



Festschrift zum Jubiläum

110 Jahre Familientradition Lanker
25 Jahre Dritte Generation Linde Teufen

Impressum

Projektleitung

Koller Werbung, Appenzell

Autor

Samuel Fitzli

Gestaltung

Andrea Mathis

Rezepte

Hans-Jakob Lanker

Druck

Appenzeller Medienhaus, Herisau

Erschienen am 7. August 2011 zum Jubiläumsfest
des Hotels zur Linde in Teufen

Vergelt's Gott

Wir bedanken uns bei allen Personen, die mit ihren Informationen und ihren eigenen Erfahrungen zu diesem Jubiläumswerk beigetragen haben. Sie geben diesem Büchlein mit ihren individuellen Eindrücken eine ganz persönliche Note.

Es sind dies vor allem René Bieri, Walter Grob, Werner Holderegger, Lilly Lanker-Müller, Rosmarie Nüesch-Gautschi, Jürg Rechsteiner, Walter Suhner, Christian Tanner und Sebastian Zähler.

Ferner bedanken wir uns bei allen Gästen, welche zu einem kurzen Statement aus Gästesicht bereit waren und diese Jubiläumsschrift damit bereichern.

	Eine Erfolgsgeschichte	2
	Unsere ‹Linde›	3
01	Historisches	
	Von ‹Tiuffen› bis zur Appenzeller Strassenbahn	6
	1901 - Beginn einer jahrhundertelangen Familientradition	15
	Emil Lankers Erbe lebt weiter	20
	Schwieriger Beginn und grosser Umbau	24
	Die ‹Linde› in der dritten Generation	27
	Gestern & Heute	32
02	Hotel zur Linde 2011	
	Das kleine Parkhotel mit gastlicher Tradition	36
03	Tradition der Gastfreundschaft	
	Gäste	40
	Spezielle Anlässe	48
	Militär	50
	Musikalische Wertschätzung und Beziehungen	52
04	Feines aus der Linden-Küche	
	«Hansjogg's Marroni-Söppli»	56
	Bärlauchcrème-Süppchen mit Rauchlachsstreifen	57
	Saftplätzli vom Rindshohrückenfilet an Appenzeller Biersauce	58
	Pouardenbrust «Hansjogg» an rassisger Senf-Sauce	59
	Entrecôte Double «Tilleul»	60
	Appenzeller Vintage Sabayon mit marinierten Saison-Beeren	61
	Biberfladen-Parfait	62
	Geschmorte Birne mit Dörripflaumen und Sternanis-Glace	63
05	Partner	66
06	Quellen	76



Eine Erfolgsgeschichte

Das hätte sich Emil Lanker 1901 beim Erwerb auch nicht denken lassen, dass die «Linde» 110 Jahre später mehr denn je in voller Pracht erblüht. Das Hotel zur Linde ist heute Treffpunkt für gesellige und gesellschaftliche Anlässe für Gäste aus Nah und Fern. Der angebaute Lindensaal mit seiner idealen Grösse ist hervorragend geeignet für Unterhaltungsanlässe, für öffentliche Versammlungen und Empfänge wie auch für Theateraufführungen. Ein Grossteil des gesellschaftlichen Lebens von Teufen spielt sich im Lindensaal ab.

Vor 25 Jahren hat die dritte Generation mit Hans-Jakob und Julia Lanker-Popp das Ruder übernommen. Keine leichte Aufgabe, in die von den Eltern und Schwiegereltern hinterlassenen grossen Spuren zu treten.

Hans-Jakob und Julia Lanker-Popp haben diese Herausforderung angenommen und den Betrieb mit grossem Einsatz zu dem geführt, was er heute ist: Weit herum bekannt und beliebt, sei es für eine Hochzeitsfeier, ein Festessen, ein Vesperplättli oder einfach zum Verweilen in einer gemütlichen Runde. Hans-Jakob Lanker mit seiner Crew und einer feinen, abwechslungsreichen Küche und Julia Lanker-Popp mit ihrer sprichwörtlichen Gastfreundlichkeit – diese Kombination ist die Rezeptur für den Erfolg und die Bekanntheit unserer «Linde».

Die Gemeinde Teufen – als Eigentümerin des angebauten Lindensaals – freut sich, auf innovative und initiative Partner zählen zu dürfen. Das gutnachbarliche Verhältnis ist seit 1988 geprägt von gegenseitiger Wertschätzung und einer erfolgreichen Zusammenarbeit.

Der Gemeinderat Teufen freut sich, wenn die «Linde» weiterhin in vollem «Blust» steht und wünscht Hans-Jakob und Julia Lanker-Popp sowie der ebenfalls für diesen Berufszweig interessierten vierten Generation weiterhin gutes Gelingen und viel Freude.

Walter Grob, Gemeindepräsident Teufen

Unsere ‹Linde›

Liebe Leserin, lieber Leser,
liebe Gäste, liebe Freunde,
liebe Teufener und Appenzellerinnen

Vor 25 Jahren durften wir das Hotel zur Linde übernehmen und damit eine lange Familientradition in dritter Generation weiterführen. Seit nunmehr 110 Jahren gehören die ‹Linde› und die Familie Lanker zusammen, denn am 1. Januar 1901 übernahm Emil Lanker das Gasthaus. Seither erlebte unsere Familie zusammen mit den Gästen viele schöne Stunden und spezielle Ereignisse in der ‹Linde›. Auf diese möchten wir gerne zurückblicken und Ihnen die Geschichte der ‹Linde›, der Gemeinde Teufen und nicht zuletzt unserer Familie etwas näher bringen. Mit viel Freude und Stolz präsentieren wir Ihnen diese Festschrift als Dankeschön an alle Gäste.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen kurzen Abriss der Geschichte des Appenzellerlandes, der Gemeinde Teufen und des Gasthofs Linde aus der Zeit vor der Übernahme durch Emil Lanker. Lassen Sie sich danach von interessanten Zeitdokumenten überraschen und erfahren Sie mehr über unsere Familiengeschichte rund um das Hotel zur Linde. Den wichtigsten Personen, unseren Gästen, ist ein weiteres Kapitel gewidmet. Wir haben unsere Gästebücher durchstöbert und einige spezielle Einträge für Sie ausgewählt. Unsere Gäste berichten in diesem Teil aber auch über ihre Erinnerungen und persönlichen Eindrücke rund um die ‹Linde›. Zu guter Letzt erwartet Sie ein weiteres Highlight: Wir öffnen unser Kochbuch und verraten Ihnen einige Rezepte aus der Linden-Küche.

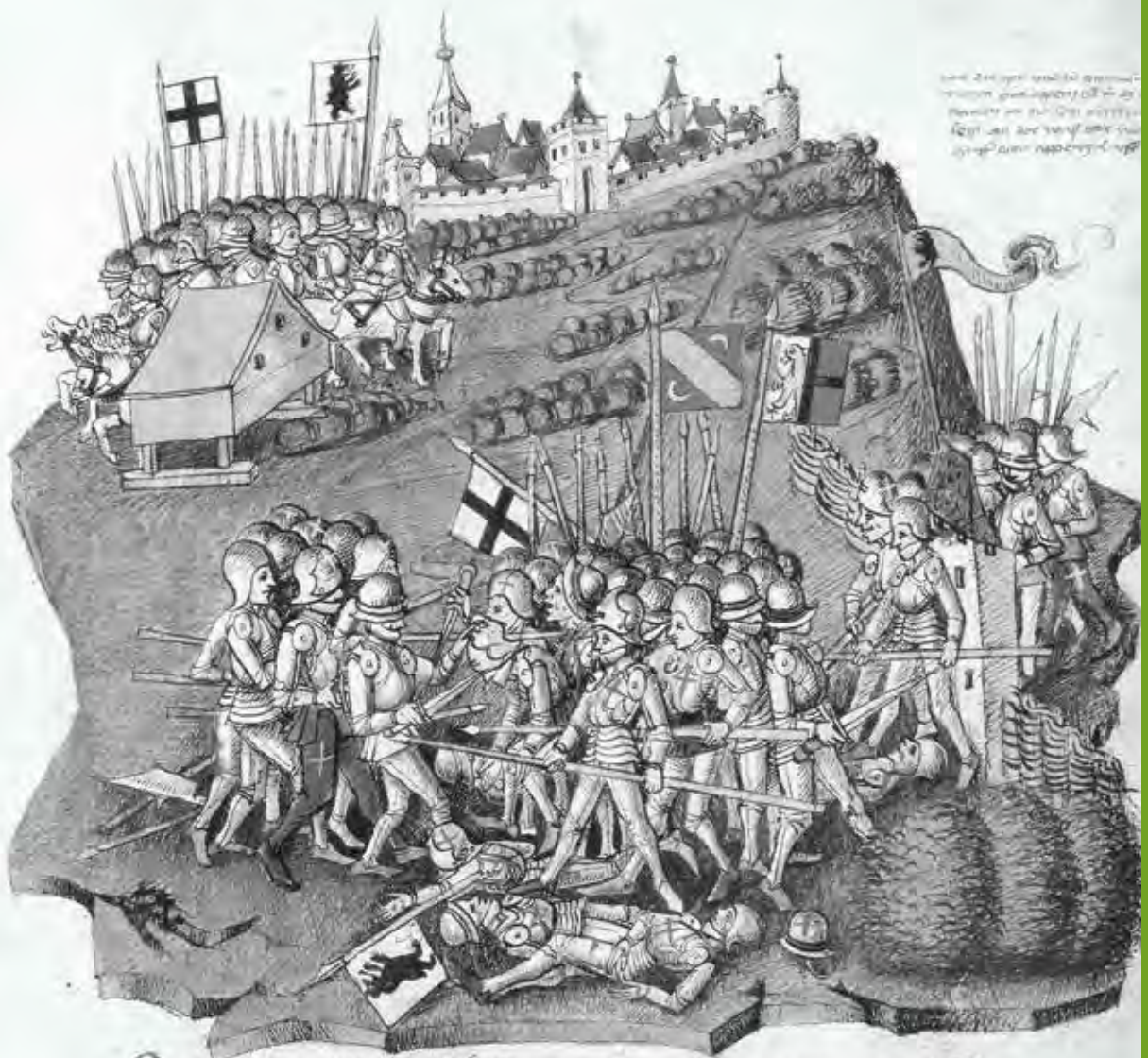
Nun wünschen wir Ihnen viel Freude bei der Lektüre und hoffen auf ein baldiges Wiedersehen im Hotel zur Linde.

Hans-Jakob und Julia Lanker-Popp



Historisches

01



Wieder auff rind die Stett mit macht gan appenzell zünd
 So vor das die stett mit macht zugen gan
 Appenzell des vorrent gut gefallen von
 Den syden zu geluffen uff appenzeller teil
 Vnd als die Stett hore zierhent fur damit
 gellen in zem Spüher wol mit fünf tufing

Von «Tiuffen» bis zur
 Appenzeller Strassenbahn

Das Hotel zur Linde blickt auf eine lange Tradition zurück. Das erste Gebäude am heutigen Standort entstand um 1600. Aus dieser Zeit stammt auch die Linde im Garten des Hotels, wahrscheinlich einer der ältesten Bäume unserer Region. Seither gehört das Haus zu Teufen und schreibt die Geschichte der Gemeinde mit.

Geschichte der Gemeinde Teufen

Zum ersten Mal wird Teufen 1272 als «Tiuffen» in einem Dokument erwähnt. Im Jahr 1296 wird Teufen als «ampt ze tüfen» aufgeführt. Während zu dieser Zeit die Gemeinde nur fünf Höfe zählte, wurde die Siedlung dann im 14. Jahrhundert durch das Kloster St.Gallen stark ausgebaut.

Unter dem Abt von St.Gallen

Zu Beginn des 14. Jahrhunderts zahlten die Teufener ihre Steuern an den Abt und den Kaiser. Doch 1345 musste Kaiser Ludwig der Bayer aus Geldnot verschiedene Gebiete dem Fürstabt von St.Gallen verpfänden, darunter auch Teufen und andere Appenzellische Gebiete. Fortan flossen die kompletten Steuern aus Teufen an das Kloster St.Gallen.

1377 gestattete Abt Georg von Wildenstein den Appenzeller Landleuten, dem «Schwäbischen Städtebund» beizutreten, welcher kurz darauf die vier «Ländlein und Täler» Appenzell, Hundwil, Urnäsch und Teufen aufnahm und sie der Obhut von Konstanz und St.Gallen anvertraute. Ein Jahr später, am 22. Mai 1378, gab der Städtebund den Appenzellern eine Art Verfassung, welche sie dazu aufforderte, dreizehn Vorsteher aus ihren Reihen zu wählen. Diese sollten für eine gleichmässige und gerechte Verteilung der Steuern und Abgaben sorgen. Nach Ansicht verschiedener Historiker stellt diese Vereinbarung den Ursprung der Landsgemeinde dar.



Die Gemeinde Teufen besass 1377 beim Beitritt zum «Schwäbischen Städtebund» noch kein eigenes Siegel und verpflichtete sich daher unter dem Siegel von Appenzell. Dieses zeigte einen auf allen Vieren gehenden Bären in einem durch Rauten geteilten Feld, in denen Bienen abgebildet waren. Das heutige Gemeindewappen von Teufen erinnert immer noch an diese Zeit. Der Bär im Appenzeller Siegel erhob sich erst zur Zeit der Freiheitskriege und findet sich zum ersten Mal in aufrechter und stolzer Haltung 1403 im Friedensvertrag nach der Schlacht bei der Vögelinsegg.

Appenzeller Freiheitskriege

Um 1400 wollte Abt Kuno von St.Gallen vergessene Pflichten und Abgaben wieder einführen, was zu Widerstand von Seiten der Stadt St.Gallen und den Appenzellern führte. Zu Beginn hielten die Städter zu ihren Verbündeten aus dem Appenzellerland und versuchten, mit dem Abt zu verhandeln. Doch am 21. Dezember 1402 fällten sie einen Entscheid für den Abt und gegen die Appenzeller. Sie verliessen den «Schwäbischen Städtebund» und verboten den Appenzellern, ohne die Einwilligung des Abtes neue Bündnisse zu schliessen. Daraufhin schlossen sich die Appenzeller zusammen und fanden mit Schwyz einen Verbündeten, der sie in der Folge unterstützte.

Am 15. Mai 1403 kam es unterhalb der Vögelinsegg zur ersten blutigen Auseinandersetzung. Den Appenzellern gelang es, die Truppen des Abtes und der Städter empfindlich zu schlagen und sie von ihren Ländereien fernzuhalten. Der folgende Waffenstillstand hielt nur während der vereinbarten Dauer von einem Jahr. Hernach kam es wieder zu verschiedenen Angriffen auf beiden Seiten, auch rund um die Gemeinde Teufen.

Am 23. April 1404 unterzeichneten die Städter und die Appenzeller einen Friedensvertrag, welcher die beiden Parteien wieder näher zusammen bringen sollte. Der Konflikt mit dem Abt war hingegen noch nicht beigelegt. So kam es am 17. Juni 1405 zur Schlacht am Stoss. Auch hier konnten die Appenzeller den Abt und seine Verbündeten aus Österreich zurückdrängen. Dies war der Start für den Aufstieg der Appenzeller Landleute. Sie gründeten den «Bund ob dem See», welcher das Thurgau, das Rheintal und das Vorarlberg umfasste. Zu dieser Zeit bedeutete es frei zu sein, wenn man ein Appenzeller war. Deshalb wollten alle Bauern aus der gesamten Region dem Bund beitreten.

Diese Phase endete 1408 aber bereits wieder. Damals gelang es der Ritterschaft, die Appenzeller bei der Belagerung von Bregenz zu schlagen und sie wieder in die Berge zurückzudrängen. Es folgten einige Jahre des Aufstandes gegen erneute Abgaben, von welchen sich die Appenzeller erst 1566 endgültig loskaufen konnten. In dieser Zeit näherten sich die Appenzeller immer mehr der Eidgenossenschaft. 1411 war man ein zugewandter und ab 1513 ein gleichberechtigter Stand der Eidgenossenschaft.

Reformation

Im 15. Jahrhundert wurde der Wunsch nach einem eigenen Gotteshaus in Teufen immer grösser. Nach einigen erfolglosen Versuchen in den Jahren zuvor bewilligte Abt Ulrich VIII. am 26. Juli 1479 endlich den Bau einer eigenständigen Kirche. Doch schon wenige Jahre später löste man sich vom St.Galler Abt, denn bereits der dritte Leutpriester, Jakob Schurtanner, rief am 8. Oktober 1523 die Reformation aus und bat seinen Freund Vadian, den Bürgermeister von St.Gallen, dies dem Reformator Zwingli mitzuteilen. Zwingli wiederum lobte Schurtanner in einem Brief «als den Wegmacher und Führer der Reformation im Lande Appenzell» (Schefer, Johannes: Geschichte der Gemeinde Teufen. Teufen 1949, S. 29). Da die Reformation im Appenzellerland in vollem Gange war, wurde auf den 7. August 1524 eine Landsgemeinde einberufen. Dabei beschloss man, dass sich jede Gemeinde gesondert für oder gegen den neuen Glauben entscheiden soll, jedoch ohne einen persönlichen Meinungszwang. Niemand sollte zu einem Glauben gezwungen werden.

Landteilung

Etwa ein halbes Jahrhundert lebten die Alt- und Neugläubigen friedlich nebeneinander. Doch allmählich setzte eine Art Gegenreformation ein, in der sich die Altgläubigen gegen den neuen Glauben wehrten und diesen auch bekämpften. Diese Auseinandersetzung gipfelte 1597 in der Aufteilung des Appenzellerlandes in äussere und innere Rhoden. Der Teilungsbrief des Eidgenössischen Schiedsrichters wurde von den äusseren Rhoden an einer ausserordentlichen Landsgemeinde in Teufen angenommen. Zu dieser Zeit umfasste Teufen 1400 bis 1800 Einwohner, wobei im Jahre 1629 eine Pest-Epidemie die Hälfte der Gemeindebevölkerung auslöschte.

Um 1600 entstand das erste Gebäude am heutigen Linden-Standort.

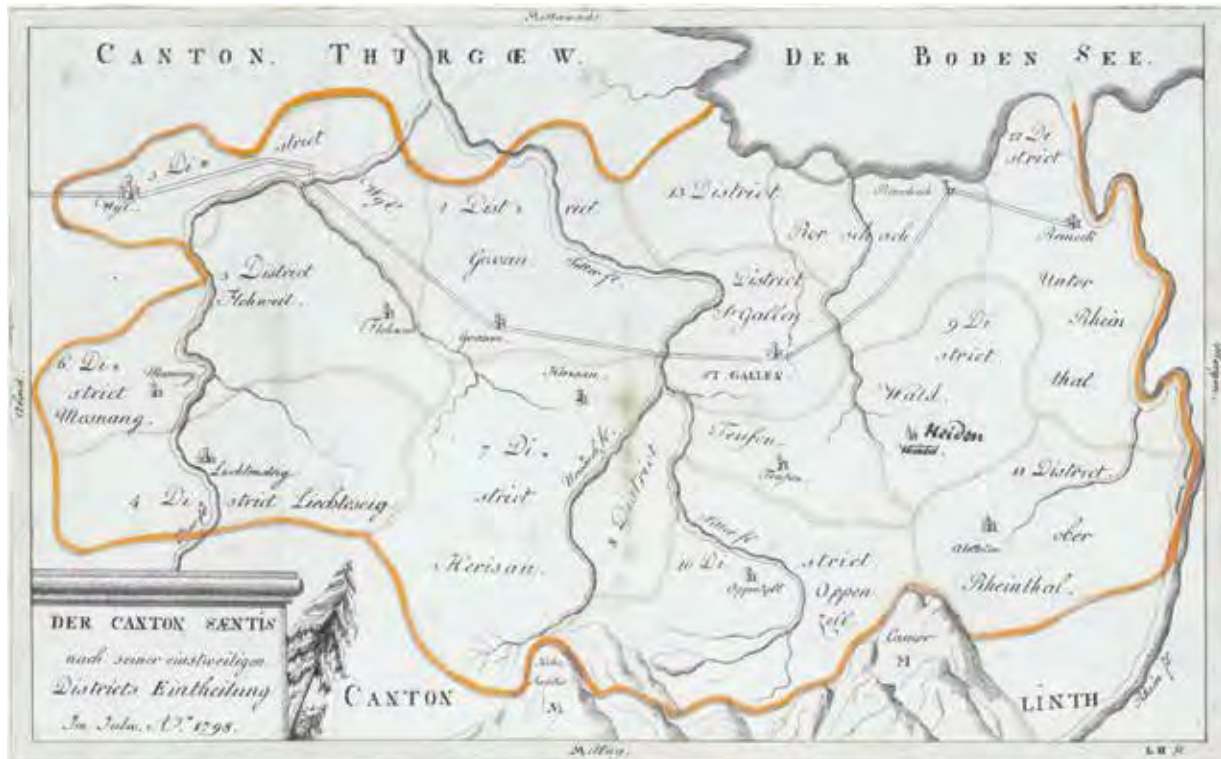
Ausserrhoden und Teufen in Aufruhr

Am 20. November 1732 kam es im Hörli Teufen erneut zu einer ausserordentlichen Landsgemeinde. Die Stadt St.Gallen führte Durchgangszölle ein und erhielt vom Eidgenössischen Schiedsgericht auch das Recht dazu. Appenzell Ausserrhoden war in zwei Lager geteilt: Die «Harten», welche den Entscheid bekämpften und die «Linden», wobei die Gemeinde Teufen die «Harten» unterstützte. Die Differenzen der beiden Gruppen waren so gross, dass sich Ausserrhoden nach dieser Landsgemeinde faktisch in zwei Gebiete teilte. Die «Linden» Gemeinden mit dem Hauptort Trogen lagen vor der Sitter und die «Harten» Gemeinden, mit dem Hauptort Herisau, hinter der Sitter.

An der Landsgemeinde in Hundwil von 1733 setzten sich die «Harten» durch. Das allmähliche Nachgeben, vor allem der «Linden», wendete damals eine erneute Landteilung gerade noch ab.

Die Gemeinde Teufen kam im 18. Jahrhundert nicht zur Ruhe. Am 15. Dezember 1734 kam es zum Clinch zwischen dem Dorfpfarrer Bartolome Zuberbühler und einigen Bürgern. Der Pfarrer verurteilte die französische Söldnerwerbung und deren Unterstützung durch verschiedene Teufener. Zur Schlichtung dieses Streits sollte eigentlich eine Landsgemeinde einberufen werden, doch der Grosse Rat in Trogen entschied sich für ein Strafgericht. Dieses bestrafte unbescholtene Bürger, welche auf der Seite des Pfarrers standen, zu hohen Bussen und sogar Gefängnis. Den Pfarrer selbst wies man an, das Land zu verlassen. Daraufhin wanderte er 1737 mit 99 Anhängern nach Carolina in Nordamerika aus.

Das älteste noch erhaltene Dokument über das Linden-Gebäude stammt aus dem Jahr 1795, als das Haus den Besitzer wechselte. Es beschreibt die «Linde» als typisches Appenzeller Bauernhaus mit einem Wohnhaus und angebautem Stall.



Die Baumeisterfamilie Grubenmann

Das 18. Jahrhundert brachte neben den vielen Unruhen auch eine der bekanntesten Teufener Familien hervor: Die Baumeister Grubenmann, welche zu den bedeutendsten Architekten in der Ostschweiz gehörten. Damals wurde den Reformierten erlaubt, eigene Gotteshäuser zu bauen, was zu einem regelrechten Kirchenbau-Boom führte. Aber auch die Einführung eines Postdienstes spielte für den Erfolg der Grubenmanns eine wichtige Rolle. Die Wege mussten dafür verbessert und neue Brücken erstellt werden. Die drei Brüder Jakob, Johannes und Hans Ulrich Grubenmann nutzten dafür ihre guten Kenntnisse über den Baustoff Holz. Ihre Konstruktionen zum Überbrücken grosser Spannweiten beim Bau von Brücken und Dachstühlen werden auch heute noch bewundert. Insgesamt erstellten die Grubenmanns ein Dutzend Holzbrücken, über 50 Kirchen und zahlreiche Bürgerhäuser. Als eines der letzten Werke baute Hans Ulrich Grubenmann zwischen 1776 und 1778 die stattliche Dorfkirche in Teufen.



Unter Frankreich zum Zentralstaat

1789 brach im benachbarten Frankreich die Revolution aus, welche das Appenzellerland jedoch erst einige Jahre später tangierte. Am 21. Januar 1798 kam es im Hörli zu einer weiteren ausserordentlichen Landsgemeinde. Man beschloss nach dem Einmarsch der Franzosen in der Westschweiz, Truppen auszusenden, um die Stadt Bern zu verteidigen. Doch die Hilfe kam zu spät, denn die Französischen Truppen marschierten bereits am 5. März in der Zähringer-Stadt ein. In der Folge kapitulierte auch die restliche Schweiz.

Der Eidgenossenschaft wurde nun eine neue Verfassung diktiert. Die Franzosen riefen die «Helvetische Republik» aus und schufen neue Kantone. Das Appenzellerland bildete in dieser Republik zusammen mit der Stadt St.Gallen, dem unteren Rheintal und dem Fürstenland den «Canton Säntis». Darin war Teufen Hauptort des achten Distrikts, welcher die Gemeinden Teufen, Bühler, Gais, Speicher, Trogen, Stein und Hundwil umfasste. Die Teufener verhielten sich aber nicht immer vorbildlich, und so befanden sich immer wieder französische Truppen in der Gemeinde, um für Ordnung zu sorgen. Doch wirtschaftlich ging es der Gemeinde dank dem florierenden Leinen- und Baumwollhandel zu dieser Zeit sehr gut. Teufen zählte rund 3500 Einwohner - mehr als beispielsweise die Stadt Winterthur - und galt als reichstes Dorf im Appenzellerland.

*Canton Säntis, 1798 /
Hans Ulrich Grubenmann*

Krisenjahre und Blütezeit der Textilindustrie

1803 wurde aus dem helvetischen Zentralstaat wieder der alte Staatenbund. Politisch blieb es nach der Rückkehr zum alten System ruhig, doch die Französische Kontinentalsperre gegen England machte dem einheimischen Gewerbe schwer zu schaffen. Die Leinenfabrikation erholte sich nicht mehr von diesem Schlag, dafür fand die Baumwollindustrie in Amerika neue Absatzmärkte.

Aufgrund von Missernten und dem darnieder liegenden Gewerbe war das Jahr 1817 für die Gemeinde Teufen ein richtiges Katastrophenjahr. In der ganzen Gemeinde traf man Bettler und Arme an. So erschienen an einem Tag 872 Menschen vor einem einzelnen Haus, um zu betteln. Die Teufener halfen sich gegenseitig und gründeten private «Hilfsvereine», richteten eine Suppenanstalt ein und die öffentliche Armenpflege gab Gelder frei. Nach diesem Jahr ging es jedoch schnell wieder aufwärts. Die Landwirtschaft erzielte wieder gute Erträge und die Baumwollindustrie erlebte eine Blütezeit.

1823 ergänzte der Teufener Johann Konrad Altherr den herkömmlichen Webstuhl mit einer von ihm erfundenen Vorrichtung, welche die Textilien gleichzeitig webte und bestickte. Dieser Plattstichwebstuhl blieb bis Ende des Jahrhunderts eine Appenzeller Spezialität und trug viel zur prosperierenden Entwicklung dieses Gewerbes in Appenzell Ausserrhoden bei.

Gasthof zur Linde/Hotel du Tilleul um 1835 / Postkarte des Gasthofs und Pension zur Linde um 1880 / Teufen um 1856 / Letzte Postkutsche, 1889 / Eisenbahn vor der «Linde» um 1915

Der Arzt und Chronist Gabriel Rüschi schrieb 1837: «Teufen, nach Herisau der ansehnlichste Flecken in Ausserrhoden, liegt in der Mitte des Landes, im anmuthigen Thale der Rothe, an der belebten Strasse von St.Gallen nach Gais» (Lese-gesellschaft Teufen, 1991, S. 9).

Liberalismus und Aufbau von Volksschulen

Im frühen 19. Jahrhundert kam es in Ausserrhoden, speziell auch in Teufen, zu einem politischen Aufschwung. So schaffte der Teufener Landammann Matthias Oertli die Zensur ab und machte sich durch seinen Kampf für die Pressefreiheit einen Namen in der gesamten Eidgenossenschaft. Diese liberale Denkweise wurde auch in den Folgejahren weitergeführt, worauf 1830 die Teufener ihre Lohnschulen in Freischulen umwandelten und die Lehrer mit Gemeindegeldern bezahlten.

1826 wurde das Linden-Gebäude zum Gasthaus umgebaut. Im früheren Wohnteil entstand die Gaststube, über dem Stall wurden anstelle der Scheune ein Saal und darüber noch einige Gästezimmer errichtet. Die Bewilligung, in der «Linde» zu wirteln, erhielt man ein Jahr später, 1827.



Von 1832 bis 1840 entstanden die Schulhäuser Wetti, Ebni, Rüti-Niederteufen und das Schulhaus am Dorfplatz. 1841 beschloss die Gemeinde, dieses neue Schulhaus Dorf dem Land Ausserrhoden zu schenken, falls Teufen als einziger Hauptort Sitz der Räte und Landeskantlei werde. Doch die Landsgemeinde lehnte dieses Angebot ab und kaufte stattdessen den Palast von Landammann Jakob Zellweger am Landsgemeindeplatz in Trogen. Die Frage nach dem Hauptort blieb jedoch unbeantwortet. Als Wiedergutmachung baute der Kanton einige Jahre später in Teufen das kantonale Artilleriezeughaus, welches heute der Gemeinde gehört.

Familienbild um 1925, u.a. mit Emil Lanker (hinten, 2. v. r.), seine Gattin Ida (hinten, 3. v. r.), die Söhne Hans-Jakob (vorne mit Stock) und Emil (vorne rechts) und sein Vater Michael Lanker (vorne Mitte)

In den Jahren 1853/54 folgte der nächste Umbau und die «Linde» wurde weiter vergrössert. Im Stall-Teil wurden im Erdgeschoss eine neue Gaststube und im ersten Stock ein weiterer Saal errichtet. Ausserdem entstand rund um das Haus ein wunderschöner Park mit Pavillon und Springbrunnen.

Der Gasthof zur Linde, auch Hotel du Tilleul genannt, war schon zu dieser Zeit eines der besten Gasthäuser des Appenzellerlandes. Ab 1856 wurden während ca. 30 Jahren auch Molkekuren angeboten.

Neue Verkehrswege

Im 19. Jahrhundert beteiligte sich die Gemeinde Teufen massgeblich am Ausbau der Strassen nach Gais und St.Gallen. Auch andere Verbindungen wurden in diesem Jahrhundert neu aufgebaut oder verbessert. Die grösste Änderung bedeutete aber der Bau der «Appenzeller Strassenbahn», welche am 1. Oktober 1889 ihren Betrieb aufnahm. Zuvor verkehrten noch vierspännige Postkutschen von St.Gallen nach Gais und zweispännige Kutschen weiter nach Appenzell. Bis im Mai 1909 befand sich der Bahnhof in Teufen auf dem Dorfplatz und das Hotel zur Linde hatte seine eigene Haltestelle.

1879 wurde im Garten eine Kegelbahn gebaut und kurz darauf entstand ein Badehaus. In den Sommermonaten stand dieses von Montag bis Samstag der Öffentlichkeit zur Verfügung. Gegen ein Entgelt konnte dort jedermann ein Bad geniessen.

1901 - Beginn einer jahrhundertelangen Familientradition



Franz Lüthi Sohn

ST. GALLEN
im FELDE.



Emil Lanker wurde am 18. März 1873 in Teufen geboren und wuchs zusammen mit drei Geschwistern auf. Seinem Vater Michael gehörte die Dorfschmiede an der Neubrücke, welche Emil eines Tages übernehmen sollte. Daher begann Emil nach der Primar- und Realschule eine Lehre in der elterlichen Werkstatt. Doch er empfand die Arbeit als zu anstrengend und «der Schmiedehammer war ihm zu schwer» (Appenzeller Anzeiger, 21. April 1938). Er entschloss sich daher, Landwirt zu werden und wechselte an die Landwirtschaftliche Schule Strickhof in Zürich. Nach einer zusätzlichen Ausbildung an der Käsereschule Sornthal und zwei Praktika in der Westschweiz und auf einem Gutsbetrieb in Sempach kehrte er nach Teufen zurück. Hier kaufte ihm sein Vater ein Heimwesen im Schlatterlehn, wo Emil neben der Landwirtschaft mit Futterwaren handelte. 1897 heiratete er Anna Katharina Hörler, die ihm in den folgenden Jahren einen Sohn und zwei Töchter schenkte.

Kauf des Gasthofs zur Linde

Am 1. Januar 1901 begründete Emil Lanker die Gastgebertradition der Familie Lanker, als er das stattliche Haus «Gasthof und Pension zur Linde» übernahm. Schon zu Beginn seiner Zeit als Lindenwirt machte er aus dem geschichtsträchtigen Haus ein komfortables Hotel und baute 1904 einen neuen Konzertsaal an die bestehenden Gebäude an. Als weiteres Standbein betrieb er in den ersten zwei Jahren zusammen mit seinem Vorgänger eine Weinhandlung, die dieser 1891 eröffnet hatte. Danach übernahm Emil Lanker die Weinhandlung und nach seinem Tod führte sein Sohn Hans-Jakob diese bis etwa 1980 weiter.

Emil Lanker, um 1920 / Postkarte von 1904 mit dem neu erbauten «Konzert-Saal» / Innenansicht vom festlichen Saal / Postkarte aus dem Jahr 1927 / Prioritätsaktie der Appenzellerbahn Genossenschaft, 1921 / Festwagen der Linden-Mühle zur kantonalen Ausstellung für Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft, 1937



Teufen - Gruss aus der Linde

*Die besten Wünsche für den Erfolg des Anwalts
der Anwaltsfirma liegt meine Bitte voran*

Gebr. Metz, Basel, No. 18728.



Mittel und Platte für die
Compartments



Aktiv in Verbänden und in der Politik

Auch neben seiner Tätigkeit als Gastwirt war Emil Lanker eine bekannte und hoch geschätzte Person. Er engagierte sich im landwirtschaftlichen Bildungs- und Genossenschaftswesen sowie im Alpwirtschaftswesen. In diesem Zusammenhang war er Mitbegründer des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten und langjähriger Präsident der Viehversicherungs-genossenschaft Teufen. Weiter beschäftigte sich Emil Lanker mit dem Verkehrswesen. Dies zeigt auch die auf Seite 17 abgebildete Prioritätsaktie der Appenzellerbahn-Gesellschaft aus dem Jahr 1921, welche sich seither im Besitz der Familie Lanker befindet.

Bereits im Alter von 25 Jahren stieg Emil Lanker in die Politik ein. Auf Gemeindeebene war er von 1898 bis 1900 in der Rechnungsprüfungskommission und von 1900 bis 1906 als Mitglied des Gemeinderates tätig. Fünf Jahre später wechselte er in die kantonale Politik und sass von 1911 bis 1923 im Kantonsrat. Er brachte sich vor allem als Mitglied der Staatswirtschaftlichen Kommission ein und kämpfte stets für seine Interessen.

Der Verfasser eines Nachrufs aus dem Jahr 1938 beschreibt den Politiker Emil Lanker wie folgt: «Im Plenum erwies er sich als unerschrockener, initiativer Debatter, dem es eine Lust war, mit den anderen Ratsmitgliedern die Klinge zu kreuzen.» (Säntis, 19. April 1938).

Die Weltwirtschaftskrise der späten 1920er-Jahre traf die Gemeinde Teufen besonders stark, denn die einseitige Ausrichtung des Gewerbes auf die Textilindustrie wirkte sich fatal aus. Die Arbeitslosigkeit stieg und die Einwohnerzahl sank von 4867 im Jahr 1910 auf 4062 im Jahr 1941. Doch die Teufener resignierten keinesfalls und bauten beispielsweise 1933 im unteren Sammelbühl eine Schwimm- und Freiluftanlage. Nach der Frankenabwertung 1936 schien das Größte überwunden und 1937 fand auf dem Zeughausplatz eine grosse gemeinsame Ausstellung der beiden Appenzell für Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft statt.

Kriegsjahre

Bei Ausbruch des ersten Weltkrieges bewies Emil Lanker ein weiteres Mal, dass er ein unermüdlicher Schaffer mit innovativen Ideen war. 1914 errichtete er gegenüber der «Linde» eine kleine Futterwaren- und Maismühle mit einem landwirtschaftlichen Betrieb. Das Mühlen-Gebäude umfasste drei Stockwerke. Im Erdgeschoss befanden sich die elektrische Mühle, eine Garage und die Pferde-Stallungen. Einen Stock höher waren der Kuhstall und weitere Räumlichkeiten der Mühle untergebracht. Im obersten Stock richtete Emil Lanker den Heuboden und die Filteranlage der Futterwarenmühle ein. Damit hielt er sich immer selber über Wasser, während unzählige andere Teufener Gastbetriebe eingingen.

Während dem Krieg leistete Emil Lanker aktiven Militärdienst und führte als Infanterieoffizier die ‹Landsturmkompanie IV/78›. Dabei wurde er zum Infanteriehauptmann befördert. Noch während dem Krieg, im April 1916, starb seine Gattin Anna Katharina. Doch bereits ein Jahr später, im Juli 1917, heiratete er Ida Hättenschweiler. Aus dieser Ehe stammen zwei weitere Kinder, die Söhne Emil und Hans-Jakob. Nach dem Krieg übernahm Emil Lanker 1918 ein weiteres Amt, und zwar bei der allgemeinen Krankenkasse Teufen. Dort amtierte er bis 1936 als Präsident und wurde darauf zum Ehrenmitglied ernannt.

Über den Tod hinaus geschätzt

Emil Lanker war stets in vielen und verschiedenen Bereichen tätig und ein sehr angesehener Bürger der Gemeinde Teufen, respektive des gesamten Kantons Appenzell Ausserrhoden. Dies bestätigen auch die Nachrufe von 1938 in verschiedenen Zeitungen. So hiess es unter anderem: «Wenn auch sein Wesen in Form und Äusserung mitunter etwas derb scheinen mochte, so war sich jedermann bewusst, dass in der Seele des leider viel zu früh Verstorbenen ein idealer und tiefer Geist verborgen war.» (Säntis, 19. April 1938). Weiter wurde er wie folgt beschrieben: «So hat Emil Lanker überall seinen Mann gestellt, was an seinem Grabe auch seine politischen Gegner ohne weiteres zugeben werden.» (Appenzeller Anzeiger, 21. April 1938).

Im Frühling 1937 musste sich Emil Lanker einer Gallensteinoperation unterziehen, von der er sich scheinbar gut erholte. Doch «die Sorge um sein grosses Geschäft, der unerwartete Tod seiner jüngeren Tochter, Frau Reallehrer D. Knecht in Heiden, zermürbten ihn allmählich» (Appenzeller Anzeiger, 21. April 1938). Obwohl er eine ausgesprochene Kämpfernote war, erlag er am Karfreitag, 15. April 1938, im Alter von 65 Jahren einem Herzleiden.



Todesanzeige Emil Lanker

Emil Lankers Erbe lebt weiter



Nach dem Tod ihres Gatten musste Ida Lanker den Betrieb ab Frühling 1938 alleine weiterführen. Die beiden Söhne unterstützten sie zwar tatkräftig, drückten zu diesem Zeitpunkt jedoch noch die Schulbank. Der ältere Sohn Emil studierte bereits an der ETH in Zürich und sein jüngerer Bruder Hans-Jakob besuchte 1936 bis 1940 die Kantonsschule in St.Gallen, wo er das Handelsdiplom als Klassenbester mit einem Notenschnitt von 5,5 erlangte. Um nach dem Abschluss den elterlichen Betrieb zusammen mit Mutter Ida weiterzuführen, verzichtete er anschliessend auf ein Studium. Diese Entscheidung sollte ihm noch lange zu schaffen machen, doch in dieser schwierigen Zeit brauchte Mutter Ida seine volle Unterstützung.

Hans-Jakob übernahm nicht alle Aufgaben seines Vaters. So stand er hinter dem Herd und leitete die Futterwarenmühle. Den landwirtschaftlichen Betrieb hingegen verpachtete man an die Familie Suhner, die bis 1951/52 das Linden-Gut bewirtschaftete. Das Gut umfasste das Land oberhalb und unterhalb der alten Haslenstrasse. Damals standen dort nur vier Häuser, direkt an der Strasse Richtung Haslen, die gesamte Lindenhalde war noch unverbaut.



Ida Lanker und Sohn Hans-Jakob um 1940 / Portrait Ida Lanker, um 1938

Nach dem Krieg erlebte Teufen einen wirtschaftlichen Aufschwung und es setzte eine rege Bautätigkeit ein. In der Lustmühle, im Rütihof, im oberen Eggli und im Vorderhaus entstanden kurz nacheinander neue Wohngebiete. 1956 baute die Gemeinde die Wasserversorgung aus und schloss sie an das Trinkwasserwerk der Stadt St.Gallen an, um bei Wasserknappheit Bodenseewasser beziehen zu können.

Grosser Arbeitseifer

In den Jahren rund um den zweiten Weltkrieg war es für die beiden sehr schwierig, die «Linde» über Wasser zu halten. Doch Ida und ihr Sohn Hans-Jakob gaben nie auf und arbeiteten hart für ihr Hotel. In der Küche gab es beispielsweise noch keinen elektrischen Herd und man musste den Ofen mit Holz anfeuern. An vielen Tagen kam Ida mit hochrotem Kopf aus der Küche, gezeichnet von der anstrengenden Arbeit. Doch freie Tage oder gar Ferien gönnten sich die beiden Lankers nicht. Jeden Tag waren sie für ihre Gäste da und hielten den Betrieb am Laufen.



Lilly Müller

Im Jahr 1950 heiratete Hans-Jakob Lilly Müller, die im Restaurant Bruggli in Stein aufgewachsen war. Damit sich seine Ehefrau auf die bevorstehende Zeit als Lindenwirtin vorbereiten konnte, ermöglichte er ihr einen Aufenthalt im Welschland und ein Praktikum im Parkhotel Weggis. Nach dieser lehrreichen Zeit unterstützte Lilly Lanker-Müller ihren Mann und ihre Schwiegermutter in der «Linde», wo die junge Frau sehr von Ida Lankers grosser Erfahrung profitierte. Die strenge und emsige Ida unterstützte ihre Schwiegertochter zwar, gab die Zügel aber nie aus der Hand. Bis zum Schluss war klar, dass sie die Chefin des Hauses war.

Während dieser Zeit kamen die drei Kinder von Hans-Jakob und Lilly Lanker auf die Welt: Tochter Susanne, Sohn Hans-Jakob und die jüngere Tochter Marianne. Sie alle halfen tatkräftig im Betrieb mit, jedoch mit unterschiedlich grossem Interesse für das Gastgewerbe.

Gemeinderat

Wie schon sein Vater engagierte sich Hans-Jakob Lanker in der Gemeinde. Nachdem er 1941 das Bürgerrecht der Gemeinde Teufen erhielt, wurde er 1951 in den Gemeinderat gewählt. Ansonsten hatte Hans-Jakob Lanker nur wenig Ähnlichkeiten mit

Auszug einer Broschüre der späten 1930er-Jahre: «Hotel u. Pension Linde, Tel. 19. Grosses stattliches Haus am Südausgang des Dorfes, 3 Minuten vom Bahnhof entfernt. Der ausgedehnte, schattige Garten bietet manches stille Plätzchen zum Ausruhen oder für Liegekuren. 30 Betten in hellen, sonnigen Zimmern, mit schönster Aussicht ins hügelige Appenzellerland und in den Alpstein. Heimelige Restaurationslokalitäten und eine prima Butterküche sorgen für das Wohl des Gastes. Forellen, Geflügel und kalte Platten sind einige Spezialitäten unseres Hauses. Reichhaltiger Keller bester Weine in- und ausländischer Provenienzen. Schweizer und Münchner Bier – Geräumige Auto-Garage – Parkplatz»

1940: Diplom-Zeugnis der St.Gallischen Kantonsschule für Hans-Jakob Lanker / Postkarte aus dem Jahr 1953. Vorne links ist die Mühle mit dem landwirtschaftlichen Betrieb, vorne rechts die Kegelbahn zu erkennen. / Gaststube um 1950

seinem Vater. Er war eher zurückhaltend, behielt immer die Ruhe und handelte sehr überlegt. Sein Vater hingegen war bekannt als teilweise sehr aufbrausend und bedingungslos. So soll es für Emil Lanker kein Problem gewesen sein, den voll besetzten Konzertsaal in nur fünf Minuten zu räumen, wenn ihm danach zumute war.

Ende einer Ära

Obwohl die Eheleute Hans-Jakob und Lilly schon einige Jahre im Betrieb arbeiteten, gehörte die «Linde» bis 1959 seiner Mutter Ida Lanker. In diesem Jahr wurde sie jedoch schwer krank und musste dem grossen Arbeitseifer der vergangenen Jahre Tribut zollen. Noch im Spital sagte sie zu ihrer Schwiegertochter: «Wenn ich wieder gesund bin und in die «Linde» zurückkomme, führen wir einen Wirtesonntag ein. Wir müssen uns auch einmal Ruhe gönnen». Zu dieser Rückkehr kam es leider nicht mehr. Ida Lanker starb 1959 nach einem – im wahrsten Sinne des Wortes – arbeitsreichen Leben.

Schwieriger Beginn und grosser Umbau





1972: Bau der Umfahrungsstrasse vor dem Hotel zur Linde / Lilly und Hans-Jakob Lanker sen. / Eröffnung der Umfahrungsstrasse Teufen

Aufgrund der ungehemmten und unkontrollierten Bautätigkeit zu Beginn der Sechzigerjahre lief Teufen Gefahr, vom ländlichen Appenzeller Dorf zu einem Agglomerationsgebilde der Stadt St.Gallen zu werden. Im Jahr 1962 sprachen sich die Stimmbürger für den Erhalt des Dorfcharakters aus und nahmen die neue Bauordnung und den Zonenplan klar an.

Nach dem Tod von Ida Lanker übernahmen Hans-Jakob und Lilly Lanker-Müller das Hotel zur Linde nun definitiv. Die Anfangszeiten waren sehr hart und grosse Geldsorgen machten ihnen schwer zu schaffen. Die Wirtsleute wussten mehrere Male nicht, ob sie ihren Betrieb noch halten können. Ein weiteres Problem stellte das in die Jahre gekommene Gasthaus dar, denn bis zum grossen Umbau 1970/71 befand sich vor allem die Gaststube in einem sehr schlechten Zustand. Der fleissige und besonnene Hans-Jakob Lanker wollte bis dahin keinen Umbau seines Hauses wagen, denn es war ihm viel wichtiger, keinen Kredit aufnehmen zu müssen und nur Geld auszugeben, das er tatsächlich besass.

Bei Hans-Jakob und Lilly Lanker gab es eine klare Aufgabenteilung: Er wirkte in der Küche und sie kümmerte sich im Restaurant um die Gäste. Der zurückhaltende Hans-Jakob war froh um die quirlige Lilly, denn so blieb er im Hintergrund und konnte seine exakte und überlegte Arbeitsweise viel besser einbringen.

Grosser Abbruch und Umbruch

Zu Beginn der 70er-Jahre veränderte sich durch den Bau der Umfahrungsstrasse einiges rund um die «Linde». Die Mühle und der dazu gehörende landwirtschaftliche Betrieb sowie die Kegelbahn mussten diesem Grossprojekt weichen. Auch die katholische Kirche auf dem gegenüber liegenden Sammelbühl wurde im Jahr 1972 abgerissen.



Franz Fässler kurz vor dem Abbruch der Mühle im Jahr 1972 / Im blühenden Garten der «Linde»

Für einen Mitarbeiter der Familie Lanker war dies ein sehr emotionaler Moment. Der Müller Franz Fässler arbeitete seit 1918 fast ausschliesslich in der Lindenmühle. Nur um 1927 war er nicht in Teufen tätig, denn in diesem Jahr verpflichtete Emil Lanker den Malanser Christian Donatsch als Geschäftsführer und verpachtete ihm später die Mühle. Doch dieses Experiment war nur von kurzer Dauer und Emil Lanker bat Franz Fässler zurückzukehren. Dieser blieb bis zum Abbruch «seiner» Mühle treu. Der damals 75-Jährige bewies ein weiteres Mal seine sehr pflichtbewusste und korrekte Art. Bevor die Bagger auffuhren, um die Mühle abzureissen, wischte er das ganze Gebäude ein letztes Mal gründlich und er soll dazu gesagt haben: «Ich muss die Mühle doch sauber übergeben, egal ob sie nachher abgebrochen wird».

Diesen Grossbau nutzten auch Hans-Jakob und Lilly, um ihr Haus komplett zu sanieren. Sie bauten in den Jahren 1970/71 das gesamte Restaurant und den «Rotary-Saal» um. Für eine Renovation der Hotelzimmer hingegen fehlte das Geld. Nur der Hotelflur erhielt eine Auffrischung.

1969 wurde nach heftigen Auseinandersetzungen über die Linienführung mit dem Bau der Umfahrungsstrasse Teufen begonnen. Seit der Eröffnung im Juli 1973 entlastet sie das Dorf von einem grossen Teil des Durchgangsverkehrs.

Ruhige Zeit

Nach der ungewissen Anfangszeit und dem grossen Umbau folgten für Hans-Jakob und Lilly Lanker eher ruhige Jahre mit nur wenigen Veränderungen. Zwar hatten die beiden mit der «Linde» immer noch sehr viel zu tun, doch die Arbeit ging ihnen durch den Umbau viel einfacher von der Hand. So klagte Lilly Lanker vor der Gaststuben-Renovation häufig über Migräneattacken, welche nach dem Einbau der neuen Lüftung wie weggeblasen waren. Aber auch die Gäste fühlten sich in der neuen «Linde» sichtlich wohl. Dies geht vor allem auf den umsichtigen Hans-Jakob Lanker zurück, der den Charme des Hauses unbedingt erhalten wollte und mit dem Umbau eine währschafte Gaststube errichtete.

Die Linde in der dritten Generation





Es war nicht von Beginn weg klar, dass Hans-Jakob jun. irgendwann den elterlichen Betrieb übernimmt, denn er wusste lange nicht, welchen Beruf er erlernen sollte. Selbst nach der Sekundarschule war die Entscheidung noch nicht gefallen, und Hans-Jakob absolvierte daraufhin die Handelsschule an der Kantonschule Trogen. Als er sich dann für eine Ausbildung zum Koch entschied, besorgten die Eltern ihrem Sohn einen Ausbildungsplatz in einem St.Moritzer Nobelhotel. Doch Hans-Jakob wusste genau, dass dies nicht der richtige Weg für ihn war: «St.Moritz? Was soll ich denn am A... der Welt?» So blieb er in der Region und schloss seine Kochlehre, die er in Wildhaus und Rheineck absolvierte, 1975 ab. Nach der Lehre musste Hans-Jakob seiner Wehrpflicht nachkommen und in die Rekrutenschule einrücken. Er wurde in den Küchendienst eingeteilt und brachte es dort als Wachtmeister bis zum Küchenchef.

Nach dem Militärdienst zog es ihn nach Zürich ins «Restaurant Gmüetliberg» auf dem Uetliberg. Danach wechselte er in die «Zunft zur Zimmerleuten», wo er sich in kürzester Zeit vom Koch zum Sous-Chef und später gar zum Küchenchef hoch arbeitete. Für seine nächste Stelle kam er wieder zurück in die Ostschweiz, nach Berg TG, ins damals bestens bekannte «Hotel Post». Nach diesen sehr lehrreichen «Wanderjahren» übernahm Hans-Jakob Lanker jun. 1982 die Verantwortung als Küchenchef im elterlichen Hotel zur Linde.

Tradition der Wirtsfrauen

Mit seinen Fähigkeiten am Herd und seiner ausgezeichneten Spezialitätenküche trat Hans-Jakob Lanker jun. in die Fussstapfen seines Vaters und seines Grossvaters. Auch eine andere Familientradition führte er weiter. Mit Julia Popp, die er 1986 heiratete, hatte Hans-Jakob eine richtige Wirtsfrau an seiner Seite. Die beiden lernten sich 1985 an einem Wirtekurs in St.Gallen kennen und fanden sogleich Gefallen aneinander.



Wie auch Hans-Jakob bereitete sich Julia damals an diesem Kurs darauf vor, einen Gastronomiebetrieb zu übernehmen. Im Gegensatz zu Hans-Jakob konnte sich Julia schon sehr früh für die Gastronomie begeistern und verbrachte als Kind viel Zeit in den Restaurants ihrer beiden Tanten.

Betriebsübernahme und grosser Umbau

1986 war es soweit. Hans-Jakob und Julia Lanker-Popp übernahmen das Hotel zur Linde. Die jungen Eheleute warteten nicht lange ab, um das traditionsreiche Haus weiter für die Zukunft zu rüsten. Schon ihm folgenden Jahr, 1987, wurde mit dem Abbruch des alten Saals aus dem Jahre 1904 und des alten Hausteils aus der Zeit um 1600 begonnen. Bei diesem gewaltigen Umbau unterstützten sie Hans-Jakobs Eltern und sein Onkel Emil Lanker. Vor allem Vater Hans-Jakob lag es am Herzen, seinem Sohn und seiner Schwiegertochter die Sanierung des Hotels zu ermöglichen, denn sie sollten bessere Voraussetzungen vorfinden, als er und seine Frau 30 Jahre zuvor. Für die Finanzierung des Hotel-Umbaus verkaufte er Land aus dem Familienbesitz. Auch den Bau des neuen Saals fädelte er noch vor seinem Ruhestand ein, indem er den alten Saal der Gemeinde Teufen verkaufte.

Nach einer sehr kurzen Bauzeit präsentierte das Wirtepaar Lanker seinen Gästen im Juli 1988 den neuen Hoteltrakt. Dieser Umbau des Hotels war bitter nötig, denn die Zimmer waren völlig veraltet und genügten den damaligen Standards schon lange nicht mehr. Fünf Monate später, im Dezember 1988, eröffnete dann auch die Gemeinde ihren neuen Saal. Das Teufener Heft «Die Gemeinde Teufen» von 1991 beschreibt die Bedeutung des neuen Linden-Saals für Teufen wie folgt: «Mit diesem Bau gewinnt das Vereinsleben vorzügliche räumliche Voraussetzungen für seine kulturellen Aktivitäten, die das Dorfleben bereichern und das Zusammengehörigkeitsgefühl stärken.» (Lesegesellschaft Teufen, 1991, S. 75).

Hochzeitsfoto Julia und Hans-Jakob Lanker-Popp, 1986 / Lilly und Hans-Jakob Lanker-Müller im Herbst 1987 bei der Besichtigung der Baustelle, nach dem Abbruch des Saals und des alten Hausteils / Postkarte vor dem Umbau von 1987/88 / Postkarte nach dem Umbau von 1987/88



Der nächste Umbau liess nicht lange auf sich warten. Um das Hotel weiter zu modernisieren, wurden 1992 der alte Hausteil komplett renoviert und sechs neue Einzelzimmer mit allem Komfort erstellt. Weiter konnte auch das neue «Möli-Stöbli» eingeweiht werden.

Verbände und Politik

Wie schon sein Vater und sein Grossvater engagierte sich Hans-Jakob Lanker aktiv in Verbänden und in der Politik. Von 1990 bis 1996 war er Mitglied des Gemeinderates Teufen. Nach sechs Jahren in der Gemeindepolitik konzentrierte er sich auf sein Hotel zur Linde und seine Aufgaben beim kantonalen Wirtverband, wo er etliche Jahre als Vorstandsmitglied und von 1998 bis 2004 als Präsident amtierte. Neben seiner Tätigkeit im Wirtverband gehört Hans-Jakob Lanker auch verschiedenen renommierten Vereinigungen für Köche an, so der «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen», dem «Cercle des Chefs de Cuisine St.Gallen-Ostschweiz» und dem «Guide Bleu».

Aktive Lehrlingsausbildung

Die Ausbildung von Lehrlingen lag Julia und Hans-Jakob Lanker von Beginn weg sehr am Herzen. Es war ihnen stets wichtig, ihr Wissen im Service, im Hotelfach und in der Küche an junge Leute weiterzugeben. So genossen von 1986 bis 2011 rund 50 junge Männer und Frauen eine lehrreiche Ausbildung im Hotel zur Linde und wurden stets perfekt auf das spätere Berufsleben vorbereitet. Unter diesen Auszubildenden waren beispielsweise auch Vreni Giger, Schweizer Köchin des Jahres 2003, und Christian Koller, der heute erfolgreich den Hirschen in Gais führt.

2007 wurde die «Linde» Teufen von der Schweizer Illustrierten unter die besten zehn «Linden» der Schweiz gewählt. / Die dritte und vierte Generation der Familie Lanker, 2011: Hinten Julia und Hans-Jakob Lanker. Vorne v.l. Marcel, Roger, Claudia und Michael

100 Jahre Familientradition

Im Jahr 2001 feierte das Hotel zur Linde ein grosses Jubiläum, denn man konnte damals auf 100 Jahre Familie Lanker als Besitzer der «Linde» zurückblicken. Dies veranlasste Hans-Jakob und Julia dazu, über das ganze Jahr verschiedene Veranstaltungen für ihre Gäste zu organisieren. Im Januar etwa widmeten die Lankers zehn Tage dem Motto Ungarn und verwöhnten die Gäste mit Ungarischen Gerichten, Weinen und Musik.

Das neue Jahrtausend brachte jedoch nicht nur ein Jubiläum, sondern auch die nächsten grösseren Umbauten mit sich. 2002 wurde die Gartenwirtschaft komplett erneuert und erhielt grosse Granittische. Drei Jahre später, 2005, renovierten Hans-Jakob und Julia Lanker die Gaststube und 2008 die Hotelzimmer. Da die «Linde» auch nach dem Jubiläumsjahr 2011 in vollem Glanz erstrahlen soll, wird die komplette Nordfassade saniert, der Eingangsbereich modernisiert und ein Fumoir eingerichtet.

Veranstaltungen

Die vergangenen 25 Jahre waren von vielen speziellen Events und Projekten geprägt, die Hans-Jakob und Julia organisierten. Beispielsweise wird jeweils im Mai eine Wanderung mit den Gästen durchgeführt, der sogenannte Maibummel. Oder die Appenzeller Genusssafari, die in Zusammenarbeit mit anderen Appenzeller Gastro-Betrieben durchgeführt wird. Auch das Fest zur Einweihung des neuen Brunnens im Lindengarten «Rond om dä Bronne» begeisterte 2003 die Gäste und bleibt in bester Erinnerung.

Hans-Jakob Lanker zählt einen weiteren Anlass zu seinen Highlights: «Als wir mit unserem Team 2004 auf dem Säntisgipfel kochten, kamen über 120 Leute extra wegen uns auf den Säntis. Die grosse Wertschätzung von so vielen Leuten zu spüren, war ein sehr schönes Erlebnis.»

Vierte Generation

Trotz der hektischen Anfangszeit erblickten zwischen 1987 und 1992 die vier Kinder Michael, Claudia, Roger und Marcel das Licht der Welt. Vielleicht werden sie dereinst die Wirte-Tradition der Familie Lanker in vierter Generation weiterführen. Die Chancen dafür stehen gut, haben sich doch drei der vier Geschwister für einen Beruf im Gastgewerbe entschieden.

Erste Erwähnung der Gemeinde als ‹Tiuffen›	1272	
Beitritt zum ‹Schwäbischen Städtebund›	1377	
Schlacht auf der Vögelinslegg	1403	
Schlacht am Stoss	1405	
Appenzell als zugewandter Stand in der Eidgenossenschaft	1411	
Erste Kirche in Teufen	1479	
Ungeteiltes Appenzell als gleichberechtigter Stand in der Eidgenossenschaft	1513	
Landteilung AR/AI	1597	
Teufen zählt ca. 1400 bis 1800 Einwohner	um 1600	Erstes Gebäude am heutigen Standort
Pest-Epidemie tötet fast die Hälfte der Teufener	1629	
Grundsteinlegung für die neue Kirche in Teufen; Hans Ulrich Grubenmann	1776	
Teufen unter Frankreich im ‹Canton Säntis› Hauptort des 8. Distrikts	um 1800	
Florierender Leinen- und Baumwollhandel; Teufen zählt rund 3500 Einwohner		
Hunger- und Krisenjahr in Teufen	1817	
Erfindung des Plattstichwebstuhls durch Johann Konrad Altherr aus Teufen	1823	
Blütezeit der Baumwollindustrie beginnt	1826	Umbau des Linden-Gebäudes zum Gasthaus mit Saal und Zimmern
	1827	Erste Wirtebewilligung
Teufen führt Freischulen ein	1830	
	1853/54	Einbau Restaurant und zusätzlicher Saal im Untergeschoss
	1879	Bau einer Kegelbahn und eines Badehauses
Eröffnung der Appenzeller Strassenbahn	1889	‹Linde› erhält eigene Haltestelle

1901	Emil Lancker übernimmt «Linde» und führt Weinhandlung weiter
1904	Neubau des Konzertsaals
Weltkrieg, Wirtschaftskrise; Einwohnerzahl Teufens sinkt von 4867 auf 4062 1914-1941	
1914	Bau der Mühle mit Landwirtschaftsbetrieb
1933	Bau der Schwimm- und Freiluftanlage im unteren Sammelbüel
1937	Kantonale Ausstellung für Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft Linden-Mühle mit eigenem Wagen an der kantonalen Ausstellung AR/AI
1938	Tod von Emil Lancker Ida Lancker führt die «Linde» weiter, unterstützt von Sohn Hans-Jakob
1959	Tod von Ida Lancker Betriebsübernahme durch Hans-Jakob und Lilly Lancker-Müller
1970/71	Komplettumbau Restaurant und «Rotary-Saal»
1972	Baubeginn der Umfahrungsstrasse Abbruch der Mühle, des Landwirtschaftsbetriebs und der Kegelbahn
Abbruch der katholischen Kirche im Sammelbüel	
1973	Eröffnung der Umfahrungsstrasse
um 1980	Aufgabe des Weinhandels
1986	Übernahme der «Linde» durch Hans-Jakob und Julia Lancker-Popp
1987	Abbruch des Saals und des alten Haussteils
1988	Eröffnung des neuen Hoteltraktes
1992	Sechs neue Hotelzimmer und neues «Möli-Stöbli»
2002	Neue Gartenwirtschaft mit Granitischen
2005	Renovation der Gaststube
2008	Renovation der Hotelzimmer
2011	Sanierung Nordfassade und Modernisierung des Eingangsbereichs

Hotel zur Linde 2011

02

Das kleine Parkhotel mit gastlicher Tradition

Im Restaurant der «Linde» verwöhnen Hans-Jakob und Julia Lancker ihre Gäste vor allem mit regionalen, appenzellischen Spezialitäten. Doch auch internationale Gerichte aus aller Welt und Speisen mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten stehen auf der Speisekarte. Täglich werden drei bis vier Tages-Hits und ein gepflegtes Tagesmenü kreiert. Jeden Sonntag zaubert die Küchencrew drei Feinschmecker-Menüs und ein wunderbares Dessertbuffet her.

Im Hotelbereich fühlen sich die Gäste in den sehr ruhigen Zimmern wohl und geniessen die moderne und komfortable Einrichtung. Das Hotel zur Linde bietet Einzel-, Doppel- und Familienzimmer sowie eine Appartement-Wohnung und somit für alle Gästebedürfnisse das richtige Zimmer.

In der Gemeinde Teufen und Umgebung finden die Gäste unzählige Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung. Mitten in der grünen Hügellandschaft des Appenzeller Mittellandes geniesst man das milde voralpine Klima auf 830 m.ü.M. und wandert auf gut ausgebauten Wanderwegen. Die herrlichen Rastplätze rund um Teufen mit Blick auf den nahen Alpstein laden dabei zum Verweilen ein.

Dank seiner zentralen Lage ist die «Linde» der perfekte Ausgangspunkt, um das Appenzellerland mit seinem unverwechselbaren Angebot an Brauchtum, Traditionen, Handwerk, Shopping, Sport und Kultur zu erkunden. In unmittelbarer Nähe der «Linde» kommen auch Wassersportler auf ihre Kosten, denn nur rund 300 Meter vom Hotel entfernt lockt das Erlebnis-Freibad der Gemeinde Teufen grosse und kleine Wasserratten ins kühle Nass.

Die Stadt St.Gallen ist in wenigen Minuten per Auto oder Bahn erreichbar und bietet ein breites Kulturangebot und viele Shoppingmöglichkeiten. Für jeden Ausflug hält das Linde-Team individuelle Tipps bereit und berät die Gäste gerne bei der Planung.

Räumlichkeiten für Bankette und Seminare

Das Hotel zur Linde bietet mit Räumlichkeiten für 20, 28, 40, 80, 250 oder 450 Personen den perfekten Rahmen für verschiedene Anlässe, seien dies Familienfeste, Hochzeiten, Geschäftsanlässe oder Seminare.

Das Hotel zur Linde ist genau der richtige Ort für:

- Feinschmecker
- Feriengäste
- Hochzeiten
- Seminare
- Firmenessen
- Politische Anlässe
- Familienfeiern
- Vereinsnäisse
- Gemeindeveranstaltungen
- Konzerte

Spezialitäten des Küchenchefs:

- Kalbsgeschnetzeltes «Linden-Hügel»
- Chateaubriand mit echter Sauce Bernaise
- Reh-Medaillons «Waldfee»
- Geschäftsessen für alle Ansprüche
...und vieles mehr!



Tradition
der Gastfreundschaft

03

Gäste

Die Gäste standen und stehen bei der Familie Lanker stets im Mittelpunkt, was auch die vielen Einträge in den Gästebüchern des Hotel zur Linde als interessante und unterhaltsame Zeitzeugnisse aus den letzten Jahrzehnten beweisen. Vereine, Verbände, Firmen, Prominente, Militär und viele Privatpersonen haben sich hier verewigt und ihren Aufenthalt in der «Linde» kreativ und witzig festgehalten.

Werner Holderegger

Nachbar und Dorfhistoriker

«Meine Eltern führten eine Bäckerei in der Buchenmühle und ich erinnere mich noch sehr gut an die Mehllieferungen der Lindenmühle. Meine ersten Erlebnisse im Hotel zur Linde machte ich während meiner Zeit beim Männerchor Tobel, der seine Unterhaltungsabende jeweils im Lindensaal durchführte. Schon Tage vor der eigentlichen Unterhaltung verbrachten wir damals unzählige Stunden im grossen Saal, um unseren Auftritt zu proben. Trotz diesen schönen Stunden war mein Kontakt zur Familie Lanker nie so gut wie heute. Besonders hervorheben möchte ich dabei den alljährlichen Maibummel, den ich zusammen mit Julia und Hans-Jakob Lanker organisieren darf. An diesem Tag zeigt sich die grosszügige und liebenswürdige Art der Familie Lanker besonders, denn sie sorgen sich um das Wohl ihrer Stammgäste und ermöglichen ihnen mit dieser Wanderung jedes Jahr ein unvergessliches Erlebnis. An unserem Hochzeitstag gehen meine Frau und ich jeweils in die «Linde» und lassen uns mit den Köstlichkeiten aus der Küche so richtig verwöhnen.»



Stellvertretend für alle Privatpersonen, welche die «Linde» in den vergangenen Jahren besucht haben, haben wir hier eine Illustration des Künstlers Walter Dick ausgewählt. Darin beschreibt er die «Linde» als «Haus, wo jedes Pflänzlein wieder zum blühen kommt», und die Leitung des Hauses soll sehr gerne Ratschläge im Tränken geben.

Alles Gute für die Zukunft
Walter Dick
3. März 1985

vorher nachher

Die Leitung
des
Hauses
gibt
sehr
gerne
Ratschläge
im
Tränken

Linde...
Das Haus, wo jedes
Pflänzlein wieder zum
Blühen kommt.

Rosmarie Nüesch-Gautschi

Grubenmann-Sammlung am Dorfplatz und bald im ehemaligen Zeughaus

«Dass Esskultur und Baukultur sich beflügeln können, zeigen das Hotel zur Linde und das Grubenmann-Museum. Häufig schwärmen Besucher des Museums von der gepflegten Gastlichkeit in der «Linde» oder sie erholen sich nach einer Führung durch die Werke der Baumeister Grubenmann zufrieden im gastlichen Hotel zur Linde. Teufen bietet vielerlei!»

Peter Wegelin

Stammgast aus Teufen

«Im Hotel zur Linde fühle ich mich zu Hause. Wenn ich auswärts etwas Essen möchte, gehe ich fast ausschliesslich in die «Linde» und geniesse die exquisiten Weine und die besonderen Gerichte. Wenn wir Gäste zu Besuch haben oder eine Feier ansteht, ist die «Linde» für mich die erste Adresse, da für jeden Anlass die perfekten Räumlichkeiten vorhanden sind. Sind wir nur zu viert, geniessen wir das Ambiente des Restaurants und mit einer grösseren Gruppe wechseln wir ins «Stöbli.»»



Gottlieb F. Höpli mit Odilia & Sophie

Nachbar und ehemaliger Chefredaktor St.Galler Tagblatt

«Diese ungewöhnliche, herzliche Gastlichkeit jenseits von Rang, Stand und Geld mutet heutzutage ja schon fast so unzeitgemäss an wie das schöne Lied von der Lindenwirtin, das wir seinerzeit als Studenten aus voller Kehle gesungen haben: «Keinen Tropfen im Becher mehr, und der Beutel schlaff und leer...» Nun gut, heute geht es nicht mehr unbedingt um kommenden Durst und leeren Beutel. Aber eine familiäre Atmosphäre, in der man sich sofort wohl fühlt, strömt die «Linde» immer noch aus. Heute haben wir zwar Familie, ein Haus im aufstrebenden Teufener «Museumsviertel» und eine Nachbarschaft, wie man sie sich besser nicht wünschen kann - aber etwas vom schönsten daran ist, neben dem Ausblick in den Alpstein, unser Lieblings-Gasthaus in gemütlicher Fussdistanz: die «Linde» eben. Die wir aufsuchen, wenn es etwas zu feiern gibt, oder wenn am Abend mal keiner Lust hat, sich in die Küche zu begeben - oder wenn Klein Sophie, an italienische Ausgehtraditionen gewohnt, energisch befindet, es sei wieder einmal Zeit, «zu Frau Lanker zu gehen». Weil sie sich dort, wie wir alle, zuhause fühlt, aufgehoben von der liebevollen Gastlichkeit und Aufmerksamkeit von Julia - und später am Abend, wenn er an unseren Tisch tritt, von Hans-Jakob Lanker. Der hat zuvor in der Küche für stets gelungene und schön präsentierte Gerichte auf stets gleichbleibendem Niveau gesorgt. Und erst noch für eine Weinkarte, auf der man auf Entdeckungsreise gehen kann, ohne sich das Portemonnaie zu verrenken. Wie denn auch unsere Gäste aus der Stadt immer wieder staunen, was für ein ausgesprochen christliches Preis-Leistungs-Verhältnis in der «Linde» aufrechterhalten wird. Nicht nur darum gratulieren wir Julia und Hans-Jakob von Herzen und wünschen uns noch viele gute und schöne Jahre bei Lankers in der «Linde!»»

Kurt Stäheli

Mitglied UOV, Teufen

«Gott sei Dank gibt es die ‹Linde›! Der Unteroffiziersverein fühlt sich sehr wohl in der ‹Linde› und geniesst den perfekten Service und das gute Essen. Die langjährige Tradition unseres Vereins ist eng mit der ‹Linde› verbunden. Schon zur Zeit von Hans-Jakob und Lilly Lanker verbrachten wir dort unzählige Stunden und schätzen seither den Kontakt mit der Familie Lanker. In bester Erinnerung sind die vielen lustigen Abende am runden Tisch der Linden-Gaststube, an welchem vom Güterbahnhof-Arbeiter bis zum Landammann alle gemeinsam sassen und bis spät in die Nacht politisierten. Häufig wollten wir nur unseren Durst nach dem Training löschen, und ehe wir uns versahen, herrschte in der ‹Linde› ein Super-Fest.»

Hermann Bergundthal

TV Niederteufen

«Nach jeder Turnstunde ist unsere Schar zur Einkehr in der ‹Linde› willkommen, und mit Charme wird wohlverdienter Trunk serviert. Bis gegen Mitternacht bleiben wir in gemütlicher Runde sitzen und werden von Julia und ihrem Team verwöhnt. Die Stunden vergehen im Fluge, weil der Aufenthalt in der ‹Linde› Lebensqualität bedeutet.»

Vereine kehren seit jeher gerne in der ‹Linde› ein, sei es, um nach dem Training den Durst zu löschen, gemütlich zusammensitzen oder einen grösseren Vereinsanlass mit Publikum durchzuführen. Bei den Lankers sind und waren sie immer willkommen und fühlten sich bereits in früheren Zeiten stets wohl in der ‹Linde›. Als Beispiel für die grosse Treue und stellvertretend für alle anderen Vereine sei hier der Turnverein genannt. Die abgebildeten Quittungen wurden beide auf den Turnverein ausgestellt, die ältere im Jahre 1912 und die andere 1937.

Gasthof & Pension zur „Linde“
TEUFEN (St. Appenzell)
Besitzer: Emil Lanker-Hörter.

Nota für den Turnverein Teufen
1912

10 Bier a 1.20	12.00
14 Bier a 1.20	16.80
21 " a 1.15	24.15
26 " a 1.00	26.00
3 Kaffee a 0.75	2.25
30 " a 0.40	12.00
15 " a 0.50	7.50
7 " a 0.50	3.50
2 " a 0.50	1.00
7 " a 0.50	3.50
1 Liter Wein	80
110.53	

Emil Lanker-Hörter

Ueli Koller

Nachbar und Mitglied der ‹Säntis-Jodler›

«Seit ich mit meiner Familie vor zwölf Jahren hierher zügelte, pflege ich mit der Familie Lanker eine sehr gute Nachbarschaft. Anfangs hüteten die Lanker-Kinder unsere Kinder, woraus über die Jahre eine ganz spezielle Verbindung der beiden Familien entstand. Im Hause ‹Linde› sind Brauchtum, Gesang und Musik sehr willkommen und werden geschätzt. So verbrachte ich als Mitglied des Jodlerclubs Teufen, als Silvesterchlaus und auch als Säntis-Jodler schon manche Stunde in der ‹Linde›. Nur logisch, wurde Julia Lanker als Gotte für die erste CD der Säntis-Jodler angefragt. Auch viele Anlässe, Auftritte und vor allem die tolle Gastfreundschaft der Familie Lanker trugen dazu bei, dass diese Verbindung zur ‹Linde› so speziell und gar nicht wegzudenken ist. Danke!»

Astrid Bergundthal

Berit Klinik und Mitglied des Rotary Clubs

«Mit der Berit Klinik geniessen wir jeweils unser Weihnachtessen in der «Linde». Das nahe gelegene Hotel mit seiner guten Küche bietet genau den richtigen Rahmen für diese Veranstaltung. Hervorzuheben sind die exquisiten Appenzeller Spezialitäten aus Hans-Jakob Lankers Küche sowie der höfliche und freundliche Service von Julia Lanker.

Für den Rotary Club stellt die zentral gelegene und gut erreichbare «Linde» den perfekten Ort dar, um unsere Treffen abzuhalten. Die Ruhe des Hauses ermöglicht es, dass wir uns wohl fühlen und uns bei gutem Essen austauschen können.

Auf die Familie Lanker kann man sich jederzeit verlassen und bei jeder Veranstaltung funktioniert alles. Deshalb freue ich mich immer wieder, in der «Linde» einzukehren.»



Liste der Vereine und Gruppen, welche im Jubiläumsjahr 2011 regelmässig in der «Linde» zu Gast sind:

- UOV - Unteroffiziersverein
- Männerriege Teufen und Niederteufen
- Frauenriege Turnverein Teufen
- Badmintonverein Teufen
- Fussballclub Teufen
- Volleyballclub Teufen
- Jasser Seniorissima
- Montagnachmittags-Jasser
- Würfler-Gruppe
- Gewerbe-Stamm
- Freitags-Stamm
- Industrie-Stamm
- Kantonale Frauenzentrale
- Rotary Club
- Harmoniemusik Teufen
- Männerchor Tobel
- Jodlerclub Teufen
- Appenzellische Gemeinnützige Gesellschaft
- Bachkantorei
- Skäl-Club

Marie-Theres Biasotto

Präsidentin der Frauenzentrale AR

«Die «Linde» Teufen ist für die Frauenzentrale Appenzell Ausserrhoden von grosser Bedeutung. Seit vielen Jahren treffen sich die Vorstandsfrauen aus dem Vorder-, Mittel- und Hinterland zu Arbeitssitzungen in der «Möli-Stube».

Das freundliche Personal, die Gastfreundschaft der Wirtefamilie sowie die idealen Räumlichkeiten bewirken eine gute Atmosphäre, die unsere Arbeit erleichtert und unterstützt.

Im Namen der Frauenzentrale AR gratuliere ich Julia und Hans-Jakob Lanker zum Jubiläum und danke dem ganzen Linden-Team von Herzen für die stets ausgezeichnete Gästebetreuung.»

Gabriela Manser

Geschäftsführerin Mineralquelle Gontenbad

«Das Hotel zur Linde hat einen hohen Stellenwert im gesamten Appenzellerland und ist mit dem grossen Saal ein wichtiges Zentrum, wo viel passiert. Die Familie Lanker verkörpert den Begriff ‹Gastfreundschaft› auf eine sehr natürliche, wohlwollende Weise und gibt ihrem Haus so eine ganz spezielle Ausstrahlung. Auch als Mitglied des Rotary-Clubs fühle ich mich stets willkommen im Hotel zur Linde und geniesse jeden Besuch aufs Neue.»

Peter Müller

Regelmässiger Gast und Grundbuchverwalter der Gemeinde Teufen

«Das traditionsreiche Gasthaus bietet sehr feines Essen zu einem fairen Preis. Dies macht die ‹Linde› für mich sehr sympathisch. Als langjähriges Mitglied eines Dorfvereins erinnere ich mich vor allem an die vielen Veranstaltungen und Feste im Linden-Saal.»

In den letzten 110 Jahren bildeten ungezählte Unternehmen ihre Mitarbeiter bei Seminaren im Hotel zur Linde weiter, feierten rauschende Feste oder trafen sich hier zum Geschäftsessen. Die gute Infrastruktur, die ausgezeichnete Küche und der zuvorkommende Service lassen keine Wünsche offen und bieten den perfekten Rahmen für jede Art einer Firmen-Veranstaltung.

Theophil E. Vogel

Gebürtiger Teufener und ehemaliger Regionaldirektor UBS AG Ostschweiz (ehemals Schweizerischer Bankverein)

«Seit meiner Geburt vor rund 80 Jahren in einem Privathaus, 300 Meter vom Hotel zur Linde entfernt, war und bin ich mit der Besitzerfamilie Lanker verbunden. Mein Schulweg führte mich übrigens tagtäglich am Haus vorbei. Nach meiner Rückkehr aus der beruflichen Ausbildungszeit im Inland, wie auch in den USA, hatte ich oft Gelegenheit, mit Freunden, Gästen, Kunden sowie grossen und kleinen Gruppen von Mitarbeitenden der obigen Grossbank in der ‹Linde› ein und aus zu gehen.

Die zuverlässige, gute Küche und die aufmerksamen Serviceleistungen verdienen Anerkennung. Für die Zukunft wünsche ich Julia und Hans-Jakob Lanker mit ihren 25 Jahren der erfolgreichen Führung und 110 Jahren Familientradition in der ‹Linde› weiterhin viel Befriedigung und Erfolg.»

Walter Höhener

**Präsident Gastro AR und Gastwirt
im Hotel Krone, Urnäsch**

«Die ‹Linde›, mit ihr die Familie Lanker, gehört zu den herausragenden Betrieben im Appenzellerland. Hans-Jakob und Julia Lanker haben in all den Jahren zahlreiche Lehrlinge ausgebildet und damit jungen Leuten den Einstieg ins Gastgewerbe ermöglicht. Darüber hinaus hat sich Hans-Jakob Lanker jahrelang im Vorstand von Gastro AR engagiert, davon sieben Jahre als Präsident, und sich zum Wohle der Branche eingesetzt. Im Namen von Gastro AR gratuliere ich Julia und Hans-Jakob zum 25-jährigen Jubiläum.»

Auffallend viele Versicherungen und Banken führten in der ‹Linde› ihre Firmenanlässe durch. Doch auch Unternehmen aus ganz anderen Branchen durfte die Familie Lanker über die Jahre bewirten. Stellvertretend für die unzähligen Geschäftsanlässe hier ein Anlass aus dem Gästebuch:

- Der Eintrag stammt aus dem Jahr 1990, als die TISCA-TIARA aus Bühler ihr 50-jähriges Jubiläum mit einem exklusiven Diner in der ‹Linde› beging.

Dölf Früh

Gründer der media swiss AG in Teufen

«Der familiäre Charakter und die hohe Qualität zeichnen das Hotel zur Linde aus – das Haus hat Kopf, Herz und Seele. Gerne erinnere ich mich daher an die unzähligen Firmenanlässe, Veranstaltungen oder Familienessen und freue mich auf viele weitere Besuche.

Die media swiss AG kann sich glücklich schätzen, mit diesem renommierten Haus sein Businesshotel in direkter Nachbarschaft zu haben.»



Chläus Dörig

Gastwirt der ‹Waldegg› in Teufen

«Mit der Familie Lanker pflege ich eine enge Zusammenarbeit und häufig übernachteten meine ‹Schnuggenbock›-Gäste im Hotel zur Linde. Weiter sind unsere beiden Betriebe Teil der ‹Appenzeller Genuss safari› oder erledigen teilweise den Einkauf gemeinsam. Meine Erinnerungen an die ‹Linde› gehen bis in meine Kindheit zurück, als dort noch die Mühle in Betrieb war. Damals gab es in Teufen noch unzählige Gasthäuser, die in den letzten Jahren alle von der Bildfläche verschwanden. Die ‹Linde› jedoch überstand alle Krisen und hat daher auch einen sehr hohen Stellenwert für die Gemeinde Teufen.»

Jean-Pascal Delamuraz



«Es herrschte Freude in Ihrem Haus!» Dieser Satz kann nur von einer Person stammen: Alt-Bundesrat Adolf Ogi. Im Gästebuch des Hotels Linde begann er seinen Eintrag mit seinem berühmtesten Satz. Weiter lobte er die Gastfreundschaft und stellte ein Wiedersehen in Aussicht.

Auch der ehemalige FDP-Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz wollte die «Linde» ein weiteres Mal beehren: «Je reviendrais», ich werde wieder kommen. So schrieb er ins Gästebuch bei seinem Besuch 1986.

Lukas Koller

12-jähriger Nachbarsjunge

«Bei Auftritten mit meinem Hackbrett durfte ich schon einige Male die Linden-Gäste unterhalten und erlebte dabei sehr viele schöne Momente. Doch ich glaube, dass Julia jeweils selber am meisten Freude an meinen Hackbrett-Klängen hat. Sie ruft mich manchmal auch ganz spontan und kurzfristig an, um zu fragen, ob ich Zeit für einen Auftritt hätte. Am Silvester «chlaus» ich jeweils mit meiner Chlausengruppe «Goldibachschuppel» in der «Linde». Kurz davor, am Mittag vor Heiligabend, lädt uns die Familie Lanker immer zu einer «Zäuerli-Probe» mit Speis und Trank ein. Das ist immer sehr schön und feierlich.»

Jakob Brunnschweiler

Regierungsrat Appenzell Ausserrhoden

«Die «Linde» kenne ich schon sehr lange – und schätze sie mit allem Drum und Dran. Denn ich habe schon viele Stunden mit guten Gesprächen, feinem Essen in fröhlichen Runden und unzähligen Sitzungen hier verbracht. Und ich bin auch heute noch immer wieder gerne in der «Linde», denn hier fühlt man sich willkommen. Und als «Stammbeiz» verschiedenster Vereine, als Veranstaltungsort vieler Anlässe und als idealer, zentraler Ort für Sitzungen ist das Haus weitherum bekannt und geschätzt.

Ausserdem verbindet Hans-Jakob Lanker und mich die gemeinsame Zeit im Gemeinderat Teufen. Die «Linde» gehört einfach zu Teufen – und sie gehört zu Appenzell Ausserrhoden! Ich wünsche der Familie Lanker weiterhin alles Gute und viel Erfolg mit ihrer «Linde.»»

100 Jahre FDP Ad

K. A. Frey
Bundesrat



Gerhard Frey

Ehemaliger Gemeindepräsident von Teufen

«Das Hotel zur Linde ist und bleibt ein idealer Ort für Veranstaltungen jeglicher Couleur (selbst militärischer Art), mit einer Ausstrahlung weit über die Gemeinde- und die Kantons-grenzen hinaus. Entscheidend dabei sind die sprichwörtliche Gastfreundschaft von Julia und die Qualität von Küche und Keller unter der Leitung von Hans-Jakob Lanker. Vorbildlich ist die echte Win-Win-Situation mit der ausserordentlich guten Zusammenarbeit zwischen Hotel und Gemeindesaal. Die «Linde» hat das gute Image der Gemeinde Teufen wesentlich mitgeprägt. Herzlichen Dank dafür und weiterhin alles Gute!»

Beat Breu



10. Sept. 99

*für Herrn u. Frau Lanker,
Es herrscht Freude in
Ihrem Haus!
vielen Dank für die
Gastfreundschaft. Ich habe
sie in meinem Herzen
nach Hause.
Auf uns wiedersehen!*

*Gerhard Frey
Bundesrat*

The Bellamy Brothers



Immer wieder besuchen auch prominente Personen - Sportler, Musiker oder Politiker - das Hotel zur Linde. Alle fühlten sich offensichtlich wohl und genossen die Gastfreundschaft der Familie Lanker, wie die Einträge im Gästebuch des Hotels zur Linde illustrieren.

Spezielle Anlässe

Neben vielen Stammgästen, Politikern, Prominenten, Militärs, Firmen usw. beherbergt die ‹Linde› auch häufig ganz spezielle Anlässe. Hier eine kleine Auswahl besonderer Veranstaltungen:

Gründung und Jubiläum Gastro Appenzellerland AR, 2009

Im Mai 2009 schloss sich ein Kreis. 1909 wurde im Hotel zur Linde Teufen der Gastroverband AR gegründet. Hundert Jahre später feierte der Verband sein Jubiläum an gleicher Stelle bei seiner Generalversammlung. Rückblickend schrieb der Gastro-Präsident in einem Brief an die Familie Lanker: «Mit Freude und Stolz dürfen wir auf einen gelungenen Tag zurückblicken. Das Echo von unseren Gästen und Mitgliedern war für den feierlichen, kulinarischen und unterhaltenden Tag überaus lobend. Für die gelebte Gastfreundschaft, für das kulinarisch hoch stehende Abendessen danken wir Euch im Namen unserer Mitglieder herzlich. Mit Eurem Engagement habt Ihr mitgeholfen, unsere Jubiläumsversammlung zum Erfolg werden zu lassen.»

Eröffnung der Umfahrungsstrasse, 1973

Nach vierjähriger Bauzeit eröffneten die Teufener am 7. Juli 1973 ihre neue Umfahrungsstrasse mit einem grossen Fest. Wie ein Eintrag im Gästebuch der ‹Linde› zeigt, durfte die Gemeinde Teufen den damaligen Bundesrat Hans-Peter Tschudi als Ehren-gast begrüssen.

Gastspiel Bernhard Theater Zürich, 1986

Beim Gastspiel des Bernhard Theaters Zürich, am 15. November 1986, würdigte der berühmte Schweizer Schauspieler Jörg Schneider die ‹Linde› wie folgt: «Wenn die Bühne hier so gut wäre wie das Essen, dann wäre die ‹Linde› in Teufen ein Staatstheater! Besten Dank für die nette Bedienung.»

Sonder-Gastspiel des
BERNHARD-THEATERS ZÜRICH

Fünf im Doppelzimmer



Das **NEUE** Dialekt-Lustspiel von
Dave Freemann, Schweizer Fassung von
Jörg Schneider, mit

Jörg Schneider
Paul Bühlmann

Rosy Steinberg Irene Fritschi
Trudi Roth Hans Heinrich Rüegg
Rolf Kunz

Inszenierung: **Alex Freihart**

TEUFEN Theatersaal Linde
Samstag, 15. Nov., 20.15 Uhr

Ververkauf | Photo Peter, Telefon 33 27 85
Abendkasse 1 Stunde vor Beginn/Schüler, Stud., AHV reduz. Preise

Merry Christmas Show, seit 2004

Jeweils in der Adventszeit präsentieren Beat Antenen und sein Team eine vorweihnächtliche Show mit vielen einzigartigen Musik- und Tanzeinlagen. Der Gewinn dieser Veranstaltung geht jeweils an die Tagblatt-Aktion «Ostschweizer helfen Ostschweizern» und erfreut sich seit Beginn grosser Beliebtheit.

Rock'n'Roll & Edelweiss, 2009

Am 28. August 2009 organisierte die SRG idée suisse Ostschweiz im Rahmen der Finalsending von «Rock'n'Roll & Edelweiss» einen Gala-Abend in der «Linde», denn dies war die letzte Freitagsabendsendung, welche Beat Antenen auf DRS1 moderierte. Grund genug, viele Gäste und Prominente nach Teufen einzuladen und die Live-Sendung um eine Stunde zu verlängern. Beat Antenen freute sich sehr, dass dieser Anlass im Hotel zur Linde stattfand: «Am gleichen Schauplatz gastieren wir jeden Advent mit «Merry Christmas» und geniessen von dieser gastfreundlichen Gemeinde beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Sendung.»

Silvester, Jahr für Jahr

Jedes Jahr am 31. Dezember feiern viele Gäste ihren Silvester in der «Linde» und lassen sich dabei von den Köstlichkeiten aus der Küche verwöhnen. Aber auch die Appenzeller Tradition kommt dabei nicht zu kurz, denn die schöne und gemütliche Stimmung untermalen jeweils Gruppen von Silvesterchläusen.



Militär

In den vergangenen Jahrzehnten gehörten häufig Armeeangehörige zu den Gästen des Hotels zur Linde. Dies zeigen auch die vielen Einträge von Militärs in den Gästebüchern. Aber was ist der Grund für die vielen Militärbesuche? Ganz lässt sich diese Frage nicht klären, es dürften verschiedene Faktoren eine Rolle spielen. Da wäre beispielsweise das Zeughaus in direkter Nachbarschaft, in dem jeweils alle Appenzeller Truppen ihr Material fassten und abgaben. Aber auch einzelne Stäbe besuchten die «Linde» über viele Jahrzehnte und steuerten so ihren Teil zur Militär-Tradition der «Linde» bei.

Grenzbrigade 8

In bester Erinnerung bleibt vor allem die Grenzbrigade 8, welche die «Linde» über Jahrzehnte während ihren WK's besuchte. Die grosse Verbundenheit dieser Truppe mit der «Linde» zeigte sich im November 1994, als die Grenzbrigade 8 bei deren Auflösung der «Linde» eine Wappenscheibe schenkte. Eine solche Scheibe hängt normalerweise nur in Armeeunterkünften und bedeutet, dass die betreffende Truppe an diesem Ort stets willkommen ist. Als Zeichen der Wertschätzung erhielt die Grenzbrigade 8 von der Wirtfamilie Lanker einen eigenen Stammtisch-Aschenbecher, mit allen Namen der damaligen Offiziere.

Von militärischen Besuchen zu Freundschaften

Im Verlaufe der Jahre entstanden aus den vielen militärischen Bekanntschaften auch private Verbindungen. So besuchen viele

2003: Titelbild Menükarte zur Verabschiedung des FAK4 / Bunter Eintrag im Gästebuch 993 mit Special Guest Lieutenant Rupert Clark der Royal Air Force / Seit jeher darf das Hotel zur Linde militärische Gäste beherbergen, wie hier im Jahre 1977 sowie an der Verabschiedung des FAK4 im Jahre 2003

Divisionär Hans-Ulrich Solenthaler

Kommandant Territorialregion 4

Das Hotel zur Linde in Teufen und das Militär, speziell die Appenzeller Truppen, sind seit jeher tief miteinander verbunden. Die Gastlichkeit und Herzlichkeit der weit herum bekannten «Soldatenmutter» Julia Lanker bekommen wir Soldaten bei jedem Besuch in der «Linde» zu spüren. Diese Gastfreundschaft gegenüber der Truppe blieb über alle Veränderungen und Reformen hinaus bestehen und wird sich sicher auch in Zukunft nicht ändern. Ich selber erlebte in Teufen unzählige, bleibende Momente als Truppenkommandant.

Wegen der besonderen Gastlichkeit besuche ich denn auch mit militärischen Gästen aus dem In- und Ausland die «Linde» und eben unsere «Soldatenmutter» besonders gern. Aus den verschiedenen Diensterlebnissen entstand auch eine persönliche Verbundenheit – ja Freundschaft – mit der «Linde» und damit mit der Familie Lanker. So verbringe ich jeden Silvester mit meiner Familie in der «Linde» und geniesse das ausgezeichnete Essen und das spezielle Ambiente mit den traditionellen Silvesterchläusen. Als gebürtiger Urnäser freut es mich sehr, dass die Familie Lanker die Appenzeller Tradition und Kultur pflegt und in ihrem Hotel aufleben, ja erleben lässt.

Militärangehörige das Hotel seit Jahren regelmässig und schwärmen jedes Mal von ihrer Dienstzeit in der «Linde». Die vielen positiven Erinnerungen hängen stark mit den beiden Linden-Wirtinnen Julia und Lilly Lanker zusammen. Julia Lanker verfügt über ein beneidenswertes Netzwerk in diesem Gästesegment und kennt aus nahezu jeder Truppengattung Personen, welche bei ihrem Dienst in der «Linde» untergebracht waren. Für ihre militärischen Gäste hält sie bei jedem Besuch eine neue Überraschung bereit und freut sich jeweils schon im Voraus riesig.

Auch ihre Schwiegermutter und Vorgängerin pflegte schon sehr gute Kontakte zu vielen Armeeehörigen. Als Mitglied des UOV organisierte Lilly Lanker beispielsweise über viele Jahre den «Chläusler» des Vereins in ihrem Privathaus und bewirtete die zahlreichen Unteroffiziere.

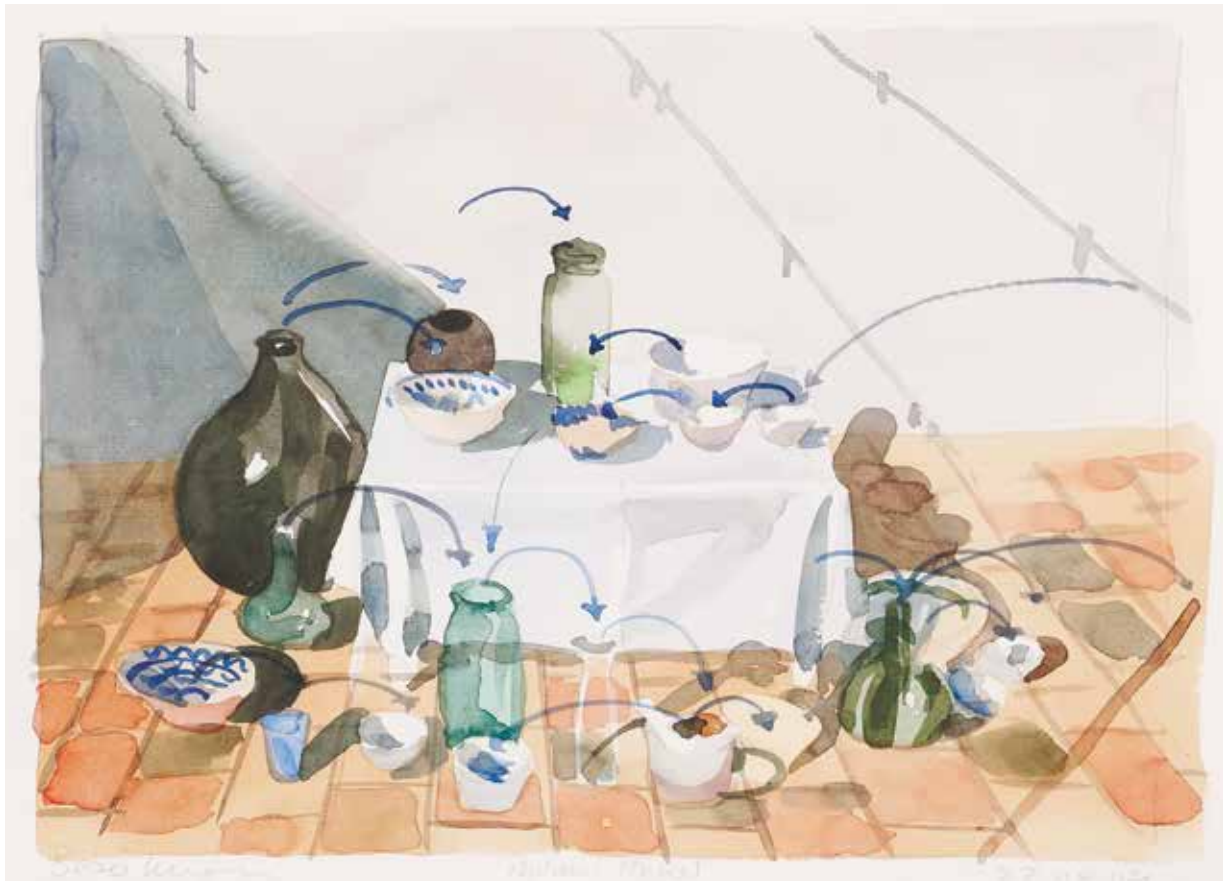


Musikalische Wertschätzung

Die Bedeutung des Hotels zur Linde hinterlässt seine Spuren bis in kulturelle Bereiche. Eine besondere Art der Anerkennung erbrachte Sebastian Zähler mit der «Kapelle Alpsteinblick», indem er der «Linde» ein eigenes Musikstück widmete: Eine Polka mit dem Titel «I de «Linde» z'Tüüfe».

Beziehungen

Jedes Hotel lebt von Beziehungen, so auch die «Linde». Die Familie Lanker legt sehr viel Wert auf diese zwischenmenschlichen Verbindungen zu ihren Gästen. Stellvertretend für diese steht dieses Bild von Thomas Huber, das die unterschiedlichen Beziehungen sehr schön illustriert.



I de Linde z'Tüüfe

Polka

Sebastian Zähler

Musical staff 1: Treble clef, key signature of three sharps (F#, C#, G#), common time. The melody starts with a quarter rest, followed by a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chords B7 and E are indicated below the staff.

Musical staff 2: Treble clef, key signature of three sharps. The melody continues with a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chords B7 and E are indicated below the staff.

Musical staff 3: Treble clef, key signature of three sharps. The melody continues with a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chords B7 and E are indicated below the staff.

Musical staff 4: Treble clef, key signature of three sharps. The melody starts with a quarter note F#4, a quarter note G#4, and a quarter note A4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chords F#m, E, F#7, B7, E, B7, E, E, B7, E are indicated below the staff.

Musical staff 5: Treble clef, key signature of three sharps. The melody starts with a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chords C, G7, C are indicated below the staff.

Musical staff 6: Treble clef, key signature of three sharps. The melody starts with a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chords E, B7, E, B7, E, E, B7, E are indicated below the staff.

Musical staff 7: Treble clef, key signature of three sharps. The melody starts with a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chords A, E7 are indicated below the staff.

Musical staff 8: Treble clef, key signature of three sharps. The melody starts with a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chord A is indicated below the staff.

Musical staff 9: Treble clef, key signature of three sharps. The melody starts with a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. A repeat sign follows. The first ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. The second ending consists of a quarter note G#4, a quarter note A4, and a quarter note B4. Chords Bm, A, E7, A, E7, A are indicated below the staff. A double bar line with a repeat sign is at the end.

Feines aus der
Linden-Küche

04

«Hansjogg's Marroni-Söppli»



Zutaten 4 Personen

20g	Butter
30g	Zwiebeln
20g	weisser Lauch
20g	Knollensellerie
30g	Weissmehl
20g	Butter
8 dl	Geflügelfond/-Bouillon
2 dl	Vollrahm
1 dl	Schlagrahm
120g	geschälte Marroni (tiefgekühlt erhältlich)
10g	Pistazien gehackt
1	Zimtstengel
1	Nelke zum Würzen

Zubereitung

- Gemüse zu *Matignon* (kleine Würfel) schneiden
- Fond aufkochen
- Marroni und das Gemüse-*Matignon* in Butter andünsten und mit Mehl stäuben, leicht abkühlen lassen
- heissen Fond begeben und unter ständigem Rühren aufkochen, abschäumen
- Zimtstengel und Nelke zufügen
- mind. 20 Min. sieden lassen
- Nelke und Zimtstengel heraus nehmen
- mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmals aufkochen, abschmecken
- mit Rahm verfeinern
- Schlagrahm auf die angerichtete Suppe geben und Pistazien darüber streuen

Bärlauchcrème-Süppchen mit Rauchlachsstreifen



Zubereitung

- *gehackte Zwiebeln in der Butter andämpfen, Bärlauch und Spinat zufügen und mit Gemüsebouillon auffüllen*
- *10 Min. köcheln lassen, Rahm zugeben und aufkochen*
- *mit angerührtem Maizena abbinden und kurz kochen lassen*
- *im Mixbecher fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken*
- *mit Schlagrahmhaube und den darauf dressierten Rauchlachsstreifen servieren*

Zutaten 4 Personen

- 20g gehackte Zwiebeln
- 6dl Gemüsebouillon oder Wasser mit etwas Streubouillon
- 80g Rauchlachs in Streifen geschnitten
- 15g Butter
- 1dl Vollrahm
- 1dl Schlagrahm nach Belieben
- 60g frischer Bärlauch gewaschen
- 40g frischer Blattspinat (auch Tiefkühlspinat möglich)
- 30g Maizena in 1dl Wasser angerührt
- Salz, Pfeffer, Muskat

Saftplätzli vom Rindshohrückenfilet an Appenzeller Biersauce



Zutaten 4 Personen

600g	Hohrückenfilet pariirt Salz, Pfeffer, Paprika
30g	Mehl
30g	Bratbutter
20g	Butter
3,5 dl	naturtrübes Appenzeller Bier
4 dl	Demi-Glace oder Bratensauce
120g	Zwiebeln gescheibelt
80g	Lauch blättrig geschnitten Petersilie glattblättrig zum Garnieren
½ EL	frischer Estragon gehackt
60g	Appenzeller Rohschinken in Streifen geschnitten

Zubereitung

- Hohrücken in ca. 80g schwere Plätzli schneiden
 - mit Salz, Pfeffer und wenig Paprika würzen
 - Bratbutter in Lyoner Pfanne erhitzen, Plätzli darin gut anbraten, danach in eine Braisière legen
 - Zwiebeln und Lauch andünsten, mit etwas Mehl stäuben, anschliessend mit Bier ablöschen und einkochen lassen
 - mit Demi-Glace oder Bratensauce auffüllen, aufkochen
 - Backofen auf ca. 180° C erhitzen
 - Plätzli in der Braisière mit der Sauce übergiessen und mit Alufolie zugedeckt im Ofen bei 150° C schmoren
 - nach der Hälfte der Garzeit (bei ca. 60 Minuten) Flüssigkeit kontrollieren und falls notwendig Wasser nachgiessen
 - nach ca. 90 bis 120 Minuten sollten die Plätzli gar sein und können abgeschmeckt werden
 - Sauce abfetten und evtl. etwas nachbinden
 - Rohschinkenstreifen mit wenig Butter andünsten, über die angerichteten Saftplätzli streuen
 - mit Petersilien-Blättern garnieren
- Beilage nach Wahl, z.B. Kartoffelstock, Nüdeli oder Polenta

Poulardenbrust «Hansjogg» an rassisger Senf-Sauce



Zubereitung

- Poulardenbrüste mit der Gewürzmischung gut einreiben und etwas marinieren lassen
- Zwiebeln fein hacken und mit der Butter glasig dünsten
- Estragon beifügen und mit dem Mehl «stäuben»
- mit Apfelwein ablöschen und einkochen
- Senf und Hühnerbouillon dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen
- 1 dl Rahm einrühren und etwas einkochen lassen, evtl. nachwürzen
- Poulardenbrüstchen in heissem Speisefett rundherum schön anbraten und anschliessend im Backofen bei ca. 130° C nochmals ca. 10 Minuten ziehen lassen
- kurz vor dem Servieren die Gurkenjulienne beifügen und die Sauce mit der Liaison (2 Eigelb und 1 dl Rahm) abbinden
- anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren

Zutaten 4 Personen

- 4 frische Poulardenbrüste
- Pouletgewürzmischung (wenig Paprika, gehackter Rosmarin, Salz, Pfeffer, etwas Streuwürze und Knoblauch)
- 20g gehackte Schalotten
- 50g Apfelwein
- 20g Kochbutter
- 30g Dijon-Senf grob
- 2 dl Hühnerbouillon
- 2 dl Vollrahm
- 2 Eigelb
- 15g Mehl
- 1 kleine Essiggurken, in Streifen geschnitten (Julienne)
- 1 TL frischer Estragon gehackt
- Speisefett
- dreifarbiges Pfeffer, Salz, wenig Chili-Püree

Entrecôte Double «Tilleul»



Zutaten 4 Pers.

600g	Zwischenrippenstück (Entrecôte) von Sehnen und $\frac{2}{3}$ des Fettes parieren
40g	Schalotten Pfefferkörner weiss gebrochen
10ml	Rotweinessig
1,2dl	schwerer Rotwein (Bordeaux, Cote-du-Rhône)
30ml	Wasser frische Kräuter (Estragon, Petersilie evtl. Majoran), Salz
120g	Eigelb pasteurisiert
120g	geklärte Butter
1,5dl	Schlagrahm weisser Pfeffer frischer Zitronensaft

Zubereitung

- Schalotten, Pfefferkörner, Rotweinessig und Rotwein unter mittlerem Kochen stark reduzieren
- Wasser zufügen und leicht salzen, durch ein Sieb passieren
- Reduktion zusammen mit dem Eigelb in ein Schlagbecken giessen
- auf dem Wasserbad (Dampf) mit einem weichen Schwingbesen zu einer cremigen Masse schlagen
- Hitze wegnehmen und die geklärte Butter (45° C) in regelmässig feinem Faden unter die Eigelbmasse schwingen
- frische Kräuter kurz mit wenig Wasser erhitzen und unter die Masse heben
- Sauce mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle sowie Zitronensaft abschmecken
- vor dem Servieren den Schlagrahm unter die Sauce ziehen
- pariertes Entrecôte in ca 300g schwere Steaks schneiden und leicht «plattieren» (klopfen)
- Fleisch mit Gewürzmischung oder Salz und Pfeffer gut würzen und in heissem Erdnuss-Öl gut anbraten
- unter öfterem Übergiessen das Fleisch ungefähr halb durchbraten
- Fleisch mit der Sauce überziehen und kurz bei grosser Oberhitze im Ofen (Salamander) überbacken, anschliessend sofort servieren

Appenzeller Vintage Sabayon mit marinierten Saison-Beeren



Zubereitung

- *Beeren mit Cassis-Likör marinieren und in hoher Coupe-Schale anrichten*
- *weitere Zutaten in Schlagbecken oder runde Schüssel geben*
- *auf Wasserbad (Dampf) mit dem Schneebesen schaumig rühren und schlagen bis die Masse leicht abbindet (nicht auf Wasserdampf stehen lassen ohne zu rühren, sonst gibt's Rührrei)*
- *warmes Sabayon über die Beeren verteilen und sofort servieren*

Dazu können Löffelbiscuits serviert werden und als Beilage passen Vanille- oder Zimtglace

Zutaten 4 Pers.

400g	Saison-Beeren (keine Erdbeeren)
60ml	Cassis-Likör
1,5dl	Weisswein
0,5dl	Appenzeller Portwein Vintage
2	Eigelb
2	Vollei
100g	Zucker
½ TL	Zitronensaft

Biberfladen-Parfait



Zutaten 4 Pers.

150g	Vollei
90g	Zucker
3dl	Vollrahm
80g	Lebkuchenpüree (Biberfladen), mit etwas Milch eingeweicht
30ml	Appenzeller Alpenbitter
10g	Zimt Biskuit-Prussiennes

Zubereitung

- *Rahm schlagen*
- *Cake-Form in Tiefkühler stellen*
- *Eier, Zucker und Zimt in Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat*
- *schaumig rühren und anschliessend kalt rühren, sollte 50° C nicht überschreiten!*
- *Lebkuchenpüree und Appenzeller Alpenbitter unter die Eimasse rühren*
- *Schlagrahm unterziehen*
- *in die Cake-Form abfüllen und gefrieren*
- *nach ca. 3 Stunden kann das Halbgefrorene tranchiert und angerichtet werden*
- *Biskuit zum Garnieren*

Dieses Dessert kann auch mit Trauben oder marinierten Zwetschgen garniert werden.

Geschmorte Birne mit Dörrpflaumen und Sternanis-Glace



Zubereitung Geschmorte Birne

- Birnen schälen und mit Gehäuse-Ausstecher Loch machen
 - 10 Timbale-Formen buttern
 - Zucker karamellisieren und in die Förmchen giessen
 - Birnen mit einer Dörrpflaume im Loch in die Form legen
 - mit Mürbeteig einen Deckel machen und ca.12 Minuten bei max. 180° C backen
 - nach dem Backen stürzen oder in der Form servieren
- Geröstete Pinienkerne und Apfelchips zum Garnieren

Zutaten 10 Pers.

10	kleinere Birnen
150g	Zucker
60g	Butter
10	Dörrpflaumen
500g	Mürbeteig

Zubereitung Sternanis-Glace

- Gelatine einweichen und anschliessend ausdrücken
- Milch, Rahm und Sternanis aufkochen und kurz ziehen lassen
- Zucker und Eigelb schaumig rühren und mit der Flüssigkeit zur Rose abziehen
- leicht auskühlen lassen und das Joghurt und die Gelatine unterziehen
- Zitronengelb würzen
- Masse passieren und auskühlen lassen
- im Freezer zu Glace gefrieren

Zutaten 10 Pers.

200g	Vollrahm
2 dl	Milch
120g	Eigelb
100g	Nature-Joghurt
85g	Zucker
5	Sternanis
1 Blatt	Gelatine
5g	Zitronengelb

Partner

05

Treuhand
Wirtschaftsprüfung
Gemeindeberatung
Unternehmensberatung
Steuer- und Rechtsberatung
Informatik - Gesamtlösungen

OBT 



WIR GRATULIEREN!

Zu dem zweifachen Jubiläum gratulieren wir herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg!

OBT freut sich mit Ihnen darauf anzustossen.

OBT AG ■ Rorschacher Strasse 63 ■ 9004 St.Gallen ■ Telefon 071 243 34 34
www.obt.ch



wo aus leidenschaft
stolze weine entstehen

Als grösster Selbstkelterer Graubündens bewirtschaften wir Rebland von der malerischen Bündner Herrschaft bis nach Chur. Mit Leidenschaft, Kreativität, Fachwissen und der Hilfe modernster Produktionsanlagen keltern wir ein umfangreiches Sortiment an edlen Weinen. Der eigene Stolz ist dabei die Motivation, uns mit jedem neuen Jahrgang zu verbessern. Besuchen Sie unseren Online-Shop: www.cottinelli.ch

COTTINELLI
WEINBAU · MALANS



APPENZELLERBECK

Teufen



**WIR BACKEN MIT LIEBE –
AUCH FÜR DIE «LINDE»**

HERZLICHE GRATULATION ZUM JUBILÄUM!

BÄCKEREI | KONDITOREI | CAFÉ

Dorf 4, 9053 Teufen, info@appenzellerbeck.ch, www.appenzellerbeck.ch

appenzell®
mIneral laut | leise | still



Mineralquelle Gontenbad AG
www.mineralquelle.ch

www.schuetzengarten.ch



ammarkt

Ein Schützengarten ist überall.



Mit Freunden teilen ist wahrer Genuss. So wird aus einem gewöhnlichen Tag ein Sommerfest. Und auf diese Lebensfreude stossen wir an: Mit einem herrlich frischen Schützengarten Bier. Prost.

 **Schützengarten**
Das vortreffliche  Bier.



v.l.n.r.: Christian Manser, Hans Jakob Lanker, Julia Lanker, Joachim Bühler.

Wir gratulieren herzlich

Die St.Galler Kantonalbank als Partnerin für alle Fragen rund ums Geld ist auch im Appenzellerland gut verankert. Sie setzt sich ein für einen starken KMU- und Wohnstandort. Das hat sie für viele zur ersten Bank gemacht – auch für das Hotel Linde Teufen. Wir gratulieren herzlich zum 25-Jahr-Jubiläum und wünschen ihr weiterhin viel Erfolg. sgkb.ch

Gemeinsam wachsen.  **St.Galler
Kantonalbank**

Qualität aus Familienhand



MÖHL Mosterei Möhl AG
9320 Arbon | Tel. 071 447 40 74 | www.moehl.ch

Die Qualitätsmarke für Hotellerie und Gastronomie

Herzliche Gratulation zum Jubiläum!

BERG
KAFFEE
AUS LIEBE **212** ZUM KAFFEE

www.bergkaffee.ch

9100 Herisau • Tel. 071 353 34 12

Auf dass Eure Linde weiterhin blühe!



Unsere Spezialität
Kommunikation auf
Appenzeller Art.



KOLLER WERBUNG & INTERNET

Unteres Ziel 3 · 9050 Appenzell
www.kollerwerbung.ch · www.kollerinternet.ch

Versicherung und Vorsorge /

Die AXA Winterthur bietet für Sie privat oder für Ihr Unternehmen finanzielle Sicherheit. Unsere Versicherungs- und Vorsorgelösungen werden individuell auf Sie abgestimmt.

Kommen Sie auf unsere Seite.

Gerne beraten wir Sie.

AXA Winterthur
Hauptagentur Markus Wirth
Dorf 5, 9053 Teufen AR
Telefon 071 333 20 44
Fax 071 333 46 03
teufen@axa-winterthur.ch
www.AXA.ch/teufen



Herzliche Gratulation zum Jubiläum!



FISCH · WILD · GEFLÜGEL

9422 Staad
Hauptstrasse 98b
Tel. 071 855 22 23
Fax 071 855 26 23



**Wir gratulieren der Familie Lanker
zum Jubiläum!**

B *Breitenmoser*
appenzeller fleischspezialitäten

Im Anker | 9053 Teufen | Tel. 071 333 27 55
Am Dorfplatz | 9056 Gais | Tel. 071 790 04 26
Im Spar-Markt | 9050 Appenzell | Tel. 071 780 08 01
www.breitenmoser-metzgerei.ch

06 Quellen

Bilder

Privatsammlung

Familie Lanker, Teufen

Umschlag; Seiten 13 oben links und unten links; 15; 16; 17 oben, mitte links und unten links; 20; 21; 22 links und oben rechts; 25 links und rechts; 28 links und rechts; 30 links; 38; 40 und 41; 42; 43; 45; 46; 47 alle; 48; 49; 51 alle

Koller Werbung, Appenzell

Seiten 3; 27; 34; 37 alle; 54; 56; 57; 58; 59; 60; 61; 62; 63; 64; 74

Privatsammlung

Werner Holderegger, Teufen

Seite 13 oben rechts und unten rechts; 17 mitte rechts und unten rechts; 22 unten rechts; 24; 26; 29 links und rechts

Kantonsbibliothek Appenzell

Ausserrhoden, Trogen, Schweiz

Seiten 4; 6; 10

Privatsammlung

Christian Tanner, Zürich

Seiten 13 mitte; 52

Appenzeller Zeitung, 16. April 1938

Seite 19

René Bieri, Herisau

Seite 30 rechts

Walter Grob, Teufen

Seite 2

Grubenmann Sammlung, Teufen

Seite 11

www.tüfe.ch

Seite 7

Sebastian Zähler, Hundwil

Seite 53

Literatur

Appenzeller Anzeiger

21. April 1938.

Appenzeller Zeitung

16. April 1938.

Fischer, Pater Rainald;

Schläpfer, Walter; Stark, Franz:

Band I. Das ungeteilte Land. Von der Urzeit bis 1597 (Appenzeller Geschichte). 2. unveränderte Auflage, Appenzell 1976.

Fuchs, Thomas:

Aus der Frühgeschichte des Hotels Linde. Der Gasthof wurde 1826 von Christian Meier-Hofstetter gegründet. In: Tüüfner Poscht, 6/2011.

Lesegesellschaft Teufen:

Die Gemeinde Teufen. Teufen 1964.

Lesegesellschaft Teufen:

Die Gemeinde Teufen (Teufener Hefte I). 3. ergänzte Auflage, Teufen 1991.

Säntis:

19. April 1938.

Schefer, Johannes:

Geschichte der Gemeinde Teufen. Teufen 1949.

Schläpfer, Walter:

Band II. Appenzell Ausserrhoden (Appenzeller Geschichte). 2. unveränderte Auflage, Appenzell 1976.

