



*Schweyz*

Y

N° 41

**ICH BRAUCHE  
NUR AUF DEN ZU-  
RÜCKGELEGTEN  
WEG ZU SCHAUEN  
UND MIR ZU VER-  
GEGENWÄRTIGEN,  
WAS ICH  
BIS HIERHER  
SCHON  
GESCHAFFT HABE.**

von  
CHRISTINE MEIER ZÜRCHER  
(s.S. 70)

2012

10 JAHRE

2022

SOMMER

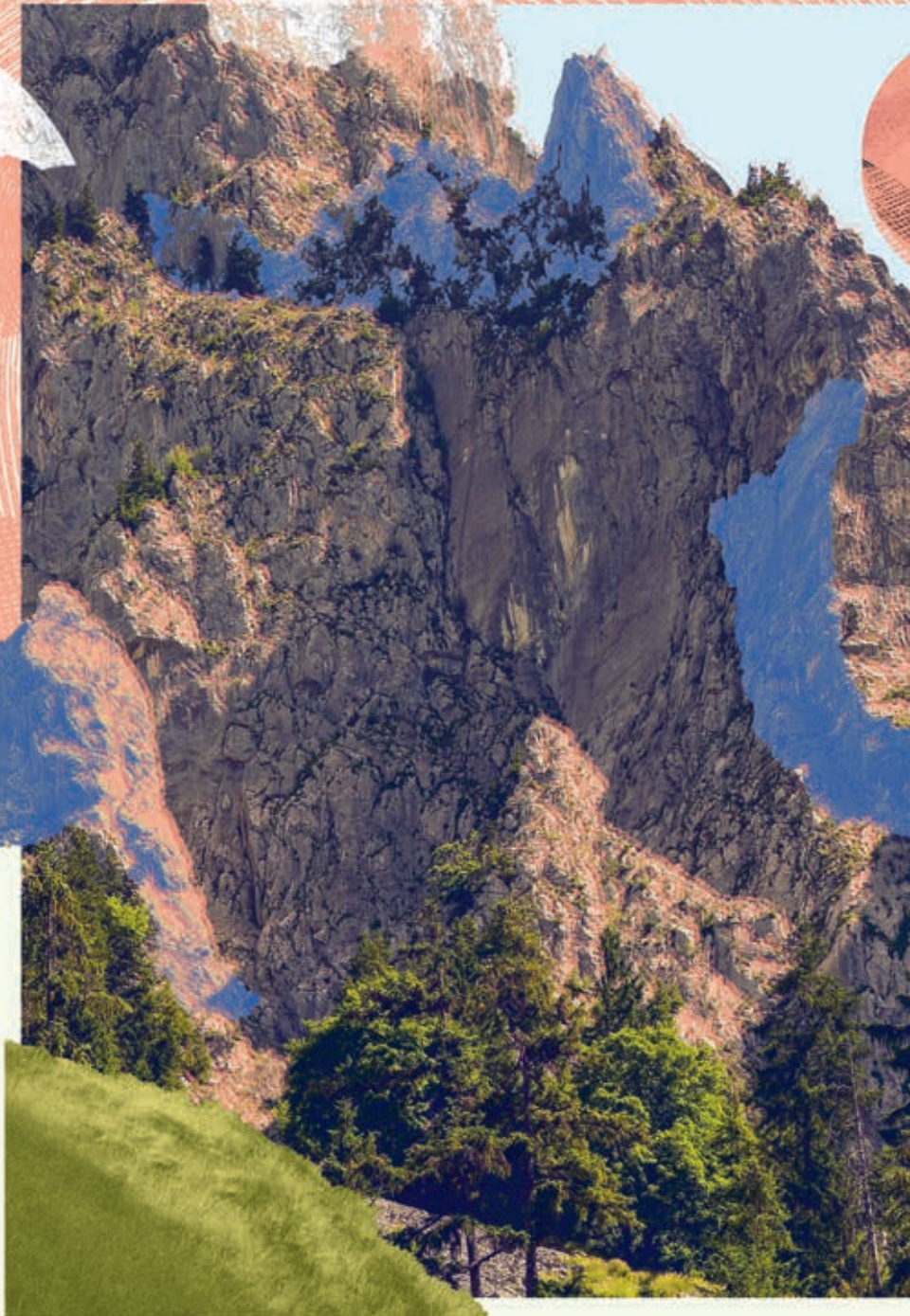
2022

Schweyz

Y MAG

N<sup>o</sup> 41

TITELBILD:  
47° 3' 0.594" N  
8° 42' 22.722" O  
Wer diese Blumenwiese  
sucht findet sie im  
«Brunni» nahe «Brüglen»  
FOTO: Stefan Zürer



*47° 01' 29.13" N 8° 41' 2.298" O  
Der verfremdete Blick zum  
«Grossen Mythen» vom «Holzflüeli» aus  
FOTO: Stefan Zürrer*

# LIEBE LESERIN, GESCHÄTZTER LESER,

Vor zehn Jahren  
– am 22.6.2012 –  
erblickte die erste  
Ausgabe des Y MAG das  
Licht des Kantons.



Andreas Lukoschik

Wissenswertes und  
manchmal Lebensretten-  
des über das lehrt, was  
in der herrlichen Natur  
unseres Kantons wächst  
und gedeiht.

Unser Kantonesisch serviert  
deshalb ein «Heuhane» – also  
einen Guggel – als Festschmaus.

Rahel Knüsel, die doppelt so alt ist wie  
das Y Mag, erklärt uns derweil ihre Faszina-  
tion für Stille Wasser. Die sind bekannt-  
lich tief – wie die Gespräche, die Giacomo  
Garaventa mit seinen Klienten zum Thema  
«Führungsnachfolge» führt.

Um Wasser ging es auch viele Jahre bei  
Rösli Lötscher-Kamer, weil sie mittendrin  
gelebt hat – als legendäre Wirtin auf der  
Ufnau. Ebenfalls mittendrin – aber in der  
heissen Welt der Bäckerei «Gsound» – lebt  
Ramona Marggi, die nicht nur erstaunlich  
leicht bäckt, sondern ihre Leckereien auch  
per Post verschickt. *DAS* haben Carine  
Brändle und Christian Popa mit ihrer  
Gelateria «Eiszeit» nicht vor, was auch gut  
ist. Denn ihre glücklich machenden Gelati  
müssen live bei ihnen in Bäch genossen  
werden.

Ein Fest für die Sinne ist auch Brigitte  
Waser-Bürgis Heilpflanzenschule, wo sie

Dagegen ist harte Handarbeit,  
was Jenny Curtins tagein tagaus für  
Museen, Modeschulen und Schneidereien  
fertigt, nämlich Büsten für feine Kleider.  
Harte Arbeit war es auch für Annalise  
Bühler, die sich lange wünschte, in aller  
Ruhe auf einem gemütlichen Wochenmarkt  
einkaufen zu können – bis sie ihn mit vielen  
Gleichgesinnten in Einsiedeln realisieren  
konnte.

Ebenfalls in Einsiedeln hat eine beme-  
rkenwerte Bergsteigerin das Ehrenamt als  
SAC Präsidentin angetreten: Christine Meier  
Zürcher. Sie lässt uns an ihrer Begeisterung  
für die Berge teilhaben. Begeisterung ist  
auch das Thema bei Allround-Talent Dr. Zeno  
Schneider. Der Arzt, Bildhauer, Schauspieler  
und Schriftsteller begeistert sich nämlich  
für das Y MAG und hat uns einen Einakter  
zum Geburtstag geschrieben. Womit sich  
der Kreis schliesst.

Ihnen allen wünschen wir dazu wie immer  
«angenehme Lektüre!» 🍷

# INHALT

## HÖFE

### 10 Die Faszination des Wassers

hat die Wasser-Sommelière  
Rahel Knüsel schon früh erfasst

### 16 Eiszeit in Bäch

Carine Brändle und Christian  
Popa lieben es eiskalt

### 22 Back! «to the roots»

sagt die Schindelegler Bäckerin  
aus Leidenschaft Ramona Marggi

### 26 Die Alp im See

Das war die Ufnau für die  
legendäre Insel-Wirtin  
Rösli Lötscher

### 32 Kantonesisch

Zum 10. Geburtstag *en Heuhane*  
und *en dicken Schmutz*

## SCHWYZ

### 36 Denn das Gute wächst so nah

Brigitte Waser-Bürgi und ihre  
Heilpflanzenschule

### 44 «In der Asche die Glut finden ... und sie entfachen»

Das ist Giacomo Garaventas  
Aufgabe als Berater bei  
Nachfolge-Fragen

### 50 Die Büstenmacherin

Jenny Curtins fertigt Büsten  
– für Schneider

## EINSIEDELN

### 58 Sie weiss, was der Markt will

Annalise Bühler hat den  
Wochenmarkt begründet und  
gibt Tipps für Gleichgesinnte

### 64 «Weg und Ziel teilen»

ist die Devise von Christine  
Meier Zürcher – nicht nur  
beim Bergsteigen

### 72 «Die Feier»

Zeno Schneider hat zu unserem  
10. Geburtstag einen Einakter  
geschrieben

*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.*



# IMPRESUM

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

KONZEPTION & REALISATION:  
Amadeus AG, International Cultural Engineering,  
Schwyz

GESAMTLEITUNG & CHEFREDAKTOR:  
Andreas Lukoschik

CREATIVE DIRECTION: Reto Brunner,  
Reto Creative GmbH

ART DIRECTION: Florian Fischer,  
Helmut Morrison GmbH

MITARBEITER DIESER AUSGABE:  
Rahel Knüsel, Carine Brändle, Christian Popa, Ramona  
Marggi, Rösli Lötscher-Kamer, Elvira Jäger, Brigitte

Waser-Bürgi, Giacomo Garaventa, Jenny Curtins,  
Annalise Bühler, Christine Meier Zürcher, Dr. Zeno  
Schneider, Gaby Batlogg, Nik Oswald, Andreas Lueg  
und Franz-Xaver Risi

SCHLUSSREDAKTION: Dr. Hugo Beck

FOTOS: Stefan Zürrer, Monika Ziegler

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° 59' 49.362" N 8° 35' 31.866" O  
«Seelisberg» aus luftigen Höhen gesehen  
mit einem in hellblau getauchten «Urnersee»  
FOTO: Stefan Zürrer*



*Der saftig grüne Weinberg «Tal» bei «Pfäffikon»  
FOTO: Stefan Zürrer*





*höfe*

47° 11' 47.466" N 8° 47' 52.812" O



# DIE FASZINATION DES WASSERS

*Arth*

... HAT RAHEL KNÜSEL (20)  
SCHON ALS KLEINES MÄDCHEN  
ERFASST. INZWISCHEN IST SIE  
DIE JÜNGSTE WASSER-SOMMELIÈRE  
DER SCHWEIZ. UNTER ANDEREM.

von *Andreas Lukoschik*

«Als ich klein war, fuhren wir in den Ferien immer auf denselben Campingplatz», erzählt die Studentin an der PH Schwyz, als wir uns in einer Vorlesungspause in Goldaus Cafe Pfenniger treffen. «Das habe ich zwar stets sehr genossen. Doch gab es dort einen kleinen Wermutstropfen: Das dortige Mineralwasser schmeckte mir nämlich absolut nicht. Stattdessen gab's irgendwelche Süssgetränke, wenn ich Durst hatte. Viele Kinder finden das bestimmt toll, aber für mich war es der Horror. Solange ich denken kann, trinke ich am liebsten Wasser. Klares stilles Wasser. Aus dem Hahn oder der Flasche.

Als ich dann bei der Suche nach dem richtigen Thema für die Abschlussarbeit meines Fachabiturs im Theresianum war, fiel mir wieder 'meine Wasserleidenschaft' ein. Über die ich eigentlich nichts Genaues wusste. Zum Beispiel ob meine Abneigung gegen das 'Camping-Wasser' der Spleen eines kleinen Mädchens war oder ob es einen objektiven Grund dafür gab. Als mir das durch

den Kopf ging, hatte ich mein Thema gefunden und vertiefte mich in das Thema 'Wassersensorik'.

Diese «Vertiefung» hatte Folgen. Denn in dem Freisemester zwischen Matura und Studienbeginn wollte Rahel Knüsel mehr zu ihrer Wasser-Leidenschaft lernen. Und so ging sie zu GastroSuisse, um Wasser Sommelière zu werden. Mit 18 Jahren!

Was hat die angehende Primarlehrerin dort gelernt?

«Viel. Sehr viel. Zum Beispiel die Grundlagen der Sensorik, Ernährungsphysiologie, über die Mineralisation des Wassers und vieles mehr. Aber vor allem, dass Wasser nicht gleich Wasser ist. Das hört sich vielleicht banal an, aber nur für jene, die nicht seine Geschichte – also den Wasserkreislauf – im Kopf haben. Ganz nüchtern betrachtet ist es nämlich so: Wassermoleküle steigen als verdunstendes Wasser aus den Meeren in die Atmosphäre empor. (Für den gasförmigen Zustand des Wassers haben wir das Wort 'Dampf', für den festen Zustand das Wort 'Eis'.) Dort verdichtet es sich zu 'Wolken' und wird von Luftdruckunterschieden ('Winden') befördert, um andernorts als Regen niederzugehen, wo es im Boden versickert und sich dabei durch verschiedene Gesteins- und Bodenschichten reinigt und mit Mineralien anreichert, ehe es in Quellen emporsprudelt oder künstlich gefördert wird.

Und noch etwas: Viele vergessen, dass die Gesamtmenge des Wassers auf unserer Erde gleichbleibt. Was sich ändert ist die Menge des geniessbaren Trinkwassers. Dessen Anteil nimmt nämlich beständig ab, weil wir es immer mehr verschmutzen.

Und wer bedenkt, dass nur 1% des Wassers auf der Welt überhaupt Trinkwasser ist, wird erkennen, in welchem Paradies wir hier in der Schweiz leben, weil wir so viel und so sauberes Wasser haben! Es ist ein Riesenprivileg, den Wasserhahn einfach aufdrehen und dieses Wasser trinken zu können. Ja, es zu geniessen.»

Wie gut, solche wirklich wesentlichen Worte von einer jungen Frau zu hören, die über den Tag hinausdenkt – und dabei nicht den Eindruck macht, angestrenzte Puristin zu sein, die keinen Spass am Leben hat.

Zurück zum Stichwort «Wasser geniessen». Wenn es stimmt, dass kein Wasser wie ein anderes ist, wie unterscheiden sich die «Wässer» dann? *(Das klingt eigentlich merkwürdig angesichts der Tatsache, dass die Menge allen Wassers gleichbleibt und alles in einem ständigen Kreislauf miteinander zusammenhängt.)*

«Ich lebe in Arth und meine Grosse-tern im Muotatal. Wir in Arth haben ein sehr calcium- also kalkhaltiges Trinkwasser. Ich kann das daran festmachen, dass dieses Wasser einen trockenen Mund hinterlässt. Das Wasser im Muotatal dagegen ist weich, sehr erfrischend und harmonisch

mineralisiert. Das heisst, dass kein Mineral besonders hervorsteicht.

Es geht also um die Mineralisierung des Wassers. Die genaue Zusammensetzung steht bei jedem natürlichen Mineralwasser auf dem Etikett. Das ist gut für alle, die ihren Geschmackssinn ein wenig trainieren wollen.»

Wer ihr so zuhört, muss feststellen, dass sie den richtigen Beruf erlernt, weil sie nicht nur systematisch vorgeht, sondern ihr Wissen auch auf angenehme Art ihren Zuhörern nahebringt.

«Im Wasser sind sechs Mineralien sensorisch wahrnehmbar», fährt sie fort. «Die grundsätzlich zusammen auftreten. Das liegt an den unterschiedlichen Ladungen der Ionen dieser Mineralien. Die positiv geladenen Kationen von Magnesium, Calcium



Na<sup>HCO<sub>3</sub></sup>  
Cl

HCO<sub>3</sub>

Na Cl

HCO<sub>3</sub>

Cl



und Natrium verbinden sich mit den negativ geladenen Anionen von Hydrogenkarbonat, Sulfat und Chlorid.

Natrium und Chlorid verbinden sich so zum Beispiel zu  $\text{NaCl}$  – also Salz. Deswegen schmeckt ein sehr natriumhaltiges Wasser meist ein bisschen salzig. Wenn viel Magnesium enthalten ist, geht der Geschmack gerne in Richtung Süsse, manchmal sogar ins Bittere. Und calciumhaltiges Wasser wirkt – wie schon erwähnt – etwas trocken im Mund. Wohingegen eine sehr prominente Präsenz von Sulfat ein weiches Mundgefühl hinterlässt.

Wir sprechen hier immer von stillem Mineralwasser. Denn bei `lautem` Wasser wird bei uns in der Schweiz dem Wasser Kohlensäure hinzugefügt, wodurch – wie der Name schon sagt – der Geschmack in Richtung Säure beeinflusst wird. Ausserdem hängt dessen sensorisches Erleben – wie beim Champagner – von der Perlage ab, also der Grösse der Kohlensäure-Perlen, die meist von den Mineralien ablenken.»

## Können wir das auch schmecken?

Kann sie drei (*stille!*) Mineralwässer nennen, an denen wir Ungeübten das, was sie erklärt hat, selbst schmecken können?

«Ja klar. Nehmen sie das ALLEGRA, das ist das stille Wasser von Passugger. Da sticht das Hydrogenkarbonat ( $\text{HCO}_3$ ) besonders hervor, wodurch das Wasser so schmeckt `als ob ein kohlenensäurehaltiges Wasser längere Zeit stehen gelassen worden wäre` - wie es die Teilnehmer bei GastroSuisse formuliert haben. Das ist aber kein Qualitätsverlust, sondern hat etwas mit eben jenen Ionen des Hydrogenkarbonats zu tun.

Als zweites Wasser sollten sie das KNUTWILER aus dem Kanton Luzern

verkosten. Das hat – wie das ALLE-  
GRA – eine ähnliche Mineralienkon-  
zentration von ungefähr 550 mg/l.  
Aber seine Mineralien sind ausgewo-  
gen. Es ist harmonisch, rund und kein  
Mineral tritt in den Vordergrund.

Als Drittes schicken wir das  
EPTINGER ins Rennen. Es hat grund-  
sätzlich eine hohe Mineralisierung  
von 2222 mg/l, ist eigentlich schön  
ausbalanciert, doch ist das Magne-  
sium mit einer schwachen Süsse  
spürbar.»

Ist sie schon einmal durch eine Blind-  
verkostung gefordert worden?

«Ja!», lacht sie. «Aber nicht mit Mine-  
ralwässern, sondern mit Trinkwasser.  
Das war gar nicht so einfach. Das  
EWL Luzern wollte nämlich wissen,  
ob ich Quell-, See- und Grundwasser  
geschmacklich auseinanderhalten  
kann.»

Das vorher natürlich aufbereitet  
worden war?

«Richtig. Sonst hätte ich es schon op-  
tisch unterscheiden können. Das See-  
wasser zu erkennen, fiel mir leicht,  
weil es am wenigsten Mineralien  
hatte. Beim Unterscheiden von Quell-  
und Grundwasser hatte ich ein wenig  
Probleme, weil Quellwasser eigentlich  
aus grösseren Tiefen gefördert wird  
als Grundwasser und damit mehr  
Mineralien enthalten *sollte*. Doch ist  
es eine Luzerner Eigenart, dass bei  
ihnen das Grundwasser aus tieferen  
Schichten kommt und daher mehr Mi-  
neralien enthält als das Quellwasser.»

Was nur bestätigt, dass die Mine-  
ralienkonzentration sensorisch  
wahrnehmbar ist. Wer sich Rahels  
Test auf der EWL-Seite in dem kleinen  
YouTube-Film (*Link siehe rechts oben*)  
anschaut, stellt fest, dass sie eine sehr  
entspannte und natürliche Medien-  
präsenz hat. Woher kommt das?

«Ich stehe von klein auf gerne auf  
der Bühne», sagt sie, «allerdings bin  
ich nicht so der Typ für Komödien,  
sondern liebe mehr ernste Rollen.

Ich durfte schon mehrmals unter der  
Regie von Annette Windlin spielen.»


Ein weiterer Punkt, der einen stutzen  
lässt, was diese junge Frau so alles  
drauf hat.

Gibt es für Rahel Knüsel vielleicht  
sogar Wasser für bestimmte Anlässe?

«Hm, also nach dem Sport trinke ich  
zum Mineralausgleich gerne ADEL-  
BODNER. Wenn ich chillen möchte,  
mag ich AQUA PANNA. Das ist das  
stille Wasser von SAN PELLEGRINO.  
Und wenn ich ein bisschen meine  
Fantasie anregen möchte, dann  
nehme ich von VALSER das VALSER  
CALCIUM+MAGNESIUM mit hoher  
Mineralisierung und das VALSER  
STILL mit wenig Mineralien. Das  
Interessante daran finde ich, dass  
VALSER sein Wasser aus zwei unab-  
hängigen Quellen bezieht. Da versetze  
ich mich dann gerne in die Welt des  
Wassers und stelle mir vor, was diese  
Wassermoleküle wohl alles erlebt  
haben, welche Länder sie als Wolken  
gesehen haben, wem sie unterirdisch  
begegnet sind und wie sie ans Tages-  
licht gekommen sind.»

Trinkt sie wirklich nur Wasser?  
Keinen Alkohol?

«Nein, der schmeckt mir einfach  
nicht. Aber ich kann allen versichern:  
Ich habe es meist auch ohne Alkohol  
sehr lustig! Und wenn ich trotzdem  
mal eine Abwechslung brauche – was  
ziemlich selten der Fall ist – schneide  
ich eine Scheibe Gurke ins Wasser  
oder ein kleines Stück Wassermelone.  
Gerne auch ein Blatt Pfefferminz. Aber  
grundsätzlich kann ich von Mineral-  
wasser nie genug bekommen.» 🍷

 Hier finden  
Sie den kleinen  
Film über RAHEL  
KNÜSELS WASSER-  
TEST beim EWL:

[www.ewl-luzern.ch/  
ueber-ewl/  
publikationen/  
blog/posts/  
wasser-eine-  
frage-des-  
geschmacks/](http://www.ewl-luzern.ch/ueber-ewl/publikationen/blog/posts/wasser-eine-frage-des-geschmacks/)



# EISZEIT

# IN

# BÄCH

*Bäch*

CARINE BRÄNDLE  
UND CHRISTIAN POPA  
LIEBEN ES EISKALT

von Andreas Lukoschik

Als die Eiszeit in ihrer beider Leben ausbrach, hatte Carine Brändle elf Jahre lang eine erfolgreiche Karriere als Wirtschaftsinformatikerin erlebt, die sie aber in zunehmendem Masse lebensfern und unattraktiv fand. Eines Tages entschloss sie sich, ihre Zeit nur noch den beiden Söhnen (neun und dreizehn) zu widmen – und vielleicht später etwas ganz anderes zu machen.

Christian Popa, ihr Mann, ist bis heute IT-Manager (*Carine war früher übrigens einmal seine Kundin*) und war ihr Sparringspartner bei der Suche nach diesem «ganz was anderen» gewesen. Sie fanden es gemeinsam zum Jahreswechsel 2018/19 in Kandersteg. Da hatten sie die nötige Musse, darüber ausgiebig nachzudenken. Und weil beide eine Leidenschaft für Italien und das dortige Gelato haben, stand schnell fest: Eine Gelateria soll es sein!

Systematisch zu arbeiten war den beiden aus ihren Berufen her bestens vertraut und genau so gingen sie auch bei diesem Thema ans Werk – wobei Christian den Business Case konzipierte und die Kosten im Auge behielt.

All das ist wichtig, weil den beiden von Anfang an klar war: Wir wollen eine Gelateria, die nach den gleichen Prinzipien arbeitet wie ein gutes Restaurant. Das heisst: Kleine Karte, alles frisch und beste Zutaten!

Und einen solchen Qualitätsansatz gibt's natürlich nicht gratis.

Der nächste Schritt war die Antwort auf die Frage: Wie lernt eine ehemalige Wirtschaftsinformatikerin die Kunst des Eismachens? Ganz einfach – fand Carine heraus – an der «Gelato University von Carpigiani in Bologna». Also reihte sie sich in die Schar der 5000 Studenten aus aller Welt ein und belegte die Kurse, die sie brauchte. Vormittags waren Vorlesungen über Hygienemassnahmen, die Biochemie des Eismachens, die





Rohmaterialien, Unterschiede zwischen Milcheis und Sorbets und natürlich das Besondere am italienischen Gelato angesetzt. Und nachmittags stand das praktische Eismachen auf dem Stundenplan.

«Ich bin noch heute fasziniert von diesen Eismachern», erzählt sie, als wir in ihrer Gelateria in Bäch bei einem exzellenten Cappuccino sitzen und über diese Zeit reden. «Das ist eine eigene Welt, ... ja, vielleicht sogar ein eigener Kosmos, in der diese Eismacher leben. Und den haben sie uns auf wirklich faszinierende Weise geöffnet.»



## Eis ist nicht gleich «Gelato»

Wie macht sie also ihr Eis?

«Gar nicht. Wir machen Gelato. Das ist tatsächlich ein Unterschied. Vielleicht denkt jetzt der eine oder die andere, dass mich die Eismacher in Bologna einer Hirnwäsche unterzogen hätten. Aber das ist nicht der Fall. Ich mache den Unterschied zu normalem Eis mal an einem sachlichen Punkt fest: Normales Eis enthält je nach Anbieter ca. 5 Prozent Fruchtanteil. Unser Gelato hat mindestens 25 Prozent. Das macht schon mal einen geschmacklichen Unterschied.

Wir verwenden für unsere Gelati ausserdem mehr Milch und wenig Rahm. Dadurch ist es nicht so schwer. Da wir überdies nur so viel Zucker verwenden, wie wirklich nötig ist, um eine gute Konsistenz zu bekommen, ist es nicht so süß. Zudem enthalten unsere Gelati nur ca. 20% Luft, was zu einem intensiveren Geschmack führt. Und: Wir verwenden keine künstlichen Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

Um ein geschmeidiges und cremiges Eis zu bekommen, setzen wir unser Gelato immer frisch an. Genau gesagt am Vorabend. Milch und Sahne, die ich übrigens von der Altdorfer Käseerei Keller bekomme, setze ich am Abend mit Dextrose, Glucose und natürlichen Stabilisatoren an und lasse sie über Nacht reifen. Dadurch wird unsere Milcheisbasis schön cremig. Wie diese Basis schmeckt, kennen einige vielleicht aus Italien. Da findet sich nämlich manchmal die

WENIGER  
MEHR  
KEINE  
WENIGER

LUFT  
FRUCHT  
FARBSTOFFE  
FETT



Geschmacksrichtung `Fior di Latte` - das ist genau dieses Basismilcheis.»

Dem fügt sie dann am nächsten Morgen weitere Zutaten wie Früchte hinzu?

«Genau. Und zwar solche, die gerade Saison haben. Erdbeeren bekommen wir nämlich frisch von Kilian Diethelms *Früchtehof* in Siebnen (s. V 22, S.98). Eigentlich versuchen wir unsere Zutaten immer aus der Region zu bekommen, höchstens aus Europa. Aber bei Bananen, Mango und Vanille (*Madagaskar*) müssen wir natürlich in die Ferne schweifen. Trotzdem versuchen wir, wenigstens die Erzeuger unserer Zutaten zu kennen, um einschätzen zu können, wie ökologisch sie anbauen.»

## Gelati, die glücklich machen

Welche Sorten kreiert Carine Brändle denn auf diese Weise in ihrer Gelateria?

«Hm, da haben wir im Sommer die Klassiker wie Erdbeere und Vanille. Aber schon bei der Schoggi versuche ich einiges anders zu machen. Ich verwende zum Beispiel Schokolade mit 70% Kakaoanteil. Das gibt ein bisschen eine bittere Note. Im letzten Winter habe ich sie sogar mit Blutorange und Chili verfeinert. Überhaupt das Thema Kräuter und Gewürze habe ich gern. Deswegen kombiniere ich Zitroneneis beispielsweise gerne mit Basilikum. Oder Erdbeeren mit Minze. Sehr fein ist auch Lavendel-Honig. Oder Mandel mit Pistazienstücken. Oder Karamel

gesalzen. Wobei ich einige Kräuter in meinem eigenen Gärtlein hier in Bäch ziehe.»

Es ist Carine Brändle anzumerken, dass die Faszination, die sie auf der «Gelato University Bologna» im Jahre 2019 ergriffen hat, bis heute nachwirkt und sie inspiriert.

«Unsere Art täglich frisches Eis zu machen», sagt Christian Popa und es ist ihm anzusehen, dass jetzt gleich etwas Unerwartetes kommt, «hat natürlich einen Nachteil: Es kann nämlich schon mal sein, dass diejenigen, die am Sonntag um



Hier finden Sie ihr  
EIS, DAS GLÜCKLICH  
MACHT:

Eiszeit  
Gelato e Caffé  
Seestrasse 42  
8806 Bäch

Mi – So  
13 – 18 Uhr

[www.eiszeit.co](http://www.eiszeit.co)

sechs Uhr abends noch schnell ein Eis bei uns essen wollen, nicht mehr alle Sorten vorfinden. Weil sie schon ausverkauft sind. Carine produziert grundsätzlich nicht auf Vorrat, sondern nur so viel, wie wir erwarten, auch abgeben zu können. Das hat weniger mit wirtschaftlichen Überlegungen zu tun als mit der Qualität und Frische des Eises. Wenn abends trotzdem etwas übrigbleibt, wird es durch die App `To good to go` zum Herstellungspreis abgegeben.»

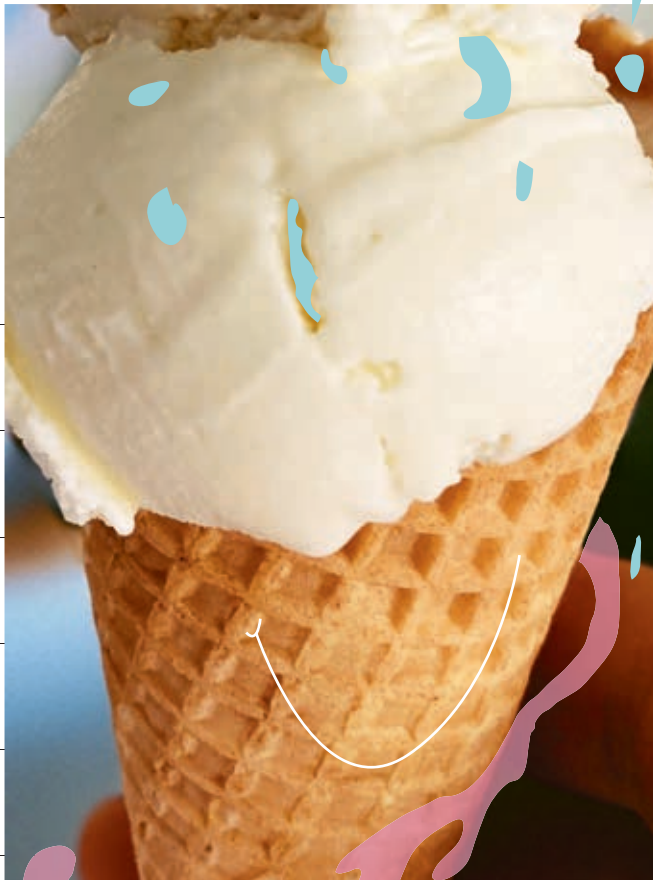
Und dann sagt dieser erfrischend andersdenkende Unternehmer: «Kennen Sie den Spruch `1000 Fans sind besser als 10`000 Kunden`? So versuchen wir zu arbeiten. Es gibt eine Fahrradgruppe, die sonntags aus dem Zürcher Oberland eineinhalb Stunden mit dem Fahrrad zu uns kommt, sich in unserem Café ein schönes Eis gönnt und dann wieder heimstrampelt. Solche Fans meine ich», strahlt er.

Und sie fügt mit einem Lachen hinzu: «Vielleicht weil sie eben nicht als Kunden behandelt werden. Wer Christian etwas zum Thema Gelato oder Kaffee fragt, dem kann er eine Stunde lang was dazu erzählen – wenn der Fragesteller die Geduld dazu hat.»

So ist es kein Wunder, dass Gelato-Freunde das Familiäre an dieser Gelateria und ihren beiden Besitzern lieben. Insofern tragen Carine Brändle und Christian Popa die Herzlichkeit der Italianità congenial weiter ... und strafen ihren Namen «Eiszeit» eigentlich ein bisschen Lügen. Denn es ist bei ihnen zwar nachmittags «Zeit für Eis», aber zu keiner Zeit ist die frostige Kälte einer menschlichen Eiszeit zu spüren.

Ist das ein besonderes Talent der Beiden?

«Nein», sagt jene Frau, der die Karriere als Wirtschaftsformatikerin zu kalt und lebensfern geworden war, «es macht einfach mehr Spass, so zu leben und zu arbeiten.» 🍦



BACK!



«TO  
THE ROOTS»

Verständnis von Natürlichkeit und Gesundheit. Zweitens ist sie eine begeisterte Unternehmerin und drittens handelt sie aus tiefer Überzeugung.

## Gesundheit

Die steht bei all ihren Überlegungen an erster Stelle – gleich nach dem Genuss.

Denn «zuallererst sollen die feinen Sachen vom Bäcker natürlich schmecken», sagt sie mit einem pffiffigen Lächeln. «Aber dabei sollen sie gesund sein. UND – weil ich eine Frau bin – sollen sie auch nicht dick machen!»

Geht das?

«Absolut!» kommt´s gut gelaunt zurück. «Wenn das Mehl stimmt. Dazu habe ich mich in der Einsiedler Grotzenmühle (*siehe Y MAG 38, S.70*) gut beraten lassen. Das Getreidekorn besteht aus der äusseren Hülle – aus der die Kleie gemacht ist – und dem Keimling samt Mehlkörper. Aus diesem Innenleben des Kornes wird das uns allen bekannte weisse Mehl gemacht, während die Kleie meist fürs Tierfutter verwendet wird. Und das, obwohl sie *sehr* nährstoffreich ist, den Darm reinigt und jede Menge Ballaststoffe enthält. Deshalb habe ich Thomas Anderes von der Grotzenmühle gefragt, ob er mir aus dieser Kleie ein Mehl mahlen könne.»

Er konnte.

«Mit dem habe ich zuerst in meiner eigenen Küche experimentiert. Das Schlafzimmer war damals das Mehllager und im Keller liefen drei Knetmaschinen mit unterschiedlichen Teigrezepturen. Das Problem damals war nämlich, dass das Kleie-Mehl zu locker war und das Gebackene auseinanderfiel.»

Solche Anfangsschwierigkeiten hat Ramona Marggi inzwischen fest im Griff. In der heimischen Küche wird nur noch für sie, ihre Familie und Freunde gekocht und ihre Backwaren fertigt sie in der von ihr erbauten «Bäckerei gsund» – gleich vis-a-vis vom Haupteingang von Kühne & Nagel.

«Als ich gemerkt habe, dass meine Backwaren von meinen Kunden begeistert aufgenommen wurden, habe ich immer weiter experimentiert und die nächsten Schritte in Angriff genommen. Ich habe zum Beispiel begonnen, mit Urdinkel ein mundiges Brot zu backen», sprudelt es aus ihr heraus. «Das ist nichts für Kalorienzähler, sondern für Sportler und jene, die ein gut schmeckendes Brot wollen.

### *Schindellegi*

... SAGTE SICH DIE  
SCHINDELLEGLER  
BÄCKERIN RAMONA  
MARGGI UND FOLGTE  
DER DEVISE «ES GIBT  
NICHTS GUTES, AUSSER  
MAN TUT ES!»

von Andreas Lukoschik

**D**och ehe die Jahrgangsbeste bei der Lehrabschlussprüfung zur Bäckerin diesen Weg gehen sollte, wollte sie sich erst mal ein bisschen ins Leben stürzen und im Service von angesagten Beizen arbeiten.

«Weil dort einfach mehr los war!», sagt sie heute über ihre damaligen Motive. Und so liess sich die junge Frau ein bisschen die Luft der Nacht um die Nase wehen.

«Ich habe dabei viel gelernt», sagt sie heute über diese Zeit. «Auch wenn das mancher damals nicht verstanden hat. Aber ohne diese Erfahrung und die daraus entstandenen Netzwerke könnte ich heute nicht so erfolgreich das tun, was ich tue.»

Und das ist inzwischen (*back to the roots!*) wieder ihre alte Leidenschaft fürs Backen. Jetzt allerdings nach ihren eigenen Ideen, an denen sie keinen Mangel hat. Elf Mitarbeitende stehen ihr inzwischen zur Seite und helfen ihr die über 90 von ihr entwickelten Spezialitäten zu fertigen.


Für ihren Erfolg gibt es drei Gründe: Erstens verbindet Ramona Marggi Innovationen auf dem Markt der Bäckereiwaren mit einem klaren

Dann habe ich den in der Schweiz damals aufkeimenden Trend zum Sauerteigbrot so interpretiert wie es mir schmeckt – und den Ursauerteig auf Heubasis angesetzt. Dabei entsteht ein wunderbares Aroma. Sauerteigbrot ist ja vorfermentiert und hilft gut bei Reizdarm.

Sauerteig kann man übrigens auch selbst ansetzen. Allerdings lässt sich das nicht so einfach hier in ein paar Zeilen erklären, deswegen biete ich Kurse dazu an. Inzwischen haben wir auf unserer Website eine ganze Reihe von solchen Seminarthemen zum Thema `Backen und Ernährung´ aufgelistet. Mit grossem Erfolg. Denn zu unseren Kursen kommen Teilnehmer aus der ganzen Schweiz nach Schindellegi – sogar aus Genf.

Ein weiteres Thema ist, dass ich unseren Backwaren nicht Zucker zugebe, sondern Maltit. Das ist ein aus Mais entstehender Zuckerersatz aus der Familie der Zuckeralkohole, der deutlich weniger Kalorien hat als Zucker. Und der sich ausgezeichnet verarbeiten lässt.»

## Die Begeisterte

 *Hier können Sie bei RAMONA MARGGI bestellen, Seminare besuchen und sich auf dem Laufenden halten:*

[www.baeckerei-gsund.ch](http://www.baeckerei-gsund.ch)

*Wer ihre BÄCKEREI besuchen oder die Anlieferung ihrer Backwaren nicht abwarten will, geht sie hier besuchen:*

*Bäckerei «gsund»  
Dorfstr. 51b  
8834 Schindellegi*

*Öffnungszeiten  
06.30-11.30 Uhr von  
Montag bis Samstag*

«Ich finde es sehr, sehr spannend, etwas zu entwickeln, das es noch nicht gibt», sagt sie in ihrer mitreissenden Art. «Ich wollte für alle, die Probleme mit Kalorien haben, die erwähnten Low-Carb-Produkte backen, die gut für die Linie sind und schmecken. Inzwischen machen diese Produkte etwa 80 Prozent unseres Angebotes aus. 20 Prozent der Backwaren sind dagegen aus Urdinkel gebacken.»

Als nächstes Thema wollte die umtriebige Schindelleglerin ihre Backwaren noch gesünder machen – mit Folsäure. Das ist ein anderer Name für das Vitamin B 9, von dem wir meist viel zu wenig mit unserer Nahrung aufnehmen. Deshalb reichert Ramona Marggi ihr Mehl damit an, auf dass dieses Vitamin seine vorbeugende Wirkung in unserem Körper entfalten kann. Zum Beispiel zur Vermeidung von Arterienverkalkung, was eine gute Vorbeugung gegen verschiedene Herz-Kreislauf-Erkrankungen ist. «Saubere» Gefässe sichern naturgemäss auch eine gute Durchblutung des Gehirns und steigern damit dessen Leistungsfähigkeit.

«Ausserdem ist Vitamin B 9 für die Zellteilung wichtig», fährt sie auf ihre freundlich-begeisterte Art fort. «Deshalb ist es für Frauen in der Schwangerschaft eine wichtige Nahrungsergänzung, und für Männer in der Zeit davor – nämlich für die Gesundheit und Beweglichkeit der Spermien. Für beide Geschlechter ist Folsäure aber grundsätzlich wichtig – für eine abwehrkräftige und sich beständig regenerierende Haut.»

«Wir unterziehen unsere Zutaten natürlich einer strengen Kontrolle», hält sie kurz inne, damit der Berichterstat-ter nicht den Faden verliert. «Eben weil wir auch Neuland betreten. So kombinieren wir unser Kleiemehl auf Wunsch auch mit anderen Früchtesamen wie zum Beispiel Kürbis-, Chia-, Lein- und Brennesselsamen.

Als Salz verwenden wir gerne das so genannte `Himalayasalz`, das sich durch 84 Spurenelemente auszeichnet. Das mag manchem vielleicht ein bisschen esoterisch vorkommen wie auch das Aquellio-Wasser, das wir verwenden. Bei dieser speziellen Wasseraufbereitungsanlage geht es – so die Betreiber – um eine `Revitalisierung` des Wassers. Wie das im Detail funktioniert oder ob es eine Glaubensfrage ist, ist für mich nicht die eigentliche Frage. Denn die praktische Erfahrung zeigt, dass unser sehr kalkhaltiges Wasser durch die Aquellio-Methode keinerlei Kalkablagerungen in meinen Maschinen und Öfen erzeugt. Keine! Und der damit zubereitete Teig wird luftiger und leichter.

Deshalb sage ich: *Das* sind die Faktoren, die mich bei solch ungewohnten Methoden interessieren. Nicht ob es esoterisch ist oder nicht. Da bin ich ganz und gar ergebnisorientierte Unternehmerin.»

Apropos Unternehmerin. Wie wichtig ist der Vertrieb über das WorldWide-Web für den Erfolg ihrer «Bäckerei gsund»?

«Das ist ganz zentral. Denn eine Bäckerei, die ihre Kundschaft allein aus der Region bezieht, muss sich





Ich finde es sehr,  
sehr spannend,  
etwas zu  
entwickeln,  
das es noch  
nicht gibt.

natürlich nach den geschmacklichen Vorlieben dieser Klientel richten. Als Onlineshop haben wir aber Kunden aus der ganzen Schweiz und können für sie auch eine grössere Vielfalt an Backwaren entwickeln. Und das ist es, was mich reizt.

Nun möchte ich aber trotzdem nicht auf den persönlichen Kontakt zu meinen Kunden verzichten. Deshalb ist unser Backshop vormittags geöffnet. Da kann jeder einkaufen, was er oder sie will, und einen Café trinken. Es ist einfach schön, mit unseren Kunden reden zu können und zu hören, wie es ihnen geht und wie ihnen unsere Produkte schmecken.»

Und wie vertreibt sie ihr Gebackenes «online»?

«Auf zwei Wegen: in den Kantonen ZG, SZ, ZH und GL liefert ein Kurier die Bestellungen direkt aus. Alle anderen bekommen ihre Lieferung per Post.»

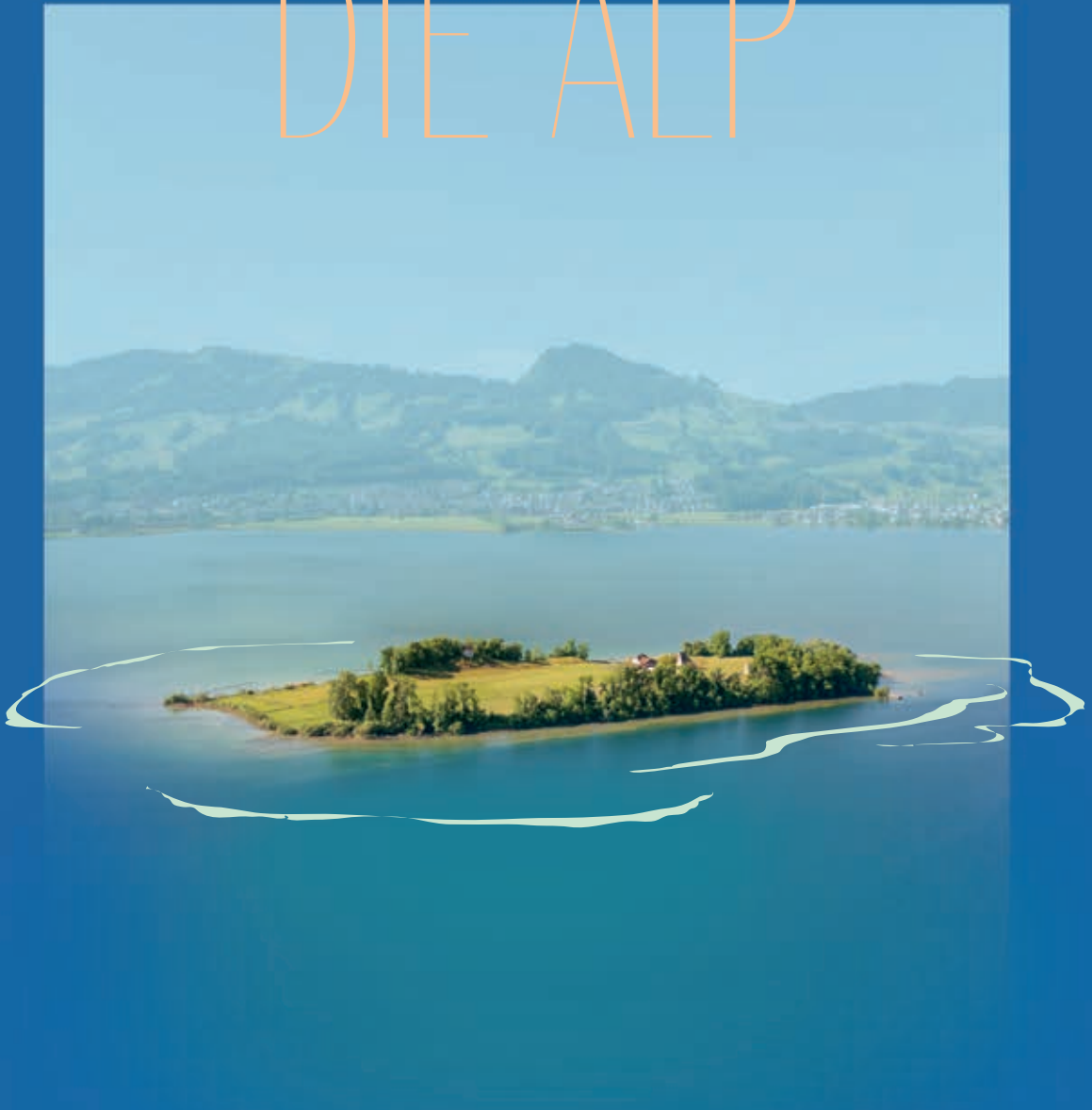
Und wie bleiben die Waren dabei frisch?

«Erstens werden sie vakuumiert und zweitens liefern wir nach dem `Frischback-Prinzip´. Dabei wird das Backgut nicht zu 100 Prozent gebacken, sondern nur zu zwei Dritteln. Der Empfänger bekommt bei der Lieferung eine genaue Anleitung mit, bei wieviel Grad er das Brot oder Gebäck bei sich zuhause dann knackfrisch zu Ende backen soll.»

So kommt in ihrem Bäckereiunternehmen eins zum anderen und lässt einen Begriff erst gar nicht entstehen, den Ramona Marggi sowieso nicht kennt – «Stillstand».

Inzwischen hat sie circa 200 Rezepturen entwickelt und bietet die oben erwähnten 90 Spezialitäten auf ihrer Website an. Dieses Engagement spricht eine eigene Sprache. Und zeigt ihre Begeisterung für ihre Arbeit – die nicht nur ansteckt, sondern deren Resultate vor allem schmecken. 🍷

DIE ALP



IM SEE

## Freienbach

DAS WAR DIE UFNAU FÜR RÖSLI LÖTSCHER, ALS SIE VON 2007 BIS 2021 DEREN FAST SCHON LEGENDÄRE INSEL-WIRTIN WAR

von Andreas Lukoschik



ch hab' die Ufnau immer geliebt», sagt sie heute und lacht dabei lebensfroh. «Da gibt es weit und breit keine Strommasten, nichts stört

den Weitblick und Autos gibt's eh nicht. Es ist eigentlich wie auf einer SAC Hütte oder einer Alp, denn im Frühling und Herbst weiden auf der Insel jeweils etwa 20 Rindli. Auf der Ufnau, die sich seit Jahrhunderten als 'Insel der Stille' verstanden hat, ist ansonsten nur der leise Schlag der Wellen zu hören.

Vielleicht hätte der alte Goethe sein Gedicht bei uns so begonnen: 'Über allen Wellen ist Ruh', scherzt sie gut gelaunt und kehrt dann zu ihren Erinnerungen zurück.

«Morgens nach dem Aufstehen habe ich mir oft einen Becher Kaffee genommen, mich vors Haus gesetzt und auf meinen Lieblingsberg – den Etzel – geschaut. Oder ich bin in aller Ruhe mit meinem Kaffee über die Insel geschlendert. Hab' ein bisschen bei unseren beiden Eseln und der Hasenfamilie vorbeigeschaut, den Raben bei ihren halsbrecherischen Flugmanövern zugeschaut und dann die Türen von Kirche und Kapelle aufgeschlossen. Manchmal habe ich mich auch einfach nur ans

Wasser gesetzt und diese himmlische Morgenstimmung genossen, durch die an Sonntagen der Klang der Glocken herüberwehte.»

Vierzehn Sommer lang hat sie, die von allen bis heute nur «Rösli» genannt wird, von April bis Ende Oktober so ihren Tag begonnen, ehe der spätestens ab elf Uhr an Fahrt aufnahm. Denn dann legte das erste Kursschiff am Steg der Ufnau an und von da an wurd's lebendig. Sehr lebendig!

Im Sommer kehrten gut und gerne mittags 200 Personen unter den Platanen des «Gasthaus zu den zwei Raben» ein, das sie mit ihrem Geschäftspartner Beat vom Kloster Einsiedeln gepachtet hatte.

«Manchmal kamen sogar zweimal 200 am Tag», sagt sie. «Aber das war die Ausnahme. Abends legten dann die Bötler an und gönnten sich einen Inselwein zum Sonnenuntergang.»

War die grosse Nachfrage der Fluch der feinen Felchen-Chnuschperli?

«Das kann sein», lacht sie aufgeräumt. «An denen war der Fischer Franz schuld. Er hat uns damals gesagt, als wir anfragen: 'Ich liefere euch die Felchen und ihr macht Chnuschperli. Punkt!' Da haben wir uns gedacht: Stimmt. Am Berg gibt's Poulet und Rösti, dann machen wir hier mitten im See Felchen-Chnuschperli. Der Beat hat sich dann an die Entwicklung des richtigen Rezeptes gemacht und der Franz ans Fische fangen. Denn die müssen ganz frisch sein, damit die Chnuschperli so gut schmecken wie bei uns.»

Und weil sie schon mal bei ihrem ehemaligen Geschäftspartner Beat ist, sagt sie: «Der Beat war der stille, kompetente Schaffer von uns beiden. Ich habe die Gäste bedient und ihnen das Gefühl gegeben, bei uns daheim zu sein – und der Beat hat unermüdlich dafür gesorgt, dass alles läuft. Es ist nicht so einfach, alle Lebensmittel immer ausreichend von Land zu holen

und das gesamte Leergut wieder zurückzubringen. Aber er hat's immer super gemacht.

Den Gästen hat unsere unkomplizierte Art gefallen, so dass wir im Laufe der Zeit immer mehr fleissige Hände gebraucht haben. Angefangen hatten wir zu viert und am Ende waren wir 20.»

Und dann fügt sie fast schon entschuldigend hinzu: «Dabei darf nicht vergessen werden, dass wir ja 10 Jahre in einem Provisorium gearbeitet haben. Wir sollten eigentlich nur für eine Saison das Gasthaus führen, weil dann der Herr Zumthor sein herrliches Gebäude auf der Insel hätte bauen sollen. Aber daraus wurden erst drei, dann fünf, schliesslich zehn und am Ende 15 Jahre. Das Haus vom Herrn Zumthor wurde nie gebaut, weil das vom Bundesgericht untersagt wurde, aber das Gasthaus wurde renoviert. Im Jahr 2018 war aus diesem Provisorium endlich jenes Gasthaus geworden, wie es jetzt für alle offen ist.»

## Der Herr Zumthor

«Der Herr Zumthor war ein feiner Herr», sagt sie mit Respekt in der Stimme. «Ein richtiger Künstler. Immer ganz mit seinen Überlegungen und Plänen beschäftigt. Einmal sagte er zu mir, dass der Platz ums Haus mit feinem Kies bedeckt sein solle. Da habe ich ihm gesagt, das sei aber unpraktisch, weil dann ja jeder Besucher die kleinen Steinchen mit hineinbringen würde. Das hat ihm sofort eingeleuchtet. `Wie können wir das besser machen?´ hat er mich da gefragt.»

Dass «s´Rösli» mit einem Träger der höchsten Auszeichnungen für Architektur auf unserer Welt ebenso entspannt und offen spricht wie mit den Kindern, die mit ihren Eltern auf die Insel kommen und spielen, wundert keinen, der «s´Rösli» kennt. Manche sagen über sie: Wenn es den Beruf der Wirtin nicht gäbe, wäre er nach ihr benannt worden.

Und was sagt sie dazu?

«Ich mag Menschen einfach» und strahlt. «Das ist halt mein Leben. Ich würd's immer wieder so machen.»

Aber im Oktober 2021 waren sie und der Beat reif ... nein, `nicht für die Insel´, sondern fürs Festland. Und so zog «s´Rösli» um – und lernt seitdem die Freiheit und Freizeit des dritten Lebensdrittels genauso freudig und beglückend zu erleben wie ihre Zeit als Wirtin.







# «Ihre» Berge

Dabei spielt ihre Leidenschaft für die Berge eine wichtige Rolle. Die bewegte sie nämlich schon vor der Zeit als Insulanerin. Zum Beispiel als sie noch Wirtin der «Pilgerherberge St. Meinrad am Etzel» war. Damals war sie – nach eigenem Bekunden – «noch jung und etwas übermütig.

Damals hatten wir Stammgäste», erzählt sie, «die mich am Wirtesonntag gerne auf ihre Bergtouren mitgenommen haben. Vrenelisgärtli, Tödi, Zindlenspitz, ... alles haben wir erklommen. Aber eines Tages luden sie mich ein, mit ihnen den Kilimandscharo zu besteigen. Der ist stolze 5895 Meter hoch.

Da oben ist die Luft schon dünn! Deshalb wollte der Einsiedler Bergführer Franz Zürcher herausfinden, ob ich höhentauglich sei. Der erste Test ging darum, ob ich laufen kann. Also führte er mich in zügigem Tempo vom Brunni über den Haggenspitz und durch ein `Chämi´ hinauf zum Gipfel des Kleinen Mythen. Als er sah, dass ich das schaffe, ging´s zum zweiten Test – auf´s Matterhorn. 4448 m. Das war für mich eine echte Herausforderung. Weil wir auf den sagenhaften Berg so richtig mit Seilsicherung hinaufgekraxelt sind.

Übernachtet haben wir in der Hörnlihütte auf 3260 m, wo wir am entscheidenden Tag um vier Uhr morgens geweckt wurden. Und dann ging´s himmelwärts. Zum Sonnenaufgang waren wir auf der Solvayhütte – 4003 m – und nach insgesamt viereinhalb Stunden hatten wir es geschafft: Das Italienerkreuz. Diesen Punkt zwischen Himmel und Erde, wo wir einen unbeschreiblich schönen Blick auf die Welt geniessen durften.»

Dabei schaut sie in eine Ferne, die es in ihren Erinnerungen gibt, und die sonst niemand sehen kann.

«Wir waren als Letzte in der Hörnlihütte aufgebrochen, weil auswärtige Bergführer erst am Schluss drankommen. 80 Personen wollten an diesem Tag das Matterhorn erklimmen. Deshalb waren wir die letzten oben – und nun allein. Eine ganze Stunde sasssen wir da, weil ich mich gar nicht satt sehen konnte. Aber dann mussten wir wieder hinab.

Nochmal gute vier Stunden mit Seilsicherung. Am Ende sagte der Zürcher Franz, ich wäre höhentauglich.

Und dann», sagt sie so beiläufig, als ob es um einen Gang zur Migros gegangen wäre, «sind wir auf den Kilimandscharo!»

Als sie das erzählt, sitzen wir bei ihr im Wohnzimmer, das behutsam modern eingerichtet ist. Keine

überflüssigen Schnörkel irgendwo. Dafür geschmackvolle Erinnerungen an verschiedene Stationen ihres Lebens. Lebendig, pur und liebevoll. So wie «s´Rösli».

Zum Abschied schenkt sie dem Berichterstatter eine Flasche «Ufnauer Federweissen» aus roten Pinot Noir Trauben von der Kellerei des Klosters Einsiedeln – und zitiert die Worte, die sie ihrer Ufnau geschrieben hatte, als sie und Beat das letzte Mal ihr Bötchen bestiegen und durch die herbstlichen Wellen ans Land getuckert waren:

«Drum wämmer nüd truurig sii,  
dass es vorbii isch.  
Dänket mer zurugg mit ämä Lächle,  
wiil s so schön gsi isch.  
So, du liebi Insle,  
2007 häsch du üs packt,  
üs 15 Jahr lang ä interessant  
Arbeit gähund mir 14 Sümmer lang  
äs dihei mit Etzelblick.  
Jetzt müend mir dich los lo,  
jedä Tag ä chli mehr  
us üserne Chöpf lo go.  
Dich zrugg la i de Welle fällt schwär.  
Mir bhalt dich aber mit schönste  
Erinnerige im Härz.»

Und weil «s´Rösli» eine zukunftsgerichtete Frau ist, fügt sie diesen Abschiedsworten hinzu: «Jetzt ist eine neue Generation auf der Insel – Michel Péclard und seine Leute. Die sind jung, haben eine andere Speisekarte und machen es ganz anders als wir. Und das ist gut so. Denn die Zeit bleibt niemals stehen, sondern entwickelt sich. Mit den Jungen. Auch sie werden ihre Stammgäste haben, so wie wir unsere.»

Wie schön, am Ende eines befriedigenden Arbeitslebens zurückzuschauen und den Nachfolgern liebevoll seinen Frieden geben zu können. 🍷

32

KANTONESISCHES

# ZUM IUBILÄUM EN HEUHANE UND EN SCHMUTZ

von *Elvira Jäger*



Y MAG + 2022 + 2012 + 10 Y + Y MAG + 2022 + 2012 + 10 Y + Y MAG +



Zehn Jahre alt ist das Y Magazin – da soll natürlich auch kantonesisch gratuliert werden. Es trifft sich gut, dass ich vor kurzem auf ein uraltes Wort gestossen bin, das bestens zum Thema Feiern passt.

Vor einigen Wochen hat sich eine Bäuerin aus dem sanktgallischen Gasterland in einer Zeitungskolumne erkundigt, ob jemand das Wort *Heuhane* kenne. Meine Neugierde war geweckt und ich fand alsbald heraus, dass mit diesem Ausdruck das Festessen am Ende der Heuernte gemeint ist. Was dabei als Hauptspeise auf den Tisch kommt, ist klar: Ein Hahn, hierzulande auch *Gügge* genannt. Und weil der *Gügge* bekanntlich kräht, heisst der Festschmaus an manchen Orten auch *Chräähane*.

Das Wort ist alt, das Schweizerische Idiotikon weist es schon im 16. Jahrhundert nach und verortet seine Heimat in der Zürichseeregion. In einer Gegend also, in der von alters her auch Wein angebaut wurde. Somit ist die Annahme berechtigt, dass am *Heuhane* nicht nur gut gegessen, sondern auch reichlich getrunken wurde. Der Hahn gilt allgemein als Fruchtbarkeitssymbol. Für den *Heuhane* musste er ordentlich Fleisch angesetzt haben; er durfte also nicht zu jung sein.

Wer Fleisch ansetzt und an Gewicht zulegt, der *trüet* auf Schweizerdeutsch. Das Verb *trüeje* kann auf Menschen und Tiere angewandt werden. Wenn von einem Kind gesagt wird: Es *trüet*, ist gemeint, dass es sich gut entwickelt. Und auch bei Erwachsenen war *trüeje* bis in die jüngere Vergangenheit ein äusseres Zeichen für Wohlergehen und Wohlstand.

Das Y Magazin hat in den letzten zehn Jahren wacker *trüet*, ist gediehen und hat sich prächtig herausgeputzt. Dafür, dass es uns seit zehn Jahren informiert und unterhält, hat es neben dem festlichen *Heuhane* noch einen dicken *Schmutz* verdient. Dieser Ausdruck bezeichnet im Kanton Schwyz einen Kuss, und zwar einen besonders kräftigen, bei dem die Lippen durchaus laut schmatzen dürfen. Wir könnten es auch bei einem zürcherisch-diskreten *Chüssli* bewenden lassen – aber ein herzhafter Schwyzer *Schmutz* passt zu diesem Jubiläum einfach besser! ☺



*Auf dem «Näbekenfirst» zeigt sich die ganze Pracht der «Mythen»  
FOTO: Stefan Zürrer*



47° 3' 58.89" N 8° 41' 37.554" O



bre

AmiSomp

# DENN DAS GUTE WÄCHST SO NAH

## *Sattel*

... JEDENFALLS FÜR DEN, DER ES KENNT! DAMIT DAS GELINGT, HAT BRIGITTE WASER-BÜRGI EINE SCHULE FÜR HEILPFLANZENKUNDE INS LEBEN GERUFEN

von *Andreas Lukoschik*



«Bei Mutter Natur gibt es grundsätzlich *alles*», erzählt sie, als wir bei einem Tee aus

Schlüsselblumen zusammensitzen, den ein selbstgemachter Dicksaft aus Spitzwegerich und Königskerze aromareich versüsst. «Deswegen sollte jeder wissen, wie Gutes von Giftigem zu unterscheiden ist. In der Bärlauch-Saison muss zum Beispiel jedes Jahr ein Mensch an der Himmelstüre klopfen, weil er die Blätter des Bärlauchs mit denen des Maiglöckchens oder der Herbstzeitlose verwechselt hat. Die sind nämlich sehr giftig.»

Wobei das Maiglöckchen eine besondere Geschichte hat. Geruchsforscher haben herausgefunden, dass wir nicht nur in der Nase Geruchsrezeptoren haben, sondern auch in anderen Organen. So finden die männlichen Samenzellen im weiblichen Organismus die zu befruchtende weibliche Eizelle, indem diese den Duft von Maiglöckchen verströmt. Und genau dafür haben die Samenzellen den richtigen Riecher.

Die Rolle des auf manche harmlos wirkenden «Maiglöckchens» sollte also niemand unterschätzen. Sein wahrhaft archaischer Duft steht am Anfang des menschlichen Lebens, während seine Blätter – unbedacht eingesetzt – zu dessen abruptem Ende führen können.

Brigitte Waser-Bürgi ist aber nicht der Typ, der anderen Angst machen will. Und so sagt sie: «Keine Pflanze ist giftig aus Böswilligkeit, sondern weil sie sich davor schützt, gefressen zu werden. Deswegen ist Achtsamkeit und Wissen unerlässlich für jedermann, der sich für unsere Pflanzenwelt interessiert.»

Und da noch nie ein Meister vom Himmel gefallen ist, hat sie eine sehr zeitgemässe Lernhilfe parat: «Es

WER ZU HAUSE  
MEHR ÜBER DIE  
HEILWIRKUNG  
WISSEN WILL,  
WIRD UNTER  
[WWW.AWL.CH](http://WWW.AWL.CH)  
FÜNDIG.

SPANNENDES  
ÜBER DIE  
ESSBARKEIT  
FINDET SICH  
HIER [WWW.  
ESSBARE-WILD  
PFLANZEN.DE](http://WWW.ESSBARE-WILD.PFLANZEN.DE).

gibt zwei gute Apps, die sich gratis runterladen lassen und die einem viel erzählen können zur Pflanzenbestimmung auf den sommerlichen Wanderungen. Nämlich 'Flora incognita' und 'PlantNet'.

## Vier Pflanzen, die jeder kennen sollte

Apropos Sommer! Gibt es so etwas wie ein Grundwissen für pflanzeninteressierte Wanderer?

«Ja klar. Bleiben wir noch einmal bei den giftigen Vertretern. Jeder sollte den blauen Eisenhut kennen. Denn der ist die giftigste Pflanze in der Schweiz. Aufgrund seiner Grösse von 40 – 160 cm und seiner helmförmigen Blüten, die eine wunderbar dunkelblaue Farbe haben – bei den Verwandten sind sie gelb –, ist es keine unscheinbare Pflanze. Im Gegenteil. Deswegen wird sie immer wieder gepflückt, um sie in einem Alpenblumen-Strauss von einer Wanderung mit nach Hause zu nehmen. Aber davon ist dringend abzuraten. Denn bereits der Stiel der Eisenhut-Arten sondert einen Saft ab, der von der Haut aufgenommen sehr ernsthafte Erkrankungen mit sich bringt – bis zum Tod. Also Finger weg vom Eisenhut! Bei den Pflanzen ist es nämlich wie bei den Pilzen: Der Sammler sollte die Giftigen am besten kennen – und sie meiden.

Aber kommen wir zu den hilfreichen Pflanzen.

Am 24. Juni ist ja der Johannistag, da ist es optimal auszurücken und jene Pflanzen für Tees oder Salben zu sammeln, die man verarbeiten möchte.

Zum Beispiel das Johanniskraut. Es lässt sich sehr gut an den gelben Blüten, die beim Zerreiben die Finger rot färben, und an seinen Blättern erkennen. Werden sie gegen das Licht gehalten, so finden sich darin schwar-

ze und weisse Punkte – als ob die Blätter perforiert – also durchlöchert – wären. Deswegen heisst Johanniskraut auch 'Hypericum perforatum'. Seine Wirkung ist fast schon legendär. Es wirkt stimmungsaufhellend und hilft bei Niedergeschlagenheit. Die Blüten in einem leichten Weisswein angesetzt bergen 'Sonnenschein für düstere Tage'.

Generell gilt bei der Pflanzenheilkunde zwar, dass es sich um eine milde Therapie handelt, die sehr nebenwirkungsarm ist. Trotzdem sollte sich der Sammler davor hüten, jedes Kraut ins Müsli zu schnetzeln – siehe Eisenhut und Maiglöckchen!

Die dritte Pflanze, die jeder kennen sollte, ist die Schafgarbe – mit dem lateinischen Namen 'Achillea millefolium'. Umgangssprachlich heisst sie auch 'Soldatenkraut', weil sie – äusserlich angewendet – Blutungen stoppt und Wunden desinfiziert. Innerlich als Tee angewendet regt sie aufgrund ihrer Bitterstoffe die Tätigkeit von Leber und Galle an und hilft so der Verdauung auf natürliche Weise. Wenn Schafe sich den Magen verdorben haben, fressen sie ziel-sicher Schafgarbe. Daher der Name. Die Blüten und Blätter in Alkohol eingelegt ergeben einen hervorragenden Digestif als Verdauungshilfe nach dem Essen.»

Und mit einem Schmunzeln fügt sie hinzu: «Der legendäre Pfarrer Künzli empfiehlt Schafgarbe überdies bei vielerlei Frauenleiden. Sein Merkspruch sagt dazu alles: 'Schafgarbe im Leib, heilt jedes Weib'.

So und als vierter Genosse am Wegesrand, den es lohnt zu kennen, ist Mädesüss zu nennen – 'Filipendula ulmaria'. Das 'süss' im deutschen Namen rührt vom süsslichen Duft seiner Blüten. Aber viel wichtiger: Mädesüss – das früher auch den lateinischen Namen 'Spiraea ulmaria' hatte – enthält die sehr vielseitig wirkende Salicylsäure. Sie ist es, die dem Medikament 'Aspirin' – das von der 'Spiraea' übrigens seinen Namen hat – seine wundersame Wirkung gegen Schmerzen verleiht.»

*Aconitum  
Napellus Dod.*

01

Der  
blaue  
Eisenhut



Das  
Johanniskraut

03



02

Die  
Schafgarbe



*Achillea millefolium.*



Hypericum perforatum.



Das Mädesüss







## Woher weiss sie das alles?

«Tja», lacht sie, «eine Phytotherapeutin» so heisst Pflanzenheilkunde latinisiert, «sollte so etwas natürlich wissen. Aber das liegt auch an meiner Kindheit. Die habe ich auf dem höchst gelegenen Bauernhof von Feusisberg verbracht, von wo ich jeden Morgen eine gute halbe Stunde Fussweg zur Schule hatte. Zu jeder Jahreszeit. Da wird die Natur ein Teil der Seele, spiegelt sich in ihr, stellt Fragen und gibt Antworten. Sie wird einfach ein Teil von dir.

Mit vierzehn hatte ich dann die Chance, eine Schnupperlehre im Spital zu machen. Da hat es bei mir Klick gemacht. Ich war absolut fasziniert zu sehen, wie ich anderen Menschen helfen kann. Deswegen habe ich mich mit 18 für den Beruf der Pflegefachfrau entschieden und ihn dreissig Jahre lang sehr gerne ausgeübt. Nach lehrreichen Jahren im Anthroposophischen Spital Richterswil ging's ins Spital Schwyz, wo ich die Komplementärpflege aufbauen konnte.

Wir haben dort im Jahr 2001 eine Arbeitsgruppe der Pflegenden ins Leben gerufen, um mit Wickeln sowie aromatherapeutischen Anwendungen Leiden zu lindern und den Heilprozess fördern zu können. Warum? Nun, das Wort `Be-hand-lung´ enthält ja das Wort `Hand´. Eine Be-hand-lung hat also etwas mit Berührung zu tun. Und zwar so, dass es dem Patienten guttut und die körpereigenen Selbstheilungskräfte anregt.

Damit waren wir im Spital Schwyz übrigens unserer Zeit voraus. Denn erst 2009 hat ja das Schweizer Stimmvolk die Vorlage zur Komplementärmedizin angenommen. Dann aber gleich mit 67 Prozent. Seitdem gibt es weniger Konkurrenz zwischen der Schul- und Komplementärmedizin in der Schweiz und mehr Kooperation. So forscht unter anderem Prof. Dr. med. Philip Tarr vom Kantonsspital Baselland an Guidelines, wie der Einsatz von Antibiotika hinausgezögert werden kann. Zum Beispiel indem bei Halsweh nicht gleich mit einer Antibiotika-Gabe reagiert wird, sondern erst Quarkwickel gemacht werden. Oder bei Ohrenschmerz zunächst Zwiebelwickel. Oder bei einer Blasenentzündung erst Eukalyptusölaufgaben. Denn all diese Verfahren unterstützen auf natürliche Weise den Körper, mit der Entzündung allein fertig zu werden. So bleiben Antibiotika den schweren Erkrankungen vorbehalten.

´Meine´ Arbeitsgruppe arbeitet übrigens bis heute im Spital Schwyz. Ich musste mich allerdings Ende 2012 leider verabschieden, weil ich erst im Lendenbereich und später auch im Nackenbereich einen Bandscheibenvorfall hatte.

Aber alles im Leben ist ja zu etwas gut – auch wenn das anfangs nicht gleich sichtbar ist. Ohne diese Erkrankung wäre ich nämlich nicht auf die Idee gekommen, mein Hobby `Heilpflanzen´ zu meinem Beruf zu machen.

Also habe ich wieder die Schulbank gedrückt. Die Ausbildung zur Phytotherapeutin hatte ich ja bereits, dann folgte das Diplom als Fachschullehrerin im Bereich Pflege und später an der PH Luzern noch der `Master in adult & professional education´. Das war insofern lustig, alldieweil ich zur gleichen Zeit an der PH immatrikuliert war wie meine beiden inzwischen erwachsenen Kinder. Da waren wir also alle drei gemeinsam in der Ausbildung.»

Wer kommt in ihre Schule für Heilpflanzenkunde?





«Es sind Lehrpersonen – von der Spielgruppe bis zu Gymnasien –, Menschen aus dem Gesundheitsbereich und sehr viele junge Mütter, die für ihre Kinder Wissen über die `Apotheke Natur´ erwerben wollen.

Während der Weiterbildung gehört es zu den Aufgaben, 100 für sie interessante Pflanzen zu beschreiben. Schriftlich. Weil sie dadurch etwas haben, das sie getrost nach Hause tragen können.

Deswegen werden viele Pflanzen gesucht und bestimmt. An Kurstagen wird aus den essbaren Pflanzen immer eine Suppe gekocht. Die Weiterbildung dauert vierzehn Tage,

wobei wir die Grundlagen in 9 Tagen hier in der Schule erwerben und 5 Tage draussen wandernd die Pflanzen kennenlernen. Ich habe die in der Praxis wichtigsten Pflanzen um die Schule herum angepflanzt, um immer Anschauungsmaterial zu haben.

Mir geht es bei dieser sehr praxisorientierten Schulung darum, dass die Teilnehmenden viele Pflanzen zuerst in der Schule kennen lernen, um sie dann in der Natur wiederzuerkennen. Und weil das nach dem alten Motto erfolgt: `Man sieht nur, was man weiss!`, ist es wichtig, sich mit diesem Wissen intensiv zu beschäftigen, Fragen zu stellen und Antworten zu suchen.

Hin und wieder erzählt mir eine meiner Teilnehmerinnen, sie habe festgestellt, dass nicht nur `gegen vieles ein Kraut gewachsen ist`, sondern dass die richtigen Kräuter auch meist nicht sehr weit entfernt wachsen. Über solche Einsichten freue ich mich jedes Mal. Denn es ist tatsächlich so, dass uns die Pflanzen finden. Allein welche Heilpflanzen um unsere Wohnhäuser wachsen – wenn wir sie lassen – lässt mich immer wieder staunen. Wir sind eingeladen, sie kennen zu lernen – und ihre heilende Wirkung in Dankbarkeit anzunehmen.»

Das Wort `heil´ findet sich übrigens in allen germanischen Sprachen mit der Bedeutung `ganz, gesund, unverseht´.

Wie schön, in einer Heilpflanzen-schule Wissen zu erwerben, wie wir wieder `ganz´ werden. 🍷



☐ Mehr zur HEILPFLANZEN-SCHULE VON BRIGITTE WASER-BÜRGI unter:

[www.heilpflanzenfrau.ch](http://www.heilpflanzenfrau.ch)

*Und wer zuhause etwas zum Nachschlagen über Pflanzenwissen für äussere Anwendungen sucht, findet es in ihrem ersten Buch:*

*„PROFESSIONELLE WICKEL, KOMPLEMENTÄRE PFLEGE FÜR GESUNDHEITSINSTITUTIONEN UND FÜR ZUHAUSE“*





# «IN DER ASCHE DIE GLUT FINDEN ... UND SIE ENTFACHEN.»

## *Brunnen*

SO BESCHREIBT GIACOMO  
GARAVENTA SEINE  
AUFGABE ALS BERATER  
VON UNTERNEHMERN IN  
NACHFOLGE-FRAGEN

von *Andreas Lukoschik*

**E**in exzellenter Berater unterscheidet sich von einem guten durch zwei Eigenschaften: Kompetenz und Empathie. Giacomo Garaventa verfügt über beides. Und noch mehr. Nämlich über genau jene Erfahrung, die es braucht, wenn es bei Nachfolge-Fragen besonders unter den Nägeln brennt. Denn in Garaventas ereignisreichem Leben musste er selbst ähnlich schwierige Entscheidungen treffen, wie sie bei seinen Ratsuchenden anstehen. Deshalb hat er ein

feines Gespür für deren emotionale Situation, was ihn zu einem überlegenen und überlegenden Berater macht.

«Wissen Sie», sagt er in seiner ansteckend freundlichen Art, «wenn ein 60- oder 70-jähriger Unternehmer zu mir kommt und meinen Rat sucht, dann kann ich davon ausgehen, dass er eine Vielzahl an Experten bereits gehört hat. Aus der Wirtschaft, aus der Jurisprudenz, Notare ... alles, was es an Spitzenkräften so gibt. Und wenn er mich trotzdem aufsucht, braucht er eine andere Beratung ... weil er vor emotional schwierigen Entscheidungen steht.

Als Vater möchte er vielleicht seinem Sohn oder seiner Tochter ein sorgenfreies Leben ermöglichen, in dem sie ihren Neigungen folgen und das Leben genießen können. Als Unternehmer muss er aber etwas ganz anderes verlangen, nämlich

dass derjenige, der seine Nachfolge antreten will, sein Leben mit all seinen Talenten in den Dienst des Unternehmens stellt. Ohne `Wenn´ und `Aber´. Gleichzeitig ist ihm als Senior wichtig, sein Lebenswerk in die Hände eines Teams aus familienfremden Managern zu legen, damit die Nachkommen ein freies Leben führen können. Immerhin ist es doch sein Lebenswerk. So etwas gibt niemand gern aus der Hand. Eine Haltung, die zwar für 80% aller familiengeführten KMU in der Schweiz gilt. Dennoch ist es so, das zwei Drittel aller Lösungen heute mit einem Nachfolger ausserhalb der eigenen Familie geregelt werden.

Ein anderer Punkt, mit dem der Ratsuchende umgehen muss, sind die völlig unterschiedlichen Typen, die es in einer Familie gibt – vielleicht sogar aus zwei Ehen des Seniors – mit mehreren Kindern. Ehelichen und/oder ausserehelichen. Bisher hatte er alle durch seine Autorität in Balance gehalten. Doch was wird, wenn er das nicht mehr kann? Und was passiert, wenn es neben den beiden Bereichen `Unternehmen´ und `Familie´ um den dritten wichtigen Sektor geht: das `Kapital´.

Bleiben diese drei Bereiche deckungsgleich wie unter seiner Führung? Oder wird es einen aus der Familie geben, der führt, während sich die anderen aus dem Tagesgeschäft des Unternehmers raushalten, dafür aber am Kapital weiterhin beteiligt sein wollen? Oder muss einer die anderen ausbezahlen und es besteht die Gefahr eines jahrelangen Bewertungsprozess, bei dem Gier und Missgunst mit am Verhandlungstisch sitzen?

Und engen die vielleicht überzogenen Erwartungen der Verwandten den finanziellen Bewegungsspielraum seines Nachfolgers ein, was wiederum Auswirkungen auf den Ertrag des Unternehmens haben wird? Den daraus entstehenden Mangel werden die Verwandten natürlich in ihren Kassen spüren – doch wie wird sich die daraus entstehende Unzufriedenheit auf die Familie und das Unternehmen auswirken? Kommt es sogar so weit, dass das Unternehmen geopfert wird für Machtansprüche von Familienmitgliedern?

Solche stillen Fragen, die die Wirkung von Zeitbomben haben können, beschäftigen jene Seniorchefs, die zu mir kommen, weil sie alle in Frage kommenden Personen kennen und ihnen in der einen oder anderen Form emotional nahestehen. Im positiven wie im – sagen wir mal – *weniger* positiven Sinn. Deshalb ahnen viele, wie die von ihnen gewählte Regelung innerhalb der Familie wirken wird. Und was das mit dem Unternehmen macht!»

Hier macht Garaventa eine Pause und schaut mit seinem freundlich-wachen Blick kurz aus dem Fenster seines Büros an Brunnens Gersauerstrasse,

ehe er fortfährt: «Bei diesen Problemstellungen, können ihnen die kopfgeschulten Spezialisten aus den Kaderschmieden der Hochschule St. Gallen nicht weiterhelfen.»

## Und wieso er?

«Weil ich mich nach dem Tod meines Vaters 1989 und dem bis heute nicht aufgeklärten Tod meines Bruders Cornel 2002 genau solchen Fragen stellen musste. Mit all den damit verbundenen emotionalen und rationalen Konflikten.

Zuerst wollte ich vor all dem fliehen. Doch musste ich bald spüren – und meine Frau Pia war mir dabei eine sehr wichtige, geduldige und wunderbare Begleiterin – dass ich zwar in die entlegensten Winkel unserer herrlichen Welt fahren kann – was ich übrigens damals tatsächlich auch getan habe. Doch blieben die emotionalen Probleme deshalb nicht brav zuhause, sondern reisten ungemütlich in meinem Gepäck mit.

Als ich das begriffen hatte – und ich gebe zu, das hat eine gewisse Zeit gedauert – war ich bereit, mich den Fragen zuhause zu stellen und sie zu lösen. Dabei half mir, systematisch zu denken und Ordnung zu schaffen. Nicht „ex cathedra“ – also vom Lehrstuhl herunter –, sondern indem ich lernte, dass es nicht darum ging, MEINE Lösung durchzusetzen, sondern jenen Weg zu finden, den auch die anderen Beteiligten mitgehen konnten.»

War das seine Ausbildung zum Berater in Nachfolgefragen?

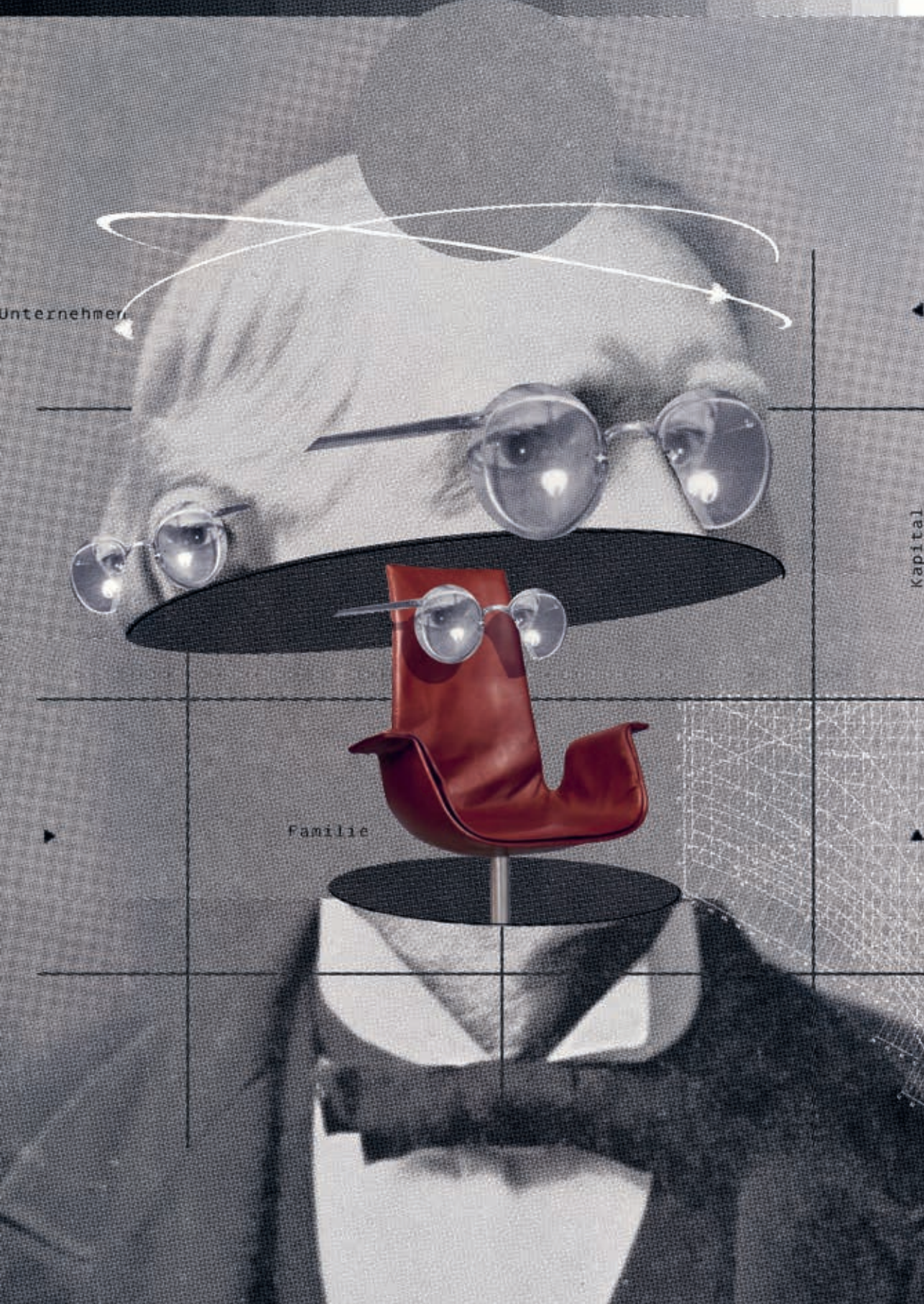
«Sozusagen. Ich spürte nämlich, dass bei der Nachfolgeregelung nicht nur in unserem Unternehmen Klippen umschiffen werden mussten, sondern dass viele Firmen vor ähnlichen Problemen standen und stehen. Aktuell sind das schweizweit zum Beispiel 91'360 Unternehmen.

Aber ich wollte Andere an meinen Erfahrungen teilhaben lassen und so bin ich nach Italien gegangen, um dort Vorträge zum Thema `Nachfolge´ zu halten. Teilnehmen durften nur Eltern mit ihren Kindern – damit beide Parteien verstehen lernten, was auf dem Spiel steht und kooperativ (!) geregelt werden muss. Das erwies sich als erfolgreich, weshalb ich mich als Nächstes traute, im Tessin und später auch in der deutschsprachigen Schweiz in Vorträgen diese Thematik anzusprechen. Diese vielleicht ungewöhnliche Reihenfolge war der Tatsache geschuldet, dass ich den gleichen Namen habe wie unser Unternehmen, das in der Schweiz natürlich bestens bekannt ist.

Unternehmer

Kapital

Familie





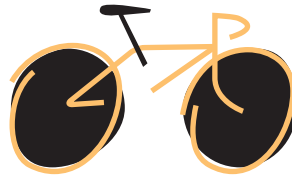
«jeder Rat-Schlag (ist) auch immer ein `Schlag´.

Also etwas, das von aussen verabreicht wird. → Deshalb strebe ich heute Lösungen an, die meine Klienten selbst finden. Aus unseren Gesprächen heraus.»

Seitdem konnte ich in persönlichen Einzelberatungen vielen Unternehmern helfen. Vielleicht weil ich schneller verstehe, um was es ihnen geht und wo die emotionalen Konfliktpunkte liegen. Vielleicht auch, weil ich inzwischen gelernt habe, dass jeder Rat-Schlag auch immer ein `Schlag´ ist. Also etwas, das von aussen verabreicht wird. Deshalb strebe ich heute Lösungen an, die meine Klienten selbst finden. Aus unseren Gesprächen heraus.»

Ist er immer so zurückhaltend?

«Nein», lacht er. «Wenn ich nicht andere Menschen berate, dann treffe ich Entscheidungen gerne auch schnell.»



## Die Tour de Suisse in Brunnen

«So war das zum Beispiel als ich gefragt wurde, ob ich den Job des Verwaltungsratspräsidenten der `Brunnen-Schwyz-Marketing AG´ (BSM) übernehmen wolle und sich die Möglichkeit bot, dass die diesjährige `Tour de Suisse´ in unserem Kanton Halt machen könnte. Da war mir sofort klar: Das *müssen* wir machen. Zumal Kurt Betschart, der inzwischen der neue Geschäftsführer der BSM geworden war, 15 Jahre als Technischer Direktor der `Tour de Suisse´ gewirkt hatte.»

Hier zeigt sich Garaventas Begeisterungsfähigkeit für neue Möglichkeiten auf geradezu ansteckende Weise.

«Stellen Sie sich vor», fährt er – einmal im Schwung – fort, «die `Tour de Suisse´ ist der grösste Sportanlass der Schweiz – mit mehr als 1 Million Fernsehzuschauern.

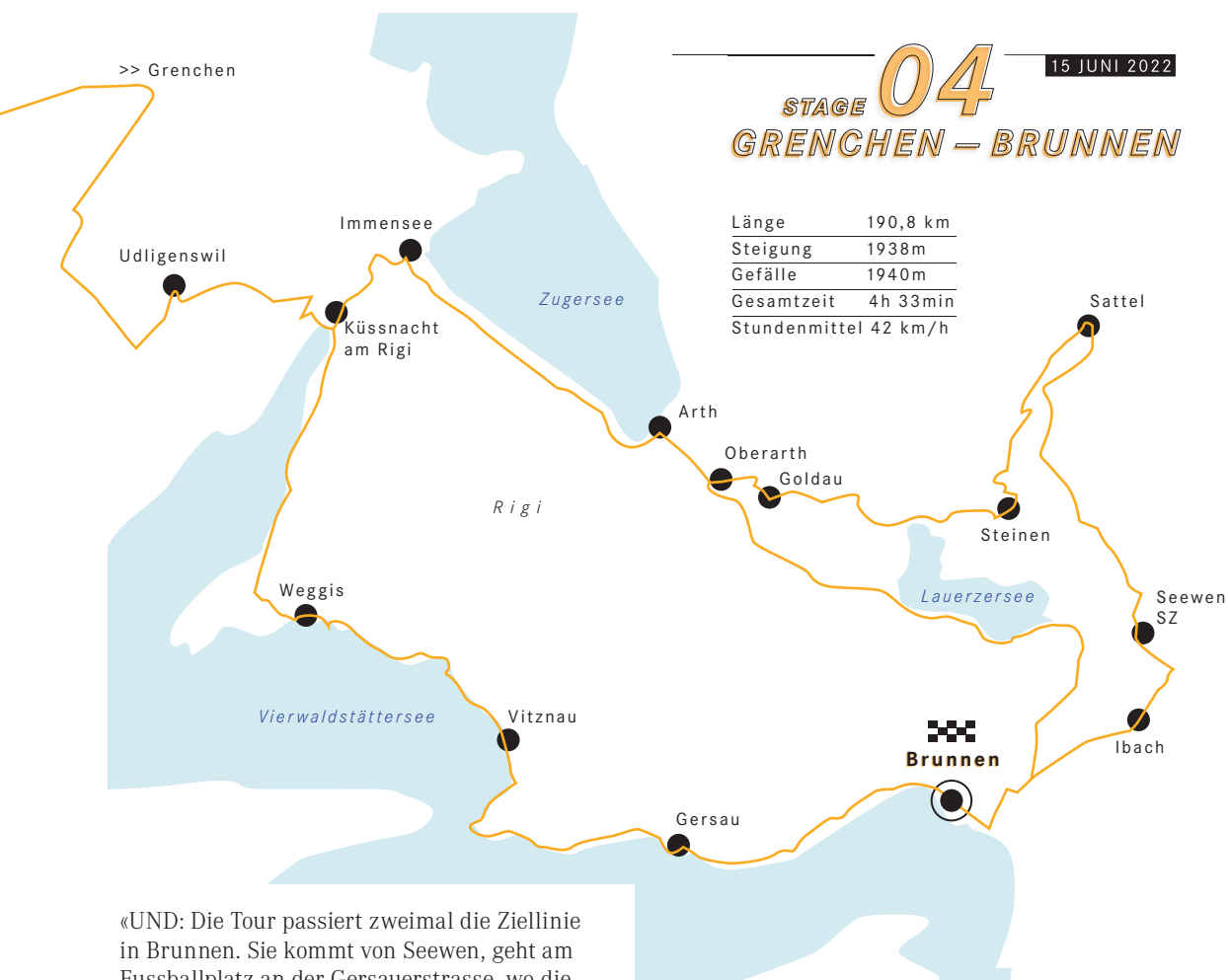


161 Fahrer aus insgesamt 23 Teams plus 400 Medienschaaffende brauchen in jeder Etappe 1000 Logiernächte. Das ist eine grosse wirtschaftliche Kraft. Deshalb sind vom 15. auf den 16.6. alle Hotels im Grossraum Schwyz/Brunnen ausgebucht.

Hinzu kommt: Die Tour wird von Fernsehstationen in 110 Ländern übertragen. Dadurch haben wir eine optimale Möglichkeit, unseren Kanton in bestem Licht zu präsentieren.»

die Tour-de-Suisse-Etappe unserem Kanton und allen beteiligten Sponsoren ein Riesenplus bringen wird.»

Wer Giacomo Garaventa so zuhört, dem wird eines klar: Bei ihm braucht niemand die Glut lange zu suchen. Sie tritt rotglühend offen zu Tage und erzeugt jede Menge Funken, die seine Zuhörer reihum anzünden – und auf «Tour»en bringen. 🇨🇭



«UND: Die Tour passiert zweimal die Ziellinie in Brunnen. Sie kommt von Seewen, geht am Fussballplatz an der Gersauerstrasse, wo die Logistikzentrale installiert sein wird, das erste Mal vorbei und biegt dann auf eine 60km lange Schleife um den Vierwaldstättersee ab. An deren Ende kommt das komplette Feld der Fahrer ein zweites Mal nach Brunnen, fährt als Höhepunkt dieser Etappe über die Ziellinie an der Gersauerstrasse und kürt vor dem Waldstätterhof, wo das Pressezentrum sein wird, mit viel Medienaufmerksamkeit den Etappensieger.

Ich habe für dieses herausragende Event im OK die Gespräche mit den Sponsoren übernommen, weil ich davon überzeugt bin, dass

📄 Mehr zu  
**GIACOMO  
 GARAVENTA**  
 finden Sie hier:

Und zur **TOUR DE  
 SUISSE** gibt 's  
 hier Aktuelles  
 zu lesen:

[www.  
 nachfolger  
 .ch](http://www.nachfolger.ch)

[www.  
 tourdesuisse  
 .ch](http://www.tourdesuisse.ch)



# DIE BÜSTEN- MACHERIN

*Ibach*

DIE SCHNEIDERIN JENNY  
CURTINS FERTIGT BÜSTEN  
– FÜR SCHNEIDER

von Andreas Lukoschik

Hinter Victorinox – genauer gesagt: auf der Rückseite seiner Fertigungshallen – findet sich auf Ibachs Schützenstrasse ein Haus, das leicht zu übersehen ist. Es hat die Nummer 77 und beherbergt in seinem ersten Stock eine Werkstatt ganz besonderer Art. Es ist eine Manufaktur im wörtlichen Sinne, weil in ihr tatsächlich alles (!) von Hand (*lat.: «manus»*) gefertigt wird (*lat.: «facere» = machen*). Und weil die junge Unternehmerin, die diese Manufaktur betreibt, bei ihrer Arbeit hohes handwerkliches Können an den Tag legt, genießt das Ergebnis ihrer Arbeit in den Opernhäusern, Theaterwerkstätten, Museen und Modeschulen Deutschlands und der Schweiz einen exzellenten Ruf.

Wie das?

Weil sie die einzige Schneiderbüstenmanufaktur der Schweiz ist – und mit der allseits geschätzten «Swissness»

jene Torsi herstellt (*d. i. die ungewohnte Mehrzahl von «Torso»*), ohne die kein Couturier oder Schneidermeister auskommt. Denn erst an der Büste lässt sich erkennen, wie der Stoff eines gezeichneten Entwurfs tatsächlich «am Körper» fällt. Oder ob der Ärmel richtig eingesetzt ist und das Futter kein Eigenleben entwickelt und im Stoff des Gewandes Falten erzeugt.

Schneiderbüsten sind idealisierten Körpern nachgebildet, denen jedes auf Mass gefertigte Kleidungsstück als Erstes angelegt wird, ehe es zur Anprobe an den Leib des Kunden respektive der Kundin gelangt. Diese Büsten sind also bei der Realisierung der hohen Schule des Schneiderhandwerks unerlässlich.

## Die Manufaktur

Was macht die hohe Qualität ihrer Büsten aus?

«Das hat ganz entscheidend mit dem Kern zu tun», sagt Jenny Curtins, die Inhaberin der Manufaktur, mit einem nachsichtigen, aber freundlichen Lächeln zu dem der Schneiderei unkundigen Berichterstatter. «Des Pudels

Kern ... nein, ... der Puppe Kern ist nämlich bei uns aus einem speziell gefertigten Pappmaché von Hand geformt. Es handelt sich also nicht um eine Plastikform aus der Massenfertigung chinesischer Prägung, sondern um einen schweren – und damit stabilen – Korpus, in dessen innerem Kern Stecknadeln bestens halten. Und das ist für Schneider, Couturiers oder Gewandmeister sehr wichtig.

Um diesen Kern zu formen, werden von mir Pappen feucht gemacht und an den Rändern so eingerissen, dass sich die Streifen in die Rundungen und Beugen der Standardformen einschmiegen und deren Gestalt annehmen. Vorder- und Rückseite werden jeweils einzeln geformt und anschliessend zusammengesetzt.

Danach wird seine Oberfläche geschmirgelt und geglättet, ehe dann ein Leinenüberzug zugeschnitten und genäht wird. Auch bei diesem Arbeitsschritt werden vordere und hintere Hälfte des Überzugs separat angefertigt. Dann wird der Paptorso mit einem gut zwei Zentimeter dicken Vlies bedeckt, über das der Leinenüberzug gezogen und mit feinen Stichen straff zusammengenäht wird. Auf diese Weise erhält die Büste nicht nur ihre `menschliche´ Form, sondern auch dessen körperähnliche Elastizität.»

Als letzter Schritt schliesst eine gerundete Holzplatte die hohle Büste am unteren Ende ab und ein im Muotatal gedrehter Halsverschluss verschliesst den Torso am oberen Ende. Damit ist die Büste fertig.

Jenny Curtins Büsten sind nicht eine Art `stumme Diener´, auf der man(n) oder frau am Abend die Kleidung «hängt», sondern ein funktionales Werkzeug für Profis.

Gute acht Stunden – auf mehrere Tage verteilt – muss die junge Büstenmacherin für jedes Exemplar aufwenden. Aber das schafft sie aufgrund ihrer nunmehr fünfjährigen Erfahrung mit sicheren Handgriffen zügig und konzentriert.

Allerdings fragt sich der aufmerksame Beobachter, wie sie in diesen eigentlich kurzen fünf Jahren eine weit über die Schweiz hinausgehende Reputation erwerben konnte? Des Rätsels Lösung liegt im Begriff «Traditionsbetrieb». Denn ihre Schneiderbüsten, die unter dem Namen «Zimmermann-Büsten» bekannt sind, gibt es seit 1937. Da hatte nämlich ein gewisser Ernst Zimmermann in Zürich die Formen für die Pappmaché-Kerne erstanden und bis 1987 jene Schneiderbüsten als Erster gefertigt. Dann übernahm Marianne Burch die Manufaktur, die sie 35 Jahre im Fänn bei Küssnacht führte, ehe sie die Herstellung im Jahr 2019 an Jenny Curtins übergab. Sie ist deshalb nun die dritte Generation in dieser 85-jährigen Firmengeschichte. Und weil die «Zimmermann-Büsten» auch weiterhin in feinsten Handarbeit entstehen, ist sowohl ihr Ruf als auch die Nachfrage danach ungebrochen.

## Auch Filmstudios gehören zu ihren Kunden

Unlängst belieferte Jenny Curtins ein Filmstudio gar im fernen Prag für die Produktion einer TV-Serie namens „Wheel of Time“, in der es – wie der Name erahnen lässt – um Zeitreisen und Kostüme aus verschiedenen Epochen geht. Und weil die junge Jenny Curtins, die trotz des Bündner Nachnamens übrigens auf dem Mostelberg aufgewachsen ist, auch Theaterschneiderin ist, weiss sie um die speziellen Anforderungen an Schneiderbüsten für Kleidungsstücke aus verschiedenen Jahrhunderten.

Deswegen hat sie auch drei grundsätzlich unterschiedliche Formen-gruppen auf Lager: Die Büsten der



STYLING: JESSICA BROWN

# Ma-Chic



ZIMMERMANN BÜSTEN

100% KANARISCHES SAFF

100%

6003 AUSSNACHT

TEL. 041 4532012

Serie «Jubiläum» haben breite Schultern und sind sehr gut für Pelzmäntel, Jacken und historische Umhänge geeignet; «Ma-Chic»-Büsten sind klassisch geschnitten und werden ihrer Erfahrung nach gerne von Schneiderschulen geordert; und die «Lady 007» – die nichts mit James Bond zu tun hat, obwohl sie über mehr Oberweite verfügt als die anderen Modelle – geht eher an Couturiers.

Und all das – natürlich – in verschiedenen Konfektionsgrößen, wobei sie auch noch Büsten für Herrenschneider in ihrem Repertoire hat.



## Massanfertigungen

**Hier finden Sie Näheres zu JENNY CURTINS BÜSTEN-MANUFAKTUR UND SCHNEIDEREI:**

[www.buesten.ch](http://www.buesten.ch)

Gibt es eigentlich auch die Möglichkeit, eine Büste nach den individuellen Massen einer Kundin herzustellen? Oder müsste sie sich dazu erst – wie bei einem Beinbruch – am ganzen Körper mit feuchten Gipsbinden einwickeln lassen, die – wenn sie angetrocknet sind – aufgefräst und danach zu einem Masstorso zusammengesetzt werden?

«Nein», lacht die junge Schneiderin vergnügt, «das geht heute viel einfacher. Ich habe mir einen Drei-D-Scanner angeschafft. Damit scanne ich den Bereich, den die Büste abdecken soll – also zum Beispiel vom Kinn bis zum Po. Mein Freund Lukas ist sehr technikaffin und kann aus diesen Daten eine CAD-Datei herstellen, die als elektronische Basis für die Herstellung des Masstorsos dient. So entsteht der Kern der Büste genau nach der Körperform der Kundin – oder des Kunden –, den ich dann – wie die anderen Büsten – mit einer speziellen Kartonschicht, Vlies und Leinenüberzug abschliessend vollende.»

Wie ist sie eigentlich zu dieser für eine junge Frau eher ungewöhnlichen Arbeit gekommen?

«Ich habe als Schülerin mehrere Schnupperlehren gemacht und bei der Schneiderei gemerkt, dass mir das sehr liegt. Ich fand es schon damals reizvoll, aus einem flachen Stück Stoff eine dreidimensionale Hülle zu erschaffen. Und weil ich es schätze, dass ich am Ende des Tages sehe, was ich am Tag geschaffen habe, bin ich Schneiderin geworden und mache nun beides: Schneidern und Büsten.»

Gehen Sie doch mal bei ihr vorbei. Auch wenn Sie keine Büste brauchen, massgefertigte Kleidung strahlt definitiv mehr Persönlichkeit aus als Mehrschlecht-als-recht-Sitzendes von der Stange. Zumal Jenny Curtins auch Änderungen vornimmt – mit einem Händchen für einen gewissen Chic. 🍷



*«Unter Alten» blickt man auf den «Chli Aubrig»  
FOTO: Stefan Zürrer*





47° 06' 43.6" N 8° 51' 46.6" O



# SIE WEISS, WAS DER MARKT WILL

## *Einsiedeln*

ANNALISE BÜHLER HAT  
2017 DEN WOCHENMARKT  
AM SAGENPLATZ IN  
EINSIEDELN BEGRÜNDET

von *Andreas Lukoschik*

Die Idee dazu hatte sie schon lange gehabt. «Das war so um das Jahr 2000», erzählt sie bei unserem Gespräch und schaut durch ihre feine Hornbrille mit verschmitztem Blick. «Ich war gerade neu in Einsiedeln und habe mich gefragt, warum es denn in diesem herrlich-schönen Fleckchen keinen Platz gab, wo ich Frisches vom Bauern kaufen kann. Es gab zwar einen Fischhändler. Aber genau so wie eine Schwalbe noch keinen Sommer macht, ist *ein* Stand noch kein Markt. Also habe ich mich auf meine Wurzeln besonnen. Die liegen nämlich im tiefen Emmental, wo mein Vater Käsemeister war und ich mich

gegen meine drei Brüder schon früh durchzusetzen gelernt hatte. Oder anders ausgedrückt: Ich habe einen sehr harten Kopf.»

Und der machte sich an die Arbeit.

«Ich sprach mit einigen Bauern aus der Umgebung. Fand einen Beck, der mitmachen wollte, und sprach mit vielen Einsiedlern, die alle die Idee gut fanden. Dann fasste ich mir ein Herz und ging zu Urs Trachsel vom Dorfmarketing. Ihm gefiel die Idee genau so, doch wurde schnell klar, dass wir für die Realisierung Geld





brauchen würden. Wir wollten nämlich schöne Stände haben, die wir aber erst bauen mussten. Ausserdem wollte der Bezirk Geld für die Platzmiete. Was also tun?»

Hier macht sie eine Pause und nimmt einen Schluck des herrlich klaren Einsiedler Leitungswassers.

«Kennen Sie den Spruch `Wenn Du glaubst, es geht nicht mehr, kommt von irgendwo ein Lichtlein her´? Dieses Lichtlein war Edgar Kälin, der bei einem Wettbewerb zur Verschönerung des Dorfes einen Geldbetrag von der Schwyzer Kantonalbank zugesprochen bekommen hatte. Aus verschiedenen Gründen konnte sein Vorschlag aber nicht umgesetzt werden und so entschied er, dass das gesprochene Geld für den Bau der Stände eingesetzt werden solle. Und so geschah es.»

Othmar Birchler übernahm als Zimmermann die Holzbauarbeiten und Sattler Leo Schueler fertigte das Dach aus Markisenstoff.

«So ein Stand ist gar nicht so leicht gebaut, weil er ja mobil sein muss, damit er an den Markttagen leicht aufgebaut – und danach wieder versorgt werden kann. Aber irgendwann waren sie fertig und die ersten 5 Stände konnten aufgebaut werden. Damit war der Anfang geschafft.»

Vor dem ersten Markttag durften sie und ihre Mitstreiter einen Stand im `Tulipan´ aufbauen, so dass alle Besucher sehen konnten, was da bald auf dem Sagenplatz stattfinden würde.

«Und dann ging es im April 2017 los. Seitdem hat er sich etabliert – unser Markt. Immer von Mitte April bis Ende Oktober lebt an jedem Freitag der kleine, gemütliche Sagenplatz mit unserem Wochenmarkt auf.»

An 16 Ständen gibt's Bioware vom Bauern – von Brunni bis Schwyz. Biokräuter zum Kochen hat's da aus der Stiftung Bühl in Wädenswil. Ja, sogar tunesische Spezialitäten finden sich neben selbstgemachten Kräutkerzen.









tens ist es ein soziales Projekt. Denn die Stände werden von Menschen auf- und abgebaut, die bei uns Asyl gefunden haben und sich damit ein Zubrot verdienen. Und siebentens bekommen die Einsiedler Schulen einen Stand gratis. So können sie verkaufen, was sie wollen, um ihre Klassenkassen aufzufüllen, aus denen sie später ihre Klassenfahrten bezahlen. Eine durchaus erwünschte Nebenwirkung dabei ist: Sie lernen schon in jungen Jahren, wie sie sich ihr eigenes Geld verdienen können, statt es von ihren Eltern einfach nur einzufordern.»

Wie erklärt sich Annalise Bühler den Erfolg ihres Marktes?

«Zuallererst weil es ein Begegnungsort im Dorf ist, wo es sich gemütlich einkaufen lässt, ohne ständig von Dudelmusik berieselt zu werden. Zweitens ist der Markt nicht eine künstliche Konsumwelt, sondern realer Bestandteil unseres Miteinanders im Dorf. Drittens kann hier ein Biobauer auch krumme Rüebli verkaufen, die ihm Migros oder Coop niemals durchgehen liessen. Viertens ist es wirtschaftlich sinnvoll, auf dem Markt einzukaufen – und seine Waren anzubieten. Fünftens ist man dabei an der frischen Luft, was gerade im Sommer wunderschön ist. Sechs-

Wenn unsere Leser bei sich im Ort auch einen Markt ins Leben rufen wollen, können sie sich an Annalise Bühler wenden, um aus ihren Erfahrungen zu lernen?

«Ja klar. Wobei ich schon an dieser Stelle sagen kann: Als Erstes sollten sie einen Verein gründen, aus dem der ganze Entstehungsprozess gesteuert wird. Ich bin es damals zwar allein angegangen, hätte es aber niemals ohne die anderen wunderbaren Einsiedler geschafft. Inzwischen haben übrigens auch wir einen Verein gegründet, weil es damit leichter geht.»

Und dann sagt sie lachend: «Aber so ist das mit dem harten Kopf: Manchmal stösst er öfter an als nötig.» 🙄





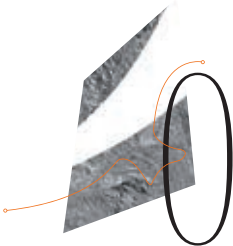
# «WEG UND ZIEL-TEILEN»

Warum hat sie sich für diese Aufgabe entschieden?

## *Einsiedeln*

... IST DIE DEVISE VON  
CHRISTINE MEIER  
ZÜRCHER – NICHT NUR  
BEIM BERGSTEIGEN

von *Andreas Lukoschik*



bwohl genau das – nämlich das Bergsteigen – seit einiger Zeit bei ihr mehr ist als eine begeisterte Freizeitbeschäftigung in Gottes herrlicher Natur. Bergsteigen ist seit ein paar Monaten auch ein prominentes «Indoor-Thema» bei ihr geworden. Denn seit November '21 ist Christine Meier Zürcher die erste Präsidentin der «SAC Sektion Einsiedeln».

«'Aufgabe' hört sich so nach 'aufgeben' an», sagt sie schlagfertig. «Ich nenne es eher 'Ehrenamt'. Ich betrachte es nämlich nicht als ein kurzfristiges Engagement wie ein 'Projekt'.

Ich bin vor vierzehn Jahren als Bauerntochter aus dem St. Gallischen hierhergekommen, wurde im SAC Einsiedeln sehr herzlich aufgenommen und habe mich in diesem Kreis immer sehr aufgehoben gefühlt. Deswegen wollte ich eines Tages dieser Gemeinschaft etwas zurückgeben. Im November bot sich diese Chance, die ich deshalb ergriffen habe.»

Was macht eine Präsidentin anders als ein Präsident?

«Das weiss ich nicht, weil ich noch nie Präsident war», antwortet sie vernünftig und lacht dabei.

«Aber ich sehe gewisse Ähnlichkeiten mit meinem Beruf im Zürcher Unispital.» (*Wo sie sich tagtäglich den Herausforderungen stellt, die Leitung des 150-köpfigen Teams aus Ergo- und Physiotherapeuten zu meistern.*)








**O S O R N O**

**2 6 5 2**



«Beide Teams funktionieren mit einer sehr flachen Hierarchie, in denen Experten und Expertinnen für die jeweiligen Bereiche verantwortlich sind. So ist zum Beispiel in der SAC Sektion Einsiedeln Othmar Birchler unser Rettungschef, Hubert Späni Tourenchef, Benjamin Müller für die Junioren zuständig und Elsbeth Kuriger Umweltbeauftragte – um nur einige zu nennen. Sie sind diejenigen, die sich in ihren Bereichen bestens auskennen. Da muss ich nicht `von oben´ dreinreden. Ich betrachte mich

eher als eine, die den Vorstand als Ganzes zusammenhält und das nötige Umfeld schafft, damit jeder seinen Job optimal machen kann. Dabei ist mir wichtig, aufmerksam zu sein und Entwicklungen zu initiieren. Ausserdem wird von mir zu Recht erwartet, den Club nach aussen zu vertreten.

Ich will Ihnen ein Beispiel nennen, was ich meine.

Franziska Schönbächler aus unserem Club verbindet das moderne Wettkampfklettern mit dem klassischen Bergsteigen in der Kunst des Eiskletterns. Ich nenne das so, weil es sehr viel Talent, Können und Willen erfordert. Ende Januar hatte sie sich zu der diesjährigen Weltmeisterschaft im Eisklettern in Saas Fee angemeldet und hat – sensationellerweise – den dritten Platz errungen. Eisklettern ist zwar eine Randsportart, die nur wenige kennen, aber es war eine Weltmeisterschaft! Also ein Wettbewerb, bei dem sich die Besten aus der ganzen Welt gemessen haben. Und da die Drittbeste zu sein, ist ein Riesenerfolg. Jeder Skifahrer bekommt für eine solche Leistung einen Riesenevent gesponsort. Und zwar nicht, weil diese Leistung mehr wert wäre als Franziskas Erfolg, sondern nur weil die Rennen in den Medien präsent – und die Akteure dadurch bekannter sind!

Deshalb wollte ich dafür Sorge tragen, dass wir Franziskas Erfolg unseren Möglichkeiten entsprechend mehr würdigen als durch eine Glückwunsch-Mail oder so. Also habe ich eine Woche lang an einem Fest gearbeitet. Ich habe mit dem Bezirksrat gesprochen, mit dem Schulabwart, den Paracelsuspark vorbereitet, ihre Familie eingebunden – und am Ende hatten wir einen richtig tollen Empfang für sie (*inklusive `Einsiedler Anzeiger´*), in dem wir sie gefeiert haben und ihr den Respekt erweisen konnten, den diese aussergewöhnliche Leistung verdient.

So etwas reizt mich an meiner neuen Aufgabe: Einer solchen Leistung ein Gesicht zu geben. Denn das schafft Identifikation und gibt der Freude Raum, jedem das zu erweisen, wonach die ganze Welt hungert – Wertschätzung und Respekt. Dabei



MIDDAGS  
TINDEN

1569

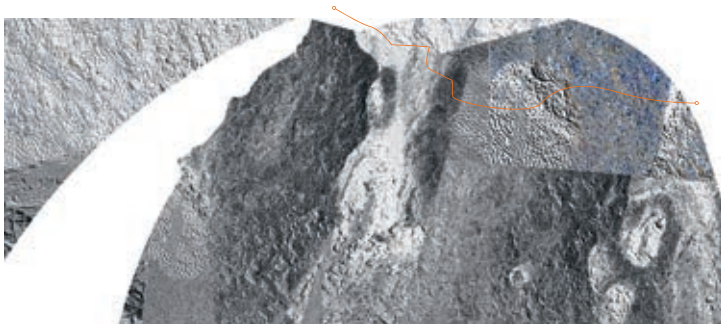
4206



ALPHUBEL



fokussiere ich mich gar nicht so sehr auf das Thema `Leistung`. Es gibt zahlreiche Menschen, die dem nicht entsprechen können und daran leiden. Ich bin im Gesundheitswesen tätig und habe lange mit Menschen mit Beeinträchtigungen gearbeitet. Als Fundament unserer Gesellschaft wünsche ich mir Partnerschaftlichkeit und Fürsorge - und Rahmenbedingungen, in denen die Menschen ihr Bestes geben können und wollen. Deshalb betrachte ich es als eine meiner Aufgaben als Präsidentin vom SAC Einsiedeln, andere leuchten zu lassen.»



## Alle Viertausender der Schweiz

Herausforderungen annehmen und die Freude darüber, wenn sie gemeistert sind, sind Christine Meier Zürcher mehr als vertraut. Hat sie doch alle Viertausender der Schweiz erklommen – immerhin 48 an der Zahl. Ja, sie hat sogar den Muztagh Ata («Vater der Eisberge») an der chinesisch-pakistanischen Grenze mit seinen 7546 m geschafft. Er gilt als der dritthöchste Berg im Pamir-Gebirge und ist aufgrund seiner Höhe als konditionell sehr fordernd eingestuft.

Wer annimmt, dass solche Gipfelerlebnisse die Ausnahme bei ihr sind, muss sich nur in ihrem Wohnzimmer umschauen. Nicht nur, dass von dort die Mythen klar zu sehen sind. Es finden sich dort auch Fotos von eisbedeckten Bergen, die sie zusammen mit ihrem Mann Franz Zürcher, der Bergführer ist, in Chile erklommen hat.

«Draussen zu sein, ist mir sehr wichtig», sagt sie dazu. «Da lasse ich die Themen und Verpflichtungen des Alltags zurück und genieße es, mich zu bewegen, Luft um den Kopf zu haben und für die Seele Kraft zu tanken. Dazu gehört auch, beim Wandern die Selbstwirksamkeit zu spüren. Ich brauche nur auf den zurückgelegten Weg zu schauen und mir zu vergegenwärtigen, was ich bis hierher schon geschafft habe. Gleichzeitig behalte ich die Herausforderung im Auge – in Form des vor mir liegenden Gipfels. Und ich spüre die Energie in mir, dieses Ziel erreichen zu können.

Vielleicht ist an diesen Worten zu erkennen: Ich bin keine Alleingängerin, sondern liebe es, zusammen mit anderen unterwegs zu sein. Dieses Miteinander-den-Weg-und-das-Ziel-zu-teilen ist für mich das Wahrhaftige und Schöne am Bergsteigen und Wandern. Und deshalb möchte ich genau das in meinem Amt als Präsidentin der SAC Sektion Einsiedeln zurückgeben.» 🇨🇭

📄 Mehr zu CHRISTINE MEIER ZÜRCHER'S SAC EINSIEDELN finden Sie hier:

[www.sac-einsiedeln.ch](http://www.sac-einsiedeln.ch)



7  
5  
4  
6



MUZTAGH  
ATA



# «DIE FEIER»

THEATERSTÜCK IN  
EINEM AKT

von Zeno Schneider





ZEIT:  
GEGENWART

ORT DER HANDLUNG:  
EIN STILSICHER  
GESCHMÜCKTER  
FESTSAAL

PERSONEN:  
420 FESTLICH  
GEKLEIDETE GÄSTE  
IN SPÜRBARER  
FESTLAUNE  
(INKL. EMSIGES  
SERVICEPERSONAL)  
1 FESTREDNER  
1 CHEFREDAKTOR

V o r h a n g

*Auf der Bühne eine dichte Menge heiter gestimmter Festgäste, zwischen denen freundliches Servicepersonal schäumende Getränke serviert und leckere Häppchen anbietet.*

*Im Hintergrund beschwingte (zeitgenössische) Unterhaltungsmusik*

*Stimmengewirr:*

Ach, Sie sind auch...doch sehr gern gekomm...irklich nicht erwa...also gestern noch hat er mi... ist sie unterdessen weggez...wie doch die Zeit läu... unglaublich aber wa... *(dazwischen wiederholt frohes Gelächter)*...vielleicht kann sie bal...eine riesige Freu...aber ganz gena...kaum zu glau...schon wieder zehn Ja...ja das habe ich mir auch ge ...aublich...

*Der Festredner klingelt mit zwei leeren Gläsern.*

*Das Stimmengewirr verebbt.*

*Der Festredner stellt sich vor das Mikrofon, hebt dankbar lächelnd seine Hände.*

*Stille im Saal*

*Es spricht der Festredner  
(feierlich, aber heiter)*

Liebes Y MAG!

Ich mag Dich.

Und das nicht erst heute, an Deinem zehnten Geburtstag. Und es fällt mir sehr leicht, Dich zu mögen. Du bist in vielerlei Hinsicht doch eine ganz besondere Ausnahme von den üblichen Regeln. Ein eigentlicher Sonderfall. Seit der ersten Ausgabe vor zehn Jahren ein besonders auffälliger Sonderfall.

Jedenfalls habe ich zuvor noch nie ein derart durchdachtes, vergleichbar gestaltetes Magazin gesehen, obwohl ich schon sieben Mal länger da bin als Du. Und ganz bestimmt noch keines, welches sich so sorgfältig und eingehend mit dem Kanton Schwyz befasst. Mit seiner Kultur, seinem Brauchtum, seiner Wirtschaft und vor allem und hauptsächlich mit seinen Menschen: Schwyzerinnen und Schwyzer der verschiedensten Berufungen, welche hier oder in fernen Ländern etwas Besonderes denken, leisten, unternehmen oder fördern und damit unsere Region und ihre Eigenheiten charakterisieren und auszeichnen. Ihnen gehören Dein ganzes Interesse und der grösste Raum. Du bringst sie uns in Text und Bild nahe und lässt sie zu ihrem eigenen Wort kommen. Du vermeidest dabei konsequent jegliche Ideologie und enthältst Dich jeder politischen Meinung, Absicht oder Gesinnung. Dabei ist stets grosse Wertschätzung spürbar gegenüber den Menschen, ihren Gedanken, Bemühungen und Leistungen. In den bisher über vierzig Ausgaben hast Du uns bereits über vierhundert Mitbürger:innen in sehr persönlichen und unterhaltsamen Portraits vorgestellt. Dies immer wieder mit einer wohlthuenden Prise Humor



und der zum Verständnis nötigen Genauigkeit. Im Vordergrund stehen für Dich anregende Impulse durch Gedanken, Ansichten und Überlegungen. Glaubenssätze und missionarische Ansprüche hast Du nicht nötig. Du zeigst, dass selbst Denken schlaue macht und selbstbewusstes Handeln tragende Erfahrung schafft. Das sichtbar zu machen ist Deine grundsätzliche Absicht. Dir gefällt Eigenwilligkeit im besten Sinn des Wortes: Dem eigenen Willen zu folgen und sich mit Umsicht und Rücksicht für seine Idee und Absicht einzusetzen. Dabei verschweigst Du nicht, dass nicht jeder Weg zum Ziel führt. Schwierigkeiten, Fehlschläge und Verluste sind nicht zu vermeiden, sind aber nicht selten die beste Motivation auf neuen Pfaden ans Ziel zu gelangen.

Deine Arbeit macht Mut, dem Alltag mit Vertrauen zu begegnen und dem möglichen Negativen das möglichst Positive gegenüberzustellen. Deine grundsätzliche Zuversicht ist Prinzip, nicht bloss zweitbeste Strategie.

Ganz besonders gefällt mir auch Dein Gewand: Dein samtweicher Bild-Umschlag, der gleichzeitig dem Auge und der Hand schmeichelt. Dein graphischer Auftritt, der jede Ausgabe mit einer höchst kreativen Formensprache konsequent durchgestaltet und stilsicher zur Augenweide macht. Deine prächtigen Fotografien aus den verschiedenen Regionen unseres Kantons und Deine





ILLUSTRATION: Florian Fischer

künstlerisch gestalteten Portraits. Hilfreich auch Dein lehrreiches «Kantonesisch», womit Auswärtigen und Einheimischen sprachliche Eigenheiten und Perlen des regionalen Wortschatzes erklärt und verständlich gemacht werden. Du bist für mich damit nicht nur ein Magazin, sondern auch ein vergnügliches Lese- und Bilderbuch, welches ich entsprechend sorgfältig behandle.

Ich meine zu spüren, dass Du das unterdessen auch weisst. Denn seit ich Dich kenne, hast Du nicht nachgelassen, Dich anregend, wertschätzend und dem Ziel verpflichtet dem Positiven zu widmen und dafür treffsicher stets die beste Form zu suchen. Kein Wunder, dass dies auch der internationalen Fachwelt aufgefallen ist: Dir wurden in den vergangenen zehn Jahren bereits dreizehn begehrte, teils internationale Auszeichnungen zugesprochen. Das schafft auf diesem weiten Parkett nur ein sehr aussergewöhnliches Magazin. Höchstens eines wie Du. Es versteht sich von selbst, dass Konstanz und Erfolg ein hoch motiviertes Redaktions- und Gestaltungsteam voraussetzen. Dessen Engagement garantiert ein erfolgreiches Konzept und ein konsequent hochstehendes Erscheinungsbild. Jede Ausgabe wirkt trotz ihrer inhaltlichen Vielfalt wie aus einem Guss, vermittelt als stilsichere Komposition ansteckende Freude am gestaltenden Prozess und schenkt gleichsam nebenbei neue, kreative Impulse.

Deinen Geburtstag sollen unsere guten Wünsche begleiten:

Wir wünschen Dir weiterhin viel Motivation, Tatkraft und Ausdauer bei der Aufgabe, unseren Kanton, seine Kultur und seine Menschen sichtbar zu machen und uns nahe zu bringen.

Wir wünschen Dir auch künftig die Förderung und die nötige Unterstützung der beteiligten Stellen, damit Du weiterhin unabhängig und frei von Werbung, Steuergeldern oder Politik erscheinen kannst.

Wir wünschen uns, dass Du immer wieder Fenster öffnest und uns allen einen weiten Blick freigibst auf unsere schöne Region, in der wir gern daheim sind.

Liebes Y MAG, – alles Gute zum Geburtstag!

*Der Redner gratuliert dem Chefredaktor mit einem warmen Händedruck.*

*Dieser bedankt sich sichtlich gerührt und mit leicht erhobenen Händen bei der begeistert applaudierenden Festgemeinde.*

*Alle erheben ihr Glas.*

*Aufwallend fröhliches Stimmengewirr:*

Prost....Zum Woh...Also wirklic...Sehr gut...hätte man noch...einmal meh....rr...ausgezei...prosit,-sehr zum Wo...Wo er Recht hat, hat er...grossarti...genau...also ich hätte das auch... ja doch...schön gesagt...Prost...

*Langsam schwindet das Bühnenlicht, die ineinander verwobenen Stimmen werden leiser und als sie schliesslich ganz verstummen, herrscht feierliches Dunkel.*

Rascher Vorhang



# 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

### 8806 BÄCH

FRÖHLICH ARCHITEKTUR AG  
Sonnenweg 8

### 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

### 8840 HURDEN

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI  
Hurdnerstrasse 137

### 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

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  
Glernerstrasse 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 13

GASTHAUS PLUSPUNKT  
Rosengartenstrasse 23

HOTELS SCHMID UND ALFA  
Axenstrasse 5

IMPORT OPTIK BRUNNEN AG  
Bahnhofstrasse 13

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF  
Waldstätterquai 6

SEEKLINIK BRUNNEN AG  
Gersauerstrasse 8

SWISS KNIFE VALLEY AG  
Bahnhofstrasse 3

**6442 GERSAU**

GERSAU TOURISMUS  
Seestrasse 27

ORTSMUSEUM  
Altes Rathaus

**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

KÜSSNACHTER  
DORFKÄSEREI  
Grepperstrasse 57

**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

**6417 SATTEL**

GARAGE KRYENBÜHL  
Ägeristrasse 21

**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

*unseren Haupt- und Co-Sponsoren  
herzlich für Ihre Unterstützung.*

## HAUPTSPONSOREN

---



**Mattig-Suter und  
Partner Schwyz** Treuhand- und  
Revisionsgesellschaft

**SWISSLOS**



**VICTORINOX**

## CO-SPONSOREN

---



---

**HAUPTSPONSOREN** CONVISA AG · *Unternehmens-, Steuer- und Rechtsberatung · Schwyz, Pfäffikon, Altdorf* | TREUHAND- UND REVISIONSGESELLSCHAFT MATTIG-SUTER UND PARTNER · *Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung · 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* | 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*



*the  
region  
of*