

ALPBEIZ: Bei Landwirt Fritz Ammann gibts regionale Speisen und eine spannende Geschichte

Der Landwirt und der wilde Mann

Landwirt Fritz Ammann führt auf der Alp Selun oberhalb von Alt St. Johann SG eine Alpbeiz. «Wildmannli» heisst sie. Hinter dem Namen verbirgt sich eine spannende Geschichte. Ebenso wie hinter seinem Betrieb.

JULIA SPAHR

Zu Fritz Ammann auf die Alp Selun gelangt man zwar auch mit dem Auto, zu Fuss oder per Velo, besonders abenteuerlich ist die Auffahrt aber mit der Holzkisten-Seilbahn. Mit ihr fliegt man geradezu von Alt St. Johann SG hoch auf die Alp. Dort erwartet einen das Alpbeizli Wildmannli. Fritz Ammann hat gerade seine Gäste bekocht und ihnen Schnitzel mit gemischtem Salat, Bratwurst mit Pommes frites, Wurstsalat und eine Portion «einheimischen Käse» (wie es auf der Karte heisst) gebracht. Alles aus Schweizer Zutaten und mög-



Der Wirt Fritz Ammann vor seinem Alprestaurant «Wildmannli». (Bilder: Julia Spahr)



Das Restaurant ist in die Toggenburger Landschaft eingebettet.



Mit dem Bähnli hochfliegen.

steht darunter. «Das Bild habe ich aus dem Archiv in St. Gallen», sagt Ammann und fährt mit der Geschichte des Wildmannlis fort. «Als sie es hier gefunden haben, merkten sie, dass es weder hören noch sprechen konnte. Deshalb haben sie es nach dem Fundort, nach dieser Alp, benannt.» Die Gemeinde Nesslau habe dann für es sorgen müssen. «Es war wirklich wild, und manchmal mussten sie es in einen Käfig sperren», sagt Ammann. Eines Tages sei ein feiner Herr im Anzug gekommen. «Und das Mannli hat ihm ins Gesicht gespuckt.» Man habe daraufhin gemutmasst, dass der Herr sein Vater gewesen sei, der es aus Scham über die Stumm- und Taubheit des Kindes ausgesetzt gehabt habe. Beweisen konnte das aber niemand, und schliesslich sei das Mannli in Nesslau gestorben. Ammann scheint von der Geschichte beeindruckt zu sein.

Von der BG zur Beiz

Nicht ganz so aussergewöhnlich wie das Leben des Wildmannlis war bisher jenes von Fritz Ammann. Und doch hat auch er einiges erlebt und musste sich und seinen Betrieb verändern.

Er ist in Starckenbach SG auf einem Milchbetrieb aufgewachsen. Danach hat er Landwirt gelernt und ist vor über 32 Jahren das erste Mal mit den Kühen auf die Alp Selun gegangen. Damals hat er gemolken, die Milch zentrifugiert und den Rahm verkauft. Das lief aber immer schlechter. 1995 hat er zusammen mit seinen Brüdern eine Betriebsgemeinschaft gegründet und einen Hof von mütterlicher Seite in Stein SG da-

zugenommen. Nebst der Milchproduktion hatten sie Aufzuchtverträge. Vor vier Jahren haben Ammann und seine Brüder die BG wieder aufgelöst, und er hat die Aufzucht übernommen. Heute hat er 17 bis 22 Tiere, die als abgetränkte Kälber kommen und wenn sie tragen wieder gehen. Im Tal hat Ammann einen 10-Hektaren-Betrieb. Das Land nutzt er ausschliesslich für den Futterbau der Tiere. Im Sommer ist er mit ihnen auf der Alp und muss nur zum Heuen hin und wieder runter.

Seit dem Jahr 2000 führt er die Alpbeiz. Mittlerweile macht sie einen Drittel seines Einkommens aus. Er bewirbt von Juni bis Ende September Gäste. Im Sommer sind es vor allem Wanderer, die auf verschiedenen Touren durch die Toggenburger Gegend bei ihm vorbeikommen. Im Herbst auch Vereine, die sein Massenlager nutzen und von seinen Älplermagronen essen. Die Arbeit auf der Alp gefällt ihm. «Die meisten Leute sind freundlich, und der Kontakt zu ihnen ist schön», erzählt er.

Sattler, Bauer, Koch

Im Winter arbeitet er nebst dem Betrieb als Sattler. Er macht auf Bestellung Glocken- und andere Gurten. Wie das Kochen hat er sich das Sattlern selber angeeignet. Als Bauer, Sattler und Koch will er weitermachen bis zur Pensionierung. «Dann schaue ich, wie es weitergehen wird.» Daran scheint er aber noch nicht denken zu wollen. Vorerst bewirbt er lieber seine Gäste im Gebiet des wilden Mannlis.

www.wildmannli.ch

MEHR ALPBEIZLI



Der Weber-Verlag, Thun, hat verschiedene Alpbeizli-Führer zu unterschiedlichen Regionen der Schweiz herausgegeben. Im neuesten findet man 307 Alprestaurants in der Romandie. jul

Alpbeizli-Führer, Weber-Verlag, Thun, 2018. 452 Seiten, ca. 39 Franken.

lichst aus der Region, steht auf der Speisekarte.

Das wilde Mannli

Danach setzt Ammann sich an einen der langen Holztsche unter den Sonnenschirm. Der bald 60-Jährige hat die Kochschürze noch umgebunden, als

er zu erzählen beginnt über sein Leben und über das Wildmannli, nachdem er sein Restaurant benannt hat.

«Jemand hat das Wildmannli hier ausgesetzt. Und es hat einen Sommer lang hier oben gelebt. Gleich dort hinten in der Höhle hat es geschlafen. Die Bauern

RÄTSEL

Stadt im Norden von Pakistan	Öffnung des Zugangs	Heiliger der kath. Kirche	abscheuerregend	Insel-europäer	Aus-schneidewerkzeug	Hinter-hältigkeiten	Substanz der Gene (engl.)	schlitteln
unendlich langer Zeitraum	2				Wortteil: hören, Gehör			Schlitten-gleit-eisen
Bedeutung		Gebäck aus Hefeteig						
Regierungs-sitz von Bolivien	ange-trunken reden		6		enthalt-same Menschen	engl.: Kuchen		
		ge-dehnter Vokal		ugs.: aufge-weckt (auf...)			9	Initialen Lind-en-bergs
un-korrekt	Initialen des Skistas Gut	chin. Schau-spieler (Jackie)		dt. TV-Sender (Abk.)	Kauf-interes-sent	Abk.: Unter-geschoss		ehem. Fünf-peselen-stück
		hebr. Frauen-name						senkrecht
	franz.: unser(e)	Gebirgs-pfad				grober Mantel-stoff		Ver-sehen, Fehl-schluss
böse, übel	Pedal	die Nase betref-fend			7	Hunde-name		
Lehns-arbeit			8	grössere Gruppe	Adjektiv			
Dach-boden	chinese-sche Dynastie	Saatgut				brit. Schau-spieler (Peter) †		Initialen Rindlis-bachers
				Ort in der Surselva	Teil eines Buches			
		alt-griech. Königs-tochter		dumm			5	ein Milch-produkt
hoher Fabrik-kamin		griech. Vorsilbe: gross				engl.: Rand, Kante		Mass der Ge-schwin-digkeit
	3			Frage-wort	Abk.: Ess-löffel			Vor-schlag
schweiz. Gross-städter		ehem. deutsche Währung (Abk.)		Wild-dieb				Teil von akadem. Titel (Abk.)
Pein-lich-keit	intell-igenz-schwach				weiden			int. Auto-Z.: Neu-seeland
				alt-röm. Silber-münze				

	6	5		1		3	4	
2				6		9		1
7					2			8
	2						7	
1		9					2	4
	3							9
3					6			7
6				4		8		9
	9	7		3		4	1	

PREISRÄTSEL



Diese Woche zu gewinnen: 3 x Taschenmesser «Super Tinker» von Victorinox. Mit 14 Funktionen; im Wert von

29 Franken. Senden Sie das Lösungswort bis Donnerstag, 23. August, an verlag@schweizerbauer.ch, Stichwort «Kreuzworträtsel» (+Lösungswort), oder an «Schweizer Bauer», Stichwort «Kreuzworträtsel», Dammweg 9, 3001 Bern. Vergessen Sie die Absenderangabe nicht!

VICTORINOX

REKLAME

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Geschnetzeltes Braumeisterart

für 4 Personen

- 300 g Schweinsgeschnetzeltes
- 300 g Pouletgeschnetzeltes
- 4 EL Öl
- 2 Stk. Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 4 Stk. Essiggurken, in Streifen geschnitten
- 1 Stk. Peperoni, in Streifen geschnitten
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Weizenbier
- 0.5 dl Orangensaft
- 1.8 dl Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

- Zwiebeln in Öl glasig braten, Geschnetzeltes dazugeben, kurz anbraten. Peperoni und Essiggurken dazugeben und mitbraten.
- Mit Weisswein und Bier ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Orangensaft abschmecken. Flüssigkeit etwas einduzieren.
- Sauerrahm dazugeben, mit Muskatnuss abschmecken.

Weitere Rezepte finden Sie auf <http://www.volg.ch/rezepte/>

Zubereitung: 30 Min.

frisch und freundlich **Volg**

www.volg.ch