

Švýcarská vesnička je jako zjevení. Domy v centru připomínají perníkové chaloupky s malovanými fasádami a doškovými střechami. Z náměstí vidíte stráž, sametové louky i štíty hor, v centru můžete být svědky dražby celého stáda krav. A těch kulinárních specialit, co tu je!

TEXT a FOTO LENKA POŽÁROVÁ, WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ

Vesnická idylka v Appenzellu

Na své si zde přijde sportovec i lenoch. Můžete se tu nechat naložit do bylinkové koupele, nebo turistit. A přitom všem skvěle jíst!



Ulice jsou plné dřevěných fasád a krásných štítů



Krávy potkáte nejen na okolních loukách, ale i v centru obce

Vesnice, okres i kanton

To všechno je Appenzell. A taky sýr! Nejpkantnější (no, řekněme spíše nejaromatictější) ze švýcarských sýrů se vyrábí tradiční recepturou, starou přes 700 let, v šedesáti pěti vesnických sýrárnách v tomto kraji. Já jsem se za ním vypravila do výroby v nedaleké vesnici Stein. Můžete tu pozorovat výrobu, nakládání sýra do solného láku i jeho zrání na jedlových fošnách přes skleněné stěny a ještě se tu o sýru mnohé dozvíte. Bochník sýra vážící 7 kg (na jeho výrobu je potřeba 70l mléka) se vyrábí zásadně z nepasterovaného mléka od krav pasoucích se na voňavých loukách. Při zrání se sýr pravidelně obrací a potírá tajnou směsí alkoholu s bylinkami. Sýr se vyrábí v několika druzích. Klasický (classic) s dobou zrání 3 měsíce, o měsíc déle zrající středně vyzrálý (surchoix), uleželý (extra) se šestiměsíční dobou zrání a velmi pikantní a ostrý (räss) s dobou zrání až 8 měsíců. Součástí sýrárny je také obchod se všemi druhy sýra Appenzell a restaurace. V útulné místnosti obložené dřevem si objednáme talíř s kompletní ochutnávkou místních druhů sýra. Vyzkoušeli jsme i fondue s pivem (Bierfondue) a s jablečným vínem (Mostfondue), podávané s kousky jablek a chlebem z kamenné pece. Na smetanovo-sýrovou polévku nám už místo nezbylo.

Místní speciality

I ty se točí kolem sýra. Jak jinak? Chäs-Magerone jsou kolínka zapečená s malými kostkami brambor, cibulí, se sýrem a smaženou cibulkou. Podávají se jako hlavní jídlo nebo jako příloha k bílému párku Siedwurst

(obsahuje telecí, hovězí a vepřové maso). Tuto specialitu jsme ochutnali spolu se sýrovým koláčem (Käsefladen) v restauraci Traube. Co mě ovšem dostalo nejvíc ze všeho, bylo staré tradiční jídlo Chäs-Schoope. Kostičky tmavého chleba opečené na másle a smíchané se směsí smetany, rozpuštěného pikantního sýra a rozmarýnu byly návykově dobré. Ty nám udělali v restauraci Markt-platz, přestože nebyly na jídelním lístku. Fascinovala mě tu také pozornost k ženám, když mi ihned po usazení donesli karafu zabalenou do pleteného návleku naplněnou horkou vodou. Roztála jsem stejně rychle jako mé ruce. Ochutnali jsme tu i jelení entrecotte s houbovým risottem a jako dezert výborné karamelizované horké kaštany s vanilkovou zmrzlinou. Pokud byste měli chuť na zmrzlinu z alpského mléka a křišťálové horské vody, zaskočte do bistra Lokal.

Dobré jídlo je potřeba dobře zapít

Ani u pití nebudete mít volbu lehkou, neboť místní rodinný pivovar, minerální pramen i likérka chrlí spoustu tekutých pokladů, které je nutno ochutnat. Pivo skladované v dubových sudech, pivo s přídavkem kono- pí, pšeničné či rýžové pivo anebo pivo vařené v noci při úplňku (Vollmond Bier)! V pivovaru Locher po pátou generaci vaří pivo s láskou a podle tradiční receptury. Dělalí tu i whisky (zajímavá je whisky s kouřovým nádechem nebo se smetanou a karamelizovaným cukrem). Specialitou je také pivní želé a pivní šampon! Z místních minerálek Goba můžete ochutnat tu s bergamotem nebo tu s názvem Flauder (s bezovým květem a me-

duňkou). Novinkou je colový nápoj slazený jen rostlinou stévie. Jak pivo, tak minerálky si můžete zakoupit v prodejně Getränke-Markt Ziel, kde je možné některá piva a whisky před nákupem ochutnat. K dostání tu jsou též šťávy značky Biotta (třeba s šokující kombinací šťávy z brambor a fenyklu). Bylinný likér Alpenbitter vyrábí likérka Appenzeller Alpenbitter z nejkvalitnějších surovin. Obsahuje výtažky ze 42 bylinek (listy, květy, kořeny, kůra, semínka) a žádné chemické přísady. Proces výroby je dost náročný, protože se nejdřív musí vyrobit deset polotovarů, které různě dlouho zrají (až 2 roky), a teprve po smíchání všech a přidání jalovcové pálenky a výtažku z hořkého kořene enciánu vznikne jedinečný likér. Podává se jako aperitiv nebo k dezertu.

Sladké, voňavé a křupavé

Množství zdejších pekáren a cukráren vám pořádně zamotá hlavu. V pekárně Böhle ochutnávám taštičku Chrempfli plněnou oříškovou směsí. Mají tu rovněž spoustu dalších vychytávek. Třeba pražené lískové oříšky s kari, lískooříškovo-čokoládový krém nebo šípkové želé. Všechno domácí výroby, stejně jako jejich výborný ledový čaj s citronem. Pekárna Landbäckerei je hned přes křižovatku od obchodu s nápoji. Na podzim je celá jedna stěna obložená dřevěnými polínky, která se tu přikládají do krbu, u něhož si můžete vychutnat třeba skořicový řez Zimtfaden, typický perník plněný marcipánem Biber nebo Züngli, což je něco jako naše laskonky s čokoládovou náplní. I pekárna Drei Könige nabízí posezení nad



Další TIPY

Lenky Požárové:

- V centru Appenzellu je pěší zóna. Parkovat lze zdarma na třech parkovištích (nejblíže centru je P1).
- Pokud se ubytujete v Appenzellu minimálně na 3 dny, poskytnete vám většina ubytovacích zařízení „Appenzeller Ferienkarte“, se kterou máte zdarma mnoho vstupů i dopravy v regionu včetně lanovek nebo půjčení kola (ověřte si poskytnutí karty při rezervaci ubytování).
- Ubytovaní jsem vyzkoušela v centrálně položeném a ve vesnickém stylu zařízeném Hotelu Hecht, Hauptgasse 9 (www.hecht-appenzell.ch).
- Appenzell lze pojmout nejen jako cíl, ale i jako odpočinkový bod cestou do Provence nebo do Piemontu.
- Informace hledejte na www.appenzell.ch a www.mojesvycarsko.com.
- Ukázková výroba sýrů Appenzeller Schaukäserei, Dorf 711, Stein, duben až říjen denně 8.30–18.30, v ostatních měsících do 17.30 (www.schaukaeserei.ch). Pobočka sýrového obchodu v Appenzellu, Poststrasse 12, út–pá 10.00–12.00 a 13.30–18.00, so 9.00–16.00, ne 11.00–17.00.
- Likérka Appenzeller Alpenbitter, Weissbadstrasse 27, obchod: po–pá 9.00–11.30 a 14.00–17.00, prohlídky výroby každou středu v 10 hodin od dubna do října (www.appenzeller.com).
- Restaurace Hotel Traube, Markt-gasse 7 (pondělí zavřeno) a restaurace Marktplatz, Kronengarten 2, po, út, pá 11.00–14.30 a 17.30–23.00, so a ne 11.00–23.00 (www.marktplatz-appenzell.ch).
- Slatinné lázně Natur-Moorbad Gontenbad, po a čt 8.00–11.30 a 13.30–17.30, út a pá 11.00–20.00, so a ne 9.00–16.00 (doporučuji rezervaci; www.moorbad.ch).
- Obchod s delikatesami od jeptišek – Klosterapotheke, Jakobsbad, po–so 10.00–11.30 a 14.00–17.00 (www.klosterapotheke.ch).
- Mineralquelle Gontenbad, prohlídka výroby minerálek od dubna do října každý čtvrtek v 10 hodin.

dobrotami. A že jich tu je! Štrúdl plněný sušenými hruškami s ořechy a fíky (**Birnenweggen** nebo **Berewegge**), který se podává často k sýrům, rohlíček plněný mandlemi Mandelgipfli a pak dezert Speckmocken, což je listové těsto plněné ořechy, rozkrájené a pak upečené. Tenhle dezert opravdu vypadá trochu jako špek. Abychom mohli navštívit pekárnu Gerig se starou pecí vytápěnou dřevem, udělali jsme si výlet do vesničky Waldstatt. Okusili jsme tu měkký kulatý perník Biberfladen, anýzové sušenky a skvělé čokoládové pusinky, které se rozpouštějí na jazyku. Pokud byste měli chuť na další sladkosti, zamiřte do nejstarší místní cukrárny Café Confiserie Laimbacher.

Další zajímavé nákupy

Obchůdky v této vesnici jsou natolik zajímavé, že hravě strčí do kapsy i nejedno velkoměsto. Důraz na kvalitu, suroviny pocházející z regionu a tradiční postupy výroby jsou vidět na každém kroku. Tak například uzenářství Breitenmoser Fleischspezialitäten vyrábí již ve čtvrté generaci specialitu zvanou Mostbröckli, což je libové hovězí naložené do bylinek, sušené a uzené v kouři z bukových pilin. Skvělé jsou i placaté klobásky Pantli nebo naložená šunka Alpsteinschinkli v plechovce podle tajného rodinného receptu. Sirup z jedlového jehličí (Tannenschoss Latwerge) či nahořklý sirup z jalovce (Wachholder Latwerge) s medovou konzistencí jsou další místní specialitou. Chocolaterie & Weine je rodinný obchod vzniklý z vášně pro víno a čokoládu. Majitelka vás vyzpovídá ohledně věku a chutí a pak vám doporučí některou ze svých čokolád a k tomu zvolí i vhodnou kombinaci vína. Tabulky čokolády si zde nechávají vyrábět podle vlastních receptur, jako například čokoládu s lanýžovým olejem nebo s plátky sušených chilli papriček. Sýry nejen z Appenzellu můžete ochutnat a nakoupit v Chäs Sutter, který vedou milí manželé. Obchůdek Blacke Chröner je poklad nacpaný k prasknutí specialitami nejen z regionu. Mají tu takové věci jako směs sušených barevných květů do salátu, balzamikový ocet s vánočním kořením a bezem, celé sušené hrušky, domácí malinové bonbony, rozmarýnový med nebo punče vyráběné jeptiškami

v nedalekém Jakobsbadu. Za těmi se ale můžete vypravit a nakoupit přímo v jejich obchodě Klosterapotheke v klášteře. Mají neskutečný výběr punčů (mě zaujal pomerančovo-zázvorový), marmelád (skvostná byla dýňovo-pomerančová s kořením) nebo kapučínové sušenky Kapuzinerli. Všechno si vyrábějí samy a Sestře Dorothee jsem dokonce směla nahlédnout pod ruce, když zrovna stáčela do sklenic vanilkový sirup. V obchodě Brander Hermann s domácími potřebami si můžete koupit rakletovač, nádobu na fondue, nože Victorinox nebo třeba šmrncovní ptačí budky.

Co se tu dá ještě dělat

V létě chodte (některé luční stezky se doporučuje absolvovat naboso!), objevujte horská plesa, svezte se na bobové dráze, zaskotačte si v lanovém parku Seilpark Jakobsbad, pomozte při kosení louky a za odměnu si vychutnejte selskou svačtinu, navštivte horskou salaš s výrobou sýra nebo se vyspěte na seně (spacáky s sebou!). V zimě se tu dá lyžovat, běhat na lyžích i chodit na sněžnicích. V kteroukoli roční dobu se můžete naložit do slatinné koupele. Já jsem se za poblíkávání svičky „rochnila“ ve vaně s minerální vodou a výtažky z kopřiv a kapradí, ale vychutnat si lze rovněž koupel pomerančovo-vanilkovou nebo vanu pro dva s růžovou koupelí a šampaňským.

Na přelomu srpna a září můžete zažít Alpabfahrt, což je slavnostní průvod krav vracejících se z horských pastvin. Samozřejmě za doprovodu a jódlování sedláků v typických krojích s kloboučkem, červenou vestičkou, žlutými kalhotami a náušnicí v uchu. Následně se tu koná Viehschau, což je přehlídka krav. Bližší informace o termínech vám poskytnou místní turistické informační kanceláře. Nám se úplnou náhodou podařilo trefit se do dne, kdy se konala dražba krav určených na porážku. Bučící stádo na náměstí v centru nepotkáte každý den. Appenzell vás prostě nepřestane překvapovat. Stejně jako místní počasí. Zatímco ráno se začátkem listopadu probudíte do šedivého upršeného dne, v poledne si vychutnáte první letošní nadílku sněhu a odpoledne klidně budete chytat sluneční paprsky.

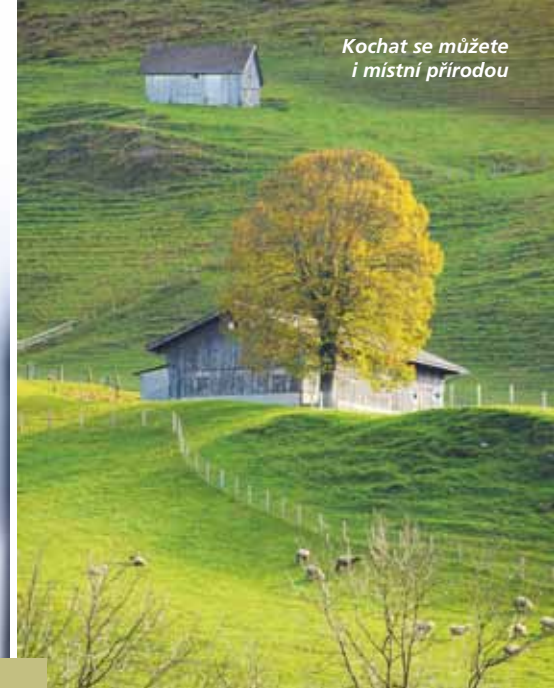
Dražba krav je zážitek pro všechny přítomné



Marinované octy s vánoční příchutí



Kochat se můžete i místní přírodou



Štrúdly plněné sušenými hruškami



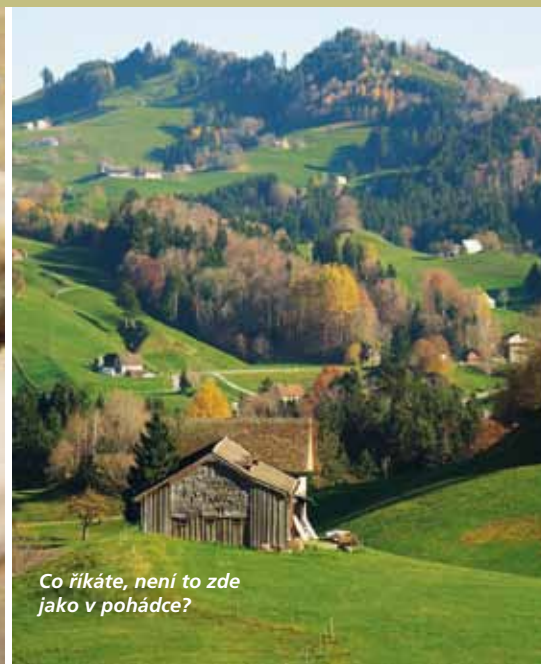
Appenzell vás nepřestane překvapovat. Stejně jako místní počasí. Ráno se probudíte do upršeného dne, v poledne si vychutnáte nadílku sněhu a odpoledne chytáte sluneční paprsky.



Jeptišky mě nechaly nakouknout do své kuchyně



Enciánový kořen je jednou z tajných přísad likéru Appenzeller Bitter



Co říkáte, není to zde jako v pohádce?



Chäs-Schoope chutná stejně tak dobře jako vypadá