

Offizielles Organ der Oberemmentalischen
Gewerbe- und Landwirtschaftsausstellung

Wochen-Zeitung
FÜR DAS EMMENTAL UND ENTELEBUCH


HERRMANNDRUCK
Medien mit Leidenschaft

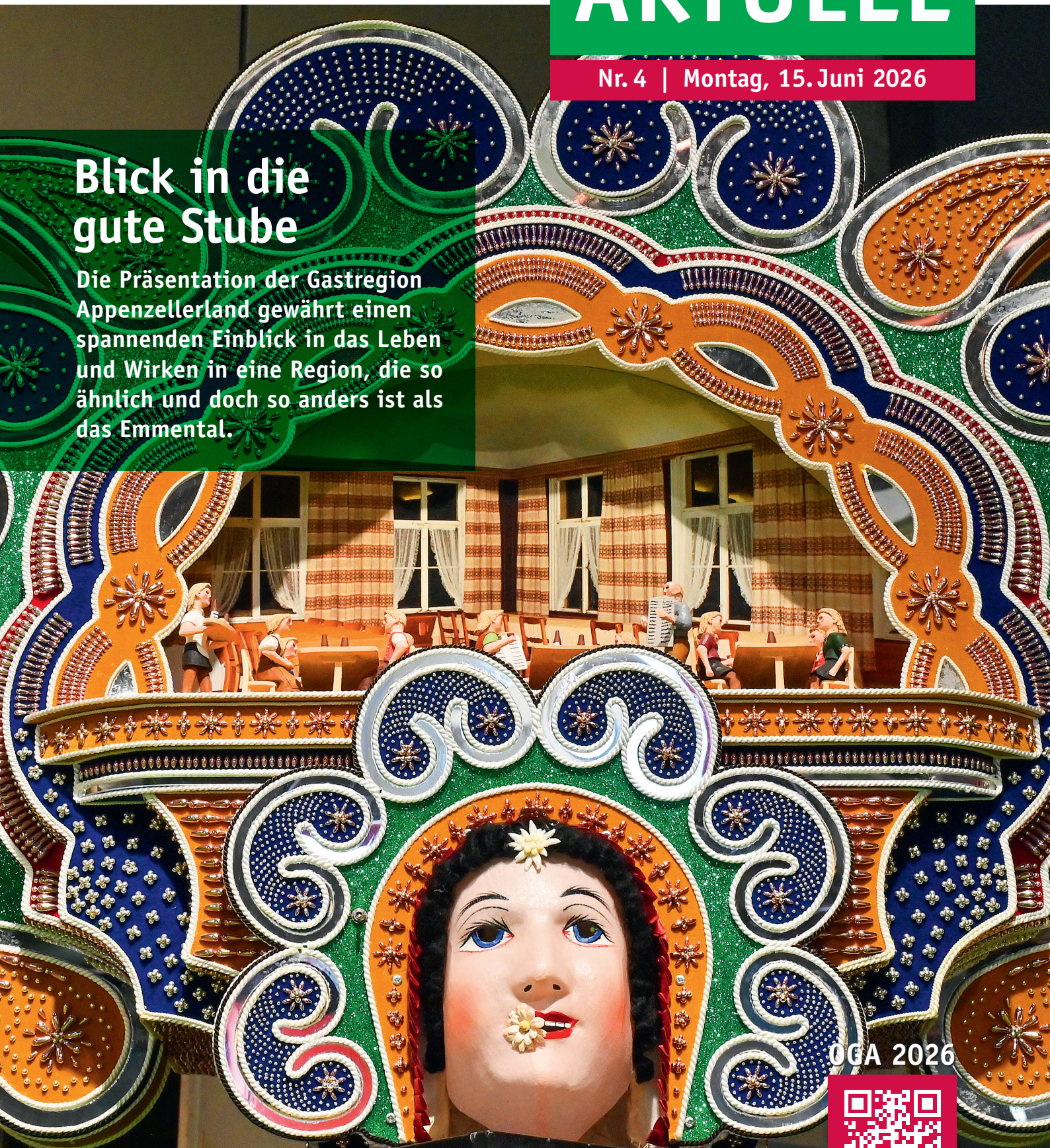
OGA 

AKTUELL

Nr. 4 | Montag, 15. Juni 2026

Blick in die gute Stube

Die Präsentation der Gastregion
Appenzellerland gewährt einen
spannenden Einblick in das Leben
und Wirken in eine Region, die so
ähnlich und doch so anders ist als
das Emmental.



OGA 2026





Guet zueglost isch haub zaut

Nume dass dirs wüsst: We dir bi dr Gaschtregion Appizäu göt ga ychoufè u am Schluss es **Töbeli** verlangt wird, isch das de es Zwänzgerntli. Villetch gits no öppis zrug, zum Byspiu es **Backnasli** – das wär de e Föifliber. Das aues tönt für üs Ämmitauer haut scho chly **aadlig**.

Ueli dr Gwärbler

Nackti Tatsache

«Wo isch de dini Frou, wo dir süsch aube am Stang hiuft?», fragt Ueli dr Gwärbler si Kumpu Kürtu vom Stang näbedranne. «Dere hani verbote a d OGA z ga!», meint Kürtu zimli churz aabunge. «Wieso de das?» – «Hesch das nid gseh?», brichtet dr Kürtu wyter. «Woni ei Abe, no zimli intensiv ar Schlösslibar bi gsy, het sech doch uf z Mau eine fütteleblutt abzoge u isch übere Dorfplatz gsecklet. Sone Ablick wett ig minere Frou erspare.» «U i ha scho däicht, dini Frou syg am Samschtig a feministisch Streiktag u wäge däm nid ar OGA uftoucht», meint der Ueli erliechteret.



Interview mit Bäcker Urs Liechti

Mal «grüner Apfel» probieren?

Die Bäckerei Liechti verkauft ihre Waren an zwei Ständen. Geschäftsführer Urs Liechti ist es wichtig, dass eine Bäckerei aus der Region an der OGA dabei ist.

Urs Liechti, welche Produkte «laufen» an der OGA besonders gut?

Bei den aktuellen Temperaturen besonders die Glacen. Wir bieten 17 verschiedene Sorten an, die wir alle selber herstellen.

Sind immer noch die Klassiker Vanille, Erdbeer und Mocca am beliebtesten?

Eigentlich nicht – weil wir Sorten haben, die es sonst nicht immer gibt. Zum Beispiel «Grüner Apfel», Pistache oder Himbeer. Solche Glacen verkaufen wir fast mehr als die Klassiker. Einzig bei den Kindern ist es nach wie vor so, dass sie am liebsten Schoko-Eis essen.

Reklamieren die Leute, wenn mal eine Sorte ausverkauft ist?

Grundsätzlich haben wir fast immer genü-

gend Nachschub. Aber wenn mal eine Sorte fehlt, ist das kein Problem – es gibt ja genügend Alternativen.

Am zweiten Stand bieten Sie eher klassische Produkte an.

Beliebt sind unsere Crèmeschnitten, Cornets oder Erdbeertörtli, die derzeit Saison haben. Wir haben aber auch Sandwiches und Nussgipfel.

Sie verkaufen während neun Tagen an der OGA frische Ware. Wie schafft dies Ihr Betrieb?

Ich bin froh, dass alle in meinem 25-köpfigen Team mitziehen. Sonst wäre ein solcher Effort nicht möglich. Daneben läuft natürlich der Laden und das Café weiter und auch die Lieferungen müssen erledigt werden.

Ist die OGA für die Bäckerei Liechti ein Muss?

Mir war wichtig, dass eine Bäckerei aus dem Oberemmental an der OGA dabei ist, und nicht ein auswärtiger Betrieb. Wir



Urs Liechti in seinem Verkaufswagen.

pnz.

haben unter anderem extra einen Verkaufswagen angeschafft.

Werden Sie diesen künftig auch bei anderen Anlässen aufstellen?

Wir überlegen uns, künftig am Langnau-Märit einen Stand zu haben. Auch sonst sind wir beim einen oder anderen Anlass dabei.

Welche Reaktionen hören Sie hier an der OGA?

Manche Kunden haben gar nicht gewusst, dass es unsere Bäckerei gibt, obwohl sie schon oft in Zollbrück waren. Wenn der eine oder andere den Weg in unseren Laden findet, umso besser. *Bruno Zürcher*

Ausstellung | 17.00 bis 21.30 Uhr

Ganze OGA



Events und Konzerte

ab 17.30 Uhr
Jodlerklub Langnau → Dorfplatz

ab 21.30 Uhr
DJ OGA-Giele → 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: 500 Exemplare

Redaktion: Bruno Zürcher

Fotograf: Pedro Neuenschwander

Druck: Herrman Druck, Langnau



Impressionen zum Thema Appenzell



Appenzell pur

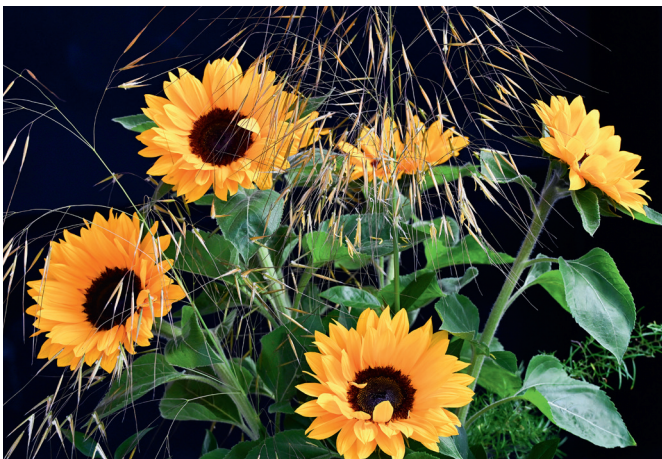
Die Präsentation der Gastregion Appenzellerland ist alles andere als Käse – aber es gibt den Käse aus Appenzell selbstverständlich zu degustieren. Nebst Folklore und Handwerk werden weitere Speisen und Getränke angeboten oder in der «Appezölle Stube» serviert.

Bilder: Pedro Neuenschwander



Das gibts an der OGA zu sehen







«Ich trage die Tracht meiner Grossmutter»

Sie ist in der Region Appenzell aufgewachsen, machte ihre Lehre bei der Tourismus-Organisation und leitet nun den Auftritt von Appenzellerland an der OGA: Anuba Streule.

Sie trage ihre Tracht gerne, erklärt Anuba Streule, bei gewissen Gelegenheiten auch privat. Die Ausstellung an der OGA wirkt auch dank der typisch gewandeten Frauen und Mannen besonders authentisch. Um was für eine Tracht handelt es sich konkret? «Ich trage die Tracht meiner Grossmutter. Es ist eine Werktagstracht von Appenzell Innerrhoden», erklärt die 21-jährige Projektleiterin, die den Auftritt der Gastregion geplant hat und nun auch leitet.

Wie lautet ihr Fazit nach den ersten Tagen? «Es läuft gut, die Leute sind interessiert», erklärt Anuba Streule. «Besonders unser Käse scheint den Leuten zu schmecken.» Aber auch die anderen Produkte würden auf Interesse stossen und natürlich sei das Glücksrad bei den Gästen beliebt. «Wir hören von vielen Leuten, dass sie zwar einiges über Appenzell wissen, aber noch nie dort gewesen sind – das wollen wir natürlich ändern», sagt Streule und lacht.

Appenzell im Rampenlicht

Tritt Appenzellerland sonst an grösseren Messen auf? «Wir sind zwar jeweils an der OLMA präsent, welche um einiges grösser ist, daneben besuchen wir traditionell einmal jährlich eine Gewerbeausstellung in einer bestimmten Region der Schweiz.

Dies, weil wir vor allem Gäste aus der Schweiz bei uns in Appenzell begrüßen wollen», erklärt die Projektleiterin. «Mit einer Dauer von neun Tagen und so vielen Ausstellern gehört die OGA dabei zu den grösseren.» Eine Gewerbeausstellung wie diese hier habe den Vorteil, dass Appenzellerland viel mehr im Rampenlicht stehe, als bei einer grossen Messe mit vielen touristischen Anbietern. Weiter lobt sie die Infrastruktur in Langnau mit den beiden Hallen. «An anderen Messen stehen meist Festzelte zur Verfügung.»

Wie findet sie Langnau? «Ich bin noch gar nicht dazu gekommen, das Dorf zu erkunden», meint Anuba Streule. «Das werde ich aber an den Tagen nachholen, an denen die OGA erst nachmittags öffnet.»

Bruno Zürcher



Anuba Streule leitet den OGA-Auftritt.



Verschiedenste Produkte aus dem Appenzellerland werden präsentiert.

Bruno Zürcher



Koller Metallkunst
SCHWEIZER KUNSTHANDWERK

Michael & Debora Koller-Madörin · Mittler Lihnen 446
3551 Oberfrittenbach, Langnau i.E.
Telefon 034 422 44 44 · koller-metallkunst.ch

Stand 401

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 ENTLEBUCH

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



RÖTHLISBERGER
Die Schreinermanufaktur

HALLE 2 | STAND 204
mit unserer Küchenmarke

emme
DIE SCHWEIZER KÜCHE



Allianz 

Offensichtlich OGA.
Das Team der Allianz-Versicherung stellt sich vor.

Samuel Brechbühler
077 419 83 05

Generalagentur Remo Krähenbühl Mühlegässli 1
www.allianz.ch/remo.kraehenbuehl 3550 Langnau i. E.



ELG
Elektro GmbH
Langnau i.E.

Der Strom macht nicht, was er soll?
Wir haben die Lösung!



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



Planung
+ Innenausbau
Rothenbühler AG

rothenbühler AG
planung schreinerei innenausbau
3436 Zollbrück | www.rothenbuehlerag.ch

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

Halle 2 | Stand 240



«slow construction»

ramseierholzbau

Extra für Sie zugeschnitten!

Ramseier Holzbau AG
Burgdorfstrasse 7
3550 Langnau
T 034 402 15 81
info@ramseierholzbau.ch
www.ramseierholzbau.ch

**Ä PLATTE
CHA O
SCHÖN SI.**

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!



«Ich bürgе für beste Qualität und besten Service!»
Ralf Wenger, Geschäftsführer



Ihr Spezialist im
Emmental
+ Aaretal, Bern und Thun

Ferienstimmung zu Hause!