



SO EIN KÄSE

# OBACHT KULTUR

N°42 | 2022/1



BRENDA  
OSTERWALDER, AUF-  
TRITT | VERENA SIEBER-  
FUCHS, UMSCHLAG | STEFF  
SIGNER, BILDBOGEN | GE-  
ROLD SPÄTH, FRISCHLUFT |  
MYRIAM SCHLEISS, RADAR |  
DOMINIK FLAMMER,  
FENSTERBLICK |  
U.V.M.



3	<b>ZU DEN BILDERN</b> von Verena Sieber-Fuchs von Steff Signer
4	<b>FÖRDEREI</b>
10	<b>FENSTERBLICK</b> von Dominik Flammer
11	<b>THEMA</b> Hat Löcher, zieht Fäden und weite Kreise: Kulturprodukt Käse
19	<b>JAHRESBERICHTE 2021</b>
-	<b>AUFTRITT</b> von Brenda Osterwalder
44	<b>FRISCHLUFT</b> von Gerold Späth
46	<b>RADAR</b> von Myriam Schleiss
47	<b>GEDÄCHTNIS</b> Laiber auf Pferderücken Jungbrunnen Sulzkäs Emmentaler Immigration Volkstümliche Deftigkeit
56	<b>IMPRESSUM</b>

## **VORWORT**

Da, wo ich aufgewachsen bin, wird Käse hergestellt. Einerseits verarbeitet die «Dorfkäsi» Milch aus der Region zu Hartkäse, der wie das Dorf selbst heisst. Andererseits wird dort auch industriell Käse produziert. Noch heute greife ich in den Weichkäseregalen der Grossverteiler zu meinen Lieblingskäsen aus «meinem» Dorf - natürlich sind dort nur jene aus der Fabrik und nicht die aus der «Dorfkäsi» erhältlich. Anschliessend am Esstisch fühle ich mich aber trotzdem seltsam beglückt und ein klein wenig mehr zu Hause, wenn der Ausserrhoder Käse Innerschweizer Gesellschaft erhält. Der Käse ist - wie die Kultur - identitätsstiftend und gibt der Region ein Gepräge, auch jener von Appenzell Ausserrhoden. Wie umfassend der Käse unsere Kultur mitformt - und die Kultur wiederum den Käse -, macht die Lektüre dieses Heftes deutlich. Es handelt naheliegenderweise vom Essen - insbesondere vom gemeinsamen -, von Veränderungen in der Landwirtschaft, von aussterbenden und neuen Berufszweigen, von Volksmusik, Bräuchen und Handwerk, von Gesundheit und Ernährung und auch von ganz handfesten wirtschaftlichen Interessen.

Aber eigentlich wollte ich Ihnen an dieser Stelle etwas Furchtbares mitteilen: Sie werden weniger, die Löcher im Käse! Forschungen haben ergeben, dass der Ursprung der Käselöcher in kleinsten Heupartikeln liegt, die beim Melken in die Milch gelangen. Bei der Reifung von Milch zu Käse sammeln sich in den Heuteilchen

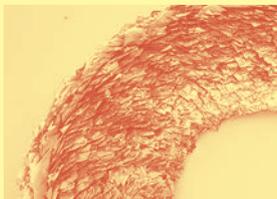
Gase, welche Hohlräume im Käseteig bilden. Wenn Ihnen also in der Kindheit jemand erzählt hat, dass die Löcher aus Kindern bestünden, die zu wenig essen und die deshalb als Luftikus in den Milchkessel gefallen seien, kommt das der Wahrheit zwar irgendwie nahe, gehört aber glücklicherweise doch ins Reich der Fantasie. Wie gesagt, sie gehen langsam aus, die Käselöcher. Denn mit zunehmend maschinelleren Melkmethoden und den damit verbundenen geschlossenen Melksystemen gelangen viel weniger Heupartikel in die Milch als beim traditionellen Melken mit offenem Milchkessel. Dies führt dazu, dass die geradezu identitätsstiftenden Leerstellen in unserem Käse von akutem Verschwinden bedroht sind. Findige und traditionsbewusste Käseproduzentinnen und -produzenten wissen sich aber zu helfen und setzen seit einigen Jahren Heu-Mikropartikel ein, um die Löcher künstlich zu erzeugen - gelebter Arten- oder Sortenschutz quasi.

Als Kommentar zur Landwirtschaftspolitik lässt sich der Auftritt von Brenda Osterwalder in der Heftmitte lesen. Die Textbeiträge von Dominik Flammer, Myriam Schleiss und Gerold Späth widmen sich nicht nur dem Käse als solchem, sondern richten den Blick auch auf das emotionale und immaterielle «Dazwischen» und «Da-

rumherum». Verena Sieber-Fuchs und Steff Signer gehen in den Bildbögen auf ihre ganz eigene, kunstvoll-pragmatische Weise mit dem Thema um. Ebenfalls als Partikel im Kessel, die zum weiteren Gären anregen, empfehle ich Ihnen die Jahresberichte von Amt für Kultur und Staatsarchiv sowie die Übersicht der geförderten Projekte. Sie zeigen, dass das letzte pandemiegeprägte Jahr Spuren hinterlassen hat - es aber die Zukunft auch zugunsten der Kultur verändern wird. Und dass im Ausserrhoder Kultur-Reifekeller für Sie gehaltvolle kulturelle Erlebnisse bereitliegen. Diese wachsen und gedeihen - anders als die Löcher im Käse - nach wie vor gut und müssen zum Glück nicht künstlich herbeigeführt werden.

Ursula Steinhauser, Leiterin Amt für Kultur  
Appenzell Ausserrhoden

# ZU DEN BILDERN



## VERENA SIEBER-FUCHS

Folien von Appenzeller Käse, geformt und mit textilen Handarbeitstechniken zu Objekten verarbeitet, 1989-2022, unterschiedliche Masse

Verena Sieber-Fuchs weiss, dass «so ein Käse» mehr als «das Geheimnis» und den unverkennbaren Geschmack birgt. Angetan von der bedruckten Glanzfolie, die jeden Laib mit seiner charakteristischen Sorte bezeichnet, sieht sie darin einen Werkstoff für ihre Arbeit. Sie treibt ein künstlerisch-ironisches Spiel mit der Markenfolie.

Aufgewachsen ist sie in Appenzell, ihr Vater war Sennensattler. Sie, die schon früh wusste, dass sie Künstlerin werden will, war inspiriert von seiner Werkstatt und dem Handwerk. Hier gründet die Gewissheit, dass Arbeiten mit den Händen ihren künstlerischen Lebensweg mitbestimmen soll. Das führte sie unter anderem nach Basel zur Ausbildung in die Textilfachklasse. In Zürich war Elsie Giauque, die Dozentin und legendäre Wegbereiterin der Textilkunst, massgebende persönliche Mentorin und Förderin. Zürich wurde auch zu ihrem beruflichen und familiären Lebensmittelpunkt; dort ist sie verankert in einem agilen Verbindungsnetz zwischen Japan, Paris, Amsterdam, New York.

Als junge Frau schon entwickelte Verena Sieber-Fuchs eine besondere Affinität zu den übersehenen Dingen des Alltags. Als Künstlerin arbeitet sie mit unspektakulären Materialien, mit Fundstücken, übriggebliebenem wie Sattlernägeln, Uhrädli, Hostien oder Verpackungen aus der Konsumgüterwelt. Mit akribischer handwerklicher Fertigkeit, die an die hochwertige Handstickerei erinnert, zerlegt und zerschnitzelt sie das Material in Einzelteile und verflucht diese anschliessend mit textilen Handarbeitstechniken, mit feinem Metalldraht oder Silch zu bezaubernden Objekten und edlen Schmuckstücken. Es ist ein meditativer Entstehungsprozess. In scheinbarer Leichtigkeit werden Gedanken, Erinnerungen, aber auch Heimweh, Auflehnung, Wut und Trauer eingeflochten.

Die Arbeiten von Verena Sieber-Fuchs sind auf unprätentiöse Weise geprägt von ihrer persönlichen Verbindung und oft gespaltenen Liebe zu Appenzell und seinen kulturellen Ressourcen. an



## STEFF SIGNER

«Versöhnliche Gerichte», acht Fotografien und Texte, 2020-2021

Steff Signer - Infra Steff - ist gelernter Autodidakt. 1951 in Hundwil auf die Welt gekommen, wuchs er in eine verwirrende Welt hinein: Kalter Krieg, amerikanische Musik, europäische Kultur, Appenzeller Eigenart. Seine seelische Not war ihm Lebensschule, brachte ihn dazu, immer wieder neue Ausdrucksformen zu finden, den Ausgleich zwischen Gegensätzen zu suchen. Nach dem Handelsdiplom an der Kantonsschule Trogen wurde er Hippie, Bandleader, Komponist, begann früh mit Malen und Zeichnen, schrieb Liedtexte und Geschichten. Als gleichwertige Ausdrucksform entdeckte er das Kochen. Auch am Herd bleibt er seiner Arbeitsweise treu: Er vereinigt scheinbar Unvereinbares zu einem neuen Ganzen. «Alles, was ich je im Leben anfang, führt ins Theatralische, Opernhafte», sagt Steff Signer über seinen Hang zum Absurden und Fantastischen. Unterstützt wird er durch Alter Egos, die sich mit ihm verändern und entwickeln. Elisabeth Elfriede Lieppensack, Pfarrköchin aus dem Allgäu, tauchte erstmals 2008 in seinem Buch «Highmatt» auf, damals eine derb-ländliche Person, die ihrem Priester einen Pfaffenwanst kocht, einen Hohrückenbraten. Geläutert erscheint sie nun Jahre später als Zen-Nonne Ashwagandha, was auf Deutsch «Geruch des Pferdes» bedeutet. Eines ihrer Rezepte hat Eingang in Steff Signers Käse-Koch-Arbeit fürs Obacht Kultur gefunden: die polnische Rotkohl-Lasagne.

So ungewohnt Steff Signers Rezepte klingen mögen: Man kann sie nachkochen und das Glück einer neuen Kombination erfahren. sri

# EINLADUNG ZUR BEGEGNUNG

ZUHÖREN, DISKUTIEREN, NEU INTERPRETIEREN UND GEMEINSAM AUSHANDELN, WAS UNS ALS GESELLSCHAFT AUSMACHT. DAS IST DIE GROSSE STÄRKE, DIE DER KULTUR INNEWOHNT. WIE VIELFÄLTIG DIE DAZU GESCHAFFENEN BEGEGNUNGSRÄUME SIND, ZEIGEN DIE IN DEN VERGANGENEN MONATEN AUS DEM KULTURFONDS GEFÖRDERTEN PROJEKTE.

**BESCHLUSS DES REGIERUNGSRATS,  
AUF EMPFEHLUNG DES KULTURRATS,  
VOM 30. NOVEMBER 2021**

## **Entwicklungsbeitrag Museum Heiden 2022-2023**

→ CHF 40 000

Das Museum Heiden hat sich in den vergangenen Jahren konstant weiterentwickelt und professionalisiert. Dies zeigt sich besonders in der zeitweise sogar national beachteten Ausstellungstätigkeit, der publikumsgerechten Vermittlungsarbeit mit regelmässigem Führungsangebot, mit Fachtagungen oder inszenierten Umsetzungen sowie nicht zuletzt mit den erweiterten Öffnungszeiten. Die Sammlung des Museums besitzt zudem insbesondere mit den ethnologischen Beständen überregionale Bedeutung, wie man erst kürzlich realisiert hat. Die angestossene Professionalisierung des bisher rein ehrenamtlich geführten Museums benötigt als Folge im Bereich Inventarisierung und Struktur erhöhte Ressourcen. So soll in den nächsten Jahren eine Neupositionierung lanciert werden: Mit dem Hauptfokus auf den Kurtourismus des Appenzellerlandes erhält das Museum ein teilweise neues, auch kantonal bedeutsames Profil. Darüber hinaus engagiert sich das Museum immer wieder bei gemeinsamen Projekten im Rahmen der kantonalen Museumsstrategie.

## BESCHLÜSSE DES REGIERUNGSRATS, AUF EMPFEHLUNG DES KULTURRATS, VOM 22. MÄRZ 2022

### «Sound and Silence»

- Dokumentarfilm von Roses for you Film, Thomas Lüchinger
- Produktionsbeitrag CHF 20 000
- Orte und Daten: Aufführungen an internationalen Festivals 2022 oder 2023; anschliessend Kinopremiere in St. Gallen

In «Sound and Silence» werden Toshio (72) und Shizuko Omiro (75+), ein in Japan lebendes Paar und Improvisationsduo, portraitiert. Bis ins hohe Alter bringen sie mit Musik ihre Weltanschauung zum Ausdruck und widersetzen sich dabei dem materialistischen Denken und jeglicher Kommerzialisierung. Erzählt wird sowohl von ihrer Entwicklung von Punkmusikern zu Aktivisten in der Friedens- und Anti-Nuklearbewegung als auch von ihrem Weg als Paar. Thomas Lüchinger überzeugt in diesem Film einmal mehr mit seiner beobachtenden und zurückhaltenden Vorgehensweise. Dadurch gelingt ihm ein sensibles Portrait, das sich auch den grossen Fragen des Lebens und dem schwierigen und darum oftmals ausgeklammerten Thema des Sterbens annimmt.

### «42.»

- Tanzproduktion von Panorama Dance Theater
- Produktionsbeitrag CHF 15 000
- Orte und Daten: Aufführungen in Winterthur, Steckborn, Teufen, Münchenstein, Herisau, St. Gallen; Premiere am 27. April 2022

Fünf Tänzerinnen und Tänzer, eine Musikerin sowie das künstlerische Leitungsteam suchen nach dem, was im Leben der Menschen Bedeutung hat. Sie gehen dabei von individuellen Geschichten und Erfahrungen aus und erforschen Unterschiede und Verbindendes. Dazu werden im Vorfeld 42 Personen unterschiedlichen Alters und verschiedener Herkunft befragt. Die so zusammengetragenen Werte, Themen und Bedeutungen werden in sieben Episoden in körperliche Zustände und Bewegungen transformiert und in Choreografien übersetzt. Im Zentrum steht die Frage: «Wo sind wir unterschiedlich - wo ist das Verbindende?»

Die Bühne besteht aus mehreren Elementen, die in abstrakter Form einem Spielplatz gleichen. Gespielt wird auf einer grossen Drehscheibe, die sich, von den Performerinnen und Performern in Bewegung gebracht, während der ganzen Vorstellung weiterdreht.

### kklick - Kulturvermittlung Ostschweiz

- Kulturvermittlungsprojekt der Ämter für Kultur der Kantone Appenzell Ausserrhoden, Glarus, St. Gallen und Thurgau
- Projektbeitrag 2022 CHF 25 000
- Fortführung der Plattform [kklick.ch](http://kklick.ch)

«kklick - Kulturvermittlung Ostschweiz» hat sich in den letzten sechs Jahren erfolgreich als gemeinsame Kulturvermittlungsplattform der Kantone Appenzell Ausserrhoden, Glarus, St. Gallen und Thurgau etabliert. Die Kulturinitiative steht für den Dialog zwischen Schulen und Kunstschaffenden, macht Angebote der Kulturvermittlung sichtbar und erleichtert den Zugang von Schulen, Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen zu Institutionen und Kunstschaffenden.

Auf [kklick.ch](http://kklick.ch) stehen aktuell rund 400 Kulturvermittlungsangebote aller Sparten zur Auswahl. Sie sind auf den Lehrplan der Volksschule abgestimmt. Kulturprojekte sollen auf diese Weise selbstverständlicher Teil des Schulalltags werden. Ergänzt wird die Plattform durch das Netzwerk «Kulturverantwortliche an Schulen». [kklick](http://kklick.ch) informiert regelmässig via Newsletter, publiziert eine Broschüre und lädt zwei Mal im Jahr Lehrpersonen und Kulturschaffende zu Netzwerktreffen ein. Die kantonsübergreifende Kooperation von Kulturschaffenden, Institutionen, Lehrpersonen, Behörden, Fachstellen und Schulen ist in dieser Form schweizweit einzigartig.

**BESCHLÜSSE DES DEPARTEMENTS  
BILDUNG UND KULTUR,  
AUF EMPFEHLUNG DES KULTURRATS**

**«Krüsi am Zug»**

- Ausstellung der Stiftung für schweizerische Naive Kunst und Art Brut
- Projektbeitrag CHF 8000
- Veranstaltungsort und Daten: Museum im Lagerhaus St. Gallen;  
6. März bis 10. Juli 2022

Anlässlich seines hundertsten Geburtstags soll der international bekannte Art-Brut-Künstler Hans Krüsi (1920-1995) gewürdigt werden: Die Ausstellung «Krüsi am Zug» zeigt sein vielleicht aussergewöhnlichstes Werk, den 1992 bemalten Velowagen der Appenzeller Bahnen. Die von Krüsi für den Zug gestalteten Platten dienen als Vehikel für seine Kunst, sie werden von weiteren Darstellungen des Appenzellerlandes, von Natur, Mensch und Tier umrahmt. Darin zeigen sich Krüsis kulturelle Verwurzelung im Sennetum und sein Wissen um die Bauernmalerei rund um den Säntis. Sie stehen im Dialog mit weiteren Appenzeller Malerinnen und Malern. Gezeigt werden auch Werke aus der Sammlung des Kantons Appenzell Ausserrhodens.

**«Der schwarze Hund»**

- Theaterstück des Vereins Café Fuerte
- Produktionsbeitrag CHF 10 000
- Orte und Daten: Aufführungen in Alberschwende, Feldkirch, Kleinwalsertal, Trogen und Urnäsch; 11. Februar bis 31. März 2022

Das neue Stück von Café Fuerte basiert auf dem gleichnamigen Bilderbuch von Levi Pinfold. Es handelt von einem schwarzen Hund, der eines Morgens vor dem Haus der Familie Hoop auftaucht. Je länger die Familienmitglieder über ihn reden, desto grösser wird er, zuletzt ist er grösser als ein Tyrannosaurus Rex. Soll man sich verstecken, um Hilfe rufen - oder gar nachschauen, was er will? Café Fuerte bearbeitet ein wunderschönes und zugleich verstörendes Bilderbuch über die Angst, deren Facetten und Folgen in behutsamer Weise und mit feinem Witz für die Bühne. Mit dabei sind drei Puppen und viel Musik. Denn gegen die Angst hilft nur: laut Singen und ein bisschen Mut.

**«Heiden Festival»**

- Musikfestival des Vereins Heiden Festival
- Defizitgarantie CHF 6000
- Veranstaltungsort und Daten: Heiden; 27. bis 29. Mai 2022

Auch in seiner sechsten Ausgabe hat sich das «Heiden Festival» der neuen Volksmusik verschrieben. Neben den klangvollen und schweizweit bekannten Namen wie Pippo Polina, Andrew Bond, Max Lässer oder Pedro Lenz treten auch einheimische Musiker und Musikerinnen wie die Alderbuebe oder Sol do auf. Dem «Heiden Festival» gelingt es damit, die Brücke zwischen traditioneller Volksmusik und zeitgenössischem Musikschaffen zu schlagen und ein generationen- und genreübergreifendes Publikum anzusprechen.

**Werkgruppe von Sonja Hugentobler**

- «Gezeiten», Öl auf Leinwand, 100 x 200 cm
- «Kabine», Öl auf Leinwand, 100 x 120 cm
- Ankauf CHF 10 000

Sonja Hugentobler (\*1961) lebt und arbeitet seit 2006 im Palais Bleu in Trogen. Im Rahmen eines Artist-in-Residence-Stipendiums der Ausserrhodischen Kulturstiftung reiste die Malerin im Jahr 2020 nach Hamburg. Dabei setzte sie sich mit dem Schiffsverkehr und den Spuren des nautischen Themas in der eigenen Familiengeschichte auseinander. Unmittelbar aus diesem Aufenthalt ging die Arbeit «Kabine» hervor. In dieser verschmilzt einerseits eine Kindheitserinnerung - das Mitfahren in der Steuerkabine des Kapitäns - und andererseits eine Inspiration durch eine Schlepperkabine im Hamburger Hafen. Auch «Gezeiten», welches als Diptychon realisiert wurde, nimmt Bezug auf die Eindrücke während des Hamburg-Aufenthalts. Die gedeckten Farben, der grosszügige Auftrag, der die Gegenstände mehr verschleiert als abbildet, die subtilen Farbverläufe sowie eine gewisse Rätselhaftigkeit zeichnen ihr Werk aus. Mit diesen beiden Gemälden finden erstmals Arbeiten von Sonja Hugentobler Eingang in die kantonale Kunstsammlung.



→

Stiftung Schweizerischer Jugendmusikwettbewerb SJMW	Schweizerischer Jugendmusikwettbewerb SJMW 2022	CHF 1200
Cabaret Sälewie	Vorstellungen in der Stuhlfabrik Herisau 2022	CHF 2000
Lika Nüssli	Comic «Starkes Ding»	CHF 1000
Verein Solarplexus	Meisterschaften U20 Poetry Slam 2022	CHF 1000
Marco Steiner	Album- und Videoproduktion «Bucket List» von Juri Volta	CHF 2500
Elias Menzi	Konzerttour und CD-Produktion «Planet Ziza»	CHF 2000
Kleinaberfein (Kaf) St.Gallen	Konzerte mit Patrick Kessler und Jaronas Höhener («Trio Mork»)	CHF 1000
Anita Zimmermann	«Geiler Block» in der ehemaligen Fahnenfabrik St.Gallen, Ausstellung «Kunstschaffende zeigen Flagge»	CHF 5000
Joana Elena Obieta	Tournee Band «Dejàn»	CHF 2000
Ivo Knill	Ausstellung «Die Gegenwart des Abwesenden» im Otto Bruderer Haus Waldstatt	CHF 2500
Lorenz Niederer	Albumproduktion «Conductor» von Silentbass	CHF 1500
Nordostschweizer Jodlerfest Appenzell	Jodlerfest 2022 «Me nehnd no ees»**	CHF 5000
Lectorbooks GmbH	Publikation «Weisswein zum Frühstück» von Martina Caluori und Simone Züger	CHF 1500
VGS Verlagsgenossenschaft St.Gallen	Buchprojekt «Monte Verità am Säntis» von Iris Blum	CHF 2500
Langjahr Film GmbH	Digitalisierung des Dokfilms «Sennen-Ballade»	CHF 2000
Marianne Rinderknecht	Ausstellungsprojekt «Hiltibold», Jahresprogramm 2022	CHF 2000
Verein Cabane H	Ausstellung «Wolke» von Ursula Palla in der Cabane im Warteggpark	CHF 1500
Verein Chuchchepati Orchestra	Konzert-Installation im Helsinki, Zürich	CHF 2000
Kunstmuseum Appenzell / Kunsthalle Ziegelhütte	Ausstellung «R.A.W. or the sirens of Titan»	CHF 5000
Gaffa-Kollektiv	Ausstellung «Paradise Park Fun Lifestyle»	CHF 1000
Michael Neff	Vinylproduktion «Ballads & more» in der Tonhalle St.Gallen	CHF 1500

## VERMITTLUNG

Kunstmuseum St. Gallen	Pauschaleintritt Schulklassen 2021	CHF 1000
Historisches und Völkerkunde- museum St. Gallen	Pauschaleintritt Schulklassen 2022	CHF 1000
La Lanterne Magique	Unterstützung 2021 bis 2023*	CHF 615
Naturmuseum St. Gallen	Pauschaleintritt Schulklassen 2022	CHF 1000

\* KBK-Empfehlungen  
(Konferenz der kantonalen Kulturbeauftragten)

\*\*Defizitgarantie

**WIEDERKEHRENDE BEITRÄGE UND LEISTUNGSVEREINBARUNGEN FÜR DIE JAHRE 2022 BIS 2025  
BESCHLUSS DES REGIERUNGSRATS, AUF EMPFEHLUNG  
DES KULTURRATS, VOM 23. NOVEMBER 2021**

Im Kulturförderungsgesetz von Appenzell Ausserrhoden ist festgehalten, dass Institutionen mit wiederkehrenden Betriebsbeiträgen unterstützt werden können.

Bei wiederkehrenden Beiträgen werden zwischen den Institutionen und dem Kanton Leistungsvereinbarungen für vier Jahre abgeschlossen. Auf der Basis einer umfangreichen Evaluation der Leistungsvereinbarungen der Periode 2018 bis 2021 hat der Regierungsrat die Leistungsvereinbarungen für die nächsten vier Jahre festgelegt. Für die Jahre 2022 bis 2025 werden aus dem Kulturfonds insgesamt 1049 000 Franken jährlich wiederkehrende Betriebsbeiträge geleistet.

**Bibliotheken**

Bibliothek Herisau	CHF	15 000
Bibliothek Speicher-Trogen	CHF	15 000
Bibliothek Teufen	CHF	15 000
Gemeinde- und Schulbibliothek Heiden	CHF	15 000

**Museen**

Appenzeller Brauchtummuseum Urnäsch	CHF	100 000
Appenzeller Volkskunde-Museum Stein	CHF	160 000
Grubenmann-Sammlung Teufen	CHF	75 000
Henry-Dunant-Museum Heiden	CHF	50 000
Museum für Lebensgeschichten Speicher	CHF	15 000
Museum Herisau	CHF	140 000
Museumskoordination*	CHF	80 000

**Kulturinstitutionen von kantonaler Bedeutung**

Appenzeller Blasmusikverband	CHF	10 000
Appenzeller Kammerorchester	CHF	10 000
Appenzeller Kulturkonferenz	CHF	65 000
Ausserrhodische Kulturstiftung	CHF	100 000
Heimatschutz Appenzell Ausserrhoden	CHF	45 000
Schlesinger Stiftung (Birli)	CHF	12 000
Stiftung für appenzellische Volkskunde	CHF	20 000
Stuhlfabrik Herisau	CHF	25 000

**Ausserkantonale Institutionen**

art-tv, Zürich	CHF	6 000
bandXost, St. Gallen	CHF	7 000
Museum im Lagerhaus St. Gallen	CHF	8 000
Textilmuseum St. Gallen	CHF	5 000
visarte.ost/AUTO, St. Gallen	CHF	6 000
Roothuus Gonten - Zentrum für Appenzeller und Toggenburger Volksmusik**	CHF	50 000

\* Ohne Leistungsvereinbarung; die Umsetzung der damit verbundenen Aufgaben liegt bei der Museumskoordination, die im Amt für Kultur angesiedelt ist.

\*\*Der jährliche Betriebsbeitrag ist in der Stiftungsurkunde festgehalten.

# VON WEGEN ALTER KÄSE

FENSTERBLICK

VON DOMINIK  
FLAMMER

Gab es in Italien vor vierzig Jahren siebzig Käsesorten, geniessen dort heute bereits mehr als 700 Käse einen Ursprungsschutz, meist in Form einer «Denominazione di Origine protetta» (AOP). Und der grösste Teil davon wird damit angepriesen, dass schon dieser oder jener römische Kaiser sich an diesem Käse gelabt habe. «History marketing» nennt sich diese Disziplin. Zur Verfügung stehen riesige Werbebudgets, so dass sich Historikerinnen und Historiker über diese Geschichtsklitterung nur hinter vorgehaltener Hand lustig machen, um nicht in langwierige Rechtsprozesse verwickelt zu werden. Eine Marketing-Disziplin übrigens, die auch die Schweizer Käseorganisationen bestens beherrschen. Mit grossem Eifer stürzen sie sich auf jedes

Schriftstück, das darauf hinweist, ob in ihrer Landschaft irgendein Bäuerlein irgendeinem Lehensherrn einst Käse abliefern musste. So auch die Appenzeller: In Schriftrollen des Klosters St. Gallen finden sich Hinweise, wonach bereits im 13. Jahrhundert Käse aus dem Appenzellerland den Weg ins Kloster St. Gallen fand. Demzufolge – so die Werbung und ihre Botschaften – gibt es den Appenzellerkäse seit 700 Jahren. Nur wird dabei pfleglich verschwiegen, dass die Appenzeller damals so wenig wie die Freiburgerinnen oder die Bündner wussten, wie man einen eingelabten Käse produziert, oder dass keine

**Dominik Flammer** (\*1966) ist Autor und Foodscout. Er beschäftigt sich seit dreissig Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums und dabei insbesondere die engere Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaft und der Gastronomie. Er publizierte unter anderem 2009 das Buch «Schweizer Käse».

**«UND  
WEIL MAN  
DEN STALLIGEN  
GESCHMACK UND DIE  
LAUSIGE QUALITÄT NICHT  
ÜBERALL IN DEN GRIFF BE-  
KAM, WURDE KURZERHAND  
EINE MIT INTENSIVEN GE-  
WÜRZEN VERSETZTE  
SALZIGE SULZ ENT-  
WICKELT.»**

Quelle die Art der Herstellung auch nur ansatzweise erwähnt. Dabei wurde damals ausnahmslos Sauermilchkäse hergestellt: Man säuerte die Milch ein oder liess sie schlicht stehen, bis sie sauer war. War sie geronnen, liess man die Flüssigkeit durch ein Tuch abtropfen, salzte die geronnene Masse und formte diese zu flachen, runden oder quadratischen Käseläibchen. Mit dem, was wir heute als Käse kennen, hatte das nicht viel zu tun. Entstanden sein dürften unsere heutigen Käse in einer annähernd ähnlichen Form ab dem 16. Jahrhundert, nicht zuletzt dank italienischer Hirten, die mit ihren Schafen ins Land kamen und ihr Wissen über die Labkäseerei verbreiteten. Trotz dieses Entwick-

lungsschubs klagten die Käsehändler im ganzen Land über den stalligen Geschmack und die lausige Qualität, die ihnen oft geliefert wurde. Um diese Missstände zu beheben, setzten in der Schweiz in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Kontrollen, Wertungen und Wettbewerbe und vor allem eine Vereinheitlichung der Qualitätsstandards ein. Und weil man diese nicht überall in den Griff bekam, wurde kurzerhand eine mit intensiven Gewürzen versetzte salzige Sulz entwickelt. Dass dies vor allem geschah, um den Stallgeschmack vieler Käse zu übertünchen, ist das wohl bestgehütete

Geheimnis des Appenzellers. Doch dieses ist gerade mal gut 140 Jahre alt – so wie auch der heutige Appenzeller. Und so ganz nebenbei: Ein «Appenzeller Meitel», das auf die Frage, «wie machsch denn Du Din Chäs», antworten kann, findet man allenfalls noch in Appenzell Ausserrhoden. Weit zahlreicher dürften aber die Toggenburger und Thurgauer Buebeli sein, die diese Frage beantworten könnten. Denn sie sind es, die heute die grosse Menge an Appenzeller-Käse herstellen.

# OND FRISST DÄ CHÄS MIT SAMT EM TELLER

## VOM WERDEN, SEIN UND VER- GEHEN DES KÄSES

Was hat Käse mit Kultur zu tun? Viel mehr als nur den ersten Buchstaben des Wortes: Ohne Kultur kein Käse und ohne Käse keine Kultur. Zugegeben, das ist eine Verkürzung. Doch die Begriffsherkunft legt die inhaltliche Nähe und Zusammenhänge an den Tag. Das Lateinische «cultura» bedeutet so viel wie «Bebauung, Bearbeitung, Pflege». Kultur im weiteren Sinne umfasst bis heute die Produkte der Arbeit des Menschen zur gemeinschaftlichen Aneignung, Nutzung und Veränderung der Natur, also des Gegebenen, entsprechend seinen Bedürfnissen und Vorstellungen - von Bakterienkulturen bis hin zur Identitätsbildung über Kultur.

Der Begriff «Käse» kommt seinerseits aus dem Lateinischen «caseus» und dieser aus dem Germanischen «Quas». Das wiederum bedeutet so viel wie «Gelage, festlicher Tanz, Hochzeit» und stammt ursprünglich aus dem Slawischen «Kwass» als Bezeichnung für vergorenes Getränk; er bringt also Kultur und Käse erneut zusammen.

Wie der Käse und seine Kultur im Appenzellerland zueinander stehen, servieren wir der Obacht-Kultur-Leserschaft mittels Recherchebeiträgen zur Produktions-, Vermittlungs-, Verbreitungs- und Konsumgeschichte in vier losen Kapiteln. ubs

# KAPITEL 1 AM ANFANG IST DIE KULTUR

«Käsen ist eine Passion», sagt Chrigel Schläpfer. Vor über dreissig Jahren ging der leidenschaftliche Senn und Hirt das erste Mal z'Alp. Reiche Praxiserfahrung und Wissen zur Alpwirtschaft konnte er unter anderem als Autor und Mitherausgeber des Bands «Neues Handbuch Alp» einbringen. Viele Sommer verbrachte er auf Bündner Hochalpen, im Glarnerland, im Wallis und Berner Oberland. In der Stube seines Höcklis in Gais wollen wir mehr über die Rätsel der Käseentstehung erfahren. Sie haben weniger mit verheimlichter Zusammensetzung von Kräutersülzen zu tun, als vielmehr damit, wie aus der Milch überhaupt Käse wird: Mit Bakterienkulturen wird Milchzucker abgebaut und ein kontrollierter Säuerungsprozess ausgelöst.

GUTE UND SCHLECHTE BAKTERIEN

Durch Säuerung wird Milch dick und flockt aus. Vor Urzeiten liess man spontan gesäuerte Dickmilch abtropfen und kam so zu Sauerkäse. Einige tausend Jahre später wird für den gleichen Prozess auf den Einsatz von Milchsäurebakterien gesetzt. «Langeneggers aus Gais zum Beispiel machen

«DIE  
HÄLFTE BEIM  
KÄSEN MACHT DIE  
KULTUR»: DIE BAKTERIENKULTUREN BESTIMMEN ZUSAMMEN MIT UNTERSCHIEDLICHEN ZEITEN UND TEMPERATUREN DER EINZELNEN ARBEITSSCHRITTE WESENTLICH DAS AROMA.»

«JE BESSER  
UND GEHALT-  
VOLLER DIE MILCH,  
DESTO LECKERER  
KANN DER KÄSE  
WERDEN.»

auf ihrem Demeter-Betrieb aus der seit Jahren weitergezogenen Sauermilch-Kultur ausgezeichneten Rohmilchquark», erzählt Chrigel Schläpfer. «Die Hälfte beim Käsen macht die Kultur», zitiert er eine Käser-Weisheit: Die Bakterienkulturen bestimmen zusammen mit unterschiedlichen Zeiten und Temperaturen der einzelnen Arbeitsschritte wesentlich das Aroma. «Früher wusste man nicht, dass es bakterielle Prozesse sind. Man hat sich beim Käsen auf Traditionen und Erfahrungen abgestützt», sagt er. «Man

fühlte, wie hoch die Milch erwärmt werden muss, wusste, dass sie Zeit braucht, um zu reifen, und dass der Käse es auf der Presse für die Säuerung warm haben musste, um nicht im Keller zu blähen.»

EIN SINNLICHES HANDWERK

Die «Gebsekkulturen» beruhen auf dieser Tradition. Gebse (im Appenzellerland «Näpfe») sind Holzschüsseln, in denen Milch aufrahmt. Sie wurden nach dem Käsen und Zigern jeweils

in der heissen Schotte gewaschen, ohne mit Wasser nachzuspülen. Im Geschirr blieben Milchsäurebakterien zurück, die die frische Milch wieder impften. «In Ausserrhoden hat es einzelne Sennen gegeben,

die es nach der Einführung von

Chromstahl- statt Holzgefässen und dem damit einhergehenden Zusammenbruch der traditionellen Alpkäserei wieder wagten, die Milch in Holznapfen zu lagern. Doch diese Generation ist ausgestorben», sagt Chrigel Schläpfer.

Er schätzt das Sinnliche am Handwerk und kennt unterschiedliche regionale Prägungen und Philosophien beim Käsen aus der Praxis. «Seit dem Mittelalter wurden getrocknete Kälber- oder Gitzi-Labmägen aufgerollt, rädchenweise

abgeschnitten und in Molke gelegt, um mit dem entstandenen «Sirten-Magenlab» die Milch einzudicken», beschreibt er die traditionelle Technik. Mit dem wachsenden Wissen um die Rolle der Bakterien verbreiteten sich im 20. Jahrhundert regional Sirtenkulturen, auf den Alpen bis in die 1970er-Jahre die häufigste Kultur. In Regionen mit Hartkäseproduktion bewähren sie sich bis heute.

Bei diesen alpspezifisch weitergezogenen Kulturen braucht es neben viel Erfahrung grösste Sauberkeit, Genauigkeit und Beobachtungsgabe; das tägliche Weiterzüchten birgt auch Risiken. Seit den 1970er-Jahren wurden darum vor allem bei Weich- und Halbhartkäse laborgezüchtete Kulturen der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Liebefeld eingesetzt. Die «Liebefeld Kulturen AG» besitzt das exklusive Recht, Schweizer Käsereikulturen für den kommerziellen Einsatz zu reproduzieren und zu vertreiben. Rund vierzig Kulturen für unterschiedliche Käsesorten werden angeboten. Für grosse Käsereien sind solche Laborkulturen die zuverlässigste Methode. Weiterhin gibt es vor allem Alpkäsereien, die nach alter Tradition arbeiten, ihre betriebseigenen Kulturen weiterziehen und einwandfreien Käse herstellen. «Das Ergebnis des KäSENS ist nicht an ein fixes Rezept gebunden», ist Chrigel Schläpfer überzeugt, «es ist auch von verschiedenen geografischen und klimatischen Bedingungen abhängig - und natürlich von der Milchqualität». Je besser und gehaltvoller die Milch, desto leckerer kann der KäSE werden. <sup>as</sup>

KULTUR AUS DEM FLÄSCHCHEN

**«CHRIGEL  
SCHLÄPFER  
SCHÄTZT DAS SINNLICHE AM HANDWERK  
UND KENNT UNTERSCHIEDLICHE REGIONALE  
PRÄGUNGEN UND PHILOSOPHIEN BEIM KÄSEN  
AUS DER PRA-  
XIS.»**

# KAPITEL 2 DAS GEHEIMNIS IST DIE WERBUNG SELBST

Im Appenzeller Käse, sagt die Werbung, stecke ein Geheimnis: das Rezept der Kräutersulz. Welches Geheimnis verbirgt sich hinter der Werbung? Nadine Borter, Inhaberin und Chefin der Werbeagentur Contexta, die für den Appenzeller Käse Werbung macht, antwortet mit einem Wort: Kontinuität. Auf sie werde in der heutigen Zeit leider viel zu wenig Wert gelegt. Aber Kontinuität sei in der Markenwerbung für den Appenzeller Käse wohl das eigentliche Erfolgsgeheimnis.

Seit 51 Jahren arbeitet Contexta mit der Sortenorganisation Appenzeller Käse zusammen, seit 27 Jahren ist die Walliserin Nadine Borter mit dabei. Ob im Spiel mit den Appenzeller Klischees eine Gefahr lauere, will ich wissen. «Was heisst Klischee?», fragt sie zurück. «Wir zeigen die Natur im Appenzellerland. Die gibt es tatsächlich. Und wir zeigen den Humor. Der existiert im Appenzellerland ebenfalls. Der Schalk ist ein appenzellischer Kulturbeitrag. Man lernt ihn kennen, wenn man mit Appenzellern zu tun hat. Und wir zeigen auch den Grundstolz, der

zu den Appenzellerinnen und Appenzellern gehört. Auch da weiss ich aus eigener Erfahrung: Er ist kein Klischee.» Mit den Werbeideen nehme man immer wieder Bezug auf den Zusammenhang zwischen Landschaft, Menschen und dem traditionsreichen Käse: «Dahinter steckt eine lange Entwicklung, eine Kultur, mit der wir respektvoll umgehen, wenn auch immer mit einer Prise Ironie.» Noch heute sei der Appenzeller Käse ein handwerkliches Produkt, entstehe dezentral in kleinen Dorfkäsereien. Und im Zweifelsfall schweigt man im Appenzellerland lieber als zu langweilen. Auch das reflektiert die Werbung für den Käse.»

**«DIE  
VERBUNDEN-  
HEIT IST DA. SIE  
IST ECHT. DAS IST ES,  
WAS DIE LEUTE BEGEIS-  
TERT. UND DAS IST ES,  
WAS DIE WERBUNG IM-  
MER WIEDER NEU IN-  
TERPRETIERT UND  
ERZÄHLT.»**

**«WIR  
ZEIGEN  
DEN HUMOR.  
DER EXIS-  
TIERT.»**

«Immer wieder waren es Einflüsse von aussen, die entscheidende Impulse auslösten. Die Offenheit für fremde Einflüsse ist ein Merkmal der appenzellischen Gesellschaft und Kultur.»

ENTSCHEIDENDE IMPULSE KOMMEN VON AUSSEN

Wie geht die Walliserin Nadine Borter mit dem Appenzeller Eigensinn um? Beispielsweise indem sie beobachtet, welchen Einflüssen die Appenzellerinnen und Appenzeller unterliegen: «Die appenzellische Kultur, die Streichmusik, die Trachten, das Brauchtum entstammen nicht einer abgeschlossenen Kultur. Ganz im Gegenteil: Immer wieder waren es Einflüsse von aussen, die entscheidende Impulse auslösten. Die Offenheit für fremde Einflüsse ist ein Merkmal der appenzellischen Gesellschaft und Kultur.»

NATUR UND HUMOR ALS TATSACHEN

**«ES  
BRAUCHT  
STRATEGISCHE  
KOMPETENZ, LEUTE,  
DIE MÄRKTE UND  
ZAHLEN VERSTEHEN -  
UND LEUTE MIT  
PSYCHOLOGISCHEM  
VERSTÄND-  
NIS.»**

Wie ähnlich sind sich Walliser und Appenzeller Besonderheiten? «Beide pflegen, was sie haben, sind sehr selbstbewusst, wirken dadurch manchmal stur. Beide Kulturen haben aber auch etwas Prachtvolles, bringen Lebensfreude zum Ausdruck. Und beide leben in einer Randregion, die sich aber ganz und gar nicht als Randregion versteht.»

Kann es in der Werbung ein Zuviel an Trachten und Streichmusik geben? Das Appenzellerland, sagt Nadine Borter, sei ein Sehnsuchtsort für viele Menschen. «Klar, eine Alpabfahrt ist auch eine touristische Attraktion. Aber sie ist es deshalb, weil Brauchtum und Traditionen mit Begeisterung gepflegt werden. Das heisst nicht, dass die Menschen im Appenzellerland in ihrem Alltag nicht auch einem modernen Beruf nachgehen oder auswärts arbeiten. Aber die Verbundenheit ist da. Sie ist echt. Das ist es, was die Leute begeistert. Und das ist es, was die Werbung immer wieder neu interpretiert und erzählt.»

Und wie entstehen die Ideen? Sitzt man zusammen, vielleicht bei einem Glas Saft, mit einem Käseplättchen, und denkt gemeinsam nach? Nadine Borter muss über die Frage lächeln: «Werbekampagnen zu entwickeln ist kein Hobby! Wir hocken nicht einfach zusammen und machen ein bisschen Brainstorming. Unser Erfolgsrezept ist es, sehr unterschiedliche Menschen zusammenzubringen, die einen gemeinsamen Mindset pflegen, eine Denkhaltung. Es braucht strategische Kompetenz, Leute, die Märkte und Zahlen verstehen - und Leute mit psychologischem Verständnis. Und am Ende muss jemand die Erkenntnisse und Einsichten kreativ umsetzen, eine Idee entwickeln. Es geht darum, ein paar wenige Sekunden Aufmerksamkeit zu erhaschen.»

Contexta, ehemals im Berner Matte-Quartier direkt an der Aare angesiedelt, ist seit dreieinhalb Jahren ohne festen Firmensitz: «Wir richten unser Büro für einige Monate in einer Badi, bei einem Pizzakurier, einer Autowaschanlage,

in einer Jugendherberge oder einer Kirche ein. Irgendwo zwischen Basel, Bern und Zürich. Das bezeichnen wir als kreatives Nomadentum. Wir sagen uns, dass jedes Problem mit menschlicher Wahrheit zu lösen sei. Deshalb haben wir den goldenen Käfig verlassen, die Welt der Powerpoint-Präsentationen. Wir sind da, wo das Leben stattfindet. Wir müssen uns an immer wieder anderen Orten neu orientieren. Nach dreieinhalb Jahren wissen wir: Das macht uns effizient und offen.» sri

# DEN KON- TAKT ZU DEN KONSUM- MENTINNEN UND KON- SUMENTEN PFLEGEN

Käsen ohne Sensoren und andere technische Hilfsmittel? Das funktioniert auch heute noch. Sepp Schmid käst in der Alphütte im Appenzeller Volkskunde-Museum Stein. Hier ist fast alles so, wie er es als Schulbub auf der Alp beim Käsen kennengelernt hat, abgesehen vom Thermometer und den Gästen. Das Erstgenannte hat es früher nicht gebraucht: «Die Sennen hatten Routine.»

VON DER ALP INS MUSEUM

«Auf der Alp haben sie nach Gefühl gearbeitet - aber sie haben auch jeden Tag gekäst.» Sepp Schmid hingegen käst als Pensionierter nur etwa zwanzig Mal pro Jahr im Museum. Der gelernte Koch kann dabei an die frühen Erfahrungen auf der Alp anknüpfen. Bei der Arbeit vor und

mit Gästen hingegen hilft ihm die Berufsvorgangheit: «Wenn Leute zuschauen, ist das kein Problem für mich, ich habe als Koch auch als Kursleiter und Prüfungsexperte in der Ausbildung gearbeitet.» Auch ein Haus weiter wird den Käsern - Käserinnen gibt es hier keine - auf die Finger geguckt, wenngleich durch grosse Fenster: In der Appenzeller Schaukäserei in Stein braucht es die Käser und ihre Handwerkskunst trotz moderner Technik. Dabei ist es gar nicht so leicht, welche zu finden, erklärt Geschäftsführer Ralph Böse: «Die heutige Ausbildung zum Milchtechnologe, zur Milchtechnologin mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ ist eine extrem breit gefächerte Ausbildung. Hier in der Käserei ist die Arbeit jedoch etwas einseitiger als in Betrieben, die auch viele weitere Milchprodukte produzieren.» Die Appenzeller Schaukäserei ist besonders. Das liegt nicht am Geheimnis der registrierten Marke Appenzeller Käse, sondern am Auftrag: «Die Schaukäserei ist Partnerin von Switzerland Cheese Marketing, und die Leistungsvereinbarung zur Bewerbung von Schweizer Käse regelt den Betrieb mit Shop, Schaubereich und Gastronomie. Der Schaubereich muss ein informatives Erlebnis bieten, die Gastronomie ganztags warme Küche. Das eigene Produkt und weitere Schweizer Käse müssen erhältlich sein. Und dies an 364 Tagen im Jahr. Schliesslich ist einzig der erste Weihnachtsfeiertag.»

**«IN DEN 1970ER-JAHREN WURDE DIE IDEE DER SCHAU-KÄSEREI GEBOREN, UM DIE MILCHWIRTSCHAFT WIEDER MEHR INS BEWUSSTSEIN DER KONSUMENTINNEN UND KONSUMENTEN ZU RÜCKEN UND ZU ZEIGEN, DASS DIE MILCH NICHT EINFACH AUS DEM TETRAPAK KOMMT.»**

# POLPETTE CON BÜNDER GRAUPENRISOTTO MIT VACHERIN UND APFEL

Nicht zu mageres Rindfleisch von der Bäuerin, feingehacktes Grün der Frühlingszwiebel, Peperoncino, Pfefferminze, Knobli gepresst, Bifidus, Schuss Tamarinde, Salz, Ras el-Hanout, Paniermehl und Pinienkerne. The right combination, Baby!  
Graupen (Gerste) in Zwiebeln andünsten, mit Most ablöschen und stetig mit Gemüsefond einkochen. Mit geriebenem Vacherin und frischen Apfelstückli fünf Minuten ruhen lassen. Zum Anrichten mit Randensprossen schmücken.



Aus dem «Mahlbuch» des eigenwilligen Friedhofgärtners Johannes Nathan Kesseli. Kochen nennt er «mahlen» und ein Essen ist ein «Gemählde».

Aus dem «Feinduftbuch» der Na'ama  
Rosenbaum in Ostjerusalem,  
kulinarische Gefährtin des jüdischen  
Händlers Sidir el Menachir  
aus Trabzon am Schwarzen Meer.



Türkische Linsensuppe mit roten Linsen,  
Zwiebeln, Knoblauch, Bündel frische Pfeffer-  
minze, Kreuzkümmel, Rosenpaprika und  
Tomaten. Focaccia ausbraten in Öl. Wie eine  
Omelette mit Ei, Kichererbsenmehl, Milch  
und Salz. Dazu ein Büffelweickäse und ein  
Knackkrübli.

MERCIMIEK  
ÇORBASI UND  
FOCACCIA  
DI CECI AL  
ROSMARINO



# JAHRESBERICHTE 2021

AMT FÜR KULTUR (KULTURFÖRDERUNG,  
DENKMALPFLEGE, KANTONSBIBLIOTHEK)  
UND STAATSARCHIV

Im zweiten Jahr der Pandemie haben sich die daraus hervorgegangenen, veränderten Abläufe eingespielt. Einschränkungen und der Massnahmenvollzug wurden zu steten Begleitern und somit ein Stück weit zur Normalität. Was zuerst als Zusatzbelastung wahrgenommen wurde, hat auch wesentliche Weichen für die Zukunft gestellt. Nach zwei Jahren im Covid-Modus kann davon ausgegangen werden, dass gewisse Anpassungen längerfristigen Bestand haben. Entwicklungen im digitalen Bereich wurden weiter beschleunigt, und die bereits seit vielen Jahren verfolgte Strategie der Digitalisierung bewährte sich: Die elektronischen Bestände der Kantonsbibliothek und des Staatsarchivs wuchsen stark, und die Zugriffszahlen stiegen an. Die Denkmalpflege begleitete erstmals Mitwirkungsprozesse, die von Gemeinden digital durchgeführt wurden, und beriet Bauwillige und Planende teilweise per Videokonferenz. Damit erhöhte sich die Zugänglichkeit zum Kulturerbe und das Wirkungsfeld der berichtenden Amtsstellen wesentlich.

«Im Rahmen des Schwerpunkts «Soziale und finanzielle Zukunftsperspektiven» sollen Folgerungen aus den Erfahrungen mit der Corona-Pandemie gezogen werden.»

Die Folgen der Pandemie werden sich auch in der künftigen Kulturförderung spiegeln. Die Erfahrungen aus dem Vorjahr zeigten, wie es um die finanzielle und soziale Absicherung im Kulturbereich bestellt ist. Sie mündeten in einen neuen Schwerpunkt im Kulturkonzept: Im Rahmen von «Soziale und finanzielle Zukunftsperspektiven» sol-

len Folgerungen aus den Erfahrungen mit der Corona-Pandemie gezogen werden. So wird für eine Förderung beispielsweise die branchengerechte Entlohnung stärker gewichtet werden.

## AMT FÜR KULTUR UND KULTURFÖRDERUNG

Der Regierungsrat verabschiedete im Berichtsjahr das Kulturkonzept 2021. Dieses benennt für die nächsten vier Jahre die konkreten Leitplanken für die Fördertätigkeit und die entsprechenden Schwerpunkte. Neben der Fortführung von bewährten Schwerpunkten formuliert der Regierungsrat darin drei neue Schwerpunkte: «Textiles und Kooperationen mit der Wirtschaft und Internationaler Austausch», «Spartenübergreifende Plattformen» und «Soziale und finanzielle Zukunftsperspektiven».

## Museumskoordination

Im Berichtsjahr erfolgte eine Zwischenevaluation der Museumsstrategie 2018-2023. Daraus erwachsen geringfügige inhaltliche Anpassungen wie eine verstärkte Kooperation mit dem Tourismus oder ein neuer Schwerpunkt im Bereich digitale Kommunikation. Die Museumskoordination hat mit Beteiligten des Museums Herisau, des Volkskunde-Museums Stein und der Stiftung für Appenzellische Volkskunde sowie externen Experten und der Amtsleitung das erste von sechs Teilprojekten der Vorstudie «Kristall - Ein kantonales oder kantonsnahes Museum Appenzell Ausserrhoden» erarbeitet und abgeschlossen. Nebst



Der internationale Museumstag wurde aufgrund der Pandemie mit verschiedenen Clips aus den Museen auch online begangen.

der Analyse der Objektsdepots in den 15 Museumssammlungen im Kanton wurden zur Profilschärfung die thematischen Schwerpunkte festgelegt, ein Raumprogramm definiert und eine Betriebsorganisation entwickelt.

Da lange nicht klar war, ob der Internationale Museumstag aufgrund der Corona-Massnahmen in den Museen durchgeführt werden konnte, produzierte die Museumskoordination drei Videos mit Museumsbesuchenden. Sie wurden online und auch über den Verband Museen Schweiz verbreitet. Für die Dauer der Sommerferien regte sie in Zusammenarbeit mit Appenzellerland Tourismus das niederschwellige Veranstaltungsangebot «Kultursommer Familie» in den Museen an und koordinierte und kommunizierte diese Aktivitäten. Die Museen im Appenzellerland sind nun auch auf Facebook und Instagram präsent.

### Öffentlichkeitsarbeit und Vermittlung

Mit einer hohen Zahl von Auskünften und Beratungen sowie mehreren Publikationen - darunter das Kulturblatt «Obacht Kultur» - wurde Bewährtes im Bereich der Vermittlung konsequent weitergeführt und damit das Verständnis für kulturelle Themen gestärkt. So untersuchten die drei Ausgaben des Kulturblatts «Obacht Kultur» vielfältige Aspekte der Kultur in Appenzell Ausserrhoden, berichteten über die geförderten Projekte und boten Raum für literarische und künstlerische Beiträge: Die Nr. 39 begab sich auf Expedition und be-

«Für die Dauer der Sommerferien regte die Museumskordinatorin in Zusammenarbeit mit Appenzellerland Tourismus das niederschwellige Veranstaltungsangebot «Kultursommer Familie» in den Museen an.»

leuchtete den Appenzeller Wald aus verschiedenen Blickwinkeln, Nr. 40 widmete sich dem Spiel und zugehörigen Regeln und Nr. 41 untersuchte ein weites Feld: Kunst und Bau.

### Kulturpreis und Anerkennungspreis 2021

Am 4. November wurde dem Fotografen Mäddel Fuchs im Kursaal Heiden in feierlichem Rahmen der siebte Kantonale Kulturpreis verliehen. Der Regierungsrat von Appenzell Ausserrhoden zeichnete damit Fuchs' fotografisches Schaffen aus, das weit über den Kanton hinaus wirkt und dennoch eng mit dem Appenzellerland verbunden ist. Alt-Landammann Matthias Weisshaupt würdigte den Preisträger in einer persönlich geprägten Laudatio. Am gleichen Anlass wurde zum ersten Mal der neu eingeführte kulturelle Anerkennungspreis verliehen. Er ging an die Filmproduzentin Ruth Waldburger; ihre Verdienste insbesondere in der Vermittlung und der Förde-

rung des Filmschaffens wurden vom Filmproduzenten Paul Riniker gewürdigt. Durch den Abend führte Regierungsrat Alfred Stricker, und eine eigens zusammengestellte Formation mit Marie-Louise Dähler, Pierre Favre, Paul Giger und Ernesto Molinari trug musikalisch zur stimmungsvollen Veranstaltung bei.

### Überregionale Kooperationen

Das von den Ostschweizer Kantonen und dem Fürstentum Liechtenstein initiierte vierjährige Förderprogramm «Buch und Literatur Ost+» startete erfolgreich in die dritte Runde: Zwei beispielhafte und inspirierende Projekte von Soziologin und Redaktorin Christina Caprez und Literatin Maya Olah wurden 2021 für die Förderung ausgewählt. «TaDA - Textile and Design Alliance», getragen von den Kantonen Appenzell Ausserrhoden, Thurgau und St. Gal-

Oben: Die Verleihung des Kantonalen Kulturpreises und des Anerkennungspreises Kultur 2021 war ausserordentlich gut besucht.

Unten: Eine ganze Schachtel Unterlagen für ein einziges Covid-Ausfallentschädigungsgesuch: Der administrative Aufwand ist gross, für Gesuchsstellende und für diejenigen, die es bearbeiten müssen. Gerechte und transparente Verfahren bedingen viel Information.



«Am 4. November wurde dem Fotografen Mäddel Fuchs im Kursaal Heiden in feierlichem Rahmen der siebte Kantonale Kulturpreis verliehen.»

len, ist ein weiteres gewichtiges und mehrjähriges Förderprogramm; es durchlief sein zweites Pilotjahr. Sieben Kunstschaffende aus sechs Nationen arbeiteten im Rahmen einer Residenz in Arbon und spannten mit zahlreichen Ostschweizer Textilfirmen zusammen. Dies führte zu innovativen Ideen, die in die Textilproduktion der Unternehmen einfließen sollen. Das alle drei Jahre stattfindende, länderübergreifende «Heimspiel» mit Ausstellungen in St. Gallen (Kunstmuseum und Kunsthalle), im Kunstraum Dornbirn, der Kunsthalle Glarus und im Kunstmuseum Appenzell bot Einblick in das zeitgenössische Kunstschaffen der Region. Weiterhin bewährt sich die interkantonale Zusammenarbeit im Rahmen der Kulturvermittlungsplattform «kklick» und im «Roothuus Gonten - Zentrum für Appenzeller und Toggenburger Volksmusik». Die Internationale Bodensee-Konferenz IBK vergab ihre jährlichen Förderpreise in der Sparte «Textile Materialien - ihre Konzepte und Verarbeitung».



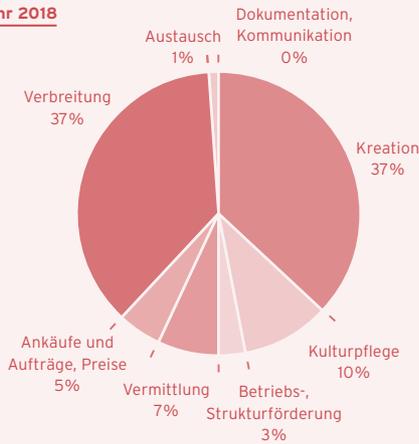
#### **Covid-Finanzhilfen im Kulturbereich**

Das Amt für Kultur vollzog die Unterstützungsmassnahmen zur Abfederung der wirtschaftlichen Auswirkungen des Coronavirus im Kultursektor. Aufgrund der Subsidiarität der Finanzhilfen sprach es in 69 Fällen von total 118 eingegangenen Gesuchen Entschädigungen in der Höhe von

**Die Fördertätigkeit aus vier Jahren im Überblick**

Jede Ausgabe von «Obacht Kultur» führt in der Förderei die jeweils aktuell unterstützten Projekte nach Bereichen gegliedert auf. Die Grafiken zeigen, wie sich die Bereiche über die Jahre verteilen.

**Jahr 2018**



1.2 Millionen Franken. 31 Gesuche waren zu Jahresende noch pendent. Der Hauptzweck der Massnahmen - der Erhalt der kulturellen Vielfalt - wurde erfüllt. Mit zunehmender Dauer der Pandemie zeigte sich jedoch, dass die Reserven bei den Kulturunternehmen und den Kulturschaffenden erschöpft sind. Ein Rückgang der künstlerischen Produktion aufgrund entsprechender Abwanderungsbewegungen wurde bereits spürbar. Einige Kulturschaffende gehen unterdessen einer Tätigkeit ausserhalb des Kulturbereichs nach.

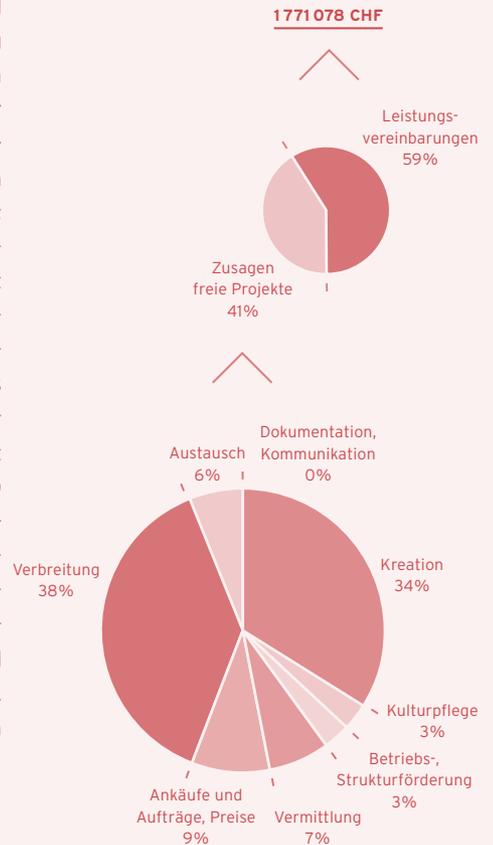
**Kulturförderung**

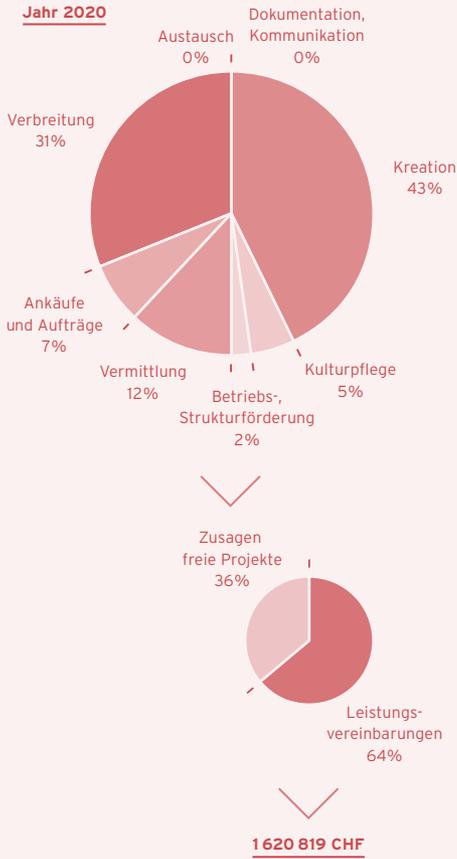
Im Vergleich zum Vorjahr gingen Gesuche mit höheren beantragten Summen ein. Diese weisen darauf hin, dass sich infolge der Corona-Pandemie längere Planungsphasen ergaben, was sich in umfangreicheren Pro-

«Insgesamt wurden 581661 Franken an Förderbeiträgen vergeben; pro Projekt ergibt das durchschnittlich 5014 Franken.»

jekten niederschlug. Dies hatte eine stärkere Prioritätensetzung zur Folge, was zu einer höheren Anzahl an Ablehnungen und einem höheren durchschnittlichen Betrag pro bewilligtem Unterstützungsgesuch im Vergleich zum vorangegangenen Jahr führte: Im 2021 sind insgesamt 159 Gesuche für Einzelprojekte (gegenüber 192 im 2020) eingegangen und behandelt worden; davon wurden 116 unterstützt. Dies entspricht einer Zusagequote von 73 Prozent gegenüber 82 Prozent im Vorjahr. Insgesamt wurden 581 661 Franken an Förderbeiträgen vergeben; pro Projekt ergibt das durchschnittlich 5014 Franken (gegenüber 3687 Franken im Jahr 2020). Gesuche mit einer beantragten Summe über 10 000 Franken liegen in der Kompetenz des Regierungsrates, über tiefere Gesuche entscheidet das Departement Bildung und Kultur. Der Kulturrat beriet diese beiden Instanzen bei Gesuchen ab 5000 Franken und behandelte an vier Sitzungen 27 Gesuche. Regierungsrat und Departement sind den

**Jahr 2019**





Empfehlungen des Kulturrats gefolgt und haben zwölf respektive sieben Projekten eine Unterstützung gewährt. Unter Berücksichtigung der jährlich verpflichteten Beiträge mittels Leistungsvereinbarung in der Höhe von 1042 000 Franken entfielen 36 Prozent der gesprochenen Fördermittel

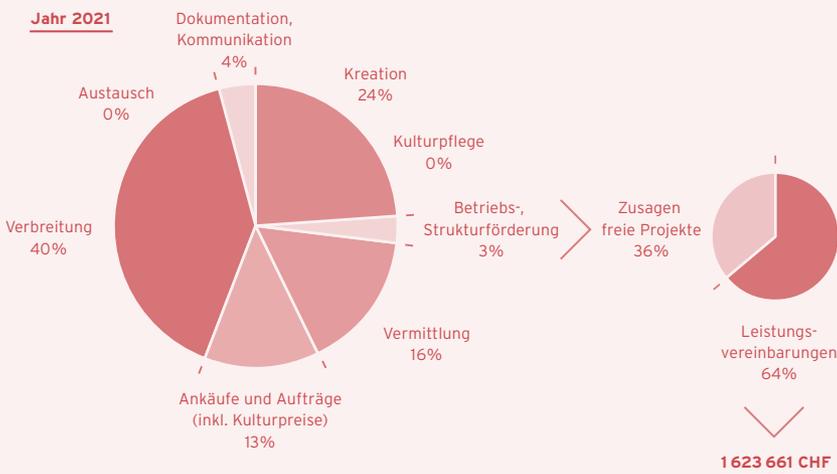
auf freie Projekte. Damit wurde der Grundsatz, dass für freie Projekte dreissig bis vierzig Prozent der Fördermittel zu verwenden sind, eingehalten.

Im Berichtsjahr wurden die jährlich wiederkehrenden Beiträge in der Kulturförderung für die Jahre 2018 bis 2021 in einem mehrstufigen Verfahren unter Einbezug des Kulturrats evaluiert. Basierend darauf entschied der Regierungsrat, für die Periode 2022 bis 2025 die Leistungsvereinbarungen mit 25 Institutionen zu erneuern.

→ Text: Ursula Steinhauser, Leiterin Amt für Kultur; Isabelle Chappuis, Museumskoordinatorin  
 → Bilder: Hannes Thalman; Amt für Kultur

## DENKMALPFLEGE

Die Bauberatung machte auch im Berichtsjahr einen grossen Teil der Arbeit der Denkmalpflege aus. Dabei gewann die ökologische Ressourceneffizienz von Baustoffen und Bauteilen laufend an Bedeutung. Material, Konstruktion und Handwerk bilden den Dreiklang für gutes Gelingen von Bauvorhaben an Schutzobjekten und müssen gleichermaßen berücksichtigt werden. Da sich standardisierte Bauteile, synthetische Materialien und auf heutige Bauweise ausgelegte Normen nicht immer eins zu eins auf Reparatur und Unterhalt des Bestehenden anwenden lassen, sind massgeschneiderte Lösungen gefragt. Natürliche Eigenschaften des Materials bleiben dabei oft unbeachtet und drohen in Vergessenheit zu geraten. So werden heute beispielsweise filigrane Holzfenster mit Vorfenstern durch Fenster mit einer zehnfach dickeren Vierfachverglasung ersetzt. Diese tragen zwar zur Senkung des Energieverbrauchs eines Gebäudes bei, verschlechtern jedoch oftmals die visuelle Harmonie der Fassade und weisen einen vergleichsweise grossen CO<sub>2</sub>-Fussabdruck auf. Fenster aus Holz überdauern bei gutem Unterhalt hingegen mehrere Jahrzehnte; sie garantieren dabei den Erhalt eines wichtigen Erscheinungsmerkmals der Baute. Die Ertüchtigung und der Unterhalt von historischen Fenstern ist eine nachhaltige Alternative zum Kom-





Oben: An einer Nordfassade in Trogen wurde die Fassade mit neuen Vorfenstern aus Holz versehen und saniert.

Mitte: Die Denkmalpflege engagiert sich in der Bauberatung zu Händen der Gemeinden für Ersatzneubauprojekte zur inneren Verdichtung.

Unten: Der Landsgemeindeplatz in Trogen ist fertiggestellt.

«Die Ertüchtigung und der Unterhalt von historischen Fenstern ist eine nachhaltige Alternative zum Komplettersatz.»



plettersatz. So gehört es zu den Aufgaben der Denkmalpflege, den Wert des Bestehenden monetär, konstruktiv und im Materialkreislauf zu vermitteln und dem Neuen gegenüberzustellen. Auch der Blick auf die Wertschöpfung des lokalen Handwerks für die Unterhaltsarbeiten darf dabei nicht vernachlässigt werden.

### Beratung und Beiträge

Die Denkmalpflege beriet im Jahr 2021 327 Mal Behörden, Planende und Bauende. Zu übergeordneten Planungsinstrumenten der Gemeinden, des Kantons und des Bundes wurden 16 Stellungnahmen abgegeben. Weiter verfasste die Fachstelle 184 Beurteilungen zu Baugesuchen, davon 108 zu Händen von Gemeinden und 76 zu Händen der kantonalen Abteilung Raumentwicklung. Um die Bauwilligen auch in der finanziellen Planung ihres Projekts zu unterstützen, errechnete die Denkmalpflege in der Projektierungsphase auf Wunsch die provisorische Beitragshöhe. Im Vergleich zu den Vorjahren gingen anschliessend daraus deutlich weniger Beitragsgesuche hervor. Dies betraf insbesondere kommunale Kulturobjekte (vor allem Objekte der öffentlichen Hand). Die 75 abschliessend bearbeiteten Beitragsgesuche bewegten sich im durchschnittlichen Bereich. Für Restaurierungs- und Renovationsarbeiten wurden Kantonsbeiträge in der Höhe von 807 990 Franken bewilligt.

Erneut nahmen Beratungen zur Beurteilung und Vorabklärungen von Fotovoltaikanlagen in Ortsbildschutzzonen und an Kulturobjekten zu. Der damit verbundene Austausch zwischen Anbietenden von Produkten zur solaren Energiegewinnung und der Denkmalpflege führte zu gegenseitig-

gem Wissensgewinn und zur laufend verbesserten Einpassung der Anlagen.

Folgende Projekte prägten das Berichtsjahr: Die sorgfältigen Umbauten des Pfarrhauses in Reute und des Sonnenhofs in Trogen konnten abgeschlossen werden; in beiden Gebäuden ist attraktiver zusätzlicher Wohnraum im Dorfzentrum entstanden. In Heiden nahm die Projektierung für den Umbau des Henry-Dunant-Museums ihren Anfang. Die Neugestaltung des Kirchplatzes in Wolfhalden verbesserte den hinderisfreien Zugang zur Kirche und die Erreichbarkeit des Spiel- und Sportplatzes. Im Haufen in Lutzenberg entwickelten in einem vorbildlichen Prozess Bauherrschafft, Architekt, Gemeinde und Denkmalpflege gemeinsam einen qualitätsvollen Wohnungsbau als Ersatzneubau für eine Einstellhalle in der Ortsbildschutzzone. Die langjährigen Planungs- und Bauarbeiten am Trogener Landsgemeindeplatz fanden im Sommer mit der Schlussabnahme der Beleuchtung ihr Ende. Die Neugestaltung und -organisation des Empfangsbereichs und Erdgeschosses des Regierungsgebäudes sowie die Renovation, Sanierung und Erweiterung der evangelisch-reformierten Kirche in Herisau wurden abgeschlossen.

### **Haus-Analyse**

Mit der Haus-Analyse - gestartet als Teilprojekt im Regierungsprogramm 2012-2015 - wird die Sanierung von Altbauten gefördert, welche das Ortsbild prägen und damit im öffentlichen Interesse stehen. Fredi Altherr hat im Jahr 2021 die fachliche Leitung infolge seiner Pensionierung abgegeben. Er hatte die Haus-Analyse als Denkmalpfleger mitaufgebaut, weiterentwickelt und ihr zu hoher Akzeptanz verholfen. Neben der

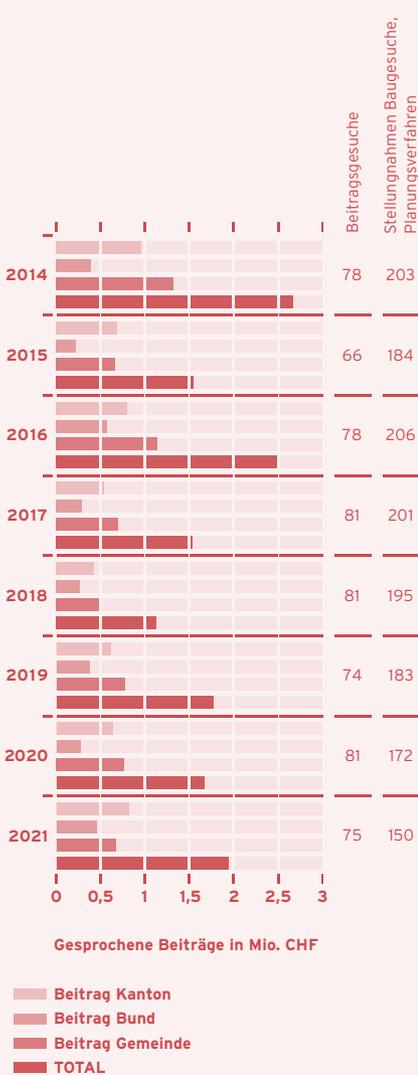
Anlässlich der Neugestaltung des Museums Gais wurde die Strickwand durchbrochen. Neben der besseren Nutzung der Räumlichkeiten wurde auch erreicht, dass die historische Struktur des Gebäudes erleb- und fühlbar wird.



### **«Erneut nahmen Beratungen zur Beurteilung und Vorabklärungen von Fotovoltaikanlagen in Ortsbildschutzzonen und an Kulturobjekten zu.»**

Haus-Analyse betreute Fredi Altherr in den letzten Jahren als Mitarbeiter der Denkmalpflege den Abschluss umfangreicher Projekte wie den Neubau der Gemeindkanzlei Urnäsch oder die Sanierung und Erweiterung der evangelisch-reformierten Kirche Herisau. Die fachliche Leitung der Haus-Analyse hat per 1. November Vreni Härdi übernommen. Diese direkte Verbindung zur Bauberatung stellt sicher, dass die Synergien des bewährten Instruments weiterhin optimal genutzt werden. Denn Haus-Analysen bilden oftmals die Grundlage für Projekte, die mit dem langfristigen Ziel der qualitätsvollen Innenentwicklung in den Dörfern aus dem Regierungsprogramm 2020-2023 Hand in Hand gehen.

«Ganze Areale rücken infolge der baulichen Verdichtung immer stärker in den Fokus.»



### Quartier- und Zentrumsentwicklung

Ganze Areale rücken infolge der baulichen Verdichtung immer stärker in den Fokus. So war die Denkmalpflege diesbezüglich in verschiedenen Gemeinden tätig. Spannend und ergiebig zeigte sich der durch die Gemeinde Speicher online durchgeführte öffentliche Mitwirkungsprozess zur Zentrumsentwicklung von Speicherschwendi. Die Denkmalpflege wurde als Beraterin beigezogen und beteiligte sich zudem mit drei Referaten. Auch in Herisau war die Denkmalpflege bei folgenden Projekten beteiligt: Teilzonenplanänderung für die Betriebserweiterung der Metrohm, Neugestaltung und Bebauung des Casinoparks, neuer Bahnhofskreis im Kontext der katholischen Kirche, Neugestaltung der Poststrasse sowie Neubau eines Besucher- und Therapie-zentrums im Psychiatrischen Zentrum.

### Vermittlung, Öffentlichkeitsarbeit und Vernetzung

Anlässlich einer Arbeitssitzung mit dem kleinen Vorstand des Heimatschutzes Appenzell Ausserrhoden wurden die aktuelle Praxis und die Herausforderungen bei Fotovoltaikanlagen vorgestellt. Zwei Studiengänge der Fachrichtung Architektur der Ostschweizer Fachhochschule Ost beschäftigten sich mit traditionellen Bauten zwischen 1750 und 1850. Die Denkmalpflege unterstützte dabei die Studierenden telefonisch, vor Ort und mit Archivalien. Am Kaderanlass des Departements Bildung und Kultur in Gais zeigte die Denkmalpflege anhand eines Spaziergangs auf, wie wichtig das «Dazwischen» für ein intaktes und lebendiges Ortsbild ist. Im Rahmen der Reihe «Unterwegs» der Initiative «Gutes Bauen Ostschweiz» des Architektur Forums Ostschweiz debattierte die Denkmalpflege zu «Identität für Stadt - Land - Dorf ...». Für die neue Ausgabe des Schweizerischen Kunstführers der Gesellschaft für Schweizerische Kunstgeschichte «Der Lands-gemeindeplatz Trogen» steuerte die Denkmalpflege die bauhistorische Würdigung des Platzes bei. Darüber hinaus ist die Denkmalpflege wieder im Stiftungsrat der Stiftung Dorfbild Herisau vertreten. In den drei Ausgaben des Kulturblatts «Obacht Kultur» beleuchtete die Denkmalpflege den Jagdpavillon im ehemaligen englischen Landschaftsgarten in Lutzenberg, das Psychiatrische Zentrum in Herisau mit seiner Minigolfanlage und die Kunst-und-Bau-Arbeit am Bahnhof Walzenhausen.

Entwicklung der Beitrags- und Baugesuche in der Denkmalpflege.

→ Fortsetzung auf Seite 31

# AUFTRITT

DAS EINGELEGTE WERK  
VON BRENDA OSTERWALDER IST  
HIER NICHT ERSICHTLICH.  
EINE ABBILDUNG IST AUF  
OBACHT.CH ZU FINDEN,  
DAS ORIGINAL LIEGT DEM  
GEDRUCKTEN MAGAZIN BEI.

BRENDA OSTERWALDER

Bestellen Sie dieses direkt bei:

Appenzell Ausserrhoden  
Amt für Kultur  
Ursula Steinhauser  
Departement Inneres und Kultur  
Landsgemeindeplatz 5  
9043 Trogen  
ursula.steinhauser@ar.ch

## «HEIRI», 2022

Acryl und Graphit auf Leinwand, 100 x 80 cm

Im Hintergrund der Hof, im Vordergrund ein Mann, schwer auf der Schubkarre sitzend und sich die Augen reibend – die ganze Tristesse und Verzweiflung auf einen Schlag. Brenda Osterwalder hat die Vorlage zu ihrem Bild vor Jahren aus dem St. Galler Tagblatt ausgeschnitten. Lange hing das Zeitungsbild an der Atelierwand, wo es zunehmend vergilbte. Die Szene erinnerte die Künstlerin an einen Bauern in der Nachbarschaft ihrer Jugend, Heiri. Nach der Ablehnung der eidgenössischen Agrarinitiativen wurde das Foto für sie zu einer Stellvertreter Szene, in der wie in einer assoziativen Mindmap das ganze Desaster von Landwirtschaftspolitik, Klimanotstand, Artensterben, aber auch subjektiver Ausweglosigkeit und Unglück enthalten ist. Ein persönliches Stimmungsbild zur «Sackgasse Milchwirtschaft», wie die Künstlerin selber sagt.

Geboren 1971 und aufgewachsen in den Kantonen St. Gallen und Appenzell Ausserrhoden hat Brenda Osterwalder nach Abschluss der Ausbildung zur Grafikerin die vermeintliche, von grünen Wiesen und Güllengeruch geprägte Idylle fluchtartig Richtung Berlin verlassen. Aus der Ferne wurden ihr die Ostschweizer Landschaft samt Kultur und Brauchtum zum Sehnsuchtsort. Seit 2009 lebt sie wieder in Speicher, erkennt die überdüngten Wiesen um sich herum als verödete Wüste und wünscht sich dringend eine andere Landwirtschafts- und Subventionspolitik – eine Wendung hin zu einem respektvollen Umgang mit Tier und Natur.

Zwei freigestellte Objekte von klaren Formen und in harten Schwarzweiss-Tönen schützen und umklammern die feinteilige, sich in unzähligen Grauschattierungen beinahe auflösende Malerei, deren Motiv nachhallt wie ein schwerer Traum. Aus dem Zusammenhang gelöst erinnern die beiden Geräte der traditionellen Käseherstellung – die Käseform, genannt Järb, und die Rahmkelle – an modernes Design und in ihrer Präsentation an aussereuropäische Kultgegenstände in älteren ethnologischen Publikationen. Es sind Zeugen einer Lebenswelt, die es so kaum mehr gibt. Es sei denn im Museum. Ob dort auch irgendwann die heutige Landwirtschaft samt ihren Pestiziden, der Massentierhaltung, Monokultur und industriellen Überproduktion Eingang finden wird, da sie von einer sanfteren, fairen, umweltverträglichen, mensch- und tiergerechten ganz abgelöst worden sein wird? ubs







## Restaurierungen mit Beiträgen der Denkmalpflege 2021

### → Wohn-, Geschäfts- und Fabrikantenhäuser:

Austrasse 26, 9055 Bühler  
Dorfstrasse 10, 9055 Bühler  
Dorfplatz 14, 9056 Gais  
Kehr 1, 9056 Gais  
Langgasse 8, 9056 Gais  
Schwantlern 7, 9056 Gais  
Schwantlern 18, 9056 Gais  
Schwantlern 23, 9056 Gais  
Badstrasse 5, 9410 Heiden  
Poststrasse 8, 9410 Heiden  
Poststrasse 10, 9410 Heiden  
Poststrasse 26, 9410 Heiden  
Schmittenbühlstrasse 14, 9410 Heiden  
Brugg 1919, 9100 Herisau  
Buchenstrasse 8, 9100 Herisau  
Ebnetstrasse 9, 9100 Herisau  
Gossauerstrasse 18a, 9100 Herisau  
Lindenauweg 4, 9100 Herisau  
Kreuzstrasse 15, 9100 Herisau  
Kreuzstrasse 17, 9100 Herisau  
Oberdorfstrasse 14b, 9100 Herisau  
Poststrasse 19, 9100 Herisau  
Dorf 10, 9064 Hundwil  
Dorfhalde 140, 9426 Lutzenberg  
Dorfhalde 142, 9426 Lutzenberg  
Holderenstrasse 9, 9038 Rehetobel  
Sägholzstrasse 5, 9038 Rehetobel  
Kirchenstrasse 10, 9411 Reute  
Dorf 41, 9103 Schwellbrunn  
Dorf 2, 9042 Speicher  
Hauptstrasse 7, 9042 Speicher  
Hauptstrasse 50, 9042 Speicher  
Oberdorf 8, 9042 Speicher  
Dorf 2, 9063 Stein  
Dorf 6, 9053 Teufen  
Farnbüel 567, 9053 Teufen  
Speicherstrasse 25c, 9053 Teufen  
Hinterdorf 5, 9043 Trogen

Hinterdorf 13, 9043 Trogen  
Landsgemeindeplatz 7, 9043 Trogen  
Landsgemeindeplatz 11, 9043 Trogen  
Oberdorf 2, 9043 Trogen  
Schopfacker 3, 9043 Trogen  
Schopfacker 11, 9043 Trogen  
Schopfacker 13, 9043 Trogen  
Dorf 43, 9044 Wald  
Dorf 107, 9428 Walzenhausen  
Tobel 101, 9405 Wienacht-Tobel  
Tobel 108, 9405 Wienacht-Tobel  
Tobelmühle 354, 9427 Wolfhalden

### → Wirtschaften und Gasthäuser:

«Linde», Poststrasse 11, 9410 Heiden  
«Sonne», Schwägalpstrasse 60, 9107 Urnäsch

### → Öffentliche Bauten:

Kindergarten, Dorfstrasse 44, 9055 Bühler  
Museum «Haus zur Blume», Dorfplatz 2, 9056 Gais  
Kindergarten, Blumenfeldstrasse 12, 9410 Heiden  
Pfarrhaus, Kirchplatz 3, 9410 Heiden  
Rathaus, Kirchplatz 6, 9410 Heiden  
Kino Rosenthal, Schulhausstrasse 9, 9410 Heiden  
Verwaltungsgebäude «Zum Baumgarten», Poststrasse 5, 9100 Herisau  
Gartenhaus «Seeblick», Niderengasse 20a, 9043 Trogen  
Reformierte Kirche, Landsgemeindeplatz, 9043 Trogen  
Pfarr- und Gemeindehaus, Landsgemeindeplatz 1, 9043 Trogen  
Reformierte Kirche, Dorf 111, 9428 Walzenhausen  
Rheinburg-Klinik, Dorf 113, 9428 Walzenhausen  
Reformierte Kirche, Dorfplatz 5, 9107 Urnäsch  
Leichenhalle, Dorfplatz 5, 9107 Urnäsch  
Appenzeller Brauchtummuseum, Dorfplatz 4, 9107 Urnäsch

### → Diverses:

Friedhof, Kirchplatz, 9410 Heiden  
Gartenanlage, Bachstrasse 37, 9100 Herisau  
Dorfplatz, Dorf, 9042 Speicher

→ Text: Hans-Ruedi Beck und Vreni Härdi,  
Co-Leitung Denkmalpflege  
→ Bilder: Denkmalpflege Appenzell Ausserrhoden;  
Jürg Zürcher; Studio DAS

### **KANTONSBIBLIOTHEK**

Die Kantonsbibliothek (KBAR) schuf im Berichtsjahr mit dem Cloud-Speicherdienst «Zenodo» ein Repositorium für Online-Ressourcen. Dieses bildet die Basis, um die digitalen Objekte, die nicht auf bereits bestehende Plattformen wie e-periodica passen, eindeutig referenzierbar zur Verfügung zu stellen. Die Vernetzung mit Kolleginnen

«Die Vernetzung mit Kolleginnen und Kollegen an der Schnittstelle zwischen Bibliothekswissenschaft und Informationstechnologie hat an Bedeutung gewonnen.»

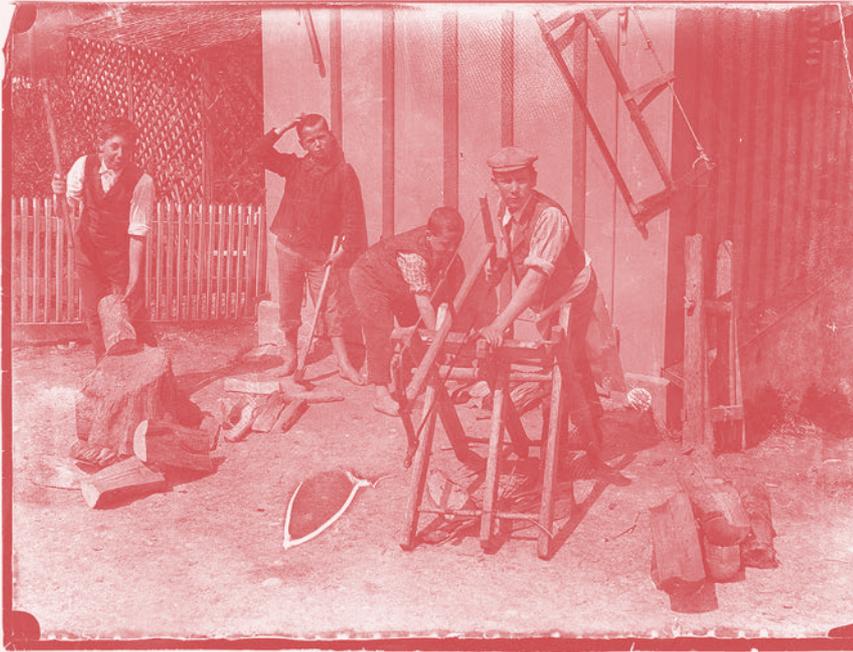
und Kollegen an der Schnittstelle zwischen Bibliothekswissenschaft und Informationstechnologie hat an Bedeutung gewonnen. Die Bereiche Open LAM (Netzwerk von Bibliotheken [Libraries], Archiven und Museen, die sich für eine gemeinsame Nutzung des kulturellen Erbes einsetzen) sowie Regionalportale (Online-Plattformen, die Zugang zur kulturellen DNA einer Region bieten) sind besonders stark in Bewegung. Der Tenor zu Beginn der 2020er-Jahre ist eindeutig: Wenn das von Gedächtnisinstitutionen bewahrte Kulturerbe künftig wahrgenommen werden will, braucht es Richtlinien, die sich einerseits dem möglichst barrierefreien Zugang zu Kulturgütern verpflichten und andererseits kreative, neue Nutzungsweisen des Kulturerbes zulassen.

### **Bestandeszuwachs und -sicherung**

Folgende Sammlungen, Objekte und Medien kamen 2021 in die KBAR (Auswahl): Appenzeller Anzeiger 1873-1893; Fotografien

zum Dorf Schwellbrunn um 1910; eine Fotodokumentation zum Bau der Hagenbrücke 1936/37; elf Ordner zum Trogener Kunstpreis; Mail-Art-Arbeiten und Artistamps des Künstlers H.R. Fricker; eine Serie Appenzeller Kalender 1746-1999; Teilvorlass des Künstlers Mark Staff Brandl; Tonträger des Musikers Markus Bischof; Häuserporträts des Fotografen Peter Loppacher; Zellwegiana, darunter ein Silberbecher von Salomon Zellweger-Walser (1807-1887) und ein Erinnerungsalbum für Johann Caspar Zellweger-Kappeler (1804-1848); Ergänzungen der Collectio Magica et Occulta (CMO) u. a. durch Werke von Andrew D. Chumbley, Kenneth Grant und Austin Osman Spare. Insgesamt 49 Personen und Institutionen (Vorjahr: 35) haben der KBAR Dokumente geschenkt. Die Appenzeller Bibliografie zählte im Februar 2022 für das Berichtsjahr 253 neue Einheiten. Zum gleichen Zeitpunkt waren im Vorjahr 254 neue Einheiten erfasst, bis Ende Jahr erhöhte sich diese Zahl auf 408.

Die Digitalisierung der Appenzeller Zeitung 1828 bis 1998 ab Mikrofilm – insgesamt 697 032 Dateien mit einem Volumen von 3,3 TB – konnte abgeschlossen werden. Gut 2000 Bilder verschiedenster Herkunft sowie Teilbestände aus den Nachlässen von Karl Wolf (2441 Fotos) und Herbert Maeder wurden digitalisiert. Aus letzterem wurden aufgrund gesteigerten Interesses am Thema alle 414 Dias der drei Afghanistan-Reisen von 1967 bis 1970 gescannt. Sämtliche 259 DVDs der Appenzellensia-Sammlung, rund 1500 Scans aus der CMO, meist auf Kundenwunsch, sowie die Manuskripte 75, 76, 77 und 321 aus dem Familienarchiv Zellweger konnten digital archiviert werden. Die Audio-/Videosammlung wurde um 21 bzw. 53 Beiträge aus Radio und TV erweitert.



Vier Knaben beim Spalten und Sägen von Brennholz, um 1910. Foto eines unbekanntes Fotografen in einem Konvolut von Fotografien aus Schwellbrunner Privatbesitz, die 2021 digitalisiert und online zugänglich gemacht werden konnten.

### Erschliessung

Die Archive des Schriftstellers Jakob Hartmann (1876-1956), des Philologen Stefan Sonderegger (1927-2017) und der Ausserrhodischen Kulturstiftung wurden im Berichtsjahr erschlossen. Der Start der Katalogisierung der Bibliothek von Stefan Sonderegger erfolgte im Oktober. Das in den 1970er-Jahren verzeichnete Archiv von Howard Eugster-Züst wurde fachgerecht

konserviert und im neuen Bibliothekssystem Alma erfasst. Im alten Bibliothekssystem Aleph erfolgten Bereinigungen zur Vorbereitung der Migration auf die Swiss Library Service Plattform (SLSP); davon betroffen waren hybride Aufnahmen und Bilder. Auf der Basis des überarbeiteten Konzepts mit einheitlichen Sammlungs- und Erwerbskriterien wurde die kantonale Kunstsammlung revidiert. Die Integration

«Die Digitalisierung der Appenzeller Zeitung 1828-1998 ab Mikrofilm - insgesamt 697 032 Dateien mit einem Volumen von 3,3 TB - konnte abgeschlossen werden.»

der Historischen Bibliothek Herisau (HBH) in die KBAR wurde abgeschlossen. Die Anzahl erfasster Einheiten in Swisscollections (neuer Katalog für Handschriften, Archive und Nachlässe) beträgt 18 683 (Stand Vorjahr: 17 821). Bei den publizierten Medien und Bildern zählt der Online-Katalog 148 440 Datensätze (Stand Vorjahr: 142 109). Fünf Transkriptionspartnerinnen und -partner nahmen drei Aufträge (Vorjahr: 11) entgegen oder arbeiteten an Langzeitaufträgen weiter.

### Dienstleistungen

Die KBAR erteilte durchschnittlich 8,4 telefonische oder schriftliche Auskünfte (Vorjahr: 7,9) pro Arbeitstag. 417 Personen (466) kamen zu Besuch (ohne Führungen). Im Lesesaal wurden 196 (330) Medien benutzt. 347 (338) physische Medien wurden ausgeliehen. Auch im zweiten Pandemiejahr besuchten wegen Lesesaalschliessungen weniger Personen die KBAR: Der Trend hin zu rein digitalen Dienstleistungen dank komfortablem elektronischem Lieferservice

Dem Leben sey immer frohlich, und werde es betriibt, so traue  
auf Gott, deine Aeltern und Geschwister, um gütze Hilfe auf die innige Freundschaft  
deines gütlichen Besorger.  
Johanna Zellwegers.

Trogen, d. 11. October. 1816.

Moto.

Was Zeit ist, warte nicht auf Zeit.

«Dein Leben sey immer fröhlich, und würde es betrübt, so traue auf Gott, deine Aeltern und Geschwister, und zähle stets auf die innige Freundschaft deiner zärtlichen Schwester Johanna Zellweger. Trogen, den 11 October 1816. Moto: Wer Zeit hat, warte nicht auf Zeit.» - Diese berührenden Worte schrieb die 14-jährige Johanna ihrem 12-jährigen Bruder Caspar Zellweger ins Erinnerungsalbum, bevor er als Zögling von Trogen nach Hofwil geschickt wurde. Das Erinnerungsalbum kam 2021 als Schenkung in die KBAR.

nahm nochmals deutlich zu. An folgenden Ausstellungen waren Leihgaben aus den Beständen der Bibliothek vertreten: «Vampiros. La evolución del mito» im CaixaForum Zaragoza und Sevilla; «Schlossfrauen» im Schloss Werdenberg; «Appenzell in Afghanistan. Unterwegs mit dem Fotografen Herbert Maeder 1967-1970» im Appenzeller Volkskunde-Museum Stein. Die Zahl der Downloads via dibio.st.ch betrug für die Ausserrhoder Bibliotheken 55 523. Insgesamt 1314 (1021) Personen nutzten das Angebot im Berichtsjahr, darunter 420 (247)

nachrichten von A. Vogel - verzeichneten 1025 959 (605 472) Seitenabrufe und 325 558 (52 649) Downloads. Über das Presseportal Ostschweiz wurden 2975 (2070) Texte heruntergeladen.

#### Vermittlung

Auch 2021 waren Vermittlungsaktivitäten mit Publikum vor Ort von Absagen betroffen. Die folgenden Veranstaltungen fanden jedoch unter der Führung oder Mitwirkung der KBAR statt: Vortrag «OpenGLAM als Chance» anlässlich der Online-Fachtagung

sammen mit Rudolf Lutz und Viviane Sonderegger; Veranstaltung «Fast ein ganzes Leben lang ein Sammler» in Trogen zur Monte-Verità-Büchersammlung, die Richard Butz der KBAR zuhänden der CMO geschenkt hat; Podium zum Spannungsfeld Film und Geschichtsvermittlung für die Alumni des Historischen Seminars der Universität Zürich in Heiden; Appenzeller Bibliothekstag in Heiden; Jahresversammlung der Appenzellischen Gemeinnützigen Gesellschaft AGG mit einem Podium zum Jahrbuchthema «Geflüchtet» in Gais.

Eine Masterarbeit zum Thema «Regionalportale» (darunter «AppenzellDigital.») löste im September die Gründung einer «IG Regionalportale» zur Vernetzung Gleichgesinnter aus mehreren Kantonen aus. Unter Beteiligung der KBAR wurde eine «IG Sophie Taeuber-Arp» gegründet, mit dem Ziel, das Wissen um die Jugendzeit der Künstlerin in Trogen bekannter zu machen. Die KBAR unterstützte den Aufbau der Website toblerdigital.ch für die Veröffent-

### «Die KBAR unterstützte den Aufbau der Website toblerdigital.ch für die Veröffentlichung der von Studierenden edierten 178 Lieder von Johann Heinrich Tobler.»

neue Nutzende. Die Appenzeller Bestände unter e-periodica.ch - Appenzeller Kalender, Appenzellische Jahrbücher, Appenzellisches Monatsblatt und Gesundheits-

von Memoriav; erstes Autobiografie-Festival in Kooperation mit dem Institut für Sozialanthropologie und Empirische Kulturwissenschaft der Universität Zürich in Heiden; Podium «Nutzung der Moorlandschaft, einst und jetzt» am Festival «Klang Moor Schopfe» in Gais; «Hommage an Johann Heinrich Tobler» in Speicher zum 200-Jahre-Jubiläum der Sonnengesellschaft, zu-

## SCHENKUNGSLISTE VON KANTONSBIBLIOTHEK UND STAATSARCHIV

Die folgenden Personen und Institutionen haben dem Staatsarchiv und der Kantonsbibliothek Dokumente geschenkt: Peter Aebi (Wäldi TG); Fredi Altherr (St. Gallen); Arnold Bächler (St. Gallen); Yvonne Béchaz (Trogen); Enrico Bernard (Trogen); Markus Bischof (Teufen); Mark Staff Brandl (Trogen); Christine Bruggmann Reck (Köln); Jaco Eisenhut (Rehetobel); Thomas Flück (Heiden); Georg Frey (St. Gallen); H. R. Fricker (Trogen); Renate Frohne (Trogen); Verena Geissmann (Trogen); Anita Glunk (Gais); Wolfgang Hanhart (Ossingen); Christian Heilmann (Oberentfelden); Ingrid Hohl (Speicher); Richard Hunziker (Zürich); Thomas Karrer (Trogen); Piet Kempter (Trogen); Gianfranco Klemm (Zürich); Flavia und Florian Kliebens-Wirth (Trogen); Walter Lämmler (Zürich); Ivo Ledergerber (St. Gallen); Herrmann Löhnert (Teufen); Ester Meier (Bern); Marc M. Meyer-Beck (Glarus); Stephan Meylan (Zürich); Josef Monegat (Nieder-teufen); Ursula Mörgeli-Welz (Bubikon); Brigitta Müller (Speicher); Robert Nef (St. Gallen); Ortsarchiv Teufen (Teufen); Willy Ringeisen (Teufen); Sylvia und Caspar Rutz-Rüegg (Winterthur); Simone und Peter Schaufelberger (St. Gallen); Walter Schefer (Boppelsen); Adalbert Schmid (Rebstein); Petra Schmidt (Teufen); Ruedi Signer (Urtenen-Schönbühl); Stefan Signer (Herisau); Wolfgang Steiger (Schwellbrunn); Yvonne Steiner (Schwellbrunn); Gian Studer (Trogen); Arthur Sturzenegger Erben (Rehetobel); Irmgard Vogel (Speicher); Urs von Däniken (Trogen); Dieter Wäber (Bern); Achilles Weishaupt (Appenzell Steinegg); Matthias Weishaupt (Teufen); David Welz (Trogen); Rudolf Widmer (Trogen); Thomas Widmer (Speicher); Walter Zellweger (Schwellbrunn); Hanueli und Hedi Zuberbühler (Rehetobel)

lichung der von Studierenden edierten 178 Lieder des Komponisten Johann Heinrich Tobler (1777-1838). Glossen in der Appenzeller Zeitung, Essays und andere Texte, unter anderem für den Kunstführer «Der Landsgemeindeplatz Trogen» der Gesellschaft für Schweizerische Kunstgeschichte GSK, für das Historische Lexikon der Schweiz, Wikipedia, das Kirchenblatt Magnet und das Appenzellische Jahrbuch, er-

gänzten die publizistische Tätigkeit der KBAR. 15 Beiträge auf Social Media waren Bestandteil der schriftlichen Öffentlichkeitsarbeit. 41 von 45 geplanten kulturhistorischen Führungen (Vorjahr: 31) mit 647 (254) Personen fanden statt.

→ Heidi Eisenhut, Leiterin Kantonsbibliothek Appenzell Ausserrhodan  
→ Fotos: Kantonsbibliothek Appenzell Ausserrhodan

## STAATSARCHIV

Auch im Jahr 2021 war die Covid-19-Pandemie im Bereich der Anfragen und Recherchen bestimmend. Aufgrund des Schutzkonzeptes war ein Besuch im Staatsarchiv nur noch per Voranmeldung möglich, Anfragen und Recherchen erfolgten wieder in erster Linie online oder telefonisch. Ebenfalls wurden aufgrund der teilweise geltenden Homeoffice-Pflicht sowie des Schutzkonzeptes für die Mitarbeitenden kaum Zivildienstleistende beschäftigt. Davon beeinflusst wurde die Menge neu erschlossener Archivalien; deren Anzahl ging deutlich zurück. Dies zeigt die wichtige Rolle der Zivildienstleistenden, welche seit 2011 im Staatsarchiv im Bereich der seriellen Erschliessung tätig sind.

Das Projekt zur wissenschaftlichen Aufarbeitung der administrativen Versorgungen in der kantonalen Zwangsarbeitsanstalt Gmünden durch die Beratungsstelle für Landesgeschichte AG aus Zürich konnte abgeschlossen werden. Die Publikation mit dem Titel «Versorgt in Gmünden» erschien im Oktober 2021 im Chronos Verlag in Buchform und digital. Die Studie ist unter [chronos-verlag.ch/node/28046](https://chronos-verlag.ch/node/28046) kostenlos zugänglich.

## Erschliessung

Aufgrund der Pandemie und der damit verbundenen Reduzierung der Zivildienst-einsätze wurden im Berichtsjahr weniger Verzeichnungseinheiten erstellt, nämlich 10560 (Vorjahr: 22369). Zwei bereits früher eingesetzte Zivildienstleistende absolvier-

ten ihren Abschlusskurzeinsatz im Staatsarchiv. Sie erschlossen die Regierungsratsakten aus dem Zeitraum 1960 bis 1962.

Beim Bestand der evangelisch-reformierten Landeskirche, welcher bis anhin als Depositum im Staatsarchiv lagerte, wurden die Besitzverhältnisse geklärt. Bis zur Kantonsverfassung von 1876 hatte der Kanton Appenzell Ausserrhoden keine klare Trennung von Kirche und Staat gekannt. Die evangelisch-reformierte Landeskirche besteht erst seit diesem Zeitpunkt als eigenständige Institution. Die nach 1876 entstandenen Akten wurden sortiert, erschlossen, verpackt und der Landeskirche zurückge-

geben. Die restlichen Akten vor 1876 verbleiben im Staatsarchiv und werden der staatlichen Überlieferung zugeordnet.

Ferner wurden in der Abteilung «Privatarchive» die Bestände der Studentenverbindung «Rhodia Turicensis», des Samaritervereins Waldstatt, des Vereins für Handweberei, des Fabrikantenverbands der Plattstichweberei Appenzell Ausserrhoden St. Gallen, des Appenzeller Kammerorchesters und der Schulpräsidienkonferenz Appenzell Ausserrhoden erschlossen. Begonnen wurde die Nachverzeichnung der bisher unerschlossenen und der neu abgelieferten Archivalien des evangelischen Sozialheimes «Sonneblick» in Walzenhausen. Abgeschlossen wurde der Teilbestand des 1930 gegründeten «Hilfswerk für die Arbeitslosen von Appenzell A.Rh.», aus dem 1933 das Sozialheim «Sonneblick» hervorging.

«Im Berichtsjahr wurde mit der Digitalisierung der Kantonsratsakten ein Teilprojekt aus dem Regierungsprogramm 2020-2023 (Schwerpunkt Gesellschaft) abgeschlossen.»



Die Studie zur Zwangsarbeitsanstalt Gmünden ist 2021 erschienen.

### Dienstleistungen

Das Staatsarchiv unterstützte auch im Jahr 2021 Betroffene von fürsorgerischen Zwangsmassnahmen und Fremdplatzierungen vor 1981 bei der Aktensuche. Dazu gingen 17 Anfragen ein.

Insgesamt wurden 563 Auskünfte (Vorjahr: 538) erteilt, davon 172 (177) an Amtsstellen von Kanton und Gemeinden. Den Lesesaal besuchten 92 (55) Personen an insgesamt 125 Tagen. Bei diesen Besuchen wurden rund 1062 (1483) Archivalien bestellt.

### Vermittlung

Im Berichtsjahr wurde mit der Digitalisierung der Kantonsratsakten ein Teilprojekt aus dem Regierungsprogramm 2020-2023 (Schwerpunkt Gesellschaft) abgeschlossen. Auf die vollständig digitalisierten Kantonsratsakten ab 1998 kann nun mit Hilfe einer

Die Fotografie zeigt das Strassenbau-Arbeitslager, welches durch das Hilfswerk für die Arbeitslosen 1936 in Walzenhausen durchgeführt wurde.



«Das Amtsblatt ist ab Beginn seines Erscheinens 1834 bis heute jetzt digital verfügbar und durchsuchbar.»

thematischen Suche online zugegriffen werden. Alle Kantonsratsunterlagen, die Gesetzesvorhaben zwischen 1938 und 1998 betreffen, wurden 2021 ebenfalls digitalisiert. Ferner ist das Amtsblatt ab Beginn seines Erscheinens 1834 bis heute jetzt digital verfügbar und durchsuchbar. Ein weiteres grosses Projekt fand damit seinen Abschluss. Als neue digitale Angebote liegen zudem die Gebäudeverzeichnisse von Herisau sowie die Erläuterungen zu den kantonalen Urnengängen (Edikte) inklusive Schlussresultaten vor.

#### **Bestandserhaltung**

Im Berichtsjahr wurden die Regierungsakten aus dem Zeitraum 1974 bis 1985 bei der Firma «papersave» in Wimmis entsäuert. Damit ist die 2011 begonnene Papierentsäuierung der Regierungsakten ab 1845 beendet. Die Bestandserhaltung des

Gemeinsamen Archivs beider Appenzell wurde in Zusammenarbeit mit dem Landesarchiv Appenzell Innerrhoden weitergetrieben. Im Staatsarchiv wurden ferner die Musterbücher der Textilfirma J. G. Nef & Co. Herisau durchgesehen und die korrodierten Stecknadeln ersetzt.

#### **Meldestelle für Archäologie**

Im Bereich der Archäologie wurde eine kantonsübergreifende Arbeitsgruppe ins Leben gerufen, das Amt für Archäologie Thurgau übernahm deren Leitung. Diese Arbeitsgruppe setzt sich aus den Fachstellen der Kantone Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden, St. Gallen sowie Thurgau zusammen und erarbeitete zuhanden der Regierungskonferenz eben dieser vier Kantone ein Positionspapier zur Frage des Potentials einer engeren interkantonalen Zusammenarbeit im Bereich Archäologie.

→ Text: Jutta Hafner, Staatsarchivarin  
→ Bilder: Büro Sequenz und Staatsarchiv Appenzell Ausserrhoden

## PERSONELLES - ZUSTÄNDIGKEITEN, PENSEN UND ADRESSEN

### **Amt für Kultur / Kulturförderung**

Landsgemeindeplatz 5, 9043 Trogen  
Telefon +41 71 353 67 48  
E-Mail: kultur@ar.ch  
www.ar.ch/kulturfoerderung

Leiterin Amt für Kultur  
Ursula Steinhauser (100%-Pensum)  
E-Mail: ursula.steinhauser@ar.ch

Museumskoordinatorin  
Isabelle Chappuis (50%-Pensum)  
E-Mail: isabelle.chappuis@ar.ch

Sachbearbeiterin  
Petra Schmidt (80%-Pensum)  
E-Mail: petra.schmidt@ar.ch

Expertin Covid-Verordnung Kultur  
Margrit Burer (Mandatsbasis)  
E-Mail: margrit.buerer@ar.ch

### **Kantonale Denkmalpflege**

Landsgemeindeplatz 5, 9043 Trogen  
Telefon +41 71 353 67 45  
E-Mail: denkmalpflege@ar.ch  
www.ar.ch/denkmalpflege

Co-Leiter kantonale Denkmalpflege  
Hans-Ruedi Beck (70%-Pensum)  
E-Mail: hans-ruedi.beck@ar.ch

Co-Leiterin kantonale Denkmalpflege  
Vreni Härdi (70%-Pensum)  
E-Mail: vreni.haerdi@ar.ch

Mitarbeiterin Beitragsgesuche,  
Bauberatung  
Rahel Arpagaus (70%-Pensum)  
E-Mail: rahel.arpagaus@ar.ch

Mitarbeiter Bauberatung,  
Haus-Analyse  
Fredri Altherr (20%-Pensum,  
bis 31. Oktober 2021)  
E-Mail: fredri.altherr@ar.ch

### **Kantonsbibliothek**

Landsgemeindeplatz 7, 9043 Trogen  
Telefon +41 71 343 64 21  
E-Mail: kantonsbibliothek@ar.ch  
www.ar.ch/kantonsbibliothek

Leiterin Kantonsbibliothek  
Heidi Eisenhut (100%-Pensum)  
E-Mail: heidi.eisenhut@ar.ch

Wissenschaftlicher Mitarbeiter,  
Bilddatenbank, AV-Medien  
Patrick Lipp (80%-Pensum)  
E-Mail: patrick.lipp@ar.ch

Wissenschaftliche Mitarbeiterin,  
Erschliessung, Vermittlung  
Gabriela Falkner (40%-Pensum)  
E-Mail: gabriela.falkner@ar.ch

Mitarbeiterin, Erschliessung, Ausleihe  
Sabeth Oertle Thoma (50%-Pensum)  
E-Mail: sabeth.oertle@ar.ch

Mitarbeiterin, Erschliessung,  
Normdaten, Periodika  
Simone Vial (50%-Pensum)  
E-Mail: simone.vial@ar.ch

Mitarbeiter, Erschliessung, Nachlässe  
Bastian Rickenbacher (40%-Pensum)  
E-Mail: bastian.rickenbacher@ar.ch

### **Staatsarchiv**

Schützenstrasse 1A, 9102 Herisau  
Telefon +41 71 353 63 50  
E-Mail: staatsarchiv@ar.ch  
www.ar.ch/staatsarchiv

Staatsarchivarin  
Jutta Hafner (80%-Pensum)  
E-Mail: jutta.hafner@ar.ch

Stv. Staatsarchivarin und  
Leiterin Meldestelle Archäologie  
Renate Bieg (90%-Pensum)  
E-Mail: renate.bieg@ar.ch

Wissenschaftliche Archivarin  
Ursula Butz (100%-Pensum)  
E-Mail: ursula.butz@ar.ch

Wissenschaftliche Archivarin  
Myrta Gegenschätz (90%-Pensum)  
E-Mail: myrta.gegenschatz@ar.ch

Administration  
Andrea Bärtschi (30%-Pensum)  
E-Mail: andrea.baertschi@ar.ch

# EINE ALEJNGEMACHT JIDDISCHE SHTETL PFANNE

Zwiebel, Knobläuche, Peperoncino, Rindsbruststücke anbraten. Dazu Ochsenherztomaten, Federkohl, rotstieliger Mangold, Kichererbsen, Griessknödel (mit Zitronenabrieb, Quark, Ei, Seealpee-Mutschli), Salbei und Pfefferminze. Anrichten und essen lassen, grad, bis Bauch platzt.



**Vom Schankwirt Pjetar Ostronowitsch und seinem Koch Bal Schem Nacham auf dem mit Kastanien bewachsenen Lemberg somewhere in Galitia.**

**Einmal pro Woche wird Essen für die «Luftmenschen», die armen Teufel, die nur Luft zum Leben haben, scharbn fun hunger, gekocht und verteilt.**



Kürzlich kochte sie das nordische Gericht «Rotkohl», was mit den Gewürzen eher weltlich wurde (Apfel, Zwiebel, Rotwein, Balsamico, Honig, Wacholder, Zimtstengel, Nelken und das koreanische Chiligewürz Gochugaru). Schon beim Essen kam der Affe und lauste die Elfriede. So in den Sinn, dass sie doch aus dem Rest eine Lasagne machen könnte? Zwei Tage später: den Urdinkel-Nudelteig kneten, dünn auswallen, kurz in siedendes Wasser. Schichten mit Rotkohl und Käse-Béchamel, dann ab in den Ofen, ohne den Affen. Es habe geschmeckt, sehr sogar, singt sie.



# FAST SCHON ITALIENISCH – POLNISCHE ROTKOHL-LASAGNE

Die Pfarrköchin Elisabeth Elfriede Lieppensack, die sich heute «Zen-Nonne Ashwagandha» nennt: «Mich laust der Affe» oder «Ein Affe hat mich gelaust.» («It itches like Hell!»)

WIE ATTRAKTIV BLEIBEN?

Das sind einige Herausforderungen in einem dezentralen Ort wie Stein. Zudem hat sich die Freizeitkultur verändert. In den 1970er-Jahren wurde die Idee der Schaukäserei geboren, um die Milchwirtschaft wieder mehr ins Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten zu rücken und zu zeigen, dass die Milch nicht einfach aus dem Te-trapak kommt und dass auch hochwertige Produkte mit dem Rohstoff hergestellt werden. Die Strategie hatte Erfolg. In den 1980er-Jahren war die Schaukäserei ein beliebtes Ausflugsziel für Städterinnen und Städter. Inzwischen gibt es aber viel und starke Konkurrenz im Freizeitgeschäft, und das potentielle Publikum ist mobiler. Ralph Böse und sein Team müssen sich also immer wieder etwas einfallen lassen. Der Rundgang ist zum Erlebnis für alle Sinne geworden, im Restaurant ist ein Panoramafenster direkt zur Küche angedacht und im Shop gibt es mehr als Appenzeller Käse: Ralph Böse schwärmt von den haus-eigenen «Frisch-Fix-Fertig-Fondues», und er baut als Ergänzung zum hauseigenen Appenzeller das Sortiment an Weichkäse und Spezialkäse wie beispielsweise Gin-Käse aus Urnäsch weiter aus.

**«EIGENTLICH IST JEDER UNSERER KÄSE EIN HORNKUH-KÄSE.»**

Urnäscher Käses zu hundert Prozent von Urnäscher und Hundwiler Kühen stammt. Im Ort produziert, im Ort verarbeitet – das ist gelebte Nachhaltigkeit. Die Wege hin zum Käse sind kurz, die Wege zu den Kundinnen und Kunden länger: Bestellungen kommen aus der ganzen Schweiz, aus Deutschland und Österreich. Als Glücksfall hat sich die Nähe zum Urnäscher Reka-Dorf erwiesen, so Melanie Bischof: «Die Gäste aus der ganzen Schweiz schätzen unseren Käse, und sie kaufen gerne am Produktionsstandort. Wir könnten auch einen 24-Stunden-Automaten aufstellen, aber da gin-ge der Kontakt verloren.» Denn die ausgezeichnete Beratung gehört dazu: Soll es ein milder, ein würziger, ein rezen-ter Käse sein? Ein Halbhartkäse oder ein Hartkäse? Welcher eignet sich als Dessertkäse? Martina Koller, die Leiterin des Chäslädels der Urnäscher Käserei, hat für jeden Anlass und für jeden Geschmack etwas Gutes parat. Gibt es auch etwas, das nicht geht? Melanie Bischof überlegt kurz: «Beim Konsum ist alles erlaubt, die einzige Ausnahme: Beim Raclette-käse die Rinde abzuschneiden, das geht nicht.» ks

IMMER WIEDER NEUES AUSPROBIEREN

Letzteren hat sich Paul Koller ausgedacht. Der Betriebsleiter der Käserei Urnäsch probiert gerne Neues aus, schliesslich ist er nicht an eine Sortenorganisation gebunden. Urnäscher Käse gibt es deshalb nicht nur mit Gin, sondern auch in einer Gouda-Version, als Tannenchäs oder – der Beliebteste – als Hornkuhkäse. Melanie Bischof, Marketing- und Verkaufsleiterin, verrät: «Eigentlich ist jeder unserer Käse ein Hornkuhkäse.» Genauso wie die Milch eines jeden

# BIS ZUM GENUSS AUF DEM TELLER

Köchin Vreni Giger hat es in der Schweiz unter die Besten gebracht. Zwanzig Jahre kochte sie im «Jägerhof» in St. Gallen, 2003 war sie Schweizer «Köchin des Jahres». Seit 2004 hat ihr der Restaurantführer Gault-Millau regelmässig 17 Punkte verliehen. 2016 wagte sie im «Rigiblick» in Zürich einen Neuanfang als Gastgeberin und Betriebsleiterin – und wurde schon 2017 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Ohne Zögern ist sie bereit, am Obacht Kultur zum Thema Käse mitzuwirken, und sie empfängt uns in ihrem Restaurant hoch über Zürich: «Käse war bei uns zuhause immer vorhanden. Es gab Käse zum Zmorge, zum Znacht. Es wurde mit Käse gekocht. Käse, Milch, Butter, Rahm, Eier, das ist der Grundstock von Nahrungsmitteln, mit dem ich aufgewachsen bin.»

MIT KÄSE AUFGEWACHSEN

Vreni Gigers Eltern hatten in Teufen einen Milchwirtschaftsbetrieb, kauften jedes Jahr Käse von der Molkerei, an die sie Milch lieferten, für Weihnachten jeweils einen ganzen Laib. «Und noch heute hält das meine Mutter so. Sie reserviert jeweils im Sommer einen ganzen Laib, möglichst etwas rezenter als der

Durchschnitt. Vor Weihnachten ist er bereit, wird unterteilt. Alle Kinder und die Enkel werden mit einem vakuumierten Stück beschenkt.»

Käse sei heute ein Massenprodukt, wenden wir ein. «Ich kaufe keine Massenprodukte», sagt Vreni Giger lakonisch, und nennt ein kleines Lädeli im Appenzellerland, wo Leute den Käse lagerten, die ihr Handwerk verstünden, und wo sie auch ihre Fonduemischung kaufe.

Liegen die Wurzeln von Vreni Gigers Kochkunst also in der Familie? Ihre Mutter sei eine hervorragende Köchin. Und auch die Grossmütter hätten gut gekocht: «Essen ist in unserer Familie zentral. Wenn wir uns treffen, dann wird gegessen. Schon in meiner Jugendzeit hat meine Mutter jeden Tag

**«KÄ-  
SE, MILCH,  
BUTTER, RAHM,  
EIER, DAS IST DER  
GRUNDSTOCK VON  
NAHRUNGSMITTELN,  
MIT DEM ICH AUF-  
GEWACHSEN  
BIN.»**

gekocht, richtig gekocht. Zum Zmittag gab es eine Suppe, eine Schüssel Salat, ein Fleischgericht mit einer Beilage. Mindestens ein Gemüse, oft zwei. Und zum Abschluss etwas Süsses. Ein Stück Fladen, ein Stück Kuchen, eine Crème – und wenn sie nichts vorrätig hatte, dann tischte sie mindestens Meringueschalen mit Schlagrahm auf.

Das war der normale Zmittag. Am Sonntag gab es eher etwas Einfacheres, weil Mutter dann auch frei hatte.»

**«NoCH  
HEUTE HÄLT DAS  
MEINE MUTTER So. SIE  
RESERVIERT JEWEILS IM  
SomMER EINEN GANZEN  
LAIB, MÖGLICHST ETWAS RE-  
ZENTER ALS DER DURCH-  
SCHNITT. AN WEIHNACHTEN  
WERDEN ALLE KINDER UND  
DIE ENKEL MIT EINEM VA-  
KUUMIERTEN STÜCK  
BESCHENKT.»**

SAISONAL IST SINNVOLL  
UND MACHT DAS KOCHEN SPANNEND

Als Jugendliche habe sie sich über ihre Eltern lustig gemacht, weil sie im Herbst jeweils ins Rheintal fuhren, um für den ganzen Winter Gemüse einzukaufen, das im Keller gelagert wurde. Noch zu Beginn ihrer Lehre habe sie gedacht: Super, das ganze Jahr über Erdbeeren. «Erst mit der Zeit merkte ich, dass das nicht erstrebenswert ist.» Nach der Lehre begann sie in der «Blumenau» in Lömmenschwil zu arbeiten. Ihr Chef achtete auf Saisonalität, «und da ging mir auf, dass meine Mutter uns genau das vorgelebt hatte: Aprikosen kommen aus dem Wallis, vor den Thurgauer Erdbeeren gibt es keine Erdbeeren, Mandarinli kauft man erst ab dem sechsten Dezember. Das ist es doch, was sinnvoll ist, ökonomisch und ökologisch! Und geschmacklich! Das macht das Kochen spannend, das Leben lebenswert.»

EINST VERHEIMLICHT, HEUTE IM TREND,  
IMMER SELBSTVERSTÄNDLICH: BIOLOGISCH

Vreni Giger ist damit heute voll im Trend. 1996, als sie in St.Gallen den «Jägerhof» übernahm, tat sie alles, um zu verheimlichen, dass sie mit Bio-Lebensmitteln arbeitete. «Wir wollten vermeiden, uns den Ruf als Ökos einzuhandeln.» Das sei damals noch fast ein Schimpfwort gewesen. Heute gehört es zum Lifestyle. «Das ist ein Fortschritt. Es erheitert mich aber auch ein wenig, wenn ich sehe, wer sich heute alles mit Bio-Federn schmückt. Viele sind einfach auf den Zug aufgesprungen.»

Im «Rigiblick» wird fast nur mit Schweizer Lebensmitteln gekocht, Milchprodukte und Brot werden aus dem Appenzellerland geliefert: «Aber wir zelebrieren das nicht. Für mich ist es selbstverständlich, regionale Qualitätsprodukte zu verwenden.» Mit vegetarischer und veganer Küche habe sie keine Mühe. «Aber lasst mich leben, wie ich will! Wenn ich gerne ein- oder zweimal pro Woche Fleisch esse, dann

mache ich das. Ich kaufe kein billiges Fleisch. Ich weiss, woher es stammt. Ich zahle den Preis dafür.» Sie habe aber auch Verständnis, wenn jemand vor allem auf den Preis achte: «Es ist ein Privileg, beste Qualität kaufen zu können.»

Vreni Giger ist inzwischen Städterin geworden - zumindest schätzt sie die Vorzüge der Stadt. Das gegenseitige Unverständnis bedauert sie: Stadt und Land hätten je eigene Qualitäten. «Was ganz klar ist, Stadt und Land sind aufeinander angewiesen. Wir brauchen uns.» sri

VRENI GIGERS KÄSESPÄTZLI

Die Äpfel in Stücke schneiden und mit ganz wenig Wasser weichkochen. Dann passieren für Apfelmus.

Für die Spätzli, Mehl, Eier und Quark vermischen. Etwas Muskat und Salz dazugeben. Mit einem Spätzlisieb den Teig in kochendes Salzwasser drücken und aufkochen, danach direkt in kaltem Wasser abschrecken.

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in Butter langsam andünsten - so lange, bis sie eine goldbraune Farbe haben.

Die kalten Spätzli in wenig Butter andünsten, dann zuerst den Rahm zugeben, danach den geriebenen Käse. Verrühren und mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die Käsespätzli in eine Schüssel geben und mit der Zwiebelschweize übergiessen. Das Apfelmus dazu servieren.

4 Eier | 400 g  
Quark | 400 g Mehl |  
Salz, Muskat  
200 g Appenzeller Käse,  
eher rezent | 0,5 dl Rahm |  
schwarzer Pfeffer  
4 Zwiebeln | 50 g Butter  
4 Äpfel

# HEIMAT - DER KLEINE KATALOG

VON GEROLD  
SPÄTH

Meine Heimat Barbarswila liegt am Zürisee, dem vor zwölftausend Jahren ein namenloser Gletscher das Bett herausgehobelt hat. - Wann überkommt uns die nächste Eiszeit?

Auf einem Moränensporn die Akropolis: Schulhaus, Kirche, Burg. Die Sicht weit und breit. Rechterhand die reiche Goldküste, links die steuergünstige Pfnüselküste - beide wild überbaut. Ganz im Westen Seldwyla. Im Südosten die Glarner und Schwyzer Alpen - vor kurzen Jahrzehnten noch mit ewigem Schnee...

Heimat ist ein beweglich Fest  
Ungerufen schöne Bescherung und  
nicht selten eine pralle Ladung  
von flott geführtem Mist

Heimat ist der prima Primilehrer  
den man inniglich verehrte - und  
im Jahr drauf jener miese Knilch  
den man gehasst und nur gefürchtet hat

Heimat ist SonntagsSchlauch über  
Stock und Stein...

Gartenwirtschaft im Kastanienblust  
rot und weiss... - Plötzlich übern  
See herauf SingSang jenes Glöckleins  
welches BlitzDonnerWolkenbruch  
prophezeit - drum Schtääfner  
Seichglocke heisst

Heimat ist Frühmorgenlicht mit  
Goldglanz gleissend  
Duster noch die Inseln - dann  
glitzerblitzend...

Am Abend Alpenglut himmelhoch  
über dämmerdunklen Hängen...  
Im Nachtschatten jetzt deine  
Ufer voll Lichterflirr

Heimat ist tiefes Wasser  
trüb genug  
quickfingrig drin zu fischen  
Ist schweinfreundlich Kolleg  
Essig  
der deineseine Suppe dir  
gern salzt

Heimat ist Hundskehr im Süsswinkel  
wo Säu und Eber gauchzen hoch  
über Burg und Kirchgetürm  
Küh und Muni jauchzen  
Ist Affentanz auf hölzig  
Boden - wills Gott dass das lang  
hebet - am beschte nüd emol beebet

Heimat ist dem Paradies  
präzis gegenüber  
köstlich herausgeputzt  
wunderhübsch hingerotzt  
erlesen hochgeprotzt  
Ist NichtSchwimmKlub  
SchlauSchleifVerein  
feindick verzopft

Heimat ist Gezwitscher von  
Generationen ehrenwerter  
PappNasenVögel mit  
NarrenKappen voller  
KlingKlangSchellen... -  
Ach ist allhier gut wohnen!

Jetzt gang mir aus den Bohnen! (\*)  
Aus den Bohnen!!  
Use us de Boone!!!

(\* Diese Zeile abgekupfert  
bei Johann Fischart, ge-  
nannt «Mentzer», Strass-  
burg um 1546 - Forbach  
1590; munterster Satiriker  
des 16. Jhdt.)

Nachschlag zur Ufenau, grössere der erwähnten Inseln  
und grösste der Schweiz.

Hier liegt seit 1523 der frühe Aufklärer Ulrich von Hutten.  
Und anno neunzehnsiebig hat da ein gewisser Hans  
Johann Unschlecht eine Fuhre Dynamit gezündet. Der  
Stoff hat die ursprüngliche grosse kompakte Insel in  
die übriggebliebenen zwei Eilande Lützel- und Ufenau  
zersprengt.

Ach Ufenau! Wer bei dir aus dem Kahn steigt  
quert jene delikateste Linie wo seit  
abertausend Jahren der See dich küsst ...

Dein Boden ist tiefgründiger als Menschengedenken  
Man nennt ihn heilig auf Schritt und Tritt und  
unantastbar

Doch neuere Zeiten belauern dich aus nächster  
Ferne ...

Ufer heillos beklotzt mit Scheuss und mit  
Ramsch

Wer immer dir sich nähert  
dem rat' ich aufzumerken ...  
Wasser ... Wellenschlag ... Wind im  
Schilf und in den Bäumen ...

Die alten Gemäuer ...

Jeder Stein sagt streng und heiter:

Oh ihr churzläbige Schatte! Ich bi tuusigmool  
elter als ihr! Tänked draa!

Und tuusigmool jünger! Hebed Sorg!

**Gerold  
Späth**, \*1939, ist  
Schriftsteller und lebt in  
Rapperswil. Sein Werk umfasst  
Romane, Hörspiele und Theater-  
stücke. Er wurde mit dem Alfred-  
Döblin-Preis, dem Preis der Schweize-  
rischen Schillerstiftung, dem Jahres-  
preis der St. Gallischen Kulturstiftung  
und dem Gottfried-Keller-Preis aus-  
gezeichnet. Zuletzt ist von ihm  
«Alyeska. Acht Geschichten»  
im Lenos-Verlag er-  
schienen.

# WIE DER ALP-KÄSE ZUM KULTURERBE WIRD

VON MYRIAM SCHLEISS

Wer das Appenzellerland besucht, seine Geschichte und sein Brauchtum erforscht, kommt nicht um den Appenzeller Käse herum. Die Herstellung und Vermarktung des traditionsreichen Produkts prägt sowohl die Landschaft wie auch die lebendigen Traditionen der Region. Die Alpfahrt, die Sennenschnitzerei und -sattlerei oder die Bauernmalerei mit ihren Darstellungen von Alltags Szenen auf der Alp sind nur ein paar Beispiele der vielfältigen Ausdrucksformen dieser engen Beziehung zwischen Land, Mensch und Tier. Ähnliches ist seit dem Mittelalter auch in anderen Kantonen und Regionen der Schweiz bezeugt, beispielsweise im Greyerzerland, im Berner Oberland, im Wallis oder im Tessin. Schweizer Alpkäse gibt es in den unterschiedlichsten Formen, Farben und Geschmacksrichtungen. Eines haben die Produkte jedoch gemeinsam: Sie werden in den Sommermonaten auf den Schweizer Alpweiden mittels jahrhundertealtem Fachwissen und mit über Generationen hinweg überlieferten Handgriffen hergestellt. Die von vielen Schweizer Viehzüchterinnen und Viehzüchtern betriebene Sömmerung zeugt von einem besonderen Bezug zur produktiven Nutzung des Alpenraums. Obwohl das Weideland im 19. Jahrhundert auch auf das Flachland ausgedehnt wurde, konnte die Alp ihre besondere wirtschaftliche Funktion stets erhalten und die Herstellung von renommierten Käse- oder Fleischprodukten ermöglichen.

Um die Bewahrung der Tradition zu unterstützen und gleichzeitig die Öffentlichkeit für deren Bedeutung und Nutzen zu sensibilisieren, soll die Alpsaison auf die Liste des immateriellen Kulturerbes der Unesco aufgenommen werden.

Eine entsprechende Kandidatur wurde vom Bundesamt für Kultur Ende März 2022 bei der Unesco eingereicht. Aufgrund eines Beschlusses des Bundesrates im Jahr 2014

wurden bisher acht lebendige

## «DIE UNESCO-KANDIDATUR FÖRDMT EIN BREITES VERSTÄNDNIS DER SCHWEIZER ALPWIRTSCHAFT ALS EINE GESAMTHEIT VON WISSEN UND PRAKTIKEN.»

Traditionen für eine solche Kan-

didatur ausgewählt, darunter beispielsweise die Basler Fasnacht, die Schweizer Uhrmacherskunst und Kunstmechanik oder die Fête des Vignerons in Vevey. Sie alle zeichnen sich durch gemeinschaftliche Aktivitäten aus, welche durch starke soziale Interaktionen geprägt sind und sich über lange Zeit in der Gesellschaft verankert haben.

Ausgearbeitet wurde die Kandidatur «Alpsaison» von einer Arbeitsgruppe von Fachpersonen, welche wiederum von einem Netzwerk von interessierten Kreisen unterstützt und beraten wurde. Die Eingabe fördert ein breites Verständnis der Schweizer Alpwirtschaft als eine Gesamtheit von Wissen und Praktiken, die sich den sich verändernden Bedingungen ökologischer und wirtschaftlicher Art anpassen und vielfältige kulturelle Ausdrucksformen hervorbringen. Herausforderungen in Bezug auf die Bewahrung der Tradition - wie zum Beispiel das komplexe Gleichgewicht zwischen Alpbewirtschaftung, Nachhaltigkeit und Bergtourismus - sollen mit entsprechenden Massnahmen gemeinsam angegangen werden. Über die Aufnahme der Alpsaison auf die Liste des immateriellen Kulturerbes wird die Unesco frühestens per Ende 2023 entscheiden.

**Myriam Schleiss**, \*1980 in Zürich, ist im Kanton Waadt aufgewachsen. Seit 2018 leitet sie den Dienst Kulturelle Teilhabe im Bundesamt für Kultur.

# APPENZELLER BERUFSSPEZIALITÄTEN

DER APPENZELLER KÄSE IST EIN EIGENTLICHER EXPORTSCHLAGER, UND ZWAR NICHT ERST SEIT WENIGEN JAHREN ODER JAHRZEHNTE. DIE MILCHWIRTSCHAFT IM APPENZELLERLAND PRÄGT AUCH LANGE UND BIS HEUTE DIE LANDSCHAFT UND BRACHTE SPEZIFISCHE BERUFE, BESONDERE ARBEITSTEILUNGEN SOWIE TYPISCHE KULTURELLE ERZEUGNISSE HERVOR.

Viehwirtschaft. Dabei spielte die Möglichkeit der Alpwirtschaft eine wichtige Rolle: Da das Vieh während einiger Wochen auf der Alp war, wurden die Talwiesen für die Heugewinnung und somit für die Überwinterung des Viehs geschont.

## **SENNE UND HEUBAUERN**

Die extensive Viehhaltung im Appenzellerland drängte den Getreidebau seit dem 14. und 15. Jahrhundert mehr und mehr zurück. Die Konzentration auf die Viehwirtschaft war denn auch nur dank der Versorgung mit dem Grundnahrungsmittel Getreide

le Höfe zu grosse, halbleere Ställe besaßen. Die Heimweber mit Bauernhöfen verfügten über viel Heu, das sie selber nicht brauchten. Das bot die Voraussetzung für eine Arbeitsteilung, die einzigartig war: Appensennen, die grosse eigene Viehbestände hatten, hüteten über die Sommermonate ihr Vieh auf den Alpen des Alpsteins. In den Wintermonaten mieteten sie sich bei den Heimwebern mit Bauernhof ein. Letztere stellten den Sennen Stall, Unterkunft und Heu für das Vieh zur Verfügung, weshalb sie auch «Heubauern» genannt werden. War der Heuvorrat eines Heubauern aufgebraucht, zogen die Sennen mit ihrem Vieh zu einem nächsten weiter – also eine fast nomadische Lebensweise.

«Seit dem 15. Jahrhundert ist bekannt, dass Appenzeller Käse ein wichtiges Handelsgut war.»

In einem um 1200 geschriebenen Verzeichnis von Abgaben an das Kloster St. Gallen folgt an erster Stelle das Appenzellerland mit «caseos alpinos», also Alpkäsen. Wie gross diese waren und ob es sich dabei bereits um Hartkäse oder noch um zigerartige Weichkäse handelte, die im Mittelalter verbreitet waren, entzieht sich unserer Kenntnis. Seit dem 15. Jahrhundert ist hingegen bekannt, dass Appenzeller Käse ein wichtiges Handelsgut war. Wie andere voralpine und alpine Gebiete der Schweiz verlegte sich das Appenzellerland auf die

de aus dem St. Galler Fürstenland und aus Süddeutschland möglich. Im Laufe der Zeit wandten sich zudem eine zunehmende Zahl von Appenzeller Bauern von der Viehwirtschaft ab und der Textilwirtschaft zu: Seit dem 16. Jahrhundert verdienten viele Bauernfamilien ihren Unterhalt als Heimweber und hatten nur noch Kühe für den eigenen Milchbedarf. Die Folge davon war, dass vie-

## **KÄSEGROSSISTEN**

Eine weitere Arbeitsteilung bestand zwischen den Sennen und den Gremplern. Obwohl der Begriff «Gremplern» eher für das Trödeln oder Krämer von Kleinhändlern benutzt wurde, waren die Molkengremplern im Appenzellerland Grosshändler. Die Sennen verkauften den Molkengremplern den Käse, den sie auf der Alp herstellten. Letztere pflegten den Käse bis zur Handelsreife in ihren Talliegenschaften, um ihn und die Butter in der Umgebung und teils auch über den Bodensee zu verkaufen. Die grösste Käse- und Butter-Abnehmerin war die Stadt St. Gallen.



Oben: Auf dem Gemälde von Johannes Zülle aus dem Jahr 1874 sieht man im Vordergrund drei bepackte Pferde, sogenannte Gremplerpferde, die Milchprodukte transportieren.

Unten: Das Fahreimer-Bödeli von Conrad Starck aus dem Jahr 1821 mit dem Spruch «Die Kuh ist freilich nur ein Thier, allein wie nützlich ist sie dir» bringt zum Ausdruck, was es brauchte, um einen guten Alpkäse herzustellen: eine Milchkuh und den Alpennen.



## DIE STIFTUNG FÜR APPENZELLISCHE VOLKSKUNDE

Die Appenzeller Bauernmalerei bringt die grosse Bedeutung der Alpwirtschaft als Grundlage für die Herstellung von Alpkäse zum Ausdruck. Die in den 1970er-Jahren gegründete Stiftung für appenzellische Volkskunde ist Eigentümerin einer umfassenden Sammlung verschiedener bildlicher Darstellungen auf Sennestreifen, Eimerbödeli und Gemälden, die in den Museen in Stein, Urnäsch, Herisau und Heiden ausgestellt sind. Die Stiftung, deren Auftrag das Sammeln, Erforschen und Vermitteln ist, wird auch von der Dr. Fred Styger Stiftung, Herisau, unterstützt. Damit kann unter anderem die Forschungs- und Vermittlungstätigkeit der Kustodin Dr. Nathalie Büsser, einer Expertin im Bereich Geschichte des alpinen Raums und der ländlichen Gesellschaft, bestritten werden.

**WEB**  
mehr auf [obacht.ch](http://obacht.ch)

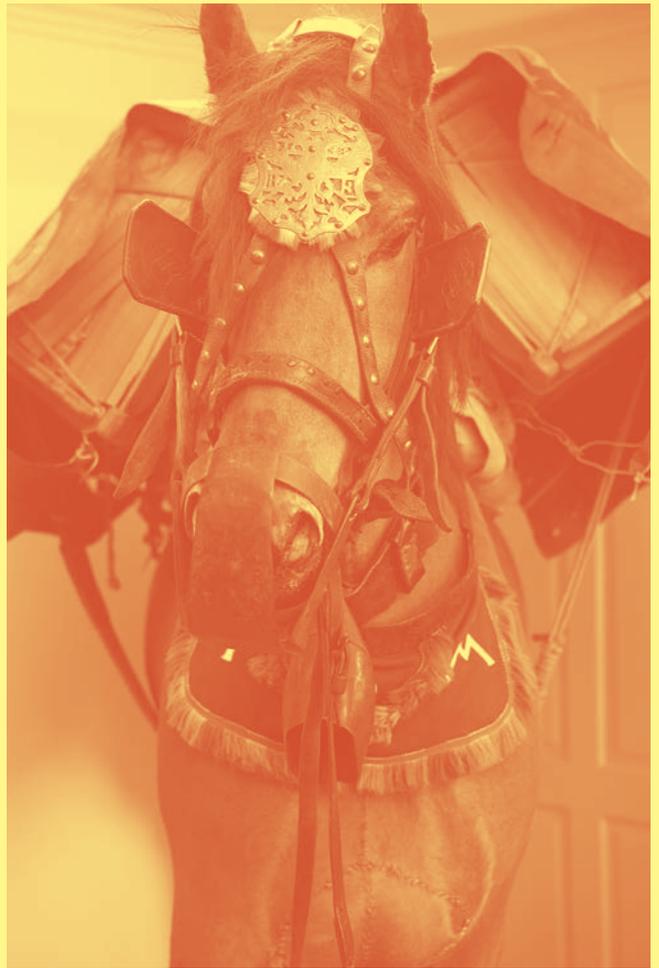
Die Molkengrempler vereinbarten mit den Sennen in der Regel Abnahmeverträge für ein ganzes Jahr. Den Alpkäse holten sie regelmässig mit ihren Pferden bei den Sennen ab. «Die Pferde, durch welche aller Transport geschieht, tragen die Lasten auf hölzernen Sätteln. [...] Sie sind bisweilen mit grossen bunten Decken und mit Schellen so sehr aufgeputzt, dass man glauben könne, es wäre der Bagagezug eines vornehmen Herrn», beschreibt Johannes Gottfried Ebel 1798 einen Zug Gremplerrosse.

## STEIN ALS ZENTRUM DER MOLKENGREMPLER

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts - als der Käse vorwiegend auf der Alp und noch nicht in Talkäsereien gefertigt wurde - gab es in Ausserrhoden 25 Molkengrempler. Beinahe die Hälfte von ihnen war 1834 in Stein ansässig, während sich die restlichen Molkengrempler mit Pferden fast ausgeglichen auf die Gemeinden Hundwil, Urnäsch und Gais verteilten.

An der in Stein lebenden Familie Müller lassen sich beispielhaft mindestens fünf Generationen als Grempler nachverfolgen: Der Molkengrempler Johannes Müller (1793-1870), genannt «Jungen Hannelsli», wohnte in der Grub. 1874 fertigte der Senn- und Maler Johannes Zülle als Auftragsarbeit ein Gemälde von einem Grempler mit drei Saumpferden an. Auf dem Bild ist über der Traglast des ersten Pferdes das sogenannte Gremplertäfelchen als Standeszeichen erkennbar; die beschrifteten Wachsdecken ermöglichen die Zuordnung der Gremplerpferde an Hans Müller (1821-1900), dem Sohn des oben genannten Johannes. Aus Steuerregistern lässt sich weiter ableiten, dass auch Hans Müller bis zu seinem Tod in der Grub lebte. Sein Sohn Jakob (1856-1902) verbrachte ebenfalls sein Leben im selben Haus mit Remise, Stadel und Käsekeller. Nach dem Tod von Hans und Jakob übernahm 1903 wiederum Jakobs Sohn, ebenfalls Jakob (1879-1949), den Betrieb. In seinem Nachruf aus dem Jahr 1949 ist zu lesen, dass er als junger Mann den väterlichen Hof mit Gremplerei und Fuhrhaltereie übernommen und sich als Fahrer, Säumer, Handhub, Senn und Käser von Appenzeller- und Emmentalerkäse eine vielseitige Ausbildung erworben habe. Zudem war er Gemeinderat, Gemeindehauptmann und Kantonsrat. Kurz vor seinem Tod übergab er dem Museum Herisau ein Gremplerross. Das ausgestopfte Pferd mit originaler Schmalz-Packung, Zaumzeug von 1787 und bemalter Schutzblende ist - zur Freude vieler - heute noch dort ausgestellt.

Auf dem beim Publikum beliebtesten Gremplerross im Museum Herisau stehen die Initialen von Hans Müller sowohl auf dem Zaumzeug als auch auf der Blende.



«Obwohl der Begriff «Gremplern» eher für das Trödeln oder Krämerhandeln von Kleinhändlern benutzt wurde, waren die Molkengrempler im Appenzellerland Grosshändler.»

- Text: Ursula Butz und Stefan Sonderegger
- Bilder: Appenzeller Volkskunde-Museum Stein, Depositum Sammlung S; Stiftung für appenzellische Volkskunde; Museum Herisau, Fotografie: Jürg Zürcher
- Quellen und Literatur: Johann Gottfried Ebel: Schilderungen der Gebirgsvölker der Schweiz, Erster Teil, Leipzig 1798, S. 127; Appenzellische Jahrbücher 1949, S. 59; Rudolf Hanhart; Stefan Sonderegger: Appenzeller Bauernmalerei, Herisau 1998, S. 46-47; Schweizerisches Idiotikon, Bd. II, Sp. 737; Hans Koller: Stein AR - einst ein wichtiger Stützpunkt des Molkengremplerberufes, Stein 2021; Johann Martin Schirmer: Der Sammler in den Alpen; StAAR, Ms. 35, S. 792; StAAR, Ca.C12-18-16-02-01; Steuerrödel von Stein, 1879-1919; StAAR, Ca.N3-05-02 bis Ca.N3-05-15; StAAR, Cb.D.05-23, Cb.D.05-26, Cb.D.05-29, Cb.D.05-33; StAAR, D.05-23.

**Dr. Ursula Butz**, \*1986, ist wissenschaftliche Archivarin im Staatsarchiv Appenzell Ausserrhodens.

**Prof. Dr. Stefan Sonderegger**, \*1958, ist Historiker, Präsident der Stiftung für appenzellische Volkskunde und lehrt an der Universität Zürich.

# IN WEIN UND PFEFFER GEBEIZT

LAURENZ ZELLWEGER WAR ANFANG DER 1760ER-JAHRE DER ERSTE, DER SEINEN HEIMATKANTON APPENZELL AUSSERRHODEN IN EINEM AUFSATZ WISSENSCHAFTLICH BESCHRIEB. EINE PASSAGE ÜBER DEN SULZKÄSE IST BESONDERS REIZVOLL.

Mit 21 Jahren promovierte der Appenzeller Kaufmannssohn 1713 im niederländischen Leiden zum Doctor Medicinae. Er kehrte nach Trogen zurück und praktizierte, bis er 51 Jahre später starb. Laurenz Zellweger, der als Arzt beliebt und gefragt war und in seinem langen Berufsleben Land und Leute studierte, beklagte sich in Briefen an seine Freunde in Zürich über mangelnde Musse zum Schreiben. Nichtsdestotrotz hielt er seine Erkenntnisse und Erfahrungen in einem umfangreichen Aufsatz über das Land Appenzell mit dem Titel «Versuch einiger physicalisch und medicinischer Betrachtungen» fest. Auftraggeberin war die Naturforschende Gesellschaft Zürich, deren Mitglied Zellweger war.

## EIN STINKER

In diesem Aufsatz empfiehlt er jungen Medizinerinnen, zu Beginn ihrer praktischen Tätigkeit die Lebensgewohnheiten der ihnen anvertrauten Menschen kennenzulernen: ihre Erziehung, ihre Arbeit, ihre Getränke, ihre Speisen. Im Falle der Appenzellerinnen und Appenzeller gehört dazu der «Käs». Dieser

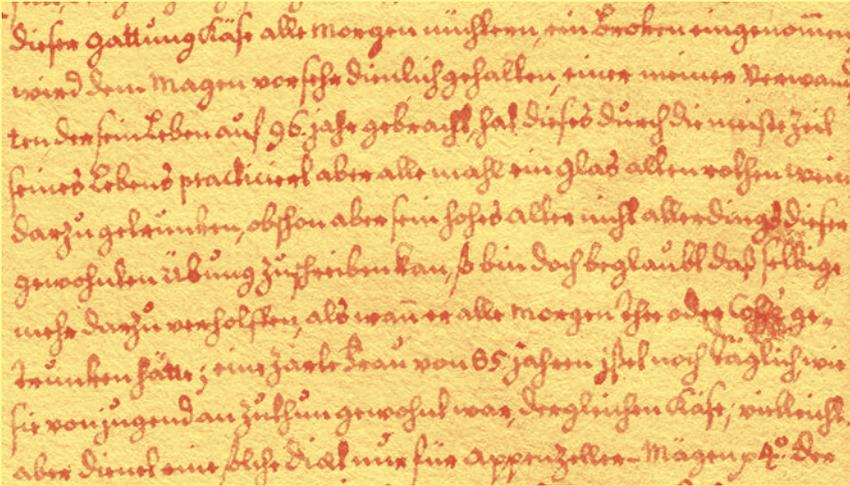
«Ich und andere, die keine Liebhaber des Käses sind, [möchten] dergleichen gesulzete Käse lieber Stinker nennen.»

stand seit dem Mittelalter auf dem Speisezettel der viehwirtschaftlich geprägten Bevölkerung. Entsprechend differenziert war mittlerweile die Herstellung. Zellweger zählt mehrere Käsesorten auf, darunter Spezialsorten wie den «Gstellkäs», der «neugemacht» und «ein wenig ausgetrocknet mit Rinden umgeben auf die Gestell in Keller gesetzt wird», den «gesalzenen Käs», der «noch mehr ausgetrocknet öfters gesalzen wird», oder den «Sulzkäs».

Diesen beschreibt er besonders detailliert: Von Sulzkäse spreche man, wenn «gesalzene Käse in einem Trog in Wein mit Pfeffer, oder in Wasser mit Pfeffer, worein man zuweilen die Hefen von weissen Weinen mischet, eingebeizet werden, welche Beitze dann auch nach und nach Theile von Käsen absondert oder wegbeißt, wodurch dann eine Sulz erzielet wird, welche die ganzen Käse durchdringt und mürbe machet, aber einen so starken und widrigen Geruch zu wegen bringt, daß ich und andere, die keine Liebhaber des Käses sind, dergleichen gesulzete Käse lieber Stinker nennen möchten». Zellweger verrät nicht nur sachkundig die Kunst des Sulzens, er hält auch fest, was er und andere vom Ergebnis halten. Und in der Tat, der Appenzeller Rässkäs ist bis heute ein Stinker geblieben. Man mag ihn – oder man meidet ihn!

## VIELLEICHT NUR FÜR APPENZELLER MÄGEN

Ob er gesund ist? Der Arzt beantwortet diese Frage auf seine Weise. Er schreibt: «Von dieser Gattung Käse alle Morgen nüchtern einen Brocken eingenommen, wird dem Magen vor sehr dienlich gehalten, einer meiner Verwandten, der sein Leben auf 96. Jahr gebracht, hat dieses



Oben: Ein Auszug aus dem autografischen Manuskript von Laurenz Zellweger aus dem Jahr 1761, das bei Erschliessungsarbeiten zum Vorschein kam und dem gedruckten Text von 1764 weitgehend entspricht.



Unten: Laurenz Zellweger wird um 1764 von Johann Caspar Waser in einer Federzeichnung porträtiert. Die Inschrift charakterisiert den Arzt und Philosophen Zellweger, der unter seinesgleichen «Philocles» - der für seine Freunde Berühmte - genannt wurde: «Gehe nicht krumm nach Maennern[,] die richtige Wege gegangen. Kennst du nicht den Geraden Pfad[,] so frage Philocles.»

«Eine zarte Frau von 85. Jahren isset noch täglich [...] dergleichen Käse; vielleicht aber dienet eine solche Diät nur für Appenzeller=Mägen.»

durch die meiste Zeit seines Lebens practirt, aber allemal ein Glas alten rothen Wein darzu getrunken, obschon ich aber sein hohes Alter nicht allerdings dieser gewohnten Uebung zuschreiben kann, so bin doch beglaubt, daß selbige mehr darzu verholffen, als wann er alle Morgen Thee oder Caffee getrunken hätte; eine zarte Frau von 85. Jahren isset noch täglich, wie sie von Jugend an zu thun gewohnt war, dergleichen Käse; vielleicht aber dienet eine solche Diät nur für Appenzeller=Mägen.» Zumindest die Beobachtung zeigt, der Sulzkäse mag im Inneren weiterbeissen, aber verkürzt zumindest keine Leben.

#### NACHLEBEN

1804 übernimmt der in Gais tätige Glarner Pfarrer Johann Rudolf Steinmüller im zweiten Band seiner «Beschreibung der schweizerischen Alpen- und Landwirthschaft» im Kapitel «Von dem Appenzeller Käse und Butter» Zellwegers Definition der Käsesorten stellenweise wörtlich. Der protestantische Pfarrer bleibt jedoch nüchtern im Ausdruck. Für ihn ist der Sulzkäse kein Stinker, sondern ein Käse mit «starkem Geschmack [...], der nicht jedermanns Gaumen wohlschmeckt». Wenn heute zur Geschichte des Appenzeller Käses publiziert wird, gilt Steinmüller als Quelle. Die Kennt-

nis der Zellweger'schen Ausführungen jedoch lohnt sich nicht nur, weil sie älter ist, sondern vor allem auch wegen des humorvollen Umgangs mit dem Stoff.

- Text: Heidi Eisenhut
- Quellen: Kantonsbibliothek Appenzell Ausser rhoden, Fa Zellweger 31/A : 06 [Manuskript]. - Laurenz Zellweger: Versuch einiger physicalisch und medicinischer Betrachtungen. In: Abhandlungen der naturforschenden Gesellschaft in Zürich 2/1764, S. 309-360, hier S. 328 f.; Appenzell um 1800. Johann Rudolf Steinmüllers Beschreibung der appenzellischen Alp- und Landwirthschaft. Neu herausgegeben und eingeleitet von Werner Vogler. Herisau 1989, hier S. 201-208.
- Bilder: Kantonsbibliothek Appenzell Ausserrhoden

## VON DER ALP INS TAL

IN ALLEN GEMEINDEN DES KANTONS APPENZELL AUSSER-RHODEN ENTSTANDEN IN DEN 1860/1870ER-JAHREN SOGENANNTTE TALKÄSEREIEN. DIE KÄSEREI WURDE VON DEN ALPEN INS TAL GEHOLT UND ZU EINEM GANZJÄHRIGEN ERWERBSZWEIG GEMACHT. DAMIT VERBUNDEN WAR DIE EINFÜHRUNG EINER NEUEN - ÜBERRASCHENDEN - KÄSEREITECHNIK.



Ein Käser arbeitet vermutlich um 1930 in einer unbekanntenen Talkäserei im Appenzeller Hinterland.

Eindrücklich hat Franz Michael Felder (1839-1869) aus Schoppernau im Bregenzerwald diese Umstellung, die auch in seiner Heimat stattfand, in seiner Biografie von 1869 dargestellt. Der Bergbauer, Schriftsteller und Sozialreformer beschrieb den Wandel wie folgt: «Solange die Milchwirtschaft noch auf der untersten Stufe stand und man nur kleine Appenzellerkäse zu bereiten wusste, konnte das auch hier [im Bregenzerwald] rüstigen Mädchen überlassen werden; der vorteilhafteren Fettsennerei würden die wenigsten gewachsen sein.» Seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts war im Bregenzerwald also Appenzeller Käse hergestellt worden. Um was aber handelt es sich bei der so genannten «Fettsennerei»?

### PIONIER JOHANN ULRICH ZÜRCHER IN DER ZÜRCHERSMÜHLE

Die Antwort dazu liefert Johann Ulrich Zürcher-Früh (1816-1889) in Urnäsch. Als der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verein 1864 eine Besichtigung der Appenzeller



Eine ehemalige Käserei im Leuchen bei Walzenhausen, in welcher heute gewohnt wird.

Alpen vornehmen liess, kamen die Inspektoren auf Zürchers Alp Oberes Aueli ins Staunen. Sie stiessen auf eine moderne Einrichtung zur Produktion von ... Emmentaler Käse. Emmentaler hiess damals das Zauberwort, im Appenzellerland, im Brengenerwald und eigentlich überall: ein vollfetter Hartkäse aus Rohmilch.

Ungewöhnlich war, dass Johann Ulrich Zürcher auf der Alp und nicht an seinem Wohnort mit der Herstellung von Emmentaler Käse begann. Der Eigentümer der Zürchersmühle war neben der Müllerei, Sägerei und Bäckerei in verschiedenen weiteren Geschäften tätig, so handelte er auch mit Pferden, Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Käse. Für den Ausbau seiner landwirtschaftlichen Tätigkeit erwarb Zürcher in den 1860er-Jahren einige Liegenschaften im Gebiet Befang - Brenneren auf der Hundwiler Seite der Zürchersmühle, also nun im Tal. Dort liess er auch einen Käsekeller und einen Schweinestall erstellen. 1878 folgte eine moderne Dampfkäserei, in der zwei Brüder aus dem Emmental zu Werke gingen. Die mit dem Dampfkessel erzeugte Hitze wurde zum Wärmen des Käsekessels und des Schweinefutters verwendet. Den Schweinen wiederum wurde die Molke, die beim Käsen entstehende Restflüssigkeit, verfüttert.

«Zog man anfänglich noch häufig Käser aus Appenzell Innerrhoden bei, waren es bald nur noch Berner und Innerschweizer.»

#### EINFÜHRUNG DER TALKÄSEREI

Die Käseproduktion verlagerte sich innert weniger Jahrzehnte (1830-1870) vom Alpengebiet ins Tal, in sogenannte Talkäsereien. Der von bernischen Firmen dominierte Käsehandel unterstützte ihre Ausbreitung und steuerte die vorrangige Produktion von Emmentaler. Mit dem Niedergang der Alpkäserei übernahmen viele Sennen Dorfkäsereien. Damit dehnte sich die Produktion des Emmentalers auf das ganze schweizerische Mittelland und weite Teile Europas aus; für die grossen Laibe von siebzig und mehr Kilogramm waren nun starke Männerarme und mechanische Einrichtungen vonnöten. Im Kanton Appenzell Ausserrhoden entstanden in den 1860/1870er-Jahren in allen Gemeinden Talkäsereien. Zog man anfänglich noch häufig Käser aus Appenzell Innerrhoden bei, waren es bald nur noch Berner und Innerschweizer.

#### KÄSEREI NIEDERER IM LEUCHEN

Ein seltenes Beispiel für ein Gebäude aus der Anfangszeit der Talkäserei befindet sich im Leuchen in Walzenhausen. Vermutlich 1876 liess Johann Conrad Niederer die Käserei errichten. Das Erdgeschoss ist aus massiven Sandsteinen gemauert, die beid-

seitig verputzt wurden. Für die Produktion stellte Niederer Käser aus dem Emmental und erstaunlicherweise aus dem Gebiet des Hegau im Grossherzogtum Baden ein. Niederers Sohn erweiterte den Betrieb im frühen 20. Jahrhundert um eine Schweinemästerei. Diese wurde später vergrössert und gehörte mit gut achtzig Tieren im dritten Viertel des 20. Jahrhunderts zu den grössten Schweinemästereien im Kanton. Die Käseherstellung wurde zuletzt durch Robert Lutz bis 1969 weitergeführt. Heute dient das ehemalige Käsereigebäude als Wohnhaus. In den verbleibenden Käsereien hat seit der Gründung der Sortenzentrale 1942 der Appenzeller Käse den Emmentaler übrigens wieder verdrängt.

– Text: Thomas Fuchs  
– Bilder: Staatsarchiv Appenzell Ausserrhoden, Fotografie Heinrich Bauer; Denkmalpflege Appenzell Ausserrhoden

**Thomas Fuchs**, \*1959, ist Kurator am Museum Herisau und freierwerbender Historiker und Archivar.

# MUSIG OND CHÄÄS

WAS HAT MUSIK MIT KÄSE ZU TUN? DIE SCHEINBAR AN DEN HAAREN HERBEIGEZOGENE VERBINDUNG ENTPUPPT SICH ALS VIEL ENGER ALS VERMUTET. DENN DIE VOLKSMUSIK HAT MIT KUHREIHEN - ALSO LOCKRUFEN, UM TIERE ZUM MELKEN ZU VERSAMMELN - IHREN ANFANG GENOMMEN. DER KÄSE TAUCHT SEITHER IN VIELEN MUSIKTEXTEN UND -TITELN AUF.

«Im Täschli han i Chääs und Brood» heisst es im Geissreihen von Gottlieb Jakob Kuhn (1775-1849). Veröffentlicht wurde dieses Lied im Gedenken an die Unspunnenfeste von 1805 und 1808 im Band «Schweizer Kühreihen» von Johann Rudolf Wyss. Es steht hier als Beispiel, wie der Käse als wichtiger Bestandteil der sennischen Alpkultur aufgefasst wurde. Das Lied wirkt appenzellisch und wird rund um den Säntis oft gesungen, auch wenn es seinen Ursprung im Berner Oberland hat.

## APPEZZELLER NATIONALHYMNE

Natürlich gibt es auch eine grosse Zahl von appenzellischen Liedtexten (Ratzliedli), in denen der Käse erwähnt wird. Bekannt und wohl sehr alt ist der halb gesungene, halb gesprochene Kindervers «Jä Appezeller Meiteli, wie machsch denn du de Chääs? Ich tuen en in es Chöbeli ond trock en mit em Födeli, dromm isch de Chääs so räss». Auch beliebt ist der Vers «Mer sönd halt Appezeller, hend Chääs ond Moscht im Cheller». Die Berewegge-Polka, bekannt als Appenzeller Nationalhymne, wurde während Jahrzehnten als «Bereberewegge, Chääs ond Brot» gesungen. Zuweilen hat sich der Text gewandelt in «Bereberewegge, Schmalz ond Brot», und der Käse wurde in die zweite Strophe verbannt: «Chääs ond Worscht get bigoscht en schöne Torscht».

## KÄSE UND MUSIKKOMMERZ

Häufiger als in Liedtexten findet sich ein Bezug zum Käse in den Titeln von Musikstücken. Allerdings reichen diese Titel nicht so weit zurück, denn bis Anfang des 20. Jahrhunderts bezeichneten die Volksmusikanten ihre Stücke meistens lediglich mit «Walzer» oder «Schottisch». Mit dem

«Chääs ond Worscht get bigoscht en schöne Torscht.»

Aufkommen von Schellackplatten ergab sich der Bedarf, die einzelnen Stücke mit einem Titel zu versehen. Die ältesten Platten in der Sammlung des Roothuus Gonten stammen von 1902 und 1904. Sie tragen Titel, die vermutlich von der Plattenfirma erfunden wurden, beispielsweise die - von einer Handschrift fehlerhaft gesetzte - «Weglisalpstubele» (Meglisalpstubete).

Im Roothuus Gonten finden sich mehr als zwei Dutzend Titel von Musikstücken mit Bezug zu Käse: «Rässe Chäs» von Hans «Ursele» Dörig, «Zo Chääs ond Moscht» von Albert Düsel, «Rässe Chäs ond Biberflade» von Dölf Mettler, «Appezölle Chäsfescht» von Guido Neff, «Chäs-Salot» von Walter Neff, «E wörzigs Bröckli Appezöller Chääs» von Nicolas Senn oder das Jodellied «Rässe Chäs» von Markus Flückiger, vorgetragen von der Jodlerin Nadja Räss (Nomen est omen), um nur einige zu nen-

nen. Mit dem Aufkommen von Langspielplatten, später von Musikkassetten und CDs erhielten ganze Alben eigene Namen. Auch hier blieb der Bezug zum Käse erhalten: «Chäshörndli» von Walter Alder oder «Zo Chäs ond Brot - Musig vom Baazlis Franz».

## KÄSE UND SCHALL

Dem Zusammenhang zwischen Musik und Käse hat auch ein Projekt der Hochschule der Künste Bern und des Tierarztes, Käseproduzenten und Geschäftsführers des Käsehauses 3K in Burgdorf, Beat Wampfler, nachgespürt. Die Frage war, ob die Musik einen Einfluss auf den Käsegeschmack hat. Für letzteren sind die Bakterien verantwortlich, da sie die Fettsäuren spalten und damit das Fett als Geschmacksträger beeinflussen. Im Rahmen des Festivals «Alpentöne» wurden Käselaiber während ei-



Oben: In zahlreichen Volksmusikstücken taucht der Käse im Titel oder im Text auf.

Unten: In einer Untersuchung der Hochschule der Künste Bern und des Käseproduzenten Beat Wampfler im Jahr 2021 wurde ein Einfluss von Musik auf die Geschmacksbildung von Käse festgestellt. Dieser war über mehrere Monate mit einem Ländler beschallt worden.

«Bei manchen Klängen sind die Pflanzen eingegangen, bei anderen haben sie sich prächtig entwickelt. Wieso sollte es bei Bakterien anders sein?»

nes halben Jahres rund um die Uhr mit dem Urner Ländlerhit «Zogä-n-am Bogä» beschallt. «Kühe reagieren ebenso auf Musik wie Menschen, das ist bekannt. Wissenschaftliche Studien haben ergeben, dass auch Pflanzen auf Schall ansprechen - bei manchen Klängen sind sie eingegangen, bei anderen haben sie sich prächtig entwickelt. Warum sollte es bei Bakterien anders sein?», fragt Beat Wampfler. Und tatsächlich wurde bei der Degustation ein Unterschied zwischen beschalltem und nicht beschalltem Käse festgestellt. Offenbar hat neben Feuchtigkeit, Temperatur und Nährlösung auch (Volks-)Musik einen Einfluss auf die Reifung und Geschmacksbildung von Käse.

→ Text: Barbara Betschart und Hannes Wanner  
 → Bilder: Roothuus Gonten, Zentrum für Appenzeller und Toggenburger Volksmusik; ©Alpentöne 2021



**Barbara Betschart**, \*1966, ist diplomierte Geigerin und Geschäftsführerin des Roothuus Gonten, Zentrum für Appenzeller und Toggenburger Volksmusik.

**Hannes Wanner**, \*1942, lebt in Winterthur. Er ist ehrenamtlicher Projektmitarbeiter im Roothuus Gonten und der Appenzeller Musik seit Langem auch als hobby-mässiger Hackbrettspieler verbunden.

Appenzell Ausserrhoden  
Departement Bildung und Kultur  
Amt für Kultur  
Landsgemeindeplatz 5  
9043 Trogen  
[www.ar.ch/kulturfoerderung](http://www.ar.ch/kulturfoerderung)

**HERAUSGEBER/BEZUGSQUELLE**

Amt für Kultur

**REDAKTION**

Ursula Badrutt (ubs), Isabelle Chappuis (ic),  
Ursula Steinhauser (us)

**REDAKTIONELLE MITARBEIT**

Agathe Nisple (an), Kristin Schmidt (ks),  
Hanspeter Spörri (sri), Andreas Stock (as)

**BILDER**

Umschlag: Verena Sieber-Fuchs (Gestaltung:  
Büro Sequenz)  
Seiten 17/18 und 39/40: Steff Signer (Gestaltung:  
Büro Sequenz)

**GESTALTUNG**

Büro Sequenz, St. Gallen  
Anna Furrer, Sascha Tittmann, Amanda Züst

**KORREKTORAT**

Patricia Holder, St. Gallen

**DRUCK**

Druckerei Lutz AG, Speicher

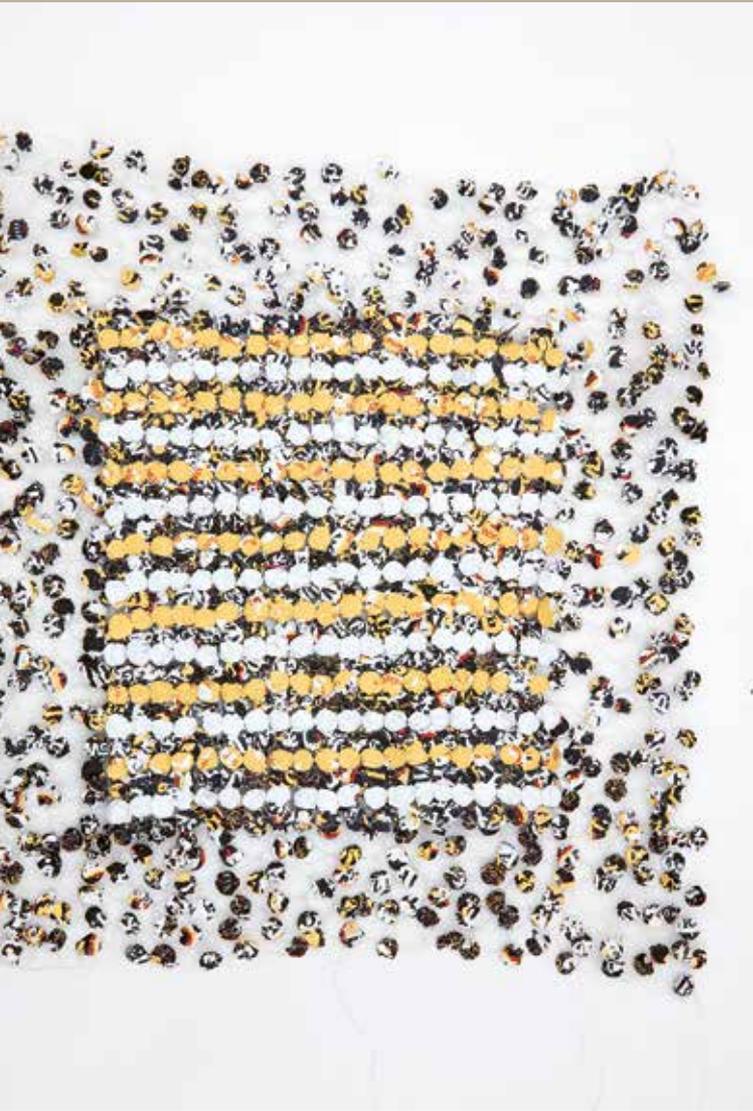
**PAPIER**

Maxi Offset, Fischer Papier, St. Gallen

2500 Exemplare,  
erscheint dreimal jährlich, 15. Jahrgang  
© 2022 Kanton Appenzell Ausserrhoden  
Die Rechte der Fotografien und Bilder  
liegen, wo nicht anders vermerkt, bei den  
Künstlerinnen und Künstlern.



**Appenzell Ausserrhoden**





[www.obacht.ch](http://www.obacht.ch)  
[www.ar.ch/kulturfoerderung](http://www.ar.ch/kulturfoerderung)

