



# Dippenzeller Kalender

mit  
**Häädler Kalender**  
auf das Jahr 2003

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



AR/AI

Waldegg - Verlag 9053 Teufen

## Restaurant Waldegg

*Traditionelle appenzellische Gastfreundlichkeit. Am Stammtisch.*

*Im Restaurant. In eleganten Sälen.*

*Tête-à-têtes. Geschäftsessen. Bankette.*

*Vom Vesperplättli bis zum Gourmet-Menü.*

*Panoramagarten. Kinderspielplatz.*

*Rollstuhlgängig.*

*Reservierungen:*

*071 333 12 30 «Restaurant Waldegg»*

*Donnerstag Ruhetag*

*[www.waldegg-teufen.ch](http://www.waldegg-teufen.ch)*

## Schnuggebock

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

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

*Wäbrschafes vom Puur, saisonal, einheimisch.*

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

*Reservierungen:*

*071 333 12 30 «Schnuggebock»*

*Donnerstag Ruhetag*

*[www.schnuggebock.ch](http://www.schnuggebock.ch)*



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

## Herbstzeit - Schlemmerzeit

Grüezi miteneand!

Nach dem Jahrhundertsommer 2003 geniesst man nun die herbstliche Kühle in vollen Zügen. Die knackigen kalten Sommergerichte in Ehren, doch jetzt steht einem der Sinn doch wieder nach etwas mehr. Vielleicht etwas Währschafte, Herzhaftes aus



Grosis Kochtopf, vielleicht ein raffiniertes mehrgängiges Gericht. Da sind Sie, liebe Gäste, bei uns auf der Waldegg genau am richtigen Ort.

Wenn Sie sich lange an einem schattigen Plätzchen verkrochen haben, kommen Sie wieder hervor und geniessen Sie bei uns die Fülle des Herbstes! Gerade kulinarisch ist er doch die vielfältigste Jahreszeit, Zeit der Ernte, Zeit der Jagd, Zeit zum

Schlemmen. Genau dazu möchten wir Sie verführen. Hereinspaziert! Zugelangt!

Die neue Schnuggebock-Speisekarte (sie wird für jede Saison neu gestaltet, zusammen mit unserer Hauszeitschrift) bietet Ihnen die nostalgische, appenzellische, bodenständige Seite des Herbstes im passenden, urchigen Ambiente. Im Restaurant Waldegg erwartet Sie unsere klassische, abwechslungsreiche, feine Küche, wie jedes Jahr ergänzt um viele köstliche Wild-Spezialitäten. Wenn der Schnuggebock mittlerweile weit herum als Erlebnisrestaurant bekannt ist, so wollen wir Ihnen auch in den vorderen Waldegg-Stuben und Sälen besondere kulinarische Erlebnisse bieten:

Im September ist eine dem Appenzellerland seelenverwandte Gegend bei uns zu Besuch, das Emmental. Wir möchten Ihnen zeigen, dass von dort (wie aus unserem Land) nicht nur Käse kommt, sondern manch

leckere Spezialität. Dazu gesellt sich im Oktober Ungarn als Gastland. Riechen Sie schon den Paprika, gehen Ihnen Szegedin und die Pusta durch den Kopf? Und wippen Sie in Gedanken schon heimlich zur Zigeunermusik, die unsere Appenzeller Streichmusik stark beeinflusst hat? Nicht nur im Schnuggebock, sondern auch im Restaurant Waldegg soll jedes "Zue-Hocken" mehr als nur ein gewöhnlicher Wirtshausbesuch sein, sondern ein spezielles Erlebnis!

Erleben und geniessen sie das Restaurant Waldegg und den Schnuggebock. Spüren Sie bei uns mit allen Sinnen den Herbst, sind Sie herzlich willkommen!

Familie Kläus und Anita Dörig



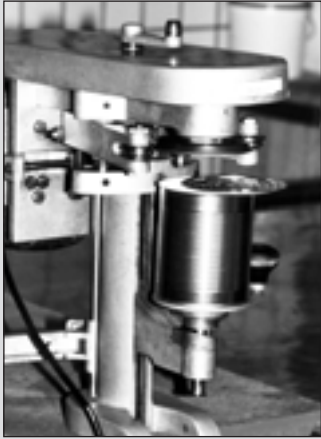


Bild der circa siebzugjährigen, elektrischen INDOSA-Maschine von Albert Fässler, Metzgerei, Steinegg AI. Sie wurde 1960 mit der Einführung strikterer Lebensmittelbestimmungen von einem Privaten übernommen. Fast wöchentlich werden heute damit Spezialitäten wie Saftschinkli, Buureschwinis, Schwartemagen und Fleischkäse in Dosen abgefüllt. "Meine Stammkunden möchten meine Büchsen nicht mehr missen!" freut sich der wirblige Innerrhoder. Die Waldegg-Büchsenmaschine entsprach im Prinzip dieser hier, allerdings diente dem Antrieb ein grosses Handrad.

## Herbstzeit - Einmachzeit

Herbst war früher auf der Waldegg auch die Zeit für den ganz grossen Einkaufsbummel. Er fand jedoch nicht in der Art wie heute wöchentlich mit einem der schmucken weissen Busse zum Grossisten statt. Vielmehr war er eine ganztägige, wohl vorbereitete Reise mit Ross und Wagen.

Bis Mitte der sechziger Jahre fuhr Mutter Dörig, die Einkaufschefin, begleitet von einem ihrer Buben, dem Fuhrmann, mit dem Einspanner frühmorgens über Speicher, Trogen und den Ruppen hinunter nach Altstätten, dem damaligen und heutigen Haupt-Marktort für das ganze Appenzellerland. Dort unten im Rheintal gedeihen und gedeihen noch immer Früchte und Gemüse, die im appenzelischen Hügelland nicht angebaut werden können. Nach einem langen Tag hielt der schwer beladene Wagen abends dann wieder vor dem Restaurant Waldegg. Er sah aus, wie wenn der Herbst sein Füllhorn darüber ausgegossen

hätte: Äpfel, Birnen, Quitten, Zwetschgen, Mirabellen, Kürbisse, Beeren jeder Art und Kabis, Tomaten, Rüebli, Gurken, Randen türmten sich zuhauf.

Auf der Waldegg wurde damals noch Vieles selbst eingemacht, obwohl der Tiefkühler kurz nach dem zweiten Weltkrieg auch hierzulande seinen Siegeszug angetreten hatte. Viel Arbeit wartete auf die ganze Familie beim Dörren, heiss Einfüllen, Sterilisieren und dem Eintopfen des Kabiskrauts zur Säuerung. Ein modernes Hilfsmittel stand allerdings bereit: Die handbetriebene Konservendosenmaschine.

1820 erschienen die ersten Konservendosen aus Weissblech. Interessanterweise kennt man einen Büchsenöffner erst ab circa 1880. In den Jahren dazwischen brachte man die kostbaren Dosen zum Öffnen dem lokalen Spengler, und selbstverständlich wurden die Dosen mehrmals gebraucht.

Man kürzte sie ein wenig und fügte am neuen Ende eine neue Borde an. Darauf kam nach dem Einfüllen der neue Deckel und die Borde wurde luftdicht mit der Dose verbunden. Genau diese beiden Arbeitsvorgänge, das erneute "Bördlen" und das Verschliessen erleichterte die Maschine gewaltig. Äusserste Reinlichkeit und gutes Sterilisieren des Füllguts war notwendig, denn die Weissblechdosen waren innen noch nicht wie heute beschichtet und deshalb rostanfällig. Auch heute noch gibt es diese Maschinen vereinzelt im Appenzellerland, mittlerweile allerdings mit Elektroantrieb. Einige traditions- und nischenbewusste Metzger pflegen die kleingewerbliche Konservendosenherstellung etwa als Zeitfüller im Winter und vor allem für einheimische Jäger, Äpler und Bergwirte, sowie Touristen, die diese Spezialität einmal entdeckt hatten. Heute werden die Dosen und Deckel wie früher von speziellen Dosenfabriken direkt eingekauft.

Auch wenn das Konservieren viel Arbeit bereitete, war es

doch auch eine Zeit, in der die ganze Familie an graublauen Steinguttöpfen, Einmachgläsern, Bügelflaschen und mit Cellophan und Gummeli zusammen hantierte, die Mutter natürlich am Kochtopf. So entstand zudem eine enge Beziehung zu den Nahrungs-

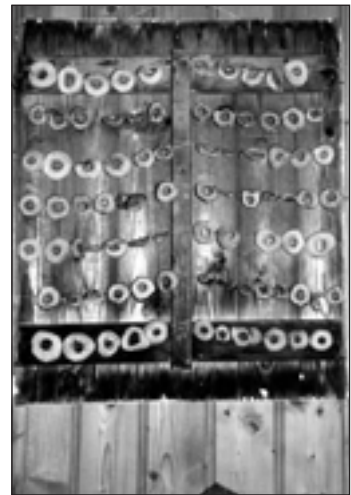


mitteln. Wenigstens an das Dörren wird mit einigen Auslagen im Schnugbock erinnert, und damit an die gute alte Zeit. Zugegeben, in der guten neuen Zeit gehts mit

tiefgekühlter Convenience Food und Mikrowelle doch etwas bequemer und schneller zu und her.



Früher wurden oft schwenkbare Fensterläden zum Aufhängen gefädelter Apfel- oder Birnenschnitze verwendet. Vor Regen wurden sie dann durch einfaches Herein-



klappen bewahrt. In Graubünden gab es unter dem Dachfirst der Hausfront gar halbe, mehrstöckige Rondellen für das Trocknungsgut. Bei Sonne zeigten sich diese draussen an der Hausfront. Bei Regen waren sie eingeklappt, und es war nur noch ein Brett zu sehen.



# Europäischer Staatskalender.

Papst in Rom: Leo XIII., geb. 2. März 1810.

Staat.	Regent.	Geb.	Flächen- Inhalt. □ - Kilom.	Einwohn.	Münzen, vergl. mit Schweizergeld.
Rußland, Kaiserthum . . .	Alexander II.	1818	4999668	71,730,980	1 Silberrubel à 100 Kopelen = Fr. 4.
Deutsches Reich, Kaiserthum:	Wilhelm I.	1797	539816,18	42,726,920	
1. Preußen, Königreich . . .	I.	"	347509,02	25,742,496	
2. Bayern, " . . .	Ludwig II.	1845	75863,40	5,022,990	
3. Sachsen, " . . .	Albert	1828	14992,94	2,760,342	
4. Württemberg, " . . .	Karl	1823	19503,69	1,881,505	
5. Elsaß-Lothringen . . .	v. Manteuffel	"	14511,79	1,530,408	
6. Baden, Großherzogth. . .	Friedrich	1826	15083,85	1,507,179	
7. Hessen, " . . .	Ludwig IV.	1837	7679,59	884,219	
8. Mecklenb.-Schwer., Grh.	Friedr. Frz. II.	1823	13303,75	553,734	
9. Oldenburg, Großherzog.	Peter	1827	6399,60	319,314	1 Krone à 10 Mark = Fr. 12. 50
10. Hamburg, freie Stadt	Senat	"	409,78	388,618	1 Doppelkrone à 20 " = " 25. —
11. Braunschweig, Herzogth.	Wilhelm	1806	3690,43	327,493	1 5-Markstück (Silber) = Fr. 6. 25
12. Sachsen-Weim., Großh.	Karl Alexand.	1818	3593,24	292,933	1 2= " " = " 2. 50
13. Anhalt, Herzogthum	Friedrich	1831	2347,86	213,689	1 1= " " = " 1. 25
14. Sachsen-Meining. " . . .	Georg	1826	2468,41	194,494	1 1/2= " " = " 6.21/2
15. Sachsen-Coburg " . . .	Ernst II.	1818	1967,74	182,673	1 1/3= " " = " .25
16. Sachsen-Altenburg " . . .	Ernst	1826	1321,51	145,844	
17. Bremen, freie Stadt . . .	Senat	"	255,65	142,645	
18. Lippe-Deimold, Fürstth.	Woldemar	1824	1188,76	112,454	
19. Mecklenb.-Strelitz, Grh.	Friedr. Wilh.	1819	2929,50	95,648	Es werden ferner 10= und 5-Pfennig- stücke in Nickel, 2= und 1-Pfennig- stücke in Kupfer geprägt.
20. Reuß, jgr. Lin., Fürstth.	Heinrich XIV.	1832	829,26	92,375	
21. Schwarzburg-Kudol- stadt, Fürstenthum . . .	Georg	1838	942,13	76,676	
22. Schwarzburg-Sonders- hausen, Fürstenthum	Günth. F. II.	1801	862,11	67,480	
23. Waldeck, " . . .	Georg V.	1831	1120,96	54,673	
24. Lübeck, freie Stadt . . .	Senat	"	282,71	56,912	
25. Reuß, ält. Lin., Fürstth.	Heinrich XXII.	1846	316,39	46,985	
26. Schaumburg-Lippe . . .	Abolf Georg	1817	443	33,141	
Frankreich, Republik . . .	Jules Grévy	1808	529050	36,905,788	(Gleich der Schweiz.)
Oester.-ung. Monarch., Kaiser.	Franz Jos. I.	1830	622475	37,350,000	1 Gulden à 100 Kreuzer = Fr. 2. 50.
Großbritannien und Irland, Königreich . . .	Viktoria	1819	314951,01	33,799,776	3n Gold: 8 fl. = Fr. 20. 4 fl. = Fr. 10.
Italien, Königreich . . .	Humbert I.	1844	296323	27,769,475	1 Pf. Sterl. à 20 Schillinge = Fr. 25. 10.
Spanien, " . . .	Alfons XII.	1857	507715,5	16,835,000	1 Pira à 100 Centesimi = Fr. 1.
Türkei, Kaiserthum . . .	Abd. Hamid II.	1842	238916	6,361,000	1 Peseta à 100 Cents = Fr. 1. 7 1/2.
Schweden und Norwegen, Königreich . . .	Oskar II.	1829	758895,8	6,302,542	1 Piastra à 40 Para à 3 Asper = 25 Rp.
Belgien, Königreich . . .	Leopold II.	1835	29455,16	5,336,185	Guldmünzen à 20 Kronen = Fr. 28. 75
Portugal, " . . .	Ludwig I.	1838	89625	4,299,000	1 Krone à 100 Dere = Fr. 1. 40.
Rumänien, Fürstenthum . . .	Karl I.	1839	22080,2	4,700,000	(Gleich der Schweiz.)
Niederlande, Königreich . . .	Wilhelm III.	1817	32974,61	3,809,500	100 Reis = 1 Tostao = 51 1/2 Rp.
Schweiz, Republik . . .	Bundesrath	"	41389,8	2,669,147	1 Goldkrone à 10 Milreis.
Dänemark, Königreich . . .	Christian IX.	1818	38236	1,903,000	1 Piastra à 100 Ban Para = Fr. 1.
Griechenland, " . . .	Georg I.	1845	50123	1,457,894	1 Gulden à 100 Cents = Fr. 2. 12.
Serbien, Fürstenthum . . .	Milan IV.	1856	9550,2	1,570,000	1 Franken à 100 Rappen.
Luxemburg, Großherzogthum	(S. Niederl.)	"	2587,44	199,958	1 Krone à 100 Dere = Fr. 1. 40.
Montenegro, Fürstenthum . . .	Nikol. I. Petro.	1841	1380,2	165,000	1 Drachme à 100 Lepta = 90 Rp.
Liechtenstein, " . . .	Franz Johann	1840	178,4	8,320	1 Dinar à 100 Para = Fr. 1.
Bulgarien, " . . .	Alexander I.	1857	63865	1850000	Münzen wie Belgien und Preußen. " " die Nachbarländer. (Gleich Oesterreich.) (Gleich der Türkei.)

## Der Föhnsturm vom 5. Januar 1919



*Forstarbeiter der Gemeinde Teufen nahe der Hüslersegg beim Aufräumen im Jahre nach dem grossen Föhnsturm. Mit Hut und Stock der damalige Gemeindehauptmann Ernst Tanner.*

Alte Teufner bestätigen es: Einen solch schlimmen Föhnsturm wie 1919 gab es seither nie mehr. Auch wenn das Zelt des Waldegg Music Festivals vor drei Jahren wegen des Föhns und während eines Auftritts spontan mit zusätzlichen Drahtseilen abgespannt werden musste. 1919 traf es vor allem die Eggen oberhalb Teufen. Die Scheune des Hau-



ses Scheuss in der Bubenrüti etwa, gleich hinter der (Schäflis-) Egg büsste Dach und Teile der Seitenwände ein.

Aber auch auf der Waldegg richtete der Föhn einen gewaltigen Schaden an. Im Wald unmittelbar hinter der Wirtschaft zerzauste der Wind auch die mächtigsten Bäume. Der Sturm war derart stark, die Schäden derart gross, dass darüber sogar eigens Postkarten gedruckt wurden. Die unten rechts abgebildete Karte trägt übrigens den Stempel "H. Waldburger, Wirtschaft u. Bäckerei, Waldegg, Teufen, App., 3.1.20".

Das erst kürzlich wieder aufgetauchte Bild von den Aufräumarbeiten mit den drei Ochsen ist einerseits Anlass, sich an den Föhnsturm von 1919 zu erinnern. Andererseits dient es auch als "Plakat", mit dem nochmals und offiziell den Freunden der Waldegg die neueste nostalgische Attraktion angekündigt werden soll: Fritz und Falk, die beiden Waldegg-Ochsen, sind mittlerweile so weit, dass sie als Zugtiere eingesetzt werden können. Ende September zogen sie zum erstenmal eine fröhliche Gästeschar von St. Georgen auf die Waldegg. Doch keine Angst, der Schnuggebock wird nicht in "Restaurant Ochsen" umgetauft!



*Die Bilder stammen aus der Sammlung von Werner Holderegger, Teufen*

## Speisekarte



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

### Vorspeisen

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>☉ Portion Frischkäslì</b><br>hausgemacht in der Schnuggebock-Alpkäserei, serviert im Käsebank  | Fr. 10.50 |
| <b>Würzige Kürbistorte</b>  | Fr. 7.50  |
| <b>☉ Bauernsalat</b><br>mit Molkendressing aus eigener Käserei  | Fr. 8.50  |
| — ❧ —   |           |
| <b>☉ Appenzeller Schmaus</b><br>Chähörnli, Siedwurst, Appenzellerschnitzel, Kaninchenschlegel,<br>mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus                        | Fr. 38.50 |
| <b>Metzgertopf</b><br>Rippli, Wädli, Kesselfleisch, Blutwurst, Sauerkraut, Salzkartoffeln   | Fr. 30.50 |
| <b>Rassiges Heidschnucken-Voressen „Robert“</b><br>mit Butternudeln und Tagesgemüse   | Fr. 35.50 |
| <b>☉ Kalbsschnitzel vom Grill an Pilzrahmsauce</b><br>mit Butterspätzli und Tagesgemüse   | Fr. 33.50 |
| <b>☉ Rehpfeffer</b><br>mit Butterspätzli und Rotkraut   | Fr. 32.50 |
| <b>Zarte Rehschnitzel an Pilzsauce</b><br>mit Butterspätzli und Rotkraut  | Fr. 38.50 |
| <b>Bauernpfanne mit Salat</b><br>Bratkartoffeln, in Würfel geschnittenes Kalbfleisch, Schweinswürstchen,<br>Schweinefleisch, Zwiebeln, gebratenes Ei und Gemüse | Fr. 27.—  |
| <b>☉ Gegrillte Forellenfilets</b><br>mit Pilzrisotto und Tagesgemüse  | Fr. 31.50 |
| <b>☉ Pilzrisotto mit Tagesgemüse</b>  | Fr. 25.50 |





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



## Speisekarte

- |   |           |
|---|-----------|
| Ⓢ Appenzeller Chähörnli<br>mit Apfelmus   | Fr. 23.—  |
| Ⓢ Appenzeller Chähörnli<br>mit Siedwurst und Apfelmus   | Fr. 25.50 |
| Ⓢ Appenzeller Schnitzel<br>gefüllt mit Siedwurstbrät im Mostbröcklimantel<br>mit Chähörnli und Apfelmus | Fr. 24.50 |
- 

### Kinderteller

- |   |           |   |          |
|---|-----------|---|----------|
| Zartes Kalbschnitzel<br>an Pilzrahmsauce<br>mit Butterspätzli und Tagesgemüse | Fr. 13.50 | Ⓢ Appenzeller Chähörnli<br>mit Apfelmus | Fr. 12.— |
|---|-----------|---|----------|

Auch für Senioren erhältlich, Aufpreis Fr. 8.—

---

- |  |          |   |         |
|--|----------|---|---------|
| Vermicelles mit Rahm                     | Fr. 8.50 | Ⓢ Baumnuss-Kartoffelpudding<br>mit Rahm | Fr. 9.— |
| Ofenküchlein<br>gefüllt mit Vanillesauce | Fr. 8.50 | Ⓢ Hausgemachter<br>Dörrbirnenfladen     | Fr. 7.— |
| Ⓢ Holundercreme<br>mit Griess            | Fr. 8.50 | Ⓢ Luftiger Apfelkuchen                  | 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 bekomms!

<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>		3.50		
<b>Orangenus</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

## Eine moderne Wirthschaft.



Er: Kreuzdonnerwetter! Ob doch einmal, wenn ich ein frischgewaschenes Hemd anziehe, ein Knopf daran sein könnte; ich möchte aus Wuth just Alles zerreißen!

Sie (sich im Lesen eines neuen Romans unterbrechend): Aber, Anton, ich begreife Dich nicht, Du bist ein erwachsener, verständiger Mann und machst solch ein Aufhebens davon, daß ein Paar Knöpfchen fehlen. Sieh die Kinder an, da ist das ganze Hemd zerrissen und sie sagen kein Wort.

Ein berühmter Maler malte jüngst eine kokette Dame, welche ihre Lippen so sehr als möglich zuspitzte, als sie den Künstler mit der Abbildung des Mundes beschäftigt sah. „Wenn Sie wünschen, daß ich den Mund ganz weglasse, gnädige Frau — sagte der Künstler mit seinem lebenswürdigsten Lächeln — werde ich mir ein Vergnügen daraus machen!“

## Treffende Pantomime.

Während einer Theegesellschaft erscheint der Bediente an der Thüre, sucht die Aufmerksamkeit des Fräuleins vom Hause zu erregen, zeigt auf seine ausgestreckte Zunge und schüttelt mit dem Kopfe.

Fräulein (zum Bedienten): Aber, Johann, was wollen Sie denn, was fällt Ihnen ein?

Bedienter (leise): Gnädiges Fräulein, es ist keine Dohsenzunge mehr da!

Ausgelockt. Pfarrer: Ich habe Euch holen lassen, Hummelbauer, weil es im ganzen Orte heißt, Ihr habet die Leuchter vom Altare gestohlen. Was habt Ihr dagegen zu sagen? — Hummelbauer: Das dees a dummes Schwätz is von de Leut, denn i bi scho wenigstens zwoi Johr nemma i d'Kirche komme. — Pfarrer: So, so, Hummelbauer, das hab' i bloß wissen wollen.



## Teufen, Portugal, Sachsen: Internationale Mitarbeiter halten zusammen

### Kathrin Sommer

kam im Mai 2002 aus dem sächsischen Vogtland als "Restaurantfachfrau" auf die Wald-



egg. Mit ihrem Mann Tom aus Leipzig wohnt sie am Appenzeller Landsgemeindeplatz und interessiert sich sehr für das lokale Brauchtum.

### Köbi Zuberbühler

hat aus gesundheitlichen Gründen schon vor 14 Jahren seinen Hof (das erste Haus links, unten an der Waldeggstrasse) verpachtet und ist nun für das kunstvoll zugerichtete Gemüse verantwortlich. Mit den künstlichen Hüftgelenken ist er froh um seine Arbeit im Sitzen.



### Miguel Baptista Do Vale

folgte seinem Zwillingbruder Rui vor vier Jahren auf die Waldegg. Er hat sich vom Casserolier zum Entremetier hoch gearbeitet. Am liebsten macht er mit seiner Freundin zusammen Ferien. Die drei Monate pro Jahr zu Hause in Portugal zählt er auch dazu.



### Inácio Gonçalves

ist erst im April dieses Jahres, ebenfalls aus Portugal, zu uns gekommen und hat damals



wie Miguel als Casserolier angefangen. Er schätze vor allem das gute Verhältnis zwischen allen Mitarbeitern. Und: "Auch der Chef macht keine Probleme!"

Es freut uns sehr, dass unsere Angestellten bei ihrer täglichen Arbeit gut miteinander auskommen. Das ist bei der Internationalität unseres Waldegg-Teams nicht selbstverständlich. Herzlichen Dank für den guten Geist!

Kläus und Antita Dörig

## Jeden Freitag kästs im Schnuggebock



Der Schnuggebock hat einen faszinierenden Keller. Da sind die beiden ganz speziellen Toiletten. Vor allem gibts im Unterggrund aber den Weinkeller und die echte Alpkäserei.

Werfen Sie einen Blick in die Käseerei. Am besten gleich am Freitag abend ab 20 Uhr. Denn einmal pro Woche frönt Dölf Kugler, Kochfachlehrer an der St. Galler Gewerbeschule, seinem neuen Hobby. Mit viel

Liebe bereitet er den Waldegg-Frischkäse zu. 80 Liter Milch fasst das Chessi und daraus resultieren schliesslich fast fünf Kilo Käse. Dieser steht zum Degustieren im Weinkeller bereit und kann auch als Vorspeise im Schnuggebock bestellt werden. (Es hät, solangs hät). Oder nehmen Sie ein Waldegg-Käsli mit nach Hause. Damit Sie noch lange an Ihr Schnuggebock-Erlebnis denken können.



*Auf Voranmeldung steht Dölf Kugler auch an einem anderen Wochentag gerne für Sie bereit.*



## Die Knechte- und Mägdekammer

Die Firstkammern im Appenzellerhaus liegen, wie es der Name sagt, direkt unter dem Dachfirst und sind deshalb abgeschrägt. Im Schnuggebock ist das auch so: Dort sind zwei solche Zimmer, eine Knechte- und eine Mägdekammer, am östlichen Ende des «Schloffs», des Estrichs, als Räume für kleinere Gesellschaften vorgesehen. Vor der Mechanisierung der Landwirtschaft nach dem Zweiten Weltkrieg wurden auf den grösseren Bauerngütern des Appenzellerlandes noch oft Hilfskräfte angestellt, die in eben solchen Firstkammern oder in einfachen Räumen im Stallteil untergebracht waren. Der Knecht wurde meistens als «Chüeni» oder Melker angestellt, und die Magd arbeitete hauptsächlich in Küche und Haushalt. In den meisten Fällen erhielten sie zwar nicht viel Lohn, wurden aber wie Familienangehörige gehalten. Die schlechten Beispiele von Bauern, die ihre Angestellten ausnützten, gab es leider auch, denn Knechte und Mägde waren arbeitsrechtlich schlecht abgesichert. Das hat sich inzwischen zum Besseren verändert.

Die Kammern im Schnuggebock enthalten keinen kostbaren Schmuck, denn Knechte und Mägde waren nicht in der Lage, Reichtümer anzuhäufen. Der Wandschmuck besteht darum aus billigen Drucken von beliebten Kunstwerken, etwa vom Engadiner Giovanni



Segantini oder von Albert Anker, manchmal aber auch eines der weit verbreiteten süsslich frommen Bilder mit Szenen aus der Bibel. In der Spalte hinter einem Balken sind ein paar Ansichtskarten eingeklemmt, und in der Mägdekammer hängen Kleider fein säuberlich an einem Bügel. Bezeichnenderweise hat sich der Knecht da weniger Mühe gegeben: Seine Hosen und das braune Brusttuch hat er acht-

los über die Lehne einer Stab-  
belle geworfen. Die Arbeits-  
bluse hängt an einem Haken  
an der Wand zusammen mit  
einem typisch appenzelli-  
schen Gegenstand, dem  
«Schloofsack», einem Reise-  
sack aus Stoff, der auf dem  
Rücken oder an einer Schulter  
getragen wird. Die Schnüre,  
mit denen er geschlossen

wird, dienen auch als Träger.  
Von daher erklärt sich auch,  
dass man das praktische Ding  
manchmal «Schlooss-Sack»  
nennt. In den Zipfeln des  
viereckigen Sacks versorgt  
man eine Nuss oder einen  
Stein, damit man dort die  
Tragschnur verknoten kann.  
Diese Säcke, häufig aus  
graublauem Stoff, sind heute  
noch recht verbreitet.

*Hans Hürlemann*

Das gemütliche, familiäre Garni mit  
Panoramansicht am Sonnenhang.



# Hotel Säntis + Teufen

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

# Grafik

Firmenlogos Visuelle Kommunikation Corporate Identity Websites

**KUHN GRAFIK & WERBUNG** Hauptstr. 16 • 9053 Teufen • fon 071 333 30 88  
fax 071 333 40 90 • kuhn-grafik@bluewin.ch



Idyllhotel  
**Appenzellerhof**

Schlafen • Geniessen • Entspannen

GILDE  
Restaurants



*Ihr Hotel mit allem Komfort auch für Anlässe in der Waldegg  
Bio Küche an allen sieben Tagen der Woche  
Eigene Ayurvedapraxis im Haus*

GILDE  
Restaurants



Laure & Herbert Sidler, CH-9042 Speicher, Tél. 071 344 13 21, Fax 071 344 10 38,  
info@appenzellerhof.ch [www.appenzellerhof.ch](http://www.appenzellerhof.ch)