

Waldeggzeitung

Gwundrigs, Gluschtigs und Gspässigs

Waldegg. Stimmungsvoll.

Schnuggebock. Einzigartig.

Tintelompe. Unterhaltsam.

Ziträdli. Ofenfrisch.

Sie wollen während der Wildsaison den Kochlöffel schwingen? Hier ist das passende Rezept.

Seite 2

Schwerpunkt

Die Jagd: Wichtig oder grausam?

Seite 2



Persönlich

Sâmi Keller

Warum entscheidet man sich für eine Lehre in der Gastronomie?

Seite 3

Spezial

Die bewegte Geschichte der Waldegg

Seite 3

Was steht an? Hier finden Sie die Übersicht der anstehenden Highlights auf der Waldegg.

Seite 4



Christian Vogt hat über 30 Jahre Erfahrung mit Holzöfen. Im «Ziträdli» auf der Waldegg fühlt er sich aber besonders wohl: «Hier arbeiten wir noch wirklich ursprünglich.»

SCHÄTZE AUS DEM HOLZOFEN

Eine der ersten Aufgaben von Christian Vogt ist das Einfeuern: Frühmorgens heizt er dem Holzofen im «Ziträdli» erstmal kräftig ein. Nur so hat er später genug Hitze für die bis zu 60 Kilo Brot und vielen Leckereien.

«Siehst Du diese Delle? Hier ist das Brot im Ofen mit einem anderen verwachsen. Die

nennen wir 'Verhüroreti'.» Anders als beim Bürlibrot, das paarweise gebacken wird, sind solche «Tuchfählungen» beim Waldeggbrot eigentlich nicht beabsichtigt. Aber Christian Vogt weiss: «Die Kundschaft hat diese Exemplare oft am liebsten. Begehrt sind Sonderlinge und eine möglichst knusprige Rinde.» Der Bäcker hat inzwischen fast 30 Jahre Erfahrung

mit Holzöfen – die letzten 5 verbrachte er im Ziträdli. An den Broten hat er sich aber noch immer nicht sattgesehen. «Das ist doch einfach etwas Wunderschönes. Jedes ist ein Unikat. Das findet man sonst kaum noch.»

Mehr lesen Sie auf der letzten Seite.



WETTBEWERB

Erlebnis Waldegg Teufen

Wettbewerbsfrage

Wie heisst der Uhrmacher auf der Waldegg?

1. Preis: Ein exklusiver Tintelompe-Event mit Max Bünzli im Wert von Fr. 500.-

2. Preis: Ein Waldegg-Gutschein im Wert von Fr. 200.-

3. Preis: Ein Waldegg-Gutschein im Wert von Fr. 100.-

Trostpreis: Die Plätze 4 bis 100 erhalten einen Gutschein für ein erfrischendes Schnuggebock-Bier.



AUF DER JAGD: DAS ZÖGERN VOR DEM ABDRÜCKEN

Patrick Eugster begegnet Wild nicht nur in der Küche der Waldegg. Schon als Kind ging er zusammen mit seinem Vater Philipp auf die Jagd. Bis heute sind die beiden während der Saison in den Ausser-rhoder Wälder unterwegs. Was bedeutet ihnen die Jagd? Und was denken sie über den Fleischkonsum?

«Vermutlich war es das Abenteuer, der Wald, die Natur.» Philipp Eugster weiss nicht mehr genau, was ihn als Kind so an der Jagd fasziniert hatte. «Es hat mich auf jeden Fall von Anfang an gepackt.» Sein Schwager hatte ihn damals zum ersten Mal mitgenommen. Viele Jahre später hatte er selbst einen jungen Bub mit grossen Augen dabei: seinen Sohn Patrick. Auch er kann die Faszination von damals nur schwer beschreiben. «Hauptsächlich ging es wohl darum, mit dem Vater in den Wald zu gehen. Und da war natürlich diese grosse Spannung. Aber der eigentliche Zweck der Sache erschloss sich mir wohl erst nach und nach.» Die beiden sind sich aber einig: Wer früh auf die Jagd geht, wächst mit einem starken Bezug zu Natur und Tieren auf – und einem Bewusstsein für die Balance zwischen Leben und Tod. «Mir war rasch klar: Wenn ich Fleisch essen will, muss etwas sterben. Das wird einem im Wald deutlich klarer als beim Einkaufen im Supermarkt», sagt Patrick Eugster. Aber die Jagd findet nicht nur



Patrick Eugster mit seinem Vater Philipp Eugster im «Tante Emma Lädeli»

während der Saison im Frühherbst statt. Jäger sind das ganze Jahr über mit der «Hege» beschäftigt. Der Begriff bezeichnet die Pflege des Lebensraums und der Artenvielfalt. Dazu gehören beispielsweise Wildwarn-Massnahmen entlang der Strassen (CDs etc.), das Erstellen von Biodiversitäts-Flächen (Biotope etc.), der Unterhalt von Hecken und Zäunen, das Bekämpfen von Neophyten und das Regulieren des Wildbestands.

Philipp und Patrick Eugster sitzen am Jagd-Tisch, ganz hinten in der Ecke des «Tante Emma Lädelis». Auf der einen Seite ist der Raum durch die Dachschräge begrenzt, auf der anderen durch eine Holzwand, an der einige Wild-Schädel hängen. Ein guter Ort für dieses Gespräch. Auch wenn die beiden keine

Trophäen-Jäger sind. «Für mich ist die Jagd auch immer eine emotionale Achterbahnfahrt. Wenn man ein Tier erlegt, ist das ein eigenartiges Gefühl: eine Mischung aus Trauer und Freude. Das lässt sich kaum beschreiben», sagt Patrick Eugster. Sein Vater nickt. «Oft kann ich auch gar nicht abdrücken. Auch wenn ich weiss, dass ich sollte. Weil ich das Reh schon zu lange beobachtet habe zum Beispiel.» Damit bezieht er sich auf die Abschussquote des Kantons. Der Regierungsrat erlässt jeweils im Frühling die Jagdvorschriften für das laufende Jahr. Heuer begann die Hochwildjagd am 1. September und die Niederwildjagd am 4. September, vorgesehen ist der Abschuss von 548 Rehen, 71 Hirschen und 17 Gämsen im Kanton. «Das klingt nach viel, ist aber nötig. Uns fehlen die wichtigen Grossraubtiere für eine

natürliche Regulierung des Bestands. Machen wir Jäger das nicht, leidet der Wald darunter. Und das hat Folgen für das gesamte Ökosystem», erklärt Patrick Eugster. Er weiss, wovon er spricht. Er ist nicht nur Jäger, sondern auch Jagdleiter des Hochjagdvereins und organisiert jeweils die Jagd. «Besonders im Hinterland von Ausserrhoden richtet das Wild nach wie vor grosse Schäden an. Sie fressen die jungen Triebe von Bäumen und Sträuchern ab. Diese Verbissschäden machen dem Wald sehr zu schaffen.» Als Jäger haben er und sein Vater aber nicht nur die Quote im Kopf. Sie schiessen nur, wenn sie sicher sind, das richtige Tier im Visier zu haben. «Unser oberstes Ziel ist ein gesunder Wildbestand. Wir erlegen also natürlich nicht die gesündesten und stärksten Tiere», sagt Philipp Eugster.

«Für mich ist die Jagd auch immer eine emotionale Achterbahnfahrt.»

BLAUKRAUT «WALDEGG-ART»



Zutaten

Rezept für 4 Portionen

- 1 kg Rotkabis/Rotkraut
- 1 Zwiebel mittel
- 1 Apfel gross
- 30 g Butter
- 4 Esslöffel Balsamicoessig
- 4 dl Rotwein kräftig
- 4 Esslöffel Johannisbeergelee
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Würfel Bouillon
- 0.25 Zimtstangen
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Prise Nelkenpulver
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- 1 Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.
- 2 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Scheibchen schneiden.
- 3 In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Darin den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiesen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

VOM SÄNTIS AUF DIE WALDEGG

Die Waldegg ist Chläus Dörigs Lebenswerk. Er hat sie zusammen mit seiner Frau Anita Stück für Stück, Ausbau für Ausbau, zu dem gemacht, was sie heute ist: Restaurant, Genuss- und Erlebniswelt, Ausflugsziel. Möglich war das nur dank viel Mut, eisernem Durchhaltewillen, unermüdlichem Einsatz und grosser Leidenschaft.

Den 27. Februar 1981 wird Chläus Dörig nie vergessen. Es war der Freitag nach dem «Schmudo». Gefeierte hatte er mit Bekannten in Zürich. Nun war er auf dem Heimweg und wollte, wie so oft, von der Speicher- auf die Waldeggstrasse abbiegen. «Da wurde ich von der Feuerwehr aufgehalten. Sie fragten mich: Wo willst du hin? Na, zur Arbeit natürlich», erzählt Chläus Dörig. Der Feuerwehrmann schüttelte nur den Kopf und antwortete: «Arbeiten musst du heute nicht mehr wollen.»

Der Auslöser war ein Kurzschluss gewesen. Das alte exponierte Holzhaus fing rasch Feuer und brannte komplett nieder. Und mit ihm viele unersetzbare Erinnerungstücke. «Mein ganzes Hab und Gut war in dem Haus. Ich hatte grad noch meine Hose und mein Hemd.» Nun musste die Familie Dörig entscheiden: Wie weiter?

Sepp und Rösli Dörig, die Eltern von Chläus, verliessen den «Alten Säntis» kurz nach dem zweiten Weltkrieg. Mit ihren acht Kindern war das Leben auf dem Berg kaum noch zu meistern. Stattdessen liessen sie sich auf einer über 1500 Meter tieferen Erhebung nieder: der Waldegg. «Damals stand hier noch die Landwirtschaft im Vordergrund. Das Restaurant war mehr eine 'Buure-Beiz', erzählt Chläus Dörig. Auch hier unten war das Leben



Senior-Chef Chläus Dörig packt heute noch gerne mit an - hier gerade beim Abschleifen der Schindeln.

nicht einfach. Die Jahrzehnte nach dem Krieg waren von Entbehrungen und Mangel gezeichnet. «Damals hatte kaum jemand Geld. Und die Bauern bekamen auch keine Subventionen. Unsere Eltern waren deshalb froh um jedes Paar Hände, das mitanpackt.» Chläus und seine Geschwister gingen halbtags zur Schule, den Rest der Zeit halfen sie auf dem Hof und im Restaurant aus. Der Vater starb früh – Chläus war erst 15 Jahre alt. Ab dann war Rösli die Chefin auf der Waldegg.

Noch heute arbeitet Chläus Dörig gern mit den Händen. Auch seine erste Lehre war handwerklicher Natur: Zimmermann. Auf dem Beruf hat er anschliessend aber kaum gearbeitet. Stattdessen entschied er sich für eine zweite Lehre als Koch. «Dann ging ich auf Wanderschaft. Bis hoch auf ein Passagier-

schiff in Nordengland.» Dort erreichte ihn dann auch die Nachricht seiner Mutter: Er möge doch nach Hause kommen und aus helfen. Das war im Jahr 1979, nur eineinhalb Jahre vor dem schicksalhaften «Schmutzigen Donnerstag» von 1981. «Nach dem Brand kam die Familie zusammen. Wir entschieden dann, dass ich die Waldegg übernehme und wiederaufbaue.» Gesagt, getan. Schon am 1. August 1982 feierte das Restaurant Waldegg Wiedereröffnung. Es war der zweite Anfang einer Erfolgsgeschichte.

«So etwas baut man nicht von heute auf morgen auf. Das braucht Zeit. Und viel Energie.» Chläus Dörig sitzt im «Tintelompe», dem historischen Klassenzimmer, eine der Attraktionen der Waldegg, die nach und nach dazugekommen sind. Wie der «Schnuggebock»,

«Das Konzept kam uns in den Sinn, weil wir an die Grossmutter dachten.»

das «Tante Emma Lädli» oder das «Ziträdli». Die Ideen dafür hatten Chläus und Anita Dörig. «Das Konzept des Schnuggenbocks kam uns in den Sinn, weil wir an die Grossmutter dachten. Genau so hatte es bei ihr ausgesehen», erzählt er. Die Namenssuche gestaltete sich allerdings nicht so einfach. «Das geht ehrlich gesagt auf den Kosenamen zurück, den ich den Frauen früher auf dem Tanz gab: Eine 'hübsche Schnugge' sagte ich damals.» Er lächelt oft, während er in den Erinnerungen kramt. Aber er will auch Nichts schönreden: «Möglich war das alles nur, weil wir Tag und Nacht 'gchrampfed hend'. Das ist ein besonderer Beruf. Das muss man leben.»

Anita und Chläus Dörig sind heute noch täglich auf der Waldegg im Einsatz. Sie im Betrieb, er vorwiegend draussen und bei den Tieren. Mit Patrick Eugster haben die beiden einen Nachfolger gefunden, der die Waldegg als Erlebnis- und Genusswelt weiterführen wird. «Darüber sind wir natürlich sehr froh. Immerhin eine 'Egg' bzw. ein Egg-Restaurant bleibt so bestehen – hoffentlich noch lange.»

LEHRE IN DER GASTRO: BEGEISTERUNG TEILEN

Christian Manfredi (22) und Sämi Keller (18) haben es geschafft: Sie sind Restaurantfachmann EFZ. Im Interview erzählen sie, warum sie sich für die Waldegg entschieden haben. Und ob die Gäste auch mal anstrengend sind.

Zuerst die offensichtliche Frage: Warum diese Lehre?

Christian: Ich arbeite einfach sehr gerne mit Menschen zusammen. Dieser Kontakt ist für mich entscheidend. Die Ausbildung im Service hat deshalb perfekt gepasst. Ausserdem komme ich aus einer Gastro-Familie. Ich wollte diese Welt auch kennenlernen.

Sämi: Mir geht es ähnlich: Die Menschen stehen für mich im Vordergrund. Sie sind es auch, die diesen Job so spannend machen. Alle sind anders, man weiss nie, wem man heute begegnet. Ich geniesse es sehr, den Gästen eine Freude zu machen und ihr Erlebnis hier zu teilen.

Anfangs hattet ihr doch sicher müde Beine.

Sämi: Und wie (lacht). Daran muss man sich erst gewöhnen. Aber zum Glück hatten wir eine sehr verständnisvolle Chefin. Sie wusste, dass uns nach einigen Stunden die Beine weh tun würden ...



Christian Manfredi (links) und Sämi Keller geniessen eine kurze Pause auf der Waldegg-Terrasse.

Christian: ... und dann hat sie uns jeweils auch eine Pause gegeben. Aber stimmt schon: Man muss sich an die strenge Arbeit, die langen Tage und die Arbeit am Wochenende gewöhnen.

Und wie oft habt ihr, sagen wir, eher komplizierte Gäste?

Christian: Sehr selten. Das hat mich ehrlich gesagt etwas erstaunt. Vielleicht liegt das da-

ran, dass die Kundschaft hier oben generell ein schönes Erlebnis hat. Eigentlich sind alle immer gut gelaunt und höflich. Alles andere ist eine grosse Ausnahme.

Sämi: Stimmt. Klar: Es gibt auch Gäste, mit denen versteht man sich nicht so gut. Aber das ist sehr selten. Vermutlich zieht die Waldegg mit ihrem Angebot ein sympathisches Publikum an. Wir im Service können auf jeden Fall nicht klagen (lacht).

Gerade habt ihr die LAP absolviert. Würdet ihr die Lehre wieder hier machen?

Christian: Definitiv. Die Waldegg hat den Ruf, sich super um ihre Lernenden zu kümmern. Das hat sich in meinem Fall bestätigt. Die Betreuung war immer toll. Und – das war damals auch ausschlaggebend für meinen Entscheid – das Team ist richtig super.

Sämi: Dem kann ich mich nur anschliessen. Team, Ausbildung, Betreuung, Umgebung: Für mich hat hier wirklich alles gepasst. Auch die gemütlichen Jass-Abende mit dem Team habe ich sehr genossen. Das hat man halt nur an Orten, wo die Mitarbeitenden auch übernachten.

Gerade herrscht in der Gastronomie akuter Arbeitskräfte-Mangel. Könnt ihr das nachvollziehen?

Christian: Teilweise schon, ja. Es ist kein einfacher Job. Die Tage sind lang und man hat die Wochenenden selten frei. Im Gegenzug ist es eine sehr befriedigende und schöne Aufgabe. Es gibt einem viel, wenn man die Gäste glücklich gehen sieht.

Sämi: Genau – das macht einfach Freude. Und für uns ist der Mangel an Arbeitskräften ja auch eine Art Vorteil: Gute Leute sind in der Gastronomie derzeit so gefragt wie nie.

KNUSPRIGE UNIKATE VOM ZITRÄDLI

Der Tag auf der Waldegg beginnt in der Holzofenbäckerei Zitträdli. Hier holen Christian Vogt und Manuela Lusti täglich rund 50 Kilo Brot und 30 Blech voller Leckereien aus dem Ofen. Dafür brauchen die zwei nicht nur einen guten Wecker. Genauso wichtig sind Fachwissen, Geduld und ein gutes «Gespür».

Wer beim Eintreten ins Zitträdli den Blick nach links richtet, findet einen ganzen Stapel davon: «Böscheli». Sie gehören zur Grundausstattung einer Holzofenbäckerei. Christian Vogt kauft sie bei einem Landwirt aus der Gegend. Und er hat spezifische Wünsche: «Ich feuere vorwiegend mit Fichte ein. Für das Holz gilt: trocken, fein gespalten, gut durchmischt.» Nur so erhält er rasch die für ihn so wichtige, gleichmässige Glut. Direkt vor dem Ofen lagern auch noch ein paar «Schittli» Hartholz. Von ihnen gibt er aber nur notfalls einige dazu. «Sonst wird es viel zu heiss.» Der Tag des Bäckers beginnt in der Regel um 3 Uhr morgens. Das Anfeuern ist aber nicht seine erste Arbeit. «Ich fange immer mit dem Teig an. So hat er noch genug Ruhezeit vor dem Backen. Das ist entscheidend. In der Ruhe liegt der Genuss.» Schön warm ist es im Zitträdli sowieso fast immer: Die Schamottsteine speichern die Energie des Vortags zuverlässig. «Kühler als 120 Grad wird es im Ofeninneren fast nie.»

«Kühler als 120 Grad wird es im Ofeninneren fast nie.»



Christian Vogt und Manuela Lusti sind das Herz und die Seele der Holzofenbäckerei Zitträdli. Die charakterstarken Brote sind sehr beliebt: Bis zu 60 Kilo Brot backen sie hier pro Tag.

Es dauert rund zwei Stunden, bis die «Betriebstemperatur» erreicht ist. Letzter Arbeitsschritt vor dem ersten Bestücken mit Brotteig ist das Umschaukeln der Glut. Sie kommt vom Haupt- in den Nebenofen. «Früher war man um die zusätzliche Wärme und das gemütliche Ofenbänkli natürlich sehr froh», sagt Christian Vogt.

Auch im Zitträdli können sich Gäste auf das Bänkli setzen. Die Abwärme wird hier aber noch zusätzlich genutzt: Eine Rückgewinnungsanlage heizt Wasser auf rund 75 Grad auf. «Damit können wir jeweils den Abwasch erledigen.» Davor wird aber gebacken: Um 7:30 Uhr platziert Christian Vogt die ersten Brotteige im Holzofen – bei 320 Grad. «Ich arbeite mich von hinten nach vorne. Und natürlich muss ich darauf achten, nicht zu nahe an den Rand zu kommen.» Rund 50 Kilo Brot

haben Platz auf den 4,5 Quadratmetern des Holzofens.

Die Backzeit variiert. Bei den grossen 5-Pfündern kann es aber schonmal 80 Minuten dauern. «Nach dem Bestücken verliert der Ofen natürlich sofort an die 60 bis 70 Grad.» Generell gilt beim Arbeiten mit einem Holzofen: Gefühl und Erfahrung sind Trumpf. «Jeder Tag ist anders. Das gilt für das Holz, den Teig, die Luft, den Ofen. Man muss immer wach bleiben.»

Inzwischen ist das Brotregal gefüllt: Waldegg-, Dinkel-, Sauerteig- und Bürlibrote warten auf die Kundschaft. Die Arbeit von Christian Vogt und Manuela Lusti ist damit aber noch lange nicht getan. Die Bäckerin ist seit einigen Monaten die rechte Hand von Christian Vogt – und hat den Holzofen längst lieb gewonnen.

«Meinst du, die Guetzi können schon raus?», fragt sie. Christian Vogt wirft einen Blick in den Ofen, nickt, greift zur Holzschaufel. Bis zu 30 Blech Konfekt backen die beiden hier täglich. «Dafür reicht auch die etwas niedrigere Temperatur nach dem Backen der bis zu 60 Kilo Brot», erklärt Christian Vogt. Wenn die beiden das letzte Blech aus dem Ofen gezogen haben, folgt der zweite Teil ihres Arbeitstags: Biberkurse (falls gebucht), Ladenbetrieb und schliesslich Aufräumen. Für Verkauf und Verpackung der Produkte sind hauptsächlich Silvia Vogt und Andrea Höhener zuständig. «Sonst würde unser Arbeitstag wohl nie aufhören», sagt Christian Vogt schmunzelnd. Auch so sind seine Tage während der Hochsaison oft sehr lang. Aber das nimmt er gerne in Kauf: «Das ist meine Leidenschaft. Und so eine vielfältige und ursprüngliche Arbeit wie hier findet man heute kaum noch.»



WALDEGG-AGENDA **Oktober 23 bis Juni 2024**

Wildzeit auf der Waldegg

15. September bis 12. November 2023

Goldenes Laub, die ersten rauen Winde: Mitte September startet auf der Waldegg die Wildsaison. Mit feinstem Reh, Hirsch und frischen Marroni. Vorausgesetzt natürlich, der Chef trifft auf der Jagd ...

Waldegg Chochifescht

10. November ab 19 Uhr

Das Chochifescht feiert Jubiläum: Zum zehnten Mal treffen sich auf der Waldegg Gastköche aus der ganzen Schweiz – und bereiten für Sie einzigartige Gerichte zu. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz unter 071 333 12 30. Kosten (inkl. Essen und Getränke): 148 Franken.

Waldegg Wintergwonder

17. November bis 28. Januar 2024

Nirgends spüren Sie die Magie des Winters intensiver als hier. Spazieren Sie entlang unseres verträumten Winterlichterwegs mit Ausblick auf den majestätischen Alpstein. Und dann ab ins Apéro-Zelt mit Glühwein oder Punsch, stimmungsvoller Musik und vielen Köstlichkeiten.

Comedy-Dinner mit Max Bünzli

Am 1. und 2. Dezember 2023

Eine unvergessliche Nacht! Seit über 10 Jahren spielt Max Bünzli im Tintelompe und hat bereits über 70'000 Gäste begeistert. Jetzt präsentiert er seine neue Show, die Comedy, Musik und köstliches Essen kombiniert.

Weindegustation Waldegg

16., 17., 23. und 24. Februar 2024 ab 18 Uhr

Tauchen Sie mit 30 sorgfältig ausgewählten Sorten in die faszinierende Wein-Welt ein. Unsere erfahrenen Sommeliers können zu jeder Flasche eine spannende Geschichte erzählen. Kosten (inkl. Häppchen): 28 Franken. Reservation: 071 333 12 30.

Zweite Weinwanderung Waldegg

8. Juni 2024 ab 10:00 Uhr

Die Kombination aus zwei genussvollen Aktivitäten: spazieren und degustieren. In 8er-Gruppen sind wir 4 Stunden rund um die Waldegg unterwegs – mit einem Weinstopp alle 20 Minuten. An der letzten Station wartet eine Grillwurst zur Stärkung. Kosten: 30 Franken. Reservation: 071 333 12 30.