

■ Senioren Freienwil – Reise ins Appenzellerland

Schöne und interessante Begegnungen durften die Freienwiler Senioren und Seniorinnen auf ihrem traditionellen Ausflug erleben.

Der Eurobus führte die Freienwiler ins Appenzellerland

Der erste Halt war im nichtssagenden «Sammelplatz». Was wirklich hinter dem «Sammelplatz» steckte, offenbarte Jacqueline Fässler. Seit 23 Jahren führt sie mit ihrem Mann Hans-Ueli die «Landbäckerei Sammelplatz». «Familie und Bäckerei sind mein ganzer Stolz», verkündete sie. Entsprechend setzt sich die Familie Fässler mit vielen Ideen, grossem Engagement, Innovation und Idealismus für ihr Unternehmen ein. Ein Unternehmen, das sich innerhalb von 20 Jahren vom Familienbetrieb zu einem KMU mit 32 Angestellten entwickelt hat.

Hans-Ueli Fässler zeigte in der grossen Backstube, wie jeder Biber von Hand hergestellt wird. Nebst dem appenzellischen Eigenprodukt produziert die Bäckerei sehr viele verschiedene Brote und passen diese der jeweiligen Saison an.

In der Konditorei werden täglich feinste Patisserie, Kuchen und Torten von den Konditorinnen aus den allerbesten Zutaten hergestellt, je nach Saison entweder fruchtig oder pikant, immer abwechslungsreich, kreativ und mit viel Liebe und Sorgfalt. Nach so vielen Informationen gab es im eigenen Restaurant zur Stärkung Kaffee und Kuchen.

Der Eurobus führte die Reiselustigen wieder Richtung Westen, wo sie im Restaurant Geerlisburg bei Kloten zum zweiten Mal aussteigen konnten.

Unter den schattenspendenden Platanen servierte die tamilischen Mitarbeiter mit viel Witz und Humor einen feinen Zobig. Die klare Sicht ermöglichte Blicke zu den Innerschweizer und Berner Alpen und alle genossen den herrlichen Spätsommerabend.

Die Heimfahrt in den Aargau war äusserst stimmungsvoll. Richtung Abendrot fuhr der Eurobus zum Ausgangspunkt nach Freienwil zurück.

fv



Frohe Runde auf Geerlisburg



Begrüssung durch Jacqueline Fässler



So wird ein Biber hergestellt