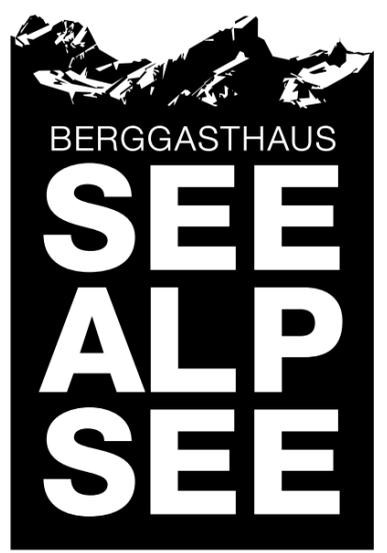


150 Jahre

1868 – 2018

BERGWIRTETRADITION AUF DER SEEALP



Liebe Gäste, liebe Freunde

Bestimmt erinnert ihr euch noch an die schönen Erlebnisse eurer Kindheit. Wie fühlten wir uns frei, unbeschwert und voller Glück, in den Tag hinein leben zu können. Auch wir denken gerne an unsere Kindheit zurück. An den Ort, an dem für uns alles begann: Barfuss im See stehen, Wasserschlachten mit den «Gondelibuebe», mit dem Sackmesser Beinkühe schnitzen, durch das Spektiv Gämsen beobachten, Begegnungen mit «de Lüüt», Flaschen «velese», auf dem Rapid mit dem Vater ins Tal fahren und abends müde aber glücklich ins Bett fallen. Glücksmomente, die bis heute nachwirken.

Für uns ist das Heimat – unser Zuhause. Wir sind stolz auf unsere Heimat und den alpinen Lebensstil. Wir möchten euch hier oben zeigen, dass uns Werte und Traditionen wichtig sind und dass uns die Natur am Herzen liegt.



1868 wurde in Seealp offiziell mit dem Wirten begonnen. Wir sind stolz auf das, was unsere Vorfahren aufgebaut und uns hinterlassen haben. Und darauf, dass wir ein Teil davon sein dürfen. Das freut uns sehr. Wir alle sind bestrebt, das Berggasthaus mit Innovationen und dem Charme vergangener Zeiten weiterzuführen – und dabei stets für die Welt und das Schöne, das sie bereithält, offen zu sein. So sind wir, und so wollen wir auch bleiben.

Geschätzte Gäste, liebe Freunde, Verwandte und Mitarbeitende, geschätzte Lieferanten, Nachbarn, Senne «ond Hötlilüüt», es ist uns ein grosses Bedürfnis, euch allen für eure Treue herzlich zu danken. Denn ohne euch wäre das Berggasthaus Seealpsee nicht das, was es über die Jahre hinweg geworden ist: ein Ort zum «Ruebe ond Gnüsse» und sich Wohlfühlen.

2018 ist ein besonderes Jahr: Wir feiern 150 Jahre Berggasthaus Seealpsee. Feiert mit uns und der Kapelle Waldhökler am Freitag, 25. Mai 2018 unser Jubiläum.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und heissen euch herzlich «wöllkomm».

Madeleine & Dani

ANDRINA Niculin Adrian

Madeleine und Dani Parpan-Dörig
mit Andrina, Niculin und Adrian Dörig



Vegöllts Gott eu allme!



Interview

Dani Parpan, Bauherr

Wie gingen Madeleine und du an das Projekt heran?

Bereits bei der Übernahme im Jahr 2014 wussten wir, dass ein Umbau bevorsteht. Unser Betrieb muss an einem regnerischen Tag mit wenig Gästen genauso einwandfrei funktionieren wie an einem schönen Sonntag. Dies bedeutete: So klein wie möglich und gleichzeitig so gross wie nötig anzubauen. Die Zimmer sollten einfach und gemütlich, die Gaststube überschaubar und heimelig sein.

Ist heute nicht ein gewisser Luxus gefragt anstelle von heimelig?

Gut möglich, dass gewisse Besucher gerne luxuriösere Ausstattungen hätten. Für uns ist Luxus jedoch etwas anderes – nämlich Zeit zu haben. Zeit für Familie und Freunde – und der Seealpee ist ein wunderbarer Ort, um diese gemeinsame Zeit zu verbringen.

Wie plant man ein solches Projekt?

Während drei Jahren notierten wir unsere Ideen und Wünsche. Mit Migg Inauen von der Firma Holz in arbeiteten wir Punkt für Punkt durch, kreierten Lösungen und eruierten mit den Behörden, in welcher Art diese realisierbar sind.

Wie gross war dein Respekt vor einem solch grossen Umbau?

Durch meinen erlernten, handwerklichen Beruf, meine Erfahrungen auf dem Bau und durch den Austausch mit unseren Bergwirtekollegen wusste ich, was in etwa auf uns zukommen wird. Und dies nach der Sommersaison, in der wir tagtäglich im Betrieb standen. Dank den Unternehmern, die uns mit ihrem Knowhow und viel Herzblut zur Seite standen, wurde uns vieles erleichtert. Das Bauen im Berggebiet mit der ganzen Logistik ist eine grosse Herausforderung, welche uns durchaus bewusst war. Kompetente und innovative Handwerker vor Ort gewährleisteten jedoch einen reibungslosen Ablauf.

Was sind deine eindrücklichsten Erinnerungen?

Am Sonntag, 24. September 2017, hatten wir die letzten Gäste zu Besuch. Vorfreude und Heiterkeit, auch mit dem Männerchor «Alpste» aus Brülisau, begleiteten uns durch den Tag. Das gesamte Mitarbeiterteam und etliche Freunde unterstützten uns in der folgenden Zeit eindrücklich. Umso wichtiger, weil die Natur der Chef am Berg ist. Sie gab uns vor, wie lange gebaut wird, was teilweise sehr nervenaufreibend war. Ging es am nächsten Tag weiter oder mussten die Arbeiten infolge Wintereinbruch und Lawinengefahr eingestellt werden? Nur dank der Flexibilität des einheimischen Gewerbes war es in dieser extrem kurzen Zeit möglich, ein solches Projekt umzusetzen. Mit Stolz und grosser Freude sahen wir tagtäglich neues, exaktes Handwerk entstehen ...



Migg Inauen, Bauplaner

Wie bist du an diese Planung herangegangen?

Weil das Bauvorhaben an einmaliger Lage am bekannten Seealpee und damit im eidg. Inventar der geschützten Landschaften liegt, nahm ich die Planung mit grossem Respekt und Sorgfalt in Angriff.

Was war die grösste Herausforderung?

Ein grosses Ziel der Bauherrschaft war, ein für den Alpstein typisches und ausgesprochen heimeliges Restaurant zu gestalten, was in dieser Grösse eine Herausforderung ist. Dank ihren konkreten Vorstellungen und unseren baulich-gestalterischen Vorschlägen holten wir stets das Optimale heraus. Der neue Anbau machte die Durchtrennung der Nordwestseite notwendig und die Lasten mussten im Erdgeschoss abgestützt werden.

Welches waren für dich die Highlights?

Für mich war jeder Baustellenbesuch ein Höhepunkt, wenn ich die Fortschritte sehen und jedes Mal das familiäre Arbeitsklima spüren durfte. Auch die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der Bauherrschaft darf als Highlight bezeichnet werden.

Gab es Überraschungen?

Umbauten in dieser Grösse bringen immer Unvorhergesehenes. Weil die Bauherrschaft jederzeit vor Ort war, gab es zum Glück keine grossen Wege, um Entscheidungen zu treffen. Alles Unvorhergesehene wurde ohne Zeitverzug entschieden. Zusammen mit dem grossartigen Einsatz aller Beteiligten konnte der Zeitplan eingehalten werden. Es war rundum ein mustergültiges Zusammenspiel aller Berufsgattungen und mit der Bauherrschaft. Dafür danke ich allen Beteiligten von Herzen, ganz besonders Madeleine und Daniel Parpan.

Adalbert Streule
Schneeräumungen - Brülisau

AESCHBACHER
TIEFBAU AG

Appenzell
AESCHBACHER
Transport AG



ALBIN MANSER
Zimmererei & Schreinerarbeiten GmbH

alpstein
BAU

ALPSTEIN KÄLTE AG

Brülisauer
Gipser

die mangers
Ihre Ofen- und Cheminéebauer

Electrolux
Sepp Huber Grossküchen

Elektro Sonderer AG

EMILNEFF

erdbeerrot®

ES Sicherheit

ässler
Fässler Gerüstbau AG
Appenzell - St. Gallen

FABIAN DÖRIG AG
HEIZSYSTEME

fenster dörig

foeschтели.ch

FUCHS SEPP
andmaschinen

G. Kopp

Gmünder
Spenglerei + Bedachungen GmbH

haas
DIE WERBEMANUFAKTUR

D-plan GmbH

HELI-LINTH

HERSCHE INGENIEURE AG

holzin
appenzell

Keller & Dürr
assensysteme

KNECHTLE EISENWAREN AG

KIBERNETIK.

koch + haas heizung
sanitär ag

Streule Bau AG
9058 Brülisau / Appenzell



LÜCHINGER
METALL • GLAS • TÜR • TOR

hansruedi manser ag
bedachungen fassadenbau gerüstbau

manser
MARKUS MANSER HOLZBAU WEISSBAD

MENU SYSTEM
THE FINE ART OF COOKING

METALLBAU GONTENBADAG

Richard Zeller
Keramische Wand- und Bodenbeläge

RÖHRENHANDEL
APPENZELL AG

Rusch
Maschinen GmbH

steiner
Storen • Tore • Türen • Fenster

thomas sutter
besonders. wertvoll.

W. INAUEN
inauen-bodenbelage.ch

wohn akustik

Geschichte

Familienchronik

1868 wird erstmals ein Gasthaus am Seealpsee in den Chroniken erwähnt. Nach verschiedenen Besitzerwechseln wirteten ab 1941 folgende Vorfahren im Berggasthaus:

1941 - 1949

Grossonkel Josef «Seff» und Grosstante Emilia «Mile» Dörig-Dörig.

1950 - 1977

Grossvater Johann und Grossmutter Marie Dörig-Koller mit ihren Kindern Hedy, Hans, Albert und Vreni. Vreni erblickte als einziges «Sommerkind» das Licht der Welt oben im Berggasthaus.

1978 - 1981

Papa Hans und Mama Helen Dörig-Klossner führen das Berggasthaus in Pacht.

1982

Unsere Eltern kaufen das Berggasthaus und führen es weiter. Wir Geschwister, Barbara, Adi und Madeleine, wachsen hier auf.

2006

Tante Hedy Meier-Dörig und Onkel Hanspeter pachten den Betrieb.

2014

Madeleine und Daniel Parpan-Dörig mit ihren Kindern Andrina und Niculin kaufen das Berggasthaus.

Falls Sie mit Absicht mal nass werden.
1 Seealpsee-Badetuch + 1 Coupe nach Wahl

CHF
29

Damit Sie gar nicht erst nass werden.
1 Seealpsee-Regenschirm + 1 Huskafi nur

CHF
25

... ob Sonne oder Regen...



1913

Schlittschuhlaufen

In den Jahren 1996, 2006 und 2016 versorgten wir die zahlreichen «Schliffiseler» mit Würsten vom Grill und heissen Getränken. Bei Hans und Hedy Dörig vom Sport Dörig konnten dazu die Schlittschuhe, zeitweise direkt vor Ort, gemietet werden. 1996 hatte unter den Fittichen von Grillmeister Grossonkel Bisch (Gemsle-Bisch) ein gewisser Daniel Parpan seinen ersten Arbeitstag. Geblieben ist nicht nur die Tradition des Schlittschuhlaufens, auch Dani blieb dem Berggasthaus treu und ist heute dessen Chef.

«Schneeglöggli»

Alle Jahre wieder – ein Wunder der Natur. Tausende der weissen Frühlingsboten verzaubern den Seealpseeboden in eine weisse Pracht.

Lawinenniedergang

Das Berggasthaus musste von unseren Grosseletern nach dem Lawinenniedergang im Januar 1954 komplett neu aufgebaut werden. Bereits am 8. August 1954 konnte der Neubau eröffnet werden.

v.l.n.r. Johann Koster, Grossonkel Hermann Dörig, Andreas Rusch.



1954

Herbstliche Jagdzeit

Nebst Sennen, Alphüttenbesitzern und Einheimischen sind seit je auch Jäger regelmässige und gern gesehene Gäste im Berggasthaus Seealpsee.

1980: v.l.n.r. Grossonkel Bisch, Emil Gmünder, Franz Koster, Grossvater Hans mit Madeleine.



1980

Fischen

Fischen im Seealpsee hat eine lange Tradition. Die Fischer gehen im Berggasthaus ein und aus – sehr zur Freude unserer ganzen Familie.

Barbara Dörig mit einem besonders grossen Fang nach dem Ausfischen.



1984

Musik und Tanz

Mai Losi, Raclette-Abend, Seefest, «Bau-Spiini» – schon früher wusste man im Berggasthaus Seealpsee die Feste zu feiern.

«Bau-Spiini» 1954 mit Grossonkel Sepp (2. v.l. vorne) und Grossante Mile Koller (im Service). Beide halfen bis ins hohe Alter sonntags im Berggasthaus aus.



1954



1967

Bruderklausenkapelle Seealp

Zu Ehren vom heiligen Bruder Klaus wurde 1967 die Kapelle am Seealpsee errichtet. Grossvater Johann Dörig-Koller war Gründungsmitglied, seine Enkelin Madeleine Parpan-Dörig ist heute Rechnungsrevisorin der Kapellverwaltung.

2. v.r.: Grossvater Johann Dörig-Koller.



1976

Transporte

Die Logistik ist seit je eine grosse Herausforderung jedes Berggasthauses. Früher brachten Säumer die Waren vom Tal. Nach dem Bau der Fahrstrasse verdrängten kräftige Fahrzeuge die Maultiere. Heute werden frische Lebensmittel und Getränke täglich, ausser sonntags, von uns aus dem Tal heraufgeholt.

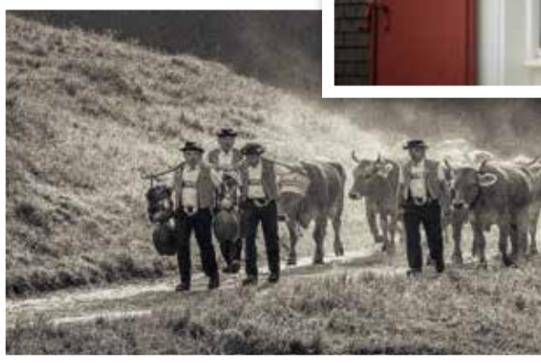
Papa Hans Dörig, auf dem Pullax.

Ihm entgeht fast gar nichts...

Adrian Dörig verbringt heuer seinen 38. Sommer auf der Seealp. Abgesehen vom obligatorischen Schulbesuch war er jeden Sommer im Berggasthaus Seealpsee. Hier kann es vorkommen, dass plötzlich das Küchenfenster aufgeht und Adrian euch mit gestrecktem Zeigefinger und einem herzhaften «Hoi» von weitem begrüsst.



2014



«Öberefahre»

«Öberefahre» nennen wir es in Appenzell, wenn im Frühjahr die Sennen mit den Tieren auf die Alp kommen und im Herbst wieder zu Tale ziehen.

Selbstverständlich wird «usekhäbed», was heisst, dass Wirt Dani die durstigen Sennen mit Getränken auf der Alp begrüsst, resp. verabschiedet.

25
MAI

Jubiläumsfeier
mit der Kapelle «Waldhockler»

26
MAI

Mai Losi mit der
Kapelle «Holdrioo»

24
JUNI

Alphortreffen
am Seealpsee

15
AUG.

Augstheiligtage, musikalisch umrahmt
vom Doppelquartett «Pffifestier»

30
SEP.

Kapellfest mit dem
Männerchor «Alpste» Brülisau

26
OKT.

Raclette-Abend mit Unterhaltung
vom «Mundis Leo»

Agenda

Eine Übernachtung
für zwei Personen im
Doppelzimmer mit Dusche,
inkl. Nachtsessen und Frühstück

PREIS

1

Ein Nachtsessen
für zwei Personen

PREIS

3

Eine Übernachtung
für zwei Personen im
Doppelzimmer mit Dusche,
inkl. Frühstück

PREIS

2

Wettbewerb

Lasse deiner Kreativität freien Lauf.

Sende uns dein schönstes Foto mit einem Bezug zum Berggasthaus Seealpsee. Bitte bring das Foto bei uns im Berggasthaus Seealpsee vorbei oder sende es per Mail an info@seealpsee.ch. Das Seealpsee-Team entscheidet Ende Oktober 2018, wer die glücklichen Gewinner sind.*

Viel Glück. Wir sind gespannt auf die schönen, aussergewöhnlichen, spannenden, stimmungsvollen, witzigen Aufnahmen.

***Teilnahmebedingungen:** Mit der Einsendung Ihres Bildes oder Ihrer Bilder nehmen Sie automatisch am Seealpsee-Jubiläums-Fotowettbewerb teil. Einsendeschluss ist der 21. Oktober 2018. Die Jurierung findet vor dem 31. Oktober 2018 statt. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden direkt benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Mit der Teilnahme am Wettbewerb erklären Sie sich einverstanden, dass wir Ihren Namen in der Lokalpresse, in unserer Hauszeitung, auf unserer Website und ähnlichen Kanälen publizieren werden, falls Sie zu den Gewinnern zählen. Ebenso erteilen Sie uns mit der Einsendung des Bildmaterials die Genehmigung, das Bild ohne weitere Kostenfolge ausschliesslich für unsere Eigenwerbung nutzen und publizieren zu dürfen.

Impressum

Redaktion Berggasthaus Seealpsee
Bilder Archiv Kanton Appenzell Innerrhoden
Archiv Berggasthaus Seealpsee
Marcel Schiegg
Kurt Haberstich
Roman Hertler
Silvan Widmer

Gestaltung Joëlle Mazenauer und Alfred Fässler, koller.team
Druck Appenzeller Druckerei, Herisau

© 2018, Berggasthaus Seealpsee