



Monsterfische lieben Erdbeeren

Muotathal

Trychle handgemacht

Pfäffikon

Beatrice Egli und die Mythen

Immensee

Profikoch am Feuer

Gersau

Haus mit Stil

Schwyz



Herzlich willkommen auf dem grössten Marktplatz der Region mit 56 Fachgeschäften unter 1 Dach und praktischen Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag 9 – 20 Uhr

Freitag Abendeinkauf 9 – 21 Uhr

Samstag lange offen 8 – 18 Uhr

XXL- & Familienparkplätze
Kinderparadies Kroki
www.mythen-center.ch

Mythen Center  **Schwyz**
ERLEBNIS EINKAUFEN



Liebe Leserin, lieber Leser

Auf Reisen in fremde Länder lasse ich die Natur, Kultur und Menschen bewusst auf mich wirken. Zu Hause ist das alles wie selbstverständlich einfach da – war es. Denn seit mir die Bote der Urschweiz AG die spannende Aufgabe gab, dieses Magazin auf die Beine zu stellen, nehme ich auch meine Heimat wieder viel intensiver wahr.

Haben Sie sich schon mal darauf geachtet, wie unterschiedlich die Glocken von weidenden Kühen klingen? Ich wette: Nachdem Sie den Beitrag über den Trychlemacher (S. 8) gelesen haben, werden auch Sie anders hinhören, wenn Sie das nächste Mal einer Kuhherde begegnen. Sie werden auch an uns denken, wenn Sie im See sind und Ihnen etwas um die Beine schwimmt. Es könnte nämlich ein Riesenkarpfen sein, der den Vanillegeschmack Ihres Duschgels mag (S. 26).

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit der Lektüre und einen entspannten Schwyzer Sommer. Öffnen Sie die Augen, und geniessen Sie die vielleicht schönste Region der Welt ganz bewusst.

Nadia von Euw, Projektleitung

Auf die erste Ausgabe von «Rundum Schwyz»: (sitzend, von links) Nicole Auf der Maur, Simone Löttscher, Daniela Caviezel, Silvia Camenzind, (stehend, von links) Stefan Kürzi, Christoph Clavadetscher, Mirjam Annen, Josias Clavadetscher, Benno Schönbächler, Nadia von Euw.

«Mit dem Kapitän im Steuerhaus der <Uri> zu stehen, war fantastisch. Dieser Arbeitsplatz ist ein Traum.»

Silvia Camenzind, Redaktorin



facebook.com/
rundum-schwyz



rundumschwyz



8

REPORTAGE
Trychlemacher



14

ESSEN & TRINKEN
Profikoch am Feuerring



26

REPORTAGE
Karpfenfischen



18

ESSEN & TRINKEN
Gutes aus der Region



20

WISSEN
Gewitter in unserer Region



44

EIN TAG MIT ...
Dampfschiffkapitän



Momentaufnahme
6

Kurz mal weg
22

Mein Lieblingsort
25

Chrüsimüsi
34

Geschichte
43

Gesundheit
49

Familie unterwegs
52

Wohnraum
54

Rätsel
57

Impressum
58

Wettbewerbe

Auszeit auf dem Stoons
24

Husky-Traum für Familie
52



Abendstimmung im
Föhnhafen in Brunnen.





Der Trychlemacher bringt Musik auf die Alpen

Der Trychlemacher Eligius Schelbert arbeitet mit Hammer, Amboss und vor allem seinem Ohr. In seiner Werkstatt in Muotathal wird – wie in den Anfängen vor 150 Jahren – noch sehr viel von Hand und mit Gefühl gearbeitet.

TEXT Nicole Auf der Maur | BILDER Stefan Kürzi



Die Glockenschmiede von Eligius Schelbert ist mitten in Muotathal zu finden.

Es sind gezielte Schläge aufs Blech. Ein, zwei, vielleicht drei Mal trifft der Hammer jede Kante. «So, jetzt stimmt der Ton», meint Eligius Schelbert. Er hat sowas wie das absolute Musikgehör, was den Klang seiner Trychle angeht. Er kennt die Tonlage jeder seiner Klopfe und Bisse. Wenn er mit seiner Frau Marlen über die Pässe der Schweiz fährt, halten sie des Öfteren an und hören den Klängen der Kuhglocken zu. So wie ein Ornithologe einen Vogel an seinem Gesang erkennt, so hat er es mit seinen Trychle. Er kann sie aus einer weidenden Kuhherde raushören. «Ich behaupte jetzt mal, dass ich zu 80 Prozent richtig liege», schmunzelt er.

Funken sprühen, leichter Schwefelgeruch liegt in der Luft. Blechpartikel tanzen im Licht, das nur spärlich, aber in geordneten Bahnen durch die Werkstattfenster ins Innere gleist. Arbeiter Seppel Gwerder schweisst eine Trychle zusammen. Zwei Blechformen vereinigen sich. Anfänglich bestanden sie aus einer einzigen Blechplatte. Aus dieser werden Hunderte von Körpern gepresst. Mit einer Kraft von rund 250 Tonnen werden sie in Form gebracht. Es sind Halbkörper, die sich im Ver-

laufe der Arbeit wiederfinden. 27 Arbeitsschritte sind notwendig, um die Trychle und Bisse herzustellen. Es wird geschweisst, gehämmert, gebohrt, geschliffen, poliert und gespritzt.

Auf kleinstem Raume stehen rund ein Dutzend Maschinen, allesamt in diesem altbekannten Grünton aus vergangenen Tagen. Jeder Quadratmeter scheint ausgenutzt. Wo keine Maschinen stehen, stapeln sich Schraubenschachteln und Werkzeugkisten, in einer anderen Ecke werden die Kallen (Klöppel) und Riemenbügel in rauen Mengen aufbewahrt.

«Wir haben uns arrangiert», sagt Eligius Schelbert. Aufgrund der Landwirtschaftszone rund um das Gebäude wäre es gar nie möglich gewesen, die kleine Werkstatt auszubauen. Es funktioniert so aber seit Jahren. Gegründet wurde die Schelbert Glockenschmiede 1870. Vor 45 Jahren wurde Eligius von seinem Vater in das Handwerk eingeführt. «Eine Berufslehre gibt es nicht», sagt er. Trychlemacher vereint mehrere Berufsgattungen. In der Werkstatt wird geschlossert, gespritzt, geschmiedet und verpackt. Vor einigen Jahren war das



Hier wird der Trychle der letzte Schliff gegeben.

Begriffe erklärt

Klopfe: Trychle (Glocke) für die Alpauf- und -abfahrt

Bisse: eckige Trychle (Glocke) mit hellem Klang zum Weiden

Froschmaul: Fahr- und Weide-trychle, runde längliche Form, ab Grösse 9 wird sie für Alpauf- und -abfahrten genutzt

Gotthard spezial: extra heller Ton, Blechdicke bis 5 Millimeter, Weideglocke

Gotthardglocke: aus normalem Blech hergestellt, Glocke für Schafe, Geissen, Kälber und Kühe, Weideglocke

Pragelglocke: aus speziellem Blech hergestellt, überlappt und genietet, Weideglocke

Kalle: Schwengel, Instrument, das in der Trychle den Ton schlägt. Die Kalle wird aus Messing hergestellt.

Nager: Zuschneidemaschine (bis 10 Millimeter Dicke)

Amboss: Schmiede-Arbeitsmittel zum Bearbeiten aller Trychle mit dem Hammer

Hufschmiede-Handwerk noch ein Teil von Eligius Schelberts Leben. Dieses Standbein hat er aufgegeben. «Dem Rücken zuliebe», lächelt er. Heute erwirtschaftet die Glockenschmiede ihre Einnahmen zum grössten Teil mit Trychle und Bisse, einen kleinen Rest machen Schlosserarbeiten für Geländer und Ähnliches aus.

«Man kann sich nicht nur auf ein Standbein verlassen», sagt der 63-jährige Muotathaler. Trotz aller Befürchtungen, bereits seit Jahren, habe die

Nachfrage nach seinen Trychle und Bisse nie nachgelassen. Noch immer produziert die Firma im Durchschnitt 5000 Kuh-, Geissen- und Schafsglocken pro Jahr. Die allermeisten finden ihr Plätzchen in Regalen von Grossverteilern wie etwa der Landi. Es gibt noch selten Bauern, die in das kleine Ladenlokal der Schelberts eintreten. «Wenn jemand vorbeikommt, sind es meistens ganze Trychlergruppen, die sich aufrüsten wollen.» Jährlich rund 80 Trychle liefert er für das Küssnacher Klausjagen.

Eligius Schelbert ist noch jeden Tag fasziniert von seiner Arbeit und dem Resultat. «Und noch schöner ist es, die Kühe anschliessend mit den Glocken weiden zu sehen und natürlich zu hören», sagt er. Apropos Gehör: Wenn es um die tierschützerischen Diskussionen rund um das Glockengebimmel gleich neben den Kuhohren geht, zuckt Eligius Schelbert mit den Schultern. «Ich kann echt nicht sagen, ob die Glocken dem Kuhgehör schaden», meint er. Er wisse aber von einigen Bauern, dass die Kühe ihre Trychle erkennen.

Eligius Schelbert schlägt so lange mit dem Hammer aufs Blech, bis die Form stimmt.



So sieht es im Innenraum der Glocken aus. Die Kalle aus Messing ist an einem Bügel aufgehängt.



«Einer Kuh hat ein Bauer mal ihre Trychle abgenommen und durch eine andere ersetzt», erzählt Schelbert, «die Kuh hat sich plötzlich seltsam verhalten. Als ihr wieder die alte Glocke umgehängt wurde, war sie zufrieden.» Welche Trychle welcher Kuh zugeteilt werde, das kann Eligius Schelbert nicht grundsätzlich beantworten. An den Alpab- und -aufzügen werde allerdings schon darauf geachtet, dass die Kühe, welche schön rhythmisch laufen, die grossen Froschmaultrycheln mit dunklem Ton tragen. «Es gibt Kühe, die richtig schön im Takt bimmeln.»

Der Trychlemacher ist selber kein Kuhbesitzer. Wenn er aber eigenes Vieh hätte, würde er sich nach Möglichkeit für eine 15er-Fahrtrychle wegen ihrem dunklen, tiefen Ton, «den man ganz weit hört», entscheiden. «Auch die <Gotthard spezial 5 + 6> gefallen mir. Die haben einen hellen Klang», meint

Literatur und Kino

Die Schelbert Glockenschmiede AG beschäftigt fünf Mitarbeiter: Eligius Schelbert, Josef Gwerder, Edy Schelbert, Erich Betschart und Marlen Schelbert (Verwaltung). Im Jahre 1985 ging dann das Geschäft an die vierte Generation Eligius und Marlen Schelbert-Gwerder über. Neben der Glockenschmiede gehören auch Schlosserei und Geländerbau zum Arbeitsprogramm.

Im Buch «Triichle und Chlepfe» von Josias Clavadetscher wird das Brauchtum rund um die Trychle beleuchtet, das Mystische erforscht. Unter anderem wird einem die Arbeit des Trychlemachers Eligius Schelbert nähergebracht. Herausgegeben wurde das Buch beim Triner Verlag zu den Jubiläen von 100 Jahre Schwyzer Greifler und 50 Jahre Priis-Chlepfe Schwyz im Jahr 2017.

«Das Schmieden von Trycheln» heisst der neue Dokumentarfilm aus der Reihe «Die Letzten ihres Handwerks?». Filmemacher Thomas Horat («Wetterschmöcker») konnte für dieses Projekt gewonnen werden. Der Film zeigt Franz Betschart und Martin Imhof, die in ihren Kleinwerkstätten in Muotathal noch Trychle nach individuellem Wunsch fertigen. Hinter dem Film «Das Schmieden von Trycheln» steht als Produzent der Verein SchwyzKulturPlus. In der bisherigen Filmreihe wurden unter anderem auch Schirmflicker, Geislemacher und Besenbinder porträtiert. Alle DVDs sind direkt bei SchwyzKulturPlus erhältlich. Neu gibt es die Filme auch online zu kaufen und zu mieten.



VICTORINOX



**MULTIFUNKTIONALITÄT LIEGT
BEI UNS IN DER FAMILIE**

Brunnen | Ibach

SHOP ONLINE AT VICTORINOX.COM



Josef Gwerder
beim Ausschneiden
einer Froschmaul-
glocke mit dem
Plasmaschneider.



Sie trägt altes
Handwerk: eine Kuh
mit einer Trychle
auf einer Weide in
Schwyz.

der Spezialist. Dies sei aber reine Geschmackssache. Deswegen stellen Eligius Schelbert und sein Team von drei Mitarbeitern die unterschiedlichsten Klopfe und Trychle her. Von der grossen Froschmaulglocke bis hin zu der kleinsten Bisse ist alles zu finden. Die Glocken werden mit Zahlen gekennzeichnet. Die Grössen 1 bis 15 gibt es in Schelberts Sortiment. Je nach Belieben wählen die Kunden die Farben Natur, Anthrazit, Schwarz oder Gold. Veredelt werden die Glocken anschliessend mit einem individuell bestickten Riemen

beim Sattler. «Auch die Sattlereien in der Schweiz sind deswegen Abnehmer von meinen Glocken.» Die Trychle von Eligius Schelbert sind aber auch im Südtirol, in Österreich und Süddeutschland gefragt. «Viele Marktfahrer verkaufen sie an ihren Ständen», weiss Schelbert.

Die kleinste Glocke von Eligius Schelbert ist für 12 Franken zu erstehen, für die grösste zahlt man 677 Franken. Diese wiegt ganze 10 Kilogramm. «Sie wird für Alpb- und -aufzüge benutzt.» Dies sei ein grosser Tag für die Bauern. «Eine Klopfe ist ganz sicher ein Statussymbol.» Da herrscht schon ein Konkurrenzkampf unter den Bauern. Eligius Schelbert hingegen lebt heute gerne mit der Konkurrenz. «Ich bin nicht mehr neidisch, wenn Kühe auf unseren Weiden Glocken von anderen Trychlemachern tragen», sagt er, «jeder muss gelebt haben.»

Der Trychlemacher aus dem Muotatal hängt seine Arbeit nach aussen nicht an die grosse Glocke, dafür trägt er sie im Herzen. «Ich werde auch nach meiner Pensionierung etwas weiterarbeiten», sagt Eligius Schelbert. Er kann nicht ohne seine Leidenschaft. Zum Glück, so lebt sein Handwerk inmitten des Dorfes Muotathal weiter. ■



Die Gotthardglocken stehen in Reih und Glied in der Spritzerei bereit.

Es muss nicht immer Cervelat sein

Chris Züger säubert den Feuerring für das nächste Gericht. Im Vordergrund gart eine Paella vor sich hin.

Unbestritten – das Grillieren ist eines der beliebtesten Hobbys der Schwyzer. Kaum wird es wärmer, wird der Grill hervorgeholt, der dann bei jeder Gelegenheit angeschmissen wird.

Und was landet auf den Tellern? In den meisten Fällen irgendeine Wurst, ein Steak oder ein Pouletbrüstchen. Dazu etwas Salat. Ja klar, das ist alles auch fein, doch es geht auch anders. Es muss nicht immer Cervelat sein.

Auch am Grill kann man kreativ sein, der Vielfalt und der Kombinationen sind keine Grenzen gesetzt, und der Aufwand sei nicht einmal unbedingt grösser, wie der Ausserschwyzer Chris Züger, Chefkoch des Restaurants Mémoire im Zürcher Löwenbräu-Areal, sagt. Der 33-jährige Spitzenkoch schwört auf den Feuerring des Immenseer Künstlers Andreas Reichlin. Züger hat für Reichlins Buch-Set «Feuer & Ring» Rezepte kreiert, die beim Durchblättern den Magen knurren lassen. «Rundum Schwyz» zeigt eine Auswahl daraus – die sich auch ohne Feuerring zu Hause mit einer Pfanne oder einer Platte auf dem Grill nachkochen lässt.

«Wichtig ist, dass man keine Angst hat, man muss einfach loslegen und probieren», lautet Zügers Tipp. Aber noch wichtiger ist sein Schlusswort: «Das Wichtigste beim Grillieren ist und bleibt aber, dass man selbst und auch die Gäste Spass daran haben.»

TEXT Christoph Clavadetscher



Pistazien- Frischkäse- Feigen

	Olivenöl
8	Feigen, sternförmig eingeschnitten
250 g	Frischkäse, z. B. Ricotta
2–3 EL	Pistazien, fein gehackt
½ TL	Matcha-Pulver
	einige Tropfen Zitronensaft
	Rosensalz, Pfeffer
	Feigenblätter und Duftgeranien zum Garnieren

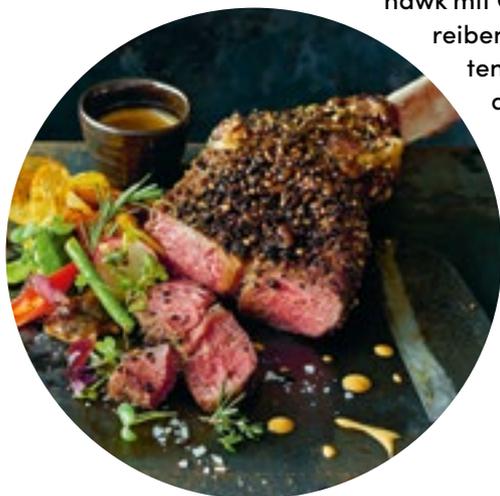


Olivenöl auf dem Feuerring erwärmen. Feigenblätter und Feigen auf dem Feuerring erhitzen, dabei mit wenig Olivenöl besprühen. Frischkäse mit den restlichen Zutaten mischen, in den Feigen verteilen, kurz fertig grillieren, garnieren. Vor dem Geniessen mit wenig Olivenöl beträufeln.

Tomahawk-Steak im Kaffeemantel

Tomahawk-Steak, Black Angus (Ribeye mit extralangem Knochen)
Olivenöl
Coffee Rub (Würzmischung mit gemahlenem Kaffee)
Tasse kalter Kaffee

Tomahawk mit Wasser kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen; dann 1–2 Stunden bei Raumtemperatur temperieren. Tomahawk mit Olivenöl und Coffee Rub einreiben. Fleisch auf allen Seiten anbraten, Rub nicht verbrennen lassen, dazu ab und an mit kaltem Nachmittagskaffee übergiessen.



TIPPS & TRICKS
FÜR DIE KÜCHE

Ökologische Alternative zur Frischhaltefolie

Haushaltsfolien sind wenig ökologisch und landen in der Regel nach einmaligem Gebrauch gleich im Güsel. Dies muss nicht sein. Bienenwachstücher eignen sich gut als Folienersatz. Sie sind in der Küche praktisch und vielfältig einsetzbar, ökologisch in der Produktion und können mehrere Monate wiederverwendet werden. Mittlerweile gibt es viele Anbieter, darunter auch einige in der Schweiz. Hier eine Auswahl: www.bienenwachstuch.ch, www.loggia16.ch, www.naturtuch.ch

Mit App essbare Pflanzen bestimmen



Man glaubt es kaum, wie viele Pflanzen im Garten, auf Wiesen und im Wald alles essbar sind. Doch wie findet man heraus, was nicht giftig ist, gut schmeckt und wie verwendet werden kann? Ganz einfach – in der heutigen digitalen Welt gibt es dafür zahlreiche Apps, die das Bestimmen von Wildpflanzen ganz einfach machen. Einfach im App-Store nach «Wildkräuter bestimmen» oder «essbare Wildpflanzen» suchen und die – meist kostenlose – App installieren, wie zum Beispiel von den Anbietern «GU Verlag», «AZ Fachverlag» oder «Nature mobile».



1'370 Produkte von über 1'000 regionalen Produzenten.

Die Migros Luzern unterstützt seit bald 20 Jahren regionale Produzentinnen und Produzenten und zeichnet ihre Produkte mit dem Versprechen «Aus der Region. Für die Region.» aus. Für die Region.» aus. Das aktuelle Sortiment umfasst 1'370 Produkte von über 1'000 regionalen Produzentinnen und Produzenten – so viel wie bei keinem anderen Detailhändler.

migrosluzern.ch



MIGROS
Ein M regionaler.

ANNO DAZU MAHL

Chriesisturm

500 g	Chriesi
1 dl	Apelsaft
1 dl	Milch
2	Esslöffel Zucker
1	Messerspitze Zimt
100 g	Ruchmehl
30 g	Butter

Chriesi, Apfelsaft, Zucker, Milch und Zimt kurz aufkochen, danach abstehen lassen.

Butter mit Mehl in Bratpfanne leicht bräunlich rösten und danach mit den Kirschen mischen.



BILD Stefan Kürzi

«Als Kinder sind wir im Entlebuch, wo ich aufgewachsen bin, auf die Bäume geklettert, um die Kirschen zu pflücken. Meistens haben wir aber mehr Kirschen selber gegessen. Mit dem Gericht Chriesisturm verbinde ich daher schöne Erinnerungen an meine Kindheit, an Muetti und meine Geschwister. <Chriesisturm> ist einfach und schnell zubereitet und schmeckt sehr erfrischend. Man findet das Gericht leider nirgends auf einer Speisekarte, doch ich koche es auch heute noch ab und zu.»

KNIGGE

Ist Zahnstochern am Tisch unanständig?

Das mit dem Benützen des Zahnstochers im Restaurant oder an privaten Einladungen ist so eine Sache. Einige Knigge-Experten sind der Meinung, dies sei am Tisch je nach Gesellschaft erlaubt – vorausgesetzt, man halte sich die Hand vor den Mund. Für andere Profis im Umgang mit Manieren ist dies ein absolutes No-Go. «Renovationsarbeiten an den Zähnen sind am Tisch zu unterlassen – auch wenn ein geeignetes Angebot von Stochern auf dem Tisch steht», schreibt dazu etwa der Schweizer Knigge.

Doch was ist zu tun, wenn einem noch eine Fleischfaser zwischen den Zähnen hängt? Am elegantesten löst man dieses Problem mit einem Besuch auf dem WC. Dort können die Zähne ungeniert und sogar noch praktisch vor dem Spiegel gereinigt werden.



KÜCHENLATEIN



Sous-vide [su: 'vi:d]

Sous-vide ist eine spezielle und eigentlich einfache Zubereitungsart für Fleisch, Geflügel, Fisch und sogar Gemüse. Bei dieser Garmethode wird das Produkt auf besonders schonende Art im Vakuumbbeutel bei konstant niedriger Temperatur im Wasserbad gegart. Durch das Vakuumieren können Saft und Aromen nicht entweichen, das Gargut bleibt aromatisch und zart. Ein grosser Vorteil dieser Methode ist zudem, dass Garzeiten nicht exakt eingehalten werden müssen.

Der Begriff stammt – wie viele andere Küchenwörter auch – aus dem Französischen. So bedeutet «sous vide» nichts anderes als «unter Vakuum».

Wo Bio gelebt wird

TEXT Christoph Clavadetscher | BILDER Stefan Kürzi



Das Bauernpaar Martina und Christoph Meier-Schuler (hinten rechts) mit seinen Kindern, Martinas Eltern Christa und Robert Schuler sowie dem Familienhund.

Die Hochlandrinder vom Biohof Überwurf.

Die ersten Spuren reichen Jahrhunderte zurück. Bereits 1404 wurde der «Überwurf» in Sattel erstmals erwähnt. Auf dem Gelände, wo heute der Biohof steht, soll einst Wald durch Wind umgeworfen worden sein – daher der Name. Seit Generationen ist der Bauernhof am Südhang des Rossbergs in Familienbesitz. Und seit Generationen wird dort im Einklang mit der Natur gelebt. Dies ab 1997 auch offiziell, als biozertifizierter Betrieb.

Damals, als sich die Strukturen in der Landwirtschaft veränderten, haben Robert und Christa Schuler bewusst

auf Bio umgestellt und sich damit frühzeitig in einer Nische platziert. Beide helfen heute noch auf dem Hof mit, den mittlerweile Tochter Martina Meier-Schuler mit ihrem Mann Christoph führt. Produziert werden hochwertige Eier, Fleisch, Teigwaren, Getzli, Schnaps, Eierkirsch und Konfitüren.

Das junge Bauernpaar teilt die Überzeugung seiner Vorgänger und zieht diese konsequent weiter. «Bio muss man leben, nur wegen dem Geld sollte man seinen Betrieb nicht umstellen», erklärt Martina Meier-Schuler. Die Bürokratie,

die Auflagen und strengen Kontrollen seien zwar aufwendig, doch für alle auf dem Hof selbstverständlich. «Wir wollen das ja selbst – etwa dass unsere Tiere viel Auslauf haben», ergänzt Christoph Meier-Schuler. Und Auslauf haben die 2000 Hühner und 30 Hochlandrinder reichlich: 1 Hektare die Hühner und 14 Hektaren die Rinder. Dass sich das auf die Qualität der Produkte auswirken muss, erscheint irgendwie logisch.

Die Produkte sind im Hofladen und am Wochenmarkt in Schwyz erhältlich sowie an weiteren Verkaufsstellen, die unter www.biohof-ueberwurf.ch ersichtlich sind.

Summer Velvet

GESCHÜTTELT & GERÜHRT



3 cl Kirsch aus der Region
2 cl Maraschino Luxardo
2 cl Limejuice Rose's
13 cl Cranberrysaft
Erdbeeren oder Kirschen

In einem schönen Glas verrühren, Eis beifügen und mit Pfefferminze, Erdbeeren und/oder Kirschen dekorieren.



BILD Stefan Kürzi

Der mehrfach ausgezeichnete Barkeeper Hasi Ott entwirft eigens für «Rundum Schwyz» neue Drinks. All seine Kreationen sind in seiner Rütli-Bar in Brunnen erhältlich.

Giersch-Zitronensirup

SAISONAL/REGIONAL

«Mit dem unglaublich stark wuchernden Giersch, auch Geissfuss oder Baumtropf genannt, habe ich jetzt endlich Frieden geschlossen. Kurzerhand habe ich mir nun seine gesundheitliche Wirkung, hilft unter anderem bei Gicht und Rheuma, zunutze gemacht. Zu Sirup verarbeitet, aufgespritzt mit Mineralwasser, ergibt das eine ganz erfrischende Köstlichkeit.»

Rezept von Gabriele Batlogg, Schwyz
www.privatkochschule.ch

ergibt ca. 1 Liter
4 Bio-Zitronen

ca. 4–5 cm grosse Bio-Ingwerknollen,
geschält
600 g heller Bio-Rohrohrzucker (Syramena)
5 dl Wasser

50 g Gierschblätter ohne Stiel

mit Sparschäler Zitronenschale abschneiden und Saft ausdrücken

in dünne Scheiben schneiden

alles zusammen 15 Minuten bei Mittelhitze köcheln beifügen, zudecken und über Nacht stehen lassen. Abseihen.

In heiss ausgespülte Flaschen randvoll einfüllen und mit Drehverschluss oder Bügelverschluss verschliessen. Servieren: mit Mineralwasser verdünnen. Haltbarkeit: ca. 1 Jahr.





Sommergewitter kommen meistens aus Westen

INTERVIEW Nadia von Euw | BILD Cornel Suter

Blitz und Donner gehören zum Sommer wie Glace. Der einheimische Meteorologe Patrick Suter erzählt im Interview, wo es bei uns besonders häufig gewittert und aus welcher Himmelsrichtung die heftigsten Wolkenbrüche kommen.

Herr Suter, wenn die Zürcher am Abend wolkenloses Sommerwetter geniessen, ziehen in Schwyz oft

schon graue Wolken auf. Gewittert es bei uns häufiger?

Dieser Eindruck täuscht nicht. In der Zentralschweiz gewittert es tatsächlich häufiger als im Flachland. In den Bergen ist die Luft gezwungen aufzusteigen. Dadurch entstehen häufiger Gewitter. Im Sommer kann man selber auch beobachten, dass die Quellwolken zuerst immer über den Bergen auftauchen. Mithilfe der Höhenströmung be-

wegen sich die Gewitter dann allenfalls ins angrenzende Flachland.

Eine Grillparty steht an. Wie erkennt man, ob nur harmlose Quellwolken oder ob ein Gewitter naht?

Das ist schwierig abzuschätzen. Ein Indiz sind sicher bereits früh im Tagesverlauf auftauchende und zahlreiche Quellwolken über den Bergen. Gewit-



Patrick Suter,
Meteorologe
bei MeteoNews
und in Brunnen
aufgewachsen.

Typische
Gewitterlage,
aufgenommen auf
dem Haggenspitz.

terwolken reichen im Gegensatz zu harmlosen Quellwolken viel weiter in die Höhe, und an der Wolkenunterseite ist der Niederschlag wie eine Art Vorhang erkennbar. Ein plötzliches Auffrischen des Windes kann ebenfalls ein Indiz für ein herannahendes Gewitter sein. Oder auch wenn man fühlt, dass es schwül ist, kann die Chance für ein Gewitter erhöht sein. Bei Föhn ist das Gewitterrisiko aufgrund der trockenen Luftmassen deutlich kleiner.

Gibt es auch im Kanton Schwyz regionale Unterschiede, was die Häufigkeit der Gewitter angeht?

Dafür haben wir die Daten von Nahblitzen (*Anm. Redaktion: in drei Kilometer Entfernung*) der Stationen Gersau und Einsiedeln für den inneren Kantonsteil und Wädenswil als Zürichseestation angeschaut. Dabei kann man herauslesen, an wie vielen Tagen vom

1. Mai bis 1. Oktober 2017 an diesen Stationen Blitze registriert wurden. In Einsiedeln wurden an 15 Tagen Blitze registriert, in Gersau und Wädenswil an 22.

Im inneren Kantonsteil munkt man, dass Gewitter, die aus dem Muotatal kommen, besonders intensiv sind.

Die Gewitter aus dem Muotatal sind bevorzugt. Oft sind das typische ortsfeste Gewitter.

Was heisst das?

Wenn der Wind in der Höhe schwach ist, kann es vorkommen, dass die Gewitter lange Zeit beinahe ortsfest bleiben und dadurch riesige Niederschlagsmengen auf kleinem Raum bringen. Das heisst, das Gewitter hat sich im Muotatal gebildet, breitet sich bis nach Schwyz aus und gewittert da für lange Zeit vor sich

Wie entsteht ein Gewitter?



Je wärmer es wird, umso grösser wird auch das Gewitterrisiko. Diese Hitzegewitter entstehen nämlich, weil die Sonnenstrahlen die Luft in Bodennähe besonders stark erwärmen. Die warmen Luftmassen steigen auf, kühlen sich in der Höhe ab und kondensieren. So bilden sich die Quellwolken. Je höher diese Wolken steigen, umso grösser und zahlreicher sind die darin enthaltenen Wassertropfen. Ab einer bestimmten Grösse/Gewicht fallen diese dann zum Erdboden.

Wie weit weg ist das Gewitter?

Wenn man einen Blitz sieht, kann man mit dem Zählen von Sekunden bis zum Donner herausfinden, wie weit der Blitzeinschlag weg ist. Pro Sekunde bewegt sich der Schall um ungefähr 340 Meter. Bei einem Gewitter in beispielsweise einem Kilometer Entfernung zum Betrachter dauert es vom Blitz bis zum Grollen des Donners für den Beobachter ungefähr 3 Sekunden.

hin, bis die Wolken dank dem Wind dann endlich abziehen.

Aus welcher Richtung kommen die Gewitter am häufigsten?

Die Bewegung der Wolken hängt vom Höhenwind ab. Gewitter sind dadurch grundsätzlich aus allen Himmelsrichtungen möglich. Bei Gewitterlagen im Sommer herrscht aber vielfach Südwest- bis Westwind. Die Gewitter ziehen dann vom Berner Oberland über die Napfregion, Ob-, Nidwalden und Luzern weiter durch den Kanton Schwyz in Richtung Zürichsee. ■



Königliche Entschleunigung im ruhigen Bergdorf

TEXT Nadia von Euw

«Kings and Queens» hat auf dem Stoos nichts mit einem Einkaufsbummel und noch viel weniger mit Rockmusik zu tun. Königinnen und Könige gehen es im Bergdorf nämlich ruhig und entspannt an. Und auch wer nach der Fahrt mit der steilsten Standseilbahn der Welt noch das Adrenalin spürt, fährt ganz sicher bei der Ankunft im Seminar- und Wellnesshotel Stoos eine Stufe zurück.

Das Hotelpersonal empfängt die Gäste in der grosszügigen Lobby mit Blick über das Muotatal bis zu den Glarneralpen mit einem Tee aus einheimischen Kräutern. Als Gast fühlt man sich vom ersten Moment an wie zu Hause. So verwundert es auch nicht,

dass das Wellnesshotel im April mit dem «Prix Bienvenu» zu einem der 100 freundlichsten Hotels der Schweiz ausgezeichnet wurde.

Ob es das Ambiente, die versprühte Ruhe der Réceptionistin oder die Wirkung der Kräuter ist, kann ich nur schwer beurteilen. Aber als ich wenige Minuten später auf dem Zimmerbalkon mit Blick in die Bergwelt sass und dem Vogelgezwitscher zuhörte, war die Hektik des Alltags vergessen. Man hat das Gefühl, weit weg von zu Hause zu sein, obwohl die Anreise von Schwyz nur eine knappe halbe Stunde dauerte. Während der kurzen Auszeit genoss ich das Pauschalangebot «Kings and Queens». Wenn Königinnen tatsächlich so ent-

spannt leben, wäre ich gerne eine von ihnen. Im Spa tauchte ich ein in ein Märchen von 1001 Nacht. Als Einstimmung gab es ein Bad im Rosenöl. Der Duft der Königin der Blumen soll gut für die Seele sein, indem sie zu Harmonie und Wohlbefinden verhilft.

Als zweites Ritual folgte eine Bürstenmassage. Dabei wird die Haut sanft mit einer Bürste massiert. «Das entfernt die abgestorbenen Hautzellen», erklärt der Therapeut Xavier. «Zudem regt es die Durchblutung an und bringt den Stoffwechsel in Schwung», ergänzt Yvonne, eine weitere Therapeutin. Der Höhepunkt war die gleich anschliessende Seifenschaummassage.



Die Wellnessoase, eingebettet in saftigen Weiden und kleinen Wäldern.

◀ Ruhe pur: Auf dem Balkon mit Blick in die umliegende Bergwelt lässt es sich entspannen.



Die angenehm gewärmten Liegen im Hamam-Raum sorgen für eine wohlige Wärme.

Nach der eher rauen Bürste fühlte sich der Schaum wie eine zweite Haut aus Seide an. Zu guter Letzt durfte ich als Königin bei einer Warmölmassage nochmals so richtig tief entspannen. Am liebsten hätte ich die gewärmte Liege gar nicht mehr verlassen. Der ganze Körper fühlte sich wohligh warm

Wettbewerb: Königliche Auszeit gewinnen

Unter unseren Lesern verlosen wir die Auszeit «Kings and Queens» des Seminar- und Wellnesshotels Stoos im Wert von rund 1300 Franken. Versuchen Sie Ihr Glück, und geniessen Sie schon bald drei entspannte Tage für zwei Personen: Champagner-Willkommens-Aperitif, zwei Übernachtungen im Doppelzimmer Superior, reichhaltiges Frühstücksbuffet, zweimal 5-Gang-Abendessen, Rosenölbäd für zwei Personen (30 Min.), 1001-Nacht-Behandlung für zwei Personen (110 Min.), freie Benützung von Wellness und Spa. Machen Sie mit auf rundum-schwyz.ch/wettbewerb – wir drücken die Daumen.

an, und die Gedanken waren weit weg vom Alltag. Apropos Gedanken und Alltag: Das Wellnesshotel auf dem Stoos bietet als einziger Betrieb in der Zentralschweiz Behandlungen nach haki® an. Diese wurden speziell für Menschen entwickelt, die kopflastig arbeiten. Für Wasserliebhaber muss haki® Flow etwas ganz Spezielles sein.

Doch ich wollte schliesslich auch noch die kulinarischen Annehmlichkeiten des Hauses auskosten und verschob weitere Rituale auf einen nächsten Besuch. Übernachtungsgäste geniessen ein 5-Gang-Abendessen. Mit Schindeln an der Decke, Glocken als Raumteiler und Holzkühen als Tischdekoration erinnert das Restaurant an eine typische Alpwirtschaft. Für das Bergdorf sehr authentisch. Doch das Einzige, was das Menu mit der Älplerkost gemein hat, sind die verwendeten einheimischen Produkte wie der Käse von der Alp Laui oder das Fleisch vom Stooskalb. Ansonsten setzt die Küchenbrigade auf eine neu interpretierte Schweizer Küche mit mediterranen Einflüssen, ge-

spickt mit einem Hauch Haute Cuisine. So genoss ich spannende Kombinationen wie Kichererbsensalat mit Feta als Vorspeise, und als Hauptgang entschied ich mich für den Saibling aus den umliegenden Gewässern mit Linsen und Süsskartoffeln.

Nebst dem vielen guten Essen und dem umfangreichen Wellnessangebot ist eine Auszeit auf dem Stoos optimal, sich aktiv zu betätigen. Wer bis jetzt noch nicht vom Alltag loslassen konnte, kann den Kopf spätestens dann so richtig durchlüften. An einem sonnigen Sommermorgen empfiehlt sich ein Ausflug auf den Fronalpstock, bevor bei einem ausgiebigen Saunarundgang nochmals entspannt wird. Königinnen und Könige haben bei einer Entschleunigung auf dem Stoos regelrecht die Qual der Wahl. Mein Fazit: Die Kombination macht es aus. Frische Bergluft ergänzt mit königlichen Wellness-Ritualen ist Balsam für Körper und Seele.

Hinweis: Dieser Artikel entstand in Zusammenarbeit mit dem Seminar- und Wellnesshotel Stoos. ■

«Auf dem Fussballplatz bin ich froh»



Janis Büeler, Arth, 10 Jahre

«Wir haben einen grossen Rasen zu Hause, da tschutte ich oft. Es ist cool, wenn man den Ball am Fuss hat und mit ihm Sachen machen kann. Selbstverständlich schaue ich mir die WM-Spiele am TV an. Seit vier Jahren bin ich beim SC Goldau. Dort habe ich neue Freunde kennengelernt. Das ist super. Wir trainieren auch in Brunnen. Ich stehe oft und sehr gerne im Goal. Wenn ich tschutte, bin ich froh. Deshalb ist der Fussballplatz mein Lieblingsort.»

AUFZEICHNUNG Silvia Camenzind
BILD Stefan Kürzi



Kleiner See und dicke Fische

Der Lauerzersee ist ein Naturparadies. Und ein Paradies für die Karpfenfischerei. Remo Tresch und Richard Schulze sind Spezialisten und wissen genau, wie man die bis zu 30 Kilogramm schweren Tiere mit bunten Kugeln fängt.

TEXT Josias Clavadetscher | BILDER Stefan Kürzi

Über dem See liegt abendliche Stimmung. Das kleine Motorboot tuckert aus der Schiffshütte hinaus und gleitet ruhig durchs Wasser. Es geht zum Besuch beim Kleeblatt, Büffel, Zweiäuger oder Fresssack. Das sind keine Schimpfworte, es sind Fische, Karpfen. Und auf Besuch gehen eingefleischte Fischer, wie zum Beispiel Remo Tresch.

Er ist in Steinen aufgewachsen und mit dem Lauerzersee verbunden wie kaum einer. Er kennt jede Ecke, jede Flachstelle, sieht jede Veränderung und ist der Karpfenfischerei total verfallen. Tresch bezeichnet das Fischen als eine «Urtätigkeit» des Menschen und hat damit natürlich recht. Nur geht er nicht auf den See hinaus, um Speisefische für die Pfanne zu fangen. Bei der Karpfenfische-

rei geht es um eine Art Auseinandersetzung zwischen dem Menschen und diesen grossen, schlaun Tieren. Sie werden vom Fischer angelockt und – wenn alles darum stimmt – mit der Angel aus dem Wasser gehoben. Und der eine oder andere grosse Karpfen wird dann im Einklang mit den Fischerei- und Tierschutzvorschriften wieder ins Wasser gelassen. Dem Fisch selber schadet das nicht, denn er wird sehr schonungsvoll behandelt, immer feucht gehalten und nur für den Moment der Fotografie in den Arm genommen. Und der Angelhaken? «Der Fisch erlebt nur einen kleinen Nadelstich in die knorpelige Unterlippe, die dann schnell verheilt», erklärt Tresch.

Die Gilde der Karpfenfischer betreibt sogar Hege und Pflege. Wie die Jäger

beim Wild. Wenn bei einem Tier zum Beispiel Verletzungen oder Pilzbefall festgestellt werden, dann wird es vor Ort auf dem See verarztet. «Ich habe immer ein Care-Set mit dabei», betont Tresch. Und er habe auch schon verfolgen können, wie Blessuren wieder verheilt seien.

Der Vergleich mit einem Bauernbetrieb ist nicht ganz falsch. Die Karpfenfischer schauen zu ihren Karpfen, genau gleich wie ein Bauer zu seinen Rindern und Hühnern schaut. Nur lebt hier das Vieh eben im Wasser. Er fange grundsätzlich Karpfen nicht, um sie zu essen, sagt Tresch. «Das wäre zu schade und schmeckt mir nicht. Da esse ich lieber Fischstäbli», lacht Tresch. Er zitiert aus seinem ersten Fischer-Lehrbuch, das er

Abendrot hinter
der Rigi, die
Nacht sinkt über
den Lauerzersee
herein.



als Siebenjähriger geschenkt erhalten hat: «Fange nur so viel, wie du verspeisen kannst.» Nur das ist nachhaltig.

Zu diesem Spiel auf dem See gehört, dass genaue Statistik betrieben wird. Remo Tresch führt seit mehr als 20 Jahren genau Buch, wann, zu welcher Tageszeit und wo er welchen Karpfen gefangen hat. Dazu gehören Angaben über die Wassertemperatur, den Luftdruck, den Nitratgehalt im See, die Wettersituation, das Algenwachstum und einiges mehr. Sogar die Erschütterungen der Güterzüge spielen eine Rolle, weil der Fisch dies im Wasser spürt. Wenn dann alles übereinstimmt, dann könne er fast davon ausgehen, dass er am gleichen Ort den gleichen Fisch wieder fangen könne. Häufig klappt das, manchmal natürlich auch nicht. Und selbstverständlich ist dieses statistische Tagebuch das grosse

Geheimnis, denn die guten Plätze sind sehr begehrt. Die behält man lieber für sich, weiss aber auch, dass andere Fischer einem auf dem See interessiert beobachten.

Das ist allerdings schwierig, denn die Karpfenfischer ziehen nicht am Nachmittag bei Sonnenschein auf den Lauerzersee hinaus, sondern am Abend. «Ich habe schon Hunderte von Stunden auf dem See verbracht», erklärte Tresch, «dann schlafe ich nachts auch auf dem Schiff.» Beisst ein Karpfen an, dann gibt die Rute Signal, und die Begegnung mit dem Fisch beginnt. Das Nachtfischen auf Aale, Trütschen, Zander und Karpfen ist im Kanton Schwyz gestattet – wobei kein Mensch mit Licht fische, wie etwa auf dem Meer, betont Tresch. Er weiss aus seiner Erfahrung, dass die heimischen Fische eher das Licht scheuen, «sie werden ge-

blendet und verhalten sich dann, als ob sie blind wären». Aber wie findet der Karpfen denn die Köder? «Die werden erschmeckt. Am besten aber beißen die grossen Tiere ohnehin morgens um 8.30 Uhr», schränkt Tresch die Fangzeiten ein.

Vollends faszinierend aber wird es, wenn man eines dieser Tiere zu Gesicht bekommt. Es sind Ungetüme. Einen 20 Kilogramm schweren Karpfen mit dem Feumer aus dem Wasser zu ziehen, das ist fast die Regel. Ausnahmetiere werden sogar bis zu 28 Kilogramm schwer. Amurkarpfen können sogar noch mehr auf die Waage bringen.

Wie sind diese Tiere in den See gelangt? Das weiss auch Tresch nicht genau. Es gibt lediglich Vermutungen. Denn heimisch sind diese Karpfen im Lauerzersee eigentlich nicht, weil sie sich hier



Treffpunkt und Geheimtipp für die Sport- und Hobbyfischer: Remo Tresch in seinem «tackle and baits shop» am Dorfplatz in Steinen.

Herr zu werden. Aber auch das brachte nichts, weil diese Karpfenarten für die Fortpflanzung eine Wassertemperatur von etwa 29 Grad benötigen.

Je länger sich Remo Tresch und sein Kollege Richard Schulze mit der Karpfenfischerei befasst haben, umso grössere Experten sind sie geworden und haben eigene Köder entwickelt. Daraus ist eine Wissenschaft für sich geworden. Tresch weiss genau, welche Zusammensetzung das Futter haben muss, damit es dem Fisch schmeckt. Karpfen nehmen normalerweise vom Boden ihre Nahrung auf. Sie schwimmen zuerst einige Male über den Futterplatz hin, beurteilen mit ihren Geschmacksnerven, ob es schmecken wird oder nicht, und langen dann zu. Es muss also nach Algen, Wasserpflanzen oder Schlammrohrwürmern schmecken. Auch muss der Anteil an Kohlenhydraten und Proteinen im Futter stimmen. Wenn man allerdings diese Futterkugeln sieht, welche Tresch und Schulze entwickelt haben und produzieren, dann schmeckt es gar nicht nach Schlammwürmern. Abgepackt in Kunststofftütten, sind da Kügelchen in allen Farben vertreten, und so riecht es auch: nach Erdbeer,



Richard Schulze, Mitinhaber «tackle and baits shop», mit einem Schuppenkarpfen.

nicht ideal fortpflanzen können. Die grossen Muttertiere setzen zwar jedes Jahr «brutal viel Laich» ab. Wenn es so weit sei, erklärt Tresch, wimmle es in den Schilfbeständen und im überfluteten Wiesland nur so davon. Mit dem grossen Problem, dass der Laich der Karpfen sich an Pflanzen absetzt. Wenn der Seespiegel dann wieder sinkt, trocknet alles aus, und vorbei ist es mit dem Nachwuchs. Tresch weiss auch, dass vor etwa 40 Jahren einmal im Laurerzersee gezielt Marmor- und Amurkarpfen ausgesetzt worden sind, um dem damaligen Algen- und Graswuchs

Ein kleines, technisches Wunderwerk: Die Bissanzeiger reagieren sofort mit Piepsen, wenn auf einer Rute plötzlich Zug entsteht.



Kein Wunder, sprechen die Karpfen auf diese Boilies an: Die bunten Kugeln schmecken nach Erdbeer, Pfirsich, Crevetten und Oktopus.



Bananen, Pfirsich, oder nach Crevetten, Oktopus oder Nüssen. Unweigerlich fährt es einem durch den Kopf, ob man da nicht in einem unbeobachteten Moment in diese kleinen Kugeln hineinbeissen soll.

Diese Kugeln – in der Fachsprache Boilies – werden in Steinen selber aus natürlichen Zutaten hergestellt. Vor 16 Jahren haben Tresch und Schulze damit begonnen, getüftelt und immer bessere Prototypen und Köder hergestellt. Richard Schulze hat als Tüftler dazu sogar eigene Maschinen und Geräte entwickelt. Nun werden grössere Mengen an Boilies produziert, die zum Renner geworden sind. Tresch erklärt, dass leider viel schlechtes und ungeeignetes Köderfutter auf dem Markt ist. Da müsse sich der Fischer nicht wundern, wenn die Fänge ausblieben. Inzwischen hat sich die Qualität der 10 bis 28 mm grossen Boilies aus Steinen derart herumgesprochen, dass immer wieder Kunden aus Österreich, dem Elsass, aus Deutschland und sogar den Niederlanden im Laden stehen, weil man diese Produkte nur hier bekommt. Eine international tätige Firma habe sogar ein Angebot für das Rezept unterbreitet. Die beiden Steiner Karpfenspezialisten sind nicht darauf eingestiegen.

Vor sechs Jahren haben Remo Tresch und Richard Schulze ein eigenes Geschäft gegründet, TS Tackle and Baits Shop, Schulze + Tresch, eine Kollektivgesellschaft. Vor einem Jahr hat das unternehmensfreudige Duo das Ladengeschäft gezügelt, stark vergrössert und bietet nun am Dorfplatz Steinen, im Erdgeschoss des ehemaligen Restaurants Rössli, ein Fachgeschäft für Fischereiartikel aller Art an. Es wird nicht nur verkauft, sondern vor allem auch beraten. Einerseits für Hobbyfischer und natürlich Karpfenspezialisten, aber auch für Jugendliche. Steinen sei wieder ein regelrechtes Fischerdorf gewor-



BILD pd

Immer wieder gehen die gleichen Tiere an die Angel: Dieses Mal war es Stefanie, diese Schuppenkarpfen können bis zu 30 Kilogramm schwer werden.

Karpfen

Der Karpfen (*Cyprinus carpio*) ist eine der bekanntesten europäischen Fischarten. Karpfen sind seit der Antike beliebte Speisefische, die häufig in Fischteichen gezüchtet wurden und werden. Teilweise treten Karpfen sogar invasiv auf, der Wildbestand jedoch gilt heute als gefährdet.

Karpfen lieben flaches, warmes Süsswasser, Teiche, Baggerseen und langsam strömende Flüsse. Die Jungtiere ernähren sich von Zooplankton, später von am Seegrund lebenden Kleinorganismen, Insektenlarven, Schnecken und Würmern. Karpfen besitzen einen walzenförmigen, kräftigen Körper, eine lange Rückenflosse und am Maul fleischige Bartfäden. Ältere Karpfen gelten als besonders schlau.

Je nach Beschuppung und Körperform unterscheidet man Schuppenkarpfen, Zeilenkarpfen, Spiegelkarpfen, Lederkarpfen und Nacktkarpfen. Einzelne Tiere besitzen ein zweifarbiges Muster. Die ostasiatischen Farbkarpfen (Koi) sind eine Zuchtform, von der für Einzelexemplare mit exklusiver Zeichnung teils sehr hohe Summen bezahlt werden.

In der Regel erreichen Karpfen eine Länge von 30 bis 40 Zentimetern, in Einzelfällen bis zu 120 cm und bis zu 40 kg Gewicht. Der schwerste Schuppenkarpfen, der gemäss Statistik gefangen worden ist, erreichte ein Gewicht von 45,5 kg.

Karpfen sind beliebte Speisefische, in Deutschland und Österreich insbesondere zu Weihnachten und Silvester.



Das Karpfenfischen auf dem Lauerzersee, das heisst auch Ruhe, Erholung und vor allem viel Natur.



Jeder Köder will genau präpariert sein: Jeder Fischer hat dazu sein Geheimrezept.

den, betont Tresch. Am und auf dem See treffe man heute wieder viele junge Fischer, was ihn besonders freue, weil sie damit stark mit der Natur und dem See aufwachsen könnten. Er habe auch schon erlebt, wie hyperaktive Kinder, die er schon auf sein Boot mitgenommen habe, plötzlich ruhig und konzentriert werden: «Sie sind dann wie ein umgekehrter Handschuh.»

Der Lauerzersee ist mit seinen 2500 Hektaren Wasserfläche und den besonderen biologischen Bedingungen zu einem Paradies der Karpfenfischerei geworden. So wie es aussieht: das Beste in der Schweiz. Das Elsass, mit seinen Teichen und Kanälen, oder dann die Niederlande seien bei den Karpfen Fischern auch sehr beliebt. Für Remo Tresch und Richard Schulze gibt es aber nur den Lauerzersee. Etwa 20 andere passionierte Karpfenfischer sehen das genau gleich. Gesamthaft sind es vor Ort vielleicht 100 Petrijünger, die ebenfalls mit der gleichen Leidenschaft auf Karpfenfang gehen. Eine Leidenschaft, «die man fühlen muss», schwärmt Tresch. Es steckt ein gutes Stück Lebensphilosophie dahinter. ■

Lust auf Schwyz?

«Rundum Schwyz» jetzt im Abo bestellen.

So erhalten Sie die Region von ihrer schönen, spannenden und unerwarteten Seite direkt nach Hause geliefert.

Vier Ausgaben im Jahr: Frühling, Sommer, Herbst und Winter.

Jahresabo
für «Bote»-Abonnenten



CHF
30.- *
inkl. Versandkosten

Jahresabo
ohne «Bote»



CHF
40.-
inkl. Versandkosten

Jetzt im Abo bestellen

Telefon: 041 819 08 09

Web: rundum-schwyz.ch/abo

E-Mail: abo@rundum-schwyz.ch

Mein liebstes Sommerkleid

AUFZEICHNUNG Silvia Camenzind | BILDER Stefan Kürzi

Drei Frauen erzählen, welche Sommerkleider sie am liebsten tragen und warum sie ihnen ans Herz gewachsen sind. Sie fühlen sich darin rundum wohl.



Isabel Schwartau, Schwyz

Betreiberin CaféLaden und Secondhand, 49 Jahre

«Dieses Kleid habe ich, seit ich 23 Jahre alt bin. Ich lebte in Hamburg und arbeitete in einem Secondhandladen. Eine Kundin, Denise aus London, die oft Kleider vorbeibrachte, war Schneiderin und Designerin. Von ihr habe ich dieses Kleid. Sie hat es selber genäht, es ist einmalig. Man muss es nicht bügeln, und es verzeiht vieles. Man kann es an eine Party anziehen oder zur Arbeit. Mein Lieblingskleid hat vieles erlebt. Ich habe es schon mehr als mein halbes Leben.»





Stefanie Gut, Wangen

Innendekorateurin mit Polsteratelier
in Gersau, 28 Jahre

«Mein liebstes Sommerkleid ist kein Kleid, sondern ein Overall. Ich habe ihn 2012 auf einem Markt in Brasilien gekauft, als ich für ein halbes Jahr in Südamerika auf Reisen war. Ich trage ihn oft, weil er bequem ist und auch weil ich Blumen mag. Dieser Overall war mit mir schon überall. Man kann ihn zum Wandern anziehen und ebenso zum Auswärtsessengehen. Kaufe ich Kleider, bleiben sie meist länger bei mir. Für Neues mag ich den Fummeltausch.»

Donatella Mognol, Brunnen

Knigge- und Imageberaterin,
59 Jahre

«Im Sommer trage ich sehr gerne Kleider. Dieses Kleid habe ich mir vor drei Jahren für eine Reise gekauft, seither ist es mein Lieblingskleid. Es ist ein prima Kofferkleid, braucht wenig Platz und wirft keine Falten. Es ist bequem und feminin. Frauen sind in einem Kleid schnell gut angezogen. Ich mag diesen praktischen Aspekt. Man kann ein Kleid mit Schmuck, schönen Schuhen und passender Tasche kombinieren und ist perfekt gekleidet.»



SCHWYZER RUND UM DIE WELT

So viele Betscharts wohnen hier

	Schweiz	1810
	USA	461
	Frankreich	159
	Deutschland	134
	Schweden	51
	Australien	32
	Neuseeland	24
	Kanada	16
	Russland	6
	Bermuda	6



FRÜHER & HEUTE

1930 vs. 2018



Archivbild: Toni Gasser



Bild: Stefan Kürzi

Die Postkarte sowie die aktuelle Aufnahme zeigen die Überführung der Rigibahn bei der Gotthardstrasse in Goldau.

ORTSNAME

Was bedeutet Goldau?



Gut besonntes Land am Wasser, sumpfiges, feuchtes Wiesland.

Quelle: Vom Dräcklock i Himel, Viktor Weibel

ORIGINELL

Umfunkionierte Gondel

Überbleibsel der Seilbahn auf den Fronalpstock: Stösler funktionierten die Gondel in einen Büchertausch um.



AUFGESCHNAPPT



Kürzlich beim Wandern ...

«Schau, wie tiefblau der Ägerisee schimmert», meinte eine junge Frau. «Nein, das ist doch der Zugersee», erwiderte ihre Wanderkollegin. Während die zwei Damen vom Klingensstock aus rätselnd auf den Urnersee blickten, machte ich mich parat für die Gratwanderung und überlegte, wie ich den zwei Ortsunkundigen schonend beibringen soll, dass weder die eine noch die andere richtig liegt. Ich liess es sein.

Wer die Gratwanderung auch schon an einem schönen Sonntag gemacht hat, der weiss: Überholen ist auf dem schmalen Weg unmöglich, und man geht in einer Einerkolonne mit wenig Abstand hintereinander her. So ging das Rätsel hinter mir während der ersten Wanderstunde weiter.

Die Tatsache, dass die Aussicht auf dem Weg zum Fronalpstock Schritt für Schritt umwerfender wird und sich ein immer breiteres Spektrum an Seen eröffnet, machte das Ganze nicht leichter. «Wow, schau! Jetzt sieht man noch einen anderen See», hiess es hinter mir, als man zusätzlich das Gersauer Seebecken sah. «Das ist jetzt aber der Zugersee», meinte die Begleiterin. Gegen Ende der Wanderung, kurz vor dem Ziel beim Fronalpstock, war die Verwirrung perfekt. «Das ist ja ein zusammenhängender See, und dahinten geht er sogar noch weiter», stellten die zwei fest.

Ich konnte mich nicht mehr zurückhalten und musste das Rätsel auflösen. So nutzte ich die Trinkpause und erklärte ihnen, dass unter uns der Vierwaldstättersee mit seinen verschiedenen Armen liege. Als die zwei dann in der Ferne auch den Zuger- und den Ägerisee erkannten, machte das ganze Panoramabild plötzlich Sinn, und die Orientierung war gegeben. Man kann es den zwei Touristinnen überhaupt nicht übel nehmen, denn wir Schwyzer sind wirklich verwöhnt, was die Anzahl der Seen in unserer Region angeht.

TEXT Nadia von Euw



«Die Bühne und meine Familie geben mir Wohlfühlgarantie»

Beatrice Egli fühlt sich vor allem wohl, wenn sie auf der Bühne steht und – ganz wichtig für sie – wenn sie bei ihrer Familie ist. Sie wohnt immer noch in Pfäffikon und kommt nach anstrengenden Tagen gerne nach Hause.

INTERVIEW Nicole Auf der Maur | BILDER Stefan Kürzi

Drei Schlückchen Kaffee. Das reicht ihr. «Normalerweise trinke ich überhaupt keinen Kaffee», sagt Beatrice Egli. Sie schiebt den Café crème ihrem Manager zu. Er ist der eigentliche Besitzer des Getränks. Die Schlagersängerin wollte «nur kurz etwas Energie tanken». Verständlich. Seit dem frühen Morgen ist sie mit Interviewterminen beschäftigt. Hier ein Radiointerview, da ein Auftritt im Fernsehstudio. Ein einziger Tag steht der Schlagersängerin zur Verfügung, um in ihrem Heimatland auf Promotiontour für ihr aktuelles Album «Wohlfühlgarantie» zu gehen. Erschöpft wirkt sie aber keineswegs. Lächelnd schreitet sie an die Bar, als der Fotograf das Okay für einige Aufnahmen gibt. Der Stylist zupft ein paar Haare zurecht. Und voilà: Völlig frisch posiert Beatrice Egli an der Theke des «Seedamm Plaza» in Pfäffikon. Vor einigen Minuten nippten die Gäste hier noch nichts ahnend an ihren Proseccos und speziell angepriesenen Regenbogendrinks des Hauses. Egli weiss sofort das Eis zu brechen. «Tschuldigung, dass ich Ihre Ruhe

störe», meint sie zu den Gästen an der Bar, die etwas baff auf ihren Höckern sitzen. Einige Sekunden später wird bereits über das Wetter geredet, über den Sommer, ob er noch kommen möge oder bleiben wolle. Oder anders. Beatrice Egli wirkt locker und authentisch. Gut, das «Seedamm Plaza» ist für sie auch kein unbekannter Ort. Es ist ein Stückchen Heimat für sie. Nur einige Hundert Meter entfernt wohnt sie bei ihrer Familie. Trotz ihres Ruhmes in Deutschland und Österreich: Immer noch ist sie in der Schweiz, in ihrem geliebten Pfäffikon, zu Hause.

Was kommt Ihnen zum Thema Heimat in den Sinn?

Heimat ist, wo meine Familie ist. Und daher ist mein Zentrum ganz klar hier in Pfäffikon. Als Schwyzerin sind auch die Mythen meine Heimat. Ich finde es sehr schön, am Morgen früh die Mythen zu besteigen. Wir haben ein unglaublich schönes Wandergebiet im Kanton Schwyz. Ich bin gerne am Wandern und in der Natur. Das bedeutet für mich auch Heimat.

Sie sind also dann und wann auf den Mythen anzutreffen?

Ja. Meistens bin ich sehr früh unterwegs. Mühsam ist nur, dass einem beim Hinuntersteigen immer schon so viele Menschen entgegenkommen – auch wenn man noch so früh wieder runterwandert.

Ist für Sie daran vor allem mühsam, dass Sie von jedem Wanderer erkannt werden?

Nein, nein. Ich empfinde eher die Menschenmassen als anstrengend. Leider herrscht mittlerweile eine richtiggehende Völkerwanderung auf den Mythen. Ich finde es oft erstaunlich, in welchen Schuhen die Menschen daherkommen.

Wo ist Ihr allerliebstes Plätzchen?

Das ist das Stöcklichrüz, mein Onkel hat da eine Alp. Hier hinauf führt meine Bikestrecke Anfang Saison. Wenn ich Ende der Saison locker dort hinaufkomme, weiss ich, dass ich genug trainiert habe. Anfang Saison denke ich immer: Meine Güte! Aber die Fahrt lohnt

sich. Es ist so schön da oben. Ich sehe über den ganzen Zürichsee, runter auf mein Zuhause und zum Etzel hinüber. Hey, das ist einfach schön!

Und nach der Verschnaufpause oben geht es im Downhill-Stil runter?

Nein, nicht wirklich. Ich fahre lieber aufwärts statt abwärts. Beim Abwärtsfahren bin ich gar nicht schnell. Was das anbelangt, bin ich ein richtiger Schisser.

«Wenn mich die Frau am Check-in-Schalter anfährt, werde ich auch laut.»

Wie wichtig ist Ihnen Sport?

Für mich ist Sport sehr wichtig. Es ist ein grosser Ausgleich zu meinem sonstigen Leben. Das geniesse ich. Ich fahre diese Strecken seit eh und je.

Sie haben schon immer gebikt?

Ja. Ich finde es auch schön, auf den Meinrad hochzuradeln und dann Richtung Sihlsee zu blicken. Das ist so schön. Leider habe ich heute zu wenig Zeit dafür.

Was lieben Sie am Kanton Schwyz am meisten?

Schwyz hat etwas Urchiges, ist aber trotzdem offen für Neues. Man kann an Traditionen festhalten und erzwingen, aber hier ist es nicht erzwungen.

Was geht Ihnen am meisten auf den Geist am Kanton Schwyz?

Schwierige Frage. Hm, ich kann es nicht auf den Kanton beziehen. Ich liebe das Urchige, Bodenständige. Manchmal ist es mir aber auch zu klein in der Schweiz.

Es ist schön, dass man immer an den Nachbarn denkt und aufeinander achtet. Man sollte jedoch nicht ausschliessen, dass es auch ennet den Grenzen Möglichkeiten gibt. Manchmal fehlt das Verständnis dafür, wieso ich mich viel in Deutschland aufhalte. Das ist für mich etwas schwierig.

Wohnen Sie denn auch in Deutschland?

Nein. Ich wohne einzig und alleine hier in Pfäffikon. Ich reise von hier herum. Die letzten fünf Wochen war ich allerdings nur nächteweise hier. Heute Nacht schlafe ich zu Hause, morgen früh gehts wieder mit dem Flieger nach Deutschland. Pfäffikon ist meine Zentrale, aber es geht von hier aus immer sternförmig weiter. Es ist mir sehr wichtig, dass ich das Heimische noch habe. Sonst würde ich meine Familie gar nie mehr sehen.

«Entschuldigung schnell!» Eine Frauenstimme ertönt aus dem Hintergrund. Eine ältere Dame schreitet zur Lounge, wo Beatrice Egli ihr Interview abhält. «Beeatrice! Wie gehts dir?» – «Gut, danke und dir?» Die Frau klatscht freudestrahlend ihre Hände zusammen: «Schön, dass es dir gut geht. Weissst du, ich habe es ja auch gelesen. Schliesslich und endlich.» Die Frau bemerkt plötzlich, dass sie mitten in einem Interview gelandet ist. «Entschuldigung, wir sind eben fast Nachbarn», sagt sie. Die Frau lacht. Ihr Mann kommt hinzu. Auch er schüttelt Beatrice Egli die Hand. Und auch er beginnt, die Künstlerin mit Fragen zu löchern. Beatrice Egli lässt sich nicht beirren, sie nimmt sich Zeit für ihre Nachbarn. Herzlich beantwortet sie alle Fragen. «Wie gehts gesundheitlich? Wieso denn die Krücken? Beim Skifahren? Im Deutschen? Und abgenommen hast du auch noch?» Die Fragen sprudeln Beatrice Egli entgegen. «Von der Liebe musst du nichts erzählen», lacht der Mann, «das haben wir al-

les gelesen.» Er lacht und winkt theatralisch ab.

«Du, wir müssen dann noch etwas», lächelt Beatrice Egli und klemmt das nachbarschaftliche Gespräch charmant ab. «Und wenn ihr noch was wissen wollt, fragt meine Eltern, die wissen alles», lacht die Sängerin. Der Mann lacht mit und nimmt seine Frau an der Hand. «Tschüss Beatrice, machs guet. En schöne Abig no.»

Können Sie noch durch Pfäffikon laufen, ohne dass Sie angesprochen werden?

Ich werde überall – sei es in der Schweiz, in Deutschland oder Österreich – erkannt und angesprochen. Dies ist aber nicht unangenehm. Die Menschen sind freundlich zu mir. Ich schätze dies sehr. Es ist ein Geschenk, dass die Menschen mich offenherzig begrüßen, mich anlachen. Es könnte ja auch anders sein. Dazu kommt, dass die Menschen in Deutschland, Österreich und der Schweiz sehr menschlich sind. Ich meine damit, dass sie dich auch wieder mal in Ruhe weitergehen lassen.

Ihre Tabuzone?

Ich gehe sehr offen mit Begegnungen um. Tabuzone ist für mich, wenn ich am Essen bin. Dann gibt es für mich einfach nur ein «Grüezi». Keine Fotos und auch sonst nichts. Ich habe so wenige Momente mit meiner Familie und Freunden. Wenn ich mit ihnen am Essen bin, möchte ich diesen Moment für mich haben.

Wollen Sie Ihre Familie aus dem Rummel raushalten?

Meine Familie will das von sich aus. Sie will nicht in der Öffentlichkeit stehen. Jedes der Familienmitglieder hat sein eigenes Leben. Meine Eltern führen eine Metzgerei und einen Eventraum. Sie arbeiten sehr viel. Wenn ich in Pfäffikon bin, ist meine Familie einfach



Beatrice Egli im Interview mit Nicole Auf der Maur im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon.

froh, mich als Schwester, als Enkelin oder als Tochter zu sehen.

Wie machen Sie das, wenn Sie mal inkognito unterwegs sein möchten?

Ich suche mir dann Plätze aus, wo sich nicht viele Menschen aufhalten. In den Bergen ist man sehr ungestört, finde ich. Darum bin ich gerne in den Bergen. Ausserdem funktioniert es gut, wenn man sich völlig unauffällig bewegt. Die Menschen erwarten mich ja nicht. Und dadurch erkennen sie mich oft auch nicht. Ich mache alles wie alle anderen auch, und dadurch falle ich nicht auf. Das ist mein Rezept (*lacht*).

Ich habe Sie mir schon mit einer Tarnmütze vorgestellt ...

Nein, nein. Ich ziehe im Winter gerne Mützen an und im Sommer gerne Caps. Dies aber wegen des Styles und nicht als Tarnung. Ich lasse mir die Freiheit nicht nehmen, einfach rauszugehen. Darum bewege ich mich jetzt ganz normal auf dieser Welt.

Haben sich die Menschen rund um Sie verändert in der ersten Zeit?

Hm, nein. Aber ich glaube, ich habe mich am Anfang etwas zurückgezogen. Ich war viel müde. Und es war mir manchmal zu viel, mich auch noch pri-

vat zu unterhalten. Das hat mein Umfeld sicher zu spüren bekommen. Heute versuche ich, am Leben meiner Freunde und meiner Familie teilzunehmen, soweit dies für mich möglich ist. Wenn eine Freundin von mir die Premiere als Schauspielerin hat, möchte ich das auch sehen und gehe hin. Ich möchte auch eine Freundin sein. Und das gelingt mir jetzt richtig gut. Es hat halt seine Zeit gebraucht, um sich in dieses Leben einzufühlen und damit umzugehen. Jetzt ist es für mich und mein Umfeld völlig normal.

Was machen Sie, um mal für sich alleine richtig abzuschalten?

Ich bin ein Hörbuch-Freak. Hörbücher entspannen mich. Ich liebe es, Geschichten zu hören. Es tönt jetzt lustig, aber ich höre mir auch Globi-Geschichten an. Mit Kindergeschichten kann ich in eine andere Welt eintauchen. Es gibt diese besprechbaren Figuren (*Tonies, Anmerkung der Redaktion*). Meine Nefen haben daheim so eine Abspiel-Box und die Figur Beatrice.

Figur Beatrice?

Es gibt die unterschiedlichsten Figuren, die du besprechen kannst. Ich habe eine Sängerin gekauft. Und die ist jetzt die Figur Beatrice und erzählt meine Ge-

schichten. Immer wenn sie mich hören wollen, stellen sie mich auf die Abspiel-Box.

«Ich bewege mich ganz normal auf dieser Welt.»

Was hören Sie neben Globi und Co?

Ich liebe weiterbildende Hörbücher. Einsteins Gedanken zum Beispiel. Geschichts-Hörbücher finde ich auch toll. Geschichten über Napoleon und Alexander den Grossen. Und ich mag Hörbücher zum Thema mentales Bewusstsein wie Master Key System oder Ähnliches. Ich glaube sehr, dass alles so zurückkommt, wie man ins Universum hinausdenkt.

Sie lieben Geschichten. Schreiben Sie Ihre Geschichten, Ihre Texte auch mit?

Ja, ich schreibe mit, Text und Melodie. Ich würde mich allerdings nie als Komponistin bezeichnen. Ich habe unglaublich viele Ideen. Joachim Wolf, mein



An der Bar des «Seedamm Plaza» entscheidet sich Beatrice Egli sofort für den alkoholfreien Regenbogendrink.

«schliesslich» ein schlimmes Wort. Es zischt. Ich habe dann einfach «Es ist wies Lichterleben» gesungen, weil es besser geklungen hat. Diese Textzeile verstehen viele Fans akustisch nicht. Bis jetzt habe ich etwa acht Versionen gehört. Menschen hören eh das, was sie hören wollen. Bei meinen Liveauftritten singen die Fans immer «Scheiss doch auf die Regeln». Ich singe «Pfeif doch auf die Regeln». *(lacht)*

Ein Song heisst «Wahrheit oder Pflicht». Wofür würden Sie sich entscheiden?

Wahrheit ist für mich etwas sehr Wichtiges, in allen Beziehungen im Leben. Ich kann auch verzeihen, wenn man mir die Wahrheit sagt. Man kann über alles reden.

Und wie halten Sie es mit der Pflicht?

Gewisse Sachen sind Pflicht im Leben. Für jemanden da zu sein zum Beispiel. Das Wort Pflicht ist oft negativ belastet. Es kann aber auch positiv sein. Als mein Bruder heiratete, war dies ein fester Bestandteil meiner Agenda. Ein Muss – im positiven Sinne.

Was ist für Sie «Wohlfühlgarantie»?

Auf der Bühne stehen. Ab Ende Oktober bin ich endlich wieder auf Tournee. Tournee ist für mich als Künstlerin das Schönste, was es gibt. Konzerte und Auftritte sind schön, aber Tournee mit einer kompletten Crew von 60 Menschen ist einfach das Ultimative. Für meinen Ausgleich brauche ich natürlich die Natur und meine Familie.

Produzent, sammelt dann diese Ideen. Er puzzelt sie so zusammen, dass es einen guten Song gibt.

Gibt es ein Lieblingswort in Ihren Texten?

Früher habe ich mich immer gefragt, wieso die Musiker in ihren Songtexten dauernd Worte wie Herz oder Liebe verwenden. Heute verstehe ich es. Die Bedeutung eines Wortes ist wichtig. Aber der Klang des Wortes ist eben genauso wichtig. Manchmal hätte ich beim Songschreiben ein super Wort be-

reit, aber es klingt nicht. Wenn es nicht klingt, wird es gegen ein anderes Wort, das klingt, ausgetauscht, obwohl die Bedeutung des ersteren besser gewesen wäre. Der Klang steht an erster Stelle.

Welches Wort klingt für Sie denn superschön?

Hm, das weiss ich jetzt grad nicht. Aber zum Thema schlimme Worte gibt es eine lustige Geschichte. Beim Song «Herzan» hiess eine Textzeile eigentlich «Es ist schliesslich dein Leben». Ich finde

Sie haben als Bonustrack «Alperose» auf der Special-Edition-CD ...

«Alperose» ist meine eigene Nationalhymne. Ich singe den Song seit meiner ersten Tournee – auch in Deutschland. Seit fünf Jahren begleitet mich dieser Song. Und darum wollte ich ihn auf dem Album haben. Es ist schon speziell, dass der Song jetzt in Deutschland und Österreich so oft verkauft wird. Das ist das erste Mal, dass ich einen Song in Mundart veröffentliche.

Hören Sie selber Mundartmusik?

(sofort) Ja, Trauffer! Ich mag ihn als Künstler, und wir verstehen uns persönlich sehr gut. Ich teile oft mit ihm die Bühnen. Gölä finde ich auch einen coo-

len Typ. Und ich bin überglücklich, dass er wieder Schweizerdeutsch singt.

Googeln Sie sich selber ab und zu?

Nein, dazu komme ich nicht und möchte ich auch nicht kommen. Aber lustigerweise bekomme ich halt trotzdem alles mit (lacht).

Was war die schlimmste Schlagzeile?

Dass ich keine Autogramme gebe und Fotos mit Fans verweigere. Diese Geschichte habe ich gar nicht verstanden. Ich habe meine liebe Mühe damit, wenn jemand etwas nur vom Hörensagen schreibt. Vom Hörensagen lernt man Lügen. Dass Schöne an der Geschichte war damals, dass sich meine Fans liebe-

voll hinter mich stellten. Sie haben mich ja anders erlebt. Wenn man mir mal etwas andichtet, ist das okay. Aber in diesem Fall war es schlichtwegs nicht wahr. Es stecken humane Gründe dahinter, wenn ich mal kein Autogramm geben kann.

Welche Schlagzeile würden Sie sich wünschen?

Die steht schon: «Beatrice Egli auf Platz 1 der Schweizer Charts.»

Mussten Sie sich auch schon vor einem Fan retten?

Nein, aber ich musste schon viele Fans beruhigen. Es gibt Menschen, die brechen in Tränen aus, wenn sie mich das

Beatrice Egli lacht oft und gerne – auch während des Interviews geht es offenherzig und lustig zu und her.



Schwyzerisch: Beatrice Egli im Schwyzer Stübli des «Seedamm Plaza», das nach dem Vorbild des Schwyzer Rathauses gestaltet wurde.

erste Mal antreffen. Dann habe ich auch schon mal den einen oder anderen Fan getröstet.

Das ist ja lieb. Sie wirken sowieso ohne Ende sympathisch. Verraten Sie es uns, was ist Ihre grösste Macke?

Ich bin extrem ungeduldig. Und ich bin nicht immer gechillt, wenn Flieger annulliert werden, wenn ich im Stau stehe und wenn ich Hunger habe. Oh ja: Und wenn ich aufs WC muss, und es kommt keine Raststätte. In solchen Momenten bin ich nicht so tiefenentspannt.

«Manchmal ist es mir zu eng in der Schweiz.»

Das ist völlig normal. Gibt es denn wirklich keine böseren Seiten an Ihnen?

Sicher ecke ich auch mal an. Wenn mein Koffer Übergewicht hat und die Frau am Check-in-Schalter mich deswegen böseartig anfährt, dann werde ich laut. Es muss mich niemand zurechtstauen, weil mein Koffer zu schwer ist. Schon gar nicht, wenn ich eigentlich mehr Kilogramme mitnehmen darf, weil ich Vielfliegerin bin. Das regt mich auf.

Beatrice Egli steht auf und mimt die Frau am Flughafenschalter. «Frau Egli! Hängen Sie Ihren Koffer hin.» Sie enerviert sich. «Das ist jetzt echt kein Witz! Das Flughafenpersonal hat so eine spezielle Waage, und mit der wiegen sie meinen Koffer – hängend! Es ist mir egal, wenn mein Koffer gewogen wird, aber bitte nicht mit diesem blöden Ding!»

Manchmal fühle sie sich richtig schikaniert, sagt sie und äfft erneut die Frau am Check-in-Schalter nach: «Ja, Frau Egli, das gilt auch für Sie!»



Beatrice Egli schnauft einmal tief durch. Fliegen ist anscheinend ihr wunder Punkt. Irgendwie ist dies aber auch verständlich, denn sie fliegt oft dreimal am Tag. Und wenn man sich eine Weile mit der Schlagersängerin aufhält, merkt man, dass sie keine Sonderbehandlungen braucht und wünscht, weder beim Fliegen noch sonst wo. Fürs Fotoshooting rückt sie selber die Stühle und Tische zurecht. Sie hilft mit, wenn es da-

rum geht, einen passenden Drink für die Fotografie auszuwählen, oder denkt mit, wenn es ums Einlösen des Parktickets geht. Diese Frau wirkt geerdet. Auch wenn sie losfliegt. Weit hinauf. In den Schlagerhimmel. Sie strahlt. Auch der Zielanflug mit ihrem neuen Album im vergangenen März ist ohne Ruckeln geglückt: Sie ist nach wenigen Tagen auf Platz 1 der Schweizer Hitparade gelandet. ■

Suworow lebt weiter

TEXT Nadia von Euw

Die Frauen in Muotathal hätten ihre Schönheit von den russischen Soldaten geerbt, erzählt man sich hier in der Region gerne. Auch die Suworowbrücke auf dem Weg von Schwyz nach Muotathal erinnert die Passanten heute noch an den dramatischen Feldzug des russischen Generals. Die Geschichte lebt weiter. Und momentan ist die Geschichte wohl nirgends lebendiger als im Forum Schweizer Geschichte Schwyz. In der aktuellen Ausstellung «General Suworow. Grossmächte im Hochgebirge» können die Besucher echte Waffen und Munition aus seinen Feldzügen, Gläser, mit denen der Russe anstiess, aber auch ein Skelett eines gefallenen Soldaten bestaunen.

Das Szenario anno 1799 wird sowohl aus Sicht der damaligen Soldaten wie auch aus den Augen der Bevölkerung aufgezeigt. Auf den iPad-Audiostationen kann man Zeitzeugenberichten zuhören. Ein Offizier erzählt zum Beispiel, wie die Überquerung des Kinzigpasses ihm seine letzten Kräfte raubte. Ausgehungert und mit erfrorenen Gliedern erreichte die Truppe Muotathal. Dort erhielten die Soldaten als Leckerbissen jungen weissen und grünen Schweizer Käse – was den Russen jedoch ganz und gar nicht schmeckte.

«General Suworow. Grossmächte im Hochgebirge» ist im Forum Schweizer Geschichte bis zum 30. September erlebbar. Alle weiteren Infos auf www.forumschwyz.ch



Auf dem Dorfplatz spüren die Museumsbesucher, wie die Schwyzer Bevölkerung durch den Einmarsch der Franzosen gelitten haben muss.

Geht man in der Ausstellung eine Station weiter, gelangt man auf den Dorfplatz von Schwyz, Brione und Hospenthal. Eine scheinbar heile Welt, einzig die Kriegsuniformen der Franzosen und der Russen erinnern an die katastrophalen Zustände, die damals herrschten. Denn obwohl die Bevölkerung in unserer Region vom Krieg nicht direkt betroffen war, musste sie so einiges mitmachen. Vor allem die Franzosen plünderten die Dörfer und liessen die Bevölkerung ausgehungert ohne Nahrungsvorräte und ohne Holz zum Heizen zurück.

Am Schluss blieb Suworow und seinen Soldaten nur der Rückzug über den Prugel- und Panixerpass zurück nach Österreich übrig. Der General, der als unbe-

siegbar galt, wurde vom Zaren nicht empfangen und starb vereinsamt in der Nähe von Moskau. Weshalb die Russen durch Muotathal marschierten, darauf gibt die Ausstellung mit einem eindrücklichen Blick in die Vergangenheit Antwort.

Für alle, die glauben, ein Relikt aus der Zeit Suworows zu hüten: An der Finisage am 30. September 2018 ab 14 Uhr erhalten Sie Klarheit, ob der Gegenstand wirklich mit den einmarschierten Russen oder Franzosen zu tun hat. Drei Experten nehmen die Erinnerungstücke unter die Lupe und ordnen diese im geschichtlichen Kontext ein.

Dieser Text entstand in Zusammenarbeit mit dem Forum Schweizer Geschichte. ■



Es lächelt der Kapitän

TEXT Silvia Camenzind | BILDER Stefan Kürzi

Es lächelt der See, und es lächelt der Kapitän. Beat Kallenbach steht im Steuerhaus des Dampfschiffs Uri und fährt Richtung Treib. Er setzt seine weisse Kapitänsmütze auf, geht hinaus aufs Nock und legt den ältesten Raddampfer der Schweiz an der Station an. Der Kapitän grüsst, der Kapitän nickt, und der Kapitän hält einen kurzen Schwatz. Dann gehts weiter Richtung Brunnen und zurück ins Steuerhaus. Kallenbach kommuniziert über das golden glänzende Sprachrohr in den Maschinenraum, so wie man dies seit 1901 immer

getan hat. Kallenbach greift über sich, lässt den lang gezogenen Dampfpiiff erklingen, greift wieder zur Mütze, geht nun backbord aufs Nock, denn in Brunnen erkennt man bereits die wartenden Passagiere.

Der Kapitän erledigt seine Arbeit mit Nonchalance, was mit dem Dampfer aus der Jahrhundertwende wunderbar harmoniert. Die Zeit scheint vergessen, sodass man Beat Kallenbach unvermittelt fragt, ob er den Fahrplan im Griff habe. Der Kapitän lächelt. Selbstver-

ständig hat er den Überblick, und das immer, auch wenn es aussieht, als erledige er seine Arbeit mit links. Beat Kallenbach arbeitet schon über 40 Jahre auf dem Vierwaldstättersee, seit 1987 fährt er Dampfschiffe. Mit ihm fährt die Erfahrung mit. Er kennt sich aus mit dem stetig wachsenden Verkehr, mit Nebel, Föhn und dem Westwind, den er wieder vermehrt feststellt.

Beat Kallenbach wuchs in Beckenried auf. Mit seinem Vater durfte er auf den See hinaus zum Fischen. Kapitän war



Beat Kallenbach ist
Kapitän auf dem
Dampfschiff Uri.

nie ein Bubentraum, aber ein Schiff steuern, das schon. Ein Dampfschiffan, das war der Bub, der heute verantwortlicher Schiffsführer auf der «Uri» ist, nicht.

Sieht er nach so vielen Jahren auf dem See die Schönheiten der Natur noch? «Immer. Je älter ich werde, umso mehr.» Beat Kallenbach schwärmt vom Licht morgens und abends, und gerade jetzt verweist er auf das besonders schöne Gitzern auf dem Urnersee. Die steilen Felswände mag er besonders, weil sie schon zu Gletscherzeiten so waren und

so bleiben werden. Die Abwechslung, die der Vierwaldstättersee jeden Tag aufs Neue und im Wechsel der Jahreszeiten bietet, fasziniert ihn noch immer.

Ein Kapitän fährt frühmorgens Pendler in die Stadt, abends Touristen durch die Luzerner Bucht und arbeitet auch am Wochenende. Er muss flexibel sein. Als seine Kinder klein waren, habe er ihnen sonntags vom Nock aus zuwinken müssen. Seine Frau hat mit den Kindern alleine etwas unternommen. Das war nicht leicht. Inzwischen ist der Nach-

wuchs erwachsen, und Beat Kallenbach kompensiert die Überzeit vom Sommer im Winter beim Segeln in der Karibik.

Jahrelang hatte er selber ein Segelschiff auf dem Vierwaldstättersee, doch von diesem hat er sich verabschiedet. Dass dies geklappt hat, lässt ihn zuversichtlich der Pensionierung in drei Jahren entgegenblicken. Doch der Abschied von den Menschen, mit denen er zusammengearbeitet, wird ihm schwerfallen. Der Kapitän weiss schon jetzt: «Das wird emotional tief gehen.» ■



Miniteich als kleine Oase

TEXT Nadia von Euw | BILDER Stefan Kürzi

An heissen Sommertagen kann schon der Blick aufs Wasser erfrischen. Doch was sind die Alternativen, wenn der Platz im Freien nicht reicht für ein Biotop? «Einen Miniteich kann jedes Kind machen», meint Landschaftsgärtner Raffael Nideroest. «Rundum Schwyz» wagt sich in der Gärtnerei Nideroest in Brunnen an dieses Experiment. Das Mise en Place ist sehr überschaubar: ein grosses Gefäss, ein paar Granitsteine, Körbchen für Wasserpflanzen, Rundkies, Erde sowie natürlich als Hauptdarsteller die vier Pflanzensorten. Innert weniger als einer Stunde entsteht daraus ein Miniteich (Anleitung siehe rechts).

Der Frühsommer bis Mitte Juni ist der ideale Zeitpunkt für dieses Vorhaben. Zu Beginn geben die Wassergewächse noch nicht viel her, wie wir bei unserem Versuch feststellten: Die Seerose vegetiert unter Wasser vor sich hin, die Rohrkolben erinnern an Heu, und beim Wollgras fehlt die Wolle. Einzig beim Anblick der goldgelben Sumpfdotterblume kommt Hoffnung auf, dass der Teich zur grünen Oase wird. Nun ist Geduld gefragt, denn gerade die Seerose ist eine zierliche Pflanze, die zwei bis drei Monate braucht, bis sie ihre Schönheit offenbart.

«Wenn die
Seerose blüht, ist
der Sommer da.»

Raffael Nideroest, Gärtner

Auch die restlichen Pflanzen und Gräser wachsen erst, wenn die Temperaturen richtig in die Höhe steigen. Raffael Nideroest hat Erfahrung mit Wassergewächsen und weiss, wie sich die Zusammenstellung bis im Hochsommer entwickeln wird: Die bis zu 70 Zentimeter hohen Rohrkolben, die noch höheren Schwertlilien und das Wollgras bilden den Hintergrund für die schwimmende Königin namens Seerose vorne in der Mitte. Den Topf platzierte der Gärtner übrigens an einem halbschattigen Ort, wo er nicht der Mittagssonne ausgesetzt ist. Wenn das Wasser zu warm wird, bilden sich schnell Algen.

Damit der Inhalt ansehnlich bleibt, empfiehlt Nideroest, einmal wöchentlich etwas Wasser aus dem Topf zu schöpfen und die restlichen Pflanzen auf dem Balkon oder im Garten damit zu giessen. Den Topf anschliessend mit frischem Wasser auffüllen. Nach getaner Arbeit ist nur noch Geduld gefragt. «Wenn die Seerose blüht, ist der Sommer da», meint Raffael Nideroest und steigert die Vorfreude auf die heissen Tage. Sind Sie auch gespannt, ob die Seerose blüht? Wir halten Sie auf unserer Website rundum-schwyz.ch auf dem Laufenden.

◀ Der Sommer kann kommen: Landschaftsgärtner Raffael Nideroest bepflanzt für «Rundum Schwyz» einen Miniteich.

1. Topf am endgültigen Standort platzieren. Wenn er einmal voll ist, ist er zu schwer zum Transportieren.
2. Steine so versenken, dass sich Stufen bilden und die Pflanzen in verschiedenen Tiefen Platz finden. Es empfiehlt sich ein kalkneutraler Stein wie zum Beispiel Granit. Topf mit Wasser füllen.
3. Wasserpflanzen mit Humus (gedüngte Sackerde macht Wasserqualität kaputt!) in Körbe verpflanzen. Nur Pflanzen mit gleichen Tiefen in den gleichen Korb pflanzen. Der Gärtner gibt Auskunft über die Vorlieben der Wassergewächse.
4. Die Erde mit etwas Kies andrücken und das Ganze mit der Giesskanne vom Staub befreien. So verhindert man, dass das Wasser schon von Beginn an verdreckt ist.
5. Pflanzen sorgfältig versenken. Dann braucht es Geduld, bis sich der Miniteich in eine grüne Oase verwandelt. Von Zeit zu Zeit etwas Wasser abschöpfen und frisches nachgiessen.



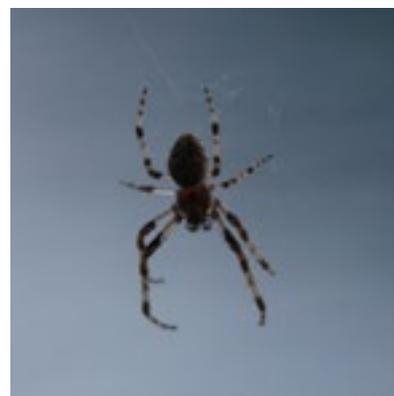
6. Im Herbst schneidet man die Wasserpflanzen zurück und überwintert diese in der Garage, wo das Wasser nicht gefriert. ■



TIPPS VOM GROSSI

Spinnen natürlich vertreiben

Für unser Ökosystem sind Spinnen sehr wichtig, deshalb sollte man sie nicht mit Gift töten. Die Tiere mögen den Duft von Minze, Eukalyptus und Lavendel nicht. Man kann das Öl dieser Pflanzen mit Wasser verdünnen und diesen hausgemachten Duftspray alle zwei bis drei Tage in die bei Spinnen beliebten Ecken sprühen. Das riecht nicht nur gut, sondern hält auch die unerwünschten Gäste fern.



Backpulver zieht Holzsplitter raus

Die Holzsplitter unter der Haut sind die lästigen Überbleibsel nach einem aktiven Tag im Wald oder im Garten. Schnell kommen die Splitter raus, wenn man Backpulver und Wasser eins zu eins mischt und die Lösung auf die Stelle mit dem Fremdkörper tupft. Das Treibmittel befördert die Splitter an die Hautoberfläche, wo sie mit einer Pinzette einfach entfernt werden können.

Onlinepublikationen

MEDIA + PRINT
TRINER

digitales Publishing

Web-to-Print

Internetauftritte

Redaktionssysteme

Templates

Online-Lagermanagement

Triner AG | Schmiedgasse 7 | 6431 Schwyz | www.triner.ch | 041 819 08 10

In *Schwyz* zuhause.

MINERALBAD & SPA
RIGI KALTBAD

mineralbad-rigikaltbad.ch



ARZT GEFRAGT

Machen Karotten braun?

Satte Hautbräune ohne Risiko eines Sonnenschadens – wer von uns hätte dies nicht gern? Viele Eltern beobachten es: Sobald ihr Sprössling mehr Karottenbrei oder -saft verspeist, färbt sich dessen Haut eher bräunlich. Die Ursache ist der Naturfarbstoff Betacarotin, eine Vorstufe von Vitamin A, der Rüebli die orange Farbe verleiht. Der Carotiningehalt in 100 Gramm Karotten schwankt zwischen 5 und 10 Milligramm und liegt damit über allen anderen Gemüsesorten. Grundsätzlich könnten auch Erwachsene durch Rüebli «erbräunen». Sie müssten dafür jedoch über lange Zeit 3–5 Kilogramm Karotten zu sich nehmen. Täglich! Und möglichst intensiv zerkleinert, gekocht und kombiniert mit Öl, da dies die Aufnahme des fettlöslichen Vitamins A deutlich verbessert. Demzufolge: Leider keine schnelle Bräunung durch Karotten!



ANTWORT Dr. Kerstin Haufe, Hautärztin aus Schwyz

GUTES FÜR DEN KÖRPER

Pflegeprodukte aus Rigi-Heu

Aus dem Heu der Magerwiesen und der Wildkräuter vom Rigi-Südhang stellen drei Bauernfamilien aus Vitznau und Greppen Pflegeprodukte auf Heubasis her. Die Arbeitsschritte teilen sie untereinander auf: Eine pflückt die Kräuter, eine weitere trocknet diese und stellt Auszüge her. Die dritte Bauernfamilie ist zuständig für die Vermarktung und die Lagerhaltung. Das Magerheu und die Kräuter werden zu Extrakten oder Ölauszügen verarbeitet und mit der Basis aus Molke oder Sonnenblumenöl vermischt. So entsteht natürliches Shampoo, Duschgel, Handcreme oder Fussbalsam. Eine echte Wohltat aus der Region.

Die Produkte sind an verschiedenen Verkaufsstellen in der Region rund um Schwyz erhältlich. www.naturigi.ch oder www.buehlhof.ch



Die drei Bäuerinnen Caroline Küttel, Luzia Muheim und Anni Bucher (von links).



HATSCHI!

Der Nieser entschuldigt sich

«Gesundheit», ruft jemand lauthals durchs Grossraumbüro, nachdem ein Kollege wegen seines Heuschnupfens geniest hat. Das sollte man laut Knigge nicht tun. Es wird empfohlen, das Hatschi möglichst zu ignorieren. Der Nieser schiebt seinem Hatschi eine kurze Entschuldigung nach, auf dieses können die Bürokolleginnen und -kollegen taktvoll nicken.

Der Wunsch zur Genesung hat historische Wurzeln. Er geht zurück zur Zeit, als Pest und Tuberkulose wütheten. Musste jemand niesen, sagte sein Gegenüber damals schon «Gesundheit», es schwang aber die Angst einer Ansteckung mit. «Gesundheit» sagte man zu sich selber, als Wunsch, gesund zu bleiben.

Im privaten Umfeld darf man anders als in der Geschäftswelt weiterhin «Gesundheit» wünschen, da ist der Knigge nicht so streng. Idealerweise niest man in ein Taschentuch, ist keines vorhanden, in die linke Hand oder den Ellenbogen.

Und noch ein Fakt zum Niesen: Wussten Sie, dass es unmöglich ist, mit offenen Augen zu niesen? Forscher vermuten, dass der Augenschliessreflex verhindern soll, dass beim Niesen ausgestossene Bakterien und Viren ins Auge gelangen.

TEXT Silvia Camenzind



Um den Wägitalersee

TEXT Nadia von Euw | BILDER Erhard Gick

Der Ausgangspunkt unserer Wanderung ist Innerthal. Die erste Überraschung wartet schon bei der Tunnelausfahrt kurz vor dem winzigen Dorfkern. Völlig unerwartet taucht da das malerische Ende des Wägitals mit den Schwalbenhöpfen wie aus dem Nichts auf. Die majestätischen Berggipfel spiegeln sich idyllisch im Wägitalersee. Die ideale Voraussetzung für einen erholsamen Ausflug an der frischen Luft. Unser Ziel: einmal rund um den See. Eine körperliche Herausforderung ist der zwölf Kilometer lange Spaziergang nicht. Der Reiz liegt vielmehr in den Attraktionen, die manchmal versteckt, manchmal offensichtlich am Wegrand liegen.

Das Auto parken wir beim Fischereibüro im Dorf. Es empfiehlt sich, früh loszufahren oder mit dem Postauto ab

dem Bahnhof Siebnen anzureisen. Denn die Parkplätze sind beschränkt. Spaziergänger, Velofahrer, Rollstuhlfahrer und Alpinisten treffen am Ausgangspunkt aufeinander. Nur unschwer zu erkennen ist, dass Innerthal auch ein Mekka für Fischer ist. Unzählige von ihnen sitzen bereits geduldig am Ufer. Die Chance, einen grossen Fang zu machen, muss gross sein.

Wir gehen im Uhrzeigersinn um den Stausee. Der Rundweg verläuft auf einer asphaltierten Strasse, die nur wenig befahren ist. Dank der Geschwindigkeitsbeschränkung auf 40 km/h stören die Fahrzeuge nicht gross.

Das erste Highlight erwartet uns kurz vor dem See-Ende. Eine kleine gelbe Wanderwegtafel zeigt den Weg hinun-

ter zur Hundlochquelle. Der Blick in die Höhle mit tiefblauem Wasser ist eindrücklich. Das Wasser fliesst aber anders als erwartet nicht in den See. Das Becken dient als Überlauf der über zwei Kilometer entfernten Fläschenlochquelle, deren Wasser man eine heilende Wirkung nachsagt. Wir verzichten auf ein Bad im gesunden Wasser, denn nur mutige Taucher wagen sich da in die Tiefe. Stattdessen gehen wir noch ein paar Hundert Meter weiter, bevor wir uns im kühlen See erfrischen. Da legen wir nach 1,5 Stunden (Halbzeit) auch unsere Picknickrast ein. Entlang des Ufers gibt es viele lauschige Feuerstellen.

Gestärkt nehmen wir die zweite Etappe in Angriff. Wir passieren eine Brücke mit Blick auf einen schönen Wasserfall, bevor wir zum Abschluss über die im-



Das Ufer ist gespickt mit tollen Überraschungen wie der Hundlochquelle auf dem Bild rechts.

posante Staumauer laufen. Als man in den 20er-Jahren beschloss, im Wägital zur Stromproduktion eine Staumauer zu bauen, mussten übrigens über 100 Einheimische wegziehen, weil ihr Grundstück geflutet wurde. Andere rissen ihre Häuser ab und bauten sie da wieder auf, wo jetzt Innerthal steht. Auch die Kirche wurde gesprengt und am heutigen Standort wieder aufgebaut. Nachdem wir für kurze Zeit in der Vergangenheit des Tals geschwelgt haben, kehren wir nach Innerthal zurück. Zur Krönung des gelungenen Tagesausfluges heisst es: Petri Heil!

Wer fischt, muss ein Patent im Fischereibüro lösen. Alle Informationen rund um die Fischerei und die Telefonnummer zur Reservation der Fischerboote auf www.waegitalersee.ch



Bewertung der Redaktion

-  Erlebnisfaktor: 4/5
-  Anstrengung: 2/5
-  Landschaft: 4/5
-  Familientauglichkeit: 5/5

Mit Huskys durch eine Traumlandschaft

TEXT & BILD Nicole Auf der Maur

Nando, Xiruna, Baikal und Ilani heulen. Die vier Siberian Huskys sind ange-schirrt und bereit fürs grosse Aben-teuer. Alle anderen Hunde in den Gehe-gehen um sie herum heulen mit. «Dies ist ganz normal», sagt Tourenleiter Stefan Gwerder. Auch wenn nur ein einziger Hund das Rudel der Husky-Lodge ver-lässt, merken dies die anderen Hunde sofort.

Die Hunde werden in Muotathal nicht als Haustiere, sondern als Schlitten-hunde gehalten. Jedes Mal, wenn Men-schen in ihr Gehege schreiten, wissen sie genau, dass irgendetwas geschehen wird. Entweder werden sie mit ihrer

Gewinnen Sie einen Husky-Traum

«Rundum Schwyz» verlost für 2 Erwachsene und 2 Kinder:

- 1 Übernachtung im 6-Bett-Family-Gästehüttli
- 3-Gang-Abendessen
- 2 Plüsch-Huskys für die Kinder
- Husky-Traum exklusive alleine à 2 Stunden (Besichtigung Husky-Gehege, Spaziergang mit den Huskys)
- Frühstück

Machen Sie mit auf rundum-schwyz.ch/wettbewerbe

Tagesration gefüttert, oder es geht auf eine Tour. Es werden dabei keine gere-gelten Zeiten eingehalten, dies lässt die Tourenplanung nicht zu. Langweilig wird es den Hunden nämlich nie. Im Winter geht ein einziger Hund 800 bis 1000 Kilometer vor dem Schlitten. Angeboten werden im Winter aus-schliesslich Schlittenhundefahrten und Schneeschuhtouren. «Es ist ihr Jagd-trieb und der grosse Laufwille, die die Hunde vorantreiben lassen», sagt Ste-fan, «natürlich haben die Hunde auch einen gewissen Spass an den Touren, dieser ist aber zweitrangig.»

Bis im Mai dauert die Schlittenhunde-saison. Wenn im Tal kein Schnee mehr liegt, werden die allerletzten Touren auf die Glattalp verlegt. Im Sommer wird den Hunden etwas mehr Ruhe ge-gönnt. Die warmen Temperaturen las-sen keine durchgehenden Aktivitäten zu. «Jeder Spitzensportler hält seine längeren Trainingspausen ein. Deswe-gen haben im Sommer auch unsere Hunde ein ruhigeres Programm», sagt Gwerder. Im Herbst geht es dann wie-der an den Aufbau, bevor im Dezember die intensive Wintersaison der Schlit-tenhunde beginnt. Um trotzdem eine gewisse Grundkondition aufrechtzuer-halten, unternehmen die Hunde im Sommer Spaziergänge und Trekkings mit Familien und Kindern.

Heute konnte Stefan Gwerder drei Fa-milien in der Husky-Lodge begrüessen.

Die Kinder strahlen. Sie dürfen die Tiere streicheln und ihnen das Geschirr anschnallen. An dieses Geschirr wer-den wiederum auch die Menschen mit einem Bauchgurt angeleint. «Wir wer-den von den Hunden ausgeführt, und nicht wir führen die Hunde aus», sagt ein Mädchen dazu. «Ja, genau, so ist es.» Stefan Gwerder nickt zustimmend.

In der Husky-Lodge Muotathal findet keine Besspassung auf Kosten der Hunde statt. Schon den kleinsten Kin-dern werden die Natur, das Wesen der Hunde, der natürliche Jagdtrieb näher-gebracht. Und tatsächlich: Beim Spa-ziergang mit den Hunden aus dem ho-hen Norden geht es ziemlich rasant vorwärts. Am Bauchgurt angeleint, werden die Teilnehmer vorwärtsgezo-gen. Die Hunde bestimmen zu grossen Teilen das Tempo. Vorwärts. Immer weiter vorwärts. Die Kinder finden das toll. «Mein Hund hört auf mich, er läuft ganz schön vorwärts», lächelt ein Junge stolz. Die Huskys laufen und laufen.





BILD pd

Die Touren mit den Huskys bieten ein nicht alltägliches Familienerlebnis. Leuchtende Kinderaugen sind garantiert.

Kindern macht Wandern auf einmal Spass. Zur Freude der Eltern natürlich, die wiederum auch etwas stolz mit den Hunden wandern.

Während der ganzen Tour berichtet Stefan Gwerder vom Leben der Huskys. Die

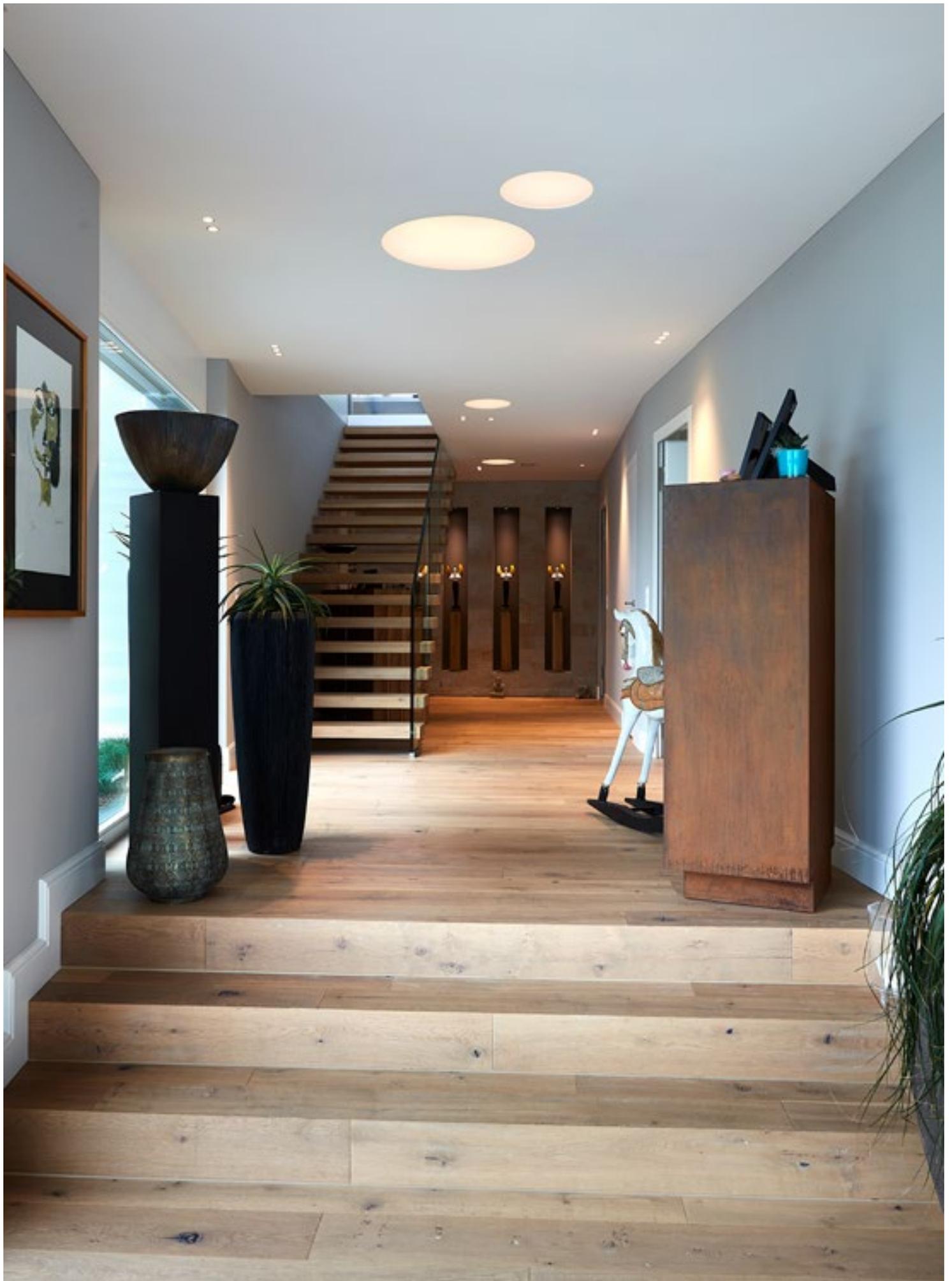
Siberian Huskys werden im Muotatal genutzt und auch gezüchtet. Gwerder kennt jeden einzelnen Charakter der 31 Hunde. Dies wird vor allem bei der Fütterung – wieder zurück beim Huskygehege – deutlich. Er weiss, wie schnell oder langsam jeder Husky frisst. Er weiss genau, welche Hunde ungeduldig sind und welche ruhig sitzend auf ihr Futter warten. Einige Rüden treffen nach der Fütterung aufeinander und zanken sich etwas. Stefan Gwerder geht dazwischen und schlichtet. Die Hunde respektieren ihn als Chef im Rudel. Was er sagt, gilt. «Unsere Hunde lernen keinen gängigen Hundegehorsam wie Sitz oder Platz», sagt Gwerder. Dies sei nicht wichtig für die Hunde in der Husky-Lodge. Wichtig sei, dass die Tiere lieb im Umgang mit Menschen seien und ihren natürlichen Trieb ausleben dürften.

Das Tor zum Gehege öffnet sich. Stefan Gwerder betritt den Auslauf- und Fütterungsplatz der Hunde. Es steht der nächste Ausflug an. Die Huskys heulen laut. Was kommt für sie als Nächstes?

Dieser Artikel entstand in Zusammenarbeit mit der erlebniswelt muotathal GmbH. ■

Liebevolle, aber energische Hunde.





Den See ins Haus geholt

TEXT Silvia Camenzind | BILDER Stefan Kürzi

An einem Steilhang zu bauen, ist eine Herausforderung. In Gersau hat eine Bauherrin in intensivem Austausch mit ihrem Architekten diese Aufgabe grandios gelöst – Innen und Aussen verschmelzen.

Oben am Hang ist der Eingang zum Haus von Ruth Camenzind. Er sieht bescheiden aus. Die einzige Frage, die man sich mit Blick auf das Satteldach über der Doppelgarage stellt: Warum parkieren die Autos an höchster und schönster Aussichtslage? Eine solche Frage stellt sich nur dem, der das Haus noch nicht besichtigt hat. Vom klar

strukturierten Eingang geht man geradeaus in ein Studio mit Dachterrasse. Es wurde für die erwachsenen Töchter auf Besuch oder für Gäste gebaut. Zum



Ruth Camenzind hat ihre Tochter Sandra zu Besuch. Die beiden geniessen das Zuhause-sein.

Reich der Bauherrin gelangt man über eine grosszügige Treppe. Sie führt direkt hinunter in den offenen Ess- und Wohnbereich. Die Aussicht nimmt die Besucher gefangen. Man meint zu schweben.

«Wir haben den See ins Haus geholt», sagt Othmar X. Freitag von Freitag Architektur in Brunnen. Er ist Ruth Camenzinds Architekt. Tatsächlich hängt der Wohnraum dank einer Auskragung frei über dem Abhang. Das schwebende Wohnzimmer ist gleichzeitig schützendes Dach für den darunter eingerichteten Barbecue-Bereich.



Vom Wohnzimmer hat man freie Sicht auf den Vierwaldstättersee.

◀ Über eine lange Treppe gelangt man vom Eingangs- in den Wohnbereich.

Das Wohnzimmer hängt über dem Grillplatz. Über dem Wohnzimmer liegt die Terrasse des Studios.



Doch wieder zurück ins Haus und zurück in den über drei Meter hohen Wohn- und Essbereich, der dank natürlichen Erdfarben und dem dunklen Holz der Orea-Küche Gemütlichkeit und Wärme ausstrahlt. Auffallend ist die über der Kochinsel fehlende Lüftungshaube. Um freie Sicht auf See und Berge zu haben, wurde eine elegante Lösung gewählt. Der Lüfter verschwindet in dieser Hightech-Küche bei Nichtgebrauch in der Kochinsel. Vom Wohnbereich gelangt man direkt in den Aussenbereich mit Infinity- und Whirlpool.

Ruth Camenzind und ihr Architekt Othmar X. Freitag haben das Haus intensiv geplant. «Wir gingen gegenseitig aufeinander ein und haben das Haus im Dialog erarbeitet. Die Bauherrin wollte etwas Spezielles für sich und ihren Mann», erklärt Freitag. Ruth Camenzind wollte auf Gersau blicken, das Aussen ins Innere holen und auf einer Ebene wohnen. Was der Architekt an der Bauherrin sehr schätzte: Bei Baubeginn war das Haus fertig geplant, und es

gab ein klares Licht- und Farbkonzept. Beim genauen Betrachten fällt einiges auf: die runden Deckenlichter und die Vorliebe der Bauherrin für Nischen.

Vom privaten Bereich mit Schlaf- und Badezimmer hat man ebenfalls direkten Zugang zum Garten. Auch hier überzeugt die durchdachte Raumgestaltung. Unter der Dusche hat man dank raumhoher Verglasung Seesicht, von der Badewanne aus geht der Blick nicht nur auf den Pool und den See, sondern im Westen über ein riesiges Fenster direkt in den Wald, auch in der Sauna hat man diesen Blick ins Grüne. Im Neubau lebt man nahe der Natur und hat dank der L-Form des Hauses ungestörte Privatsphäre.

«Ruth Camenzind hat das Haus auf sich abgestimmt», sagt Othmar X. Freitag. Sie habe sich hier tatsächlich den Traum von ihrem Haus verwirklicht, meint die Gersauerin, die mit 16 Jahren wegzog und seit 2015 wieder in ihrem Heimatdorf wohnt. Über 30 Jahre lebte sie in Ecuador, Marokko

und Paris in Häusern, die sie eingerichtet oder selber umgebaut hat. Danach lebte sie im Raum Zürich in einem Haus, welches sie ebenfalls selber entworfen und umgesetzt hat. Die Bauherrin ist detailversessen, an ihr ging eine Innengestalterin verloren. 08/15 mag sie nicht. Das sieht man ihrem gelungenen Haus an. ■

Gelb und Grau sind die Farben, die im Schlafzimmer dominieren. Auch von hier hat man freien Zugang zum Aussenbereich.

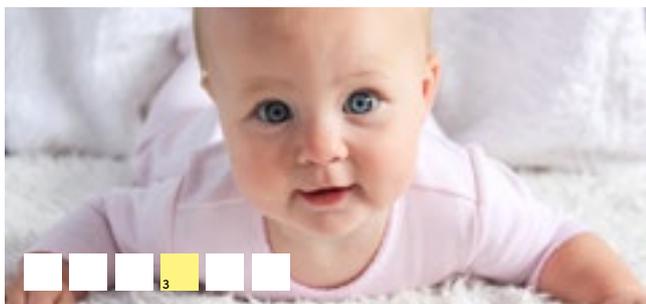


Leider spielte das Wetter beim Fototermin nicht mit. Bei schönem Wetter wäre dieser Blick ein Blick ins Blaue.



Ab ans kühle Nass!

Gesucht sind die Namen von Plätzen am Wasser im Kanton Schwyz. Jedes Bild ist ein Rätsel. Die Buchstaben in den gelben Feldern ergeben das Hauptlösungswort.



Lösungswort:



Ä bleibt Ä, Ü bleibt Ü, Ö bleibt Ö

«Rundum Schwyz» verlost fünfmal zwei Tageseintritte für das Erlebnisbad im Swiss Holiday Park in Morschach. Übermitteln Sie uns das richtige Lösungswort auf rundum-schwyz.ch/wettbewerbe



Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt.

Bis bald ...

... die Herbstausgabe
erscheint Anfang September

Gwundrig?

Abonnieren Sie «Rundum Schwyz»
Bestellkarte in der Mitte des Magazins

Telefon 041 819 08 09
rundum-schwyz.ch/abo
E-Mail abo@rundum-schwyz.ch

Für nur 40 Franken pro Jahr (für «Bote»-Abonnenten 30 Franken) erhalten Sie unsere Region viermal jährlich authentisch, einzigartig und überraschend direkt nach Hause geliefert.



Ihre Meinung interessiert uns!

Die Journalisten sind bereits auf Recherche für die nächsten Ausgaben. «Rundum Schwyz» ist deshalb sehr an Ihrer Meinung interessiert:

Was gefällt Ihnen am neuen Magazin?

Was sollten wir besser machen?

Worüber möchten Sie lesen?

Schicken Sie uns Ihre Anregungen an
redaktion@rundum-schwyz.ch

Impressum

**Rundum
Schwyz**

rundum-schwyz.ch

Ausgabe Nr. 1, Druckauflage: 35 000 Exemplare

Herausgeber
Hugo Triner

Verlag
Bote der Urschweiz AG, Schmiedgasse 7,
6431 Schwyz, 041 819 08 09,
redaktion@rundum-schwyz.ch

Verlagsleitung
Martin Schmidig

Projektleitung
Nadia von Euw

Redaktion
Nicole Auf der Maur, Silvia Camenzind,
Christoph Clavadetscher, Josias Clavadetscher,
Nadia von Euw

Fotografie
Nicole Auf der Maur, Christoph Clavadetscher,
Erhard Gick, Stefan Kürzi, Nori Rickenbacher,
Cornel Suter, Nadia von Euw

Layout
Büro Nord, Triner Media + Print, Mirjam Annen

Vorstufe
Triner Media + Print

Korrektorat
Bote der Urschweiz AG

Druck
Triner Media + Print, Schmiedgasse 7,
6431 Schwyz, www.triner.ch

Inserate
Bote der Urschweiz AG, 041 819 08 08,
inserate@bote.ch

Ein Produkt von

Bote 

Unserer Umwelt zuliebe



Elf Perlen der Ostschweiz entdecken

HIGHLIGHTS^{HOCH11} – DIE SCHÖNSTEN HÖHEPUNKTE DER OSTSCHWEIZ

RAPPERSWIL – ST.GALLEN – SÄNTIS – STEIN AM RHEIN – SCHAFFHAUSEN

3-TAGES-RUNDREISE

BAHNFAHRT UND ****HOTEL
AB CHF 395.—*

Eingeschlossene Leistungen:

Zwei Übernachtungen im Hotel Krone,
Fahrt auf den Säntis oder zum
Hohen Kasten, Schifffahrt von Stein
am Rhein nach Schaffhausen

Lichtensteig

*Im Preis inbegriffen (Basis Halbtax-Abonnement, 2. Klasse): Zugfahrt Wohnort – Rapperswil – Speicher (AR) – Schaffhausen. Zwei Übernachtungen im 4-Stern-Hotel Krone in Speicher (AR) inkl. Frühstück. Fahrt mit Voralpen-Express in der 1. Klasse. Preis gültig vom 30. April bis zum 14. Oktober 2018.

SOB SÜDOSTBAHN

VORALPEN-EXPRESS



PERSÖNLYCH

GUT BERATEN, SCHWYZER ART.

Wir leben Nähe. Die Schwyzer Kantonalbank ist eng mit dem Kanton Schwyz verbunden – und mit seinen Einwohnern. Darum sitzen wir mit unseren Kunden im gleichen Boot, wenn es um ihre finanziellen Anliegen geht. Vom einfachen Sparen über Hypothekarkreditmodelle bis zu individuellen Finanzierungs- und Vorsorgeplänen: Wir sind für Sie da.

www.szkb.ch



**Schwyzer
Kantonalbank**