



Waldegg Kalender

auf die Monate
Mai, Juni, Juli
und August 2009

Gegründet bei der Eröffnung des
Schnuggebock im März 2001



AR/AI

Hauszeitschrift für
Erlebnis Waldegg
9. Jahrgang, Nummer 31

Zum mitnehmen



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

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

*Panoramagarten. Kinderspielplatz.
Rollstuhlgängig.*

*Reservationen:
071 333 12 30 «Höhenrestaurant»
www.waldegg.ch*



*Währschafte Kost im original appenzellischen
Spezerei-Lädeli.*

*Reservationen: 071 333 12 30
«Tante Emmas Ladebeizli»*



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

*Zu zweit. Familien für sich. Gruppen im
Schloff. Währschafte vom Puur, saisonal,
einheimisch. Wald-WC, Alpkäserei, Heu-
stock und Tierlistall.*

*Reservationen:
071 333 12 30 «Schnuggebock»
www.schnuggebock.ch*



*Spitzbübische Schulstunde in nostalgi-
scher Stube. Kulinarische
Überraschungenstatt Znü nibrot.*

*Gruppen-Reservationen:
071 333 12 30 «Tintelompe»*

Waldegg-Alpauzug Dienstag 28. Juli 2009



Neu: Gesamtes Erlebnis Waldegg jeden Montag geschlossen

Willkommen

Grüezi miteneand!

Der lange Winter 2008/09 ist vorbei, der viele Schnee geschmolzen. Die warme Jahreszeit bringt neues Leben ins Erlebnis Waldegg. Bei all unseren Tieren hat sich Nachwuchs gemeldet (Seite 31), auch bei befreundeten Berufskollegen (Seite 20). Wir laden Sie ein, die Sonne und die frische Luft wieder in unserem Gartenrestaurant zu geniessen; die tolle Aussicht hat den Winter natürlich auch bestens überlebt!

Eine kleine geschnitzte Figur hat eine grosse Geschichte ausgelöst. Lesen Sie den Bericht über den letzten Bärenführer der Schweiz (Seite 4) und vernehmen Sie auch vom Waldegg-Krimi (Seite 23).

Reisen Sie noch einmal mit der Dampfisenbahn nach Teufen, (Seite 13). Ziel ist natürlich wieder das Erlebnis Waldegg.

Denn, liebe Gäste, wir möchten, dass jeder Ihrer Besuche zu einem speziellen Erlebnis wird. Sei's, dass unser nostalgischer kleiner Waldegg-Kosmos bei Ihnen Erinnerungen weckt, sei's, dass die Kreationen unserer Küche Ihnen etwas Unbekanntes bieten können. Steigen Sie in die alte Dampfisenbahn ein oder in Ihr neues Auto, kommen Sie zu uns, fühlen Sie sich wohl, seien Sie jederzeit

herzlich willkommen!

Familie Anita und Chlätus Dörig
und das Erlebnis Waldegg-Team



Hauszeitschrift mit Schnuggebock Speisekarte in der Heftmitte

Inhaltsverzeichnis

- 3** Willkommen
- 4** Der letzte Bärenführer der Schweiz
- 9** Der Bär im Appenzeller Wappen
- 11** Waldegg-Stifte im Ernstesinsatz
- 13** Nostalgische Bahnfahrt Appenzell-Teufen-Waldegg
- 16** Schnuggebock-Speisekarte
- 18** Schnuggebock-Getränkekarte
- 19** Mitarbeiter-Seite
- 20** Restaurant Mühli Matzingen
- 23** Gwehregi Maatle i de Waldegg
- 29** Kerngesund
- 31** Viechereien

Impressum

Herausgeber: Erlebnis Waldegg,
Familie Anita und Chlätus Dörig

Redaktion, Bilder, Texte:
Roland Kink, Teufen

Gestaltung, Bildbearbeitung DTP:
Kuhn Grafik & Werbung, Teufen

Druck: Appenzeller Medienhaus,
Herisau

„Ein Bär im Restaurant“

Wo? Im Schnuggebock oder in Tante Emmas? Warum? Nur, weil die Appenzeller Fahne einen Bären zeigt? Wieder ein neuer Spleen von Chläus Dörig? Nein, leider nicht. Denn es gibt in der Schweiz heute keine Tanzbären, keine Bärenführer mehr. Das war einmal. Hier wie zum Trost eine Geschichte darüber, und erst noch eine mit Verbindung zum Erlebnis Waldegg!

Statt Fernsehen zu Hause Tanzbären an der Chilbi

Beim Hausierer-Eggen zwischen Tintelompe und Tante Emmas Ladebeizli steht neben Turli Zünds Chrenze eine Sammlung von geschnitzten Figuren, geschaffen vom Urnäscher Heiri Müller. Es sind Hausierer, vom Röndeli- zum Tröcklichrömer, vom Fleisch-Hausierer und Schirm- und Pfannenflicker zum Brot- und Seilchrömer. Und dann steht da auch noch ein Bärenführer mit Tanzbär. Heiri Müller und seine Frau Anni hatten nicht nur die bekannten Sennten ("Alpaufzüge") geschnitzt, sondern ihre ganze bäuerliche Appenzeller Welt, die sie umgab. Alles, was sie geschnitzt haben, haben sie auch mit eigenen Augen gesehen. Deshalb darf der geschnitzte Bärenführer als Beweis dafür gelten,



dass solche Artisten früher auch im Appenzellerland aufgetreten sind. An der Urnäser Chälbi vielleicht, oder an jener ennet der Grenze, im Inneren Land, im "Dorf". Wenn nicht, hätte sie Heiri Müller nicht sehen können, hätte keinen von ihnen geschnitzt.

"Ja, diese guten alten Zeiten sind vorbei", sagt dazu Reiny Loosli. "Früher war das erlaubt, von den Tierschutzbestimmungen her. Doch die Bärenführer sind hauptsächlich wegen dem Fernsehen verschwunden. So wie viele Attraktionen, eben solche, die

früher noch dafür gehalten wurden. Der Äffli-Circus am OLMA-Jahrmart, an der Ecke der Tonhalle, geführt von jenem alten überitalienischen Opa, zum Beispiel. Oder die gute alte Reitschule, der Feuerschlucker und die Dicke Berta. Heute hocken die Leute vor der Glotze und geniessen in ihrem Pantoffelkino gleich die internationalen Spitzen-Acts. Welcher heutige Goof findet noch das Kasperltheater cool, wenn er schon alle Simpson-CDs im Büchergestell hat!"



Reiny Loosli muss es wissen. Er ist der letzte Bärenführer der Schweiz. Doch er hat seine Bärin Judith schon 1984 in Pension geschickt. "Man wollte uns, Judith und mich, einfach nicht mehr sehen. Früher waren wir ständig unterwegs zwischen dem Nordkap und der Türkei, zwischen Polen und dem Atlantik, ausgebucht als grosse Sensation. Nun musste ich immer mehr weibeln, um überhaupt noch Auftritte zu kriegen und dafür auch für immer weniger Gage immer weiter reisen. Und dann traten neue Tierschutzgesetze in Kraft. Das war das Ende mei-

ner Tätigkeit als Tierlehrer und Bärenführer."

Reiny Loosli stammt aus gutbürgerlicher Familie, aufgewachsen an der Sonnenstrasse in St. Gallen. Wer das Quartier kennt, weiss: hier liegt der Spelteriniplatz, genau hierher kommt jedes Jahr der Circus Knie! Der kleine Reinhard war dann jedes Mal völlig aus dem Häuschen. Weil er beim Zeltaufbau handlangerte, durfte er sich dann im Artistenquartier aufhalten. Bei den Clowns! Zum grossen Schrecken seiner Familie war ihm bald klar: Clown wollte er werden! Der Schulpflicht nach acht langen Jahren endlich entronnen musste er allerdings auf Vaters Geheiss zuerst einen "richtigen Beruf" erlernen. In Davos schloss er die Kochlehre ab und als einer der zwei letzten seines Fachs überhaupt auch noch jene als Kleiderfärber. Inzwischen hatte er sich mit Pio Nock angefreundet, seiner Meinung nach auch heute noch der "lustigste August". Dieser riet ihm dann, weil Reiny ja nicht "auf der Reise" aufgewachsen war und so nicht schon als Kind die Cir-

cusluft eingeatmet hatte, die Schauspielschule zu besuchen. Das tat er mit Erfolg. Aber sofort zog es ihn zur Clownerie und er schaffte es, als August für eine Europatournee des amerikanischen Ringling Circus engagiert zu werden.



Diese führte ihn nach Schweden, Finnland und schliesslich in das damals noch kommunistische Polen. Dort traf er auf den Russen Wassili Kalinin, der mit einer Bären-Nummer unterwegs war. August Reiny war 23jährig. Eine Bären-Nummer, das wär's! Reiny fragte Wassili, ob er ihm die russische Handzähme-Dressur beibringen würde, das System ohne Stock und Hilfsmittel, das lediglich auf Belohnung durch Süssigkeiten beruht. Wassili willigte ein, wenn

er dafür von Reiny ein Auto erhalten würde. Damals war es für den Russen unmöglich an ein solches Luxusgut zu kommen. Der Handel wurde besiegelt, Reiny's Laufbahn als "Bärenführer Loosli" hatte begonnen.

Nach dem Abschied von Wassili kaufte sich Reiny im Hafen von Danzig von einem Matrosen eine Kragenbärin. So einfach war das damals, Mitte der 60er Jahre. Seine noch jungen Dressurkünste fruchteten bei seiner ersten Bären-dame aber nichts. Reiny musste sie durch den Braunbären Albin ersetzen, den ersten Bären, mit



dem er dann auch auftreten konnte. "Das funktionierte bis circa 1970 prima, dann musste ich Albin aber weggeben, denn er war als Männchen viel zu gross geworden, er passte gar nicht mehr auf die eher kleinen Variété-Bühnen. Stell Dir vor, wenn das Zwei-Meter-Tier einen Purzelbaum schlug, brauchte es schon mehr als vier Meter ‚Rollfläche‘. Und ich konnte ihn doch nicht einfach ins Publikum runterpurzeln lassen!" Braunbär-Dame Judith wurde Albins Nachfolgerin. Sie sollte 15 Jahre lang Reins Bühnenpartnerin bleiben. Mit ihr feierte er seine ganz grossen Erfolge in der letzten Blütezeit des europäischen Variétés. Namen wie Palace St. Moritz, Hazy-Land



Zürich, Hotel King George V Paris, Moulin Rouge Amsterdam, Genf und Wien, Maxim Milano, Sheraton Tel Aviv, Urania-Variété Berlin und viele andere zieren seinen Palmarès.

Dann aber, wie erwähnt, hatte das Glotzophon der Variété-Szene den Schnauf geraubt. Reiny dazu: "Es waren nicht mehr die guten Kunststücke, die die Leute sehen wollten. Nur noch Füdle-Shows. Und ich wollte nicht in einem Nachtclub als reines Alibi für irgendwelchen Striptease engagiert werden." Von da an verlegten sich Mensch und Bär ganz auf geschlossene Gesellschaften, Firmengalas und

Werbeauftritte. Im Rahmen einer Werbetournee für die Zigarettenmarke Parisenne Super durch die ganze Schweiz besuchten die beiden auch das Appenzellerland. Das muss wohl der letzte Auftritt eines Bärenführers in unserer Gegend gewesen sein. Reiny hat seine Bärennummer immer als Dressur-Parodie verstan-





den, zwar hohe Circuskunst, aber immer mit einem Schmunzeln. Er nannte sie "Ein Bär im Restaurant". Daher der Titel für den hier dem Leser aufgebundenen Bären. Gerne denkt Reiny noch heute an seine Zeit als "Bärenführer Loosli" zurück. Und er schmunzelt seinerseits, wenn er beim Tintelompe das Figürchen "Tanzbär" erblickt. Zwar passt ihm dieser Begriff nicht, "er ist zu einfach". Aber er freut sich für die Bären, wenn sie in einem ganz anderen Zusammenhang wieder in aller Leute Munde sind. Eine jüngst veröffentlichte Studie spricht im Zusammenhang mit den an der Grenze einwanderungsbereit stehenden Mutzen von einer überaus grossen Bärenfreundlichkeit der Bevölkerung. Es lebe der Bär!

Übrigens – Bei einem kürzlichen Nachtessen im Höhenrestaurant lobte der nach seiner Bärenführerzeit zum Gastro-Profi gewordene Reiny Loosli alles: Küche, Service, Ambiente und die Weinkarte. Schade, dass Bärin Judith mit ihrem wohl sprichwörtlichen Bärenhunger nicht dabei war.

Der Bär im Appenzeller Wappen

hat nichts mit Bärenführer Reiny Loosli zu tun, ausser, dass er wie dieser eigentlich ein St. Galler ist.

Auch der Name "Appenzell" selbst weist auf die einst enge Verbindung des Dorfs am Oberlauf der Sitter zu St. Gallen hin. Das lateinische "abbatis cella" ("Zelle des Abtes", wobei "Zelle" im Sinne von Gutshof, Wirtschaftshof zu verstehen ist), bezieht sich natürlich auf die Fürstabtei im Hochtal der Steinach, die in der Zeit nach der Gründung von Appenzell einen grossen Einfluss auf das Gebiet ausübte. Die Bedeutung "Gutshof" für "cella" erscheint auch in den Ortsnamen Radolfzell, Bischofszell oder im norddeutschen Celle.

Aber woher stammt der Bär? Die Legende vom Heiligen Gallus berichtet, dass dieser als einer von zwölf Gefährten des irischen Missionars und Wandermönchs Columban wegen einer schweren Krankheit in Arbor Felix, dem heutigen Arbon, zurückgelassen wurde. Nach längerem Aufenthalt am

Bodensee zog er der Steinach entlang in den Arboner Forst hinein und kam mit seinem Begleiter Hiltibod an den Wasserfall in der heutigen Mühlegg-Schlucht. Hier stolperte Gallus und fiel in einen Dornbusch. Dies deutete er als göttliches Zeichen, an diesem Ort zu bleiben. In der folgenden Nacht, während Hiltibod schon schlief, war Gallus noch wach, als plötzlich ein Bär auftauchte. Gallus liess sich nicht einschüchtern, auch dann nicht, als der Bär sich aufrichtete. Gallus befahl dem Bären im

Namen des Herrn, ein Stück Holz ins Feuer zu werfen. Der Bär gehorchte. Gallus gab dem Bären anschliessend ein Brot unter der Bedingung, dass er sich nie mehr blicken lassen solle. Hiltibod, der mitgehört hatte, sagte zu Gallus: "Jetzt weiss ich, dass der Herr mit dir ist, wenn selbst die Tiere des Waldes deinem Wort gehorchen." Der Bär tauchte nie wieder auf. Ausser später als Wapentier von Kloster und Stadt St. Gallen und schliesslich auch im Appenzeller Wappen.

Die drei Fahnen vom Erlebnis Waldegg



lutz weinbau



9405 Wienacht-Tobel
Tel. 071 891 66 55
www.lutzweinbau.ch
info@lutzweinbau.ch



A P P E N Z E L L E R W E I N E

unser Keller ist offen:

Di-Fr 13.30-17.30 Uhr
Sa 09.00-16.00 Uhr
oder nach tel. Vereinbarung

Augen-Chirurgie

Gefässkrankheiten

Gynäkologie

Hand-Chirurgie

Orthopädische Chirurgie

Plastisch-Kosmetische Chirurgie

Venen-Chirurgie

Wirbelsäulen-Chirurgie

Rehabilitation

Chinesische Medizin

BERIT
KLINIK

Wenn Sie auf beste medizinische Leistungen, erstklassige Pflege und Behandlung Wert legen – kurzum sich auch während Ihrer Genesung wohlfühlen möchten – geniessen Sie bei uns die besten Aussichten.



Berit Klinik | CH-9052 Niederteufen
www.beritklinik.ch | berit@klinik.ch
071 335 06 06

TexProm

- Werbetextilien • T-Shirts Sweat
- Caps • Jacken • Sportswear
- und vieles mehr

Besuchen Sie unsere Website:
www.texprom.com

TexProm AG

Hauptstrasse 16 | Phone +41(0)71 333 15 71 | info@texprom.com
CH-9053 Teufen | Fax +41(0)71 333 40 90 | www.texprom.com

Waldegg Stifte im Ernsteinsatz

Man hört heutzutage oft Klagen über einen Mangel an Lehrstellen. Hier im Erlebnis Waldegg tragen wir keineswegs dazu bei. Im Gegenteil, wir sind überzeugt, dass die Berufslehre ein wichtiger Pfeiler unserer Wirtschaft ist. Deshalb haben wir immer eine ganze Mann- und Frauschaft an Stiften in unserem Team.

Nur wenn genügend qualifizierter Nachwuchs vorhanden ist, kann auch in der Gastronomie ein hohes Qualitätsniveau garantiert werden. Deshalb bieten wir unseren Ler-

Gastro-Lehrlinge live und (fast) solo

Einen Beweis für ihr berufliches Engagement und ihr bereits erworbenes Fachwissen gaben die Lehrlinge der Waldegg und an-

Köche gleich in den Ernsteinsatz. Denn aus Anlass des 100-Jahr-Jubiläums des Branchenverbands Gastro AR übernahmen sie gerade die Führung der Festwirtschaft! Die Lernenden hatten auch das Konzept dafür



Das Waldegg-Team in Heiden: hinten: Sandra Steingruber, Leo Oroshi, Andreas Fuster; vorne: Nicole Bürki, Petra Wetter, Chläus Dörig, Anja Zünd, Michelle Zünd.



nenden eine optimale Betreuung. Und das Resultat lässt sich dann auch sehen!

derer ausserrhodischer Gastro-Betriebe an der Freizeitarbeiten-Ausstellung vom 1. April-wochenende dieses Jahres in Heiden. Während Schreiner, Feinmechaniker, Zimmerleute, Elektroniker oder etwa Konditoren schöne und handfeste Resultate ihres Werkens ausstellen konnten, traten die angehenden Servicefachleute und

selbst erarbeitet, die Tischsets selbst gestaltet und das Angebot selbst zusammengestellt. Dabei wurden sie von Heilpraktiker Ruedi Kern beraten, denn sie hatten die Idee, den Gästen zu zeigen, dass Küchenkräuter auch Heilkräuter sein können. Tischdekoration und Sets wiesen schliesslich darauf hin. Zusätzlich konnten sie auf die

führende Hand von Waldegg-Wirt Chläus Dörig zählen, denn er amtet ja auch als Lehrlingsvater für die appenzellischen Gastro-Stifte. Und als einziger Nicht-Azubi stand dann an der Freizeitarbeiten-Ausstellung Leo Oroshi, früherer Fest- und heutiger Teilzeitangestellter der Waldegg, als Chef de Service im Einsatz. Die praktische Arbeit allerdings wurde ausschliesslich von den Lernenden erledigt. Und wie sie anpackten!

Zusammen mit den Lernenden der anderen beteiligten Ausserrhoder Gastro-Betriebe legten sich die Waldegg Lehrlinge mächtig ins Zeug. Am Ende des Häädler Ausstellungs-Wochenendes durften



Gute Laune bei den Lernenden in der Stiften-Beiz: Marco Küng vom Herisauer Restaurant Dreischübe

sie denn auch das grosse Lob ihrer Meister entgegen nehmen. Wer gesehen hat, wie wohl sich die Gäste in der Azubi-Beiz fühlten und wie sie den

ge-stifteten Speisen zusprechen, der weiss, dass es sich auch in Zukunft lohnen wird, in den ausserrhodischen Gaststätten "zue z'goh"!



.....Michelle Zünd vom Erlebnis Waldegg



..... und Betül Ümit, ebenfalls von der Dreischübe.



Nachdem der letzte Waldegg Kalender eine nostalgische Bahnreise von St. Gallen nach Teufen und weiter per Bus auf die Waldegg unternommen hatte, startet die Fahrt mit dem Dampfzug der damals so genannten Appenzeller Strassenbahn diesmal im Bahnhof Appenzell. Kondukteur ist wiederum der Teufener Lokalhistoriker Werner Holderegger, aus dessen Sammlung die hier wiedergegebenen Ansichten stammen. Herzlichen Dank für die Überlassung der nostalgischen Bilder!



Zuerst geht's in flotter Fahrt über den Sitterviadukt. Gebaut 1903/04 ist er noch heute mit seinen 32 Bogen und total 299 Metern Länge die längste gemauerte Schmalspurbahnbrücke der Schweiz. Der Reisende beachte den im Vordergrund aufgebauten Latentag. Ein solcher steht auch heute noch beim Eingang zum Erlebnis Waldegg.



Bei der Einfahrt in den Bahnhof Gais grüssen zwei Dampflok von Gegenzügen Richtung Appenzell. Auf Gleis 1 steht ein dreiachsiger Zahnrad-Triebwagen der AG (Albstätten – Gais Bahn) für die Fahrt ins Rheintal bereit. Diese Strecke war von Anfang an elektrifiziert. Hinter uns liegt die Gaiser Bahnkurve mit einem Radius von 30 Metern zusammen mit jener in der Ruckhalde die engste Europas (nur im fernen amerikanischen Bundesstaat Utah gib't noch eine engere).



Beim Bahnhof Bühler liegt das Bahngleis noch auf der Strassenseite. Dort, wo heute Bank und Post beheimatet sind, steht das berühmte vom Fabrikanten Binder für seine Arbeiter erstellte Langgebäude mit neun Wohnungen. Dieses wurde 1909 abgebrochen. Das Bild stammt also aus den ältesten Betriebsjahren der A.St.



Der Zug nähert sich mit Schnauben seinem Ziel Teufen. Zuerst muss noch die Neubrücke überquert werden. Inzwischen steht hier schon wieder eine neue Brücke. Dies ist also noch die "alte Neubrugg". Das stattliche Haus am südlichen Brückenkopf beherbergt die Wirtschaft und Bäckerei zur Brücke, das ebenfalls, wie das Langgebäu in Bühler, längst abgebrochen wurde.

Teufen naht



..... und damit auch der Sprung zurück in die Jetzt-Zeit: Am Bahnhof steht schon wieder der Waldegg-Bus bereit: Alles umsteigen bitte, gute Fahrt und viel Vergnügen im Erlebnis Waldegg!

Lieber Gäste, Sie haben sicher daran gedacht, den Bus auf die Ankunftszeit Ihres Zuges frühzeitig bei Telefon 071 333 12 30 zu bestellen!



Speise

Vorspeisen

Bauernsalat

mit Grosis geheimer Salatsauce

Fr. 8.50

Aus Grossvaters Käserei

Frischkäsli mit Tomatensalat an Tannenschösslingsauce (ab Juni)

Fr. 11.50

Kalt aufgeschnittener Heidschnucken-Braten

mit Tartarsauce und Grosis Essiggemüse

Fr. 11.50



Hauptspeisen

Appenzeller Schmaus

Chähörnli, Siedwurst, Appenzeller Schnitzel, Pouletbrüstchen, Beinschinken und Epfelmues

Fr. 38.50

Appenzeller Schnitzel mit Chähörnli und Epfelmues

gefüllt mit Siedwurstbrät und Mostbröckli

Fr. 31.50

Appenzeller Siedwurst

mit Chähörnli und Epfelmues

Fr. 26.50

Zarte Kalbsschnitzel mit Waldpilzsauce

mit Nudeln und Tagesgemüse

Fr. 36.50

Uelis Bauernkotelett mit Kräuterbutter

und Appenzeller Kartoffelküchlein und Tagesgemüse

Fr. 31.00

Rindszunge an Madeirsauce

mit Appenzeller Kartoffelküchlein und Tagesgemüse

Fr. 29.50

Trudis Kaninchenrückenfilet an Paprikasauce

mit Nudeln und Tagesgemüse

Fr. 32.50

Bauernpfanne mit Salat

Bratkartoffeln, in Würfel geschnittenes Kalbfleisch, Schweinswürstchen, Schweinefleisch, Zwiebeln, gebratenes Ei und Gemüse

Fr. 29.50



Schnuggebock-Öffnungszeiten:

Montag geschlossen

Dienstag bis Freitag 11.30 – 15.00 17.30 – 24.00

Samstag / Sonntag 11.30 – 16.00 17.30 – 24.00

Grosis fleischlose Gerichte

Gebratene Forellenfilets Fr. 31.50

mit Zitronenbutter, Pilawreis und Tagesgemüse

Rheintaler Ribelschnitte mit Ratatouille Fr. 24.50

Appenzeller Chähörnli Fr. 23.50

mit Epfelmues



Seniorenteller

Kalbsschnitzel an Waldpilzsauce Fr. 29.50 **Appenzeller Schnitzel** Fr. 26.50

mit Nudeln und Tagesgemüse

mit Chähörnli und Epfelmues



Desserts

Joggelis Vanille-Erdbeerglace Fr. 8.50 **Luftige Zitronenroulade** Fr. 7.50

mit Meringues und Rahm

mit Rahm

Vrenelis Riesenmeringues Fr. 7.50 **Appenzeller Dörrbirnenfladen** Fr. 6.—

mit Rahm

mit Rahm

Grosis feines Karamelköppli Fr. 6.50

mit Rahm





Getränkemkarte

Flaschenwein im Schnuggebock

Stünde im Schnuggebock eine Stüva Grischuna statt einer Appenzeller Stube, befände sich beim Abgang zu Toilette, Keller und Alpkäserei 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 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!

Offenausschank	2dl	3dl	5dl	1l
Weisswein				
Fendant	8.—		20.—	
Rotwein				
Bernecker Blauburgunder	8.—		20.—	
Appenzeller Mineral		3.60	5.20	8.80
Halb - Halb (Fruchtgetränk)		3.80	5.40	9.—
Citro		3.80	5.40	9.—
Süssmost		3.80	5.40	9.—
Orangensaft	4.30			
Saft vom Fass		3.90	5.60	
Naturtrüb Quöllfrisch		3.90	5.60	
Schnuggebock Bier		4.—	5.70	

	2 cl	4 cl
Appenzeller Alpenbitter, Cynar, Campari, Martini weiss		6.20
Noch em Esse		
es Abihäberli	4.80	8.—
Appenzeller Malz-Schnaps		9.—
Dörrbirnen-Schnaps aus dem Eichenfass	5.50	10.—

Fraue-Kafi	3.80
Manne-Kafi	5.50
Schnuggebock-Kafi	8.50
Biberflade-Kafi	8.50
Ovo / Schokolade	3.80
Schwarztee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Lindenblütentee, Kamillentee	3.80

Auf dieser Seite werden traditionell Mitglieder des Waldegg-Teams vorgestellt. Dies symbolisch als Dank von Anita und Chläus Dörig an alle, die durch ihren Einsatz den Erfolg vom ERLEBNIS WALDEGG erst möglich machen.



Cornelia Dörig

Cornelia, eine der beiden Dörig-Zwillinge, und ihr Lebenspartner Danilo machten am 28. Dezember 2008 mit der Geburt ihres Söhnchens Julian Anita und Chläus Dörig zum ersten Mal zu Grosseltern. Nach nur kurzer Babypause ist Cornelia bereits wieder fleissig tätig, während vier Tagen im Service des Höhenrestaurants und an einem Tag selbständig zu Hause in ihrem Beruf als Kosmetikerin. Man sieht sie aber auch im Übergwändli hinten im Stall die Mistgabel schwingen. Kunststück, denn eines der beiden Island-Pferde dort gehört schliesslich der jungen Mutter.



Pedro Manuel Rodrigues Gonçalves

hat in seiner Heimat in einem vornehmen Restaurant kochen gelernt. Er hält die Tradition eines recht grossen portugiesischen Kontingents mit klingenden Namen im Waldegg-Team hoch. Seit acht Monaten arbeitet der Fünfundzwanzigjährige nun in der Schnuggebock-Küche und hilft auch überall dort aus, wo richtig angepackt werden muss. Obwohl der Freizeitfussballer aus Braga im Norden Portugals stammt, ist er ein grosser Fan von Benfica Lissabon. Bei den Feinheiten der deutschen Sprache muss er aber noch etwas mehr trainieren als beim tschutzen.



Maria da Conceição Correia Pereira Gonçalves

hat ebenfalls einen Namen, der wie ein Lied klingt, ein portugiesisches, natürlich. Nicht mit Pedro verwandt kommt auch sie aus Braga, wo ihr Ehemann mit den gemeinsamen zwei Söhnen wohnt. Die sind dort gut aufgehoben, denn ihr Vater arbeitet im Sicherheitsdienst. Seit einhalb Jahren wirkt Maria nun als fleissige Putzfee und Mädchen für alles im Erlebnis Waldegg. In der Freizeit besucht sie oft ihre Schwester in St. Gallen und fiebert jetzt schon dem kommenden November entgegen, wenn sie für "lange Ferien" zu ihrer Familie nach Hause fahren kann.

Restaurant Mühli Matzingen



Die Mühli hat eines mit dem Erlebnis Waldegg gemeinsam: Als Beiz hebt sie sich deutlich von all den anderen Gastrobetrieben ab. Sie hat auch ein einmaliges Profil. Monika und Werner Inauen sorgen dafür, haben während der letzten elf Jahre hart daran gearbeitet.

Kunststück: Werner war der erste Koch-Stift, der das Löffelschwingen bei Chläus Dörig auf der Waldegg gelernt hat. Da ist aber etwas hängen geblieben! Es war aber schon zur Zeit, als er nach seinen Lehr-

und Wanderjahren auf die Waldegg zurück gekehrt war und als Sous-Chef arbeitete: Für die Wiesen rund ums damalige Aussichtsrestaurant suchte Chläus Dörig geeignete lebende Pflegehilfen, Grasfresser halt. Werner hatte kurz zuvor die norddeutsche Schafsrasse der Heidschnucken kennen gelernt und schlug diese vor. Gesagt, getan! Chef Chläus und Sous-Chef Werner kauften sich kurzum eine Herde, die jedem zur Hälfte gehörte. Nun sind's zwei, eine beim Schnuggebock, eine bei der Mühli.

Monika Inauen war ebenfalls lange bekennende Waldegglerin. Als gelernte Servicefachfrau arbeitete sie während mehrerer Jahre an der Seite ihres Mannes im Waldegg-Team. Während dieser Zeit entwickelte sich bei den beiden Gastro-Profis der Wunsch nach einem eigenen Betrieb. Mit Heidschnucken, natürlich! Sie gaben ein Inserat auf, mit dem sie ein Restaurant suchten, das über genügend Boden für eine eigene Schafhaltung verfügte. Und fanden das damalige Projekt einer Umnutzung der alten Mühle in Matzingen. Das war für die beiden der absolute Glücksfall, denn sie konnten während eines ganzen Jahres Einfluss auf die Gestaltung ihres zukünftigen Betriebs nehmen. Und genügend Weideland war auch vorhanden.

Chläus hat inzwischen zusätzlich seinen Schnuggebock, Werner seine Dexter-Rinder. Er plante, noch eine andere Tierart selbst zu züchten, deren Fleisch er im eigenen Restaurant aufpassen konnte. Beim Besuch ei-

ner landwirtschaftlichen Ausstellung wollte er die ihm von einem Freund empfohlenen Dexter-Kühe anschauen. Werner ist ein entschlossfreudiger Mensch, denn beim ersten Kontakt mit der kleinsten Kuhrasse der Schweiz kaufte er sich gleich zwei Mutterkühe. Inzwi-

schen ist seine Dexter-Herde auf 18 Tiere angewachsen, davon sieben Mutterkühe.

"Die Dexter will der Metzger nicht, sie liefern zwar delikate, aber zu kleine Fleischstücke, deshalb bleiben sie eine Exklusivität, die nur in der Mühli auf

den Tisch kommt. Das hat sich herumgesprochen. Inzwischen stammt 40 – 45 Prozent des von uns verarbeiteten Fleisches aus eigener Zucht, davon ist etwas mehr als die Hälfte Dexter-Rindfleisch, den Rest steuern unsere Heidschnucken bei", lachen Monika und Werner heute stolz. Welches Speiserestaurant kann das schon von sich sagen! "Diese Exklusivität ist eine unserer Stärken, genau so, wie unser grosser Kinderspielplatz. Da hatten wir ja bei den Dörigs auch ein tolles Vorbild. Und dann wirten wir im nach eigenen Wünschen eingerichteten Betrieb in einem markanten historischen Gebäude." Ja, man kann die Mühli in Matzingen nicht verfehlen, sie ist von überall her sichtbar wie ein Leuchtturm. Ein Besuch lohnt sich!

Restaurant Mühli Matzingen

Einladende Säle für Hochzeiten und Bankette. Kinderfreundlich mit Spielplatz. Rollstuhlgängig. Sitzungs- und Schulungsräume. Ruhiges Gartenrestaurant.

www.muehli.ch



Monika, Sandro, Werner und Sereina Inauen.



Idyllhotel Appenzellerhof

Schlafen • Geniessen • Entspannen

GILDE
Restaurants



*Ihr Hotel mit allem Komfort auch für Anlässe in der Waldegg
Konsequente Bio Küche. Restaurant ab 17.00 Uhr geöffnet. Dienstag Rubetag.
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



Elisabeth und Walter Bosshard
Gremmstrasse 14
CH-9053 Teufen

Phon ++41 71 333 12 24
Faxe ++41 71 333 17 70
www.pension-alpenheim.ch

Alpenheim – die Pension im typischen Appenzeller Holzhaus, abseits der Hauptstrasse. Verbringen Sie bei uns einen geruh-samen Aufenthalt.



Für Ihre Sitzungen, Besprechungen oder Meetings empfehlen wir Ihnen unsere Seminarräume in ruhiger und angenehmer Atmosphäre.

ZUR  LINDE

HOTEL · SPEZIALITÄTENRESTAURANT

GILDE
Restaurants



Fam. Hans-Jakob und Julia Lanker • 9053 Teufen
Telefon 071 333 28 22 • Telefax 071 333 41 20
info@hotelzurlinde.ch • www.hotelzurlinde.ch

Gwehregi Maatle i de Waldegg

Man denkt automatisch an die vier Dörig-Maatle. Gwehregi wären sie alle, das schon. Aber sie sind für einmal nicht gemeint, sondern die beiden Serwiermaatle Friide ond d Heidi.

Die beiden sind den heutigen Gästen im Erlebnis Waldegg nicht mehr persönlich bekannt. Der eine oder andere erinnert sich aber noch vage an die früher manchmal zu hörende Geschichte vom schauerlichen Tod eines ungeliebten Tööplers ond tomme Laferis der oft auf der Waldegg zu Gast war, damals, als diese noch eine bescheidene Buurebeiz war.



Jetzt gibt's diese Geschichte wieder, schwarz auf weiss, aufgeschrieben von Peter Eggenberger in seinem neuen Buch "Jechterondoo!". Und natürlich, wie vom Autor gewohnt, verfasst im gut verständlichen

Kurzenbergerdialekt, der Sprache des Appenzellerlandes über dem Bodensee und dem Rheintal.

"Gwehregi Maatle i de Waldegg" ist eine von 24 Appenzeller



V.	Mai		☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung	Tages- Länge
			Aufg.	Untrg.		
Freitag	1 Philipp, Jakob	03h	11.48	2.31	☾ 22.44, ☿ Vorherr-	14.28
Samstag	2 Athanas		13.08	2.59	♀ im grössten Glanz	14.31
Sonntag	3 Jubilate	07h	14.25	3.22	schend	14.34
18. Woche	Nach Trübsal Freude Joh. 16		Sonnenaufgang 6.03 Untergang 20.37			
Montag	4 Florian		15.40	3.41	♄♁ schönes	14.37
Dienstag	5 Gotthard	12h	16.54	4.00	und warmes	14.40
Mittwoch	6 Paravizin		18.06	4.18	Wetter.	14.42
Donnerstag	7 Juvenal	19h	19.19	4.38		14.45
Freitag	8 Stanislaus		20.31	5.01	Einige	14.48
Samstag	9 Beat		21.40	5.28	☉ 6.02 Regen-	14.51
Sonntag	10 Cantate	04h	22.44	6.02	Tage.	14.53
19. Woche	Jesus verheisst den Tröster Joh. 16		Sonnenaufgang 5.53 Untergang 20.46			
Montag	11 Mamert		23.40	6.44	☾	14.56
Dienstag	12 Pankraz	15h	–	7.35		14.59
Mittwoch	13 Servaz		0.26	8.33	Hernach	15.01
Anbruch des Tages um 3.48			Abschied um 22.49			Alter Mai 14.
Donnerstag	14 Bonifaz		1.03	9.36	☾ erdfern wieder	15.04
Freitag	15 Sophia	04h	1.32	10.42	♁	15.06
Samstag	16 Peregrin		1.56	11.49	schöne	15.09
Sonntag	17 Rogate	16h	2.16	12.56	☾ 9.26, ♃♁☾, ♃♁☾, ♄ wird rechtläufig	15.11
20. Woche	So ihr den Vater bittet Joh. 16		Sonnenaufgang 5.44 Untergang 20.55			
Montag	18 Isabella		2.34	14.04	warme	15.14
Dienstag	19 Hildrun		2.51	15.13	☾, ♁♁ Witterung.	15.16
Mittwoch	20 Christian	02h	3.09	16.25	☉ in ♀	15.18
Donnerstag	21 Auffahrt		3.28	17.40	♀♁☾, ♂♁☾	Gegen
Freitag	22 Helena	07h	3.51	19.00	das	15.23
Samstag	23 Dietrich		4.19	20.22	Ende	15.25
Sonntag	24 Exaudi	09h	4.57	21.41	● 14.11 einige	15.27
21. Woche	Zeugnis des heiligen Geistes Joh. 15		Sonnenaufgang 5.36 Untergang 21.03			
Montag	25 Urban		5.47	22.51	♃♁♃ kühle	15.29
Dienstag	26 Alfred	09h	6.52	23.47	☾ erdnah	15.31
Mittwoch	27 Fronfasten		8.09	–		15.33
Donnerstag	28 Wilhelm	10h	9.32	0.29	☿	Regen-
Freitag	29 Maximilian		10.55	1.01	♃ wird rückläufig	15.36
Samstag	30 Hiob	12h	12.15	1.26		15.38
Sonntag	31 Pfingsten		13.31	1.47	☾ 5.22 tage.	15.40
22. Woche	Sendung des heiligen Geistes Joh. 14		Sonnenaufgang 5.31 Untergang 21.11			

Vom 29. März früh bis zum 25. Oktober früh sind die Zeiten in Sommerzeit ausgedrückt.

Am 10. ist Muttertag.

Sonne in ♀ am 20. um 23.52.

Gschichte in Eggenbergers neuem Bändchen, Geschichten, die dem erstaunten Leser immer wieder ein "Um Himmels willen" entlocken oder eben ein spontanes "Jech-

terondoo!". Auch in seinem neuesten Werk schreibt er wieder im Dialekt seiner engeren Vorderländer Heimat, die er über alles schätzt. Seine Jahre als Fremdenlegionär

in der Sahara haben seinen Blick für die lieblichen Schönheiten des Appenzellerlandes geschärft, für die Landschaft, die Dörfer, die Menschen und deren urwüchsige Sprache. Das neue Buch enthält eine Fülle verblüffender, schier unglaublicher und gar rekordverdächtiger Episoden, illustriert von Ernst Bänziger, Bühler. Die bewährte Eggenbergerische Mischung von Humor, Spannung und bodennaher, urchiger Sprache machen "Jechterondoo" zu einem exklusiven Lesevergnügen, vom Schmunzeln bis eben zum erstaunten Ausruf.

Dass Peter Eggenberger in seiner neuesten Sammlung von Kurzgeschichten einmal eine aufgenommen hat, die auf der Waldegg spielt, freut natürlich Waldemar, den Schnuggebock, die Dörigs und Küchenchef Urs Meier. Darum ist es, wie die früheren Bücher und CDs des Autors, in Meiers Chromegge, dem Mitbringsel-Lädeli zwischen den Eingängen zu Schnuggebock und Tintelompe, erhältlich.



unwiderstehlich appenzellisch!

Breitenmoser
appenzeller fleischspezialitäten

Im Spar-Markt · 9050 Appenzell · T 071 780 08 01 · Im Anker · 9053 Teufen · T 071 333 27 55 · www.breitenmoser-metzgerei.ch



Thomas Zellweger, Agenturleiter
Ebni 10, 9053 Teufen
Natel 079 219 89 90

**MobiCasa - für die Sicherheit in
Ihren eigenen vier Wänden:
umfassend, bedürfnisgerecht und
günstig.**

Die Mobiliar

Versicherungen & Vorsorge



9050 aus dem Hause Appenzeller Alpenbitter AG
Der rahmige Genuss aus Appenzell.

Ein galanter Zinsmann.

Zu einem Herrn, der in B. Minister ist und sich derzeit in den Ferien in L. aufhält, verfügte sich unlängst ein Inneerrhoder, um ihm den Zins zu bringen; noch ehe er von Hause fortging, wurde dem Manne eingeprägt, er dürfe dem vornehmen Herrn nicht Du sagen, wie es bei ihnen gebräuchlich sei, sondern Ihr (Zhr). Als der Zinsmann in den Hofraum der Villa trat, lag ein großer Hund über dem Wege, der ihn am Weitergehen hinderte; er rief ihm mit lauter Stimme zu: „Shöred, göhnd Ihr do äweg!“ — Der Hausherr, der gerade zum Fenster hinaussah, fragte den Bauern: „Bitte, warum sagt Ihr zu dem Hunde Ihr?“ — „Ede will's Din Hond ist!“ war die Antwort.

Ein Vorsichtiger.

Richter: „Sie sind schon vorbestraft?“ — Angeklagter: „Ja, leider: vor fünf Jahren bin ich verurtheilt worden.“ — Richter: „Weshalb?“ — Angeklagter: „Ich bin in einem Bade mit Jemandem in Streit gerathen und habe ihm einen Stoß gegeben; da ist er ausgeglitten und hat den Fuß gebrochen. Ich bin dann wegen schwerer Körperverletzung verurtheilt worden.“ — Richter: „Und seither?“ — Angeklagter: „Seither habe ich nicht mehr gebadet.“



Wurst wider Wurst.















































Ein Einäugiger foppte seinen Nachbarn, der einen ungeheuren Kropf sein eigen nannte, indem er ihn fragte: „Wann willst Du endlich einmal Deine „Werpfe“ abgeben?“ Der Mann mit dem Kropf befand sich nicht lang und erwiderte schlagfertig: „Sobald Du den andern Kellerladen aufmachst!“

Zweifelhaste Trauer.

Der Michelbauer kommt zum Ortspfarrer, den Tod seiner bessern Ehehälfte anzudeuten. „Aber Michel, wie könnt Ihr Euch unterstehen, in solch' trauriger Mission mit der rothen Weste zu mir zu kommen!“ — „Herr Pfarrer, das hät nünt z'säge, seb ist d'Hoptfach, wenn s' Herz schwarz ist!“

Einer von den ganz Schlauen.

Herr Schneidig will sich rasieren lassen und ist soeben eingeseift worden. — „Wissen Sie auch, Herr Schneidig“, fragt ihn der Rasierer, „welche Biere am meisten schäumen?“ — „Die Weißbiere?“ — „Nein, die — Barbierel!“ — „Guter Biß, den werd' ich mir merken.“ — Abends sitzt Herr Schneidig am Stammtisch und betrachtet sein Glas schäumenden Gerstensaft. — „Rathen Sie einmal, meine Herren“, ruft er da plötzlich, „welche Biere am meisten schäumen?“ — „Nun?“ — „Die Tritseure.“

VIII.	Augstmonat	☾ - Lauf		Himmels-Erscheinung und mutmassliche Witterung		Tages- Länge
		Aufg.	Untrg.			
Samstag	1 Bundesfeier 	18.17	1.22	☽	Anfang	14.55
Sonntag	2 8. Gustav  10h 	19.02	2.12		des	14.53
31. Woche	Falsche Propheten Matth. 7	Sonnenaufgang 6.02 Untergang 20.55				
Montag	3 Josias, August 	19.39	3.10		Monats	14.50
Dienstag	4 Dominik  23h 	20.08	4.14	♁, ☾ erdfern	häufig	14.47
Mittwoch	5 Oswald 	20.32	5.20		Gewitter.	14.45
Donnerstag	6 Sixt, Alice 	20.52	6.26	☉ 2.55, ♃♁		14.42
Freitag	7 Heinrike  12h 	21.10	7.33	♃♁		14.39
Samstag	8 Ziriak 	21.26	8.39		Hernach	14.36
Sonntag	9 9. Roman  22h 	21.43	9.46	♁♁	ziem-	14.33
32. Woche	Ungerechter Haushalter Luk. 16	Sonnenaufgang 6.11 Untergang 20.44				
Montag	10 Laurenz 	22.01	10.54		lich	14.30
Dienstag	11 Gottlieb 	22.21	12.04		anhaltendes	14.27
Mittwoch	12 Klara  07h 	22.46	13.17			14.24
Donnerstag	13 Hippolit 	23.18	14.32	☾ 20.55	Regen-	14.21
	Anbruch des Tages um 4.29	Abschied um 22.24		Alter Augstmonat 14.		
Freitag	14 Samuel  12h 	–.	15.47	♃♁♁		14.18
Samstag	15 Mariä Himmelf. 	0.00	16.57	☾	wetter.	14.15
Sonntag	16 10. Rochus  15h 	0.56	17.57	♁♁		14.12
33. Woche	Jesus weint über Jerusalem Luk. 19	Sonnenaufgang 6.20 Untergang 20.32				
Montag	17 Karlmann 	2.06	18.45	♃♁♁, ♀♁	Gegen	14.09
Dienstag	18 Reinald  16h 	3.27	19.22	♁, ♀♁♁	das	14.06
Mittwoch	19 Sebald 	4.53	19.51	☾ erdnah	Ende	14.03
Donnerstag	20 Bernhard  16h 	6.19	20.15	● 12.02		14.00
Freitag	21 Irmgard 	7.43	20.36		des	13.57
Samstag	22 Alphons  17h 	9.04	20.56	♁♁, ♀♁	Monats	13.54
Sonntag	23 11. Zachäus 	10.22	21.17	☉ in ♃		13.50
34. Woche	Pharisäer und Zöllner Luk. 18	Sonnenaufgang 6.30 Untergang 20.20				
Montag	24 Bartholomäus  21h 	11.39	21.40	♀ am Abend	wird	13.47
Dienstag	25 Ludwig 	12.54	22.07		es	13.44
Mittwoch	26 Severin 	14.06	22.39			13.41
Donnerstag	27 Gebhard  05h 	15.12	23.19	☾ 13.42, Ende d. Hundstage		13.38
Freitag	28 Augustin 	16.10	–.	☽		13.34
Samstag	29 Joh. Enthaupt.  17h 	16.59	0.06		wieder	13.31
Sonntag	30 12. Adolf 	17.39	1.02		schön.	13.28
35. Woche	Vom Tauben und Stummen Mark. 7	Sonnenaufgang 6.39 Untergang 20.07				
Montag	31 Rebekka, Paulin 	18.11	2.04	☾ erdfern		13.25

Vom 29. März früh bis zum 25. Oktober früh sind die Zeiten in Sommerzeit ausgedrückt.
 Sonne in ♃ am 23. um 1.39 Uhr.
 Hundstage 16. Juli bis 27. August.

Kerngesund durch Kerngesund

Wenn einer wie Ruedi "Kern" heisst und sich als Heilpraktiker niederlässt, dann liegt dieses Wortspiel sicher nahe. Es sagt aber auch etwas über seinen beruflichen Werdegang aus, wenn er auf seiner Visitenkarte den Spruch führt "Eine Krankheit kann viele Väter haben, die Mutter ist immer die (falsche) Ernährung".



Als ersten Beruf lernte Ruedi Kern Koch, wurde Küchenchef und initiativer Gastronom, so auch zum Mitbegründer des Stadtcafés Latino in St. Gallen. Auch in seiner Nebentätigkeit als Berufs-

schullehrer beschäftigte er sich immer mit Ernährungsfragen. Sie wurden ihm zur Herzensangelegenheit und er vertiefte sich immer mehr in sie. Dies führte ihn zum Studium als Heilpraktiker, zu dem er nach dem Abschluss nun mit Haut und Haar geworden ist.

Kern ist überzeugt, dass immer mehr Menschen den Naturheilmitteln und bewährten Methoden der Volksheilkunde vertrauen, weil sie sich fürchten vor der Chemie und Salben, Tabletten und Pillen. Um diesen Menschen zu helfen hat er sich, nebst seiner Fokussierung auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung, auf einige wichtige Spezialgebiete konzentriert. Mit dieser, wie er es nennt, "neuen Medizin" geht er Diagnose und Heilung seiner Patienten an.

Eine erste Gesamtbehandlung, ein Gesundheits-Check, gliedert sich bei Ruedi Kern in drei Teile, in drei

Ansätze, in ein "unschlagbares Dreierpack". In der Dunkelfeld Mikroskopie wird mit einer 1000fachen Vergrösserung die lebenswichtige Qualität des Blutes beurteilt. Zum zweiten führt die "Global Diagnostic" innert weniger Minuten über 50'000 mikroelektrische Messungen der Zellstrukturen durch, die ein computergestütztes Analysebild liefern. Als dritter Ansatz kommt eine feinstoffliche Aurabehandlung hinzu, für die der Heilpraktiker seiner eigenen speziellen Begabung vertraut, denn, "wo alles andere nichts nützt, steckt oftmals eine Blockade dahinter, die gelöst werden muss."

Die genauen Erklärungen und Hintergründe der hier erwähnten Gebiete übersteigen den Rahmen und die normale Leichtigkeit des Waldegg Kalenders. Für Interessierte steht jedoch jederzeit eine sehr detaillierte Website unter der Adresse www.kerngesund.ch zur Verfügung.



Ruedi Kern führt seine Praxis an der Langgasse 23 in Gais mit der administrativen Unterstützung seiner Frau Manuela. Er hat beim Konzept für die "Stiften-Beiz" an der diesjährigen Ausserrhoder Freizeitarbeiten-Ausstellung der Lehrlinge mit dem Waldegg-Stiften-Team zusammen gearbeitet. Vor allem seine Kenntnisse der heilenden Wirkung der Küchenkräuter haben die Lernenden überrascht. Zu diesem Thema wir in Kürze im Erlebnis Waldegg noch Näheres zu erfahren sein.



Sommer-Sonderangebot
 Tante Emmas Spezial-Rahm Likör
 3,75dl Fr. 12.50 7dl Fr. 17.50

Meiers
Chrom-Egge

Geschenke, Mitbringsel, Souvenirs

Hausgemachte Konfitüren und Apfelingli, Honig, Meringues, Zockerbölle, Appenzeller Rahm-Likör und Alpenbitter, Schnäpse, Pantli, Andenken vom Sennensattler, Bücher und noch viel mehr Chrom.

Viechereien



Waldegg-Bauer Walter Nüsch mit zwei Appenzeller Gitzli.



Schnüggli im neuen Stall beim Kinderspielplatz.



Dexter-Kuh mit ihrem Chälbli im Stall des Restaurants Mühli Matzingen.



Finden Sie zur Erlebnisegge des Appenzellerlandes!

Mit dem Auto

A1-Ausfahrt Nr. 81 SG-Kreuz-
bleiche Richtung Appenzell.
Ende Umfahrung Teufen,
beim zweiten Kreisel, Rich-
tung Speicher.
3.2 km bis zur Abzweigung
Waldegg (weisser Wegweiser
am rechten Strassenrand).

Mit der Bahn

Appenzeller Bahn ab St. Galler
Hauptbahnhof bis Teufen.
Von dort zu Fuss oder per
Waldegg-Bus-Abholdienst
(auf Bestellung).

Zu Fuss

auf dem Eggen Höhenweg:
Ab Lustmühle über Schäflis-
egg (80 Minuten).
Ab Teufen Bahnhof über
Schäflisegg (60 Minuten) oder
über Gählern (50 Minuten).
Ab Speicher über Birt - Ober-
horst (60 Minuten).



Familie Anita und Chläus Dörig • Teufen AR • Tel. 071 333 12 30 • Fax 071 333 46 61

www.waldegg.ch

Gesamtes Erlebnis Waldegg jeden Montag geschlossen