




# minSäntis

Geschäftsbericht 2023 und  
inspirierende Geschichten rund um den Säntis

A close-up photograph of a cow's coat, showing a dense texture of long, thin hairs. The color is a mix of various shades of brown, from light tan to dark chocolate, with some white or cream-colored hairs interspersed, particularly on the right side of the frame. The lighting is even, highlighting the individual strands of hair.

34 Schweizer Milchkuhrassen mit unterschiedlichen Fellmustern und -farben:  
Auf den Weiden rund um den Säntis geht es im Sommer ganz schön divers zu.  
Haben Sie herausgefunden, welche Kuhrasse ihr haariges Sommerkleid auf dem «minSäntis»-Titelbild präsentiert?

«minSäntis» Band 2

# Von neuen Wegen und starken Wurzeln

Mit dem Sammelmagazin «minSäntis» entdecken Sie Stück für Stück, Jahr für Jahr erstaunliche Facetten der Säntis-Welt. In der zweiten Ausgabe zeigen wir beispielsweise Traditionelles wie das Alpleben. Wir haben drei Familien besucht, für welche die Alpzeit am Fuss des Säntis die schönsten Wochen im Jahr sind. Im Weiteren widmen wir uns pionierhaften Projekten und Persönlichkeiten rund um den Säntis. Schliesslich ist und war visionäres Denken und Durchhaltevermögen am Berg immer wieder gefordert. Das zeigt der Blick zurück in einen «Tagblatt»-Artikel aus dem Jahr 1884 und in die nahe Zukunft der Säntisbahn. Damit visionäre Ideen spriessen und blühen, braucht es nicht selten das Vertrauen von Partnern und Vorgesetzten, Flexibilität sowie ab und an einen Tapetenwechsel:

Dies alles vereint das Kapitel «New Work». Wir beleuchten diese Arbeitsphilosophie und versuchen die Frage zu klären, was uns beim Arbeiten glücklich macht.

Für kulinarischen «minSäntis»-Lese-stoff sorgt ein bekanntes Frauentrio, das die Leidenschaft fürs Kochen vereint. Beim Gespräch in der Schwägalpstube offenbaren die drei Ostschweizerinnen ihre grössten Küchenpannen und verraten, welche Lebensmittel bei ihnen Hausverbot haben.

Ob Traditionelles, Visionäres, Kulinarisches oder neue Arbeitsmodelle: Mit «minSäntis» servieren wir Ihnen ein buntes Potpourri an interessanten und überraschenden Inspirationen. Gleichzeitig freuen wir uns darauf, Sie schon bald auf der Schwägalp oder dem Gipfel begrüßen zu dürfen, damit Sie Ihr nächstes, ganz eigenes Säntis-Kapitel schreiben können.

Auf den blauen Seiten erhalten Sie als Aktionärin und Aktionär exklusive Zusatzinformationen aus der Säntis-Welt.

Viel Vergnügen beim Lesen  
Ihr «minSäntis»-Team

Ist Ihnen ein Exemplar von «minSäntis» definitiv zu wenig? Wir schicken Ihnen gerne weitere Magazine gratis nach Hause.

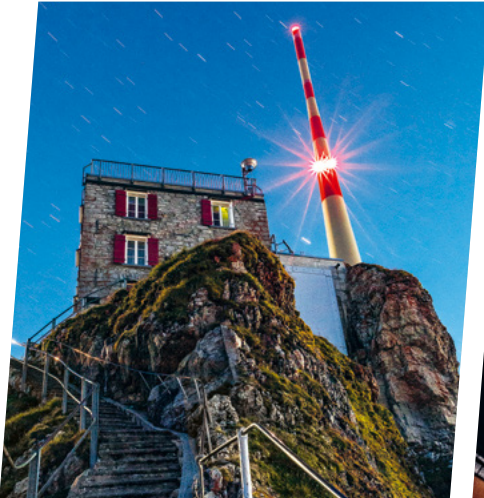
Bestellungen unter: [info@minsaentis.ch](mailto:info@minsaentis.ch)



14



34



66



38



70



84

## Alpleben

### Faszination Alpleben 14

Drei Familien geben Einblicke in ihr persönliches Alpleben am Fusse des Säntis.

### Abendlicher Dank 32

Mina Inauen-Neff bittet mit dem Betruf um Schutz und Wohlergehen für Mensch, Tier und Natur.

### Geselliger Höhepunkt 34

Die Stobede sind die gesellschaftlichen Höhepunkte während der Alpsaison.

---

## Kulinarik

### Kulinarisches Trio & Rezepte 38

Silvia Manser, Bettina Bernhardsgrütter und Vreni Hüberli im kulinarischen Interview.

### Regionale Gaumenfreuden 48

Das Säntis-Gastroteam holt die Ostschweiz in überraschenden Facetten auf den Teller und ins Glas.

### Es geht um die Wurst 52

Die St. Galler Bratwurst und die Appenzeller Siedwurst sind Ostschweizer Kulturgut mit zwei Enden.

---

## Aktionariat

Berichte zum Geschäftsjahr 4

Geschichten der Säntisfamilie 54

Schwebebahn 2026 62

Job-Tandem 96

Generalversammlung 2024 98

Finanzen 100

## Pioniergeist

### 56 Science-Fiction anno 1884

In einem «Tagblatt»-Artikel von 1884 wird eine faszinierende Vision erzählt.

### 70 Gipfelstürmer

Michi Wohlleben ist der Erstbesteiger der Route «Bodhichitta» im Alpstein.

### 76 Pioniergeist im Blut

Andrea Berlinger und ihre Vorfahren sind Pioniere und Visionäre.

---

## New Work

### 80 Update für die Arbeitswelt

New Work steht für eine Arbeitswelt, die menschlicher und erfüllender ist.

### 84 Wie macht der Job glücklich?

Unternehmensberater Sigmar Willi spricht über die Glückstreiber im Job.

### 88 Aussichtsreiche Teambildung

Der Säntis ist eine erfrischende Alternative zu sterilen Konferenzräumen.

# Geschäftsbericht des Verwaltungsrates 2023



**Michael Auer**  
Präsident des Verwaltungsrates

**Das Säntis-Geschäftsjahr 2023 war ein sehr erfolgreiches. Dank neuen Angeboten für unsere Gäste, einer hohen Servicequalität und intensiven Marketingaktivitäten konnten neue Zielgruppen für das Wahrzeichen der Ostschweiz begeistert werden.**

Am 31. Dezember 1884 publizierte das damalige «St.Galler Tagblatt» eine Säntis-Science-Fiction. Ein begeisterter Alpstein-Berggänger träumte davon, den Säntis per Bahn zu erschliessen. In seiner Vorstellung sollte die Bahn elektrisch betrieben werden. Vom Wind angetriebene «Akkumulatoren» sollten für die Erzeugung des notwendigen Stromes sorgen und auf dem Gipfel stellt sich der «Utopist» eine automatisch betriebene Wetterstation vor. Der Mythos Säntis begeisterte die Menschen zu allen Zeiten und weckte die Fantasien, das Unmögliche möglich zu machen.

Am Anfang jeglicher Entwicklung steht immer die Fantasie. Johannes Kepler, ein deutscher Naturphilosoph, englischer Theologe und Mathematiker, formulierte es noch deutlicher. *Ein Mangel an Phantasie bedeutet den Tod*

*der Wissenschaft.* Ohne die Träume und Phantasien unserer Vorgänger-Generationen wäre es kaum möglich gewesen, den Säntis zu erschliessen. Ich empfehle Ihnen sehr, den Artikel «Säntis-Science-Fiction» zu lesen. Sie finden die Ausführungen des «Utopisten» in unserem Geschäftsbericht.

## **Geschäftsgang**

Ich freue mich, im Namen des Verwaltungsrates über das Geschäftsjahr 2023 berichten zu dürfen. Das Geschäftsjahr 2023 war für unser Unternehmen ein anspruchsvolles Jahr. Die vom Verwaltungsrat und Geschäftsleitung im Jahr 2022 beschlossenen Investitionen in unsere Mitarbeitenden als Antwort auf den Fachkräftemangel sowie die deutlich gestiegenen Energiepreise haben Spuren auf der Kostenseite hinterlassen. Überdurchschnittlich viele Sturmtage sowie ein sehr nasser Frühling und Herbst haben zudem unsere Bahnfrequenzen beeinflusst. Gestiegene Kosten in Kombination mit den Wetterkapriolen führen nach dem Rekordjahr 2022 zu einem schwächeren Ergebnis der Jahresrechnung 2023. Die Wetterabhängigkeit unseres Geschäftsmodelles ist nach wie vor eine grosse Herausforderung. Der grosse Corona-Nachholbedarf, der uns im Geschäftsjahr 2022 eine hohe Auslastung unseres Hotels, vor allem im Seminargeschäft ermöglichte, hat sich abgeschwächt.

Unsere Säntisbahn hat im vergangenen Jahr 367'395 Gästefrequenzen auf den Gipfel befördert. Unsere Verkaufsanstrengungen im Business-to-Business-Geschäft sowie die Zusammenarbeit mit Leistungsträgern in der Region in Bezug auf die Gestaltung von kombinierten Angeboten zeigen erste

positive Resultate. Die Auslastung unseres Hotels über das gesamte 2023 liegt bei 68,6%. Wir verzeichnen damit eine durchschnittliche Auslastung und haben Handlungsbedarf, das Seminargeschäft noch stärker zu forcieren und die Preispolitik dynamischer zu gestalten.

Mit einem Betriebsertrag aus all unseren Geschäftsfeldern von 21,3 Mio. Franken und einem daraus abgeleiteten EBITDA von 2,8 Mio. Franken nimmt die Säntis-Schwebebahn AG auch 2023 die betriebsnotwendigen Abschreibungen von 2,8 Mio. Franken vor.

### **Strategie 2030**

In den nächsten drei Jahren steht das Neubauprojekt «Schwebebahn 2026» stark im Fokus. Damit stehen wir vor der Herausforderung, den Bahnbetrieb in unserer Hauptsaison einzustellen. Der Verwaltungsrat hat die Geschäftsleitung beauftragt, Konzepte zu erarbeiten, die ein attraktives Angebot am Fusse des Säntis ermöglichen und Gäste aus nah und fern anziehen. Die Baubewilligung für den Neubau erwarten wir in diesem Frühjahr. Der Verwaltungsrat hat die Finanzierungsstrategie verabschiedet.

Verwaltungsrat und Geschäftsleitung haben die Umsetzung der strategischen Stossrichtungen in den vier Geschäftsfeldern formuliert und entsprechende Massnahmen verabschiedet. Ein Massnahmenpaket soll die Wetterabhängigkeit unseres Geschäftsmodelles reduzieren, neue Zielgruppensegmente erschliessen, Verkaufsanstrengungen ausbauen, die Kooperation mit Leistungsanbietern verstärken und die digitalen und analogen Marketinganstrengungen ausbauen. Mit den Erlebniswelten auf dem Gipfel sind schon vor einigen Jahren Voraussetzungen geschaffen worden, das Gipfelerlebnis auf dem Säntis auch bei durchschnittlichem Wetter attraktiv zu gestalten. Dieses Angebot ist noch zu wenig bekannt und muss gezielter kommuniziert und aktiver verkauft werden.

### **Aktionärskreis weiter gestiegen**

Im Jahr 2023 hat sich der Aktionärskreis für unsere 48'000 Aktien von 18'369 auf 18'850 erhöht. Es tut gut zu wissen, dass die Säntis-Schwebebahn AG breit abgestützt ist und wir das Vertrauen von vielen Menschen in der nahen und weiteren Umgebung besitzen. Wir

arbeiten daran, unsere Aktionärinnen und Aktionäre regelmässig über unsere aktuellen Angebote und über die Entwicklung unseres Unternehmens zu informieren.

Der Steuerwert der Aktie ist Ende 2023 gegenüber dem Vorjahr um 45 Franken auf 875 Franken gesunken.

### **Generalversammlung 30. Juni 2023**

Mit grosser Freude konnten wir im Juni des letzten Jahres wieder gegen 738 Personen an unserer Generalversammlung auf der Schwägalp begrüessen. 21,8% aller abgegebenen Aktienstimmen waren an der GV vertreten. Das entspricht 10'451 Aktienstimmen und einem Aktienwert von 522'550 Franken. Der Geschäftsbericht 2022, die Jahresrechnung 2022 und die Entlastung des Verwaltungsrates wurden mit grossem Mehr genehmigt. Dem Antrag des Verwaltungsrates, den Bilanzgewinn von 414'054 Franken auf die neue Rechnung vorzutragen und auf eine Dividendenausschüttung zu verzichten, wurde einstimmig zugestimmt. Dr. Gavin Alexander Schmid wurde von der Generalversammlung für weitere drei Jahre als Verwaltungsrat der Säntis-Schwebebahn AG bestätigt.

### **Verwaltungsrat**

Der Verwaltungsrat kam zu fünf ein- und mehrtägigen ordentlichen Sitzungen zusammen. Die Zusammenarbeit zwischen Geschäftsleitung und Verwaltungsrat gestaltet sich konstruktiv und sehr vertrauensvoll.

### **Dank**

Im Namen des Verwaltungsrates danke ich allen, die uns in den aktuellen Herausforderungen aktiv begleiten und unterstützen: unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, unseren Gästen, Kundinnen und Kunden, unseren Geschäftspartnerinnen, Geschäftspartnern, Mitstreiterinnen und Mitstreitern, Nachbarinnen und Nachbarn sowie den Behörden. Insbesondere danke ich Ihnen, den 18'850 Aktionärinnen und Aktionären, für Ihre Unterstützung und Ihr Mittragen und heisse unter Ihnen die 481 neuen Mitbesitzerinnen und Mitbesitzer der Säntis-Schwebebahn AG ganz herzlich willkommen.

*«In den nächsten drei Jahren steht das Neubauprojekt «Schwebebahn 2026» stark im Fokus.»*

# Die Realität nach dem Rekordjahr



Jakob Gülünay  
Geschäftsführer

**2023 sahen wir uns mit erheblichen wirtschaftlichen Herausforderungen konfrontiert: Steigende Energiepreise, ein schwacher Euro und andauernde internationale Konflikte belasteten nicht nur die Gesellschaft, sondern spiegelten sich auch in unseren Geschäftsergebnissen wider. So mussten wir einen Bahnfrequenzrückgang von 3,9% hinnehmen.**

*«Die Einführung eines neuen Personalreglements sorgte für eine signifikante Entlastung im Personalbereich.»*

Im Geschäftsjahr 2023 standen wir vor beträchtlichen ökonomischen Herausforderungen: Ansteigende Energiekosten, ein schwacher Euro und anhaltende geopolitische Konflikte prägten das Marktgeschehen. Diese Faktoren führten zu einer spürbaren Belastung der Gesellschaft und hatten einen reflektierenden Einfluss auf unsere Geschäftszahlen. Im Kontrast dazu erwachte die Reiselust der Schweizerinnen und Schweizer nach dem aussergewöhnlichen Vorjahr 2022 wieder neu. Die Abflughzahlen vom Flughafen Zürich näherten sich den Vor-Pandemie-Werten, ein Indikator für das neu zu

spürende Fernweh. Gleichzeitig musste der Schweizer Tourismussektor die Auswirkungen des starken Frankens auf das Verhalten ausländischer Gäste berücksichtigen, die zunehmend mit Währungshürden zu kämpfen hatten.

## Marktlage

Das Geschäftsjahr 2023 wurde von einem herausfordernden Marktumfeld und einer spürbaren Rezession gekennzeichnet, die sich in einem Umsatzrückgang auf 21,3 Mio. Franken sowie einem Rückgang des EBITDA auf 2,8 Mio. Franken niederschlugen. Die Energiekosten sind um 39,3% auf 1,2 Mio. Franken gestiegen, obwohl der Stromverbrauch um 4% gesenkt werden konnte. Trotz dieser Schwierigkeiten sorgte die Einführung eines neuen Personalreglements für eine signifikante Entlastung im Personalbereich. Es gelang, im Laufe des Jahres nahezu alle Arbeitsstellen in allen Unternehmensbereichen zu besetzen – ein beachtlicher Erfolg angesichts des branchenübergreifenden Fachkräftemangels. Diese positive Entwicklung in der Personalbeschaffung führte jedoch zu weiteren Mehrkosten von über 0,4 Mio. Franken.

Die Schwebelbahn stand vermehrt widrigen Wetterbedingungen gegenüber, was zu einer überdurchschnittlich



hohen Anzahl an Betriebsausfällen führte. Die Bahn konnte deshalb und wegen der jährlichen Revisionsphase von drei Wochen lediglich an 323 Tagen genutzt werden.

Im abgelaufenen Geschäftsjahr musste unsere Schwebebahn mit 367'395 Passagierfrequenzen einen Rückgang von 3,9% gegenüber dem Vorjahr hinnehmen. Diese Entwicklung fand ihren Niederschlag in den Spartenresultaten, wo ein Umsatzrückgang auf 4,3 Mio. Franken und ein Minus von 4,5% verzeichnet wurde. Weniger Bahnfrequenzen bedeuteten unweigerlich auch einen geringeren Umsatz und Ertrag in den verbundenen Geschäftsfeldern Gastronomie und Hotellerie, die einen Umsatzrückgang von 5,1% zu verbuchen hatten, mit einem Gesamtumsatz von 12,8 Mio. Franken.

Das Hotelgeschäft konnte die hohe Auslastung des Vorjahres nicht beibehalten und verzeichnete einen Rückgang von 74,4% auf 68,6% bei den Übernachtungen. Trotzdem gibt es einen Lichtblick: Der Logierumsatz zeigte eine leichte Steigerung von 3% auf fast 2,7 Mio. Franken. Jedoch verschlechterte sich die Margensituation über die gesamte Sparte, da der Warenaufwand um 6,2% auf 2,7 Mio. Franken anstieg.

Die Geschäftsperformance unserer beiden Shops spiegelte im Berichtsjahr die gleichen herausfordernden Bedingungen wider. Mit einem Gesamtumsatz von 1,0 Mio. Franken mussten wir einen Rückgang von 11,3% gegenüber dem Vorjahr hinnehmen. Der Ertrag sank dabei deutlich um 23,8% auf 0,2 Mio. Franken. Die direkte Abhängigkeit vom Schwebebahnverkehr wurde besonders spürbar, da ohne

Bahnfrequenzen auch die Einnahmen in den Shops ausblieben.

### **Infrastruktur**

Im Berichtsjahr reduzierten wir unsere Investitionen um nahezu 30%, was Investitionen in Höhe von 0,2 Mio. Franken entspricht. Diese strategische Entscheidung erfolgte in Antizipation des bevorstehenden Neubaus der Bahn im Jahr 2026, wodurch lediglich essenzielle Investitionen in die Infrastruktur getätigt wurden. Die hohe Bauqualität unseres Hotelbetriebs ermöglichte es uns, auf grössere Investitionen zu verzichten. Dennoch konnte in die Modernisierung der Lingerie in der Höhe von 83'000 Franken und in einen neuen Membranfilter in der Kläranlage Passhöhe investiert werden.

*«Die hohe Bauqualität unseres Hotelbetriebs ermöglichte es uns, auf grössere Investitionen zu verzichten.»*

Im Bereich der Versorgung nimmt die Bedeutung von Wasser, Abwasser und Strom zunehmend zu. Wir beabsichtigen, in Kooperation mit den lokalen Gemeinden und dem Kanton langfristige Lösungen zu entwickeln. Die Versorgungssicherheit auf der Schwägälp und dem Säntisgipfel zu gewährleisten, ist eine unserer Hauptaufgaben. Als Beispiel ist zu nennen, dass wetterbedingt die Beschädigung einer Starkstromleitung auf dem Gipfel zu verzeichnen war. Während der Reparatur mussten wir auf unsere Notstromaggregate zurückgreifen. Nach aussen verlief der Betrieb völlig ruhig.

### **Herausforderungen**

Die immer häufiger auftretenden Wetterkapriolen, insbesondere die Stürme, welche einen sicheren Bahnbetrieb nicht zulassen, werden uns künftig vermehrt auf die Probe stellen. Diese Unwägbarkeiten des Wetters erschweren eine solide Planung und motivieren uns, unsere Ressourcenplanung und Reaktionsmechanismen zu überdenken und zu verstärken. Sie verdeutlichen die Notwendigkeit, unsere Prozesse und Strukturen weiter zu flexibilisieren und unsere Agilität in der Angebotsbildung zu steigern, um den stetig wechselnden Bedingungen gerecht zu werden. Hierzu arbeiten wir intensiv an verschiedenen Lösungen.

Trotz dieser Herausforderungen schreitet die Planung für den Neubau der Schwebbahn 2026 voran, mit dem Ziel, die Ausfallzeiten zu minimieren und die Betriebsstabilität zu maximieren. Die Geschäftsleitung und der Verwaltungsrat arbeiten intensiv an diversen Ideen und Projekten, welche den Betriebsausfall abfedern und möglichst kompensieren sollen. Unser oberstes Ziel ist es, optimale Lösungen für alle unsere Mitarbeitenden zu finden, welche durch den Ausfall der Bahn und des Gipfelbetriebs betroffen sind.

Die Entwicklung dieser Projekte erfolgt im Einklang mit den auf der Schwägalp vorhandenen Rahmenbedingungen des Bundesgesetzes über das Landschaftsschutzgebiet (BLN), der Einhaltung von Wildruhezonen, Jagdbanngebieten und des Schutzes von Mooren. Wir bleiben verpflichtet, Innovationen voranzutreiben und gleichzeitig die ökologische Integrität unserer einzigartigen Landschaft zu bewahren.

**«Wir bleiben verpflichtet, Innovationen voranzutreiben und gleichzeitig die ökologische Integrität unserer einzigartigen Landschaft zu bewahren.»**

#### **Personal**

Im vergangenen Geschäftsjahr haben wir das neue Personalreglement erfolgreich etabliert. Trotz der dadurch entstandenen Mehrkosten erachten wir diese Entscheidung als strategisch richtig und langfristig wertvoll, denn sie führte zu einer stärkeren Einbindung unserer Mitarbeitenden. Die Implementierung dieses Reglements ist ein Bekenntnis zu fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und reflektiert die steigende Nachfrage nach flexibleren Arbeitsmodellen. Diese Entwicklung ist nicht nur eine Reaktion auf die aktuellen Marktanforderungen, sondern auch ein proaktiver Schritt hin zu einer zukunftsorientierten Personalstrategie.

Des Weiteren haben wir im Jahr 2023 intensiv daran gearbeitet, unsere Organisation an das Wachstum der vergangenen Jahre anzupassen. Ein besonderer Fokus liegt ab 2024 auf dem Ausbau und der Stärkung der zweiten Führungsebene, um eine breitere Verteilung von Verantwortlichkeiten zu gewährleisten und die Entscheidungsfindung zu optimieren. Dieser Schritt ist entscheidend, um die Führungskapazitäten

zu erweitern und eine solide Grundlage für ein gesundes Wachstum und Erfolg zu schaffen.

Zusätzlich haben wir unser Ausbildungsangebot erweitert und bieten nun ab Sommer 2024 auch Lehrstellen im Bereich Hotel-Kommunikation an. Mit diesem neuen Angebot beabsichtigen wir, junge Talente gezielt zu fördern und ihnen eine qualifizierte Ausbildung in einem zukunftsträchtigen Bereich zu ermöglichen. Es spiegelt unser Engagement wider, in die nächste Generation von Fachkräften zu investieren und gleichzeitig unseren eigenen Bedarf an qualifiziertem Nachwuchs zu sichern.

#### **Ausblick**

Der bevorstehende Neubau der Schwebbahn 2026 ist ein herausforderndes Projekt, das unter der Leitung unseres technischen Leiters, Michael Wehrli, erfolgreich umgesetzt werden soll. Durch den monatelangen, baubedingten Ausfall werden wir 2026 einen deutlichen Verlust schreiben. Diesen werden wir mit zusätzlichen Attraktionen rund um die Schwägalp sowie einem konsequenten Kostenmanagement so tief wie möglich halten.

In der neuen Strategie 2024–2028 fokussieren wir uns auf die Kerngeschäftsfelder Bahn, Hotel, Gastronomie, Shop und Infrastruktur, um unsere Zukunftsfähigkeit zu stärken. Zudem wird sie die Richtung für unsere Aktivitäten und Entwicklungen in den nächsten fünf Jahren vorgeben. Ein zentrales Element daraus ist ausserdem der Ausbau unserer internen Marketingservices sowie eine kontinuierliche Digitalisierung und Optimierung der Prozesse. Parallel dazu wird der Aufbau eines aktiven Verkaufs vorangetrieben, um unsere Präsenz am

Unsere Vision:

*Säntis – wo Tradition, Innovation  
frisch entdeckt und zu wertvollen  
Erlebnissen in der Natur werden.*



Markt zu erhöhen und unsere Produkte und Dienstleistungen proaktiv anzubieten. Schliesslich legen wir einen besonderen Schwerpunkt auf den Ausbau unseres Angebots im Bereich Seminare und Events. Mit dem Ziel, die Wertschöpfungskette zu verlängern, streben wir danach, den Säntis und die Schwägalp als eine bevorzugte Destination für professionelle Veranstaltungen zu etablieren. Durch die Fokussierung auf diese Segmente erhoffen wir uns eine bessere Hotelauslastung, mehr Gastroumsatz und Gästefrequenzen, um unsere Marktstellung weiter auszubauen. Die Marke Säntis ist ein wesentlicher Vermögenswert unseres Unternehmens und ihre Stärkung ist ein Hauptziel der neuen Strategie. Wir werden die Markenidentität weiter schärfen, um die Einzigartigkeit unseres Angebots zu betonen und die Kundenbindung zu vertiefen.

Wir planen, unsere gute und langjährige Zusammenarbeit mit den vier Luftseilbahnen im Appenzellerland weiter auszubauen. Das Konzept «4 Berge – 1 Ticket», welches wir vor Weihnachten 2023 limitiert eingeführt haben, erfreute sich einer ausserordentlichen Beliebtheit und wurde von unseren Kundinnen und Kunden begeistert angenommen.

Nachhaltigkeit ist ein weiteres, wichtiges Element unserer Strategie, und mit dem Erreichen des Labels «Swisstainable Level II – engaged» haben wir unser Commitment zu einer nachhaltigen Geschäftsführung unter Beweis gestellt. Dieses Niveau verlangt nach anerkannten Nachhaltigkeitsnachweisen, die wir erfolgreich vor Jahresende 2023 vorlegen konnten.

Im Rahmen unserer Initiative, die Mitarbeitenden in unseren internen Foren Zukunft und Arbeit einzubinden, legen wir grossen Wert darauf, dass Ideen, Produkte und Dienstleistungen in einer gemeinschaftlichen Atmosphäre erarbeitet, diskutiert und verbessert werden. Es ist uns besonders wichtig, Mitarbeitende aus verschiedenen Geschäftsbereichen und unabhängig von deren Funktion aktiv in den Innovationsprozess einzubinden und so aktiv zu einem nachhaltigen Wachstum und Erfolg des Unternehmens beizutragen.

Zu guter Letzt noch ein paar persönliche Gedanken: So herausfordernd meine ersten neun Monate gewesen sind, umso mehr überwiegt die Freude an der Zusammenarbeit mit dem hochmotivierten Team. Man spürt die grosse Verbundenheit und Leidenschaft zum Säntis und zu der Schwägalp. Dieser gilt es, Sorge zu tragen und unsere Gäste daran teilhaben zu lassen – schaffen wir einmalige Erlebnisse. Ein grosses Dankeschön für die tolle Zusammenarbeit und für die grossen Schritte, welche wir gemeinsam gemacht haben.

**«Man spürt die grosse  
Verbundenheit und  
Leidenschaft zum Säntis  
und zu der Schwägalp.»**

«Es isch e grossi Freud!»

Michael Wehrli  
Technischer Leiter



Schwebebahn

## Wetter am «Wetterberg» machte zu schaffen

Trotz immer extremer werdender Wetterbedingungen gelang es uns, die Zuverlässigkeit unserer Bahn zu gewährleisten und technische Störungen effizient zu beheben. Hervorzuheben sind die umfassende Sonderinspektion und Wartung des Laufwerks der Fahrbahn 2. Diese Arbeiten waren notwendig, um die Sicherheit und die Funktionalität zu gewährleisten. Zudem rüsteten wir die Abwasserreinigungsanlage auf der Schwägalp mit einem neuen Biomembranfilter aus.

*«Insbesondere in Anbetracht der zunehmenden extremen Wetterbedingungen konnten wir dank ihres Fachwissens Störungen vermeiden oder rasch beheben.»*

### Erfahrenes Personal zahlt sich aus

Unsere langjährigen Mitarbeitenden im Bereich Bahn und Technik sind ein Gewinn für unser Unternehmen. Ihre umfangreiche Erfahrung trug massgeblich dazu bei, dass die Bahn im vergangenen Jahr zuverlässig in Betrieb war und unsere technische Infrastruktur reibungslos funktionierte. Insbesondere in Anbetracht der zunehmenden extremen Wetterbedingungen konnten wir dank ihres Fachwissens Störungen vermeiden oder rasch beheben. Die steigende Nullgradgrenze im Winter, teilweise bis auf Säntishöhe, in Kombination mit starkem Wind führt vermehrt zu Vereisungen auf der Bahnstrecke und dem Gipfel, was höchste Belastungen an die Mitarbeitenden und die technischen Einrichtungen bedeuten.

### Sonderinspektion Laufwerk

Während der dreiwöchigen Revision der Seilbahn jeweils zu Beginn des Jahres werden sämtliche Einzelsysteme, darunter Antriebsaggregate, Seile, Steuerungen, Hydraulik und Spannungsgewichte, gemäss den Vorschriften der Aufsichtsbehörden und Herstellerfirmen geprüft und gewartet. Nachdem im Jahr 2022 das Laufwerk der Fahrbahn 1 inspiziert wurde, unterzogen wir im letzten Jahr das Laufwerk der Fahrbahn 2 einer Sonderinspektion im Werk des Herstellers. Dort erfolgte die Demontage, Reinigung, Überprüfung der Sicherheitskomponenten, Austausch von Verschleissteilen und anschliessende Montage. Mithilfe eines Hilfslaufwerks konnte der Säntisgipfel für Wartungsarbeiten trotzdem erreicht werden.



### **Zukunft für sensible Abwasserreinigungsanlagen sichern**

Kleine Abwasserreinigungsanlagen wie die auf dem Säntisgipfel und der Schwägalp sind anfällig für Störungen und sehr kostenintensiv. Um die Reinigungsleistung der Abwasserreinigungsanlage auf der Schwägalp sicherzustellen, musste im vergangenen Jahr der Biomembranfilter durch ein anderes Modell ersetzt werden. Das visionäre Projekt der Abwassererschliessung vom Säntisgipfel ins Tal ist ein zukunftsweisendes Projekt, welches nur mit Hilfe aller Beteiligten und Behörden realisiert werden kann.

Wegen zusätzlichen Forderungen von Umweltverbänden verzögert sich das Projekt «Erweiterung der Trinkwasserversorgung» der Alpengenossenschaft Schwägalp und dadurch auch die geplante Neuorganisation in Form einer «Wasser- und Abwasserkorporation Schwägalp».

*«Das aktuelle Projekt der Abwassererschliessung vom Säntisgipfel ins Tal ist ein zukunftsweisendes Projekt.»*

### **Energie gespart**

Angeichts der drohenden Kontingentierung und der massiven Preissteigerung des Stroms haben wir weitere Massnahmen zur Energieeinsparung umgesetzt. Obwohl wir als KMU bereits seit Jahren freiwillig am Energieeffizienzprogramm teilnehmen und das Sparpotenzial nahezu ausgeschöpft ist, konnten im vergangenen Jahr weitere 4% eingespart werden.

### **Parkplatzbewirtschaftung und weitere Projekte**

Im vergangenen Jahr konnten wir abgesehen von der Parkplatzbewirtschaftung alle geplanten Projekte realisieren: Installation einer PV-Anlage auf der Südterrasse, Errichtung von sechs neuen Ladestationen in der Parkgarage, Erneuerung des Stationskrans in der Talstation, Beleuchtung des Trottoirs vor der Talstation sowie Erneuerung der Mittelspannungsanlage auf dem Gipfel. Das für die Erhebung von Parkgebühren auf den öffentlich gewidmeten Plätzen notwendige Parkierungsreglement ist für das Jahr 2024 in Aussicht gestellt.

### **Detailhandel**

## **Ein Stück Säntis für Weltenbummler**

Nach dem Rekordjahr 2022 hat sich der Andrang in unseren Shops wieder auf ein Vor-Corona-Niveau eingependelt. Besonders erfreulich ist die Rückkehr der internationalen Gäste. Diese Begegnungen bereichern unseren Alltag enorm und geben uns das Gefühl, die Welt zu uns auf den Säntis zu holen.

Unser Sortiment ergänzen wir ständig mit neuen, wertigen Souvenirs. Dazu gehören beispielsweise Artikel mit unserem Branding wie die Säntis-Kaffeebecher-to-go, Schuhputzsets, Rucksäcke oder Necessaires. Schliesslich soll unsere Gästeschar aus aller Welt ein besonderes Stück «Säntis» mit nach Hause nehmen können. Damit es daheim schmeckt wie bei uns, werden wir ab diesem Sommer unsere Säntis-Salatsauce in den Shops anbieten. Auch das neue Fondue soll ab dem kommenden Winter die Produktpalette bereichern. An Tagen mit hohem Gästeandrang können sich unsere Besucherinnen und Besucher im Gipfel-Shop mit kalten oder warmen Getränken versorgen oder gemütlich in der Eingangshalle verweilen und die Wartezeit überbrücken. Ein besonderer Dank gilt unseren treuen, langjährigen Shop-Teammitgliedern auf der Schwägalp und dem Säntis. Ihr unermüdlicher Einsatz ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Erfolgs.

Remo Brülisauer  
Leiter Hotellerie und Gastronomie



Hotel und Gastronomie

## Viel Neues und Altbewährtes

**Nach dem Rekordjahr 2022, das von Personalsuche und pandemiebedingten Unsicherheiten geprägt war, setzten wir 2023 mit einem neuen Personalreglement ein starkes Zeichen im Arbeitsmarkt. Im Wellnessbereich konnten wir Energie einsparen, ohne das Gästeerlebnis zu beeinträchtigen. Leider gab es weniger Schönwettertage. Der Flexibilität und der hohen Motivation unserer engagierten Mitarbeitenden tat dies aber keinen Abbruch.**

*«Rekordjahre wie das vorherige wecken Erwartungen in verschiedenen Hinsichten.»*

In einem Rekordjahr wie es das Jahr 2022 war, bekamen wir es laufend zu spüren, dass motiviertes und fachlich zu uns passendes Personal nicht so einfach zu finden ist. Das im Jahr 2023 eingeführte neue Personalreglement stärkt unsere Position im Arbeitsmarkt enorm und kann besser auf die Bedürfnisse unserer bestehenden und neuen Mitarbeitenden eingehen. Wir sind somit zuversichtlich, ein attraktiver Arbeitgeber mit attraktiven Arbeitsbedingungen zu sein – einen der attraktivsten Arbeitsplätze haben wir ja sowieso schon! An dieser Stelle aber gleich auch ein grosses «Vergöllt's Gott» an unsere langjährigen, flexiblen und motivierten Mitarbeitenden, ohne die auch ein neues Personalreglement keinen Nutzen hätte.

Im vergangenen Jahr beschäftigten wir uns mit diversen Fragen im Zusammenhang mit den vielen Preis- anpassungen, welche uns im Vorjahr praktisch in allen Belangen betroffen

haben. Ob bei Produkten oder bei der Energie: denn ein Hotel- und Gastronomiebetrieb wie der unsere braucht einiges an Energie – sei dies nun in der Lingerie, im Wellnessbereich, aber auch in der Küche –, ohne Strom ist an einen erfolgreichen Betrieb schlicht nicht zu denken. Aber ein gewisser Druck, Dinge zu prüfen und zu hinterfragen, hat oftmals auch einen positiven Einfluss. So haben wir uns beispielsweise gefragt, ob unser Wellnessbereich während den Wochentagen – an denen sich unsere Hotelgäste meistens in den Seminarräumen aufhalten, wirklich die bis dato gewohnten Betriebszeiten braucht oder ob wir uns hier etwas verbessern können, ohne die Einschränkungen auf unsere Gäste abzuwälzen. Und siehe da, allein durch kleine, zeitliche Anpassungen vom Wellnessbetrieb konnten wir rund 6,2% Energie einsparen – und dies, ohne die Gästebedürfnisse einzuschränken.

Rekordjahre wie das vorherige wecken Erwartungen in verschiedenen Hinsichten. Wo können wir uns noch



# Säntis in Zahlen

Das Säntis-Team kocht, putzt und serviert Eindrückliches:

## Administration

10'446 geleistete Arbeitsstunden (Réception)  
308 Hunde beherbergt  
1 Katze beherbergt, verloren und wieder gefunden

## Hauswirtschaft

12'334 gereinigte Zimmer  
21'580 kg Bettwäsche  
846 m Abfallsäcke (60 Liter)

## Küche

1075 kg Speisesalz  
1450 kg Zucker  
2025 kg Mehl wird zu grossen Teilen zur Spätzliproduktion verwendet  
6075 kg Spätzli  
1830 kg Hörnli  
360 kg Älplermagronen  
1072 Portionen Linsencurry  
648 Portionen Gemüsetartar

## Restauration

278'400 Portionen Kaffeeahm  
1750 Harass Bier  
732 Container Bier (20 Liter)  
32'900 Teebeutel

weiter verbessern, mit welchen Massnahmen oder Angeboten können wir unsere Wertschöpfungskette verlängern? Denn im Jahr 2023 waren wir im Gegensatz zum Vorjahr mit weniger Schönwettertagen gesegnet und durften deshalb leider nicht dieselbe Anzahl an Gästen bei uns willkommen heissen. Dies ist ein Wermutstropfen, welcher aber auch wieder Chancen bietet und die Kreativität fördert. In diversen Projekten und Gruppenarbeiten haben wir uns solche Fragen gestellt - haben bestehende Angebote hinterfragt und neue in Angriff genommen. Denn auch in der Angebotsgestaltung ist es wichtig, dranzubleiben, um diese den wandelnden Bedürfnissen unserer Gäste oder aber auch den internen Anforderungen anzupassen. So sind einige Neuerungen und kleinere oder grössere Anpassungen von bestehenden Angeboten in der Pipeline, welche wir im Jahr 2024 in Angriff nehmen werden. Wir sind also zuversichtlich, zusammen mit unseren motivierten und kreativen Mitarbeitenden ein weiteres spannendes Jahr in Angriff zu nehmen, unseren Gästen ein cooles Erlebnis und einen erfreulichen Aufenthalt bei uns zu bieten.

*«So sind einige Neuerungen und kleinere oder grössere Anpassungen von bestehenden Angeboten in der Pipeline, welche wir im Jahr 2024 in Angriff nehmen werden.»*







# Faszination Alpleben

Wenn das Gras auf der Schwägalp spriesst und die Murmeltiere auf der Potersalp neugierig ihre Umgebung erkunden, steigt für die Bauernfamilien in der Region die Vorfreude auf eine besondere Zeit: die Alptime. Drei Familien geben Einblicke in ihr persönliches Alpleben. Zudem wird auf den Seiten 30 und 31 geklärt, wie die Sennen am Fuss des Säntis organisiert sind oder was zum Beispiel ein «Stoss» ist.

# «Langweilig wird uns nie»

**Die «Chalthütte» auf der Schwägalp ist für Marie-Louise und Köbi Jäger-Signer viel mehr als nur ihr Sommerdomizil: «Wir haben hier oben einen ganz anderen Lebensrhythmus, auf den wir uns jedes Jahr aufs Neue freuen», so das Paar.**

«Uns reizt das Leben im Tal neun Wochen lang im Jahr überhaupt nicht», betonen Marie-Louise und Köbi Jäger-Signer im Stübli der «Chalthütte». Seit 1949 bewirtschaftet die Familie Jäger die Alp auf der Schwägalp, die im Besitz der Gemeinde Hundwil ist und unweit der Käseerei liegt. 2004 übergaben Marie-Louise und Köbi Jäger sowohl den Talbetrieb in Hundwil als auch die Alp ihrem Sohn Ueli und dessen Familie. «Seither geniessen wir die Sommer hier oben als freie Mitarbeitende», sagt Köbi Jäger.

## Sommerliche Medienpause

Für den 74-Jährigen ist es bereits die 38. Saison, in der er Chalthütte-Senn ist. Seit ihrer Pensionierung vor sechs Jahren hat auch Marie-Louise Jäger den zeitlichen Luxus, sich voll und ganz dem speziellen Lebensrhythmus auf der Alp hingeben zu können. Einmal wöchentlich fährt sie ins Tal, um frische Lebensmittel einzukaufen. Bei Köbi kann es vorkommen, dass er die Schwägalp den ganzen Sommer über nicht verlässt: «Während der Alpzeit lese und höre ich auch keine Nachrichten, was ich sehr erholsam finde.»

## Ein eingespieltes Team

Den Tagestakt bestimmen die zwanzig Kühe und die fünf Ziegen. Insgesamt umfasst das Alprecht 22 Stösse. Um fünf Uhr melkt das Paar gemeinsam die Tiere. Danach werden sie auf die Weide gelassen und die Milch in die nahe Alpschaukäserei Schwägalp gebracht.





*Während des Sommers geben die Ziegen und Kühe den Tagesrhythmus von Marie-Louise und Köbi Jäger vor.*



**«Unser Tag ist weit weniger eng getaktet als vor unserer Pension.»**

Die Aufgaben sind klar verteilt, sodass die zwei ohne grosse Worte stets wissen, was als Nächstes zu tun ist: Während Köbi den Stall reinigt, kümmert sich Marie-Louise um den Abwasch. Nach einigen Stunden, wenn die Kühe satt sind oder das Wetter ihnen auf der Schwägalp nicht mehr zusagt, werden sie in den Stall gebracht. «Da wir immer da sind, können wir das gut so machen. Die Weide- und Stallzeiten handhabt hier jede Älplerfamilie so, wie es für sie am praktischsten ist», hält Köbi Jäger fest.

#### **Schlafen, Stricken und Schnitzen**

Ob Steine aus den Wiesen entfernen, Kuhfladen zusammenschaufeln, Unkraut bekämpfen, mähen oder das nächste Weidestück einzäunen: Es gibt rund um die Chalthütte viel zu tun. Und dennoch ist der Tag des Paares weit weniger eng getaktet als noch vor ihrer Pension. Jetzt liegt auch mal tagsüber ein Nickerchen drin und an den Abenden lässt Marie-Louise oft ihre Stricknadeln klappern. Ein weiteres Hobby der 70-Jährigen ist das Schnitzen von Miniatur-Alpaußzügen.

#### **Selten im Ausgang**

Langeweile stellt sich bei Marie-Louise und Köbi während des Alpsommers nie ein. «Wir bekommen oft Besuch.» In die umliegenden Berggasthäuser zieht es Jägers nur selten. «Mittlerweile essen wir hier so fürstlich wie im Tal und das Bier bleibt im Naturkeller schön kühl. Schliesslich heisst es hier nicht grundlos «Chalthütte», so Köbi.

#### **Vom offenen Feuer zu vier Herdplatten**

Die verwaiste Feuerstelle im Hauptraum der Hütte erinnert daran, dass die Kochmöglichkeiten in der Chalthütte nicht immer so feudal waren wie heute. Seit 2022 sind Hütte und Stall elektrisch erschlossen. Diese Annehmlichkeit ist der Nähe zum Schwingplatz zu verdanken. Nun kocht Marie-Louise auf bis zu vier elektrischen Herdplatten. Sogar Brot backt sie selbst: «Ich getraue

## «Guet ghaget ischt halb galpet.»

Damit das Vieh auf den weitläufigen Alpweiden nicht in der Nachbarschaft äst oder ausserhalb der Umzäunung in absturzgefährdetes Gebiet läuft, gehört es zur Sorgfaltspflicht der Sennerinnen und Sennen, dass sie ihre Weiden sehr gut einzäunen. Die meisten Äpler «hagid» heute mit elektrischem Draht und leichten Kunststoffpfählen, die schnell montiert und wieder entfernt werden können.



Marie-Louise und Köbi arbeiten auf der Alp Hand in Hand. Die Alpküche in der Chalthütte ist aber ganz klar Marie-Louises Revier.

mich das fast nicht zu erzählen, aber die Brotbackmaschine und der Toaster sind halt schon «cheibe leiig», sagt die gebürtige Innerrhoderin verschmitzt. Ein weiterer Komfort ist der Warmwasserboiler beim Stall. «Dass ich mich nicht mehr bei jedem Wetter mit kaltem Wasser waschen muss, vermisse ich kein Stück», so Marie-Louise Jäger.

**«Mittlerweile essen wir hier so fürstlich wie im Tal.»**

### Über 50 Jahre verheiratet

Wie ihr Mann kennt und liebt auch Marie-Louise das Alpleben von Kindsbeinen an. Ihre Familie sömerte das Vieh jeweils auf der innerrhodischen Potersalp. Es war also eine Art Ferienflirt, als sie vor über 50 Jahren beim Sennenball im Restaurant Rossfall «ihren» Köbi kennenlernte. Im Frühling 2023 feierte das Paar zusammen mit ihren fünf Kindern, 19 Grosskindern und dem ersten Urgrosskind Goldene Hochzeit. Auch nach 50 Ehejahren ist zwischen den beiden eine tiefe Verbundenheit zu spüren. Den Hüttenkoller kennen Jägers nur vom Hörensagen.

# 1 Million

Liter Milch wird während den Sommermonaten von Mai bis September in der Alpschaukäserei Schwägalp zu Käse verarbeitet. Die Milch stammt ausschliesslich von Alpen rund um die Schwägalp.

## «Mit em Onderschloo cha Fuette gschpäret weede.»

Mit diesem Alpgrundsatz ist gemeint, dass es sich lohnt, Alpen in Futtergebiete zu unterteilen. Naturgemäss zieht es das Vieh nämlich zuerst dorthin, wo es das beste Futter findet. Dieses liegt allenfalls weit vom Stall entfernt. Wenn dann die Böden noch weich sind, zertrampeln die Kühe und Rinder auf den langen Wegen zu den besten Futterplätzen wertvolles Gras. Durch das «Unterschlagen» mit eingezäunten Weiden wird das Vieh gezwungen, dort zu fressen, wo es aus Sicht der Bäuerinnen und Bauern am ökonomischsten ist.



*Die Rast-Kinder leben zusammen mit  
ihren Eltern auf der Alp «Gruen»  
ganz nah mit der Natur und den Tieren.*



# Das zweite Zuhause

**Ob Vater Kilian, Mutter Karin oder die vier Kinder: Den Sommer genießt die Familie Rast aus Wattwil als Pächterin der Säntisalp «Gruen» in vollen Zügen, auch wenn für diese zwölf Wochen viel Organisationstalent und Pendeln zwischen Alp und Tal nötig sind.**

Wer die Familie Rast im «Gruen» auf der Säntisalp besucht, wird nicht nur lautstark von der Appenzeller Sennenhündin Nora empfangen, sondern auch von einem quirligen Quartett: Der sechsjährige Res, die ein Jahr jüngere Anna, die dreijährige Bianca und Nesthäkchen Noldi genießen mit ihren Eltern Karin und Kilian während zwölf Wochen das

Alpleben zwischen Säntis und Gamschopf. Mit der Alp ging insbesondere für Kilian ein Kindheitstraum in Erfüllung. Aufgewachsen ist er in Weesen beim Walensee. Die Eltern führten aber keinen eigenen Hof. Trotz dieser ungewissen Aus-

gangslage absolvierte Kilian Rast die Bauernlehre und verbrachte danach mehrere Sommer auf verschiedenen Alpen als Senn. «Es ist eine ganz eigene Lebensart, die mich schon als Bub fasziniert hat», so der 31-Jährige.

## **Auf der Meglisalp die Liebe gefunden**

Eine weitere Leidenschaft von Kilian ist das Musizieren. Bei einem Auftritt auf der Meglisalp mit seiner damaligen Formation «Chnüsperlibuebe» verliebte er sich in Karin, die im Berg-

*«Es ist eine ganz eigene Lebensart, die mich schon als Bub fasziniert hat.»*



**«Hier oben sind alle entspannter und zufriedener», fasst Karin Rast das Familienleben auf der Alp zusammen.**



gasthaus im Service arbeitete. Durch sie, die gebürtige Hembergerin, die in Wattwil wohnte, kam der Kontakt zu den Besitzern des «Gruen» sowie des dazugehörigen Talbetriebs in Wattwil zustande, welche Rasts seit 2017 in Pacht betreiben.

### **Naturnaher Kinderalltag**

Zwischen Ende Mai und Anfang Juni zieht die sechsköpfige Familie jeweils in die geräumige Alphütte ein, die 2008 zusammen mit dem Stall komplett erneuert wurde. Während der Schulzeit bleibt Karin mit den Kindern montags und dienstags im Tal.

Für die Phase, in der sich Schule und Alpsaison überschneiden, sind Res und Anna den Rest der Woche vom Kindergartenbesuch dispensiert. Im Gruen begleitet das Quartett seine Eltern bei der Arbeit auf der Alp, schaut in der Nachbarschaft vorbei oder spielt Bauernhof im Heustock. «Hier oben haben wir eine intensivere Beziehung untereinander, aber auch zu den Tieren und der Natur», fasst die 30-jährige Bäuerin das sommerliche Familienleben zusammen.

### **Gemeinsames Leben und Arbeiten**

Der Tag beginnt für Rasts um 4.30 Uhr. Während Karin das Melkgeschirr herrichtet, melkt Kilian die Appenzeller Ziegen von Hand. Dann werden gemeinsam die Kühe, die nachts über draussen weideten, in den Stall geholt und gemolken. Nachdem im Stall Ruhe einkehrt, kommt eine Tür weiter Leben in die Alphütte. Die ganze Familie schläft in einem Raum. Ist also erst einmal ein Kind wach, sind es die



Geschwister kurz darauf auch. Nach dem Frühstück haben Rasts immer etwas zu tun: Unkraut bekämpfen, die Alpweiden säubern, Brennholz herrichten, den Stall reinigen oder neu einzäunen. Karin kocht auf einem Holzherd, mit dem gleichzeitig der Wasserboiler erhitzt wird. «Unsere Sommermenüs sind einfach. Wir essen viel Käse, Salat, Früchte und Fleisch gibt es vom Grill.» Die dreckigen Kleider nimmt Kilian jeweils mit ins Tal, wäscht sie dort und Karin hängt sie danach auf der Alp zum Trocknen auf. Immer ein Tageshöhepunkt für die Kinder ist es, wenn der Chauffeur von der Alpschaukäserei Schwägalp morgens und abends die Milch direkt beim Stall abholt.

#### **Pendeln und Organisieren**

Voll und ganz auf das Alpleben einlassen können sich Rasts aber auch in den Schulferien nicht. Schliesslich müssen die 22 Hektaren im Tal alle paar Wochen gemäht und «bschöttet» werden. Diese Arbeiten erledigt Kilian Rast meistens allein. In Spitzenzeiten unterstützt ihn sein Vater. Währenddessen schaut Karin auf der Alp zu den 25 Kühen, einem Stier, den Kälbchen und den Ziegen. Pünktlich zum Melken um 17 Uhr ist Kilian Rast jeweils wieder im Gruen bei seiner Familie. «Unser gepachtetes Alprecht ist zu klein, als dass es sich wirtschaftlich lohnt, einen Vollzeitmann zu engagieren. Da wir selber so gerne auf der Alp sind, nehmen wir dieses Pendeln und die damit verbundene organisatorische Herausforderung gerne in Kauf», so der 31-Jährige.

#### **Nach der Alpzeit wird geschossen**

Die Alp Gruen gehört zur Korporation Säntisalp. Weil sich auf diesem Gebiet auch der Armeeschiesplatz befindet, sind die Säntisalpen mit einer Teerstrasse erschlossen. Wenn die Alpzeit Ende August zu Ende geht, kehrt im Gruen aber noch keine Ruhe ein: Ab Ende September führt das Militär jeweils lautstarke Übungen am Berg durch. Währenddessen hat für Rasts in Wattwil bereits längst wieder ein anderer Lebensstil begonnen.

*«Da wir selber so gerne auf der Alp sind, nehmen wir dieses Pendeln und die damit verbundene organisatorische Herausforderung gerne in Kauf.»*

### **«Viel Oochruut gsieht me nüd gern.»**

Die häufigsten Unkräuter auf den Alpweiden im Säntisgebiet sind die «Spetzblacke» (Alpenampfer), «Gemedel» (weisser Germer), «Plotzge» (Alpenkreuzkraut) und «Tischtle» (Acker-Kratzdistel). Es gehört zum Stolz jeder Sennerin und jedes Senns, dass ihre Alp möglichst wenig verunkrautet ist. Die Unkrautbekämpfung nimmt denn auch viel Zeit in Anspruch.



### **«Stee lese gett mee Grääs.»**

Vor allem in Innerrhoden sind viele Alpen nahe an abbröckelnden Kalksteinwänden gelegen. Damit diese Steine nicht den Graswuchs negativ beeinflussen, gehört das «Steelese» zur wiederkehrenden Arbeit vieler Äplerinnen und Älplern.

# «Öberefahre»

## **Erleben Sie ein Stück Alpleben**

Besuchen Sie die Alpabfahrten und den Bauernmarkt in Urnäsch. Am Vormittag ziehen die Sennen mit ihrem Senntum durchs Dorf. Dazu gibt es musikalische Unterhaltung und eine Festwirtschaft mit lokalen Spezialitäten. Reisen Sie doch bereits am Freitag an und geniessen den Tag bei uns im Hotel auf der Schwägalp.

**Samstag, 14. September 2024, ab 9.00 Uhr**  
**Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück für 2 Personen im «Säntis - das Hotel» ab CHF 246.-**

# Familienidyll im Offlinemodus

**Während andere Familien für ein Sabbatical mit dem Boot über die Weltmeere segeln oder mit dem Camper Amerika erkunden, war für die Familie Germann aus Lömmenschwil (SG) für einen Sommer lang die Wasserhütte auf der Potersalp ihr Paradies.**

«Alle Familienmitglieder waren von der Alpsommer-Idee von Anfang an begeistert. Und so suchten wir vom Berner Oberland bis Graubünden nach einer passenden Alp und wurden schliesslich hier auf der Potersalp fündig», erzählt Norbert Germann aus Lömmenschwil. Den Traum einer Familienauszeit wollten er und seine Frau Nicole sich erfüllen, bevor die älteste Tochter die Berufslehre antritt. Der Sommer 2023 war deshalb die letzte Gelegenheit für das Vorhaben.

## **Job in der Stadt auf Eis gelegt**

Damit der Traum von der Familienauszeit definitiv umgesetzt werden konnte, legte Norbert Germann seinen Job bei der Stadt St.Gallen für 18 Wochen auf Eis. Die Kinder Lynn (14 Jahre), Enya (12 Jahre), Lean (9 Jahre) und die sechsjährige Alena durften ihre Sommerferien ausnahmsweise bereits Anfang Juni antreten.

## **Melk-Auffrischkurs beim Bruder**

Sowohl Norbert als auch Nicole Germann sind beide auf einem Bauernhof aufgewachsen und verbringen ihre Freizeit mit den Kindern regelmässig auf Wandertouren im Alpstein. Bei seinem Bruder auf dem Hof in Muolen nahm der gelernte Zimmermann einen Melk-Auffrischkurs, bevor er am 16. Mai 2023 zusammen



*Enya, Alena, Lynn und Lean  
Germann aus Lömmenschwil (v. l.)  
genossen das einfache Leben  
auf der Potersalp in vollen Zügen.*



*Ob beim Kochen oder Melken:  
Ganz selbstverständlich packen die  
Germann-Kinder überall mit an.*



mit den 27 Kühen der Pächterfamilie Oertle aus Urnäsch für vier Wochen auf deren Voralp zog. Am 10. Juni ging es dann als Familie weiter zur Wasserhütte. «Ich durfte beim «Öberefahre» als Vorsenn mitgehen, was ein ganz spezielles Erlebnis war», so Norbert Germann.

#### **Spartanische Einrichtung**

Das Leben in der Wasserhütte ist spartanisch: Im Erdgeschoss hat es einen Raum mit Tisch, Bank, Pritsche und Holzofen. Dieser dient als Herd, Backofen und Heisswasserlieferant für die improvisierte Dusche.

**«Mir war hier oben  
noch nie langweilig.»**

Geschlafen wird im Obergeschoss in einem Zimmer. Das Plumpsklo ist drüben im Stall. Energie für Licht und Melkmaschine generiert ein Benzinaggregat und der WLAN-Empfang ist – wohlwollend ausgedrückt – bescheiden.

All den Komfort vom Leben im Einfamilienhaus vermissen weder Eltern noch Kinder. So liegt das Smartphone der 14-jährigen Lynn seit mehreren Tagen unbeachtet in der Ecke. Auf der Alp verbringt die Oberstufenschülerin ihre Zeit viel lieber mit den Kühen, hilft ihrem Vater beim Melken oder testet mit ihrer Mutter One-Pot-Rezepte auf dem «Südhafe» aus. «Mir war hier oben noch nie langweilig.» Ähnlich erleben auch Lynns jüngere Geschwister die Alpzeit.

Die mitgebrachten Bücher und Spiele werden wenig benutzt. Das Beobachten der Vogelküken, die sich im Stallgiebel eingestekt haben, oder Besuche bei den anderen Potersalp-Kindern sind weitaus spannender.

#### **Wäsche- und Einkaufstour**

Mindestens eines der Kinder steht jeweils freiwillig morgens um vier Uhr mit dem Vater auf und treibt die Kühe von der Weide in den Stall zum Melken. «Obwohl unsere Kinder nicht mit Kühen aufgewachsen sind, entwickelte sich in kürzester Zeit eine vertraute Beziehung zwischen ihnen», ist Norbert Germann beeindruckt. Ebenfalls zum Tierbestand gehören sieben Hühner, für deren Wohl die Kinder selbständig verantwortlich sind. Alle acht bis zehn Tage fährt Nicole Germann mit einem riesigen Wäscheberg ins Tal und erledigt gleichzeitig den Grosseinkauf. Oft sitzt sie dabei allein im Auto. Die Jungmannschaft hat meistens kein Bedürfnis, ihre spannende Alpzeit zu unterbrechen.



*Norbert Germann ist auf einem Bauernhof aufgewachsen. Bevor es auf die Alp ging, nahm er einen Melk-Auffrischkurs bei seinem Bruder.*

### Keine Verpflichtungen im Tal

Bei all der Arbeit darf ein Mittagsschläfchen jeweils nicht fehlen. «Im Gegensatz zu den meisten anderen Äplerfamilien haben wir keinen Talbetrieb, wo wir zum Rechten sehen müssen. Dadurch können wir die Zeit hier bewusster geniessen», schätzt sich Norbert Germann glücklich. Auch die Milch muss die Familie nicht selbst zur Sammelstelle in Weissbad bringen. Diese holt jeweils einmal am Tag der Nachbar von der Alp «Sauböhl».

### Samstagstreffen und Alpfriseurin

Der Zusammenhalt unter den Potersalp-Sennerinnen und -Sennen sei sehr schön, freuen sich Nicole und Norbert Germann. Jeden Samstag trifft man sich beim zentralen Holzkreuz zum Alpsegen, den jeweils eine Sennerin oder ein Senn ruft, und zum ungezwungenen Beisammensein. Gemeinsam organisiert wird jeweils Mitte Juli auch die Potersalp-Stobede. Bei der vergangenen Austragung verlieh im Vorfeld Nicole Germann als gelernte Coiffeuse einigen Sennen die passende Festtagsfrisur.

Danach gefragt, ob sich ihre Erwartungen an die Auszeit auf der Alp erfüllt haben, nickt die ganze Familie Germann. «Es ist einfach nur schön hier oben», lautet das übereinstimmende Fazit.

*«Es ist einfach nur schön hier oben.»*



# 160'000

Milchkühe werden in der Schweiz jedes Jahr gesömmert. Davon verarbeiten 1350 Alpen die Alpmilch zu rund 5500 Tonnen Alpkäse.

## Wie kochen die Sennerinnen und Sennen auf der Alp?

Vor 100 Jahren ernährte man sich auf den Alpen im Säntisgebiet von dem, was die Tiere hergaben: Kuh- und Ziegenmilch, die zu Butter oder Käse verarbeitet wurden. Kein Wunder also, prägten Gerichte wie Fenz oder Rohmzonne, die ausschliesslich aus Milch oder Rahm bestehen, den Speiseplan der Sennerinnen und Sennen. Durch die Erschliessung der Alpen mit Strassen und Wegen fahren heute die meisten Äplerinnen und Äpler in der Säntisregion regelmässig ins Tal und decken sich mit frischen Lebensmitteln wie Gemüse, Früchte und Brot ein. Heute werden die traditionellen Alpspeisen – wenn überhaupt noch – bei den Alpfahrten den Helferinnen und Helfern aufgetischt.



# Sennen und Leben am Berg

The background is a colorful illustration of a mountain landscape. At the top right, a mountain peak is labeled 'Säntis' and features a cable car station with a red and white tower. A cable car is shown in the middle of its descent. Below the mountain, a valley is depicted with green fields and a blue stream. In the foreground, a large, stylized brown cow with a pink nose and a white patch on its forehead is looking towards the viewer. The overall style is a mix of hand-drawn and digital art.

Die Sommerdomizile der Familien Germann, Jäger und Rast schmiegen sich alle an den Fuss des Säntis, gehören aber zu drei verschiedenen Kantonen. Ob Appenzell Ausserrhoden, Innerrhoden oder St. Gallen: Die Leidenschaft für das Alpleben kennt hier definitiv keine (Kantons-)Grenzen.

Potersalp

Schwägälp

## Wasserhütte

Die Familie Germann hat im Sommer 2023 ihre One-Pot-Künste perfektioniert. In der spartanischen Alpküche kann nämlich nur im «Südhafe» oder auf dem Grillrost gekocht werden.

Richtung  
Urnäsch



## Chalthütte

Einsam fühlen sich Marie-Louise und Köbi Jäger während des Sommers nie. Kein Wunder: Direkt neben der Chalthütte führt der Bergweg hinauf zum Säntis.

## Gruen

Im «Gruen» beginnt der Tag für Karin und Kilian Rast jeweils um 4.30 Uhr. Während die vier Kinder noch schlafen, holt das Paar die Ziegen und Kühe von der Weide zum Melken in den Stall.

Gasthaus  
Passhöhe

Richtung  
Toggenburg





# Alpwissen für Einsteiger

**Wem gehören die Alpen auf der Schwägalp?  
Was versteht man unter einem «Stoss» und weshalb  
zügeln im Sommer Bauernfamilien überhaupt  
mit ihrem Vieh auf die Alpen? Hier sind Antworten  
rund um das Alpleben auf der Schwägalp.**

## ***Seit wann wird die Schwägalp als Alp genutzt?***

Seit über 1000 Jahren grasen auf der Schwägalp im Sommer Kühe, Rinder oder Ziegen. Dabei gilt nomen est omen: Das Wort Schwägalp ist aus dem althochdeutschen Wort «sweiga» abgeleitet, was so viel bedeutet wie Viehhof, Weideplatz.

## ***Wem gehört die Schwägalp?***

Im Verlauf der Jahrhunderte gab es auf der Schwägalp verschiedene Besitzer. So wurde im 14. Jahrhundert die Schwägalp von Privatpersonen an das Kloster St. Gallen verkauft. Während der Appenzellerkriege im 15. Jahrhundert gehörte das Gebiet den Rhoden Urnäsch und Hundwil. Seit dem 16. Jahrhundert ist die Schwägalp in die beiden Genossenschaften Grosse und Kleine Schwägalp unterteilt. Die Genossenschaft besitzt Grund und Boden, die Genossenschaftlerinnen und Genossenschaftler besitzen die Hütten und die Hüttenrechte.

## ***Wie wird das Alpleben auf der Schwägalp geregelt?***

Damit alle Sennerinnen und Senner genau wissen, wie ihre Rechte und Pflichten aussehen, wurde

im 18. Jahrhundert das Schwägalp-Alpgesetz ins Leben gerufen. Dieses wird immer wieder angepasst, wie beispielsweise 2007. Im Sinne einer ökonomischeren Nutzung werden seither die Weiden teilweise eingezäunt, damit die Tiere gestaffelt in gewissen Bereichen grasen (Weidestaffel). Damit wird verhindert, dass die Tiere nicht von Anfang an überall weiden und auf dem Weg dorthin allenfalls saftige Nahrung zertrampeln. Bis 2007 gab es auf der Schwägalp keine Zäune zwischen den verschiedenen Genossenschaftsalpen.

## ***Was steht sonst noch im Alpgesetz der Schwägalp?***

Darin festgehalten ist beispielsweise, dass die Alpzeit maximal neun Wochen beträgt oder dass der Auftrieb («Öberefahre») Mitte Juni gemeinsam an einem Tag über die Bühne geht. Zudem ist im Alpgesetz geregelt, dass keine Schafe auf der Schwägalp weiden dürfen. Und sollte eine Kuh vor einer fremden Stalltüre stehen, darf die Sennerin oder der Senn sie nur auf Schaukelstiege und nicht direkt auf eine angestammte Wiese zurücktreiben.





### **Wie werden die Grosse und die Kleine Schwägalp genutzt?**

Die rund 350 Fussballfelder grossen Alpweiden sind hauptsächlich für Milchkuhe, Rinder und Ziegen Nahrungsgrundlage. Die Milch wird seit 1997 in der Alpschaukäserei Schwägalp verarbeitet. Zuvor brachten die Sennerinnen und Sennen die Milch ins Tal oder machten individuell ihren Käse daraus.

### **Was wäre, wenn keine Tiere mehr am Fusse des Säntis weiden würden?**

Die Weiden würden allmählich zuwachsen. Alles unterhalb der Waldgrenze, die in der Schweiz zwischen 1500 und 1800 Metern über Meer liegt, wäre von Büschen übersät und über lange Sicht von Wald bedeckt. Das Landschaftsbild würde sich stark verändern. Schweizweit hat die Waldfläche von 2009 bis 2018 um zirka zwei Prozent zugenommen – den Grossteil davon machen nicht mehr genutzte Alpflächen aus.

### **Was zeichnet die Schwägalp-Alpweiden aus?**

Die Alpwiesen im Säntisgebiet sind äusserst biodivers. Hier wächst und lebt eine Vielzahl von Pflanzen und Insekten.

Nutztiere helfen dabei, dieses System aufrechtzuerhalten, weil sie auf den Wiesen grasen, sie dadurch pflegen und mit ihrem Mist gleichzeitig wieder düngen. Die über tausendjährige Tradition der Schwägalp als Weideland lässt sich auf dem Themenweg «NaturErlebnispark Schwägalp/Säntis» erkunden.

### **Was versteht man unter Sömmerung?**

So nennt man die Weidezeit im Sommer von Nutztieren wie Rinder, Kühe, Ziegen oder Schafe auf einer Alp. Finanziell unterstützt wird die Sömmerung vom Bund seit den 1970er-Jahren.

### **Was bringt den Bäuerinnen und Bauern und den Tieren der Alpsommer?**

Für die Bäuerinnen und Bauern ist die Sömmerung eine Erweiterung der Nahrungsgrundlage für ihre Tiere. Währenddessen kann im Tal Gras geerntet und für die kalte Jahreszeit konserviert werden.

### **Was ist ein Stoss?**

Der Stoss ist die Masseinheit für das Nutzungsrecht einer Alp. Mit den Stössen wird geregelt, dass die Herdengrösse der Alpgrösse angepasst ist, das Vieh also genügend Futter für die Sömmerung vorfinden sollte. Rinder verlieren im Alter von etwa 21 Monaten zwei Zähne (halber Stoss) und mit 30 Monaten zwei weitere Zähne (ganzer Stoss). Ein Tier, das noch das volle Milchgebiss hat, zählt als Drittelstoss.

**«Im Fall der Potersalp sind Nutzungsrechte und Vorschriften in einem separaten Alpbüchlein geregelt.»**



# Dank an die Schöpfung

**Jeden Abend zwischen sieben und acht Uhr ruft Mina Inauen-Neff auf der Innerrhoder Alp Streckwees den Alpsegen durch den Holztrichter. Sie bittet dabei um Schutz und Wohlergehen für Mensch, Tier und Natur.**

Die Natur gibt auf den Alpen den Lebensrhythmus vor und der Mensch hat sich dieser Willkür zu fügen. Unwetter oder Krankheiten können plötzlich zu einer Bedrohung für Mensch und Vieh werden. Entsprechend klammerten sich die Äplerinnen und Äpler schon seit jeher an den Glauben. Aus diesem Grundgefühl heraus ist der Alpsegen, der sogenannte Betruf, entstanden.

## **Milchkontrolleur als Lehrmeister**

Üblicherweise sind es die Männer, die den Betruf singen. Dass Mina Inauen-Neff aus Appenzell eine der wenigen Frauen ist, die den Alpsegen pflegt, hat für sie wenig Bedeutung. «Frauen können ebenso

gut beten wie Männer.» Seit zwanzig Jahren verbringt Mina Inauen-Neff die Sommermonate zusammen mit ihrem Mann sowie rund 40 Tieren auf der Alp Streckwees zwischen Plattenbödeli und Bollenwees. Auf dieser Alp lernte sie auch den Betruf: «Als ich als zwölfjähriges Mädchen bei meinem Vater auf der Alp gearbeitet habe, hat mich der Milchkontrolleur eines Tages auf den Trichter in der Hütte angesprochen, woraufhin er mir den Betruf beibrachte.»

## **Viel mehr als nur Folklore**

Während des Alpsommers holt sie den Holztrichter jeden Tag zwischen 19 und 20 Uhr hervor und steht auf den

Stein neben der Hütte. Von diesem Zeitfenster weicht die pensionierte Handarbeits- und Hauswirtschaftslehrerin für nichts und niemanden ab. «Für mich ist der Alpsegen nicht bloss Folklore. Er ist ein gesungenes Gebet, das mir Kraft gibt und mit dem ich der Schöpfung meine Dankbarkeit ausdrücken kann.» Den Betruf beschliesst die 73-Jährige fast jedes Mal mit einem freudigen Juchzer.

#### «allsame» eingeschlossen

Die Tradition des Betrufs wird nicht nur rund um den Säntis, sondern auch in Ob- und Nidwalden, Schwyz, Luzern, Wallis sowie Graubünden gepflegt. Dabei gibt es in Melodie und Text regionale Unterschiede. Überall gleich ist die Bitte an die Heiligen und Schutzpatrone, dass sie Mensch, Tier und Alp von Ungemach fernhalten. Mina Inauens Lieblingstextstelle ist «B'hüets Gott allsame, seis Fründ oder Fend ond die lieb Muetter Gottes mit ehrem Chend», weil mit «allsame» alle Menschen ins Gebet aufgenommen werden. Der Text des Innerrhoder Betrufs in der heutigen Fassung stammt aus dem Jahr 1948.

#### Extrazeile für den Wolf

Im Alpsegen werden die sogenannten «Viehheiligen» Martin und Sebastian angerufen. Nicht fehlen darf auch der wichtigste Schutzheilige der Ostschweizer, der heilige Gallus, dem der Legende nach ein Bär aufs Wort gehorchte. Mit dem Bär hat Mina Inauen keine Probleme. Mehr Sorgen macht der Sennerin die Tatsache, dass ab und zu der Wolf im Alpstein herumstreift. Deshalb hat sie kurzerhand eine neue Zeile in den Betruf eingefügt: «B'hüets Gott uns vor dem bösen Wolf.»

Bild: Annette Boutellier



*«Frauen können ebenso gut beten wie Männer.»*

# Innerrhoder Alpsegen

Ave Maria

Es walte Gott ond Maria

B'hüets Gott ond erhalts Gott

B'hüets Gott ond öse lieb Herr Jesus Chrischt

Lyb ond Seel, Hab ond Guet,

wo of dem Beg omme ischt

B'hüets Gott ond de hälig Sant Moritz

's ganz Land

ond schick syni Gschpane ommenand

B'hüets Gott ond de hälig Sant Marti

de 's guet lieb Vech bewahr ond erhalti

B'hüets Gott ond de hälig Sant Antoni

De 's guet lieb Vech vo Ogföll verschoni

B'hüets Gott ond de hälig Sant Sebaschtia

Dass ösem Vech ke G'söcht

ond ke Chranked schade cha

B'hüets Gott ond de hälig Sant Gall

mit ösere liebe Häilige all

B'hüets Gott allsame, seis Fründ oder Fend

ond die lieb Muetter Gottes mit ehrem Chend

Ave Maria

B'hüets Gott vor allem Öbel ond Ofall

alls im Lendli ond öberall

B'hüets Gott ond erhalts Gott ond 's hälig Chrüz

Gelobt sei Jesus Chrischt i ali ali Ebigkeit. Amen

Ave, Ave, Ave Maria

Quelle: «Ich wäre überall und nirgends.» Appenzeller Anthologie. Literarische Texte seit 1900 – Appenzeller Verlag

#### «Folle»

Die Alpsegen-Verse werden durch die sogenannte Folle, einen hölzernen Milchtrichter, gerufen. Die Trichterform verleiht dem Sprechgesang eine megafonähnliche Schallwirkung.



A woman in traditional Swiss folk costume, including a white blouse with a red vest and a long, striped skirt, is dancing on a wooden stage. She is smiling and looking towards the camera. In the background, other people are visible, some sitting at tables and others standing. The setting appears to be an outdoor event under a wooden structure.

# Geselliger Höhepunkt

Sie sind die gesellschaftlichen Höhepunkte während der Alpsaison: die «Stobede». Diese urchigen Feste mit Musik und Tanz werden meistens von Bergwirten organisiert. Eine Ausnahme dabei ist die Stobede auf der Potersalp. Hier sind nach wie vor die Sennen mit ihren Familien für das gesellige Stelldichein während der Alpzeit verantwortlich.

## 80. Passhöhe-«Stobete»

Erleben Sie Tradition und Genuss in einem – an der Jubiläums-Stobete im Gasthaus Passhöhe. Dabei dürfen natürlich traditionelle Volksmusikklänge nicht fehlen.

Für diese sorgt ab 11 Uhr beispielsweise die Urnäser Streichmusik Alder, die bereits vor 80 Jahren bei der ersten Stobete zum Tanz aufspielte – damals natürlich noch in etwas anderer Besetzung. Von der anderen Passseite her sorgt das Toggenburger Ländlertrio Tanzboden für Stimmung.

Samstag, 3. August 2024, ab 11 Uhr  
Für das Mittag- und Abendessen im Gasthaus Passhöhe ist eine Reservation erforderlich.



*Ob mit «d» (AI) oder mit «t» (AR) geschrieben: Musik und Tanz sind bei den Innerrhoder Stobede ebenso fixer Bestandteil wie bei den Ausserrhoder Stobete.*



Die Potersalp-Stobede ist heute – nebst derjenigen auf der Alp «Gross Leu» – die einzige, die ausschliesslich von Sennen organisiert wird. Da hier nicht auf eine geräumige Gaststube ausgewichen werden kann, findet das Älplerfest nur bei trockener Witterung statt. Auskunft über die definitive Durchführung gibt jeweils die aus Turnfesttagen bekannte Telefonnummer 1600.

### Alle packen mit an

Mit Unterstützung der Familien und von Bekannten bauen die Potersalp-Sennen mit langen Holzriemen und dicken Pflöcken die Festbänke und die Bühne bei der Alp «Chlii Dreihütte» auf. Damit die Kapelle nicht im Luftzug für Stimmung sorgen muss, sind Woldecken über das Geländer im Rücken der Musik gespannt. Als Sonnendach dienen Tannenäste. Auch für die Gastronomie sind die Älplerfamilien besorgt. Hier packt Gross und Klein mit an. Neben der Arbeit kommt bei der Stobede das eigentliche Ziel nicht zu kurz: Musik, Tanz, Jodeln, Schellenschötten und das ungezwungene Beisammensein stehen im Zentrum.

### Stobede oder Alpchilbi

Die Stobede in der Potersalp ist nur ein Beispiel für diese urchige Feierform auf den Alpen. Im Alpstein gibt es heute noch acht Stobede. Sieben finden auf Appenzell Innerrhoder Boden statt: Bollenwees, Ebenalp, Gross Leu, Meglisalp, Soller-Stobete (Plattenbödeli und Ruhe-sitz) sowie Potersalp. In Appenzell Ausserrhoden wird auf der Hochalp Stobete gefeiert. Im Toggenburg existiert der Begriff Stobede nicht. Die Alp-feste werden hier als Alpchilbi bezeichnet. Weiterherum bekannt ist beispielsweise diejenige auf der Sellamatt. Eher ein Geheimtipp ist hin-gegen die Alpchilbi auf Ergeten bei Mosnang.

*«**Zo Stobede goo** bedeutet noch heute, jemanden in seinem Wohnraum zu besuchen.»*

### Besuch in der Stube

Mit «Stobede» war ursprünglich eine Zusammenkunft in der Stube gemeint. «Zo Stobede goo» bedeutet noch heute, jemanden in seinem Wohnraum zu besuchen, mit ihm zu reden. Der Begriff wurde auf die geselligen Zusammenkünfte der Sennen übertragen – «Alpstobede», früher auch «Weidstobede» genannt. Diese hängen mit den Alpbesuchen zusammen, die Angehörige der Sennen und die Viehbesitzer alljährlich während des Sommers unternahmen.

### Bergwirte übernehmen Zepter

Überall dort, wo Berggasthäuser gebaut wurden, erhielten die Alpstobede im Laufe der Zeit einen neuen Charakter. Sie wurden von Treffen unter Sennen zu einer vom Bergwirt organisierten Musik- und Tanzveranstaltung. Dabei mischen sich unter die Einheimischen immer mehr auch Urlaubsgäste, um ein Stück Appenzeller Brauchtum mitzuerleben.

### «Schö ha mitenand»

Auf der Potersalp präsentieren sich die Sennen jeweils ihren Gästen als Ad-hoc-Chor und singen ein paar Rug-guuseli und führen das «Mölrirad» vor. Auch der Hierig gehört praktisch zu jeder Stobede dazu. Zahlreiche Besucherinnen und Besucher lassen es sich nicht nehmen, das Tanzbein zu schwingen. Gemeinsam wird beieinander-gesessen, miteinander gelacht und man hat es in der Alpenkulisse schön miteinander, womit der Hauptzweck der Stobede vollauf erfüllt ist.

## Sennen-Olympiade

Neben Singen und Tanzen gehörte früher auch eine Art Sennen-Olympiade zur Stobede. Dieser sportliche Teil mit Steinstossen, Schwingen oder «Höögg» (Fingerhakeln) ging zwischenzeitlich verloren. Eine Neuauflage von sennischen Wettkämpfen wurde 2006 beim Gasthaus Mesmer gestartet. Seit 2012 hat sich in der Bollenwees während der Stobede das «Bollewöffe» (Steinstossen) wieder etabliert.

## Mölrirad

Dieser überlieferte Sennen-Tanz ist heute vor allem noch an den Stobede auf der Potersalp und Hochalp sowie am Sennenball im Gasthaus Passhöhe zu sehen. Den acht Männern in der Tracht wird viel Gleichgewicht und Kraft abverlangt, damit sich das gebildete Menschen-Rad im Rhythmus der Streichmusikmelodie harmonisch dreht.

# Hierig

Der Hierig ist ein alter Appenzeller Pantomimentanz, der praktisch an keiner Stobede fehlt. Getanzt wird er von einem Trachtenpaar zu einer speziellen Melodie, die von einer Appenzeller Streichmusik gespielt wird. Der Tanz zeigt auf pantomimische Art die Höhen und Tiefen einer Ehe.



*Kochen ist für sie Arbeit, Inspiration  
und Passion: Vreni Hüberli,  
Bettina Bernhardsgrütter und  
Silvia Manser (von links)*







# Kulinarisches Frauentrio

Spitzenköchin Silvia Manser aus Gais, Betty-Bossi-Koch- und-Backexpertin Bettina Bernhardsgrütter aus Stein AR und «SRF-Landfrauen»-Köchin Vreni Hüberli aus Ennetbühl sprechen in der Schwägalp-stube über ihr Lieblingsessen als Kind, offenbaren ihre grösste Kochpanne und verraten, welche Lebensmittel bei ihnen Hausverbot haben.



**Wie und wann habt ihr eure ersten Kocherfahrungen gesammelt?**

*Bettina Bernhardsgrütter:* In meinem Elternhaus hatte es in der Küche einen uralten, rustikalen Ausguss, an dem ich offenbar stundenlang am «tööggle» und «göötsche» war. Die Küche war für mich also bereits als kleines Mädchen eine Wohlfühlzone, lange bevor ich erste Gerichte kochte.

*Vreni Hüberli:* Meine Mutter war den Sommer über oft tagsüber auf unserer Alp. Dadurch hatte ich als Älteste von sechs Kindern früh regelmässig am Mittag Kochdienst. So richtig in die Kochkunst eingeführt hat mich später meine Schwiegermutter.

*Silvia Manser:* Meine Eltern übernahmen die damalige Quartierbeiz «Traube» in Gais, als ich zwölf Jahre alt war. Ich fühlte mich schon damals pudelwohl in der Küche und bereitete hie und da für unsere Gäste einfache Gerichte wie Wurstsalat zu.

**Apropos Kindheit: Was war euer Lieblingsessen und wobei verging euch der Hunger?**

*Silvia:* Am liebsten mochte ich als Kind Spaghetti Bolognese oder Fleisch mit Morchelsauce und Nüdeli. Leider kam nur allzu oft auch Ratatouille auf

den Teller. Allein der Duft löste bei mir Würgeiz aus. Auch dem Kartoffelsalat konnte ich als Mädchen nicht viel abgewinnen. Heute mag ich beides sehr gerne.

*Vreni:* Mein Lieblingsessen als Kind waren panierte Plätzli mit Pommes Frites. Auf Fenchel hätte ich gut verzichten können.

*Bettina:* Ein kulinarischer Höhepunkt war für mich jeweils der Familienzmittag, den es jedes Jahr am Steiner Jahrmarkt gab: Holderzonne mit Milchreis. Im Gegensatz dazu kann ich gestern wie heute Innereien wie Leber sowie Blutwürste nicht ausstehen.

**Gibt es Lebensmittel, die Hausverbot in eurer Küche haben?**

*Bettina:* Ich habe es bis heute nicht geschafft, Aromat aus unserer Küche zu verbannen, auch wenn ich komplett ohne koche. Mein Mann kann nicht darauf verzichten und hat das gelbe Büchlein sogar bis nach Neuseeland geschmuggelt.

Vreni Hüberli:  
**«So richtig in die Kochkunst eingeführt hat mich meine Schwiegermutter.»**



## Silvia Manser

Silvia Manser ist in Gais AR aufgewachsen und führt dort mit ihrem Mann Thomas seit 2001 in einem typischen Appenzellerhaus das Restaurant Truube, das sie von ihren Eltern übernommen hat. Schrittweise hat das Paar die ehemalige Dorfbeiz in einen Gourmet-Hotspot verwandelt. Silvia Mansers klassische französische Küche wurde von den Restaurantführern Guide Michelin und Gault-Millau mit 1 Stern respektive 17 Punkten ausgezeichnet. Gault-Millau hat die 50-Jährige zudem zur Aufsteigerin des Jahres 2023 gekürt. Silvia Manser hat drei erwachsene Kinder. Ihren Kopf lüftet die hochdekorierte Köchin am liebsten auf dem Rennvelo.

*Bettina, Vreni und Silvia sprachen auf der Schwägalp über ihr Lieblingessen als Kind, ihre grösste Küchenpanne und über ihr Notnagel-Rezept.*

**Silvia:** Bei Froschschenkel und Schnecken hört meine kulinarische Experimentierfreude auf. Ich habe beides schon gegessen, ekle mich aber davor, diese Tiere selber zu kochen.

**Vreni:** Ich achte sehr darauf, dass ich regional und saisonal koche. Avocados oder Mangos habe ich noch nie gekauft.

### **Was für eine Art Gastgeberin seid ihr?**

**Bettina:** Ich koche nicht gerne à la Minute. Schliesslich will ich mich voll und ganz meinen Gästen widmen können und nicht ständig zum Herd rennen müssen. Damit ich beim Vorbereiten keine Komponente vergesse, schreibe ich für mich eine Menükarte. Und bevor ich ins Bett gehe, muss die Küche wieder auf Vordermann gebracht werden.

**Vreni:** Eigentlich wäre ich auch gerne vorbereitet. Da aber bei uns meistens sehr kurzfristig dann doch noch mehr Leute am Esstisch sitzen, ist trotz aller Vorsätze oft Spontanität gefordert.

**Silvia:** Das einzige Mal, dass ich privat etwas aufwendiger koche und Gäste

einlade, ist an Weihnachten. Dann achte ich darauf, dass ich die meisten Komponenten bereits vorbereitet habe und sie nur noch im Sous-vide-Garer oder in der Pfanne aufwärmen oder anbraten muss.

### **Und was ist euer Notnagel-Rezept, wenn es im Alltag schnell gehen muss?**

**Silvia:** Dienstags und mittwochs, wenn unser Restaurant geschlossen ist, gibt es meistens Resten oder etwas Portioniertes aus dem Tiefkühler.

**Bettina:** Mein Blitz-Rezept ist Spiegeleier und rohe Rösti.

**Vreni:** Ein schnelles Mittagsmenü ist bei mir oft angebratene Teigwaren mit Ei. Am Abend kommen bei uns oft «Brütli», also Konfi-Brötchen, auf den Tisch.

### **Ihr drei steht jeden Tag in der Küche. Welches ist euer absolutes Lieblingsküchenutensil?**

**Bettina:** Das ist ganz klar der Nidelzältli-Ausstecher, den ich von meiner Grossmutter geerbt habe. Sie hatte Jahrgang 1904 und brachte diesen praktischen Ausstecher als junge Frau von einer Anstellung im Berner Jura mit nach Stein. Inzwischen habe ich mir ihn als Sonderanfertigung nachmachen lassen.

Bettina Bernhardsgrütter:

**«Bevor ich ins Bett gehe, muss die Küche wieder auf Vordermann gebracht werden.»**

## Vreni Hüberli

Vreni Hüberli hat 2020 in der SRF-Sendung «Landfrauenküche» mitgewirkt. Die Ennetbühlerin führt mit ihrem Ehemann Walter zwei Landwirtschaftsbetriebe in Ennetbühl SG – einen haben sie von ihren Eltern und einen von den Eltern ihres Mannes übernommen. Auf den Höfen gibt es Kühe, Jungvieh, Mastkälber und einige Schafe. Auch Hühner halten Hüberlis. Deren Eier bringt Vreni Hüberli regelmässig in die Gastrobetriebe der Säntis-Schwebebahn AG. Seit 2017 betreibt die 54-Jährige mit ihrer ältesten Tochter Daniela das «Obere Stöbli», wo man auf Anmeldung essen und im Holzpool baden kann. Für müde Wanderinnen und Wanderer gibt es auch ein Massenlager.



*Vreni:* Für mich sind es die kleinen Mandelfisch-Backformen, die kaum noch irgendwo zu kaufen sind. Die Mandelfische backe ich nach einem Rezept meiner Schwiegermutter – sowohl für uns privat als auch für verschiedene Märkte, an denen ich sie verkaufe.

Silvia Manser:

**«Unverzichtbar in der Küche sind meine Messer aus Chirurgenstahl.»**

*Silvia:* Unverzichtbar in der Küche sind meine vier Messer aus Chirurgenstahl, die perfekt in der Hand liegen. Schleifen lasse ich sie jeweils bei Claudio Meng in Davos, der auch die Schlittschuhkufen des HCD in Schuss hält.

**Wenn Frau so oft kocht wie ihr, gelingt wahrscheinlich nicht immer alles. Was war eure peinlichste Küchenpanne?**

*Vreni:* Die ist mir zu meinem Leidwesen vor der SRF-Kamera passiert. Ich habe während meinem «Landfrauen»-Essen sowohl bei der Vorspeise als auch bei der Hauptspeise vergessen, dass eine vegetarische Bäuerin mit am Tisch sitzt. Eigentlich hätte ich eine fleischlose

Variante vorbereitet gehabt. Im Eifer des Gefechts habe ich das aber total vergessen. Ich hätte heulen können. Wie dumm von mir! Heute, mit Abstand, kann ich darüber lachen.

*Bettina:* Bei mir waren an der Aufnahmeprüfung für das Hauswirtschaftslehrerinnen-Seminar zum Glück keine TV-Kameras dabei. Ich bekam damals mit meinen 15 Jahren die Aufgabe gestellt, ohne Rezept ein Pot-au-feu zu kochen. Aus Unwissenheit habe ich zuerst das Siedfleisch angebraten und erst nachher in die Bouillon gegeben. Trotz dieses kapitalen Fehlers wurde ich schliesslich in der Schule aufgenommen.

*Silvia:* Vor einigen Jahren musste ich vor den Augen meiner Gäste erfahren, dass vermeintlich einfache Sachen auch ihre Tücken haben können: Ein selbst gemachtes Fondue war plötzlich ein einziger Klumpen. Da half auf die Schnelle nur noch der Griff zur Fertigmischung.

**Ihr seid von der Küche der Säntisregion geprägt worden. Was ist euer liebstes Appenzeller- beziehungsweise Toggenburger-Gericht?**

*Vreni:* Zwei typische Toggenburger-Spezialitäten sind für mich der Bloderkäse, den ich unseren Gästen im Stöbli häufig zum Apéro serviere, und zum Dessert darf der Schlorzifladen nicht fehlen.



*Die liebsten Küchenhelfer des Kochtrios sind Mandelfischformen, Messer aus Chirurgenstahl und der Rahmtäfel-Ausstecher.*

**Silvia:** Wenn ich das Appenzellerland kulinarisch mit einem Gericht benennen müsste, fällt die Wahl auf Siedwürste mit Chäschörnli.

**Bettina:** Für mich spiegelt das legendäre Appenzeller-Filet von Irene Dörig die regionale Küche perfekt. Ich kann mich noch genau daran erinnern, wie Irene als erste Schweizer Fernsehköchin das Rezept im TV vor der Sendung «Aktenzeichen XY ungelöst» vor der Kamera präsentierte.

#### ***In welchem Restaurant seid ihr gerne Gast?***

**Bettina:** Es gibt ein Restaurant, in dem sich nicht nur mein Mann und ich wohlfühlen, sondern auch unsere Katze Kiwi, die einmal mithilfe eines Lieferwagens ausbüxte. Bei Marianne und Christian Koller im «Hirschen» in Gais war Endstation. Dort wurde sie königlich gepflegt und anschliessend wieder nach Hause gebracht.

**Silvia:** Ich besuche gerne ganz unterschiedliche Restaurants von Berufskolleginnen und -kollegen aus nah und fern.

**Vreni:** Die wenigen Male, die ich auswärts esse, verbinden wir den Restaurantbesuch meistens mit den Eierlieferungen. So geniesse ich hie und da die Schwägalp-Küche. Auch das Restaurant Krone in Ennetbühl gefällt uns.



## **Bettina Bernhardsgrütter**

Bettina Bernhardsgrütter ist Koch- und Backexpertin bei Betty Bossi. Seit 23 Jahren beantwortet sie Fragen von Kundinnen und Kunden und war regelmässig am Montag in der Sendung «Ä point» auf SRF 1 zu Gast. Neu erstellt sie als Content Creatorin kurze Videotipps für Betty Bossi auf TikTok. Die gelernte Handarbeits- und Hauswirtschaftslehrerin unterrichtete jahrelang Schülerinnen und Schüler in Grabs und Speicher. Bereits damals gab sie parallel dazu Kochkurse für Erwachsene. Bettina Bernhardsgrütter lebt zusammen mit ihrem Mann Stephan in Stein AR im ehemaligen Restaurant-Bäckerei Rössli. In der Freizeit ist sie gerne mit Wanderschuhen oder mit dem Velo in der Natur unterwegs. Auch für einen Jass kann man die 55-Jährige stets begeistern.

# Lammrücken mit Bärlauchrisotto und mediterranem Gemüse

Hauptgang-Rezept von  
Silvia Manser, Gourmetköchin  
im Restaurant Trube, Gais AR



## Bärlauchrisotto

**Zutaten:**  
für 5 Personen

25 g Olivenöl  
50 g gehackte Zwiebeln  
10 g gehackter Knoblauch  
250 g Risottoreis  
70 g Weisswein  
750 g heller Geflügelfond  
oder helle Bouillon  
1 St. Lorbeerblatt  
50 g Butterflocken  
80 g Parmesan gerieben  
Salz/Pfeffer  
Bärlauchpesto oder  
frischer gehackter Bärlauch

### Und so wird's gemacht:

1. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, den Reis dazugeben und noch mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Lorbeerblatt dazugeben und dann mit dem heissen Fond oder der Bouillon nach und nach auffüllen. Unter zeitweisem Rühren ca. 18 Min. weickochen. Der Reis muss noch leicht körnig sein!
2. Topf vom Feuer oder von der Herdplatte nehmen, dann die Butterflocken und den geriebenen Parmesan darunterziehen.
3. Zum Schluss abschmecken und mit Bärlauch nach eigenem Geschmack ergänzen.

*Der Risotto sollte noch leicht fliegend sein.*

## Mediterranes Gemüse

**Zutaten:**  
für 5 Personen

1 St. Zucchini mittlere Grösse  
1 St. gelbe Peperoni  
1 St. rote Peperoni  
1 St. kleine Aubergine  
1 St. Artischocke (vorgegart)  
Wenig Bouillon oder Gemüesfond  
Salz, Pfeffer, Kräuter gehackt

### Und so wird's gemacht:

1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Mit etwas Gemüesfond oder einer leichten Bouillon ablöschen und einköcheln lassen.
2. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und frischen gehackten Kräutern würzen.

## Thymian-Öl

**Zutaten:**

150 g Thymian  
100 g Petersilie (blanchiert)  
500 g Rapsöl

### Und so wird's gemacht:

1. Öl auf ca. 70 °C erhitzen, die Kräuter dazugeben und sehr gut mixen.
2. Danach in eine vorgekühlte Schüssel passieren, am besten durch ein Tuch, dann in einen Spritzbeutel geben und abhangen lassen. Falls es Trübstoffe gibt, werden diese sich in der Spitze festsetzen und man kann beim Aufschneiden des Spritzbeutels diese Trübstoffe abfliessen lassen. Zum Aufbewahren in eine kleine Spritzflasche geben.

*Lichtgeschützt und gekühlt aufbewahren.*

## Lammrücken

**Zutaten:**  
für 5 Personen

ca. 600 g Lammierstück und  
Lammrack (zusammen)

Fett zum Anbraten  
Gewürze

### Und so wird's gemacht:

1. Das Lamm kurz in einer Bratpfanne unter Wenden anbraten. Dann ca. 5 Min. in einen auf 160 °C heissen Ofen schieben. Das Stück mit Knochen benötigt in der Regel mehr Zeit als das ausgelöste Nierstück.
2. Nachher rausnehmen und im Rechaud oder Hold-o-Mat abstehen lassen. Kerntemperatur ca. 61–62 °C.
3. Kurz vor dem Anrichten in die Pfanne zurückgeben und unter zeitweisem Übergiessen mit Butter noch einmal erhitzen.

### Anrichten:

1. Den Risotto in einem Ring anrichten. Das gebratene Gemüse auf den Risotto anrichten und den Ring noch auf dem Teller lassen.
2. Nun den geschnittenen Lammrücken auf das Gemüse setzen und den Ring vorsichtig wegnehmen.
3. Mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern ausgarnieren, danach mit etwas Kräuteröl, Lamm-Reduktion und Thymianschaum umgiessen.



Vorspeise-Rezept von Vreni Hüberli,  
Teilnehmerin in der SRF-Sendung «Landfrauenküche»

# Omeletten-Grüessli

## Zutaten:

für 4 Personen

50g Mehl  
¼ TL Salz  
1 dl Milchwasser  
(½ dl Milch + ½ dl Wasser)  
1 Ei, verquirlt

10g Butter,  
in Stücke geschnitten

130g Frischkäse  
50g Mostbröckli,  
fein geschnitten

## Und so wird's gemacht:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Eine leichte Vertiefung bilden. Milchwasser und Ei in die Vertiefung geben. Von der Mitte her langsam das Mehl einarbeiten. Rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und ½ Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Ein Stück Butter in eine beschichtete kleine Bratpfanne geben und schmelzen lassen. Bei mittlerer Hitze 1 Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben und die Omelette goldgelb ausbacken, wenden und kurz backen. Die Omelette auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
3. Omelette mit Frischkäse bestreichen und mit Mostbröckli belegen. Aufrollen und in Stücke schneiden.

*Dazu passt ein frischer Blattsalat.*

Bild: © SRF/Ueli Christoffel







Dessert-Tipp von Bettina Bernhardsgrütter,  
kulinarische Beraterin bei Betty Bossi

# Appenzeller Biberglace auf Zwetschgen-Coulis

## Und so wird's gemacht:

1. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Rahm steif schlagen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller und cremig ist. Biber fein dazureiben, mit dem Lebkuchengewürz darunterziehen. Schlagrahm sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse mischen. Eischnee sorgfältig darunterziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren.
2. Ofen auf 120 Grad vorheizen. Eiweisse mit dem Salz mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine ca. 3 Min. steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers nach und nach beigegeben, ca. 2 Min. weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker und Zitronensaft beigegeben, ca. 3 Min. weiterschlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr fest ist. Eischnee in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) füllen, 8 Nestli von je ca. 7 cm Ø auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
3. Backen/Trocknen: Meringues in die untere Hälfte des Ofens einschieben, Hitze auf 100 Grad reduzieren, ca. 90 Min. trocknen. Meringues im ausgeschalteten Ofen auskühlen.
4. Zwetschgen halbieren, entsteinen, mit Portwein, Zimtstange und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Zimtstange entfernen, etwas abkühlen, pürieren, durch ein Sieb streichen.
5. Zwetschgen-Coulis auf Tellern verteilen, je ein Meringue-Körbli daraufsetzen. Aus der Biberglace mit einem Glace-Portionierer 4 Kugeln formen und in die Körbli verteilen. Sofort geniessen.

*Lässt sich vorbereiten: Meringue-Körbli in einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 4 Tage.*

Rezept und Bild: Betty Bossi

## Zutaten:

für 4 Personen

1 frisches Eiweiss  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
2 dl Rahm  
3 frische Eigelb  
3 EL Zucker  
1 kleiner Biber  
(75 g; z. B. Appenzeller  
Bärli-Biber, gefüllt)  
1 EL Lebkuchengewürz

2 frische Eiweiss  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
1 TL Zitronensaft

150 g Zwetschgen  
(frisch oder tiefgekühlt)  
1 dl roter Portwein  
1 Zimtstange  
1 EL Zucker

# Regionale Gaumenfreuden

**Das kulinarische Angebot auf dem Säntis und der Schwägalp würdigt die Vielfalt und Qualität der regionalen Lieferanten aus der Ostschweiz. Von den biologisch angebauten Appenzeller Kräutern, welche die Säntis-Salatsauce verfeinern, über das frische Brot, das täglich aus Hundwil geliefert wird, bis hin zu den einzigartigen Käsespezialitäten aus Gonten – jedes Produkt erzählt die Geschichte seiner Herkunft. Abgerundet wird das regionale Angebot durch edle Spirituosen aus St. Gallen, die sich in einem exklusiven Säntis-Design präsentieren.**

## **Eine blühende Appenzeller Oase**

Die Beete des «Kräuter Schopfs», oberhalb von Appenzell, sind von weit her zu sehen. Seit 2020 bewirtschaftet hier Regula Bächler zusammen mit ihrer Familie und einem eingespielten Team einen beeindruckenden Bio-Kräutergarten. Auf viertausend Quadratmetern spriessen und wachsen über 20 verschiedene Biokräuter und -blüten. Mit ihrem Kräuter Schopf lebt die Familie Bächler das Miteinander und arbeitet mit weiteren Bauernfamilien in Ausser- und Innerrhoden zusammen. Diese bauen ihre Kräuter und Blüten nach denselben biodiversen Richtlinien an. Einige Kräuter wie Peterli und Schnittlauch hegt und pflegt Regula Bächler exklusiv für das Hausdressing und die französische Salatsauce, die im Restaurant Schwägalp, im «Säntis – das Hotel» und auf dem Gipfel den Salaten das gewisse Etwas verleiht.

## **Klasse und Pep aus Stein**

Dieses Säntis-Hausdressing wird nur wenige Kilometer weiter im ausserrhodischen Stein produziert. Die noch junge Appenzeller Food-Manufaktur stellt einerseits eigene Produkte wie Kräuterbutter oder Salat- und Dipsaucen her, versteht sich aber auch als Lohnhersteller. Die Geschäftsleiter Patrick und



*Das Sântis-Gastroteam serviert  
täglich frischen, regionalen Genuss.*





*Ob Kräuter, Saucen, Brot oder Käse: Die Säntis-Lieferanten bereiten ihre regionalen Köstlichkeiten mit viel Liebe, Handarbeit und Achtsamkeit zu.*



**«Zu den Spezialitäten gehören verschiedene Brote aus dem Holzbackofen.»**



Oliver Fries achten auf eine schonende Verarbeitung und verwenden regionale Zutaten wie Kräuter, Lavendel oder Freiland Eier für ihre Kreationen. «Die Vision unserer Manufaktur ist es, eine möglichst hohe Wertschöpfung in der Region zu behalten», so die Fries-Brüder. Der Vater von Patrick und Oliver Fries stellte einst im Restaurant Harmonie in Gais selbstgemachte Salatsaucen her, die bei den Gästen derart beliebt waren, dass er sie ab 1994 unter dem Namen «friefrench» für ein breites Publikum produzierte.

### **Ofenfrischer Genuss aus der Hundwiler Mühle**

Die Säntis-Salatsauce ist so lecker, dass man sie bis zum letzten Tropfen auskosten will. Am besten geht das mit einem feinen Stück Brot von der Bäckerei Mühle, die etwas ausserhalb zwischen Hundwil und Urnäsch liegt. Die Holzofenspezialitäten aus der «Möhli» sorgen seit Jahren im Säntis-Gipfelrestaurant sowie in den Restaurants auf der Schwägalp für Gaumenfreuden. Bereits vor über 130 Jahren konnten bei der Mühle in Hundwil im Familienbetrieb der Familie Oertle Backwaren gekauft werden. Nebenbei führte

die Familie noch eine Fuhrhaltere, betrieb Mühle und Säge – «eine Art Mischbetrieb eben», wie Inhaber Johannes Oertle sagt. Im Jahr 1972 wurde der Betrieb der Mühle eingestellt, die Säge läuft heute nur noch für Touristinnen und Touristen. Der kleine Familienbetrieb wird von Sonja und Johannes Oertle mit viel Authentizität in sechster Generation geführt. Zu den Spezialitäten gehören verschiedene Brote aus dem Holzbackofen. Dazu kommen die beliebten Kirsch- oder Schwarzwäldertorten mit einem Spezi schnaps sowie Appenzeller Biber, Birewegge oder Mandelfisch. Der heutige Betrieb besteht aus der Bäckerei-Konditorei, dem Restaurant und der Milchsammlung. Die Möhli-Delikatessen sind auch im Café Bäckerei Hirschen erhältlich.

### **Kein Grund zum Meckern in Gonten**

«Chäs ond Brot macht d'Bagge rot» – das wissen wir in der Säntisregion nur zu gut, weshalb Ostschweizer Käsespezialitäten sowohl im Tal als auch auf dem

Gipfel in verschiedenen Variationen sehr beliebt sind. Besonders raffiniert sind die Kreationen von Mathias Koch aus Gonten. Rund 1200 Appenzeller Ziegen gibt es, ein Grossteil davon zählt Koch zu seinen «Lieferantinnen». Der Geschäftsführer der Appenzeller Ziegenprodukte AG führt den Kleinbetrieb in zweiter Generation erfolgreich seit 2000. Inzwischen verarbeitet Mathias Koch in seiner modernen Schaukäserei jährlich rund 300'000 Liter Ziegenmilch zu Produkten wie streichfähigem Käse oder Ziegenweichkäse (beide als Nature sowie mit Kräutern erhältlich). Auch ein Halbhartkäse gehört zum Sortiment. Die homogenisierte und pasteurisierte Ziegenmilch ist für Kinder und Erwachsene, die auf das Kuhmilch-Albumin empfindlich reagieren, ein idealer Ersatz. Zudem enthält die Ziegenmilch nur halb so viel Cholesterin wie Kuhmilch und ist daher eine gesunde Alternative.

### Hochprozentiges aus der Gallusstadt

Bekömmlich sind auch die Kreationen von Benjamin Brunner: Schlüsselerlebnis für die Gründung seiner Destillerie Brunner war 2019 ein gemütlicher Sommerabend bei seinem Bruder. Beim Sinnieren und Degustieren diverser Gin-Sorten kam dem gelernten Bäcker-Konditor-Confiseur die Idee, einen Gin mit Biberligeschmack zu kreieren. Der junge St. Galler Unternehmer setzt bei der Produktion seiner Gins, Wodkas und Liköre stark auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Das Verbrauchs- und Verpackungsmaterial bezieht er aus Winkeln, die biozertifizierten Kräuter aus dem Appenzellerland. Meistens entstehen Produkte, die an St. Galler Spezialitäten, die Geschichte oder geografische Höhepunkte angelehnt sind. Dabei darf natürlich der Sántis-Gin mit der unverwechselbaren Sántisbahnkabine auf der Flasche nicht fehlen. Die Harmonie vom biologisch kultivierten Alpen-Edelweiss, die wärmende Note der Kamille sowie das erfrischende Duett zweier Minzen sorgen für den einmaligen Charakter des Sántis Alpine Dry Gin – ein idealer Absacker, Gipfelschnaps oder ein gehaltvolles Mitbringsel.



# Kulinarik-Gipfel für zu Hause



## Sántis-Fondue

Das Sántis-Fondue ist aus der Zusammenarbeit mit der Alpschaukäserei Schwägälp und der Urnäser Milchspezialitäten AG entstanden. Diese würzige, rezente und cremige Fondue-Kreation ist fixfertig vorbereitet und eine harmonische Mischung aus einheimischen Käsespezialitäten der Sántisregion und Schweizer Wein. Erhältlich ab Winter 2024

## Sántis-Spitzli

Die Sántis-Spitzli von Appenzellerbeck Koller in Teufen sind eine Hommage an den Ostschweizer Hausberg. Dieses köstliche Mitbringsel aus zarter Milchkuvertüre und einer exquisiten Krokantfüllung sorgt für Glücksgefühle beim Schenken und Geniessen.

## Sántis-Tonic

In Zusammenarbeit mit der Goba Manufaktur ist ein leichter Sirup zum Selbermischen und eine echte Neuheit auf dem Schweizer Tonic-Markt entstanden. Chinarine und heimische Hopfen- und Enzianwurzeln verleihen dem Sántis-Tonic seine Bitterkeit im Abgang. Der dezente und doch erfrischende Citrusgeschmack perlt herrlich am Gaumen.

# Kulturgut mit zwei Enden

1438 hielt die Metzgerzunft der Stadt das Rezept der St.Galler Metzger in einer Satzung fest.

## St.Galler Bratwurst

In ihr stecken klar vorgegebene Anteile von Kalb- und Schweinefleisch, Speck und Schwarte. Salz, weisser Pfeffer und Muskat sind obligatorisch. Sie kann je nach Rezept Zitronenschale, Zwiebeln, Lauch, Koriander, Sellerie oder Kardamom enthalten.

Ob an der Olma, am Fussballmatch oder am St.Galler Kinderfest: Die Bratwurst ist an jedem Grillanlass dabei.



Sie schmeckt am besten frisch vom Grill – ohne vorgängiges Einschneiden. Die klassische Kombi dazu ist ein Stück frisches Brot. Senf und Ketchup sind in St.Gallen tabu.

Die St.Galler Bratwurst IGP gibt es in diesen Ausführungen:  
Klassische St.Galler Bratwurst, 110–130g  
Edle St.Galler Kalbsbratwurst IGP:  
mit über 50% Kalbfleischanteil  
St.Galler OLMA-Bratwurst IGP, 160g  
St.Galler Kinderfest-Bratwurst IGP, 220g

Während die eine die Hauptdarstellerin der Dreifaltigkeit Bratwurst-Bier-Brot ist, schmiegt sich die andere gerne an «Chäschörnli» oder «Hedepfelsalod». Ob St. Galler Bratwurst oder Appenzeller Siedwurst: Beide gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz und beide sind sie die ungekrönten kulinarischen Königinnen der Säntisregion.

## Appenzeller Siedwurst

Sie ist ebenmässig glatt und glänzend. Es gibt sie in verschiedenen Grössen und Gewichtseinheiten von 50 bis 200 g. Sie ist roh, gekocht und pasteurisiert erhältlich.

Die erste schriftliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1873. Bis vor 30 Jahren wurde sie Rinderwurst genannt. Seit 2003 gehört die Appenzeller Siedwurst IGP zum Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz.

Gleich nach dem Brühen schneidet man die Wurst der Länge nach auf und zieht die Haut vom einen zum anderen Ende ab. Traditionell zu Kartoffelsalat aufgetischt, wird sie heute auch oft zu Chäschörnli serviert. Senf und Apfelmus sind beliebte Begleiter.



Die Appenzeller Siedwurst IGP ist eine helle Brühwurst aus Rind-, Schweinefleisch und Speck, mit Kümmel, Pfeffer, Salz und Knoblauch gewürzt.

Die Siedwurst zählt zu den Perlen der traditionellen Appenzeller Küche und darf vor allem an der Innerrhoder Landsgemeinde auf keinem Teller fehlen.

Wir haben in unserer bunten Aktionärsfamilie nach der persönlichen Beziehung zum Berg gefragt und was «minSäntis» ausmacht.



Ursula Müller, Waldstatt

*Was war für Sie ein prägendes Säntis-Erlebnis, an das Sie sich gerne erinnern?*

Der Säntis ist unser Hochzeitsberg: Vor über 35 Jahren feierten mein Mann und ich unser Hochzeitsfest auf dem Säntisgipfel. Jahrzehnte später zog es auch unsere Tochter für ihre Trauung auf die Schwägalp. Am nächsten Morgen genossen wir noch mit einigen Gästen ein aussichtsreiches Frühstück im Bergrestaurant.

*Was macht den Säntis für Sie zu Ihrem «minSäntis»?*

Wenn ich morgens erwache, sehe ich den Säntis vom Bett aus. Die wechselnden Wetterverhältnisse, die speziellen Stimmungen und die Jahreszeiten machen den Berg interessant und einmalig.

*Was ist Ihr Insidertipp an Säntis-Gäste? Was sollten diese keinesfalls verpassen?*

Man sollte sich bei jedem Besuch – sofern es das Wetter zulässt – von der imposanten Weitsicht in Bann ziehen lassen. Der Ausblick vom Säntis ist sehr beeindruckend und einzigartig. Nicht verpassen darf man auf dem Säntisgipfel die «Erlebniswelt» mit den tollen Ausstellungen. Ich bin immer wieder fasziniert.



Roland Hardegger, Zuzwil

Schon früh nahmen unsere Eltern ihre Kinder mit auf die Wanderung zum Säntis. Ich mag mich noch gut daran erinnern, als mein Vater meinen kleinen Bruder als Dreikäsehoch am «Chälblistrick» am «Seil» hatte und so die Himmelsleiter hinaufging. Bei jedem Aufstieg über die Himmelsleiter erinnere ich mich an die Zeiten vor über 55 Jahren ... Wenn es die Zeit zulässt, besteige ich den Säntis bei Sonnenaufgang am Nationalfeiertag. Das weckt unwahrscheinliche Heimatgefühle!

Ich habe das Privileg, an meinen Wohnorten – früher in Flawil und heute in Zuzwil – den Säntis bei guter Witterung täglich zu sehen. Der Blick frühmorgens nach dem Aufstehen Richtung Säntis gibt mir Kraft für den ganzen Tag. Der Berg ist so dominant und von vielen Seiten unseres wunderschönen Ringkantons zu sehen. Die verschiedenen Perspektiven machen den Berg einzigartig.

Ich empfehle allen, den Säntis zu besteigen, sei es vom Toggenburg, von Innerrhoden oder von der Schwägalp her. Verschiedene Wege führen auf den Gipfel, wo man mit einem traumhaften Blick für die Anstrengung entschädigt wird. Natürlich darf eine Hotelübernachtung im «Säntis – das Hotel» nicht fehlen wie auch das Erlebnis Schwägalp-Schwinget.





**Claudia Strässle, Wängi**

Letztes Jahr half ich nach dem Winter dabei, den Wanderweg hinauf zum Säntis vom Schnee freizuschaukeln und die Seile wieder anzubringen. Die Dankbarkeit von Berggängern, die riesigen Schneemassen und das gemütliche Miteinander danach waren eindrücklich und wunderschön.

Bereits als Kind habe ich zusammen mit meiner Familie den «grossen» Säntis erklommen. Das Berg-Gen wurde definitiv weitervererbt. Über die Jahre habe ich so viele liebe Menschen am Säntis kennengelernt – darunter sogar meinen Mann. Der Säntis ist für mich «Häächo», Familie und Wohlfühlen.

Der Sonnenaufgang in Kombination mit dem Nebelmeer im Herbst ist unbeschreiblich schön. Wenn alles so ruhig ist, die Nebelschwaden mit den ersten Sonnenstrahlen tanzen und die Berge zum Leuchten bringen, hüpfet mein Alpsteinherz.



**Armin Anderegg, Rorschach**

Als Vater von zwei «Mätlä» habe ich gesagt: «Wenn wir das erste Mal auf den Säntis gehen, dann wandern wir hinauf.» Als meine Töchter zirka 8 und 11 Jahre alt waren, gingen wir im Morgengrauen von Wasserauen aus via Seealpsee und Rotsteinpass auf den Säntis. Am Ziel angekommen, genossen wir die einmalige Aussicht, danach ging es mit der Schwebbahn runter ins Tal.

Der Säntis ist zu jeder Tages- und Nachtzeit ein eindrückliches Gebirge. Dieses markante Bergmassiv ist von weit her imposant und unverkennbar und hat eine ganz eigene Ausstrahlung und Kraft.

Für sehr gute, trittsichere Wanderer ist die Route über das Schwyzerälpli die Nasenlöcher hoch, via Öhrli, Blauschnee, Himmelsleiter bis zum Säntisgipfel bestimmt ein unvergessliches Erlebnis.

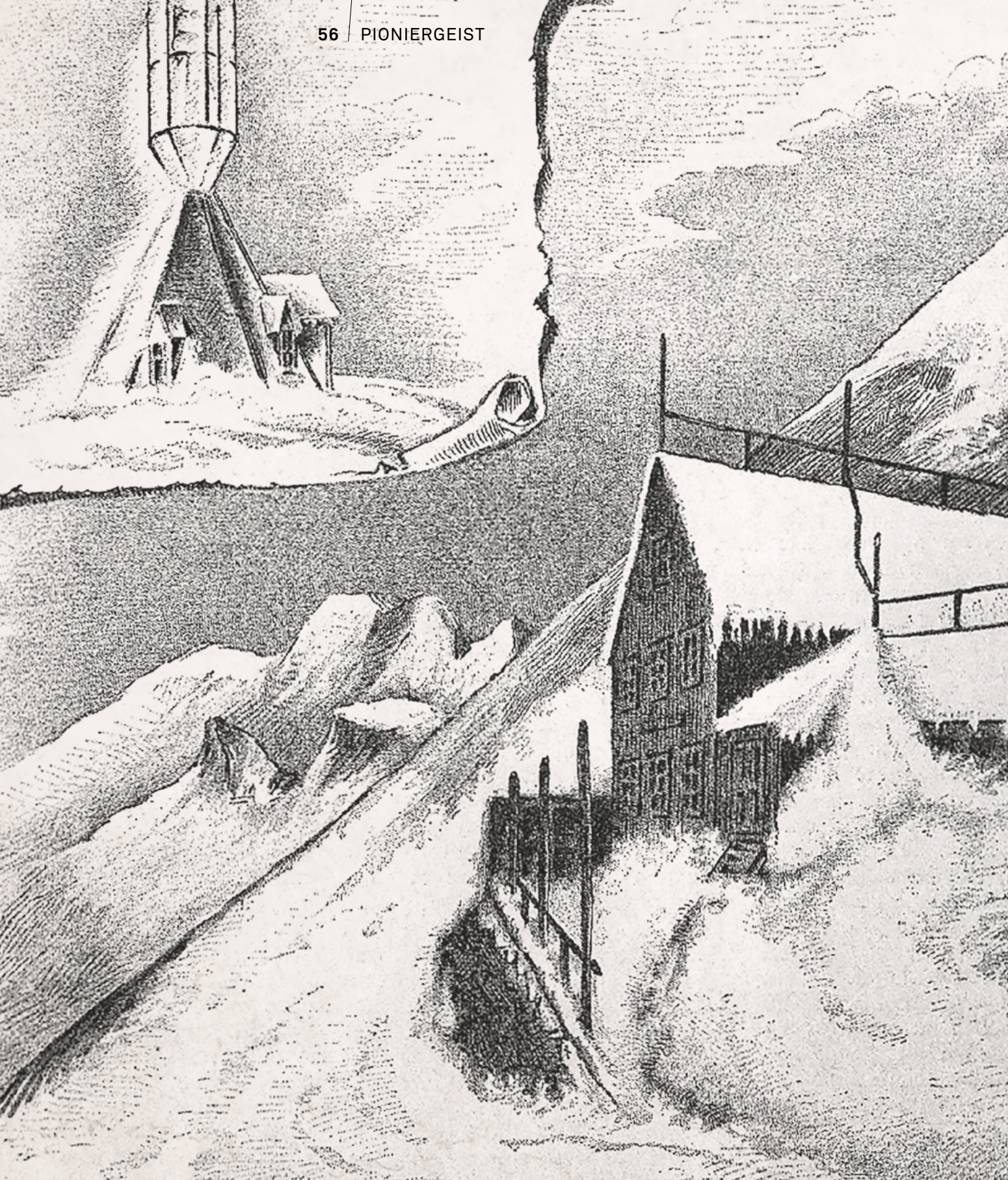


**Kaspar jun., Matthias, Florian und Adrian Wetli, Berneck**

Ein ganz besonderes Erlebnis war, als wir mit unserer Grossmutter ihren 89. Geburtstag auf dem Säntis vor dieser wunderschönen Kulisse feiern durften. Alle kamen: Urenkel, Grosskinder und Kinder.

Der Säntis erhebt sich majestätisch aus dem Alpstein empor. Wir Rheintaler schauen regelmässig zu diesem mächtigen Berg hinauf. Der Säntis bedeutet für uns Heimat und Verbundenheit zur Region.

Der Säntis ist nicht nur ein Paradies für Naturliebhaber, sondern auch für Feinschmecker. Für uns ist es immer wieder ein kulinarischer Höhepunkt, wenn wir uns vom Restaurant Schwägälp mit den vielfältigen Gerichten und Produkten rund um den Säntis verwöhnen lassen dürfen.





# Visionäre Säntis- bahn-Träume

Im folgenden Artikel des «St. Galler Tagblatts» vom 31. Dezember 1884 wird eine faszinierende Vision vorgestellt: der Bau einer Seilbahn auf den Säntis. Diese damals noch utopisch anmutende Idee skizziert die Herausforderungen und Möglichkeiten, die ein solches Projekt in der rauen Berglandschaft des Alpsteins mit sich bringen würde. Mit einer Mischung aus technischem Fortschrittsglauben und Respekt vor der Natur wird fabuliert, wie eine Seilbahn die Region verändern könnte. Aus dieser fiktiven Idee wurde 1935 Realität, als die Säntis-Seilbahn tatsächlich erbaut wurde – ein Meilenstein in der Geschichte des Schweizer Tourismus und der alpinen Ingenieurskunst.

# Säntis-Science-Fiction anno 1884

**Sylvester-Phantasie vom Säntis.** In Verhinderung und infolge Aufmunterung von Jules Verne, der zwar sein Interesse dem Säntis bereits zugewandt hat, der aber soeben von einer Reise nach dem Planeten Mars zurückgekehrt ist, so dass seine ingeniöse Feder vollauf mit der Schilderung seiner Erlebnisse unter einer dort neu entstandenen Menschheit zu tun hat – beehre ich mich, den geeigneten Lesern von den Wundern zu erzählen, die ich auf dem Säntis bei einem Ausfluge angetroffen, den ich an der Grenzscheide des 19. und 20. Jahrhunderts dorthin ausgeführt.

**«Allein gewöhnliche Menschenkinder ziehen im Winter bei Windstille und klarer Luft das Luftschiff und bei allfälligem Nebel und Sturm die elektrische Bahn vor.»**

Das verfeinerte Nervensystem eines Hochalpenklubisten findet zwar die köstlichsten Reize in einer Winterpartie auf den Säntis entweder über die verschneite Schrennerwand, wo man den prickelnden Hochgenuss hat, zu denken, dass man keinen Augenblick vor dem Niedersturz in den Seealpsee sicher ist – oder mit Schneereifen à la Norweger über die Altenalp, wo man in Lawinen, die vom Schäfler und den Türmen sich herniederwälzen, jederzeit ein weichgebettes Grab finden kann; allein gewöhnliche Menschenkinder ziehen im Winter bei Windstille und klarer Luft das Luftschiff und bei allfälligem Nebel und Sturm die elektrische Bahn vor, zwei gleich sehr Vertrauen einflössende Beförderungsmittel.

In Wasserauen stieg unsere muntere Gesellschaft in einen hocheleganten Alpen-Pullmann<sup>1</sup> und wir gelangten bald beim Seealpsee an, auf dessen Eissspiegel wir uns eine Stunde dem Vergnügen des Schlittschuh-

laufens überliessen. Wäre nun das Wetter hell geblieben, so hätten wir Billetts für das Luftschiff gelöst, welches, durch ein festes Seil mit Rolle einem Geleise entlanglaufend, vom Seealpsee nach der Meglisalp und von da über den Hundstein und Altmann nach dem Säntis führt und auf dieser Fahrt einen brillanten Überblick der Säntiskette bietet. Da aber Nebelbildung erfolgte, so entschlossen wir uns für den Aufstieg auf elektrischem Wege.

Auch hier hatten wir die Wahl zwischen zwei Zweiglinien, deren eine vom reizenden Seealphotel über die Hängeten, den Hühnerberg und die Gyrenspitze, die andere der Rossmadwand entlang auf den Säntis führt. Kühner als die Auffahrt von Seealp auf den Hängetenkamm ist nicht einmal die Rigibahn, und auf den Hängeten hat man oft das namentlich für Jäger pikante Vergnügen, dass die Gemen bis an die Waggonen herankommen, um den Passagieren Leckerbissen aus der Hand zu nehmen. Bei Sturm ist aber diese Passage etwas gefährlich und bei Nebel nicht lohnend. Darum hiess es: «Einsteigen Säntis via Rossmad!»

Vom Seealpsee aus bildet die Rossmad nordwärts gegen den Messmer eine senkrechte Wand, die mit einer einzigen Unterbrechung (der Wagenlücke) sich nach dem Säntisgipfel zieht. Sich über das

unpraktische Projekt einer freiliegenden Linie und das kostspielige eines Tunnels mit gleichem Genie hinwegsetzend, ist ein Techniker auf den glücklichen Gedanken gefallen, in dieser Felswand eine Galerie aussprengen zu lassen, dieselbe auf der offenen Nordseite durch eine eiserne Gitterwand abzuschliessen und darin den kleinen elektrischen Train mit einer Sicherheit auf den Säntis zu führen, die selbst bei einem Orkan nichts zu wünschen übriglässt. Nur zuoberst geht die Linie durch einen ganz kurzen Tunnel zwischen dem Gipfel und dem Gasthause durch und bequem stiegen wir vor letzterem aus.

Schon bei der Wagenlücke hatten wir das prächtige Schauspiel erlebt, auf einmal über den Nebel emporzusteigen. Gegen Norden nur durch den klarblauen Himmel abgegrenzt, erschien seine gekräuselte Oberfläche wirklich als ein Meer. Die Spitze des Speer bildete darin als schwarzer Punkt ein Riff und die Churfürsten und die Alviergruppe schauten als Inseln hervor, indes der Hochalpenkranz sich strahlend entfaltete. Wenn uns nun auch die Auffahrt nicht strapaziert hatte, wie ein Aufstieg zu Fuss mit hüfttiefem Schneewatten, so machten sich bei uns doch die Nachwirkungen des Schlittschuhlaufens geltend und wir bestellten daher im komfortablen Säntisrestaurant ein Diner mit Forellen, welche noch lebend mit uns vom Alpsee herauf gefahren waren. Während es zubereitet wurde, benützten wir das gelegene Weilchen, um mit den Unsrigen zu Hause zu sprechen. Das Telefon klingelte und der Reihe nach unterhielt sich der Eine mit seinem Freunde in Chur, der Andere mit seiner getreuen Enehälfte in St.Gallen, der Dritte mit seinem Bräutchen in Zürich und der Vierte, ein Weizengrosshändler, mit seinem Kommissionär in Romanshorn.

Unsere Forellen verzehrend, die uns deliziös mundeten, wunderten wir uns, im Wirtssaal keinen Ofen zu sehen, da wir doch eine sehr behagliche Wärme empfanden. Noch höher stieg unser Erstaunen, als wir in der Küche, wo aufs Emsigste gesotten, gekocht und gebraten wurde, weder Rauch noch Feuer bemerken konnten. Das Rätsel löste sich dahin, dass die gesamte Heizung und Beleuchtung elektrisch ist, das zu vernehmen uns punkto Brandgefahr zu grosser Beruhigung gereichte. Die mechanische Kraft, die zur Umsetzung in Elektrizität nötig ist, wird natürlich vom Wind resp. Sturm geliefert. Eine enorme Anzahl durch den Wind geladener Akkumulatoren dient nicht bloss als elektrisches Kraftreservoir für den Bedarf des Hotels, sondern bewegt auch den elektrischen Bahnzug und wird verwendet, um bei Nebel und in finsterner Nacht die Schneefelder und Zuwege des Säntis zu beleuchten. Es gibt nichts Pittoreskeres als die elektrische Riesenlampe auf dem Säntisgipfel, deren blendender, weitreichender Lichtkegel bald auf den blauen Schnee fällt, wo ein paar verspätete Touristen wie die Ameisen heraufklimmen, bald eine bengalische Beleuchtung oder ein künstliches Alpenglühn an die Wände des Altmann hinzaubert, bald auf den Seealpsee oder selbst in die Ebene hinabgleitet oder auf einmal ein beliebiges Dorf mit Tageshelle nächtlicherweile übergiessend.

Dass der Säntis mit einer pneumatischen Post ausgestattet ist, bemerkten wir erst im Telegrafembüro, das zugleich Postbüro ist. Das luftdichtschliessende Stahlrohr läuft vom Seealpsee aus in der Rossmadgalerie und die Luftentleerung desselben wird durch die Säntis-Dynamomaschine besorgt. Durch den einseitig einströmenden Luftdruck bewegt, befördert der Postzylinder in dem fünfzehn Kilometer langen Rohre von Appenzell auf den Säntis mit fabelhafter Geschwindigkeit Briefe, Zeitungen, frische Gemüse und Leberli, selbst Werthsendungen, falls ein Tourist in jenen Höhen am nervus rerum<sup>2</sup> auskommen sollte. Nun begriffen wir, wie es möglich sei, am Morgen zum Frühbier

**«Die mechanische Kraft, die zur Umsetzung in Elektrizität nötig ist, wird natürlich vom Wind resp. Sturm geliefert.»**

frische Bretzel zu haben, während auf dem Säntis keine Bäckerei besteht.

Was die meteorologische Station anbelangt, so übertrifft ihre Ausstattung nun Alles, was in dieser Beziehung zu leisten möglich ist. Mit Hilfe der Elektrizität und Photographie werden von selbst registrierenden, permanent wirkenden Apparaten die Veränderungen aller nur denkbaren Luftzustände und Naturkräfte zu

**«Mit Hilfe der Elektrizität und Photographie werden von selbst registrierenden, permanent wirkenden Apparaten die Veränderungen aller nur denkbaren Luftzustände und Naturkräfte zu Papier gebracht.»**

Papier gebracht zum Entzücken aller Forscher, die sich in ein solches Tabellenmeer mit wahren Heiss hunger hineintauchen, um nach geraumer Zeit mit irgendeinem neu entdeckten Naturgesetze wieder zum Vorschein zu kommen. Die Barographen<sup>3</sup>, Thermographen<sup>4</sup>, Hygrographen<sup>5</sup>, die Elektrometer<sup>6</sup>, Magnetometer<sup>7</sup> etc., sind in einer leicht zugänglichen Nische untergebracht, welche auf der Nordseite des Gipfels in denselben eingehauen ist, und auf der Spitze selbst interessierte mich ausser der als Geländer darum herumgehenden immensen, fein gearbeiteten Panoramatafel vor allem das Nephoskop<sup>8</sup>, ein Apparat, der von 5 zu 5 Minuten ein Bild des Himmels fixiert und so für meteorologisches und artistisches Wolkenstudium ein unschätzbares Material liefert. Von grosser Bedeutung sind auch die Messungen der Lufttemperatur in der Höhe der Atmosphäre vermittelt Ballon Captif<sup>9</sup>. Einen Thermographen (ein selbstrotierendes Thermometer) enthaltend, schwebt, wenn immer der Wind es gestattet, an sicherer Leine ein Ballon in einer Höhe von 1000 Meter über dem Säntis und seine Rotationen haben bereits die interessante, übrigens theoretisch vorausgesehene Tatsache ergeben, dass schon in einer solchen Höhe das Thermometer in der freien Atmosphäre stets gleichviel zeigt. – Zur Verfügung der Touristen steht auf der Säntisspitze auch ein terrestisches Fernrohr von solcher Schärfe, dass man damit ganz gut erkennen kann, ob die auf dem Rosenberg ausgehängte Wäsche sauber ist oder nicht.

Eine Höhe, wie diejenige des Säntis, ist wegen der Reinheit der Luft auch besonders zu astronomischen

Beobachtungen geeignet. Da aber für eine Sternwarte neben der Wetterwarte auf dem Säntis der Platz zu beschränkt ist, so findet sich die Sternwarte auf dem Altmann. Per Luftballon machten wir dort abends einen Besuch, um durch den Riesenrefraktor<sup>10</sup> die Mondkrater, die Saturnringe, die Marsländer, die Spiralnebel in den Jagdhunden und ähnlichen Merkwürdigkeiten zu betrachten. Für die Standsicherheit des Altmann-Observatoriums braucht Niemand in Sorgen zu leben, da dasselbe in den Berggipfel eingegraben ist und nur mit der im Kreise drehbaren Kuppel darüber hervorragend.

In das Säntishotel zurückgekehrt, fanden wir eine zahlreiche, fröhliche Gesellschaft von Damen und Herren, die mit dem Abendzuge noch angekommen waren. Ich hatte aber keineswegs den Humor für eine lustige Silvesterfeier – diese Gelegenheit hätte ich im Thale zur Genüge gefunden: darum hatte ich am Neujahr den Säntis nicht bestiegen. Ich überliess es daher den Übrigen, den Jahreswechsel bei knallenden Champagnerpfropfen, bei Jubel und Toasten zu begehen. Ich schlich mich von dannen, um im Eispalaste im Blauen Schnee eine einsame Neujahrsnacht zuzubringen. Ich liess mich vom Grate aus durch den Elevator in die 150 Meter tiefe Schlucht hinab befördern und betrat als einziger Besucher die künstliche, in den Gletscher gemeisselte, extra für mich elektrisch beleuchtete Grotte. Die Gänge, die Galerien, die Säulen und Tropfgebilde verbanden sich zu einer feenhaften Architektur, kristallhell glänzend und blitzend – grelle Lichter neben schwarzen Schatten – und ein dumpf hallendes Echo antwortete

auf meinen Ruf. Dies war die Umgebung, die meiner trüben Neujahrstimmung entsprach; ich entkorkte die mitgenommene Veuve Clicquot, liess mich an einem Felsentische nieder und versank in ein melancholisches Sinnen. Ich starrte in den teils von Menschenhand, teils von der Natur geschaffenen Zauberbau hinein und malte mir mit wildem Behagen die Lage aus, in welcher ich mich befände, wenn derselbe plötzlich über mir einstürzte – ich gedachte der heute gesehenen technischen Wunderwerke und rief höhnisch: Wozu dies alles? – Ich gedachte der Menschen, die im Thale drunten die Mitternachtsstunde vielleicht ebenfalls sinnend verbrachten, stolz über errungene kleinliche Ziele, erfreut über ihre Siege in ihren nichtigen Kämpfen und ich rief höhnisch: Wozu dies alles?... Die eisige Kühle meines Aufenthaltes drang mir bis ins Herz hinein, die Schauer des Nichtseins umwoben mich in wirren Träumen – ich musste lange geschlafen haben – ich erwachte endlich frostgeschüttelt. Als ich den Eispalast verliess, tagte es draussen. Mit dem Rest von Belebtheit, der in meinen Gliedern übrig war, erkletterte ich die Gyrenspitze. Das Nebelmeer war verschwunden, die Sonne erhob sich leuchtend über die Vorarlberger Spitzen, ein herrlicher Neujahrsmorgen breitete sich über die Welt aus. Von der Säntisspitze herüber erschollen fröhliche Männerstimmen und das Gekicher der in Teppiche gehüllten Damen. Ich eilte zu ihnen hinüber, froh, wieder Gesellschaft zu finden. Froh, beim dampfenden Kaffee zu erwärmen und gerne wieder zu Thale steigend, um nicht neuerdings in den Strudel des Lebens zu stürzen, – mitringend, mitstrebend, mitgeniessend. B.

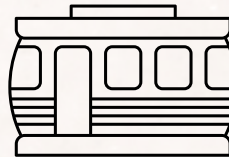
*Autor unbekannt*

<sup>1</sup> ein luxuriös ausgestatteter Schlaf-, Speise- und Salonwagen für Fernzüge der Eisenbahn  
<sup>2</sup> das Geld  
<sup>3</sup> Messgerät, das den zeitlichen Verlauf des Luftdrucks aufzeichnet  
<sup>4</sup> Messgerät zur Erfassung und Aufzeichnung der Temperatur in einem kontinuierlichen Verlauf

<sup>5</sup> Messgerät zur Erfassung und Aufzeichnung der Luftfeuchtigkeit in einem kontinuierlichen, zeitlichen Verlauf  
<sup>6</sup> Messgerät zum Nachweis elektrischer Spannungen und Ladungen  
<sup>7</sup> Messgerät für magnetische Flussdichten  
<sup>8</sup> Messgerät zur Bestimmung einiger Eigenschaften von Wolken  
<sup>9</sup> Fesselballon  
<sup>10</sup> das grösste Riesenferrohr in der Sternwarte

# Luftseilbahnen im Alpstein

## Die Älteste

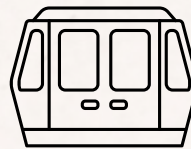


Die Sântis-Schwebebahn ist die älteste und längste im Bunde der vier grossen Luftseilbahnen im Alpstein: Sie wurde von 1933 bis 1935 von der Leipziger Bleichert Transportanlagen GmbH erstellt,

hat eine Länge von 2307 Metern und überwindet innerhalb von 10 Minuten einen Höhenunterschied von 1123 Metern.

**«Ich gedachte der heute gesehenen technischen Wunderwerke und rief höhnisch: Wozu dies alles?»**

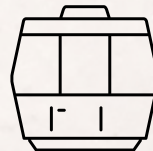
## Die Jubilarinnen



Im Frühling vor 60 Jahren lief der zeitgleiche Bau der beiden Seilbahnen Kronberg und Hoher Kasten auf Hochtouren. Das Wetteifern der beiden Projekte endete am 18. Juli 1964, als die Kronbergbahn ihre Jungfernfahrt

feierte. Drei Wochen später, am 11. August 1964, nahm die Kastenbahn ihren Betrieb auf.

## Die Kürzeste



Die kürzeste der vier Luftseilbahnen im Alpstein ist die Luftseilbahn Wasserauen-Ebenalp. Während der sechsminütigen Fahrt überwindet die 1955 eröffnete Bahn 686 Höhenmeter. Die Seilstrecke beträgt 1514 Meter.

Nicht zu vergessen sind die etwas kleineren Seilbahnen im Alpstein, welche ebenfalls Gäste in die Bergwelt transportieren: die Seilbahnen Staubern und Alp Sigel.

*Die Kabinen der neuen Bahn  
versprechen mit ihren Panoramafenstern  
ein aussichtsreiches Fahrerlebnis.*



# Weg frei für neue Bahn-Ära



**Der Neubau der Säntis-Schwebebahn wird konkret: Während der öffentlichen Auflagefrist im Frühsommer 2023 sind für die überarbeiteten Pläne keine Einsprachen eingegangen. Im Dezember 2023 hat der Verwaltungsrat den Kostenvoranschlag von 22,7 Mio. Franken bewilligt. In diesem Frühjahr erwarten wir die Verfügung des Bundesamtes für Verkehr (BAV), die eigentliche Baubewilligung. Wenn alles nach Plan weiterläuft, können Ende 2026 die ersten Gäste mit der neuen Seilbahn auf den Säntisgipfel fahren.**

Vor 50 Jahren, am 6. April 1974, wurde die heute in Betrieb stehende Säntis-Schwebebahn eingeweiht und bis heute sukzessiv erneuert. Daher erscheint es zu früh, die Bahn komplett zu erneuern. 2019 beschädigte eine Lawine die untere Seilbahnstütze, weshalb die Stütze 1 so weit instand gestellt werden musste, dass die Sicherheit wieder nachgewiesen werden konnte. Das Bundesamt für Verkehr erteilte daraufhin eine begrenzte Betriebsbewilligung bis Ende 2025, um genügend Zeit für den Bau einer neuen Stütze inklusive eines massiven Lawinenschutzes zu haben. Mittel- bis langfristig hätte man an der bestehenden Bahn weitere Investitionen tätigen müssen, worauf alternativ der Plan einer komplett neuen Bahn verfolgt wurde. In einem ersten Projekt sollte die Bahn in der bestehenden Nordkaverne der Swisscom Broadcast AG einfahren, damit der Betriebsunterbruch möglichst

kurz ist. Eine Einsprache forderte jedoch die Prüfung der Schutzwürdigkeit des Gebäudes auf dem Säntisgipfel, was terminlich schwierig planbar war und eine Projektumsetzung im Rahmen der gültigen Betriebsbewilligung unmöglich gemacht hätte. Darum zog die Säntis-Schwebebahn AG das erste Gesuch zurück und arbeitet 2023 ein angepasstes Projekt «Schwebebahn 2026» aus.

#### **Schwebebahn 2026**

Das Projektteam, bestehend aus Verantwortlichen des Seilbahnbauers Garaventa, des Architekturunternehmens, des Bauingenieurbetriebs und der Säntis-Schwebebahn, hat sämtliche Planunterlagen und Dokumente für das Plangenehmigungsverfahren (PGV) erarbeitet und beim BAV im letzten Jahr eingereicht. Das aktuelle Projekt schliesst unter anderem die Idee des ursprünglichen Konzepts ein und sieht neu wie folgt aus: Ersatz der Seilbahn auf derselben Linienführung, eine gegen aussen unveränderte Berg- und Talstation, Verzicht auf eine Stütze (Lawinensicherheit), abgespannte Tragseile (erhöhte Stabilität bei Wind) und ein modernes Rettungskonzept. Bei der Zwischenstütze im Bereich der heutigen Stütze 2 ist wieder eine Ausstiegsmöglichkeit geplant. Durch die neue Projekteingabe fallen die Baukosten tiefer aus, jedoch ist ein längerer Betriebsunterbruch unumgänglich.

*«Das aktuelle Projekt schliesst die Idee des ursprünglichen Konzepts ein.»*

#### **Nächste Planungsschritte für 2024**

In diesem Frühjahr erwarten wir die eigentliche Baubewilligung – die BAV-Verfügung zum PGV. Danach beantragt die Säntis-Geschäftsleitung eine neue Konzession sowie eine Verlängerung der Betriebsbewilligung. Das Plangenehmigungsverfahren, bei dem verschiedene kantonale und eidgenössische Behörden involviert sind, bringt zahlreiche Auflagen mit sich,

*Wer will, kann auch in Zukunft über dem Nebelmeer bei der Zwischenstütze auf einer Höhe von neu 43 Metern aussteigen.*



die sukzessive in die fortschreitende Detailplanung einfließen. Im Geschäftsjahr 2024 stehen die detaillierte Planung, die Sicherstellung der Finanzierung und die organisatorischen Vorkehrungen für die Zeit des Betriebsunterbruchs im Fokus. Erste Ausschreibungen und Auftragsvergaben sind für die zweite Jahreshälfte 2024 geplant.

#### **Vorbereitungsarbeiten im Jahr 2025**

Die ersten Bauarbeiten erfolgen bereits 2025 während des regulären Bahnbetriebs. Dann werden unter anderem bei der Bergstation Verankerungen und Poller für die neuen Trageile gebaut. Der Wartebereich muss in ein Provisorium verlegt werden, da der bisherige Platz als Materiallager und Baustellenzugang benötigt wird. Gleichzeitig werden die neuen Fundamente bei der Zwischenstütze betoniert und verankert. Dazu wird ein Baukran im Bereich der heutigen Stütze 2 aufgestellt. Auf der Schwägalp müssen im Bereich des Verkehrskreisels diverse Verankerungspunkte für das Abspannen der alten Seile und für die Befestigung der Seilzugmaschinen erstellt werden.

*«Die ersten Bauarbeiten werden bereits 2025 während des regulären Bahnbetriebs erfolgen.»*

#### **Zu Fuss oder per Helikopter**

Bis Ende April 2026 soll die Bahn noch in Betrieb sein. Während der letzten Wochen vor dem eigentlichen Betriebsunterbruch werden intensiv Material und Werkzeug auf den Gipfel und zur Zwischenstütze

transportiert. Sobald es das Wetter zulässt, wird dann mit dem eigentlichen Neubau begonnen. Ab Mai bis Spätherbst 2026 sind die Baustellen bei den Stützen und in der Bergstation nur zu Fuss oder per Helikopter erreichbar. Die minutiöse Einsatzplanung wird dabei eine grosse Herausforderung sein. Zudem muss die medizinische Versorgung oder eine allfällige Rettung für die Bauarbeiterinnen und Bauarbeiter jederzeit sichergestellt sein. Parallel dazu wird der Maschinenraum und der Spanssacht in der Talstation komplett umgebaut. Vor der Talstation werden grosse Seilzugmaschinen mit hoher Abspannkraft aufgestellt. Dabei werden die alten Seile benutzt, um die neuen auf den Berg zu ziehen. Für Gäste auf der Schwägalp sind Informationsplattformen zum Bau geplant, wobei der Seilzug sicherlich eine der Hauptattraktionen sein wird.

#### **Eröffnung Ende 2026 geplant**

Die Eröffnung ist für Ende 2026 geplant. Bevor die neue Bahn in Betrieb genommen werden kann, erfolgen diverse Tests und Abnahmen. Nach Inbetriebnahme sind umfangreiche Rückbauten

notwendig. Die ausgedienten Stützenfundamente werden entfernt, darunter auch diejenigen der ersten Bahn aus dem Jahr 1935. Die dadurch entstehenden Gruben werden aufgeschüttet und renaturiert.

### Stabile Finanzierung

Die vom Verwaltungsrat im Dezember 2023 genehmigte Gesamtbausumme beläuft sich auf 22,7 Mio. Franken, wovon 15,8 Mio. Franken für die Seilbahntechnik vorgesehen sind. Darin nicht enthalten sind die Kosten für den Betriebsunterbruch. Gemeinsam mit Partnerbanken wird nun die entsprechende Finanzierung geplant. Weiter arbeiten interne Projektteams intensiv daran, neue Dienstleistungen und Produkte – mehrheitlich auf der Schwägalp – zu kreieren.

### Sicher und wetterfest

Die «Schwebbahn 2026» setzt neue Massstäbe punkto Sicherheit, Technologie und Effizienz. Für eine sichere Datenverbindung sind die sechs Zentimeter dicken Tragseile im Inneren mit Lichtwellenleiter ausgerüstet. Dank der endlos gespleissten Zugseile sind keine Fangbremsen mehr nötig, was das Risiko einer unnötigen Bremsauslösung eliminiert. Zudem ist die Bahn mit einem System ausgestattet, das sicherstellt, dass die Fahrgäste jederzeit mit der Kabine in die Stationen zurückgeführt werden können. Eine Bergbahn, wie sie heute im Einsatz steht, oder eine Abseleinrichtung ist nicht mehr erforderlich. Bei extremen Witterungsbedingungen kann die bergseitige Schwebbahnkabine in die Talstation zurückgefahren und dort geparkt werden.

Die neuen Kabinen mit grossflächigen Panoramafenstern und modernen Materialien versprechen ein aussergewöhnliches Fahrerlebnis.

Wer möchte, kann auch in Zukunft bei der Zwischenstütze auf einer Höhe von 43 Metern ein- oder aussteigen. Dieser alpine Zwischenausstieg wird für viele Gäste eine neue Attraktion darstellen.

Visualisierungen: Garaventa AG

*«Die <Schwebbahn 2026> setzt neue Massstäbe in punkto Sicherheit, Technologie und Effizienz.»*

# Chronologie der Schwebbahn 2026

- 2019** Beschädigung der Seilbahnstütze 1 durch eine Lawine. Das Bundesamt für Verkehr (BAV) erteilt eine begrenzte Betriebsbewilligung bis 2025.
- 2020** Die Planung für den Ersatz der Stütze inkl. Lawinenschutz wird detailliert. Aufgrund der enormen Kosten und des langen Betriebsunterbruchs wird alternativ die Planung für eine neue Bahn ohne Stütze 1 vorangetrieben.
- 2021** Das Dossier für das Plangenehmigungsverfahren (PGV) der «Schwebbahn 2025» wird beim BAV eingereicht.
- 2022** Wegen der verlangten Prüfung der Schutzwürdigkeit des Säntisgipfels wird ein Projekt ohne Anpassung der Stationsgebäude entwickelt. Ende 2022 wird das PGV des ersten Projekts sistiert.
- 2023**
- Das PGV für das angepasste Projekt wird beim BAV eingereicht
  - Während der öffentlichen Auflagefrist gehen keine Einsprachen ein.
  - Im Dezember genehmigt der Verwaltungsrat den Kostenvoranschlag von 22,7 Mio. Franken.
- 2024**
- Frühjahr: Die Baubewilligung wird erwartet.
  - Beantragung einer neuen Konzession, Verlängerung der Betriebsbewilligung, Fortsetzung der Detailplanung.
  - Zweite Jahreshälfte: Beginn der Ausschreibungen und Auftragsvergaben.
- 2025** Vorbereitungen und erste Bauarbeiten starten. Es handelt sich vorwiegend um Betonarbeiten in der Bergstation und bei der neuen Zwischenstütze. Sämtliche Bauarbeiten sollen während des regulären Gästebetriebs ausgeführt werden.
- 2026**
- Bis Ende April: Regulärer Bahnbetrieb für Gäste.
  - Mai bis Spätherbst: Hauptphase der Bauarbeiten mit Betriebsunterbruch.
  - Spätherbst: Durchführung von Tests und Abnahmen vor der offiziellen Inbetriebnahme der neuen Bahn.
- 2027** Umfangreiche Rückbauten werden durchgeführt.

*Auf dem Säntisgipfel ist das  
Wetter immer spektakulär:  
Seit 1882 werden hier täglich  
Wettermessdaten erhoben.*



# Ein Meilenstein der Meteorologie

**Der Säntis nimmt seit über 140 Jahren eine wichtige Rolle in der Geschichte der Meteorologie ein: Ist es heute ein Superlaser, der 2021 und 2022 auf dem Wetterberg getestet wurde, markierte 1882 die Eröffnung der Wetterwarte einen Wendepunkt in der Schweizer Wetterforschung.**

Die Geschichte der Wetterwarte auf dem Säntis begann mit einer visionären Idee: Im August 1879 bestieg der St.Galler Meteorologe Robert Billwiler zusammen mit seinem österreichischen Kollegen Julius Hann den Säntis. Sie erkannten sofort das Potenzial des Berges als idealen Standort für eine Wetterstation aufgrund seiner exponierten Lage vor dem nördlichen Alpenhauptkamm. Zu dieser Zeit waren Wettervorhersagen in der Schweiz noch ein neues und skeptisch betrachtetes Feld. Doch Billwiler und Hann waren überzeugt von einer Wetterstation auf dem Säntis. Die Tatsache, dass Billwiler 1880 vom Bundesrat zum ersten Direktor der damals neu gegründeten «Meteorologischen Zentralanstalt» ernannt wurde, gab diesem Vorhaben zusätzlichen Auftrieb.

#### **Wetterwarte im Berggasthaus**

Um Kosten zu sparen und Synergien zu nutzen, wurde die erste Wetterstation auf dem Säntis im damaligen Berggasthaus eingerichtet. Dieses lag rund 40 Meter unterhalb des nach allen Seiten freien Säntisgipfels auf «nur» 2465 m ü. M. und war auf der Nordseite durch eine Felswand abgeschirmt. Aus meteorologischer Sicht war also der Standort nicht ideal, aber immer noch besser als nichts.

#### **Grossandrang bei der Eröffnung**

Am 1. September 1882 wurde die Wetterstation im Berggasthaus Säntis eröffnet. Sie war damals eine der höchstgelegenen weltweit. Die neue Verbindung mit der Aussenwelt wurde zur grossen Attraktion.

Rund hundert Personen wanderten zur Eröffnung auf den Säntis. Alle wollten der Familie und Freunden Grüsse von der höchstgelegenen Telegrammstation übermitteln lassen. Der erste Wetterwart und Telegrafist war Posthalter Johann Josef Koller aus Gonten. Er wusste am Eröffnungstag kaum, wo ihm der Kopf stand. Erst am 6. September 1882 konnte er in Ruhe seinen normalen Pflichten nachgehen. Dieser Tag war die eigentliche Geburtsstunde der wechselhaften Geschichte um die Säntis-Wetterwarte.

*«Zu dieser Zeit waren Wettervorhersagen in der Schweiz ein skeptisch betrachtetes Feld.»*

#### **Robustes Material und Telegrafenerleitung**

Die technischen Herausforderungen an den Betrieb der Wetterwarte waren enorm: Material und Ausrüstungen mussten unter schwierigen Bedingungen transportiert und die Station musste gegen die extremen Witterungsbedingungen gewappnet werden. Trotzdem lieferte die Wetterwarte wertvolle Daten und trug wesentlich zum Verständnis des Alpenwetters und zur Verbesserung der Vorhersagemethoden bei. Damit die Daten täglich an die Meteorologische Zentralanstalt in Zürich übermittelt werden konnten, brauchte es eine Telegrafenerleitung. Diese führte vom Säntis über die Meglisalp, Wasserauen und Weissbad bis nach Appenzell.

## Der modernste Blitzableiter der Welt

2021 und 2022 wurde auf dem Säntis ein revolutionärer Superlaser getestet, der in Zukunft Atomkraftwerke, Flughäfen und andere sensible Einrichtungen vor Blitzen schützen könnte. Initiiert wurde das Projekt von einem Team der Universität Genf. Der acht Meter lange Superlaser funktioniert auch bei schlechten Wetterbedingungen wie Nebel und verbraucht etwa so viel Energie wie ein Elektroherd.

Bild: TRUMPF



### Arbeit unter Lebensgefahr

Auf dem Gipfel selbst stand zu dieser Zeit nur eine sechsseitige Pyramide. Dieses Wahrzeichen der ersten Wetterstation thront heute immer noch auf dem Gipfel und ist ein beliebtes Fotomotiv. Das Beobachterhäuschen beherbergte den grossen Windmesser. Dessen Aufzeichnungen waren von hohem wissenschaftlichen Wert. Egal ob Sommer oder Winter, bei Sonnenschein oder im Schneesturm: Der Wetterwart musste regelmässig dorthin aufsteigen und die Registrierstreifen auswechseln sowie die Uhr aufziehen. Diese gefährliche Arbeit forderte bereits im Eröffnungsjahr sein erstes Opfer:

*«Es war damals das grösste Bauwerk seiner Art in Europa.»*

In der Nacht vom 28. auf den 29. Dezember 1882 tobte ein fürchterlicher Wintersturm über den Alpstein hinweg. Auf dem Säntis hatte der stellvertretende Wetterwart Franz Manser aus Gonten Dienst. Mit ihm auf dem Gipfel war der junge Säntisträger Josef Anton Dörig. Die Telegrafenerleitung war nach dem heftigen Sturm tot. Dörig machte sich auf, um die Bruchstelle der Leitung zu suchen. Mühsam kämpfte er sich über mannshohe Schneeverwehungen. Bei der exponierten Wagenlücke wurde der 17-Jährige fündig. Der Leitungsdraht hing lose an der Stange. Während der Reparaturarbeiten verlor Josef Anton Dörig plötzlich den Halt und stürzte kopfüber in die Tiefe und verstarb vor Ort.

### Neues Observatorium

Dank der Schenkung von 125'000 Franken eines Winterthurer Alpinisten konnte 1887 eine neue, massivere Wetterwarte errichtet werden. Gleichzeitig wurde ein Tunnel gebaut, der dieses Gebäude mit dem Beobachterhaus auf dem Gipfel verband und die Datenerfassung erleichterte.

### Anbruch einer neuen Ära

Walter Utzinger übernahm im Oktober 1957 als letzter Wetterwart die Beobachtungen. Die technologischen Fortschritte machten die manuelle Beobachtung zunehmend überflüssig. 1969 wurde die Station automatisiert. Walter Utzinger quittierte gleichzeitig seine Anstellung und die Ära der Wetterwarte war Geschichte. Die Säntis-Wetterwarte ist heute ein Symbol für den Pioniergeist der Meteorologen und Ingenieure. Bis 2017 übernahm das Swisscom-Personal die Wetterbeobachtungen und -meldungen. Seit 2018 sind Mitarbeitende der Säntisbahn für diese Aufgabe zuständig.

# Mutige Sherpas vom Säntis

## «Säntis – der Wetterberg»

Auf dem Säntis erleben Sie faszinierendes Wetter und Weltrekorde. Tauchen Sie in die einzigartige Erlebniswelt ein und lassen Sie sich vom Panorama und den beeindruckenden Wetterphänomenen begeistern.

**Die Erlebniswelt ist kostenlos. Die erlebnisreiche Führung dauert ca. 1 Stunde und ist für 8–20 Personen ausgelegt. Der Preis beträgt CHF 190.– pro Gruppe.**

### Erster UKW-Sender

Im Zusammenhang mit der Wetterwarte sei auch der Sendeturm auf dem Säntisgipfel erwähnt. 1957 baute die damalige PTT den ersten, 18 Meter hohen Turm auf dem Säntis. Im gleichen Jahr ging dort der erste UKW-Radiosender (DRS 2) in Betrieb. Der Turm musste aufgrund der extremen Wetterbedingungen mehrmals saniert werden, weshalb 1975 ein neuer Sendeturm eingeweiht wurde. Es war damals das grösste Bauwerk seiner Art in Europa. Im Jahr 1976 startete von hier aus die Ausstrahlung der Fernsehprogramme für die französisch- und italienischsprachigen Teile der Schweiz. 1997 wurde der aktuelle, 123 Meter hohe Antennenturm errichtet.

**«1997 wurde der alte durch den aktuellen, 123 Meter hohen Antennenturm ersetzt.»**

### Knotenpunkt von Rundfunk und Fernsehen

Heute ist der Säntis-Sendemast ein wichtiger Knotenpunkt für Rundfunk und Fernsehen. Der Turm dient Swisscom Broadcast zur Verbreitung von Hörfunk- und Fernsehprogrammen in der gesamten Nordostschweiz. Für die Öffentlichkeit ist er normalerweise nicht zugänglich. Auf Voranmeldung können aber Führungen gebucht werden.

Bild: René Niederer

Bis zum Bau der Säntis-Schwebebahn 1935 war die Versorgung der Wetterstation und des Berggasthauses auf dem Säntis ein Kraftakt. Es begann damit, dass ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts immer mehr Menschen der Faszination des Säntis erlagen. 1846 baute Jakob Dörig «Schribers Jok» unterhalb des Säntisgipfels eine einfache Bretterhütte und kurz darauf eine gemauerte Schutzhütte. Diesen Raum für acht Personen nannte Dörig ironisch «Grand Hotel Thörig». Dörig trug die Lebensmittel selbst hinauf zu seiner Hütte auf über 2500 Metern über Meer und gilt somit als der erste Säntisträger. 1882 wurde die erste Wetterstation auf dem Säntis in Betrieb genommen. Ab nun war eine ganzjährige Versorgung nötig, da der Säntis nun ständig vom Wetterwart bewohnt war. Folglich mussten die Träger bei jedem Wetter ausrücken. Eine «Chreenze» (Rückentragkorb) wog je nach Umständen und Jahreszeit 30 bis 100 Kilogramm. Für die Appenzeller Bauern, die damals in ärmlichen Verhältnissen lebten, war der Job als Säntisträger ein lukrativer Nebenverdienst. Während dem rund sechsständigen Aufstieg ab Wasserauen hatten sie rund 1700 Höhenmeter zu bewältigen. Oft halfen sie dem Wetterwart unter gefährlichsten Bedingungen, die sturmgeschädigte Telegrafeneileitung wieder herzurichten.



# Neue Wege sind sein Beruf

Sie faszinieren, weil sie aufbrechen ins Unbekannte.

Pioniere sind Vorreiter und Entdecker. Ein solcher ist Michi Wohlleben. Neue Wege zu beschreiten ist Beruf und Passion des Profibergsteigers. So ist der 33-Jährige der Erschaffer und Erstbesteiger der Route «Bodhichitta» im Alpstein.

*Michi Wohlleben, du hast 2014 zusammen mit Ueli Steck die erste Wintertrilogie der Nordwände der Drei Zinnen begangen. 2022 ist es dir als Erster gelungen, die Südwand der Dreifaltigkeit im Alpstein zu klettern – eine der schwierigsten Mehrseillängenrouten der Schweiz. Im Februar 2023 folgte zusammen mit Lukas Hinterberger die Bezwingung der drei Salbit-Grate im Urnerland innert 45 Stunden. Drei scheint deine Lieblingszahl zu sein?*

Dass alle diese Projekte «Drei»-Assoziationen aufweisen, ist Zufall. Aber es ist schon so: Trilogien tauchen im Alpinklettern immer wieder auf. So haben auch grosse Namen wie Reinhold Messner oder Ueli Steck diverse Trilogien in ihrem Palmarès.

*Du bist in Süddeutschland aufgewachsen. Wie kommt es, dass du ausgerechnet im dicht erschlossenen Alpstein deinen Pioniergeist entfalten wolltest?*

Als Jugendlicher besuchte ich ein Klettercamp, während dem wir jeweils in der Hundsteinhütte bei der Bollenwees übernachteten. Als meine Frau, die Architektin ist, 2016 ein Jobangebot in Rorschach bekam, zogen wir nach Wolfhalden um. Dass ich nun vermehrt im Alpstein unterwegs bin, ist einerseits der Nähe und andererseits den faszinierenden Felsformationen rund um den Säntis geschuldet.





*Michi Wohlleben mag es extrem, weiss aber  
gleichzeitig genau, wo seine Grenzen sind.*





*Als Profikletterer darf man nicht zimperlich sein: Michi Wohllebens Hände haben schon einige Blessuren davongetragen.*



### ***Und wie bist du auf die Dreifaltigkeit gestossen?***

Als wir neu in Wolfhalden wohnten, führte mich meine erste Tour zur Hundstein-Südwand. Auf dem Weg dorthin fiel mir die Dreifaltigkeit auf. Ein Kletterkollege erzählte mir bei dieser Gelegenheit

***«Du musst jedem Berg die Chance lassen, sich zu wehren.»***

von der Parzival-Route, die seit zehn Jahren gebohrt, aber noch nicht befreit wurde. Mit dem Einverständnis des Parzival-Erschliessers Markus Hutter gelang mir 2017 die erste Rotpunktbegehung von Parzival. Damals

sah ich, dass in der Wand Potenzial für eine weitere Route schlummert. Während des ersten Corona-Lockdowns begann ich dann mit dem Bohren dieses neuen Wegs.

### ***An dieser besagten neuen Dreifaltigkeit-Route hast du dir schier die Zähne ausgebissen. War die Felswand für dich mehr Freund oder Feind?***

Es war eine klassische Hassliebe mit diversen Höhen und Tiefen. Am Anfang war ich topmotiviert. Aber es gab immer wieder auch frustrierende Momente, wenn ich zig Versuche brauchte, um eine schwierige Stelle zu überwinden. Vor allem die letzte Seillänge hatte es in sich. Am Schluss war

ich während eines Jahres über 30 Mal dort oben, um zu bohren.

### ***Hättest du denn nicht jeden Meter einen Haken setzen können?***

Das wäre theoretisch eine Option, ist aber in Sachen Kletterethik total verpönt.

### ***Warum?***

Du musst jedem Berg die Chance lassen, sich zu wehren. Damit ist gemeint, dass ein guter Kletterer, der eine Route erschliessen will, sämtliche Passagen auch selber klettern können sollte. Erst dann wird es zu einer richtigen Challenge. Gegen eine Bohrmaschine, die alle paar Zentimeter zum Einsatz kommt, verliert jeder Berg.

### ***Du hast im Jahr 2020 bei der Dreifaltigkeit mit der von dir «Bodhichitta» getauften Route eine der technisch anspruchsvollsten Mehrseillängen-Routen erschaffen. Bis du sie erstmals in einem Zug durchsteigen konntest, dauerte es nochmals zwei weitere Jahre. Kamst du nie an den Punkt aufzugeben?***

Es gab diverse Frustrmomente und ich haderte oft, aber ans endgültige Aufgeben dachte ich nie. Ich wusste: Irgendwann pack ich das – egal wie lange es dauert.

## Zur Person

Michael «Michi» Wohlleben wuchs in Augsburg auf und ging schon als Kind mit seinem Vater in die Berge. Mit 8 Jahren schloss er sich einer Klettergruppe des Deutschen Alpenvereins an. Bereits mit 14 Jahren stand er auf dem Mont Blanc und kletterte seine ersten Touren im 8. und 9. Schwierigkeitsgrad. Mit 17 Jahren bestieg er erstmals die Eiger-Nordwand. Einige Monate vor dem Abitur verliess er die Schule, um Profibersteiger zu werden. Als 21-Jähriger legte er bereits die Berg- und Skiführerprüfung ab. Einer breiten Öffentlichkeit bekannt wurde er durch die erste Wintertrilogie der Drei Zinnen in 15 Stunden und 42 Minuten gemeinsam mit Ueli Steck. Über die Jahre gelangen ihm immer wieder Erstbegehungen. Wohlleben ist verheiratet und hat einen Sohn. Seit 2016 wohnt er mit seiner Familie in Wolfhalden AR und studiert Physiotherapie.

**Als Alpinkletterer gehören Aufstiege ebenso zum Tagesgeschäft wie Abstiege und Kehrtwenden. Wie gehst du mit Rückschlägen um?**

Als Zwanzigjähriger wurmte es mich jeweils ziemlich, wenn ich zum Umkehren gezwungen wurde. Das fühlte sich dann oft als grosses Scheitern an. Heute denke ich mir oft «Dann hat's halt jetzt nicht sollen sein. Ich versuche es ein andermal». Schliesslich besagt ein geflügeltes Wort: «Ein alter Bergsteiger ist ein guter Bergsteiger.» Da bin ich mit meinen 33 Jahren noch lange nicht und sollte in brenzligen Situationen stets die Vernunft walten lassen.

**«Diese Angst ist meine Lebensversicherung.»**

**Woran erkennst du, dass du dich im Risikobereich bewegst und aufgeben solltest?**

Meistens ist es eine Mischung aus Kopf und Bauch. An solchen Tagen habe ich zuerst ein diffuses Bauchgefühl. Das kann aufkommen, weil die äusseren Bedingungen nicht ideal sind oder ich mich körperlich nicht topfit fühle. Wenn sich die Situation gefährlich zuspitzt, kriege ich eine Angst, die deutlich über Respekt hinausgeht, den man immer am Berg haben sollte.



Im neuen Kinderclub «Säntis-Goofe» für 5- bis 12-Jährige haben unsere Mitglieder die Möglichkeit, die faszinierende Welt des Säntis zu entdecken. An exklusiven Anlässen erhalten die Kinder einen Blick hinter die Kulissen und erleben tolle Abenteuer rund um den Säntis. Sie erkunden den Berg und lernen Verschiedenes über die Bahn, die Tier- und Pflanzenwelt oder dürfen in der Küche selbst Hand anlegen. Zudem profitieren Mitglieder von attraktiven Vorteilen.

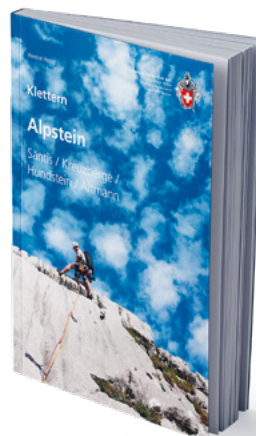
Verschenken Sie jetzt eine «Säntis-Goofe»-Mitgliedschaft für CHF 79.-  
[saentisbahn.ch/saentis-goofe](http://saentisbahn.ch/saentis-goofe)

## 700 Kletterrouten

Der Alpstein gilt als eines der vielseitigsten und traditionsreichsten Klettergebiete der Schweiz mit über 700 Routen. 2022 ist ein neuer, erweiterter SAC-Kletterführer für den Alpstein erschienen. Autor Werner Küng beschreibt darin über 400 neue

Routen. Das Buch beinhaltet auf 384 Seiten 178 gezeichnete Routentopos, 187 Farbfotos sowie 45 Übersichtskarten. Die detaillierten schematischen Topos zeigen nicht nur den Routenverlauf, sondern beinhalten auch Sicherungspunkte sowie Längenangaben zu den Seillängen.

**ISBN 978-3-85902-459-5**



## Bodhichitta

Michi Wohlleben hat seine Kletterroute an der Dreifaltigkeit Bodhichitta getauft: «Das ist der Name des Erleuchtungsgeistes in der hinduistischen Sprache Sanskrit. Bei Sonnenaufgang wird die Dreifaltigkeit auch erleuchtet und sieht wunderschön aus. Bodhichitta ist aber auch ein spiritueller Begriff aus dem Buddhismus, der sich auf die Dankbarkeit und Freundschaft beziehen soll», begründet Michi Wohlleben seine Namenswahl.



Diese Angst ist meine Lebensversicherung, die ich in solchen Momenten sehr extrem spüre und mir signalisiert: «Jetzt musst du umdrehen.»

***Du bist in solchen Situationen meistens mit einem Sparringpartner unterwegs. Gibt es da nie Diskussionen, wann und wo der Punkt zum Umkehren gekommen ist?***

Ich habe das Glück, dass ich gute Kollegen und Freunde wie Lukas Hinterberger an meiner Seite habe, die gleich ticken. Es ist für mich elementar zu wissen, dass mein Kletterpartner eine ähnliche obere Schwelle an Risikobereitschaft hat. Meistens

völlig situativ merkt der eine, wenn der andere Unterstützung braucht. Mit Lukas pflege ich eine sehr offene und vertrauensvolle Kommunikation. Das ist für mich der Schlüssel zum Erfolg, um gemeinsam neue Projekte anzugehen.

***«Einen starken Ehrgeiz und Willen brauchst du, wenn du dich auf diesem Level bewegst.»***

***Profikletterer vermitteln oft den Eindruck, egozentrisch sowie verbissen zu sein und um jeden Preis gewinnen zu wollen. Findest du dich in dieser Beschreibung wieder?***

Einen starken Ehrgeiz und Willen brauchst du, wenn du dich auf diesem Level bewegst. Dabei bin ich keine Ausnahme. Ich habe eine hohe Schmerzgrenze und gewisse Ambitionen. Mittlerweile kann ich dieses

«Gewinnen-wollen-Gen» aber ziemlich gut kanalisieren. Ich ärgere mich natürlich immer noch masslos über mich selbst, wenn ich die letzte Seillänge auch nach zig Versuchen nicht schaffe. Dieser Unmut verfliegt aber rasch und ich kann mich schnell wieder fokussieren.

***Wie lange hält das Glücksgefühl an, wenn dir eine Pionierleistung gelingt?***

Nach einem erfolgreichen Projekt wie nach der Rotpunktbegehung der «Bodhichitta» oder der Winterbegehung der Salbit-Grate mit Lukas Hinterberger hält die Euphorie etwa drei, vier Wochen an, bevor sie abflacht.

***Und dann fällst du in ein emotionales Loch?***

Das Bergsteigen und Klettern ist ein zentraler Punkt in meinem Leben, aber nicht alles. Ich habe mit meiner Familie und meinem Physiotherapie-Studium genug andere Ablenkung, sodass gar kein Platz für Melancholie und Leere bleibt.

***Du lebst von den Extremen, von Pionierleistungen. Ist es nicht ein ungeheurerlicher Druck, immer wieder etwas Noch-nie-Dagewesenes zu leisten?***

Als ich noch neu in der Szene war und mich bei Sponsoren meine Position erst sichern musste, spürte ich schon mehr Druck. Je älter ich werde, umso mehr rückt dieses Gefühl in den Hintergrund. Trotzdem meldet sich in mir in regelmässigen Abständen die Lust, wieder etwas Neues zu wagen.

***Sind im Extrembergsteigen die Grenzen in Sachen Erstbegehungen nicht langsam ausgeschöpft?***

Bei den Winterbegehungen schlummert noch viel Potenzial. Da gehen mir die Ideen nicht so schnell aus.

***Im Alpinismus ist die mediale Darstellung zentral geworden. Wie balancierst du auf dem Grat zwischen Sport und Selbstvermarktung?***

Ich habe das Glück, dass mir meine Sponsoren nie in den Ohren liegen mit Sätzen wie «Jetzt solltest du aber wieder mal was von dir hören und sehen lassen». In Absprache mit meinen Sponsoren versuche ich, mich auf den Sport zu konzentrieren. Wenn ich Leistung bringe, wird kommuniziert, und wenn nicht, bleibt es ruhig auf meinem Instagram-Kanal. Ich habe keine Lust, ständig mit einer GoPro-Kamera auf der Jagd nach spektakulären Bildern herumzukraxeln. Erfreulicherweise können die meisten Sponsoren in unserer Branche sehr gut die Leistungen eines Influencers von derjenigen eines Profikletterers unterscheiden.

**«Bei den Winterbegehungen schlummert noch viel Potenzial.»**

***Du hast einen zehnjährigen Sohn. Bist du als Vater vorsichtiger am Berg geworden?***

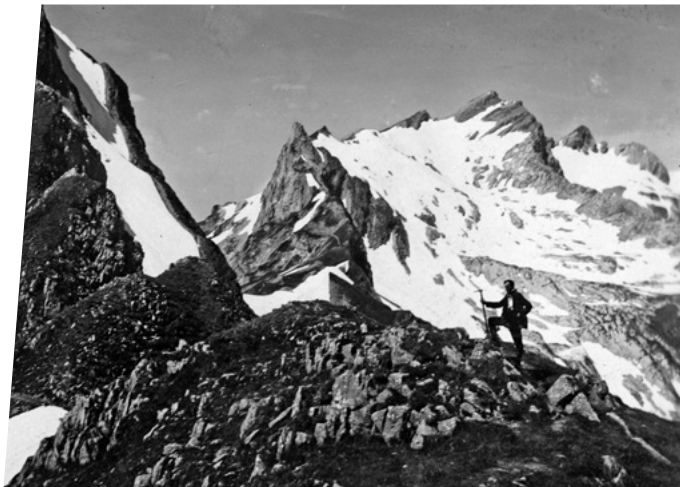
Je grösser unser Sohn wird, desto bewusster wird mir, dass ich eine Verantwortung habe, jedes Mal gesund wieder vom Berg nach Hause zu kommen. – Schliesslich bin ich eine wichtige Bezugsperson für ihn. Das Vatersein beeinflusst mich positiv dahingehend, lieber einmal mehr umzukehren.

Bilder: ALPSOLUT, Roman Berner, Michi Wohlleben

# Pionierhafte Rettung in Not

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Berge vor allem aus wissenschaftlichen Motiven bestiegen. Das änderte sich, als die Engländer den Alpinismus entdeckten: Bergsteigen wurde zum Sport. Die breite Bevölkerung war gegenüber den Rettungen verunglückter Bergsteiger durch die öffentliche Hand negativ eingestellt. Deshalb begann der Schweizer Alpen-Club (SAC) ab 1901 ein clubinternes Rettungswesen aufzubauen. So entstand 1910 die Rettungskolonie Appenzell, die zum SAC St. Gallen gehört. Im selben Jahr rief die SAC Sektion Toggenburg die Rettungsstation Wildhaus-Amden ins Leben. 1916 gründete der SAC Säntis eine Rettungskolonie mit Basis in Urnäsch. Das Rettungswesen im Gebirge blieb jahrzehntelang Sache des SAC, obwohl immer mehr Nichtmitglieder gerettet wurden. Das war einer der Hauptgründe, weshalb der SAC und die Rega 2005 die Stiftung Alpine Rettung Schweiz (ARS) gründeten. Heute besteht die ARS aus 86 Rettungsstationen, aufgeteilt auf sieben Regionalvereine, welche die gesamte Schweiz ausserhalb des Wallis abdecken. Die drei Rettungsorganisationen rund um den Säntis gehören dem Ostschweizer Regionalverein der ARS an. 2022 wurde die Alpine Rettung Ostschweiz rekordmässige 155-mal zu Hilfe gerufen.

Bild: SAC Säntis



*Andrea Berlinger und ihre  
Vorfahren haben sich immer  
wieder als unternehmerische  
Verwandlungskünstler bewiesen.*



# Pioniergeist im Blut

**Visionäres Denken scheint fest in der DNA der Familie Berlinger aus Ganterschwil verankert zu sein. Das Familienunternehmen in sechster Generation hat sich in den letzten rund 160 Jahren mehrmals völlig neu erfunden. Andrea Berlinger, Präsidentin der Berlinger Group, ist der Überzeugung, dass Krisen durchaus ein Segen sein können.**

***Andrea Berlinger, sind du und deine Vorfahren überdurchschnittlich mutig?***

Mutig vielleicht nicht gerade, aber mit einer grossen Portion Optimismus ausgestattet. Mein Vater, der im November 2023 verstorben ist, war sein Leben lang ein unerschütterlicher Transformator mit einem immensen Ideenreichtum. Ich habe dieses visionäre Denken und Urvertrauen ebenfalls tief in mir verankert.

***Warst du als Kind häufig im elterlichen Betrieb oder wurde das strikt getrennt?***

In den Schulferien half ich jeweils an verschiedenen Orten im Unternehmen mit. So habe ich zum Beispiel einmal bei zwei jungen Mitarbeiterinnen den Tag verbracht, die kleine Klettstreifen in Schnallen einfädelten. Als ich sie fragte, für was diese Teile eigentlich sind, drucksten sie mit hochrotem Kopf herum und erzählten dann, dass das für die Krawättchen der Pastoren sei. Als ich dies am Abend meinem Grossvater erzählte, lachte er schallend. Bei den ominösen Klettteilchen handelte es sich um BH-Verschlüsse.

***Du führst die Berlinger Group in sechster Generation. Wann stand für dich fest, dass du das Familienunternehmen in die Zukunft führen möchtest?***

Das war ein schleichender Prozess. Nach der Handelsschule lernte ich noch Spanisch sowie Italienisch. Danach arbeitete ich in der Hotellerie. So richtig habe ich mich mit der Firma aber erst beim Umbau unseres Hauses aus dem Jahr 1848 auseinandergesetzt. Beim Mithelfen auf der Baustelle fand ich zwischen den Balken kleine Schätze meiner Vorfahren, wie eine alte Zahnbürste aus Elfenbein oder Bücher. Das motivierte mich, unsere Familiengeschichte selber um ein Kapitel zu erweitern. Danach absolvierte ich die Textilfachschule, stieg 1992 ins Unternehmen ein und übernahm sukzessive mehr Verantwortung.

***Die Berlinger Group hat sich immer wieder neu erfunden. Meist aus der Not heraus. Nimmst du uns bitte kurz mit zu den Scheidewegen in eurer Firmengeschichte?***

Den Grundstein legte 1865 Johann Georg Berlinger mit einer kleinen Weberei in Ganterschwil. Die zweite Generation stand 1902 nach dem Brand der Weberei vor dem Nichts. Sie haben sich neu erfunden und angefangen, Leinen für Bucheinbände zu kaschieren. So wurden wir zu einem der wichtigsten Lieferanten für Bucheinbandmaterial. Die nächste Generation fing an, Bänder für den Buchrücken zu schneiden. Die vierte Generation erfand die Schrägbänder – seinerzeit eine bedeutsame Innovation. Über die Bänder kamen wir in Kontakt mit 3M und schliesslich zum Thema Temperaturüberwachung. Das war zu einer Zeit, als die Textilindustrie am Boden lag. Später kam die Globalisierung. Wir waren wieder an einem Scheidepunkt.

***«So richtig habe ich mich mit der Firma beim Umbau unseres Hauses auseinandergesetzt.»***

## Zur Person

Seit 2008 führt Andrea Berlinger Schwyter zusammen mit ihrem Mann Daniel das Familienunternehmen Berlinger & Co. AG in sechster Generation. Das Toggenburger Unternehmen steht heute für innovative Elektronik- und Softwareprodukte sowie Dopingkontrollsysteme. Das KMU mit über 100 Angestellten exportiert seine Produkte in 175 Länder. 2020 gewann Andrea Berlinger mit ihrem Unternehmen den Switzerland Global Enterprise Export Award. Seit 2019 ist die Mutter einer erwachsenen Tochter und eines Sohnes Vorstandsmitglied der IHK St. Gallen-Appenzell und amtiert als Vizepräsidentin des Switzerland Innovation Park Ost.



### ***Kannst du in jedem Misserfolg eine Chance sehen?***

Im Moment, wenn ich mit dem Rücken zur Wand stehe, vielleicht noch nicht wirklich. Aber mit etwas Abstand betrachtet, bin ich der tiefen Überzeugung, dass aus einer Katastrophe etwas Gutes entstehen kann. Dafür brauche ich nur unsere Firmengeschichte anzusehen: Ohne den Brand wären wir vermutlich wie alle anderen Webereien im Tal von der Bildfläche verschwunden. Gewisse Ereignisse, die vorab eine Katastrophe sind, können das Beste sein, was passieren konnte.

***«Ohne den Brand wären wir vermutlich von der Bildfläche verschwunden.»***

### ***Den Mut für neue Wege zu haben ist das eine. Gefragte Produkte zu entwickeln das andere. Wie entstehen eure Innovationen?***

Vor allem aus der Gelegenheit und Offenheit. So hat anfangs der 1990er-Jahre Karl Egli, einer unserer Partner und ein Schulfreund meines Vaters, die Entwicklung unserer Dopingfläschchen vorangetrieben. Er war selbst mehrfacher Schweizer Meister im Gehen. Wir stellten damals für die Olympischen Spiele in Albertville und Barcelona im Auftrag einer anderen Firma die Doping-Kits her. Karl hat erkannt, dass diese Fläschchen zu wenig sicher und Betrügereien

leicht möglich sind. Daraus ist die Eigenentwicklung für die Dopingkontrollverschlüsse entstanden. Dass das schliesslich erfolgreich war, hat auch mit Glück, Enthusiasmus sowie Willen zu tun. Und man muss Leute finden, die mit Freude mitmachen. Heute jedoch haben wir einen strukturierten Innovationsprozess, wo gezielt neue Ideen einfließen können.

### ***Wie gelingt es euch, diese dünn gesäten Fachkräfte für euch zu gewinnen? Schliesslich gilt Ganterschwil nicht gerade als Silicon Valley der Schweiz.***

Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist uns ein zentrales Anliegen. Zudem haben wir per 1. Januar 2020 ein Homeoffice-Reglement herausgebracht – also noch vor Corona. Da wir global aufgestellt sind, rekrutieren wir international. Wir haben eine Niederlassung in den Niederlanden und den USA und sind uns gewohnt, auf Distanz miteinander zu kommunizieren.





*Die Hightech-Produkte der Berlinger Group dienen der Temperaturüberwachung von pharmazeutischen und medizinischen Produkten sowie dem sicheren Transport und der Lagerung von Dopingproben im Spitzensport.*

# Visionäre

## Ebnat AG

Die Ebnat AG, von vielen Toggenburgern liebevoll «Bürsti» genannt, wurde 1914 gegründet. Pro Jahr verlassen 30 Millionen Zahnbürsten und 60 bis 80 Millionen Interdentaltbürsten die Ebnat AG in Ebnat-Kappel. Das Unternehmen gehört zur Trisa-Gruppe. Heute beschäftigt der Betrieb über 230 Personen und ist der grösste Arbeitgeber des Obertoggenburgs.

### Was für eine Art Chefin bist du?

Ich bin empathisch und wertschätzend, kann aber auch entschlossen und fordernd sein. Gerade in einem Familienunternehmen ist es wichtig, den Teamgedanken hochzuhalten und sich selber als ein Puzzleteil zu verstehen, das es braucht, damit das grosse Ganze ein stimmiges Bild ergibt. Nicht mehr und nicht weniger. Diversität und andere Meinungen befruchten, Ehrlichkeit und Transparenz machen schwierige Entscheide verdaubar.

**«Ich bin empathisch und wertschätzend, kann aber auch entschlossen und fordernd sein.»**

**Du bist Unternehmerin, engagierst dich in diversen Gremien und bist zweifache Mutter. Wie steht es bei diesem Pensum um deine Work-Life-Balance?**

Mir machen meine verschiedenen Aufgaben viel Freude. Wenn ich dennoch merke, dass ich meine Batterien auffüllen muss, nehme ich mir konsequent Auszeiten heraus. Ein Spaziergang mit unserem Hund oder das Betrachten einer schönen Blumenblüte relativiert vieles und gibt mir Kraft, nach vorne zu blicken. Zudem schreibe ich sehr gerne Gedichte.

## Kägi Söhne AG

1934 legte der veritwete Otto Kägi mit seinen sechs Kindern in einer kleinen Bäckerei in Lichtensteig den Grundstein für das Familienunternehmen. Die Geburtsstunde des Kägi fret war schliesslich 1958. Benannt ist es nach der Gründerfamilie und der Abkürzung des französischen Wortes «gaufrette» (Waffel). Die Kägi Söhne AG beschäftigt heute 140 Personen. Rund die Hälfte der Produkte werden exportiert. Im Ausland hiess das Kägi fret lange «Toggi», als Verweis auf den Produktionsstandort.



## Alder+Eisenhut AG

Alder+Eisenhut kennt in der Schweiz wohl jedes Kind aus dem Turnunterricht. Der Name zielt Matten und Sprungkästen, Barren oder das Böckli. Robert Alder begann 1891 in Küsnacht ZH Turngeräte zu produzieren. 1909 fusionierte die Firma mit den Gebr. Eisenhut. Seit 1912 werden die Turngeräte in Ebnat-Kappel hergestellt. Das Unternehmen beschäftigt 150 Personen.

*Es muss nicht immer das Grossraumbüro  
oder das heimische Kabäuschen sein:  
Säntisgipfel und Schwägalp sind «Büros»  
mit inspirierender Aussicht.*

# Erfolgsrezept New Work



**New Work ist eine neue Philosophie des Arbeitens, die sich in den letzten Jahren parallel zur Digitalisierung entwickelt hat. Bei New Work gehören starre Bürozeiten, patriarchalische Führungsstile und feste Arbeitsplätze der Vergangenheit an. Stattdessen gibt es viel Gestaltungsraum, Selbstbestimmung, Flexibilität, Jobsharing und mobile Büros. New Work steht für eine Arbeitswelt, die menschlicher, gerechter, sinnvoller und erfüllender ist. Sie stellt den Menschen in den Mittelpunkt.**

New Work ist wie ein Update für die Arbeitswelt. Es geht darum, Jobs neu zu denken und anzupassen, damit sie besser zu unseren modernen Lebensstilen passen. New Work ist wie ein grosses Buffet, das eine schier unbegrenzte Auswahl bietet: Von flexiblen Arbeitszeiten bis hin zum Homeoffice: Alle sind eingeladen, ihre Job-Teller nach eigenem Gusto zu füllen und zu gestalten.

#### **Für Lerchen, Eulen und alle dazwischen**

In der Praxis sind verschiedene Zutaten wichtig, um das New-Work-Rezept erfolgreich umzusetzen. Ein Schlüsselement ist beispielsweise die Flexibilität. Unternehmen sollten flexible Arbeitszeiten anbieten, die es Mitarbeitenden ermöglichen, ihren natürlichen Rhythmus zu berücksichtigen. So ist Arbeit mit Freizeit leichter zu kombinieren, was zu einer ausgewogeneren Work-Life-Balance führt.

## **Flexible Zeiten gewünscht**

Der Randstad Arbeitsbarometer 2023 zeigt, dass für 83% der befragten Schweizerinnen und Schweizer flexible Arbeitszeiten wichtig sind. Aber nur rund die Hälfte gibt an, dass ihr aktueller Job diese Flexibilität tatsächlich bietet. Für 64% der CH-Befragten hat der Job eine wichtige Bedeutung, während es weltweit 72% sind. Für die unabhängige Randstad-Studie werden jährlich 35'000 Arbeitnehmende in 34 Ländern befragt.

#### **Wissen und Gedanken teilen**

Elementar bei New Work ist die Sinnhaftigkeit eines Jobs. Die Arbeit sollte mehr sein als nur Mittel zum Zweck. Sie sollte wie ein sorgfältig zubereitetes Gericht sein, das auch die Seele nährt. Mitarbeitende sollten einen tieferen Sinn in ihrer Arbeit finden. Dazu agieren Führungskräfte viel mehr als Coaches denn als Chefs. Sie informieren ihr Team regelmässig über anstehende Pläne und Ziele. Egal auf welcher Stufe sollten Mitarbeitende ständig ermutigt werden, zusammenzuarbeiten und Wissen zu teilen.

*«Elementar bei New Work ist die Sinnhaftigkeit eines Jobs.»*

#### **Mit langer Leine führen**

Die Autonomie der Mitarbeitenden spielt ebenfalls eine grosse Rolle. Führungskräfte sollten ihren Mitarbeitenden Freiheiten lassen, eigene Wege zu finden, um Ziele zu erreichen. Dies fördert Eigeninitiative, insbesondere bei kreativen und innovativen Personen.

#### **Offenheit ist Grundzutat**

In dieser neuen Arbeitswelt ist es entscheidend, jedem Einzelnen Raum für individuelle Entfaltung zu geben und offen für Veränderungen zu sein. Die Philosophie wurde bereits in den 1970er-Jahren vom Sozialphilosophen Frithjof Bergmann ins Leben gerufen. Mit seiner New-Work-Philosophie zielte er vor allem darauf, die Arbeitswelt von Grund auf neu zu gestalten. In dieser neuen Umgebung ist es wichtig, dass alle ihren eigenen Weg finden, um glücklich und produktiv zu sein.



# New Work

## Flexibilität

New Work meint nicht nur, dass man mit der neuesten Technik arbeitet, sondern auch, dass Arbeiten flexibler wird. Das Loslösen von starren Dienstplänen und strengen Kernarbeitszeiten tragen dem Wunsch nach mehr Flexibilität Rechnung. Auch Projekte werden flexibler und sind nicht mehr so stringent von A bis Z durchgeplant. Flexible Arbeitszeiten, Homeoffice oder Jobsharing sind Teil dieses Konzepts.

## Dynamische Unternehmenskultur

In einer New-Work-Umgebung entwickeln sich Unternehmen kontinuierlich weiter, indem sie ihre Kultur flexibler und dynamischer gestalten. Im Mittelpunkt steht die Entfaltung des individuellen Potenzials und der Stärken der einzelnen Teammitglieder, ihre aktive Beteiligung an Entscheidungsprozessen und anpassungsfähige Arbeitsprozesse.



## Lebenslanges Lernen

Die Digitalisierung zeigt eindrucksvoll, wie schnell sich Dinge ändern und wie rasch neue Chancen und Möglichkeiten entstehen. Doch auch diese Bewegung zieht weiter und irgendwann am Einzelnen vorbei, wenn er nicht Schritt hält. Sich fortlaufend weiterzubilden – sei es fachlich, methodisch oder persönlich –, ist heute unverzichtbar.

## Digitale Arbeitslandschaften

New-Work-Arbeitsplätze bieten viel Freiraum für kreatives und fokussiertes Arbeiten. Digitale Tools ermöglichen effiziente Zusammenarbeit, unabhängig vom Standort der Teammitglieder.

## Flache Hierarchien

New Work fusst auf flachen Hierarchien und der Freiheit, seine Arbeit nach den eigenen Bedürfnissen und Wünschen gestalten zu dürfen. Klassische Führungsstile, bei denen der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer mitgibt, was zu tun ist und der Arbeitnehmer kaum Einfluss oder gar Mitspracherecht bei Entscheidungen hat, sind ungeeignet für das Konzept New Work. Vielmehr kommt es darauf an, dass Führungskräfte als Coaches auftreten, inspirieren und motivieren.

# Macht New Work glücklich?

New Work ist der Inbegriff des selbstbestimmten Arbeitens.

**Sigmar Willi, Professor für Persönlichkeitsentwicklung an der Ostschweizer Fachhochschule, spricht darüber, wie wichtig es für immer mehr Arbeitnehmende ist, nicht nur angestellt zu sein, sondern Handlungsfreiheit zu besitzen. Das Gefühl, etwas bewegen zu können, sei ein grosser Glückstreiber, weiss der freischaffende Unternehmensberater.**

*Kein festes Büro, keine fixen Arbeitszeiten und viel Eigenverantwortung – Arbeit und Freizeit scheinen bei New-Work-Modellen zu verschmelzen. Macht das glücklich?*

*Sigmar Willi:* Da Menschen verschieden sind, kann man diese Frage weder mit einem absoluten Ja noch mit einem Nein beantworten. Ob New Work für einen das ideale Arbeitsmodell ist, hängt beispielsweise vom jeweiligen Charakter oder der Lebenssituation ab. Auch hier gilt die Paracelsus-Weisheit: «Die Dosis macht das Gift.» New-Work-Modelle bringen für Arbeitnehmende mehr Autonomie und Freiheit. Wer sich frei fühlt, sich nicht für jede halbe Stunde Pause abmelden muss und selbstverantwortlich über seinen Tag bestimmen kann, empfindet weniger Druck und Stress – das wirkt sich positiv auf unsere Psyche aus.

*Wer aber die ganze Woche allein im Homeoffice sitzt, kann sich schnell einsam fühlen...*

Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass mentale Gesundheit, und damit auch Glücksgefühle, stark von privaten, aber auch beruflichen Beziehungen abhängig sind. Der Mensch ist ein Herdentier. Wir brauchen soziale Kontakte und den Austausch mit Familie, Freundinnen und Freunden oder Teammitgliedern.

*Sigmar Willi, Experte für Führungs- und Teamentwicklung, nennt Autonomie und soziale Kontakte als wichtige Faktoren für ein erfüllendes Berufsleben.*



## Zur Person

Sigmar Willi hat nach seinem Betriebswirtschaftsstudium an der Uni St.Gallen ein Nachdiplomstudium in Positiver Psychologie an der Uni Zürich absolviert. Willi ist Professor für Persönlichkeitsbildung an der Ostschweizer Fachhochschule. Hauptberuflich ist er freischaffender Unternehmensberater und Coach. Seine Kompetenzfelder sind Emotionale Intelligenz, Führungsthemen in Verbindung mit positiver Psychologie oder persönliches Ressourcen-Management. Der St.Galler ist verwitwet, Vater von vier erwachsenen Kindern und lebt zusammen mit seiner Partnerin in Flums und St.Gallen.



Wie viel wir davon benötigen, ist aber sehr individuell. Ich persönlich empfehle, dass bei einem 100-Prozent-Pensum nicht mehr als zwei Tage im Homeoffice gearbeitet werden sollte.

***Kann denn überhaupt noch so etwas wie Teamspirit entstehen, wenn immer jemand von den Mitarbeitenden nicht vor Ort ist?***

Der Teamspirit leidet vor allem, wenn in einem Unternehmen abteilungsübergreifendes Zusammenarbeiten wichtig ist und jemand immer nur online erreichbar ist. Das Verständnis für die Anliegen und Bedürfnisse der verschiedenen Mitarbeitenden und der Schnittstellen untereinander sinkt, wenn nicht regelmässig auch physische Begegnungen in den Arbeitsalltag eingeflochten werden.

***«Ich empfehle, dass bei einem 100 Prozent-Pensum nicht mehr als zwei Tage im Homeoffice gearbeitet werden sollte.»***

***Gibt es Charaktere, die besonders New-Work-kompatibel sind?***

Remote-Jobs sind vor allem für introvertierte Menschen ideal. Sie können sich allein im Kabäuschen besser konzentrieren und sind effizienter, als wenn im Grossraumbüro ständig jemand telefoniert. Da auch Teilzeit- und Jobsharing-Modelle zu New Work zählen, sind diese Rahmenbedingungen auch für junge Eltern eine grosse Chance, um sich flexibler die Arbeitszeit einteilen zu können. Das A und O ist dabei, dass man klare Abgrenzungen und Offlinefenster für sich und die anderen definiert. Deshalb würde ich

Menschen, die nicht gut Nein sagen können, von allzu viel Homeoffice abraten.

***Weil sie dann das Gefühl haben, 24/7 erreichbar sein zu müssen?***

Diese Gefahr besteht. Die Arbeit als ständiger mentaler Begleiter zu haben, ist auf Dauer nicht gesund und macht unglücklich. Jungen Menschen, die im Karrieremodus sind, empfehle ich ebenfalls, ihre Hauptarbeitszeit vor Ort im Unternehmen zu leisten. In dieser Phase ist es wichtig, sich persönlich zu vernetzen und für das restliche Team und die Kundinnen und Kunden sichtbar zu sein.

***Wechseln wir auf die Unternehmensseite: Wie sollten New-Work-Führungskräfte sein?***

Eine New-Work-Führungskultur beinhaltet beispielweise Verantwortungsübernahme durch jeden Einzelnen. Das heisst, dass ich als Führungskraft inhaltliche und prozessuale Verantwortung in mein Team abgeben kann und will. Dazu sollten Entscheidungsstrukturen aufgebaut werden, die es den Mitarbeitenden leicht machen, für das Unternehmen Verantwortung zu übernehmen.



**Also sollte ich mich mehr als Coach denn als letzte Instanz für alles und jeden verstehen?**

Genau. Führungskräfte sollten sich darauf fokussieren, ihren Mitarbeitenden als Sparringspartner zur Seite zu stehen und die Rahmenbedingungen zu schaffen, in denen ihr Team erfolgreich sein kann. Moderne Chefs gehen empathisch mit ihren Mitarbeitenden um. Sie fördern individuelle Stärken und Potenziale. Es gibt aber auch nicht verhandelbare Punkte, die eingefordert werden müssen. Zufriedene und glückliche Mitarbeitende sind solche, denen regelmässige und spezifische Wertschätzung entgegengebracht wird. Diese Anerkennung fördert die Begeisterung, Bindung, Motivation und Ausdauer des Einzelnen, was wiederum eine positive Grundstimmung in den Betrieb bringt.

**«Führungskräfte sollten sich darauf fokussieren, ihren Mitarbeitenden als Sparringspartner zur Seite zu stehen.»**

**Gibt es noch weitere Faktoren, die eine New-Work-Führungskraft unbedingt beachten sollte?**

Ein Kerngedanke von New Work ist die Sinnhaftigkeit der Arbeit. Als Führungskraft bin ich erster Botschafter für den Nutzen meiner Organisation. Ich bin in der Verantwortung, die definierten Werte meines Unternehmens beispielhaft vorzuleben und zu kommunizieren. Darüber hinaus liegt es in meiner Verantwortung, aus der Unternehmensvision heraus Hauptziele abzuleiten und diese gemeinsam mit meinem Team mit Leben zu füllen.

**Diese Führungskultur erfordert viel Empathie und ein agiles Mindset. In der Praxis sind aber nicht alle Chefs zwischen 20 und 30 Jahre alt und mit der Digitalisierung aufgewachsen. Wie können ältere Führungskräfte erfolgreich den Sprung von «alter» zu «neuer Arbeit» schaffen?**

Offenheit und Empathie sind Gott sei Dank keine Charaktereigenschaften, auf die nur junge Menschen ein Monopol haben. Wer sich und sein Umfeld immer wieder seriös reflektiert und sich stetig persönlich und fachlich weiter entwickeln will, hat gute Chancen, ein zufriedenes, motiviertes Team in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Viel wichtiger als das Alter ist das Bewusstsein, dass weiche Führungsfaktoren weiterhin an Bedeutung gewinnen werden.

## New Work Forum in St. Gallen

Jedes Jahr im Januar veranstaltet die OST – Ostschweizer Fachhochschule das «St.Galler New Work Forum»: Das Tagesseminar ist eine Plattform zum Austausch und zur Diskussion aktueller Themen und Entwicklungen im Bereich New Work. Das Forum findet online in einer Metaverse-Umgebung statt.



**News, Forum und Projekte**

# Workation

## Hoch über dem Alltag arbeiten und sich erholen

Auf der Schwägälp und dem Säntis verwandeln wir Ihr Business-Retreat in ein unvergessliches Erlebnis. Wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen für strategische Weitsicht und kreative Teamarbeit. Schwägälp und Gipfel punkten mit modernster Infrastruktur, grosszügigen Seminarräumen und einem stylischen Ambiente. Nach der Arbeit geht es flussend in ein erholsames Wochenende im «Säntis – das Hotel».

Geniessen Sie exquisite Kulinarik, entspannende Wellness-Angebote und die majestätische Bergkulisse. Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen Ihr individuelles Business-Retreat zusammen.

[www.saentisbahn.ch/seminare](http://www.saentisbahn.ch/seminare)





## **Führend im Elektrogrosshandel**

Die Sonepar Suisse AG ist eine der führenden Akteurinnen im Schweizer Elektrogrosshandel und Teil der internationalen Sonepar-Gruppe. Neben dem breiten Sortiment rund um elektrotechnische Komponenten profitieren Kundinnen und Kunden von Service-, Beratungs- und Logistikleistungen und einer innovativen E-Commerce-Plattform, die weit über das klassische Grosshandelsgeschäft hinausgehen. In der Schweiz ist Sonepar an 14 Standorten vertreten und beschäftigt über 500 Mitarbeitende.

# Aussichtreiche Teambildung

Die Schwägalp und der Säntis sind eine erfrischende Alternative zu muffigen Sitzungszimmern. Morgens wird auf dem Gipfel über die nächste Jahresplanung sinniert, mittags ein Essen im Restaurant Schwägalp genossen und vor dem Nachtessen noch der verschneite Laternliweg erkundet. Diese besondere Art der Teambildung ist beliebt. So waren beispielsweise die Sonepar Suisse AG und Hedin Automotive Schweiz für ihre Business-Retreats in der Säntis-Naturarena zu Gast.

Kaum etwas stärkt das Teamgefühl so sehr wie gemeinsame Erlebnisse abseits des Arbeitsalltages. Mitten in der Kulisse von der Schwägalp und dem Säntis werden Geist, Körper sowie Gaumen angeregt und verwöhnt. Die Kombination aus hervorragender Infrastruktur und individuellem Service macht die Schwägalp und den Säntis zum idealen Ort für erfolgreiche Firmen-Workshops.

*«Unsere Filialleitung hat uns die Schwägalp und den Säntis wärmstens empfohlen.»*

## Von St. Gallern empfohlen

Ein Unternehmen, das für sich die Schwägalp und den Säntis als Seminarort entdeckt hat, ist die Firma Sonepar Suisse AG. Zweimal jährlich veranstaltet die international tätige Elektrogrosshandelsfirma zwei Events für Führungskräfte. «Da wir Mitarbeitende aus der

## Führender Mobilitätspartner

Hedin Automotive Schweiz mit Hauptsitz in Dielsdorf gehört zur schwedischen Hedin Mobility Group und ist ein vielseitiges Autohaus und Servicezentrum rund um BMW und MINI, BMW-Motorräder und INEOS-Grenadier-Fahrzeuge.

Sie bieten ein breites Spektrum an Dienstleistungen, einschliesslich Fahrzeugverkauf, Wartung, Reparaturen und Individualisierung von Fahrzeugen. Mit 400 Mitarbeitenden und sieben Standorten zählt die Gruppe zum zweitgrössten BMW- und MINI-Handelspartner der Schweiz.



**«Die köstliche Verpflegung und das herzliche und kompetente Sântis-Team setzten unserem Besuch die Krone auf.»**

ganzen Schweiz an diesen Anlässen begrüssen, ist die Lage des Durchführungsortes ein wichtiges Kriterium. Unsere Filialleitung in St. Gallen hat uns die Schwägalp und den Sântis wärmstens empfohlen. Es war deshalb rasch beschlossene Sache, dass wir im Dezember 2023 für unser zweitägiges Seminar hierherkommen werden», so Karin Grab, Leiterin Marketingservices und Kommunikation bei Sonepar in der Schweiz.

### Raus aus dem Büro – rauf auf den Berg

Die Vorschusslorbeeren waren laut Karin Grab vollauf berechtigt: «Die Schwägalp und der Sântis bieten eine einzigartige Umgebung, welche die meisten Mitarbeitenden von uns noch nie oder selten zu Gesicht bekommen haben. Diese Naturkulisse war für uns das perfekte Ambiente für das zweitägige Seminar mit Workshop. Die Distanz vom Büroalltag hat unsere Köpfe zu kreativen Ansätzen angeregt. Die köstliche Verpflegung und das herzliche und kompetente Sântis-Team setzten unserem Besuch die Krone auf.»

### Inklusive Strategieideen

Bei den Events von Sonepar gibt es Updates aus allen relevanten Bereichen des Unternehmens. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist der überregionale Austausch

zwischen den Abteilungsleitenden abseits vom Tagesgeschäft. «Wir sammeln im Workshop innovative Ideen oder besprechen Lösungen für aktuelle Herausforderungen», betont Karin Grab. Auf der Schwägalp hat sich das Sonepar-Team mit dem Thema «Diversity & Inclusion» auseinandergesetzt.

### Arbeiten mit Panorama

Wie die Sonepar Suisse AG setzt auch die Hedin Automotive Schweiz seit einigen Jahren auf regelmässige Seminare und Workshops in der Sântisregion: «Aus Effizienzgründen nutzen wir normalerweise für Meetings immer eigene Räumlichkeiten. Manchmal ist es aber auch nötig, sich aus dem Alltagsgeschäft auszuklinken, um an gewissen Themen ungestört und konzentriert arbeiten zu können», nennt Silvia Knorr, CMO von Hedin Automotive Schweiz, die Beweggründe, weshalb das Unternehmen auf Teamevents in der Ostschweizer Natur setzt. Die ruhige und inspirierende Umgebung fördere nicht nur kreatives



*Die Säntis-Seminarräume bieten eine massgeschneiderte Infrastruktur für Tagungen, Seminare oder Konferenzen. So nutzte im vergangenen Jahr beispielsweise die Hedin Automotive Schweiz dieses Angebot für einen Workshop.*

Denken, sondern trage auch zu effektiveren und fokussierten Arbeitssitzungen bei. Zudem ist die Schwägalp für das Hedin-Automotive-Team ein Ort, der zentral gelegen und auch für internationale Partner problemlos erreichbar ist. «Die Kolleginnen und Kollegen der Alpina Group kannten die Location bereits vor uns und waren nicht nur von den Räumlichkeiten und der Umgebung begeistert, sondern auch vom hilfsbereiten und freundlichen Säntis-Team», hält Silvia Knorr fest.

#### **Von der Natur inspiriert**

Die Seminare auf der Schwägalp und dem Säntis sind für Hedin Automotive mehr als nur Meetings in einer anderen Umgebung. Sie sind Gelegenheiten, bei denen das Team des zweitgrössten BMW- und MINI-Händlers der Schweiz zusammenwächst und sich auf einer persönlicheren Ebene austauscht. Dies ist besonders wichtig, da das Team über sieben Standorte verteilt ist. «Die Workshops haben dazu beigetragen, die Unternehmenskultur zu stärken und ein Gefühl der Zugehörigkeit und des Zusammenhalts zu schaffen. Diese regelmässigen Treffen haben einen spürbaren Einfluss auf unsere Motivation und Innovationskraft», ist die Marketingchefin überzeugt.

**«Die Workshops haben dazu beigetragen, die Unternehmenskultur zu stärken und ein Gefühl der Zugehörigkeit und des Zusammenhalts zu schaffen.»**

# Panoramablick als Pausensnack

Weshalb wir für unseren Strategie-Workshop den Säntisgipfel gewählt haben? – Wir wollten einen inspirierenden Ort abseits unserer gewohnten Mosterei-Möhl-Umgebung, der uns dennoch ein Gefühl der regionalen Verbundenheit vermittelt. Der Säntis bot genau das: Ruhe und Weitblick. Ideal, um aus festgefahrenen Denkmustern auszubrechen und frische Ideen zu entwickeln, während man gleichzeitig im Herzen der Ostschweiz bleibt.

Die Zusammenarbeit mit der Säntis-Schwebebahn AG war eine rundum beeindruckende Erfahrung, die alle unsere Erwartungen übertraf. Die Beratung durch das Team der Säntis-Schwebebahn AG war herausragend: kompetent, freundlich, zuverlässig und unkompliziert. Diesen Service haben wir sehr geschätzt ebenso wie das hervorragende kulinarische Angebot, das keine Wünsche offenliess. Das Säntis-Team bietet ein komplettes Servicepaket, das jeden Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis macht, sei es für private Anlässe oder für Workshops und Seminare. Die Seminarräume, sowohl auf der Schwägalp als auch auf dem Gipfel, sind mit allem ausgestattet, was den Gedankenaustausch im Team unterstützt. Die inspirierenden Kulissen im Tal und auf dem Berg bieten den perfekten Rahmen für kreative und produktive Teamevents. Die Möglichkeit, sich in den Pausen direkt mit frischer Bergluft zu «verpflegen» und on top das einmalige Sechsländer-Panorama zu geniessen, ist unschlagbar.



*Michael Artho,  
Vorsitzender der GL und  
Leiter Verkauf Mosterei  
Möhl AG, Arbon*



**Arbeitszeit  
neu gedacht**

**Vier lange Arbeitstage und dafür drei Tage frei: Seit der Eröffnung des Neubaus auf der Schwägalp im Dezember 2015 praktiziert das Küchenteam von «Säntis – das Hotel» die Viertageweche. Remo Brülisauer, Leiter Hotellerie und Gastronomie, sieht in diesem Modell einen klaren Vorteil für die Mitarbeitendenmotivation und -produktivität. Es ist eine Antwort auf den Fachkräftemangel in der Branche.**

Bereits vor neun Jahren war der Fachkräftemangel in der Schweizer Gastronomie deutlich spürbar. So auch für das Küchenteam von «Säntis – das Hotel». Gemeinsam mit seinem Team war für Remo Brülisauer, Leiter Hotellerie und Gastronomie, die Viertageweche eine Antwort darauf. Mit diesem Modell schuf man auf der Schwägalp attraktive Arbeitsbedingungen und will sich sukzessive von veralteten Strukturen lösen. «Die Zimmerstunde ist Schnee von vorgestern», erklärt er. «Weil wir 2015 den Fokus voll auf die Eröffnung des neuen Hotels legten, blieb in Sachen Werbung und Kommunikation das eine oder andere auf der Strecke. So erwähnten wir damals die Einführung der Viertageweche nur am Rande, obwohl wir damit in der Schweiz eines der ersten Unternehmen waren.»

#### **Drei Monate Probezeit**

Nach der dreimonatigen Testphase stand fest: Die Mehrheit der Küchenmitarbeitenden bevorzugte die Viertageweche. Ein Vollzeitpensum, gemäss dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag, beläuft sich auf 43,5 Stunden, was in einer Viertageweche

fast elf Stunden pro Tag bedeutet. Trotz der langen Arbeitstage und der Möglichkeit, ins frühere Modell zurückzukehren, ist die Viertageweche bei vielen der Köchinnen und Köche auf der Schwägalp nach wie vor beliebt.

#### **Mehr Flexibilität und Freizeit**

Das neue Arbeitszeitmodell wurde in enger Absprache mit der Gewerkschaft umgestellt. Für die Erholung der Mitarbeitenden sorgen geregelte Pausen und die Möglichkeit, sich in einen Pausenraum zurückzuziehen. Remo Brülisauer ist überzeugt, dass das Konzept dem Personal mehr Flexibilität bietet. «Sie können ihre Arbeitszeit so planen, dass sie auch einmal sechs Tage am Stück frei haben, was besonders für reiselustige Mitarbeitende attraktiv ist.» Und wie steht es um die Attraktivität der Viertageweche für Teammitglieder, die Kinder haben? «Das ist sehr individuell. Klar ist, dass man als Mutter oder Vater an den langen Arbeitstagen die Kinder kaum oder gar nicht sieht. Dafür folgen drei Tage, an denen man sich ihnen vollauf widmen kann. Ein solches Modell funktioniert aber nur, wenn jemand anders zu Hause die Arbeit macht und alles auffängt», resümiert Remo Brülisauer.

*«Sie können ihre Arbeitszeit so planen, dass sie auch einmal sechs Tage am Stück frei haben.»*

#### **Vorräte bilden**

Wenn an vier Tagen effizienter, schneller und mit weniger Pausen gearbeitet werden soll, braucht es eine genaue und weitsichtige Planung. «Wir mussten die Produktion grundlegend anpassen, damit keine toten Zeiten entstehen. 2018 stellten wir auf Systemgastronomie um, was es uns enorm erleichterte, die Produktivität gleichmässig über den ganzen Tag zu verteilen. Wir haben nun eine spürbare Entlastung zu den Spitzenzeiten», so Brülisauer. Die Küche auf der Schwägalp beliefert auch andere Betriebe und stellt «Inhouse-Convenience»-Produkte her.



*Keine Zimmerstunde, eine Blockzeit: Die Viertageweche setzt eine genaue Personal- und Arbeitsplanung voraus.*

## «Wie eine zweite Familie»

«Seit dem 1. November 2022 bin ich als Köchin bei der Säntis-Schwebbahn AG tätig und arbeite nach dem 4:3-Modell. Das bringt es mit sich, dass wir an vier Tagen in der Woche jeweils 12 bis 13 Stunden durchgehend arbeiten, ohne die traditionelle Zimmerstunde. Die drei freien Werktage unter der Woche bieten mir die Möglichkeit, Ausflüge zu unternehmen, wenn die meisten anderen Menschen arbeiten. Dadurch kann ich Orte besuchen, die an Wochenenden oft überlaufen sind, und ich habe mehr Zeit, mich mit Freundinnen, Freunden und der Familie zu treffen. Andererseits bleibt an den vier Arbeitstagen fast keine Zeit für Hobbys. Auch die Teilnahme an regelmässigen Veranstaltungen oder Vereinsaktivitäten ist schwierig, da ich nicht immer an denselben Wochentagen frei habe. Dafür sind meine Arbeitskolleginnen und -kollegen so etwas wie meine zweite Familie, mit der ich an vier Tagen pro Woche zusammenlebe und -arbeite.»

*Irene Gämperli ist 21 Jahre alt und wohnt in Ebersol*

**«Wir haben nun eine spürbare Entlastung zu den Spitzenzeiten.»**

An weniger frequentierten Tagen wird auf Vorrat produziert. Da im Hotel durch die Seminargäste auch bei schlechtem Wetter immer etwas laufe, könne das Personal optimal ausgelastet werden, so Brülisauer.

### Unterstützung vom Gipfel

«Auf dem Gipfel ist die Viertageweche hingegen weniger ideal, da die Arbeitstage dort wegen der Betriebszeiten der Bahn generell kürzer sind. Aber es besteht die Möglichkeit, dass die Mitarbeitenden zusätzlich im Tal unten mithelfen, damit sie auf ihre Stunden kommen.» Gerade für Feiern und Bankette sei man froh um jene, die in der Fünftageweche arbeiten, da man diese flexibler einsetzen könne.

### Pendelverkehr und verlorene Zeit

Amden, Dietfurt, Ebersol oder Urnäsch: Die Arbeitswege der Kochbrigade erstrecken sich rund um den Säntis in einem Radius von bis zu 60 Kilometern. «Wir arbeiten an einem Ort, wo andere Ferien machen, aber eine Fahrt zum Wohnsitz lohnte sich früher während einer konventionellen Zimmerstunde für praktisch niemanden von uns», nennt Brülisauer die ökonomischen und ökologischen Faktoren, die für das 4:3-System sprechen. «Das sind zwei, drei Stunden, die wir nun für Vorbereitungsarbeiten nutzen können und vorher oft verlorene Zeit waren.»





# «Entscheidendes Kriterium»

## Der Wille wäre da ...

Eine Studie der AXA aus dem Jahr 2022 zeigt, dass rund 40 Prozent der 240 befragten Schweizer KMU einer Viertagewoche positiv gegenüberstehen. Der Branchenverband Gastrosuisse empfiehlt seinen Betrieben also nicht von ungefähr neue Arbeitszeitmodelle zu prüfen. Brülisauer sieht aber die Viertagewoche nicht als Allheilmittel für die gesamte Branche. «Für kleinere Betriebe und bestimmte Positionen ist es nicht immer umsetzbar», betont er. Die individuellen Bedürfnisse und die Art der Arbeit machen das Modell in Bereichen wie Service oder Housekeeping weniger praktikabel.

**«Für kleinere Betriebe und bestimmte Positionen ist es nicht immer umsetzbar.»**

## Wegentschädigung und pauschale Verpflegung

Bei der Säntis-Schwebebahn AG profitiert nicht nur die Küchencrew von attraktiven Anstellungsbedingungen: Wegen der etwas abgelegenen Lage wird seit 2023 dem ganzen Team der Säntis-Schwebebahn AG zusätzlich zum regulären Lohn eine Wegentschädigung von bis zu 1200 Franken pro Jahr ausbezahlt. Zudem können die Angestellten bis zu 1000 Franken Reka-Geld um 20 Prozent vergünstigt beziehen. Die Verpflegung ist pauschal im Arbeitsvertrag integriert. Das bedeutet, dass die Mitarbeitenden während der Arbeitszeit vom gesamten Gastronomieangebot auswählen dürfen.

«Am 1. März 2016 habe ich im Säntis – das Hotel als Sous-Chef begonnen und bin seit sechs Jahren Küchenchef. Das Viertagewochenmodell war für mich ein entscheidendes Kriterium, weshalb ich den Job annahm. Anfangs war es schon eine ziemliche Umstellung, von 8.30 bis 22 Uhr durchzuarbeiten. Dafür ist der Arbeitsanfall regelmässiger, weil wir bei schlechtem Wetter oder nachmittags dank unserer modern eingerichteten Küche diverse Vorbereitungen treffen können. So sind Mittags- und Abendservice längst nicht mehr so stressig. Ich finde es cool, spontan einen Städtetrip nach Wien oder so machen zu können, ohne dass ich dazu extra einen freien Tag beziehen muss. Das ist ein Luxus, den in unserer Branche immer noch nicht viele haben.»

*Jeffrey Haas ist 37 Jahre alt und wohnt in Neu St. Johann*



## Aussichtsreiche Jobs

Bei uns finden alle ihren Platz und können mit ihrer individuellen Persönlichkeit und ihren Erfahrungen zum Erfolg der Säntis-Schwebebahn AG beitragen. Moderne Arbeits(zeit)modelle – von Viertagewoche bis Jobsharing – ermöglichen es, individuell auf die Bedürfnisse der einzelnen Mitarbeitenden einzugehen.



Suchst du eine noch bessere Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben? Der Berg ruft und könnte schon bald deine neue berufliche Heimat werden.

[www.saentisbahn.ch/jobs](http://www.saentisbahn.ch/jobs)

# Mit doppelter Kraft im Job-Tandem

In der Schweiz arbeiten aktuell 6 von 10 Frauen Teilzeit. Dennoch hat es immer noch Seltenheitswert, dass sich zwei Personen eine Stelle gleichwertig teilen. Fabienne Dörig und Myriam Koch machen es vor: Die Projektleiterinnen Marketing waren 2022 das erste Jobsharing-Duo bei der Sântis-Schwebebahn AG und sehen viele Vorteile in ihrem Arbeitsmodell.

Seit Sommer 2022 teilen sich Fabienne Dörig und Myriam Koch je hälftig ihren Job als Projektleiterinnen Marketing und PR bei der Sântis-Schwebebahn AG. «Da unsere Kinder noch klein sind, wollten wir beide maximal ein 50-Prozent-Pensum übernehmen», erzählt

Myriam Koch. Sowohl sie als auch Fabienne Dörig bewarben sich unabhängig voneinander auf eine Stelle, die mit 100 Prozent definiert war. «Es gibt nur wenige Teilzeitjobs, bei denen Verantwortung und unser spezifisches Fachwissen gefragt sind.», beschreibt Fabienne Dörig ihre Motivation.

*«Es gibt nur wenige Teilzeitjobs, bei denen Verantwortung und unser spezifisches Fachwissen gefragt sind.»*

## Berufliche Verkuppelungsaktion

Als Kauffrau und Marketingmanagerin HF bringt Fabienne Dörig Erfahrung im Marketing sowie in der Tourismus- und Seilbahnbranche mit. Myriam Koch ist gelernte Mediamatikerin sowie Mediatechnikerin HF und hat in verschiedenen Werbeagenturen gearbeitet. «Als wir von der Geschäftsleitung gefragt wurden, ob

wir uns ein Jobsharing vorstellen könnten, trugen wir gemeinsam eine Liste mit Vorteilen zusammen, die das Gesamtpaket Dörig-Koch für den Sântis bringen würde», erzählt Myriam Koch. Das Duo zückte Trümpfe wie breiteres Fachwissen, hohe Einsatzbereitschaft oder gegenseitige Stellvertretungsmöglichkeiten. Diese Argumente überzeugten die Verantwortlichen vollauf. Neben der fachlichen stimmt auch die persönliche Ebene: «Myriam wuchs wie ich in Gonten auf und besuchte ein Jahr über mir die Primarschule.





*Zwei Frauen – ein Job: Myriam Koch (links) und Fabienne Dörig teilen sich das 100-Prozent-Pensum als Projektleiterinnen Marketing.*

Verantwortung. Gleichzeitig praktizieren wir einen sehr offenen, direkten Meinungs austausch. Was die eine jeweils mit der Rückmeldung der anderen macht, wird so akzeptiert», betont Myriam Koch. Damit Jobsharing funktionieren könne, sei gegenseitiges Vertrauen, viel Organisationstalent, eine hohe Kommunikationsbereitschaft, Flexibilität und Eigenverantwortung Voraussetzung, ist das Duo überzeugt. Belohnt wird dieses Engagement mit besseren Rahmenbedingungen, um Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen. «Trotz Teilzeitpensum werden uns spannende Aufgaben anvertraut. Zudem profitieren wir gegenseitig von unserem jeweiligen Know-how», so Fabienne Dörig.

**«Belohnt wird dieses Engagement mit besseren Rahmenbedingungen, um Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen.»**

#### **Abgrenzung ist schwierig**

Ist das Sántis-Jobsharing also eine makellose Erfolgsgeschichte? «Die positiven Aspekte überwiegen klar. Dennoch gibt es auch gewisse Herausforderungen», gibt Fabienne Dörig zu und spricht die Work-Life-Balance an: «Die Gefahr ist gross, dass man regelmässig abends oder an den Familientagen «noch schnell» E-Mails beantwortet.» Da das 200-köpfige Sántis-Team diverse Berufsfelder und Arbeitszeiten in sich vereint, sei es enorm wichtig, Pendenzen und Zuständigkeiten genau zu koordinieren und auf verschiedenen Ebenen zu kommunizieren, hält Myriam Koch fest.

Wir wussten deshalb ziemlich genau, auf wen wir uns einlassen», fasst Fabienne Dörig die berufliche Verknüpfungsgeschichte zusammen.

#### **Ideal für Organisationstalente**

Immer montags sind beide im Büro auf der Schwägalp. Dann ist jeweils grosser Briefing- und Sitzungstag. Schliesslich wollen die zahlreichen Projekte der Marketingabteilung koordiniert sein. «Im Vier-Augen-Prinzip treffen wir fundiertere Entscheide und teilen uns die

#### **Ausgewogener Pensen-Mix**

Wo irgendwie möglich, unterstützt die Sántis-Geschäftsführung Sharing-Pläne tatkräftig. So konnte beispielsweise der Event- und Seminarberater sein Pensum von 80 auf 40 Stellenprozente reduzieren. Die restlichen Aufgaben wurden intern neu verteilt. Das Marketing-Tandem betont gleichzeitig, dass es einen ausgewogenen Mix von Voll- und Teilzeitarbeitenden in einem Unternehmen brauche, damit eine erfolgreiche und harmonische Dynamik entstehe.

Freitag, 28. Juni 2024, um 15.00 Uhr im Festzelt auf der Schwägalp

# 90. Generalversammlung der Säntis-Schwebebahn AG

## Traktanden

**1. Geschäftsbericht des Verwaltungsrates und Jahresrechnung 2023, Bericht der Revisionsstelle**  
Antrag des Verwaltungsrates: Genehmigung von Jahresbericht und Jahresrechnung und Kenntnisnahme vom Bericht der Revisionsstelle.

**2. Entlastung der Verwaltung**  
Antrag des Verwaltungsrates: Entlastung aller Mitglieder der Verwaltung.

**3. Beschlussfassung über die Verwendung des Jahresergebnisses 2023**  
Der Verwaltungsrat beantragt, den Bilanzgewinn von 416'529 Franken bestehend aus dem Jahresgewinn 2023 von 2475 Franken und dem Gewinnvortrag aus dem Vorjahr von 414'054 Franken auf die neue Rechnung vorzutragen.

**4. Wahlen**  
*Verwaltungsrat*  
Die statutarische, dreijährige Amtsdauer von Peter Eisenhut, Roland Stump und Pascal Jenny ist abgelaufen. Der Verwaltungsrat schlägt Peter Eisenhut, Roland Stump und Pascal Jenny zur Wiederwahl vor.

*Revisionsstelle*  
Die Revisionsstelle ist gemäss Statuten jährlich neu zu bestimmen. Der Verwaltungsrat beantragt, für das Jahr 2024 als Revisionsstelle die BDO AG, St.Gallen, wieder zu wählen.

## Vertretung

**Für die Vertretung Ihrer Stimme an der Generalversammlung stehen Ihnen gemäss unseren Statuten drei Möglichkeiten zu:**

1. Sie bevollmächtigen die Verwaltung, für Sie im Sinne der Anträge des Verwaltungsrates zu stimmen. In diesem Fall füllen Sie die vorgedruckte Vollmachtserklärung aus, unterzeichnen diese und senden die gesamten Stimmrechtsunterlagen an uns zurück oder Sie geben diese am Tag der Generalversammlung bei der Informationsstelle vor der Talstation ab.
2. Sie lassen sich durch eine andere Aktionärin oder einen anderen Aktionär Ihrer Wahl vertreten. In diesem Fall füllen Sie die vorgedruckte Vollmachtserklärung aus, unterzeichnen diese und geben die gesamten Stimmrechtsunterlagen Ihrer Vertreterin oder Ihrem Vertreter mit.
3. Nach Art. 689c OR sind wir verpflichtet, zusätzlich eine unabhängige Person zu bezeichnen, die Sie mit der Vertretung beauftragen können. Es ist dies: Stefan Frischknecht, Dürthalde 24, 9107 Urnäsch. Er hat sich bereit erklärt, allfällige Vertretungen zu übernehmen. Falls Sie diese Möglichkeit nutzen wollen, füllen Sie die vorgedruckte Vollmachtserklärung auf dem grünen Kontrollabschnitt aus, unterzeichnen diese und senden die gesamten Stimmrechtsunterlagen dem unabhängigen Vertreter zu oder Sie geben diese am Tag der Generalversammlung bei der Informationsstelle vor der Talstation ab.

## Aktienregister/Stimmrecht

Gemäss Art. 13 der Statuten ist das Aktienregister zwischen der Zeit der Einberufung zur Generalversammlung und deren Abhaltung gesperrt. Die eingetragenen Aktionärinnen und Aktionäre erhalten die vollständigen Stimmrechtsunterlagen zusammen mit dem Geschäftsbericht 2023.

## Revisionsbericht

### Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision an die Generalversammlung der Säntis-Schwebebahn AG, Hundwil

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Säntis-Schwebebahn AG für das am 31. Dezember 2023 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Verwaltungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlansagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entsprechen.

St. Gallen, 28. Februar 2024  
BDO AG  
Marion Schuchert, Elia Rada

## Administratives

Den traditionellen Generalversammlungsimbiss können unsere Aktionärinnen und Aktionäre entweder am Donnerstag, 27. Juni, oder am Freitag, 28. Juni, jeweils ab 10.00 Uhr in allen Restaurants der Säntis-Schwebebahn AG, also im «Säntis – das Hotel», im Gasthaus Passhöhe oder im Gipfelrestaurant auf dem Säntis, einnehmen. Gegen Vorweisung der Stimmunterlagen können Sie ab 8.00 Uhr bei der Informationsstelle vor der Talstation den Imbissgutschein beziehen. Der blaue Abschnitt der Stimmunterlagen berechtigt Sie, entweder am Donnerstag, 27. Juni, oder am Freitag, 28. Juni, zu einer freien Fahrt auf den Säntis und zurück. Dieser kann ohne Umtausch direkt als Ticket genutzt werden. Unser Restaurant auf dem Säntis ist am Freitag, 28. Juni, am Tag der Generalversammlung, bis kurz vor der letzten Talfahrt der Schwebebahn um 22.00 Uhr geöffnet. Die Zeltöffnung für die Generalversammlung ist um 13.30 Uhr. Es spielen die «Alderbuebe» bis 15.00 Uhr.

### Zusätzliche Postautokurse am Tag der Generalversammlung

Nutzen Sie die Möglichkeit, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen. Wir bieten am Freitag, 28. Juni, für die Heimreise ab Schwägalp zu den fahrplanmässigen Postautofahrten zusätzliche Kurse in Richtung Urnäsch und Nesslau an:

#### Nach Urnäsch

Um 17.17, 18.17, 19.45 und 20.45 Uhr mit direktem Anschluss Richtung Herisau und Appenzell.

#### Nach Nesslau

Um 17.30, 18.30 und 19.30 Uhr mit direktem Anschluss Richtung Wattwil und Wildhaus.

---

## Generalversammlungstermin im Jahr 2025

Die nächste Generalversammlung der Säntis-Schwebebahn AG findet am Freitag, 27. Juni 2025 statt.

## Kennzahlen

	2023		2022		2021		2020		2019	
Gästefrequenzen	367'395		382'201		281'875		288'826		289'926	
	TCHF	%	TCHF	%	TCHF	%	TCHF	%	TCHF	%
<b>BETRIEBSERTRAG</b>	<b>21'349</b>	<b>100.0</b>	<b>21'821</b>	<b>100.0</b>	<b>17'953</b>	<b>100.0</b>	<b>17'307</b>	<b>100.0</b>	<b>18'160</b>	<b>100.0</b>
<b>Verkehrsertrag</b>	<b>6'265</b>	<b>29.3</b>	<b>6'482</b>	<b>29.7</b>	<b>4'860</b>	<b>27.1</b>	<b>4'899</b>	<b>28.3</b>	<b>4'748</b>	<b>26.1</b>
Personentransporte	6'174	28.9	6'355	29.1	4'787	26.7	4'824	27.9	4'697	25.9
Güter	91	0.4	127	0.6	73	0.4	75	0.4	51	0.3
<b>Ertrag Gastronomie</b>	<b>14'050</b>	<b>65.8</b>	<b>14'490</b>	<b>66.4</b>	<b>11'488</b>	<b>64.0</b>	<b>10'082</b>	<b>58.3</b>	<b>10'626</b>	<b>58.5</b>
Säntis – das Hotel	9'183	43.0	9'210	42.2	8'137	45.3	6'445	37.2	6'974	38.4
Restaurant Säntisgipfel	3'142	14.7	3'483	16.0	2'063	11.5	2'043	11.8	2'043	11.3
Gasthaus Passhöhe	715	3.3	657	3.0	513	2.9	767	4.4	772	4.3
Shops	1'011	4.7	1'140	5.2	775	4.3	827	4.8	837	4.6
<b>Infrastruktur, Liegenschaften</b>	<b>1'034</b>	<b>4.8</b>	<b>850</b>	<b>4.0</b>	<b>788</b>	<b>4.4</b>	<b>760</b>	<b>4.4</b>	<b>849</b>	<b>4.7</b>
<b>Härtefall- / Ertragsausfall- entschädigung</b>					<b>817</b>	<b>4.6</b>	<b>1'566</b>	<b>9.0</b>	<b>1'937</b>	<b>10.7</b>
<b>Betriebserfolg (EBITDA)</b>	<b>2'849</b>		<b>4'161</b>		<b>3'283</b>		<b>3'206</b>		<b>2'795</b>	
<b>Gewinn</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>4</b>		<b>4</b>		<b>3</b>	
<b>Cashflow</b>	<b>2'725</b>		<b>3'971</b>		<b>3'139</b>		<b>2'810</b>		<b>2'683</b>	
<b>Investitionen</b>	<b>549</b>		<b>782</b>		<b>1'291</b>		<b>1'773</b>		<b>4'953</b>	
<b>Eigenkapitalquote</b>		<b>71 %</b>		<b>67 %</b>		<b>64 %</b>		<b>62 %</b>		<b>60 %</b>
<b>Dividende</b>	<b>0</b>	<b>0 %</b>	<b>0</b>	<b>0 %</b>	<b>0</b>	<b>0 %</b>	<b>0</b>	<b>0 %</b>	<b>0</b>	<b>0 %</b>
<b>Anzahl Aktionäre</b>	<b>18'850</b>		<b>18'369</b>		<b>17'874</b>		<b>17'519</b>		<b>17'188</b>	

Steuerwert der Aktie

Gemäss Mitteilung der Eidg. Steuerverwaltung Bern beträgt der Steuerwert der Aktie Säntis-Schwebebahn AG per 31. Dezember 2023 CHF 875.- (Valoren-Nr. 97537, Nominalwert CHF 50).

# Bilanz

	31.12.2023		31.12.2022	
	CHF	%	CHF	%
<b>AKTIVEN</b>				
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>4'063'689</b>	<b>10%</b>	<b>3'813'097</b>	<b>9%</b>
Flüssige Mittel	1'527'205	4%	1'853'890	5%
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1'222'703	3%	1'094'683	3%
Übrige kurzfristige Forderungen	254'461	1%	172'871	0%
Aktive Rechnungsabgrenzung	260'456	1%	46'523	0%
Vorräte	798'864	2%	645'130	2%
<b>Anlagevermögen</b>	<b>34'751'056</b>	<b>90%</b>	<b>36'989'056</b>	<b>91%</b>
<b>Finanzanlagen</b>	<b>275'056</b>	<b>1%</b>	<b>265'056</b>	<b>1%</b>
– Wertschriften	275'056	1%	265'056	1%
<b>Sachanlagen</b>	<b>34'476'000</b>	<b>89%</b>	<b>36'724'000</b>	<b>90%</b>
– Bahn	1'101'000	3%	1'269'000	3%
– Liegenschaften	31'502'000	81%	33'678'000	83%
– Infrastruktur und Nebenbetriebe	1'243'000	3%	1'093'000	3%
– Mobiliar und Einrichtungen Gasthäuser	630'000	2%	684'000	2%
<b>TOTAL AKTIVEN</b>	<b>38'814'745</b>	<b>100%</b>	<b>40'802'153</b>	<b>100%</b>
<b>PASSIVEN</b>				
<b>Total Fremdkapital</b>	<b>11'413'894</b>	<b>29%</b>	<b>13'473'727</b>	<b>33%</b>
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>3'889'894</b>	<b>10%</b>	<b>3'979'727</b>	<b>10%</b>
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	773'751	2%	565'613	1%
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	250'000	1%	250'000	1%
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	746'555	2%	856'171	2%
Passive Rechnungsabgr. u. kurzfr. Rückstellungen	2'119'588	5%	2'307'943	6%
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>7'524'000</b>	<b>19%</b>	<b>9'494'000</b>	<b>23%</b>
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	5'375'000	14%	7'125'000	17%
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	220'000	1%	440'000	1%
Langfristige Rückstellungen	1'929'000	5%	1'929'000	5%
<b>Eigenkapital</b>	<b>27'400'851</b>	<b>71%</b>	<b>27'328'426</b>	<b>67%</b>
Aktienkapital	2'400'000	6%	2'400'000	6%
Gesetzliche Kapitalreserven		0%		0%
– Steuerliche Kapitaleinlagereserven	19'315'238	50%	19'315'238	47%
– Übrige Kapitalreserven	4'185'825	11%	4'185'825	10%
Gesetzliche Gewinnreserven	586'737	2%	586'737	1%
Freiwillige Gewinnreserven	572'872	1%	572'872	1%
Eigene Aktien	–76'350	0%	–146'300	0%
Gewinnvortrag	414'054	1%	411'843	1%
Jahresgewinn	2'475	0%	2'211	0%
<b>TOTAL PASSIVEN</b>	<b>38'814'745</b>	<b>100%</b>	<b>40'802'153</b>	<b>100%</b>

## Erfolgsrechnung

	2023		2022	
	CHF	%	CHF	%
<b>BETRIEBSERTRAG</b>	<b>21'349'072</b>	<b>100%</b>	<b>21'820'587</b>	<b>100%</b>
<b>Verkehrsertrag</b>	<b>6'264'695</b>	<b>29%</b>	<b>6'482'459</b>	<b>30%</b>
Personentransporte	6'280'499	29%	6'474'470	30%
Güter	90'900	0%	126'927	1%
Erlösminderungen	-106'704	0%	-118'938	-1%
<b>Ertrag Gastronomie</b>	<b>14'050'295</b>	<b>66%</b>	<b>14'490'427</b>	<b>66%</b>
Warentrag Gastronomie	11'081'879	52%	11'196'568	51%
Hotelertrag	2'994'238	14%	3'316'960	15%
Erlösminderungen	-25'821	0%	-23'101	0%
<b>Infrastruktur, Liegenschaften</b>	<b>1'034'082</b>	<b>5%</b>	<b>847'701</b>	<b>4%</b>
Ertrag Infrastruktur	927'378	4%	761'108	3%
Liegenschaftsertrag	106'704	0%	86'592	0%
<b>BETRIEBSAUFWAND</b>	<b>18'500'567</b>	<b>87%</b>	<b>17'659'364</b>	<b>81%</b>
<b>Warenaufwand Gastronomie</b>	<b>3'218'491</b>	<b>15%</b>	<b>3'145'462</b>	<b>14%</b>
<b>Personalaufwand</b>	<b>11'168'565</b>	<b>52%</b>	<b>10'732'853</b>	<b>49%</b>
<b>Sachaufwand</b>	<b>4'113'510</b>	<b>19%</b>	<b>3'781'049</b>	<b>17%</b>
Fremdleistungen	482'336	2%	509'711	2%
Instandhaltung Anlagen	890'100	4%	921'358	4%
Versicherungen, Gebühren, Abgaben	260'514	1%	242'713	1%
Energie und Entsorgung	1'177'419	6%	845'014	4%
Marketing	646'836	3%	672'692	3%
Postautodefizitbeitrag	87'997	0%	95'785	0%
Verwaltungsaufwand	568'309	3%	493'776	2%
<b>Betriebsergebnis vor Finanzerfolg, Steuern und Abschreibungen</b>	<b>2'848'506</b>	<b>13%</b>	<b>4'161'223</b>	<b>19%</b>
Abschreibungen Sachanlagen	-2'796'673	-13%	-2'919'885	-13%
Abschreibungen Projekt neue Bahn	0	0%	-538'817	-2%
Rückstellungen Projekt neue Bahn	0	0%	-579'000	-3%
Finanzaufwand	-105'104	0%	-105'021	0%
Finanzertrag	74'436	0%	68'575	0%
Ausserordentlicher Aufwand	0	0%	-12'130	0%
Steuern	-18'689	0%	-72'734	0%
<b>Jahresgewinn</b>	<b>2'475</b>	<b>0%</b>	<b>2'211</b>	<b>0%</b>



## Mittelflussrechnung

	2023	2022
	TCHF	TCHF
<b>Jahresgewinn</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Ordentliche Abschreibungen	2'797	2'920
Abschreibungen / Rückstellungen Projekt neue Bahn	0	1'118
Gewinn auf Anlagenabgang	0	-4
Sonstige nicht liquiditätswirksame Aufwendungen/Erträge	-74	-65
<b>Cashflow</b>	<b>2'725</b>	<b>3'971</b>
Veränderung Forderungen	-210	-502
Veränderung Vorräte	-154	-4
Veränderung aktive Rechnungsabgrenzung	-214	-47
Veränderung kurzfr. Verbindlichkeiten	99	-77
Veränderung passive Rechnungsabgrenzung	-188	215
<b>Veränderung Nettoumlaufvermögen</b>	<b>-667</b>	<b>-415</b>
<b>Mittelfluss aus Betriebstätigkeit</b>	<b>2'058</b>	<b>3'556</b>
Investitionen in Finanzanlagen	-10	0
Investitionen in Sachanlagen	-549	-781
<b>Mittelfluss aus Investitionstätigkeit</b>	<b>-559</b>	<b>-781</b>
<b>Freier Cashflow</b>	<b>1'499</b>	<b>2'775</b>
Veränderung kurzfristige verzinsliche und langfristige Verbindlichkeiten	-1'970	-2'470
Kauf/Verkauf eigene Aktien	144	-73
<b>Mittelfluss aus Finanzierungstätigkeit</b>	<b>-1'826</b>	<b>-2'543</b>
<b>Veränderung der flüssigen Mittel</b>	<b>-327</b>	<b>232</b>
Flüssige Mittel per 1. Januar	1'854	1'622
<b>Flüssige Mittel per 31. Dezember</b>	<b>1'527</b>	<b>1'854</b>

## Antrag des Verwaltungsrates über die Verwendung des Bilanzgewinnes

	31.12.2023	31.12.2022
	CHF	CHF
Gewinnvortrag vom Vorjahr	414'054	411'843
Jahresgewinn	2'475	2'211
Zur Verfügung der Generalversammlung	416'529	414'054
<b>Antrag</b>	<b>416'529</b>	<b>414'054</b>
<b>Vortrag auf neue Rechnung</b>	<b>416'529</b>	<b>414'054</b>

## Anhang der Jahresrechnung

### 1. Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Vorschriften des Schweizer Gesetzes, insbesondere der Artikel über die kaufmännische Buchführung und Rechnungslegung des Obligationenrechts (Art. 957 bis 962), erstellt.

### 2. Anzahl Mitarbeitende

Die Anzahl Vollzeitstellen liegt im Jahresdurchschnitt nicht über 250 Mitarbeitenden.

### 3. Aufschlüsselungen zu Positionen der Bilanz und Erfolgsrechnung

	31.12.2023 CHF	31.12.2022 CHF
<b>3.1 Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten</b>	<b>250'000</b>	<b>250'000</b>
<b>3.2 Passive Rechnungsabgrenzungen/kurzfristige Rückstellungen</b>		
Rückstellungen Personalaufwand	241'741	239'590
Noch nicht eingelöste Gutscheine	1'682'644	1'540'917
Fehlende Rechnungen Projekt neue Bahn	0	334'000
Diverses	195'202	193'436
	<b>2'119'588</b>	<b>2'307'943</b>
<b>3.3 Langfristige Rückstellungen</b>		
Erhaltene Versicherungsleistung	1'350'000	1'350'000
Rückstellung Projekt neue Bahn	579'000	579'000
	<b>1'929'000</b>	<b>1'929'000</b>
<b>3.4 Personalaufwand</b>		
<b>Total Personalaufwand</b>	<b>11'168'565</b>	<b>10'732'853</b>
Darin enthaltene Kurzarbeitsentschädigungen	0	204'229
<b>4. Eigene Aktien</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Bestand 1. Januar, Anzahl Namenaktien à nom. CHF 50	157	4
Käufe	197	429
Verkäufe	-276	-276
Bestand 31. Dezember	78	157
Tiefstkurs	950	900
Höchstkurs	1'200	1'200
Der Erfolg aus dem Verkauf eigener Aktien ist im Finanzertrag enthalten.		
<b>5. Verpfändete Aktiven für eigene Verpflichtungen</b>	<b>31.12.2023</b>	<b>31.12.2022</b>
Immobilien:	CHF	CHF
- Buchwert	26'024'000	27'715'000
- Belastung (Nominalwert der Grundpfandtitel)	21'000'000	21'000'000
- Belehnung	6'065'000	8'035'000
<b>6. Ausserordentlicher Aufwand</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Nachbelastung Mehrwertsteuer	0	12'130

### 7. Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag

Bis zur Verabschiedung der Jahresrechnung durch den Verwaltungsrat am 16. Februar 2024 gab es keine wesentlichen Ereignisse, die zusätzliche Angaben oder eine Korrektur der Jahresrechnung erfordern würden.

# Anlagenrechnung

in CHF	Investitionen		Abschreibungen		Buchwert
	Veränderung	Stand per	Veränderung	Stand per	per
Bezeichnung der Anlagen	2023 +/-	<b>31.12.2023</b>	2023 +/-	<b>31.12.2023</b>	<b>31.12.2023</b>
<b>1. Transportanlagen</b>	<b>309'862</b>	<b>23'736'190</b>	<b>180'862</b>	<b>22'338'191</b>	<b>1'398'000</b>
Säntis-Anteil Mehrzweckgebäude		2'396'125		2'396'125	0
Talstation Schwägalp	12'200	7'649'274	144'200	6'690'274	959'000
Mech. und elektr. Einrichtungen		6'677'466	36'000	6'535'466	142'000
Stützen und Fundamente		2'025'185		2'025'185	0
Tragseile		750'787		750'787	0
Zug-, Gegen- und Hilfsseile		351'409		351'409	0
Fernmelde- und Sicherungsanlagen		994'937		994'937	0
Kabinen, Gehänge etc.		1'545'634		1'545'634	0
Skilift Schwägalp inkl. Gebäude		279'494		279'494	0
Projekt neue Bahn	297'662	1'065'880	662	768'880	297'000
<b>2. Liegenschaften</b>	<b>0</b>	<b>59'816'359</b>	<b>2'176'000</b>	<b>28'314'359</b>	<b>31'502'000</b>
Säntis – das Hotel		38'359'772	1'452'000	15'616'772	22'743'000
Haus Girensplatz		3'479'670	39'000	2'605'670	874'000
Land Säntisgipfel		144'000		0	144'000
Gasthaus Passhöhe		1'724'168	37'000	841'168	883'000
Haus Säntisblick Beieregg		278'880		19'880	259'000
Gipfelgebäude Säntis		15'829'869	648'000	9'230'869	6'599'000
<b>3. Infrastruktur und Nebenbetriebe</b>	<b>103'661</b>	<b>9'467'796</b>	<b>250'661</b>	<b>8'521'796</b>	<b>946'000</b>
Strassen, Wege und Parkplätze	27'107	2'963'105	67'107	2'363'105	600'000
Wasserversorgung		2'075'587	32'000	1'863'587	212'000
Abwasserreinigung		613'170	7'000	568'170	45'000
Trafostation und elektr. Leitungen		1'594'888		1'594'888	0
Motorfahrzeuge		970'517	68'000	881'517	89'000
Diverse Infrastruktur	76'554	1'250'529	76'554	1'250'529	0
<b>4. Mobiliar und Einrichtungen Gasthäuser</b>	<b>135'151</b>	<b>4'316'903</b>	<b>189'151</b>	<b>3'686'903</b>	<b>630'000</b>
Schwägalp	112'684	2'627'230	170'684	2'067'230	560'000
Säntis	22'467	1'484'256	15'467	1'423'256	61'000
Passhöhe		205'417	3'000	196'417	9'000
<b>Gesamttotal</b>	<b>548'673</b>	<b>97'337'248</b>	<b>2'796'673</b>	<b>62'861'248</b>	<b>34'476'000</b>

## Mitarbeitende

Zu unserem Tourismusunternehmen mit gut 200 Angestellten gehören neben der Schwebbahn, den beiden Gastronomiebetrieben auf dem Säntis und bei der Passhöhe, dem Hotelbetrieb auf der Schwägalp und zwei Souvenirshops auch die gesamte Infrastruktur, wie Fuhrpark, Strassen, Parkplatzbewirtschaftung, Stromversorgung, Abwasserreinigungsanlage und Wetterstation – sozusagen eine kleine Gemeinde.



### Geschäftsführer Jakob Gülinay, Urnäsch AR

Der ausgebildete Business- und Sport-Mental-Coach und ehemalige Tech-Unternehmer ist verantwortlich für die Leitung des Gesamtunternehmens sowie für die Bereiche Marketing und Verkauf.

Im Unternehmen seit April 2023



### Technischer Leiter Michael Wehrli, Urnäsch AR

Der Elektroingenieur HTL ist stellvertretender Geschäftsführer und als Geschäftsleitungsmitglied verantwortlich für die Schwebbahn, die Infrastruktur und die technischen Belange der Säntis-Schwebbahn AG.

Im Unternehmen seit 2011



### Leiter Hotellerie und Gastronomie Remo Brülisauer, Haslen AI

Der dipl. Hotelier-Restaurateur HF/SHL ist als Geschäftsleitungsmitglied verantwortlich für die Gastronomiebetriebe auf dem Säntis, der Schwägalp sowie der Passhöhe und für den Hotelbetrieb «Säntis – das Hotel».

Im Unternehmen seit 2013



### Kaufmännischer Leiter Urs Dähler, Appenzell AI

Der dipl. Experte in Rechnungslegung & Controlling ist als Geschäftsleitungsmitglied verantwortlich für die Bereiche Finanzen, Personal, Informatik und die beiden Shops.

Im Unternehmen seit 2021



**Präsident**  
**Michael Auer, Speicher AR**  
 Partner AG, Wirtschaftsberatung und Executive Coaching

Im Verwaltungsrat seit 2013  
 Amtsdauer bis 2025



**Dr. Gavin Alexander Schmid, Ennetbaden AG**  
 Head ESH bei der CARBOGEN AMCIS AG

Im Verwaltungsrat seit 2003  
 Amtsdauer bis 2026



**Vizepräsidentin**  
**Daniela Merz, Herisau AR**  
 Geschäftsführerin der Dock Gruppe AG

Im Verwaltungsrat seit 2013  
 Amtsdauer bis 2025



**Martin Dörig, Schlatt AI**  
 Selbstständiger Berater mit Mandaten als CEO, CFO und Vorsitzender der Geschäftsleitung Hof Weissbad AG

Im Verwaltungsrat seit 2019  
 Amtsdauer bis 2025



**Peter Eisenhut, Teufen AR**  
 Ecopol AG, Wirtschafts- und Politikberatung

Im Verwaltungsrat seit 2009  
 Amtsdauer bis 2024



**Pascal Jenny, Arosa GR**  
 Präsident Arosa Tourismus, Mitglied im Exekutivrat von Swiss Olympic, diverse Verwaltungsratsmandate

Im Verwaltungsrat seit 2021  
 Amtsdauer bis 2024



**Roland Stump, Wildhaus SG**  
 Gastgeber Stump's Alpenrose AG

Im Verwaltungsrat seit 2009  
 Amtsdauer bis 2024

# Ausblick auf die nächste Ausgabe

## Impressum

### Herausgeber:

Säntis-Schwebebahn AG  
Hotel, Gastronomie, Events  
CH-9107 Schwägälp Säntis  
www.saentisbahn.ch

### Konzept & Gestaltung:

Die Botschafter Kommunikations-  
agentur AG LSA, St. Gallen

### Redaktion & Text:

Rosalie Manser, Text: Chochi, Weissbad AI;  
Die Botschafter Kommunikations-  
agentur AG LSA, St. Gallen

### Fotografie:

Bodo Rüedi, Untereggen

### Bilder:

Annette Boutellier (32), Kirsten Oertle  
(36), René Niederer (34, 36, 37, 66),  
Restaurant Truube, Gais (44),  
SRF/Ueli Christoffel (46), Betty Bossi (47),  
Käuter Schopf (50), Appenzeller Food  
Manufaktur (50), Bäckerei Mühle (50),  
oeserix.ch (50), Sortenorganisation  
St. Galler Bratwurst (52), Sortenorga-  
nisation Appenzeller Fleischspezialitäten  
(53), Garaventa (62, 64), TRUMPF (68),  
ALPSOLUT (71, 72), Michi Wohlleben (72),  
Roman Berner (74), SAC Säntis (75),  
Alder+Eisenhut AG (79), Sonepar  
Suisse AG (88), Hedin Automotive (90, 91)

### Korrektorat:

Das letzte Auge GmbH, Vaduz

### Druck:

Galledia AG, Flawil

In der nächsten Ausgabe führen wir Sie durch den farbenprächtigen Herbst und erzählen «hölzerne» Geschichten. Nicht nur die Holz-Handwerkskunst ist in der Region tief verwurzelt, sondern auch der Schwingsport. Zudem widmen wir uns dem Thema Mobilität rund um den Säntis.



Band 3 von «minSäntis» erscheint im April 2025.

Preisänderungen zu erwähnten Angeboten sind vorbehalten.



*Das Titelbild zeigt das Fell von Lilian.  
Lilian ist den Sommer über in der  
Wasserhütte (Potersalp) zu Hause und  
eine sogenannte «Blüem». Blüemkühe  
sind ein ganz spezieller Schlag des  
Schweizer Braunviehs und gelten als  
Glücksbringer auf der Alp.*

