



Regionaler Mehrwert sicht- und erlebbar machen

Ende 2020 konnte das Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) Appenzell Innerrhoden erfolgreich abgeschlossen werden. Das vielschichtige Gesamtprojekt war in mehrere Teilprojekte gesplittet, davon vier Bauprojekte, zwei in Alpkäsereien und je eines in einer Talkäserei und einer Molkerei. In der Sparte Nischenproduktion konnte unter anderem ein Anbauversuch im Ackerbau gefördert werden und es wurde in eine verbesserte Infrastruktur zur Weiterverarbeitung der gewonnenen Bergkräuter und des Appenzeller Obsts investiert. Auf einem Einzelbetrieb wurde in die Betriebsdiversifizierung investiert. Unter der Dachmarke «Öserix» werden landwirtschaftliche Produkte vermarktet und so den Konsumentinnen und Konsumenten der Mehrwert eines lokal produzierten und veredelten Produktes aufgezeigt.

«Öserix» hat sich zum Ziel gesetzt, die Entstehung regionaler Lebensmittel sicht- und erlebbar zu machen. Die Dachmarke Öserix hat zwei Standbeine. Als erstes Standbein vermarktet der Verein «Öserix vom Appezölle Buur» Produkte direkt ab Hof. Die «Öserix» Geschenkkörbe und -taschen sind mit vielfältigen Produkten von Innerrhoder Betrieben gefüllt; mit Nudeln und Konfitüren, Alpkäse, Wurst, süßem Gebäck oder auch mit Bschorle, dem Erfrischungsgetränk aus Oberegger Obst. Der während der Umsetzungsphase gegründete Verein vermarktet die Hofprodukte in dieser Form erfolgreich in seinem Laden am Landsgemeindeplatz in Appenzell und online [im Öserix-Shop](#). Als zweites Standbein macht Öserix den Mehrwert von regional produzierten und verarbeiteten Pro-



Vielfältige Produkte von Innerrhoderbetrieben für die "Öserix"-Geschenkkörbe und -taschen.



Dank der Investitionen in den Käsekeller auf der Fählenalp konnten die Arbeitsabläufe deutlich optimiert werden.

dukten sichtbar. Als Konsument oder Konsumentin hat man damit die Möglichkeit, hinter die Kulissen zu schauen und die Verarbeitungsschritte der Nahrungsmittel zu verfolgen. Das Mehl für das Appenzeller Dinkelbrot vom Beck Böhli stammt von Landwirten und Landwirtinnen aus Appenzell und Umgebung. Bis das Mehl jedoch zu Brot verarbeitet werden kann, sind einige Arbeitsschritte notwendig. Dasselbe gilt für die Appenzeller Ziegen-Milch, das Obst von den Appenzeller Hochstamm-bäumen, sowie das Fleisch vom Appenzeller Beef, welches bei lokalen Produzenten und Unternehmen zu köstlichen Produkten verarbeitet wird. Genau diese regionale Herstellung möchte die Marketingplattform [Öserix](#) aufzeigen, denn diese ermöglicht kurze Produktionswege und garantiert, dass die Wertschöpfung bei den Produzenten und Produzentinnen und den



Blick in den umgebauten Käsekeller der Altenalp

Verarbeitungsbetrieben ankommt. Kurze Produktionswege stärken den Zusammenhalt zwischen der Landwirtschaft und den nachgelagerten Sektoren. Zudem erhalten so die einheimische Gastronomie und andere Verarbeiter wie das Bäckereigewerbe, usw., lokal hergestellte Spitzenprodukte für die Zubereitung regionaler Spezialitäten.

In den beiden Alpkäsereien der Altenalp und der Fählenalp wurde in einen Aus-, respektive Neubau des Käsekellers investiert. Dadurch konnten Arbeitsabläufe optimiert und die Käsequalität verbessert werden. In der Käserei der Appenzeller Ziegenprodukte AG wurde ein Erweiterungsbau realisiert. Dank neuer Produktionsräume konnte das Produktesortiment erweitert und die verarbeitete Menge der Ziegenmilch erhöht werden. Das erstrebenswerte Ziel der Investition ist vor allem die längerfristige Sicherung der Abnahme der Ziegenmilch lokaler Bauernbetriebe sowie der Erhalt der Appenzeller Ziege, einer ProSpecie-Rara-Rasse. Die Molkerei der Appenzeller Milch AG investierte in einen Pasteur. Ihr Erfolgsprodukt «gebrannte Appenzeller-Crème» kann dank

dieser Investition effizient auch in grösserer Menge produziert werden. Dank dem Pasteur konnten zwischenzeitlich einige neue Produkte wie das Ribelmais-Töpfli lanciert werden.

Die Betrieb Fuchs aus Schlatt bietet seit vielen Jahren Floristik-

Kurse an. Diese stellen einen agrotouristischen Nebenerwerb als Ergänzung zu ihrer Landwirtschaft dar. Die Nachfrage und das Interesse an den Kursen wurde immer grösser, die Infrastruktur genügte den Anforderungen nicht mehr. Mit dem erfolgreich realisierten Umbau des Kursgebäudes und der Sanitäranlagen wurde der Erfolg und die Freude am Nebenerwerb nachhaltig positiv beeinflusst.

Zu guter Letzt konnten mittels weiterer Teilprojekte des PRE innovative Konzepte in der Nischenproduktion unterstützt werden. Seit Jahren vergrösserte sich der Preisdruck auf die Obstproduktion so stark, dass immer mehr Landwirte ihr Obst verfaulen liessen, weil der Aufwand der Ernte den Erlös überstieg. Der Gedanke, dass das so nicht sein soll, trieb einen Oberegger Landwirt an, nach geeigneten Lösungen für dieses Dilemma zu suchen. Im Rahmen des PRE-Vorprojekts 2015 wurde die Brauerei



Die Ackerbaufläche im Milchwirtschaftskanton Appenzell Innerrhoden ist zwar bescheiden, hat sich aber positiv entwickelt. So wird jetzt auch Dinkel angebaut.



Locher in Appenzell für die Zusammenarbeit angefragt. Karl Locher und die Geschäftsführung waren sofort am Rohstoff Obst interessiert. Das Resultat des neuen, alkoholfreien Biermischgetränks «Bschorle» mit dem spritzigen und fruchtigen Geschmack begeisterte alle auf Anhieb. Die Interessengemeinschaft Appenzeller Obst wurde gegründet. Die IG zählt heute mehr als 200 Obstlieferanten. Mithilfe des PRE konnte in eine neue Waage investiert werden. Bis 2019 erfolgte die Obstanahme mittels Zählung der gelieferten Harasse. Durch diese grobe Handhabung war

es schwierig und aufwändig, das genaue Gewicht korrekt zu erfassen. Durch das neue System ist die Fehlerquelle klein und die Wägung korrekt und effizient. Nebst dem Obst konnte in weiteren Teilprojekten in den Anbau von Kräutern im Berggebiet sowie die Förderung des Ackerbaus investiert werden. Die Ackerbaufläche im Milchwirtschaftskanton Appenzell Innerrhoden ist zwar bescheiden, hat sich aber positiv entwickelt. So wurde unter anderem die Produktion und Vermarktung eines kaltgepressten Appenzeller Rapsöls vorangetrieben. ♦

Résumé

Fin 2020, le projet de développement régional (PDR) Appenzell Rhodes-Intérieures a été mené à terme avec succès. Ce projet global aux multiples facettes avait été subdivisé en plusieurs projets partiels, dont quatre projets de construction portant sur deux fromageries d'alpage, une fromagerie de plaine et une laiterie. Pour ce qui est de la production de niche, un essai dans le domaine des grandes cultures a notamment été encouragé et des investissements ont été réalisés dans une infrastructure améliorée pour la transformation des herbes aromatiques de montagne et des fruits appenzellois. Une exploitation individuelle a par ailleurs eu l'occasion d'effectuer des investissements dans la diversification. Les produits agricoles sont commercialisés sous la marque faïtière « Öserix », ce qui permet de montrer aux consommateurs la plus-value d'un produit qui a été obtenu et transformé localement.

Riassunto

A fine 2020 è stato concluso con successo il progetto di sviluppo regionale (PSR) Appenzello Interno. Si è trattato di un progetto globale complesso ripartito in diversi sottoprogetti, di cui quattro erano progetti di costruzione: due in caseifici alpestri e altri due rispettivamente in un caseificio nel fondo valle e in una latteria. Nel comparto della produzione di nicchia è stata sostenuta anche una prova di coltivazione in campicoltura e si è investito in una migliore infrastruttura per trasformare ulteriormente le erbe di montagna raccolte sul territorio e la frutta della regione. In un'azienda individuale ci si è concentrati sulla diversificazione. La commercializzazione di prodotti agricoli con il label mantello « Öserix » ha dimostrato ai consumatori il valore aggiunto di un prodotto ottenuto e trasformato a livello locale.

Text: Rahel Mettler, Leiterin Landwirtschaftsamt Appenzell Innerrhoden
rahel.mettler@lfd.ai.ch

Bilder: Rahel Mettler