

Appenzellerland

Schwingfest 2020

Appenzell Der Eidgenössische Schwingerverband feiert Jubiläum. Das besondere Schwingfest dazu wird in Innerrhoden durchgeführt.

Monika Egli
monika.egli@appenzellerzeitung.ch

«Die Freude ist riesig», sagte Sepp Breitenmoser gestern Sonntag, nachdem das Resultat feststand: Im vierten Wahlgang hatten 142 der 221 Abgeordneten an ihrer Versammlung in Marin-Epagnier für Appenzell gestimmt. Damit steht fest: Am 30. August 2020 wird in Appenzell, in der Bleiche, das Jubiläumsschwingfest des Eidgenössischen Schwingerverbands durchgeführt; der Verband feiert dann zumal den 125. Geburtstag. Es werden rund 120 der besten Schwinger um Ehr und Kranz kämpfen, und Sepp Breitenmoser als Präsident des Bewerbungs-OK vermutet, dass bis zu 17 000 Besucher zu erwarten sind.

Nebst Appenzell hatten sich auch Luzern, Bern und Neuenburg als Austragungsorte bewor-

ben. Die Favoritenrolle wurde eher den beiden Städten Luzern und Bern zugesprochen, alleine schon aus verkehrstechnischen Gründen. Der Nachteil, auch für den Bewerber Neuenburg: In diesen drei Orten wäre das Jubiläumsschwingfest in Fussballstadien ausgetragen worden. In Appenzell hingegen ist man bereit, eigens für dieses Fest eine Schwingerarena zu bauen.

Emotionen und Fakten überzeugen

«Am meisten überrascht hat mich, dass wir Luzern so deutlich schlagen konnten», sagte Sepp Breitenmoser gestern am Telefon. Er geht davon aus, dass die Naturarena wesentlich zum Sieg verholfen hat. Und in der 15-minütigen Präsentation habe Appenzell auf Emotionen gesetzt: «Wir zeigten unter anderem einen tollen Film von Thomas Ri-

ckenmann.» Der Zuschlag sei aber wohl auch dem Umstand zu verdanken, dass im Appenzellerland nie ein Eidgenössisches Schwingfest durchgeführt werden könne, denn das würde laut Sepp Breitenmoser alle Dimensionen sprengen. Es wurde bereits einmal evaluiert, ob sich die beiden Appenzell zusammen für ein Eidgenössisches bewerben sollten. «Wir müssten mit 250 000 Besuchern umgehen, da wären wir chancenlos.»

Der nächste Schritt ist nun die Gründung eines OK. «Dieses Jahr gilt es, alles Nötige zu reservieren und zu bestellen.» Nächstes Jahr werde das OK dann richtig Fahrt aufnehmen. Erklärtes Ziel ist es, dem Jubiläumsschwingfest des Eidgenössischen Schwingerverbands einen würdigen Rahmen zu geben. «Wir haben nicht vor, um das Schwingfest herum eine Chilbi aufzuziehen.»



In Marin-Epagnier trafen sich übers Wochenende die Abgeordneten des Eidgenössischen Schwingerverbands und gaben Appenzell als Austragungsort für das Jubiläumsschwingfest den Zuschlag. Bild: Rolf Eicher/EQ Images

«Mini Beiz, dini Beiz» zu Gast

Wettbewerb Fünf Stammgäste zeigen diese Woche im Schweizer Fernsehen ihr liebstes Restaurant in Ausserrhoden.

Die Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» des Schweizer Fernsehens ist diese Woche jeweils um 18.15 Uhr im Appenzellerland unterwegs. Fünf Stammgäste besuchen gegenseitig ihre Lieblingsbeizen und bewerten den gesamten Abend nach den Kriterien Ambiente, Essen, Service sowie Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Beiz mit den meisten Punkten gewinnt eine Auszeichnung und zusammen mit dem Stammgast 1000 Franken.

Den Anfang der neuen Staffel macht heute die «Harmonie» in Wolfhalden. Das Restaurant ist ungefähr 300 Jahre alt und hat einen Saal im typischen Appenzeller Stil. Der junge Wirt Matthias Stocker (28) führt den Betrieb alleine und hat deshalb keine feste Menükarte. Er orientiert sich jeden Tag neu anhand der Angebo-

te vom Metzger oder den Gästewünschen. Bei ihm bekommt man alles, vom Fleischkäse bis hin zum 13-Gänge-Menü. Das schätzt auch sein Stammgast Bruno Kellenberger.

Am Dienstag sind die Teilnehmer dann im «Bären» in Speicherschwendi zu Gast. Er ist das Stammlokal von Guido Giesinger (47), der bei Wirt Peter Zöllig die saisonale Karte mit einer gutbürgerlichen Küche mag. Das Restaurant mit Ausblick auf den Bodensee wurde im Jahr 1850 erbaut und diente bis 1901 als Postkutschstation, Poststelle und Landwirtschaftsbetrieb. Später diente das Gebäude als Backstube und Speiselokal. Am Mittwoch geht es zur Stammbeiz von Bruno Raschle (56), den Gasthaus Ochsen in Schwellbrunn. Der Familienbetrieb wird in drit-

ter Generation von Peter Sturzenegger (43) geführt. Seine Spezialität ist das Fleisch aus der haus-eigenen Metzgerei, unter anderem die Appenzeller Siedwürste oder das Kalbshohrückensteak. Tags darauf wird das Restaurant Sonne in Rehetobel von Daniel Haas vorgestellt. Wirtin Katharina Schläpfer (59) bietet im kleinen und gemütlichen Appenzeller Haus klassische Hausmannskost nach Grossmutter's Art an, zum Beispiel paniertes Schweinekotelett oder Schmorbraten. Schlusspunkt der Serie bildet das Restaurant Kreuz in Schönengrund. Thomas Brunner (54) und Chai Bunrasri (45) verbinden in ihrem Lokal die thailändische und Schweizer Küche. Diese exotische Mischung schätzt Kurt Naef an seinem Lieblingsrestaurant. (cal)



Gestern wurde Gidio Hosestoss auf dem Ebnet in Herisau verbrannt.

Bild: Jesko Calderara