



2h30min **Wanderkarte/n 1:50'000 227T**
Gesamtaufstieg 358m

Länge 8.6km
Gesamtabstieg 294m

Sie kennen das Bonmot, in welchem ein Kind auf die Frage, woher denn die Milch käme, fröhlich zur Antwort gibt: „Von der Migros!“ Aber Hand aufs Herz, wissen wir Erwachsenen denn besser Bescheid, woher unsere Lebensmittel kommen? Um diese Kenntnis wenigstens ein bisschen zu vertiefen, wurde im Jahre 1978 im appenzellischen Stein eine Schaukäserei eröffnet, die sich seither mit weit gestreuten Angeboten rund um die Käseherstellung zum einem richtigen Besucher-Magneten entwickelt hat (schaukaeserei.ch).



Mein Wandervorschlag startet in Bruggen, einem Vorort von St. Gallen, dort, wo die Bahnlinien der SBB (von Zürich) und der SOB (von Wattwil) zusammen finden. Die Station heisst jedoch St. Gallen Hagen! Gleich beim Bahnhof nimmt mich der Wanderweg auf und führt mich durch die grosszügig überbauten Quartiere zur Brücke über die tief unter uns fliessende Sitter mit der zweiten, kleineren Brücke. Auf der Südseite des Tobels verlasse ich die Strasse bei Störgel und steige einer sanften Krete folgend bergan gegen Rüti und den Schluchwald weiter oben.

Wie bunte Blumen auf einer Frühlingswiese sind die ungezählten Häuser in der Landschaft verteilt, einige stehen unmittelbar am Strassen- oder Wegrand, andere grüssen von Weitem herüber. Ich bin im Appenzellerland angekommen! Gegen Süden senkt sich der Brand sachte gegen das langgezogene Dorf Stein. Hier finde ich die weit herum bekannte Schaukäserei, die einen Besuch lohnt. Öffnungszeiten und andere Informationen finden wir auf deren Website.

Nach den interessanten Eindrücken und den obligaten Einkäufen im angegliederten Laden ziehe ich weiter auf der schnurgeraden Strasse Richtung Langenegg. Nach einem guten halben Kilometer, also bei der ersten Kurve, zweige ich ab auf einen schmalen Pfad, der in etlichen Kehren auf das Strässchen zum Tellhüsli führt. Ein weiterer Pfad lenkt mich dann zum Sägehüsli, wo ich eine kleine Pause im Gasthaus zur Steirerwirtin einlege, bevor ich weiter östlich die Sitter überquere, um nach Haslen zu gelangen, dessen Kirche man schon bald sehen kann. Hier warte ich an der Dorfstrasse auf das Postauto für den Heimweg.

Appenzeller Schaukäserei

In der Fernseh-Werbung geht es immer wieder um die spezielle Kräutersulz, als das Geheimnis des Appenzeller Käses schlechthin. Nie wird Uwe Ochsenknecht das Rezept dieser rätselhaften Tinktur erfahren, ebenso wenig wie die Römer dasjenige des Wundertranks der Gallier erfahren haben! Nur so bleiben Geheimnisse wirklich geheim.

Obwohl wir bei einem Besuch in der Schaukäserei in Stein AR sehr vieles über die Käseherstellung erfahren, angefangen bei der Milch, welche durch die saftigen Alpweiden ganz besonders geprägt wird, bis zur Pflege im Reifekeller, wird weder die Zusammensetzung noch das Verfahren der Herstellung dieser Sulz aufgedeckt.



Foto: schaukaeserei.ch

Den gesamten Ablauf der Herstellung dürfen - und sollen - Sie auf der Besuchergalerie mitverfolgen. Die Milch wird angeliefert in grossen Tankfahrzeugen und so rasch wie möglich in die bombastischen Kessi gefüllt. Nach der Zugabe von Fermenten gerinnt die erhitzte Milch, wird mit der Harfe geschnitten, in spezielle Formen abgefüllt und gepresst. Auf diese Weise entledigt sich der werdende Käse des überschüssigen Wassers. Die jungen Laibe wandern dann in den Reifekeller mit dem konstant richtigen Klima. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind während dieser Phase besonders wichtig. Ebenso natürlich die Pflege, das Wenden und das Einreiben mit der erwähnten Kräutersulz. Auf diese Weise entsteht der

Schaukäserei

Appenzeller Käse mit dem unvergleichlichen Aroma in verschiedenen Reifestadien: mild, kräftig oder typisch räss.

Dass diese Herstellungsschritte sowohl unter technologisch neuesten Bedingungen als auch unter absoluter Hygiene ablaufen, versteht sich von selbst, schliesslich soll der fertige Käse alle Voraussetzungen für eine einwandfreie Delikatesse erfüllen. Niemand möchte doch später auf dem Teller Haare oder gar den Kaugummi eines Besuchers entdecken.

Eine DVD-Schau liefert ausserdem in verschiedenen Sprachen einige interessante Einzelheiten über die Gegend und ihre Bewohner. Auch das stark verwurzelte Appenzeller Brauchtum kommt hier nicht zu kurz. Anschliessend steht das integrierte Höckli mit seiner besonderen Atmosphäre für einen schmackhaften Imbiss mit Käsespezialitäten und ein sehr gut assortierter Käse-Shop zur Verfügung.

