

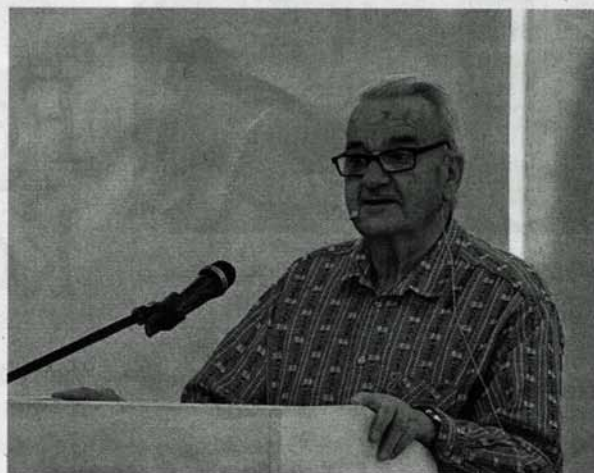


In diversen Intermezzi unterhalten die «Alpstää-Nixen» die rund 150 Gäste des «Kulturfensters» auf dem Säntis.

Bilder: rh



Frohes Käseraten auf über 2500 Meter über Meer.



Dölf Kugler erzählt Historisches über Essen und Lebensmittel.

Beizenstimmung am Berg

Das achte «Kulturfenster» des Vereins Kultur am Säntis widmet sich der «feinfühlig» Kultur am Stammtisch mit einfacher Verpflegung, Gemütlichkeit, Spiel und Gesang.

ROMAN HERTLER

SÄNTIS. «Höckle, chärtle und zaure» hiess es am Samstag auf dem Säntisgipfel. Der Verein Kultur am Säntis lud zum achten «Kulturfenster», das ganz im Zeichen der Stammtische und Wirtshäuser stand. «Die feinfühlig» Kultur am Tisch, an der jeder teilhaben kann, ist mir wertvoller als die Vorführ- und Präsentationskultur auf der Bühne», sagte Vereinspräsident Alois Ebner in seiner Eröffnungsrede vor den rund 150 Gästen. «Die Stimmung in der Beiz hat mir immer gefallen, wenn die Leute

da sitzen, früher noch mit einem «Stompen» oder einer «Chrommen» im Mund, beim Jassen und vor sich ein Glas Bier oder Wein.»

Von Nutzen und Genuss

Dölf Kugler, Kochfachlehrer und Unterhalter auf der Waldegg in Teufen, erzählte in seinem Referat über die «Esserei» früher und heute. Essen war früher weniger Genuss als vielmehr ein Mittel zum Zweck, nämlich schlicht den Hunger zu stillen. Getreide wurde erst spät zu Brot gebacken, meist wurde es zu einem Brei angerührt. Viele der Anwesenden können sich noch

lebhaft an den Haferbrei erinnern. Spannendes wusste Kugler auch über die Erfindung von Käse, Schmalz und Ziger und die Haltbarmachung der Lebensmittel zu berichten. So sei es für ihn und seine Freunde das Grösste gewesen, «gstibitzte» Erdbeeren mit Rahm und Zucker zu verrühren und die Masse im ersten Kühlschrank des Dorfes zu Glace gefrieren zu lassen.

Brot und Käse

Als klassische Zwischenmahlzeit gilt im Appenzellerland schon lange Brot und Käse. Von dieser einfachen aber feinen Ver-

pflung erzählte Vizepräsident Hans Höhener und lud die Gäste zu einem Käsetest mit Wettbewerb. Das Publikum musste erraten, welches der Schwägalkäse, welches der Urnäsker Brauchtumskäse und welches die Toggenburger Lust, ein Rohmilchkäse, war.

Weitere Programmpunkte waren etwa eine Einführung in die Kunst des «Graadhäbe» durch Dirigentin Doris Ammann oder eine Lesung der Wirtshausgeschichten von Peter Eggenberger. Musikalisch wurde der Anlass von der Kapelle Alpstää-Nixe umrahmt.