

# Erwin Vogel als Alpbeizli-Führer

**53 AUSFLUGSZIELE** mit Verpflegungsmöglichkeiten auf Ostschweizer Alpen

**Der St.Galler Erwin Vogel hat einen Alpbeizli-Führer für die Kantone St.Gallen und Appenzell herausgegeben. Das überrascht manche, denn der frühere Konditor- und Confiseurmeister ist heute vor allem als Distriktmeister der Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» bekannt.**

Doch Erwin Vogel, der früher auch in der Kommunalpolitik eine Rolle spielte, ist ebenfalls ein passionierter Wanderer, erweist sich also auch im «Unruhestand» als höchst vielseitiger Mensch. Sein kleines «Vogel-Hüsli» in St. Antönien, wo der Pensionierte seine Ruhe neben der Unruhe durch die diversen zeitaufwändigen Tätigkeiten im Tiefland findet, hat in ihm die Liebe zur Bergwelt ausgelöst. «Das Schönste liegt ja bekanntlich so nah», sagt der Weltgereiste heute. So hat er freudig zugestimmt, als ihn der Werd & Weber-Verlag in Thun anfragte, ob er bereit sei, einen Ostschweizer Führer zu den besten «Alpbeizli» zu schaffen. So arbeitete er über Monate intensiv für diese Publikation. Dabei ging er rationell vor. Er verschickte den Alpbeizli-Wirten einen Fragebogen, bevor er sie aufsuchte, damit sich diese gut vorbereiten konnten.

## Gespräche mit den Sennen

In den hochgelegenen Gaststätten kam es zu höchst interessanten Begegnungen und Gesprächen, wie Vogel in einer Rückschau festhält. Er traf unter den Sennen auf Idealisten, welche bereit sind, jeden Tag ihren verantwortungsvollen und harten Job zu erfüllen. Er stiess in eine andere Welt vor und genoss dabei auch als Buchautor wie-



Foto: z.V.g.

Erwin Vogel auf der Alp Stralrüfi.

derum die heimische Bergwelt und die kulinarischen Angebote der Alpbeizli-Wirte. Natürlich stehen hier oft die vielgefragten «Äpler-Makkaronen» und «Chähörnli» im Vordergrund, und er hat nie in seinem Leben so viele gegessen wie beim Zusammenstellen des Buches.

## Übersichtlich

Entstanden ist ein sehr informatives und von Erwin Vogel selbst reich bebildertes Werk. Gezeigt werden in Bildern 53 Destinationen mit dem Alpgebäude, den Wirten beziehungsweise den Wirtefamilien, oft auch ein feines Menü und die In-

neneinrichtung. So sorgt das Buch sicher, den Alpsennen, welche während der Alpzeit auch für Speis und Trank für die Wanderer sorgen, die Wertschöpfung zu steigern. Sie helfen ja mit ihrer Bewirtschaftung, die Alpen zu hegen und zu pflegen. Ohne sie würden die schönsten Landstriche veröden und verwildern, wie Vogel festhält.

## Mit allen wichtigen Angaben

In kurzen Abschnitten werden die Alpen und das Angebot der Küche beschrieben. Selbstverständlich sind auch die Öffnungszeiten, die Übernachtungsmöglichkeiten, die

Koordinaten und die Erreichbarkeit (zu Fuss, mit dem Auto oder mit der Sesselbahn) angegeben. Manche Alp-Gaststätten sind mit dem Auto bis vors Gebäude erreichbar, andere bedingen einen Marsch bis zu mehreren Stunden. Natürlich fehlen auch Angaben über weitere Wandermöglichkeiten in der Umgebung der Alp-Beizli nicht. Gegliedert sind die Beschreibungen der Lokale geographisch. Es findet sich je ein Kapitel über die Regionen Amden/Walenstadtberg, Rheintal/St.Galler Oberland, Flumserberg/Pizolgebiet, Toggenburg, Appenzell und Gaster/Speer/Atzmännig. we