

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 91 (2013)
Heft: 5

Artikel: Appenzellerland : Kräuter, Kläuse und viel Kultur
Autor: Vollenwyder, Usch
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-724137>

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: 12.01.2026

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

Appenzellerland: Kräuter, Kläuse und viel Kultur

Säntisgipfel und Brauchtummuseum, Hackbrett, Schaukäserei oder Bummel durch Appenzell: Die viertägige Leserreise ins Hügelland zwischen Bodensee und Säntis zeigt die vielfältigen Facetten der beiden Halbkantone.

Es blüht und duftet in Alfred Vogels Heilkräuter-Schaugarten. Bienen summen von Blüte zu Blüte, und Schmetterlinge gaukeln in der Luft. 60 Jahre lang hatte der gebürtige Basler Naturheilarzt und Pionier der Naturheilkunde Alfred Vogel (1902–1996) auf dem Hätschen in Teufen AR gelebt und gewirkt. Remo Vetter, Geschäftsführer des A.-Vogel-Besucherszentrums und seit mehr als dreissig Jahren Gastgeber auf dem Hätschen, zeigt Besucherinnen und Besuchern Museum und Drogerie und führt sie durch den mehrfach ausgezeichneten Schaugarten.

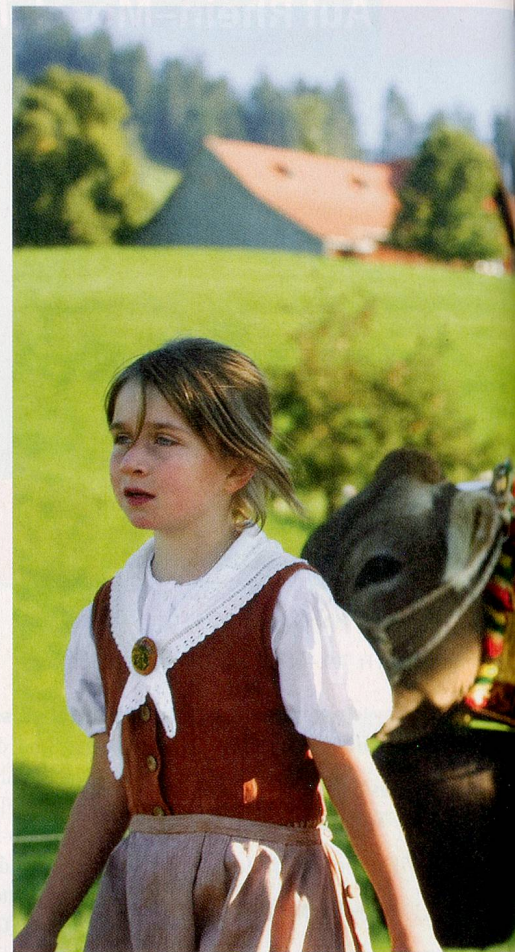
In diesem wachsen und gedeihen mehr als 120 Heilpflanzen; ihre Blüten, Blätter oder Wurzeln verarbeitete Alfred Vogel zu Tinkturen und Tabletten, zu Salben, Säften und Sirup. Die ehemalige Produktionsstätte mit der Original-Einrichtung aus den Vierzigerjahren hat Remo Vetter für Besuchende aus aller Welt zugänglich gemacht: Was einst auf dem Hätschen begann, ist heute als Bioforce AG ein global tätiges Unternehmen. Vetter hat auch den Kräuterweg mitgestaltet, der auf der Höhe über dem A.-Vogel-Gesundheitszentrum beginnt, an elf Stationen über die Philosophie Dr. A. Vogels informiert und nach einer guten halben Stunde beim Restaurant Erlebnis Waldegg endet.

Von dort aus bietet sich den Wandern den ein Rundblick über die Hügel des Appenzellerlands bis hin zum Alpsteingebirge mit seinem markantesten Gipfel, dem Säntis. Anita und Chlätus Dörig sind Gastgeber in der Waldegg und Initianten der verschiedenen Angebote: Ein Spiel-

platz und ein Streichelzoo begeistern kleine Gäste; der Tante-Emma-Laden, das historisch eingerichtete Schulzimmer «Tintelompe» und die Holzofenbäckerei «Ziträdli» wecken Erinnerungen an vergangene Zeiten; das Höhenrestaurant mit seiner grossen Gartenterrasse und das Restaurant Schnuggebock verbinden appenzellische Gastfreundschaft und nostalgische Traditionen.

Jock erwartet die Gäste und bittet sie im «Schnuggebock» zu Tisch. Er sei der Stallbursche, sagt er und schiebt das «Lindauerli» – die typische Appenzeller Tabakpfeife – in den anderen Mundwinkel. Er trägt eine halbleinene Hose, ein Sennenhemd, messingbeschlagene Hosenträger, eine Zipfelmütze, und aus dem Hosensack hängt ein «Schnoderfetze». Wie zu Grossmutters Zeiten gehe es im «Schnuggebock» zu, erzählt Jock. Auch am Tisch: Bernadette bringt Suppentopf und Brotsack, gefolgt von Bauernsalat mit Grosis geheimer Salsauce, und schliesslich dürfen die «Chäshörnli» nicht fehlen – mit Siedwurst, Appenzeller Schnitzel oder Apfelmus.

Die Teigwaren sind würzig, der Käse zieht lange Fäden. Nur gerade 57 Käsereien auf einem streng begrenzten Produktionsgebiet dürfen den Appenzeller Käse herstellen. Jährlich sind das 9000 Tonnen,



Im Restaurant Schnuggebock werden alte Sitten und Gebräuche gepflegt.



Blütenpracht und heilende Wirkung im Schaugarten des Gesundheitszentrums A. Vogel.

von welchen 60 Prozent ins Ausland geliefert werden. Die Schaukäserei in Stein AR führt Besucherinnen und Besucher in das Geheimnis der Käseherstellung ein – allerdings nicht in das Geheimnis der Kräutersulz, mit welcher die Laibe behandelt werden: Einzig zwei Personen kennen das Rezept, das aus über hundert Kräutern und Gewürzen besteht und seit



Traditionen wie die Alpfahrt werden im Appenzellerland seit Generationen gepflegt.

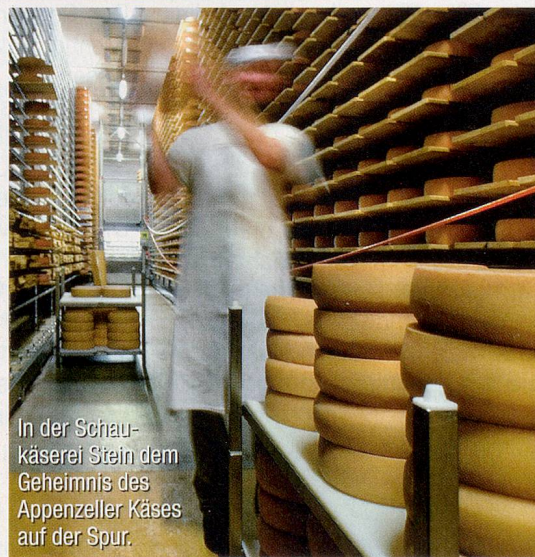
Bilder: Archiv Appenzellerland Tourismus AR

Nur eine Viertelstunde dauert die Fahrt mit den Appenzeller Bahnen von Urnäsch nach Herisau, in die Hauptstadt von Appenzell Ausserrhoden. Unweit des Zentrums, in einem alten Fabrikgebäude, befindet sich die Werkstatt von Werner Alder: Der Hackbrettbauer beugt sich über ein Instrument, stimmt die Saiten. Wo nötig, zieht er eine neue auf. 125 Bronzesaiten sind es; jeweils fünf zusammen bilden einen Chor und geben den gleichen Ton wieder. Mit den Ruten, den zum Appenzeller Hackbrett gehörenden Klöppeln, schlägt Werner Alder die obersten Saiten an. Daran wird er noch tüfteln: «Ich möchte den hohen Tönen eine ebenso warme, weiche Klangfarbe verleihen wie den tiefen.»

Rund ein Dutzend Hackbretter stellt Werner Alder pro Jahr her – immer ist er dabei auf der Suche nach dem noch perfekteren Klang. Jeweils im Dezember geht er mit dem Förster in den Wald und sucht sich die Fichten aus, die bei abnehmendem Mond gefällt werden sollen und deren Holz den Rohstoff für seine Instrumente bilden.

Werner Alder repariert und restauriert aber ebenso alte Hackbretter und gibt in Vorträgen Einblick in seine Arbeit. Regelmässig steht er zudem als Hackbrettspieler auf der Bühne. Der Musiker greift zu den Ruten, stimmt «Luegid vo Bärge und Tal», «Näher mein Gott zu dir» und schliesslich noch ein Zäuerli an. Die Saiten vibrieren, die wehmütigen Klänge erfüllen den Raum. Werner Alder weiss: «Diese Musik berührt die Herzen.»

Usch Vollenwyder



In der Schaukäserei Stein dem Geheimnis des Appenzeller Käses auf der Spur.

700 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Viel vom immer noch lebendigen Brauchtum und von alten Traditionen zeigt das Appenzeller Brauchtumsmuseum in Urnäsch. Es befindet sich direkt am Dorfplatz, in einem 400-jährigen Appenzeller Haus. Im Eingangsgeschoss wird man von «wüeschte», «schöne» und «schöwüeschte» Silversterkläusen empfangen, im oberen Stock trifft man auf alte, im Appenzellerland aber immer noch ausgeübte Handwerke. Und auch die typischen Bauernmalereien, Fotos und Modelle zeigen Alpfahrten, wie sie



Im Hotel Krone in Urnäsch übernachten die Gäste der Zeitlupe-Reise ins Appenzellerland.

bis heute durchgeführt werden. Im Musikzimmer unter dem Dach lädt neben den traditionellen Talerbecken auch ein Hackbrett zum Musizieren ein.

Alles über die Zeitlupe-Reise ins Appenzellerland finden Sie auf Seite 21.