



Gnuss-Gipfel

AKTUELLES FÜR BEGEISTERTE DER BÄCKEREI-CONFISERIE BÖHLI



Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Ein Sprichwort besagt «Auf Regen folgt Sonnenschein». Selten hat das Zutreffen eines Sprichwortes so geschmerzt.

Auf Regen folgt Sonnenschein, das stimmt und ist an sich auch eine schöne Sache. Beim diesjährigen Dinkelanbau wurde uns aber genau dieser Umstand zum Verhängnis.

Für den Dinkel war das Wetter im Frühjahr und Sommer sehr gut, aber als es Anfang August in Richtung Ernte ging, war es zu feucht und dann wieder zu warm. Im Dinkeln Korn fing es an zu brodeln und zu arbeiten. Die Bestimmung des Dinkelnorns ist es dann, sich auf das Wachsen eines neuen Pflänzchens zu konzentrieren. Diese Bestimmung ist genau das, was wir als Bäcker nicht wollen, denn in diesem Stadium ist das Korn für uns nicht mehr backfähig, wir können kein Brot mehr daraus machen.

Leider war die Natur dieses Jahr auf 4 von 5 Feldern schneller und stärker als wir. So war der Grossteil der Ernte von sog. Auswuchs befallen und nur noch als Tierfutter zu gebrauchen.

Sie können sich vorstellen, wie gross die Enttäuschung war; nicht nur bei uns, auch bei den Landwirten, die uns unterstützen. Aber auch hier greift und gilt das Sprichwort wieder. Wir sind überzeugt davon, dass auf Regen Sonnenschein folgt und dass wir es deshalb nächstes Jahr alle zusammen besser machen werden. Aus den diesjährigen Verlusten ziehen wir die Lehren und nehmen Anpassungen vor. Wir freuen uns schon jetzt sehr auf die schöne Zusammenarbeit mit allen, die am Dinkelprojekt beteiligt sein werden.

Herzlich
Alfred Sutter und Markus Sutter

Appenzeller Dinkel 2017 - grosser Erfolg - kleiner Ertrag



Das Feld am Kirchlehn beim Spital Appenzell

Dinkelanbau im Appenzellerland funktioniert!

Grosser Erfolg

2015/16 haben wir mit Köbi Signer auf 1 ha angefangen, 2016/17 waren es bereits fünf Landwirte. Das war nicht nur ein toller Erfolg, sondern eröffnete auch die Möglichkeit, das Appenzeller Dinkelbrot aus dem Urkorn länger als 2,5 Monate anzubieten und weitere Produkte aus 100% Appenzeller Dinkel zu produzieren. Das Wetter im Frühjahr und Sommer 2017 war für den Dinkel zuerst auch unkritisch. Dinkel ist eine robuste Pflanze, die einiges aushält. Das führte Anfang August zu goldgelben Feldern, die in der sonst von grün geprägten Appenzeller Landschaft fröhliche Farbtupfer setzten und die Aufmerksamkeit auf sich zogen.



Appenzeller
Dinkel
das Urkorn

Mitte August war es dann soweit, es wurde gemäht. Auch hier war die Aufmerksamkeit gross, als der Mähdrescher kam.

Grosser Mähdrescher

Unter den vielen Schaulustigen waren in Gonten an dem Feld von Sandro Broger auch viele Kinder. Sie alle wollten mindestens eine Runde in dem tollen gelben Mähdrescher drehen. Der geduldige Fahrer erfüllte allen diesen Wunsch. Gleichzeitig verschwand vorne am Drescher das goldgelbe Getreide und hinten spuckte er das Stroh wieder aus.

Reiche Ernte

So konnten auf den 4,5 ha sage und schreibe 18t Dinkel geerntet werden; weit mehr als das 4,5-fache vom Vorjahr. Das beweist, dass Dinkelanbau im Appenzellerland sehr gut funktionieren kann. Bedenken, dass das Appenzellerland nicht für bestimmte Getreidesorten geeignet ist, konnten ausgeräumt werden. Dennoch braucht es viel Erfahrung und ein feines Gespür beim Anbau; wie so oft, wenn man mit der Natur arbeitet.

Wir mussten schmerzlich lernen, dass unsere Erfahrung noch klein ist und wir noch in den Kinderschuhen stecken.

Grosse Herausforderung

Gerne nehmen wir aber die Herausforderung an, mit diesem Projekt und an den Erfahrungen zu



Mäh-Attraktion in Gonten



Auf den ersten Blick eine gute Ausbeute

wachsen; zusammen mit allen, die bereit sind, das Abenteuer auch zukünftig mit uns zu bestreiten.

100%

Für Sie bedeutet das leider, dass es auch dieses Jahr das Appenzeller Dinkel-Brot nur eine Zeit lang geben wird; denn wir blei-

ben dabei: **Produkte mit dem Label dürfen nur zu 100% aus Appenzeller Dinkel-Mehl hergestellt werden!**

Trotzdem möchten wir Ihnen noch ein weiteres Produkt vorstellen, das Sie ab heute in unseren Filialen finden. Bitte unten weiter lesen.

Appenzeller Dinkel-Nudeln

100% Appenzeller Dinkelruchmehl, Wasser und etwas Salz, mehr braucht es nicht für die feine «BÖHLI-Nudle»!

Dank der Unterstützung von Erna Köfer und ihrer langjährigen Erfahrung in der Nudelproduktion, können wir Ihnen ab heute auch handgemachte Nudeln, ohne Eier, aus reinem Appenzeller Dinkelmehl anbieten.

Sie möchten nicht selber kochen? Geniessen Sie die Appenzeller Dinkel-Nudeln ab November im:

restaurant **anker**
oase der genüsse

9050 Appenzell Schlatt - 0 71 787 14 12



300 g Nudeln ohne Ei, aus Appenzeller Dinkelruchmehl



9108 Gonten - 071 795 40 10

Dinkel-Partner 2017/18



1. Köbi Signer Haslen
2. Niklaus Koster Haslen
3. Sandro Broger Gonten
4. Neff Pirmin Gonten
5. Dominik Schnider Gonten
6. Reto Fuchs Gontenbad
7. Daniel Dobler Weissbad
8. Martin Räss Appenzell
9. Roman Schmid Eggerstanden
10. Kilian Wild Eggerstanden

2017/18 werden wir auf ca. 10ha, verteilt auf 10 Felder, den Appenzeller Dinkel anbauen.

Für das neue Pflanzjahr 2017/18 konnten wir weitere Partner für den Dinkelanbau gewinnen, einige stehen sogar noch auf einer Warteliste. Es freut uns natürlich sehr, dass das Interesse am Appenzeller Dinkel stetig wächst und das Vertrauen in das Projekt so gross ist. Gedacht ist, dass wir 2018 die Ernte von ca. 10ha für Brot, Nudeln und weitere Produkte verwenden können, die zu 100% aus Appenzeller Dinkel, dem Urkorn, bestehen werden. Das Wetter können wir nicht beeinflussen, aber wir werden das Wachstum sicher noch aufmerksamer verfolgen.

Vielen Dank für das Vertrauen!

Raiffeisen Unternehmerpreis Ostschweiz



Wir freuen uns riesig, aus über 60 Bewerbungen, unter den sechs nominierten Firmen für den «Raiffeisen Unternehmerpreis Ostschweiz» zu sein.

Der Preis wird dieses Jahr zum ersten Mal in der Ostschweiz vergeben. Ziel der Bankengruppe ist es, innovatives Unternehmertum und dessen Bedeutung für die gesamte Ostschweizer Wirtschaft zu belohnen und die «Treiber des Fortschritts stärker ins Bewusstsein der Öffentlichkeit zu rücken.»

Desweiteren sind nominiert: *Bütschwil Käse AG, Bütschwil Koch AG, Appenzell Konvekta AG, St.Gallen Smarterion AG, Sargans The Rokker Company, Widnau* Wir wünschen allen viel Glück!

Noch sind wir «nur» nominiert. Gewinnen können wir aber mit Ihrer Stimme. Wenn Sie für uns abstimmen möchten, können Sie das auf der Raiffeisen Website tun: www.ruz.ch/ruz-schweiz/aktuell/voting. Oder scannen Sie oben den QR-Code.

Appenzeller Dinkel-Nudeln mit Pilzragout

Herbstzeit ist Pilzzeit. Ob Sie die Pilze selber im Wald sammeln oder kaufen, die Nudeln haben wir bereits für Sie zusammen mit Erna Köfer aus Schlatt gemacht; aus 100% Appenzeller Dinkel.



Zutaten:

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 20 Minuten

- 300 g BÖHLI's «Nudle»
- 800 g Pilze, z.B. Champignons, Steinpilze, Morcheln (je nach Saison) geschnitten
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Petersilie, frische Kräuter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebelwürfel und Knoblauch in Butter andünsten.
- Pilze ca. 5 Min mitdünsten. 1/2 EL Mehl darüberstäuben, mischen, kurz weiterdämpfen.
- Wein und Bouillon dazugeben und ca. 10 Min weiter köcheln lassen.
- Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Am Ende die gehackte Petersilie/Kräuter dazugeben.
- «Nudle» lt. Anleitung kochen.

Tipp: Natürlich können Sie das Pilzragout je nach Vorliebe auch mit Fleisch, z.B. Wild oder Poulet, ergänzen.

en Guete!

BÖHLI AG
Bäckerei-Confiserie
9050 Appenzell
+41 71 788 15 70
office@boehli-appenzell.ch
boehli-appenzell.ch

«Alle Jahre wieder...» - Verleihen Sie Kunden- und Mitarbeitergeschenken Ihre persönliche Note

Und schon wieder steht Weihnachten vor der Türe. Bereits seit Anfang September haben Lebkuchen & Co. die Supermarktregale erobert. Höchste Zeit also, sich über Kunden- und/oder Mitarbeitergeschenke Gedanken zu machen. Appenzeller Spezialitäten bereiten immer grosse Freude und sind als Geschenke sehr beliebt.



Bereits ab einer Kleinstauflage von nur 25 Stück können Sie Ihren Geschenkboxen eine ganz individuelle Note verleihen. Gestalten Sie die Deckel der Geschenkboxen mit Ihren Motiven, guten Wünschen und/oder mit Ihrem Logo. Wir unterstützen Sie bei Umsetzung und Abwicklung und stehen Ihnen beratend zur Seite.

Vier verschiedene Boxen haben wir für Sie gepackt: Für die Stärkung am Nachmittag gibt es «z'Vesper», «Rond om de Rohm» ist nicht nur für Rahmliebhaber geeignet, sondern für alle Naschkatzen, beim «Überefahre» geht es sennisch zu und her mit einem kleinen Fahreimerli, und für Schoggigeniesser gibt es die Box «Schokoladen-Handwerk».



Wählen Sie eine bestehende Box oder entscheiden Sie sich für eine individuelle Füllung.

Natürlich können Sie auch den Inhalt der Boxen individuell zusammenstellen.

Eine weitere Möglichkeit bieten Pralinésschachteln oder Schachteln mit einem Appenzeller Biber, der mit einem individuellen Model gestaltet wird.

Wir beraten Sie gerne.

Fordern Sie unseren Informationsflyer an unter:
office@boehli-appenzell.ch

Wettbewerb

Gewinn: Eine VIP-Karte im Wert von CHF 100.-

Mit der VIP-Karte kaufen Sie in unseren Filialen bargeldlos ein und sammeln gleichzeitig wertvolle Punkte. Beantworten Sie bis **Sonntag, 5. November 2017** folgende Frage per Mail:

Wie viele Möglichkeiten haben Sie, einen individuellen Deckel für eine Geschenkbox zu gestalten?

Senden Sie die richtig Antwort an: office@boehli-appenzell.ch
Wir benachrichtigen Sie, wenn Sie gewonnen haben.

Ein kleiner Tipp: Besuchen Sie doch unsere Website unter boehli-appenzell.ch