

Offizielles Organ der Oberemmentalischen
Gewerbe- und Landwirtschaftsausstellung

Wochen-Zeitung
FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLÉBUCH


HERRMANNDRUCK
Medien mit Leidenschaft

OGA 

AKTUELL

Nr. 6 | Mittwoch, 17. Juni 2026



Prost!

Die OGA hat auch in Sachen Speis
und Trank einiges zu bieten.
Bei den aktuellen Temperaturen
sind kühle Getränke wie
auch Glacen besonders beliebt.

OGA 2026





Dr Mektig isch e Weechtig

Hüt isch **Mektig**. Das het nüt mit meckere z tüe, sondern mit dr Mitti vor Wuche. Dr Midwuch isch e **Weechtig** wie die angere vier o. Was ds Wärche aageit, giut im Appizäu: **me mos e Sach au chöne, nüd gad geen tue** – es längi auso nid, weme öppis gärn machi, me sött die Sach o no beherrsche!

Ueli dr Gwärbler

E sicheri Sach

«Was schleipfsch du itze scho ume a di OGA-Stang?», fragt Ueli dr Gwärbler, si Kumpu Kürtu, wo dä mit schwäre Chisichte ume Egge chunnt. «Das isch mini nöischt Erfindig, woni garantiert scho ar OGA die erschte Stück cha verchoufe», seit dr Kürtu. «Das isch e Sunneschirm-Sicherig mitere massive Chötti. Mit dere wärde ar OGA kener Sunneschirme meh gstole», erklärt Kürtu wyter. Dr Ueli isch ächt beeydrückt vom Erfindergeischt vo sim Stangnachbar. De überleit Ueli e chly u fragt: «Hesch o no es «Modell Kopfsalat» für am Gärtner Steinmann siner Hüütli z sichere?»



Interview mit Simon Langenegger

In der Burestube gehts um eine spezielle Wurst

Das Restaurant «Burestube» wird an jeder OGA bei der Ausstellung der Landwirtschaft geführt – heuer von der Zeitung «Schweizer Bauer». Eine Premiere.

Er kennt die OGA und die «Burestube» bestens. Simon Langenegger ist Urlangnauer und führte das Restaurant bereits bei der Landwirtschaftsausstellung der letzten OGA mit seinem Team vom «Eystübli».

Simon Langenegger, warum führt nun die Zeitung «Schweizer Bauer» ein Restaurant?

Als Fachzeitung für landwirtschaftliche Themen passen wir bestens in diesen Teil der Ausstellung, wo all die Tiere präsentiert werden. Wir können uns hier sehr gut mit unserer Leserschaft austauschen.

Und die Gäste auch gleich verpflegen?

Genau. Wir haben nebst diversen Getränken verschiedene Varianten mit Hörnli auf

unserer Karte und als Spezialität die «Schweizer Bauer»-OGA-Wurst.

Was steckt in der Wurst?

Das ist geheim – wie beim Appenzeller Käse! Bei einem Team-Event bei der Metzgerei Gygax in Lützelflüh haben wir die Wurst selber hergestellt und verkostet.

Vertragen sich ein Restaurant und die verschiedenen Tiere gut?

Die Tiere haben sich längst an den Betrieb gewöhnt, der hier jeweils herrscht. Besonders lustig war ein Moment im Gottesdienst am Sonntagmorgen: Just als der Pfarrer mit seiner Predigt fertig war, wieherte ein Pferd – ein spezielles Amen. *Bruno Zürcher*



pnz. Simon Langenegger (links) mit der Crew empfängt die Gäste in der «Burestube».

Ausstellung | 14.00 bis 21.30 Uhr

Ganze OGA

Veranstaltungen

ab 11.00 Uhr

Ausstelleressen → Tigersaal

ab 14.00 Uhr

Seniorenachmittag + Imbiss

→ Dorfplatz

Events und Konzerte

ab 15.00 Uhr

Kapelle Baazli

(Gastregion Appenzellerland)

→ Dorfplatz

ab 21.30 Uhr

Dave Jutzi Trio → Dorfplatz

ca. 00.30 Uhr

Geländeschliessung

Impressum

Wochen-Zeitung

Brennerstrasse 7, 3550 Langnau i.E.

034 409 40 01, info@wochen-zeitung.ch

wochen-zeitung.ch

Auflage: 700 Exemplare

Redaktion: Bruno Zürcher

Fotograf: Pedro Neuenschwander

Druck: Herrman Druck, Langnau



Impressionen zum Thema Speis und Trank



Die OGA geht auch durch den Magen

Auch kulinarisch hat die OGA etwas zu bieten. Vom Berliner, über ein kühles Bier bis zur Appenzeller Siedwurst.

Bilder: Pedro Neuenschwander



Das gibts an der OGA zu sehen







Der Küchenchef und seine Crew sind bereit für die Pastetli

«Die OGA ist eine klasse Veranstaltung»

Küchenchef Klaus Wanninger ist sich von den Heimspielen der SCL Tigers einiges gewohnt. An der OGA sei die Gastro-Mannschaft anders gefordert.

Klaus Wanninger, wie läuft's?

Gut. Übers Wochenende hatten wir mehr Publikum als erwartet. Wir kamen zeitweise ziemlich an den Anschlag. Aber das ist gut so.

Die Gastrocrew ist sich von den Spielen der SCL Tigers einiges gewohnt.

Das stimmt, aber die OGA ist natürlich eine ganz andere Nummer. An den Matches muss zwar alles sehr rasch gehen, aber wir wissen, wie viele Zuschauer kommen und wann diese essen wollen. An der OGA können wir die Anzahl Besucher nur schätzen und von welchen Speisen und Getränken es wie viel braucht. Dann dauert ein Tag an der OGA natürlich auch länger als ein Match.

Was wird besonders oft bestellt?

Fitness-Teller sind gefragt. Das liegt wohl auch am warmen Wetter. Beliebt ist auch der Fingerfood vom Grillhüsli, vor allem der OGA-Spiess, den wir von der lokalen Metzgerei beziehen. Mit dem Spiess in der Hand kann man auch gut die Ausstellung erkunden.

Heute starten die Tage der Seniorinnen und Senioren, an denen traditionell von den Gemeinden ein Pastetli offeriert wird.

Ich finde es toll, dass die Gemeinden das machen. Für die Leute ist nicht nur die Ausstellung interessant, es ist auch eine tolle

Gelegenheit, um Leute zu treffen. Und dann gibts noch ein Pastetli obendrauf.

Für die Küche ist ein Pastetli wohl kaum eine Herausforderung.

An sich ist diese Speise einfach. Die Pastetli werden geliefert und müssen nur noch aufgewärmt werden. Dazu gibts eine Brätkügel-Pilzsauce und eine Beilage. Sehr anspruchsvoll ist das nicht – die Herausforderung ist eher, dass die Senioren über mehrere Stunden hinweg «ihr» Pastetli bestellen können und die schiere Menge.

Wie viele Seniorinnen und Senioren haben sich denn angemeldet?

Es sind insgesamt deutlich über 1000, verteilt auf drei Tage. Das ist schon eine ganze Menge.

Wie finden Sie selber die OGA?

Ich finde die OGA eine klasse Veranstaltung. Hier kommen Leute von 0 bis 99 Jahren zusammen. Und es ist für alle etwas dabei. Solche Anlässe gibt es nicht mehr so viele. Das ist schon einzigartig.

Bruno Zürcher



Hat stets den Überblick: Küchenchef Klaus Wanninger (rechts).

Pedro Neuenschwander



wir sind einfach bank.

Valiant Bank in Langnau
034 409 41 11

valiant

Aus Läser vor
Wuche-Zytig gsehni
nid nume die
interessante Brichte,
sondern gseh ou no
grad, was ir Region so
los isch.



Wochen-Zeitung
FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLÉBUCH

Brennerstrasse 7
3550 Langnau i.E.
T 034 409 40 01
wochen-zeitung.ch

Halle 2 | Stand 240

ramseierholzbau



Im Einklang mit der Natur

Ramseier Holzbau AG
Burgdorfstrasse 7
3550 Langnau

T 034 402 15 81
info@ramseierholzbau.ch
www.ramseierholzbau.ch

**DJ HANSPI LEGT
DIE HEISSESTEN
PLATTEN AUF.**

HALLE 2,
STAND 234

STADLER
CHEMINÉE | OFENBAU | KERAMIK | NATURSTEIN

LEBENSART

VIUFAUT ENTDECKÄ
INFORMIERÄ, MITMACHÄ UND ERLÄBE.

HALLE 2,
STAND 208

lebensart.ch



**ZAUGG
STORENBAU**

Burgdorf 034 422 01 17
Herbligen 031 771 09 90

www.zaugg-storenbau.ch

Reparaturen und Service von Storen fast jeder Marke!

Ferienstimmung zu Hause!



«Ich bürgе für beste Qualität
und besten Service!»

Ralf Wenger, Geschäftsführer



Ihr Spezialist im
Emmental
+ Aaretal, Bern und Thun



RÖTHLISBERGER
Die Schreinermanufaktur



HALLE 2 | STAND 204
mit unserer Küchenmarke

emme
DIE SCHWEIZER KÜCHE



**Bendicht
Moser**

079 707 39 38

Allianz

**Offensichtlich OGA.
Das Team der
Allianz-Vesicherung
stellt sich vor.**

Generalagentur Remo Krähenbühl
www.allianz.ch/remo.kraehenbuehl

Mühlegässli 1
3550 Langnau i. E.



**Ds ganze Team vor ELG
wünscht Öich e schöni OGA!**

ELG
Elektro GmbH
Langnau i.E.

Sägestrasse 5 | Postfach 563
3550 Langnau
Telefon 034 402 72 72
info@elg.ch | www.elg.ch



*Planung
+ Innenausbau
Rothenhühler AG*

rothenhühler AG

planung schreinerei innenausbau
3436 Zollbrück | www.rothenbuehlerag.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand-Nr. 224