

Appenzeller Käse blitzt vor Bundesgericht ab

Käserei in Oberhünigen BE darf weiterhin Appenberger Käse verkaufen

Das Bundesgericht hat der Sortenorganisation Appenzeller Käse eine Abfuhr erteilt: Der «Appenberger Käse» darf seinen Namen behalten. Die Sortenorganisation hatte gegen einen Entscheid des Innerrhoder Kantonsgerichts Beschwerde eingereicht.

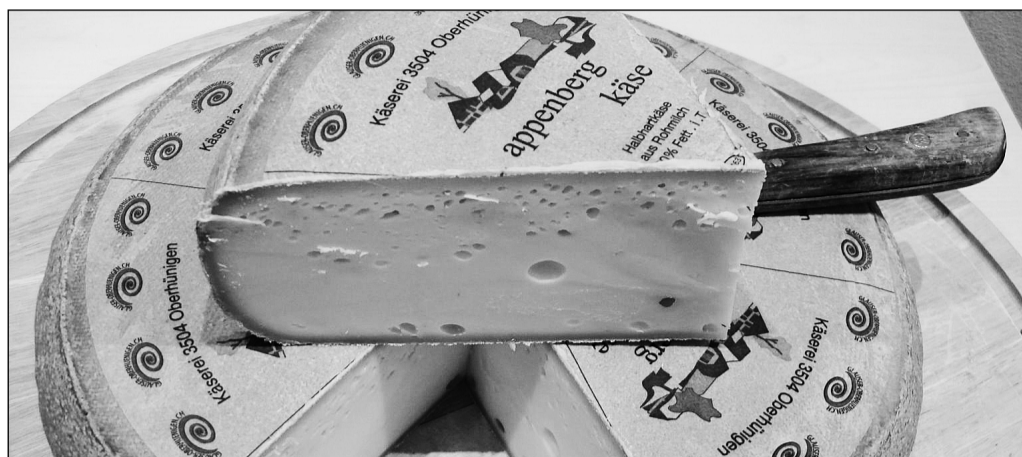
(sda) Urs Glauser, Inhaber der gleichnamigen Käserei in Oberhünigen BE, darf weiterhin die Marke «Appenberger Käse» gebrauchen, bestätigte Simon

Jenni, Rechtsvertreter von Glauser, am Dienstag eine Mitteilung des Landwirtschaftlichen Informationsdienstes (LID). Das Urteil liege im Dispositiv vor und sei rechtskräftig, sagte er gegenüber der Nachrichtenagentur sda.

Als die Käserei Urs Glauser ihren Appenberger Käse als Marke eintragen liess, leitete die Sortenorganisation Appenzeller Käse ein Widerspruchsverfahren ein und blitzte damit beim Institut für Geistiges Eigentum ab. Im März 2011 fochten die Anwälte der beiden Käseproduzenten ihren

Zwist vor dem Innerrhoder Kantonsgericht aus.

Das Gericht entschied, die Käserei Urs Glauser dürfe ihren Käse weiterhin «Appenberger Käse» nennen. Es wies die Klage der Sortenorganisation Appenzeller Käse gegen die Eintragung der Marke «Appenberger Käse» ab. Die Sortenorganisation zog die Klage ans Bundesgericht weiter. Die Begründung: Würde «Appenberger Käse» zugelassen, wäre die Exklusivität des Appenzeller Käses dahin. Die Produkte seien gleichartig, es bestehe Verwechslungsgefahr.



Der «Appenberger» darf seinen Namen behalten.

(Bild: www)

Whisky-Connoisseurs reagieren verblüfft

Whisky der Brauerei Locher wird Sieger einer hochkarätig besetzten Blinddegustation

Die Whisky-Produktion, ein Betriebszweig der Brauerei Locher AG, Appenzell, hat sich längst aus dem Versuchsstadium herausgelöst und ist zur ernsthaften Angelegenheit geworden. Nun schlägt ein achtjähriges Fass die wesentlich ältere Konkurrenz aus der Heimat des Singlemalt.

(rr) Der Sántis Malt «Edition Dreifaltigkeit» wurde von Whiskypapst Jim Murray zum europäischen Whisky des Jahres 2010 erkoren. Das machte die Fachwelt aufmerksam. Kein Zufall also, dass Detlef Sommer, der Inhaber der «Kleinsten Whisky Bar der Welt» (Guinness Buch der Rekorde) Karl Locher kürzlich einlud, ihm ein Muster zur Blindverkostung zur Verfügung zu stellen.

Fass Nr. 1130

Das tat dieser gern. Von Neugier getrieben, zog er eine Probe aus dem Fass Nr. 1130, das vor acht Jahren mit selbst gebranntem Singlemalt gefüllt worden war. Eine hochkarätige Gruppe von Whisky-Kennern aus Deutschland, Liechtenstein und der Schweiz nahm an dem Tasting



Der junge «Sántis Malt» (links) wird auch von Damen geschätzt. Sein edler Nachbar aus «Fass Nr. 1130» betört die Fachwelt. (Bild: Rolf Rechsteiner)

teil. Sie wurde konfrontiert mit Spitzenprodukten bis hin zum 35-jährigen Original aus Schottland. Gesucht war der «Champi-

on der Lüfte»: Die besten drei des Tastings wurden in 4000 Meter Höhe in einem Helikopter nochmals verkostet. Dort wurde

der Beste erkoren. Alle staunten, als das Geheimnis ans Licht kam: Der Beste stammt aus Appenzell! Aus einem Eichenfass, in dem

früher Pinot Noir angebaut wurde. Er wird mit seinen 64 (!) Volumenprozent dem Motto «Whisky – zum Abheben gut» in allen Teilen gerecht.

Hoher Besuch

Am vergangenen Montag besuchten Detlef Sommer (im Kilt und mit Gattin) und der Whisky-Kenner und Buchautor Marc A. Hoffmann den erfolgreichen Brenner, überbrachten Glückwünsche und widmeten sich eingehend dem Erfahrungsaustausch. «Es ist im Lager eine kleine Welt entstanden, die jede Menge Überraschungen bietet», erzählte Karl Locher. Anfänglich habe er ganz auf alte Bierfässer gesetzt, wie sie früher an die Wirtshäuser für den Offenausschank geliefert und zurückgeholt wurden. Sie – allesamt mit 70 bis 140 «Dienstjahren» gesegnet – beanspruchten nur noch Lagerplatz und sollten zu Brennholz gemacht werden. «Das fand ich zu schade, und ich habe nach einer Alternative gesucht», bekennt er.

Eine Erfolgsgeschichte

1998 wurde das Brennverbot für Getreide in der Schweiz auf-

gehoben, und im Folgejahr wurde Locher vierzig. Er nahm sich vor, mit sechzig seinen eigenen Whisky zu trinken. Also brannte er seine erste Maische und füllte das Ergebnis in ein Fünfzigliterfass ab. Fortan wurde experimentiert. Im Laufe der Jahre sind weitere Fässer hinzugekommen. Versuche mit Wein- und Sherryfässern wurden gemacht, und Eiche ist nicht mehr einfach Eiche: Französisches, deutsches und sogar russisches Holz wurde dazugekauft.

Mittlerweile lagern in sechs Kellern Whisky-Vorräte für eine halbe Million Flaschen. Beim Abfüllen der «Sántis Malt»-Linie muss ab sofort darauf geachtet werden, dass man die Vorräte nicht zu «grün» (zu jung) abfüllt und veräussert. Einige Brände haben offensichtlich grosses Potenzial und können mit zunehmendem Alter zu Raritäten werden. Das Fass «Nr. 1130» ist heute schon eine: Nur 450 Flaschen zu 5 dl konnten abgezogen werden; sie stehen im Besucherzentrum der Brauerei zum Verkauf. Sieben weitere Fässer des selben Jahrgangs will Karl Locher vorerst noch schonen.



Denkanstösse fürs Tischgespräch im Restaurant Marktplatz

«Hag und Hag» heisst der Bildband des Fotografen Mäddel Fuchs, den er selber als «ein Requiem» bezeichnet. Ein Grabesang auf alte Häge, die gleichzeitig trennen und verbinden, weil sie Grenzen markieren, aber auch Verbindung schaffen. Man traf sich früher am

Hag zum Gedankenaustausch, und man richtete Häge auf, wo etwas klare Grenzen brauchte oder wo Gefahr abgewendet werden musste. Häge waren ein Element der Kulturlandschaft, das seit Abschaffung der Hagpflicht Ende der 90er-Jahre nach und nach von der Bild-

fläche verschwindet. Eine Verarmung – zumindest durch die Linse des Fotografen gesehen, der seit Jahrzehnten beobachtend und konservierend eingreift. Seine schwarz-weiss gehaltene Kunst – bis Mitte November an den Wänden des «Marktplatz» ablesbar – sticht nicht

nur ins Auge. Sie bildet auch den Auslöser vieler Gespräche über Gewesenes, wie Gastwirt Armin Weishaupt feststellt: «Vorab die älteren Gäste schwelgen in Erinnerungen angesichts der Bilder, die Elemente aus ihrer Lebenswelt darstellen.» Einen Kontrast zu den scharfen

Konturen des Mäddel Fuchs bilden Schnitzereien in weichem Lindenholtz von Birgit Widmer. Sie zeigt Menschen in unterschiedlichen Lebenssituationen – grob geschnitten und doch fein genug gearbeitet, dass sie ihre Aussage machen. (Bilder: Rolf Rechsteiner)