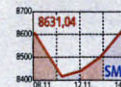


Appenzeller Zeitung

www.appenzellerzeitung.ch

Erdöl Während die Internationale Energieagentur steigende Ölreserven sieht, ist für die Energy Watch Group der Zenit der Ölförderung vorüber. **wirtschaft/19**

Reiseführer Gigant Google lanciert seine Schweizer Version von Google Maps – bietet aber nur Geschäfts- und keine Privatdaten. **computer/21**



Aufwind Die Aktienmärkte haben sich gegenseitig hochgeschaukelt. **börse/17**

Nach uraltem Rezept

Biozertifiziert und markengeschützt: «Apezzöller Beräweggä» und «Apezzöller Gwöözbrod»

HEIDEN. «Apezzöller Beräweggä» und «Apezzöller Gwöözbrod» – in Handarbeit nach einem uralten Rezept und aus biologischen Zutaten hergestellt: Konditor Roman Kern und Urs Schmidlin von Bionat machens möglich. Heute und morgen kann degustiert werden.

IRENE DE CRISTOFARO-WIPF

«So fiwöözig, frochtig ond nossig mit äme eäbe lange Abgang – wie gad vom Säntis of Wasseraue abi – am Beschte met Chääs ond Wii oder ä bezeli Schmalz – ischt libäräment goet!» Eine Degustationsnotiz, die gluschtig macht. Zwei Produkte, deren Aromenvielfalt begeistert. Eine Geschichte, made im Appenzeller Vorderland. Ein Stück Kultur und Tradition aus dem Appenzellerland.

Goldener «Beräweggä»

Am «Grand Prix Terroir» wars, als Roman Kern für seinen Beräweggä eine Gold- und für sein Gewürzbrot eine Silbermedaille erhielt. Urs Schmidlin von Bionat hörte davon. Für ihn war klar: Die beiden Produkte schmecken in Bioqualität ganz bestimmt noch viel besser. Roman Kern liess sich überzeugen und machte sich an die Arbeit. Nach einem uralten Rezept, welches in einem Brockenhaus gefunden wurde, fertigte er mit auserlesenen, biologischen Produkten ein Gwöözbrod und einen Beräweggä von höch-

ter Qualität. «In diesem alten Rezept habe ich eine ganz besondere Komposition von Gewürzmischungen entdeckt und genau diese macht es aus», erklärt der Konditor, der die Produkte in Handarbeit herstellt.

Bio – und markengeschützt

Für Bio-Pionier Urs Schmidlin war klar: Die beiden Produkte müssen nicht nur mit biologischen Zutaten hergestellt, sondern auch biozertifiziert werden. «Die Zertifizierung durch IMO Control Weinfeldern stellte beson-

dere Anforderungen an unsere Partner- und Vertriebsstrukturen. Wir haben dies im Juni geschafft», so Schmidlin. Darüber hinaus hätten sie die beiden Namen unter Markenschutz stellen lassen. «Es soll auf keinen Fall ein industriell gefertigtes Massenimitat daraus werden», sind sich die beiden einig.

Biokanäle nutzen

«Wir konnten die beiden Produkte bei Biopartner Schweiz platzieren», freut sich Schmidlin, was einen Absatz in über 300

Läden, weit über die Appenzeller Grenzen hinaus, möglich macht. «Wir müssen neue Absatzmöglichkeiten schaffen, um Heiden als Standort halten zu können», unterstreicht der Bionat-Gründer. Und, so fügt er an, diese Köstlichkeiten hätten eine bisher unerreichte Klasse. Im Appenzellerland sind sie in der Konditorei Kern und im Bionat Heiden erhältlich sowie beim «Blacke-Chrömer» in Appenzell.

Degustation: Do., 15. November, und Fr., 16. November, jeweils von 17 bis 19.30 Uhr, im Bionat Heiden.



Bild: iw

Anstossen auf Bio-Beräweggä und Gwöözbrod: Urs Schmidlin (links) und Roman Kern.