Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 16 (1940-1941)
Heft: 9

Rubrik: Schweizer Landesspezialitäten. VI. Appenzell

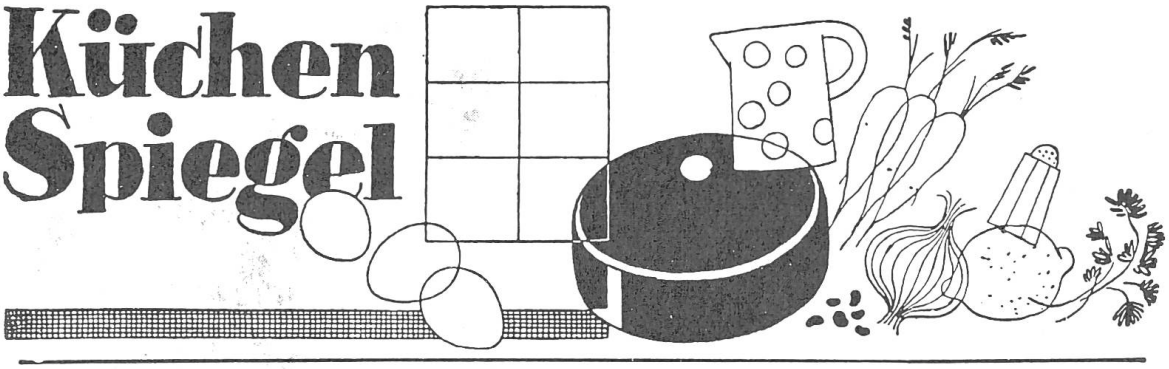
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



SCHWEIZER LANDESSPEZIALITÄTEN

N

S

Bei unserer neuen Serie «Schweizer Landesspezialitäten» handelt es sich nicht um Rezepte, sondern ausschliesslich um Esswaren, welche man in Läden kaufen und sich per Post zustellen lassen kann.

Damit die neue Rubrik praktisch verwendet werden kann, habe ich jeweilen die Bezugsquellen angegeben, die mir empfohlen wurden. Die Auswahl der Firmen geschieht nach bestem Wissen und Gewissen, vollständig unabhängig von irgendeiner finanziellen Entschädigung, einem Inseratenauftrag usw. Selbstverständlich gibt es ausser den angeführten Geschäften in vielen Fälle noch andere Firmen, welche die erwähnten Spezialitäten ebenfalls herstellen.

Ich bitte die Leserinnen und auch Firmen, mir Angaben über Spezialitäten weiterer Kantone zu machen.

Helen Guggenbühl.

VI. Appenzell

Von Otto Frehner

Die Genügsamkeit der Appenzeller ist bekannt. Doch wissen sie gute Hauskost dennoch zu schätzen. Die Milch und die aus ihr gewonnenen Erzeugnisse, vor allem « Chääs ond Schmalz », sind kulinarische Kostbarkeiten währschafter Art, die nicht nur den Einheimischen wohlbekommen, sondern auch den Gästen, die das Alpsteinländchen besuchen, und den auswärtigen Käufern.

«Chääs»

Wie stark entwickelt die appenzellische Molkerei schon frühe war, erweist sich aus Einkünfterodeln der Abtei St. Gallen aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts (erneuert Anno 1360), aus denen hervorgeht, dass dem Dekan zu St. Gallen neben andern Naturalabgaben und Steuern in bar aus dem appenzellischen Hochland auch « casei de alpibus » abzuliefern waren. Dies also zur Zeit, als das Appenzellerland noch unter sankt gallisch äbti-

scher Herrschaft stand. In einer Klageschrift bald nach der Befreiung der Appenzeller von der Abtei schildert ein Abt, im Jahre 1420, den mitverbündeten Eidgenossen die Ansprüche und Beschwerden des Gotteshauses (gotzhus) zu St. Gallen gegen die Appenzeller, die nach 1403 und 1405 vollends nicht mehr sehr zinsbeflissen waren. Da werden denn unter anderem als vom «herren und abbt» zu beanspruchen grosse Mengen von « ziger und käs und smaltz » aufgeführt, je mit Angabe der Zinspflichtigen und des zuständigen Amtes im Haushalt des Klosters. Zusammengefasst werden diese Milchprodukte als « mulchon ».

Der Appenzellerkäse wird als Rohkäse in einem starken, nicht dehnbaren hohen Holzreif geformt, dem « Chäsweerb », der auf dem « Chääs-Till », einem mit Ablauftraufe versehenen kreisrunden Unterlagebrett, ruht; ein zwischen den Käse und den Reif gestecktes « Chäshölzli » erleichtert das Abrinnen des flüssigen Käsebestandteiles, das — etwas überbescheiden — «Chäswasser» genannt wird und in ein an den Traufschnabel gehängtes « Chäseemmerli » abfliesst. Diese Teile der Käseformung heissen zusammen das «Chääsgschier» und werden, hübsch verziert, gleich andern Molkereigeräten von Weissküfern Inner- und Ausserrhodens hergestellt. Einige Säger in unsern beiden Halbkantonen liefern die mit einem besondern Hobel aus astfreiem Holz hierzu geeigneter entrindeter Tannenstämme gewonnenen « Chäsrende », dünne, dehnbare Holzreife von der Höhe der Käselaibe, die dem jungen Käse im Käsekeller der Sennhütte und auch später, wenn er auf Saumrossen in den Keller der Molkenhandlung befördert worden ist, seine Form erhalten helfen.

Ebenso originell wie die Formung des Appenzellerkäses ist dessen Weiterbehandlung in den Molkengremplereien, wobei die « Solz » die Hauptrolle spielt. Diese mit Salz, Weisswein und Gewürzen versehene bräunliche Brühe, die im Sulztrog bereitet und vorweg ergänzt wird, gibt dem in ihr gebadeten und mit ihr eingeriebenen Käse seinen richtigen Geschmack. Diese halbflüssige Sulze dünkt manchen Nichtkenner, der sie betrachtet und beschnuppert, unansehnlich und übelriechend; aber sie ist besser als sie aussieht und duftet. (Es gibt bekanntlich überall, auch in Bäckereien, Metzgereien und Küchen, Mischungen, die in ihrer Rohform nicht allzu verlockend aussehen und doch vorzügliche Speisen ergeben!)

Herrlich ist unser « fääße Chääs », der Appenzeller Vollfettkäse, aber ebenfalls sehr schätzenswert der magere (viertelfette) «rääss Chääs». Molkengrempler, von denen einige regelmässig die Märkte in Herisau, St. Gallen und Altstätten besuchen, verkaufen die Käse, nachdem diese etwa ein Jahr gelagert worden sind, in Laiben von 6—7 kg Gewicht. Magerkäse unserer Sorte kostet heute kiloweise Fr. 2.10 bis 2.20, Fettkäse Fr. 3.40 bis 3.60. Beide sind auch im Detail erhältlich in den grossen Gremplereien wie in kleineren Käseläden.

Es seien hier die bedeutendsten appenzellischen Molkengrempler genannt:

Appenzeller Biber

Innerrhoden:

Karl Streule-Broger, Oberbad, Appenzell
Emil Sutter, Mettlen, Appenzell
Joseph Manser, Brülisau
Franz Rusch, Gonten.

Ausserrhoden:

Johannes Widmer, Hundwil
Molkenhandlung zum « Kreuz », Urnäsch
Joseph Neff, « Brauerei », Stein
Ulrich Preisig, Schönenbühl, Teufen.

Der « *Gupfkäse* » ist ein spezieller Fettkäse, einzig zu beziehen bei dessen Hersteller Jakob Oertli, « Gupf », Rehetobel. Ein guter Käse ist auch der Rahmkäse von Ernst Wehrli in Heiden.

Der Appenzeller Magerkäse wird besonders magenleidenden Personen empfohlen. Schon in früheren Zeiten erstreckte sich der Verkauf des Appenzellerkäses bis über die nördliche Landesgrenze hinaus.

Gerne möchte ich auch unsern herrlichen « *Schmalz* » — so wird bei uns die Rahmbutter genannt — aufs nachdrücklichste empfehlen, darf dies jedoch nur in gedämpftem Tone tun, um in dieser Zeit der knappen Rationierung niemandem den Mund zu wässerig zu machen und die Nachfrage nicht zu heftig werden zu lassen.

Dagegen bestehen glücklicherweise (einstweilen) keine Hemmungen, unsere

«*Landjäger und Pantli*»

gebührend zu loben. Die Appenzeller Landjäger (gemeint sind natürlich die essbaren) kosten 70 Rappen das Paar, die Alpenklübler 50 Rp. das Stück. Es sind dies Würste aus Rind- und Schweinefleisch hergestellt und geräuchert, ebenso die Pantli, die stückweise für 1 Franken verkauft und auf Vorbestellung in beliebiger Grösse geliefert werden; der Preis variiert je nach Gewicht.

Dr. Titus Tobler von Wolfhalden (Arzt, Gelehrter und Politiker) sagt in seinem 1837 in Zürich erschienenen Buche « Appenzellischer Sprachschatz », ein Pantli sei « ein sehr grosses, plumpes, dickes Ding in seiner Art », was auch auf obengenannte Wurstspezialität so ziemlich zutrifft.

Aus Herisau sei als einheimischer Hersteller Werner Zeller, Buchenstrasse, genannt. Ehemals und noch bis in neuere Zeit waren die « Wässerer » in hiesiger Gegend und weiterhin sehr beliebt: Landjäger und Pantli aus der Wässern zwischen Heiden und Oberegg; die dortigen Metzger verzogen sich aber (nach auswärts nämlich). In gleicher Qualität aber werden nun solche Würste bei Metzger Emil Schoch, zum «Kreuz», in Schachen-Reute hergestellt und an der Luft getrocknet. Ebendort und bei einigen andern Metzgern Ausserrhodens sind auch die

«*Mostbröckli*»

erhältlich, an der Luft getrocknetes Rindfleisch, das Stück je nach Grösse zu 80 Rp. bis Fr. 1.20. In Innerrhoden sind die Mostbröckli vorwiegend im äussern Landesteil, d. h. in Oberegg, vertreten. (Auch das sankt gallische Rheintal führt sie.) Im innern Landesteil Innerrhodens ist Metzger Arnold Knechtle-Signer, Appenzell, bekannt für seine luftgetrockneten Alpenklübler (50 Rp. das Stück), die nicht nur von den Mitgliedern der Sektion Säntis S. A. C. und ihresgleichen geschätzt werden. Metzger Jakob Gmünder, Steinegg-Appenzell, ist für einen beträchtlichen Umkreis der Hauptlieferant von geräuchertem Schweinefleisch.

Sozusagen jeder Metzger Ausser- und Innerrhodens stellt die

Appenzellerwurst

her, eine Rinderwurst nach besonderem Rezept, in Ausserrhoden nicht selten mit Kümmelbeigabe als zusätzliche Würze. Das Paar kostet 90 Rp. Innerlich gleich beschaffen, aber kürzer und dünner, werden in Innerrhoden auch «Fadewöörscht» gemacht, deren Enden statt mit einem Hölzchen abgeschlossen mit je einem Stück Faden zusammengebunden werden. Ungeräuchert sind sie grün, geräuchert rot. Ihr Preis beträgt stückweise 25 Rp. Dass « Appenzellerwürste » auch in der löblichen Stadt St. Gallen unter jenem Namen nicht nur verkauft, sondern auch (meist von zugezogenen appenzellischen Metzgern) verfertigt werden und sehr beliebt sind, spricht gewiss für jene Würste.

Dieselben Appenzeller nun aber, die in so verschiedener Form das Herbe lieben, sind auch dem Süssen — ebenfalls in verschiedener Form — keineswegs abhold. Appenzellischen Rekruten und Soldaten ist wohl schon von jeher der Sold für kleines Süssgebäck (« Chröömli ») draufgegangen. Die Paradestücke unserer einheimischen Zuckerbäcker (Konditoren) sind die Biberflade und Biber.

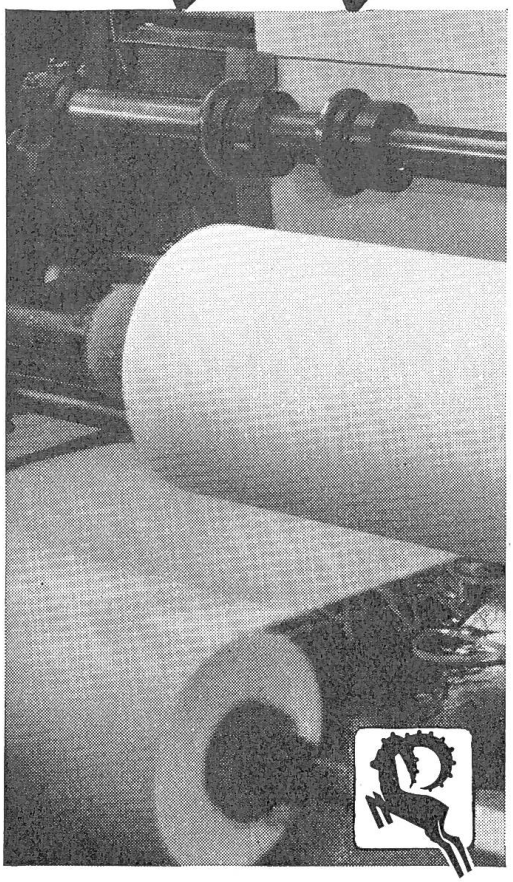
«Biberflade»

Der schon genannte Titus Tobler führt 1837 den « Biberflade », auch in der Verkleinerungsform « Biberflädli », an und nennt als Ort seines Vorkommens den ausserrhodischen Bezirk Hinterland, als gleichbedeutende Namen « Biberzelte », « Biberzeltli ».

Die einfachste Form des Biberfladens ist heute ein kreisrunder, brauner Lebkuchen, oben etwas gebaucht, mit glattem Rand, aus Mehl und Gewürzzutaten, unter denen Zimmet vorherrscht. Er ist je nach Grösse für 40 bis 80 Rp. zu haben und stellt für Gäste wie für den Eigengebrauch eine köstliche Gabe dar, besonders wenn er, in keilförmige Stücke zerschnitten, mit Butter bestrichen und

zum guten Kaffee

Prägungen



von Fantasiemustern in ganzen Bogen und von künstlichen Zeichen führen wir in unserer Spezialabteilung in höchster Vollendung, prompt und sehr vorteilhaft aus. Mehrere unserer prächtigen, gelatinierten Papiere eignen sich zum Prägen ganz besonders. Verlangen Sie Vorschläge.

Papierfabrik
Landquart

Die Redaktion des „Schweizer-Spiegels" bittet, bei unverlangt eingesandten Manuskripten, Anfragen usw., Rückporto beizulegen. Die Blätter sind nur auf einer Seite zu beschreiben.

genossen wird, sei es zu Kaffee, Tee, Wein oder Most — oder « baare ». Auch zum Versand eignet er sich gut und ist als Geschenklein herwärts wie auswärts stets willkommen.

Der «Biber»

wird von Titus Tobler 1837 als Pfefferkuchen, Honigkuchen umschrieben, das « Biberli » als « kleiner Pfefferkuchen, der Form nach ein längliches Viereck, dessen Ränder mit lauter runden Zähnen besetzt sind». Als Vorkommensraum dieses Gebäcks nennt er die sämtlichen drei ausserrhodischen Bezirke Hinterland, Mittelland und Kurzenberg (Vorderland).

Unser eigentlicher Biber enthält über die schon genannten guten Materialien hinaus reinen Naturhonig und eine weiche Marzipanfüllung aus Mandeln, Eiweiss und Zucker. Die Form der Biber ist meist die eines Lang- oder Hochrechtecks. Auch runde Biber gibt es. Sie haben schon ohne weiteren Schmuck einen « aamächeligen » Glanz. Oft wird jedoch die oberste Teigschicht in Formen gepresst, die einen Mann oder eine Frau als Ganzfigur hervorzaubern. Auch der appenzellische Wappenbär ist ein beliebtes Motiv. Es gibt noch uralte Holzmodel aus dem 17. Jahrhundert, mit Frauen in steifen Röcken, Halskrausen und hohen Pelzmützen. Aus neuerer Zeit sind es Trachtenmeiteli, Sennen und Biedermeierherrchen. Sogar der berühmte Landsgemeindeplatz in Trogen fehlt nicht, ebensowenig die neue Säntis-Schwebebahn. Ein gefüllter Biber kostet je nach Grösse und Zierat Fr. 1.10 bis Fr. 5 und mehr, ist es aber auch wert.

So wenig das Wort «Buder» von «Butter» abstammt, so wenig hat wohl der Appenzeller « Biber » mit dem Tier gleichen Namens zu tun, ausser dass ersterer letzterem schmecken dürfte, wenn es seiner habhaft würde. Vielleicht ist das mittelhochdeutsche « bî-brôt » (Bienenbrot) unserem Wort Biber zugrunde zu legen, was seinem Gehalt und Geschmack nach wohl zutreffen könnte.

In Innerrhoden sind namentlich auf die Weihnachtszeit hin, wo der «Chlaus» gütig oder streng seines Amtes waltet, die

«*Chlausebickli*»

beliebt: Biber mit bemaltem Zuckerguss, allen möglichen Darstellungen aus dem Appenzeller Volksleben, oft Gruppen von zwei, drei und mehr Personen, welche das Leben der Appenzeller Bauern hübsch und oft schalkhaft zum Ausdruck bringen, so dass auch Erwachsene ihre Freude und ihren Spass daran haben können.

Die «Bickli» werden je nach Grösse für 50 Rp. bis 2 Franken verkauft.

Appenzellische Zuckerbäcker

Ausserrhoden:

Konditorei Ulrich Frehner, Bahnhofstrasse, Herisau
Konditorei Signer, Obstmarkt, Herisau, auch Spezialgeschäft für originelle Marzipanartikel
Konditorei Hans Kaempf-Schoch, am Platz, Herisau
Konditorei Werner Ruckstuhl, Trogen, Besitzer der ältesten Bibermodel
Konditorei Werner Indlekofer, Teufen.

Innerrhoden, Flecken Appenzell:

Konditorei Wilhelm Fässler
» B. M. Doerig
» R. Franke.

Um der Wahrheit die Ehre zu geben sei hier festgestellt, dass die Biber auch in St. Gallen Heimatrecht haben, wo mit Vorliebe das städtische Wappentier, der Bär mit dem Halsband, als Zierbild auftritt.

Eine echte Appenzeller Spezialität aus dem Backfach sind die

«*Bacheschnette*»

Honighaltige « Leckerli » von etwa Spielkartengrösse und -form werden in einen guten Omelettenteig aus Mehl, Milch und Ei (das Eiweiss zu Schnee geschlagen) getaucht. Der Teig darf nicht zu dünn sein, da es sonst zu viel « Grüben » gibt, aber auch nicht zu dick, da die Umhüllung der Leckerli dünn sein soll. Die in den Teig getauchten Leckerli bäckt man in schwimmendem Fett und wälzt sie in Zucker und Zimt. Die « Bacheschnette » können warm oder kalt gegessen werden und lassen sich ziemlich lange aufbewahren. Leckerli genannter Art macht in Herisau fast jeder Zuckerbäcker; sie kosten jetzt 5 Rp. das Stück. In Innerrhoden heissen die Bacheschnette « Leckerlichüechli ». Die Zeit für beide ist Fastnacht und Funkensonntag. Zum Versand gelangen mehr die Leckerli als das Endprodukt.

Auf die Landsgemeinde hin, d. h. je auf den letzten Sonntag im April, werden in Appenzell

«*Landsgmendskrempfli*»

bereitet und verkauft, das Stück zu 10 bis 20 Rp., ausserdem « Biberli » (25 Rp.), « Leckerli » (40 Rp. das Dutzend) und «Zockerleckerli» (das Dutzend zu 50 Rp.). Solche und andere «Landsgmends-Chrööm» erbittet sich besonders die Jugend, und nach Hause zurückgekehrt ist der Landsgemeindemann mit Geschenklein jener Art auch bei seiner Familie überhaupt willkommen.