

A scenic landscape of a Swiss mountain valley. In the foreground, two cows are grazing in a lush green field. The middle ground shows a dense forest of evergreen trees. In the background, a large, rugged mountain range with rocky peaks and green slopes stretches across the horizon under a clear blue sky. A large, semi-transparent 'V' shape is overlaid on the image, framing the central text.

Schweyz

Y

Nº 58

**NICHT
DIE RESTAURANTS
UND GROSSEN
UNTERNEHMEN SIND
DIE STARS, SONDERN
DIE KLEINEN UND
KLEINSTEN BETRIEBE
UND HOFLÄDEN!**

**DIE ARBEITEN
MEIST IM VERBOR-
GENEN UND SIND
SPANNENDE
MÖGLICHKEITEN,
SIE DURCH
«ÄCHT SCHWYZ»
ZU ENTDECKEN.**

*von
CHRISTIAN OCHSNER
(s.S. 24)*

HERBST
2026

ÄCHT

Schweyz

Y MAG

Nº 58

COVER:
46°57'58.0"N
8°51'53.7"E
Muotataler Kühe auf der
Alp Tor vor der Welt des
Chupferbergs
FOTO: Stefan Zürner



46°57'44.6"N
8°50'22.2"O
Kuh-le Begegnung im
Sonnenlicht eines herrlichen
Morgens im Chalbental
FOTO: Stefan Zürcher

GESCHÄTZTE LESERIN, GENEIGTER LESER,

V

om 8. - 18.10.26
ist der Kanton
Schwyz Ehrengast
der OLMA, der 83.

Schweizermesse für
Landwirtschaft und Ernährung. Das
nehmen wir zum Anlass, unser Y MAG
monothematisch dem zu widmen, was
kulinarisch «ÄCHT Schwyz» ist.

Und damit keiner denkt, das sei nur
so dahingesagt, ist «ÄCHT Schwyz» ein
Güte-Siegel, das drei Elemente auszeich-
net: **Landwirtschaftliche Erzeuger,**
wirtschaftliche Produzenten und
Restaurants.

Jene gastlichen Stätten sind ein guter
Einstieg, um zu verstehen, was «ÄCHT
Schwyz» will. Denn sie sind die begeh-
baren und kost-baren Schaufenster von
«ÄCHT Schwyz», in denen man sich den
Geschmack des Kantons auf der Zunge
zergehen lassen kann. Vom weitem ge-
rühmten Schweinebauch («**Gasthaus St.
Meinrad**») über die seltensten Fleisch-
gerichte vom Grill («**Bürgis Burehof**»)
bis zu raffinierten Kreationen der Region
inklusive eines atemberaubenden Weit-
blicks («**Silo**» in Einsiedeln).



Andreas Lukoschik



Aber auch die ver-
steckten Hofläden sind
Thema, weil sie die
wahren Schatzkammern
des Kantons sind, deren

Trouvaillen es zu entdecken gilt (auf dem
Lützelhof, Sunnehof, Winterhaltli und
Bio-Büffelhof Deck).

Einfacher zu entdecken, weil oft
schon im Detailhandel vertreten, sind
die wirtschaftlichen Produzenten wie
ArtePane (mit seinem Ur-Gersauer Kä-
sekuchen), **LaBerenice** (mit den Saucen
nach Grossmutter's Rezept) und den hoch-
aromatischen Bränden der **Zgraggens**
aus Lauerz.

Den Anfang dieser monothematischen
Y-Ausgabe zu den Köstlichkeiten des
Kanton Schwyz macht Alois Gmür, den
man mit seinem Wildiheu-Bier «**Äs
Gäächs**» als Urzelle von «Ächt Schwyz»
betrachten kann.

Zu all dem wünschen wir wie immer
«angenehme Lektüre» – und alsbald
«Guten Appetit» mit Feinem aus dem
Ur-Kanton! 🍷

INHALT

- 08 «Schwyz ist eine grosse Schatzkammer!»**
... sagt Alois Gmür, dessen Arbeit als Urzelle von «ÄCHT Schwyz» gelten kann

EINSIEDELN

- 14 «Eine gute Fressbeiz»**
... nennt Koch und Wirt Christian Leschhorn sein «Gasthaus St. Meinrad»

- 20 29,7 Meter über der Erde**
... schwebt ein «Ufo» namens SILO

- 26 Bürgis Burehof**
Seit 10 Jahren führt Damian Bürgi sein Restaurant in Euthal mit einer besonderen Spezialität

SCHWYZ

- 32 Voll verbüffelt**
Michèle & Christof Deck haben sich auf Wasserbüffel spezialisiert

- 38 «Der Hofladen vom Coop»**
so könnte man Daniel Oet's Manufaktur in Steinen nennen

- 42 Sie brennen für ihre Leidenschaft**
... und zwar Schnaps

- 48 Hier wächst unser Wein!**
Und mit «unser» ist mehr gemeint als der von Petra & Silvan Kälin

- 54 Der Ur-Gersauer Käsekuchen**
... wird von Roman Jansers Bäckerei «Arte Pane» gebacken

MARCH

- 60 Balance & Gelassenheit**
... sind für Michael & Nicole Ruoss wichtig auf ihrem Hof Winterhaltli

HÖFE

- 66 Der Lützelhof ...**
... ist die zentrale Anlaufstelle in der Region Pfäffikon für Köstliches vom Hof

☐ 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.

kantonschwyz



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:
Alois Gmür, Michèle & Christof Deck, Daniel Oet,
Alex & Daniel Zraggen, Christian Leschhorn,

Petra & Silvan Kälin, Christian Ochsner, Nathalie Proll,
Alma Thoma, Damian Bürgi, Karin & Benno Dillier,
Nicole & Michael Ruoss, Roman Janser

SCHLUSSREDAKTION: Dr. Hugo Beck

FOTOS: Stefan Zürrer

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

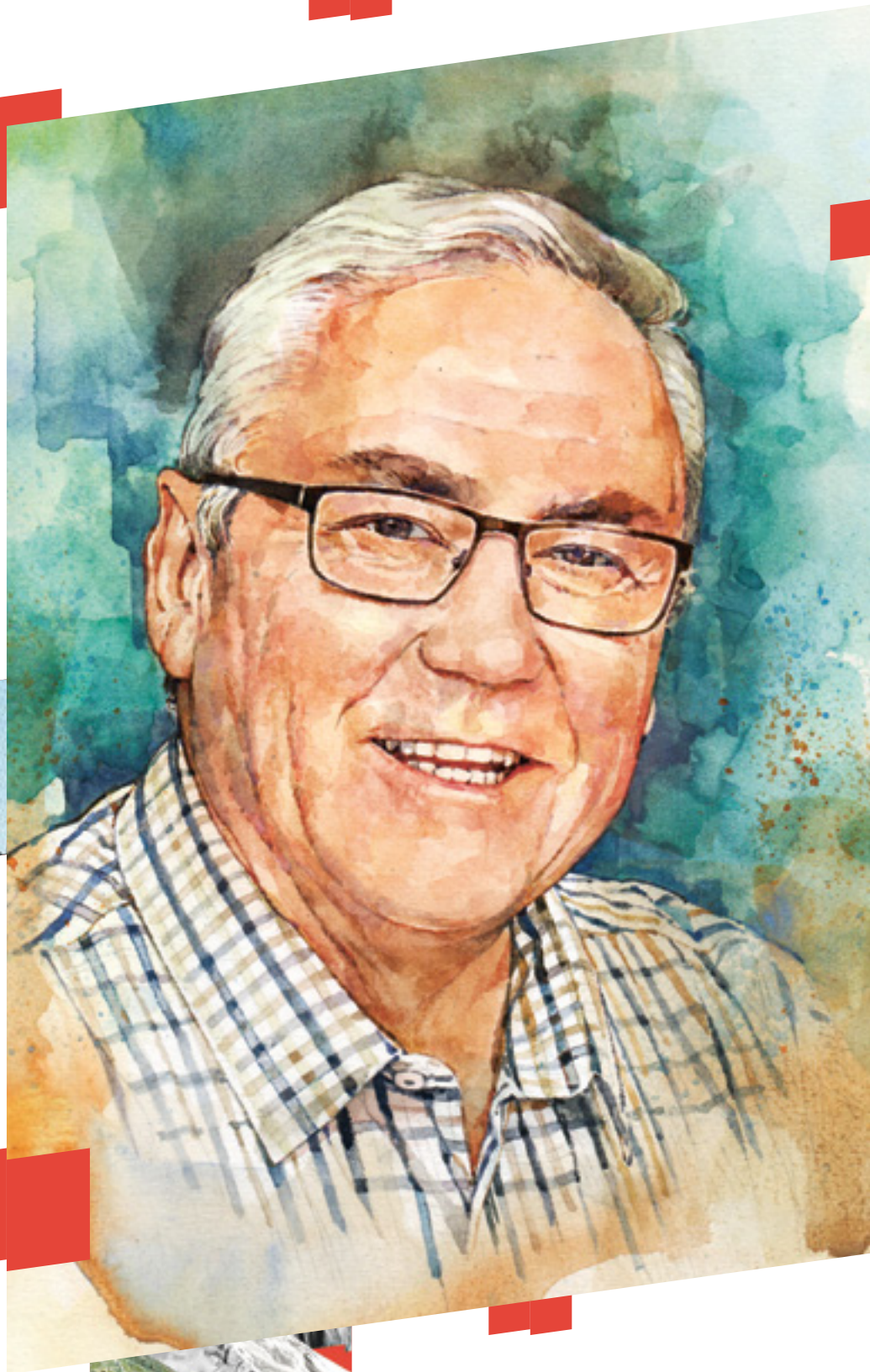
LITHO: BACKEND GmbH & Co. KG

ANSCHRIFT DER REDAKTION:
Y MAG, Feldli, 6430 Schwyz

DRUCK: Gutenberg Druck AG, Lachen



47°00'43.3"N
8°34'37.1"O
Malerisch liegt die Alp Egg
vor der Rigi Hochflue
FOTO: Stefan Zürer



«SCHWYZ IST EINE GROSSE SCHATZ- KAMMER!»



Einsiedeln

... SAGT ALOIS GMÜR, DESSEN
ARBEIT ALS URZELLE VON
«ÄCHT SCHWYZ» GELTEN KANN.

von Andreas Lukoschik



W

ie das?

«Eines Tages kamen drei junge Muotataler zu mir», erzählt er gut gelaunt, als wir bei einem Cappuccino in seiner Beiz «Rosengarten» sitzen, «und fragten mich, ob wir nicht ein besonderes Bier brauen könnten, das etwas mit dem Muotatal zu tun habe. Es war schnell klar, dass dort weder Hopfen noch Malz angebaut werden können. Also dachten wir über andere Muotataler ‚Zutaten‘ nach.

Zuerst waren die Tannennadeln aus dem Bödmeren Urwald ein Thema. Das ist der urtümlichste Wald der gesamten Alpenregion mit seinen uralten Fichten, die seit Jahrzehnten von keiner menschlichen Hand berührt worden sind. Aber dann stellte sich heraus, dass die Ernte der Nadeln ziemlich

schwierig sein würde, zumal das der Unberührtheit des Waldes zuwiderlaufen würde.

Dann kam der Gedanke auf, eine Verbindung zu den Wetterschmökern herzustellen und ein Bier zu brauen, das mit Ameisen zu tun hat. Der landesweit bekannte Wetterschmöcker Martin Horat hat seine Wetterprognosen ja aus der Beobachtung von Ameisen und ihrem Verhalten abgeleitet. Aber gegen das Thema ‚Ameisen‘ sprachen Fragen des Tierschutzes.

Und dann ging unser Blick hinauf zu den Bergen des Muotatals und zur Tradition der Wildiheur, die an jedem 1. August auf die steilsten Alpwiesen klettern und dort das Gras mit seinen Kräutern und Blumen mähen. Dieses Heu lassen Sie nach dem Trocknen am Hang dann an kleinen Seilbahnen zu Tal sausen und brauchen es als besonderes Futter für ihre Kühe. Wäre es denkbar, mit diesem herrlich duftenden Heu einsamer Bergwiesen, die zuvor nur vom Steinbock besucht wurden, ein Bier zu brauen? Zum Beispiel statt des Hopfens?»

Und? War es möglich?

«Leider nein. Die feinen Heuschnitze verstopften unsere Leitungen der Brauanlage, die wir danach nur mit grosser Mühe wieder reinigen konnten. Aber wir haben ein anderes Verfahren entwickelt, das viele vom Kaffee her kennen. Genauer gesagt vom Filterkaffee. Dabei lassen wir das frisch gebrauchte Bier durch einen speziell entwickelten Filter rinnen, der so konstruiert ist, dass sich das Bier lange genug darin aufhält, um den Kräutergeschmack aufzunehmen. Gleichzeitig sorgt der Filter dafür, dass das Bier naturtrüb bleibt.

Und so ist uns ein einzigartiges Bier gelungen, das die Frische und den ganz eigenen Geschmack des Muotatals spürbar werden lässt. Gleichzeitig folgt es unserem hohen Qualitätsanspruch, ist absolut authentisch und ist sowohl neu als auch traditionell gebraut, so dass es ein Bier ist, das es weltweit kein zweites Mal gibt.»

ÄCHT SCHWYZ

Kulinarische Trouvaillen wie Gmürs Bier, das er passend zu den *steilen* Alpwiesen des Muotatals – ‚Äs Gäächs‘ genannt hat (*das ist muotatalerisch für ‚Ein Steiles‘, Anmerk. d. Redaktion*) – «gibt es übrigens im Kanton viele», sagt Gmür mit einem verschmitzten Strahlen. «Deshalb rede ich auch gerne von Schwyz als einer ‚Schatzkammer feiner Genüsse‘. Man entdeckt sie nicht sofort, sondern musste bisher regelrecht in der Tiefe schürfen, um sie freizulegen.

Das hat sich aber mit der Marke ‚ÄCHT SCHWYZ‘ nun geändert. Denn sie bringt Licht in die geheimnisvolle Stille dieser kulinarischen Verführer aus Schwyz».

Und weil Alois Gmür mit seinem «GÄÄCHS» so einen «steil»en Erfolg hat, haben ihn die Schwyzer zum Fahnenenträger oder korrekt zum «Präsidenten» von «ÄCHT SCHWYZ» gemacht.

Worauf kommt es ihm bei dieser Aufgabe an?

«Sehen Sie, ich habe damals das ‚GÄÄCHS‘ mit meiner Brauerei in die Welt gesetzt. Dabei hat es geholfen, dass die Einsiedler Biere eine gewisse Bekanntheit haben. Aber im Kanton gibt es viele kulinarische Juwelen – wie Käsereien, Brennereien und viele unterschiedliche Produzenten mehr –, die man nicht kennt.





Deshalb verschaffen wir den kleinen Betrieben – die man auch als ‚Hidden Champions‘ bezeichnen kann – unter der Marke ‚ÄCHT SCHWYZ‘ eine höhere Sichtbarkeit. Das hilft ihnen ebenso wie den Kunden beim Einkaufen, damit die erkennen können, dass es unter dieser Marke etwas zu entdecken gibt. Etwas, das sauber, gut und in seiner Tradition und Innovation einmalig ist. Eben typisch für den Urkanton!»

Zertifiziert

Ein wichtiger Punkt der «ÄCHT SCHWYZ»-Produkte ist deren hohe Qualität, die durch eine strenge Zertifizierung gesichert ist.

«Sie dient primär der Sicherheit für unsere Kunden. Es gibt aber noch eine viel wirksamere, unsichtbare Qualitätskontrolle. Das ist die Grösse unseres Kantons. Der ist zwar wunderschön, aber eben auch eher klein. Und das heisst: Hier kennt jeder jeden. Wenn da also einer mit einem Produkt von schlechter Qualität daherkommt, spricht sich das nicht nur schnell rum. Es sorgt auch für Ablehnung – sowohl des Produktes als auch des Produzenten. Und weil das natürlich keiner riskieren will, gibt jeder sein Bestes.

Wer sich also Schwyz auf der Zunge zergehen lassen will, der findet unter ‚ÄCHT SCHWYZ‘ nicht nur sehr feine, sondern auch ehrliche und authentische Produkte.» *(Von denen wir einige auf den folgenden Seiten vorstellen. Doch zurück zu Gmür.)*

Überzeugen

«Es ist ja – glaube ich – bekannt, dass wir Schwyzer unseren eigenen Kopf haben», erklärt der langjährige Nationalrat einen anderen wichtigen Aspekt von «ÄCHT SCHWYZ». «Diese Eigenwilligkeit, die ja nichts anderes bedeutet, als dass wir nicht

gerne mit dem Strom schwimmen, sorgt seit vielen Jahrzehnten dafür, dass wir das Gute bewahrt haben – in der Natur, bei unseren Produkten und auch im Umgang miteinander.

Und weil wir eben eigenwillige Leute sind, die nicht einfach schöne Worte glauben, sondern überzeugt werden wollen, haben wir uns Gedanken gemacht, wie wir andere von den positiven Aussagen der Marke ‚ÄCHT SCHWYZ‘ überzeugen können. Bei der Lösung dieser Frage haben uns unsere Köche und Restaurants den Königsweg aufgezeigt: Eine ganze Reihe von ihnen hat nämlich Gerichte nach Schwyzer Rezepten und mit Schwyzer Produkten auf ihre Speisekarten gesetzt und die Gerichte mit ‚ÄCHT SCHWYZ‘ gekennzeichnet. So kann jeder nach einer Wanderung in unserer schönen Landschaft die Früchte unserer Felder und Wiesen geniessen – und die Juwelen aus unsrer Schatzkammer namens ‚ÄCHT SCHWYZ‘ kennenlernen.

Und wer dann Schwyz getrost nach Hause tragen will, für den gibt's auf der Website Geschenkkörbe, die nach Hause geliefert werden und die sich inzwischen grosser Beliebtheit erfreuen.

Ausserdem kann man andere Zeitgenossen auch zum Genuss unserer Schwyzer Köstlichkeiten verführen. Und zwar mit ‚ÄCHT SCHWYZ‘-Gutscheinen. Durch sie können sich die Beschenkten bei einem eigenen Restaurantbesuch selbst von den feinen Aromen unseres Kantons überzeugen!»

Und zum Schluss sagt er mit einem verschmitzten Lächeln: «Man kann sich also auf vielfältige Weise den Kanton Schwyz auf der Zunge zergehen lassen. Seien Sie aber nicht überrascht, wenn Sie dabei feststellen, dass all das wahre Eidgenüsse sind.» 🍷



📌 **HIER ERFAHREN
SIE MEHR:**

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



*Majestätischer Blick vom Friherrenberg auf den Sihlsee
FOTO: Stefan Zürrer*



47°07'12.1"N 8°45'39.8"E

«EINE GUTE FRESSBEIZ»



Einsiedeln

... NENNT KOCH UND WIRT
CHRISTIAN LESCHHORN SEIN
«GASTHAUS ST. MEINRAD»
– UND HÄLT DAMIT DEN BALL
EXTREM FLACH

Von Andreas Lukoschik

Keine 30 Meter neben der Kapelle auf dem Etzel, dessen heiliger Eremit dem gastlichen Haus seinen Namen gibt, liegt das «Gasthaus St. Meinrad». Ein wahrer Hort der Gastlichkeit, an dem sich herrlichste Trouvaillen der ‚Ächt-Schwyz‘ Schatzkammer verkosten lassen.

Denn sein Wirt – Christian Leschhorn, den alle nur «Christian» nennen – liebt es, gut zu essen und dazu gepflegte Weine zu trinken. Wenn also einer das zwar als Beruf ausübt, aber eigentlich aus Leidenschaft macht, dann ahnt man, was mit «eine gute Fressbeiz» gemeint ist.

Was kommt also bei diesem «Christian» und seiner Nadja ganz konkret auf den Tisch?

«Das kommt auf die Tageszeit an», sagt er und zeigt, dass er ein gutes Gespür für die Wünsche seiner Gäste hat.

Wanderer oder Biker, die des Weges kommen – oder auch ganz gezielt zu diesen beiden Gastgebern pilgern – können sich ab halb zwölf auf der Terrasse an der Nachmittagskarte gütlich tun – und dabei den herrlichen Ausblick auf das Einsiedler Hochtal geniessen.

Dazu bestellen jene Mittagsgäste «gern unseren ‚St. Meinrad Burger‘», sagt er. Das ist ein schwarzes Brìochè Brötli gefüllt mit einem «Rindfleisch Patty der ‚Einsiedler **Sensationsmetzgerei Walhalla** samt Coleslaw, Chorizo Mayonnaise und Gartenkresse. Dazu gibt’s knusprige Pommes Fries.»

Und zur Erklärung fügt er gleich hinzu: «Warum sage ich ‚Sensationmetzgerei‘? Weil ich in den ganzen fünf Jahren, in denen wir das St. Meinrad betreiben, noch nie ein Stück Fleisch von diesem Metzger bekommen habe, das nicht perfekt war. Natürlich ist die Walhalla-Metzgerei Ächt-Schwyz zertifiziert.»

Und in einem vertraulichen Ton ergänzt er: «Ehrlich gesagt, habe ich auf Ächt-Schwyz mit seiner Zertifizierung schon lange gewartet. Es gibt nämlich viele klasse Produzenten im Kanton, die dadurch endlich mal einen gemeinsamen Auftritt haben und bekannt werden. Ich kann das beurteilen, weil es bei uns schon immer nur saisonale Produkte von Schwyzer Lieferanten gibt.»



Wer nicht den eingangs erwähnten Burger mag, für den gibt's Christian Leschhorns «Plättli. Mit kalt geräuchertem Schweinsnierenstück – natürlich von der ‚Sensationsmetzgerei‘. Dazu ein ungeräuchertes `Speckträumli`, das buttrig weich im Mund zergeht, sowie Einsiedler Hobelfleisch. Dieses Hobelfleisch kann es gut und gerne mit dem gerühmten Bündnerfleisch aufnehmen – wobei aber das Unsrige eben aus der Region stammt. Das hat den Vorteil: wir wissen, wie die Rindli gehalten wurden.

Der Käse auf dem Plättli kommt aus der **Einsiedeler Milchmanufaktur** – auch sie ‚Ächt Schwyz‘-zertifiziert. Das Kräutersalz ist aus dem Muotatal und dazu gibt's von uns selbst gepickeltes Gemüse mit einem herrlich krustigen Brot der Einsiedler **Bäckerei Schefer**. Einem weiteren Ächt Schwyz'-Vertreter!

Und wer lieber etwas Warmes will, für den gibt es unser Käse-Rösti.»

Hier zögert er, als ob es ihm ein bisschen peinlich wäre, das zu sagen. Aber mannhaft spricht er es aus: «Viele unsrer Gäste sagen, dass das die `weltbesten Rösti` wären. Ich weiss nicht, ob sich das so sagen lässt, aber am Sonntagabend, wenn der anstrengendste Tag der Woche für uns und unsere Mannschaft geschafft ist, dann essen wir selbst auch alle am liebsten gemeinsam unsere Käse-Rösti.»

Ist die Abendkarte anders?

«Natürlich! Am Abend gibt es jetzt im Herbst tagesaktuell Wild von befreundeten Jägern – oder unsere Klassiker.»

Wie sähe denn ein Vier-Gang-Menü mit seinen Klassikern aus?

«Okay», beginnt er und man merkt, dass ihm dabei ein bisschen das Wasser im Mund zusammenläuft.

«Als Auftakt würde ich unser süss-sauer gebeiztes Felchenfilet aus dem Zürichsee empfehlen, dessen Ufer ja auf einer weiten Strecke im Kanton Schwyz liegt. Dazu gibt's Brunnenkresse-Creme und unsere selbstgefertigten Honig-Brot-Chips», sagt's und schluckt.

«Als zweiten Gang empfehle ich unsere Rieslingsuppe vom Einsiedler Klosterwein mit Hobelfleischknusper-taschen.»

... natürlich von der Sensationsmetzgerei Walhalla!?

«Genau», sagt er lachend. «Als dritter Gang wäre da unser Schweinebach. Er kommt – natürlich auch von der Walhalla – und wird über viele Stunden schonend gegart. Serviert wird er auf einem Senflinsen-Beet, begleitet von Fenchel, der mit Vanille-Ahornsirup glasiert ist. Es gibt Gäste, die kommen bis aus Genf, um diesen Schweinebauch zu geniessen.»

Und wenn man kein Schwein mag?

«Diesen Gästen empfehle ich dann unser Rindstatar im zur Hälfte aufgeschnittenen Kalbsmarkbeinknochen – mit Kräuterbrösel gratiniert. Wir servieren ihn mit geröstetem Hausbrot.»

Da läuft jetzt dem Berichterstatter das Wasser im Mund zusammen. Christian merkt das und fügt leise hinzu: «Für mich ist dieses Gericht echt spektakulär!»

Und dann: «Ich hatte eben erwähnt, dass wir die Rindli kennen und wie sie gehalten werden. Deswegen können wir ein solches, doch eher ungewöhnliche Gericht guten Gewissens servieren.»

Und wer trotzdem lieber Wild mag?

«Für den wären Hirschmedaillons mit Kartoffel-Kürbis-Püree an hausfermentiertem Rahm-Sauerkraut zu empfehlen. Wir verarbeiten in der Wildsaison gut und gerne bis zu 20 Tiere, die uns von fünf befreundeten Jägern gebracht werden.»



**GASTHAUS
ST. MEINRAD**

*Geöffnet von
11:30 - 22:00
Mittwoch und
Donnerstag Ruhetag
(seit 35 Jahren!)*

*gasthaus@stmeinrad.ch
055 412 25 34*







Fehlt nur noch das süsse Finale...

«Da wäre der hausgemachte, warme Apfelstrudel mit Gewürzzucker und Vanilleeis das Richtige. Und ein Espresso. Die Kaffeebohnen sind natürlich *nicht* auf Schwyzer Boden gewachsen, aber ... in Einsiedeln geröstet – vom Kaffeehaus ‚Zu den drei Herzen‘. Aromaschonend und dennoch rassig.»

Und was gibt's zu trinken?

Zu diesem Festmahl hat er doch sicherlich auch noch etwas aus seiner «Hobby-Ecke»?

«Am liebsten», lacht er gutgelaunt. «Mein Hobby, vielleicht kann man auch sagen `Leidenschaft`, sind Weine in grossen Flaschen – und zwar im Offenausschank! Zu zivilen Preisen. Inzwischen ist es zwar ein bisschen schwierig geworden, Weine in 5 bis 9 Literflaschen zu bekommen, weil ich die meisten im Laufe der Zeit weggekauft habe, aber es gelingt mir immer wieder.»

Warum grosse Flaschen?

«Weil der Wein darin langsamer reift. Das liegt daran, dass sich in den grossen Flaschen mehr Wein befindet, der gemeinsam in der Entwicklung ist.»

Als er das erklärt, fällt sein Blick auf eine recht grosse Schwenkapparat, auf die diese Riesenflaschen geschnallt werden, um vorsichtig und behutsam die entsprechenden Gläser zu füllen. Dieses Gerät ist also kein chices Accessoire, sondern ein regelmässig gebrauchtes Werkzeug!

Und wem diese Weine aus dem Keller des Benediktinerkloster Einsiedeln so sehr schmecken, dass er nicht mehr nach Hause fahren will, kann nach diesem herrlichen Genuss sein Haupt in einem der sechs Doppelzimmer zur Ruhe betten.

Wo hat er all seine kulinarischen Verführungskünste gelernt?

«Seit meinem 15. Lebensjahr bin ich in der Gastronomie», lacht er. «Ich kann nichts anderes!»

Warum sollte er auch. Seine Gäste pilgern zum «Christian», der das gemütlich eingerichtete Gasthaus vor fünf Jahren vom Kloster Einsiedeln gepachtet hat und seitdem die Menschen an seinen Tischen glücklich macht.

Das liegt nicht nur an seiner Küche samt Weinen, sondern auch daran, dass er ein heiterer Mensch ist, der seine Gäste ganz unkompliziert an seiner guten Laune teilhaben lässt. Dazu gehört auch, dass er frank und frei sagt: «Wir sind ein Gasthaus für alle. Deswegen sitzen auch am Abend oft und gerne Wandersleut in ihrer Outdoor-Kluft. Denn für uns muss sich niemand fein machen.» Und lachend fügt er hinzu: «Auch wenn wir natürlich nichts dagegen haben!»

Solch leichtfüssig-beschwingte Welt-sicht kann man nicht lernen. Die kommt von Herzen. 🍷

WEITERE WANDERWEGE:

Auch wenn das «Gasthaus St. Meinrad» am Jakobsweg nach Santiago di Compostela liegt, ist es natürlich auch mit dem Auto erreichbar. Dennoch findet Christian Leschhorn jenen Wanderweg nach St. Meinrad ganz besonders schön der → **von Altendorf über das Stöcklichrüz** zu ihm führt. Denn von dort oben lässt sich bei gutem Wetter ein sensationeller Blick auf den Zürichsee und weitere Gewässer geniessen.

WEITERE WEGE NACH ST. MEINRAD GEFÄLLIG?

www.bauernlehrpfad.ch

→ Der Alpenpanorama-Weg (Etappe 7:

Sieben – Einsiedeln)
<https://schweizmobility.ch/de/wanderland/route-3/etappe-7>

→ Die Herzroute von Rapperswil nach Einsiedeln

<https://herzroute.ch/de/entdecken/etappen/rapperswil-einsiedeln.html>

Zu «Ächt Schwyz» gehören nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch **Wanderwege in anderen Regionen des Kanton Schwyz**. Auf diesen Routen werden in den am Wege liegenden Berggasthöfen Ächt-Schwyz-Gerichte serviert. Wie z.B.

Wer erst wandern und St. Meinrad umrunden will, ehe er sich mit gutem Gewissen den Verführungen des Christian Leschhorn hingibt, der gebe bei www.outdoor-schwyz.ch → **«Rundweg St. Meinrad – Etzelkulturm»** ein.

Dort steht zu diesem bemerkenswerten Rundweg: *«Quer durch die Geschichte reisen Sie auf diesem Rundweg, der von St. Meinrad über Etzelkulturm zum Hochmoor Enzenau und wieder nach St. Meinrad führt und einige Symbole von kulturträchtiger Bedeutung preisgibt.»*

→ **Rund um die Mythen:** Eine sehr beliebte, mittelschwere Wanderung von ca. 6,5 km Länge. Sie beginnt auf der Rotenflue geht über die Holzegg und Zwüscher Mythen zurück zur Rothenfelde.

→ **Geissä Wäg (Sattel-Hochstuckli):** Ein abwechslungsreicher Themenweg mit Spiel-posten, Ziegen und Panoramaausblick, der ideal für Familien ist.

→ **Fronalpweg (Stoos):** Von der Bergstation Fronalpstock zum Stoos-Seeli, inklusive Holzkugelbahnen und Einblicken in das Äplerleben.

→ **Chugelbahnen-Weg (Seebodenalp):** Auf der Rigi, mit interaktiven Kugelbahnen durch die Natur.

→ **Moorlandschaft Ibergeregg:** Eine ruhigere Wanderung durch das Gebiet der Ibergeregg, das als Landschaft des Jahres 2019 ausgezeichnet wurde





29,7 METER ÜBER DER ERDE

Einsiedeln

... SCHWEBT EIN «UFO»
NAMENS SILO ...

von Andreas Lukoschik

- • • und ist alles andere als
abgehoben. Denn es
ist tief verwurzelt in

der Region. Nicht nur dank des Turms, auf dem dieses «UFO» gelandet zu sein scheint, sondern auch durch das, was seine gastronomische Crew an kulinarischen Reizen zu bieten hat. Zu erleben ist das in einem Restaurantkonzept, das in einem harmonischen Dreiklang vom Boden himmelwärts strebt.

Auf dem Grund des früheren Sägespäne-Silos, das dem Bau seinen Namen gibt, steht die erwähnte kühne Turmarchitektur. In deren Erdgeschoss befindet sich die – mit viel Understatement als «Kantine» bezeichnete – gastfreundliche Einrichtung, die nicht nur für die Mitarbeiter der gastgebenden Firma HLM (*Leuthold Mechanik AG*) offen ist,

sondern für jedermann. Deshalb und weil sie mittags gute Küche bietet, ist sie ausgesprochen gut besucht.

Darüber liegt auf halber Höhe des Turmes eine gepflegte Lounge samt einem noch gepflegteren Rauchsalon. Hierhin ziehen sich die Freunde aromatischer Rauchwolken zurück und müssen sich deshalb nicht – wie an anderen Orten – bei jedem Wetter vor der Eingangstür treffen, um sich ihren kleinen Fluchten in die Welt des Tabaks hinzugeben. Nein, hier können sie diesen Ausflug höchst zivilisiert in edlen Lederfauteuils mit gepflegten Getränken bei der Hand genussvoll zelebrieren.

Und oben – in den erwähnten 29,7 Metern über dem Grund dieses Industriequartiers – schwebt der höchste Ton des kulinarischen Klangs:

Das Restaurant «SILO»

Dass hier eine sehr feine Küche auf den Gast wartet, merkt er erst etwas später. Als Erstes haut ihn die spektakuläre Aussicht vom Hocker: Von den Mythen über die Sattelegg bis zum Etzel kann



↑

Christian Ochsner

Sebastian Maier

Roswitha Kälin

Nathalie Proll

Alma Thoma



das Auge Alpenwelt trinken „was die Wimper hält“, (um mit Gottfried Keller zu sprechen).

Diese gefühlt vogelweite Freiheit, die sich dem Auge des staunenden Besuchers präsentiert, wirkt durch die grosszügige Raumhöhe des Restaurants – und die kulinarischen Aha-Erlebnisse auf dem Teller – sogar noch weiter.

So überraschten uns aufs Angenehmste fein geschnittene Filets eines «Graved Saiblings» vom «Ächt Schwyz»-Mitglied **«Brüggli Forellen»** an wunderbar aromatischen Erdbeeren samt – Achtung! – einem geschmeidigen Randensorbet! Dessen kalte Erdigkeit setzte einen herrlichen Kontrapunkt zur Graved-Würze des Saiblings. Oder bildlich gesprochen: Erde (*Randen* und *Erdbeeren*) trifft Wasser (*Saibling*) – und das in besagt luftiger Höh’.

Drei Elemente – zu diesem Panorama. Sehr beeindruckend!

Solche Überraschungen trauen wir dem SILO-Küchenchef Christian Ochsner und seinem bayrischen Co Sebastian Maier, in jeder Jahreszeit zu. Beide sind nämlich keine Pfannenschwenker, die irgendwelche «convenient» Zutaten mischen, sondern Küchenmeister, die eine tiefe Liebe zu dem hegen und pflegen, was im heimatlichen Boden spriesst und gedeiht.

So zieht beispielsweise Ochsner in der Eierschwämmli-Saison gerne mit seiner Familie in die Wälder um Einsiedeln, um die herrlich gelb-orangen Erdschösslingen für sich zuhause zu sammeln. Oftmals inspiriert ihr feiner Geschmack ihn dann zu einem ersten Gang – für ein durch und durch «ächtes» Schwyz-Menü.

«Als Hauptgang könnte ich mir danach einen Gamspfeffer vorstellen», spinnt Ochsner den Faden bei unserem Gespräch nach Randensorbet samt Weitblick weiter, «wobei unsere Jäger die erlegte Gams auch immer gerne selbst behalten. Aber wenn wir tatsächlich Fleisch einer solchen

Jagd-Trophäe bekommen, dann würde ich sie 5 Tage in Rotweinlake mit Äpfeln, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Zwiebeln einlegen, kurz scharf anbraten und sanft schmoren.»

Und den Jus?

Den zieht er – wie er nach kurzem Zögern freiwillig enthüllt – aus der Beize nach einem alten Rezept «meines Grossvaters, der den Jus zum Schluss mit ganz dunkler Felchlin Schokolade aus Schwyz verfeinerte. Das gibt eine subtile Süsse samt sämiger Konsistenz.»

Und zum Abschluss des Menüs?

Hier denkt er kurz nach: «Ich könnte mir dazu eine ‚Beschwipste Zwetschge mit Baumnuss-Parfait‘ vorstellen oder» ... kurzes Zögern ... «ein Tannenschössling-Honig-Parfait.» Ob es zu diesem «oder» kommt, hängt allerdings davon ab, ob die hellgrünen Tannenknösplein zur rechten Zeit in den Wäldern rund um Einsiedeln zur Verfügung gestanden haben. Wenn ja, kann man nur auf Einsiedlerisch sagen: «Ächter gouts nümme».

Apropos: Woher bezieht er seine Zutaten, wenn er sie nicht selbst sammelt?

«Rind, Kalb, Schwein und Poulet bekommen wir von den Bauern und Metzgereien rund um Einsiedeln», erzählt er in seiner unaufgeregten Art. «Das Wild bringen die Jäger gerne zum Ausbeinen zur Kronenmetzg in Rothenturm. Und die informiert uns dann, wenn sie wieder ein paar schöne Stücke hat.

Um hervorragenden Käse zu bekommen, haben wir’s dagegen nicht sehr weit. Denn der kommt von der vis-a-vis gelegenen **‚Milchmanufaktur‘**, die auch zum ‚Ächt Schwyz‘-Netzwerk gehört.» (s.a. *Y MAG* 22, S.64).

Chef de Service

Nun weiss der erfahrene Feinschmecker: Köche lernt man meist erst *nach* dem Essen kennen, wenn sie nach getaner Arbeit noch einmal vorbeischaun und fragen, ob alles in Ordnung war.

Gleich von Anfang an hingegen begegnet der Gast den Damen und Herren des *Service*, die die Atmosphäre und den Stil des Restaurants prägen und entscheiden, ob sich der Ankommende willkommen, gar geborgen oder einfach nur bedient fühlt.

Doch auch in dieser Hinsicht ist das SILO

bestens geführt, wie an deren Chef de Service, Nathalie Proll, zu erleben ist. Sie hat Ihr Handwerk im grossen Kanton gelernt und dann zur Verfeinerung die Grenze überschritten. Hier sei nur die letzte Station erwähnt – im besternten «Kräuterhotel» auf der Rigi (s.a. *Y MAG 31, S.54*). Überall habe sie «viel gelernt», sagt sie mit ihrer angenehm weichen Alt-Stimme. Besonders geprägt hätten sie dabei die Werte und die Haltung, die sie «auf ihren bisherigen Stationen kennenlernen und vertiefen durfte. Es sind insgesamt drei Dinge, die das A und O unseres Berufes ausmachen.»

«An erster Stelle ist es der *Respekt* vor den Gästen, den Berufskollegen und vor den Leistungen der Produzenten mit ihrem oft unermüdlichen Einsatz, der unerlässlich ist. Hinzu kommt aber auch die *Verantwortung* für die Qualität der Speisen und für das, was auf den Teller kommt – und wie wir als Team unseren Service leben. Und das Wichtigste ist die ... *Leidenschaft*! Ohne die geht gar nichts.»

«Das fängt schon im Kleinen an.» Hier lächelt sie ruhig während aus ihren Augen eine tiefe Fröhlichkeit sprüht. «Schauen sie, die erste Begegnung mit der Küche des Restaurants geschieht durch das Brot, das von uns auf den Tisch gestellt wird. Da ist es ganz entscheidend, ob das ein Allerweltsbaguette ist oder ob es so ein herrlich knuspriges Zwirbelbrot ist – wie von unserem ländlichen Bäckereibetrieb, der uns tagtäglich sein mit Liebe gebackenes Brot anliefert.»

«Unweit dieser Bäckerei», fährt sie begeistert fort, «gibt es ein weiteres Beispiel für das, was ich mit der Leidenschaft für unser Tun meine: Ein kleiner Hofladen hat mir den Erdbeersirup zubereitet, aus dem wir unseren Aperitif-Cocktail aus Erdbeer-Rhabarber-Spritz zur Begrüssung unsrer Gäste mixen. Die Besitzerin war ganz glücklich, als ich bei ihr anfragte, ob sie das für uns tun könne und freute sich, dass wir sie kennen und ihre Arbeit schätzen.»

Nathalie Prolls Begeisterung nimmt Christian Ochsner auf: «Genau das habe ich auch bei der Generalversammlung von ‚Ächt Schwyz‘ erlebt. Dort waren für mich nicht die Restaurants und grossen Unternehmen die Stars, sondern die kleinen und kleinsten Betriebe und Hofläden! Die arbeiten meist im Verborgenen und sind für uns spannende Möglichkeiten, sie durch ‚Ächt Schwyz‘ zu entdecken. Dabei werden nicht wenige vom unbekannten Produzenten zu geschätzten Lieferanten.»

«Und auch für uns im Service», stimmt Nathalie Proll ein, «ist es schön, wenn wir unseren Gästen erzählen können, welche herrlichen Zutaten wir entdeckt haben, wie sie angebaut werden und warum wir sie nun in diesem Rezept verwenden.»

«Und genau das macht auch uns Köchen Freude», setzt Ochsner begeistert nach. «Es ist doch schön, wenn wir Zutaten verwenden können, die aus unserer Heimat stammen und zu denen wir einen Bezug haben, weil wir deren Erzeuger kennen. Auf jeden Fall verwende ich sie lieber als unbekannte Produkte aus einem namenlosen Supermarkt. Ausserdem stärkt ein solcher Zusammenhalt die kleinen Betriebe in unserer Heimat und macht den jungen Bauern Lust darauf, ihre Arbeit weiterhin fortzuführen.»

Und wer hat diese Liebe zu «Ächt Schwyz» geweckt?

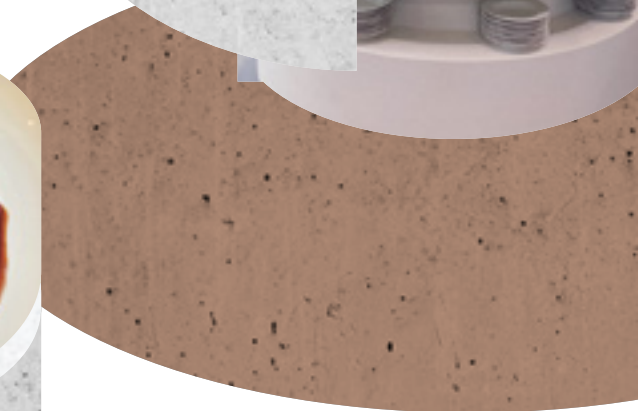
«Das war eindeutig unsere Betriebsleiterin Alma Thoma», fährt Proll fort. «Ihr ist seit jeher bewusst, dass die Zusammenarbeit mit den Lieferanten aus der Umgebung nicht nur eine Bereicherung für die Gäste ist. Es ist vielmehr DIE nachhaltige Basis für Qualität. Ausserdem: Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah!

ÄCHT SCHWYZ eben.»

Leider war Alma Thoma bei unserem Gespräch verhindert, was sie aber keineswegs vor der Konsequenz bewahrt, für dieses frühe Erkennen und Realisieren bedankt und respektiert zu werden! 🍷

 Mehr zur
Speisekarte
des SILO
finden Sie
hier:

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





BÜRGIS BUREHOF

Euthal

SEIT 10 JAHREN FÜHRT DAMIAN
BÜRGIS SEIN RESTAURANT IN
EUTHAL MIT EINER GANZ
BESONDEREN SPEZIALITÄT

von Andreas Lukoschik

Und die bereitet er aus der Mitte des Restaurants heraus. Warum aus der Mitte? Weil dort der prachtvolle Holzkohlengrill steht, an dem er seine weitem geschätzten Fleischgerichte zaubert.

Der Grill ist somit das Herzstück des Restaurants. Denn: «So kann ich einerseits die Gerichte zubereiten und andererseits bei meinen Gästen sein», sagt er und es ist ihm anzusehen, wie wichtig es ihm ist, Koch und Gastgeber gleichzeitig sein zu können.

Das regionale Netzwerk

Der Grill weist aber auch auf die kulinarische Spezialität des Damian Bürgis hin. Und die hat etwas mit jener Region des Kanton Schwyz zu tun, in der der Burehof steht: Euthal am idyllischen Sihlsee.

«Wir befinden uns hier im Zentrum eines Netzwerks kleiner Fleischerzeuger», erzählt er, während er ein saftiges

Stück Fleisch auf dem Rost wendet. «Sie ziehen rare und aussergewöhnliche Tiere auf ihren Höfen auf. Einer zum Beispiel züchtet Lamas und hat mich einmal ein besonders gutes Stück Fleisch probieren lassen. Es hatte einen milden, leicht süsslichen Geschmack und nur ein Zehntel des Cholesterins von Rindfleisch.

Ein anderer hält Swiss Black Angus Rinder auf seinen Weiden, die nicht nur von stattlichem Wuchs sind, sondern auch legendär herrlich marmoriertes Fleisch haben. Das lässt nicht nur das Herz von Steak-Enthusiasten höher schlagen.

Wieder ein anderer hält die ebenfalls pechschwarzen aber deutlich kleineren Dexter Rinder, die ursprünglich aus Irland kommen und stark bemuskelte Hinterbeine haben. Ihr Fleisch ist feinfaserig, wunderbar zart und würzig.

In Oberiberg leben sogar einige Exemplare der japanischen Wagyu-Rinder auf einem Hof. Auch ihr Fleisch ist stark marmoriert – hat also viel intramuskuläres Fett –, was es besonders zart und aromatisch macht.

Und gleich nebenan von unserem Burehof arbeitet ein Bauer mit Zwergzebus. Ihr Fleisch ist dunkel, feinfaserig, hat einen wildähnlichen Geschmack und ist cholesterin- und fettarm.

All diese Rassen leben also hier bei uns, wo man sie auf den Weiden sehen und besuchen kann. Ihre Halter ermöglichen uns Restaurateuren dadurch eine regionale Küche zu verfolgen – die nicht nur reich an raren Leckerbissen ist, sondern die man bei uns in der Innerschweiz auch gar nicht erwartet.»




 Damian Bürgi setzt auch immer wieder besondere kulinarische Events an – wie Metzgete, Vetschgete, Weihnachtsmarkt und andere Themen. Je nachdem, was die saisonalen Produkte hergeben. Wann er was anbietet, erfahren Sie hier:

www.buergis-burehof.ch



Es ist ein typisches Merkmal von «Ächt-Schwyz», dass es in diesem Kanton viel Überraschendes gibt, das hier ganz natürlich wächst und gedeiht.

Für Damian Bürgi und seinen «Burehof» ist es indes so selbstverständlich, regional und saisonal zu kochen, dass er die Zutaten und Gerichte in seiner Karte nicht speziell mit «Ächt-Schwyz» auszeichnet. Entscheidend ist für ihn vielmehr, dass nur das auf den Tisch kommt, was im Einklang mit den Prinzipien von Ächt Schwyz steht.

Apropos, wie sähe ein ganzes «Ächt-Schwyz»-Menü konkret bei ihm aus?

Sein «Ächt-Schwyz» -Menü

«Hm», sagt er und denkt kurz nach. «Als Auftakt würde ich eine Suppe aus drei verschiedenen Käsesorten der Milchmanufaktur Einsiedeln nehmen: Der erste muss von schöner Würze sein – wie etwa der ‚Einsiedler Bsetzistein‘, ‚Schwarze Madonna‘ oder ‚Bärläui-Alpkäse‘ aus dem Euthal. Der ‚Schwarze Madonna‘ ist zum Beispiel zwei Jahre in der Klosterkellerei gereift und hat etwas von einem sehr guten Parmesan.

Der zweite Hartkäse müsste ein bisschen in Richtung Gruyère gehen und der Dritte sollte einen hohen Fettanteil haben. Dann dünste ich Zwiebeln in Butter an, raffe eine Kartoffel hinein, gebe eine halbe Flasche Räuschling aus der Klosterkellerei Einsiedeln dazu, reduziere alles, fülle mit Gemüsebrühe auf und raffe die drei Käse hinein. Dann noch etwas Majoran dazu, das Ganze köcheln und ziehen lassen und mit Rahm verfeinern.

Als zweiten Gang gibt's eine «Brüggli-Forelle» aus Sattel, die ich gut mit Salz eingerieben habe. Sie wird sodann kurz von aussen scharf angegrillt und kann dann in Ruhe ziehen. Das ist ein bisschen so, wie ein Fisch in den Ferien schmeckt. Dazu setze ich eine Senf-Schalotten-Sauce an und reiche zum Ganzen ein paar Gummeli.

Als Hauptgang gibt's ein schönes Rindsfilet vom Euthaler Black Angus Rind mit Wirzgemüse und einem herzhaften Einsiedler Ofeturli – aber ohne Speck, weil der sonst den Geschmack des Black Angus Filets überdecken würde.

Alternativ kann es jetzt in der Wildsaison aber auch sein, dass ich einen Rehrücken oder eine Gams von befreundeten heimischen Jägern bekomme. Aber das hängt natürlich von deren Jagdglück ab. Wild vom Grill ist sehr fein, weil die leichte Rauchnote herrlich zum Wildgeschmack passt. Dazu gibt's – ganz klassisch – Blaukraut mit Spätzle – und als feine Abrundung ... in Butter geschwenkte Trauben.

Den Jus zu Rindsfilet oder Wild machen wir natürlich selbst – also Kalbsknochen vom regionalen Metzger Walhalla anrösten, Gemüse dazu, 2 Tage köcheln lassen reduzieren und mit Birnenhonig aus dem Kupferkessel verfeinern – so wie es meine Grossmutter und mein Vater immer gemacht haben.»

Jener Vater – Werner Bürgi mit Namen – hat den Burehof 32 Jahre lang geführt (s. *Y MAG* 7, S.54) und wurde als Erster (!) im Kanton Schwyz für seine Kochkunst von Gault Millau und Michelin ausgezeichnet. Damian Bürgi kennt also die feine Küche von Kindesbeinen an – und setzt sie in seinem Sinne fort.

Ebenso wie die abschliessenden Worte zu seinem Menü: «Zu all dem schmeckt ein erlesener Pinot Noir vom ‚Ächt-Schwyz‘-Winzer Stefan Kümin in Freienbach.

Und zum Dessert gibt's eine Mousse feinsten Felchlin Schoggi aus dem Schwyzer Talkessel. Diese Schoggi ist einfach nicht zu toppen.»

Wem da nicht das Wasser im Munde zusammenläuft, dem ist nicht helfen. Wir gratulieren Damian Bürgi an dieser Stelle zu den kulinarisch sehr spannenden und erfolgreichen 10 Jahren *seines* Burehofs – den es übrigens schon seit 1862 gibt – und wünschen allen, die zum Erscheinungstermin dieser *Y MAG* Ausgabe sofort bei ihm im Burehof einkehren wollen, ein bisschen Geduld. Denn Damian Bürgi teilt sein kulinarisches Schaffen im Jahresrhythmus in zwei Saisonen: von Mitte Oktober bis Ende April grillt er Feines im «Burehof». Und von Mai bis Ende September betreibt er die Küche der «Sihlsee Badi» mit herzhafter Kost. Er ist also ein Meister des Outdoor Cooking UND des Indoor Grilling – und zelebriert damit eine Küche, die er selbst mit einem Augenzwinkern als «gut bürgi-lich» bezeichnet. 🍷



*Der Äbnenmattstockli auf dem Bödmeren Rundweg
FOTO: Stefan Zürrer*



46°57'52.9"N 8°50'55.5"E

VOLL.. VERBÜFFELT!

Schurrg

MICHÈLE & CHRISTOF DECK
FÜHREN NICHT NUR EINEN
1A-BIO-BAUERNHOF AN
TRAUMLAGE, SIE HABEN
SICH AUCH AUF BÜFFEL
SPEZIALISIERT, DIE GANZ
ANDERS SIND ALS SIE
AUSSEHEN

von Andreas Lukoschik

«D as stimmt», sagt Michèle Deck. «Man könnte meinen, dass sie richtig gefährlich sind. Aber sie sind viel freundlicher und zutraulicher als sie wirken. Und neugierig sind sie auch. Sie kommen gerne ganz nah und schauen sich genau an, was man so macht. Und das gerne zu mehreren, weil sie absolute Herdentiere sind und die Gegenwart ihrer Artgenossen lieben.»

Wir sitzen bei einem Kaffee in der Küche ihres gemütlichen Hauses und schauen über den gepflegten Hof mit dem kleinen Schupf, in dessen Erdgeschoss ihr Hofladen ist, während sich darüber ein Studio für Feriengäste befindet. Und dahinter ... da bietet sich ein Blick, der atemberaubend ist: auf den Lauerzer See samt Rigi und in der Ferne ein Stück des Vierwaldstättersees.

«Schottische Hochlandrinder», fährt sie fort, über die wichtigen und wichtigen Mitbewohner ihres Hofes zu reden, «sind zum Beispiel mit ihren spitzen, zur Seite ragenden Hörnern viel gefährlicher als unsere Wasserbüffel. Dennoch haben die – so gross und schwarz, wie sie sind – natürlich ihre Wirkung. Zumal sie auch massiger sind als das Schweizer Braunvieh. Unser Stier bringt zum Beispiel 1,2 Tonnen auf die Waage. Sowas macht schon Eindruck. Deshalb sollte man nie vergessen, dass sie Tiere sind, denen man immer und überall mit Respekt begegnen sollte.»

So wie Michèle Deck und ihr Christof. Die beiden haben ihre Herde 2013 von dessen Lehrmeister in Rotkreuz (ZG) gekauft und widmen sich seitdem – als einer von 15 Wasserbüffelbauern in der Schweiz – ganz und gar diesen beeindruckenden Wesen und deren Produkten.

Die Milch

An erster Stelle steht da die Büffelmilch, deren Fettgehalt mit 8 % fast doppelt so hoch ist wie die von Kühen. Das verleiht Büffelmilch eine rahmig geschmeidige Konsistenz. Ihr Eiweissgehalt ist ebenfalls deutlich höher (4.5-5.0 g/100 ml) als bei der gängigen Kuhmilch (3.3 g/100 ml), während der Cholesteringehalt nur ca. 20 % von Kuhmilch ausmacht.

Büffelmilch hat allerdings auch einen Nachteil: eine Büffelkuh gibt nämlich am Tag nur 10 Liter Milch. Das ist ein Bruchteil dessen, was die auf Leistung gezüchteten Braunvieh-Kühe am Tag



produzieren. Deshalb gehen die Decks sehr sorgsam mit der kostbaren Substanz um und haben sich für die Weiterverarbeitung ein Netzwerk an engagierten Unternehmerinnen und Unternehmern aufgebaut.

So arbeiten sie für den **Büffel-halbhartkäse** zum Beispiel mit Josef Werder von der Küssnachter Dorfkäserei zusammen, der schon mehrfach mit dem Swiss Cheese Award ausgezeichnet worden ist.

«Das Käsen mit Büffelmilch war für den Josef gar nicht einfach, weil der hohe Eiweiss- und Fettgehalt andere Produktionsschritte beim Käsen notwendig macht» erklärt sie uns. «Welche das waren, hat er nach langem Experimentieren schliesslich herausgefunden.»

Und wie ist das für *sie* gewesen? Es war sicherlich nicht einfach, als junge Bauern immer und immer wieder Milch zu liefern, bis endlich ein befriedigendes Ergebnis zustande gekommen ist.

«Alles braucht seine Zeit, gerade wenn man neue Wege gehen will», sagt sie mit einem verständnisvollen Lächeln. «Aber damals waren wir tatsächlich noch neu im Geschäft, hatten gerade erst die Herde gekauft und wollten natürlich durch den Käse Einnahmen generieren. Aber das war eben nicht so einfach und da war Ausdauer gefragt. Es heisst ja: Geduld bringt Rosen. Und so war es schliesslich auch.»

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: ein milder, nussig-feiner Halbhartkäse, den man nicht als Begleitung, sondern als solitäres Geschmackserlebnis geniessen sollte.

Partnerbetriebe

Seit jener Erfahrung verfolgen die Decks diese Vorgehensweise auch bei ihren anderen Kooperationen: Sie überlegen, welches weitere Produkt

aus ihrer Büffelmilch entstehen könnte und dann suchen Michèle und Christof nach Partnern, mit denen sie in die Realisierung einsteigen. Dabei liefert Christof Deck mit seinen Büffeln die kostbare Milch, der jeweilige Partnerbetrieb setzt sein Know-how ein und Michèle hält die Fäden in der Hand.

Daraus sind inzwischen Produkte entstanden, die man weitem suchen muss. Manche sogar europaweit.

Wie zum Beispiel ihren Bio-**Büffel-Ghee**. Dafür wird die Büffelmilch dreimal hocherhitzt, so dass jeglicher Wasser- und Milcheiweissanteil daraus verschwindet. So entsteht Büffelfeinfett, das bis 250 Grad erhitzt werden kann, ohne zu verbrennen, ohne zu spritzen und kaum freie Radikale und Transfettsäuren zu bilden. Es eignet sich deshalb zum scharfen Anbraten von Steaks ebenso wie zum Einsatz mit Kräutern, weil es deren Eigengeschmack nicht durch das eigene Aroma verfälscht. Büffel-Ghee wird in der Ayurvedischen Medizin und Therapie sehr viel eingesetzt.

Entwickelt haben die Decks ihr Ghee zusammen mit Daniel Galetti aus Brunnen, der sich natürliche Produkte auf seine Fahnen geschrieben hat.

Damit hat er bei Michèle Deck offene Türen eingerannt, denn genau das ist ihr bei allen ihren Produkten wichtig: so natürlich wie möglich soll die Büffelmilch von ihrem Bio-Bauernhof weiterverarbeitet werden. Deshalb verwendet Sebastian Behrens von der Swiss Icecream Manufaktur für sein **Bio-Büffel-Glace** so wenig Zucker wie möglich und verzichtet auf künstliche Aromen zugunsten von echten Zutaten wie Felchlin Schokolade zum Schoko-Eis, Kaffee, ausgewählte Beeren und so weiter für die entsprechenden Geschmacksrichtungen. Zuvor wird die Milch pasteurisiert und homogenisiert, wobei die Fettmoleküle mit hoher Geschwindigkeit feinst verteilt werden. Das ergibt eine geschmeidige Konsistenz, die auf der Zunge geradezu zergeht.

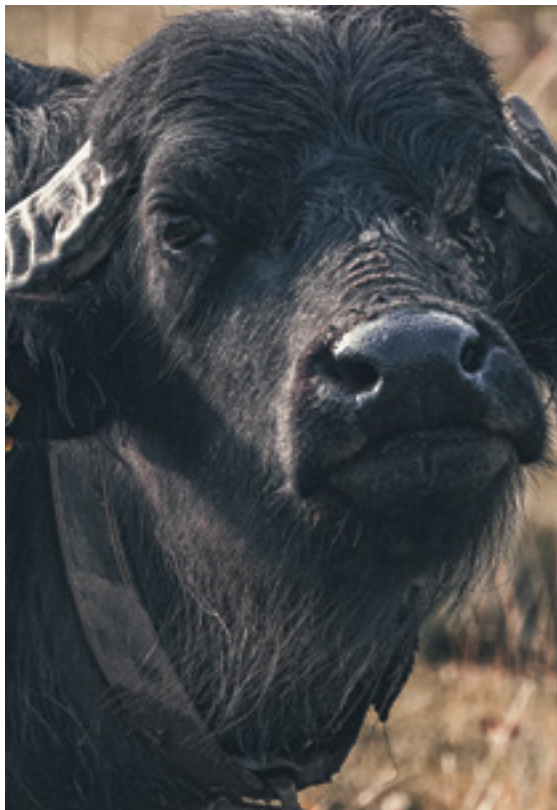
Natürlich entsteht auch echte **Büffelmozzarella** aus der Deck'schen Milch – gefertigt von der «Chäs-Hütte» in Meierskappel. Und **Molke und Joghurt**. Wobei Michèle für die **Burrata** und in Öl eingelegte **Formaggini** zur Zeit noch einen Kooperationspartner sucht.

«Aber der wird sich finden, denn bislang hat es sich immer wunderbar gefügt, dass junge Leute wie wir, die sich gerade selbständig gemacht haben, mit uns gemeinsam etwas Neues erschaffen wollen, was gesund, natürlich und etwas Besonderes ist.»





→ Den **Brunner Büffel-Ghee-Produzenten** mit all seinen feinen Produkten finden Sie auf dieser Seite:
www.natuerlich-galletti.ch



→ Näheres zur **Arther Fyrabigmetzg** hier:
www.fyrabigmetzg.ch

→ Den **Büffel-Tigis** gibt es hier:
www.muota-metzg.ch

☐ Hier finden Sie **VIELES ÜBER DIE DECKS:**

www.bauernhofdeck.ch

Und hier können Sie einen Aufenthalt bei ihnen buchen:

www.bauernhofurlaub.ch

oder www.interhome.ch

Wie zum Beispiel die handgemachten **Büffel-Landjäger**, die ohne Pökelsalz auskommen, weil Irene und Remo Heinrich von der Fyrabigmetzg in Arth es durch Randenextrakt ersetzen. Denn auch die beiden verfolgen die Devise: So natürlich wie möglich!

Die «Muota-Metzg Mettler» (s. *Y Mag* 22, S.24) fertigt für den herzhaften Genuss die Büffel-Käse-Wurst, die Büffel-Hauswurst oder auch **Büffel-Fleischkäse**. Und aus besonderen Edelstücken der Deck'schen Büffel stellen die beiden Decks ein herrlich zartes und cholesterinarmes **Büffel-Tigis** – also Trockenfleisch – in der eigenen Räucherammer her.

Bei so vielen Köstlichkeiten braucht's auch den richtigen Vertrieb. Und der umspannt ebenso junge Unternehmerinnen und Unternehmer aus dem Handel, wie die Decks es sind. Und zwar bei anderen regionalen Hofläden, der Landi und sogar bei der Migros. Sie allesamt sind offen für gesunde und natürliche Produkte, die ausgefallen sind.

Wer diese feinen Waren nicht im Laden, sondern bei den Decks kaufen will, kann bequem zu ihnen auf 750 Meter Höhe hinauffahren und in ihrem Hofladen einkaufen. Ganz Kluge melden sich gleich für ein Wochenende in einer ihrer Ferienwohnungen an, um auf dem Engelstock herrliche Wanderungen bei grandioser Aussicht auf den Schwyzer Talkessel zu genießen.

Wer indes den Talkessel von der anderen Seite, nämlich vom Stoos aus, sehen möchte, begegnet dort oben einem «Mega Glücksfall» – so Michèle Deck: Im Wellnesshotel bieten sie nämlich ihr zartes Büffel-Tartar an und in der Stoos Lodge gibt's sogar einen Büffel-Trüffel-Burger.

Eine Fahrt auf den Stoos lohnt sich also in jedem Fall – nicht nur der Aussicht oder des Skifahrens wegen, sondern ganz besonders wegen der Büffel-Connection. 🍷

«DER HOFLADEN VOM COOP»



SO KÖNNTE MAN DANIEL
OET'S MANUFAKTUR
FÜR FEINE SAUCEN UND
SUPPEN IN STEINEN NENNEN

von Andreas Lukoschik

Gegründet wurde sie von einem ganz besonderen Duo – nämlich seiner Mutter Bernadette und ihrer Schwester Beatrice, die vor vielen Jahren den Landgasthof «Schäfli» in Seewen führte. Und weil sie damals immer und immer wieder gefragt wurden, wo und wie man ihre feinen Saucen für den Einsatz zuhause kaufen könne, entschlossen sich die beiden 2012 im fortgeschrittenen Alter von rund 60 Jahren sich selbständig zu machen. Fortan kochten sie Suppen und Saucen nach ihren eigenen, legendären Rezepten.

Aus den beiden Vornamen der Damen – Bernadette und Beatrice – wurde der Firmenname «La Berenice».

Der Name ist geblieben, die beiden Damen nicht. Sie haben im Jahr 2023 das Unternehmen an Bernadettes' Sohn und Beatrices Götibub übergeben. Das ist jener eingangs

erwähnte Daniel Oet. Und der führt es seitdem im Geiste der beiden Damen zu neuer Grösse. Dabei half ihm, dass Coop die Qualität seiner Produkte frühzeitig entdeckte und sie zu einer festen Marke in ihrem grösstem Regionalbezirk gemacht hat.

Die Qualität

«Über Geschmack lässt sich ja vortrefflich streiten», sagt er bei unserem Gespräch in seiner Fertigungsstätte im ehemaligen Zeughaus von Steinen. «Deshalb wollten wir vor einiger Zeit eine unabhängige Meinung einholen und haben uns an einer Blindverkostung des Schweizerischen Fleischfachverbands (SFF) beteiligt. Dabei sollte eine Jury beurteilen, wie ihnen die gereichten Speisen und Zutaten schmeckten. Als Zeichen ihrer Zustimmung oder Ablehnung vergaben sie Punkte. Wie gesagt: Es war eine Blindverkostung!

Dabei wurden von 14 eingereichten Produkten 13 mit Gold ausgezeichnet. Deshalb sagen wir heute gerne, dass unsere Dips – also jene Saucen, in die man knackige Gemüse oder Chips aus Mais eintaucht und die wir zur Beurteilung eingereicht hatten – dass also diese Dips der ‚Goldstandard‘ sind.»

Gratulation! Und so sind sie zu «Ächt-Schwyz» gekommen?





«Es hat zumindest die Aufnahme nicht behindert», sagt er lachend, «aber grundsätzlich liegt am Anfang der Zusammenarbeit mit ‚Ächt-Schwyz‘ die Zertifizierung, in der unter anderem der Anteil der regionalen Zutaten von Bedeutung ist.

Nehmen sie zum Beispiel unsere Kräuterbutter. Mehr als 80 Prozent macht bei ihr die Milch der Käserei Annen aus, die hier in Steinen seit 1912 beheimatet ist und die auch den vorzüglichen ‚Schwyzer Käse‘ herstellt. Es lässt sich also sagen, dass die Kühe, die hier überall rund ums Haus auf den Weiden sind, mehr als 80 Prozent der Milch für unsere Kräuterbutter liefern.»

Und welche Kräuter finden sich in dieser besonderen Butter?

«Es wird sie nicht wundern, wenn ich sage, dass das unser kleines Geheimnis ist», sagt er und macht ein bisschen so ein Gesicht, wie die Appenzeller aus der Fernsehwerbung, als sie gefragt werden, was das Erfolgsgeheimnis des Appenzeller Käses sei. Trotzdem holt er einen dicken Litz-Ordner aus dem Regal und sagt: «Hier sind all die Rezepte meiner Mutter und Tante gesammelt, nach denen wir bis heute unsere Saucen und Suppen aus frischen, ehrlichen Produkten, die man auch in der heimischen Küche verwenden würde, mit viel Handarbeit herstellen.»

Und dann nach einer kurzen Pause hebt er den Aktenordner ein wenig hoch, so als ob er auf seine Bedeutung besonders hinweisen wolle und sagt: «Der Grund für die 13 Goldmedaillen und eine Silberne liegt in diesem Ordner. Und den müssen und wollen wir schützen.»

Der Natur auf der Spur

Die Suppen und Saucen von «La Berenice» sind wie erwähnt bei Coop im Regal zu finden. Da stellt sich logistischerweise die Frage nach ihrer Haltbarkeit?

«Wir mussten erst lernen, wie wir das schonend in den Griff bekommen konnten», erzählt er bemerkenswert offen. «Heute füllen wir unsere Suppen bei 92 Grad ab und haben eine Methode entwickelt die eine Haltbarkeit im Kühlregal von rund 32 Tagen ermöglicht.

Wie man sich vorstellen kann, ist bei einem solchen Prozess, bei dem sehr viel Handarbeit im Spiel ist, Planung und Ablauf sehr wichtig. Denn die morgens frisch eintreffenden Zutaten sollen ja umgehend verarbeitet werden. Nach Abschluss des ersten Rezeptes werden die Gerätschaften gereinigt, die nächste Sauce wird gefertigt, neue Zutaten werden bestellt und der nächste Kochvorgang wird eingeleitet. Dazu gehört auch, dass das fertiggestellte Produkt dann umgehend in die Filialen geliefert wird.

An Wintertagen kochen wir so mit fünf bis sechs Teilzeitmitarbeitern in fünf bis sieben Geschmacksrichtungen insgesamt bis zu 5000 Frischsuppen am Tag. Sie sehen: All das muss fein abgestimmt und sehr geschmeidig ablaufen, um die frische und hohe Qualität zu realisieren. Denn wir setzen unseren Saucen und Suppen ja keine Geschmacks- oder Haltbarkeitsverstärker hinzu.»

Woran zu errahnen ist, dass die altbewährte Weisheit «Probieren geht über studieren» bei ihm nicht nur auf die feinen Rezepte der beiden Damen Bernadette und Beatrice zutrifft, sondern auch auf seine Produktionserfahrungen.

Und dabei setzt Daniel Oet – wie gehört – nichts Geringeres als den «Goldstandard». 🍷

📖 **HIER ERFAHREN
SIE MEHR**

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



†
Alex (li.) und
Daniel (re.)

SIE BRENNEN FÜR IHRE LEIDENSCHAFT...

Lauerz

... UND ZWAR SCHNAPS !
SEIT JUNI '21 FÜHREN DIE COUSINS
ALEX UND DANIEL Z'GRAGGEN
DIE BRENNEREI IHRER FAMILIE ZU
GESCHMACKLICHEN HÖHEN

von Andreas Lukoschik

Und das ist gar nicht mal so einfach. Denn die Hochprozentner ihrer beiden Väter wurden über hundertmal mit einer Goldmedaille ausgezeichnet – und deren Betrieb mehrmals sogar zur „Brennerei des Jahres“ gekürt.

Deswegen war auch lange nicht klar, ob die Söhne den Familienbetrieb eines Tages übernehmen würden. Ihre Väter liessen ihnen bewusst alle Freiheiten bei der Wahl von Ausbildung und Beruf und verzichteten darauf, Druck auszuüben.

Zugleich hat die Söhne das Aufwachsen in einer Unternehmerfamilie geprägt und ihnen vor Augen geführt, dass dieser Weg neben Chancen auch mit Entbehrungen verbunden ist. Das hielt sie aber nicht davon ab, den Schritt in die Selbständigkeit zu wagen.

Die Kenntnisse, die sie zuvor ausserhalb des Familienbetriebs sammeln konnten, kommen ihnen heute zugute. So studierte Alex Betriebsökonomie und lernte das Geschäftsleben bei Lindt & Sprüngli, Carlsberg und Beiersdorf kennen. Und Daniel absolvierte eine Berufsausbildung zum Weintechnologen, studierte Lebensmittelwissenschaften und arbeitete am Schweizer Forschungszentrum des Bundes für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt. Ausserdem sammelte er Erfahrungen im österreichischen und südafrikanischen Weinbau und in der Spirituosenwelt Schottlands.

Als die beiden das bei unserem Gespräch in ihrem Büro am Lauerzer See erzählen, wird deutlich, dass sie sich nicht nur in ihrem Wissen gut ergänzen, sondern auch menschlich offensichtlich gut zueinander passen. Denn Alex ergänzt ehrlich begeistert über seinen Cousin: «Daniel ist gerade in der Sensorik und Aromatik unheimlich stark. Alle neuen Produktrezepte entwickelt er von A bis Z originär selbst. Mit all den aromatischen Nuancen und Variationen. Dabei fasziniert mich wie schnell, sicher und zutreffend er seine Wahrnehmung in Worte fassen kann. Das ist wirklich beeindruckend.»

Und dann ergänzt der so Beschriebene etwas, das zeigt, dass die beiden nicht nur ein gutes Team sind, sondern auch effizient: «In der Produktion



sind wir – uns beide eingeschlossen – insgesamt vier Personen. Das heisst wir müssen bei der Entwicklung neuer Produkte nicht schwerfällige Hierarchien hinauf- und hinabklettern, und sie beständig überzeugen, sondern wir können unsere Energie ganz auf die Innovation und die Qualität konzentrieren. Vom Auffinden der reinen Rohstoffe über die Verarbeitung und das Brennen bis hin zur Vermarktung. So sind Innovationen nicht nur schneller, sondern auch mutiger möglich ... und näher an den Wünschen der Zielgruppe. Denn wir leben und arbeiten ja hier in Schwyz mitten unter jenen Menschen, die unsere Spirituosen schätzen und nehmen deren Input auf.»

Stichwort ,Wild Apero‘

Wie sind sie auf die Idee gekommen, ausgerechnet das lang-halmige Weidenrösli zu einem feinen Apero zu verarbeiten?

Alex beginnt mit der Grundüberlegung: «Wir haben festgestellt, dass die Apéro-Kultur in den letzten Jahren an Fahrt zugenommen hat. War es früher vor allem ein Glas Weisswein, sind es heute bunte, leuchtende Drinks mit saisonalen Zutaten wie Beeren, Kräutern und sogar Gemüse, mit denen die Menschen gerne anstossen.»

«Uns ist wichtig», übernimmt Daniel als der Mann für's Sensorische den Gedankengang, «dass wir regionale Produkte für unsere Brände verwenden können. Also fragten wir Dominik Imhof, den Wildpflanzenfachmann aus dem Muotathal, welche heimische, pinke Pflanze aus seiner Sicht mengenmässig und geschmacklich in Frage kommen könnte.»

«Denn Pink sells» wirft Alex als Mann fürs Marketing ein.

«Er empfahl uns das Weidenrösli» fährt Daniel ungerührt fort, «das er im Umfeld des Bödmeren-Urwaldes für uns sammelt, wo ja alles naturbelassen ist.

Also ging es nun um die geschmackliche Entscheidung. Dazu haben wir die Blüten an der Luft getrocknet und die Flavonoide, die seinen fruchtig-floralen Geschmack ausmachen, extrahiert. Dabei ist wichtig zu erwähnen, dass wir grundsätzlich keine Konservierungsstoffe einsetzen, um die Aromen möglichst naturgetreu ins Glas zu bringen ...»

... die sind doch aber sehr flüchtig!

«Eben», nickt er lächelnd, «deswegen haben wir europaweit eine der modernsten und raffiniertesten Brennanlagen installiert, mit der wir solche Herausforderungen innovativ lösen können.»

Und dann kommt er wieder zum Weidenrösli zurück: «Nach aufwendigen Versuchen, das Aroma in einer stabilen sensorischen Form zu sichern, hiess es, Tests zu unternehmen, wie wir dieses Konzentrat harmonisch in ein neues Produkt einbetten könnten.

Nach langen gemeinsamen Versuchen haben wir am Ende das Bukett der natürlichen Weidenrösli-Aromen mit dem Riesling-Sylvaner vom Leutschenberg vermählt und sind so zu unserem ‚Wild Apero‘ gekommen.»

Und Alex fügt hinzu: «Der Leutschen ist der bekannteste Schwyzer Rebberg und wird vom Ächt-Schwyz-Winzer Stefan Kümin bestens gepflegt. Der ‚Wild Apero‘ ist also ein durch und durch originales Schwyzer Getränk UND», fügt er nicht ohne Stolz in der Stimme hinzu: «der ‚Wild Apero‘ ist in kurzer Zeit zur Nummer drei unserer beliebtesten Getränke aufgestiegen.»

Ist das ihr einziger Apero?

«Nein. Es gibt noch unseren Rigi Alpenbitter, der mehr in Richtung eines Alpenkräuterlikörs geht – mit einer feinen Orangenote. Der lässt sich wunderbar

→ Wer mehr über die KRÄUTER UND WILD-PFLANZEN DES KANTON SCHWYZ erfahren will, ist bei ihm gut aufgehoben:

UCHRUUT
Dominik Imhof
Rickenbachstrasse 176
6432 Rickenbach
www.uchruut.ch





mischen mit Ginger Ale, was ihm den Namen ‚Rigi Spritz‘ eingebracht hat. Er kann aber auch pur nur mit einem Eiswürfel genossen werden.»

Und dann fügt er, ganz Marketing-Experte, gleich noch hinzu: «Wer sich für neue Cocktails und Aperos interessiert, für den haben wir auf unserer Website (*siehe am Ende des Artikels*) eine Cocktail-Karte mit 15 Rezepten kreiert. Mit genauer Anleitung, die wir zusammen mit Hasi Ott, dem Schweizer Cocktail Meister 2023, aus der Rütli-Bar in Brunnen, kreiert haben.»

Auch hier – wie bei Dominik Imhof aus dem Muotatal – schätzen die Z’graggens die Zusammenarbeit mit den Experten der Region. Eine Initiative, die ganz im Geiste von ‚Ächt Schwyz‘ ist.

Honig-Chrüter

«Ein weiteres Beispiel für ein typisch Schwyzerisches Getränk ist der Honig-Chrüter» fährt Daniel fort. «Er wird in vielen Heimbrennereien für den eigenen Gebrauch angesetzt. Dabei wird ein Brand aus heimischen Kräutern nach alten Familienrezepturen hergestellt, der dann mit echtem Honig vermischt wird. In vielen Familien ist diese Rezeptur geheim. Bei uns natürlich auch.

Nur so viel sei verraten: Sie besteht aus neun Kräutern, die wir aus dem Kräuterhaus Imlig in Ibach beziehen.» (Sic!)

Und mit einem Lächeln fügt er – ganz Sensoriker, der er ist – hinzu: «Wenn wir diese Kräuter brennen, dann duftet der ganze Betrieb noch ein, zwei Tage lang danach.»

Dass bei den beiden das Gute nicht exotisch weit entfernt sein muss, sondern gerne auch ganz nah liegen darf, zeigt auch ihre Begeisterung für ...

‚Kafi Luz‘

«Der ist ein typisches Innerschweizer Getränk», so Daniel. «‚Luz‘ ist die Abkürzung für Luzern, wo er entstanden sein soll. Der Kaffee sollte dünn – also hell – sein und nur ganz leicht nach Kaffee schmecken. Der Geschmack kommt beim ‚Kafi Luz‘ von einem ordentlichen Schuss Zwetschge, Träsch, Chrüter oder Kirsch, der den Geist erweckt und munter macht.»

Und verständnisvoll erklärt er weiter: «Wer sich nicht auskennt, denkt vielleicht, dass hier verdünnter Kaffee mit billigem Schnaps aufgepimpt

wird. Aber das ist völlig falsch. Denn es gibt keine ehrlichere Prüfung der aromatischen Qualität eines Obstbrandes als ihn warm zu trinken. Beim ‚Kafi Luz‘ trennt sich also ganz schnell die Spreu vom Weizen.»

Und ein guter Kirsch aus dem Hause Z’graggen von den anderen.

Apropos Kirsch: «Unser Rigi Kirsch AOP ist die erste Schwyzer Spirituose, die mit dem Ächt Schwyz-Label ausgezeichnet wurde. Als traditionsreiche Kirschregion bleiben wir unseren Wurzeln treu. Wir freuen uns zudem, den Rigi Kirsch in einer neu entwickelten, eigens gestalteten Spirituosenflasche neu zu lancieren.

Die neue Flasche verbindet Tradition und Geschichte: Sie greift klassische Elemente wie den „Doppelchropf“ auf und nimmt zugleich Bezug auf unsere bald 80-jährige Firmengeschichte. So zielt die markante Silhouette der Rigi als Kontur das Design, während sich die Reflexionen des Lauerzersees in der feinen Oberflächenstruktur des Glases widerspiegeln.»

Die Essenz

Es macht Spass mit den beiden über ihre brennende Leidenschaft zu reden, weil sie aus den Pflanzen und Kräutern ihrer Region all das herausdestillieren, was da heissen könnte: ‚So schmeckt Schwyz‘.

Und so viel sei vor dem ersten Probier-Schluck ihrer geistreichen Kreationen verraten: Diese Essenz ist hochprozentig richtig! 🍷

📖 Cocktailrezepte
und MEHR ÜBER
DIE Z’GRAGGENS
finden Sie hier:

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

Und die Brennerei
hat hier ihre Heimat:

Z’graggen Distillerie
Seestr. 56
6424 Lauerz



.. HIER WÄCHST UNSER WEIN!

Immensee

UND MIT «UNSER» IST MEHR
GEMEINT ALS NUR DER VON
PETRA & SEVERIN KÄLIN

von Andreas Lukoschik

Die beiden haben nämlich den Pachtbetrieb «Sunnehof» ob Immensee im Jahr 2025 übernommen und bringen seitdem mit viel Energie und Freude dieses für sie inzwischen vertraute Projekt voran. Nun fragt sich mancher vielleicht, wie in Immensee Wein wachsen kann.

«Durch die Klimaerwärmung erweitert sich die Weinanbau-Region immer weiter gen Norden», sagt die gelernte Primarschullehrerin und Jungbäuerin Petra Kälin. «So gibt es inzwischen bereits Weinbau in Skandinavien und Norddeutschland!».

Dagegen ist die Halbinsel Chiemen in Immensee mit seiner langen Sonneneinstrahlung und den Wärmespitzen an Föhntagen, geradezu Sizilien. Aus dieser sonnigen Lage leitet sich denn auch der Name ihres Bauernhofes ab: Sunnehof!

Was sich daraus machen lässt, haben schon ihre Vorgänger verstanden. Denn bereits 1979 wurden hier die ersten Riesling Sylvaner Rebstöcke gepflanzt – und nach und nach mit den

Sorten Pinot Noir und den PIWI-Sorten Divona und Divico ergänzt. Dabei steht PIWI für «pilzwiderstandsfähig».

«Diese Sorten benötigen bedeutend weniger Pflanzenschutz, was natürlich dem Weintrinker zugute kommt», so Kälin, «Die Vorteile der PIWI-Reben sind so überzeugend, dass sie – aus meiner Sicht – die Reben der Zukunft sind.

In Zukunft könnte jedoch eine andere Herausforderung auf uns zukommen: der Japan-käfer. Dieser invasive Schädling breitet sich zunehmend aus und stellt eine potentielle Gefahr für den Weinbau dar.»

Er ist in etwa so gross wie eine Kaffeebohne – also leicht zu übersehen – und frisst die Rebstöcke ratzefatz kahl. (Siehe dazu auch den Text am Ende des Artikels.)

Severin Kälin mahnt deshalb eine besondere Vorsicht vor diesem Plagegeist an: «Im Tessin hat er bereits erhebliche Schäden verursacht. Die







 Mehr zum
«SUNNEHOF» unter:

[www.
gutsbetrieb-sunnehof
.ch](http://www.gutsbetrieb-sunnehof.ch)

Käfer fressen die Blätter der Reben und schwächen dadurch die Pflanzen. In stark befallenen Rebbergen wurden bereits Ertrags- und Qualitätsverluste festgestellt. Da sich der Schädling weiter ausbreitet, wird er den Weinbau in den kommenden Jahren stark beschäftigen. Das ist eine existentielle Einbusse für uns Bauern.

Der Japan-Käfer darf deshalb unter keinen Umständen den Weg über die Alpen schaffen. Deswegen sollte jeder Leser nach einem Tessinbesuch von den Schuhsohlen bis zum Kofferraum seines Autos genau schauen, ob er keinen dieser fiesen Schädlinge mit nach Hause bringt. Denn unsere Region konnten wir bislang grösstenteils sauberhalten.»

Nicht allein Severin Kälin warnt vor diesem Plagegeist, sondern landesweit alle Ämter für Landwirtschaft! Denn der Japan-Käfer ist in der Tat gefährlich!

Themenwechsel!

Im Angesicht der Rigi

Die knapp zwei Hektar Weinbau der Kälins machen aus ihrer besonderen Lage am Fusse der Rigi kein Hehl. Mit Stolz und Selbstbewusstsein zeigen sie die «Königin der Berge» auf den Etiketten ihrer «Sunnehöfler»-Weine. Der Grund ist nicht nur die optische Verbundenheit, sondern auch eine geologische: In der Urgeschichte haben die Gletscher dafür gesorgt, dass von all dem Geröll, aus dem sie das Antlitz der Rigi schufen, auch der Sunnehof seinen Teil abbekam. Und so können die beiden heute auf diesem sandigen und eher flachgründi-

gen Boden ihre feinen Weine perfekt anbauen. Kenner sagen zu den «Sunnehöfler» Tropfen sogar: «So schmeckt die Rigi». Heimatliebe im Glas.

Severin Kälin lächelt dazu verschmitzt und sagt: «Es ist wirklich eine begnadete Lage».

Unerwarteterweise kommt an dieser Stelle ein freundliches «Aber...». Und zwar von seiner Petra, die wie viele Frauen den sozialen Zusammenhalt im Blick hat.

«... ohne unsere Familie und das halbe Dorf, würden wir unsere Weine nie ernten können». Dazu nickt Ehemann Severin bestätigend, während sie fortfährt, «bei der Wimmiet» – also der Lese – «ist jede Hand willkommen. Und das meine ich wörtlich.

Mein Vater hat zum Beispiel sein Leben lang in einem anderen Beruf gearbeitet, hatte aber ursprünglich Landwirt gelernt und liebt es jetzt als Pensionär in unserem Weinberg zu arbeiten. Ebenso viele Leute aus dem Dorf, Verwandte und Bekannte. Sie alle legen mit Hand an, wenn wir sie brauchen. Meist ist das in der Hochsaison, wenn es darum geht die rund 15 Tonnen Trauben zu ernten. Und weil dann Nachbarn und all jene aus dem Dorf kommen, die gerne draussen sind und diese fast schon meditative Arbeit des Traubenschneidens schätzen, ist es fast wie ein kleines Volksfest.

Früh morgens, wenn es noch nicht so warm ist, geht's los, mittags essen wir alle gemeinsam mit einem feinen Glas Wein und legen danach den zweiten Gang ein. Das ist nicht nur praktische Hilfe, sondern auch ein schönes Gefühl, wenn gemeinsam mit allen daraus 'der Wein von uns allen' wird.»

Ein vielseitiger Hof

Neben den Reben brauchen auch die Apfelbäume die Aufmerksamkeit und Pflege der beiden Kälins. Von den Milchkühen ganz zu schweigen. Aber gerade sie würden sie nie vergessen, denn es sind für Severin keine Nutztiere, sondern «Lebewesen, die uns etwas schenken. Deshalb behandeln wir sie gut, lassen sie jeden Tag raus und wenn man sieht, wie sie morgens beim Verlassen des Stalls manchmal richtige Freudensprünge vollführen, dann ist schon klar, dass sie das richtig geniessen. Und das sollen sie auch», erzählt er und man nimmt ihm diese Liebe zu seinen Tieren gerne ab.



Was gibt's ausser Rohmilch sonst noch dort zu kaufen?

«Wir haben zunächst klein angefangen», lächelt Petra Kälin bescheiden, «weil wir erst lernen wollten, was gefragt ist. Inzwischen gibt es frische Eier von unseren Hühnern, Äpfel samt Most und natürlich unsere verschiedenen Sunnehof-Weine. Wir haben aber auch hausgemachte Köstlichkeiten wie Konfitüren, Sirup, Apfelringli und mehr. Alles mit Liebe und Sorgfalt zubereitet. Teils von uns selbst und teils von ausgewählten Partnerbetrieben aus der nächsten Umgebung. So kommt der Käse von der Küssnachter Käserei Werder, die Yak-Würste vom Nachbarbetrieb Hof Nüheim und das Fleisch ist von der Landmetzgerei Hofmann in Küssnacht. Nicht zu vergessen das Bauernhof-Glace vom Kennel in Arth.

Bei der Auswahl aller Waren haben wir uns ganz subjektiv nach dem gerichtet, was uns und unseren Kunden am besten schmeckt. Und das kommt bestens an.»

«Ächt Schwyz» halt! 🇨🇭

Der Hofladen

«Dreimal in der Woche» fährt Petra Kälin fort, «bieten wir in unserem Hofladen Rohmilch an. Die ist nicht pasteurisiert und enthält mehr Fett.

Unser Hofladen liegt gleich vis-a-vis vom Seniorenheim und den Alterswohnungen. Und so kommen viele auf ein Schwätzchen zu uns, kaufen gesunde, natürliche Lebensmittel, und sagen uns immer wieder, dass unsere ‚Lebens-Mittel‘ den Namen auch tatsächlich verdienen. Also ‚Mittel zum Leben‘ – nicht nur zur Ernährung.»

DER JAPAN
KÄFER – SCHÖN,
ABER FIES!



Er hat die Grösse einer Kaffeebohne, ist also deutlich kleiner als die einheimischen Rosen- oder Junikäfer. Kopf und Körpermitte schimmern grünlich, während die Deckflügel – wie beim Maikäfer – kupferbraun glänzen. Allerdings hat der Japan Käfer am hinteren Ende kleine weisse Haarbüschel.

Wenn Sie einen sehen: unschädlich machen.

Experten empfehlen Zartbesaiteten: fangen und einfrieren. Herzhaftere treten einfach drauf.

In jedem Fall den **Standort der Begegnung dem kantonalen Pflanzenschutzdienst melden.**

Und zwar hier:

www.sz.ch/japankaefer-melden



DER UR-GERSAUER KÄSEKUCHEN

Brunnen

... WIRD VON ROMAN
JANSERS BÄCKEREI
«ARTEPANE» GEBACKEN

von Andreas Lukoschik

W

ie das? Hat er das Rezept
geerbt oder wo hat er es her?

Da lächelt Roman Janser
und sagt: «Ich habe in der
alten Gersauer Bäckerei

„Camenzind“ meine Lehre gemacht. Mein damaliger
Lehrmeister – Josef Küttel – hatte die Bäckerei in
jungen Jahren übernommen, zu deren Bestand
auch das Ur-Rezept vom Original Gersauer Käse-
kuchen gehörte.»

Und dann macht er einen kleinen Schlenker zur
Geschichte des Rezeptes: «Es soll in der touristi-
schen Blütezeit von Gersau entstanden sein – also
zwischen 1880 und 1905. Damals gab es unglaubliche
sechs Bäckereien in dem kleinen Gersau. Zur Bäckerei
Camenzind sollen eines Tages einige Bäuerinnen mit
dem Wunsch gekommen sein, aus dem mitgebrachten
reifen Käse einen Kuchen zu backen – für sie zum
eigenen Verzehr daheim.

Und weil Ihnen das schmeckte, wurde daraus
mit der Zeit eine bäuerliche Tradition, die sich –
dank der Touristen – zu einer Erfolgsgeschichte
entwickelte – nämlich DEM ‚Gersauer Käsekuchen‘.
Kein Wunder also, dass auch die anderen
Bäcker ein Stück von diesem Kuchen abhaben
wollten und anfangen, eine eigene Version des
Käsekuchens zu backen. Aber das Ur-Rezept blieb
jenes der Bäckerei Camenzind.

All das hat mich zu meiner Lehrzeit nicht be-
sonders interessiert. Als junger Kerl hatte ich an-
dere Interessen. Deshalb habe ich danach auch ganz
was anderes gemacht: ich bin zu V-Zug gegangen,
und durfte dort während 20 Jahren wertvolle Erfah-
rungen sammeln.»

Und dann nimmt er die Kurve wieder zurück, war-
um er, Roman Janser, über das Ur-Rezept verfügen
kann: «Aber man lernt ja immer im Leben dazu
und wie sich oft herausstellt niemals vergeblich. So
kam es, dass ich nach einiger Zeit Produktionsleiter
bei V-Zug wurde und nach einer weiteren Zeit das
Gefühl hatte, ich müsse ganz was anderes machen.

Bis zu diesem Zeitpunkt hatte mir mein Lehr-
meister Josef Küttel immer mal wieder erzählt,
dass er für seine Bäckerei noch keine richtige
Nachfolgelösung gefunden habe und er sein Käse-
kuchen-Rezept nicht einfach an eine der Grossbä-
ckereien vergeben wolle.



Daran erinnerte ich mich zu jener Zeit und so rief ich ihn an und erzählte ihm, dass wir unbedingt zusammen-sitzen und uns zu diesem Thema unterhalten müssen. Zuerst wollte er mir gar nicht glauben, dass es mir Ernst war und ich meinen Job bei V-Zug fürs Käsekuchenbacken aufgeben wollte. Aber bereits beim ersten Gespräch merkte er, dass es mir Ernst war. Und eines Tages übergab er mir für mein eigenes Unternehmen sein Rezept.

Aufgrund meiner EMBA-Weiterbildung und dem grossen beruflichen Erfahrungsschatz bei V-ZUG hatte ich mich inzwischen an den Businessplan gewagt. Und weil ich bei V-Zug komplizierte Betriebsabläufe kennengelernt hatte, konnte ich nicht nur einen realistischen Business-Plan für den Aufbau unserer Spezialitäten-Bäckerei ‚ArtePane‘ entwickeln, sondern auch technologisch dafür sorgen, dass wir einen Käsekuchen backen können, der den Ansprüchen der Gegenwart gerecht wird. Und so konnten wir loslegen.»

Das war im Oktober 2019 und seitdem versorgt Roman Janser und seine Firma ArtePane – weit über den Talkessel von Schwyz hinaus – die Schweizer Lande mit seinem ‚Original Gersauer Käsekuchen‘.

Für alle, die seinen Käsekuchen nicht kennen, ...

... was macht ihn so besonders?

«Zuerst einmal ist er nichts für die Kaffee-und-Kuchen-Zeit, sondern ist ein Mittagsgemüse! Er wird gerne mit einem schönen Salat genossen.

Sein Boden ist ein Hefeteig. Also luftig und knackig. Vergleichbar vielleicht mit einer knusprigen Pizza.» Und weil er gerade beim Vergleichen ist, grenzt er seinen Käsekuchen auch gleich zu anderen ab: «Der Boden des

klassischen Schweizer Käsekuchens ist dagegen aus Mürbeteig und damit eher trocken und kompakt.

Nun besteht *unser* Käsekuchen natürlich nicht nur aus dem – wenn auch herrlich knusprigen – Boden, sondern vor allem – daher der Name – aus dem Käse obenauf. Und der macht den eigentlichen Reiz aus. Denn er kommt sortenrein aus verschiedenen Käse-reien unserer Region – und ist damit hundertprozentig ‚Ächt Schwyz‘!

Und weil wir den Käsebelag nicht würzen, sondern der verwendeten Käsesorte allein (!) die kulinarische Bühne überlassen, sind unsere verschiedenen Käsekuchensorten so unterschiedlich wie Weine.

So gibt es unter anderem eine Version mit dem Käse aus der Muotaler Alpkäserei Liplisbüel und eine mit jenem der Alpkäserei Prigel Böldmeren. Für die Käserei Annen in Steinen machen wir sogar verschiedene Käsekuchen mit Käsemischungen, die die Käserei selbst aus ihrem würzigen Schwyzer Käse herstellt. Das sind aber nur einige der vielen verschiedenen ‚Gersauer Käsekuchen-Varianten‘. Mehr dazu finden Sie auf unserer Website (*siehe am Ende des Artikels*).»

Und all das läuft unter der Marke «ArtePane»?

«Nein. Wir vermarkten unsere Produkte unter unseren Produktnamen. Der Unternehmensname kommt an zweiter Stelle»

Und wo vertreibt er seine Käsekuchen?

«Auf drei verschiedenen Absatzkanälen: Gastronomie, Detailhandel und Direktvermarktung an Privatkunden.

Den Original Gersauer Käsekuchen können Sie zum Beispiel im Schwyzer Talchessel in unzähligen Restaurants geniessen: Zum Beispiel im Café Schelbert, Badhüsli, Restaurant Belmondo und im Waldstätterhof in Brunnen. Ebenso in unzähligen Restaurants auf der Rigi, auf dem Stoos oder sogar auf den Vierwaldstättersee Schiffen. Und natürlich in den meisten Gersauer Restaurants sowie unserem eigenen Café „BäckerSchtube.



Deswegen nehme ich an, dass viele Leserinnen und Leser ihn schon einmal gegessen haben, ohne zu wissen, dass er von uns ist.»

Reinheit pur

Da es den ‚Original Gersauer Käsekuchen‘ an so vielen Orten fernab seiner Backwarenproduktion gibt, stellt sich naturgemäss die Frage: Wie macht er die Käsekuchen, die die Form von Tortenstücken haben, haltbar, damit sie von seiner Bäckerei bis in die Kühlregale von Volg oder in die Kühlschränke der Gastronomie gelangen können?

«Gar nicht. Bei uns kommen nur die sortenreinen Käse plus Milch, plus weitere natürliche Zutaten auf den Brotteig.

Deshalb ist die Kühlung entscheidend! Wir differenzieren bei den frisch gebackenen Käsekuchen drei Stufen der Haltbarkeit: → unverpackt – Haltbarkeit: zwei Tage. → vakuumverpackt – Haltbarkeit: gekühlt eine Woche. Und → tiefgekühlt – Haltbarkeit: bis zu einem Jahr.»

Dass Roman Janser mit seiner Entscheidung richtig lag, wieder zu seinen Bäckerwurzeln zurückzukehren und das Ur-Rezept seines Lehrmeisters zu neuer Reichweite zu führen, durfte er in Bulle (FR) erfahren.

Dort findet nämlich alle drei Jahre die Swiss Bakery Trophy, der schweizweite Wettbewerb der besten handwerklichen Bäckereien statt, an dem er gleich zweimal teilgenommen und mehrere Auszeichnungen gewonnen hat. Und zwar mit dem ‚Original Gersauer Käsekuchen‘, dem Gersauer Käsekuchen mit Spinat und dem Urnerboden Käsekuchen, bei dem der Käse von der Alpkäserei Urnerboden aus dem Nachbarkanton Uri stammte. Bei beiden Wettbewerben wurde er als einer der besten Bäcker der Schweiz in

seiner Kategorie mit der «Swiss Baker Trophy» in Bronze ausgezeichnet!

Herzlichen Glückwunsch ihm – und Ihnen ein herzliches „Wohl bekomm’s!“ 🍷

☞ Hier sehen Sie die ganze Palette an Roman Jansers ‚GERSAUER KÄSEKUCHEN‘:

www.artepane.ch





Das rührt das Herz: während die ersten Sonnenstrahlen Gross und Chli Aubrig berühren, liegt der Wägitalersee in stiller Ruh. Im Hintergrund schimmert der Zürichsee FOTO: Stefan Zürrer



47°02'56.881"N 8°54'48.858"E



BALANCE & GELASSENHEIT

Buttikan

... SIND FÜR MICHAEL UND
NICOLE RUOSS WICHTIG,
UM IHREN WEIN, DAS
OBST UND DEN HONIG AUF
IHREM HOF WINTERHALTLI
GEDEIHEN ZU LASSEN

von Andreas Lukoschik

«Es kommt im Leben immer auf die Balance an, auch und gerade bei den Früchten unserer Erde». Michael Ruoss sagt das ganz selbstverständlich, als wir uns in seinem Hofladen treffen. Ob ihm dabei die Nähe zum grossen Schwyzer Arzt Paracelsus bewusst ist, der ja den denkwürdigen Satz geprägt hat «die Dosis macht das Gift», lässt er nicht erkennen. Das Handeln des jungen Bauern geht aber ganz eindeutig in diese Richtung. So hat er vor einiger Zeit den Einsatz homöopathischer Mittel für seine Pflanzen ausprobiert. Dabei musste er feststellen, dass die Bäume wenig später vom Blattwerk her vitaler und kräftiger waren. Und seitdem er zusätzlich Meeralgenpräparate verwendet, ist auch das Fruchtwachstum für ihn deutlich besser geworden.

All das ist für ihn nicht nur eine Frage des Ertrages. Die Früchte liegen ihm nämlich – wie es für einen guten Bauern eigentlich selbstverständlich ist – sehr am Herzen. Besonders seine Äpfel und Birnen. Die werden immer früher im Jahr erntereif, so dass er – im Sinne der Balance – das Richtige tun muss. Das reicht von erwähnten richtigen Nährstoffen für die Bäume bis zum Erntearbeitseinsatz der Familie.

Familienbetrieb

«Wir sind ein Familienbetrieb und wollen es auch bleiben», sagt er mit Selbstbewusstsein und ganz im Sinne seines Themas «Balance». «Es macht für mich keinen Sinn, dass ich mir hier einen Riesenstall für 2 Millionen Franken hinsetze und infolgedessen mein Betrieb noch grösser werden muss, damit es rentiert. Weiter müsste ich mir vielleicht sogar noch einen externen Job zulegen, nur damit ich die Schulden abzahlen kann.

Es gibt eine ideale Grösse unseres Hofes. Und den haben wir erreicht.»

Und genau den nutzt er optimal. Mit seinen 27 Milchkühen und 35 Stück Jungvieh, die er im Sommer auf seine Alp Müllergschwänd bringt, sorgt er für das wirtschaftliche Grundrauschen seines Betriebes. Mit seinen Früchten setzt er sodann einen besonderen Akzent – und gewinnt damit Profil. Denn «mit der Milch bin ich austauschbar», sagt er mit klarem Blick auf die starke



Wettbewerbssituation zwischen den Milcherzeugern. «Aber mit Apfelsorten, die nicht überall im Sonderangebot vorliegen – wie Boskop, Jonagold, Rubinette oder Ladina – mit solchen Sorten habe ich ein Alleinstellungsmerkmal hier in der Region.»

Und das sorgt dafür, dass er die Früchte seiner Arbeit nicht nur in seinem Hofladen verkaufen kann, sondern in mehreren regionalen Denner-Filialen dankbare Abnehmer hat. Denn auch die grossen Ketten haben den Reiz der regionalen Produkte entdeckt. Und da es davon nicht beliebig viele gibt, richten sich die grossen Shops gerne nach den Produzenten. Das ist für ihn nicht nur eine wohlthuende Bestätigung der eigenen Arbeit, sondern auch einträglich.

Und auch hier schimmert wieder das Thema «Balance» durch. Denn wer seine Früchte sorgsam aufzieht, der muss auch sorgsam schauen, dass sich ihr Absatz sinnvoll regelt. Ruoss macht beides – und wird dabei von seinem Vater kongenial unterstützt. Denn Vater Werner sorgt mit seinen sieben Bienenvölkern dafür, dass sich die frühsommerliche Blütenpracht der Apfel- und Birnenbäume alsbald in einen prachtvollen Obstgarten verwandelt.

So rundet sich der Prozess des Wachsens und Gedeihens auf dem Hof Winterhaltli nicht nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich ab. Denn Vater Werners Bienenhonig von den eigenen Apfel- und Birnbäumen ist natürlich auch im Hofladen der Familie Ruoss zu haben. Neben einem Produkt, das Vater und Sohn gleichermaßen wichtig ist:

Ihr Wein

Der ist sogar Michael Ruoss' Lieblingsthema.

Dazu baut er an seinen Sonnenhängen Garanoir Trauben sowie Cabernet Jura an und bringt die durchweg roten Trauben nach der Lese zum «Ächt Schwyz»-Kollegen und Winzer Stefan Kümin, damit der die roten

Trauben in seinen Kellern zu einem weissen oder roten Wein ausbaut.

Moment: Weisswein aus roten Trauben? In der Tat! Dazu ist nur der ausgepresste Saft der Trauben umgehend von den roten Schalen zu trennen, und schon lässt sich ein schöner Weisswein, auch Federweisser genannt, daraus machen. Denn die Schalen der roten Trauben geben dem Rotwein seine rote Farbe – nicht deren Saft.

Und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Viele von Michael Ruoss' Kunden warten nämlich Anfang Juni bereits auf die Weinkostprobe der neuen Ernte im Winterhaltli. Denn die Ruoss' feiern den neuen Jahrgang ganz familiär im Garten des Hofes in fröhlicher Runde.

«Nicht wenige waren beim letzten Mal enttäuscht, weil wir nicht Rotwein UND Federweissen ausgebaut hatten, sondern nur einen davon», erzählt er mit einem Schmunzeln. «Aber manchmal kann man ein Produkt erst richtig schätzen, wenn es nicht mehr da ist», sagt er und lacht. «Und da haben wir uns gedacht, Verknappung gibt es in der Natur ja auch. Zum Beispiel wenn uns zu viel Regen, Hagel oder Krankheiten nur eine dürrtige Ernte bescheren. So lernen wir die Endlichkeit und damit den Wert natürlicher Produkte kennen – und schätzen.»

Da ist sie, die Gelassenheit, die bei ihm immer ein wenig zu spüren ist – und die es braucht, um die Balance wirken zu lassen.

«Der Federweisse ist eindeutig beliebter», fährt er ungerührt fort über seinen «Sunnäfee» genannten Wein zu erzählen. «Weil er spritzig, kräftig und süffig ist. Aber grundsätzlich schmeckt jeder Jahrgang anders – und das soll er auch. Denn Wein ist ein Produkt, das von der Sonne, dem Boden, dem Regen zur richtigen Jahreszeit und vielen anderen Faktoren abhängig ist. Es ist eben ein Produkt der Natur – und die ist auch nicht immer gleich.»





Hat da jemand wieder das Wort
«Balance» erwähnt?

«Mein Vater hat schon vor 25 Jahren mit dem Rebbau begonnen, und dafür sogar eigene Fortbildungskurse im Weinbauzentrum Wädenswil belegt. Von ihm habe ich als kleiner Junge den Umgang mit den Reben gelernt. So ist mir unser Wein von Kind auf ans Herz gewachsen.»

Wegen dieser «25 Jahre Buttikner Wein» hat Michael Ruoss den Roten von 2024 sogar im Barrique ausbauen lassen. «Das ist ein sehr feiner Tropfen geworden», sagt er und der Stolz darauf ist ihm anzumerken. Gleichwohl denkt er darüber nach, ob er nicht in einem der nächsten Jahre damit beginnen solle, Traubensaft anzubieten – also die Vorstufe zum Wein. Denn alkoholfreie Getränke erfreuen sich nicht nur bei seinen Stammkunden immer grösserer Beliebtheit.

Der Landammann Apero

Jene Beliebtheit zeigt sich selbst in den gehobenen Kreisen des Kantons: So wurde der damalige OK-Präsident der Gewerbeausstellung March anlässlich jener Jahresausstellung auf ihn aufmerksam, probierte Ruoss' Produkte und befand, dass er das Catering beim nächsten «Landammann Apero» ausrichten solle.

«Und weil wir keinen Käse herstellen, habe ich mich mit Denise Weber vom Chäs-Weber aus Lachen zusammengetan und dann haben wir gemeinsam den Landammann Apero kulinarisch gerockt.»

Sagt's und man glaubt es ihm gern. 🍷



*Die Höfe Euw und Schwendeln im wärmenden Licht der herbstlichen Morgensonne
FOTO: Stefan Zürrer*



47°10'24.018"N 8°44'37.326°O

DER LÜTZELHOF ...

Pfäffikon

... IST DIE ZENTRALE
ANLAUFSTELLE IN DER
REGION PFÄFFIKON FÜR
KÖSTLICHES FRISCH
VOM HOF

von Andreas Lukoschik

Benno Dillier ist dessen Bauer und so voller Ideen für seine Gäste und Kunden, dass man das Wort «umtrieb» für ihn erfunden haben

könnte. Dass all das auch tatsächlich wahr wird, dafür sorgt seine Karin mit nahezu unermüdlicher Geduld und Energie. Und so kommen die Besucher auf den Hof der beiden am Rande von Pfäffikon und sind ... begeistert.

Für die einen ist es der Hofladen, der sie zu vielen «Aaaahs» und «Hhhmmmmms» verführt. Bei den anderen löst die Übernachtung im Strohlager erst Neugier und später herrliche Erinnerungen aus. Und die Dritten – meist unter 80 cm gross – rauschen auf einem der 30 Spielzeug-Traktoren jauchzend über den Hof und spielen Bauer und Gendarm. Um nur einiges zu nennen, was hier die Freude am Landleben weckt.

Schon die Atmosphäre, in der wir mit den beiden über ihren Lützelhof sprechen, ist geradezu idyllisch: Wir sitzen vor dem liebevoll eingerichteten und gut bestückten Hofladen in der Sonne, trinken einen Kaffee und schauen auf die Grillstelle, an der des Abends die Gäste ihr Steak vom Schottischen Hochlandrind auf den heissen Rost legen. Etwas versteckt hinter einem Baum steht ein alter Zirkuswagen, in dem man – wenn man nicht ins Strohlager einsteigen will – übernachten kann wie die Artisten vergangener Zeiten. Unweit davon erstreckt sich die «Garage» der 30 Spielzeug-Traktoren für die Jüngsten.

(Vielleicht sind es auch 40, denn ständig bringen Nachbarn neue von ihren Kindern und Enkeln vorbei, weil ältere Modelle von Benno Dillier entsorgt werden.)

Und über all dem erhebt sich die mächtige Stallwand, hinter der 40 Vertreterinnen des Schweizer Braunviehs übernachten, deren besonders prachtvolle Exemplare mit stattlichen Plaketten an jener Wand gefeiert werden.

Am gleichen Ort – hinter der Stallwand – erfahren Jungbauern des Berufsbildungszentrums Pfäffikon den praktischen Teil ihrer Ausbildung zum Landwirt. Denn der Lützelhof ist nicht nur idyllischer Ort, sondern auch Schulungsbetrieb für das Zentrum.





 Mehr zum
 LÜTZELHOF unter

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

Lützelhof
 Etzelstrasse 126
 8808 Pfäffikon
 055 420 21 93



Einer der Lehrer ist dabei der Hausherr Benno Dillier, wobei man davon ausgehen kann, dass er zu den beliebteren Ausbildern gehört, denn so unterhaltsam wie er erzählt, kann man sich gut vorstellen, dass er weiss, wie er seine Schüler in den Bann zieht.

Seit 2007 haben Benno und Karin den Hof vom Kanton Schwyz gepachtet und ihn mit Begeisterung und Ideenreichtum zu «ihrem Lützelhof» gemacht. Das Ergebnis: Der Lützelhof erfreut sich weit über die Region Pfäffikon hinaus grosser Beliebtheit.

Das Herzstück ist der Hofladen

Er wird von Karin Dillier mit viel Liebe geführt: «Bei uns gibt es die besten Produkte von *unserem* Hof und von den Bauern im Umkreis von zehn bis fünfzehn Kilometern», sagt sie nicht ohne Stolz. Und zwar mit Recht.

«Denn wir sind mit allen gut vernetzt», ergänzt Benno. «Für die kleineren Höfe sind wir sogar ein wichtiger Vertriebspartner. Und weil wir wissen, wie sorgfältig sie arbeiten, können wir die Qualität ihrer Arbeit gut beurteilen und ihre Produkte in unserem Hofladen ehrlich weiterempfehlen.

Natürlich sind dabei viele Erzeuger, die schon für ‚Ächt Schwyz‘ zertifiziert sind. Wie der **Früchtehof Diethelm** aus der March, Weine von **Stefan Kümin**, Milchprodukte von der **Milchmanufaktur Einsiedeln** oder Käse von **Erich Keller** aus Altendorf. Aber es sind auch einige dabei, die gerade erst diesen Schritt zu ‚Ächt Schwyz‘ vollziehen.» Und mit einem verschmitzten Lächeln ergänzt er: «Bei uns sind sie aber schon jetzt zu entdecken!»

Die Fruchtfolge

Der Taktgeber für die erntefrischen Produkte im Hofladen ist – ganz im Sinne von «Ächt Schwyz» – die regionale Saison.

«Sie beginnt im März bei uns mit frischem, selbst gepflücktem Bärlauch, aus dem meine Frau ihr sehr beliebtes ‚Karin’s Bärlauch Pesto‘ fertigt», erzählt Benno Dillier und nimmt einen Schluck aus dem grossen Kaffeebecher, der vor ihm steht.

«Als Nächstes gibt es die Erdbeeren von unserem ‚Ächt-Schwyz‘-Kollegen **Kilian Diethelm** aus Siebnen. Danach die Spargeln von Betriebspartner Martin Suter aus Pfäffikon.

Im frühen Sommer rücken dann unsere Gäste in den Fokus, die Ferien auf dem Bauernhof machen. Gleichzeitig wollen auch unser Braunvieh, die Ziegen und die schottischen Hochlandrinder ihr sommerliches Weideleben geniessen. Und ebenso gleichzeitig sind die verschiedenen Gemüse ein Thema für uns.

Bis zum Ende des Herbsts haben wir also alle Hände voll zu tun. Dann taucht alsbald der Kürbismarkt alles in Orange, ehe von November bis Ende Jahr der Weihnachtsmarkt den ganzen Hof mit weihnachtlichem Zauber erfüllt.

Nach dem Jahreswechsel wird es dann bis Ende Februar etwas ruhiger, was wir dann aber auch wirklich brauchen, um danach wieder Gas geben zu können.»

Die Reifeprüfung

Von der anstrengenden Seite des Lebens als Landwirt bekommen die Feriengäste auf dem Lützelhof nur wenig mit. Was sie aber oftmals erstaunt entdecken, ist welchen Geschmack das Obst und Gemüse aus dem Hofladen hat. Das liegt daran, dass die Dilliers eine andere Qualität ihrer Früchte und Gemüse liefern können, nämlich *reife Früchte!*

Denn das Obst aus Neuseeland, Südafrika, Peru – oder von wo auch immer die Früchte ganzjährig in die Supermärkte geschwemmt werden – wird im halbreifen Zustand geerntet, damit es auf dem Transport nicht verderbt bzw. noch «nachreifen» kann. Nur reifen die Früchte nicht an der Pflanze, sondern abgekoppelt von deren Säften im trockenen Karton respektive Container.

Dagegen wird das Obst für den Lützelhof-Laden morgens um 7 Uhr reif (!) von der Pflanze gepflückt und um 9 im Hofladen verkauft. So frisch geerntetes Obst und Gemüse hat ein anderes Aroma – von seinem Wert für die Gesundheit ganz zu schweigen.

«Zu diesem Thema gehört», so Benno Dillier – und hier kommt der landwirtschaftliche Lehrer zum Vorschein –, «auch das Wissen, dass es eben nicht

schon im März Erdbeeren bei uns Schweizer Bauern geben kann, weil die erst Ende April reif sind. Genausowenig gibt es zum Valentinstag am 14.2. einheimische Rosen. Die sind erst ab Mitte des Sommers bei uns so weit.

Früher wusste jedermann, in welchem Monat diese oder jene Frucht reif ist. Aber durch das ganzjährig aus aller Welt importierte Obst gerät dieser Zugang zu unsrer Natur immer mehr in Vergessenheit.

Der erwacht bei unseren Gästen und den Kunden unseres Hofladens oftmals neu, wofür viele regelrecht dankbar sind», erzählt er und freut sich über den Zugang zur Natur, den der Lützelhof unaufdringlich aber überzeugend seinen Gästen und Kunden näherbringt.

→

(Und weil es Benno Dillier am Herzen liegt, dass wir den Früchte-Rhythmus unsrer Heimat nicht vergessen, zeigen wir zur Auffrischung Ihres Wissens rechts, wann einige der vielen Gemüse- und Obstsorten in der Schweiz geerntet werden können.)

Agro-Tourismus

Benno Dillier sagte gerade, dass im Sommer seine Hofgäste im Vordergrund stehen. Woher kommen sie?

«Sie lassen sich in zwei grosse Gruppen unterscheiden», sagt er. «Zum einen all jene, die in unserer schönen Schweiz bleiben und Ferien auf dem Bauernhof machen wollen, um den Kindern Zugang zu unseren Tieren zu ermöglichen. Diese Gruppe der Feriengäste wird aufgrund der weltpolitischen Situation zusehends grösser.

Die zweite Gruppe sind Tagesgäste, die nach dem Besuch in «Knies Kinderzirkus», dem «Alpamare», von Sattel-Hochstuckli, dem Kloster Einsiedeln oder der Ufenau bei uns im Stroh übernachten. Das ist sowohl für Eltern als auch für die Kinder ein ungewohntes, sehr verbindendes Erlebnis.»

Diese Übernachtungsgäste bereiten dann am Abend das Fleisch aus dem Hofladen am Grill zu?

«Ja, genau», sagte er mit einem Lächeln. «Das Fleisch und alle gesunden Zutaten bekommen sie bei uns im Hofladen. Wobei die Steaks von unseren schottischen Hochlandrindern – sie wissen, das sind die mit dem wuscheligen Poni auf der Stirn und den ausladenden Hörnern – sehr beliebt sind. Nicht nur weil ihr Fleisch sehr cholesterinarm und zart ist – sondern auch wegen des leicht nussigen Aromas.

Diese gesunde und naheliegende Versorgung» – der Hofladen liegt vis-a-vis von der Grillstelle – «schätzen übrigens auch die Radler, die nach den Karten von Veloland Schwyz über den Etzel zu uns kommen und Rast machen. Und weil der Lützelhof direkt am Jakobsweg liegt, kommen auch sehr gerne die Pilger zu uns, die auf ihrem Weg nach Santiago di Compostela eine günstige Übernachtungsmöglichkeit suchen.»

«Zwischen Mitte Mai und Mitte Juli ist unser Lützelhof dann sehr oft ein Ziel der Abschlussreise für die Klassen des sechsten und neunten Schuljahrs», wirft Karin Dillier, der gute Geist des Hofes, ein. «Dabei muss ich allerdings erwähnen, dass es zum Frühstück nur regionale Produkte gibt, so wie wir sie auf unserem Bauernhof herstellen können. Deshalb gibt es statt Orangensaft selbst gemachten Apfelsaft – und garantiert kein Nutella. Denn wir bauen ja keinen Kakao für die Schokolade an. Von dieser Devise gibt es nur eine einzige Ausnahme: Es gibt Kaffee, obwohl wir den ja auch nicht anbauen.»

Aber den brauchen Karin und Benno Dillier ganztägig als Treibstoff, um ihren Lützelhof geschmeidig am Laufen zu halten. 🍷

Saisonkalender Schweizer Früchte & Gemüse

www.swissfruit.ch

www.gemuese.ch

BEEREN	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ	
Erdbeeren													
Himbeeren													
Brombeeren													
Heidelbeeren													
Johannisbeeren													
Stachelbeeren													
Cassis													

KIRSCHEN

Sorte	Anteil
Folfer	1%
Kordia	3%
Regina	3%
Penny	3%
Grace Star	1%
Weitere Sorten	16%

[illegible]

Sorte	Produktion	Verbrauch
Guyot	100%	100%
Williams	100%	100%
QTee®	100%	100%
Gute Luise	100%	100%
Conférence	100%	100%
Fred®	100%	100%
Kaiser Alexander	100%	100%
Weitere Sorten	100%	100%

ZWETSCHGEN

Sorten	Anzahl
Tegera	1
Dabrowice	2
Cacaks Fruchtbare	3
Fellenberg	4
Weitere Sorten	5

ÄPFEL

Sorte	Produktionszeitraum
Gravensteiner	1970-1980
Gala	1970-1980
Jonagold	1970-1980
Golden Delicious	1970-1980
Elstar	1970-1980
Topaz	1970-1980
Jazz®	1970-1980
Braeburn	1970-1980
Diwa®	1970-1980
Pink Lady®	1970-1980
Weitere Sorten	1970-1980

APRIKOSEN

[illegible]

KIWIS

[illegible][illegible]

A scenic landscape of a mountain valley. In the foreground, several cows of various breeds (brown, white, and black) are grazing on a lush green hillside. The middle ground features a steep, rocky mountain slope covered in dense evergreen forests. In the background, majestic snow-capped mountain peaks rise against a clear, bright blue sky. The overall atmosphere is peaceful and idyllic, typical of a rural mountain setting.

*the
region
of*