

Urnäscher Käse  
*Urnäscher*  
KÄSEBLATT

DAS MAGAZIN FÜR ECHTE KÄSELIEBHABER

Seite 2

TÄGLICH 400 LITER  
FEINSTE HORNKUHMILCH

Oberhalb von Urnäsch, in der Schönau, leben und arbeiten Daniela und Thomas Aerne-Müller auf ihrem 30 Hektar grossen Hof

Seite 9

«KÄSEN IST MEIN  
KRAFTTRAINING»

Milchtechnologien sind gefragt:  
Sebastian Signer aus Gonten befindet sich im letzten Lehrjahr der Ausbildung

# Käsiges Insiderwissen

Was macht einen Bergkäse aus? Und kann ich Urnäser Käse bedenkenlos konsumieren, wenn ich eine Laktoseintoleranz habe?

Wir stopfen käsiges Wissenslücken.

## Wie viele Liter Milch verarbeitet die Urnäser Käserei jährlich zu Käse?

Unsere rund 30 Lieferanten, die alle im Umkreis von 7 Kilometern rund um die Käserei ihre Bauernhöfe haben, liefern uns jährlich 2,6 Millionen Liter Milch. Daraus entstehen 260 000 Kilogramm Käse.

## Bergkäse oder Alpkäse – gibt es da einen Unterschied?

Bergkäse und Alpkäse sind im Grunde zwei völlig verschiedene Käsesorten, auch wenn sie im normalen Sprachgebrauch gerne mal vermischt werden. In den gewerblichen Käsereien in den Dörfern der Bergregionen wird der Bergkäse ganzjährig produziert. Der Alpkäse hingegen wird ausschliesslich während der Sommermonate auf der Alp hergestellt.

## Verarbeitet die Urnäser Käserei auch Milch von Kühen, die mit Silage gefüttert werden?

Früher konnte Milch von Kühen, die neben Heu auch Silage fressen, nicht verkäst werden, da Silomilch einen höheren Gehalt an unerwünschten Sporen aufweist. Diese können im Käse eine Buttersäuregärung auslösen und den Käse laib blähen. Dank unserer Mikrofiltrationsanlage werden diese schädlichen Sporen aus unserer Bergmilch gefiltert, was der Urnäser Käserei eine gleichbleibend hohe Produktqualität garantiert.

Jährlich rund  
**21 kg**

Käse essen Herr und Frau Schweizer  
im Durchschnitt pro Kopf.

In der Schweiz werden rund  
**700 Käsesorten**  
produziert.

## Gelten die verschiedenen Sorten aus der Urnäser Käserei alle als Bergkäse?

Damit ein Bergkäse als solcher gekennzeichnet werden darf, muss die Milch aus dem Berggebiet stammen und im Berggebiet verarbeitet werden. Unsere Milchlieferantenfamilien und wir erfüllen diese Bedingungen hundertprozentig. Deshalb gilt jeder Käse aus unserem Sortiment als Bergkäse.

## Kann ich Urnäser Käse essen, wenn ich eine Laktoseintoleranz habe?

Weichkäse enthalten nur noch Spuren von Milchzucker. Sie werden bei Milchzuckerunverträglichkeit meistens gut vertragen. Extrahartkäse, Hartkäse oder Halbhartkäse enthalten keine Laktose. Diese geht zu einem grossen Teil beim Käsen in die Molke über. Der restliche Milchzucker wird während der Käsereifung vollständig abgebaut. Unsere Sorten wie der Hornkuhkäse (Hart) oder der Brauchtumskäse würzig (Halbhart) sind auch mit einer Laktoseintoleranz problemlos verträglich.

Jährlich produzieren wir  
**260 Tonnen**  
feinsten Urnäser Käse.

# Täglich 400 Liter feinste Hornkuhmilch



Ob im Stall oder in der Freizeit: Bei Daniela und Thomas Aerne-Müller haben Traditionen einen hohen Stellenwert. So tragen sämtliche 25 Brown-Swiss-Kühe auf ihrem Hof oberhalb von Urnäsch Hörner. Deren Milch wird im Tal mitunter zu Urnäsch Brauchtumskäse verarbeitet, dem Lieblingskäse der Söhne Lukas, Marco und Fabio.

## **Hof von den Eltern übernommen**

Oberhalb von Urnäsch, in der Schönau, leben und arbeiten Daniela und Thomas Aerne-Müller auf ihrem 30 Hektar grossen Hof, den sie 2014 von Thomas' Eltern übernommen haben. Vater Ueli hat früher auf dem Betrieb einzelne Tiere enthornt. Thomas war dem gegenüber immer skeptisch eingestellt: «Mir gefallen unsere Brown-Swiss-Kühe viel besser mit Hörnern.» Der gelernte Landwirt lässt deshalb sämtlichen Kälbern, die er aufzüchtet, die Hörner wachsen.

## **Sommerdomizil in Hofnähe**

Anfang Mai treiben Daniela und Thomas Aerne ihre 25 Kühe auf die Weide «Hamm», die etwas erhöht in der Nähe des Stammbetriebs in der Bergzone 2 auf 1100 Metern über Meer liegt. Dort bleiben die Kühe für rund zwölf Wochen. 2022 hat die Familie den in die Jahre gekommenen Weidestall durch einen neuen Anbindestall ersetzt. Teilflächen können Aernes als Mähweide bewirtschaften. Damit steht immer sauberes und frisches Futter zum Weiden bereit. Zudem füttert Thomas Aerne seinem Vieh auch im Sommer hie und da Silage zu. Dank der Mikrofilteranlage in der Urnäsch Käserei ist die Weiterverarbeitung dieser Silomilch kein Problem. Damit die Milch bezüglich Qualität zu jedem Zeitpunkt die hohen Anforderungen erfüllt, werden in der Käserei neben den täglichen Qualitätskontrollen von jedem einzelnen Hof zweimal monatlich die Fett- und Eiweisswerte geprüft.

DER GELERNTTE LANDWIRT  
LÄSST SÄMTLICHEN KÄLBERN,  
DIE ER AUFZÜCHTET,  
DIE HÖRNER WACHSEN.

# Von Anfang an dabei.

## **Papi-Chäs**

Auch Daniela Aerne-Müller ist von Kindsbeinen an mit der landwirtschaftlichen Lebensart vertraut. Die gelernte Köchin liebt am Bauernleben vor allem die Arbeit im Freien. «Wir möchten unseren Kindern die grundlegenden Werte und den Kreislauf der Natur nahebringen und mit auf ihren Lebensweg geben.» Das scheint bereits gut zu funktionieren. Tischte die 36-jährige nämlich Urnäser Käse auf, ist das für die Söhne Lukas, Marco und Fabio Papi-Chäs – schliesslich liefern Papas Kühe die Milch für die feinen Käsespezialitäten. «Am beliebtesten sind bei uns der Berggouda mit seiner sämigen Konsistenz sowie der würzige Brauchtumskäse», hält Daniela Aerne fest.

«MIR GEFALLEN UNSERE  
BROWN-SWISS-KÜHE VIEL  
BESSER MIT HÖRNERN.»

## **Vater als Auslieferer auf Tour**

Dank eines Kühltanks müssen Aernes nur jeden zweiten Tag die vier Kilometer von der Schönau bis zur Urnäser Käserei unter die Räder nehmen. Rund 800 Liter Milch kommen so bei einer Transportfahrt zusammen. Bereits die Eltern von Thomas Aerne brachten die Milch in die Urnäser «Chäsi» und waren Mitglieder der ersten Stunde. Auch heute noch ist der pensionierte Bauer eng mit uns verbunden: Am Dienstag und Freitag fährt Ueli Aerne die Urnäser Käsespezialitäten zu den Kunden.



«WIR MÖCHTEN UNSEREN KINDERN DIE GRUNDLEGENDEN WERTE UND DEN KREISLAUF DER NATUR NAHEBRINGEN.»



### **Viehschau und Chlausen**

Brauchtum geniesst bei der Familie Aerne nicht nur als Käse einen hohen Stellenwert: An der jährlichen Viehschau im Dorf werden die Tiere sennisch aufgetrieben. Da wegen der engen Platzverhältnisse auf dem Urnäsher Dorfplatz jeder Betrieb nur mit 22 Tieren teilnehmen darf, muss Thomas Aerne jeweils ein paar Kühe zu Hause in der Schönau lassen. Neben der Viehschau ist jeweils auch der Neue und Alte Silvester ein hoher Feiertag für die Familie. Einmal wöchentlich trifft sich Thomas Aerne mit seinen Schuppel-Kollegen und arbeitet an neuen Silvesterchlaus-Hauben. Daniela unterstützt ihren Mann vor allem beim «Chügele» (Perlenaufziehen für die Verzierung der prächtigen Hauben) tatkräftig. Das «Chlausefieber» scheint sich an die nächste Generation vererbt zu haben: Der sechsjährige Lukas und der vierjährige Marco können es jedenfalls kaum erwarten, bis auch sie endlich in einem Buebeschuppel am Neuen und Alten Silvester von Haus zu Haus ziehen dürfen, und üben schon fleissig ihr erstes Zäuerli ein.

«AM BELIEBTESTEN SIND BEI UNS DER BERGGOUDA MIT SEINER SÄMIGEN KONSISTENZ SOWIE DER WÜRZIGE BRAUCHTUMSKÄSE.»





De vo ööys

## FEINSTE SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER KÄSEREI

### URNÄSCHER HORNKUHKÄSE

**Geruch**  
würzig, kräftig und aromatisch  
**Geschmack**  
würzig, fein und cremig,  
mit leicht gerösteter Note

### Der Gehörnte und Gekrönte

Urnäsch ist eine Hochburg der Hornkühe. Während schweizweit rund 90 Prozent der Kühe hornlos sind, tragen die Kühe im Appenzeller Hinterland grossmehrheitlich Hörner. Sämtliche Milchlieferanten der Urnäser Käserei sind stolze Halter von Hornkühen und achten auf deren Pflege. Dies ist vor allem dem geliebten Appenzeller Brauchtum zu verdanken. Bei der traditionellen Appenzeller Alpfahrt, dem «Öberefahre», gehören behorn- te Kühe einfach dazu. Von den Hörnern schmeckt man im Käse wahrlich nichts. Wir finden aber, dass Kühe mit Hörnern einfach schöner anzusehen sind. Mit dieser gehaltvollen Milch stellen wir den preisgekrönten Hornkuhkäse her.

Der Urnäser Hornkuhkäse ist ein sechs Monate gereifter Rahmkäse. Dank seinem hohen Fettanteil und der langen Reifezeit ist er sehr cremig und angenehm würzig im Geschmack. Ein idealer Käse für einen Käsesalat oder einfach zu einem guten Stück Brot.



### URNÄSCHER HOLZFASSKÄSE

**Geruch**  
mild, aromatisch und rein  
**Geschmack**  
leicht säuerlich, rein,  
mit leicht gerösteter Note



### URNÄSCHER BRAUCHTUMKÄSE . MILD

**Geruch**  
mild, aromatisch und rein  
**Geschmack**  
leicht säuerlich, rein,  
mit leicht gerösteter Note



### URNÄSCHER BRAUCHTUMKÄSE . WÜRZIG

**Geruch**  
würzig, aromatisch und rein  
**Geschmack**  
würzig, fein,  
mit leicht gerösteter Note



### URNÄSCHER BRAUCHTUMKÄSE . REZENT

**Geruch**  
rezent, aromatisch und rein  
**Geschmack**  
angenehm rezent, fein,  
mit leicht gerösteter Note;  
Teig bildet bereits erste Salzkristalle



### URNÄSCHER BERGDIAMANT

**Geruch**  
kräftig, herb und intensiv  
**Geschmack**  
sehr rezent und kräftig,  
mit vielen Salzkristallen



### URNÄSCHER BERGGOUDE . MILD

**Geruch**  
mild, aromatisch und rein  
**Geschmack**  
würzig, milchig, rein



### URNÄSCHER BERGGOUDE . REZENT

**Geruch**  
rezent, aromatisch und rein  
**Geschmack**  
rezent, milchig, rein



### URNÄSCHER GINKÄSE

**Geruch**  
würzig, aromatisch und rein,  
Wacholdernote  
**Geschmack**  
würzig, fein,  
Wacholdergeschmack



### URNÄSCHER HORNKUHKÄSE . KRÄFTIG

**Geruch**  
kräftig, herb und intensiv  
**Geschmack**  
sehr kräftig,  
mit leicht gerösteter Note



### URNÄSCHER MUTSCHLI

**Geruch**

mild, rein und leicht säuerlich

**Geschmack**

mild und cremig, wird mit zunehmendem Alter angenehm würzig



### URNÄSCHER MUTSCHLI . PFEFFER

**Geruch**

mild, rein und intensives Pfefferaroma

**Geschmack**

mild und cremig, die grünen Pfefferkörner sind weich und geben dem Käseteig ein feines Aroma



### URNÄSCHER MUTSCHLI . CHILI

**Geruch**

mild und rein, leichtes Chili-Aroma

**Geschmack**

mild und cremig, Chili-Flocken geben dem Käse eine angenehme Schärfe



### URNÄSCHER MUTSCHLI . WEIN

**Geruch**

mild und rein, intensives Rotweinaroma

**Geschmack**

mild und cremig, die essbare Rotweinsrinde verleiht ein intensives Aroma



### URNÄSCHER FLADE

**Geruch**

rezent, kräftig und aromatisch

**Geschmack**

rezent, fein und cremig, mit leicht gerösteter Note



### URNÄSCHER EDELWEISS . GROSS

**Geruch**

mild, rein und leicht erdig

**Geschmack**

mild und ausgewogen, wird mit zunehmendem Alter würzig, mit typischem Edelschimmelaroma



### URNÄSCHER EDELWEISS . KLEIN

**Geruch**

mild, rein und leicht erdig

**Geschmack**

mild und ausgewogen, wird mit zunehmendem Alter würzig, mit typischem Edelschimmelaroma



### URNÄSCHER EDELWEISS IM SCHWARZER-PFEFFER-MANTEL

**Geruch**

mild, pfeffrig und leicht erdig

**Geschmack**

mild und ausgewogen, wird mit zunehmendem Alter würzig, mit typischem Edelschimmelaroma; Pfeffergeschmack



### URNÄSCHER EDELWEISS IM KNOBLAUCH-PFEFFER-MANTEL

**Geruch**

mild, pfeffrig, Knoblauchgeruch und leicht erdig

**Geschmack**

mild und ausgewogen, wird mit zunehmendem Alter würzig, mit typischem Edelschimmelaroma; Pfeffer- und Knoblauchgeschmack



### URNÄSCHER EDELWEISS IM PAPRIKA-PFEFFER-MANTEL

**Geruch**

mild, pfeffrig, Paprikageruch und leicht erdig

**Geschmack**

mild und ausgewogen, wenig scharf, wird mit zunehmendem Alter würzig, mit typischem Edelschimmelaroma; Pfeffer- und Paprikageschmack



### URNÄSCHER FRISCHKÄSE-WÜRFELI

Saisonal

**Geruch**

mild und ölig

**Geschmack**

Knoblauch, Bärlauch, Tomaten-Basilikum



### URNÄSCHER FONDUEMISCHUNG

**Geruch**

rezent, leicht säuerlich

**Geschmack**

intensives Aroma nach auserlesenem Käse, ideale Schmelzfähigkeit und cremige Konsistenz



### URNÄSCHER RACLETTE

**Geruch**

würzig bis kräftig, rein und leicht säuerlich

**Geschmack**

je nach Reifegrad mild bis angenehm würzig, ideale Schmelzfähigkeit und intensives Aroma



### URNÄSCHER RACLETTE REZENT

**Geruch**

kräftig bis rezent, rein und leicht säuerlich

**Geschmack**

je nach Reifegrad kräftig bis rezent, ideale Schmelzfähigkeit und intensives Aroma



### URNÄSCHER CHÄSHÖRNLI-MISCHUNG

**Geruch**

würzig, aromatisch und rein

**Geschmack**

würzig bis rezent



### URNÄSCHER REIBKÄSE

**Geruch**

mild bis rezent, aromatisch und rein

**Geschmack**

mild bis rezent

# Wir haben Zuwachs bekommen



## REGULA MÖSLER

Seit August 2023 gehört Regula Mösler aus Haslen zu unserem Chäsi-Team. Regula ist vor allem fürs Verpacken und Kommissionieren unserer Käsespezialitäten zuständig. Ihr persönlich hat es besonders der rezente Brauchtumskäse mit seiner feinen, würzigen Struktur angetan. Je nach Gloscht und Tageszeit kommt bei der begeisterten Velofahrerin aber auch ab und zu eine andere Urnäser Käsesorte aufs Brot.

## HEDI JOST

Hedi Jost ist seit April 2023 unsere Faltschönkönigin. Mit flinken Händen bringt die Urnäserin Schächteli und Kartons in Form. Die 61-Jährige ist ein richtiger Naturmensch und verbringt jede freie Minute in ihrem Blumengarten oder beim Wandern. Ihr «Lieblingsurnäser» ist der Urnäser Edelweiss im Mantel aus schwarzem Pfeffer. Hedi mag daran vor allem die Weichheit und die gleichzeitige Würzigkeit des edlen Rahmweickäses.



## DOMINIK NEF

Dominik Nef ist seit Februar 2023 unsere eierlegende Wollmilchsau im Chäsi-Büro. Ob Verkauf, Marketing oder ganz allgemeine administrative Arbeiten: Dominik packt überall mit an. In seinem Heimatdorf ist der Gontner ein aktives Mitglied im Turnverein. Generell mag es Dominik polysportiv: Er spielt Tennis, geht joggen, langlaufen, Ski fahren oder wandern. Seine gesellige Seite pflegt er gerne beim Jassen. Beim Käse mag es Dominik würzig und schätzt vor allem den Brauchtumskäse in den verschiedenen Reifegraden.





## «Käsen ist mein Krafttraining»

Milchtechnologen (Käser) sind gefragt. Trotzdem werden in der Schweiz jedes Jahr nur rund 120 Milchtechnologe ausgebildet. Einer von ihnen ist Sebastian Signer aus Gonten. Er befindet sich bei uns in seinem dritten und somit letzten Lehrjahr.

**Sebastian, wenn man sich nur die Zahlen anschaut, liegt der Schluss nahe, dass Milchtechnologie aktuell nicht der angesagteste Beruf bei jungen Erwachsenen ist. Warum hast du dich für diese Ausbildung entschieden?**

*In der Oberstufe habe ich als Schreiner, Metallbauer, Lebensmitteltechnologie und als Milchtechnologe eine Schnupperlehre absolviert. Nach der Schnupperwoche in der Urnäser Käserei stand für mich fest: Ich will Milchtechnologe werden.*

**Welche Seiten gefallen dir an deinem Lehrberuf besonders gut?**

*Ich bin auf einem Bauernhof im Jakobsbad aufgewachsen und finde es toll, ein so natürliches Produkt wie Kuhmilch auf verschiedene Arten zu verfeinern. Zudem gefällt es mir, körperlich zu arbeiten und am Feierabend zu sehen, was ich tagsüber geschafft habe.*



«ICH FINDE ES TOLL,  
EIN SO NATÜRLICHES  
PRODUKT WIE KUHMLICH  
AUF VERSCHIEDENE  
ARTEN ZU VERFEINERN.»

**Wie sieht für dich ein typischer Arbeitstag aus?**

*Wir produzieren im Winter mehr Käse als im Sommer. Je nachdem ist mein Arbeitsbeginn zwischen 5 und 6 Uhr morgens. Oft fülle ich als Erstes den Camembert-Bruch gleichmässig in Formen. Pro Charge sind das 660 Stück. Danach folgen weitere Sorten wie unsere Mutschli, und am Schluss werden die grossen Formen wie die vom Brauchtumskäse abgefüllt. Zwischendurch muss ich die Laibe wenden, Lab begeben, den Bruch schneiden, Schotte abpumpen, Wasser hinzufügen und pressen. Während die frischen Camembert-Rollen geschnitten werden, bringe ich die grossen Laibe in die Klimazelle und später in den Keller. Dazwischen müssen wir immer wieder die Schläuche, Leitungen und Formen spülen und reinigen. Die meisten Produktionsschritte machen wir von Hand oder halbmaschinell.*

**Und wann hast du Feierabend?**

*Um zirka 17 Uhr ist mein Arbeitstag in der Regel zu Ende. Wir frühstücken in der Produktion jeweils auch zusammen, und von 12 bis 13.30 Uhr habe ich Mittagspause.*



**Du hast es erwähnt: Dein Arbeitsalltag ist geprägt von viel Handarbeit. Macht dir die körperlich anstrengende Arbeit nichts aus?**

*Am Anfang der Lehre fiel ich abends wegen des vielen Stehens und der körperlichen Arbeit ziemlich müde ins Bett. Ich habe mich aber schnell daran gewöhnt. Mein Krafttraining ist das Käsen. Andere müssen dafür noch ins Fitnesscenter.*

**Welche Eigenschaften sollte deiner Meinung nach ein Milchtechnologe mitbringen?**

*Eine grundsätzliche Freude an der Herstellung von Lebensmitteln sollte vorhanden sein. Im Weiteren ist es sicher nicht schlecht, wenn man ein Morgenmensch und auch körperlich robust ist und gerne sauber und exakt arbeitet. Hygiene ist in unserem Beruf sehr wichtig.*



**Die Arbeit im Lehrbetrieb ist das eine. Wie gestaltet sich die Berufsschule?**

*Einmal wöchentlich besuche ich zusammen mit 49 anderen Dritbjahrlehrlingen die Berufsschule für Milchtechnologien in Flawil. Ein wichtiger Teil der Berufskunde ist das Lernen der verschiedenen Produktionsschritte beim Käsen, der Hygienevorschriften und der Qualitätssicherungsmaßnahmen. Zudem müssen wir zahlreiche lateinische Bakterienamen auswendig lernen. Auch Mathe steht auf dem Stundenplan. Zum Fach «Allgemeinbildung» gehören Themen wie Sprache und Kommunikation, Gesellschaft und Sport. Fremdsprachen werden keine unterrichtet.*

**Welches ist dein Lieblingskäse?**

*Am häufigsten kommen bei uns zu Hause der würzige Brauchtumskäse und der Hornkühkäse auf den Tisch. Ich mag tendenziell eher würzigere Sorten.*

«AM HÄUFIGSTEN KOMMEN BEI UNS ZU HAUSE DER WÜRZIGE BRAUCHTUMSKÄSE UND DER HORNKÜHKÄSE AUF DEN TISCH.»



# Alte Maa (AR) Chääs-Schoope (AI)

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g dunkles Bauernbrot (1–2 Tage alt)
- Butter zum Braten
- 200 g Urnäser Brauchtumskäse würzig, gerieben
- 200 g Urnäser Brauchtumskäse rezent, gerieben
- 1 Prise Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Rahm
- Schnittlauch, fein geschnitten

## ZUBEREITUNG

Für die Käsemasse den geriebenen Urnäser Brauchtumskäse mit Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Rahm zu einem festen Brei verrühren. Das Brot wie für ein Fondue in Würfel schneiden und in der Bratpfanne mit Butter goldbraun anrösten. Die Käsemasse über die heissen Brotwürfel geben und so lange schwenken, bis alle Brotwürfel mit der Käsemasse schön umwickelt sind. Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Sofort heiss servieren. Ein frischer Blattsalat ist die perfekte Begleitung.

## APPENZELLER SENNECHOSCHT

Alte Maa (AR) oder Chääschoope (AI) kochten Älpler im Appenzellerland oft, als sie noch nicht täglich mit frischen Lebensmitteln versorgt werden konnten. Die Sennechoscht war geprägt von dem, was die Tiere auf der Alp hergaben. Das war hauptsächlich Kuh- und Ziegenmilch, die man zu Butter oder Käse weiterverarbeitete. Brot holten die Sennen, wenn sie im Tal waren, oder sie erhielten es von Gremplern, die den Alpkäse ins Tal brachten. So entstand der Alte Maa beziehungsweise Chääschoope. Die Bezeichnungen rühren daher, dass altes Brot verwertet wird und die Brotstücke einen Käsemantel – im Innerrhoder Dialekt «Schoope» – bekommen.



## Urnäser Käse

Chäslädeli Urnäsch  
Herisauerstrasse 32 · 9107 Urnäsch · Tel. 071 364 27 10  
Mo–Fr: 09:00–11:30 / 13:30–18:00  
Sa: 08:30–16:30, So: 14:00–18:00

Herausgeber  
Urnäser Käse  
Herisauerstrasse 32  
9107 Urnäsch  
www.urnäscherkäse.ch

Text  
Culinarium.ch

Konzept, Layout, Realisation  
koller.team

Fotografie  
René Niederer, artwiese.ch

Druck  
Appenzeller Druckerei AG

Papier  
Refutura blauer Engel Recycling, 70 g/m<sup>2</sup>

Auflage  
5000 Exemplare