



Hommage ans Appenzellerland

Auf über **900 Höhenmetern** haben die Käser der Berg-Käserei Gais vor sechs Monaten eine Spezialität produziert, die dem heutigen Tag gewidmet ist: dem Blochmontag, der fünf Tage nach Aschermittwoch das Fasten beendet. Den Brauch hatte man in Herisau fast 100 Jahre lang vergessen.

Text: Isabelle Zarn **Bilder:** Christian Knellwolf, Isabelle Zarn

Vor fast 20 Jahren gründete Andreas Hinterberger die Berg-Käserei Gais. Bis heute ist diese ein unabhängiger, privater Betrieb, der ausschliesslich Bergmilch verarbeitet. Das zu glauben, fällt nicht schwer, schaut man sich an, wo die Käserei daheim ist: Umgeben von den sanften Hügeln, die das Appenzellerland so einmalig schön machen, steht sie mitten in der Natur. «Die Kühe unserer Milchbauern können täglich nach draussen, das ist hier selbstverständlich. Wenn ich die Kühe besuche, freuen sie sich, denn ich begrüsse sie mit ihren Namen.» Andreas Hinterberger lacht. Natürlich kennt er nicht ganz alle Kühe seiner 55 Milchlief-

ranten, aber er kennt jeden Bauern und jeden Hof genau. Wo denn der am weitesten entfernte Hof liege? «Gleich dort hinten, hinter dem Hügel, sehen Sie?», fragt er und zeigt durch das Fenster der Käserei.

Ein Brauch und sein Ursprung

Genauso heimatverbunden wie die Produktion seines Käses ist auch die Idee, die zur aktuellsten Käsekreativität namens Bloch führte. Sie ist eine Hommage an eine uralte Appenzeller Tradition, die in Urnäsch seit Jahren gelebt wird, in Herisau aber für fast 100 Jahre in Vergessenheit geraten war. 1834 beging man in Herisau den ersten Blochmontag. Während des Ersten Weltkriegs wurde der Brauch

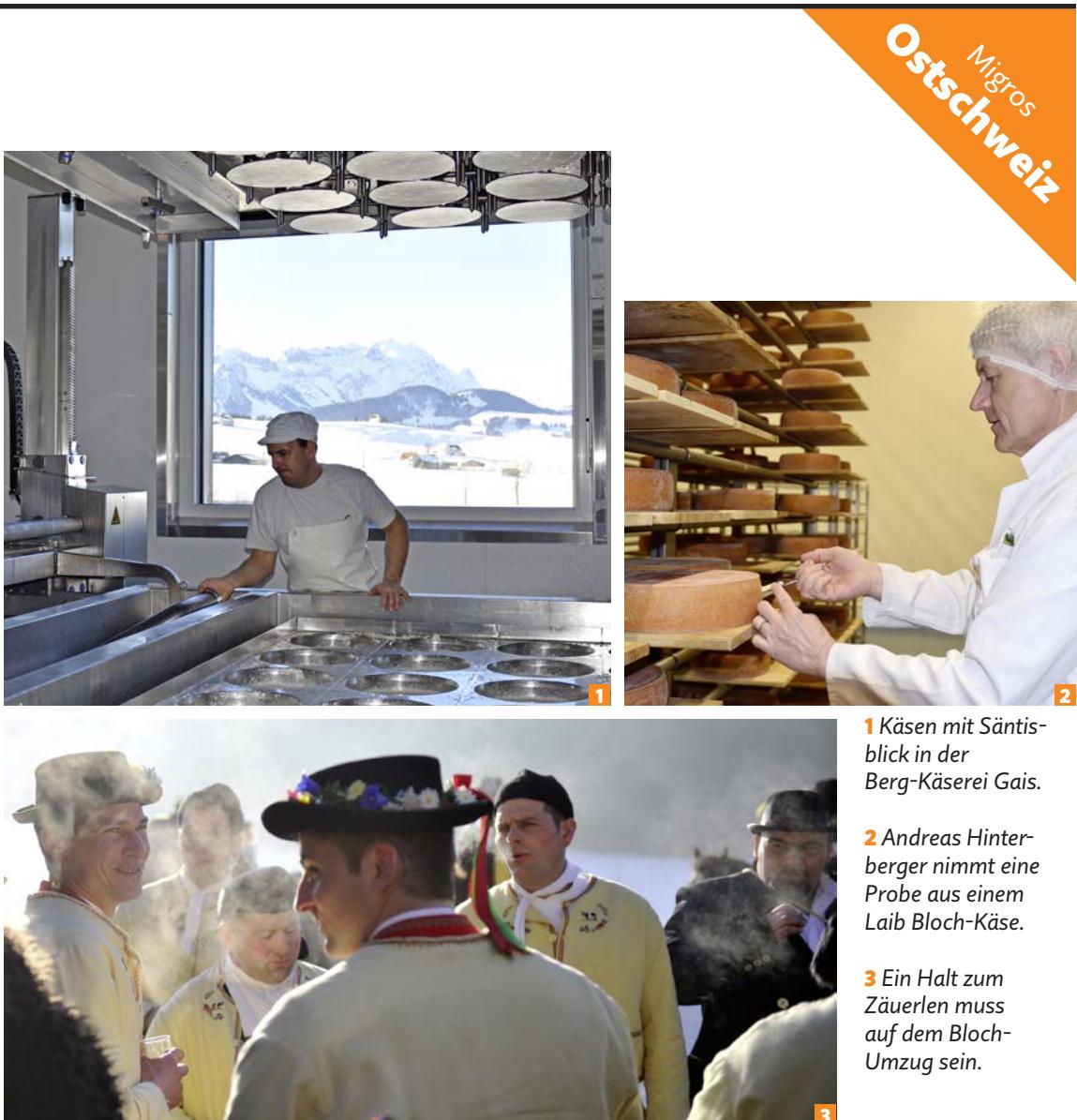
«Unsere Käse sind von A bis Z Appenzeller Produkte. Die Verbundenheit zur Heimat macht den Käse und diesen Brauch aus.»

Andreas Hinterberger
Gründer der Berg-Käserei Gais



Eine Fichte,
45 Herisauer;
das ist der Bloch-
montag.

aus Respekt vor den Soldaten im Aktivdienst verboten. Der Blochmontag beendet fünf Tage nach Aschermittwoch das traditionelle Fasten. Bloch wird der rund sechs Meter lange Baumstamm genannt, der an diesem Tag durchs Appenzeller Hinterland gezogen wird. Der Brauch entstand vermutlich, weil es früher im Winter für viele Arbeiter nichts zu tun gab. Sie versuchten, ihre Kassen mit Forstarbeit zu füllen. Die Waldbesitzer verschenkten dafür einen Baum, den die Arbeiter nach dem Umzug versteigerten. Mit dem Erlös wurde ein grosses Fest ermöglicht. So ist es dank der Initiative einiger Herisauer heute noch. Einer von ihnen ist Toni Fritsche. Er ist Mitglied des Vereins



Herisauer-Bloch und arbeitet als Kellermeister in der Berg-Käserei Gais. Von ihm stammte die Idee, einen Käse dieser Tradition zu widmen.

Ein Stück Heimat

«Eine Tradition zu unterstützen, da muss man als Appenzeller nicht zwei Mal überlegen», sagt Andreas Hinterberger. «Unsere Käse sind von A bis Z Appenzeller Produkte. Die Verbundenheit zur Heimat macht den Käse und diesen Brauch aus.» Als Resultat dieser Idee entstand Bloch. Ein halbharter Vollfettkäse; würzig und kräftig. Bloch hält die Balance zwischen rezent und mild. Ein bodenständiger, ehrlicher Käse.

Genauso bodenständig wird heute auch in Herisau gefeiert: Frühmorgens um halb fünf machen sich die 45 Mann, Botschafter verschiedener Berufsstände, von Herisau aus auf den etwa 26 Kilometer weiten Weg. Die entastete Fichte wird auf einem Wagen nach Waldstatt, Schönengrund, Schwellbrunn und wieder zurück nach Herisau gezogen. In tradi-

tioneller Kleidung sieht man einen Fuhrmann, der den Wagen lenkt, Bauern, Sennen und Musikanten. Besonders stolz ist man auf den Schmied der Zugmannschaft: «Er besteht darauf, während jedes Umzugs etwas zu schmieden», sagt Toni Fritsche. Angeführt wird der Tross von einem Reiter. Das Schlusslicht, ebenfalls zu Pferd, bildet der Förster. Kässelibuben sammeln Batzen. Ein Bär, auch er eine Tradition, sorgt bei den Passanten für Gelächter.

Der Baum wird heutzutage von der Gemeinde Herisau gespendet. Wie damals wird mit dem Erlös des versteigerten Stamms das anschliessende Dorffest finanziert. Am 11. März findet der wiederbelebte Brauch zum achten Mal statt. Zeitgleich kommt der Bloch-Käse in die Ostschweizer Migros-Filialen. In Gais reiften die rund 500 Laibe für sechs Monate. Hergestellt in der Käserei mit dem wohl schönsten Ausblick, den man sich im Appenzellerland vorstellen kann: vor dem imposanten Panorama des Säntis. **MM**



Bloch-Käse gibts für kurze Zeit in grösseren Migros-Filialen.