



Schwyz

Y

N° 47

**'DENKEN' HEISST,
MIT DEN MANCH-
MAL UNERKLÄR-
LICHEN GRAU-
TÖNEN ZURECHT-
ZUKOMMEN UND
DIE UNGEWISSHEIT
AUSZUHALTEN,
AUF VIELES NICHT
GLEICH DIE
LÖSUNG ZU *HABEN.***

von
MARC VON MOOS
(s.S. 68)

WINTER
2023

Schweyz

Y MAG

Nº 47

TITELBILD:
46° 59' 36.1" N
8° 36' 18.5" O

... e la nave va ...

FOTO: Stefan Zürner



46° 58' 06.0" N
8° 39' 16.1" O
Verschneite Alphütte
auf dem Stoos
FOTO: Stefan Zürrer

LIEBE LESERIN, WERTER LESER,

D

er Winter naht und damit die Hoffnung auf schneereiche Pisten.

Damit die jeden Tag ideal für die Bretter sind, die für viele die Winterwelt bedeuten, gibt es Männer wie Toni Lüönd und seine Kollegen, die mit ihren Bullys die Pisten modellieren. Wir haben ihn bei einer nächtlichen Fahrt auf dem Stoos begleitet.



Andreas Lukoschik

Bereits eine feste Grösse in der weltweiten Kunstszene ist Christina Zurfluh, die aus Goldau stammt, in Wien lebt und Schicht um Schicht ihre begehrten Bildwelten erschafft.

Nicht gerade begleitet aber intensiv zugehört haben wir Tamara Ulrich, die allein (!) von Kanada nach Mexico unterwegs war: 4266 km zu Fuss!

Ganz anders aussergewöhnlich ist Ralf Suters Leistung, den Gen-Pool der Muota-Forelle mit seiner geradezu vorbildlichen Forellenzucht zu retten und das Areal durch seinen Muotapark zu renaturieren. All das weitgehend mit eigenen Mitteln.

Natürlich kommt auch die Kultur in dieser Ausgabe nicht zu kurz. So erzählt uns Marc von Moos, Deutschlehrer und Präsident der Thomas-Mann-Gesellschaft Zürich, was Thomas Mann, Meinrad Inglin und die Lust an der Neugier miteinander zu tun haben.

Ausserdem richten wir unser Augenmerk auf die diesjährige Kulturpreisträgerin Kings Elliott alias Anja Gmür, die internationale Erfolge feiert.

Apropos Habsburg-Metropole Wien: Y MAG Autor Michael van Orsouw hat mit seinem Buch «Sisi und die Schweiz» für viel Furore in den Medien gesorgt. Für uns schreibt er, was Sisi mit dem Kanton Schwyz am kaiserlichen Hut hatte.

Und dann gibt es natürlich wieder Marcel Huwylers Kolumne, in der er sich dieses Mal Gedanken über einen Blackout im Kanton macht, während sich unser anonymer Beobachter an einer Talstation umschaut. Ahnen Sie an welcher?

Und Dominik Flammer beginnt mit seinen Gedanken zur Geschichte des kulinarischen Erbes unseres Kantons, die er in den nächsten Ausgaben fortsetzen wird.

Zu all dem wünschen wir – wie immer – «angenehme Lektüre». 🍷

INHALT

SCHWYZ

- 10 **Die Pistenmodellierer**
Toni Lüönd und sein Pisten-Bully
auf dem Stoos
- 16 **Der bemerkenswert
konsequente Natur-
Freund**
Ralf Suter und sein Muota-Park
- 22 **Der Grosse Blackout
in Schwyz**
Die Kolumne von Marcel
Huwyler
- 26 **Schicht auf Schicht**
... lässt Christina Zurfluh
ihre ganz besonderen Bilder
entstehen
- 34 **ÄCHT SCHWYZ oder das
kulinarische Erbe des
Kantons**
Dominik Flammer über das,
was uns schmeckt

EINSIEDELN

- 42 **Sisi und der Kanton
Schwyz**
Adels-Experte Michael van
Orsouw über die Kaiserin
und die Schwestern des
Klosters Trachslau

MARCH

- 48 **Sensibilität ist
ihre Superkraft**
Kings Elliott alias Anja Gmür
erhält den Kulturpreis des
Kantons

- 52 **Chiene, chlöne, chifle**
Kantonesisch

- 54 **Irgendwo im Kanton
Schwyz**
Feine Beobachtungen in der Zeit

KÜSSNACHT

- 44 **Zu Fuss von Kanada
nach Mexico**
Tamara Ulrich hat 4266 Kilo-
meter und 120'000 Höhen-
meter zurückgelegt

- 52 **«Mein Ziel ist es,
Neugier zu wecken!»**
So Marc von Moos, Deutsch-
lehrer und Präsident der
Thomas Mann Gesellschaft

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.



Die Erstellung wurde
unterstützt von

SWISSLOS

IMP RES SUM

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:
Toni Lüönd, Ralf Suter, Marcel Huwyler, Christina
Zurfluh, Dominik Flammer, Dr. Michael van Orsouw,

Anja Gmür, Rachele de Caro, Anonymus, Tamara Ulrich,
Christine Zwygart, Marc von Moos, Gaby Batlogg, Nik
Oswald, Elvira Jäger, Andreas Luig und Franz-Xaver Risi

SCHLUSSREDAKTION: Dr. Hugo Beck

FOTOS: Stefan Zürrer

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

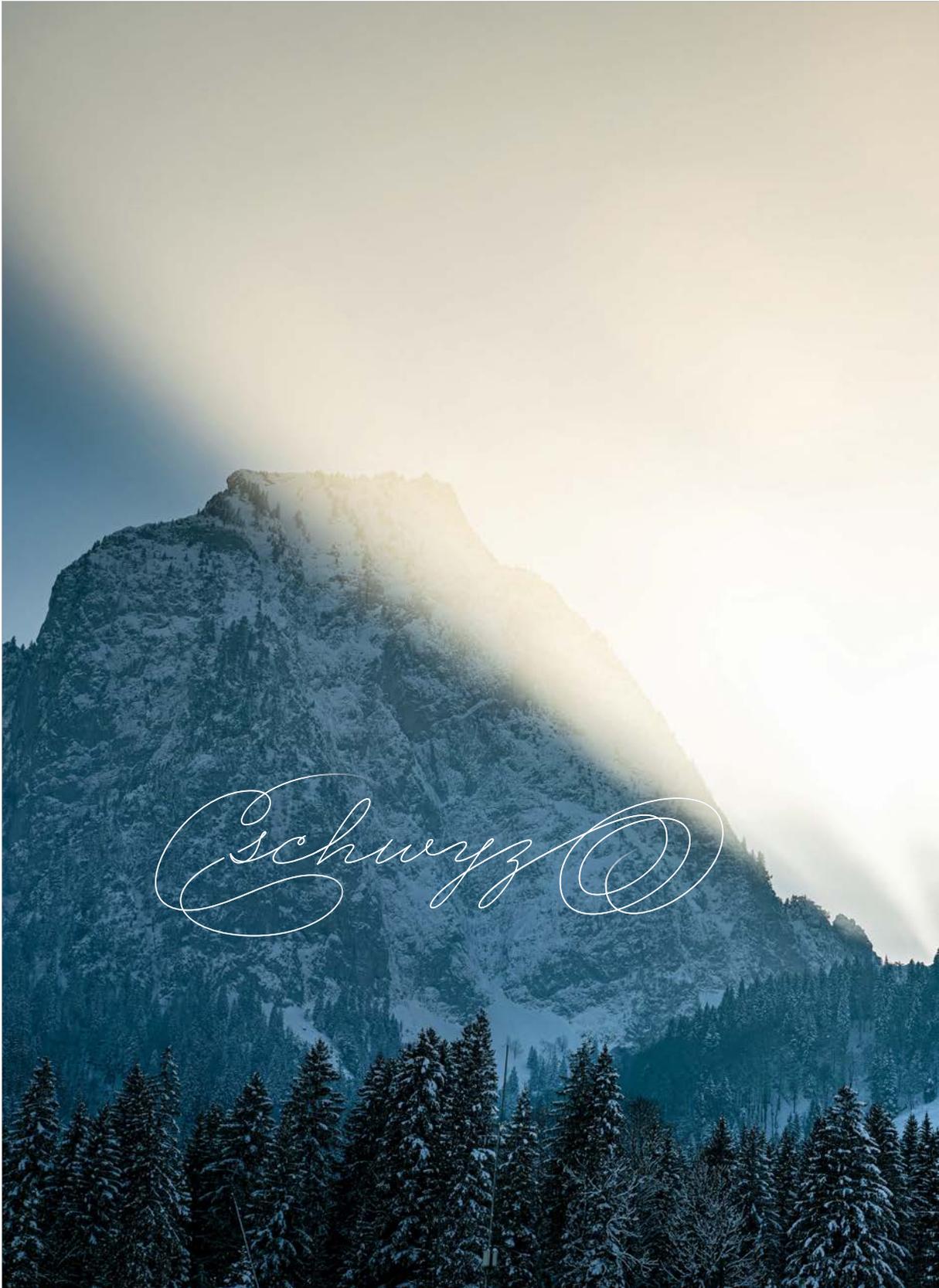
LITHO: Sophia Plazotta, PX5 München GmbH

ANSCHRIFT DER REDAKTION:
Y MAG, Feldli, 6430 Schwyz

DRUCK: Gutenberg Druck AG, Lachen



47° 4' 6" N
8° 27' 53.634" O
Stille Winterpracht auf
der Seebodenalp
FOTO: Stefan Zürrer



Eschweyz

*Spektakuläre letzte Strahlen am Grossen Mythen vorbei gen Brunnli
FOTO: Stefan Zürrer*



47° 02' 35.166" N 8° 42' 12.39" O



DIE PISTEN- MODELLIERER

Stross

SOBALD DIE SONNE UNTERGEHT,
HOLEN TONI LÜÖND UND SEINE
DREI KOLLEGEN DIE PISTENBULLYS
AUS DER GARAGE ..

von Andreas Lukoschik

• • • **U**nd gehen auf die Piste. Nacht für Nacht. Egal, ob die Winternacht sternenklar ist oder die herrliche Berglandschaft in einer undurchsichtigen Wolkensuppe versinkt oder gar wüstes Schneetreiben die Dunkelheit beherrscht. Sie fahren ihren Einsatz!

Gut, bei argem Schneetreiben fangen sie erst um vier oder fünf Uhr morgens an. Aber nicht, weil sie Angst hätten, sondern weil sonst die von ihren Fahrzeugen in den Pistenschnee gefrästen feinen Rillen von einer dicken Schneedecke verschüttet würden. Und das macht ja keinen Sinn. Denn einen Sinn haben diese feinen Rillen sehr wohl. Sie werden nämlich nicht aus einem übertriebenen helvetischen Ordnungswillen heraus von den Bullys in den Schnee gefräst. Oder um dem Schnee den seriösen Eindruck von Nadelstreifen zu geben. Nein, sie haben einen nützlichen, physikalischen Grund: Durch die Rillen wird die Oberfläche der Schneelandschaft vergrößert, wodurch der Schnee des Nachts besser auskühlen kann. Dadurch wird er für uns Skifahrer länger «erfahrbar». Und das macht *sehr viel* Sinn!

Der Gefährte

Überhaupt sind die geradezu niedlich als «Pisten-Bullys» bezeichneten Fahrzeuge beeindruckende High-Tech-Boliden, zu denen sich nur staunend sagen lässt «Welch ein Gefährt?!»

Zuvorderst ist bei ihnen eine hochmobil steuerbare Pflugschaufel installiert, die bis zu zehn Tonnen (!) Schnee vor sich herschieben kann.

Zuhinterst verteilt die oben erwähnte Fräse den unter der Schaufel liegende Schnee über eine Breite von fünfeinhalb Metern und zeichnet dabei die feinen Rillen in die schneeige Oberfläche.

Rechts und links sind die filigran wirkenden Raupenkettchen angebracht, deren Kettenglieder nicht wie bei einem Panzer horizontal und flach sind, sonst hätte der Bully keinen Grip und würde über den Schnee rutschen. Nein, seine Kettenglieder sind schmal und stehen senkrecht aus der Kette heraus. So können sie sich tief und unerbittlich in den Schnee krallen. Der erwünschte Effekt neben dem sicheren Tritt: Sie lockern dadurch die Schneedecke auf und machen sie luftiger.

Über allem ist der schwere Dieselmotor mit elfeinhalb Litern Hubraum und knapp 500 PS so angebracht, dass das 13 Tonnen schwere Fahrzeug den tiefst möglichen Schwerpunkt für seine Arbeit hat.

Gekrönt wird das Ganze durch eine elektronisch gesteuerte Winde, an deren Seil der PistenBully während der Arbeit zur Sicherheit angehängt wird. Und zwar grundsätzlich! Neben der Sicherung verstärkt sie zusätzlich des Bullys Schubleistung, um maximale Last bergauf schieben zu können.

Dieses Seil kann bis zu 1300 Meter lang sein und ist immer straff über die Piste gespannt. Manchmal flach am Boden, vielleicht sogar vom Schnee verdeckt, manchmal auf Oberkörper- oder Halshöhe quer über der Piste.

Deswegen muss an dieser Stelle auf etwas Wichtiges hingewiesen werden: Es gibt Skifahrer, die sich in pubertärer (oder auch spät-pubertärer) Selbstüberschätzung nachts auf die Piste begeben, obwohl sie nach der Pistenkontrolle ab ca. 17:00 gesperrt ist! Derartige Dummköpfe – einen anderen Namen verdienen sie nicht – ignorieren, dass sie das scharf gespannte Seil bei Dämmerung definitiv nicht sehen können – und nachts sowieso nicht! Was nun passiert, wenn sie ein solches Seil passieren, das nicht einfach am Boden liegt, sondern in nicht vorhersehbarer Höhe über der Piste straff gespannt ist, ist klar. Und nicht selten tödlich! Für sich selbst – und unter Umständen auch noch für den PistenBully-Fahrer – zum Beispiel, wenn das Seil durch den Skiunfall reißen sollte.

Deshalb ist es Toni Lüönd sehr wichtig an dieser Stelle deutlich zu machen: «Sobald die PistenBullys ausrücken, gilt absolutes Fahrverbot!!!! Nicht weil wir Raupenfahrer die Hänge für uns allein haben wollen, sondern weil es jeden Skifahrer den Kopf kosten kann.»

Doch zurück zum angenehmen Teil von Tonis Arbeit.

Im Cockpit

Wer ihn in seinem Cockpit mit all den Schaltern und Lampen sieht und zuschaut, wie er – die Schneebahn konzentriert im Blick – diesen High-Tech-Boliden durch die Nacht steuert, bemerkt etwas, das gar nichts mit der Winterwelt zu tun hat. Sondern mit Männern und Frauen. So wird ja gerne behauptet, dass Männer (im Gegensatz zu Frauen) nicht multi-tasking-fähig wären. Soll heißen, dass sie nicht zwei Sachen gleichzeitig machen könnten. An Toni Lüönd sieht man (oder frau): Das stimmt definitiv nicht! Oder zumindest nicht für alle männlichen Zeitgenossen.

Wie steuert dieser Multi-tasker nun also sein Fahrzeug?

«Besonders wichtig sind drei Bereiche», fasst er das Cockpit-Geschehen laienfreundlich zusammen. «Mit der linken Hand», die ein kleines Steuerrad fest im Griff hat, «steuere ich die Richtung des Bullys.

Die Rechte ist dagegen für mehrere Funktionen zuständig.» Deshalb ruht sein rechter Arm komplett entspannt auf einer Stütze, damit er mit der rechten Hand geschmeidig den Joystick bewegen kann. Und zwar auf denkbar einfache Weise: «Nicke ich mit der rechten Hand nach unten», sagt er und zeigt's gleich konkret, «neigt sich die Schaufel genauso.

Winkel ich sie nach oben an, folgt die Schaufel ihr. Bewege ich die Hand nach rechts oder links, tut die Schaufel dasselbe. Ebenso, wenn ich sie drehe. Die Schaufel ist also meine verlängerte rechte Hand.»

Gleichzeitig steuert Lüönd mit dem Daumen an verschiedenen Schaltern des Joysticks die Fräse am Ende des Bullys, setzt den beheizten Scheibenwischer in Gang oder betätigt die Seilwinde.

«Das dritte wichtige Element im Cockpit ist das hier». Damit zeigt er auf einen Bildschirm mit einer Karte, der die Berglandschaft zeigt, durch die wir gerade mit dem Bully fahren. Aber nicht nur so wie es vom Navi geläufig ist, sondern indem durch farblich gefärbte Flächen angezeigt wird, «wie hoch der Schnee dort liegt», so Toni. «Rot zeigt 20 – 30 cm Schneetiefe an, grün 30 bis 50 cm, blau 50 bis 80 cm und gelb 80 bis 110 cm. Gemessen wird das über GPS, indem die aktuelle Höhenposition über Grund in der heutigen Nacht mit der – Achtung – im Sommer gespeicherten Höhe verglichen wird. Die Differenz ist die Höhe des Schnees – unter dem Fahrzeug.»

Dass Toni Lüönd mit dem Gaspedal ausserdem die Geschwindigkeit reguliert, wirkt angesichts dieser zu verarbeitenden Informationsvielfalt fast schon nebensächlich.

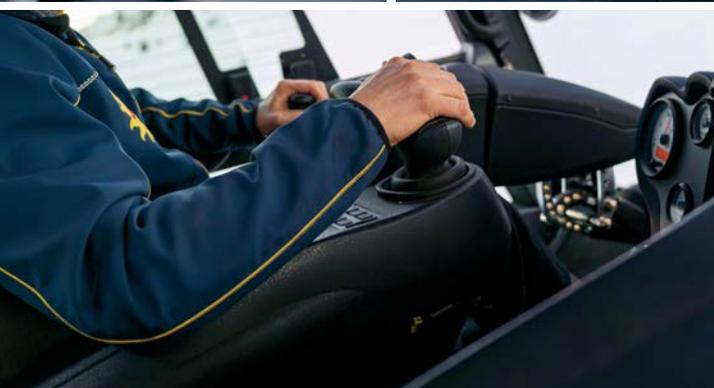
Der Abgrund

«Hat das Fahrzeug auch eine Bremse?», will der Berichterstatter wissen, als das Fahrzeug am Ende des Weges sich einer weissen Abrisskante nähert, hinter der sich nur schwarze Nacht auftut.

«Nein», kommt die beunruhigende Antwort vom bis zu diesem Zeitpunkt sehr sympathischen Fahrer. «Sobald ich den Fuss vom Gas nehme», sagt er und tut genau das, «beginnt der Bully langsamer zu werden und anzuhalten.»

Es wäre schön, wenn er jetzt den Rückwärtsgang einlegen würde, um uns von der Abrisskante mit der schwarzen Nacht wegzubringen. Doch steigt er stattdessen ganz gelassen aus, nimmt das Seil der Winde in die Hand und zieht es zu einem stählernen Haken, der tief im Boden verankert ist. Dort klinkt er es ein.

Das sorgt zwar für ein gewisses Sicherheitsgefühl, doch ragt die Nase des Bullys, weiterhin unerbittlich in die vor uns liegende, bodenlose Schwärze der Nacht.



WER DIE «FRANZ HEINZER PISTE», VON DER IM ARTIKEL DIE REDE IST, NICHT KENNEN SOLLTE: SIE IST EINE SCHWARZE PISTE UND NICHT NUR NACH DEM LEGENDÄREN SCHWYZER WELTCUPSIEGER UND ABFAHRTSWELTMEISTER FRANZ HEINZER BENANNT – S. Y35, S. 55 – SONDERN IST AUCH VON IHM ALS EINE RESPEKTGEBIENDE ABFAHRT ANGELEGT WORDEN!

Kaum wieder im Fahrzeug schnallt sich Toni an und betätigt behutsam das Gaspedal ... und fährt nicht rückwärts, sondern ... geradeaus. Die Nase der Pistenraupe schiebt sich also immer weiter in die Schwärze der Nacht hinaus, bis sie sich in Zeitlupentempo talwärts neigt – und ins dunkle Nichts fährt.

Toni Lüönd spürt natürlich, dass sich sein Beifahrer in diesem Moment verkrampft in den Sitz stemmt. Deshalb gibt er ihm die Möglichkeit, das Ganze zu überspielen, indem er sagt: «Wir fahren jetzt die `Franz-Heinzer-Piste` hinab und glätten die aufgewühlte Schneedecke wieder. Und zwar

bei...», er wirft einen Blick auf seine Armaturen, «... 35 Grad Gefälle und 13 Grad seitlicher Neigung. Wohlgermerkt Grad, nicht Prozent!»

Dem Berichterstatter helfen diese sachlichen Angaben gerade nicht sehr, seine Contenance zu wahren. Stattdessen will er wissen, ob es ihm – dem Toni – beim ersten Mal auch so ergangen sei?

«Ja klar», lacht der. «Da war mir schon ein bisschen mulmig. Und das ist auch gut so, denn der Fahrer sollte bei dieser Arbeit zwar keine Angst haben, aber sehr wohl Respekt für den Berg und die Gesetze der Physik.»

Das Wissen um diesen Respekt beim Toni, hilft dem Beifahrer mehr als die Durchsage der physikalischen Parameter dieser Talfahrt. Und so beobachtet er beruhigt, wie beim Lenker dieses Fahrzeugs weder die Konzentration noch sein Fingerspitzengefühl für Schneepflug und Steuerung (inklusive seines sensiblen Umgangs mit dem Gaspedal) nachlassen. Gleichzeitig wirkt der aber auch nicht überkonzentriert. Vielmehr ist spürbar, dass ihm diese Arbeit Spass macht, weil er sie wie im Flow vollführt. Eins



mit der Maschine, dem Gelände und der weissen Pracht, die nachts nur im gleissenden Scheinwerferlicht des Bullys weiss ist – ansonsten eher dunkelgrau bis hellsschwarz.

Nachdem sich der Berichtstatter an den Wechsel von Steigungen und Gefällen gewöhnt hat, fragt er, was Toni eigentlich macht, wenn er nicht des Nachts die Piste modelliert? Zum Beispiel im Sommer?

Und sonst?

«Ich buure!» sagt er und lacht. «Aber jetzt im Winter hält mein Vater dankenswerterweise den Betrieb am Laufen. Mein jüngerer Bruder fährt übrigens auch hier am Berg – einen der anderen drei Bullys.» Sagt´s und zeigt auf eine Stelle des Hanges, wo ein Paar Scheinwerfer seine Bahnen zieht. «Wir machen´s – und das kann ich für alle meine Kollegen sagen – aus Leidenschaft. Für die Arbeit im Schnee, für den Stoss und natürlich für diese robusten aber unglaublich sensibel zu steuernden Maschinen.»

Eine Aussage, die einer sagt, der sich auskennt. Denn ehe er den Beruf des Bauern erlernte, hat Toni Löönd die Ausbildung zum Landmaschinenmechaniker EFZ gemacht. Er ist also einer, der nicht nur diesen PistenBully als Fahrer beherrscht. Er könnte ihn auch gleich vor Ort reparieren.



FOTOS: Stefan Zürcher

Wie lange dauert es eigentlich, bis der Umgang mit dieser High-Tech-Raupe in Fleisch und Blut übergegangen ist?

«Drei Winter braucht´s schon», sagt er. Worauf logischerweise die Frage folgen muss, wie lange er denn dieses Gefährt schon fahre?

«Vier Winter», ist die Antwort, gefolgt von einem herzerfrischenden Lachen.

Der Fahrstil

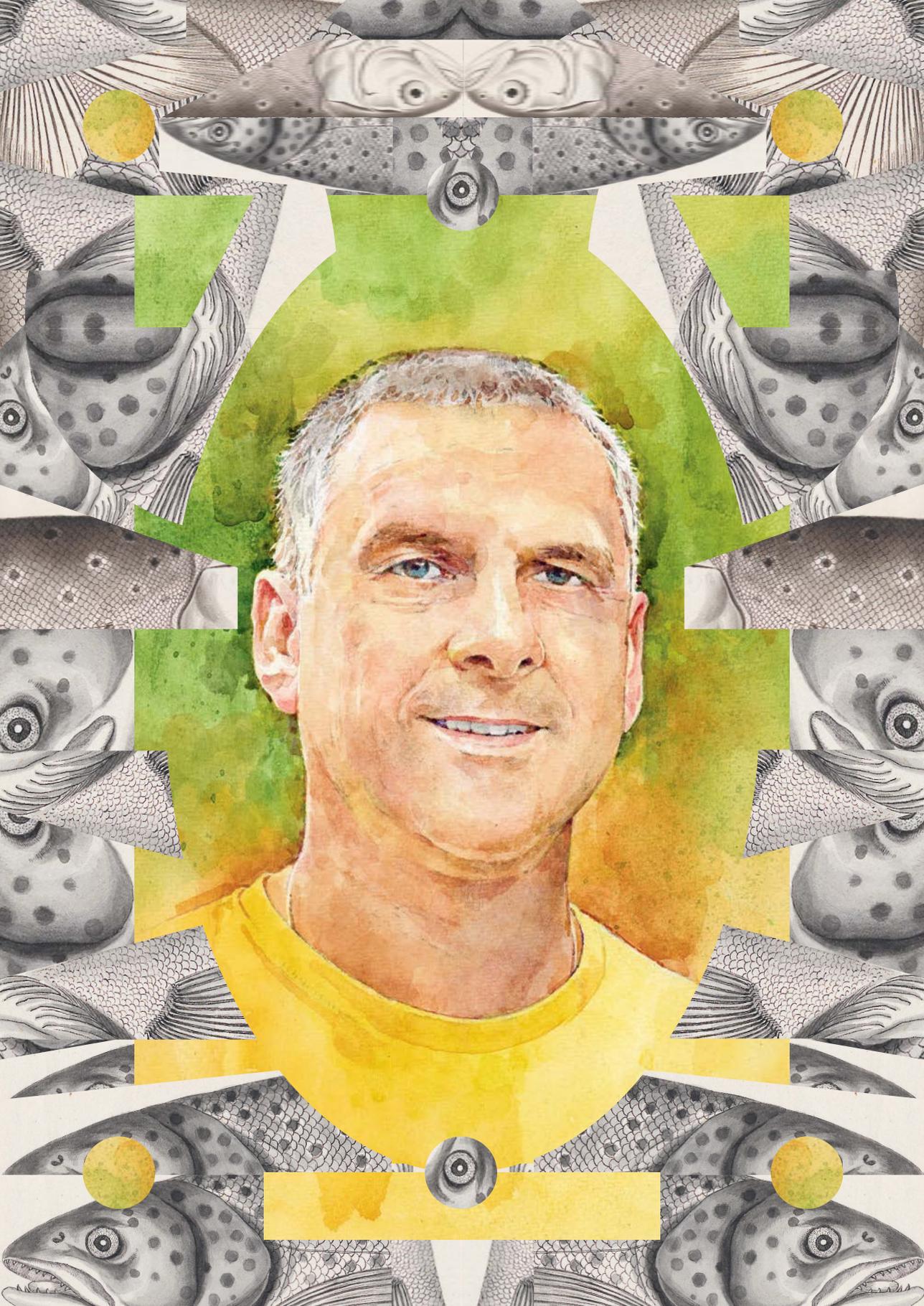
Vielleicht ist bisher der Eindruck entstanden, dass es bei diesem Job primär um das Befahren spektakulärer Hänge gehe. Das ist zwar ein Teil des Pflichtenheftes für jeden PistenBully-Fahrer, aber primär geht es darum, die «aufgewühlten weissen Laken» der Schneedecke wieder zu einer harmonischen Pistenlandschaft zu formen. Ohne Übergänge. Eben «harmonisch».

Man darf ja nicht vergessen, dass die Pisten von Skifahrern aller Meisterschaftsgrade während eines lieben langen Pisten-Tages zerfurcht, zerwedelt, zerkurvt und zercarvt werden, dass sie am Abend zu einem wüsten Oberflächenchaos verkommen sind. Deshalb müssen die Bullys des Nachts alles wieder plan-ieren.

Dabei nahtlos seine Bahnen zu ziehen, ist aber keineswegs einfach. Denn der PistenBully mit dem Schneepflug vorne und seinen Raupenkettan den Seiten wühlt die Schneedecke ja erst einmal ziemlich wild auf. Erst die Heckfräse macht hinter sich alles wieder glatt und fein. Um also eine ebene Schneedecke auf der vollen Breite der Piste zu hinterlassen – die der Fahrer wegen ebendieser Breite mehrmals rauf- und runterfahren muss – braucht es sehr viel räumliche Vorstellungskraft und ein gutes Erinnerungsvermögen, um in der dunklen Nacht zu wissen, wo dieses «Pisten-Bügeleisen» schon alles geglättet hat. Und wo nicht. Und all das nicht auf einer ebenen Fläche, sondern – siehe oben – mit Steigung, Neigung und Gefälle.

Machen dies die Pisten-Planeure gut, so können am nächsten Morgen die ersten Brettl-Artisten wieder durch die weisse Winterwelt wedeln, dass sie am liebsten juzen würden.

Deshalb ein herzliches «Danke!» an Toni und die anderen «Helden der Nacht» für den nimmermüden Einsatz auf ihren feuerroten Pistenraupen! 🇨🇭



DER BEMERKENSWERT KONSEQUENTE NATUR-FREUND

Muotatal

«MIR WURDE DIE FISCHZUCHT
PRAKTISCH IN DIE WIEGE GELEGT»
SAGT RALF SUTER ÜBER DEN
MUOTAPARK UND SEINE VORBILD-
LICHE FISCHZUCHT

von Gaby Batlogg

In Ralf Suters Geburtsjahr – 1974 – wurde der Sägereibesitzer Joachim Suter nicht nur sein Vater, sondern auch Betreiber einer Fischzucht. Seine Frau Vreny Märchy unterschrieb nämlich noch im Kindbett den Kreditvertrag, damit der junge Vater mit seinen Fischen loslegen konnte.

Aber wie kommt ein Sägereibesitzer zur Fischzucht?

Es ist das Wasser, das beide verbindet. Genauer gesagt der Riedterbach, der das nötige Wasser für Maschinen und Holz stellte. Denn die Sägerei Suter wurde schon damals über einen Kanal mit dem Riedterbachwasser versorgt.

Da in den siebziger Jahren Bachforellen in der Gastronomie bereits immer mehr gefragt waren, tat sich hier für Vater Suter eine schöne Geschäftsidee auf. Allerdings nur für drei Jahre. Danach nahmen andere Projekte seine Aufmerksamkeit in Anspruch. Und so verpachtete er die Fischzucht zuerst an einen gewissen Herrn Elsener/Rickenbacher, der auch in Brunnen eine Fischzucht betrieb;

danach ging sie an Anton Güntensberger und schliesslich war Kurt Frischherz für 20 Jahre der Pächter des damals noch kleinen Zuchtbetriebs.

Im Jahre 2009 änderte sich jedoch etwas Gravierendes. Denn in diesem Jahr fragte Alt-Fischereiaufseher Franz Josef Dettling den aus der Wiege entwachsenen Juniorchef Ralf Suter, ob er nicht mehrere Fischbecken bauen könne. Die Seeforelle sei nämlich vom Aussterben bedroht und mit einer Zucht im Bereich der Muota liesse sich der Genpool erhalten.

Zur Info: Die Seeforelle laicht jeweils im Winter zwischen November und Januar in der Muota, das heisst sie steigt lachsgleich die Flussschwellen aufwärts und laicht im Kies der oberen Muota. Die daraus entstehenden kleinen Fische wandern später wieder abwärts in den See – und werden dort zur Seeforelle.

Und weil Ralf Suter das Thema Fischzucht seit Kindertagen kannte, war ihm das Thema ans Herz gewachsen. Deshalb war ihm klar: «Der Bau neuer zusätzlicher Fischbecken inklusive der Brutanlagen ist sehr kostenintensiv, das wird niemand verzinsen, also mache ich das ab jetzt selber.»

Gesagt, getan. Das war der Start für den Muotapark. Bis der jedoch eröffnet werden konnte, dauerte es noch 11 volle Jahre – mit Sitzungen beim Regierungsrat, mit Umweltverbänden, dem Gewässerschutzamt, dem Amt für Fischerei und vielen anderen mehr.

Der Genpool von Seeforelle und Muotataler Bachforelle

Doch mit mehr und grösseren Becken war es nicht getan. Es musste auch das nötige Know-how für die Aufzucht und Pflege der Fischlein her. Also setzte sich Ralf Suter wieder auf die Schulbank. Das war 2014. Damals lernte er in der Ausbildungsabteilung für Fischzucht an der ZAHW Wädenswil alles, um Bachforellen als Wildtiere zu halten. Nachdem er dieses Ziel erreicht hatte, folgte der Theorie die Praxis – ein Jahr lang bei André Dettling, dem neuen Fischereiaufseher. Dort lernte er die Kunst, Muttertiere zu halten und Zucht betreiben zu können.

Ralf Suter dazu heute: «Ich habe bis zum Fischeier abstreifen und erbrüten alles bei André Dettling gelernt.»

Wer bedenkt, welch langen Weg Ralf Suter bis dahin gegangen ist, erkennt unschwer seine tiefe Passion für die einzigartigen Tiere seiner Heimat – und wie er die bedrohte Bach- und Seeforelle vor dem Aussterben bewahrt. Mit eigenen wirtschaftlichen Mitteln!

Die Seeforellenzucht

Die erbrüteten Eier werden in spezielle Laichboxen gegeben, die im Bereich des Wernisbergs im Kies der Muota vergraben werden. Von dort wandern dann die Jungtiere die Muota abwärts in den Vierwaldstättersee, wo sie von der Bachforelle zur Seeforelle werden. Die roten Punkte auf der Haut verschwinden und das Fleisch erhält seine rötliche Farbe. Eine Seeforelle kann gut und gerne 10-15 kg schwer werden und bis zu 15 Jahre alt!

Die Bachforellenzucht

Die für den Verkauf vorgesehenen Muota Bachforellen werden in Brutanlagen mit Wildfang Bachforellen gezüchtet, das heisst von wild lebenden Bachforellen werden die Eier und Samen genommen und in Becken mit bester Wasserqualität vom Riedterbach aufgezogen. 100 Liter pro Sekunde fliessen vom Riedterbach in Ralf Suters Anlagen, so dass stündlich (!) das gesamte Wasser in den Becken durch Frischwasser ersetzt ist.

So ist es denn auch kein Wunder, dass diese geradezu ideale Frischwassersituation der Qualität der Bachforellen anzumerken ist. Es ist, als ob sie direkt im Bach gefischt worden wären. Einfach hervorragend.

Einen Teil dieser Bachforellen verkauft Ralf Suter bei einer Grösse von 350 g als Massfisch an den Kanton zum Aussetzen in Stauseen. Aber auch in Bächen wie z. B. der Seewern und der Rigi Aa finden sie ein neues Zuhause. Das macht Ralf Suter nicht selbst, sondern diese Aufgabe übernimmt André Dettling, der die Jungfische vom Waldi (Bisistal) bis Arth aussetzt.

Ralf Suter züchtet aber nicht nur zum Arterhalt, sondern auch für den Genuss. So wundert es nicht, dass viele Sterneköche seine Muota Bachforellen liebend gerne ordern. Ja sogar überregional operierende Fischhändler wie die Firma Bianchi beziehen seine Bachforellen. So kommt er auf einige Tonnen seiner köstlichen Forellen im Jahr. Aber auch Einzelkunden können bei ihm direkt im Muotapark seine Bachforellen kaufen.

Muotapark

Weil Ralf Suter gerne Nägel mit Köpfen macht, schwebte ihm von Anfang an die Idee eines ganzen Parks zur Muota vor. Sein «Muotapark» umfasst denn auch nicht nur die Fischzuchtteiche der «Sonderzone Fischzucht», für die ein eigenes Baureglement vom Regierungsrat geschaffen werden musste, sondern auch einen See, mehrere Froschteiche und einen Wildtierkorridor. Dazu noch ein Restaurant samt Seminarraum und Kinderspielplatz.



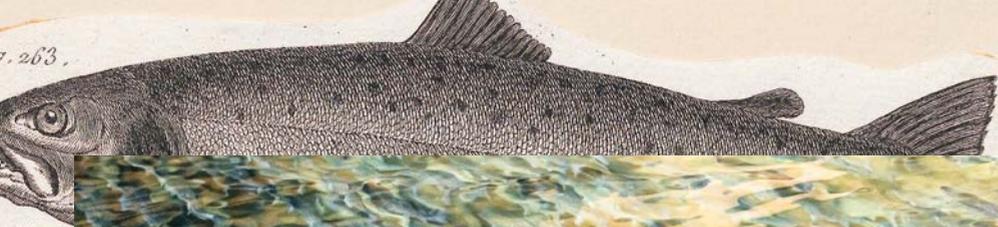
↓ RIEDTERBACH



↓ BRUTANLAGE



Stalla L. Eurogna sept. / Jun. act.

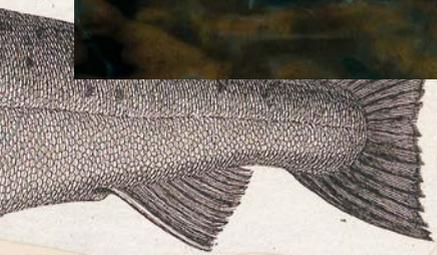


*La Brate,
Salmo Trutta*

*Truite
salmo*



↑ BACHFORELLEN



↓ MUOTARIUM

Fig. 263.

*La Brate,
Salmo*



☐ Mehr zu Ralf
Suters MUOTAPARK
finden Sie hier:

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



In seinem Gestaltungsplan forderte Suter von Anfang an für den Muotapark: «Fördern und Erhalten von Lebewesen und einheimischen Pflanzenarten rund um die Muota». Und die «Sensibilisierung der Menschen zu diesem Thema.»

Dazu gehörte auch, dass der vormals unterirdisch geführte Hesigenbach dank entsprechender Subventionen vom Bund wieder aus den Tiefen des Bodens hervorgeholt und so das Land in der Hesigen wieder in die Ursprungstopografie von vor dem 2. Weltkrieg zurückversetzt werden konnte.

Ralf Suter ist auch Mitglied in der Stiftung Renatura, weshalb sein Muotapark auch wirklich zu einem Park geworden ist. Kein künstlicher, sondern ein durch und durch natürlicher – inklusive Ruderalgewächsen und einheimischen Beeresträuchern, die in grossem Umfang zur Vogelnahrung gepflanzt worden sind.

Der Fischanwalt

«Fische haben nicht den Jöh-Effekt wie andere Tiere, die sich streicheln lassen», sagt Ralf Suter. «Sie können sich auch nicht artikulieren, wenn es ihnen schlecht geht. Deswegen ist mir wichtig, dass wir alles tun, von dem wir wissen, dass es den Fischen guttut.»

Damit das auch wir Nicht-Kenner erkennen können, macht er im Muotapark Aufklärungsarbeit. Wenn Schulklassen kommen, stellt er jeweils zuerst die Frage: Was denkt ihr, was haben Fische in den Bächen nicht gerne? Und schon kommt's wie aus der Pistole geschossen: Gülle, Spritzmittel, Öl. In diesem Wissen sind die Brutanlagen mit ihren ausgeklügelten Systemen sehr spannend für die Kinder – zumal sie Suter, der den ganzen Park ja en detail aufgebaut hat – sehr gut erklären kann.

Apropos Brutanlage. Hat er auch manchmal Probleme mit Krankheiten der Jungfische?

«Nein», sagt er mit einem freundlichen Kopfschütteln und erklärt, dass er selbst das «Muotarium» entwickelt hat, in dem für die kleinsten Fische UV Licht zum Entkeimen des Wasser eingesetzt wird.

Damit Suter und sein Team an 365 Tagen im Jahr die Wasserwerte unter Kontrolle behalten können, werden sie täglich (!) von seiner Mutter Vreny Märchy gemessen. Alles wird feinsäuberlich protokolliert. Für jede Charge Eier. Bis die Fische draussen sind. Zudem entnimmt der Gewässerschutz alle 3 Monate Proben. Sie seien jeweils «x-mal besser als die vorgeschriebenen Werte»,

sagt Ralf Suter voller Stolz. Das spricht in der Tat für sich. Ausserdem wird die Berechnung des Restwasserberichtes von Spezialisten gemacht, die auch für den Grimsel-Stausee verantwortlich sind. Vollprofis eben.

Visionen

Würde Ralf Suter das Ganze noch einmal in Angriff nehmen – mit all seinem heutigen Wissen um die Komplexität seiner Idee?

«Aber sicher, sofort», sagt er im Brustton der Überzeugung.

Hat er noch weitere Visionen?

«Ja, einen ganz besonderen Pensions-Pferdestall mit Reitstall und Koppel», sagt der passionierte Reiter und verweist auf seine Tochter, die eine grosse Pferdeliebhaberin ist – noch mehr als er.

Die Visionen gehen ihm also nicht aus, dem Ralf Suter. Ebenso wenig wie damals seinem Vater Joachim Suter und dessen Bruder Kaspar. Aber das ist eine andere Geschichte.

Ja, sie sind umtriebiger, die Suters von der Hesigen. Das haben sie wohl in ihren Genen. 🍷

Unsere Autorin – Gaby Batlogg – hat für alle Forellenfreunde ein feines Rezept aus ihrer «Privatkochschule» beigefügt:

FORELLEN MIT SAFRAN-SAUERRAHM

für 4 Personen

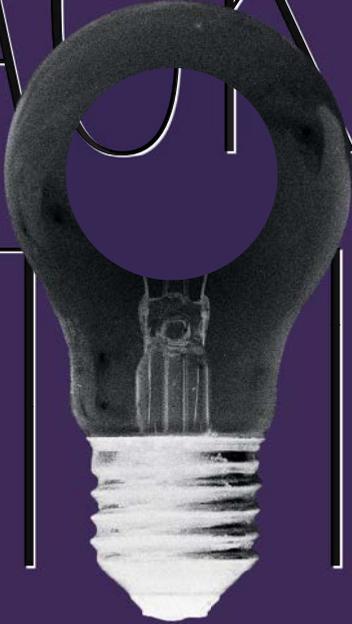
+ 4 Forellenfilets mit Haut → würzen, im heissen Olivenöl/Butter → goldbraun beidseits braten
+ Olivenöl, 1 EL Butter → Fleischseite zuerst braten!
+ Salz, weisser Pfeffer

SAUERRAHM MIT SAFRAN:

+ 1 Prise Safranfäden → im Mörser gut verreiben
+ 100 g saurer Halbrahm → mit Sauerrahm im Mörser gut rühren
+ Salz, Pfeffer, ganz wenig → abschmecken
+ Ahornsirup oder Zucker

RED GRASSE

BLACK
OUT IN

A glowing lightbulb is the central focus, emitting a bright white light from its base. A thick, black, textured ring is positioned around the bulb's glass part, creating a circular frame. The background is a deep purple with stylized, overlapping shapes that resemble leaves or petals, some of which are partially cut off by the edges of the frame. The text 'BLACK' and 'OUT IN' is rendered in a thin, white, outlined font, with the lightbulb and ring acting as a visual separator between the two lines of text.

SCHWYZ

Kolumne

von Marcel Huwyler

Ich stinke. Ich komme gerade von der Stallarbeit. Hätte ich mir noch vor wenigen Wochen nie träumen lassen.

Aber was tut der Mann nicht alles in der Not? Viele Schwyzerinnen und Schwyzer verrichten derzeit Bauernhofarbeit. Der Deal heisst: Stallarbeit gegen Strom. Ich helfe Sebi, dem Bauern am Lauerzerberg im Stall – ausmisten, einstreuen, Kühe füttern –, und darf dafür meinen Laptop an seinem Notstromaggregat aufladen. Ich bin ja Schreiberling von Beruf und da würde ich stromlos – automatisch brotlos.

Wer hätte gedacht, dass es einmal so weit kommen würde.

Schon letztes Jahr wurden wir vor einer Strommangellage gewarnt – und kamen gerade noch knapp lauwarm davon. Experten warnten, diesen Winter würde es noch prekärer werden. Darum waren wir alle die letzten Wochen wie unter Strom, sasssen auf glühenden Kohlen (quasi in Vorbereitung auf die Alternativheizung) und fragten uns: Kommt diesmal der grosse Blackout?

Er kam.

Es passiert an einem Mittwochabend im schneereichsten und kältesten Winter seit sechzig Jahren (sagte

Bucheli im «Meteo» zwei Tage vor dem Aus). Um achtzehn Uhr dreissig gibt es den grossen Chlapf – alles ist aus und dunkel. Wir haben keinen Pfuus mehr.

Radio, TV, Internet funktionieren natürlich nicht mehr. Zum Glück hat ein Nachbar ein batteriebetriebenes Radio. So erfährt unser Quartier über Uralt-UKW, dass die gesamte Schweiz ohne Strom ist. Wir müssten jetzt zusammenhalten, sagt im Radio die Chefin des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz. Ich bin sehr verunsichert. Oder würden Sie einer Frau trauen, deren Bundesamt abgekürzt «Babs» heisst?

In den ersten Tagen sind wir alle wie gelähmt, schockiert auch. Dachten wir doch, nach Corona könne es nicht mehr schlimmer kommen. Wo wird das diesmal enden? Doch dann erwacht das eine Million Jahre alte Tier in uns – und wir beginnen mit dem Überleben, Weiterleben ... Andersleben.

Ich schwimme ja sonst gern etwas gegen den Strom, mache nicht jeden Mainstream mit. Aber auch ich habe vorgesorgt: Kerzen, Konserven, Mineralwasser (ohne Blöterli, weil sich damit auch kochen und der WC-Spülkästen füllen lässt), eine zweite Gasflasche für den Grill, und die Bücher «Kochen ohne Strom» und «Lecker kochen im Notfall».

Ab Blackout-Tag zwei sind Zivilschutz und Militär im Einsatz. Sie sind die einzigen, die Treibstoff aus den Pflichtlagerbeständen erhalten. Morgens und abends fährt ein Polizeiauto mit einem Lautsprecher auf dem Dach durch die Dörfer und verkündet Neuigkeiten. In den ersten Tagen finden überall Grillfeste statt, mit massenhaft Steaks und Würsten. Das Fleisch aus den Kühlschränken und -truhen muss weg, bevor es schlecht wird.

Die Menschen bleiben zu Hause. Wohin auch gehen, wenn nichts mehr geht.

Alles steht still: Lifte, Verkehrsampeln, Geldautomaten, Zapfsäulen an den Tankstellen, und im Supermarkt die automatischen Türen, Rolltreppen, Kühlschränke und Kassensysteme. Soldaten patrouillieren im Coop Seewen, in der Landi und im Mythencenter. Bezahlt werden kann nur noch mit Bargeld. Die Mitarbeitenden an den Kassen tragen Stirnlampen. Gerüchte machen die Runde, mehrere Lebensmittelgeschäfte in den Bezirken March und Einsiedeln seien von einer Horde Glarner Freischärler geplündert worden.

Weder Züge noch Busse fahren. Wer unbedingt muss, geht zu Fuss, versucht es mit dem Velo oder den Schneeschuhen. Ein paar findige Landwirte in der Region Ybrig bauen einen Fahrdienst auf: mit Ross und Wagen oder Pferdeschlitten. Die Husky-Lodge in Muotathal greift die Idee auf und spannt ihre Hunde ein.

Die Leute riechen plötzlich anders. Nach Rauch, Schweiss und Tankstelle. Letzteres, weil Brennsprinkocher zum Einsatz kommen. Und Holzfeuer: Wer ein Cheminée besitzt oder ein Schwedenöfeli, ist im Vorteil. Er kann darauf kochen und damit heizen. Bedeutet aber auch, dass Brennholz zum Luxusgut wird. Die Preise für ein Ster schiessen durch die Decke. Diebe sind unterwegs, Bauern mit Heugabeln bewachen ihre Holzdepots. Und es wird gewildert, besser gesagt gewaldert. Patrouillen von Blauring/Jungwacht und Pfadi streifen durch die Wälder und verscheuchen illegale Baumfäller.

Das «Nämis» in Schwyz ist restlos ausverkauft bei Petrollampen, alten Holzöfeli und Kohlebecken. Kerzen sind neuerdings keine Deko-Objekte mehr, sondern pure Lichtquelle. Geht jetzt um Optik statt Romantik.

In jedem Dorf betreibt das Militär eine Suppenküche. Wer zu Hause friert, besucht eine der öffentlichen «Warmstellen»; das sind zumeist Turnhallen, die vom Zivilschutz mit Dieselaggregaten und Heissluftgebläsen geheizt werden. Viele Familien übernachten sogar hier. Tagsüber werden in den Turnhallen die Schulkinder unterrichtet. Wandtafel und Kreide erleben ein Revival. Kopfrechnen auch.

In den Gerümpelkammern vieler Schulhäuser stehen noch Matritzendrucker, diese Kurbelmaschinen, die einst blaue, nach Spiritus stinkende Arbeitsblätter produzierten. Sie werden in die Druckerei nach Schwyz gebracht, wo darauf Notausgaben vom «Bote der Urschweiz» gedruckt werden. Zeitungskinder preisen auf den Dorfplätzen lauthals die neuesten Blackout-News an: «Ehemalige Energie-Bundesrätin in ihrem Haus fast erfroren!»

Wer hätte gedacht, dass es einmal so weit kommen würde.

Für Warmduscher heisst es jetzt Kaltwasser und Waschlappen. Hotels in Seewen, Arth und Brunnen haben für alle stinkenden Gfrörli ein grandioses Angebot. Die historischen Herbergen besitzen noch alte Badestuben, die jetzt wieder mit Holz befeuert werden. Die Badepreise berechnen sich nach Wassertemperatur und Reinheit. Wer als Erster in die Wanne will – und heisses, sauberes Wasser hat – bezahlt zehnmal so viel, wie der letzte Badende, der in füdlwarmem Dreckwasser höckelt.

Alte Bauersleute sind plötzlich gefragte Leute. Sie zeigen den jungen Familien, wie man Feuer macht und darauf kocht. Schwyz Tourismus organisiert Kurse. Sogar aus Luzern und Zug kommen die Menschen in den Talkessel, um bei Betschart Leo, Inderbitzin Annegret oder Reichmuth Ida das alte Feuerhandwerk zu lernen. Und die Zürcher erreicht man von dem Moment an, da die Kurse als «Survival Fire Training» angepriesen werden.

Der Tierpark Goldau hat aus dem Notfall das Besucherangebot «Notfell» kreiert. Stundenweise können die Unterkühlten ein Mufflon oder einen Sikahirsch mieten, ihn umarmen und sich am Fell warmkuscheln.

Wochen gehen vorbei, aus dem Notfall wird ein Normalfall. Die Menschen richten sich ein, werden zäher, genügsamer, gelassener – und schlanker. Wochentags wird gearbeitet (wo stromlos möglich), an den Wochenenden gönnt man sich ein Teelichtkerzli-Raclette und besucht einen Hockeymatch des EHC Seewen in der Zingelhalle (ohne Kunsteis, dafür die Cracks auf Rollschuhen).

Wer hätte gedacht, dass es einmal so weit kommen würde.

Wer hätte gedacht, dass wir trotzdem soweit kommen würden.

Am Anfang war das Feuer.
Am Ende auch. 🔥



SCHICHT AUF SCHICHT

Goldau

... LEGT CHRISTINA ZURFLUH
UND LÄSST SO BILDER ENTSTEHEN,
DIE VON SAMMLERN UND GALERIEN
HOCH GESCHÄTZT WERDEN

von *Andreas Lukoschik*

Zu Recht. Denn die Arbeiten der Goldauerin, die mit ihrem Mann seit Jahren in Wien lebt und arbeitet, strahlen eine Kraft und Sinnlichkeit aus, die den aufmerksamen Betrachter regelrecht packen. Aus bis zu 80 Schichten bestehen Zurfluhs Bilder, die sie unterschiedlichen Prozessen unterzieht. Manche davon haben nur wenig mit Malerei zu tun. Wie Hämmern zum Beispiel. Oder Schleifen. Das erinnert eher an Bildhauerei.

Wieso arbeitet sie so?

«Jede Malerei ist Schichtarbeit» sagt sie mit einem Lächeln. «Ob bei Rembrandt, Spitzweg oder den alten Tafelbildern der Renaissance. Immer wurden die Farben nach und nach auf den Untergrund aufgetragen, bis sie mit den Umrissen und Akzentuierungen die vom Künstler `gemalte´ Illusion einer Person, eines Baumes oder was auch immer ergaben. Schichtungen

stellen also ein wesentliches Element der jahrhundertealten Maltechnik dar.

Da mich aber schon während meines Studiums an der Kunstakademie Wien die amerikanischen Abstrakten der 50er und 60er Jahre am meisten interessiert haben – wie etwa Jackson Pollock, Barnett Newman, Ad Reinhardt, Joan Mitchell oder Mark Rothko – habe ich mich gefragt, wie ich deren Thema – also die `Abstraktion´ – weiter entwickeln könnte. Die Schichttechnik erschien mir dafür ein spannender Weg zu sein.»

Und mit einem nachsichtigen Lächeln ergänzt sie: «Es ist ja sehr schwer in der Malerei etwas wirklich Neues zu finden, was noch kein anderer versucht hat.»

Aber genau das ist ihr gelungen. Denn in den 30 Jahren ihres mehr als bemerkenswerten Schaffens hat sie das Thema `Schichten´ konsequent weiterentwickelt.

«Als ich diese Suche begann, wusste ich zuerst natürlich nicht, ob meine Arbeiten tatsächlich Neuland betreten würden. Denn das Suchen eines Künstlers ist ja ein sehr intuitiver Vorgang, kein rational-systematischer. Erst im Laufe der Zeit wurde mir deutlich, welche Möglichkeiten sich da eröffneten.»

Ein Grund für die Vielgestaltigkeit ihrer Arbeiten liegt in einem Begriff, der zunächst erschreckt: Zerstörung. «Damit ist nicht das Zerstören um des Kaputtmachens willens gemeint» sagt



sie, «sondern der kreative Prozess dieser Form der Veränderung. Denn ohne Zerstörung gibt es nichts Neues. Erst wenn das Alte abgebaut, zum Einsturz gebracht, entfernt oder aufgelöst wird, kann darauf Neues erwachsen. Deshalb gehört es zu meiner Arbeit dazu, die Schichtungen immer wieder aufzubrechen, mit den darunter liegenden zu verschmelzen und neue Schichten aufzubauen.»

Und wie macht sie das genau?

«Dazu schichte ich die Farbschichten in unterschiedlichsten Techniken und Stilen auf die Leinwand. In den Schichtungen gibt es eingebaute Sollbruchstellen, damit ich das spätere Aufbrechen auch steuern kann.»

Aber wie behält sie den Überblick über die unteren Schichten, wenn sie eine Neue, Deckende darauf aufbringt?

«Dazu führe ich ein Schichtbuch mit Skizzen dessen, was `bisher geschah´. Nach der letzten Schicht breche ich dann die Bilder mit dem Hammer auf, öffne so die Bruchstellen und schneide Teile der Schichten heraus, die ich dann wiederum – zum Teil seitenverkehrt – auf dem Bild befestige. So komponiere und arrangiere ich die Arbeit neu. Anschliessend schleife ich bestimmte Teile der Malerei unter Wasser. Zum Schluss wird das Bild auf eine Hartfaserplatte kaschiert.» (s. Abb. „White for White“ s.S. 32/33 und die Atelierarbeiten zu „Bluemonochrome“)

Wer das weiss, wundert sich nicht, wenn sie sagt: «An manchen Bildern arbeite ich bis zu einem Jahr!»

Doch damit nicht genug. Aus den Schichtbildern hat sie in jüngerer Zeit als Erste eine Technik entwickelt, die inzwischen von weiteren Künstlern übernommen wird. Dabei bindet sie die Farbpigmente mit einem speziellen Klarlack. Diese so verflüssigte Farbe «giesse ich sodann auf eine Plastikfolie, die ich durch Reiben, Falten, Wischen, Rinne n oder auch durch Fußabdrücke bearbeite, bis mir die Struktur der Farboberfläche gefällt. Nach dem Trocknen dieser Strukturen werden weitere Farbschichten aufgetragen, bis ich eine schöne Farbhaut erreiche. Diese Farbhaut wird dann von der Plastikfolie abgezogen und auf eine Leinwand kaschiert. Die Bilder aus der Serie `Quater´, `Strom´ und `Divided´ sind so entstanden.» (s. Abb. S. 30 und die Bilder im Ausstellungsraum S. 32)

Das hört sich alles sehr nach einem gezielten, bewussten Vorgehen an ...

«Das täuscht. Zu Beginn meiner Arbeit habe ich zwar eine sehr klare Vorstellung, wie das Resultat aussehen soll. Und in diese Richtung plane ich auch – also was Farben, Format etc. betrifft. Ich fange also sehr konzeptionell an. Doch mit jeder Schicht verlasse ich mehr und mehr das Konzeptionelle und gebe mich der Intuition hin. Das ist ein Flow, den ich nicht beschreiben kann. Es ist zwischen Tun und Beobachten. Ein Wachsen, an dem ich teilnehmen darf. Ein Sehen und Erkennen dessen, was sich aus mir im Dialog mit dem Bild – wörtlich gemeint: `ausdrückt´.»

Entsteht im Idealfall das Bild in diesem Flow `aus sich heraus´ – nur durch die Hand der Künstlerin realisiert?

 Mehr zu Christina
Zurfluh finden Sie
hier:

[www.
zurfluh
.at](http://www.zurfluh.at)

und unter

[www.de.
wikipedia
.org](http://www.de.wikipedia.org)





QUATER 2014,
APRICOT/ DARK BROWN,
98 x 81 CM,
ACRYL AUF LEINWAND,
FOTO MAXIM BOISVERT,
SAMMLUNG STRABAG

«Das liesse sich so sagen. Wobei Fehler in diesem Prozess für mich sehr wichtig sind. Denn sie zeigen das Ende von Schritten, die in eine Sackgasse führten. Dann heisst es diesen Fehler zu erkennen, anzunehmen, den ursprünglichen Plan loszulassen und die Konsequenzen zu ziehen – nämlich die Schritte, die in diese Sackgasse führten und die ich auf dem Bild sehe – zu zerstören.»
(Wieder dieser Begriff!)

Das trauen sich aber nur wenige!

«Ja, aber ich vernichte ja nicht die ganze Arbeit, sondern breche die Fehlschichten auf. Und das Faszinierende daran ist, dass mich solche Fehler meist weiterbringen und meinen Arbeiten eine neue Dimension verleihen.»

Fehler sind also etwas Konstruktives?

«Ja, in meiner Welt schon. Weil Fehler mich zwingen, dass ich sie erkenne – und nicht einfach darüber hinwegsehe. Fehler zwingen mich zur Ehrlichkeit – mir und der Arbeit gegenüber. Fehler führen mich also näher an den Kern meiner Arbeiten heran. Denn gute Kunst hat immer ein Geheimnis – das sich dem Betrachter mitteilt. Zumindest höre ich das oft von Sammlern, wenn sie sich intensiv mit meinen Arbeiten befassen.»

Ihre Wurzeln

Wie war ihr Weg zur Künstlerin? Ist sie schon zu Hause in Goldau mit Kunst aufgewachsen?

«Überhaupt nicht. Vor Kunst hatte ich immer einen Heidenrespekt, weil schon so viele überragende Köpfe Geniales geleistet haben.

Nein, ich habe zwar schon zu Hause immer gerne gezeichnet, aber meine Eltern haben sich oft gefragt, `Woher hat sie das nur?` Doch dann traf ich als Schülerin einen anderen Schüler in einem Ferienlager: Er hiess Ugo Rondinone (Y 12, S. 40-51) aus Brunnen. Er lebt heute in New York und gehört zu den sehr gefragten Künstlern weltweit. Damals waren wir noch auf der Suche nach uns. Daraus entstand eine bis heute währende Freundschaft, in der wir uns damals wie heute immer wieder gegenseitig aufbauen, inspirieren und austauschen.

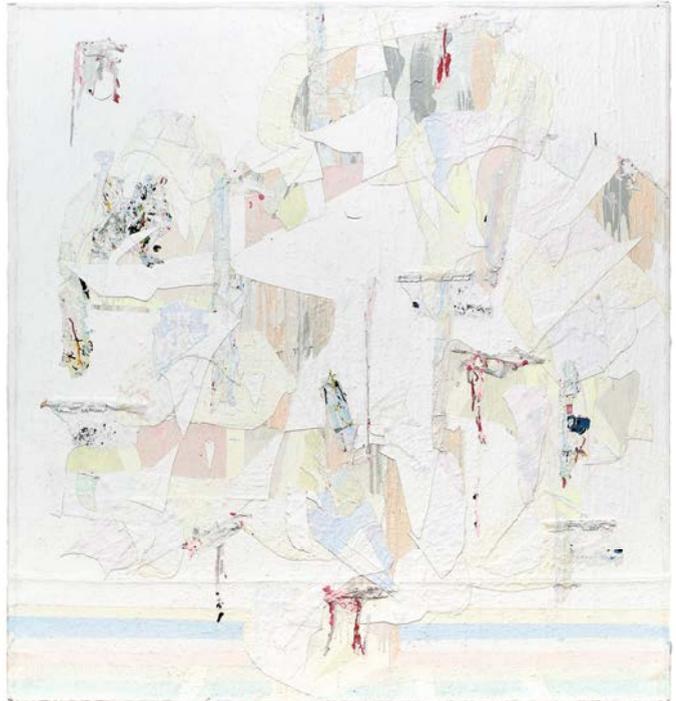
Ugo wagte schon früh den Sprung von Brunnen über Zürich nach Wien, während ich damals noch als Handarbeitslehrerin in Brunnen arbeitete. Das war eine sehr kreative Ausbildung gewesen damals. Aber dann holte mich Ugo nach Wien an die Kunstakademie, wo ich erstmal Tapisserie studierte – wie gesagt: Ich hatte grossen Respekt vor der Malerei. Doch als ich mich intensiver mit Kunstgeschichte befasste, spürte ich, dass genau die Malerei meine Ausdrucksform ist.»

Sich selbst treu sein

Nach einer kurzen Pause sagt sie etwas sehr Persönliches: «Im Dialog mit meinen Arbeiten entwickeln sich nicht nur meine Arbeiten weiter, sondern ich erfahre auch viel über mich. Sowohl im Prozess des intuitiven Findens als auch durch deren Ergebnisse



RAUMANSICHT MIT SPIEGELUNG;
DIE SÄULEN WURDEN VON IHR VER-
SPIEGELT, DADURCH ENTSTAND
EIN RAUM IM RAUM.
FOTO MAXIME BOISVERT



WHITE FOR WHITE 2021-22,
ACRYL LACK AUF LEIN-
WAND / HARTFASERPLATTE
180 x 190 CM
FOTO HANDRIK STOLTENBERGER



- meine Arbeiten. So waren sie zum Beispiel in den Anfängen von vielen unterschiedlichen, kräftigen Farbe geprägt. Heute arbeite ich dagegen viel reduzierter. Mehr auf das Wesentliche konzentriert.»

Wenn sie an manchen Bildern ein ganzes Jahr arbeitet, wie findet sie dann nach den Zeiten der Pause immer wieder in das Bild hinein?

«Wenn ich längere Zeit nicht gearbeitet habe, muss ich zuerst das Atelier aufräumen. Dann ziehe ich meine Farbdigramme zu Rate und gebe mich in die Arbeit hinein. Wissen sie, als unser Sohn Donald auf die Welt gekommen ist, habe ich sehr schnell gelernt, die verbleibende Zeit des Tages - oder der Nacht - effektiv zu nutzen und schnell in den Flow zu finden. Durch dieses Training finde ich auch heute immer wieder schnell in die Bilder hinein.»

Aber das Interessante an jenen Arbeiten, die bis zu einem Jahr Zeit brauchen, ist etwas ganz anderes, das sich einem sensiblen Betrachter mitteilt: Es ist die Zeit, die in diesem Prozess gespeichert - und spürbar - ist.

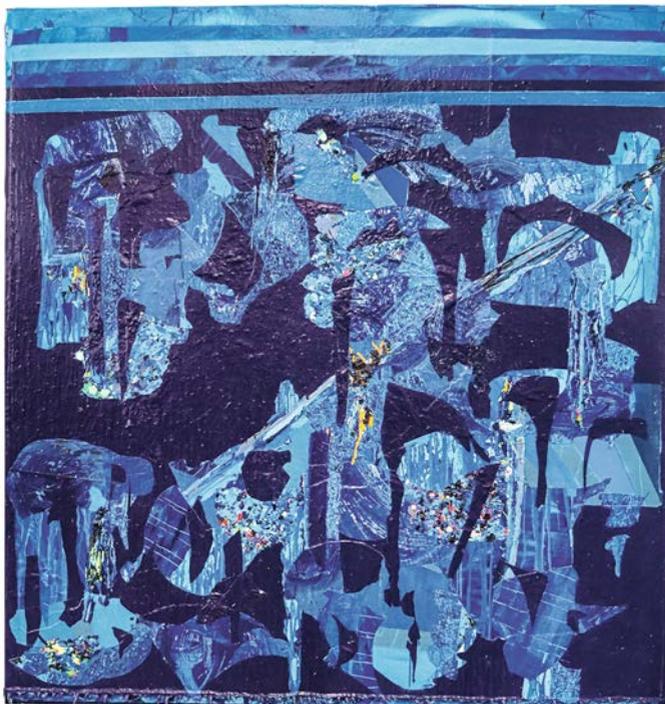
Bleibt die Frage bei solch komplexen Prozessen, wann ein Bild fertig ist? Bei einem Landschaftsbild liegt es nahe, wann es abgeschlossen ist. Aber bei einer Komposition dieses hohen Abstraktionsgrades ist das nicht so einfach zu entscheiden. Oder doch?

«Tja, da kann ich nur sagen: ich spüre es, wenn es gelungen ist. Dann weiss ich, dass ich nichts mehr daran tun kann. Natürlich gibt es auch Bilder, bei denen ich diesen Zustand nie erreiche. Die sind dann misslungen und werden von mir vernichtet. Das muss sein, weil es eine Befreiung ist und den Blick wieder frei macht.»

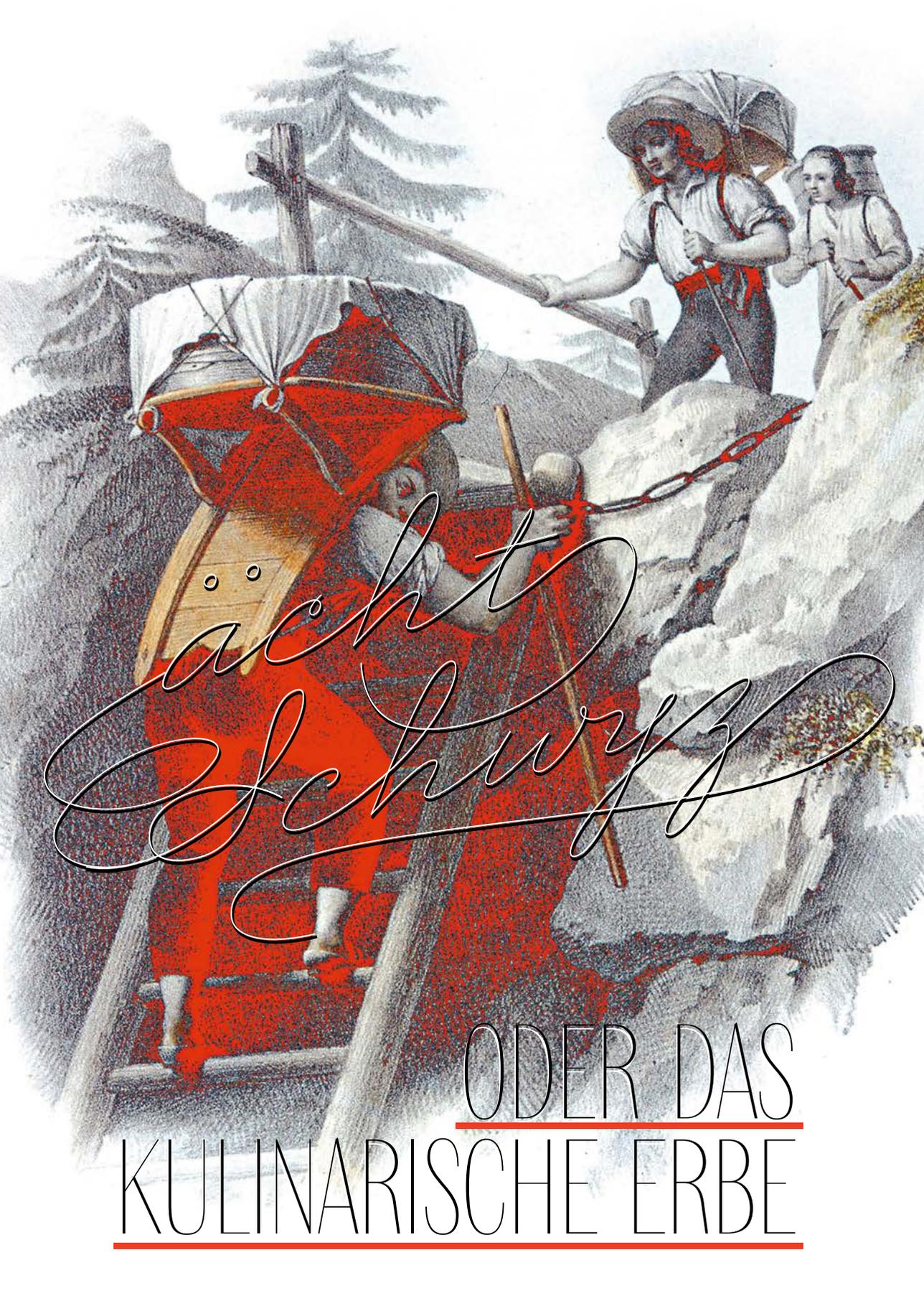
Wofür?

«Für den nächsten Schritt. Es gehört für mich zum Selbstverständnis eines Künstlers, dass er mit seinen Arbeiten SICH folgt. Nicht dem Diktat des Kunstmarkts.»

Das ist einerseits so schwyzerisch, schwyzerischer geht es nicht. Und andererseits ist es genau dieses beständige Weiterentwickeln ihrer Werke, weshalb immer mehr Sammler Christina Zurfluhs Arbeiten in ihre Sammlungen aufnehmen. 🍷



BLUE MONOCHROME 2019-2020
ACRYL LACK AUF LEINWAND
180 x 190 CM



acht
Schurz

ODER DAS
KULINARISCHE ERBE

In der letzten Ausgabe (Y MAG 46, S.52) hat Rachele De Caro mit ihrem Buch über den Hafächabis das Thema «Der Geschmack der Heimat» eröffnet. Dominik Flammer beschreibt in dieser und den folgenden Ausgaben, dass der Kanton Schwyz aber über deutlich mehr «Geschmäcke» verfügt – und welchen historischen Hintergrund die in den privaten Haushalten verwendeten Lebensmittel haben.

Kolumne

von Dominik Flammer

Der Kanton Schwyz verfügt durch seine Geographie zwischen hochalpiner und mittelländischer Landwirtschaft über ein reichhaltiges und vielfältiges kulinarisches Erbe.

Dazu tragen zahlreiche Eigenheiten bei. Neben der bereits vorhandenen Vielfalt förderte der direkte Anschluss an zahlreiche Seen den Handel und stärkte die historisch gewachsenen Verarbeitungsbetriebe.

Ein weiterer wichtiger Faktor für die kulinarische Vielfalt ist die über Jahrhunderte führende Rolle des Klosters Einsiedeln – insbesondere in der Tierzucht. Dabei steht das Original Braunvieh und damit die «Einsiedler» oder «Schwyzer Kuh» als die – nebst dem Simmentaler Fleckvieh – über Jahrhunderte im Alpenraum und weit darüber hinaus dominierende Rinderrasse sowohl in der Fleisch- wie auch der Molkereitradition im Mittelpunkt.

Von Bedeutung sind aber auch die vom Kloster Einsiedeln geprägten Feiertags- und Süssgebäcktraditionen, zu denen vom Einsiedler Bock über den Einsiedler Tirggel bis zu den zahlreichen Kräpfli- kreationen viele gehören. Ergänzt werden sie durch unzählige regionale Varietäten, die vor allem für die Fastnacht und die Chilbi kreiert wurden.

Mit dem Muotataler Alpkäsemarkt ist überdies im Kanton der schweizweit bekannteste Käsemarkt beheimatet, mit dem die Tradition des einst grossen Schwyzer Käses weiter gepflegt wird – auch wenn der im Vergleich zu Gruyère, Emmentaler sowie Sbrinz & Co einen gewissen Bedeutungsverlust erlitten hat.

Dass zudem die Fischer am oberen Zürichsee auf Schwyzer Seite in den vergangenen Jahren zu den führenden Veredlern von Weissfischen geworden sind und dass der Kanton mit der Felchlin AG den führenden Couverturenhersteller des Landes beherbergt, sind weitere Punkte, die tief in der Ernährungstradition und Ernährungsgeschichte des Kantons verankert sind.

Doch bei aller Freude an der Vielfalt gilt es nicht zu vergessen, dass insbesondere die im Kanton Schwyz so verbreiteten Festtags- und Pilgerspezialitäten eigentlich nicht zur Alltagskost gehören, weder zur gastronomischen noch zur privaten.

Deshalb verspricht eine intensive Auseinandersetzung mit den beiden Grundnahrungsmitteln, die aus Amerika in der zweiten Hälfte des zweiten Jahrtausends Europa erreicht haben, weit mehr Erfolg, dem kulinarischen Erbe des Kanton Schwyz näherzukommen.

Denn mit den einzigartigen Geschichten zur «Gummel» und dem Linthmais verfügt der Kanton Schwyz über eine sehr eigene Geschichte zu diesen in der Schweiz weitverbreiteten Lebensmitteln.

Mythengummel und Gummelstunggis

Hoch hinaus hat es die Kartoffel in der Geschichte der Innerschweiz geschafft und gelegentlich auch an Orte, an denen sie nie zu vermuten gewesen wäre. Schon gar nicht, weil die heimischen Bauern noch Mitte des 18. Jahrhunderts dieser Knolle keinen Deut trauten.

Um 1760 findet sich zum Beispiel eine Notiz über den in Brunnen beheimateten Franz Xaver Ulrich, dass der *«noch keine Erdäpfel gegessen hatte, weil er sie für Gift hielt. Einmal kochte ihm seine Frau deren besonders gut und er ass, nicht wissend, was es war. Als sie es ihm sagte, musste er sich stark erbrechen»*.

Nur zögerlich begann sich die Kartoffel durchzusetzen, um 1835 noch musste der Kanton die nahrhaften Knollen aus den Nachbarkantonen einführen, berichtet der Chronist Gerold von Meyer-Knonau. Selbst nachdem sich die Kartoffel in ganz Europa als wichtigstes Nahrungsmittel durchgesetzt hatte, mussten in Schwyz noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts vereinzelt Bauern den Kartoffelgenuss vor ihren Nachbarn geheimhalten, gab es doch unter den Altvorderen viele, die am Nutzen dieser vermeintlichen Giftpflanze zweifelten.

Die Geschichte, dass sich ihre Kantonsgenossen schon seit Jahrzehnten zu währschaften Kartoffel-essern entwickelt hatten, wurde von den Gummel-Verachtern fast ein Jahrhundert lang verdrängt. Denn auf dem «Haus und Hof Gummi», oberhalb von Arth, soll ein Bauer bereits um 1727 erste Kartoffeln angebaut haben, die er aus dem Elsass erhalten habe, so eine volksmündliche Erzählung. Sie wurde allerdings erst Jahrzehnte später in ersten schriftlichen Quellen kolportiert. Auf den Gummihof, so heisst es in diesen Erzählungen weiter, soll denn auch der fast ausschliesslich im Kanton Schwyz geläufige Name für die Kartoffel zurückzuführen sein - «Gummel». Während Wortherkunftsforscher mutmassen, dass Gummel über eine Verballhornung des französischen *pomme de terre* zu «Bummeliterre» entstanden sein soll.

Doch solange hier niemand eine alles klärende Quelle findet, darf sich der Neugierige getrost auf die schönere Geschichte aus dem Volksmund

verlassen. Dass sich auch der Historiker Roger Peter in seiner umfassenden Sozialgeschichte der Kartoffel in der Schweiz auf diese volkstümliche These stützt, hat sie zudem um einiges gestärkt. Noch weit höher hinauf als auf den 1806 vom Goldauer Bergsturz verschluckten Gummi-Hof haben es die Gummel in Schwyz während des ersten Weltkrieges geschafft. Davon zeugt eine Arbeit des historischen Vereins Schwyz über die Anbauversuche von Franz Betschart mit seinem Gummelplätz am Grosse Mythen. Dort soll nämlich der gesellige Schwyzer Friseur von 1916 bis 1918 seine Kartoffeln gezogen haben. Was die lokalen Medien mit lautem Lob «als aner kennenswerten Versuch, die Gummel auf schwindelnder Höhe anzubauen» verkündeten - und einen Rekord witterten.

Mit dem Wort «Gummelstunggis» - wie der Kartoffelstock noch heute im Kanton Schwyz genannt wird - verfügt der Kanton Schwyz über den einzigen noch autochthonen Begriff für Kartoffelstock, für den es noch vor einem Jahrhundert in der Schweiz fast zwei Dutzend unterschiedliche Begriffe gab, die jedoch alle verschwunden sind und in der ganzen Deutschschweiz zu «Härdöpfelstock» vereinheitlicht wurden.

Ribeli und Brösmel

Gelegentlich geht vergessen, dass der Anbau und insbesondere der menschliche Konsum des einzigen amerikanischen Getreides, nämlich des Mais, zur noch immer sehr jungen Ernährungstradition in unserem Land gehört.

Mit Ausnahme der Kantone Tessin, Graubünden, St. Gallen und Schwyz schaffte es der Mais nämlich erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, sich gesamtschweizerisch als Nahrungsmittel durchzusetzen - wenn auch nach wie vor selten als verkochtes Getreide und statt dessen in Form von Corn Flakes oder der mittlerweile populären Taco-Chips.

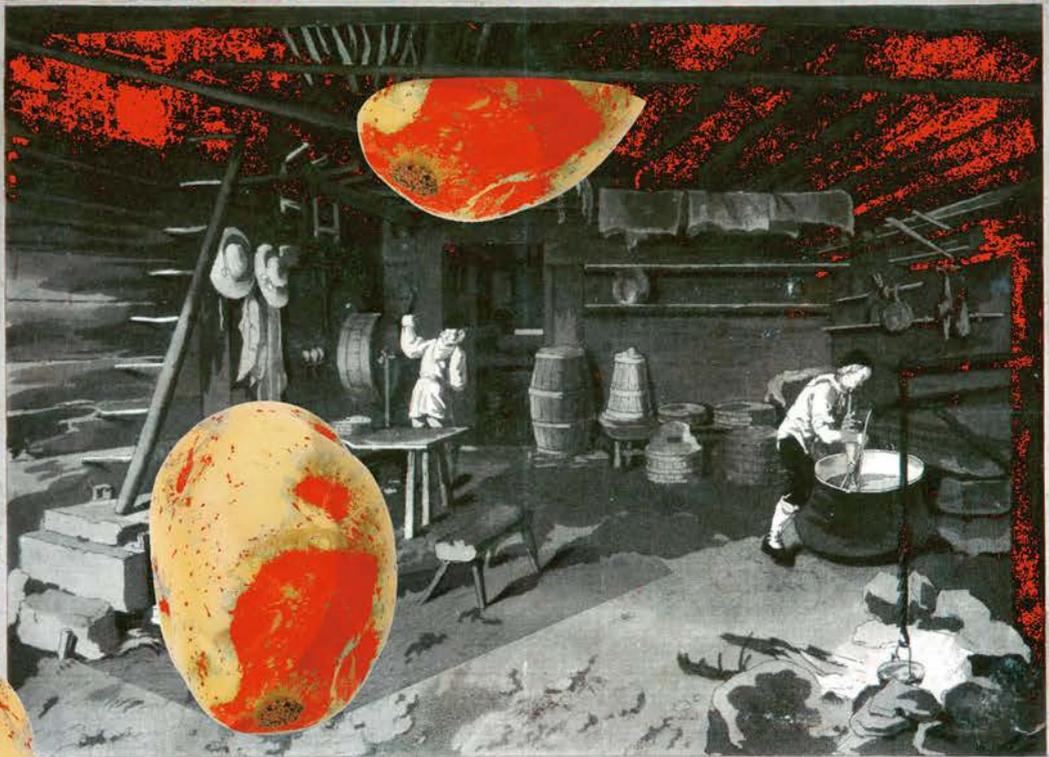
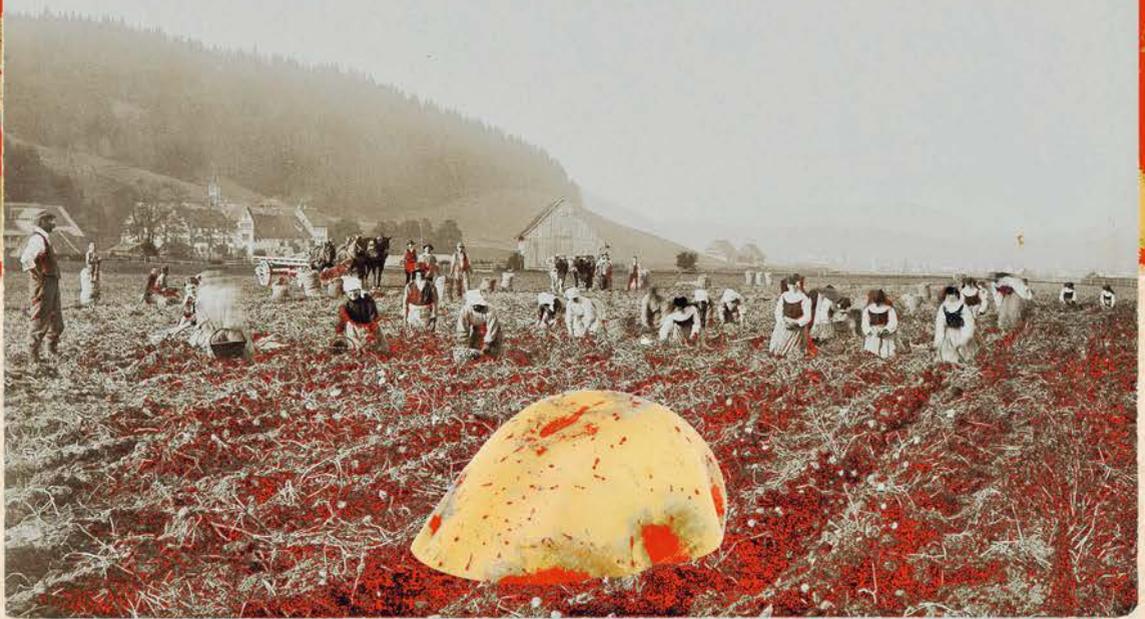
Als Abendessen oder als klassische Beilage lernten viele Schweizerinnen und Schweizer die Polenta erst in den 1960er und 1970er Jahren zu schätzen, als sie zum ersten Mal das Tessin und auch Italien zu bereisen begannen. Auch kamen erst in den 1980er Jahren ganze Maiskolben im Sog des Grilltrends aufs Feuer. Etwas früher, nämlich nach dem zweiten Weltkrieg, hatten sich Maisflocken - also Cornflakes - bereits als Frühstückscerealien durchzusetzen begonnen.

1830 circa.
Ingenbohl.

ächt!?



Erste Kartoffelernte des löbl. Stiftes mit dem Pflug auf der Schweig 1915



Beigiebigel

Der Mais aus der Linthebene im Kanton Schwyz gehörte jedoch schon früher zu den wenigen Maissorten, die sich aus dem einst in die Schweiz importieren Ur-Mais zu einem eigenständigen und dem Klima angepassten Korn entwickelt hatte.

Als weiss- oder gelbkörniger Mais wurde er bereits bei der ersten schweizerischen Bestandsaufnahme entdeckt – neben einer Graubündner und vier St. Galler Zuchtsorten aus dem Rheintal. Das machte alsbald die Schwyzer Linthebene zum drittgrössten Maisanbauggebiet der Schweiz.

Davon erzählt auch die Lebensmittelgeschichte des Kanton Schwyz, kam Mais doch bereits ab dem 17. Jahrhundert vereinzelt als Nahrung auf den Tisch. Ab dem 18. Jahrhundert begann er sich sogar im ganzen Kanton bis ins Muotatal als Grundnahrungsmittel durchzusetzen. Während sich in der March für das traditionell in Fett zu kleinen Klümpchen gebratene Maismus der Begriff «Ribeli» durchgesetzt hat, hat sich in Schwyz und in den Innerschwyz Tälern vor allem «Brösmel» durchgesetzt.

Das eigentliche «Schwyzer Korn» hingegen war bis weit ins 20. Jahrhundert hinein der Dinkel, der im Bezirk Küsnacht über lange Zeit fast ausschliesslich angebaut wurde. Auch in der March gehörte Dinkel noch weit vor dem Mais neben Weizen und Gerste zu den Haupterzeugnissen.

Bauer sucht Koch

Damit unsere kulinarischen Traditionen auch in Zukunft weiterbestehen, müssen wir jetzt (!) ihre Weiter- und Neuentwicklung planen. Sowohl auf Seiten der Landwirtschaft als auch bei den Köchen, die aus deren Zutaten feine Speisen entwickeln.

Beim Dinkel besteht zum Beispiel ein grosses Potential für eine solche Entwicklung, da insbesondere die Bio-Landwirte im Kanton den Dinkel entdeckt haben. Denn auch wenn die Ur-Dinkel-Bewegung schweizweit enorm zulegt, hat dieses für Schwyz so wichtige und klimatisch geeignete Getreide insbesondere für Touristen aus dem Ausland ein enormes Profilierungspotential. Denn ausserhalb der Schweiz ist es – mit wenigen Ausnahmen – wenig bekannt. Doch damit nicht genug. Auch alte und bewährte Getreidesorten fassen allmählich in den Getreidegenden des Kantons wieder Fuss. Wie etwa das Einkorn oder der Waldstaudenroggen. 🍷

Wie sich aus Dinkel ein vortreffliches Gericht zubereiten lässt, verrät uns Gaby Batlogg von der Schwyzer «Privatkochschule Batlogg» (www.privatkochschule.ch) mit einem ihrer feinen Rezepte:

GOUGÉRES (BRÜHTEIGKRAPPEN) APÉROGEBÄCK

24 Stück

BRÜHTEIG:

+ 2,5 dl Wasser	
+ knapp 1/4 TL Salz	
+ 1 Prise Muskatnuss	→ zusammen
+ 80 g Butter	aufkochen

→ 160 g helles Dinkelmehl sieben, im Sturz darunter rühren

→ Bei mittlerer Hitze mit dem Kochlöffel immer gut mischen, bis sich ein Bodensatz gebildet hat.

→ Vom Herd wegstellen. Leicht überkühlen.

→ Noch in die warme Masse 3 Eier nacheinander zerquirt untermischen.

→ 70 g Comte oder Greyerzerkäse oder Schwyzerkäse (am besten mittelreifen nehmen) untermischen.

→ Mit 2 Löffeln Kugeln abstechen und auf Blechpapier setzen. → Mit geriebenem Comte bestreuen.

→ Backen: Ofen vorheizen auf 180 Grad, Ober-Unterrhitze. → Backzeit: 30 Minuten. → Noch etwas bei leicht geöffnetem Backofen nachtrocknen lassen.

→ Wichtig: Backofen während des Backens nicht öffnen!!



*Still ruht der Sihlsee unter seiner Schneedecke im Licht der Morgensonne
FOTO: Stefan Zürrer*



47° 6' 43.302" N 8° 47' 10.824" O



KAISERIN

UND DER
KANTON SCHWYZ

Sisi, die Kaiserin von Österreich: Sie galt als schönste Frau Europas.

MONARCHIE UND DEMOKRATIE?
DURCHAUS!
DER HISTORIKER DR. MICHAEL
VAN ORSOUW PRÄSENTIERT
NEUESTE ERKENNTNISSE

von Dr. Michael van Orsouw

War Sisi eine feministische Rebellin, der Zeit weit voraus? Oder einfach eine rücksichtslose Egozentrikerin? Egal, ob in alten und neuen Kinofilmen, in Minidramen, Musicals oder Fernsehserien – die Kaiserin von Österreich bewegt noch heute die Massen.

Nur wenig bekannt ist jedoch, dass Sisi eine überaus enge Beziehung zur Schweiz hatte. Und auch zum Kanton Schwyz. Der Beginn dieser Beziehung geht auf eine Tragödie sondergleichen zurück. Am 29. Mai 1857 stirbt Sophie Friederike Dorothea Maria Josepha in den Armen ihrer Mutter. Sophie ist gerade mal zwei Jahre und drei Monate alt, bei der Mutter handelt es sich um die bekannte Kaiserin Elisabeth. Das Drama geschieht in Budapest auf einer diplomatisch wichtigen Reise des Kaisers Franz Joseph. Wahrscheinlich war das Kleinkind an Typhus erkrankt, sodass auch die eilig herbeigerufenen Ärzte nichts mehr ausrichten konnten.

Sisi ist in der Folge mehr als nur traurig. Ihr Gatte, Kaiser Franz Joseph, bringt es auf den Punkt: «Wir sind vernichtet.» Die Kaiserin fühlt sich untröstlich und hat grosse Schuldgefühle. Sie verkriecht sich in ihrem Zimmer, weint Tag und Nacht und lässt sich nicht beruhigen. Die vor wenigen Jahren so lebenslustige und unbeschwerte Elisabeth verändert sich in dieser Zeit komplett. Einzig der Kaiser darf zu Sisi, doch auch seine Zuwendung kann sie nicht trösten.

Die Kaiserin schläft kaum oder nur schlecht, sie isst kaum noch etwas und magert zusehends ab. Sie durchlebt wohl – würde man heute diagnostizieren – eine tiefe Depression.

In dieser grenzenlos traurigen Situation wendet sich Sisi an eine Schweizer Institution ihres Vertrauens: an das Frauenkloster in der Au in Trachslau. Dies, obwohl es in der Habsburger Monarchie sehr viele Klöster gäbe, denen sie sich auch hätte anvertrauen können. Das kleine Frauenkloster in der Au liegt abgelegen vom Dorf am Waldrand und zweieinhalb Kilometer hinter dem Kloster Einsiedeln. Ausgerechnet von dieser Abtei erhofft sich die Kaiserin spirituelle Unterstützung in ihrer schwierigen Lebenslage.

Wie kommt die Kaiserin von Österreich dazu, ein Frauenkloster in der Schweizer Provinz um Unterstützung zu bitten? Einer von Sisis Hofkaplänen hat den Kontakt zu den Klöstern in Einsiedeln und Trachslau hergestellt: Er hiess Professor Josef Fessler und war zuvor für mehrere Wochen in Einsiedeln gewesen, dabei hatte er auch das Frauenkloster in der Au besucht. Dieser Hofkaplan hat der Kaiserin davon berichtet, dass die frommen Klosterfrauen in Trachslau seit 1846 die ewige Anbetung pflegen würden, also Tag und Nacht ihre Gebete sprechen. Dabei schlossen sie in ihre Andachten «Heilanliegen für Hohe u. Niedere» ein, wie es damals hiess. Menschen können also in Trachslau für sich beten lassen. Genau das nimmt die Kaiserin von Österreich in Anspruch.

Dazu ist zu wissen: Die Einführung der ewigen Anbetung in der kleinen Abtei im Alpthal hat nicht nur dem

kaiserlichen Hofkaplan und der Kaiserin Eindruck gemacht, sondern hat dem Kloster einen richtigen Aufschwung verliehen. Die Schwesternzahl verdoppelte sich innert weniger Jahre, sodass sogar ein neuer Gebäudeflügel am Berghang erstellt werden musste.



Nach zwei Jahren zeigt Sisi ihre grosse Dankbarkeit. Sie schenkt dem Kloster in Trachslau einen wertvollen Messkelch aus Gold, mit vielen handgefertigten Ornamenten und der Inschrift «E. K. v. O. Elisabeth, Kais. v. Oesterreich.». Dann übergibt sie dem Frauenkloster zwei kostbare Reliquien, also knöcherne Überbleibsel von Heiligen. Übrigens: Sisis Kelch kommt bis heute im Kloster bei hohen kirchlichen Festen zum Einsatz, beispielsweise an Ostern, Pfingsten oder an einem der Marienstage.

Die Kaiserin wünscht im Begleitschreiben, dass die Gebete im Frauenkloster sie und das Kaiserhaus weiterhin miteinbeziehen sollen, in etwas gewundener Sprache steht da: «Dieses kleine Geschenk mögen die frommen Schwestern als eine Bitte hinnehmen, in ihrem Gebete für Oesterreich u. sein Kaiserhaus nicht zu ermüden, da die Zeiten nun mehr die Kraft des Gebetes als ein höchst dringendes Bedürfnis für die Regenten u. ihre Völker erscheinen lassen.»

Auch Kaiser Franz Joseph hält sich nicht zurück. Er beschenkt seinerseits das Männerkloster Einsiedeln, das bei der spirituellen Unterstützung für seine Frau vermittelnd gewirkt hat. Der Kaiser lässt dem Kloster zwei Ganzkörperporträts zukommen: eines von seiner Frau und eines von sich. Gemalt hat beide der österreichische Künstler Anton Einsle (1801-1871), eine Koryphäe seines Fachs. Die dem Kloster vermachten Bilder von Sisi

und ihrem Mann sind «zwölf Fuss hoch, trefflich gemalt und eingerahmt», heisst es in den Zeitungen. Zwölf Fuss, das macht immerhin eine Höhe von 3,5 Metern! Elisabeth und Franz Joseph sind also überlebensgross dargestellt.

Interessant ist, wie Hofmaler Einsle die Kaiserin für das Schweizer Kloster gemalt hat: Er stellt Elisabeth als vornehme Magistratin dar, sie trägt ein bodenlanges, spitzenbesetztes Kleid in irisierendem Hellblau sowie Perlenschmuck um den Hals und am linken Handgelenk. Ihr Haar ist kunstvoll drapiert mit eingeflochtenen Blumen, ihr Gesicht anmutig. Sie ist damals gerade mal 23 Jahre jung. Den Kaiser inszeniert der Künstler dagegen als strammen Feldherrn. Franz Joseph trägt Uniform und Säbel, er hat einen entschlossenen Blick und im Hintergrund ist ein Heerlager zu erkennen.

Zudem dürfte noch ein anderer Aspekt in die kaiserlichen Gaben hineinspielen. Denn zuvor, während des italienischen Kriegs mit der Entscheidungsschlacht von Solferino, hat der französische Kaiser Napoleon III. dem Abt und Konvent von Einsiedeln ebenfalls ein Porträt von sich und eines seiner Ehefrau, Kaiserin Eugenie, geschenkt. Das konnte der österreichische Kaiser nicht ungeschehen machen, aber er wollte es mit seinen Geschenken wohl zumindest egalisieren.

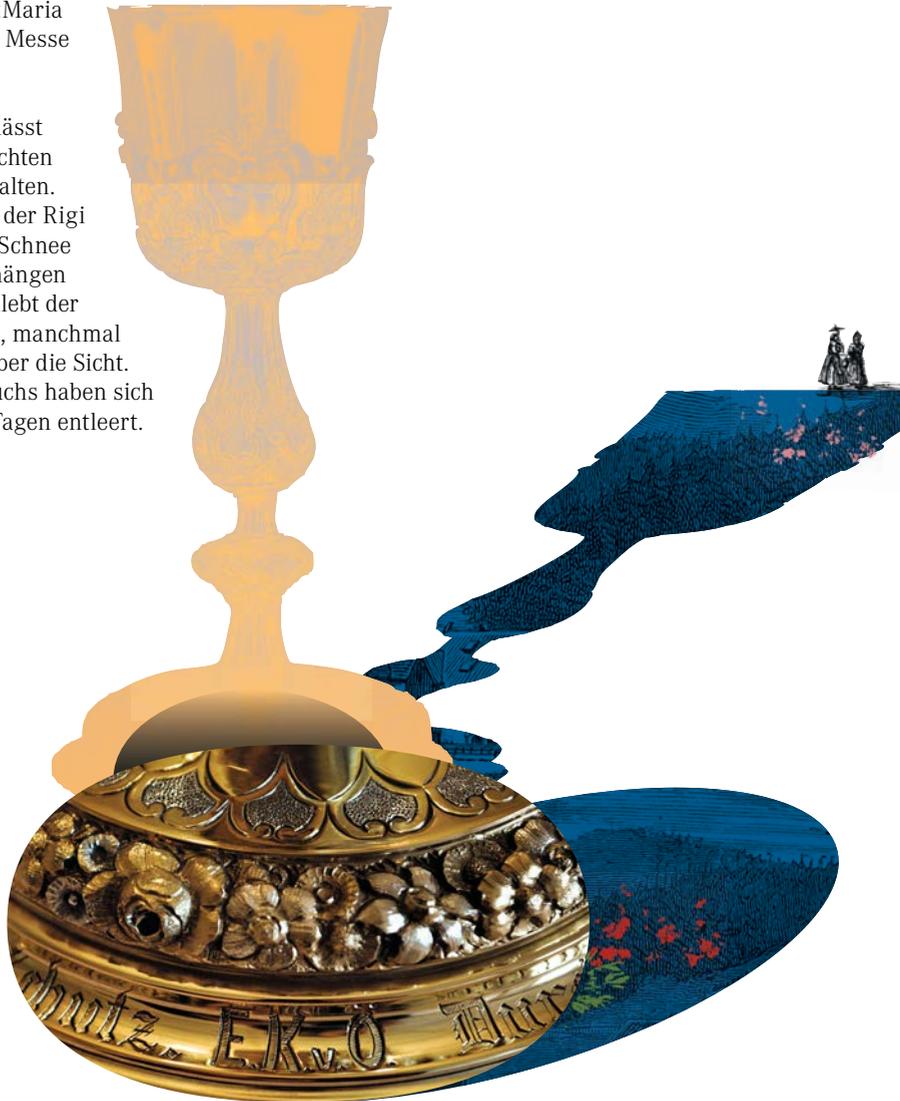
Deshalb ist es bedeutsam, dass die Bilder von Elisabeth und Franz Joseph im noblen Fürstensaal des Klosters ihren Platz finden- und bis 1966 dort hängenbleiben.

32 Jahre nach diesem Geschenk setzt Kaiserin Elisabeth endlich ihren Fuss auf den Boden des Kantons Schwyz. Ab dem 31. August 1892 weilt Sisi in der Schweiz. Dabei reist sie auch auf die Rigi und kommt im Hotel Bellevue in Kaltbad unter. Die Kaiserin weilt lieber in der Natur als auf überlaufenen Touristenveranden. Sie unternimmt schon in den frühen Morgenstunden lange Spaziergänge oder richtige Bergtouren. Am Sonntagmorgen, dem 4. September 1892, marschiert Sisi etwa von Rigi-Kaltbad über beschwerliche Fusspfade nach Rigi-Klösterli - allwo sie auf Schwyzer Boden in der Kapelle «Maria zum Schnee» der heiligen Messe beiwohnt.

Ihre Unternehmungslust lässt sich auch nicht vom schlechten Wetter auf dem Berg aufhalten. Anfang September ist auf der Rigi nämlich bereits der erste Schnee gefallen, der an Schattenhängen knietief liegt. Zeitweilig klebt der Nebel an den Berghängen, manchmal verdeckt ein Schneegestöber die Sicht. Aufgrund des Kälteeinbruchs haben sich die Hotels in den letzten Tagen entleert.

Doch jetzt, da die Kaiserin die Rigi mit ihrer Anwesenheit beehrt und das werbewirksam bekannt gemacht wird, kehren die Gäste zurück. Sie wollen sehen, was die Zeitung *Die Ostschweiz* eindrücklich beschreibt: «Wer die hohe Dame in ihrer schlanken und trotz einfacher Kleidung dennoch imponierenden Gestalt schon in frühester Morgenstunde, einzig von einem Diener begleitet, die stillen Flanken des Berges aufsuchen, oder im melancholischen Dämmerlicht den dunkelnden Tannenpark durchwandeln sah, der (...) konnte sich eines tiefen Mitgefühls nicht erwehren.»

Die Kaiserin als Tourismusmagnet, das hatte sie sich nie und nimmer gewünscht, sodass sie schon bald in Richtung Berner Oberland weiterreist. 📍



*Das Geschenk für Trachslau:
Der Messkelch mit dem
Monogramm «E. K. v. O.»*



*Unter dem Nebelmeer liegt der Wägitalersee
und vor uns der Fluebrig FOTO: Stefan Zürer*



47° 06' 10.0" N 8° 56' 36.1" O

SENSIBILITÄT

IST
IHRE

SUPERKRAFT

Ami Sone



Willen bei Wallerau

ANJA GMÜR ALIAS KINGS ELLIOT
VERZAUBERT DIE POP-WELT
MIT SENSIBLEN SONGS, DIE VON
VERLETZLICHKEIT UND ÄNGSTEN
HANDELN

von Rachele De Caro

Kings Elliot ist eine Erscheinung, die den Raum erfüllt – gross gewachsen, blaue Haare, Piercings, Tattoos. Wenn Anja Gmür, wie sie mit bürgerlichem Namen heisst, zu reden beginnt, ist ihre Heimat Ausserschwyz nicht zu verkennen. Anja hat in jungen Jahren schon Grosses geleistet. Darum hat sie den diesjährigen Kulturpreis des Kanton Schwyz erhalten, darum singt sie auf den grossen Bühnen der Welt und darum treffen wir sie zum persönlichen Gespräch in Rapperswil, wo sie gerade für ein paar Tage ihren Vater besucht.

Anja singt schon von Kindesbeinen an. Die Musik war für sie stets Begleiterin und Leidenschaft zugleich. Ihr Traum war es schon immer, die Musik, die sie so über alles liebt, zu ihrem Beruf zu machen. Um diesem Traum folgen zu können, hat sie sich mit jungen 18 Jahren dazu entschieden, ihren Job bei einer Bank zu kündigen, all ihre Sachen zu verkaufen und sich an einer Londoner Musikschule zu bewerben.

«Einen Plan B gab es nicht», meint die heute dreissigjährige Songwriterin rückblickend, «ich habe mich nur bei dieser einen Schule beworben. Die Anmeldebestätigung habe ich ausgedruckt und an die Wand gehängt. Es musste einfach klappen.»

Und das tat es. Ihr Talent überzeugte. Wobei der Start in der Metropole alles andere als einfach war: ein kleines, schäbiges Zimmer in einer WG, wenig Geld, diverse Nebenjobs und keine Garantie auf Erfolg.

Auf die Frage, ob es nicht viel Mut gebraucht habe, um das Leben in der Schweiz, den sicheren Hafen, aufzugeben für eine unsichere Zukunft, erwidert Anja, dass ihr diese Sicherheit, wie sie in der Schweiz hochgehalten wird, sowie all die materiellen Güter, nie wirklich etwas bedeutet hätten.

«Ich hatte eigentlich ein bequemes Leben in der Schweiz. Ich habe eine KV-Lehre gemacht, dann auf einer Bank gearbeitet. Doch was ich wirklich wollte, war etwas anderes. Ich wollte Musik machen.»

Als ihre Eltern von den Plänen der damals 18-jährigen erfuhren, waren sie besorgt und versuchten die Vorteile des Schweizer Weges aufzuzeigen. Sie hätte einen sicheren Lohn und könne nebenbei an Hochzeiten singen, meinten sie. Doch die Tochter blieb hartnäckig: «Ich wollte nicht an Hochzeiten singen, ich wollte mich künstlerisch ausdrücken – und ich wollte Lieder schreiben.»

I get myself so far from ground,



knowing there's no safe way down

CALL ME A DREAMER, 2021

Diese Hartnäckigkeit war in all den Jahren nötig, ja sie war ein wichtiges Puzzlestück ihres heutigen Erfolges. Es gab Rückschläge, Hürden und Durststrecken, die sie immer wieder verarbeiten und meistern musste. Dabei vertraute sie auf ihre innere Stimme und auf die Gewissheit, dass das, was aus der tiefsten Überzeugung herauskommt, einfach richtig sein muss.

Reflektierend meint sie: «Viele haben mir Nein gesagt über die Jahre, aber ich bin einfach extrem hartnäckig», und weiter: «Immer dranzubleiben, ist ein Kampf. Oftmals dachte ich, ich gebe auf, um dann wieder zu realisieren, dass ich einfach nicht anders kann, als an meinem Traum festzuhalten und weiterzumachen.»

Auch wenn sie sich zu Beginn oftmals allein und unverstanden gefühlt hat und immer wieder mit Selbstzweifeln zu kämpfen hatte, hat sie heute ein Umfeld, das sie trägt. Da ist ihr Partner, mit dem sie seit sechs Jahren zusammen ist, der sie immer wieder aufbaut und an sie glaubt, komme, was wolle. Und ihre Familie, allen voran ihr Vater, der sie bedingungslos unterstütze und nun auch realisiere, was sie bereits geleistet habe. In diesem Sinne sei der Schwyzer Kulturpreis auch auf ganz persönlicher Ebene wunderbar.

«Es ist wirklich schön, dass mein Heimatkanton mich so unterstützt und damit auch meiner Familie, die jetzt weit weg von mir lebt, zeigt, was für einen Wert meine Arbeit hat.»

Cause I know that
I'm not worth saving
And who wants to
talk about that.

IT'S MY BIRTHDAY, 2023

Es ist ihre Musik, der sie alles verschreibt und mit allem füllt, was sie hat. Ihre Lieder sind voller Melancholie und Schmerz und umhüllen die Zuhörer in eine Decke aus Traurigkeit. Anja beschreibt es so: «Meine Lieder sind zwar oft traurig, aber sie haben auch eine heilende Wirkung.»

Zuerst habe sie nur für sich geschrieben, für ihr Seelenheil. Nun merke sie aber, dass die Zuhörer sich in den Songs wiedererkennen. Sie fühlen sich verstanden, und das ist es, was Anja will: «Mit meiner Musik will ich die Menschen umarmen, die sich so fühlen, wie ich, als ich vierzehn Jahre alt war. Ich fühlte mich verloren.»

Noch heute kämpft die junge Sängerin mit starken Hochs und Tiefs, mit Angstattacken und mit Phasen der tiefen Traurigkeit. Sie beschreibt sich selbst als hochsensibel, verträgt keine lauten Geräuschpegel, meidet grosse Menschenansammlungen und braucht viel Ruhe und Regeneration.

Auf die Frage, ob es dieses Leiden brauche, um richtig kreativ zu sein, antwortet sie, es sei sowohl Fluch als auch Segen. Die intensiven Gefühle, die sie durchlebe, helfen ihr, Musik zu machen. Auf der anderen Seite seien sie aber auch hinderlich. Denn wenn es ihr nicht gut gehe, sei sie lahmgelegt, manchmal Wochen lang und komme nicht vorwärts.

«Meine Kunst ist mein Tagebuch. Dieses ist verständlicher Weise sehr, sehr persönlich und bedeutet mir enorm viel. Ich singe nicht einfach Phrasen runter.»



I'm so afraid
You'll get tired of
the pain

ASHES BY THE MORNING, 2022

Anja trägt das Herz auf der Zunge, ihr warmes Lachen gibt einem das Gefühl, sie schon lange zu kennen. Und wenn sie so reflektiert von ihren schwierigen Momenten erzählt, überkommt einen der Eindruck, dass sie ein paar sehr lehrreiche Jahre hinter sich zu haben scheint. Das Erwachsenwerden verlangt einem so manches ab. Anjas Musik nimmt uns mit in diese intensive Zeit und lässt uns teilhaben an ihrer persönlichen Entwicklung. Sie steht so sinnbildlich für all die verlorenen Teenager-Seelen, zu denen sie sich auch selbst zählt.

«Ich hatte schwarze Haare, schwarze Nägel, wurde in der Schule rausgeschickt und bin von zu Hause

weggelaufen», erinnert sie sich. Und trotzdem steht sie heute da, gestärkt, und berührt mit ihren Songs tausende von Menschen, die sich in ihren Worten wieder finden.

Chaos in my court I always wanna taste the poison first

BITTER TONIC, 2021

Anjas Musik ist wie ein gesungener Coming-of-Age Roman, der einen mitreisst. Und dieser will weitergeschrieben werden. So geht es nach dem Besuch in der alten Heimat wieder zurück in die neue, wo das Studio auf sie wartet.

«Wenn ich nach Hause komme, gehe ich für sechs Wochen ins Studio und arbeite an neuen Songs,» freut sie sich sichtlich. «Diese sind weniger düster, sondern kämpferischer, aggressiver. Die Leute können mitsingen und einfach alles raus- und loslassen.»

Die Bühne

Das Gefühl auf der Bühne zu stehen, weckt bei Anja ambivalente Gefühle. Zum einen sei es wunderbar, die direkte Rückmeldung auf ihre Songs zu spüren, zum anderen seien da auch Ängste.

«Noch immer habe ich sehr viel Angst vor den Auftritten. Es ist wie eine tiefe Unsicherheit.»

Anja scheint sich diesen Ängsten immer wieder zu stellen. Ihre Bühnenerfahrungen lassen sich sehen. 2022 tourte sie mit den amerikanischen Bands Imagine Dragons und Macklemore durch die USA und Kanada. Sie sang in Hallen vor über 60'000 Leuten in Los Angeles, Toronto oder Las Vegas.

Das sei unglaublich gewesen und angefangen habe eigentlich alles mit den drei Liedern, die sie gemeinsam mit ihrem Manager und ohne grosses Label herausgebracht hatte. Diese Songs wurden von den Streaming Plattformen sehr gut plaziert und in Playlists aufgenommen. Keine geringere als die Hollywood Schauspielerin Reese Witherspoon wurde so auf Kings Elliot aufmerksam, war begeistert und teilte diese Begeisterung in den sozialen Netzwerken. Daraufhin dauerte es nicht

mehr lange, bis das grosse Plattenlabel Universal Studios an ihre Tür klopfte. Für Anja war das die Erfüllung eines langegehegten Traums.

«Seit ich sechzehn Jahre alt bin, hängt bei mir im Zimmer das ausgedruckte Logo von Universal. Es war für mich klar, dass ich zusagen würde, auch wenn ich noch weitere gute Angebote erhalten habe.»

When I'm breaking apart I won't call it a weakness I stumble and fall I don't care if they see it

CRY, BABY, CRY, 2022

Auch wenn Anja hadert, mit sich und der Welt, ihre Sensibilität scheint ihre Superkraft zu sein. Und nicht nur das, denn auch das kontinuierliche Festhalten an ihren Visionen, sowie ein breites betriebswirtschaftliches Verständnis der Musikindustrie, welches sie in verschiedenen Stationen gesammelt hat, scheinen ihr den Erfolg geebnet zu haben. Wenn sie heute zurückschaut, waren die bitteren Pillen, meist die lehrreichsten. Als sich bei der Schweizer Casting Show «The Voice of Switzerland», wo sie auftrat, keiner der Juroren umdrehte, fiel für Anja kurz eine Welt zusammen. Doch auch da gab sie nicht auf.

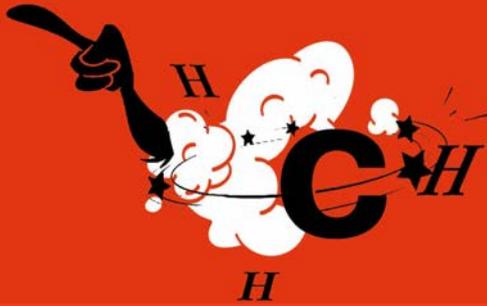
«Mir war bewusst, dass ich noch wachsen muss», erzählt sie zum Schluss. Zehn Jahre später wissen wir, sie IST gewachsen. 🍷

📅 *Nächste Konzerte:*
6. Dezember 2023,
Kaufleuten (Zürich)

7. Dezember 2023,
Bierhübeli (Bern)

Mehr zu KINGS
ELLIOT unter:
kingselliot.com





52

KANTONESISCHES

CHIENE, CHLÖNE, CHIFLE

von Elvira Jäger

53



Als Merkmal des Schweizerdeutschen gilt der im Hals sitzende Reibelaut Ch wie im Wort *Chuchichästli*, Alptraum jedes Schweizerdeutsch Lernenden. Auffallend viele Ch-Wörter drücken Ärger oder Unwillen aus. Beispielsweise das Verb *chiene*. Das Schweizerdeutsche Wörterbuch übersetzt es mit „über Unannehmlichkeiten klagen“. Wer oft klagt, ist ein *Chieni*. *Chiene* ist vor allem in der March, aber auch im Glarnerland bekannt. Das im Kanton Bern gelegene Dorf Kiental mit dem Flüsschen Chiene hat seinen Namen hingegen nicht etwa von übellaunigen Bewohnern. *Chien* ist eine schweizerdeutsche Bezeichnung der Waldföhre.

Ein Synonym von *chiene* ist *chlöne*. Im Norddeutschen ist klönen hingegen nicht negativ gemeint. Wer dort klönt, schwatzt ganz einfach über Alltägliches. Und im glarnerischen Klöntal leben genausowenig nur *Chlöni* wie im Kiental *Chieni*. *Chlön* geht laut dem Schwyzer Namenforscher Viktor Weibel auf ein vordeutsches Wort für Wiese zurück.

Wänn jetz nüd folgisch, dänn chiibt d Mueter (wenn du jetzt nicht gehorchst, dann schimpft die Mutter). Dieser Satz ist so oder ähnlich wohl vielen aus der Kindheit noch in den Ohren. *Chiibe* heisst sowohl schimpfen als auch streiten. Wer ständig über Unabänderliches nörgelt, etwa dass die Weihnacht schon wieder nicht weiss werden will, der ist ein *Chiibi* oder *Chiiber*. Er kann aber auch ein *Chääri* sein. *Chääre* ist ein mittelhochdeutsches Wort, das einst nicht nur im Kanton Schwyz, sondern weitherum verbreitet war und auch vom Berner Mundartdichter Jeremias Gotthelf verwendet wurde. Heute hört man es nur noch selten.

Zu einiger Berühmtheit brachte es vor gut 30 Jahren das Wort *chifle*. Adam und Eva Chifler, gespielt von Walter Andreas Müller und Ursula Schächli, traten in der Sendung „Traumpaar“ des Schweizer Fernsehens auf und stritten sich über alles, was den Ehealltag ausmacht. Wenn meine Grossmutter genug vom *Chifle* mit meinem Grossvater hatte, ging sie in die Küche und rüstete Bohnen. Lustigerweise hiessen die früher im Kanton Schwyz *Chifel*, sodass *chifle* hierzulande auch „Bohnen ablesen“ bedeuten kann. Ganz ohne Streit.

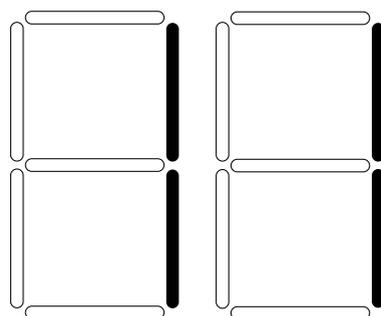
Unser anonymer Kolumnist hat sich wieder einen Ort im Kanton ausgewählt, an dem er einen präzise angegebenen Zeitraum verweilt und alles beschreibt, was er dort sieht. Während die anderen Artikel im Y MAG Meinungen sind oder Gespräche und Betrachtungen, reflektiert unser Autor das Leben im *wörtlichen* Sinn: Er *spiegelt* es in seinem real erlebten Vor-Kommen und zeitlichen Ablauf. Als genaues Protokoll sich folgender Momentaufnahmen. Dabei lässt er spüren, wie Alltägliches wächst, wenn (und weil) es genau genug betrachtet wird. Die Kolumne könnte auch heissen «eifach nur luege». Obwohl es dann doch nicht ganz so einfach ist. Denn sässe ein anderer Beobachter an derselben Stelle, würde er anderes bemerken und festhalten. So ist jede Beschreibung zwar unvoreingenommen, aber dennoch subjektiv. Sie spiegelt die Oberfläche, lässt aber gleichzeitig in die Tiefe blicken. Sie zeigt Details, die, in Zeit und Raum verbunden, ein Bild vom Ganzen ergeben. Schwyz eben.

E S I S T 1 1 : 3 2 U H R

Die Holzbank ist noch feucht vom nächtlichen Regen.....
 Aus der Talstation der Bergbahn dringt monoton ein summendes Motorengeräusch.....
 Vor mir liegt ein graunasser Schotterplatz, von dem ein paar Absperrgitter zum Eingang führen.....
 Auf einem Metallrost steht eine überlebensgrosse Figur aus Kunststoff. Ihr roter Körper in Form einer Bahngondel ruht auf zwei gebogenen, braunen Beinchen in grossen Schuhen. Mit dünnen Ärmchen hält sie sich am Gitter fest. Über ihren grossen Scheibenaugen klemmt eine gelbe Sonnenbrille.....
 Jenseits der Strasse liegt das Feuerwehrlokal. Über dem Tor daneben steht in grossen Lettern «Zivilschutz».....
 Ein grüner Robidog-Kasten trägt das Emblem des Ortswappens.....
 Aus Kiesbetontöpfen ragt wetterfestes Immergrün. Vom Dorf kommt ein Mann in weiten Kleidern und hochgeklappter Kapuze. Hinter ihm trippelt an langer Leine ein winziger Hund.....
 Eine Familie kommt zum Eingang. Alle tragen

kurze Hosen und bunte Schuhe.....
 Der kleine Hund hebt sein Hinterbeinchen und netzt einen Pfosten. Der Mann steht wartend daneben und lässt ihn geduldig an Grasbüscheln schnuppern.....
 Die Eltern unterhalten sich angeregt, während sie auf die Gondel warten.....
 Das Hündchen hebt wieder sein Hinterbein. Der Mann zieht ihn an der Leine weiter, wirft das rote Plastiksäckchen in den grünen Behälter und nimmt einen frischen Beutel. Er studiert den Aufdruck und versucht, den dünnen Plastik zusammenzufalten. Sein Hündchen zieht an langer Leine voraus.....

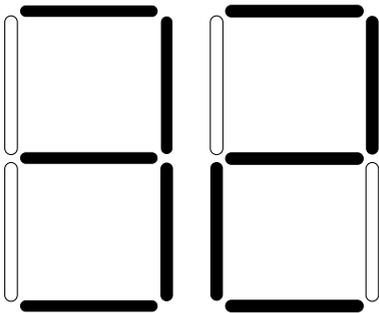
Kolumne



IRGEND
 KANTON

E S I S T 1 1 : 3 8 U H R

Auf dem Dach des Feuerwehrlokals übt ein kleiner Bub, beaufsichtigt von den Eltern, Velofahren.
Aus dem Dorf gleitet ein weisses Cabriolet. Die Haare des Fahrers winken im Fahrtwind. Der Betriebsangestellte im Stationsraum sitzt hinter einem Bildschirm und stützt seinen Kopf mit über der Stirn gespreizten Fingern.
Ein schwerer Mann geht mit energischen Schritten Richtung Dorf, an kurzer Leine neben ihm sein reh-



WO IM
SCHWYZ

brauner Hund.
Die gelbe Gondel mit der Nummer 1 biegt in den Einstiegsbereich, wobei sich automatisch ihre Türflügel öffnen. Die Familie steigt in die langsam schwebende Kabine.
Gleich dahinter nähert sich die rote Gondel Nr. 9. Jetzt ist niemand da, der sie besteigen könnte.
Im Büro geht der Betriebsangestellte vor bunten Leuchtschaltern hin und her.
Die nächste Gruppe betritt die Rampe und setzt sich in die wartende Gondel, hinter der jetzt die blaue Kabine Nr. 20 hereinschwebt. Gondel 9 wechselt mit einem dumpfen Geräusch auf das Tragseil und steigt zügig bergan.

Zwei Frauen gehen auf die Riesenfigur zu. Die eine stellt sich vergnügt neben das bunte Maskottchen und lässt sich von ihrer lachenden Begleiterin fotografieren. Beide stehen wartend vor dem Eingang und betrachten das Dorf. Eine dritte Frau stösst zu ihnen. Sie unterhalten sich in Englisch und deuten mit ihren Fingern in eine Panoramakarte, die sie wieder zusammenfalten. Eine Frau sagt wiederholt: «exactly», die zweite kreischt vergnügt, worauf alle drei laut lachen. «I've got a picture» sagt eine von ihnen.
Eine grössere Gruppe betritt die Halle, offensichtlich Fahrgäste aus Asien. Der ältere Mann trägt in seiner Linken einen dreibeinigen Krückstock. Kurz darauf kommt eine Familie mit einem Kleinkind hinzu. Die Frau trägt einen sorgfältig geflochtenen Zopf im Nacken.

E S I S T 1 1 : 5 1 U H R

Das kleine Kind schlägt mit beiden Ärmchen gegen das rote Absperrband. Der Vater zieht es davon weg.
Vom Parkplatz her kommt ein Paar mit zwei Kindern. Die Mutter schiebt den Kinderwagen durch die Schranke, das zweite Kind bückt sich unter dem Drehkreuz durch.
Die Eingangshalle scheint nun mit Fahrgästen gefüllt.
Die rote Kabine Nr.8 schwenkt langsam vor die Rampe, öffnet ihre Flügel, wird bestiegen und zieht beschleunigt bergwärts.
Ein Mann bedient sich mit einer Panoramakarte und studiert den Plan.
Die nächste Gondel ist orangerot und trägt die Nr.6 Jetzt sinkt der monotone Klang des Motors, die Seile stehen still.
Der Angestellte tritt aus dem Büro. Er ruft jemandem etwas zu.
Vier Fahrgäste betreten die Station.
Der Motor dreht wieder auf seine volle Leistung, die nächste Kabine schwenkt ein.
Die Gondel hat Platz für alle Wartenden und entschwebt bergwärts.
Der Angestellte geht zurück in sein Büro.
Die Halle ist leer.

E S I S T 1 2 : 0 1 U H R





*Frühaufstehern bietet sich dieser märchenhafte Blick auf der Seebodenalp
FOTO: Stefan Zürrier*

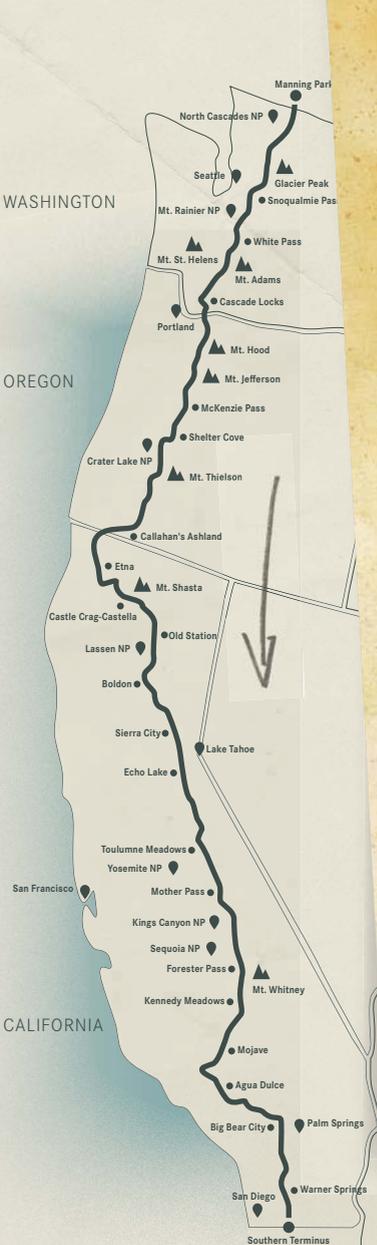
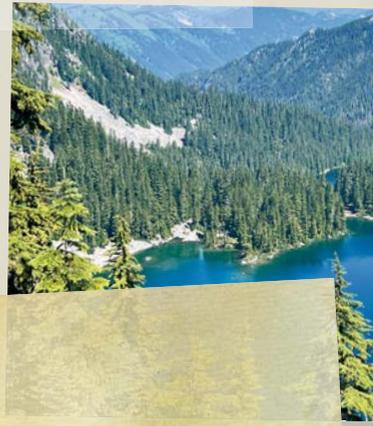


47° 3' 45.474" N 8° 27' 28.278" O

ZU FUSS

VON

Caroline



4266 KM
138 TAGE





KANADA

NACH MEXICO

Küssnacht

TAMARA ULRICH HAT 4266 KILOMETER UND 120'000 HÖHENMETER ZURÜCKGELEGT – UND KANN ES KAUM ERWARTEN, SICH WIEDER AUF DIE SOCKEN ZU MACHEN

von Christine Zwiygart

Das unbeschreibliche Gefühl stellt sich erst nach zwei, drei Wochen ein. Dann verschwindet die anfängliche Müdigkeit, die Schmerzen verblassen, die Beine können ohne Ende einfach gehen. Und gehen. Und gehen. «Trail legs», also Wanderbeine, nennen die Profis diesen superheldenhaften Zustand. Die Muskulatur gewöhnt sich an die täglichen Strapazen, die Beine erholen sich schneller und sind für die nächste Etappe parat.

«Ab diesem Punkt macht das Wandern so richtig Spass», sagt Tamara Ulrich.

Sie sitzt vor einer Tasse Cappuccino, blättert in ihrem Fotobuch, schwärmt von der Vulkanlandschaft im Bundesstaat Washington und den Sonnenuntergängen in der Mojave-Wüste, erzählt von Stürmen und Wintereinbrüchen. Den weissen Milchschaum in der Tasse löffelt sie beiseite, als wären es Schneeberge, die ihr im Weg stehen. Die 40-Jährige spricht schnell, erzählt anschaulich und energiegeladen.

Der «Pacific Crest Trail», den sie gewandert ist, verläuft 4266 Kilometer parallel zum Pazifischen Ozean im Westen der Vereinigten Staaten. Von der Grenze zu Kanada über Washington, Oregon, Kalifornien bis zur Grenze nach Mexiko. Die Strecke ist abwechslungsreich, wild und verlangt der Wanderlust so einiges ab: «Wüste und Regenwald, Flachland und Hochgebirge, Hitzeschock und Schneesturm – ich habe alles erlebt.»

138 Tage unterwegs im Nirgendwo, zelten, meistens alleine. Wieso tut man sich das an?

Weil es cool sei und Spass mache: «Du spürst alles viel intensiver. Die Hochs sind enorm hoch, die Tiefs extrem tief.» Aber der Fokus muss dabei stimmen, betont Tamara Ulrich. Nicht die ganze Strecke ist im Kopf präsent, sondern immer nur die nächste Etappe. Der Weg bis in die nächste Ortschaft, wo Essen im Überfluss, ein Bett, Dusche und Waschmaschine warten. Das heisst fünf bis



CANADA
TO
MEXICO
2650
MILES

2019 macht sich Tamara Ulrich auf nach Norwegen, wo sie zwei Wochen im Nationalpark Hardangervidda wandert. Mit im Gepäck das Buch «Laufen. Essen. Schlafen» von Christine Thürmer, die als absolute Hiking-Legende gilt.

sechs Tage auf dem Trail, je nach Gebiet, mit einem Wanderschnitt von 40 bis 50 Kilometern und 1000 bis 2000 Höhenmetern pro Tag.

«Das schafft jeder!» Ihre hellen Augen leuchten, das Gesicht strahlt. Man glaubt ihr aufs Wort.

Von den Besten lernen

Bewegung und Sport hatten in ihrem Leben schon von klein auf einen festen Platz. Aufgewachsen ist die Frohnatur zusammen mit einem jüngeren Bruder in Küssnacht am Rigi, der Vater ist damals Notar und die Mutter leitet das Konkursamt. Die ersten Wanderversuche als Mädchen sind allerdings nicht gerade vielversprechend. Der Familienausflug führt auf den Säntis, samt Übernachtung auf dem Gipfel und entsprechend viel Gepäck auf dem Rücken.

«Irgendwann hing ich einfach nur noch schreiend in der Wand», erzählt sie. Die Last ist zu schwer, der Atem zu kurz, die Geduld zu klein.

In guter Erinnerung ist ihr von diesem Trip einzig, «dass ich in dieser Nacht dort oben zum ersten Mal die Milchstrasse am Himmel gesehen habe».

Wandern hingegen ist für die nächsten paar Jahre gestrichen. Statt dessen macht sie lieber Aktivitäten mit dem Kajak, reist so mit Sack und Pack durch Skandinavien – bis ihr irgendwann der Gedanke kommt: «Zu Fuss wäre ich eigentlich am freisten unterwegs.»

«Ich war von der ersten Seite an hin und weg.» Tagsüber müht sich die Neo-Weitwanderin mit ihrem 20-Kilogramm-Rucksack ab («ich konnte danach ein halbes Jahr meinen Arm nicht mehr anheben»), in den Pausen vertieft sie sich in die Erzählungen der Fachfrau, die unter anderem von einem Trail im Westen Amerikas schreibt. Schnell ist klar: «Da will ich auch hin.»

Informationstechnologie und Elektrotechnik hat Tamara Ulrich einst an der ETH Zürich studiert und anschliessend doktort. Heute baut und betreut sie für eine grosse Versicherung all die komplexen IT-Prozesse im Hintergrund. Die unbezahlten Ferien für ihr grosses Abenteuer sind zum Glück schnell genehmigt, die Schwyzerin bewirbt sich um eine Weitwanderbewilligung für den Juli 2020 – von Norden nach Süden. Alles ist parat, die Kraft- und Ausdauertrainings brav absolviert. Und dann kommt Corona – der Traum muss zwei Jahre warten.





Gefriergetrocknetes und Nudelsuppe

Offiziell sind 2022 rund 8000 Frauen und Männer auf dem Pacific Crest Trail unterwegs. Inoffizielle dürften es einige mehr sein, denn es besteht keine Meldepflicht. Eine der «Offiziellen» ist Tamara Ulrich, die am 15. Juli aufbricht – nach einer Woche Verzögerung wegen eines Wintereinbruchs in den Bergen.

Im Gepäck hat sie nur das Nötigste: «Zelt, Schlafsack und Mätteli – the big three», erzählt sie. Dazu ihre Trail Montur und Regenschutz, Daunenjacke und gute Socken. Ein Pyjama ist überflüssig, die Kleider tun's auch in der Nacht. Und nur was täglich gebraucht wird, darf ins Necessaire. Dazu eine Powerbank für das Mobiltelefon, ein Kocher sowie ein Hilfe-Set, insbesondere mit Imodium und Ibuprofen.

Die Verpflegung ist unterwegs eher bescheiden – schliesslich muss jedes Kilo mitgetragen werden. Die Schwyzerin entscheidet sich für Müsli zum Zmorge, für Ramen, Kartoffelstock oder



Couscous zum Mittagessen, und eine gefriergetrocknete Trekkingmahlzeit zum Abendessen. Dazu Riegel, Nüsse oder Schoggi als Snacks.

«Ich hatte eher Mühe mit Essen und musste mir einen Wecker stellen, damit ich genug zu mir nahm», erzählt Tamara Ulrich.

Im Vorfeld hatte sie ausgerechnet, dass sie pro Wanderstunde rund 30 Gramm Kohlehydrate zu sich nehmen muss, um den Energiebedarf zu decken. Also steht sie beim Einkaufen oft mit dem Taschenrechner vor den Regalen, tippt ein und kalkuliert die nötige Menge. «Das brachte mir bei den anderen Wanderern den Übernamen 'Calculator' ein.»

Alle erhalten hier einen Übernamen von der «Bubble». Also von den Menschen, die zur gleichen Zeit auf der Route unterwegs sind und die sich immer wieder begegnen. Um die Vorräte aufzufüllen, müssen die Abenteuerlustigen alle fünf, sechs Tage runter vom Trail und sich in den nahen Ortschaften neu eindecken.

«Diese Pausentage haben es in sich: Du willst möglichst viel essen, duschen, einkaufen, Kleider waschen und schlafen.»

Tamara Ulrichs Rucksack ist beim Zwischenstop gerade noch sechs Kilogramm schwer, frisch bepackt bringt er mehr als das Doppelte auf die Waage. Entsprechend schwerer geht's dann auf die nächste Etappe.



Bärenstarke Begegnungen

Die Chance, am Ziel anzukommen, ist für Einzelgänger besser. Denn sie müssen keine Rücksicht auf die Befindlichkeit anderer nehmen. Manchmal schliesst sich Tamara Ulrich einer Gruppe an, meistens marschiert sie aber mutterseelenalleine durch die Wildnis. Vierzehn Stunden am Tag wandern – in der Wüste auch in der Nacht. Tagelang mit sich alleine sein.

Hat man sich da nicht irgendwann selber satt?

«Ich überlegte mir nie viel Gescheites oder wälzte gar grosse Lebensfragen.» Ihre Gedanken drehten sich vielmehr um aktuelle Sorgen: Wo kann ich Wasser tanken? Finde ich beim angekündigten Schneesturm irgendwo Schutz? Schaffe ich es

durch die Sierra Nevada? «Dazu muss man wissen: Ich wandere gerne geradeaus – aber wenn's aufwärts geht, spendiere ich mir als Goodie ein Hörbuch.»

Die Abenteuer von Sherlock Holmes begleiten sie durch die steilsten Passagen.

Sie durchquert auf ihrem Weg mutig Flüsse, stapft wochenlang durch den Schnee, lässt sich von verschiedenen Tieren erschrecken, stellt jeden Abend ihr Zelt auf, egal ob die Sonne scheint oder es regnet.

Mal ehrlich: Gabs da nie einen Hänger? Nie die Lust umzukehren? Abzubrechen?

Ganz entschieden schüttelt Tamara Ulrich den Kopf. «Nein, wirklich nicht», beteuert sie. Es gebe die goldene Regel, nie nach einem schlechten Tag aufzugeben. Sondern einfach eine Pause einzulegen – bis der Wunsch zum Weiterwandern kommt.

Nach 138 Tagen kommt sie am Ziel an. 4266 Kilometer und 120'000 Höhenmeter liegen hinter ihr, sie gönnt sich zur Feier des Tages einen Schluck Rum und zieht Bilanz:

-
- 1 abgestorbener Zehennagel am grossen Zeh.

 - 1 mal Durchfall, inklusive Spitalbesuch und 3 Tagen Zwangspause..

 - 1 mal Rucksack auseinandergefallen und wieder geflickt..

 - 4 Bären begegnet..

Und: unzählige hilfsbereite Meschen getroffen. Sei's beim Autostöppeln, um in die nächste Ortschaft zu kommen – auch wenn die meisten die Fenster runterkurbeln, um den strengen Wandergeruch etwas zu vertreiben. Oder bei Begegnungen mit den freiwilligen «Trail Angels», die Bett und Essen zur Verfügung stellen, ihr Auto leihen, Wasserkanister deponieren oder bei Strassenkreuzungen in ihrem Van Pfannkuchen oder Spiegeleier für das Wandervolk braten.

Das Glücksgefühl bleibt

Ihre Mutter mache sich schon ein bisschen Sorgen, wenn sie so alleine unterwegs sei. Sie selbst hat primär Angst vor grossen Tieren – egal ob Kühe oder Kojoten.

Tamara Ulrich kehrt mit vielen Erfahrungen und Eindrücken im November 2022 in die Schweiz zurück. «Es gibt Wanderer, die danach in eine Depression fallen, weil die Glückshormone des Laufens fehlen.»

Sie hat sich einfach auf Freund und Familie gefreut, und sich gleich wieder in die Arbeit gestürzt.

Was gibt sie Neulingen für Tips und Tricks mit auf den Weg?

Vorab ein Probetraining mit dem Material machen, und dabei möglichst wenig mitnehmen. Auf sich selber hören, sich vertrauen und nicht abhängig von anderen machen. Auf der Strecke kurzfristige Ziele setzen, aktuelle Probleme lösen und sich





Hier finden Sie Videos von Tamara Ulrichs Wanderung:

<https://www.youtube.com/@tamaraufempct2607>

keine Sorgen über künftige Herausforderungen machen. «Und es einfach genießen!»

Ja, natürlich gibt es nervige Momente. Es gilt Hunger und Kälte zu überstehen, inklusive über Nacht gefrorenes Trinkwasser. Adrenalinkicks und Ängste zu meistern. Die Situation immer wieder richtig einzuschätzen. Aber im Gegenzug gibt es enorm viel zu gewinnen: «Meine Ansprüche sind gesunken, ich kann mich wieder über kleine Dinge freuen», erzählt sie. Das Essen in der Mensa am Mittag, ein einfaches Hotelzimmer mit Bett und Dusche – und über diese Glücksgefühle, die auch lange nach der Heimkehr noch anhalten.

Das alles macht süchtig. Und so ist die nächste Reise für 2024 auch schon abgesteckt: Unterwegs auf dem Nordkalottleden, einem Wanderweg im äussersten Norden Skandinaviens, mit Abstecher ans Nordkap. Sechs Wochen sind geplant – für die Wanderin eher an der unteren Grenze, da sie sonst die magischen «Trail legs» vermisst. Wenn Tamara Ulrich von ihren Plänen erzählt, ist die Begeisterung greifbar.

Oder wie sie selbst sagt: «Ich bin wie ein Schlittenhund. Vor dem Start aufgeregt und nervös – und sobald ich auf dem Trail bin, ist einfach alles gut.» 🙌



MEXICO
TO
CANADA
2650
MILES

«MEIN ZIEL
IST ES,

NEUGIER



ZU

WECKEN! »



Küssnacht

SO MARC VON MOOS -
DEUTSCHLEHRER AM GYMI
IMMENSEE UND PRÄSIDENT
DER THOMAS MANN GESELL-
SCHAFT ZÜRICH

von Andreas Lukoschik



Es ist Punkt 15:30 Uhr als er den Seehof in Küssnacht betritt, wo wir uns verabredet haben. Ein jungen-

haft wirkender Mann, der gleichzeitig etwas von einem englischen Gentleman hat, betritt den Raum und beantwortet wenig später leise und mit wohlgesetzten Worten die ihm gestellten Fragen. Zum Beispiel wie er Präsident der Thomas Mann Gesellschaft geworden sei.

«In der letzten Klasse vor der Matura mussten wir Thomas Manns 'Tonio Kröger' lesen», beginnt er. «Dabei merkte ich, dass dieser Tonio Kröger viel von mir hatte - oder ich vieles von ihm haben wollte - wie das Hanseatische, was mir als Obwaldner damals unendlich fern erschien. Auf jeden Fall brachte diese Novelle etwas in mir zum Klingen, was mein Interesse weckte. Später habe ich Germanistik studiert, mir das Geld für mein Studium als Nachtportier in einem Erstklasshotel in Zürich verdient und meine Lizenziatsarbeit über 'Das Hotel im Werk von Thomas Mann' geschrieben, in welchem es ja eine prominente Rolle einnimmt. Danach wollte ich aber immer noch nicht von Thomas Mann lassen und habe anschliessend sechs Jahre als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Thomas-Mann-Archiv gearbeitet - und später die 'Blätter der Thomas Mann Gesellschaft' redigiert. Schliesslich wurde ich letztes Jahr gefragt, ob ich der Thomas Mann Gesellschaft Zürich vorstehen wolle. Da konnte - und wollte - ich natürlich nicht nein sagen. Denn, und das fügt er mit einem fast schon entschuldigenden Lächeln hinzu, «der 'Mann' hat mich seit der Schulzeit nicht mehr losgelassen.»

Solch ein sehr persönlicher Zugang ist der beste Weg, sich grossen Themen zu nähern. Besonders jenem «Mann», der sich seinen Themen ebenfalls sehr persönlich - oder wie die Literaturkritik zu sagen pflegt, fast schon «autobiographisch» - genähert hat.

«Frau Thomas Mann»

Weiss Marc von Moos, wie es Thomas Mann geschafft hat, sich der vielen Themen so intensiv zu widmen?

«Er war bestens organisiert - dank seiner Frau Katia», erzählt er mit einem feinen, ironischen Unterton, «die nicht von ungefähr auf ihre Visitenkarte 'Frau Thomas Mann' hatte drucken lassen. Sie hat ihm den Rücken von allem freigehalten. Sie hat die Kinder im Zaum gehalten, wenn der Vater 'schrieb'. Und das tat er werktäglich höchst diszipliniert von Punkt 9 bis 12, ein leichtes Mittagessen, ein Nickerchen, um 5 die Teestunde, darauf zwei Stunden Korrespondenz, Abendessen um 8, gefolgt von Radio, Gespräch oder Musik, dann lesen und vor 12 ins Bett.

Sie hat ausserdem mit ihrem beträchtlichen Familienvermögen dafür gesorgt, dass es der Familie immer sehr gut ging. Denken sie nur an die Sanatoriumsaufenthalte in Davos und Arosa, die grossbürgerliche Villa in München, später das Haus in Kilchberg. Der 'Grossdichter' sorgte aber irgendwann selbst - 1929 erhielt er den Literatur-nobelpreis - für beeindruckenden Geldsegen.

Was bleibt: Wer wünschte sich nicht einen solchen Menschen, der einem alles (!) Organisatorische abnimmt, damit man sich nur auf das konzentrieren kann, was einen wirklich interessiert?»

Aber Thomas Mann hat diese totale Entlastung vom Alltäglichen nie dazu benutzt, nichts zu tun. Im Gegenteil. Er hat wie ein preussischer Beamter gearbeitet.

«Wie er dabei aus Zeitgeschichte Literatur machte», so Marc von Moos, «das herauszuspüren, reizt mich an seinen Texten bis heute. Und wie er es schaffte, Alltägliches zu etwas Zeitlosem werden zu lassen, das uns auch 100 Jahre später noch oder wieder packt.»

Hier schlägt er die Brücke zu seiner Arbeit als Deutschlehrer: «Während der Corona-Zeit habe ich zum Beispiel mit meinen Schülern am Gymi Immensee 'Der Tod in Venedig' gelesen, wo die

meisten meiner Schüler die Parallele `Cholera - Corona´ natürlich bemerkt haben. Vielleicht war es auch die genau richtige Zeit, um das Thema Seuche, das Nebeneinander von Leben und Sterben, die daraus entstehenden Zwänge und Sehnsüchte zu verstehen. Aber immerhin: Schüler von 2021 konnten mit diesem 1911 entstandenen Text etwas anfangen!

Zur Zeit lesen wir Manns Novelle `Mario und der Zauberer´. Darin schildert er die Wirkungen eines im faschistischen Italien hereinbrechenden Dämons. Und auch hier dämmert meinen Schülern aktuell die Parallele zu dem, was Herr Putin in Russland und in der Welt anrichtet.»

Denken statt Googeln

Offensichtlich gelingt es Marc von Moos ganz ordentlich die Brücke von Thomas Manns Literatur zur Gegenwart seiner Schüler zu schlagen.

«Vielleicht liegt es aber auch daran, dass objektiv viele Parallelen zu der Zeit vor 100 Jahren existieren», gibt er zu bedenken. «Aber das findet nur derjenige heraus, der beobachtet und denkt - statt gedankenlos zu googeln. Denn `denken´ heisst, mit den manchmal unerklärlichen Grautönen zurechtzukommen und die Ungewissheit auszuhalten, auf vieles nicht gleich DIE Lösung zu *haben*.

Wohingegen `Googeln´ die Illusion vorspiegelt, es gäbe auf alles sofort eine Antwort. Böserartigerweise ist damit die implizite Annahme verbunden,  dass jener, der nicht sofort

die richtige Antwort hat, dumm sei.  Oder hinter dem Mond lebe. Aber das Neue zu denken, heisst Fragen zu stellen,  Ratlosigkeit auszuhalten und - eigene Antworten zu suchen.

Um sich auf diesen Weg zu machen braucht´s Neugier. Sie ist nicht mit statischen Lösungen zufrieden. Sie will hinter die Kulissen schauen, will Zusammenhänge erkennen. Albert Einstein wäre mit Google wohl kaum zu seinen bahnbrechenden Theorien gekommen.

Nun muss natürlich nicht jeder meiner Schüler ein Einstein werden. Aber selber denken macht klug. Und dazu gehört es zu beobachten.

Wenn ich zum Beispiel an der Bushaltestelle stehe und nur auf die wenigen Quadratzentimeter meines `Smartphones´ starre, bekomme ich nichts von dem mit, was um mich herum geschieht. Ich sehe nicht die Menschen, wie sie interagieren, bekomme nichts vom Wetter mit, von den Jahreszeiten, höre keine Vögel - sondern sehe nur die ewig gleich bunten Quadratzentimeter aus einer Welt, die weit entfernt ist. Auf jeden Fall nicht `Hier´.»

Frage als *Advocatus diaboli*: Ist es besser, statt dessen in ein Buch von Thomas Mann zu starren?

«Als Ablenkung vom Leben um mich herum - Nein. Aber als Trainingseinheit zum feinsinnigen Beobachten - Ja!

Thomas Mann ist ein Meister im Beschreiben kleiner Details, die sich in unserem Kopf zu einem grösseren Bild verdichten - und zwar so, dass wir denken, wir wären dabei. Das ist nicht nur Talent, sondern auch und vor allem trainierbar. Deswegen sage ich: Auch beobachten müssen wir lernen. Thomas Mann macht es uns vor.»

Nur Thomas Mann?

«Nein. Auch Meinrad Inglin schätze ich in dieser Hinsicht sehr. Beide haben ja einen Roman geschrieben, mit dem sie über die Grenzen hinaus bekannt wurden – und mit dem sie zuhause zur `Persona non grata´ wurden: Inglin mit `Die Welt in Ingoldau´ und Mann mit `Buddenbrooks´. Beide Werke zeichnen sich durch sehr subtile und detaillierte Beobachtungen – und eine schöne Sprache – aus.»

Das Exil

Durch das Leben von Thomas Mann zieht sich das Thema «Exil» wie ein roter Faden. Wenn sich Marc von Moos sein Exil aussuchen könnte, wo wäre das?

«Thomas Mann hat damals sinngemäss gesagt: Wo ich bin, ist Deutschland. Ich würde deshalb heute vielleicht sagen, wo meine Familie und meine Bücher sind, ist meine Heimat.

Aber sie haben gefragt, wo ich mir mein Exil suchen würde... Nun, eigentlich ist Exil ja immer aufgezwungen und nicht verhandelbar. Aber wenn ich es mir *tatsächlich* aussuchen dürfte, würde ich mich an einem norwegischen Fjord sehen. Und zwar aus mehreren Gründen. Neben Thomas Mann hatte ich immer ein Faible für die grossen Polarforscher wie Fridtjof Nansen und Roald Amundsen. Also muss mein Exil im hohen Norden liegen.

Nun liebe ich aber sowohl die See als auch unsere Berge, deshalb wäre ein schöner Fjord in Norwegen ideal, wo die hohen Berge ins herrliche Blau des Nordmeers abfallen.

Dieses Exil wäre mir nicht ganz unvertraut. Ich bin als Student mit dem norwegischen Postschiff der Hurtigruten mitgefahren und zwar, als das noch etwas verwegen war. Das war in der Tat nicht ganz einfach. Denn Norwegen ist für einen Studenten nicht gerade preisgünstig, aber ich habe mir damit geholfen, in den Häfen an Land die notwendigen Lebensmittel zu kaufen und sie dann an Bord zu geniessen. Manchmal kamen auch Passagiere, – die sich wohl fragten, wer denn dieser ausländische Knabe sei, der da mitführe – und brachten mir aus der ersten Klasse einen Teller mit kleinen Köstlichkeiten. Das war natürlich herrlich. Und so konnte ich dort an Deck sitzen und schauen.»

Womit wir wieder beim Thema Beobachten wären.

«Richtig. Und Denken. Und Schreiben.»

Was schreibt er?

«Ich muss meine Beobachtung genauso schärfen und lernen, sie in Worte zu kleiden, wie ich es von meinen Schülern erwarte. Deswegen versuche ich, bestimmte Themen, die für mich wichtig sind, zu fiktionalisieren. Vielleicht werden sie eines Tages einmal Literatur werden. Aber aktuell ist die Zeit noch nicht reif dafür. Im Weiteren führe ich allabendlich in meiner ´heure bleue´ Tagebuch; dieses ist sozusagen meine gedankliche Geheimratsstube, ein Seismogramm, dessen Wellen vielleicht einst fiktional am Strand in ´Meine Welt in Immensee´ anbranden.

Ich wandle zwischen Faktischem und Fiktionalem, und so fliesst mitunter beides in- und durcheinander.

Wissen Sie, ich probiere nicht mehr so stark zu trennen, was mich beschäftigt und welche Rolle ich im Unterricht einnehme.

Denn ich habe gemerkt: Mir sind jene Lehrer in Erinnerung geblieben, die etwas von sich preisgegeben haben.» 🍷

TIP

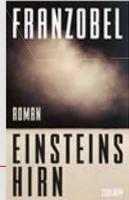
Diese Bücher haben Marc von Moos unlängst inspiriert:



01 Thomas Hürlimann DER ROTE DIAMANT (2022)



02 Thomas Mann DER ZAUBERBERG (1924) zum 100-Jahrjubiläum!



03 Franzobel EINSTEINS HIRN (2023)

☐ *Das Programm der Thomas Mann Gesellschaft Zürich finden Sie hier:*

www.thomas-mann.ch

Und mehr über das Gymi Immensee hier:

www.gymnasium-immensee.ch

HIER

*bekommen Sie das
Y MAG – gratis!*

AUSSERSCHWYZ

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

HOTEL ALLEGRO
Lincolnweg 23

HOTEL ST. JOSEPH
Klosterplatz

IMPORT OPTIK EINSIEDELN AG
Hauptstrasse 32

KAFFEEHAUS ZU DEN
DREIHERZEN
Hauptstrasse 66

KLOSTER EINSIEDELN
Klosterladen

MILCHMANUFAKTUR
EINSIEDELN
Alpstrasse 6

RESTAURANT
ZUNFTHAUS BÄREN
Hauptstrasse 76

8844 EUTHAL

BÜRGI'S BUREHOF
Euthalerstrasse 29

8835 FEUSISBERG

HOTEL FIRST
Firststrasse 1

PANORAMA RESORT & SPA
Schönfelsstrasse

8854 GALGENEN

DIGA REISECENTER
Kantonsstrasse 9

8640 HURDEN

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
Glärnerstrasse 7

8856 TUGGEN

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

8832 WOLLERAU

GEMEINDE WOLLERAU
Hauptstrasse 15

MIT COACHING GMBH
Rebbergstrasse 20

INNER SCHWYZ

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

NATUR- UND TIERPARK GOLDAU
Parkstrasse 26

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

ZAHNARZT DR. MICHAEL
KRÄHENMANN
Herrengasse 21

6423 SEEWEN

KÄPPELI
STRASSEN- UND TIEFBAU AG
Riedmattli 3

6422 STEINEN

RESTAURANT HUSMATT
Husmattrain 2

6433 STOOS

SEMINAR- UND
WELLNESSHOTEL STOOS
Ringstrasse 10

8842 UNTERIBERG

RESTAURANT RÖSSLIPOST
Schmalzgrubenstrasse 2

DARÜBER HINAUS**6354 VITZNAU**

RIGI BAHNEN AG
Bahnhofstrasse 7

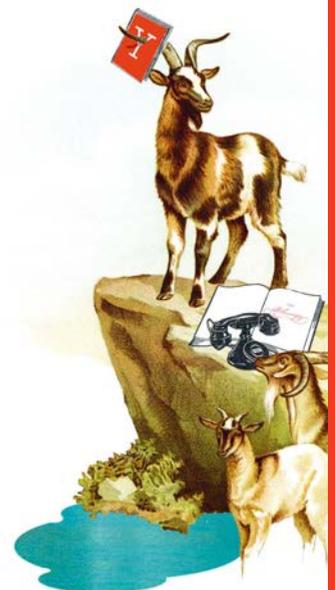
6318 WALCHWIL

RESTAURANT ZUGERSEE
LIDO
Artherstrasse 6

6353 WEGGIS

THERMOPLAN AG
Thermoplan-Platz 1

**SOWIE IN ALLEN
FILIALEN DER
SCHWYZER
KANTONALBANK**



A scenic view of a lake at sunset. The sky is a warm, golden-orange color, and the sun is low on the horizon, casting a shimmering reflection on the water. In the background, there are dark, forested mountains. In the foreground, the water is dark blue with white foam from a boat's wake. On the right side, the rear of a boat is visible, featuring a red and white Swiss flag flying from a pole.

*the
region
of*