

## Seniorentagung vom Freitag, 30. August 2024 in Appenzell

Das 22. Pensionierten Treffen der Fachgruppe Milch & Lebensmittel fand in Appenzell statt.

Programm:

Ab 10.00 Eintreffen im Rest. Rössli, Weissbadstr. 25, Appenzell, neben Appenzeller Alpenbitter, bei Kaffee und Gipfeli

11 – 12.30 Rundgang: Kräuterwelt, Appenzeller Alpenbitter

12.45 Mittagessen im Restaurant Rössli

Bei schönstem Herbst-Wetter trafen sich die gut gelaunten Senioren der FML im Rössli Appenzell.

Das Miterleben von zwei Alpfahrten war ein spezieller Höhepunkt dieses Tages.

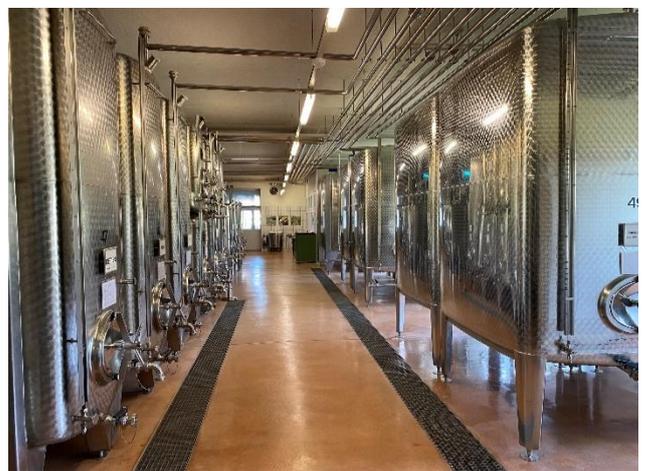
*«Choreographie der Alpfahrten: Ein Bub in der Sennentracht führt ein Rudel der weissen, hornlosen Appenzeller Ziegen an, die von einem Mädchen in der braun- oder blaugestreiften Werktagstracht getrieben werden. Dann tritt der Senn in der Volltracht auf. An der linken Schulter trägt er den reichgeschnitzten Fahreimer, einen hölzernen Melkkübel, dessen Unterseite mit einem kleinen runden Gemälde, dem Bödeli, verziert ist. Ihm folgen drei schöne Kühe, die die schweren Senntumsschellen an kunstvoll verzierten Riemen tragen. Vier Bauern in der Tracht marschieren vor dem Rest der Viehhabe, und die Pferdewagen mit den Alpterätschaften und den Schweinen machen den Schluss des Zuges»*



Der Organisator Max Waldburger begrüßte all seine Kameraden nach dem Kaffee zur diesjährigen Tagung. Mit Freude stellte er fest, dass 14 Pensionierte der Einladung Folge geleistet haben. Aus dem Vorstand durfte der Präsident Josef Doppmann die Grussworte seitens FML an die Pensionierten überbringen. Er wünschte Ihnen eine interessante Tagung, spannende Diskussionen und ein reger Austausch untereinander.



Kräuter Welt Appenzell  
«Appenzeller Bitter»



Als der 20-jährige Emil Ebnetter 1902 in Appenzell seine eigene Spirituosenhandlung gründete, legte er damit den Grundstein für die heutige Appenzeller Alpenbitter AG. Die FML-Gruppe erlebte die Kräuterwelt (unter der Führung der fachkundigen Karin) mit allen Sinnen und kamen dem gut gehüteten Geheimnis näher: dem Originalrezept des Appenzeller Alpenbitters mit 42 auserlesenen Kräutern. Auf dem Rundgang hatten wir die Gelegenheit, einen Blick in die geheimnisvolle Kräuterkammer zu werfen. Aus der geheimen Kräuterkammer stammt auch das Kräutersalz-Konzentrat, das zum Schmieren der Appenzeller-Käse eingesetzt wird.



«Die Führung war sehr interessant und lehrreich, wir waren alle erstaunt über die Vielfalt der Produkte. Zu unserer grossen Freude durften wir am Schluss verschiedene Getränke probieren und haben uns danach auch fleissig im Laden mit den Köstlichkeiten eingedeckt. »

Beim anschliessenden sehr feinen Mittagessen (kleiner Salat, Rindsschmorbraten, Spätzli, Gemüse, gebr. Crème) im Restaurant Rössli erlebten wir unterhaltsame Stunden in bester Kameradschaft.

Auf Kosten der FML-Kasse wurden Kaffee und Gipfeli übernommen. Max Waldburger verdankte diese grosszügige Geste im Namen aller Anwesenden.

Gut gelaunt und mit guten Erinnerungen konnten wir diesen Tag im Verlaufe des Nachmittags offiziell schliessen, mit dem besten Dank an Max Waldburger für die Organisation.