



# Von der Kuh zum Käse

Appenzell und St. Gallen.

„Währschaft“ muss das Essen sein, nahrhaft, aber nicht schwer. Eine kulinarische Reise über den Rhein.

MARTIN SWOBODA

Dass der Schweizer, selbst der calvinistische, den leiblichen Genüssen nicht abhold ist, lässt sich nicht verhehlen, Chääs, Kirsch und Schoggi sind für das Schweizer Selbstbewusstsein mindestens genauso identitätsstiftend wie Neutralität und das Bankenwesen. Auch die zahlreichen Kühe auf sattgrünen Hängen mit ihren dicken Eutern versprechen nicht nur einfach Milch, oh nein, ein jeder Kanton hat seine eigene Methode entwickelt, dem weißen Lebenssaft Haltbarkeit und ordentlichen Mehrwert einzuhauchen.

Besonders stolz auf ihren Käse sind die Appenzeller, übrigens auch auf ihre selbst diagnostizierte Schläue. Immerhin trennte sich im Zuge der Gegenreformation das katholische Innerrhoden vom reformierten Ausserrhoden ganz friedlich, wenn es aber um den Käse geht, steht das Appenzellerland hingegen weiterhin wie ein Mann hinter seinen Sennern. Mögen die Meinungen über den rechten Glauben auch auseinandergehen, was das Wohl der Kühe angeht, ist man sich völlig einig. Das seit dem 15. Jahrhundert im Kloster Einsiedeln gezüch-

tete und zum Brown-Swiss veredelte Braunvieh darf sich ausschließlich von Gras und Heu ernähren, seine Tagesproduktion von bis zu 30 Litern Milch landet umgehend in einer der 52 Sennereien des Appenzellerlandes. Um die Reifung der fertigen Laibe kümmert sich dann eine Handvoll spezialisierter Affineure, die Rezepte ihrer Kräutersulz, mit welcher der Käse währenddessen gepflegt wird, halten sie streng geheim. Aus den beiden Appenzell gelangt man gar nicht so leicht hinaus, auf drei Seiten schützt der Kanton sich durch mächtige Gebirgsketten, jedenfalls landet man aber im Kanton Sankt Gallen, am besten gleich in dessen gleichnamiger Hauptstadt. Mit ihrem prachtvollen Kloster, 612 der Legende nach vom irischen Mönch Gallus gegründet, stieg sie zu einem Machtzentrum der Region auf, die Lage am nördlichen Ende alter Handelswege durch die Alpen hat Sankt Gallen ganz offensichtlich ebenfalls wohlhabend gemacht. Prächtige alte Bürgerhäuser prägen die profane Stadt, leisten dem kirchlichen Prunk Widerstand. Zur Zeit der Reformation hat man dem Bischof immerhin ein eigenes Stadttor zugestanden, durch welches er ohne Probleme die Besitzungen seines Lehensstaates erreichen konnte, während die freien St. Galler regen Handel trieben. Wie weit sie dabei umherkamen,

erkennt man an den Motiven auf den reich geschnitzten Erkern: Exotische Tiere, Menschen und Früchte wie Ananas sollten wohl auch den Neid der Zurückgebliebenen erregen. Ganz genau weiß über die bewegte Geschichte der Stadt Ambros Wirth Bescheid. Er heißt nicht nur so, er ist auch der Wirt der Gaststuben zum Schlössli und gibt gerne Auskunft. In den verwinkelten kleinen Stuben serviert er auf drei Stockwerken authentische Nordostschweizer Küche auf höchstem Niveau, „währschaft“, also nahrhaft, aber nicht schwer. Und er kennt von jedem Produkt Herkunft und Geschichte. Dabei kommt auch die Rivalität zwischen den Konfessionen nicht zu kurz, humorvoll schildert er auf der Terrasse direkt gegenüber der einstigen Klostermauer historische Ereignisse, als hätten sie sich gerade erstgetragen. Und stellt auch gleich unter Beweis, wie entbehrlich religiöse Streitigkeiten sind: Der Festsaal im dritten Stock dient den lokalen Freimaurern als Loge, in der Rokokostube wird gerne geheiratet, heute steht zufällig eine Menora in der Ecke. Nicht ganz so großzügig hat sich der Abt erwiesen, als Martin Schnyder um die Genehmigung ersuchte, für seine Confiserie Roggwiller ein neues süßes Produkt in Form des Klostersiegels zu kreieren. Das dürften

nur Katholiken, wurde ihm beschieden, so wurde dies eben unter der Ägide der – katholischen – Frau Schnyder erledigt. Zur echten Institution macht die alteingesessene Confiserie Roggwiller aber ihren Biber, dem Vernehmen nach der beste der Stadt. Dem lebkuchenartigen Fladen verleihen feiner Honig und eine Gewürzmischung seinen Geschmack, der exotische Nelkenpfeffer hingegen den Namen, lateinisch „pigmentum“. Nicht mehr auf Einführen angewiesen ist man seit 1000 Jahren, was den Wein anlangt. Insbesondere die Südhänge des Rätikons sind dicht bewachsen, der Rhein tut das Seine dazu, die Umgebung von Maientfeld zum önologischen Naherholungsgebiet zu machen. Rund um die Burg der Freiherren von Brandis liegen auch die Rieden von Markus Stäger. Der hat sich vor allem dem Pinot verschrieben, der Gris passt als Grauburgunder gut zum nahen Graubünden, der Noir zu den zahlreichen anderen Genussmitteln der Region, als Classic zum Käse, der Barrique begleitet dann das Bündner Fleisch. Das verspeisen die Schweizer übrigens zum überwiegenden Teil selbst, was man ihnen nicht übel nehmen kann. Das ist aber nur noch ein weiterer guter Grund, den Rhein zu überqueren und die paar Kilometer Reise ins Nachbarland zu wagen.

## INFO

**Anreise:** Mit den ÖBB nach Feldkirch, weiter mit der Swiss Card, die ein Netz aus Bahn, Boot, Bus und Seilbahn in einer Karte vereint. [www.swisstravelsystem.com](http://www.swisstravelsystem.com)

**Wohnen:** Der „Frauenverein für Volkswohl und Mäßigung“ hat sich längst zur modernen Hotel- und Gastronomiegruppe gewandelt, ihre 17 Hotels gehören zu den angenehmsten der Schweiz. [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com)

**Essen und Trinken:** Kulinarische Geschichtsstunde im Schlössli, [www.schloessli-sg.ch](http://www.schloessli-sg.ch)  
Weingut Markus Stäger, [www.staegerweine.ch](http://www.staegerweine.ch)

**Allgemeine Info:** [www.st.gallen-bodensee.ch/de](http://www.st.gallen-bodensee.ch/de),  
[www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com)



**Vietnam**  
ab **1.980,-**  
15 Tage Rundreise  
ab/bis Salzburg  
im Doppelzimmer  
Termin: 12.11.–25.11.2017

**ruefa**

Ich nehme mir gerne Zeit:  
5020 Salzburg, Rainerstraße 13  
0662/880 212  
[nicole.strumegger@ruefa.at](mailto:nicole.strumegger@ruefa.at)

Veranstalter: Verkehrsbüro-Ruefa Reisen GmbH, Lassallestraße 3, 1020 Wien. Es kommen die AGB's der Verkehrsbüro-Ruefa Reisen GmbH, siehe unter [www.ruefa.at/veranstalter](http://www.ruefa.at/veranstalter) zur Anwendung.



**Austria JAHN REISEN**

<b>MALLORCA</b> COOEE Cala Ratjada ■■■■ 1 Wo. DZ/UF, Flug, p.P. ab €711,- Ab Salzburg am 14., 19.7., 17. und 22.8. 2 Wochen ab € 1.111	<b>KRETA</b> Hermes ■■■■ 1 Wo. DZ/UF, Flug, p.P. ab €749,- Ab Salzburg am 21., 31.7., 7., 11. und 18.8. 2 Wochen ab € 1.217
<b>HURGHADA</b> Steigenberger Makadi ■■■■ 1 Wo. DZ/UF, Flug, p.P. ab €749,- Ab Salzburg am 16.7., 13., 20. und 27.8. 2 Wochen ab € 979	<b>SARDINIEN</b> Rocce Sarde ■■■■ 1 Wo. DZ/UF, Flug, p.P. ab €973,- Ab Salzburg am 26.7., 2., 16. und 23.8. 2 Wochen ab € 1.569

Weitere Top-Angebote erhalten Sie in allen guten Reisebüros. Tagesaktuelle Preise – Zwischenverkauf, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten. Stand 6/17. Alle Preise pro Person bei 2er-Belastung. Reiseveranstalter: JAHN REISEN, eine Marke der REWE Austria Touristik GmbH, 1070 Wien, [www.jahnreisen.at](http://www.jahnreisen.at)

**URLAUB, WIE ICH IHN MAG.**