ge-



samt-Ensemble mit bestmöglicher Authentizität und viel Liebe zu jedem Detail ausgestaltet. Martin Häberli ist der *Créateur du Ziträdli* und hat selbst intensiv seine werkende Hand bei dessen Bau angelegt. Dabei hatte er im Zimmermann Hansueli Fässler, mit dem er schon bei vielen Restaurationsprojekten zusammenspannte, einen wichtigen und erfahrenen Partner. Beim Neubau des alten Ofens führten Vater und Sohn Rutz aus Dietfurt Regie. Dazu kamen zupackende Hände aus dem

Erlebnis Waldegg-Team. Allen voran hat der zukünftige Zit-rädli-Beck Christian Meier geholfen, seinen neuen Arbeitsplatz zu bauen. Auch Zimmermann und Waldegg-Faktotum

Willi Schefer tauschte für einmal Hammer und Säge gegen die Maurerkelle ein. Und man hörte ab und zu auch das Portugiesisch der Casseroliers auf der Baustelle. Im Gespräch mit Martin Häberli spürt man, dass er das Projekt Zit-rädli persönlich selbst sehr genoss und viel Herzblut darauf verwendete: „Natürlich kamen die Ideen von der Familie Dörig. Doch ich konnte meine eigenen Ansichten und Erfahrungen voll einbringen. Wenn ein Grundsatzentscheid gefallen war, hatte ich bei der



Detailausführung freie Hand und es wurde mir ein grosses Vertrauen entgegen gebracht. Wir wollten ja alle dasselbe. Und so konnte ich mich voll entfalten. Hier wurde für einmal nicht alte Bausubstanz fachgerecht restauriert, sondern geschaffen! Dazu verwendeten, wir wo immer möglich, alte, gebrauchte Materialien wie das Holz abgebrochener Häuser. Oder den Tuffstein! Das ist ein Lieblingsmaterial von mir. Es wurde früher wegen seiner Isolationsfähigkeit sehr geschätzt



und kann auch leicht geschnitten und fein bearbeitet werden. Noch heute findet man den Tuffstein in unserer Gegend, er darf aber aus Naturschutzgründen nicht mehr abgebaut werden. Deshalb stammt der von uns verbaute Tuff wie das Holz aus Hausabbrüchen. Es war eine wunderschöne Herausforderung, mit den alten Baumaterialien et-

was Neues zu schaffen. Und doch: Das Ziel war immer, das Neue authentisch alt herzustellen. Man kann einen alten Putz nicht wegspitzen und dann wieder aufbringen, man kann aber einen neuen Putz mit den alten Materialien und in der früheren Arbeitsweise aufziehen. Und so schaut das Zitradli nicht nur genau wie früher aus, es ist auch so wie früher, kein Pappmaché-Disneyland, sondern ein (neu gebautes) Stück ‚guter alter Zeit‘ oder besser guter alter Bausubstanz. Ich bin sicher, dass die Waldegg-Gäste das Zitradli toll finden werden.“ Der das sagt ist übrigens anzutreffen unter www.hausschmied.ch



Saludos de la casa Dorig de Ciudad de Mexico

(rk) Der Waldeggschreiber darf von Ihnen, geneigte Leserin, geneigter Leser, nicht erwarten, dass Sie die Geschichte über Thomas Dörig noch genau im Kopf haben, die im Kalender Nummer 20 anno 2005 geschrieben stand. Doch vielleicht erinnern Sie sich doch noch ein bisschen an eben diesen Bruder von Waldeggwirt Chläus Dörig, der in seinen jungen Jahren auf einem Trip zu einem Freund nach Honduras in Mexico Stadt Wurzeln schlug. Und dabei die beiden Pünktli auf dem ö im Namen verlor.

Auf die aktuelle Situation in seiner neuen Heimat angesprochen meint Thomas Dorig: „Ja, es ist schwierig. Wenn ihr in der Schweiz vom brutalen mexikanischen Drogenkrieg hört, dann spüren wir diesen hier in verschiedener Form täglich. Nicht, dass es in Mexico Stadt im selben Umfang zu den Morden wie in Ciudad Juárez kommt. Die sichtbare Armut, der unerträgliche Unterschied zwischen arm und reich bereiten uns schon genug Probleme und zusätzlich gewöhnen wir uns tragischerweise an die Nachrichten

der über 30 Toten täglich. Die brutale soziale Not macht mir zu schaffen; ich sehe das Land in einem katastrophalen Zustand. Trotzdem will ich nicht weg, ich bin Mexikaner geworden, meine Familie ist mexikanisch. Verglichen mit der Mehrheit des Volkes geht es mir, uns, doch sehr gut. Wir haben alles zum leben, auch wenn wir dafür hart arbeiten müssen. Und wenn ich hier bin, möchte ich wenigstens versuchen, etwas zur Verbesserung der Lebensqualität der Ärmsten beizusteuern. Auch wenn es nur ein Tropfen auf den heissen Stein sein kann, auch wenn es, wie alles in Mexico, nur langsam vorangeht, auch wenn ich immer wieder mit der Bürokratie anecke. Ich möchte eine gewisse Hoffnung erzeugen mit meinem Nundoo.“

Nundoo

ist ein Wort aus der Sprache der Mizteken, einem indigenen Volk, das hauptsächlich im mexikanischen Bundesstaat Oaxaca lebt, und bedeutet Kanu.



Demían, Rosalina, Celic und Thomas Dorig.



DIE sonnenterrasse im bühler

- wir verwöhnen sie in unserem **völlig heimeligen stübli und im sääli**.
- träumen sie in unserer **lauschigen gartenwirtschaft** den sternchen entgegen.
- geschäftsleute und wandervögel schlummern erholsam in unseren neu gestalteten **gemütlich-modernen zimmern im landhausstil**.
- greifen sie nach dem neuen stern am appenzeller gastro-himmel!

wir heissen sie gerne herzlich willkommen

yvonne und ralph frischknecht

hauptstrasse 180 9055 Bühler

+41 +71 793 17 58 | www.sternen-appenzellerland.ch



24 Std. Kälteservice

Kälteanlage

Kälteplanungen

Klimageräte

Eismaschinen

Tel: 071 787 36 94

Der Kältefachmann in Ihrer Nähe



Thomas Zellweger, Agenturleiter
Ebni 10, 9053 Teufen
Natel 079 219 89 90

**MobiCasa - für die Sicherheit in
Ihren eigenen vier Wänden:
umfassend, bedürfnisgerecht und
günstig.**

Die Mobiliar

Versicherungen & Vorsorge

Das kleine Boot Nundoo der Familie Dorig soll einigen Kindern in stürmischen Gewässern helfen. Auch wenn es eben nur klein sein kann. Thomas setzt seinen Versuch zur Hoffnung dort an, wo er glaubt, es bewirke für die Zukunft am meisten, bei der Schule. Zurzeit stecken die beiden Kinder von Thomas und seiner Frau Rosalina, Sohn Demián und Töchterchen Celic, auch in der Schule, der Staats-Schule, nota bene. „Der hauptsächlichste Unterschied zwischen der privaten und der öffentlichen Schule sind die fehlenden Mittel. Wir könnten es uns leisten, die Kinder in eine Privatschule zu schicken, glauben jedoch, dass nur eine starke öffentliche, säkulare und unentgeltliche Schule der Armut entgegenwirken kann. Deswegen erfahren unsere Kinder die Problematik der Regierungsschule. Und die ist verglichen mit der Schweiz dramatisch verschieden. Am ersten Sekundarschultag sass Demián zum Beispiel mit 50 anderen Kindern in einem heruntergekommenen Zimmer. ‚Sass‘ ist übertrieben, denn es gab nur Pulte für die Hälfte der Schüler

und das Dach glich einem Sieb. Nach zweijährigem Kampf und privater Initiative erreichten wir eine Neu-Imprägnerung des Gebäudes. Unsere eigenen

milien zu lindern, die Schulpräsenz ihrer Kinder zu verbessern und sie gleichzeitig im persönlichen und kreativen Bereich zu fördern.“



Das Schulhaus „Nundoo“ der Familie Dorig ist für mexikanische Verhältnisse solide und sehr ordentlich gebaut.

Kinder schaffen den Schulstoff trotz der misslichen Umstände ohne Probleme, denn sie können auf ein gut funktionierendes Familienumfeld aufbauen, doch viele andere verkümmern in der Kombination von familiärer und schulischer Armut. Und hier möchten wir in Zusammenarbeit mit den Lehrern einsetzen und wenigstens einige dieser Kinder zusätzlich fördern. Wir versuchen, mit Stipendien den finanziellen Druck einiger speziell schwacher Fa-

Zu diesem Zweck haben die Dorigs in den letzten Jahren ihr privates Schulhaus gebaut. Die Familie lebt nun in einem Vielzweckgebäude, das Wohnhaus, grafische Werkstatt für Thomas und Schule gleichzeitig ist. Auch für verwöhnte Schweizer Augen präsentiert diese sich sehr aufgeräumt und „amäkelig“ und steht damit im krassen Gegensatz zu den Verhältnissen in den staatlichen Schulhäusern. Hier sollen die unterstützten Kinder

nicht nur in einer vorteilhafteren Atmosphäre den benötigten Zusatzunterricht erhalten, sondern sie sollen auch handwerklich und künstlerisch gefördert werden. Dafür stehen etwa Zeichentische und –Utensilien und eine kleine Siebdruckerei zur Verfügung.

Momentan profitieren sechs Familien mit ihren Kindern vom Projekt Nundoo. Im eben begonnenen neuen Schuljahr sollen nochmals drei von über 50 Familien, die sich angemeldet haben, dazukommen. „Das ist nicht viel“, meint Thomas, „aber wir können nur langsam wachsen. Es kommt eine Menge Arbeit dazu, denn es ist zeitintensiv, zusammen mit den Lehrerinnen und den Eltern regelmässige Gespräche zu führen, um gewisse Probleme lösen zu können. Zudem ist meine eigene Arbeitskapazität limitiert, denn meine Leistungen für „Nundoo“ erbringe ich ohne jegliches Honorar, und schliesslich muss ich, zusammen mit Rosalina, die eigene Familie über die Runden bringen!“

Nur ein Tropfen auf den heissen Stein? Aber und trotzdem auf jeden Fall eine bewundernswerte, kleine Privatinitiative. Noch vor Weihnach-

Dort finden Sie neben weiteren Informationen und Bildern auch die Details zur Überweisung eines Unterstützungs-Batzens.



Rosalina Dorig beim Besuch einer Nundoo-Familie.

ten sollen also weitere drei Familien ins Boot kommen, das noch nicht voll ist. Damit es noch mehr sein können, könnten vielleicht auch Sie, liebe Waldegg Kalender Leser, angesichts der kommenden Weihnachtszeit dem Nundoo Kanu mit einer Spende die Weiterfahrt in sichere Gewässer ermöglichen. Falls Sie dies tun möchten, schauen Sie doch bitte einmal rein bei www.nundoo.org.

Sie waren die grosse Attraktion

Die Appenzeller Zwergli sind nicht vergessen



Hinter den Bergen, bei den sieben Zwergen.
Die Oberegger Zwergli die hier umvergangen (von links):
Seppetoni und Kathri Bischofberger,
Seppetoni Leuch, Emilie Locher,
Leonia, Una und Monika Schmid.

Die sieben Zwergli von Oberegg AI waren weitbekannt und sind auch heute unvergessen. Eine eigentliche Berühmtheit war Seppetoni Bischofberger, der vor 100 Jahren für Kur- und Feriengäste zu den Attraktionen des Appenzellerlandes gehörte. Durchaus möglich, dass der reiselustige kleine Mann seinerzeit auch der „Waldegg“ einen Besuch abstattete.

Seppetoni Bischofberger (1860 – 1940) war der älteste der sieben Kleinwüchsigen. Der 85 Zentimeter grosse Mann reiste mit seiner jüngeren Schwester Kathri und dem normalgewachsenen Bruder Alois von Jahrmarkt zu Jahrmarkt, wo die auffälligen Botschafter des Appenzellerlandes gebührende Beachtung fanden. Nachdem Alois 1904 die Wirtschaft „Falken“ im Weiler Sulzbach (Oberegg) übernommen hatte, trug Seppetoni viel zur Unterhaltung der aus dem In- und Ausland stammenden Kur- und Feriengäste bei. Seine originellen Sprüche und sein Können beim Jassen waren weitbekannt, wobei er dem Glück beim Kartenspiel immer

wieder „mit Bschiisse“ nachzuhelfen verstand. Unvergessen ist auch seine Schlagfertigkeit, mit der in den 1930er-Jahren auch ein grossgewachsener deutscher Kurgast Bekanntschaft machte. Er suchte Seppetoni im „Falken“ auf, der vor der Wirtschaft die Treppe säuberte. Der Deutsche sah den grossen Besen und den kleinen Mann und war ganz begeistert. Er näherte sich und fragte: „Na, Sie sind sicher der berühmte Seppetoni?“ „Joho, dä bi-n-i“, gab dieser stolz zurück. Nun wollte der Kurgast die Schlagfertigkeit des Kleinwüchsigen auf die Probe stellen. „Hören Sie, kleiner Mann, ich gebe Ihnen eine deutsche Mark, wenn Sie mir

den Hut vom Kopf heben können, ohne auf dieses Mäuerchen zu stehen.“ „Jo Du, ond i gibder en Zwegfränkler, wennt mi kascht am Füdle bloose, ohni Di z bückid!“ Die umstehenden Gäste lachten, dass die Schwarten krachten, und auch der Deutsche stimmte wohl oder übel ins Gelächter ein.

Über zwanzig Jahre Mitarbeiter der Bürstenfabrik

1896 und damit 36 Jahre nach Seppetoni Bischofberger erblickte Seppetoni Leuch das Licht der Welt. Staunen liess das eigens für den 100 Zentimeter grossen Mann konstruierte Velo, mit dem er über zwanzig Jahre täglich von Oberegg in den Schachen (Ge-

meinde Reute AR) radelte. In der damals noch existierenden Bürstenfabrik war er als überaus zuverlässiger, fleissiger und geschickter Arbeiter hochgeschätzt. Als Gast einer Sendung von Radio Vorarlberg erzählte Seppetoni Leuch viel über seine Arbeit und die oft beschwerliche Bewältigung des Alltags. Vier Jahre später wurde Emilia Locher geboren, die im Schuhgeschäft ihrer Eltern im Oberegger Dorfzentrum mitarbeitete und von Kurgästen ebenfalls vielbestaunt wurde.

Musikalische Geschwister Schmid

Letzte der sieben Oberegger Zwerge waren die drei in den 1910er Jahren geborenen Geschwister Monika, Lina und Leoni Schmid. Als grösste der sieben Kleinwüchsigen betrug ihre Körperlängen um die 120 Zentimeter. Dank ihres Könnens als Sängerinnen und Instrumentalistinnen (Gitarre und Mandoline) füllten sie Konzertsäle landauf und landab. Sie begeisterten mit alten Volksliedern wie etwa „Wie die Blümlein

draussen zittern...“, und auch der wehmütige Erzherzog-Johann-Jodler gehörte zu ihrem Repertoire. Wohnhaft waren sie im Erwachsenenalter in Rorschach und später in Goldach, doch hatten beide Elternteile Oberegger Wurzeln. Hat das sangesfrohe Trio auch die „Waldegg“ aufgesucht? Absolut denkbar, zumal das Ausflugsrestaurant schon damals ein Begriff war. Lina und Monika heirateten später normalgrosse Männer, und die Kinder beider Ehepaare blieben von Kleinwüchsigkeit verschont.



Peter Eggenberger

In den Büchern „Lache isch gsongd“ und „Druss ond drii“ ist mehr über die berühmten Appenzeller Zwerge zu erfah-

ren. (Bücher und CD's mit vergnüglichen Kurzgeschichten sowie die beiden Krimis „Mord in der Fremdenlegion“ und „Tod eines Wunderheilers“ von Peter Eggenberger sind in Meiers Chrom-Egge erhältlich).

Auch eine tragische Angelegenheit

Damals und heute wird über die „Zwergli“ geschmunzelt und gelacht. Für die Eltern und Kinder aber war die Kleinwüchsigkeit auch tragisch, zumal Schulmediziner, Naturärzte, Gebetsheilerinnen und heilkundige Klosterfrauen nicht zu helfen vermochten. Und in einer Zeit meist ohne Krankenkasse (Invalidenversicherung und Fürsorgegelder waren gänzlich unbekannt) blieb oft nur die Zurschaustellung auf Jahrmärkten, an Vereinsanlässen usw. Aber die kleinen Appenzeller Leute haben auf ihre Art das Beste aus ihrem Leben gemacht, und beispielhaft ist die Tatsache, dass sie trotz allem nie den Humor verloren haben.

Alle Jahre wieder im Waldegg-Stall

Zur Krippe her kommet!

(rk) Was gibt es Weihnächtlicheres als die Krippe mit ihren traditionellen Figuren? Im Mittelpunkt stehen natürlich Maria und Josef mit dem Christkind. Aber auch die drei Weisen aus dem Morgenland, der Verkündigungengel und die Hirten gehören dazu. Und die Tiere! Die Schafe, der Esel und der Ochse machen das Bild des Stalls zu Bethlehem erst komplett.

Die Weihnachtskrippe im Waldegg-Stall ist mittlerweile zur Tradition geworden und sie ist bestimmt eine der schönsten weit und breit, sicher aber die lebendigste! Natürlich stehen auch bei uns die heilige Familie, die Hirten und Engel als Figuren im nächtlichen Stall. Das ganz Besondere aber sind die Tiere aus Fleisch und Blut! Und weil's das ganze Jahr so ist, wird bei uns der eine Ochse zu deren drei: Fritz, Falk und Franz. Zusammen mit dem Esel und den Heidschnucken-Schafen halten sie mühelos die wohlige Wärme zusammen. Ab und zu springt sogar noch ein mümmelndes

Häschen zu seinen tierischen Freunden.



Wiederum sollen die Augen der Kinder und Erwachsenen mit den Sternen im Waldegg-Weihnachtsstall um die Wette funkeln. Und dazwischen blinkt auch ab und zu der Glühwein

aus den Gläsern. Lassen Sie sich diese speziellen Momente nicht entgehen und bestellen Sie sich doch für Ihre Lieben einen Weihnachtsapéro beim Christkind mit seinen Tieren. Ab dem 27. November warten diese auf Sie. Der Apéro beim Christkind dient nicht nur der Freude der Gäste, sondern auch einem guten Zweck. 10% der Einnahmen gehen aufgerundet an die Aktion OHO 2011 (Ostschweizer helfen Ostschweizern).

Reservationen zum Waldegg-Krippen-Apéro mit Glühwein, Punsch und Chäsfladenbrot nehmen unsere Büro-Weihnachtsgel gerne unter 071 333 12 30 entgegen.





Garage A.+F. Boppart Motos-Pneuservice

Rotbach
9056 Gais

Telefon G 071 793 34 38
Telefax 071 793 34 78
www . garageboppart.ch



ZIMMEREI • SCHREINEREI • PLANUNG • ALTBAUSANIERUNG

Weissbadstrasse 34 • 9050 Appenzell • 071 787 15 22 • www.fn-holzbau.ch

hausschmied.ch

Ihr Partner für historische Wohnbauten

Teufen einst und heute



Dorf 15, Villa Thürer, Speicherstrasse 1, 1906.

Sammlung Werner Holderegger

Im letzten Waldegg Kalender fehlte die Rubrik „Teufen einst und jetzt“. Aufgrund verschiedenen Stupsern aus der Leserschaft werden hier wieder zwei Ansichten präsentiert.

Die beiden Häuser an den Bildrändern stehen noch, äusserlich fast unverändert. Unten links beheimatet das Geschäftshaus Dorf 15 heute die Papeterie Markwalder und das Reisebüro Helbling. Rechts steht das Haus Speicherstrasse 1 mit dem zurzeit leider verwaisten Erststock-Restaurant Blume. Dazwischen allerdings und auf den Vorplätzen ist die gute alte verschnörkelte Romantik der Villa Thürer der Nüchternheit vor Parkplätzen und dem neuen Postgebäude gewichen, das allerdings die traditionelle appenzellisch-dörfliche Formensprache aufnimmt. Im Neubau befinden sich nebst der eidgenössischen Post noch eine Arztpraxis und Wohnungen.



Dorf 15, Postgebäude, Speicherstrasse 1, 2011

Foto Roland Kink



Speise

Vorspeisen

Bauernsalat

mit Grosis geheimer Salatsauce

Fr. 9.—

Grossvaters Lieblingsvorspeise

dünn aufgeschnittener Schwartenmagen mit Zischgelis Essiggemüse

Fr. 10.50

Aus dem Schnuggebock-Käseteller

feiner Frischkäse mit süss-sauren Zwetschgen

Fr. 10.50

Hauptspeisen

Appenzeller Schmaus

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

Fr. 38.50

Appenzeller Schnitzel mit Chähörnli und Apfelmues

gefüllt mit Siedwurstbrät und Mostbröckli

Fr. 33.50

Appenzeller Siedwurst

mit Chähörnli und Apfelmues

Fr. 28.50

Appenzeller Chähörnli mit gehacktem Rindfleisch

und Apfelmues

Fr. 27.50

Braunes Schweinsvoessen nach Grossmutter's Rezept

mit Kartoffelstock und Tagesgemüse

Fr. 31.50

Zarte Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce

mit breiten Nudeln und Tagesgemüse

Fr. 36.50

Feine Rehschnitzel, wie der Jäger es bringt (ab Saison)

mit Butterspätzli, Pilzsauce, Blaukraut und Rosenkohl

Fr. 37.50

Bauernpfanne mit Salat

Bratkartoffeln, in Würfel geschnittenes Kalbfleisch, Schweinswürstchen, Schweinefleisch, gebratenes Ei und Gemüse

Fr. 30.50

Bauernteller, wie der Knecht ihn gern hat

mit Schweinswürstli, Beinschinken, Kesselfleisch, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Fr. 27.50

Grosis fleischlose Gerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbisbutter, Pilawreis und Tagesgemüse	Fr. 32.—
Sämiges Dörrfrüchtersotto mit Tagesgemüse	Fr. 26.50
Appenzeller Chähörnli mit Apfelmues	Fr. 25.50

Seniorenteller

Zartes Kalbschnitzel an Pilzsauce mit Nudeln und Tagesgemüse	Fr. 31.50	Appenzeller Schnitzel mit Chähörnli und Apfelmues	Fr. 28.50
--	-----------	---	-----------

Desserts

Joggelis feines Griessköppli mit Zwetschgenkompott	Fr. 8.50	Appenzeller Dörrbirnenfladen mit Rahm	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50	Vrenelis Riesenmeringues mit Rahm	Fr. 6.50
Priskas luftige Apfelcreme	Fr. 7.50		



Getränkekarte

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		20.—	
Rotwein				
BalgacherBlauburgunder	8.20		20.—	
Appenzeller Mineral		3.70	5.30	8.80
Halb - Halb (Fruchtgetränk)		3.80	5.40	9.—
Citro		3.80	5.40	9.—
Süssmost		3.80	5.40	9.—
Saft vom Fass		4.—	5.80	
Naturtrüb Quöllfrisch		4.—	5.80	
Schnuggebock Bier		4.—	5.80	
❖❖❖				
			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				4.—
Manne-Kafi				5.70
Schnuggebock-Kafi oder Biberflade-Kafi				8.50
Ovo / Schokolade				4.20
Schwarztee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Lindenblütentee, Kamillentee				4.—

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



Philipp Eigenmann

stammt aus Züberwangen, wo er alle Schulen besuchte. Einen Teil seiner Kochlehre hat er auf der Waldegg absolviert und diese vor gut einem Jahr abgeschlossen. Seither arbeitet er hier und bereitet den Sprung in die weite Welt vor. Die nächste Wintersaison möchte er in Graubünden verbringen, um dann noch weiter weg zu ziehen. In der Freizeit kämpft er „mit viel Sport gegen seinen Speckansatz, mit Schwimmen, Krafttraining und Velofahren“. Zusammen mit seinem Bruder möchte er sich zum Imker ausbilden, um das Bienenhüsli seiner Eltern wieder nutzen zu können.



Alexandre Fernandes Pereira



Orlando Manuel Folha Gomes

Die zwei Freunde wurden beide durch den ehemaligen Waldeggler Paulinho hierher gelockt, beide stammen aus Braga, beide haben ihre Zimmer hier und ihre Familien in Portugal, beide arbeiten als Casserolier. Zuhause waren beide als Kaufleute tätig, Orlando auch als IT-Consultant. Er freut sich, dass er nun auch zum Gehilfen in der Schnuggebock-Küche angelernt wird. Zurzeit schätzen sie den hohen Frankenkurs sehr, so können sie mehr Geld heim senden. Beide verbringen ihre Freizeit zusammen: Entweder sie surfen, chatten oder skypen auf ihren Laptops. „Herr Dörig hat extra wegen uns das Wireless in den Personalzimmern installiert!“ Und beide haben vom letzten Besuch in der Heimat ihre Mountain Bikes mitgebracht. Und nun ist kein Hügel im Alpstein mehr vor ihnen sicher! Das nächste Ziel ist der Hohe Kasten, „auch wenn wir die Bikes das letzte Stück tragen müssen.“ Aber Alexandre muss unbedingt ganz nach oben, um Bilder für seine eigene Website www.bravosdopelotao.com („Die Helden des Peletons“) zu schiessen. Er betreibt dort einen europäischen Biker-Atlas in Portugiesisch, Spanisch, Englisch und Französisch. Die Übersetzungen macht er ebenfalls selbst.



Idyllhotel *** Appenzellerhof

*Das komfortable ***Hotel für
Individualisten und Geniesser.*



Tel. 071 343 71 10
reservation@appenzellerhof.ch
www.appenzellerhof.ch



*Das gemütliche **Hotel für
Preisbewusste und Gruppen.*

Tel. 071 344 10 09
reservation@amschoenenbuehl.ch
www.amschoenenbuehl.ch

*Ihre Hotels für Aufenthalte oder Ferien im Appenzellerland und Besuche auf der Waldegg
Familie Herbert, Laure & Arnaud Sidler, CH-9042 Speicher/AR*



Elisabeth Bosshard-Graf
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

Vom Hüüsli bis zum Teehocheli

Wer sieht das Waldegg-Manndli?

Eine Familiengeschichte

Ihr denkt doch alle, liebe Kinder, liebe Eltern, dass der Wald hinter dem Waldegg-Funkenplatz ein ganz normaler Wald ist, gell? Das stimmt so ganz und gar nicht. Denn in welchem anderen Wald wohnt denn auch noch ein kleiner Kerl wie unser Waldegg-Manndli, he?



Ob man das Waldegg-Manndli oft sieht, da könnt ihr ruhig seinen Freund, den Fuchs fragen. Der wird Euch dann bestätigen, dass er guten Kontakt zu ihm hat. Also, wenn Ihr das Manndli auch sehen wollt, dann müsst Ihr einfach den

Weg vom Hüüsli auf dem Spielplatz bis zum Teehocheli im Waldegg-Wald gehen.



Hüttli gebaut, ein Ruhebänkli mit Aussicht auf den Alpstein, eine Station für kranke Tierli

Da werdet Ihr viel zu sehen bekommen. Einen ganzen Haufen von Spuren des Manndlis ganz sicher. Das Manndli hat ein Werkzeug-



und eben sein Teehocheli. Und beim Fuchsbau kommt Ihr auch vorbei. Und das Manndli selbst? Ja nu, Ihr müsst halt gut aufpassen und vor allem nicht laut sein. Ihr wisst ja, mit Lärm vertreibt Ihr alle Waldtierli. Und das Manndli genauso!



Zu Gast bei ehemaligen Waldegg-Lehrlingen

Esseria Hargarten Stein, die „a family affair“

(rk) „Du kannst ja gerne bleiben“, sagte im Sommer 2000 Waldeggwirt Chläus Dörig zu Emil Mock, der eben seine Lehrabschlussprüfung als Koch bestanden hatte, „aber eigentlich solltest Du jetzt in die Welt hinaus gehen!“ Das tat Emil dann auch. Und ging nach Herisau. Dort half er bei Aufbau und Eröffnung des „Treffpunkts“. Dann aber galt's wirklich ernst: Über Saas Fee, Bulle, Lausanne, Luzern, dem Lagerhaus St. Gallen und dem kuk in Schwellbrunn ging's nach Winnipeg (Kanada), Costa Rica, durch Nord-Amerika, wieder nach Winnipeg und schliesslich zurück ins



Emil Mock als Waldegg-Stift

heimatliche Appenzell zum Koch-Lehrmeisterkurs.

Auch in der Schweizer Armee schwang Emil den Kochlöffel. Seit der RS als Chuchitiger. Als Mitglied des Swiss Armed Forces Culinary Teams wurde er an den Meisterschaften in Luxemburg einmal Vize- und einmal Weltmeister der Militärköche. Was nicht heisst, dass er in seinem neuen Restaurant nur Spatz in der Gammelle auf der Karte hat!

1974 heirateten Emil Mock senior und Lydia Inauen und kauften fast zeitgleich die Liegenschaft Hargarten, das erste Haus ennet der Kantonsgrenze an der Hauptstrasse Appenzell – Hundwil, schon damals ein Restaurant. Im Untergeschoss richtete Vater Emil ein Laden mit Werkstatt für Elektroapparate ein. 1986 bauten sie im Dorf Appenzell ihr „Haus Lydia“, noch heute ein „Bed and Breakfast“. Seither war das Restaurant Har-

garten bis zum Erscheinen dieses Kalenders verpachtet. Für Emil junior, einer der fünf Mock-Buben, kam der Umzug ins Dorf gerade noch rechtzeitig, um alle Schulen in Appenzell besuchen zu können. Bis zur Lehre auf der Waldegg.

Wie kommt ein junger Appenzeller Koch ins kanadische Winnipeg? Ganz einfach: Amors Pfeile fliegen weit! Oder eben doch nicht, dann nämlich, wenn ein hübsches Canadian Girl als Au-Pair nach Appenzell kommt. Tammy Ketura Andrejowich wollte unbedingt Deutsch (eigentlich nicht s öserig Dialekt) lernen. Ihre Grosseltern väterlicherseits waren aus der Ukraine nach Kanada ausgewandert, die Grosseltern ihrer Mutter waren deutschstämmig. Die Eltern wurden beide in Kanada geboren und sprachen nicht mehr deutsch, doch Tammy wollte die Sprache ihrer Grossmutter beherrschen und landete so in Ap-

penzell. Wie kommt aber ein junger Koch von hier nach Costa Rica? Auch ganz einfach: Er folgt seiner Angebeteten an den Ort, wo sie ihr Master-Studium abschliesst. Tammy hatte nach ihrem appenzellischen Au Pair-Stint 1999/2000 den Bachelor in Konfliktlösung und Soziologie an der University of Winnipeg gemacht und schloss dann ihren Master in Internationaler Frie-

densforschung an der University for Peace in Ciudad Colón in Costa Rica ab.

2009 läuteten für Tammy und Emil die Hochzeitsglocken. Im Hinblick auf die geplante Selbständigkeit in der von ihnen so neu so getauften Esseria Hargarten absolvierte Emil zu dieser Zeit auch noch die erste und zweite Stufe des Betriebsleiterseminars von GastroSuisse

mit Diplom. Tammy ihrerseits fügte ihrer akademischen Ausbildung den Lehrabschluss als Restaurationsfachfrau und erlangte auch noch den Gastro-Suisse-Titel einer Weinberaterin. Schliesslich erblickte am 24. Januar dieses Jahres Töchterchen Lily Erika das Licht der Appenzeller Welt. Nun war die berufliche Ausbildung abgeschlossen, die Familie komplett. Die Zukunft der (vorläufig?)



Drei in der Esseria Hargarten ist im dreifachen Sinn „a family affair“. Eine junge Familie übernimmt nach 25 Jahren „Fremdherrschaft“ den Familienbetrieb der Eltern und plant, ihre Esseria so zu führen, dass sich jedermann darin wohlfühlt, speziell auch Familien mit Kindern: „a family affair“. Für einmal und angesichts der Herkunft von Frau Mama und Herrn Papas abgewetztem Wanderstab darf sich der Waldeggschreiber mit einem unschnuggenböckigen Anglizismus brüsten.

Esseria, die? Nach diesem Begriff sucht man im Duden vergeblich. Tammy und Emil erklären: „Restaurant, Gaststätte, Lokal, Wirtschaft“. Und fügen hinzu: „Das tönt gut und lieblich oder? Vielleicht haben wir das Wort sogar erfunden, so wie die Dörigs ihren ‚Schnuggebock‘? Alle diese –ias tönen doch einladend: Creperia, Gelateria, Spaghetteria. Und es schwingt doch auch noch eine Prise Pizzeria mit. Und das ist recht so. In den letzten Jahren hat sich der Hargarten durch seinen Holz-

ofen weitherum einen guten Namen gemacht. Und auch in Zukunft soll der Holzofen tüchtig angeheizt werden. Für Pizzas, aber auch für andere leckere Sachen. Da werden wir unsere Gäste noch überraschen! Wir finden den Namen kreativ, und somit lässt er uns auch Raum für Kreativität in Gaststube und Küche, die wir gerne nutzen wollen. Neben den Holzofenspezialitäten werden wir Wert auf eine saisonale Frischküche legen. Und wir möchten nicht nur unseren 2005 gebauten Wintergarten, sondern auch die Terrasse gastlich und gemütlich gestalten. Für Einzelmasken, romantische Paare, Grüppchen und Gesellschaften. Und als junge Familie möchten wir natürlich auch den Kinderspielplatz wieder vermehrt aktivieren. Bis er zum Kinderparadies wird.“

Die Esseria Hargarten der Familie Tammy und Emil Mock öffnet am 23. September 2011 ihre gastlichen Türen.

Hargarten 213 | 9063 Stein AR
071 367 11 33

www.restaurant-hargarten.ch



Was macht Herr Bünzli im „richtigen Leben“?

Zusammen mit einem Partner setzt er eine spannende Alkoholpräventionskampagne um: POINZZ. Die ist ein Belohnungsprogramm für junge Leute, die beim Besuch von Clubs und Veranstaltungen oder beim Abhängen auf öffentlichen Plätzen weniger oder gar keinen Alkohol konsumieren. Wer Alkohol dabei massvoll konsumiert, macht vor dem Nachhausegehen einen Atemtest und erhält Punkte (Poinzz). Diese Poinzz können auf der Homepage www.poinzz.ch verwaltet und regelmässig gegen attraktive Angebote (CDs, DVDs, Konzerttickets, Kinokarten, Gästelistenplätze Events, Reisegutscheine, elektronische Goodies, Mode etc.) getauscht werden. An der Front arbeiten mehr als 150 junge Volonteers für diese Kampagne.

POINZZ ist seit 4 Jahren in 14 Kantonen der Deutschschweiz tätig. Seit Start im Sommer 2007 war POINZZ an mehr als 700 Events präsent, dabei wurden mehr als 130'000 Atem-



tests durchgeführt, und über 59'000 mal wurden 10 Poinzz verteilt. Dies entspricht einem „Belohnungswert“ von mehr als einer halben Million Franken. Die Belohnungen werden

von mehr als 60 Unternehmen zur Verfügung gestellt. Im Gegenzug dazu gibt's eine Menge Werbedienstleistungen auf der POINZZ-Website.



Willkommen im Höhenrestaurant.

Erleben Sie eine ganz besondere Atmosphäre.

Liebe Gäste

Seit 1948 wirtet die Familie Dörig auf der Waldegg. Erstaunlich nur, dass der heutige Wirt, Chläus Dörig, dies erst in zweiter Generation tut. Einewäg: Eine lange Zeit, mehr als 60 Jahre. Man kann sie bereits in Jahrhunderten messen: Mehr als ein halbes!

Ich erinnere mich nicht an meinen ersten Besuch auf der Waldegg, auch das ist (zu) lange her. Ich sehe aber noch die Samstagnachmittage vor mir, die ich als St. Galler Kantonschüler in den späten Sechzigern zusammen mit meinen Schulspänli jassend im Gartenrestaurant verbracht habe. Oft ging damals mit dem letzten Schluck Saft auch das Sackgeld zur Neige. Wir sassen auf den rauen Holzbänken, deren Pfosten direkt in die Wiese eingeschlagen waren, und klopfen die Trümpfe auf den Tisch. Wenn wir ganz gut bei Kasse

waren, reichte es vor dem Heimweg für eine stärkende Bratwurst mit Rösti. Beim Abmarsch Richtung Santjörgen haben wir uns jeweils artig von Wirtin Rosa Dörig verabschiedet. Dabei hat einmal einer von uns – es war an einem gutbetuchten Tag, es reichte für mehrere Säfte – vor lauten Artigkeit sogar das Bein gebrochen. Dort, wo noch heute die Strasse zum Bädli beginnt.

Die Beiz oben am Eggen Höhenweg war schon damals etwas ganz Besonderes, irgendwie einfach toll. Die Wirtsleute, die gemütliche Stube, die wunderbare Aussicht, der Garten, die vielen Bekannten, die man oft antraf, Freunde, die es nur geworden waren, weil sie auch auf der Waldegg verkehrten. Die Kantonsgrenze, unterstrichen vom Dialekt der Familie Dörig, verlieh der Waldegg für uns Städter sogar einen leicht exotischen Anstrich.

Inzwischen, es sind seither immerhin mehr als vierzig Jahre vergangen, gehe ich nicht einfach mehr "auf die Waldegg". So einfach ist das nicht mehr. Vieles hat sich geändert. Aber eines ist geblieben: Das Waldegg-Gefühl, das Waldegg-Chribbelen. Es gibt hier oben nicht mehr einfach eine Landbeiz mit Gartenwirtschaft, sondern eine Vorzeige-Erlebnis-Gastronomie, mit entsprechendem Namen, Erlebnis Waldegg halt, mit Schnuggebock, Tante Emmas Ladebeizli, Tintelompe und – eben und gottlob – dem "Höhenrestaurant". So nennt sich nun der Teil von Dörigs Erlebniswelt, der früher "die Waldegg" war. Für mich ist es halt immer noch ein bisschen die alte Wald-egg. Da ist immer noch das Chribbelen drin. Trotz dem neumodischen Nostalgie-Schnuggebock, dem heimeligen Lädeli von Tante Emma und dem umwerfend lustigen alten Schulzimmer namens Tintelompe.

Natürlich schaut das Höhenrestaurant nicht mehr gleich drein wie vor vier Jahrzehnten die alte Waldegg. Aber es dient immer noch dem gleichen Zweck, funktioniert noch (fast) wie damals. Die Gartenwirtschaft ist viel grösser, viel schöner, gepflegter geworden, der Boden ist gepflästert. Statt einer Gireizi gibt's nun einen tollen Kinderspielplatz und sogar einen leibhaftigen Streichelzoo. Alles top, alles auf dem neusten Stand. Aber die umwerfende Aussicht ist geblieben, der Säntis steht noch am alten Ort, die mächtigen Eschen werfen noch immer ihren Schatten auf die fröhlichen Zecher. Noch immer gilt, dass es kaum Schöneres gibt, als auf der Waldegg, äh, im Garten des Höhenrestaurants zu hockeln und dem Herrgott bei einem Glas Saft den Tag zu stehen!

Auch drinnen ist vieles neu. Aber auch hier weht noch der alte Geist. Es waldegglet immer noch gehörig. Und das ist gut so. Wenn ich nach längerem Auslandsaufenthalt in Kloten lande, dann zieht's

mich automatisch nach Teufen ins Höhenrestaurant. Erst wenn ich dann hier sitze und eine Bratwurst mit Rösti vor mir habe, bin ich wieder richtig zu Hause. Die könnte ich auch drunten in der Stadt haben, aber nein, es muss auf der Waldegg, äh, im Höhenrestaurant sein.

Wenn ich vom Schnuggebock her ins Restaurant trete, streift mein Blick dann oft eine festlich gedeckte Tafel im Saal. Wird heute geheiratet, oder wird ein Geburtstag gefeiert oder ein Diplom? Ich erinnere mich spontan an die vielen frohen Stunden, die schönen Familienfeste. Ganz früher war es sogar in unserer Clique Tradition, den Silvester hier zu zelebrieren. Der runde Geburtstag von Oma Gret kommt mir in den Sinn. Oder die exquisiten Nachtessen im kleinen Familienkreis am runden Tisch. Mir läuft das Wasser im Nachhinein noch im Mund zusammen. Der Ort hier, die Waldegg, das Höhenrestaurant ist einfach nur mit guten Erinnerungen verbunden. Hoffentlich geht es vielen anderen

Leuten auch so wie mir: Habe ich Grund zum feiern, Grund zur Freude, dann kommt mir automatisch die Waldegg in den Sinn.

Es ist ganz toll, was Chläus Dörig und seine Frau Anita aus der alten Waldegg gemacht haben, nein, es ist umwerfend. Damit man die vier Betriebe, Restaurant, Schnuggebock, Tante Emmas Ladebeizli und Tintelompe, auseinander halten kann, heisst jetzt der Kern des Ganzen halt "Höhenrestaurant". Aber, ehrlich gesagt, es ist halt immer noch das Original, der Ort, wo alles angefangen hat, immer noch mein Lieblingsplatz im Erlebnis Waldegg. Ich bringe das originale Waldegg-Chribbelen einfach nicht weg!

*Roland Kink,
momentan Waldeggschreiber,
und –Fan seit 1965*

Willkommen in Tante Emmas Ladebeizli.

Geniessen Sie ein währschaftes Essen im alten Spezerei-Lädeli

Liebe Gäste

Früher beherbergte die Waldegg neben der Puurebeiz auch noch eine Bäckerei. Sie wurde aber bereits 1934 geschlossen. Als die Dörigs 1948 vom Alten Säntis runter kamen, fanden sie denn auch einen vergessenen Raum vor, ausgerüstet mit der alten Bäckerei-Verkaufstheke und Gestellen. Ihre Magd, die gute Emma, die schon auf dem Säntis für die Familie gearbeitet hatte, fing auf Geheiss von Vater Dörig an, neben der Wirtschaft im alten Bäckereilokal einen Spezereiladen zu führen. Sie tat das mit immer grösseren Erfolg. Ab und zu machte sie sogar den Dörigs Konkurrenz, wenn sie für ihre Kunden einen Alpenklüpler mit einem Glas Most gleich im Lädeli auftischte. Das war nicht schlimm, denn sie lieferte ja das dabei verdiente Geld immer brav an den Meister ab.

Emma verliess ihren Laden wegen einer furchtbar un-

glücklichen Liebschaft und machte sich auf die Walz. Er wurde geschlossen, die Dörigs hatten inzwischen mit dem Restaurant und der Landwirtschaft genügend viel zu tun. Emma kam in halb Europa herum. Schliesslich wurde sie aber vom Heimweh gepackt, und sie kehrte zurück in ihr Lädeli, das plötzlich wieder zum Laufen kam. Nach ihrem Tod im Jahre 2004 schlossen sich seine Türen erneut. Wiederum schien es, dass Tante Emmas Laden in Vergessenheit geraten sollte. Weil sie damals in die Fremde ging und ihr Lädeli geschlossen wurde, dachten die Dörigs nie daran, es zu verändern oder zu renovieren. Alles blieb, wie es früher war. Und erneut legte sich eine Staubschicht über Emmas Reich.

Zwei Jahre später tauchte auf der Waldegg Fässlers Hantock, ein Schulfreund von Emma auf, der noch Nichts von ihrem Tod gehört hatte. Er wollte nach der Nachricht

von ihrem Ableben wenigstens ihr altes Lädeli sehen. Chläus Dörig führte ihn gerne hinein, und sie setzten sich schliesslich für ein Glas Saft an Emmas Schanktisch. Durch die offene Türe strömte zufällig eine Gruppe von Zürchern hinein, die ob den alten Plakaten, Dosen, Bonbonnieren und all den anderen Dingen in lautes "ah!" und "oh!" ausbrach: "Da möchten wir auch ein Zvieri nehmen und die Atmosphäre des alten Ladens geniessen!"

"Ja, dann, wieso eigentlich nicht?", dachte sich ob der Begeisterung der Gäste Chläus Dörig – Tante Emmas Ladebeizli war geboren! Und seither erfreut es sich grosser Beliebtheit. Zu seiner Atmosphäre passen natürlich die währschaften Schlemmereien aus Grosis Küche, wie sie auf der Schnuggebock-Speiskarte stehen. Diese werden darum auch in Tante Emmas altem Spezereilädeli aufgetischt. (rk)

Willkommen im Tintelompe.

Fühlen Sie sich wieder einmal als Luusmeiteli oder Luusbueb.

Liebe Gäste













































Da sitzen Sie nun in einer alten Schulbank. Eine mit dem grossen Deckel zum Auflupfen. Das Tintegütterli ist noch geschlossen, Schiefertafel und Griffelschachtel liegen bereit. Die kleine Welt des Appenzellerlands lugt zum Fenster herein, die grosse mit Amerika in der Mitte schaut von der aufgerollten Karte neben dem Lehrerpodest auf Dich hinunter. Ja, nun wirst Du nicht mehr per "Sie" angesprochen. Jetzt bist Du wieder in der vierten Klasse, wie alle Deine Gspänli rund um Dich herum im Tintelompe. So heisst Dein nostalgisches Schulzimmer. Den Töni hast Du ja draussen aufgehängt und das Heft mit den exakt gemachten Ufzgi vor Dir ausgebreitet. Wer ist ächt heute der Lehrer? Fräulein Heierli soll ja ins Welschland gezügelt sein!

Eine gestrenge Person kommt bestimmt! Entweder Herr Lehrer Max Bünzli, Herr Leh-

rer Schorsch Hösli oder Herr Lehrer August Solenthaler. Was hat das Schulsekretariat ächt wieder gemänätscht? Hoffentlich nicht der Bünzli, das ist nämlich nicht nur der dickste, sondern auch der strengste! Aber dem spiele ich dann schon einen Streich. Der merkt fast nie, wenn einer ein speuznasses Fliessblatt-Chügeli an die Decke spickt! Schön wäre es, wenn einmal eines nach dem trocken ihm gerade in den Hemperkragen fallen würde! Aber nu, heute haben wir ja wieder das ganze Programm. Schönschreiben, Heimatkunde, Rechnen, Singen. Und am Schluss soll sogar noch ein Photograph kommen! Das wussten ja alle. Aber schau Dir mal das Anneli im vordersten Bank an, die eingebildete Trucke: So schön hatte sie ihre Zöpfe noch nie geflochten! Wenn die meint, sie imponiere mir, dann, gixgäbeli, hat sie sich aber schampar getäuscht, die blöde Kuh! Au, bin auch ich blöd, jetzt habe ich wieder

zuviel Dialektwörter gebraucht. Isch doch glich! Heute müssen wir ja keinen Aufsatz schreiben. Und sowieso, wenn der Bünzli verrückt wird, schnorrt er uns amigs auch auf Schwizer-tütsch an!

Wenn Sie, liebe Gäste, (wieder in der Höflichkeitsform) auch nochmals in die vierte Klasse gehen und viel Gescheites lernen wollen, dann ist der Tintelompe genau das Richtige. Alle, die es bisher gewagt haben, sprachen am Schluss von der wohl vergnüglichsten Schulstunde ihres Lebens. Und, übrigens, der Tintelompe steht ja im Erlebnis Waldegg. Deshalb gibt es in der Pause mehr als nur ein Pütürli. Das wäre dann noch: Unter diesem Dach fast verhungern! Das Schulessen ist mehr als antigruusig! Eines müssen Sie allerdings vor dem Tintelompe-Besuch tun: Ihre Gruppe von 15 bis 30 Personen zeitig beim Schulsekretariat anmelden. (rk)

IX.	Herbstmonat			☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung	Tages- Länge	
				Aufg.	Untrg.			
Donnerstag	1 Verena	 21h 	11.03	21.19	☽ am Morgen ☾ 19.39	Auf	13.23	
Freitag	2 Degenhard		12.23	21.55		sonnige	13.20	
Samstag	3 Theodos	 23h 	13.38	22.38		Witte-	13.16	
Sonntag	4 11. Esther		14.46	23.29			13.13	
35. Woche	Pharisäer und Zöllner Luk. 18			Sonnenaufgang 6.45 Untergang 19.58				
Montag	5 Herkules		15.45	-. -	☽, ☾	rung	13.10	
Dienstag	6 Magnus	 04h 	16.34	0.27	☽, ☾	regnerische.	13.06	
Mittwoch	7 Regina		17.13	1.31			folgt	13.03
Donnerstag	8 Mariä Geburt	 12h 	17.45	2.38			13.00	
Freitag	9 Egidi, Lilly		18.11	3.46	☽, ☾	Vor-	12.56	
Samstag	10 Sergi	 21h 	18.35	4.52			12.53	
Sonntag	11 12. Regula		18.56	5.58	herrschend	12.50		
36. Woche	Vom Tauben und Stummen Mark. 7			Sonnenaufgang 6.54 Untergang 19.44				
Montag	12 Tobias	 	19.16	7.02	☽ 11.27	schönes	12.46	
Dienstag	13 Hektor	 09h 	19.37	8.05	☽ 11.27	Herbst-	12.43	
Anbruch des Tages um 5.25			Abschied um 21.10			Alter Herbstmonat 14.		
Mittwoch	14 Fronfasten		19.59	9.08	☽ erdfern	Wetter.	12.40	
Donnerstag	15 Fortunat	 21h 	20.23	10.11		Gegen	12.36	
Freitag	16 Joel		20.50	11.13	☽ erdfern	das	12.33	
Samstag	17 Lambert		21.23	12.15		Ende	12.30	
Sonntag	18 Eidg. Bettag	 10h 	22.03	13.14	zeigen	12.26		
37. Woche	Barmherziger Samariter Luk. 10			Sonnenaufgang 7.03 Untergang 19.29				
Montag	19 Januar		22.50	14.10	☽, ☾	sich	12.23	
Dienstag	20 Innozenz	 21h 	23.46	15.00	☾ 15.39	Tage	12.19	
Mittwoch	21 Matthäus		-. -	15.45	☽ in ☾	mit	12.16	
Donnerstag	22 Mauriz		0.50	16.23		Nebel	12.13	
Freitag	23 Thekla	 04h 	2.00	16.56	☽ in ☾	Nebel	12.09	
Samstag	24 Liber, Robert		3.14	17.25			12.06	
Sonntag	25 14. Kleophas	 07h 	4.32	17.52	☽ in ☾		12.03	
38. Woche	Von 10 Aussätzigen Luk. 17			Sonnenaufgang 7.13 Untergang 19.16				
Montag	26 Ziprian		5.52	18.19	☽, ☾, ☽	und	11.59	
Dienstag	27 Kosmus	 07h 	7.13	18.46	☾ 13.09	Regen.	11.56	
Mittwoch	28 Wenzeslaus		8.36	19.17	☾ erdnah	Nasses	11.52	
Donnerstag	29 Michael	 06h 	9.58	19.52	☾ erdnah	Wetter.	11.49	
Freitag	30 Hieronymus		11.18	20.33			11.46	

Vom 27. März früh bis zum 30. Oktober früh sind die Zeiten in Sommerzeit ausgedrückt.
Sonne in ☾ am 23. um 11.05 Uhr: Tagundnachtgleiche, Herbstanfang.



Willkommen im Schnuggebock!

Erleben Sie eine ganz besondere Zeitreise

Liebe Gäste














































Wenn Sie durch das Tennstor des Schnuggebock getreten sind, haben Sie eine Zeitreise hinter sich. Willkommen in der Gemütlichkeit des guten alten Damals!

Sie lassen die Hektik des heutigen Alltags hinter sich zurück und befinden sich nun plötzlich im heimeligen Bauernhaus der Familie Dörig in den Dreissiger Jahren des vorigen Jahrhunderts. Alles ist herausgeputzt, die vielen Dinge des täglichen Gebrauchs sind auf der Vorbrugg fein säuberlich geordnet. Sie haben's gut getroffen: Heute ist bei Dörigs ein Festtag, fast hundert Gäste werden erwartet! Normalerweise deckt Mutter Dörig für die Familie nur in der guten Stube auf, aber heute! Weil ein Bruder von Vater Sepp nach mehr als 20 Jahren in Amerika (er war ein gefragter Melker in News Glarus im Staat Wisconsin) in

die Heimat zurück gekommen ist, wurden zu seiner Begrüssung auch die entferntesten Verwandten eingeladen. Da reicht die Stube natürlich nirgends hin. Alle anderen Räume wurden ebenfalls festlich hergerichtet, sogar im speziell gefegten Stall sind einige Tische aufgestellt und festlich gedeckt. Auch in der Küche, oben im Schloff und in den Kammern der Magd und des Knechts laden die Gedecke zum Zue-Hocken ein. Nun sind aber die Tische ausgegangen. Darum ist der Vater mit der ganzen Familie rasch hinüber zu Kollers Bisch. Der Nachbar hat sicher noch einige Tische oder Bretter und Böckli für Dörigs Fest vorig. Gleich werden alle schwer beladen zurückkommen!

Inzwischen, liebe Gäste, sehen Sie sich doch einmal im Schnuggebock um. Schauen Sie, wie Dörigs ihr Haus einfach aber dennoch festlich vorbereitet haben. Streunen

Sie kurz von der Vorbrugg durch Stall und Stube zur Küche, schlüpfen Sie rasch hoch in den Schloff, gүxlen Sie in die beiden Firstkammern. Und dann schreiten Sie die knarrende Treppe wieder hinunter und sehen Sie sich im Keller das Läubli und den Ausgang in den Wald, den Vorratskeller und natürlich auch die Alpkäserei an. Vielleicht verschwatzen Dörigs drüben bei Kollers noch eine Weile, und sie haben sicher nichts gegen ihren Rundgang durch den Schnuggebock. Dörigs erwarten schliesslich so viele Gäste wie noch nie zuvor. Da mag's doch auch noch Sie leiden! Treten Sie ein und schauen Sie sich um! Fast sicher gefällt es Ihnen so sehr, dass Sie klammheimlich an einem der Tischchen Platz nehmen und hoffen, dass Sie unter den vielen Gästen unerkannt bleiben. Dann bekommen Sie doch auch einen Teller voller Köstlichkeiten aus Mutter Dörigs Küche ab!

X.	Weinmonat		☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung	Tages- Länge
			Aufg.	Untrg.		
Samstag	1 Remigi	 07h 	12.32	21.23		11.42
Sonntag	2 15. Rosenkranzfest		13.37	22.21	♁, ☽	11.39
39. Woche	Vom ungerechten Mammon Matth. 6				Sonnenaufgang 7.22 Untergang 19.01	
Montag	3 Leonz	 10h 	14.30	23.24		11.36
Dienstag	4 Franz		15.12	--	☾ 5.15	11.32
Mittwoch	5 Plazid	 17h 	15.47	0.31		11.29
Donnerstag	6 Angela		16.15	1.39		11.25
Freitag	7 Judith		16.39	2.45		11.22
Samstag	8 Pelagius	 03h 	17.01	3.50		11.19
Sonntag	9 16. Dionis		17.22	4.54		11.15
40. Woche	Vom Toten zu Naim Luk. 7				Sonnenaufgang 7.32 Untergang 18.47	
Montag	10 Gideon	 15h 	17.42	5.57		11.12
Dienstag	11 Burkhard		18.04	6.59		11.09
Mittwoch	12 Gerold		18.27	8.02	☉ 4.06, ☾ erdfern	11.05
Donnerstag	13 Kolman	 04h 	18.54	9.05	♃♂☉	11.02
		Anbruch des Tages um 6.08	Abschied um 20.07		Alter Weinmonat 14.	
Freitag	14 Hedwig		19.25	10.07		10.59
Samstag	15 Theresia	 16h 	20.03	11.07		10.55
Sonntag	16 17. Gallus		20.47	12.03	♁	10.52
41. Woche	Vom Wassersüchtigen Luk. 14				Sonnenaufgang 7.42 Untergang 18.34	
Montag	17 Justus		21.39	12.55	☾	10.49
Dienstag	18 Lukas	 04h 	22.39	13.40		10.46
Mittwoch	19 Ferdinand		23.45	14.19		10.42
Donnerstag	20 Wendelin	 12h 	--	14.53	☾ 5.31	10.39
Freitag	21 Ursula		0.55	15.23		10.36
Samstag	22 Kordula	 17h 	2.08	15.50		10.33
Sonntag	23 18. Maximus		3.24	16.16	☉ in ♀	10.29
42. Woche	Vornehmstes Gebot Matth. 22				Sonnenaufgang 7.52 Untergang 18.21	
Montag	24 Salome	 18h 	4.42	16.43		10.26
Dienstag	25 Krispin		6.03	17.11		10.23
Mittwoch	26 Armand	 17h 	7.26	17.44	● 21.56, ☾ erdnah	10.20
Donnerstag	27 Sabina		8.48	18.23		10.17
Freitag	28 Simon, Judas	 17h 	10.08	19.10	♁♂☾	10.14
Samstag	29 Narzissus		11.19	20.06	♁, ☽, ♃♂☉	10.10
Sonntag	30 19. Alois	 18h 	11.19	20.10		10.07
43. Woche	Vom Gutschlägigen Matth. 9				Sonnenaufgang 7.02 Untergang 17.09	
Montag	31 Wolfgang		12.08	21.18		10.04

Vom 27. März früh bis zum 30. Oktober früh sind die Zeiten in Sommerzeit ausgedrückt.
Sonne in ♀, am 23. um 20.31 Uhr.



Alles ist echt appenzelisch in Grosi Dörigs altem Bauernhaus. Nur der Name nicht. Dafür ist er speziell, es gibt ihn nur hier. Er wurde extra erfunden, natürlich bei einem Römer vergorenen Rebensaft. Namenspaten waren die Heidschnucken, die gehörnten Schafe der Lüneburger Heide, die rund um die Waldegg friedlich grasen. Mögen Sie's auch friedlich haben, wenn Sie die Zeitreise in den Schnuggebock hinter sich haben! Viel Vergnügen in der Gemütlichkeit der guten alten Zeit!

Schnuggebock-Rundgang

Wir haben streng darauf geachtet, dass wir Ihnen, liebe Gäste, ein wirklich nostalgisches Erlebnis bieten können, bei dem jedes auch noch so kleine Detail stimmt. Durch die Bedürfnisse von Küche und Service (und infolge der modernen Bauvorschriften) sind die Räume unseres Bauernhauses jedoch etwas anders angeordnet als gewohnt. Durch die Wiederverwendung des Holzes von fünf abgebro-

chenen Appenzeller Häusern konnte jedoch eine absolut authentische Atmosphäre geschaffen werden.

Überzeugen Sie sich doch bitte selbst davon und, wie gesagt, schauen Sie, wie die Familie von Rösli und Sepp ihr Haus auf das ganz grosse Familienfest vorbereitet haben.












































Vorbrogg, Brögi, Tenn und Tierlistall

Durch das Tennstor des Schnuggebocks treten Sie auf die Vorbrogg, hinter der sich der Stall befindet. Im Appenzelischen bezeichnet man als Brogg den Ort, auf dem die Kühe an der Futterkrippe stehen. Daher also der Name Vor-Brogg. Hier bewahrt der Bauer all' die Dinge des täglichen Bedarfs auf. Über Ihren Köpfen befindet sich die Brögi, eine Art Ablage für Strohballen, Zaunpfähle und andere Stecken (Brögel). Links vorne ist das Tenn angedeutet, darüber türmt sich der Heustock. Hier sehen Sie, wie auch in anderen Winkeln des Schnuggebock Bèèchüe her-

umstehen. Das sind aus Jungtannen-Stämmen geschnitzte einfache Spielzeug-Kühe mit langen Bèè, (Beinen). Im Appenzeller Bauernhaus ist das Tenn kleiner als in anderen Gegenden. Es wird hier nur als Futtergang zwischen den Gross- und Kleinviehställen genutzt und nicht auch als Dreschbühne wie in Gebieten mit Ackerbau.

Eine besondere Attraktion ist der moderne Tierlistall. Der sieht natürlich anders aus als in einem alten Bauernhaus, denn er muss den strengen Hygiene-Vorschriften eines Restaurants genügen. Er ist nur von aussen zugänglich und gegen den Gästebereich hin hermetisch versiegelt. Hoffentlich auch zu Ihrer Freude tummelt sich darin eine Fäälisau mit ihren kleinen Säuli.

Der eigentliche Stall, dort wo jetzt Sie genüsslich an den Tischen auf der Brogg sitzen, ist, wie das ganze Innere des Schnuggebock, sorgfältig nach alter Tradition gebaut. Für den gestrickten Stallstock

XI.	Wintermonat		☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung		Tages-Länge
			Aufg.	Untrg.	und mutmassliche Witterung		
Dienstag	1	Alle Heiligen  23h 	12.46	22.28		Anfangs	10.01
Mittwoch	2	Alle Seelen 	13.17	23.36	☾ 17.38	zuweilen	9.58
Donnerstag	3	Theophil 	13.43	–.		trübes	9.55
Freitag	4	Sigmund  08h 	14.06	0.42		und	9.52
Samstag	5	Emerich 	14.27	1.46		ziemlich	9.49
Sonntag	6	20. Reform.-fest  20h 	14.47	2.49		kühles	9.46
44. Woche	Hochzeitliches Kleid Matth. 22		Sonnenaufgang 7.13 Untergang 16.59				
Montag	7	Florenz 	15.09	3.52			9.43
Dienstag	8	Klaudi 	15.32	4.54	☾ erdfern	Wetter.	9.40
Mittwoch	9	Theodor  09h 	15.57	5.56		All-	9.38
Donnerstag	10	Louisa 	16.27	6.59	☉ 21.16	mählich	9.35
Freitag	11	Martin  21h 	17.03	8.00			9.32
Samstag	12	Emil 	17.45	8.58		folgt	9.29
Sonntag	13	21. Wibrath 	18.36	9.51	☽, ☾		9.27
45. Woche	Königssohn krank Joh. 4		Sonnenaufgang 7.23 Untergang 16.50				
Anbruch des Tages um 5.50			Abschied um 18.21		Alter Wintermonat 14.		
Montag	14	Friedrich  08h 	19.33	10.39	♀ am Abend	dann	9.24
Dienstag	15	Albert, Leopold 	20.36	11.19			9.21
Mittwoch	16	Otmar  17h 	21.44	11.54		angenehme	9.19
Donnerstag	17	Berthold 	22.54	12.25		Witte-	9.16
Freitag	18	Eugen  23h 	–.	12.52	☾ 16.09	rung.	9.14
Samstag	19	Elisabeth 	0.06	13.17		Es	9.11
Sonntag	20	22. Kolumban 	1.21	13.42			9.09
46. Woche	Des Königs Rechnung Matth. 18		Sonnenaufgang 7.34 Untergang 16.43				
Montag	21	Mariä Opfer  02h 	2.37	14.09		zeigt	9.06
Dienstag	22	Cäcilia 	3.56	14.38	☉ in ♀	sich	9.04
Mittwoch	23	Klemens  03h 	5.17	15.13		gegen	9.02
Donnerstag	24	Salesi 	6.37	15.55	☾ erdnah	das	9.00
Freitag	25	Katharina  03h 	7.53	16.47	● 7.10	Ende	8.58
Samstag	26	Konrad 	9.00	17.49	☽, ☽, ♀♂☾	rauhes	8.56
Sonntag	27	1. Advent  04h 	9.56	18.57			8.54
47. Woche	Vom Einzug Jesu in Jerusalem Matth. 21		Sonnenaufgang 7.43 Untergang 16.37				
Montag	28	Gerold, Noah 	10.40	20.08		Wetter	8.52
Dienstag	29	Agrikola  08h 	11.16	21.19		und	8.50
Mittwoch	30	Fronfasten 	11.44	22.28		Schneefall.	8.48
Sonne in ♀ am 22. um 17.08 Uhr.							



wurden extra alte Zimmerleute reaktiviert. Ihnen bei der Handarbeit zuzusehen war ein beinahe museales Vergnügen. Noch in den Dreissiger Jahren des vorigen Jahrhunderts waren die Kühe deutlich kleiner als ihre heutigen Turbo-Schwestern. Deshalb ist auch die beidseitige Brogg viel kürzer als es die heutigen Standplätze sind. Von der Decke hängen die Schnüre zum Anbinden der Kuhschwänze. Auch der aus Amerika zurückgekehrte Bruder (er nennt sich übrigens nicht mehr Hansli, sondern "Little Johnny") liebt es nicht, wenn er beim Melken die Pinsel ins Gesicht geschlagen erhält. Die Namenstafeln über der Krippe sind nicht für die Serviertöchter gedacht, sondern es sind die Namen der Kühe. Auch heute noch findet man diese Tafeln im Appenzeller Stall. Der Stallgang zwischen den beiden Broggen, der Flentschlig (Mistgraben) ist natürlich nicht vorbildrichtig mit Kuhfladen gefüllt, sonder blitzsauber geputzt, damit Sie trockenen und sauberen Fusses in die gute Stube gelangen können.

Stube und Küche

Die Stube ist etwas voluminöser geraten als im normalen Appenzellerhaus, damit sich auch eine grössere Anzahl Gäste an ihr erfreuen kann. Im Zentrum steht der grüne Kachelofen und darum herum die typischen Möbel und ein Haufen Krimskrams, der Grosi Stube so gemütlich macht. Den Dörigs scheint es recht gut zu gehen, denn nur gut situierte Familien können sich hierzulande ein gestemmtes Täfer in der Stube leisten. Sieht man sich um, kommt einem sofort das Bild des sein Lindauerli paffenden Grosvaters in den Sinn, und man stellt sich Grosi vor, die Füsse auf einem Schemeli, umwickelt mit einer selbst gelismeten Wolldecke. Selbstverständlich schnurrt ein zufriedenen blinzelndes Büsi zwischen den beiden alten Leutchen.














































Etwas kleiner, einladend zum gemütlichen Zusammenhöcklen am grossen Holztisch, ist die Küche gebaut. Aber auch hier fehlen die alten Utensilien und Details

nicht, die Sie zum Schwärmen über die gute alte Zeit verleiten sollen. Man spürt förmlich, wie es wohliger wird, wenn die ganze Familie zusammen in der Küche sitzt. Die Mutter steht am Herd, das Abendessen dampft schon in den alten Gusspfannen und erfüllt jede Ritze mit währschaften Düften. Die Kinder sitzen am Tisch und spielen Eile mit Weile. Zwischendurch gibt's einen lauten Streit, weil die roten Töggeli gleich zu dritt auf einer Bank eine Sperre errichtet haben. Das gilt doch nicht, drei! Nur zwei auf's Mal! Probieren Sie doch das alte Spiel auch wieder einmal aus. Es liegt im Schnuggebock überall auf. Aber bitte nicht zu laut streiten, sonst rennt noch der Bläss davon!

Ihr Rundgang führt Sie aus der Küche wieder auf die Vorbrogg.

Schloß mit Mägde- und Chnechte-Chammeren

Oben an der urchigen Treppe mit der Falltür treten Sie in

XII.	Christmonat		☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung	Tages- Länge
			Aufg.	Untrg.		
Donnerstag	1 Otwin	 16h 	12.09	23.35		8.46
Freitag	2 Xaver		12.31	–.–	☾ 10.52	8.45
Samstag	3 Luzi		12.52	0.39		8.43
Sonntag	4 2. Advent	 03h 	13.13	1.42		8.41
48. Woche	Zeichen des Gerichtes Luk. 21		Sonnenaufgang 7.52 Untergang 16.33			
Montag	5 Abigail		13.35	2.44		8.40
Dienstag	6 Nikolaus	 16h 	14.00	3.47	☾ erdfern	8.39
Mittwoch	7 Enoch, Agnes		14.28	4.49		8.37
Donnerstag	8 Mariä Empfängnis		15.02	5.51		8.36
Freitag	9 Willibald	 04h 	15.42	6.50		8.35
Samstag	10 Walter		16.30	7.46	☉ 15.37, ☽, ☾	8.34
Sonntag	11 3. Advent	 14h 	17.26	8.36		8.33
49. Woche	Johannes im Gefängnis Matth. 11		Sonnenaufgang 7.59 Untergang 16.32			
Montag	12 Ottilia		18.28	9.20		8.32
Dienstag	13 Luzia, Jost	 23h 	19.36	9.57		8.31
Anbruch des Tages um 6.23			Abschied um 18.11		Alter Christmonat 14.	
Mittwoch	14 Niklas		20.45	10.28		8.30
Donnerstag	15 Abraham		21.57	10.56		8.30
Freitag	16 Adelheid	 05h 	23.09	11.22		8.29
Samstag	17 Notker		–.–	11.46		8.29
Sonntag	18 4. Advent	 09h 	0.23	12.11	☾ 1.48	8.28
50. Woche	Zeugnis Johannes Joh. 1		Sonnenaufgang 8.05 Untergang 16.33			
Montag	19 Nemesi		1.38	12.38		8.28
Dienstag	20 Achilles	 12h 	2.55	13.09		8.28
Mittwoch	21 Thomas		4.13	13.46		8.28
Donnerstag	22 Florian	 13h 	5.29	14.32	☉ in ☿, ☾ erdnah	8.28
Freitag	23 Dagobert		6.39	15.28	☽, ☽, ♀ am Morgen	8.28
Samstag	24 Adam, Eva	 15h 	7.40	16.32	● 19.06	8.28
Sonntag	25 Christtag		8.30	17.43		8.28
51. Woche	Es ging ein Gebot von Kaiser Augustus aus		Luk. 2 Sonnenaufgang 8.09 Untergang 16.37			
Montag	26 Stephan	 18h 	9.11	18.56	♃ wird rechtl.	8.29
Dienstag	27 Joh. Evang.		9.43	20.07		8.29
Mittwoch	28 Kindleintag		10.10	21.17		8.30
Donnerstag	29 Jonathan	 01h 	10.34	22.23		8.30
Freitag	30 David		10.56	23.28		8.31
Samstag	31 Silvester	 11h 	11.17	–.–		8.32

Sonne in ☿ am 22. um 6.31 Uhr: Sonnenwende, Winteranfang



den Schloff (Dachboden). Hinten beim Buffet taucht wieder der Heustock auf. Nüsse und Birnen sind zum Trocknen ausgelegt, auf den Balken über Ihren Köpfen türmt sich das Allerlei des täglichen Lebens. Der Raum mit den vielen Gegenständen, die halt so im Estrich herumstehen, ist so gestaltet, dass im Schnuggebock auch Gesellschaften bewirtet werden können. Beim Aufgang vorne links befindet sich die Kammer der Mägde, und unmittelbar rechts davon jene des Knechts. Das mag ja eine etwas gewagte Anordnung sein. Ja nu, die beiden Chammeren eignen sich schliesslich auch als rustikale Separées zu zweit oder für Feste im kleinen Kreis.

Läubli, Wald, Keller und Käseerei

Steigen Sie nun vom Schloff wieder hinunter auf die Vorbrogg und gleich die zweite Treppe bei den drei prächtigen Senntums-Schellen weiter in den Keller. Zuerst gelangen Sie auf den Vorplatz

des Bauernhauses mit gedecktem Brunnen und Stapfete (Zaunübergang). Rechts davon führt eine Türe in den Wald. Das ist der Ort, wo die Mannen auf die Toilette gehen. Es gibt dafür eine Scheiterbeige und ein Schiisi-Hüüsli. Den Frauen steht gleich neben der Waschküche ein separates Läubli zur Verfügung. Da gibt's zwei Plumpsklos Eines ist nach alter Sitte als Doppelsitzer gebaut, der eine Sitz etwas niedriger als der andere. Nicht zum gemeinsamen Dischgerieren, sondern natürlich für den Fall, dass ein Sprössling mitkommt, der nicht alleine aufs stille Örtchen will.

Hinter dem Läubli treten Sie in den Vorratskeller ein. Die Rüeblu lugen nur ein bisschen aus der Sandkiste, der Vorratsschrank ist gefüllt und die alte Mausefalle wartet auf scharfzahnige Übeltäter. Gleich daneben die Gestelle mit den Weinen! Grossvaters Stolz. Er plagierte manchmal damit ein bisschen in der Nachbarschaft herum, guten Grund dafür hat er ja, schau-

en Sie sich die edlen Flaschen an! Lesen Sie hier Ihren Lieblingstropfen aus, den Sie Ihrer Serviermagd zum öffnen übergeben. Geniessen Sie als Belohnung fürs Treppensteigen dann ein Glas trüben Most aus der grossen Ballonflasche. Zuhinterst im Keller finden Sie unsere Alp-Käseerei, in der einmal pro Woche auch wirklich gekäst wird. Ist unser Käser zufälligerweise am Chessi, gibt er Ihnen gerne ein Stückchen zum Probieren. Die hier mit Liebe und in Handarbeit gemachten Waldegg-Frischkäsli sind natürlich als Beilage zum Aperitif oder als Mitbringsel für die daheim Gebliebenen im Lädeli beim Tennstor erhältlich. Mmmh!

Lassen Sie sich, liebe Gäste, nach Ihrem Schnupper-Rundgang nun an Ihrem Tisch nieder und geniessen Sie das nostalgische Erlebnis, als das wir den Schnuggebock für Sie erschaffen haben. Fühlen Sie sich schnuggebockwohl: En Guete Hunger und en guete Torscht! (rk)



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 (weisser Wegweiser
am rechten Strassenrand).

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).



Familie Anita und Chläus Dörig • Teufen AR • Tel. 071 333 12 30 • Fax 071 333 46 61

www.waldegg.ch

Gesamtes Erlebnis Waldegg jeden Montag geschlossen

