

Neuer Leiter Soziale Dienste

Ausserrhoden Patrick Nauer aus Heiden heisst der neue Stellenleiter der Sozialen Dienste Vorderland (SDV). Der 50-jährige Familienvater wird die Amtsleitung bereits ab November von Adrian Osterwalder übernehmen, wie es in einer Medienmitteilung heisst. Osterwalder musste einspringen, weil man sich von der früheren Stellenleiterin nach grossen personellen Unruhen trennte. Nauer hat gemäss Mitteilung verschiedene Weiterbildungen in den Bereichen Kommunikation, Management und Betriebswirtschaft absolviert. Er verfügt über eine grosse Führungserfahrung und war unter anderem als Gesamtleiter «Produktion» bei der Obvita, St. Gallen oder als Bereichsleiter der Schreinerei bei der Valida, St. Gallen, für mehrere Mitarbeitende zuständig. Er gelte als versierter Kommunikator, Macher und Brückenbauer, schreiben die Trägergemeinden der SDV. (pd)



Patrick Nauer wird ab November Leiter der Sozialen Dienste Vorderland. Bild: zvg

Appenzeller Zeitung

Verleger: Peter Wanner.
Chefredaktor CH Media: Patrik Müller (pmü),
Geschäftsführung: Dietrich Berg,
Chief Product Officer: Mathias Meier.
Werbeemarkt: Markus Fischer, Paolo Placa.
Nutzermarkt: Bettina Schibli.

Redaktion Appenzeller Zeitung
David Scaranò (dsc, Leiter), Jesko Calderara (cal, Stv.), Karin Emi (ker), Ramona Koller (rak), Mea McShee (mc), Lukas Tanno (lto), Astrid Zysset (asz), Telefon 071 353 96 90.
E-Mail: redaktion@appenzellerzeitung.ch

Redaktion St. Galler Tagblatt
Chefredaktion: Stefan Schmid (ssm, Chefredaktor), Jürg Ackermann (ja, Stv., Tagesleiter), David Angst (da, Chefredaktor Thurgauer Zeitung), Noemi Heule (nh, Stv., Tagesleiterin), Daniel Walt (dwa, Stv., Leiter Online).
Ressortleitungen: Christina Genova (gen, Ostschweizer Kultur), Michael Genova (mge, Ostschweizer), Thomas Griesser (T.G., Wirtschaft Ostschweizer), Patricia Lohrer (pl, Sport), David Scaranò (dsc, Appenzeller Zeitung), Simon Duddle (sdu, Toggenburger Tagblatt und Willer Zeitung), Yvonne Stadler (ys, Produktion und Gestaltung), Daniel Wirth (dwi, St. Gallen/Gossau/Rorschach).
Adresse: Fürstentlandstrasse 122, 9001 St. Gallen.
Telefon: 071 272 77 11.
E-Mail: zentralredaktion@tagblatt.ch.

Zentralredaktion CH Media
Chefredaktion: Patrik Müller (pmü, Chefredaktor), Doris Kleck (dk, Stv./Co-Leiterin Inland und Bundeshaus), Yannick Nock (yno, Stv./Leiter Online), Raffael Schuppisser (ras, Stv./Leiter Kultur, Leben, Wissen).
Leitung Produktion & Services: Roman Würsch (rwu).
Ressortleitungen: Inland und Bundeshaus: Anna Wanner (wan, Co-Ressortleiterin), Doris Kleck (dk, Co-Ressortleiterin); Ausland: Fabian Hock (fho, Ressortleiter); Wirtschaft: Florence Vuichard (fv, Ressortleiterin); Kultur: Julia Stephan (jst, Teamleiterin); Leben/Wissen: Sabine Kuster (kus, Teamleiterin); Sport: François Schmid (fsc, Ressortleiter).
Adresse: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau.
Telefon: 058 200 58 58; E-Mail: redaktion@chmedia.ch.

Service
Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 058 200 55 55.
E-Mail: aboservice@chmedia.ch.
Technische Herstellung: CH Media Print AG, Im Feld 6, Postfach, 9015 St. Gallen.
Anzeigen: CH Regionalmedien AG, Appenzeller Zeitung, Fürstentlandstrasse 122, 9001 St. Gallen, Telefon 071 272 77 77, E-Mail: inserate-appenzellerzeitung@chmedia.ch.
Auflage und Leserzahlen: Appenzeller Zeitung: Verbreitete Auflage: 8 020 Ex. (WEMF 2022). Gesamtausgabe St. Galler Tagblatt: Verbreitete Auflage: 95 496 Ex. (WEMF 2022). Davon verkaufte Auflage: 90 748 Ex. (WEMF 2022). Leser: 250 000 (MACH Basis 2022-2). Verbreitete Auflage Gesamtausgabe CH Media: 305 269 Ex. (WEMF 2022). Davon verkaufte Auflage: 288 108 Ex. (WEMF 2022). Grossauflage Appenzell: 28 000 Ex. (Verlagsangabe)

Herausgeberin: CH Regionalmedien AG, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der CH Media Holding AG. Beteiligungen unter www.chmedia.ch
Ombudsmann: Hans Fahrlander, ombudsstelle@chmedia.ch
CH Regionalmedien AG, Ombudsstelle, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau

Ein Zuhause für Käseliebhaber

Die Berg-Käserei Gais hat an der Forren 22 ein neues Verkaufsgeschäft eröffnet.

Claudia Hutter

Es herrschte zeitweise ein dichtes Gedränge an den Eröffnungstagen Anfang Oktober im neuen Ladenlokal der Berg-Käserei Gais an der Forren 22. Schon in den Jahren zuvor hatte hier der Direktverkauf stattgefunden, denn die Produktion mit zwölf Angestellten ist in unmittelbarer Nähe. Auf die Frage hin, ob er nie Bedenken hatte, im Gewerbegebiet, also abseits des Dorfkerns und Verkehrstroms, in ein Verkaufsgeschäft zu investieren, antwortet Geschäftsinhaber Andreas Hinterberger: «Der Direktverkauf fand immer grossen Anklang. So wussten wir, dass die Kundenschaft auch ihren Weg ins erweiterte Verkaufsgeschäft finden würde.»

Die Eröffnungstage bestätigten die Annahme. Pro Tag gingen rund 300 Portionen Raclette auf Brot weg, denn die Besucherinnen und Besucher zeigten sich degustationsfreudig. Andreas Hinterberger, der seine Gäste gleich selbst mit dem Raclette verkostigte, ging davon aus, dass an den beiden Eröffnungstagen insgesamt rund 800 Besucherinnen und Besucher zusammenkamen. Sie studierten unbeschwert die Käseauslagen in den Kühlvitrinen. Auch ein Schwatz an den Stehtischen drinnen oder draussen durfte nicht fehlen. Viele Gäste



Ein Hingucker im Laden: Das alte Käse-Kessi aus Kupfer wurde zur Vitrine umfunktioniert – mit eingebauter Kühlung. Bild: zvg

griffen zum Portemonnaie und nahmen das eine oder andere Käseprodukt gleich mit nach Hause. Die drei Mitarbeiterinnen an der Theke hatten alle Hände voll zu tun. Fortlaufend mussten sie die Auslagen mit neuen Produkten auffüllen.

Besonders Raclettesorten wurden verkauft

Guten Absatz fanden kurz vor Saisonbeginn die Raclettekäsesorten. Im Angebot sind nebst

dem Gaiser Berg-Raclette diverse Raclettevariationen – so etwa Raclette mit Tomate-Basilikum oder Raclette Rosalie mit rosa Pfefferbeeren sowie die bekannte Sorten mit Pfeffer, Chili, Knoblauch und Paprika. «Ab November führen wir neu Trüffel-Raclette im Sortiment», gab Andreas Hinterberger bekannt. «Wir sind gespannt auf die Reaktionen.» Ebenfalls im Angebot sind Hausmarken wie der Sântis Bergkäse, der Rustico

Nostrano, der Kümmelbergkäse, der Alpstein Rahmbergkäse oder das Alpstein Senne-Mutschli. In der Butterei produziert die Berg-Käserei Gais die cremige Alpstein Senne-Butter. Ergänzt wird das Angebot rund um den Käse mit verschiedenen Racletteöfeli, Salz- und Pfeffermühlen bis hin zu Kräutertees. Auch architektonisch ist das neue Ladenlokal ein Erlebnis, ist es doch in einem Halbrund mit grosser Fensterfront angelegt. Dies hebt sich zu den übrigen Gebäuden im Gewerbegebiet ab. Mit Sichtbeton und Ziegeln wurden beim Innenausbau Akzente mittels Materialauswahl gesetzt.

Besonders ins Auge fällt die Kessi-Vitrine im hinteren Teil des Ladens. Sie lädt die Kundenschaft zur Rundumsicht ein und zum Zugreifen. Das Kessi diente früher, als der Käse noch in Handarbeit hergestellt wurde, als Arbeitsinstrument in der Produktion.

Der Gaiser Unternehmer liess eine Kühlung einbauen, um das ausgediente Kessi aus dem Jahr 1903 nun als Vitrine nutzen zu können. Als Architekt hatte er in Christian Häusermann aus Schwarzenbach jemanden gefunden, der konstruktive Ideen einbrachte und zusammen mit dem Auftraggebern wesentlich zum Gelingen des Erweiterungsbaus beitrug. Die HC Bauplanung von Häusermann ist

spezialisiert auf den Aus- und Umbau von Käsereien.

Öffnungszeiten vorerst unverändert

Die Bergkäserei Gais verarbeitet rund 16 Millionen Liter Milch pro Jahr. Pro Tag sind es somit bis zu 60 000 Liter. Daraus entstehen täglich 800 bis 950 Käselaipe à sechs Kilogramm. Das Unternehmen, das die Milch von Bauern aus dem Appenzellerland bezieht, beliefert unter anderem auch die Migros Ostschweiz. Die Hälfte der Produktion geht mittlerweile in den Export in Länder der EU. In den letzten Jahren hat Andreas Hinterberger über 20 Millionen Franken in die Produktion und ins Käselager in der Forren investiert.

Für die Nachfolgeregelung mit Johannes Schefer aus Gais wurde vor zwei Jahren das Einzelunternehmen in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, an welcher auch seine Frau Brigitte Hinterberger beteiligt ist.

Die Öffnungszeiten bleiben vorerst gleich

Die Öffnungszeiten im neuen Geschäft sind wie zuvor im Direktverkauf: Freitag von 14 bis 19 Uhr und Samstag von 7.30 bis 11.30 Uhr. «Nicht auszuschliessen sind bei grosser Nachfrage erweiterte Öffnungszeiten», sagte Andreas Hinterberger.

Autoscooter, Magenbrot und Zuckerwatte

Auf dem Ebnet in Herisau fand am Wochenende der traditionelle Herbstjahrmarkt statt.

Astrid Zysset

Immer ein Wochenende vor der Olma findet der traditionelle Jahrmarkt in Herisau statt. Tausende Besucherinnen und Besucher nutzten die Gelegenheit und schlenderten vergangenes Wochenende auf dem Ebnet durch die verschiedenen Stände. Auf dem Platz bei der Chälblihalle, dem «Eingangstor» zum Jahrmarkt, lag bereits der Duft von frischem Magenbrot, Zuckerwatte und gebrannten Mandeln in der Luft. Den Weg zu den Bahnen säumten dann weitere Köstlichkeiten wie Spezialitäten vom Grill, Marroni, Risotto oder Raclette. Der Club 80 und der FC Herisau waren mit ihren Jahrmarktsbeizen vor Ort.

Bahnen sorgten für Nervenkitzel

Alles in allem: Ein Fest für die Kleinen. Beim Pony- und Eselreiten konnten sich jene vergnügen. Die «Dschungel-Rallye» wie auch die Kinderachterbahn «Funny Shark» sorgten bei den Kindern für Nervenkitzel. Die Riesen-Rutschbahn mit einer Buckelpiste von über 30 Metern Länge wurde ebenfalls rege genutzt – die Eltern schnappten sich hierbei dann oftmals selbst den Teppich, erklimmen die Stufen und sausten mit ihrem la-

chenden Nachwuchs in die Tiefe. Ein Highlight bei den Bahnen war aber zweifellos der Octopus. Ein Kraken, an dessen Armen die einzelnen Gondeln durch die Luft wirbelten. Das Crazy-Wheel, ein stehendes Round-up, Autoscooter und der X-Factory-

Scheibenwischer, bei dem die Passagiere hin- und hergewirbelt wurden, komplettierten das Angebot. Die altbekanntesten Jahrmarktstände wie das Entenfischen, Büchsen- oder auch Balloonschiessen wurden dann wohl von jenen Besucherinnen und

Besuchern aufgesucht, die den Jahrmarkt eher ruhig angehen wollten.

Heute Montag geht das bunte Treiben auf dem Ebnet noch einen Tag weiter. Zusätzlich findet auf der angrenzenden Rundbahn der Warenmarkt statt.

Über 40 Stände bieten verschiedene Sachen wie Textilien, Brandmalereien, Lederwaren, Spielsachen, Schmuck, Essenzen, Gewürze und Spezialitäten zum Verkauf an. Zugänglich sind Waren- sowie Jahrmarkt am Montag von 11 bis 18.30 Uhr.



Auf der «X-Factory» wurden die Passagiere ordentlich durchgeschüttelt.