Appenzellerland

Zentrum wegen Bignik gesperrt

Herisau Am Sonntag, 10. September, findet in Herisau voraussichtlich die Veranstaltung Bignik statt. Dadurch wird es zu Verkehrsbehinderungen kommen. Das Zentrum (Platz, Obstmarkt sowie Teilstrecken der Bahnhof-, Kasernen-und Oberdorfstrasse) bleibt von 8 bis 18 Uhr für den Verkehr gesperrt. Für Hilfs- und Rettungsfahrzeuge ist der Zugang gewährleistet. Besucherparkplätze befinden sich während der Auslegung auf dem Kiesplatz Ebnet, Zeughaus Ebnet, Lindenhof, Gemeindehaus, Altes Zeughaus, Bahnhof, Sportzentrum und auf dem Schwimmbadparkplatz Sonnenberg. Die Veranstaltung findet nur bei guter Witterung statt, Verschiebedaten: 17. /24. September. Die Stiftung Dorfbild informiert am Freitag über die Durchführung. www.bignik.ch. (gk)

Führung Solaranlage

Stein Die SP Hinterland lädt zu einer Führung zum Thema Solarstromanlage auf einem Einfamilienhaus. Diese findet statt morgen Donnerstag, 19 bis 20.30 Uhr. Besammlung ist beim Kirchenparkplatz. An dieser Veranstaltung erfahren Interessierte, was es für Hausbesitzende heisst, eine Solaranlage zu erstellen und zu betreiben. (pd)

AppenzellerZeitung

edaktor CH Media: Patrik Müller (pmü) Chief Product Officer: Mathias Meier arkt: Markus Fischer, Paolo Placa

Redaktion Appenzeller Zeitung

David Scarano (dsc. Leiter), Jesko Calderara (cal, Stv.), Karir Erni (ker), Ramona Koller (rak), Mea McGhee (mc), Lukas Tanno (lto), Astrid Zysset (asz). Telefon 071 353 96 90.

Redaktion St. Galler Tagblatt

Chefredaktion: Stefan Schmid (ssm, Chefredaktor) Jürg Ackermann (ja, Stv., Tagesleiter), David Angst (da, Chefredaktor Thurgauer Zeitung), Noemi Heule (nh, Stv. Tagesleiterin), Daniel Walt (dwa, Stv., Leiter Online)

rtleitungen: Christina Genova (gen. Ostsch Griesser (T.G., Wirtschaft Ostschweiz), Patricia Loher (pl, Sport), David Scarano (dsc, Appenzeller Zeitung) Simon Dudle (sdu, Toggenburger Tagblatt und Wile Zeitung), Yvonne Stadler (vs. Produktion und Gestaltung) Daniel Wirth (dwi, St. Gallen/Go

Adresse: Fürstenlandstrasse 122, 9001 St. Galler Telefon: 071 272 77 11

Zentralredaktion CH Media

Chefredaktion: Patrik Müller (pmü, Chefredaktor), Doris Nock (yno, Sty. / Leiter Online), Raffael Schuppisser (ras Stv./ Leiter Kultur, Leben, Wissen).

Leitung Produktion & Services: Roman Würsch (rwu).

Ressortleitungen: Inland und Bundeshaus: Anna Wanne (wan, Co-Ressortleiterin), Doris Kleck (dk, Co-Ressortlei terin); Ausland: Fabian Hock (fho, Ressortleiter) Wirtschaft: Florence Vuichard (fv, Ressortleiterin); Kultur Julia Stephan (jst, Teamleiterin); Leben/Wissen: Sabine Ressortleiter).

Adresse: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau Telefon: 058 200 58 58; E-Mail: redaktion@chmedia.ch.

ente und Zustelldienst: Telefon 058 200 55 55

Technische Herstellung: CH Media Print AG, Im Feld 6, Postfach, 9015 St. Gallen.

Anzeigen: CH Regionalmedien AG, Appenzeller Zeitung. nlandstrasse 122, 9001 St. Gallen, Telefon 071 272 77 77, E-Mail: inserate-appenzellerzeitung@chmedia.ch.

Auflage und Leserzahlen: Appenzeller Zeitung: Verbreitete Auflage: 8 020 Ex. (WEMF 2022). Gesamtausgabe St. Galle Tagblatt: Verbreitete Auflage: 95 496 Ex. (WEMF 2022). Davor verkaufte Auflage: 90 748 Ex. (WEMF 2022). Leser: 250 000 (MACH Basic 2022-2). Verbreitete Auflage Gesamtausgabe CH Media: 305 269 Ex. (WEMF 2022). Davon verkaufte Auf lage: 288 108 Ex. (WEMF 2022). Grossauflage Appenzell 28 000 Ex. (Verlagsangabe)

Herausgeberin: CH Regionalmedien AG, Neumattstrasse 1 5001 Aarau. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100 prozentige Tochtergesenschaft 22.
Beteiligungen unter www.chmedia.ch

Ombudsmann: Hans Fahrländer, ombudsstelle@chmedia.ch CH Regionalmedien AG, Ombudsstelle, Neumattstrasse 1

🔥 ch media

Neues Leben fürs Dorf-Beizli

René und May Gubler haben im lange leer stehenden Betrieb in Schwellbrunn das Thai-Restaurant Aksara eröffnet.

Karin Erni

«Eine Reise für die Sinne» verspricht das neue Thai-Restaurant Aksara in Schwellbrunn. Hier wird eine authentische Küche gepflegt. Der in Gais aufgewachsene René Gubler hat mit seiner aus Thailand stammenden Frau May das ehemalige Dorf-Beizli gemietet. «Wir mussten vieles erneuern, denn das Gebäude stand zuvor vier Jahre leer und war in einem schlechten Zustand», sagt Gubler.

Nun präsentiert sich das Lokal mit den 48 Sitzplätzen hübsch und aufgefrischt. Vom hinteren Teil geniesst man eine prächtige Aussicht über die Appenzeller Hügellandschaft. Auch im kleinen Garten sind bei gutem Wetter einige Tische aufgedeckt.

Erfahrene Köchinnen

May Gubler hat in Bangkok das Princess Sirindhorn's College absolviert. «Dort lernt man für das Königshaus zu kochen. Insbesondere auf die Zubereitung von schön verzierten Dessertspezialitäten wird Wert gelegt», erklärt die Thailänderin. Am Herd steht mit Kwang eine erfahrene Köchin. Sie hat schon früh im Restaurant ihrer Mutter mitgearbeitet und will ihre Fähigkeiten nun in der Schweiz unter Beweis stellen. «Die beiden haben sich im Deutschkurs kennen gelernt und beschlossen, zusammen ein Restaurant zu eröffnen», sagt René Gubler, der im Informatikbereich arbeitet. «Ich erledige alles im Hintergrund und übernehme in der Anfangsphase auch die Gästebetreuung.»

Überrascht von Gästeansturm

Sie seien überrascht gewesen vom Zustrom, den sie bereits in den ersten Tagen hatten, sagen die Gastgeber. «Jemand kam sogar vier Mal in der gleichen Wo-



René Gubler mit seiner Ehefrau May (rechts) und der Köchin Kwang.

«Im Princess Sirindhorn's College lernt man, für das

Königshaus zu kochen.»

May Gubler Gastgeberin im «Aksara» che.» Die Karte enthält bekannte Gerichte wie die Tom-Kha-Gai-Suppe und verschiedene Currys. «Bis jetzt waren die Renner der Papaya-Salat, das Nudelgericht Pad Thai und das rote Curry mit Bambussprossen», sagt May Gubler.

«Auch Pad Kra Pao, mit Thai-Basilikum und Chili gewürztes Hackfleisch, trifft den Schweizer Geschmack sehr gut.» Die drei Fischgerichte seien ebenfalls beliebt, so die Köchin. «Auch unser Tofu, auf thailändische Art knusprig-würzig zubereitet, schmeckte den

Wer etwas Spezielleres sucht, kommt hier ebenfalls auf seine Kosten. «Unser Angebot richtet sich auch an die Thai-Community. Diese bevorzugt intensiver gewürzte Gerichte und bestellt oft spontan und nach persönlichem Gusto», erklärt René Gubler.

Viele Produkte aus der Umgebung

Von den Frühlingsrollen bis zu den Wan-Tans ist im «Aksara» alles hausgemacht. Die Zutaten wie Fleisch und Gemüse versuchen die Gublers wo möglich von lokalen Betrieben zu beziehen. Die für den authentischen Geschmack wichtigen Dinge wie Reis, Kokosmilch, Kräuter und Gewürze dagegen kommen aus Thailand.

Als Getränk zum würzigen Essen empfiehlt sich ein kühles Bier. Die Karte enthält mehrere Sorten aus Thailand und der Schweiz. Aber auch einige Weine sind in der Flasche oder im Offenausschank erhältlich. Kinder dürften vor allem den trendigen Bubble-Tea schätzen. Die aktuellen Öffnungszeiten sind auf der Homepage ersichtlich.

www.aksara.ch

Vom Post- zum Wohngebäude

Das längere Zeit leerstehende ehemalige Postgebäude im Ortszentrum von Wolfhalden erfährt eine Neubelebung.

Peter Eggenberger

Nachdem in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verschiedene auswärtige Boten für die Zustellung von Postsachen zuständig waren, verlangte die Lesegesellschaft Dorf mit Nachdruck die Einrichtung einer eigentlichen Poststelle. 1861 wurde dem Wunsch stattgegeben, und im Erdgeschoss des Dorfschulhauses östlich der Kirche (heute Restaurant Adler) wurde ein Postbüro eingerichtet.

1879 übersiedelte das Postbüro ins neuerbaute Schulhaus westlich der Kirche. Hier hielt 1882 Catharina Sturzenegger als «Jungfer Posthalterin» Einzug. Bei einem Spitalaufenthalt in Heiden lernte sie mit Henry Dunant den Gründer des Roten

Kreuzes kennen, dessen Leben und Wirken die junge Frau begeisterte. 1896 verliess Sturzenegger Wolfhalden, um sich nach einer postalischen Zwischenstation in Grub SG voll in den Dienst des Roten Kreuzes zu stellen.

1937 entstand das Postgebäude

1937 wurde mit dem eingangs erwähnten Gebäude ein eigenständiges und grosszügiges Posthaus realisiert. Als Posthalter wirkte Alfred Züst. Spätere Posthalter waren das Ehepaar Halter-Kobelt (ab 1958) und von 1987 bis September 2014 Toni und Hanni Breitenmoser. Anschliessend besorgten bis Ende Februar 2015 Stellvertreterinnen den Schalterdienst in Wolfhalden. Heute befindet sich im Volg-Lebensmittelladen eine Postagentur.

Neue Eigentümer des ehemaligen Postgebäudes sind Annamarie Krocko und Patrick Niederer. «Wir werden das Haus sanieren, und zusätzlich zur bestehenden Wohnung im



Das ehemaligen Posthaus von Wolfhalden ist wieder belebt und dient neu als reines Wohngebäude. Bild: PE

Obergeschoss wird auch der Bürobereich im Erdgeschoss in Wohnraum umgewandelt. Den Garten möchten wir ebenfalls reaktivieren und verschönern», freut sich das bereits im Posthaus wohnhafte neue Eigentümerpaar.

Eine zweite Poststelle in Wolfhalden

1897 erhielt auch der Gemeindeteil Zelg-Wolfhalden eine Poststelle, die im Restaurant Ochsen eingerichtet wurde. 1926 erfolgte die Verlegung ins ehemalige Schulhaus Büeli, wo sie von Angehörigen der Familie geführt wurde. Als letzte Zelgler Posthalterin wirkte Heidi Hohl-Rohner. Mit ihrer Pensionierung im Jahr 1994 wurde die Post Zelg aufgehoben.