



# Duppenzeller Kalender

mit  
Häädler Kalender  
auf das Jahr 2003

—•••••—  
Gegründet von  
**Johs. Tobler**, Mathematicus



AR/AI

Waldegg - Verlag 9053 Teufen

## Den Sommer auf der Waldegg erleben

Das renovierte Antlitz des Restaurants grüsst Sie, liebe Gäste, wenn sie in unsere Gartenwirtschaft eintreten. Freundlich und frisch schaut unser Stammhaus wieder ins sommerliche Appenzellerland und strahlt Ihnen ein herzliches "Willkommen" entgegen.

Sie den Weg zu uns gefunden haben!

Früher wären Sie um diese Jahreszeit wohl barfuss zu uns gekommen. Lassen Sie doch ihre Kinder einmal ohne Schuhe auf dem Spielplatz herumtollen. Ob das Hüpfen

Auch zum Heuen brauchten sie keine "Nikes" oder "Adidas". (Mehr dazu ab Seite 10.)

Geblichen ist jedoch das Sommer-Gefühl. (Oder muss man heute "feeling" sagen?) Ob Neu- oder Schweizer-Deutsch, die warme Jahreszeit lässt uns tagsüber wieder die Gartenwirtschaft geniessen, wo



Wenn Sie aber den Haupteingang benutzen, dann soll das Gemäcker der Ziegen hinter dem Steckehag ebenfalls bedeuten: Wir freuen uns, dass

über die Kieselsteine wohl noch ohne "Aua"-Schreie abgeht? Die Waldegg-Goofen sind noch vor 40 Jahren alle barfuss zur Schule gelaufen.

früher unter den mächtigen Waldegg-Eschen die urchigen Gartenmöbel direkt auf der Wiese standen. (Die musste man ja mit den blutten Füßen



spüren!) Geblieben ist das tolle Panorama, und geblieben ist auch das abendliche Zusammensitzen in der gemütlichen Stube. Der Schnuggebock steht dazu offen und bietet auch im Sommer ein nostalgisches Speiserlebnis.

Dann steht da anfangs Juli plötzlich ein riesiges Festzelt oben bei der Waldecke fürs Music Festival. Zum elften Mal steigt heuer der dritte Eckpfeiler unseres Mottos "Erlebnis Waldegg" mit einem musikalischen Riesenfeuerwerk in zwei Sommernächten. Auch unser Music Festival soll ein Sommer-Plausch sein, barfuss oder mit Cowboy-Stiefeln.

Dieser Sommer ist für uns als Eltern ein spezieller: Die ersten beiden unserer vier Töchter, die Zwillinge Cornelia und

Patrizia, werden flügge und treten ihr Welschlandjahr an. Sie werden in Lausanne halbtags eine Sprachschule besuchen, die andere Tageshälfte als Au-Pairs arbeiten. Ihr Vater ist halt noch so altmodisch, dass seine Töchter "choche, bögle ond Gööfli wickle" (und Französisch) lernen sollen. Ihre beiden Islandpferde bleiben auf der Waldegg und freuen sich wie die Eltern auf regen Besuch aus der Romandie.

Ausser bei den "Isis" tut sich auch anderswo Tierisches: Bei den Ziegen und den Heidschnucken wuselt eine neue Generation zwischen den Alten herum. Und Fritz und Falk, unsere beiden Ochsen, sind ebenfalls den Kalber-Hufen entwachsen und werden täglich frühmorgens als Zugtiere trainiert. Und natürlich



sind die Ziegen, Kühe, der Bläss, der Muni, die Sauen im Wagen und das Ledipferd die Haupt-"Personen" unseres Alpaufzugs an jedem letzten Dienstag von Mai bis August.

Auch im Sommer ist jeder Besuch auf der Waldegg ein Erlebnis der besonderen Art.

Seien Sie herzlich willkommen!

Familie Kläus und Anita Dörig



# Speisekarte



Am **SONNTAG** –  
für kurze Warte  
Gerichte mit

## Vorspeisen

- ⊕ **Portion Frischkäsi** Fr. 10.50  
hausgemacht in der Schnuggebock-Alpkäserei serviert im Käsebank
- Tomatensalat mit Zwiebeln** Fr. 7.50
- ⊕ **Bauernsalat** Fr. 8.50
- 
- ⊕ **Appenzeller Schmaus** Fr. 38.50  
Chähörnli, Siedwurst, Appenzellerschnitzel, Kaninchenschlegel,  
mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus
- Zartes Schweinssteak an Heublumensauce** Fr. 33.50  
überbackene Griessschnittchen und Tagesgemüse
- ⊕ **Kalbsschnitzel vom Grill an Pilzrahmsauce** Fr. 33.50  
hausgemachte Nudeln und Tagesgemüse
- ⊕ **Rosa gebr. Lammrückenmedaillons an rassisger Knoblauchsauce** Fr. 35.50  
mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse
- Kutteln an einer würzigen Tomatensauce** Fr. 25.50  
mit Salzkartoffeln
- Bauernpfanne mit Salat** Fr. 27.—  
(Bratkartoffeln, in Würfel geschnittenes Kalbfleisch, Schweinswürstchen,  
Schweinefleisch, Zwiebeln, gebratenes Ei und Gemüse)
- ⊕ **Gegrillte Zanderfilets** Fr. 31.50  
mit Pilawreis und Tagesgemüse
- ⊕ **Überbackene Griessschnittchen an Pilzragout** Fr. 24.50  
und Tagesgemüse

**-MITTAG sind  
zeiten nur die  
S erhältlich.**



## Speisekarte

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>Appenzeller Chähörnli</b><br>mit Apfelmus  | Fr. 22.—  |
| <b>Appenzeller Chähörnli</b><br>mit Siedwurst und Apfelmus  | Fr. 24.50 |
| <b>Appenzeller Schnitzel</b><br>(gefüllt mit Siedwurstbrät im Mostbröcklimantel )<br>mit Chähörnli und Apfelmus | Fr. 28.50 |
- 

### Kinderteller

- |  |           |  |          |
|--|-----------|--|----------|
| <b>Kleines Schweinssteak<br/>an Heublumensauce</b><br>überbackene Griessschnittchen<br>und Tagesgemüse | Fr. 13.50 | <b>Appenzeller Chähörnli</b><br>mit Apfelmus | Fr. 12.— |
|--|-----------|--|----------|

**Auch für Senioren erhältlich, Aufpreis Fr. 8.—**

---

- |   |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| <b>Glaceschnitte mit Rahm</b>                             | Fr. 7.50 | <b>Schokoladenpudding</b><br>mit Rahm     | Fr. 6.50 |
| <b>Glaceschnitte mit<br/>Meringues und Rahm</b>           | Fr. 8.50 | <b>Hausgemachter<br/>Dörrbirnenfladen</b> | Fr. 6.50 |
| <b>Hausgemachtes Birchermüesli</b><br>mit frischen Beeren | Fr. 8.50 | <b>Frischer Fruchtsalat</b><br>mit Rahm   | Fr. 9.—  |
-

**Flaschenwein  
im Schnuggebock**

Stünde im Schnuggebock eine Stüva Grischuna statt einer Appenzeller Stube, befände sich beim Abgang zu Toilette, Keller und Hauskäserei 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 Dreissiger 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 bekomm's!

<b>Offenausschank</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1l</b>
<b>Weisswein</b>				
Féchy Dorin	7.50		18.50	36.—
<b>Rotwein</b>				
Dôle	7.70		19.50	37.—
<b>Appenzeller Mineral</b>		3.40	5.00	8.—
<b>Halb - Halb (Fruchtgetränk)</b>		3.60	5.30	8.50
<b>Citro</b>		3.50	5.20	8.50
<b>Süssmost</b>		3.50	5.20	8.50
<b>Frische Molke</b>		3.—		
<b>Orangenjuss</b>	4.30			
<b>Saft vom Fass</b>		3.50	5.20	
<b>Naturtrüb Quöllfrisch</b>		3.50	5.20	

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
<b>Appenzeller, Cynar, Campari, Cinzano rosé, Martini weiss</b>		6.20
<b>Noch em Esse</b>		
<b>es Abihäberli</b>	4.80	8.—
<b>Appenzeller Malz-Schnaps</b>		9.—
<b>Dörrbirnen-Schnaps aus dem Eichenfass</b>	5.50	10.—
<b>Spezialität: Holunderbeeren-Schnaps</b>	9.—	17.—

<b>Manne-Kafi</b>	5.50
<b>Fraue-Kafi</b>	3.50
<b>Schnuggebock-Kafi</b>	8.50
<b>Biberflade-Kafi</b>	8.50

<b>Ovo / Schokolade</b>	3.50
<b>Schwarztee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Lindenblütentee, Kamillentee</b>	3.50

## Immer wenn's pressiert freundlich und schnell wie der Blitz: Die "Aushilfen"

### Barbara Speck

stammt aus einer "totalen Waldegg-Familie". Ehemann



Bruno gehört zum Festival-Team wie ihre drei Kinder auch. Die in der Lustmühle wohnende Hausfrau legt sich fast jedes Wochenende ins Schnuggebock-Zeug, wo es ihr "einfach Spass macht zu arbeiten".

### Sylvia Eisenhut

Trotz ihren "föof Goofen" kanns die gelernte Servicefachangestellte nicht lassen und nimmt einmal pro Woche den Weg vom Familien-Bauernhof im ausserrhodischen Grub auf die Waldegg unter die Räder. Sie arbeitet



braucht werde", meint sie lachend.

### Agnes Sutter

"Seit meiner Hochzeit auf der Waldegg im Jahre 1988 bin ich von ihr und meinem Albert angefressen", sagt die gelernte

ausschliesslich "vorne im Restaurant".

### Bernadette Inauen

arbeitet seit fünf Jahren temporär auf der Waldegg. Die Mutter von vier Kindern aus Haslen AI ist im Normalfall zwei Abende im Saal-Service eingesetzt. "Ich komme aber auch noch öfter, wenn ich ge-



Confiserie-Verkäuferin, die jetzt mit drei Kindern auf einem Bauernhof in Haslen Appenzell Innerrhoden lebt.



Von einem bis zu drei Einsätzen pro Woche reicht das Pensum unserer fleissigen Frauen, die neben Familie und Haushalt im Restaurant und im Schnuggebock servieren. Besten Dank für die Flexibilität und den unermüdlichen Einsatz!

Kläus und Anita Dörig

## „Hüt isch s Reche wichtiger als s Rechne“



Wenn der Lehrer der fünf Dörig Buben morgens um Sieben am Telefon diese Antwort gab, dann wusste die ganze Familie, was der Tag bringen würde. Noch Mitte der 60er Jahre wurde auf der Waldegg nach alter Sitte das Heu eingetragen, ein hartes, aber auch befriedigendes Werk.

„Chumm Chläusli, muesch d Mädli neh“, flüstert Vater Sepp schon morgens um Vier dem Erstklässler ins Ohr. Die Brüder schlafen noch ein bisschen, bis sie gegen Sechs die 15

Kühe melken, Vater und Kläus sind ja schon draussen.

Dort schreitet Sepp hinter dem „Bucher“-Einachser mit dem Messerbalken durchs hohe Gras. Es ist Mitte Juli, „Heumoned“. Das Gras wird nur zweimal pro Sommer geschnitten, fürs Heu und fürs Emd. Wie immer fällt es auch heute nicht nur auf die gemähte Seite, sondern auch auf die falsche, wo noch weitere dichte Reihen reifer Halme stehen. Beim nächsten Durchgang würde es die Messer verklemmen. So folgt Kläus

dem Vater auf dem Fuss und „nimmt s Mädli“, wirft mit der Zinggengabel alles Gras auf die gemähte Seite. Um sieben Uhr trifft sich dann die ganze Familie zum Zmorge.

Nach dem Frühstück packen auch die anderen Buben beim Heuen mit an. Das frühmorgens Gemähte „muess gworbet werde“, es muss verzettet, verschüttet werden. Die Goofen strengen sich an, denn das lange, reife Gras wiegt schwer und ist in sich verflochten. Dann gehts rüber zu den am Vorabend aufgehäuften Mädli



(in Reihen aufgeschichtetes Heu). Zwischen ihnen hat die Sonne den Boden bereits getrocknet, doch unter ihnen ist er noch nachtflecht. Mit der Heugabel werden sie auf den trockenen Boden gekehrt, damit auch der Rest trocknen kann. Dann werden nun auch die heutigen Mädli verzettet. Nun liegt das ganze geschnittene Gras gleichmässig verteilt zum Dörren an der Sonne. Mittlerweile ist schon halb Zwölf geworden und die Mutter ruft die Familie zum Mittagmahl ins Haus.

In Reih und Glied schreitet danach die ganze Mannschaft wieder über die Wiese und lockert das schon fast dürre Heu erneut. Gegen halb Zwei können die ersten Doppel-Mahden zusammen gereicht werden. In diesen stossen dann die Buben „Ärfel“ (kleine Heuhaufen) auf. Daraus werden dann die „Borde aglegt“ (grössere, gerade noch tragbare Haufen gemacht). Mutter Rosa macht die besten und schönsten. Sie steckt das doppelte Heuseil in den Boden, legt die beiden Enden zu einem „V“ aus, legt die

„Bordi“ drauf und zurt sie zusammen. Jeder Bub hat sein eigenes Heuseil, je nach seiner Körpergrösse. „Choom, Mutter gib no en Ärfel!“. Jeder möchte beweisen, dass er stärker als die anderen ist. Das macht auch Eindruck bei den Mädchen und Buben aus den nicht-bäuerlichen Familien, die am freien Schultag von den



Lehrern zum Helfen auf die Höfe geschickt werden. Ab und zu taucht sogar ein mit Heugabel bewaffneter Lehrer persönlich auf der Waldegg auf!

Auf ebenem Boden kriegen die Buben ihre „Bordi“ kaum hoch, vier-, fünfmal muss einer ansetzen. Und am Ab-

hang passiert das Gegenteil: Zum Gelächter der anderen purzelt ab und zu ein „Kraftprotz“ samt „Bordi“ den Hügel runter! Bis zu fünf Minuten schleppen sie die Last zum Gaden, dann noch die Heuleiter hoch und „hopps!“ liegt das Heu auf dem Stock. Nun noch das Heuseil weg, die „Bordi“ auf

dem Stock „vertue“ und schon die nächste holen!

Gottlob siehts morgen nicht nach „ruchem“ Wetter aus, niemand muss heute „huenzen“ (das Heu auf hölzerne Gestelle schichten). Das wäre noch strenger als die ganze Heuerei. Doch ohne die

„Huenzen“ gibt's dafür auch kein „Versteckis“. Doch auch so ist der „Zvieri“ im Schatten der grossen Eschen verdient. Most und kalter Tee, Puureschüblig, Chääs und Brot



schmecken draussen halt noch besser! Dann gehts wieder an die Arbeit. Dort wo die Eintrager „em Schatte nöd devo händ möge“, (also das

Heu schon wieder feucht ist), müssen wieder Mädli gemacht werden.

Die Heusaison dauert mehr als einen Monat, kaum ist sie fertig, kann in einer Ecke des Wieslands bereits mit dem Emden begonnen werden, so Ende Juli, anfangs August. An jedem Heutag wird soviel Gedörtrtes eingetragen, wie die Sonne und die eigenen Kräfte es erlauben.

Nach der frühen Tagwache gehen nach dem heutigen strengen Tag alle auch früh zu Bett, müde und abgekämpft, aber zufrieden. Obwohl die Goofen den ganzen Sommer durch barfuss gehen, auch zur Schule und nur am Sonntag zur Kirche nicht, „vergisst“ heute der eine oder andere, die Füsse gehörig zu waschen. „Händ jo morn alli wieder die gliche a, wo wieder dreckig werdet!“

Nach dem Tod von Vater Sepp im Jahr 1967 gaben die Dörigs 1970 die traditionelle Landwirtschaft auf der Waldegg schweren Herzens auf. Heute werden die Weiden von Heidschnucken, Appenzeller Ziegen und je zwei Ochsen und Islandpferden bevölkert.

Im Jahre 2003 wird das Gras von den Bauern rund um die Waldegg vier- bis fünfmal geschnitten. Es trocknet bei den ersten Schnitten nicht mehr so wie dazumal, denn es steht noch "viel zu sehr im Saft". Mit ihm könnte man auch keine "Burdi" mehr machen, es wäre zu kurz. Dafür müsste man Tücher zu Hilfe nehmen, so wie die Sennen auf den Alpen, wo das Gras von Natur aus kurz wächst. Es gibt keine Tage mehr, an denen "rechen wichtiger als rechnen ist". Die Bauern sind froh, wenn die Goofen an den Heutagen in der Schule sind. Dann laufen sie wenigstens nicht Gefahr, von den monströsen Traktoren und Ladewagen verletz zu werden.

## Wosi di tick Berte wäge loo häd



Bis uf de hütti Tag hädmesi nöd vegässe, di tick Berte, wo z Oberegg uf d Wält gko ischt ond schpööter z Züri onn no gkhüroote häd. Ieri gross Zitt hädsi doo gkhaa, wo si immene Buudewage vo Johrmaart zo Johrmaart, vo Kilbi zo Kilbi gfüert worde-n-ischt. En Huffe Gwondernasli hand amel e Zwanzgerli Iitritt zallt ond sönd die Frau, wo vierhonderachte-sächzg Pfond schwäär gsi

ischt, gi aagaffe ond zom Taal no sogär gi aatoope. Wiesi da alls vertreid häd? Gottlob hädsi e sönnis Gmüet ond en guete Humor gkhaa, ond niem ond niemertem ischi e-n-Antwort schuldi plibe.

S ischt i de Föfzgerjohr gsii, womme uf de Bahöf landuuf ond landaab neumöödegi Personewooge ufgschstellt häd. E fortschrittlechi Sach, willme bi dene neue Wooge nochem Wäge e Zädeli überko häd, wos gnau Gwicht druffgschtande-n-ischt. D Berte häd vo däre Sach venoh, ischt mitem Fuermaa Schtuerzenegger vom Schache uf Heide-n-ini gfarend ond häd dei die neu Iirichti bim Bahof aagschtuunet.

Wo doo ali Goofe veschtobe gsi sönd, ischi o uf d Wooggschtande. As da groote-n-ischt, hädmesi uf beid Site wacker möse hebe. Wosi entli grüschd gsi ischt, hädsi de Zwanzger duer de Schlitz iniloo. Etz häds i de Woog inn aagfange ruple und kessle wie verruckt, ond de Zaager

ischt wie gschttöört zringelomm. Ond wa niemert globt hett, ischt ufzmol glich no passiert: E Zädeli ischt usigkoo, ond dei druff häds gkhaasse: "Bitte nicht in Gruppen auf die Waage stehen."

Alls häd Schölle glachet, ond d Berte demit. Nochane hädsi nootli gkhaa, as si s Bähnlü uf Rorschi no vetwüschd häd. Wiesi amel s Schtägeli uuf ond di schmal Tüer vom Wage inigko ischt, wär e-n-anderi Gschicht. Kuerz ond guet, si ischt wiiters aani vo de grosse Attrakzione uf de Johrmäart gsii, ond eerscht, wo si doo zuckerkrank worde-n-ischt, hädsi mit däre-n-Ärbet möse-n-ufhööre. Ond wienigs im Buechli "Lache isch gsond" vezellt ha, ischi im Zweiesibezgi gschtorbe.

Aus dem Kurzenberger Dialekt-Bändchen "Druss ond drii" von Peter Eggenberger, erschienen im Appenzeller Verlag. Peter Eggenbergers Bücher sind hier im Hause erhältlich.

## Der Schloff im Schnuggebock

Im obersten Teil des Appenzeller Hauses, direkt unter den Dachbalken gibt es Raum für Firstkammern, die meistens für Dienstboten gedacht waren. Der freie Platz unter der Dachschräge oder dem First heisst im Appenzellerland «Schloff». Den Estrich, das in der ganzen Deutschschweiz verbreitete Wort dafür, kennt man auch bei uns. Es ist vielen bereits geläufiger als der ursprüngliche Begriff. Im Schnuggebock ist es ein gemütlicher, grosser Raum, der über eine Treppe und eine Falle erreicht wird, die durch ein Gegengewicht an einem Seilzug offen gehalten wird. Die Balken an der Decke, die in der Längsrichtung des Hauses das Dach tragen, nennt man Pfettenbalken. Der unterste, die Fusspfette liegt auf der Strickwand auf, zu oberst befindet sich die Firstpfette und zwischendrin etwa auf der Hälfte die Mittelpfette. Alle Dachbalken dienen in einem «Schloff» dazu, Gegenstände abzulagern, die man im Moment nicht braucht – und möglicherweise nie mehr hervorholt. Darum sammelt sich

da neben Wertvollem auch allerhand Gerümpel an. In der Waldegg liefern unzählige kleine und grosse Gegenstände, die mehr oder minder zufällig im «Schloff» eine Bleibe gefunden haben, zu Gesprächen ein, vielleicht sogar zum Kramen in eigenen Erin-



nerungen. Auf dem Absatz bei der Fusspfette findet man eine alte Handkurbel-Nähmaschine, Bügeleisen, die mit Kohle geheizt wurden, Beinpfannen, die man dank der eisernen Füsse direkt ins Feuer stellen konnte, verschiedenes Geschirr, darunter Most-, Milchhafen und «Ohrebeckeli», jene grossen Tassen mit den flachen Griffen, die aussehen wie Ohren. Da hat auch das

Waschgeschirr eine Bleibe gefunden. Es besteht aus einer Schale und einem Krug für das Wasser, beide oft hübsch verziert. Weidenkörbe, Rücken-tragkörbe, die im Appenzellerland «Chrenzen» heissen, und alte Holzschlitten mit den dazu passenden Haselstöcken hat man auf den Querbalken der Dachkonstruktion versorgt.

Und schliesslich hängen an einer «Wöschhenki», einer Wäscheleine, erstaunlich geräumige Unterhosen, die zu Spekulationen über die Posturen ihrer ehemaligen Besitzerinnen und Besitzer verleiten. Es gibt also Gesprächsstoff zur Genüge, bis das Essen eintrifft aus dem Office neben der «Schweemi» aus den massiven Balken, die den Heustock abgrenzen. *Hans Hürlemann*

## Werner Holderegger, Waldegg-Hoflieferant für Postkarten



*Als Fachmann für Wirtshäuser fühlt sich Werner Holderegger zusammen mit Ehefrau Marcella auf der Waldegg pudelwohl*

Was als dünnes Heftchen, als erweiterte Schnuggebock-Speisekarte im März 2001 im Kleid des Appenzeller Kalenders begann, hat sich inzwischen zur Hauszeitschrift vom "Erlebnis Waldegg" gemausert. So wie der Schnuggebock die gute alte Zeit zelebriert, ist auch hier immer wieder von früher die Rede. Ein wichtiger Bestandteil bei den Ausflügen in die Vergangenheit stellen die alten Postkarten dar. Sie werden immer wieder vom pensionierten Angestellten der Teufner Wasserversorgung, Werner Holderegger, zur Verfügung gestellt.

Werner kennt Teufen wie seinen Hosensack. Er wuchs in

der Buechenmühle auf, wo sein Vater in dritter Generation Bäcker war. Auch er absolvierte eine Bäcker-Konditor-Lehre. Nach verschiedenen auswärtigen Tätigkeiten, unter anderem bei der "Gääser Bahn" und der "St. Gallischen Telefonverwaltung" kam er als Wasser-Ableser in fast jedes Teufner Haus. Langsam entwickelte er sich dadurch zum Lokal-Historiker. Als ihm ein Kamerad im Männerchor Tobel zwei alte Ansichtskarten seiner Buechenmühle zusteckte, überkam ihn rasch die Sammelwut. Werner Holderegger interessiert sich dabei vor allem für Karten seiner engeren Heimat Teufen und der „Gääser Bahn“ und ganz speziell für alte Mühlen und Wirtshäuser. Wer etwas darüber wissen will, nimmt sein 1989 erschienenes Büchlein „Teufener Mühlen,

Wirtschaft und Wasserkraft“ zur Hand.

Ab und zu hält Werner auch Vorträge über die Geschichte Teufens. Dann ist volles Haus garantiert. Und wer etwa über den Eggen Höhenweg wandert, geniesst Werners Wegweiser, Bänkli und Wege. Denn auch im Unruhestand ist er nach wie



*Alten Postkarten wie dieser Ansicht der Waldegg gilt die Leidenschaft von Werner Holderegger*

vor für die Pflege des lokalen Wanderwegnetzes (gerne) verantwortlich. Herzlichen Dank, Werner, für Deinen verborgenen Dienst an der Öffentlichkeit und für die Mitarbeit an unserer Hauszeitschrift!

## *Restaurant Waldegg*

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

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

*Panoramagarten. Kinderspielplatz.  
Rollstuhlgängig.*

*Reservationen:  
071 333 12 30 «Restaurant Waldegg»*

*Donnerstag Ruhetag*

## *Schnuggebock*

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

*Zu zweit. Familien für sich.  
Gruppen im Schloff.*

*Währschaftes vom Puur, saisonal,  
einheimisch.*

*Wald-WC, Alpkäserei, Heustock und Tierlistall.*

*Reservationen:  
071 333 12 30 «Schnuggebock»*

*Donnerstag Ruhetag*



**Von Mai bis August:  
Jeden letzten Dienstag im Monat: Original Appenzeller Alpauzug. Ab 20 Uhr.**

Das gemütliche, familiäre Garni mit  
Panoramasicht am Sonnenhang.



# Hotel Sämtis Teufen

D. und B. Filadoro, Speicherstr. 28, Tel. 071 333 33 55

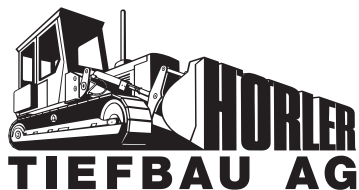


Das Restaurant Waldegg und  
der Schnuggebock  
sind so beliebt, dass bereits ein  
grösserer Parkplatz benötigt  
wird.

Als Bauunternehmer freuen wir  
uns natürlich, diese Arbeit aus-  
führen zu dürfen.

Ohne lange nach einem Park-  
platz Ausschau halten zu müs-  
sen, wird Ihr Besuch noch ange-  
nehmer!

Ihnen, liebe Gäste wünschen wir viele tolle Erlebnisse auf der Waldegg.  
Dem Wirtepaar Klaus und Anita Dörig danken wir bestens für den Auftrag.



# PREISIG AG

© Preissig AG, 2011