



Schwarz

Silbernen
SINFONIE

III.
THE SINGING
WELL



Oliver
KOMPONIST
Waespi

Blasorchester
GESPIELT VOM
Siebner

HERBST
2020

Schwarz

Y MAG

Nº 34



46° 53' 42.558" N 8° 49' 48.852" O
FOTO: Stefan Zürer

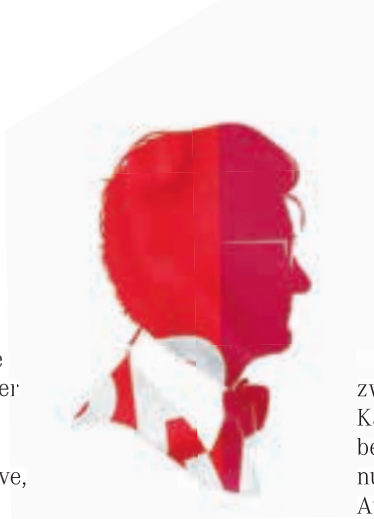
LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

Die Sommermonate 2020 standen unter dem Motto «Hopp Schwyz», der gemeinsamen Initiative, unseren Kanton nach dem Lockdown wieder flott zu machen.

Das Y MAG hat sich ja seit der ersten seiner inzwischen 2720 erschienen Seiten auf die Fahne geschrieben, Appetit zu machen – auf die grossartigen Möglichkeiten dieses herrlichen Fleckchens Erde und seiner faszinierenden Menschen. Deshalb ist «Hopp Schwyz» ganz in unserem Sinn.

Denn wie schrieb Johann Wolfgang von Goethe so richtig:

„Willst du immer
weiter schweifen?
Sieh, das Gute
liegt so nah.
Lerne nur das
Glück ergreifen,
denn das Glück ist
immer da.“



Andreas Lukoschik

Goethe meinte damit zwar nicht das Glück, im Kanton Schwyz zu leben – wir aber schon. Seit nunmehr acht Jahren und 34 Ausgaben.

Und weil es bei «Hopp Schwyz» darum geht, dass wir uns gegenseitig helfen, haben wir jeden unserer in diesem Heft Porträtierten gefragt, wo er am liebsten zum Geniessen einkehrt, wo er gerne träumt oder vielleicht sogar der Zukunft ins Auge schaut.

Sie, liebe Leserin und geschätzter Leser, finden diese Tipps am Ende eines jeden Artikels auf einer eigenen Doppelseite. So haben wir knapp 100 Hinweise erhalten. Klassiker ebenso wie Geheimtipps. Ich bin gespannt, wie Sie Ihnen gefallen. Nicht nur auf diesen Seiten, sondern vor allem beim realen Test vor Ort.

In diesem Sinne hoffen wir, dass Ihnen die folgenden Seiten dieser Ausgabe – die dem WIR gewidmet sind – eine «inspirierende Lektüre» sind! 🍷

INHALT

MARCH

56 Die Drogistin

Sarah Meer und die Kraft heilender Pflanzen

KÜSSNACHT

64 «La Dolce Vita»

In der Hauptrolle Thomas Schwarzenberger der gleichnamigen Coniserie

72 Der Ring fürs Leben

Wie ein empfindlicher Magen dafür sorgte, dass der «Feuerring» entstand

EINSIEDELN

84 Ihre Füsse in guten Händen

Wie man mit Swissbiomechanics einen guten Lauf hat

Eine Liste aller bisher porträtierten Personen finden Sie hier:



WER MEHR ÜBER DEN KANTON WISSEN MÖCHTE, ERFÄHRT ES HIER:

*Amt für Wirtschaft
Bahnhofstr. 15
CH 6431 Schwyz*

Bestellungen des Magazins bitte ebenfalls an diese Adresse richten.



SCHWYZ

08 Warum «Hopp Schwyz»?

Ein Gespräch mit Heinz Theiler

12 Der Büchsenmacher

Markus Ulrich und sein feines Werkzeug für den Jagdfreund

22 Ton voll Dichtung und Klarheit

Wie Anita Furrer ihren ganz eigenen Weg in der Kunst geht

28 Neue Geier braucht das Land

Anna Baumann und die Geier-Auswilderung

38 Er ist klein. Aber gut. Sehr gut!

Reinhard Schuster findet Lebensmittelerzeuger der Spitzenklasse

46 Kulinarische Stoos-Zeit

Die «Caschu Alp» ist Heimstatt für Geniesser auf dem Stoos

IMPRESUM

HERAUSGEBER:
Urs Durrer, Vorsteher Amt für Wirtschaft,
Kanton Schwyz

KONZEPTION & REALISATION:
Amadeus AG Verlag, Schwyz

GESAMTLEITUNG & CHEFREDAKTOR:
Andreas Lukoschik

CREATIVE DIRECTION:
Reto Brunner, Reto Creative GmbH

ART DIRECTION:
Florian Fischer, Helmut Morrison GmbH

MITARBEITER DIESER AUSGABE:
Heinz Theiler, Markus Ulrich, Anita Furrer, Anna
Baumann, Daniel Hegglin, Reinhard Schuster,

Paul und Camilla Schuler, Sarah Meer, Caroline Meer,
Thomas Schwarzenberger, Andreas Reichlin, Christian
Kryenbühl, Matthias Burkert, Gaby Batlogg, Nik
Oswald, Andreas Lueg und Franz-Xaver Risi

SCHLUSSREDAKTION: Dr. Hugo Beck

FOTOS: Stefan Zürrer, Nina Kälin und Dennis Savini

ILLUSTRATIONEN:
Anisonk Thongra-Ar, Bangkok (Portraits)
Florian Fischer (Collagen)

LITHO: Sophia Plazotta, PX5 München GmbH

ANSCHRIFT DER REDAKTION:
Y MAG, Feldli, 6430 Schwyz

DRUCK: Gutenberg Druck AG, Lachen



46° 54' 49.632" N 8° 50' 49.686" O
FOTO: Stefan Zürrer

EIN GESPRÄCH MIT HEINZ
THEILER, PRÄSIDENT DES
KANTONAL SCHWYZERISCHEN
GEWERBEVERBANDS KSGV

WARUM

HOP SCH

«Bei Ausrufung der ‚besonderen Lage‘ war uns Gewerblern sofort klar, dass sich etwas anbahnt», erinnert sich der frisch gewählte Präsident des KSGV. «Deshalb habe ich auf politischer Ebene mehrere Fragen zum Thema eingereicht, welche Möglichkeiten die Regierung für eine allfällige Abfederung der wirtschaftlichen Folgen dieser Corona-Massnahmen sieht. Das war just an jenem Vormittag, als der Bundesrat am Nachmittag den Lockdown verkündete. Wie wir heute wissen, war das zwar eine harte Massnahme, aber sie war wohl nötig, um Schlimmeres zu verhindern. Trotzdem blieben viele Fragen. Unsere Generation hat eine derartige Bedrohung ja noch nie erlebt».

Als Heinz Theilers Anfrage publik wurde, kontaktierten ihn viele Gewerbler.

«Sie schilderten mir ihre Anliegen und Ängste und stellten Fragen. Dies alles zusammen führte zu mehreren Gesprächen am runden Tisch, die zwischen der Regierung und den Wirtschaftsverbänden stattfanden», fährt der geschäftsführende Inhaber der Goldauer Carosserie H. Theiler GmbH fort. «Dabei wurde deutlich, dass wir bald auf institutioneller Ebene ungewöhnliche Schritte würden unternehmen müssen, um die Folgen des Lockdowns abzufedern. Die Kampagne `Hopp Schwyz´ – initiiert durch den Kanton – gehört nun zu diesen besonderen Massnahmen.»

Ein Wir-Gefühl entstand

«Der Lockdown war für viele ein Wechselbad der Gefühle: Auf der einen Seite war einzusehen,

dass es diese Massnahmen braucht. Projekte wie Nachbarschaftshilfen entstanden. Auf der anderen Seite konnten die Gewerbler nicht arbeiten und die Umsätze fielen auf Null. Langsam gab´s dicke Luft in unseren Kreisen», sagt Heinz Theiler. «Daraus entstand bald eine grosse Unsicherheit und Unruhe».

Hier setzte die Idee des runden Tisches an.

«Es sollte ein Wir-Gefühl entstehen, damit die Schwyzerinnen und Schwyzer bewusst lokal und regional einkaufen und Dienstleistungen beziehen, ihre Freizeit hier verbringen», sagt der 49-Jährige. «Eine besondere Kampagne, wie sich herausstellte, denn viele andere Kantone entwickelten Massnahmen für den Tourismus, nicht aber zusammen mit Handel und Gewerbe. Der Kanton Schwyz entschied sich, die Tourismuskampagne auf den Herbst zu verlegen und in einer ersten Phase den Zusammenhalt zu stärken, das Gewerbe zu unterstützen.»

P W Y Z



Mitreissende Kampagne

Unter der Führung des Volkswirtschaftsdepartementes wurden aufgrund eines Briefings fünf Kommunikations-Agenturen eingeladen, ihre Kampagnen-Vorschläge zu präsentieren. Das Rennen machte das Büro «Clavadetscher – Gestaltung für Kultur und Wirtschaft» mit seinem `Hopp Schwyz´-Motiv.

«Er überzeugte die Verantwortlichen im kantonalen Amt für Wirtschaft mit den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten dieses Motivs. Die Umsetzung war allerdings nicht ganz einfach», erklärt Heinz Theiler, der als damaliger Vize-Präsident des KSGV für die Umsetzungsgruppe angefragt wurde. «Es gab sehr viele Detailfragen zu klären: Wie bringen wir die Flaggen unter die Bevölkerung? Wie viele Verteilstellen sind zweckmässig? Wie werden diese beliefert? Welche Personen liessen sich für Testimonials anfragen?

Wer füttert die Social Media-Kanäle? Wie soll die monatlich erscheinende `Hopp Schwyz´-Mitmach-Zeitung aussehen?».

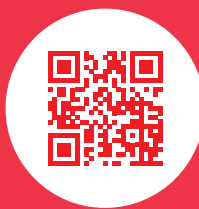
Eine sehr zeitaufwendige Arbeit, wie sich herausstellen sollte. «Mit vielen Telefonanrufen und E-Mails», wie Theiler erzählt. «Die grosse Herausforderung vor allem in der Anfangsphase lag darin zu erklären, worum es bei `Hopp Schwyz´ eigentlich geht».

Eine Sache sticht in dieser Kampagne aus allem besonders hervor: «In meiner achtjährigen Zeit als Kantonsrat habe ich noch nicht erlebt, dass alle Beteiligten so schnell und konstruktiv zusammengearbeitet haben. Knapp einen Monat nach der internen Präsentation dieser Kampagne, stand alles bereit für den Roll out: Die Geschäfte und Medienpartner waren parat, die Fahnen produziert», sagt Theiler.

Wie ist die Resonanz?

«`Hopp Schwyz´ wurde von der Schwyzer Bevölkerung sehr gut aufgenommen und wir haben das Ziel erreicht. Das Gemeinschaftsgefühl wurde gestärkt, denn wir konnten aufzeigen, dass das Leben *hier im Kanton* stattfindet und dass Restaurants, Geschäfte und Betriebe *nur dann etwas davon haben*, wenn sie *hier* besucht werden und das Geld *hier* ausgegeben wird.

Damit die Kampagne auch längerfristig ihre Spuren hinterlässt, werden in einer letzten Phase nachhaltige Projekte initiiert. Hier können Tourismus und Gewerbe Projekte einreichen, die das Profil des Kantons Schwyz schärfen – sowohl als Tourismusdestination als auch als Wirtschaftsstandort. Projekte, die eine überregionale Ausstrahlung haben werden». ♣



Wer sein nachhaltiges Projekt zur Förderung anmelden will, findet hier die notwendigen Informationen:

www.hopp-schwyz.ch



FOTO: Stefan Zürrer



46° 58' 43.674" N 8° 51' 0.726" O

DER BÜCHSENER

MACHER

muotatal

EIN JÄGERSMANN WILL TREFFEN.
DESHALB TREFFEN WIR DEN MANN,
DER DAS WERKZEUG ZUM TREFFEN
MACHT – MARKUS ULRICH.

von Andreas Lukoschik

Es gibt Gewehre von SIG Sauer, Blaser, Merkel & Co. (*Letzterer kommt wie die benachbarte Kanzlerin aus der ehemaligen DDR ist mit ihr aber weder verwandt noch verschwägert*). Steigt der Blick auf der Qualitätsskala jener Waffen nach oben, gelangt der Kenner zu den Büchsen der britischen Edelfwaffenschmiede Holland & Holland. Und geht er noch höher in die dünne Luft an der Spitze – also ans obere Ende dessen, was das Jägerherz höher schlagen lässt – steht er vor den einzigartigen Meisterwerken aus dem Muotatal: Den Massanfertigungen von Markus Ulrich.

Wer das weiss, wundert sich nicht, wenn S-Klasse-Limousinen mit russischen Oligarchen über die Holzbrücke zur Schiessanlage nach Selgis rollen oder chauffeurgesteuerte Maibachs aus dem grossen Kanton den Weg zu ihm finden. Für all diese Herren ist nämlich Markus Ulrich der Mann ihrer (Jäger-)Träume. Baut er ihnen doch ... falsch ... passt er ihnen doch Jagdgewehre oder eine Schrotflinte an, die mit ihnen eins werden.

Wie macht er das?

«Ja», lacht er und schaut einen mit seinen gütig-freundlichen Augen an, «da gibt es viel zu bedenken.»

Seine Mass-Nahme

«Als Erstes muss ich natürlich wissen, was mein Kunde jagen will. Hirsche, Gamsen, Hasen oder gar Bären in der Tundra? Und wie gross ist die maximale Distanz, aus der er schiessen will? Das definiert die Patronen, die er verwendet wird und damit viele mechanische Faktoren wie Lauflänge,







Durchmesser, Patronenkammergrösse und so weiter. Hier im Kanton Schwyz beträgt die maximale Entfernung fürs Jagen 200 Meter. Das setzt eine klare Grenze für die Munitionierung.

Schwieriger wird´s dann schon, die richtige Balance zwischen Jäger und der neuen Büchse zu finden. Dazu muss ich den Jäger vermessen.

Also: wie gross ist er, wie sind seine Hände? Welchen Augenabstand hat er? Wie gross ist der Abstand zwischen Augen und Schulter? Wie breit sind seine Schultern? Wie ist sein Brustmuskelaufbau? Wie lang ist sein Hals? Insgesamt 25 solcher Vermessungen sind für die Massanfertigung wichtig, die ich alle selbst von Hand vornehme.

Danach kommt das Gelenkgewehr zum Einsatz. Das ist an den strategisch entscheidenden Stellen durch Gelenke verstellbar. Mit ihm finde ich die richtige Anpassung des Schaftes für den Weg zwischen Wange und Schulter. Der verläuft ja in den seltensten Fällen als eine Gerade. Meist nimmt er eher einen geschwungenen Verlauf, was mir eben das Gelenkgewehr zeigen kann.

Ist das richtig eingestellt, gehen wir damit auf den Schiessstand. Da sehe ich, wie der Kunde zur Waffe steht. Also seine Beinstellung und seine Körperhaltung. Wie nimmt er die Waffe zuerst an die Schulter und dann an die Wange. Ich achte auch darauf, ob er die Augen vor dem Schuss schliesst.»

Warum?

«Weil dann ein Kickstop angezeigt ist. Das ist Wolframgranulat in einem Zylinder, das durch den Schuss nach vorne beschleunigt wird und den Rückstoss mildert. Die Menge des Granulates muss dazu mit der Patronenart, dem Gewehrgewicht und der Physis des Jägers abgestimmt werden.»

Nach diesen Mass-Nahmen fängt Markus Ulrich mit der Arbeit an, während der Kunde erst einmal nach Hause fährt. Bis er die Nachricht bekommt, dass er zur ersten Anprobe kommen soll. Dieses Prozedere sind viele seiner Kunden von ihrem Schneider aus Londons Savile Row gewöhnt, wo sie beim ersten Anzug sogar zwei «Fitting» genannte Anproben machen müssen, um danach wie echte Gentlemen auszusehen.

«Und wie beim Anzug», so Markus Ulrich, «heisst es auch für den Käufer einer massgefertigten Büchse sein Gewicht zu halten.»

Warum das?

«Sollte er zum Beispiel – sagen wir – 3 Kilogramm zugenommen haben, hat sich sein Halsumfang geändert. Dann muss ich etwas von der

Schaftbreite wegnehmen, damit er genau wie bei der Massnahme über Kimme und Korn schauen kann.»

Und mit einem Schmunzeln fügt er hinzu: «Aber Zunehmen ist besser als Abnehmen. Denn wenn der Halsumfang abnimmt, müsste ich am Schaft Holz hinzufügen – was natürlich nicht geht. Deshalb wäre dann ein ganz neuer Schaft nötig.»

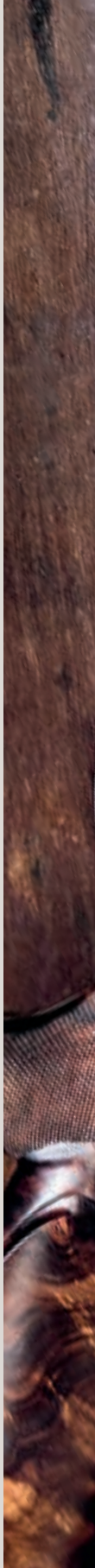
Ja, der Schaft!

Das ist ein Thema für sich.

«In der Tat», lächelt er. «Vor Jahren habe ich den so genannten `Lochschaft´ entwickelt. Das ist eine Öffnung im Schaft, durch den der Jäger seinen Daumen steckt, um sein Gewehr besser im Griff zu haben und leichter den Abzug bedienen zu können. Inzwischen wird das von fast allen Herstellern nachgemacht. Aber Kopieren ist nun mal die höchste Form der Anerkennung», sagt er und lächelt nachsichtig.

Seine Schäfte nach Mass werden – natürlich – in 100% Handarbeit einzeln gefertigt. Von der Holzkantel bis zum fertigen Schaft. Werden hingegen grössere Stückzahlen gebraucht – ab 30 Stück – wandert ein von Ulrich gefertigtes Muster zu Paul von Rickenbach und seiner Vonrickenbach.swiss AG (Siehe dazu *Y MAG 3*, S.20). Dort werden die Schäfte dann von einer CNC Fräse perfekt in Form gebracht.

«Das beste Holz dafür – 300 Jahre alter kaukasischer Nussbaum – haben Paul und ich vor vier Jahren gekauft. Drei Paletten feinsten Qualität. Und zwar dort wo auch Bentley und Rolls Royce ihre Hölzer für die Armaturenbretter bekommen. An der syrisch-irakischen Grenze zur Türkei. Die Menschen dort haben es ja nicht leicht in dieser von Krisen geschüttelten Region. Aber sie sind absolut zuverlässig und fair. Nichts von den Vorurteilen, die viele gegen `die´ Orientalen haben, trifft auf sie zu. Ich war sehr von ihnen beeindruckt.







*Ein Lochschaft erhält die
vom Kunden gewünschten
Applikationen.
FOTO: Nina Kaelin*



Ein Schaft aus so altem Holz ist natürlich nicht ganz billig», ergänzt er zurückhaltend.

Was kostet so ein Edelschaft?

«Von 3000 Franken aufwärts. Je nachdem, was sonst noch mit dem Holz passieren soll.»

Als da wäre?

«Spezielle Verschneidungen, die die Oberfläche griffiger machen oder die die Waffe optisch schmücken. Gravuren auf dem Schloss werden zum Beispiel gerne zur Zierde angebracht», sagt er und zeigt ein aufwändig graviertes Gewehr namens «Prinzregent» mit einem Auerhahn.

Ein Ruf wie Donnerhall

Wie hat sich seine Meisterschaft für Jagd Waffen in dem erlauchten Kreis all jener herumgesprochen, die sich seine Büchsen leisten können?

Und wieder antwortet er in seiner ruhigen Bescheidenheit: «Vor einigen Jahren habe ich eine Art Bajonettverschluss erfunden, mit dem sich ein Gewehr in zwei Teile zerlegen lässt. Dadurch wird es für die Jagd leichter transportierbar. Zum Beispiel im Rucksack. Es ist inzwischen als `Takedown Ulrich´ bekannt und wurde patentiert. Das hat meiner Arbeit international eine gewisse Aufmerksamkeit eingebracht. Und dann gibt es natürlich nichts Erfolgreicheres als gute Arbeit, die von Mund zu Mund gelobt wird.»

Ulrichs Bajonettverschluss hat die Form eines vielzackigen Sterns, weshalb der führende deutsche Jagdjournalist Wolfram Osgian geschrieben hat: `Die Deutschen haben den Mercedes Stern, die Schweizer den Ulrich Stern´.

Sowas erzeugt Nimbus!

Aber der gebürtige Schwyzer Markus Ulrich bleibt in seiner Werkstatt bei der Schiessanlage Selgis am Beginn des Muotatals entspannt. Er weiss, was er kann, was ihm erlaubt, sein Pulver trocken zu halten. Wo hat er all das gelernt?

«Nach dem ersten Jahr bei Victorinox bin ich nach Zürich in die Büchsenmacherlehre. Die Lehrabschlussprüfung war ganz gut und hat es mir ermöglicht, an die `Höhere Technische Bundeslehr- und Versuchsanstalt´ im kärntnerischen Ferlach zu gehen. Die war richtig gut. Zu meiner Zeit kamen die Studenten aus Südafrika, Australien, den USA – kurz aus aller Herren Länder – um dort den Jagd Waffenbau zu lernen. Aber als guter Schwyzer hatte ich schon damals 45 Stunden in der Woche gearbeitet und war deshalb mit dem normalen Lehrplan zum Schäfte nicht ganz ausgelastet. Deshalb habe ich mich auch noch in der Fakultät für Waffengravur eingeschrieben.

Arbeit war für mich noch nie ein `müssen´. Bis heute nicht. Ich bin deshalb auch kein Chef im Büro, sondern einer, den es immer zum Schraubstock zieht. Deshalb ist meine Arbeit für mich auch nicht anstrengend.»

Angesichts der Tatsache, dass sich die grossen Jagd Waffenbauer aus Deutschland und der Schweiz für Neuentwicklungen Rat bei Markus Ulrich holen, ist es gut zu erfahren, dass all sein Wissen nicht nur an seinen Sohn Christian weitergegeben wird, sondern auch an vier Lehrlinge.

«50 bis 100 Junge wollen jedes Jahr in der Schweiz das Büchsenmacherhandwerk lernen, aber nur drei bis fünf schaffen es dann auch wirklich» sagt er und es ist zu spüren, dass Ulrich hohe Qualitätsanforderungen an seine Auszubildenden stellt. «Vier Jahre gehen sie mit den Polymechnikern von Victorinox in Pfäffikon zur Schule, bekommen aber in Lenzburg noch eine zusätzliche Spezialausbildung in Optik und Ballistik, Waffenkunde und Waffenrecht.

Neben meinem Wissen und meiner Erfahrung versuche ich Ihnen den Stolz auf ihren Beruf mitzugeben. Denn nur wer stolz auf das Erreichte ist, ist auch bereit, sich neuen Herausforderungen zu stellen.»

Markus Ulrich ist ein Meister der alten Schule: Kundig, engagiert und mit dem richtigen Arbeitsethos. Wohl dem, der bei ihm das Büchsenmachen lernt. 🍷

LIEBER MARKUS ULRICH, WO EMPFEHLEN SIE UNS IN SCHWYZ...

... ZU ENTSPANNEN?

Tja, ich finde meine Entspannung – wenn wundert´s – bei der Jagd. Deshalb fällt mir nur das Jagen ein. Im Kanton Schwyz gibt es die Patentjagd. Das heisst, wer ein Jagdpatent hat, darf während einer bestimmten Zeit im ganzen Kanton jagen. Zum Beispiel vom 1.–29.9. Hirsche, vom 10.–22.9. Gemsen und so weiter.

Ich bin in Schwyz aufgewachsen und bin deshalb gerne in der **IBERGEREGG** (01) unterwegs. Aber auch im deutschen Brandenburg. Dort braucht der Jäger ein Revier und

ist dann der einzige, der es bejagen darf. Es ist also ein anderes System. In Brandenburg gehe ich auf die Jagd nach Schwarzwild, Hirschen und Rehen.



01

... SICH VERWÖHNEN ZU LASSEN?

Natürlich im **ADLER** in **RIED** (02) bei Paula und Daniel Jann. Sie haben seit einiger Zeit Verstärkung durch ihre Tochter in der Küche bekommen, das hat frischen Wind in die Speisekarte gebracht (*Y MAG 8, S.26*).

Ich empfehle aber auch sehr gerne den **WALD-STÄTTERHOF** in **BRUNNEN** (*Y MAG 33, S.12-24*) mit seiner Terrasse und dem 'One-Million-Dollar'-



02



04

...

NACHZU- DENKEN UND ZU TRÄUMEN?

Dazu schaue ich gerne auf die **MUOTA (04)**, wie das Wasser dahinfließt. Über Stock und Stein. Das bringt auch meine Gedanken in Fluss. Zwischen der Suworow-Brücke und Ibach gibt es viele schöne Stellen. Die sind nicht einfach zu finden, es braucht schon Ortskenntnisse. Denn wer will schon gerne träumen, wo sich viele tummeln?



Blick auf den Urner See oder die gut sortierte Bärtli-Bar, wo auch der Zigarren-Freund gut gepflegte Havannas findet.

Wer von **AUFIBERG** einen herrlichen Blick auf den Stoos und die Muotataleralpen geniessen möchte, der sollte ins **RESTAURANT AUFIBERG (03)** gehen und sich von Silvia Weber kulinarisch verwöhnen lassen (www.restaurant-aufiberg.ch).

Der Waldstätterhof und das Restaurant Aufiberg bekommen übrigens das Wild, das ich im Herbst jage.

03



TON VOLL DICHTUNG UND KLARHEIT

brunnen

WIE ANITA FURRER IN EINER
EHMALIGEN TANKSTELLE IN
BRUNNEN IHREN GANZ EIGENEN
WEG IN DER KUNST GEHT

von *Andreas Lukoschik*

Will ein Musiker einen Ton erzeugen, legt er Hand an sein Instrument. Denn, ob er eigene Kompositionen spielt oder die von anderen, seine Kunst ist immer Handarbeit. Gut, nicht jede Handarbeit ist auch gleich Kunst. Aber bei Anita Furrer schon. Und zwar Kunst, die in nützlichem Gewande daherkommt.

Das veranlasst einige, ihre Arbeiten als Kunst-Handwerk misszuverstehen. Dabei müssten sie ihre Objekte einfach nur oberflächlich betrachten – also von der Oberfläche her – und an zweiter Stelle erst den Prozess in Betracht ziehen, der diese Objekte entstehen lässt. Allerdings ist auch der bemerkenswert. Und der geht so.

Phase eins: Zunächst muss der feuchte Ton massiert und geformt werden. Das ist ein höchst sinnenfroher Akt, bei dem in der abschliessenden Phase auch die letzten Luftbläschen aus dem Material geklopft werden. Ist der Ton auf diese Art verdichtet, wird er im Zentrum der Drehscheibe platziert. Genau in jene Achse, um die sich

ab sofort alles dreht. Denn dann wird der Motor eingeschaltet und es geht rund. «Es» ist dabei der feuchte, erdige Ton, um den sich die Hände der Künstlerin schmiegen, auf dass die gedrungene Masse geschmeidig zu einer Leichtigkeit emporwache, die aus Furrers Erfahrung und Geschick entsteht. So nimmt ihr feiner Sinn für Form und Proportionen äusserlich sichtbare Gestalt an. Ist dieser Zustand erreicht, findet eine Unterbrechung des Schöpfungsprozesses statt, denn die gezogene Form muss nun trocknen.

«In den Anfangsjahren waren meine Formen noch sehr erdig», sagt sie heute. Doch wusste sie schon damals, dass ihr das nicht genug war. Deshalb suchte sie immer weiter ihren eigenen Weg der Tongestaltung.

«Aber bei allem Wunsch, sich wie ein Tunnelbohrer durch den Berg zu graben, um am Ende des Dunkels das Licht der gestalterischen Lösung zu finden, so kommt man doch manchmal dem Ziel näher, wenn man einfach loslässt. Zumindest war das bei mir so. Ich habe mich dann immer auf Reisen begeben. Lange Reisen. Nach Indien, Australien, Skandinavien. Jede Reise war das unbewusste Ende eines Entwicklungsabschnitts und der Anfang einer neuen Phase. Das habe ich damals natürlich nicht so gesehen. Aber heute, wo ich den Überblick habe, erscheint es mir so.»

So etwas wird auch eine `künstlerische Entwicklung´ genannt. Also die Wandlung vom Eindruck in den Ausdruck. Bei ihr formten sich aus der erdigen Gebundenheit heraus ihre Gefässe immer mehr ins Leichte und Pure.



Zen oder die Kunst zu schreiben

«Mich hatte schon immer Kalligrafie fasziniert», erzählt sie beredt, als wir in ihrer Werkstatt hinter der Tankstelle sitzen. «Zuerst die arabische mit ihren vielen Punkten und Schwüngen, dann die versammelte Konzentration im Japanischen.»

Diese Faszination bahnte sich eines schönen Tages im Jahr 2000 «einfach so» ihren Weg – aus dem Dunkel des Unbewussten ins Licht der Tat. Denn die begeisterte Briefeschreiberin Furrer fand, sie könne doch einfach mal einen Teller beschriften statt ihn zu bemalen.

«Ich konnte – und wollte – aber nicht mit einem Pinsel schreiben», sagt sie mit ihrer sympathischen Eigenwilligkeit, «weil der zu weich und nachgiebig ist. Deshalb nahm ich einen angespitzten Nagel. Denn das bringt eine ganz andere Textur. Bei den Unter- und Oberlängen kratzt der Nagel richtig tief in die ebene Oberfläche des noch ungebrannten Tons. Dadurch entsteht eine dreidimensionale Landschaft, die der ruhigen Reinheit der Gegenstände etwas energetisch Dynamisches gibt.»

Und das ist die Phase zwei ihrer Schöpfung. Gefolgt von der Phase drei. Denn sodann wandert der geformte und beschriebene Ton in den Brennofen, wo es heiss hergeht. 1250 Grad lassen den Ton härten, während die feinen Glaspartikel der Glasur miteinander verschmelzen und der Oberfläche ihre typische Struktur geben.

Wort zu Wort

Was schreibt Anita Furrer auf ihre Teller, Krüge und Vasen, die so zu sehr persönlichen Unikaten werden?

«Der Text ist zunächst sekundär», sagt sie in ihrer entspannten Art. «Denn auf den ersten Blick ist ja nur eine grafische Struktur zu sehen, die wie ein Netz aus unregelmässigen, hellen Zeichen den dunklen Untergrund überzieht. Dabei kann die Schrift die Gestalt des Gefässes überhöhen – wenn sie diese womöglich durch ein einziges Wort akzentuiert – oder die Schrift kann sie auflösen – wenn eine ganze Geschichte die Form umrundet.»

Wie zum Beispiel bei den grossen kugelförmigen Gefässen namens «Aladdin» mit einem Durchmesser von stolzen 37 Zentimetern (*rechte Seite*).

«Ich nenne sie `Aladdin`, weil ich auf das erste dieser orientalisch-archaisch wirkenden Gefässe tatsächlich die Geschichte von Aladdin und seiner Wunderlampe geschrieben habe.»

Dazu passend gibt es die `Kaiserin`, eine schlanke 78 Zentimeter hohe Bodenvase, in die sie zum ersten Mal «Der Weg der Kaiserin» (*von Christine Li & Ulja Krautwald*) geritzt hatte, und deren Nachfolgerinnen seitdem deren Namen tragen.

Gefäss zu Gefäss

Erst spät ist Anita Furrer klar geworden, warum ihre Schrift so folgerichtig zu den von ihrer Hand geformten Gefässen passt: Texte sind auch Gefässe. Gefässe für Geschichten, die sich in uns Lesenden abspielen und die sich nicht weitergeben lassen, ohne sie in ein System aus Schallwellen (*erzählende Sprache*) oder Zeichen (*Schrift*) zu codieren.

Daraus wird klar, dass für Anita Furrer die Inhalte der Texte keineswegs nebensächlich sind, sondern von ihr für den zweiten Blick geschaffen werden.

«Es sind Gedichte, Sätze oder Geschichten, die mich ansprechen. Denn nur wenn sie mich berühren, kann ich sie auch schreiben.»

Hat sie ein Beispiel?

«Ein Satz von Tiziano Terzani: `Glück findet nur, wer unterwegs ist. Seine Seele wächst und trägt Früchte.`»

Angesichts ihrer ausgedehnten Reisen, in denen sie immer wieder Abstand gewonnen hat zu ihrem Tun, lässt sich erahnen, dass dieser Satz wie gemacht ist für Anita Furrer. Denn sie wirkt glücklich, wenn sie über ihre Arbeit spricht. Eine Aura, die auch ihre Arbeiten ausstrahlen.

Wort für Wort. Und Ton für Ton. 🍷

 Mehr zu ihr finden
Sie unter

www.keramik-Furrer.ch



LIEBE ANITA FURRER, WO IN BRUNNEN KÖNNEN WIR ...



01

Deshalb gehe ich gerne zu **SONJA VON RICKENBACH (01)** (*Alte Kantonsstr.12, www.sunvori.ch*), die ihre Mode hier in Brunnen entwirft und fertigt. Da wird nichts in China produziert, sondern alles hier vor Ort. Also Swissness vom Besten.



02

Gerne gehe ich auch zu **D'WALDFEE (02)** (*Eisen-gasse 1, www.dwaldfee.ch*). In diesem bunten Laden gibt es neben zeitlos schönen Kleidern, wunderbaren Accessoires, Gewürzen, Bio-Teesorten und Kochbüchern auch die Gelegenheit, sich auf einen Kaffee mit Freundinnen zu treffen.

An einem Winterwochenende wird von allen Geschäften, die rund um den kleinen Kronenplatz liegen, der **`GASSENWINTER'** veranstaltet. Der ist für mich ein duftendes und kulinarisches MUSS.

... ETWAS SCHÖNES KAUFEN?

Gleich vorweg: Ich bin keine Online-Bestellerin. Ich will das sinnliche Erlebnis des Einkaufens genießen. Will Stoffe anfassen, Kleider probieren, mit der Verkäuferin einen Plausch halten und mich von ihr beraten lassen. Denn etwas Schönes für sich zu kaufen soll ja eine Belohnung sein – und die will ich genießen.



... ETWAS FEINES ESSEN?

Ich koche sehr gerne selber, aber wenn ich ausgehen will, folge ich oft den Tipps meines Bruders. So bin ich zum **RESTAURANT KAISERSTOCK** in **RIEMENSTALDEN** (*Mehr dazu im Y MAG 9, S.42*) gekommen. Dort oben in dieser herrlichen Stille einkehren, umgeben von den Bergen und dann von **ROBERT GISLER** bekocht zu werden, das genieße ich jedes Mal.

Manche finden Entspannung beim Wandern. Ich bin Velo-Fahrerin. Deshalb setze ich mich gerne auf mein Velo und fahre los. Gerne auch auf dem **VELOWEG DER AXENSTRASSE**. Dann blende ich den Autoverkehr aus und schaue auf den Vierwaldstättersee hinab und bin ganz verzaubert von dem Farbenspiel des Sees.

Oder ich nehme ein Schiff der **WEISSEN FLOTTE (03)**, setze über auf die andere Seite und besuche eine Freundin in Seelisberg.

Ich liebe es auch, die **RIGI MIT DEM VELO** zu umrunden. Auf dem Sattel kann ich meine Gedanken fahren lassen und mich vom Alltag freistrampeln.



...

UNS ENTSPANNEN?



05

Wenn´s hier in Brunnen etwas Feines sein soll, gehe ich gerne zu **WERNER MAUS (05)** in sein **BEAUFORT (Gersauerstr. 91, www.restaurant-beaufort.ch)**. Dort sitzt man inmitten all der schönen Boote der Marina und kann sehr fein tafeln. Wolfsbarsch auf Gurken-Zitronen-Risotto ... da läuft mir das Wasser im Mund zusammen.

Wer es italienisch liebt, für den gibt´s das **BACCO (Gersauerstr. 21)**. Von der Pizza bis zur `Leber

venezianisch´ bin ich dort noch nie enttäuscht worden.

Ebenso wenig wie von **BRUNO FANCHINI** und seinem **HOTEL CITY**. In seinem Restaurant fühle ich mich einfach pudelwohl. (www.city-brunnen.com)



04

...

UNS VERWÖHNEN LASSEN?

Da gibt´s für mich drei Adressen. Einmal mein Lieblingscoiffeur **ARTE FURIOSO (Gersauerstr. 4)**. Bei Laura Furioso mit einer Kopfmassage verwöhnt zu werden und mich nach ihrem

genialen Schnitt wieder wohl in meiner (Kopf)Haut zu fühlen, stellt mich einfach jedes Mal wieder auf.

Die andere Adresse ist **COSMETIC ANIMA (Gersauerstr. 18, www.cosmeticanima.ch)**. Karin Mettler hat neben vielen Bio-Produkten für die Haut eine eigene Kosmetiklinie entwickelt, die sie auch selbst zusammenstellt. Sie besteht aus sauberen Zutaten, über die sie bestens Bescheid weiss. Das ist nicht nur wohltuend, sondern gibt auch das Gefühl, seriös verwöhnt zu werden.

Und wenn ich etwas für die Ohren brauche, dann fahre ich nach **SCHWYZ** in die **KANTONSBIBLIOTHEK (04) (Rickenbachstr. 24)** und leihe mir Hörbücher aus. Die haben dort eine reiche Auswahl.



NEUE GEIER BRAUCHT DAS LAND

arth goldau

ANNA BAUMANN
IHR TIERPARK
ZWEI BARTGEIER
UND DEREN
AUSWILDERUNG

von *Andreas Lukoschik*

«K eine Feier ohne Geier» sang die Geier-Vierer-Bande im Dschungelbuch, ehe Mogli erst ihnen und dann der Schlange Kah über den Weg lief. Und auch die Alltagssprache des Schriftdeutschen mag in ihrem Wortschatz ungern auf die Nennung dieser gefiederten Hygiene-Polizei verzichten. Sie reicht vom «Pleite-Geier», der über Zahlungsunfähigen kreist, bis zum Ausruf «Weiss der Geier!», als ob von jenen, die sich von Verstorbenem ernähren, letzte Hilfe zu erwarten wäre.

So ist es kein Wunder, dass sich um den einzigen Geiervogel, der sich in unseren Breiten tummelt, jede Menge Legenden scharen.

Früher wurde er als «Lämmergeier» bezeichnet, weil sich Schafswolle

in seinen Horsten fand. Und weil niemandem glaubhaft zu machen war, dass er in der Lage sei, ganze Schafe in die Lüfte zu heben, griff die Gerüchteküche auf Lämmer zurück, die der böse Geier entführt haben sollte. Und weil es sich so schön gruselig anhörte, wurde ihm auch gleich noch angehängt, dass er in Ermangelung von Lämmern liebend gerne kleine Kinder zum Frasse mitnehmen würde.

Doch weil bei vielen Falschaussagen deren Unwahrheitsgehalt durch blosses Nachdenken entdeckt werden kann, hilft auch beim Geier der Faktencheck.

Erstens: Geier sind Aasfresser und haben keinerlei Freude an `Frischfleisch`.

Zweitens «sind die Greife des Bartgeiers nicht dafür ausgelegt, lebende Tiere zu schlagen», präzisiert Anna Baumann vom Tierpark Goldau die tatsächlichen Eigenschaften dieser Restentsorger der Lüfte.

Drittens «ist die Physiologie ihres Magens mit einer extrem hohen Säurekonzentration darauf ausgelegt, Knochen zu verdauen.»

Und viertens «reicht ihre Luftröhre bis fast ganz in den Schnabel hinein, weshalb sie auch dann noch atmen können, wenn mal ein Knochensplitter quer sitzt.»

Apropos `Knochensplitter`. Da sie sich von Kadavern verendeter alpiner Huftiere ernähren – also Gemen, Hirschen, Steinböcken – mit bisweilen sehr grossen Knochen, macht sich der Bartgeier eine ihm angeborene Technik zunutze: Um grosse Knochen kleinzukriegen, steigt er mit ihnen in grosse Höhen und lässt sie von dort auf Geröllfelder fallen, auf dass die Knochen splintern – zu schnabelgerechter Grösse.

Aber was hat es dann mit der Schafswolle in ihren Horsten auf sich?

«Schafe in freier Natur», so Anna Baumann, «streifen immer mal wieder überschüssige Wolle an Bäumen und Sträuchern ab, wo sie der Witterung ausgesetzt ist – und dem Scharfsinn der Bartgeier. Denn die nehmen nur die `richtige` Wolle für ihren Horst mit.»

Was ist daran «richtig»?

«Sie akzeptieren nur von Wind und Wetter verwaschene Wolle. Wie Versuche gezeigt haben, verhindert nämlich der hohe Lanolin-Anteil nicht verwaschener Wolle den Gas-Austausch mit dem Ei und das Embryo stirbt ab.

So wurde mit zunehmendem Wissen über diese als erwachsene Vögel übrigens sehr prächtigen Tiere aus dem sagenumwobenen `Lämmergeier` der friedliche und fürs alpine Bio-System höchst nützliche `Bartgeier` (*wegen des kleinen Bärtchens unterhalb des Schnabels*).

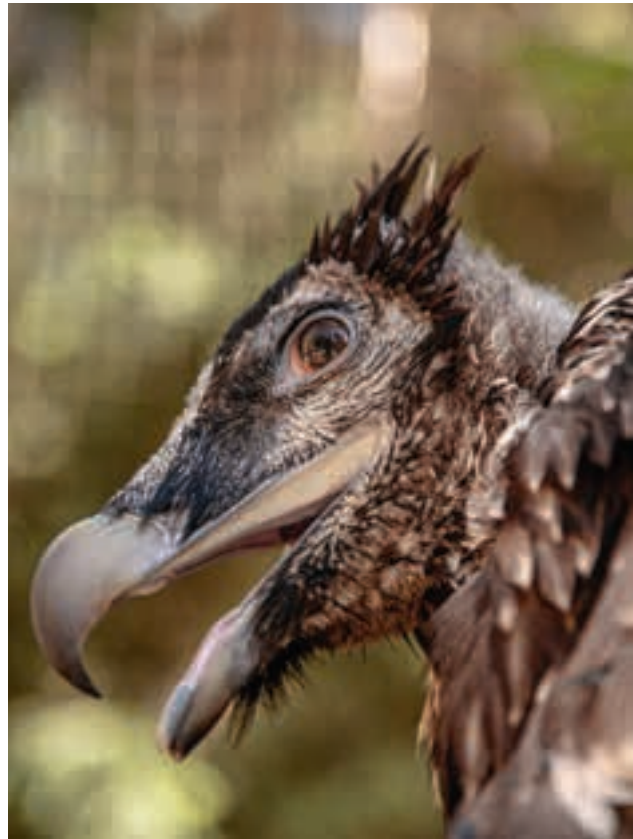
Denn sie sorgen dankenswerterweise dafür, dass Kadaver von toten Tieren nicht lange liegen bleiben und so Krankheiten verbreiten können.»

Einige weitsichtige Forscher und Vogel Liebhaber haben diese wichtige Aufgabe schon 1978 erkannt und zunächst das Projekt zur Wiederansiedlung gestartet. Daraus folgte später die bis heute praktizierte Auswilderung. Der Tierpark Goldau schloss sich übrigens bereits 1995 jenen über 40 Zoos und Zuchtstationen an, die Bartgeier züchten und auswildern. Im Jahr 1998 folgte dann die Zuchtvoliere mit zwei Paaren.

Die Auswilderung

«Tiere aus fernen Aufzuchten in Spanien oder Frankreich», so Anna Baumann, «werden bei uns in der Zentralschweiz ausgewildert.»

Und die in Goldau aufgezogenen Geier lernen meistens in Spanien oder Frankreich das Fliegen.



«Denn es geht immer um die Durchmischung des Gen-Pools der *gesamten* Population. So vermeiden wir, dass sich Inzucht-Schwächen ausbreiten.»

Bei der diesjährigen Auswilderung – der fünften in der Zentralschweiz – kamen zwei junge Bartgeier mit den Namen «Luzerna» und «Fortunat» aus Spanien nach Goldau.

Als Erstes wurden die 90 Tage alten Tiere «erkennungsdienstlich behandelt». Schliesslich wollen Tierpark und Stiftung „Pro Bartgeier“ wissen, wer wo fliegt.



FOTOS: Stefan Zürner







Dazu erhielt ihr Gefieder erstmal eine vorher festgelegte Markierung – und zwar mit Hilfe des vom Coiffeur her bekannten Wasserstoffperoxyds. Damit wurden einige der langen Federn der Flügel schmerzlos gebleicht, damit sich die fliegenden Vögel schon vom Boden aus identifizieren lassen.

Als nächster Schritt wurde ihnen ein Sender umgeschnallt, mit dem auf Jahre hinaus registriert wird, wohin sie ihre Wanderschaft führt.

«In den ersten zwei bis drei Jahren schauen sie sich nämlich erst einmal ein bisschen in den Alpen um», so die Direktorin des Tierparks, «wo sie ihr Revier aufschlagen können. Unlängst wurde ein in Goldau aufgezogenes Exemplar, das im letzten Jahr in Spanien wieder angesiedelt wurde, sogar bei Streifzügen in Portugal gesichtet.»

Diese grossartigen Segler kommen also ordentlich rum. Nach ihren Wanderjahren ist es aber nicht ungewöhnlich, wenn sie sich in jenen Regionen einen Partner suchen, in denen sie ausgewildert wurden. Die Mehrheit von ihnen bleibt daraufhin mit ihren Partnern ein Leben lang zusammen, andere suchen sich, «sollte sich kein Nachwuchs einstellen, eine neue Partnerschaft». Woran zu sehen ist: Es gibt durchaus Parallelen zwischen Mensch und Geier.

Für den Fall, dass «Luzerna» oder «Fortunat» nach 2-3 Jahren ihre mit einer Sollbruchstelle versehenen Sender verlieren, bekamen sie schliesslich noch einen Ring zur Identifizierung angepasst.

«Diese dreifache Markierung», so Anna Baumann, «sichert über längere Zeit eine gute Beobachtung der Bartgeier, von denen anfangs geglaubt wurde, dass 300 Tiere für die Aufrechterhaltung der Population ausreichen würden. Inzwischen ist aber bekannt, dass es deutlich mehr sein müssen, um die Diversität ihres Genpools zu sichern.»

Zur Zeit leben allein im Alpenraum 227 Geier, davon 26 im Schweizer Nationalpark, 12 im Calfeisental und 9 in Obwalden. Und insgesamt sind in all den Jahren 272 Jungtiere wild geschlüpft, davon 82 in der Schweiz.



FOTOS: Stefan Zürrer



«Das Prozedere der dreifachen Markierung ist den jungen Tieren übrigens ausgesprochen unangenehm», erklärt Anna Baumann weiter. «Und das soll es auch sein. Damit sie nach der Aufzucht durch Menschen nicht annehmen, dass sie weiterhin von ihnen ernährt würden. Sie sollen durchaus den Schnabel voll haben von uns Zweibeinern, um bei der erstbesten Gelegenheit das Weite zu suchen.»



Die bot sich bei der Auswildung gleich zwei Tage später. Dann nämlich wurden die sechs Kilogramm schweren Vögel in ihren Transportkisten zunächst via Gondelbahn in die Obwaldener Melchsee-Frutt gefahren und dann auf dem Rücken der Auswilderer von „Pro Bartgeier“ über 7 km und weitere 450 Höhenmeter zu ihrem Horst getragen. Er liegt auf einem Felsvorsprung, wo die beiden Jungvögel die nächsten zwei Monate gefüttert werden. Allerdings so, dass sie mit Menschen nicht mehr in Berührung kommen. Damit das gelingt, werden sie vom Monitoring-Team der Stiftung «Pro Bartgeier» aus einer versteckten Position auf der gegenüberliegenden Talseite beobachtet und – wenn nötig – mit Futter versorgt. Dazu haben sie eine Technik entwickelt, dass die Tiere nicht merken, woher das Futter kommt.

«Dort gewöhnen sie sich erstens an die neue Situation», so Anna Baumann, «und beginnen so um den 105. Lebenstag, mit den Flügeln zu schlagen, um ihre Muskulatur zu trainieren. Das müssen sie nicht erst von einem Elternteil lernen, sondern haben es in ihren Genen gespeichert. Spätestens ab dem 120. Tag unternehmen sie die ersten kleinen Flugversuche über dem Horst, aus denen im Erwachsenenalter dann jene Touren werden, die sie als majestätische Segler der Lüfte über den Alpen bis nach Frankreich führen.» 🙋



Wer sich für die von «PRO BARTGEIER» ausgewilderten Grossegler interessiert, erfährt viel Wissenswertes dazu hier:

www.bartgeier.ch



LIEBE ANNA BAUMANN, WO SOLLEN WIR RUND UM DIE RIGI ...

... GENIESSEN?

Auf jeden Fall erst einmal auf der Rigi. Ich liebe das **KRÄUTERHOTEL EDELWEISS (01)** auf Rigi Staffelhöhe. Was die dort oben zaubern, ist ganz, ganz grosses Kulinarik-Kino und sucht weit und breit seinesgleichen (s.a. *Y MAG 31*, S.54).

Wen es über die Kantonsgrenzen hinaus zieht, dem empfehle ich das **LIDO** am Ortseingang von Walchwil. Das ist genau meine Küche! Leicht und fein. Der Spinat dort ist weltweit der Beste. Mit Muskat. Herrlich.

Die Küche von Salvatore und die Gastfreundschaft von Susana im **GOLFRESTAURANT KÜSSNACHT (02)** sind und bleiben unvergleichlich. Ich fühle mich dort wie zu Hause.

Und wer grosse Portionen italienischer Küche liebt, findet sie in Arth im **BACCO** am See.



02



01



... IN DIE ZUKUNFT SCHAUEN?

Das gelingt mir am besten auf dem **PANORAMA-HOF TSCHÄDIGEN** (www.panoramahof.ch) in Meggen. Die Sicht ist - wie der Name verspricht - einfach phänomenal und der Gedankenaustausch so offen, wie ich es noch nirgends angetroffen habe. Dort wird spintisiert. Es werden zahlreiche Ideen kreierte, verworfen, zerredet und wieder

...

TRÄUMEN ?

Ich träume zur Zeit vom **ZAUBERWALD** und dem neuen **BERGSTURZ-MUSEUM**, das ab 2023 den Eingangsbereich zu unserem Tierpark flankieren wird. Die Pläne sind schon sehr weit fortgeschritten, aber es kommen immer neue Ideen hinzu. Das Museum wird zum Beispiel ein **4 D-KINO** haben. Das ist ein Kubus auf mobilen Stempeln, die den Bergsturz nicht nur zeigen, sondern auch spürbar machen, indem sich das Kino wie bei einem Erdbeben oder Bergsturz bewegt. Den Film dazu wird übrigens der mehrfach ausgezeichnete **ROMAN KÄLIN** (s.a. *Y MAG 11, S.10*) animieren.



03

aufgenommen, wenn sie gut sind. Und manchmal werden sie sogar verwirklicht.

Sie haben auch einen Direktvertrieb, weshalb ich mir dort gerne die Eier freilaufender Hühner hole – und die Säfte. Es sind ... Achtung: **PURE SÄFTE (03)** also aus 100 Prozent **BERNER ROSE, SCHWIZER WASSERBIRNE** und **ARONIA APFEL**. Köstlich. Und nach der **PALMÖLFREIEN SEIFE** (nur aus Olivenöl) bin ich geradezu süchtig.

...

UNS ERHOLEN?

Ich wohne in Meggen und bin eine leidenschaftliche E-Bikerin. Mit meinem Mountain Bike aus der Zentralschweizer BiXS-Schmiede in Sursee sind wenig Downhill-Strecken vor mir sicher. Dabei baue ich überschüssige Energien ab.

Aber es geht auch ruhiger. Zum Beispiel auf der Strecke von der **SEEBODENALP NACH GOLDAU**. Eine wunderbare Tour.

Gerne erhole ich mich auch mit Freunden bei einer **ABENDFÜHRUNG IM TIERPARK** und gehe danach in Arth in die **GARTENLAUBE**. Dort sitze ich am Zugersee bei einem feinen Essen und genieße die Gastfreundschaft der Betscharts, die ihre Gartenlaube schon in der 3. Generation führen.



04

Gerne wandere ich auch durch das **HOCHMOOR IN ROTHENTHURM**. Oder ich erhole mich in einem Kochkurs in **GABY BATLOGGS KOCHSCHULE** (www.privatkochschule.ch). Dort lerne ich neue Kochkünste und genieße Speis und Trank.

Ich überschreite auch gerne Grenzen. Notfalls Kantons- und dann fahre ich nach Kriens. Dort hat **GION A. CAMINADA**, der bei uns im Tierpark den Turm (04) gebaut hat, das wunderbare **GASTHAUS HERGISWALD (05)** errichtet (www.gasthaushergiswald.ch). Ganz aus Holz. Toller Blick, feine Küche.



05



ER IST KLEIN. ABER GUT. SEHR GUT!

Seewen

MIT SEINEM UNTERNEHMEN
«REICHMUTH VON REDING»
FINDET REINHARD SCHUSTER
LEBENSMITTELERZEUGER,
VON DENEN VIELE TRÄUMEN

von Andreas Lukoschik

Wem das Glück zuteil wird, die Halle seines Unternehmens in Seewens Steinbislin zu betreten, wird Augen machen. Denn dort finden sich Schätze für jeden, der sich für erlesene Tees, köstliche Schokoladen, feine Konfitüren, herrliche Essige, reine Öle und goldene Honigsorten interessiert. Allerdings werden ihm diese Genüsse nicht wortreich und blumig angedient. Denn das widerspricht Reinhard Schuster Lebensphilosophie. Und er kann auch erklären warum.

«Unsere Zeit leidet unter dem Wachstumskult. Jedes Unternehmen will immer mehr verkaufen,

dabei immer günstiger einkaufen, um grösser und grösser zu werden. Eine solche Haltung ruiniert nicht nur unseren Planeten und seine Bewohner, es erzeugt auch keine guten Produkte.

Denn die sind nicht beliebig vermehrbar. Lebensmittel, die diesen Namen verdienen, brauchen Pflege, Sorgfalt und Respekt.»

Und um klarzumachen, was er damit meint, nennt er gleich ein Beispiel: «Sarah Lambert fertigt unsere Konfitüren. Sie war früher Köchin ihres Restaurants in London. Doch irgendwann sagte sie zu ihrem Mann, sie wolle ihr Alter nicht im Nebel Londons verbringen, sondern in der Sonne. Und so verpachteten sie ihr Restaurant, kauften ein kleines Häuschen in der Provence und zogen dorthin. Sie wussten, dass sie von nun an ihre Ausgaben halbieren mussten, um dem nachgehen können, was ihnen wichtig im Leben ist – nämlich wandern und gut zu essen. Nicht in Sterne-Restaurants sondern in Landgasthöfen mit wirklich guter Küche.

Dieses Paar ist ein bisschen mein Vorbild, weil das für mich die Essenz eines guten Lebens ist: Kein Blingbling, keine grossen Worte, keine Show – dafür Konzentration auf das wirklich Wesentliche.»

Er nimmt einen Schluck des goldgelben und herrlich duftenden «Dong Ding Oolong»-Tees aus Taiwan, den er aufgesetzt hat. Bei diesem



R
E
S

P

E

K

T

teilverfermentierten Tee mischt sich im Bouquet der weiche Duft eines bunten Strausses floraler Würze mit Noten von Trockenfrüchten.

«Wir lernten Sarah durch einen Tip unseres Imkers kennen» setzt er seine Erzählung fort, «und besuchten sie in ihrem kleinen Häuschen in der Provence, weil sie unwahrscheinlich köstliche Konfitüren macht. Nun wird mancher sagen: `Das ist ja nicht so schwer. Da nimmt man Früchte, Zucker und Geliermittel, fertig!´ Aber einen guten Geschmack bekommt man so nicht wirklich hin. Zumal wenn man keine Geliermittel verwenden will – UND wenn man die Früchte nicht im Supermarkt kauft, sondern am liebsten von wild wachsenden Sträuchern und Bäumen erntet. Sarah Lambert macht es nämlich genau so. Sie mischt dabei Früchte, die fruchteigenes Pektin haben, mit denen ohne fruchteigenem Pektin, und erreicht so, dass die Kombination beider auf natürliche Weise gelieren.

In ihrem grossen Freundeskreis an Feinschmeckern hat der eine im Garten diesen oder jenen Obstbaum stehen und ein anderer weiss, wo was wild wächst.

Für ihre Konfitüren pflückt sie immer nur die Früchte, die reif sind. Die anderen lässt sie noch am Strauch oder Baum und erntet sie später. Manchmal muss sie fünf-, sechsmal pflücken gehen, ehe sie die richtige Menge gesammelt hat. So macht sie im Jahr für uns vier- bis fünftausend Gläser Konfitüre verschiedener Früchte.

Daran sehen sie, was uns wichtig ist und wie wir arbeiten. Überdies lässt sich diese Form der Herstellung nicht mit industriellen Massstäben vermehren. Ausserdem», fährt er fort, «möchte ich die Kontrolle über das behalten, was wir verkaufen. Ich will mein Unternehmen nicht abstrakt vom Schreibtisch aus regieren und nur Zahlen im Kopf haben, sondern ich will bei meinen Produzenten sehen, wie sie arbeiten. Denn nur so können wir unseren Kunden überzeugend unsere Waren verkaufen.»

Und wenn er «wir» sagt, dann meint er damit «die wunderbaren Frauen an meiner Seite. Sie sind meine zweite Familie, aus der die gemeinsame Kraft entsteht, diese recht anspruchsvolle und strapaziöse Arbeit Tag für Tag leisten zu können».

Der Genussforscher

Kein Wunder also, dass für Schuster auch hinter jedem seiner Produkte ein oder mehrere Menschen stehen, die nicht nur ihre eigene Geschichte haben, sondern auch ihr Produkt mit Liebe, grosser Sorgfalt und fast schon vergessen geglaubten Kenntnissen herstellen. Wer zum Beispiel die Orangen-Konfitüre von Sarah Lambert einmal gekostet hat, mag nachher keine andere mehr. Und bei Schusters Tees geht es einem leicht ebenso. Obwohl Tee der grösste Bereich in seinem Angebot ist und sich dadurch viele Alternativen ergäben.

Die Vielfalt seines Angebots liegt daran, dass er das Unternehmen „Reichmuth von Reding“ von Hanspeter Reichmuth übernommen hat, der ihn umfassend eingearbeitet hat, ehe er sich altersbedingt aus dem Geschäftsleben zurückzog. Bei ihm besetzte das Thema Tee die erste Stelle – und ist auch bei Schuster wichtig geblieben.

«Die Welt des Tees ist mindestens so komplex wie die Welt des Weines», sagt er dazu. «Bei beiden ist wichtig, viel über die Herstellung zu wissen. Denn gerade beim Tee greift der Fluch der Masse tief. Wenn die grossen Teeaufkäufer den Plantagenbetreibern nur einen Hungerlohn zahlen, dann geben die sich – verständlicherweise – auch keine grosse Mühe mehr, gute Qualität zu produzieren. In diesem Zusammenhang sollte einem als Kunde klar sein, dass bei handelsüblichen Teebeutel das 60- bis 150fache vom Wert dessen bezahlt wird, was darin enthalten ist.»

Da staunt der Laie nicht schlecht und versteht, dass Schusters Tees, die auf den ersten Blick teuer zu sein scheinen, preisgünstig sind.

«Um guten Tee zu machen», sagt Schuster, «muss die ganze Pflanzung sorgfältig und sauber gemanagt werden. Und dann brauchen sie einen guten Teemeister in der Fabrik, der etwas von Fermentation und der Verarbeitung der Teeblätter versteht. Die Blätter des Dong Ding Oolong zum Beispiel werden nach der Fermentation behutsam `gebacken`, wodurch sie ihr unvergleichliches Aroma behalten. Das können nur noch wenige.

Die Tee-Agenten unseres Vertrauens suchen deshalb genau solche Teebauern, die aussergewöhnliche Teesorten anbauen – und verarbeiten können. Von ihnen kaufen wir den Tee sodann direkt, wodurch wir ihnen einen guten Preis für ihre Arbeitsleistung zahlen können. Deswegen suchen wir solche Teeanbauer auch nicht auf Messen, sondern vor Ort. Denn ich schätze keine Zwischenhändler, die das Geld der Bauern nur dafür kassieren, dass sie vermitteln.»

Der Eigenwillige

Hier ist bei ihm der Schwyzer Spirit zu spüren, der den Stehkrägeln an ebendiesen Krügen will – oder zumindest nicht zulässt, dass der Krug noch höher wird.

Das ist um so erstaunlicher, weil er gar nicht aus Schwyz stammt, sondern aus dem fernen Argentinien. Genauer gesagt aus der Umgebung von Buenos Aires. In den Ferien, in der Provinz Cordoba, half er als Bub seinem Grossvater stets im Gemüsegarten und lernte den Geschmack von sonnenverwöhntem Gemüse und Obst kennen. Als er dann in die Schweiz kam, schmeckte er, dass die heimischen Produkte zwar gut sind. Aber er wusste auch, dass sie noch besser sein könnten. Und so machte er sich auf den Weg, überall auf der Welt jene Menschen zu finden, die noch die guten Sachen anbauen.

In Österreich fand er in Alois Gölles einen Bauern, der seine Früchte nicht im Grossmarkt verhöckern und sich dabei ständig im Preis drücken

lassen wollte. Statt dessen beschloss er, seine Früchte zu Fruchtsaft zu vergären – zu einer kleinen Offenbarung an Fruchtigkeit und feiner Säure.

Im deutschen Westfalen fand Schuster eine der letzten Senfmühlen, welche die würzigen gelben Senfsamen aus Mitteleuropa und die scharfen braunen Samen aus Persien *nass* mahlt, um sie dann in Eichenfässern ziehen zu lassen, ehe sie Schuster in einem bestimmten Zeitfenster frisch hergestellt verkauft.

Im italienischen Örtchen Vignola fand Schuster die Familie Montanari, die Aceto Balsamico tatsächlich noch so produziert wie in der vorindustriellen Zeit: Einkochter Traubenmost wird in aromagebenden Holzfässchen auf dem Dachboden gelagert, wo er sich in den Temperaturen der Jahreszeiten ausdehnt und verdunstet (Sommer) oder sich setzt und ruht (Winter). Auf diese Weise hat Schuster zusammen mit den Montanaris aus der Traubensorte Cabernet Sauvignon eine limitierte Spezialabfüllung entwickelt, die aufgrund der ausgeprägten fruchtigen Noten und des hohen fruchteigenen Zuckergehaltes u.a. zum Süssen von Naturjoghurt, als Akzent auf Geflügel oder – mit Wasser verdünnt – als erfrischendes Getränk eingesetzt werden kann. Wie gesagt: Unter anderem!

Schuster macht aber auch mit der edlen Couverture sortenreiner Felchlin-Kakaos feinste Schokoladen, die – zum Beispiel mit Mandeln veredelt – eine ganz neue Geschmackswelt eröffnen.

All das ist nur ein *kleiner* Einblick in seine Schatzkammer und lässt ahnen, wieviel Arbeit sich Schuster macht, diese feinen Dinge aufzuspüren, sie weiterzuentwickeln und zu vertreiben. An seinem Wissen lässt er seine Kunden teilhaben, indem er zu fast jeder seiner Produktgruppen ein Prospekt verfasst hat, in dem das Besondere der Herstellung durch ihre Erzeuger beschrieben wird. Das ist kein Story-Telling-Marketing, sondern spannende Produktkunde mit Wissen, das andernorts schon vergessen ist.

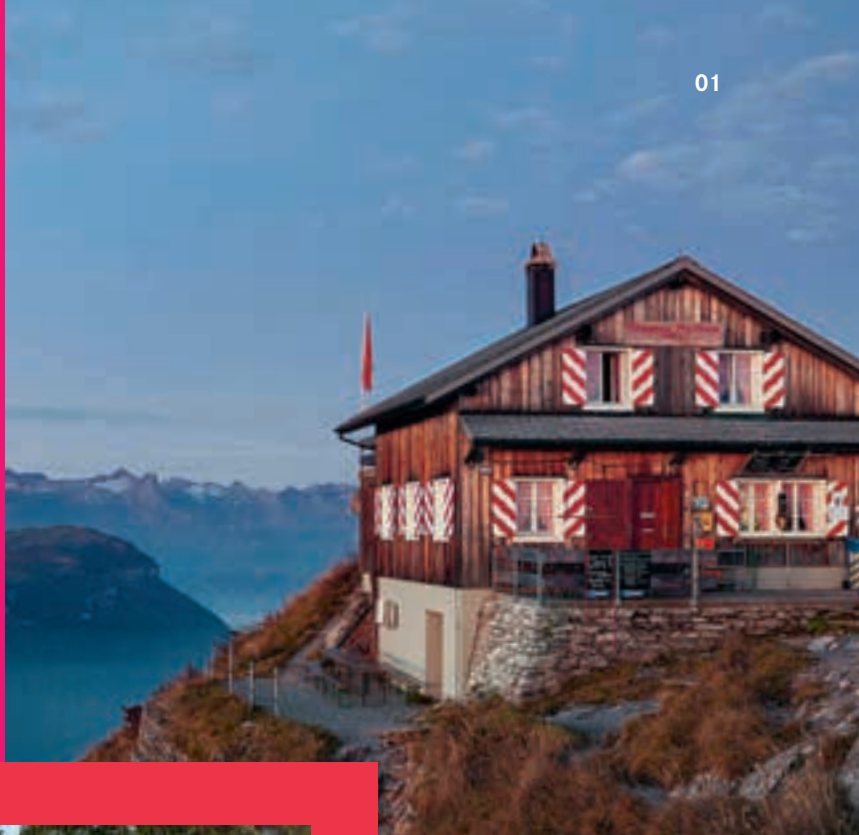
Es ist also kein Wunder, dass Reinhard Schusters Unternehmen «Reichmuth von Reding» von all denjenigen geschätzt wird, die sich gerne Feines auf der Zunge zergehen lassen und die deshalb bei diesem jetzt nicht mehr ganz so geheimen Geheimtip (*siehe unten*) durch das Internet einkaufen. 🍷

 MEHR INFORMATIONEN
dazu finden Sie unter:

www.rvrtee.ch



LIEBER REINHARD SCHUSTER, WOHIN SOLLEN WIR IN SCHWYZ GEHEN...



...

UM ZU GENIESSEN?

Ich liebe es, selbst zu kochen. Am liebsten mit Gemüse aus dem eigenen Garten. Die Samen und Setzlinge, die ich zusammen mit meiner Partnerin bei ausgesuchten Quellen der Region kaufe, hegen und pflegen wir im eigenen Garten. Das ist für mich keine Arbeit, sondern mechanische Beschäftigung, bei der ich nachdenken kann.

Hin und wieder schlachtet ein uns bekannter Bauer ein Schwein. Das ist keins aus der Zucht, sondern ein Hausschwein, wie man es früher hatte – gefüttert mit den Abfällen der Mahlzeiten. Dann bin ich sehr glücklich, eine Hälfte von ihm zu bekommen.

Sie ist zerlegt und aufbereitet. Je nachdem, was der schlachtende Metzger daraus gemacht hat.

All die anderen guten Sachen finde ich ansonsten im eigenen Unternehmen. Die Eier produzieren übrigens unsere ei-


genen Hühner und Fisch gibt's manchmal, wenn Franz im **LAUERZER SEE** erfolgreich war. Am schmackhaftesten finde ich dabei die „Ruchfische“, also die vermeintlich ganz einfachen Fische – wie den „Hasli“. Das ist ehrlicher und authentischer Geschmack. Doch da die Seen immer sauberer werden, wird das erfolgreiche Fischen immer schwieriger, weil die Fische nicht mehr genug zu fressen haben.

(Ähnliches berichtet der Fischer Andreas Braschler vom Zürichsee im Bericht über ihn im Y MAG 16, S. 48. Bei ihm kann man übrigens täglich seinen Fang kaufen.)

...

UM ZU UNS ZU KOMMEN?

Der wichtigste Tipp: Wohin auch immer sie gehen, gehen sie antizyklisch. Also dann, wenn wenig los ist. Am besten unter der Woche. Wichtig ist aus meiner Sicht, die Natur ungestört zu erleben. In ihrer Einzigartigkeit und Schönheit. Und mit Natur sind wir ja hier geradezu reichlich gesegnet. Sie werden übrigens in jeder Religion, philosophischen Schule oder Meditation Hinweise finden, wie gut die Natur unserer Seele tut. Für mich muss dazu auch nicht die Sonne scheinen.



Ich war einmal auf der **GLATTALP** – bei durchwachsenem Wetter. Das Spiel der Nebelschwaden dort oben, der immer wieder durchscheinende blaue Himmel und die unterschiedlichen Gerüche ... das war im wahren Wortsinn „traumhaft“ und dank der negativen WetterApp-Angabe auch noch menschenleer.

Bei einem Abendaufstieg auf die **GROSSE MYTHE (01)** haben wir sogar eine aufblasbare Matratze raufgeschleppt und die Nacht unter freiem Himmel verbracht. Dieses überwältigende Sternenzelt über uns zu sehen ist wahres Glück. Das werde ich nie vergessen. Leider war diese eindruckliche Nacht gegen fünf zu Ende, weil dann die ersten sonnenaufgangsdurstigen Berggänger dort oben ankamen. Aber das ist ohnehin eher ein Sommerthema. Der 360-Grad-Blick von diesem Schwyzer Wahrzeichen ist aber auch im September und Oktober immer wieder erhebend. *(Wer etwas über den Wegechef der Grossen Mythe und seine Arbeit am Berg erfahren will, findet ein Gespräch mit ihm im Y MAG 5, S. 40)*

Ich finde, wir müssen

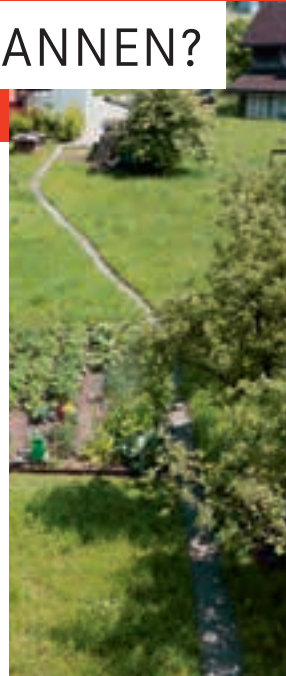
SELBST VERSOR-

GEN. Das ist nicht nur schmackhafter und gesünder, sondern entschleunigt auch ungemein. Durch die Beschäftigung mit dem Anbau all der Mittel zum Leben – also der «Lebens-Mittel» – nehme ich die hektische Spannung aus meinem Alltag. Und es erdet mich. Wenn ich sehe, wie viel Arbeit, Pflege und Aufmerksamkeit notwendig sind, um feines Gemüse zu ziehen, dann schmeckt es mir auch ganz anders. Ich will jetzt nicht dem Körnli-Fressertum das Wort reden, wohl aber dem Respekt der Schöpfung gegenüber. Im Wort „Schöpfung“ steckt ja etwas Kreatives und Kreatürliches. Und das ist nicht im Kühlregal zu finden, sondern im erdverbundenen Wachstum der Pflanzen. Denn seien wir ehrlich: In Ruhe betrachtet ist es nichts weniger als ein Wunder, was in einem Samenkorn alles steckt. Kleine Kinder erleben das noch ganz echt, wenn sie zum ersten Mal etwas pflanzen und sehen, was daraus erwächst. Diese Achtung und dieses Staunen über die Wunder unserer Natur können wir Erwachsenen wieder lernen.

Ich glaube übrigens, dass der Lockdown während der Corona-Krise vielen die Augen geöffnet haben könnte, wieder mehr für die eigene Unabhängigkeit und Selbständigkeit zu tun. Nicht nur in den grossen Wirtschaftsunternehmen, sondern auch und gerade in der täglichen Ernährung. Hier in Schwyz haben wir glänzende Voraussetzungen dafür.

(Im Y MAG 22 mit dem Titel „Eidgenüsse“ finden Sie 17 Erzeuger aus unserer Region beschrieben, die genau das tun – vom Muota-Metzger Eugen Mettler über den Käser Oskar Pfyl von der Alp Tröligen bis zum Fruchthof-Pfleger Kilian Diethelm)

... UM ZU ENTSPANNEN?





KULINA- RISCHE STOOS- ZEIT

estooos

CAMILLA UND PAUL SCHULER
SIND MIT IHREM BOUTIQUE-
DESIGN-HOTEL «CASCHU ALP»
HEIMSTATT FÜR GENIESSER
AUF DEM STOOS

von Andreas Lukoschik

«**S**o sieht Alpen-Chic heute aus», schreibt der Restaurant-Guide «Gault-Millau» über das «Caschu Alp».

«Im Boutiquehotel und Restaurant der Patrons Camilla und Paul Schuler wird Arvenstuben-Romantik gekonnt mit modernen Elementen kombiniert. Zum Ambiente passt das Essen.»

Dann folgt das, was die Juroren bei den Schulers verkostet haben, nämlich «das feine, von Hand geschnittene Tatar in drei Varianten: mit Schnittlauch, mit Sesam und nature. Der Milchkalbsrücken (nur auf Vorbestellung) war wunderbar zart, sehr überzeugend schmeckten

der pfeffrige Kartoffelauflauf und das frische Gemüse dazu. Vorzüglich auch der geschmorte Rindsbraten mit orientalischen Gewürznoten und hausgemachten Spätzli.»

All das hat die Tester veranlasst, den Schulers mit 12 Punkten die Eintrittskarte in den Reigen der von ihnen beobachteten Restaurants zu geben.

«Das hat uns natürlich sehr gefreut», sagt die gelernte Hotelfachfrau und Patronin Camilla Schuler, die ihr Haus seit Weihnachten 2014 führt. Sie ist ein echtes Multitalent und sprudelt nur so vor Einfällen. Eine Vitalität, die sich auch in ihrem bisherigen Berufsleben zeigte. Nach der harten Schule zur Hotelfachfrau wechselte sie ins Mode-Business, wo sie für die grossen italienischen Designer-Marken arbeitete. Eine Prägung, die auch im Haus auf dem Stoos zu spüren ist.

Als sie feststellen musste, dass in der Modebranche die Qualität nicht mehr ihren strengen Massstäben entsprach, erweiterte sie ihre Kenntnisse aus dem Umgang mit edlen Materialien auf Inneneinrichtungen und war hellauf begeistert, als im Jahr 2011 ihr Mann Paul sie zum Gasthaus «Montana» auf dem Stoos brachte. Es stand zum Verkauf und war bereit nicht nur für einen neuen Besitzer, sondern vor allem für eine völlige Erneuerung.

Das war genau das Richtige für Camilla Schuler. Denn nun konnte die Kärntnerin zeigen, was sie draufhat. Gab es doch keinen Bauherrn mehr, der sie gängeln wollte. Ihr Paul schätzt nämlich ihre Kreativität sehr. Sehr zu Recht wie ein Besuch des Restaurants und Hotels zeigt.



9

ZIMMER

12

GAULT-
MILLAU
PUNKTE

46

SORTEN
GIN

1310

METER
ÜBER DEM
MEER

Neun Zimmer hat das Haus und jedes ist individuell eingerichtet. Bei einem sind die Einbauschränke aus den Dielenbrettern einer alten Seidenfabrik gefertigt, in einem anderen steht ein überdimensionaler Damenschuh. Von seinem Fersenplateau strömt ein kleiner Wasserfall in den Fussraum, der als Badewanne dient. I-Tüpfelchen auf diesem ausgefallenen Detail: Aus der Wanne schweift der Blick direkt auf die Mythen. Schuh-bi-bubi-duh!

Das Bett als Zentrum

Bei der Gestaltung aller Zimmer war der Ausgangspunkt immer das Bett.

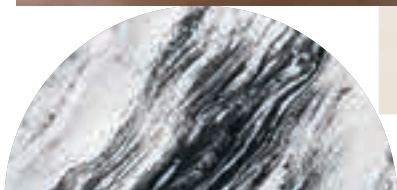
«Ich finde es überaus wichtig, dass ein Bett nicht nur zum Schlafen da ist – sondern auch zur Erholung.», sagt Paul Schuler. «Dazu gehört für mich an erster Stelle, wie das Bett steht. Deshalb habe ich mich in jedem Zimmer sehr genau mit der optimalen Bettposition auseinandergesetzt. Ich habe dafür ein sehr feines Gespür und kann mich – wie mir unsere Gäste inzwischen bestätigt haben – getrost darauf verlassen.»

Als feststand, wo das Bett in den Zimmern Eins bis Neun hingehört, kam der zweite wichtige Punkt für den

Patron ins Spiel: Das richtige Bett musste her! Mit Betonung auf `richtig´.

«Ich habe die besonderen Matratzen dafür im Zürcher Marriott aber auch in den Ritz Carlton Hotels kennen- und schätzen gelernt», erläutert Paul Schuler seine Wahl. «Sie sind von dem texanischen Hersteller Sealy. Die Oberseite bietet den anschmiegsamen Komfort eines patentierten Gel-Memory-Schaums, der für die optimale Schlaftemperatur sorgt, während an der Unterseite der Matratze einzeln ummantelte Federn der Muskulatur des Schläfers in jeder Körperhaltung optimale Unterstützung bieten. Im Wissen, dass Amerikaner dazu neigen, schwer zu sein, wundert es daher nicht, dass diese Matratzen garantierte 20 Jahre keine Schlafkuhlen bilden.»

War die Bettpositionierung geklärt, war Gattin Camilla schon beim nächsten Punkt und sorgte dafür, dass das Ganze den vom Gault-Millau erwähnten «Alpen-Chic» bekam. Paul Schulers Liebe zum Detail und Camillas Händchen fürs Schöne haben ein Hotel geschaffen, das sich sehen lassen kann.



Statt Andermatt Stoos

Ursprünglich wollten sie ihr Hotelkonzept in Andermatt verwirklichen, doch als sie vom «Montana» auf dem Stoos hörten, schlug Paul Schulers Schwyzer Herz. In Schwyz aufgewachsen rief es genau jetzt nach der Heimat. Erfolgreich.

Bevor er sich im Jahre 1995 entschied, als selbständiger Unternehmer tätig zu werden, hatte er seine Berufserfahrungen zuerst bei einer Schweizer Grossbank gesammelt, dann in der IT-Branche, bei verschiedenen US-Firmen und am Schluss weltweit in der Finanz-Informationsbranche. Nun war für ihn der Zeitpunkt gekommen, seiner Heimat etwas zurückzugeben. Das Ergebnis ist dieses Boutique-Design-Hotel, das die Angebotspalette in diesem Bergdorf erweitert und dem Stoos guttut.

«Weil wir so klein sind, werden wir gerne für Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenanlässe und Management-Seminare gebucht», sagt die umtriebige Camilla Schuler. «Dabei machen wir zwar Vorschläge für das Menü, aber der Gastgeber entscheidet am Ende selbst, was wir seinen Gästen kredenzen. Für viele ist es zum Beispiel ungewohnt, dass wir einen wirklich (!) frischen Loup de Mer hier oben anbieten können. Wir haben die Lieferanten, die uns das garantieren können. Und so ein Seewolf im Salzteig ist ... ein Gedicht!»

Ebenso ungewohnt ist es auf 1310 Metern über dem Meer 46 verschiedene Gins aus aller Welt zu finden. Wobei Sie, verehrte Leserin und geschätzter Leser, als Aperitif Camilla Schulers kreierten Cocktail «Stoos an» probieren sollten: Eine geniale Mischung aus drei verschiedenen Gin-Sorten mit Fever-Tree Tonic.

Als Gin-Freund fragte der Berichterstatter umgehend nach diesen drei Sorten. Doch da biss er auf Granit: «Das ist mein kleines Geheimnis», beschied ihn die Hausherrin, so dass er schon allein deswegen immer wiederkommen muss.



Für den Umbau des alten «Montana» hatten die beiden Schulers übrigens zwei Jahre Zeit. Doch aufgrund von Bauverzögerungen mussten sie den gesamten Innenausbau zum Schluss in einem turbulenten zwei Monatsfinale realisieren.

«Da hat jeder zu uns gesagt `das schafft ihr nie´. Aber wir haben es geschafft», sagt sie noch heute mit Stolz. Und wendet ein: «Auch wenn die Baustelle uns selbst fast geschafft hätte. Aber an Heilig Abend 2014 konnten wir eröffnen!»

Und weil inzwischen das «Caschu Alp» eine eingeschworene Gemeinde von Fans hat, sagt die vor Unternehmungsgestalt sprudelnde Camilla Schuler: «Ich habe noch so viele Ideen, ich bin wieder reif für so eine Baustelle!» Und lacht.

Wer übrigens den Namen des Hauses für ein rätromanisches Wort hält, irrt. «Caschu» setzt sich zusammen aus Ca-milla und Schu-ler. 🍷



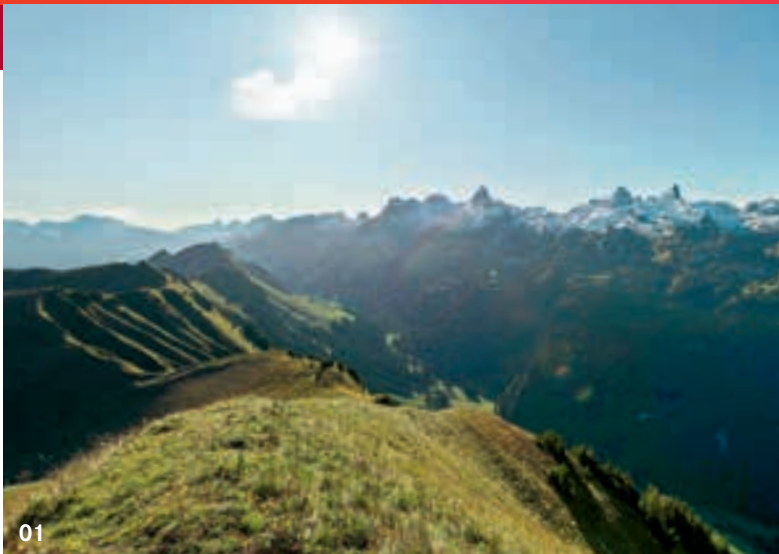
LIEBE SCHULERS, WO SOLLEN WIR AUF DEM STOOS ...

... GENIESSEN?

«Willst Du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah.» Damit meine ich die herrliche Natur hier oben. Und die Übernachtungsmöglichkeiten von einfach bis gehoben.

Geniessen sie zum Beispiel die **GRATWANDERWEG VOM KLINGENSTOCK AUF DEN FRONALPSTOCK (01)** (s. *Y MAG 24*, S. 14) oder eine Wanderung zur **ALPKÄSEREI «TRÖLIGEN»** (*Y MAG 22*, S.46).

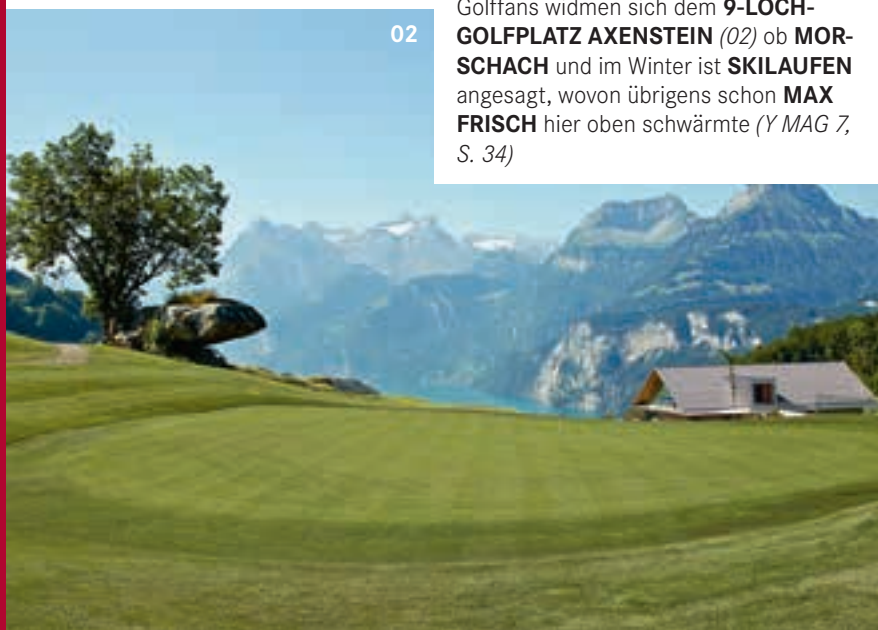
Wer es gerne bergab hat, marschiert **ÜBER DEN WANNENTRITT NACH RIEMENSTALDEN** hinab und kehrt bei Robert Gisler im **«KAISERSTOCK»** ein (*Y MAG 9*, S.42).



HOBBY-ANGLER können sich in der «Bergsonne» eine Angelrute mieten und im **STOOS-SEELI AUF FORELLEN-JAGD** gehen und den Fang dann in der «Bergsonne» oder daheim geniessen.

Golffans widmen sich dem **9-LOCH-GOLFPLATZ AXENSTEIN (02)** ob **MORSCHACH** und im Winter ist **SKILAUFEN** angesagt, wovon übrigens schon **MAX FRISCH** hier oben schwärmte (*Y MAG 7*, S. 34)

02



...

IN DIE ZUKUNFT SCHAUEN?

Ja, auch das geht auf dem Stoos. Denn **HIER OBEN KANN DER BLICK WEIT SCHWEIFEN**. Über Berg und Tal und damit über den Alltag hinweg. An einem ruhigen Plätzchen wird der **BLICK AUCH NACH INNEN WEIT** und öffnet sich damit den Träumen, die einen bewegen – und vielleicht auch die Zukunft beeinflussen. All das in der puren Natur **ERWÄRMT DAS HERZ UND BEFLÜGELT DEN GEIST**.



...

KUNST KENNEN- LERNEN?

Ist die **NATUR** nicht das **GRÖSSTE KUNSTWERK**? Auch wenn sie alles andere als künstlich ist, sondern höchst natürlich! Viele Menschen ahnen, dass es eine mehr als **BEFRIEDIGENDE KUNST** ist, sich in die Einsamkeit der Natur zu begeben, **UM SICH KENNENZULERNEN** oder **WIEDERZUFINDEN** und daraus **KRAFT** zu **SCHÖPFEN**. Vielleicht sogar so tief, dass es gelingt, von nun an in diesem Leben mehr bei sich bleiben zu können.



...

TRÄUMEN?

Es gehört bei einigen zu ihren Träumen, in der herrlich gelegenen **KAPELLE AUF DEM STOOS (03)** zu **HEIRATEN** – und nachher mit Freunden diesen Bund zu feiern. Aber die Kapelle bietet auch Platz für ein **GEBET**. Es wird sogar berichtet, dass die Gebete dort **WUNDER GEWIRKT HABEN**. Wir wissen es nicht. Aber als wir in der Endphase des Umbauens dort in uns gingen, haben wir daraus Kraft geschöpft. Deswegen ist sie für uns ein **KRAFTORT**.



FOTO: Stefan Zürer



47° 12' 26.07" N 8° 53' 7.164" O



DIE DROGISTIN

siebenn

SARAH MEER UND DIE KRAFT
HEILENDER PFLANZEN

von Andreas Lukoschik

Sie ist die moderne Version der früher allüberall geschätzten Kräutlerfrauen, die immer wussten, welches Kraut gegen welche Krankheit gewachsen ist. Und von beidem gibt es sehr viele. Also wohl dem, der eine kennt, die sich damit auskennt. Sarah Meer zum Beispiel.

In ihrer Drogerie auf Siebenns Bahnhofstrasse ist sie so etwas wie die Beraterin der ersten Wahl. Denn warum mit jedem Problem gleich zum Arzt eilen, wenn es doch die Möglichkeit gibt, mit den guten alten (und neuen) Hausmitteln für Linderung zu sorgen?

Allerdings ist Sarah Meer niemand, die vollmundige Heilsversprechen abgibt. Stattdessen hilft sie lieber konkret.

«Unlängst kam eine Kundin zu mir», erzählt sie, «die in letzter Zeit schlecht schlafen konnte. Ich habe zunächst mit ihr gesprochen und ihr dann eine Mischung aus dem Öl von Ylang-Ylang, Lavendel und Engelwurz angesetzt – gesamthaft 25 Tropfen auf 50 ml Mandelöl. Diese Mischung sollte sie sich jeden Abend mit Ruhe in die Fusssohlen einmassieren. Zwei Wochen später hat sie mir erzählt, dass sie seitdem besser schlafe und morgens ausgeruhter aufwache.

Das hat mich sehr gefreut, weil Engelwurz mit dem schönen lateinischen Namen 'Angelica Archangelica' meine absolute Lieblingspflanze ist. Ich habe deshalb meine Diplomarbeit zur Aromatherapeutin an der Schule für Aromatherapie in Belp über die Engelwurz geschrieben, weil ich mehr über diese faszinierende, aus dem hohen Norden stammende Pflanze wissen wollte.

Engelwurz hat einen sehr erdigen, fast schon waldig-herben Duft und wirkt ebenso schmerzlindernd wie krampflösend. Gerade Letzteres ist für einen gesunden Schlaf natürlich wichtig, zumal wenn es durch die beruhigende Wirkung des Lavendelöls und den angenehm süß-blumigen Duft des Ylang-Ylang verstärkt wird, der auch noch blutdrucksenkend wirkt. Engelwurz lässt sich – stark verdünnt – auch innerlich anwenden. Sie ist z.B. auch in Likören wie 'Bénédictine' und 'Chartreuse' enthalten – und im bekannten 'Klosterfrau Melisengeist'.



Von grosser Wichtigkeit bei jeder Anwendung ist die richtige Verdünnung. Denn wie sagte unser hoch verehrter Mit-Schwyzer Paracelsus so richtig: «Allein die Dosis macht´s, dass ein Ding kein Gift sei.»

Und Sarah Meer sagt dazu: «Deswegen empfehle ich gerne zur Anwendung Hydrolate.»

Öl der Pflanze oben (*auf dem Wasser*) schwimmt. Das Öl wird sodann abgeschöpft und übrig bleibt ... das Hydrolat dieser Pflanze.

Jedes Hydrolat enthält weniger als ein Prozent des ätherischen Öls – aber viele Substanzen aus der Pflanze selbst. Es ist also ein `ganz besonderer Saft`, mit dem sich zum Beispiel ein Gesichtswasser für die Haut zusammenstellen lässt.»

Der Meer-Wert

Massgeschneiderte Hydrolat- und Aromamischungen sind denn auch eine gern genutzte Anwendung, weil Sarah Meer die Wirkung der Pflanzen kennt. Und weil sie weiss, was der Haut guttut, wenn sie zum Beispiel juckt, trocken oder gereizt ist, oder nur unrein oder was auch immer ist.

«Die milde und gleichzeitig nachhaltige Wirkweise der Hydrolate für die kosmetische Anwendung wird immer beliebter bei unseren Kunden», bestätigt sie diesen Trend.

Und wie sieht es mit Tees aus?

«Tees sind ja eigentlich der Klassiker in der Heilpflanzenanwendung», sagt sie und lacht. «Nehmen sie ein Pflänzchen, das gerne unterschätzt wird: Das `Gänseblümchen`. Es wächst überall, weil es über enorme Widerstandskraft verfügt. Sie können mit dem Rasenmäher drübergehen, es wächst dennoch nach. Immer wieder. Diese Kraft kann man sich zunutze machen. Gänseblümchen enthalten Flavonoide, die Vitamine A, C und E, aber auch Kalium, Kalzium und Magnesium. Getrocknet ergeben Blüten und Stengel einen wunderbaren Tee für Kinder, wenn sie Sorgen haben.

Oder nehmen sie den `Storchenschnabel`. Er wächst in einem Umfeld, das nicht sehr sauber ist und als unrein gilt. Dennoch – oder gerade deswegen – enthält er eine Wirkstoffkombination aus ätherischen Ölen und diversen Gerbstoffen, die ihn als Tee entzündungshemmend wirken lassen. Er wird deshalb gerne unterstützend gegen Hautprobleme genommen - zum Beispiel bei Ekzemen. Als Tinktur – also in Alkohol gelöst – regt er bei innerlicher Anwendung den Lymphfluss an. Äusserlich

Hydrolatmischung zur Hautberuhigung

100ml Cistrosenhydrolat
100ml Geranienhydrolat

«Zur täglichen Anwendung bei gereizter, empfindlicher aber auch unreiner Haut. Kann anstelle eines konventionellen Tonique verwendet werden. Sehr gut geeignet auch für die Säuglingspflege.

Die beiden Hydrolate 1:1 mischen. Geranie hat durch seine spezielle Zusammensetzung eine ausgleichende Wirkung auf das Hormonsystem der Frau (obwohl es kein Hormon ist). Cistrose hat einen wundheilenden Charakter. Wir empfehlen nach der Gesichtsreinigung das Gesicht direkt mit der Mischung in der Sprühflasche zu besprühen. Einen Moment wirken lassen und dann die gewohnte Pflege auftragen (am besten auf natürlicher Basis). Kann ohne Probleme tagsüber immer wieder benutzt werden, sozusagen als schnelle Pflege zwischendurch.»

Was ist das?

«Hydrolate entstehen bei der Destillation von Pflanzen. Dabei wird das Pflanzengut mit Wasser angesetzt und dann erhitzt. Der aufsteigende Wasserdampf wird sodann abgekühlt und aufgefangen. Unten im Auffanggefäss sammelt sich das Wasser (*aus dem Dampf*) während das ätherische

Teemischung mit bitterer Engelwurz

30g Engelwurz
20g Fenchelsamen
20g Brennnesselblätter
20g Löwenzahnblätter
und -wurzeln gemischt
10g Ringelblumenblüten

«Bitterstoffe sind das A und O für eine gesunde Verdauung. Auch gegen Übelkeit, Appetitlosigkeit und Müdigkeit wirken Bitterstoffe unterstützend, da sie die Leber entlasten (Gallensaft-anregend). Oder nach einer schweren Mahlzeit.»

sehr bewährt ist er bei Insektenstichen, bei denen die Stichstelle mit der Tinktur betupft wird.»

Vermutlich könnten wir die Regale ihrer Drogerie von A wie Arnika bis Z wie Zedrat durchgehen und zu allem wüsste sie, wozu es am besten anzuwenden ist. Das ist nicht nur erstaunlich, sondern auch sehr vertrauenerweckend.

Woher kommt die Begeisterung für diesen Beruf? Andere junge Frauen wollen in internationalen Konzernen arbeiten und weltweit unterwegs sein, sie aber hat sich vor fünf Jahren mit ihrer Drogerie selbständig gemacht.

«Ich habe schon als Achtjährige zuhause immer 'Drogerie' gespielt», sagt sie und lächelt fast nachsichtig ob dieser Frage. «Die Mischung aus Kräutern und feinen Düften hat mich damals fasziniert – und tut es heute noch. Deswegen wollte ich nie etwas anderes werden. Ich habe mich natürlich auch mit anderen Berufen beschäftigt, aber es hat mich immer wieder zum Beruf der Drogistin gezogen. Nicht zuletzt, weil ich damit auf so

vielfältige Weise anderen Menschen helfen kann.»

Und fast schon entschuldigend sagt sie: «Diese Vielfalt auszubauen ist ganz wichtig. Ich muss nämlich immer etwas Neues lernen, sonst wird mir langweilig.»

An dieser Lust, ihr Wissen über heilende Pflanzen und ihre Anwendung beständig zu erweitern, ist zu erkennen, dass Drogistin für sie nicht nur Beruf ist, sondern mehr. Das spürt auch ihre Familie. Denn «obwohl mein Vater beruflich aus einer ganz anderen Richtung kommt – nämlich aus dem Finanzwesen – », sagt sie und strahlt dabei, «sind wir trotzdem ein Familienunternehmen: Mein Vater macht die Buchhaltung, meine Mutter schaut nach dem Rechten und meine Schwester Caroline ist für die Illustrationen, die Website und Social Media verantwortlich.»

Meer ist einfach mehr! 🍷

Aromamischung Geborgenheit

Mischung aus:

25ml Jojobaöl

25ml Mandelöl

10 Tropfen Vanille

(reines ätherisches Öl)

10 Tropfen Tonkabohne

(reines ätherisches Öl)

5 Tropfen Mandarine rot

(reines ätherisches Öl)

Eine Aromamischung zum Wohlfühlen, wenn die Tage wieder kälter und dunkler werden. Hilft nach einem anstrengenden Tag, die Sinne zu besänftigen. Für jeden Hauttyp geeignet auch für Kinder und empfindliche Personen mit trockener Haut. Es kann auch punktuell auf den Solarplexus zur Entspannung aufgetragen werden. Es hilft dabei, kreisende Gedanken loszulassen und sich zu entspannen. Der Duft von Tonkabohne und Vanille kann auch helfen, wenn einen immer wieder Süßigkeitsgelüste heimsuchen.

LIEBE SARAH MEER, WO SOLLEN WIR ...



...

GENIESSEN?

Ganz eindeutig im **MAGDALENA (01)** in Rickenbach. Ich weiss, dass ist von Siebnen aus nicht direkt vor der Tür. Aber die Fahrt dorthin lohnt sich für mich jedes Mahl. *(Das ist kein Schreibfehler!)*

Das junge Team verwendet so viel Aufmerksamkeit auf die Zutaten, dass sie bio sind, aus der Region kommen und fein schmecken, dass es einfach eine Freude ist! Was sie auf die Teller zaubern, ist für mich mega-fein!

(www.restaurant-magdalena.ch, Rickenbachstr. 127, 6432 Rickenbach)

01

...

SCHLEMMEN

Das ist gleich bei mir in der Glarnerstr. 12 in Siebnen – die **KAFFEERÖSTEREI KESSLER (04)** (www.kafisack.ch). Dort gibt´s den besten Kaffee weit und breit. Andy Kessler wollte schon immer seine eigene kleine Rösterei haben und hat diese Idee nach einem Besuch auf

02

... UNS ERHOLEN?

Dazu gehe ich gerne von Feuisberg über den **ETZEL** zur **TEUFELSBRÜCKE (02)**, wo ja das **GEBURTSHAUS VON PARACELSUS** steht. Das ist für mich ein echter Kraftort.

Wer unter der Woche Zeit hat und ein traumhaftes Fleckchen Schwyz erleben will, dem empfehle ich den **WÄGITALERSEE (03)**. (Am Wochenende dagegen ist er sehr stark besucht!)



03



... TRÄUMEN?

Ich finde, das geht am ehesten, wenn ich in die herrlichen **SCHWYZER BERGE** schaue. Vom **ETZEL** zum Beispiel.

Oder wenn ich den Blick **ÜBER DEN OBERSEE** schweifen lasse. Aus einem stillen Winkel des Waldes auf dem **BUCHBERG** etwa. Da können die Gedanken schweifen und ihre eigenen Wege gehen.



Hawaii schliesslich in die Tat umgesetzt. Was das mit Hawaii zu tun hat? Das erzählt er Ihnen gern selbst.

Er röstet seinen Kaffee (ab 250 Gramm!) individuell so, wie es seine Kunden mögen – und liefert die Bohnen sogar nach Hause. Und weil sein Kaffee sehr inspirierend wirkt, kann jeder – wenn er kein eigenes Büro hat – im Gemeinschaftsbüro **‘PRODUKTIV’** seine Büro-Zelte aufschlagen.



04



kiüssnacht



47° 04' 25.2" N 8° 27' 20.7" O



«LA DOLCE VITA»

staas

IN DER HAUPTROLLE:
THOMAS SCHWARZENBERGER,
VON DER GLEICHNAMIGEN
CONFISERIE IN KÜSSNACHT

von Andreas Lukoschik

In den Basaren des fernen Orient herrscht grosse Begeisterung für all jene Händler, die Spezereien und feines Naschwerk feilbieten.

Und wer genau hinschaut, wird auch in Thomas Schwarzenbergers Warenauslage im puppenstubenartigen Inneren seines Geschäftes auf der Hauptgasse von Küssnacht «türkischen Honig» entdecken. Doch können sich daran nicht die fernen Orientalen ergötzen, weil Schwarzenberger damit seine Küssnachtler verwöhnt. Wohlgermerkt nicht mit echtem «türkischem Honig», sondern mit eigenen Kreationen, die einer süssen Versuchung namens «Rigistei» die Aura eingetragen hat, das «beste Praliné der Schweiz» zu sein.

Den Namen hat er diesen aus Truffe-Füllungen gefertigten «Edel-Steinen» einerseits als Ausdruck des Understatements gegeben. Denn sie sind alles andere als steinhart, vielmehr auf der Zunge zartschmelzend zergehende Aromabomben, die den von diesen Steinen «Getroffenen» Seufzer des Glücks entfahren lassen.

Andererseits wollte Schwarzenberger mit dem Namen «Rigistei» ausdrücken, dass bei ihm Köstlichkeiten zu finden sind, die aus der Region stammen. So besteht die Rigi ja aus einer Gesteinsmasse, die «Nagelfluh» genannt wird, und von einem Gletscher aus verschiedenen Gesteinen zusammengepresst wurde. Drei aus dieser steinreichen Geschichte finden sich als Modelle für seine «Rigistei»: ein gelblich-hellbraunes Exemplar – gefüllt mit Quitten-Likör –, ein rotes – voll herrlichem Kirsch –, und ein grau-weisses – angereichert mit Pflümli. Alle drei sind mit Likören des Merlischacher André Dober erfüllt und geben diese «Erfüllung» an jedes menschliche Wesen weiter, das diese Rigistei probiert. Und – so viel Wahrheit muss gestattet sein – sogar das eine oder andere Engellein hätte seine Freude daran (*wenn man es sie nur verkosten liesse*).



Schwarzenberger der Lehrmeister

Woher kommt Schwarzenbergers Freude am Schöpfen solch feiner Süsse?

«Aus meiner Kindheit», antwortet er ganz unkompliziert und zeigt damit gleich zu Beginn des Gesprächs, dass er genau das ist: unkompliziert. «Mit fünf oder sechs Jahren haben wir mit dem Kindergarten eine Konditorei besucht. Alles, was ich da sah, hat mich dermassen fasziniert, dass ich wusste: Ich werde Konditor. Und diese Faszination hat sich bis heute nicht gelegt.»

Überganglos lenkt er sodann die Aufmerksamkeit von sich auf seine Auszubildenden.

«Diese Begeisterung möchte ich an meine Lehrlinge weitergeben. Am besten geht das, indem sie die schöpferische Seite unseres Berufes als Freude kennenlernen. Ich habe sie zum Beispiel einmal eine eigene Schokolade kreieren und produzieren lassen – von der Rezeptentwicklung über die Verpackung der Schokolade bis zum fertigen Produkt. Also einfach alles. Und dann haben wir diese Schokolade in unserem Laden ausgelegt, wo sie sich super gut verkauft hat. Das war für meine Lehrlinge eine tolle Erfahrung. Und so soll es ja im Beruf auch sein: Was man tut, soll Spass bringen.» Und mit einem Lachen fügt er hinzu: «Anstrengend ist es von allein.»

Diese Anstrengung ist ihm zwar nicht anzumerken, aber es lässt sich erahnen, dass er so gertenschlank ist, weil ein Feuer in ihm brennt. Das Feuer eben dieser Begeisterung.

«Wir machen alles Tag für Tag frisch, mit frischen Zutaten», fährt er fort. «Deshalb frage ich meine Auszubildenden beim gemeinsamen Arbeiten immer wieder, warum wir die einzelnen Schritte genau so machen und welche Vorteile das für den Geschmack ergibt. Damit sie ihre Arbeit nicht mechanisch absolvieren, sondern in ihnen das Wissen für die Entwicklung eines Geschmacks wächst.»

Diese Mühe erzeugt sogar manchmal ungewollte Antworten. Denn es kann schon mal passieren, dass ihn seine Lehrlinge – ungefragt – zum Wettbewerb «Zukunftsträger Lehrmeister des Jahres» anmelden. Weil er – O-Ton seiner Lehrlinge – «humorvoll ist, er sich alles fragen lässt und er uns viel beibringt».

Ein Begeisterter also, der seine Begeisterung weitergeben kann – *an* jene, die mit ihm die süssen Versuchungen erschaffen, und *in* jene Köstlichkeiten hinein, denen man – einmal gekostet – leicht verfällt.

«Wir machen sogar unseren Vanillezucker selbst», plaudert er ein wenig aus dem Nähkästchen.

Wie das?

«Indem wir vom gleichen Händler wie der Hersteller der weltbesten Kuvertüre – also die Schwyzer Felchlin AG – Vanilleschoten aus Madagaskar kaufen. Die werden aufgekocht, getrocknet, gekörnt, mit feinem Zucker vermischt und dann verarbeitet.

Ich finde, um neue Geschmacks-kompositionen kreieren zu können, müssen die Zutaten klar und rein sein. Sonst lassen sie sich ja gar nicht herauschmecken. Allein – und im Dialog mit anderen Elementen.

Ausserdem gibt es keine verbindliche Anleitung, wie Schokolade herzustellen sei. Da hat jeder Confiseur seine geheimen Tricks – und das ist auch gut so. Weil dadurch für Vielfalt gesorgt wird. Aber deshalb muss ich meine Lehrlinge darin trainieren, den eigenen Geschmack zu entwickeln.»

Das «beste Praliné der Welt»

Wie kam es eigentlich dazu?

«Ich hatte mir damals im Herbst des Jahres 2015 gedacht, `jetzt hast du dich im Sommer hier in Küsnacht selbständig gemacht, da kannst du doch mal an so einem Wettbewerb teilnehmen. Vielleicht gibt´s eine lobende Erwähnung oder sogar eine der Goldmedaillen.»

Also habe ich eine der neuen Formen hergenommen, die die Felchlin AG immer mal wieder für uns Confiseure herausbringt. 2015 hatten



Kirsch

Li

ne



sie gerade diese ovalen, kieselsteinförmigen Modelle angeboten. Die wurden von meinen Kollegen fast nicht eingesetzt, weil sie etwas kompliziert in der Anwendung sind. Aber genau deshalb fand ich sie interessant. Tja, und dann habe ich mich ans Experimentieren gemacht, was sich denn mit diesen Formen anstellen liesse – und dabei sind die Rigistei herausgekommen.»

Das Echo bei den Juroren der «Swiss Bakery Trophy» war überwältigend. Denn sie kürten die «Rigistei» stehenden Fusses zum «Besten Praliné der Schweiz» (*was ja eigentlich gleichbedeutend ist mit «der Welt»*).

«Aber», sagt Thomas Schwarzenberger fast schon beschwichtigend und hält den Ball ganz flach, «ich musste diese Pralinés ja nicht vor Ort produzieren, sondern durfte sie in der optimalen Qualität von zuhause mitbringen.»

Schon richtig. Aber das konnten die anderen 1300 Teilnehmer in der Kategorie «Confiserie» natürlich auch.

Warum ist er so zurückhaltend, wenn er auf diese doch zweifellos sehr respektable Auszeichnung angesprochen wird?

«Wissen Sie», lacht er, «diese Prämierung fand am 1. November statt. Es wurde natürlich über diese Auszeichnung sofort berichtet. Zuerst habe ich gedacht, dass ich mal 40 Packungen dieser Pralinés vorbereiten sollte, falls jemand danach fragt. Aber die waren bereits am Mittag alle weg und dann musste ich – bis Sylvester – nur noch die `Rigistei´ produzieren. Ich hatte gar keine Zeit mehr, mir etwas für das Weihnachtsgeschäft zu überlegen. Nur immer `Rigistei´. Bis zu achtzehn Stunden am Tag.»

Dann denkt er kurz nach und versucht dem Berichtersteller seinen Standpunkt anders klarzumachen: «Ich mache mir sehr gerne Gedanken wie ich neue Geschmackskompositionen finden kann. Aber da ich ständig nur produzieren musste, blieb dazu gar keine Zeit. Das hat mir – wenn ich ehrlich sein darf – nicht so wirklich gefallen.»

Und die internationale Aufmerksamkeit?

«Die war mir von früher vertraut, weil ich nach der Meisterprüfung als Lehrender in der Fachschule Richmont in Luzern weltweit Schulungen geleitet habe. Daraus haben sich viele internationalen Kontakte ergeben, mit denen ich auch heute noch in regem Austausch stehe. Wir tauschen untereinander per Mail Rezepturen aus und fragen uns um Rat, wenn etwas bei der Umsetzung partout nicht klappen will. Das ist hilfreich UND sehr inspirierend.»

Als er das sagt, ist wieder seine Leidenschaft für die Suche nach neuen Geschmackserlebnissen spürbar.

Bei dieser Suche kann es manchmal sogar passieren, dass er selbst überrascht wird. So hatte er im Dezember des letzten Jahres versucht, eine 80-prozentige Bitterschokolade zu kreieren. Mit feinen Nussplittern. Doch, oh Ärger, das Ergebnis überzeugte ihn gar nicht. Und so verpackte er das Resultat luftdicht und schob es erstmal beiseite. Während der stillen Zeit des Lockdowns fiel ihm sein Experiment vom Dezember wieder ein. Also holte er es wieder hervor, kostete und staunte nicht schlecht. Jetzt hatte die Schoggi einen feinen Bittergeschmack mit ganz wenig Säure und einer Note entwickelt, die ihm sehr gefiel.

«Es war», erklärt er den Prozess, «als ob die Ingredienzien erst drei bis vier Monate hätten ziehen müssen.»

So zeigte sich der Lockdown bei ihm von einer guten Seite. Natürlich hat er auch für den Herbst wieder etwas kreiert. Und was? Das will er noch nicht sagen.

Aber was *wir* sagen können, ist: Thomas Schwarzenberger lebt seinen Beruf als Konditormeister und Confiseur mit Herz, Hirn und Leidenschaft. Deshalb vermuten wir, dass sich sogar auf seinem Nachttisch Fachliteratur findet. Oder?

«Stimmt», gibt er lachend zu. «Rezepturen finde ich viel spannender als Krimis.» 🍷

LIEBER THOMAS SCHWARZENBERGER, WO IN KÜSSNACHT SOLLEN WIR ...

... GENIESSEN?

Bei einer schönen Fahrt mit der **GNDEL-BAHN** auf die **SEEBODENALP (01)** (www.hotelseebodenalp.ch). Dort bekommt der Vater bei einer grandiosen Aussicht ein frisch gebräutes **RIGI GOLD** (www.rigi-bier.ch) und die Familie labt sich an einem währschaften Mittagessen.

01



... SCHLEMMEN

Da gibt's in Küssnacht viele Möglichkeiten: Im **RÖSSLI (02)** (www.roessli-kuessnacht.ch) findet der Gast österreichisch-deutsche Küche, im **ADLER** (www.adler-kuessnacht.ch) eher gehobene Speisen und im **FROHSINN** (www.rest-frohsinn.ch) wird für die ganze Familie gekocht.

02





... AUS DER GESCHICHTE LERNEN?

03

Indem Sie im Angesicht der **GESSLERBURG (03)** und der **HOHLEN GASSE** dem Gedanken folgen, sich nicht unterkriegen zu lassen. Einfach stark bleiben. So erreicht der Mensch am Ende doch sein Ziel.

... NACHDENKEN?

Auf einer **BANK DER SEEPROMENADE** sitzen, auf den **PILATUS** schauen und im harmonischen Spiel von Wasser und Bergen die Gedanken schweifen lassen. Wenn Sie Frühaufsteher sind, ist das besonders eindrücklich und

wenn sie jemanden kennen, der ein Segelboot hat, dann nichts wie raus auf den See. Kennen Sie niemanden, nehmen Sie die **WEISSE FLOTTE**. Sie werden sehen: Auf dem Wasser denkt sich ´s flüssiger.



... TRÄUMEN?

Beim **CHLAUSJAGEN**. Da gibt es eine Phase, wo alle Ifelen-Träger mit ihren erleuchteten Ifelen bei uns auf der Gasse stehen (Unterdorf) und auf ihre Passage beim Umzug warten. Da ist es ganz still und die Nacht ist vom Schein der wunderschönen Ifelen erfüllt ... das ist eine traumhafte, fast schon überirdische Stimmung.

WIE EIN EMPFINDLICHER MAGEN DEN
FEUERRING IN ANDREAS REICHLINS
LEBEN BRACHTE – UND DIE
GRILLWELT VERÄNDERTE

von Andreas
Lukoschik

DER RING FÜRS LEBEN

A

ngefangen hat das
Ganze damit, dass der
Bildhauer und Stahlkünstler
Andreas Reichlin nach Grillaben-
den immer öfter die Nacht mit Bauchgrimmen
verbringen musste. Nun hätte er einfach mit dem
Grillen aufhören und das Problem durch Vermei-
dung «lösen» können.

«Aber so hatte uns unser Vater nicht
erzogen», erzählt er bei unserem Gespräch in
seinem «eisernen Haus» am Immenseer Ufer des
Zuger Sees. «Unser Vater sagte zu mir und meinen
beiden Brüdern gerne: `Wenn öppis isch, wiäs ned
set si, tuä ned muttärär und pfuttärä. Überleg diär,
warum isch es ä so? Was chan ich degäge tue? Und
denn tuäs!´»

Und genau daran hielt
er sich. Der Andreas.

Als Künstler, der bis dahin grosse
Stahlskulpturen geschweisst hatte, war ihm
der Umgang mit Stahl natürlich vertraut. Und ge-
nau so ging er das Thema an – als Künstler. Denn
er wollte nicht einfach einen Grill bauen, sondern
eine Skulptur, auf der sich auch grillieren lässt.

Er fand heraus, dass gesundheitsschädliche
Stoffe entstehen, wenn Fett aus dem Fleisch in die
Glut tropft. Er musste also einen Weg finden, das
Grillgut indirekt zu erhitzen – und wenn möglich,
es nicht zu heiss werden zu lassen.

«Ich wollte dabei zwar einen gesunde-
ren Grill erfinden, aber auch etwas schaffen, was



frisoni



Zu diesem hohen gestalterischen Anspruch gehörte auch, dass das Objekt in der gleichen Reduktion *funktionieren* sollte.

«Vier Jahre habe ich gebraucht, bis der Feuerring endlich so war, wie ich mir das vorgestellt hatte», erzählt er. Dabei ist ihm anzumerken, dass ihm sowohl der Biss als auch die Ausdauer zu eigen sind, die jeder aufbringen muss, der eine so puristische ... ja vielleicht sogar klassische ... Lösung finden will.

«Zuerst hatte ich eine quadratische Form gewählt», erzählt er über den langen Weg zur technischen Realisierung seiner Idee. «Doch verzog sich bei ihr die obere Fläche jedes Mal bei der Erwärmung. Nun habe ich von meinem Vater auch gelernt: Wenn Du etwas machst, mach es richtig. Also konnte ich mich damit nicht zufrieden geben. Als Nächstes versuchte ich eine runde Gestalt. Doch auch bei ihr verzog sich die Fläche, auf der das Grillgut erwärmt werden sollte.

Und dann – nach vier Jahren des Experimentierens, Nachdenkens und Suchens – fand ich schliesslich die Lösung: Die kreisförmige Ablagefläche musste vom äusseren Rand (*also von da, wo sie mit dem halbkugelförmigen Unterbau verschweisst ist*) zum inneren Rand (*durch den die Flammen emporlodern*) eine ganz bestimmte Neigung haben. Denn dadurch kann sich der Stahl während der Erwärmung in diejenige Richtung ausdehnen, die für ihn den geringsten Widerstand bietet. Seitdem verzieht sich die Auflagefläche nicht mehr. Die Oberfläche bleibt plan.

Als ich das herausgefunden hatte, war ich sehr stolz, nicht zuletzt, weil ich dem Rat unseres Vaters, den ich sehr geschätzt habe, gefolgt bin. Und zwar erfolgreich.»

die Quintessenz des Gemeinschaftserlebnisses spürbar macht, wenn Menschen um ein Feuer sitzen, sich Geschichten erzählen, dabei das Essen zubereiten, die Wärme geniessen und der Faszination des gebändigten, nicht gefährlichen Feuers zuschauen.»

Ein archaisches Bild, das in unserem kollektiven Unbewussten einen sicheren Platz einnimmt. Vielleicht sogar seit der Steinzeit.

«Als bildender Künstler war und ist es mir wichtig», fährt er fort, seine Suche zu beschreiben, «die Idee einer Form auf das Wesentliche zu reduzieren und alles wegzulassen, was nicht essentiell für die Gestalt ist. Denn jede *reine* Form hat etwas Zeitloses.»

Nicht nur für ihn

Um die Erfolgsgeschichte des Feuerrings zu verstehen, hilft es zu wissen, dass just in diesem Moment Reichlins Partnerin Beate Hoyer in sein Leben trat.

Nach einem gemeinsamen Grillabend an seinem neuen Ring, den er eigentlich nur für sich selbst entwickelt hatte, fragte sie ihn, ob sie beide nicht eine Firma gründen wollten. Das verstand der Künstler in ihm aber gar nicht. Erst als sie das «Warum» erklärte, nämlich um so «die Freude an dem Feuerring mit anderen zu teilen», verstand er, um was es ihr ging - und sagte «Ja!»





Reichlin, den übrigens alle – auch seine Kunden – nur «Andreas» nennen, ahnte schnell, dass er seine Idee schützen lassen musste, wollte er weitere Ringe schmieden. Also machte er sich auf den Weg und bekam tatsächlich auf die stählerne Neigung seines Feuerrings den Schutz des Patentamtes.

Seitdem produziert er den Feuerring. Zunächst allein doch inzwischen gemeinsam mit dem Küssnacher Eisenschmied seines Vertrauens – Severin Isenschmid.

Ein eigener Markt entsteht

Seit 2009 produziert Andreas nun seinen Feuerring und es gibt ihn inzwischen in fast jedem europäischen Land. Ja, selbst in die USA, nach Canada, Australien und Neuseeland wurde das zwischen 100 und 260 kg schwere Exemplar (*je nach Grösse*) schon verschifft.

Aus dem Feuerring entwickelte sich sogar eine ganz neue Art des Grillens. Inzwischen gibt es Köche, die nur noch mit dem Feuerring arbeiten. Stefan Wiesner zum Beispiel, der sich den Beinamen «der Hexer aus dem Entlebuch» erkocht hat, schwört auf ihn.

Woran liegt es, dass das Grillen mit dem Feuerring letztlich gesünder ist?

«Es gibt mehrere Gründe», erklärt Andreas. «Zum einen, weil das Grillgut nicht über der offenen Flamme oder der Glut liegt, sondern indirekt erhitzt wird. Zum anderen, weil wir gesunden Stahl verwenden. Also einen, der keine Schadstoffe abgibt. Chromstahl wäre zum Beispiel nicht geeignet, weil er durch die Erwärmung ungesunde Substanzen freigibt.







Wer sich Appetit auf den FEUERRING holen möchte, findet hier mehr über ihn:

www.feerring.ch

Zum Dritten bildet sich durch den Gebrauch eine Art Schutzschicht auf dem Stahl, der im Laufe der Nutzung den Geschmack des Grillguts verfeinert. Wie bei gusseisernen Pfannen etwa. Es ist daher nicht falsch zu sagen: Der Feuerring pflegt sich durch die Nutzung selbst. Und schliesslich und endlich kann ich selbst bezeugen, dass das Grillen mit dem Feuerring gesund ist, denn ich habe seitdem keine Magenprobleme mehr.»



Ausgezeichnet !

So weit der kulinarische Aspekt. Aber für den Künstler Andreas war von Anfang an wichtig, dass auch die Gestalt höchste Anerkennung findet. Nicht nur bei jenen, die den Feuerring in ihrem eigenen Garten haben wollen. Nein, auch die Juroren des sehr anspruchsvollen «Red Dot Award» zeigten Interesse und versahen das Modell Tulip 50 mit dem höchsten ihrer Prädikate, nämlich dem «Best of the Best».



Nach der ersten Freude über diese wahrhaft ehrenvolle Auszeichnung schlug Andreas vor, zur Preisverleihungsgala die ganze Palette seiner Modelle auszustellen. Doch da beschied ihn die Jury, dass immer nur das ausgezeichnete Exemplar gezeigt werden dürfe. Es sei denn ...

Und so traten die hohen Herren ausserplanmässig ein zweites Mal zusammen, um auch die anderen Modelle zu begutachten und entschieden: Das «Best of the Best» trifft auf die gesamte Kollektion zu. Und so konnte Andreas alle Exemplare bei der Gala in der Zeche Zollverein im fernen Essen zeigen: Den eher flachen Ur-«Feuerring», das Modell «Luna» – mit seinem halbmondförmigem Unterbau –, den «Ovum» – mit seinem eiförmigen Bauch – und die Form «Tulip», die sich auch zum Grillen im Stehen eignet.

Und weil er nicht dem Zufall überlassen wollte, wie es sich mit den verschiedenen Feuerringen kochen lässt, schuf Reichlins Beate Hoyer auch gleich zwei Kochbücher. Beide sind mit dem Schwyzer Lithografen Georg Sidler entstanden, den er als Vertreter «der Championsleague» seiner Zunft bezeichnet. Sie wurden kongenial in Fritz Betscherts «Druckcenter am Rigi» zu Papier gebracht und bekamen im Jahr darauf ebenfalls den «Red Dot Award».

Das Original

«Weißt Du, woran ein Original-Feuerring zu erkennen ist?» stellt Andreas die Gegenfrage, als der Berichterstatter von ihm wissen will, ob diese geniale Idee (*Patent hin oder her*) nicht auch kopiert würde? Daraufhin nimmt er stillschweigend ein Holzsplit, klopft milde an den Feuerring und es ertönt ein tiefer, warmer und lang schwingender Glockenton.

«Daran erkennst Du das Original», sagt er nicht ohne Stolz «und wie gut er geschweisst wurde. Denn beides – Bauch und Ring – müssen genau das sein: Sorgfältig verschweisst. Das würden viele Kopisten auch gerne tun, dürfen es aber wegen des Patentes nicht.»

Auch dieses archaisch-emotionale Qualitätsmerkmal passt zu Gestalt und Funktion seines Feuerrings.

Und dann fügt er nicht ohne Stolz hinzu: «Wir stellen jetzt seit 11 Jahren Feuerringe her und es gab noch nicht einen einzigen Garantiefall!

Und ich glaube», sagt er mit einem verschmitzten Lächeln, «dieser Ring wird in 100 Jahren noch schöner sein als heute.»

Nicht nur weil er handwerklich optimal gearbeitet ist, sondern weil er klassisch ist. In Form, Funktion und seiner emotionalen Ansprache an alle, die im Schein des lodernnden Feuers um ihn herumsitzen und essen.

Wahrlich, eine runde Sache! 🍷



LIEBER ANDREAS REICHLIN, WO SOLLEN WIR ...

...

GENIESSEN?

Im Gasthof **RÖSSLI** bei **STEFAN WIESNER** in Eschholz matt im Entlebuch. Er gehört zu den kreativsten Köchen, die ich kenne (www.stefanwiesner.ch).



...

UNS ERHOLEN?

Bei einem **WALDSPAZIERGANG** hier in Immensee. Die Natur, das Vogelgezwitscher, die Aromen des Waldes, das Knacken der Äste unter den Füßen, das sind Sinnesreize, die ganz tief in mir Ruhe und Gelassenheit auslösen.

Wenn ich es noch intensiver haben möchte, dann schnapp ich mir mein indianisches **KANU** und paddle auf dem **ZUGER SEE** am Wald entlang. Über eine lange Strecke an dieser menschenleeren, fast unberührten Natur vorbeizugleiten, ist Labsal für meine Seele.



...

IN DIE ZUKUNFT SCHAUEN?

Da bleibe ich beim Archaischen: Schaut in die lodernden **FLAMMEN EINES SCHÖNEN FEUERS** und betrachtet, wie das Holz seine Energie an die Flammen abgibt, die Energie zum Himmel steigt und seine Umgebung wärmend erfüllt, im Funkenregen niedergeht und als Asche dieses gelebten Feuers übrigbleibt.

... NEUE KUNST KENNENLERNEN?

Bei **ALFONS BÜRGLER** in **STEINEN** mit seinem Baumfigurenkabinett und seiner unerschöpflichen Vielzahl an menschlichen Figuren – weil sie im Wesen ihrer Bewegungen genial getroffen sind und Bürgler in der Natur immer das Menschliche sieht.







47° 10' 14.346" N 8° 46' 58.716" O



IHRE FÜSSE IN GUTEN HÄNDEN

einsiedeln 

WIE «SWISSBIOMECHANICS»
RATSUCHENDEN HILFT, EINEN
GUTEN LAUF ZU HABEN

von Andreas Lukoschik

Um es gleich vorweg zu sagen: «swissbiomechanics» betreibt ein Labor für Bewegungsanalysen, das es in dieser Qualität europaweit nur noch an Universitäten und Sporthochschulen gibt – und zwar für die Forschung. Aber zur Beratung von jedermann gibt es diese Qualität nur in – jawohl – Einsiedeln!

Wie das? Nun, das liegt an seinen Wurzeln. Und die liegen im heimelig gelegenen Unteriberg. Dort betrieb nämlich Edwin Kryenbühl senior eine Schuhmacherei – und ein originelles Dienstfahrzeug obendrein:

seine Vespa! Auf die schwang er sich immer und immer wieder und sammelte in den umliegenden Bauernhöfen Schuhwerk ein, reparierte alles sorgfältig und lieferte es dort wieder ab, wo er es abgeholt hatte.

Neben solch unternehmerischer Initiative legte Kryenbühl senior zwei weitere, bemerkenswerte Eigenschaften an den Tag: Dank seiner *Experimentierfreude* probierte er nämlich zum einen beständig neue Materialien aus, weil er *optimale* Schuhe für seine Kunden herstellen wollte. Zum anderen förderte er bei seinen drei Söhnen diese Neugier mit der ihm eigenen Grosszügigkeit, indem er sie darin unterstützte, eigene Erfahrungen zu machen. Als Jungs, die selber in der Schuhmacherei werkeln durften, als Heranwachsende, indem er sie lernen liess, was sie interessierte, und als Männer, die er durch Rat und Tat bei der Gründung dieses bemerkenswerten Labors unterstützte.

Ein wichtiges Resultat dieser Grosszügigkeit zeigt sich bis heute: Die drei Brüder kommen sich nicht in die Quere, sondern *ergänzen* sich – zu einem kooperativen Ganzen: Edwin junior ist gelernter Schuhorthopädietechniker und baut das System an massgefertigten Schuhen und Einlagen mit neuen Materialien und Modellen in neue Sportarten aus. Christian hat Biomechanik studiert und sich auf die Analyse der bewegten Körper spezialisiert, aus der die Fertigung der Schuhe und Einlagen resultiert. Und Florian hat – nachdem er zunächst Bäcker & Konditor lernte – inzwischen den gesamten Vertrieb übernommen und ist verantwortlich für die Produktion der massgefertigten Schuhe und Einlagen.

Christian, der Biomechaniker

Wir haben uns mit Christian unterhalten, der sich eigentlich gar nicht

den Schuh des Vaters mit der Schuhmacherei anziehen wollte. Doch als er während des Studiums der Biomechanik ein Praktikum bei Adidas im fränkischen Herzogenaurach machte, lernte er die ersten Analysen von Bewegungsabläufen kennen und begriff: Da gibt es noch viel zu erforschen. Also vertiefte er das bei Adidas Gesehene an der ETH Zürich, nutzte elektronische Konzepte zur Aufzeichnung und ging den Abläufen der menschlichen Bewegung auf den Grund. Die Ergebnisse diskutierte er mit Experten der ETH und entwickelte mit ihnen ein einzigartiges Analysesystem, das er als ETH-Spinoff nun jedermann zur Verfügung stellen kann.

Stellt sich die Frage, wozu braucht der normale Zeitgenosse Bewegungsanalysen?

«Die meisten denken oft erst daran», sagt er in seiner ruhigen Art, «wenn sich Beschwerden beim Gehen oder Sport treiben einstellen. Es ist aber klüger, sich schon im Vorfeld seinen Laufstil analysieren zu lassen, um Fehlbelastungen rechtzeitig zu erkennen und sie durch die richtigen Schuhe, Einlagen oder ein spezielles Training abzufedern.

Neben der Haltungsanalyse werden insbesondere Belastungen beim Joggen, Wandern, Skifahren, Radfahren, Golfen und Alltags-Gehen *separat* analysiert. Denn beim Golfen wirken z.B. – durch die Drehbewegung – andere Kräfte als beim stossabfangenden Skifahren oder dem Wandern über Stock und Stein.

Zu Beginn meiner Studien im Jahr 2006 brauchten wir in der ETH noch gut fünf Stunden allein für die Aufzeichnung der Bewegungen. Und dann dauerte die Auswertung weitere zwei bis drei Tage. Heute schaffen wir das auf einem deutlich höheren Niveau in nur 90 Minuten! Das Gute daran: Wir können dem Kunden sofort anhand der Film- und Messdaten erklären, wo die Fehlbelastungen entstehen und warum wir diese oder jene Massnahme vorschlagen.»

Welche gibt es da?

«Das hängt natürlich von den Beschwerden und Zielen ab», präzisiert Kryenbühl die Frage ganz richtig. «Grundsätzlich baut sich die Krafterwirkung auf das Skelett ja von unten nach oben auf. Denn der Impuls beim Gehen oder Laufen wirkt als Erstes auf den Fuss. Auf diesem steht der Unterschenkel, darauf ruht das Knie, das vom Oberschenkel mit dem Becken verbunden wird. Auf dem Becken balanciert die Wirbelsäule und oben auf sitzt der circa sechs Kilo schwere Kopf.

Es lässt sich also leicht vorstellen, dass sich nach oben fortsetzt, was unten mit den Füssen `schief läuft`. Manche Menschen haben sogar einen falschen Biss ihrer Zähne, weil sie nicht richtig stehen.»

Das hört sich nach Einlagen an. Was ist davon eigentlich zu halten?

«Einerseits», lächelt er verständnisvoll, «sind sie dazu da, die Körperarchitektur so auszubalancieren, dass einseitige Belastungen ausgeglichen werden. Andererseits können damit aber auch dynamische Aspekte verfolgt werden, indem die Einlagen bestimmte Muskeln stimulieren und stärken. Das machen zum Beispiel unsere sensomotorischen Masseinlagen. Sie setzen Reizpunkte an den Fusssohlen, die die Neurorezeptoren des Fusses zielgerichtet stimulieren. Ihre Wirkung lässt sich leicht verstehen, wenn man sich vorstellt, einen Kieselstein im Schuh zu haben. Dann legt nämlich jeder `ganz automatisch` eine andere Gangart ein. Allerdings sind unsere Einlagen nicht so schmerzhaft.»

Welche Rolle spielt die Dämpfung?

«Interessanterweise haben Forscher festgestellt, dass das menschliche Skelett ein gewisses Mass an Erschütterungen beim Gehen und Laufen braucht. Astronauten, die lange im schwerelosen Zustand leben, zeigten zum Beispiel deutliche Anzeichen von Osteoporose – also einer Erkrankung, bei der die Knochen weich und brüchig werden. Das Skelett braucht anscheinend die minimalen Erschütterungen beim Gehen, um die eigene Stabilität zu erhalten. Aber wenn die Stösse zu stark werden – wie etwa beim Joggen oder Skifahren – dann muss natürlich Dämpfung her.»





Jeder hat einen anderen Lauf

«Es gibt übrigens noch eine andere wichtige Erkenntnis aus der biomechanischen Forschung,» fährt Christian Kryenbühl fort, «die sich erst langsam durchsetzt: Jeder Mensch hat einen individuellen – wir würden sagen `typischen´ – Gang. Forscher um Prof. Brüggemann der Sporthochschule Köln haben herausgefunden, dass diese `typischen´ Bewegungen wie `geschmiert´ laufen und quasi keine einseitigen Belastungen im Bewegungsapparat erzeugen. Deshalb sollten sie auch nicht `wegkorrigiert werden´.

Denn es gibt nicht *den* idealen Körper, der für alle verbindlich ist. Aber es gibt *unseren Körper*, den wir erhalten und fördern wollen.»

So wird ein Schuh daraus

Um nun die individual-typische Gangart zu erhalten und auftretende Beschwerden abzufedern, braucht´s zweierlei. Erstens: eine detaillierte Aufzeichnung der Bewegungen. Und zweitens: die kundige Interpretation durch einen Experten. Ad eins: Für die 3-D-Messung im Kryenbühl´schen Labor bekommt der Proband erstmal eine geklebt. Genauer gesagt ein System von 35 Reflexionspunkten. Drei Punkte definieren den Fuss, drei den Unterschenkel, drei den Oberschenkel usw. bis hinauf zum Kopf. Diese Punkte reflektieren das im Labor von 20 speziellen Infrarotkameras ausgesandte Licht, die entlang der 40 Meter Indoor-Laufstrecke positioniert sind. Spezielle Bodenplatten messen überdies den Auftrittsdruk und viele weitere Faktoren.

Die von den Kameras aufgezeichneten Daten werden von einer Software zu Bildern verarbeitet, die

auf einem Bildschirm ein Strichmännchen erzeugen, das genau so läuft wie der Proband. Mit allen Eigenarten im Fuss-, Knie- und Beckenbereich, inklusive aller Fehlbelastungen, Rotationsbewegungen und Beschleunigungskräften.

(In Hollywood wird für Trickfilmanimationen übrigens die gleiche Technik angewendet – allerdings mit mehr Messpunkten.)

So weit, so technisch. Was aber bedeuten die so sichtbar gemachten Daten? Dem Unkundigen wenig. Deshalb gehört zum Kryenbühl´schen Analyseteam ein studierter Biomechaniker, der aus Film und Bild eine genaue Einschätzung der erhobenen Daten vornimmt und die notwendigen therapeutischen Massnahmen ableitet – womit wir bei ad zwei sind.

Seine Massnahmen reichen vom individuellen Trainingsprogramm *(mit dem vernachlässigte Muskelpartien für eine stabilere Körperstruktur gestärkt werden)* bis zur oben erwähnten massgefertigten Einlage.

Die Folgen

Um die so individualisierten Einlagen nun fertigen zu können, wird zunächst am CAD-Rechner eine Zeichnung der Einlage erstellt. Da hinein fließt das Druck- und Belastungsprofil des Fusses im Stand und bei den gemessenen Bewegungen. Es werden Höhenausgleiche eingearbeitet, weil oftmals die Beine nicht gleich lang sind, woraus sich Beckenschiefstellungen ergeben. Ausserdem werden Druckpunkte, Stützungen von Mittelfussknochen oder dem Gewölbe eingezeichnet und die Führung der Abrollbewegung platziert – um nur einige Faktoren zu nennen.

Danach wandert diese CAD-Zeichnung auf elektronischem Wege zur High-Tech-Produktion einen Stock tiefer im Haus an der Zürichstrasse, wo aus einem Block EVA (**E**thylen**V**inyl**A**acetat) die fertige Einlage geätzt wird.

Derweil bekommt der Kunde an seine Emailadresse das Trainingsprogramm geschickt sowie die aufgenommenen Filme zugesandt, damit er die Analyseergebnisse zuhause noch einmal in aller Ruhe nacharbeiten kann. Das ist sehr hilfreich, weil bei der Analyse auf den anatomisch Ungeübten doch ziemlich viele neue Informationen einprasseln. Aber mit der elektronischen Verarbeitungshilfe daheim, lässt sich all das einordnen und umsetzen. 🍷

LIEBER
CHRISTIAN
KRYENBÜHL,
WO IN
EINSIEDELN
KÖNNEN
WIR ...



01

...

UNS ENTSPANNEN?

Ich entspanne mich am liebsten beim Sport. Gerne auch auf dem Sattel meines **MOUNTAINBIKES**. Zum Beispiel beim Training auf das diesjährige **IRON BIKE RACE** am **27. SEPTEMBER** (www.iron-bike.ch).

Im Winter bin ich gern auf den Brettern unterwegs – beim **LANGLAUFEN**. Da sind wir mit der **YBRIG-REGION** schneesicher bedient (**STUDEN**, **SCHWEDENTRITT** und **ALPTHAL**), aber auch auf der **HOCHEBENE** zwischen Biberbrugg und **ROTHENTURM** gibt's schöne Loipen.

Doch ehe es weiss wird, kommen Golfliebhaber im **GOLF CLUB YBRIG (01)** auf ihre Kosten.

...

DIE LANDSCHAFT GENIESSEN?

Eigentlich überall. Aber wer gerne wandert, sollte einmal den **WEG VON EINSIEDELN NACH BRUNNI** ins Auge fassen. Streckenweise kommt es mir dort vor wie in Skandinavien.

Dieser Weg ist das Ziel:
Einsiedeln – Chälen (1022 m) – Chli Amslen (1399 m) – Amselspitz (1491 m) – Gärschspitz (1519 m) – Butziflue (1601 m) – Furggelenstock (1656 m) – Schindleneggen (1570 m) – Alpwirtschaft Zwäcken (1452 m) – Müesliegg (1430 m) nach Brunni (1089 m).

Das sind 18,7 km zu Fuss. Danach geht's nach Einsiedeln zurück. Eigentlich wieder zu Fuss, aber mit dem Bus geht's natürlich auch.



... UNS VERWÖHNEN LASSEN?

02

Ich gehe gerne ins **GASTHAUS MEINRADSBERG** beim Klosterplatz. Es hat einen herrlichen Garten und einen heimeligen Gastraum. Für jene, die nach einem feinen Essen (Lamm aus dem Ybrig, Rind vom Hochstuckli) den Weinen des Hauses zusprechen wollen, gibt es auch einige wenige Zimmer – mit einem tollen Frühstück am nächsten Morgen. (www.meinradsberg.ch)

Gleich nebenan ist das **CHEZ RENATE** (02). Bei Renate Steiner geht es mehr in Richtung Gault-Millau, allerdings nicht mit dem Blick auf Gängiges sondern auf Aussergewöhnliches. Wie zum Beispiel Kutteln nach Grossmutterart oder zarte Leberli an Röstli. Und das Schöne an ihrer Speisekarte ist, dass sie ihre Zutaten von erstklassig gesund aufgezogenen Tieren bekommt. Sehr köstlich. (www.chezrenate.ch)

Eine weitere Option ist natürlich das **RESTAURANT «ZUNFTHAUS BÄREN»** (www.baeren-einsiedeln.ch) – eine Institution, wie schon am Namen zu erkennen ist.

...

ETWAS LERNEN?

Ich war 7 Jahre in der Stiftsschule des **KLOSTER EINSIEDELN** (04), deshalb kann ich sagen: Dort gibt es sehr viel Wissenswertes zu lernen. Aber auch ein Kurzbesuch hat Erhellendes zu bieten. Zum Beispiel bei einer **FÜHRUNG DURCH DIE KLOSTERANLAGE** (www.kloster-einsiedeln.ch)!

(Wem ein Live-Besuch nicht gelingt, findet im Y MAG: Ein Gespräch mit Abt Urban Federer (Y MAG 32, S.67). Und ein Porträt über Bruder Gerold Zenoni, der die Schwarze Madonna zu den Ereignissen im Kirchenjahr einkleidet (Y MAG 23, S.38)).

04

Wer sich für einen ganz anderen Blick in den Himmel interessiert – nämlich von der **SPRUNGSCHANZE** aus – für den gibt es Führungen (www.schanzeneinsiedeln.ch), die ihre Besucher in die Architektur der Schanzen einführen und über das moderne Skispringen informieren. Danach kann man im **PANORAMA-RESTAURANT TOP OF EINSIEDELN** in luftiger Höhe feiern, «nicht abgesprungen zu sein».



03

Wer gegen Mittag in einem der drei Restaurants gespeist hat, sollte danach in die **LEBKUCHEN-BÄCKEREI GOLDDAPFEL** (03) in der Kronenstrasse 1 gehen. In dem liebevoll restaurierten Laden kommt man sich vor wie in einer Puppenstube, in der sich das Einsiedler Kultgebäck **SCHAFFBÖCK** kosten lässt. Im angeschlossenen Museum erfährt man die Hintergründe dieser süssen Einsiedler Spezialität, die sich bis ins Jahr 1724 zurückverfolgen lässt. (www.goldapfel.ch)

Der Espresso MUSS im **KAFFEEHAUS ZU DEN DREIHERZEN** eingenommen werden. Caesar Eberhard röstet seine Kaffeebohnen nämlich selbst und ist ein exzellenter Kenner der Bohne an sich. (*Mehr zu ihm finden Sie im Y MAG 15, S. 72*) (www.dreiherzen.ch)



Hier bekommen Sie das Y MAG – gratis –

A U S S E R S C H W Y Z

8852 ALTENDORF

MARTY ARCHITEKTUR AG
Zürcherstrasse 62a

8840 EINSIEDELN

BENZIGER BUCHHANDLUNG
Klosterplatz

BEZIRKSVERWALTUNG
EINSIEDELN
Hauptstrasse 78

TOURIST OFFICE EINSIEDELN
Hauptstrasse 85

EINSIEDLER
APOTHEKE-DROGERIE
IM MM-CENTER

HOTEL ALLEGRO
Lincolnweg 23

HOTEL ST. JOSEPH
Klosterplatz

IMPORT OPTIK EINSIEDELN AG
Hauptstrasse 32

KAFFEEHAUS ZU DEN
DREIHERZEN
Hauptstrasse 66

KLEID DAMENMODE
Benzigerstrasse 4

KLOSTER EINSIEDELN
Klosterladen

MILCHMANUFAKTUR
EINSIEDELN
Alpstrasse 6

RESTAURANT
ZUNFTHAUS BÄREN
Hauptstrasse 76

8844 EUTHAL

BÜRGI'S BUREHOF
Euthalerstrasse 29

8835 FEUSISBERG

HOTEL FIRST
Firststrasse 1

PANORAMA RESORT & SPA
Schönfelsstrasse

8854 GALGENEN

DIGA REISECENTER
Kantonsstrasse 9

8640 HURDEN

RESTAURANT ADLER HURDEN
Hurdnerstrasse 143

8853 LACHEN

GUTENBERG DRUCK AG
Sagenriet 7

MEDIOTHEK LACHEN
Seestrasse 20

NOTARIAT MARCH
Bahnhofplatz 3

SPIEL- UND LÄSELADE
Marktgasse 10

8808 PFÄFFIKON

CONVISA AG
Eichenstrasse 2

FRÖHLICH ARCHITEKTUR AG
Schindellegistrasse 36

MATTIG-SUTER UND PARTNER
Bahnhofstrasse 3

SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3

SWISS CASINOS
PFÄFFIKON-ZÜRICHSEE AG
Seedammstrasse 3

VÖGELE KULTUR ZENTRUM
Gwattstrasse 14

8834 SCHINDELLEGI

GEMEINDEBIBLIOTHEK
SCHINDELLEGI
Schulhausstrasse 10

8862 SCHÜBELBACH

GEMEINDE SCHÜBELBACH
Grünhaldenstrasse 3

GASTHOF RÖSSLI SCHÜBELBACH
Kantonsstrasse 34

8854 SIEBNEN

REGIONALBIBLIOTHEK MARCH
Glärnerstrasse 7

8856 TUGGEN

ÄRZTEZENTRUM TUGGEN
Drs. D. und L. Aerne-Wyrsch
Gässlistrasse 17

8832 WOLLERAU

GEMEINDE WOLLERAU
Hauptstrasse 15

MIT COACHING GMBH
Rebbergstrasse 20

I N N E R S C H W Y Z

6440 BRUNNEN

BRUNNEN SCHWYZ
MARKETING AG
Bahnhofstrasse 15

GASTHAUS PLUSPUNKT
Rosengartenstrasse 23

HOTELS SCHMID UND ALFA
Axenstrasse 5

IMPORT OPTIK BRUNNEN AG
Bahnhofstrasse 9

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF
Waldstätterquai 6

SEEKLINIK BRUNNEN AG
Gersauerstrasse 8

SWISS KNIFE VALLEY AG
Bahnhofstrasse 3

6442 GERSAU

KULTURWERK.CH
Altes Rathaus

SCHULHAUS SUNNÄFANG
Schulhausplatz 10

6410 GOLDAU

IMPORT OPTIK GOLDAU AG
Parkstrasse 15

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE SCHWYZ
Zaystrasse 42

TIERPARK GOLDAU
Parkstrasse 40

6438 IBACH

VICTORINOX AG
Schmiedgasse 57

6405 IMMENSEE

VERENA VANOLI
Hohle Gasse

6403 KÜSSNACHT

GOLFPLATZ KÜSSNACHT
Grossarni 4

KOST HOLZBAU
& GESAMTBAU
Alte Zugerstrasse 5

KÜSSNÄCHTER
DORFKÄSEREI
Grepperstrasse 57

THEATER DUO FISCHBACH
Kelmattstrasse 22

6443 MORSCHACH

SWISS HOLIDAY PARK
Axenfels

6436 MUOTATHAL

LANDGASTHOF ADLER
Kapellmatt 1

ERLEBNISWELT MUOTATHAL
Balm

RAIFFEISENBANK MUOTATHAL
Hauptstrasse 48

6452 RIEMENSTALDEN

RESTAURANT KAISERSTOCK
Dörfli 2

6418 ROTHENTHURM

CAFÉ TURM GMBH
Altmattstrasse 11

6430 SCHWYZ

AMT FÜR WIRTSCHAFT
Bahnhofstrasse 15

AUTO AG SCHWYZ
REISE- UND INFORMATIONEN-
ZENTRUM / TOURIST-INFO
SCHWYZ
Bahnhofstrasse 4

BSS ARCHITEKTEN AG
Palais Friedberg
Herrengasse 42

BUNDESBRIEFMUSEUM
Bahnhofstrasse 20

CONVISA AG
Herrengasse 14

FORUM SCHWEIZER
GESCHICHTE
Zeughausstrasse 5

GABRIELLE BATLOGG,
PRIVATKOCHSCHULE
Maihof

GEMEINDE SCHWYZ
Herrengasse 17

HAUG CAFÉ
Postplatz 4

HOTEL WYSSES RÖSSLI
Hauptplatz 3

KANTONSBIBLIOTHEK
Rickenbachstrasse 24

MATTIG-SUTER UND PARTNER
Bahnhofstrasse 28

MAX FELCHLIN AG
Gotthardstrasse 13

MYTHENFORUM
Reichsstrasse 12

TAU-BUCHHANDLUNG
Herrengasse 20

6423 SEEWEN

KÄPPELI
STRASSEN- UND TIEFBAU AG
Riedmattli 3

6422 STEINEN

RESTAURANT ADELBODEN
Schlagstrasse

6433 STOOS

SEMINAR- UND
WELLNESSHOTEL STOOS
Ringstrasse 10

8842 UNTERIBERG

RESTAURANT RÖSSLIPOST
Schmalzgrubenstrasse 2

DARÜBER HINAUS

6354 VITZNAU

RIGI BAHNEN AG
Bahnhofstrasse 7

6318 WALCHWIL

RESTAURANT ZUGERSEE
LIDO
Artherstrasse 6

6353 WEGGIS

THERMOPLAN AG
Thermoplan-Platz 1

**SOWIE IN ALLEN
FILIALEN DER
SCHWYZER
KANTONALBANK**



Wir danken!



HAUPTSPONSOREN



Mattig-Suter und Partner Schwyz Treuhand- und Revisionsgesellschaft



RAIFFEISEN



SWISSLOS





HAUPTSPONSOREN CONVISA AG · Unternehmens-, Steuer- und Rechtsberatung · Schwyz, Pfäffikon, Altdorf | TREUHAND- UND REVISIONSGESELLSCHAFT MATTIG-SUTER UND PARTNER · Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung · Schwyz | NEUROTH - HÖRCENTER AG · Hörgeräteakustik · Steinhausen | RAIFFEISENBANK RIGI · Schwyz | SCHWYZER KANTONALBANK · Schwyz | SWISSLOS · Lotteriefonds | SWISS CASINOS PFÄFFIKON ZÜRICHSEE · Spielcasino · Pfäffikon | VICTORINOX AG · Ibach-Schwyz

CO-SPONSOREN ERVOCOM SCHWEIZ AG · Entwicklung und Produktion Kommunikationssysteme · Feusisberg | GUTENBERG DRUCK AG · Grafik, Print, Mailing · Lachen | HEALTHTECH KÜSSNACHT IMMOBILIEN AG · Immobilienbauprojekt Fänn · Küssnacht am Rigi | KÄPPELI STRASSEN- UND TIEFBAU AG · Schwyz | PROMAN AG · Projektmanagement im Petrochemischen Anlagenbau · Wollerau | RIGI BAHNEN AG · Vitznau | SCHWYZ TOURISMUS · Schwyz | THERMOPLAN · Swiss Quality Coffee Equipment · Weggis



S C H
D P
W Y A

*the
region
of*