



Frauenchor
Rickenbach ZH

Reise ins Appenzellerland

Wunderschönes Wetter, Gesang einmal anders, Aussicht auf unsere Nachbarländer, kulinarischer Genuss, geheimes Rezept des Appenzellerkäses, währschafter Znacht, Appenzellerland - immer eine Reise wert. Das sind die Stichworte unserer Reise.

Reiselustige Frauen

In unserem Chor wird nicht nur gesungen. Auch das Gesellschaftliche kommt nicht zu kurz. So zum Beispiel auf unserer Frauenchorreise. Unser Chauffeur, Peter Marti von Scheiwiller Reisen, fuhr uns sicher in die Ostschweiz. In Appenzell war es wichtig, dass wir uns mit Kaffee und Gipfeli stärkten, denn wir wussten nicht so recht, was uns nachher erwarten würde.

Der Naturjodel ist ein Seelengebet

Schon wurden wir von einem jungen Mann in traditioneller Appenzeller Tracht in einen wunderschönen Saal des Appenzeller Rathauses geführt. Dort machte er uns mit dem „Ruggusele“ oder „Zäuerle“ vertraut. Man brauche keine Noten, singe nur nach Gehör, aber die Freude sei sehr wichtig. Wir liessen uns gerne anstecken und staunten selbst, als wir nach knapp einer Stunde auf offener Strasse einen dreistimmigen Naturjodel mit Talerschwingen zum Besten gaben. So wurden wir ganz unerwartet zur Attraktion, zur Freude der vielen in- und ausländischen Touristen.

Sönd willkommen

Vom Innerrhodischen fuhren wir nach Brülisau. Unsere Organisatorin Claudia Stadelmann löste die Billette und los gings mit der Schwebbahn auf den Hohen Kasten. Der freundliche Angestellte wünschte uns viel Vergnügen, wir sollen es geniessen, damit wir zu Hause sagen können:

„s' Appezellerland isch scho no Himmel Herrgott schöö“. Da hat er wahrlich recht. Dieser Meinung sind sicher auch all die Gleitschirmflieger, die auf der Ebenalp starteten und in der Luft ihre Kurven drehten. Wir genossen die Aussicht lieber mit festem Boden unter den Füessen. Dass dieser Boden auch drehen kann, merkten wir bald im Restaurant. Da war es empfehlenswert, den Rucksack bei sich zu haben, sonst war man ihn für gut eine Stunde los. Langsam zogen Wolken auf. So bedauerten wir es weniger, dass es schon wieder Zeit war für die Talfahrt.



Das geheime Rezept des Appenzellerkäses

Ja das erfuhren wir ebenso wenig wie Uwe Ochsenknecht in der TV Werbung, obwohl uns in der Schaukäserei vieles über die Produktion des Appenzellerkäses gezeigt und erzählt wurde. Aber das allesentscheidende Rezept, das wird in einer Bank im Tresor aufbewahrt. Sicher brauche es frische Milch und frisches Heu, denn während dem Reifen werden die Laibe mit einem Kräutersud eingestrichen. Das ergibt dann den typischen Geschmack. Jeder Käse erhält einen Käsepass. So auch der unsrige, den wir anschliessend im Volkskundemuseum selbst herstellen durften. Wir sind gespannt, wie er dann schmecken wird, wenn er in etwa drei Monaten geliefert wird. Zurück in der Schaukäsi mussten wir uns noch den Znacht verdienen. Da hiess es Hörnli kochen, Käse reiben, rühren, rühren und nochmals rühren. Das hat sich gelohnt. So feine währschaftere Hörnli habe ich schon lange nicht mehr gegessen. Nun weiss ich also, wie man „rugguselet“, wie man Käse herstellt und feine Käsehörnli kocht. So mache ich hoffentlich meinem Namen alle Ehre. Rita Mock