



Schwyz  
EIDGENÜSSE

Y

N° 22

---

BEST OF CORPORATE PUBLISHING AWARD 2013 IN GOLD  
ADC WETTBEWERB 2014 IN SILBER  
BEST OF CORPORATE PUBLISHING AWARD 2014 IN SILBER  
FOX AWARDS 2014 IN SILBER  
FOX VISUALS 2014 IN GOLD  
BEST OF CORPORATE PUBLISHING AWARD 2015 IN SILBER  
FOX AWARDS 2015 IN GOLD  
FOX VISUALS 2015 IN GOLD  
RED DOT AWARD 2015  
GERMAN DESIGN AWARD 2016 SPECIAL MENTION  
ECON AWARD 2016 IN GOLD

---









# LIEBE LESERIN, LIEBER LESER



Andreas Lukoschik

Der Schwyzer hat Geschmack. Natürlich! Ganz besonders natürlich sogar. Deshalb haben wir uns entschlossen, ein monothematisches Heft auf die Beine zu stellen, in dem man einen Eindruck bekommt: „So schmeckt Schwyz!“

Weil es dabei um Geschmack geht, gibt es – wie könnte es anders sein – vielerlei Möglichkeiten, eine andere Meinung zu haben.

Deshalb will diese Ausgabe keine umfassenden und letztgültigen Aussagen darüber treffen, was den Kanton ganz besonders schmackhaft macht. Eher soll es ein erster Eindruck sein.

Betrachten Sie diese Seiten also als einen appetitanregenden Ausblick, wie man sich den Kanton auf der Zunge zergehen lassen kann.

Das reicht von den Geschmacksnuancen des Kirschwassers und denen feiner Weine aus dem Anbauggebiet Leutschen über herrlich frische, ökologisch angebaute Früchte und sorgsam gezüchtete Forellen bis hin zu schottischen Hochlandrindern und die Freude an exzellent gemachten köstlichen Würsten. Auch Sensations-Joghurte und -Milchprodukte

gehören dazu. Ebenso wie die kunstvollen Produkte der schwarz-gelb gestreiften Fluggenies, die wir Menschen Bienen nennen. Regionale Spezialitäten wie der Rosoli werden vorgestellt. Ebenso die herrlichen Eier in BIOSUISSE Qualität. Ja, sogar Gänse haben einen Platz auf diesen Seiten. Und

natürlich darf das Thema Käse nicht fehlen – der Original Schwyzer Käse ebensowenig wie der Ziegenkäse vom Stoos.

Und weil sich Schwyzer in ihrem Kanton auskennen, würden sie bei der Lektüre schnell merken, dass noch einige wichtige Themen fehlen. Deshalb haben wir - wie bei einer guten Krimiserie – an den Anfang gestellt »Was bisher geschah«. Darin ist aufgeführt, worüber wir in früheren Ausgaben berichtet haben. Das sind immerhin 29 verschiedene Porträts von Gastronomen, Produzenten und Veredlern.

Wer dabei merkt, dass ihm das eine oder andere Heft fehlt – der wende sich an das „Amt für Wirtschaft“, Bahnhofstrasse15, 6430 Schwyz. Dort wird er es bekommen.

So, und damit öffnen wir den Blick auf die kulinarischen Lustbarkeiten des Kantons Schwyz und wünschen allseits eine appetitanregende Lektüre. 🍷

# INHALT

## 08 Was bisher geschah...

Kulinarisches in früheren Ausgaben des Y MAG

### SCHWYZ

## 14 „Raffiniert!“

... wie Schwyzer den Geist aus der Kirsche locken

## 20 Schwyzer Käse

... ist einer der beiden Schweizer Ur-Käse

## 24 Wenn's um die Wurst geht

... ist das Muotatal der Ort der Wahl

## 30 Der Unterwasser-Bauer

... mit seinen Brüggli-Forellen

## 36 Gans fein

... kann dieses Federvieh auf dem Teller sein

## 40 Ei der Daus!

... so entstehen Eier in BIOSUISSE Qualität

## 46 Der Geissen-Oskar

... vom Stoos und sein Ziegenkäse

### HÖFE

## 52 Der Goldstaub von Millionen

... genialer Menschenfreunde

## 58 Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken

... sagte Goethe. Die Kümins geben ihm recht

### EINSIEDELN

## 64 Die Einsiedler Milchmanufaktur

... ist ein Erfolgsmodell

## 70 Konsequenter natürlich!

... lässt Dani Kälin seine Highland Cattles auf die Weide

## 76 Inspirierendes in Flaschen

... aus den Kellern des Klosters Einsiedeln

## 82 Rosoli

... ist des Einsiedlers Zaubertrank an kalten Tagen

### MARCH

## 88 „Think global, eat local!“

... meinen die Vertreter des Ländlichen Marktplatzes

## 92 Kantonesisches über das Endstück eines Brotlaibs

von *Elvira Jäger*

## 94 Weitsichtig

... erzählt Godi Stucki über das Bauerndasein und seine Bäsebeiz


## 98 An seinen Früchten sollt Ihr ihn erkennen

... den Kilian Diethelm

### RIGI

## 98 Das Kirschen-Paradies

... als interkantonale Kooperation

 WER MEHR ÜBER DEN KANTON ERFAHREN MÖCHTE, BEKOMMT ES HIER:  
*Amt für Wirtschaft  
Bahnhofstr. 15  
CH 6431 Schwyz*

**kantonschwyz**



# IMPRESUM

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

KONZEPTION & REALISATION:  
Amadeus AG Verlag, Schwyz

GESAMTLEITUNG & CHEFREDAKTOR:  
Andreas Lukoschik

CREATIVE DIRECTION:  
Reto Brunner, Brunner Bekker

ART DIRECTION:  
Florian Fischer, Helmut Morrison GmbH

MITARBEITER DIESER AUSGABE:  
Lukas Fassbind, Herbert Annen, Eugen Mettler, Franz Reichmuth, Mirjam Blaser, Martina Meier-Schuler,

Oskar Pfy1, Dr. Bruno Reihl, Stefan Kümin, René Schönbächler, Dani Kälin, Dominic Mathies, Karl und Marie Hensler, Clemens Columberg, Elvira Jäger, Godi und Burgi Stucki, Kilian Diethelm, Erwin und Heidi von Rickenbach, Benno Reichlin, Benno Kälin, Franz-Xaver Risi sowie Gaby Batlogg und Nik Oswald

SCHLUSSREDAKTION: Hanjo Seißler

FOTOS: Stefan Zürrer

ILLUSTRATIONEN: Florian Fischer (Collagen)

LITHO: Sophia Plazotta, PX5 München GmbH

ANSCHRIFT DER REDAKTION:  
Y MAG, Feldli, 6430 Schwyz

DRUCK: Gutenberg Druck AG, Lachen





# WAS BISHER GESCHAH

...

## Y MAG 1

S. 12

### DIE HONIGMACHERIN

Gaby Batlogg erklärt die Zusammenhänge zwischen dem Bienensterben und der Varroamilbe – UND welche Köstlichkeiten der Schwyzer Honig bereithält.

S. 28

### BUMMELITERR & GUMMELISTUNGGIS

Eine kleine Einführung, wie im Kantonesischen aus „Pommes de terre“ erst Bummeliterr wurde und später Gummeli – und deren Stock zu Stunggis.

S. 39

### AUSGEZEICHNET

Wie die Lauerzer Brüder Z'Graggen mit ihren glasklaren Flüssigkeiten aromaintensiv und hochprozentig die Sinne benebeln.



## Y MAG 2

S. 27

### DER RAFFINIERTE BRAUNE

Wer beim leidenschaftlichen Kaffeeröster Patrick Hosennen in Gersau einmal seine mild gerösteten Bohnen aus dem Hochland Äthiopiens gekostet hat, schmeckt mehr – und Hosennen erklärt warum.

S. 54

### »O DOLCE MIO!«

Christian Aschwanden fertigt mit der Felchlin AG die göttlichste Koutvertüre auf diesem Erdenrund und gewährt Einblicke in das feinschokoladige »Wie«, dass einem das Wasser im Munde zusammenläuft.







## Y MAG 3

S. 30

### SIRTE

Ihr Name ist – wie die Kantonesisch-Expertin weiss – aus dem Lateinischen `Serum abgeleitet, bezeichnet die »erste Molke« beim Käsen – und ist eine grandiose Erfrischung auf der Alp.

## Y MAG 4

S. 18

### DIE WEGBEREITER

Alice und Albert Koller haben das »Rössli« in Steinen zu dem gastronomischen Ereignis der Zentralschweiz gemacht. Sie sind die Wegbereiter der Schwyzer Gourmetlandschaft, die landesweit ihresgleichen sucht.

## Y MAG 5

S. 35

### »ES IST SEHR SCHWER, EINFACH ZU SEIN!«

Sternekoch Franz Wiget über Geschmack als Klang, sowie das Thema »Einfachheit«, »Klarheit« und »Schönheit« auf dem Teller – und im Leben.

## Y MAG 6

S. 16

### FLASCHENPOST AUS FENOUILLET

Der Oenologe und Weingutbesitzer Toni Schuler macht Weine für eine kleine Schar von Weinkennern, und

erklärt, warum seine Weine so herrlich schmecken.

S. 66

### DER GAS(S)TRAUM

Die »Gartenwirtschaft« des »Adler« in Hurden von Markus & Christine Gass ist für viele der beste Platz, um sich am Zürichsee sinnlichen Genüssen hinzugeben – im Glanze eines Mischeinsterns.

## Y Mag 7

S. 54

### ER ARBEITET FÜR DIE ZUNGE SEINER GÄSTE

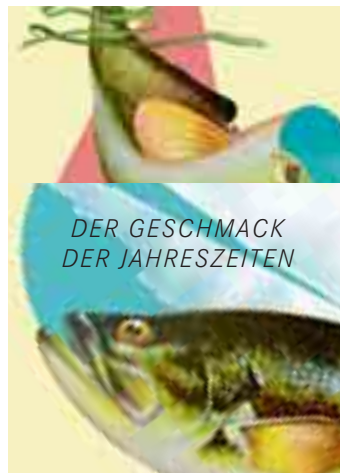
Werner Bürgi vom »Burehof« in Euthal macht zwar Speisen für den Leib, doch laben sie auch die Seelen seiner Gäste aufs Vortrefflichste. Denn auf seinen Saucen schweben sie wie auf einer Wolke himmelwärts.

## Y MAG 8

S. 26

### DER GESCHMACK DER JAHRESZEITEN

Wer in Daniel Jann's »Adler« im Muotataler Ried einkehrt, erlebt, was das Wort »Lebensmittel« eigentlich bedeutet, nämlich naturbelassene »Mittel zum Leben«. Angefangen beim Bärlauch vom Wasserfall hinterm Haus bis zur Forelle aus der glasklaren Muota.



## Y MAG 9

S. 42

### K.U.K. AM KAISERSTOCK

Koch und Konditor Robert Gisler vom »Kaiserstock« zu Riesenstalden liebt es, am Sonntag nach der Kirche seine Gäste aus der Umgebung zu bewirten. Zum Beispiel mit einem acht Wochen lang abgehangenen Kalbskotelett. Aromatisch fein!



## Y Mag 10

S. 34

### »UND EWIG REIZT DAS NEUE!«

In Wangen produzierten Fredi Clerc und Brigitte Bamert Weine, die Experten in Verzückerung versetzen. »Nur ein Wein, der animiert, macht Freude«, sagt Fredi Clerc – und hat absolut Recht! (Sein Nachfolger heisst übrigens Robert Irsslinger.)

## Y MAG 11

S. 18

### DIE RITTER DER TAFELRUNDE

Die Schwyzer Suppenanstalt ist für Menschen da, die für 5 Franken eine währschafte Suppe, ein Stück Käse und eine ordentliche Scheibe Brot wollen – Nachschlag inbegriffen.



auf Geschmacksunterschiede – und verzapft so zwei Millionen Liter Bier jährlich.

## Y MAG 15

S. 72

**DER RÖSTER ZU DEN DREIHERZEN**  
Eine Geschmacksreise besonderer Art – vom Espresso zum Kalten Kaffee – kann man im Einsiedler Kaffeehaus zu den Dreiherzen antreten. Letzterer erweist sich übrigens als Neuentdeckung, deren Reize Caesar Eberhard gerne Kaffee-Novizen näher bringt.

## Y MAG 16

S. 48

**NACHTS AUF DEM ZÜRICHSEE**  
Mit dem Hurdener Fischer Andreas Braschler zum Netze einholen auf den bitterkalten See hinausfahren, ist eine besondere Erfahrung. Ebenso wie das grosse Fischessen, das die Braschlers zweimal im Jahr für 200 Gäste veranstalten. Ein Muss für alle Fisch-Fans.



S. 64

### SO´N KÄSE

Warum Kenner den Sbrinz dem Parmesan vorziehen und wieso der beste Sbrinz vom Gersauer Josef Werder gemacht wird.

S. 44

### DIE SCHAUMSCHLÄGER

Wie ein Schwyzer den Giganten STARBUCKS, MCDONALDS und COSTA dabei hilft, Latte Macchiato in 62 Ländern zu verkaufen – indem er für sie mit der Thermoplan AG die Kaffeemaschinen baut. Weltexklusiv!

## Y MAG 12

S. 22

### DIE LEBENSMITTLERIN

In der Privatkochschule Batlogg treffen sich Gleichgesinnte, um sich geniesserisch der gemeinsam zubereiteten Speisenfolge hinzugeben. Ganz für Gang – mit Gelächter, Genuss und gutem Wein.

S. 26

### DIE BE-HAUG-LICHKEIT

Das »Sprüngli der Innerschweiz« (NZZ) ist eigentlich ein »Tea Room«, aber in jedem Fall der Treff in Schwyz. Es war das Stammcafé von Meinrad Inglin und spielt im Film »Schweizer Helden« gleich in zwei Szenen eine Rolle – das Haug.

## Y MAG 14

S. 62

### DIE BRAUEN SICH WAS, DIE EINSIEDLER!

Was beim Wein gang und gäbe ist, hat die Brauerei Rosengarten auch bei ihren regionalen Spezialbieren eingeführt: Sie legt höchsten Wert



## Y MAG 17

S. 10

### MIT LAIB UND SEELE

Eine vielseitige Fotogeschichte über die Käse-Herstellung auf der »Draeckloch«-Alp der Familie Ruedi Föhn aus dem Muotatal.



MIT LAIB  
UND SEELE

## Y MAG 18

S. 20

### GENUSS MIT WEITBLICK

In der »Bergsonne« von Rigi Kaltbad kredenzt Willy Camps herrliche Tropfen, während seine Frau Dorly am Herd so wunderbare Kreationen zaubert, dass das spektakuläre Alpenpanorama von den Urner bis zu den Berner Alpen zur »Beilage« wird.

S. 30

### DIE ALP »TRIEB«

Vreni Annen ist erst 24 Jahre alt und managt dennoch das Leben auf der Alp vortrefflich. 5 Monate lang produziert sie mit neun Kühen und 24 Rindern eine ganze Tonne feinsten Alpkäse auf der Königin der Berge.

## Y MAG 19

S. 48

### DAS SALZ DES LEBENS

Wie Trudi und Armin Büeler ihre »Faktorei« in Bäch zum Feinschmecker-treff aufbauten, zehn Jahre lang von einem Michelinsterne besonnt waren und ihn aus »Altersgründen« freiwillig zurückgaben.

## Y MAG 20

S. 52

### FRÜCHTE DES CORNS

Christian Bruhin entdeckte den verloren geglaubten Linth-Mais wieder, rekultivierte das tief gefrorene Saatgut und machte ihn zum Erfolg. Wegweisend!



## Y MAG 21

S. 62

### EIN ANDERER DUFT

...umweht die Schwanau im Lauerzer See – interessanter, schöner und aussergewöhnlicher, als es viele vermuten. Das liegt auch an der Gastgeberin Claudine Bruhin und ihrem Robert Zwyrer, der dafür sorgt, dass hier niemand Schnitzel mit Pommes erwartet.





*Eschweyz* ©





*Morgenstimmung über dem  
Roggenstöckli im Muotatal  
FOTO: Stefan Zürcher*





*Der glasklare Geist  
hochstämmiger  
Schwyzer Kirschbäume*

# » RAFFI - NIERT! «

14

|  
*Schwyz*  
*Küssnacht*  
*rigi*

|  
19

LUKAS FASSBIND HAT DIE WOHL  
KOSTBARSTE SAMMLUNG VON  
SCHWYZER KIRSCHBRÄNDEN  
WELTWEIT - DER ÄLTESTE IST  
AUS DEM JAHR 1896

von Andreas Lukoschik

Mit Lukas Fassbind ist gut Kirsch trinken. Allerdings sollte jeder genussfrohe Mensch das erst an zweiter Stelle tun. Denn vor allem hat er Erstaunliches über die roten Früchtchen zu erzählen. Die hängen in dem Gebiet zwischen Arth, Sattel, Steinerberg, Küssnacht und Lauerz an gut und gerne 30 000 Bäumen. Sie sollen im Garten des Nachbarn, so heisst es, stets grösser und süsser sein als im eigenen. Das stimmt nicht. Denn Schwyzer kennen keinen Nachbarschaftsneid - wohl aber eine Kirschenvielfalt, die erstaunlich ist.

»Die Kirsche ist die wohl komplexeste und nuancenreichste Frucht, die man brennen kann«, sagt Fassbind dazu gut gelaunt. »Ein Williamsbirnenbrand ist zum Beispiel so dominant, dass er, in einer Torte verwendet, leicht alles andere überstrahlen kann. Ein guter Kirsch hingegen lässt auch andere Geschmäcker neben sich gelten - was seine Anwendung in der Kirschtorte erklärt. Übrigens wird nur ein Drittel aller Kirschbrände getrunken. Zweidrittel werden gegessen - in Torten, Käsefondues, Fasnachtsküchlis und so weiter.

Dabei ist Kirsche nicht gleich Kirsche. Die `Lauerzer` Kirsche hat zum Beispiel eine schokoladige Note. Die `Dolleseppler` hingegen ist eher etwas himbeerig. Die `Horüter` hat eine deutliche Nuance von der Quitte, die `Schwyzer Langstiellige` wiederum eher etwas vom Fenchel.

Insgesamt gibt es gut und gerne 360 Kirscharten in der Zentralschweiz. Für ein Original Schwyzer Kirschwasser darf allerdings nur Brenngut verwendet werden, dass zu 90 Prozent aus einer oder mehreren klar definierten 63 Kirscharten

besteht, die hier wachsen! Nur dann erhält es den Zusatz AOP – also Appellation d'Origine Protégée.«

Zu den Auserwählten gehören – neben den oben erwähnten – Kirscharten mit so wundervollen Namen wie Baschimeiri, Benjamindler, Geissmättler, Spitzibüler, Nummerechriesi, Notiker oder Mischler. Namen, an denen unsere Sprachforscherin Elvira Jäger ihre Freude haben dürfte.

## Von wegen »Schnaps ist Schnaps!«

Bei solcher Vielfalt ist natürlich Kirsche nicht gleich Kirsche.

»Gott bewahre«, lacht Lukas Fassbind. »Jede Kirschart erzeugt aufgrund des besonderen Terroirs, auf dem sie wächst, und dem speziellen Kleinklima unserer Region hunderte von verschiedenen Aromen. Dabei hat jedes Aroma einen anderen Siedepunkt, den man beim Brennen kennen sollte. Bei Wasser liegt er, wie man weiss, bei 100 Grad Celsius, bei Alkohol bei 78,37 Grad.

Die Siedepunkte der Aromen scharen sich um diese Werte. Nun liegt es an der Kunst des Brenners die Temperatur so schonend wie möglich zu steigern, damit diese Aromen aus der Brennblase aufsteigen und sich im Destillat niederschlagen können. „Aber« – hier macht Fassbind eine bedeutende Pause – »das Destillat kommt, wie man sich bei den unterschiedlichen Siedepunkten vorstellen kann, nicht in einem Schwung aus der Brennblase, sondern allmählich. Dabei unterscheidet man drei Abschnitte: Den Vorlauf, den Nachlauf sowie das Herzstück dazwischen. Wie gross Vor- und Nachlauf sind, entscheidet der Brennmeister. Zwar gilt generell das Herzstück als der reinste Teil, doch befinden sich am Ende des Vorlaufs und am Beginn des Nachlaufs noch Aromen, die durchaus das Geschmacksbukett des Kirschs bereichern – ihn aber auch ruinieren können. Sie ins Destillat aufzunehmen, ohne dadurch den Geschmack des Kirschs zu mindern, beruht auf der Erfahrung des Brennmeisters.« Die Brennkunst ist also eine zusätzliche Quelle für die unterschiedlichen Geschmacksnoten eines guten Kirschs.

»Und dann gibt es noch eine ganz spezielle Variante«, sagt Fassbind und schmunzelt. »man kann auch die Ernte nur eines einzigen Baumes brennen. Ein solcher Kirsche ist dann so etwas wie die geschmackliche Seele des Baumes. Solche Brän-

»Jede Kirschart erzeugt aufgrund des besonderen Terroirs, auf dem sie wächst, und

de sind hochindividuell und wirklich nur etwas für Kirsche-Liebhaber.« Und Appellation d'Origine Protégée auf dem Höhepunkt.

## Des Chriesis Geist

Lukas Fassbind ist ein solcher Kirsche-Liebhaber. Denn er sammelt seit vielen Jahren Jahrgangskirsche.

»Die muss ich Ihnen zeigen!« Und dann gehen wir in den tiefen Keller des Hauses und stehen vor zwei wandfüllenden Regalen, in denen grosse Korbflaschen á 50 Liter mit Kirschebränden aus vergangenen Jahrzehnten lagern – versiegelt vom „Laboratorium der Urkantone“ – und reifen.

»Früher wurden die destillierten Brände in solchen Korbflaschen auf den Dachböden der Brennereien gelagert, auf dass sie sich im Sommer erwärmten und ausdehnten und im Winter in der Kälte verdichteten«, erklärt er. »Ein kleiner Keil im Korke sorgte dafür, dass der Brand dabei atmen konnte. Der Alkoholgehalt nahm dabei ab und der Geschmack legte an Charakter zu. Solche Kirschebrände sind eigenwillig – im besten Sinne – werden aber heute nicht mehr in dieser Form behandelt, weil sich der Geschmack gewandelt hat.«





dem speziellen  
Kleinklima unserer  
Region hunderte  
von verschiedenen  
Aromen.

Dabei hat jedes  
Aroma einen anderen  
Siedepunkt, den man  
beim Brennen kennen  
sollte.«



Und weil wohl niemand ahnt, wie unterschiedlich Kirschbrände schmecken können. Auch der Berichterstatter ahnt es noch nicht.

Doch dann schenkt Fassbind einen Schluck eines 1964er Rigi Kirsch von der S. Fassbind AG ein – und eine Offenbarung erreicht die Zunge des Berichterstatters! Eine Konsistenz: leicht wie Wasser, die ist mit der öligen Geschmeidigkeit moderner Kirschs nicht zu vergleichen. Der Begriff Kirsch-»Wasser« ist plötzlich sinnlich spürbar. Ausserdem ist dieser Brand geist-reich, beschwingend und leicht. Dabei entfaltet er ein Kirscharoma, das eine leichte Apfelnote hat, die durch eine Spur Holunder überhöht wird und eine leichte Lakritz-Würze nachklingen lässt. Ein grossartiger Kirsch – gross und alles andere als artig!

Der 1945er Dettling im Anschluss ist dagegen erdiger, ruhiger, weniger fruchtig, atmet sogar etwas von dem Jahr, in dem der grosse Krieg in Europa sein Ende gefunden hatte und von der Sonne, die diesen Sommer erfüllte.

## Der Geschmack von Reinheit und Abenteuer

Nun sind das Raritäten, die nur noch auf Auktionen ersteigert werden können. Wie sieht es mit den aktuellen Kirschbränden aus? Ihren Geschmack kann man in ein Koordinatennetz zwischen vier Geschmackspolen einordnen, die für die Schwyzer Kirschbrände allgemein anerkannt sind.

Genau das wollen wir tun, damit Sie, liebe Leserin und werter Leser, einen Anhaltspunkt dafür bekommen oder etwas Neues für Ihre Zunge entdecken. Um niemand falsch einzuschätzen, haben wir dreizehn Brennereien gebeten, ihren Spitzenbrand selbst in diesem Koordinatensystem zu platzieren. Hier ist das Ergebnis.



1.

### DETTLING IN BRUNNEN

- a .... Dettling sortenrein Lauerzer, 40% vol.
- b .... Dettling Réserve, 41% vol.
- c .... Dettling Cuvée Schwarze Bergkirschen, 40% vol.
- d .... Dettling Bourbon Fass gelagert, 40% vol.

2.

### TONY Z'GRAGGEN IN LAUERZ

- a .... Z'GRAGGEN Sortenreiner Lauerzer Kirsch, 40% vol.
- b .... Z'GRAGGEN Vieille Cerise, 38% vol.
- c .... Z'GRAGGEN Wildkirsch, 40% vol.

3.

### RÄBER AG IN KÜSSNACHT

- a .... Räber-Kirsch Cuvée alt, 40% vol.
- b .... Räber-Jubiläumskirsch, 7-jährig, Cuvée, 40% vol.
- c .... Rigi-Kirsch, Cuvée, 3-jährig, 41% vol.
- d .... Räber La Vieille Cerise du Rigi, 38% vol.

4.

### ARNOLD BETSCHART IN SATTEL

- a .... Sortenrein Lauerzer, 40% vol.
- b .... Sattlerkirsch Cuvée, 40% vol.

5.

### DOMINIK SCHULER IN SATTEL

- a .... Bergkirsch Cuvée, 43% vol.

6.

### S. FASSBIND AG IN OBERARTH

- a .... Unique Kirsch Umburana, 45.8% vol.
- b .... L'Heritage de Bois Kirsch, 52.3% vol.
- c .... Les Trouvaille Wildkirsch, 44% vol.
- d .... Vieille Cerise Barrique, 40% vol.

7.

### ARMIN KAMER IN ARTH

- a .... Römerhof Cuvée, 43% vol.

8.

### PIRMIN ULRICH IN KÜSSNACHT

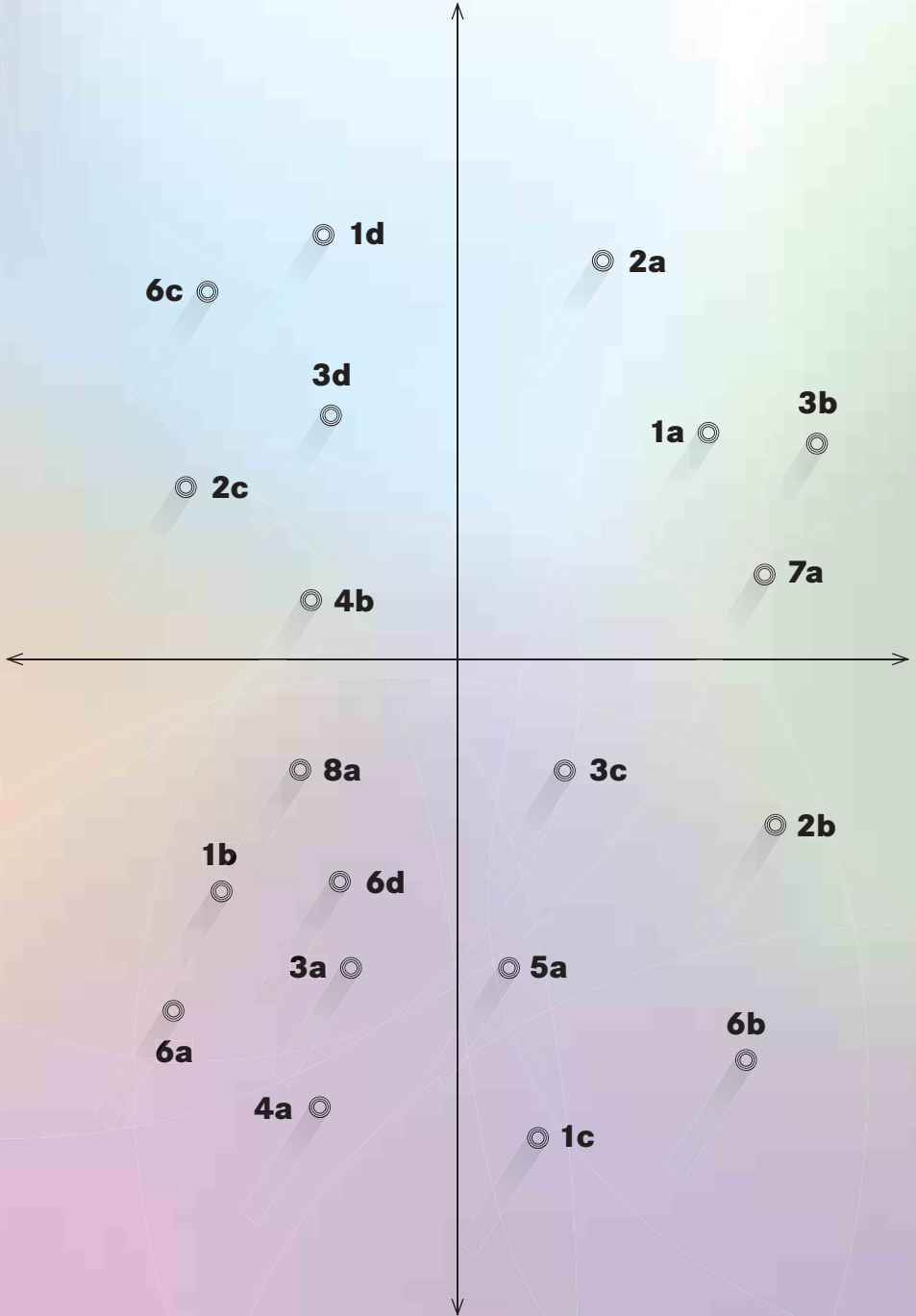
- a .... Rigi Kirsch AOP 2016



FEINGLIEDRIG,  
REINTÖNIG

WÜRZIG, RÖSTIG,  
MANDELIG / MARZIPAN

FRUCHTIG



RUSTIKAL, KRAFTVOLL  
VIELSCHICHTIG



# DER SCHWYZER UR-KÄSE



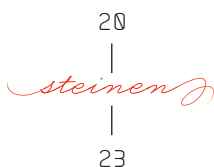
Die Zeiten und die Gegebenheiten haben sich geändert, Herbert Annen aber sorgt mit seiner modernen Käseerei in Steinen weiterhin dafür, dass wir noch heute den köstlich würzigen Schwyzer Käse geniessen können.

Was ist das Geheimnis seines Käses?

»Geheimnis? Sind wir in der Appenzeller Käsewerbung, wo alles ganz geheim ist?« fragt er lachend. »Bei uns ist alles offen. Vor allem die wichtigste Qualitätsquelle für unseren Käse: Es ist das sehr, sehr gute Verhältnis zu meinen Milchbauern, die liefern mir eine hervorragende Milch. Wissen Sie, wir sind in Steinen an einer privilegierten Lage. Es ist eine geschützte Muldenlage. Die wird von der Sonne in einem optimalen Winkel bestrahlt. Zusammen mit dem guten Boden ergibt das hervorragendes Gras. Ich nenne es `die Sonnenkraft´ im Futter der Kühe. Das ist wichtig, weil das Vieh im Sommer nur Gras und im Winter nur Heu bekommt – kein Silage-Futter. Deshalb können wir auf Zusätze verzichten und die Rohmilch verarbeiten. Das ist eine wichtige Grundlage. Damit kann der Käse einen eigenen Charakter entwickeln. Weil die Milch ausserdem nur aus der Gemeinde Steinen kommt, legt sie kurze Wege zurück. Sie kann deshalb superfrisch verarbeitet werden. Einmal abgesehen davon, dass dadurch der ökologische Fussabdruck auch noch sehr günstig ausfällt.«

Dennoch schmeckt sein »Schwyzer Käse« anders als andere Käsesorten. Liegt das an den Bakterien?

»Zu allererst ist die Käseherstellung eine Frage der eigenen Philosophie und die fragt: Wie soll der Käse schmecken? Dazu gehören natürlich auch Bakterien. In der `Eidgenössischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft´ in Bern werden die Bakterienstämme von vielerlei Käseereien isoliert und bei minus 270 Grad in flüssigem Stickstoff gelagert. Das ist notwendig, damit das Wachstum der Bakterien zum vollständigen Stillstand kommt. Aus den verschiedenen, zum Teil sehr alten Stämmen von 40 bis 50 Jahren, stellen



DER »SCHWYZER KÄSE« GEHÖRT  
ZU DEN ÄLTESTEN DER SCHWEIZ.  
HERBERT ANNEN AUS STEINEN  
MACHT IHN BIS HEUTE

von Andreas Lukoschik

Der Begriff »Schwyzerkäse«, der sich auf Hartkäse aus der Region Schwyz bezieht, findet sich bereits in Urkunden aus dem 13. Jahrhundert (als »Schwizerkäse«). Er ist damit – zusammen mit dem Gruyère – die älteste Käsesorte der Schweiz.

Der Grund für die frühe Verbreitung beider Käse war der rege Handel über die Berge hinweg. Während die Schwyzer damals die Märkte in der Lombardei über den Gotthard belieferten, verkauften die Käser ums Städtchen Gruyère im Kanton Freiburg ihren Käse nach Frankreich.



Herbert Annen



sich alle Käsearten ihre Bakterienstämme zusammen, um daraus den für sie optimalen Käse zu produzieren. DAS meine ich, wenn ich von der 'Käsephilosophie' spreche. Natürlich beziehen auch wir dort den von uns als ideal angesehenen Cocktail aus Bakterienstämmen, um unseren Käse herzustellen.«

Also doch ein Geheimrezept?

»Da alle Bakterienstämme bei der eidgenössischen Forschungsanstalt frei zugänglich sind, würde ich es ein 'offenes Geheimnis' nennen.«

Was ist noch wichtig?

»Alle Beteiligten müssen sehr, sehr auf Sauberkeit achten. Von der Euter-Hygiene durch die Milchbauern bis hin zur Fertigung in der Käserei. Und dann ist natürlich die richtige Temperatur wichtig. Einerseits, weil sich die Bakterien bei unterschiedlichen Temperaturen unterschiedlich schnell entwickeln, um die Arbeit des Milchezuckerabbaus zu leisten. Andererseits steuert die Temperatur den Wassergehalt im Käse. Ein Weichkäse wird zum Beispiel nur bis 35 Grad erwärmt, ein Halbhartkäse – wie die Alpkäsesorten – dagegen bis 45 Grad und der Hartkäse – zu dem unser Schwyzer Käse gehört – wird sogar auf 55 Grad erhitzt. Dadurch verliert er Wasser und wird haltbarer – für die Reifung. Der Halbjährige ist mild, der Einjährige schön rezent und beim 18-monatigen treten die Salzkörner deutlicher hervor, weshalb man ihn sehr gut zum Aperitif verwenden kann. Mit einem schönen Weisswein zusammen.«

Ehe dem Berichterstatter das Wasser im Mund zusammenläuft, will er noch die Rolle der Rinde in Erfahrung bringen.

»Die Rinde bildet sich aus einer Symbiose von Hefe, weissem Milchschnitzpilz und Bakterien. Wenn eines davon bei diesem Prozess nicht mitmachen kann – zum Beispiel weil

die Bedingungen nicht optimal sind – dann können auch die anderen nicht ihre Arbeit tun.«

Nun hat salzhaltiges Wasser eine desinfizierende Wirkung. Hindert nicht das Salzwasser, mit dem der Käse täglich gebürstet wird, die Bakterien, ihre Arbeit zu tun?

»Nein, im Gegenteil. Dieses Bakterium – es heisst 'Brevibacterium linens' – liebt das Salz und braucht es zum Eiweissabbau. Der für den Geschmack ins milchig-nussige wichtig ist und von der Rinde ins Innere vonstatten geht.


All das ist Standardwissen beim Käsen. Weil alle so arbeiten. Wenn man deshalb bedenkt, dass wir alle nur Milch, Bakterienkulturen und Lab verwenden und nachher im Reifekeller Salz, dann ist es schon ein kleines Wunder, wie viele verschiedenartige Käsegeschmäcker daraus entstehen.«

Das erinnert an die Arbeit von Weinbauern.

»Völlig richtig. Ich sage immer Bierbrauer, Winzer und Käser produzieren mit einer beschränkten Anzahl von natürlichen Zutaten eine Vielfalt, die erstaunlich ist. Wichtig dabei ist, dass keinerlei Unreinheit auftritt. Sonst ist die ganze Arbeit perdu. Nur mit porentiefer Reinheit können wir uns auf die Entwicklung des Geschmacks konzentrieren, damit am Ende ein Käse in unseren Kellern reift, der den Kunden mundet.«

Das gelingt den Annens seit 1912 so erfolgreich, dass Herbert Annen vor zwei Jahren eine neue Käserei in den Talkessel von Schwyz gebaut hat. Eine Investition auf rein privater Basis – also ohne Subventionen!

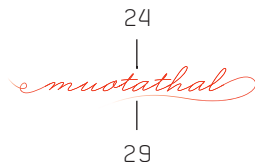
»Chapeau!« dafür  
– UND für seinen  
»Schwyzer Käse«. 🍷

 MEHR ZUM  
»SCHWYZER KÄSE«  
UNTER:  
[www.schwyzkaese.ch](http://www.schwyzkaese.ch)



BEI IHM GEHT'S  
UM DIE WURST

Walliserli, Landjäger,  
Muota Ffürli und  
Hirschwurst (von oben  
nach unten)  
Val Muota (hängend)



UND UM WAS FÜR KALIBER!

von Andreas Lukoschik

Eugen Mettler ist ein Metzger, wie ihn sich Hobbyköche und Feinschmecker wünschen. Der erste von vielen Punkten, der für ihn spricht, ist – wie kann es anders sein – die Qualität seines Fleisches. Nicht das von ihm selbst, sondern das von den Tieren, die er in seiner Metzgerei in Muotathal schlachtet.

»Sie kommen zu 90 Prozent von Bauern aus Berggemeinden des Muotatals, von Illgau und vom Stoos«, sagt er. »Von Mitte August bis Ende November kommen *Schweine* bei mir zur Schlachtung, die im Sommer oben auf der Alp gelebt haben. Dort wühlen sie noch mit der Schnauze den Boden um und leben so, wie es Schweine lieben. Dazu gehört auch eine besondere Ernährungsquelle, die beim Käsen abfällt: Molke.

Der Speck von Schweinen, die so ernährt worden sind, ist schneeweiss und richtig kernig«, erklärt er und seine strahlend blauen Augen blitzen dabei. »Dieser Speck ist fest. Nicht so weich wie bei normalen Schweinen. Und ihr Fleisch ist viel geschmackvoller. Nicht so weich und nichtssagend wie bei Importschweinefleisch, das manchmal seinen Weg in die Schweiz findet: Das ist nass und löpelig.

Das *Rindfleisch* von meinen Bauern«, hier zeigen sich verschmitzte Lachfältchen um seine Augen, »kommt meistens aus der Mutterkuhhaltung. Dabei ist mir wichtig, dass das Fleisch nicht zu mager ist. Fett ist – wie Alkohol – ein Geschmacksträger und deshalb ist marmoriertes Fleisch immer geschmackiger als mageres Fleisch.

Fett an und für sich ist nicht schlecht. Das Fett, das im Fastfood versteckt ist oder im Ketchup, das schon. Aber das Fett, das am Fleisch gewachsen ist und das man sieht, ist etwas anderes. Dieses Fett gibt dem Fleisch Geschmack – und wer es nicht mitessen will, kann es ja einfach abschneiden.«

Wen beliefert er mit diesem Fleisch?



»Ein Teil an die Gastronomie in unsrer Region. Aber das meiste geht in unseren beiden Läden – in Muotathal und Oberägeri – über den Tresen. Grossisten beliefere ich grundsätzlich nicht. Wissen Sie, ich bin noch damit aufgewachsen, dass der Beruf des Metzgers eine Sache des Vertrauens ist. Deswegen mag ich es, wenn uns unsere Kunden kennen. Wir müssen uns nämlich nicht verstecken.«

Man muss also zu ihm in den Laden kommen, um in den Genuss seiner Ware zu gelangen. Dort erkennt man schnell, dass – neben Entrecôtes und Schnitzeln – Würste eine besondere Rolle spielen. Denn wursten ist so etwas wie Eugen Mettlers Leidenschaft. Genauer gesagt die Herstellung und Reifung von Trockenwurst, die er nach verschiedenen Rezepten fertigt.

## Trockenwürste

Wer zum Beispiel einmal seine Salami »Val Muota« gegessen hat, spart sich künftig den Weg über die italienische Grenze.

»Unsere Salami werden nach alten italienischen Rezepten gefertigt«, sagt er nicht ohne Stolz. »Deshalb sind keine Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker drin, sondern nur Salz, Pfeffer, Knoblauch und eine besondere

Gewürzmischung. Die ist im Laufe der Zeit von mir immer mehr verfeinert worden und ist deshalb ein bisschen mein Geheimnis.«

Nach einer kurzen Pause fährt er fort: »Für eine gute Wurst sind zwei Dinge entscheidend: Erstens – wie beim Kochen auch – hochwertige, saubere Zutaten und – zweitens – eine lange, gut geführte Reifung in unseren Reifungskammern. Da vermählt sich das Fleisch mit dem Speck intensiv und beide Geschmäcker verstärken sich wechselseitig.«

Bei einem Blick in genau jene Reifungskeller, in denen die Würste bei knapp zehn Grad trocknen und sich weiter entwickeln, wird deutlich, dass ein solch langwieriger Prozess in den grossen Industriebetrieben gar nicht geleistet werden kann. Zumal die Würste bei Mettler von Hand gewürzt und während der Reifung gepflegt werden. Der Geschmack einer solchen Salami ist denn auch schlicht und einfach – grandios.

Um nur *eine* seiner Trockenwürste zu nennen. Es gibt aber noch mit Randensaft versetzte »Walliserli«, mit Peperoncino gewürzte »Muota Füürli«, herzhafte geräucherte »Landjäger« – und aus dem Fleisch von stolzen Tieren gefertigte »Hirschwurst«. (Und auch das ist nur eine klein Auswahl.)



# Rehmedaillons an Preiselbeer-Rosmarin-Jus

4-6 Personen

4 REHMEDAILLONS (vom Nüssli) von oben halbieren  
12 EIER SCHWÄMMLI, geputzt, halbiert zwischen die halbierten  
Medaillons geben  
4 ZWEIFE THYMIAN, abgezupft  
1 PRISE SALZ  
4 TRANCHEN LANDRAUCHSCHINKEN mit dem Schinken  
umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen  
1 EL BRATBUTTER die Medaillons beidseits gut anbraten

Die Medaillons auf das Backofengitter legen, darunter mit Abstand  
ein Kuchenblech und bei 100 Grad im Ofen ca. 20 Minuten nachga-  
ren. Mit Schokoladen-Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

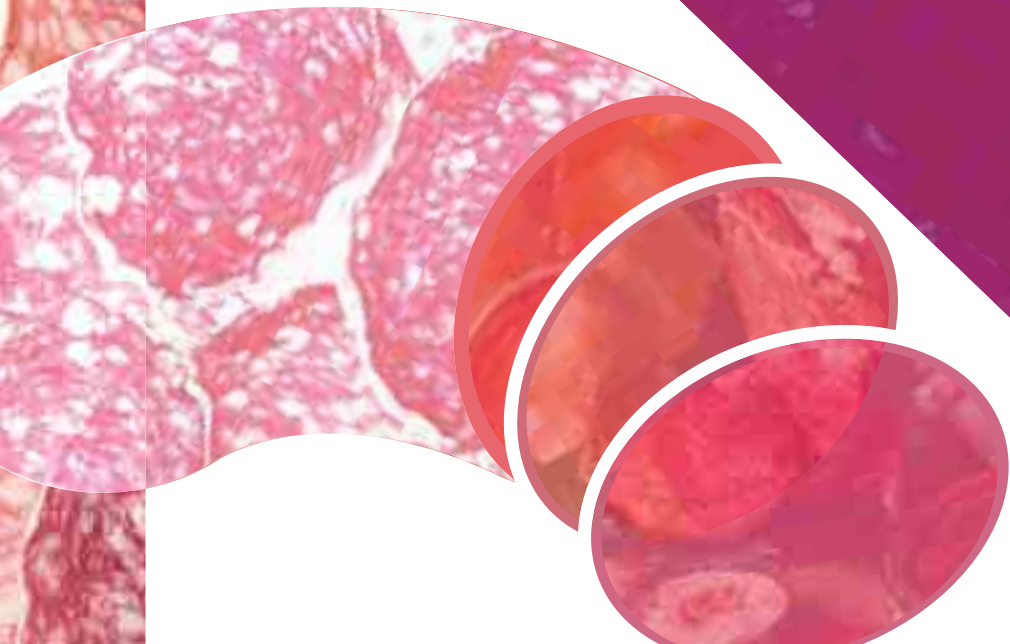
## PREISELBEER-ROSMARIN-JUS:

1 DL ROTWEIN den Bratfond ablöschen,  
KRÄUTER,  
2 CL MADEIRA  
PREISELBEER  
2 ROSMARINZWEIGE zugeben und um 1/3 einreduzieren,  
den Rosmarin herausheben  
1 DL GLACE DE GIBIER zugeben (Wildfond)  
2 EL PREISELBEERKOPF beifügen  
2 EL EISKALTE BUTTERWÜRFEL neben der Herdplatte  
einschwimmen  
FLEUR DE SEL, PFEFFER damit abschmecken und sofort servieren

## SCHOKOLADEN-FLEUR DE SEL:

3 EL FLEUR DE SEL und 1 EL KAKAOPULVER zusammen mischen.  
Im Schraubglas aufbewahren. Es eignet sich wunderbar für alle  
dunklen Fleischsorten.

P.S: MANCHMAL NEHME ICH QUENDEL, WILDEN THYMIAN,  
DEN ICH BEIM BERGWANDERN PFLÜCKE. EIN GEDICHT!





# Wild

Womit wir beim Wild sind. Denn das ist eine weitere Spezialität von Eugen Mettler. Nicht nur, weil das Muotatal reich an wilden Tieren ist und sein Sohn Ronny dort als begeisterter Jäger umherstreift. Sondern, weil viele Jäger der Region die erlegten Tiere zu Mettler bringen.

So bekommt man bei ihm in der Hochwild-Jagdsaison (*von Anfang bis Ende September*) das Fleisch von Hirsch und Gemse (*sehr fein!*). Selbst Fleisch von Murmeltieren hat Mettler schon unter dem Messer gehabt.

Von Oktober an gibt's dann frisch erlegtes Niederwild – also Rehe und Hasen.

## Auf Bestellung

Überhaupt kann man bei ihm vielerlei Fleisch bestellen. Zum Beispiel auch das von den legendären Walliser »Kampfkühen« – den »Eringern«.

Sie sind berggänglich, genügsam und im Prinzip ruhig. Doch herrscht in ihren Herden bereits bei den Kälbern eine grundsätzlich strikte Rangordnung. Deshalb kämpfen die

Kühe untereinander gerne, was die Walliser zur oben erwähnten Touristenattraktion entwickelt haben.

Diese bemerkenswerten Tiere gibt es aber auch auf den bergigen Hängen im Kanton Schwyz, von wo sie deren Besitzer gerne Mettler zum Schlachten bringen, weil sie ein superzartes Fleisch haben.

Eine weitere Spezialität von »Muota Metzg Mettler« ist Fleisch, das am Knochen gereift ist. Eine von Gourmets höchst geschätzte Qualität, für die seine Kunden die Bereitschaft mitbringen müssen, es rechtzeitig zu bestellen. Denn von der Bestellung bis zum Abholen braucht Mettler einen guten Monat. Währenddessen hängt es in einem Reifungsraum, zu dem die Türen in dieser Zeit verschlossen bleiben. Das geschieht, damit möglichst konstante Bedingungen für die Reifung herrschen.

## »Muotitaler Albchäsmärcht«

Wird die Qualität seiner Produkte in Betracht gezogen, könnte man bei ihm glatt von einem Geheimtipp sprechen. Nur liefert er seit 22 Jahren solche Qualität ab, so dass er weitem bekannt ist. Wer seine Würste dennoch nicht kennt, sollte bei ihm einmal reinschmecken. Ein guter Anlass ist der Muotataler Käsemarkt. Dort hat er einen Stand: In der Haupthalle nach dem Eingang gleich rechts. Leicht zu erkennen an der Menschenmenge vor diesem Stand. Alle wollen nämlich seine Würste verkosten.

Eine verständliche Regung, die wir durchaus zur Nachahmung empfehlen. 🍷

📍 *Der »22. MUOTITALER ALPCHÄSEMÄRCHT« ist dieses Jahr am 28./29. Oktober in Muotathal. Der perfekte Anlass, sich viele verschiedene kulinarische Erzeugnisse des Kantons Schwyz auf der Zunge zergehen zu lassen.  
Mehr dazu:  
[www.alpkäsemarkt.ch](http://www.alpkäsemarkt.ch)*

*Mehr zu Eugen Mettlers »MUOATA-METZG« unter:  
[www.muota-metzg.ch](http://www.muota-metzg.ch)*



»Brüggli«-Saibling

# » BAUER UNTER WASSER «

30  
|  
*sattler*  
|  
35

DER FORELLENZÜCHTER  
FRANZ REICHMUTH VOM  
SATTLER »BRÜGGLI«

von Andreas Lukoschik

... **N**ennt Franz Reichmuth seinen Beruf als Forellenzüchter, dessen »Brüggli-Forellen« weithin bekannt dafür sind, zart und fest im Fleisch zu sein und fein geräuchert obendrein.

»Obwohl es unsere Forellenzucht schon seit 1982 gibt, bin ich der erste gelernte Fischzüchter bei uns in der Familie«, sagt Reichmuth nicht ohne Stolz. Damit er aber nicht nur ein „Gelernter“, sondern auch ein „Erfahrener“ werden konnte, hat er sich – nach der Ausbildung an der Fischwirtschaftsschule im oberbayerischen Starnberg – »einige« Fischzuchtbetriebe angeschaut.

Allein in Dänemark und Deutschland waren es einhundert. Ihre Betreiber hat er dabei nach ihren Erfahrungen gefragt, die Anlagen fotografiert, Wasserwege aufgezeichnet, Wasserqualitäten begutachtet und die dabei gewonnenen Beobachtungen dokumentiert. Zwischenzeitlich ist er immer wieder nach Sattel zurückgekehrt und hat mit dem Vater in der heimischen Forellenzucht das ausprobiert, was er bei den anderen beobachtet und für gut befunden hatte. Sogar im fernen Chile hat er sich umgeschaut.

»Chile ist der zweitgrösste Lachs-Produzent der Welt«, erklärt er sein Motiv dafür, ans andere Ende der Welt zu fahren. »Als ich dorthin kam, hatten sie gerade eine ziemlich grosse Krise in der Lachsproduktion – verursacht durch eigene Fehler. Ich wollte mir anschauen, was sie falsch gemacht haben und wie sie wieder die Kurve kriegen wollten.«

Beide haben sie gekriegt: Chile in der Lachs-Produktion und Franz Reichmuth in den Familienbetrieb, der früher einmal an der kleinen Steinbrücke über den Sagenbach lag. Dieses »Brüggli« über den Bach ist dem Ausbau der Strasse Richtung Steinerberg geopfert worden, aber das Wasser des Baches speist die Forellenzucht noch immer. Es kommt zu 60 Prozent aus dem Rossbergmassiv und dem Sattler Moor. Ergänzt durch das Überlaufwasser der Sattler Trinkwasserquelle.

Kurzum: In diesem Wasser fühlen sich die Forellen wohl. Was viel aussagt. Denn wie der Wandersmann aus der Natur weiss, stehen Forellen immer nur in Flüssen, deren Wasser sauber, kühl und schnell fliessend ist. Er weiss allerdings auch, dass die Forelle nur selten aus dem Wasser an Land springt, um sich dort an Gras und anderem vegetarischen Gut zu laben. Die wild lebende Forelle ist ein Raubtier, das sich in der Natur von Insekten, Würmern und Larven ernährt. In der Zucht hingegen jagt sie nicht, sondern wird gefüttert – und das so

gar nicht raubtierhaft. Denn das Futter besteht aus Fischmehl, Fischöl, Bierhefe, Getreidearten, pflanzlichen Proteinen und Ölen aus Lupinen. All das meist aus europäischer Produktion, damit der ökologische Fussabdruck stimmt.


»Ich setze ausserdem meinem Futter Milchsäurebakterien hinzu«, verrät Reichmuth ein kleines Geheimnis. »Nicht viel, zirka einen halben Liter auf 20 Kilogramm Futter. Das fördert zwar die Verdauung der Tiere, aber ich habe die Erfahrung gemacht, dass sie dadurch weniger erkranken.«

Für den Menschen setzt sich immer mehr die Erkenntnis durch, wie wichtig gesunde und vor allem natürliche Verdauungsabläufe für unser physisches und psychisches Gleichgewicht sind und – ganz wichtig – für die Immunabwehr. Vergleichbares gilt auch für die Forelle.

»Für ihre Immunabwehr ist es überdies gut«, so Reichmuth Junior, »wenn man die Tiere gut behandelt – also dafür sorgt, dass sie keinen Stress haben. Das bedeutet, dass die Becken nicht zu voll sind, die Wasserqualität, in der sie leben, gut ist, das Futter für den Muskelaufbau dieser strömungsoptimierten Dauerschwimmer hervorragend ist, und sie viel Sauerstoff im Wasser haben. Denn auch das wirkt – wie beim Menschen – stärkend.«

Dass ihm diese Bedingungen wichtig sind, erklärt Reichmuth mit einem sehr plausiblen Argument: »Schon aus ökonomischen Überlegungen habe ich jedes Interesse daran, dass es meinen Tieren gut geht und sie nicht krank werden. Unsere Kunden sind nämlich Gastronomen, Privatpersonen, kleinere Detailisten und Fischhändler. Wir leben also von Geschäftsbeziehungen, die auf der persönlichen Überzeugung beruhen, dass unsere Kunden bei uns optimale Qualität bekommen.

Wenn ich nur ein oder zwei der grossen Handelsketten beliefern würde, wüssten wir nicht, wer die Ware bekommt. Und die Kunden wüssten ihrerseits nicht, woher die Fische wirklich kommen. Aber unser Vertriebskonzept basiert auf gegenseitigem Kennen ... und Vertrauen. Genau das aber bleibt nur dann erhalten, wenn wir als Betrieb gute und saubere Qualität liefern. In riesigen Zuchtbetrieben, die gewaltige Mengen an Fischen 'produzieren', muss diese Glaubwürdigkeit durch teure Werbe- und Kommunikationsmassnahmen immer wieder neu hergestellt werden. Wir in unserer kleinen Schweiz, wo sich die Menschen in ihren Regionen meist kennen, ist persönliche Glaubwürdigkeit die Basis für unser Geschäft.«

 Mehr  
zu den  
**BRÜGGLI-  
FORELLEN**  
unter:

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







Eine Geschäftsphilosophie, die sich auszahlt. Denn zur Zeit baut Reichmuth eine zweite Anlage am Ufer des Lauerzer Sees aus. Die Teiche, die dort von anderen lange Zeit bewirtschaftet wurden, hat er zwei Jahre lang beobachtet, ehe er sie gekauft hat. Er hat die Wassertemperaturen im warmen, trockenen Sommer ebenso gemessen wie im kalten Winter. Er hat die Belastung des Wassers geprüft, nachdem die Bauern ihre Wiesen gedüngt hatten. Und er hat die Teiche daraufhin beobachtet, wie sie sich nach starken Regenfällen und Gewittern verhalten. Weil das Ergebnis vor seinem 'gelernten' Auge Bestand hatte, baut er nun dort eine zweite Anlage.

All diese Erfahrungen behält Reichmuth übrigens nicht für sich. Denn: »Ebenso wie ich von anderen Züchtern gelernt habe – und immer noch lerne – gebe ich mein Wissen auch als Berater an andere weiter. Denn wir Forellenzüchter haben alle mit den gleichen Herausforderungen zu kämpfen. Da hilft nur eins – sich auszutauschen und gemeinsam nach Lösungen zu suchen.«

Forellenzüchter wie Franz Reichmuth nehmen sich also ein Beispiel an ihren Fischen. Sie sind allerdings nicht stumm wie die, sondern reden miteinander.

Dabei erzeugen sie keine warme Luft, sondern in unregelmässigen Abständen Rauch. Weniger mit Hilfe von Tabak als vielmehr mit Buchenholz, Rosmarin und Wacholder, in den sie die Fischfilets hängen. Damit die geschmacksverstärkenden ätherischen Öle dabei nicht verglühen, brennt das Buchenholz nicht, es glimmt nur. Und würzt auf diese Weise die über Nacht gesalzene Filets für zirka zwei Stunden sehr schmackhaft. Rauch, Wasserentzug und Salz machen auf diese traditionelle Weise die Filets 14 Tage halbar.

Klassisch, köstlich, gut.



MIT DIESEM REZEPT  
DER SCHWYZER »PRIVATKOCHSCHULE BATLOGG«  
KANN MAN SICH EINEN BRÜGGLI-SABLING  
SCHMECKEN LASSEN:

## Saibling mit Honig-Koriander-Marinade auf Sellerie-Trauben-Salat

Für 4 Personen

### MARINADE:

1 EL KORIANDERSAMEN trocken rösten, mörsern  
3 EL HONIG  
5 EL SOJASAUCE  
ETWAS LIMETTENSAFT alles mischen  
4 SABLINGFILETS mit Haut mit der Marinade einpinseln  
1 EL OLIVENÖL erhitzen und die Lachstranchen  
beidseits bei Mittelhitze braten:  
2 Minuten Fleischseite,  
2 Minuten Hautseite  
Restliche Marinade erhitzen,  
1 Minute köcheln, zum Fisch

Dazu eventuell ein wenig FLEUR DE SEL servieren.

Den Fisch auf einen Teller legen,  
mit etwas Kresse garnieren.

### STANGENSELLERIESALAT:

2 DL CREME FRAÎCHE  
1 EL ZUCKER  
FLEUR DE SEL, PFEFFER  
2 SÄUERLICHE ÄPFEL, direkt in den Rahm raffeln  
3 STANGEN SELLERIE, fein geschnitten zugeben  
250 G TRAUBEN ODER 4 EL WEINBEEREN  
100 G GEHACKTE BAUMNÜSSE alles mischen,  
abschmecken

© PRIVATKOCHSCHULE GABRIELE BATLOGG  
[www.privatkochschule.ch](http://www.privatkochschule.ch)

# GANS

# FEIN!

... MACHT ES  
MIRJAM BLASER  
AUS SEEWEN MIT  
IHREM FEDERVIEH

von *Andreas Lukoschik*

ie Geschmacksvielfalt ist gross im Kanton Schwyz. Nach Kirschen als hochprozentiger Essenz, Zuchtfischen aus der Räucherherkammer und selbstgeschossenem Wild landen auch die Artgenossen vom Entenhausener Franz Gans auf Schwyzer Tische.

Allerdings noch selten. Denn Gänse sind traditionsbedingt keine gängige Winterfreudenspende auf Schweizer Tafeln – wie etwa im grossen Kanton. Deshalb sind sie in der Landwirtschaft noch nicht sehr stark verbreitet.

Dennoch gibt es im Kanton Schwyz eine Landwirtin, die das weisse Federvieh auf ihrem Hofe in Seewen professionell hegt.

Der Auslöser für Mirjam Blasers Gänsebegeisterung war vor fünf Jahren ein Artikel in einem landwirtschaftlichen Fachblatt über den Verein "weidegans.ch". Dort las sie, wie die Aufzucht von Gänsen nach den Kriterien des Vereins zu bewerkstelligen sei. Da die gelernte Landwirtin sich während ihres Studiums an der »Hochschule für Lebensmittelwissenschaften« in Zollikofen auf den Bereich "Tierproduktion" spezialisiert und Erfahrungen in vielen landwirtschaftlichen Betrieben

36

|

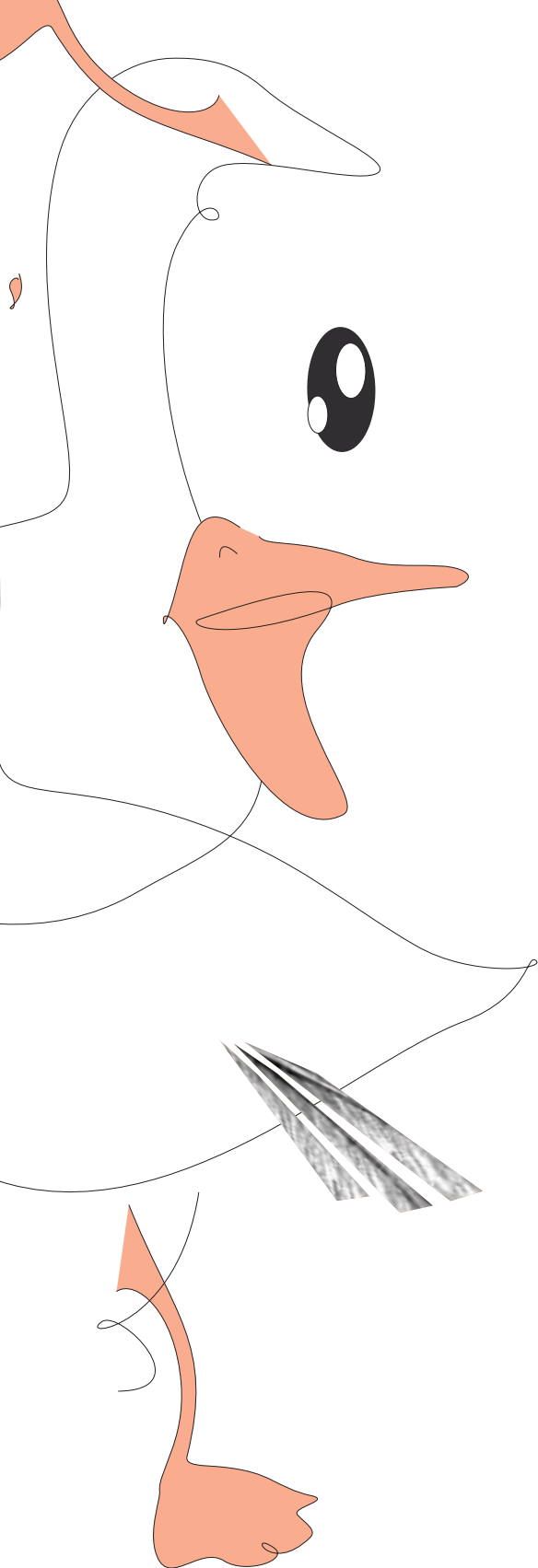
*Seewen*

|

39







gesammelt hatte, erkannte sie schnell, dass Gänse eine attraktive Ergänzung sind, um das "tierische Geschehen" auf ihrem Hofe abzurunden. Zumal sie nicht so viel Arbeit machen wie die auf ihrem Hof grasenden Milchkühe und wühlenden Schweine.

Also trat sie dem Verein "Weidegans" bei und lernte ganz schnell, was sie für die Haltung und Pflege des Federviehs wissen musste.

»Eigentlich sind Gänse sehr pflegeleichte Tiere«, sagt sie, als wir beim Gespräch hinterm Haus im Schatten eines Nussbaumes beisammen sitzen.

»Wir bekommen sie als drei, vier Tage alte Küken im Mai und zu Martini und Weihnachten verkaufen wir sie. Die Zeit dazwischen nennt man zwar "Gänsemast", aber darunter darf man sich kein Mästen vorstellen, wie es im Elsass geschieht, wo die armen Tiere gestopft werden. Unsere Gänse leben auf der Wiese, wo sie rumlaufen, in der Sonne liegen und unentwegt Gras fressen können.«

Sind sie denn so verfressen?

»Nicht mal. Aber Gras ist für sie nicht so nahrhaft. Weil Gänse einen kurzen Darm haben. Das hat zur Folge, dass sie aus der gefressenen Nahrung nicht so viele Nährstoffe aufnehmen können. Denn genau das passiert ja im Darm. Nicht nur bei Gänsen. Auch bei uns Menschen. Das hat zur Folge, dass Gänse viel Gras aufnehmen müssen. Deswegen füttere ich in der Anfangszeit auch immer noch etwas Getreide dazu.« Und mit einem verschmitzten Lächeln fügt sie hinzu: »Bei den Gänsen.

Überhaupt haben es unsere Gänse gut bei uns. Der Verein "Weidegans" schreibt nämlich vor, dass die Gänse auch eine Badegelegenheit haben müssen, in der sie sich abkühlen und reinigen können, sowie ausreichend Platz im Schatten finden, wo sie sich ausruhen können – wenn sie mal nicht fressen. Sie haben auch für die Nacht einen Stall, aber eigentlich bräuchten sie den gar nicht, wenn sie ausgewachsen sind. Doch gibt es da noch den Fuchs.«

"Fuchs, Du hast die Gans gestohlen?"

»Genau. Aber auch Raubvögel würden sich gerne den einen oder anderen Jungvogel greifen. Doch wenn die jungen Gänse ein paar Wochen alt sind, sind sie für Mäusebussard und Roten Milan uninteressant. Weil sie dann bereits zu schwer sind. Trotzdem behält eine aus der Schar immer die Gefahr aus dem Himmel im Auge. Und wenn

dann mal ein Gleitschirmflieger vorbeikommt, schauen sie mit gereckten Hälsen und schiefem Kopf nach oben.«

Mit schiefem Kopf?

»Die Augen der Gänse sind an den Seiten ihres Kopfes. Dadurch können sie mit einem Auge einen sehr weiten Raum überblicken. Deswegen nehmen sie nur ein Auge, um das Geschehen am Himmel zu beobachten.«

Gibt´s auch eine Leitgans? Die alles im Griff hat und sagt, wo es langgeht?

»Ich habe 20 Gänse in meiner Herde und da gibt es zwar eine Hierarchie, aber die ist nicht so streng, weil die Tiere jung sind. Vielleicht sind sie bei uns auch etwas lässiger, weil es überall genug Gras gibt und sie sich darum nicht streiten müssen. Und nachts muss auch keine von ihnen aufpassen, da sie ja im Stall sind. Die Herde braucht also keine straffe Struktur zum Überleben wie auf der freien Wildbahn.«

Nun ist es immer gut und richtig, wenn Tiere, die uns Menschen als Nahrung dienen sollen, bis zu diesem Zeitpunkt ein schönes Leben haben.

»Das war auch der Grund, weshalb mich das Konzept der "Weidegans" angesprochen hat«, sagt sie als Profi der Tierhaltung. Womit wir beim Geschmack des Kantons Schwyz sind, der eben auch über die Note "Gänsebraten" verfügt. Und der ist bei Weidegänsen schmackhafter und weniger wässrig im Fleisch als von Gänsen, die nicht auf der Weide leben, sondern im Stall aufgezogen werden.

»Gänsebraten ist bei uns in der Schweiz noch etwas besonderes, weil viele nicht wissen, wie man ihn zubereitet. Die Zubereitung ist aber nicht besonders schwierig. Die Gänse werden von uns im geschlachteten Zustand und tiefgefroren geliefert. Nach einer Auftauzeit von 48 Stunden kann die Köchin oder der Koch dann loslegen.«

Für das "wie" gibt's am Ende des Artikels einen Link.

»Wir verkaufen die meisten Gänse in der Vorweihnachtszeit. Letztes Jahr hat uns aber zu Martini das Restaurant im Tierpark Goldau – die "Grüne Gans" – zwölf Gänse abgekauft. Das war toll.«

Und was sagt der bäuerliche Gemahl Markus zur Gänseliebe seiner Mirjam?

»  
Gänsebraten  
ist bei uns in  
der Schweiz  
noch etwas  
besonderes,  
weil viele  
nicht wissen,  
wie man ihn  
zubereitet.

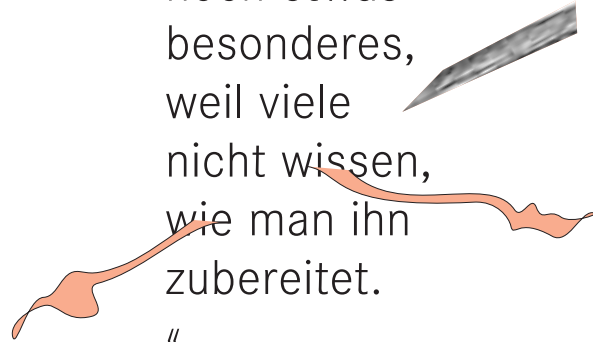
«

Da lacht sie und sagt: »Der fand anfangs diese Innovation nicht so wirklich nötig, aber jetzt kann er damit ganz gut leben.«

Daran ist zu erkennen: Wir Männer brauchen einfach unsere Frauen, damit wir mal etwas anders machen als sonst immer. Das weiss der kluge Schwyzer natürlich auch, gibt es aber – so viel Ehrlichkeit muss sein – nicht ungefragt zu. Deshalb hier allen Damen, die diese Zeilen lesen, ein herzliches "Danke!". 🍷

 Mehr zu  
GÄNSEN unter:  
[www.weidegans.ch](http://www.weidegans.ch)

*Dort findet man  
die Adresse von  
Produzenten in der  
Nähe – und Rezepte.*



# » EI DER DAUS! «

MARTINA UND CHRISTOPH MEIER-SCHULER  
UND IHR »BIOHOF ÜBERWURF«

von *Andreas Lukoschik*

**O**b zuerst die Henne da war oder das Ei, ist für Martina Meier-Schuler nicht die Frage. Denn zu ihr kommen die Küken im Alter von 18 Wochen aus einem Aufzuchtbetrieb – und dann haben sie es gut bei ihr. Denn ihr »Biohof Überwurf« ob Sattel arbeitet nach den Richtlinien von Bio Suisse.

Der Hof ist deswegen kein Kurhotel für Hühner, er bleibt ein landwirtschaftlicher Betrieb. Aber doch immerhin mit einem Stall, der doppelt so gross ist wie der für andere Hühner. Dort werden sie gefüttert und können ihre Eier in Nester legen.

Daneben gibt es einen Wintergarten von gleicher Grösse, der mit Trinkstelle und Sandkasten zur Pflege des Gefieders ausgerüstet ist. Dort sind die Tiere an der frischen Luft, werden aber durch ein Kunststoffgewebe von anderen Vögeln abgeschirmt. So sind sie nicht nur vor dem Zugriff von Habichten geschützt, sondern auch vor jenen Artgenossen, die vom Himmel kommend zwischen ihnen landen und die Vogelgrippe im Gefieder mit sich bringen. Dieser Wintergartenbereich war denn auch der einzige Aussenbereich, in den die Hühner durften, als am Anfang dieses Jahres Vogelgrippealarm herrschte.

Danach stand den 2000 Hühnern wieder der gesamte Aussenbereich zur Verfügung. Der umfasst immerhin noch einen ungedeckten, also





nach oben offenen Allwetterauslaufbereich mit einer ein Hektar grossen Sommerweide, wo sie nach Herzenslust scharren, nach Würmern suchen, im Schatten liegen oder ein Sonnenbad nehmen können. Das ist kein Scherz: Auch Hühner lieben es, sich bisweilen das Gefieder von der Sonne wärmen zu lassen.

Und – ganz wichtig – auch für Hühner gilt das, was der Chef des Schweizer Nationalzirkus, Fredy Knie jr., über seine Pferde gesagt hat: »Die Tiere wollen beschäftigt sein.« (s. *Y Mag 21, S.16*) Deswegen haben Martina Meiers 2000 Hühner (*und die von all jenen Höfen, die ihre Hühner nach den Richtlinien von Bio Suisse halten wie zum Beispiel David Beeler in Steinen und die Reichmuths auf ihrem »Biohof Fluofeld« in Oberarth*) die Auslaufmöglichkeiten, die sie brauchen, weil sie von Natur aus neugierig sind und ständig schauen, picken und checken wollen, was um sie herum passiert.

## Güggel als Wohlfühlfaktor

Zum Wohlfühlen gehören auch zwölf Güggel, die zwischen den Hühnern einherstelzen und darüber wachen, dass sich aus luftiger Höhe keine Räuber der Schar nähern. Immer können sie das allerdings nicht verhindern. So hatte im vergangenen Jahr ein Habicht den Hof als Festschmaus-Gelände entdeckt und bediente sich nahezu täglich an den Hühnern der Meiers, bis es endlich den Güggeln mit tatkräftiger Unterstützung des Hundes und Meiers Kindern gelang, ihn zu vertreiben. Seitdem herrscht wieder Ruhe im Stall und auf den Wiesen, zumal die Güggel ganz grundsätzlich Sorge dafür tragen, dass es eine Hierarchie im Stall gibt und diese Ordnung eingehalten wird.

Der Sinn und Zweck der männlichen Vertreter in einer Herde ist ähnlich der Hierarchie – nein, nicht der des Menschen, sondern anderer Tiere – der Bienen. Denn auch bei denen sorgt die Anwesenheit der männlichen Artgenossen (*Drohnen*) für Gelassenheit und Entspannung im Volk (*mehr zu Bienen auf S. 52*).

Der Kalenderweise kann darüber hinaus seit altersher die wahren Aufgaben im Volk der Hühner sehr gut nach dem Satz beurteilen:

»Der Hahn kräht  
– aber das Ei legt  
die Henne!«

Apropos »krähen«. Als Wecker am Morgen fallen die Güggel übrigens aus. Denn den Tagesbeginn der Hühner bestimmt nicht die aufgehende Sonne, die mit einem »Kikeriki« begrüsst würde, sondern das Licht im Stall. Das erhellt gegen drei Uhr morgens allmählich den Stall – gesteuert von Bauer Meier. »Für uns ist drei Uhr optimal«, sagt Martina Meier, »weil wir dann am Morgen die Eier einsammeln und für den Abtransport vorbereiten können.«

## Bio Futter

Das sind im Durchschnitt immerhin 1800 Eier pro Tag – in Bioqualität – die sodann von der Firma Hosberg in Rüti (ZH) abgeholt werden. Ein kleiner Teil der Tagesproduktion verbleibt auf dem Hof für den Verkauf im Hofladen, in dem auch die anderen Produkte des Biohofes gekauft werden können.

Beim Futter verzichten einige Biobetriebe seit 2016 auf Soja, um zu vermeiden, dass Soja erst aus einem fernen Land herbeigeschafft werden muss, um es dem Futter beizumengen.

»Unsere Futtermühle Albert Lehmann hat Soja durch Sonnenblumenkerne ersetzt«, erklärt die Meierin. »Ausserdem gibt's gegen 17.00 Uhr noch eine Extraration Körner für unsere Hühner. Sozusagen als Dessert. Die lieben sie sehr. Deshalb lassen sie sich damit gerne vom Aussengelände wieder zurück in den Stall locken.«

Dort beginnt dann zwischen 18 und 19 Uhr die Nacht. Denn Hühner gehen gerne früh schlafen.

Beim Thema Futter fällt der Bäuerin noch etwas ein: »Schon mein Vater hat das Hühnerfutter mit den so genannten EM angereichert. Das sind 'effektive Mikroorganismen' oder 'gute Bakterien', die die Abwehrkräfte der Tiere stärken. Ob es nur an ihnen liegt oder an anderen Faktoren, kann ich nicht mit Bestimmtheit sagen. Aber bis jetzt konnten wir

die Gesundheit unserer Tiere damit sicher positiv beeinflussen. Man muss ja nicht erst warten, bis die Tiere krank sind und dann zur Antibiotikakeule greifen. Wir setzen lieber auf Vorsorge.«



„Gute Bakterien“ sind übrigens kein Spleen. Sie füttert auch Franz Reichmuth von der »Brüggli Forellenzucht« in Sattel (s.S. 30). Er setzt auf Milchsäurebakterien zur Stärkung der Immunabwehr seiner Fische. Und selbst die Humanmedizin kommt immer mehr dahinter, wie wichtig ein gut abgestimmter Bakterienmix auch für den Menschen ist.

Angesichts solch harmonischer Pflege möchte man mit den »Comedian Harmonists« singen:

»Ich wollt ich wär ein Huhn:  
Ich hätt´ nicht viel zu tun.  
Ich legte jeden Tag  
ein Ei – und sonntags auch  
mal zwei.«






... ..







Neben den vier verschiedenen Formen ihrer Nudeln kann man bei Meiers noch eine ganz andere Schwyzer Geschmacksnote kaufen: Den

## Eierkirsch!

Er ist weithin bekannt, weil er bis auf den Zucker komplett von ihrem Hof kommt: Die Kirschen für den Brand stammen von den eigenen 100 Hochstammkirschbäumen. Sie wurden von den familieneigenen drei Bienenvölkern bestäubt. Und die Eier für den Eierkirsch kommen natürlich ebenfalls aus der eigenen Produktion – respektive aus der ihrer Hühner.


Ob der Eierkirsch die Quintessenz ihrer Arbeit ist, wollen wir hier gar nicht behaupten. Wohl aber, dass er nicht nur ein köstlicher Wurf ist, sondern ein echter »Überwurf«. 🍷

## Teigwaren

Wie in anderen Berichten dieser Ausgabe deutlich wird, muss ein Bauer heute ausgesprochen vielseitig sein. Oder anders formuliert: Er kann heute viele Talente ausleben (s.S. 94). Bei den Meiers kommt in diesem Fall die Fertigung von Teigwaren hinzu.

»Wir verwenden dazu Hartweizendunst«, sagt Martina Meier. »Der ist weniger fein gemahlen als Mehl, aber feiner als Mais. Ausserdem Weissmehl in Bioqualität und Eier vom eigenen Hof.«

Dank dieser Mischung enthalten ihre Teigwaren bei der Herstellung keinen Wasseranteil, wodurch sie dichter sind und dadurch sättigender.

 Mehr Informationen zum »BIOHOF ÜBERWURF« finden Sie hier:

[www.biohof-ueberwurf.ch](http://www.biohof-ueberwurf.ch)

Die „ÜBERWURF“-PRODUKTE gibt es hier zu kaufen:

- BÄCKEREI SCHNÜRIGER IN ROTHENTURM
- WOCHENMÄRT SCHWYZ
- LANDI SCHWYZ
- HOFLADEN AUF DEM »BIOHOF ÜBERWURF«
- und die Geschäfte, die von »REGIO FAIR ZENTRALSCHWEIZ« beliefert werden.

Eine Aufstellung ANDERER BIOHÖFE IM KANTON finden Sie unter:

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

→ Biobetriebe  
→ Direktvermarkter



*Frischer Geissenkäse  
zum Z'Vieri*

# DER GEISSEN -OSKAR

46

*Ried  
Stoos*

49

SEIN NAME IST PFYL -  
OSKAR PFYL

von *Andreas Lukoschik*

Um zu Oskar Pfyl und seinen aromatischen Ziegenkäsen zu gelangen, fährt man im Herbst und Winter auf seinen Hof ins Muotatal nach Ried. Sommers aber geht's hinan: Auf den Stoos, um von der Bergstation in die von ihm bewirtschaftete »Alpwirtschaft Tröligen« zu gelangen.

Der erste Teil des Weges ist einfach, aussichtsreich und mit den Reizen der Stoos-Bahn zu bewältigen. Doch in der Bergstation angekommen, sollte man für den weiteren Weg gute Wanderschuhe an den Füßen tragen. Denn am Ende des Dorfes Stoos biegt man auf den Wanderweg »Wannentritt« zur Alpwirtschaft Tröligen ab. Vorbei geht's da an saftigen Wiesen und herrlichen Wäldern, mit weiten Blicken ins Muotatal hinab. Eineinhalb Stunden ist man auf Schusters Rappen unterwegs und bekommt dabei Appetit – auf Oskar Pfyls Alpkäserei.

Erreicht man schliesslich, oberhalb des Tröligerbachs, seine Alp, so sieht man seine Kühe und Geissen auf grünen Berghängen und kräuterreichen Wiesen verteilt. Nur die Glocken hört man. Manche näher, manche weiter. Und ganz weit entfernt erhebt sich der »Grosse Mythen« und sendet einen heimatlichen Gruss in dieses freundliche Hochtal.

## Die Geiss an sich

Hier oben empfängt den Besucher ein Alpbauer, der in den jüngst zurückliegenden Jahren mehrfach für seine Geisskäse Auszeichnungen des Schwyzer »Alpwirtschaftlichen Vereins« erhalten hat. Er ist deshalb der richtige Mann, um den interessierten Berichterstatter in die Geschmacksgeheimnisse des Geissenkäse einzuweihen.

Woran liegt's, das sein Käse so gut ist?

»An unseren Geissen«, sagt Oskar Pfyl mit einem herrlich trockenen Humor, den man hinter seiner ruhig freundlichen Art zunächst gar nicht vermutet. »Geissen sind Feinschmecker – und dickköpfig. Die fressen nur, was ihnen schmeckt. Wenn da auf den Wiesen nichts dabei ist, was sie mögen, reduzieren sie einfach die

Milchproduktion. Also bleibt uns Menschen nichts anderes übrig, als ihnen ordentliches Gras mit feinen Bergkräutern anzubieten. Als Gegengabe liefern sie uns feine Milch. Es ist hier wie überall: Man muss seine Tiere gut behandeln, dann bleiben sie gesund und geben ihr Bestes.« Nach einer kurzen Pause fügt er verschmitzt hinzu: »Sie stellen sich sogar abends zum Melken brav und artig in Reih und Glied an. Sie scheinen das zu mögen.«

Was sind denn ihre Lieblingsgewächse?

»Alpenrose, Silbermünteli, Frauenmünteli, aber auch bei dem, was wir 'Unkraut' nennen, finden sie leckere Blüten – wie beim Alpenkreuzkraut. Damit helfen sie uns, die Ausbreitung des Unkrauts einzudämmen. Sie fressen sogar von den Silberdisteln die Teile, die ihnen schmecken.«

Stehen die nicht unter Naturschutz?

»Schon. Ich zeige meinen Geissen im Frühling auch immer wieder die passenden Stellen in den Naturschutzbüchern, aber manchmal vergessen sie es einfach.«

Ist die Milch aus dem Beginn der Alpzeit wegen der frischen Kräuter eigentlich aromatischer?

»Nein, umgekehrt: Im Laufe des Sommers werden die Kräuter kräftiger. Deshalb ist die Milch am Ende des Sommers aromatischer.«

Ist die Alpmilch also das Geheimnis seiner Käseproduktion?

## Die andere Produktion

»Natürlich nicht«, lacht er und hat genug Spass gehabt, den Berichterstatter aus dem Tal ein bisschen auf den Arm zu nehmen. »Aber es ist die Grundlage. Wie beim Kochen: Ohne gute Zutaten gibt es kein gutes Essen. Man muss aber natürlich noch ein paar andere Sachen berücksichtigen. Angefangen beim Melken. Das muss sehr behutsam und präzise gemacht werden, weil sich sonst die Euter entzünden können. Das merkt man nicht sofort, sondern ist ein schleichender Prozess, durch den falsche Bakterien in die Milch geraten können. Deshalb melken bei uns nur Leute mit viel Erfahrung.

Auch beim Verschneiden mit der Harfe muss man anders vorgehen als bei der Käseherstellung mit Kuhmilch. Die Eiweisse in der

Ziegenmilch sind nämlich viel weniger stark miteinander verkettet als bei der Kuhmilch. Nachdem die Harfe die dickliche Milch in kleine Würfel geteilt hat – wir nennen das 'die Gallerte verschneiden' – muss man beim Ziegenkäse die Harfe beiseite legen und mit der Napfkelle behutsam umrühren. Und zwar von unten nach oben, damit der Inhalt des Stahlkessels fest wird und nicht zu Krümmeln verbröckelt. Solche kleinen Bröckelchen – wir nennen das 'Käsestaub' – sammeln sich nämlich sonst am Rand des Mutschli und verhindern, dass die Feuchtigkeit aus dem Inneren des kleinen Laibes nach aussen dringen kann. Dadurch wird der Käse innen sauer und ist nicht mehr gut.«

Solche Mutschli gibt es bei Oskar Pfyl natürlich nicht. Sein Ziegenkäse hat einen optimal elastischen Biss. Er schmeckt leichter als Käse aus Kuhmilch, ist irgendwie freier auf der Zunge und bildet nicht so einen breiigen Film am Gaumen wie mancher Kuhkäse. Dennoch ist er voller Aromen und hat einen mild-würzigen Abgang, der einem noch eine Zeit lang in der Nase bleibt.

## Geissenkäse nach Mass

Warum gibt es Geissenkäse nur in der Mutschli-Form? Eigentlich ist das doch eine Grösse, die traditionell gar nicht für den Handel gedacht war, sondern laut des Vereins „Kulinarisches Erbe der Schweiz ([www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)) für den Eigenbedarf geschaffen worden ist.

»Ein Cousin von mir giesst seinen Geissenkäse nicht nur in die Mutschliform, sondern auch in die grosse Form, die man vom Kuhkäse kennt. Am 'Muotataler Alpkäsemarkt' im Herbst nehmen die Kunden jedoch erst die Stücke vom grossen Laib, wenn die Mutschlis alle verkauft sind. Mit anderen Worten: Die Kunden wollen Mutschli. Deshalb machen wir den Ziegenkäse so.«

Würde er auch gerne mit anderen Spielarten seinen Ziegenkäse weiter entwickeln?

»Natürlich. Ich denke zum Beispiel darüber nach, einen rezenten Geissenkäse zu machen. Ein wenig in Richtung Gruyere. Aber das ist nicht so einfach, weil Geissenkäse schnell 'bockig' schmecken kann. Die richtige Balance zu finden, braucht viel Fingerspitzengefühl. Eine andere Idee ist, einen sbrinz-artigen Hartkäse mit weniger Wassergehalt zu schaffen, der sich gut reiben lässt. Aber solche





**WO BEKOMMT MAN PFYLS ZIEGENKÄSE?**  
*Natürlich bei ihm – Oskar & Marianne Pfyl. Ab April in der Kapellmatt 2a, 6436 Ried-Mutoathal und auf dem Moutitaler Alpkäsemarkt. Im Sommer ausserdem in der Alpkäserei Tröligen (079 274 74 07)*

*Ansonsten ganzjährig unter anderem hier: SPAR Muotathal VOLG Sattel SPAR Altendorf*

überzeugt, dass sie eigentlich die Chefin der Geissen-Herde ist. Deshalb müsse sie jetzt die Ziegen zum Melken zusammentreiben, lässt sie uns auf diese Weise

Neuerungen muss der Markt wollen, sonst bleibt man drauf sitzen.

Geissenkäse ist eigentlich ein junges Produkt«, fährt er fort. »Die Geiss war früher die Kuh des armen Mannes, weshalb Ziegenkäse eher für den Eigenbedarf produziert wurde. Aber dadurch, dass es immer mehr Kuhmilch-Allergiker gibt, steigt die Nachfrage nach Ziegenkäse beständig. Deshalb muss man beobachten, ob sich die Nachfrage auch in den Bereich des Hartkäses bei uns bewegt.«

EIN KLEINER TIPP: WER PFYLS ÜBERLEGUNGEN UNTERSTÜTZEN WILL, SOLLTE SOLCHE KÄSEVARIATIONEN BEI IHM EINFACH BESTELLEN. DANN SPÜRT ER SCHNELLER, DASS DER MARKT SOLCHE WEITERENTWICKLUNGEN WILL.

Das Ende unseres Gesprächs über Ziegen und ihren Käse bei einem feinen „Kafi Schnaps“ markiert übrigens nicht Oskar Pfyl, sondern sein Hütehund „Leila“. Die Border-Collie-Hündin wedelt nämlich zum Aufbruch. Ist sie doch davon

wissen. Oskar Pfyl kennt seine Leila und lässt sie raus, damit sie ihre Arbeit tun kann.

»Zu ihrem Leidwesen finden nicht alle Ziegen«, erzählt er mit einem Schmunzeln, »dass sie die Chefin sei. Und so muss sie sich immer wieder neu Respekt bei ihnen verschaffen.«

Zu diesem Zweck rennt sie nun bellend zu »ihrer« Herde. Und während wir ihr nachschauen, klingt von fern her unablässig das Geläut der Glocken, das immer näher kommt, weil die klugen Ziegen selbst wissen, dass jetzt Melkzeit ist.

Oskar Pfyl verabschiedet mich mit einem herzhaften Handschlag und ich lasse ihn bei seiner Arbeit in diesem herrlichen Idyll zurück, aus dessen Mitte ein Ziegenkäse erwächst, der seinen guten Ruf zu Recht trägt.

Deshalb habe ich auch eine gute Portion davon in meinem Rucksack und begeben mich damit wohlgenut auf den Heimweg. 🐐



*Am Weg von Biberbrugg  
zum Wildspitz  
FOTO: Stefan Zürrer*





*Chäfe*



*Gehaltvoller Tropfen  
aus Tannenhonig*



# DER GOLD-STAU B VON MILLIONEN

...

52

*Swilens*

57

... KLEINER GELB-SCHWARZER GENIES  
MACHT UNSER ALLER TISCHE  
BUNT, NAHRHAFT UND GESUND

von Andreas Lukoschik

»Ohne sie gäbe es nur ganz wenige Kirschen an den Bäumen um die Rigi herum, keine Erdbeere würde uns im Frühling munden und keinen einzigen Tropfen Traubensaft könnten wir zu Wein machen«, sagt Dr. Reihl, Leitender Bieneninspektor des Kantons Schwyz, und seit kurzem »Präsident der Schweizerischen Honigkommission«.

Niemand würde dem Imker aus Leidenschaft widersprechen. Und dennoch machen wir uns zu selten klar, wie wichtig Bienen für uns Menschen sind.

»In China müssen in einigen Landstrichen Menschen die Bestäubung von Blüten übernehmen – mit Pinseln. Weil die Natur so belastet ist, dass die Bienen dort bereits ausgestorben sind«, erzählt er. »Und das ist nur ein Aspekt, für den wir den Bienen Respekt zollen sollten.«

Ein anderer ist der geniale »Saft«, den sie eigentlich als Wintervorrat und für die Aufzucht ihrer eigenen Brut herstellen. Jedes Bienenvolk im Kanton Schwyz produziert dabei 90 bis 100 kg Honig pro Jahr. Nur circa zehn Prozent davon nimmt der Imker weg und ersetzt ihn durch Zuckersirup. Das ist der Honig, den wir dann bei ihm kaufen können.



das wissen diese kleinen Genies ohne Messgeräte und andere technischen Hilfsmittel einfach so. Im nächsten Schritt verschliessen die Honigbienen die sechseckigen Waben mit einer luftundurchlässigen Wachsschicht – und haben einen Nährstoff produziert, der reich an kostbaren und höchst gesunden Substanzen ist.

Der Sinn dieses vielschichtigen und sehr energieaufwändigen Veredelungsprozesses ist nämlich, dem eigenen Bienenvolk einen hochwertigen Nahrungsvorrat für die Wintermonate anzulegen.

»Im Kanton Schwyz gibt es 450 Imker, von denen die meisten um die zehn Völker haben«, weiss der Bieneninspektor. »Jedes Volk hat im Sommer 40 bis 50'000 Bienen, was allein für Schwyz über 200 Millionen dieser höchst komplex organisierten, sagenhaft fleissigen Individuen bedeutet.«

Imker sollte man eigentlich wie kleine, feine Winzer betrachten, die sehr edle Tropfen vertreiben – mit überraschenden Geschmacksunterschieden.

Dabei kommt es jedoch nicht wie beim Winzer auf den »Terroir« an, sondern auf die Pflanzen und ihre Blüten, die auf den Wiesen und Feldern um die Bienenstöcke herum wachsen und die auf die Bestäubung der Bienen warten.

## Die Vielfalt des Honigs

Honig kann – genau betrachtet – so vielfältig sein wie Wein. Um das verstehen zu können, hilft ein kurzer Blick darauf, wie Honig in vielen Etappen vom komplex organisierten Bienenvolk raffiniert wird.

Die Sammelbienen fliegen zunächst hinaus und sammeln den Nektar der Blüten in ihrer Honigblase. Damit fliegen sie in den Bienenstock zurück und übergeben ihn den Stockbienen. Die reichern ihn mit Säuren, Enzymen sowie Eiweissen an und dicken ihn ein, indem sie das Innere des Bienenstocks mit Hilfe fortwährender Flügelschläge aufheizen. Dabei verdunstet das Wasser im Nektar, bis sein Wassergehalt in den noch offenen Waben unter 20 Prozent sinkt. All

Wer also beim Imker seinen Honig kauft, sollte mit ihm – wie mit einem Winzer – ein Schwätzchen halten, um zu erfahren, wo er seine Bienenstöcke aufgestellt hat. Daraus kann man erahnen, welche Blütenpollen im Honig seiner Bienen enthalten sind. Das ist keineswegs selbstverständlich. In anderen Ländern, in denen gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut werden, wird der Honig nämlich filtriert, um alle Pollen zu entfernen. Da die Schweiz aber den Anbau von gentechnisch veränderten Lebensmittel erst gar nicht gestattet hat, bleiben Schweizer Blütenpollen im Honig. Und das ist nicht nur gesund, sondern kann auch heilende Wirkung haben. Zum Beispiel für Heuschnupfen-Geplagte. Sie sollten den

Blütenhonig aus ihrer Umgebung regelmässig zu sich nehmen. Durch die darin enthaltene geringe Pollenkonzentration von Bäumen und Pflanzen kann sich der Körper auf milde Weise dagegen desensibilisieren. Süss, unmerklich und nachhaltig.

## Geschmackssache

Wie kommt nun der unterschiedliche Geschmack verschiedener Honige zustande? Zumal er doch das Ergebnis von vielen Millionen Blüten ist.

Das stimmt natürlich. Aber Bienen sind – im Gegensatz zu anderen bestäubenden Insekten – »blütenstet«. Das bedeutet, dass sie, wenn sich das Volk zum Beispiel einmal auf Kirschblüten eingegroovt hat, auch so lange Kirschbäume anfliegen, bis sich deren Nektar dem Ende neigt.

Nun darf sich ein Honig aber nur dann sortenrein nennen, wenn er nachweislich einen bestimmten Prozentsatz an Pollen jener Pflanzen hat, die dem Honig den Namen geben sollen. Dazu muss der Schwyzer Imker seinen Honig – beim »Labor der Urkantone« – auf die entsprechende Pollenkonzentration analysieren lassen und erhält dann die Erlaubnis, ihn „sortenrein“ zu nennen. Allerdings kostet das Geld und wird deshalb nur selten von kleinen Imkern in Auftrag gegeben.

»  
Imker sollte  
man eigentlich  
wie kleine,  
feine Winzer  
betrachten,

...

die sehr edle Tropfen  
vertreiben – mit überraschenden  
Geschmacksunterschieden.

«



Deshalb ist es wichtig, mit dem Imker einen Plausch zu halten, um mehr über die Wiesen und Wälder zu erfahren, wo seine Bienen ihre Einsätze geflogen sind.

Womit wir bei einer generellen Honig-Systematik wären. So wie man Weine ganz grob in Weiss- und Rotweine unterteilen kann, lässt sich nämlich auch Honig in zwei Grossgruppen unterteilen: In Blüten- und Honigtauhonig.

## Der Blütenhonig

Der »Weisswein« des Honigs entsteht aus dem Nektar von Blüten. Um die verschiedenen in der Schweiz vorkommenden Honigarten voneinander abzugrenzen, bleiben wir bei den reinsortigen Honigen:

Im Tessin entsteht hauptsächlich **Akazienhonig** – er bleibt sehr lange flüssig, hat eine wässrige bis goldgelbe Farbe und einen lieblichen Geschmack.

Ebenfalls aus dem Tessin kommt der **Kastanienhonig**. Er stammt von den Bäumen, deren Früchte im Herbst und Winter als Maroni geröstet werden. Es ist ein sehr kräftig schmeckender Honig mit leicht bitterem Abgang von rotbrauner Farbe, der einige Monate flüssig bleibt.

**Rappshonig** kommt meist aus dem Aar- und Thurgau, ist von cremiger bis fester Konsistenz und von weisser bis elfenbeinerne Farbe und mildem Aroma.

**Löwenzahnhonig** schmeckt kräftig aromatisch und recht süss bei typisch gelber Farbe. Er neigt dazu, schnell auszukristallisieren und hart zu werden, weshalb er von Familien mit Kindern gern genommen wird, weil er nicht »kleckert«. Er entsteht in unserer Region.

**Alpenrosenhonig** ist derjenige, der eine Spezialität des Kanton Schwyz ist. In den Lagen oberhalb von 1000 Metern im Bereich Sattellegg, Rothenturm, Wägital und Hochybrig blühen in den Monaten Juni/Juli viele

Alpenrosen. Dorthin bringen einheimische Imker ihre Völker, auf dass sie ihr fruchtbares Tun den Alpenrosen angedeihen lassen.

Daneben gibt es auf diesen Bergwiesen noch viele weitere Bergpflanzen, so dass der Honig aus diesen Gegenden gern als »Bergblütenhonig« bezeichnet wird.

Sehr selten, weil der Baumbestand dazu in der Schweiz eher spärlich ist, ist der **Lindenblütenhonig**. Sein Geschmack ist fruchtig, leicht minzig. Er hat eine grünlich-weiße Farbe.

## Honigtauhonig

Die andere Honigart – sozusagen der »Rotwein der Bienen« – wird nicht aus Blütennektar gewonnen, sondern von Läusen. Baumläusen wohlgerne.

Der eine oder andere kennt den Grundstoff von seinem Auto – wenn er es unter einem Baum geparkt hat und am nächsten Morgen eine klebrige Schicht darauf vorfindet. Dafür sind jene Baumläuse verantwortlich. Sie saugen aus der Baumrinde Nährstoffe und scheiden dabei den süsslichen Honigtau aus. In manchen Jahren – das letzte mal war das 2015 der Fall – gibt es so viele Läuse, dass sich die Bienen denken: »Das ist ja zum Läuse melken«. Dann schwärmen sie aus, sammeln den Honigtau ein, den die Läuse ausscheiden, und machen daraus in ihrem Bienenstock **Wald- oder Tannenhonig**. Dieser Honig enthält sehr viele Mineralien (aus den Baumrinden), ist deutlich dunkler (manchmal sogar dunkelbraun bis schwarz) und schmeckt sehr aromatisch. Wegen seiner Mineralien wird er auch gern als Heilmittel zur Wundheilung eingesetzt.

Honigtauhonig gibt es in solchen Läuse-Jahren wegen der vielen Wälder auch im Kanton Schwyz, wobei er erst im Spätsommer geernet wird. Zur Freude der Imker. Denn in solchen Jahren können sie ein zweites Mal Honig »ernten«, was ihren Ertrag in diesen Jahren verdoppelt.

Sie sehen, liebe Leserin und werter Leser, dass es sehr wohl Sinn macht, herauszufinden, wo sich ihr nächster Imker befindet. Denn der Zaubertrank seiner Bienen ist vielfältig, köstlich – und kostbar. 🍯





ALPEN-ROSEN HONIG

NALDHONIG





*Kümins roter  
Trio Classico  
aus Pinot noir,  
Cabernet Sauvignon  
und Diolinoir*

» DAS LEBEN  
IST ZU KURZ,  
UM SCHLECHTEN  
WEIN ZU  
TRINKEN! «

58  
|  
*Freienbach*  
|  
61

DER SATZ STAMMT VON JOHANN  
WOLFGANG VON GOETHE. ER  
KÖNNTE ALLERDINGS AUCH VON  
STEFAN KÜMIN SEIN

von Andreas Lukoschik

Auf Kümin trifft das WWW, das die meisten vor ihrer Webadresse haben, mehr als präzise zu. Nur steht es bei ihm nicht für worldwideweb, sondern für seine Berufe: Winzer, Weinmacher, Weinhändler.

Mit diesem geballten Wissen entlockt er dem Schwyzer Boden Geschmacksnuancen, die charakterstark zu der Aussage gehören: So schmeckt Ausserschwyz! Denn alle Lagen, die Kümin zu Wein macht, liegen in den Ausserschwyzer Bezirken Höfe und March. Und was sich für ordentliche Schwyzer gehört, gilt auch für Trauben und Weine aus der Region: Keiner ist wie der andere. Je nachdem, wo die Reben wachsen und gedeihen.

In Altendorf zum Beispiel entlockt er dem Rebberg »St. Johann« einen Roten von dunklem Rubin, der fruchtige Aromen von Pflaumen und dunklen Beeren in seinem Bouquet entfaltet. Der gleichnamige Weisse aus der Chardonnay-Traube dagegen erinnert in der Nase an Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas und Honig.

Die ältesten Dokumente erwähnen die Lage »St. Johann« zwar bereits im 14. Jahrhundert, doch erst im Jahre 1983 hat Kümins Vater damit begonnen, am Hang dort grossflächig Weinreben anzubauen. Mit Erfolg. Denn die Reben gedeihen hervorragend auf den Molasseböden.

Unweit davon wachsen in der March die Trauben für den »Tuggner«. Dieser Weingarten brachte erst im Jahre 2000 nennenswerte Erträge, die seitdem aber kontinuierlich zunehmen. Auch ihn gibt es als Roten – mit fülligem Beerenaroma und würzigen Noten von Lorbeer und Zimt –, während den Weissen feine Düfte von Apfelblüten und Beeren umwehen, mit grapefruitiger Säure und einer herb salzigen Note.

»  
Unsere  
Weine  
sind  
nicht  
zum  
Lagern  
da,  
sondern  
zum  
Trinken  
«



Weithin bekannt und gerühmt ist sein »Leutschner«. Zwischen Freienbach und Wilen finden sich auf der vom See abgeneigten Südflanke des Waldisbergs die Rebberge der Leutschen. Dort bauen die Kümins ein knappes Dutzend an unterschiedlichen Reben an: vom Riesling-Sylvaner

über Pinot gris bis zum Sauvignon blanc für den weissen Leutschner. Und vom Blauburgunder über den Garanoir bis zum Cabernet Jura für den Roten. So unterschiedlich wie die Reben sind auch die Weine, die aus ihnen gekeltert und veredelt werden. Die spritzig fruchtige Auslese des weissen »Leutschner Räuschling« etwa erinnert am Gaumen an Apfelaromen und Wiesenblumen. Leutschners »Pinot Gris« wiederum lässt Assoziationen von Lychées, Birnen und Blütenhonig in der Nase erstehen, während seine liebliche Säure am Gaumen an Limetten erinnert. Und in der harmonischen »Riesling-Sylvaner Auslese« werden die Fruchtaromen von einem Hauch Muskat begleitet.

Greift man dagegen zur Spätlese des roten »Leutschner Clevner«, so strahlt einem tiefes Rot entgegen, das den Duft vom Himbeeren und schwarzen Kirschen umweht. Am Gaumen entfaltet er feine Gewürznoten und vielfältige Fruchtaromen.

## Vielfalt dank Rebbau- beschluss´

Diese Vielfalt an Geschmäckern ist nicht nur dank des kenntnisreichen Einsatzes von Kümmin und seiner Mannen möglich, sondern auch dank der Schweizer Bürger. Die haben nämlich im Jahr 1992 bei der Abstimmung zum Rebbaubeschluss zugestimmt, dass auch andere Trauben als die bis dahin angebaute angepflanzt werden dürfen.

Chardonnay, Cabernet Jura und Sauvignon Blanc etwa. Eine Entscheidung, deren Sinn und Geschmack allmählich zum Tragen kommt. Denn damit ein Weinstock bemerkenswerte Trauben produziert, braucht er 25 bis 30 Jahre.

Und diese 25 Jahre sind um. Das Ergebnis: siehe oben!





## Reben und Trauben sind das einzige, was vom Paradies übrig geblieben ist.

Die so entstandene Freiheit passt zu Stefan Kümins genussreicher Einstellung: »Unsere Weine sind nicht zum Lagern da, sondern zum Trinken«, sagt er. Womit klar ist, dass es sich bei seinen Tropfen weder um Aktien noch um Wertanlagen handelt, sondern um ein ganz anderes Investment – das in Lebensfreude und heitere Abende mit guten Gesprächen.

Da wundert es auch wenig, wenn man weiss, was er zum Thema Wein generell sagt. Nämlich: »Reben und Trauben sind das einzige, was vom Paradies übrig geblieben ist.«

Diese archaische Erinnerung jedes Jahr aufs Neue in uns wachzurufen, ist das Ziel seiner Arbeit. Wenn man bedenkt, unter welchem Druck Kümin im Herbst dabei zu Werke gehen muss, ist diese feine Hand wahrlich erstaunlich.

Denn während der Weinernte lesen die Arbeiter im Weinberg tagsüber die Trauben, bringen sie abends zu Kümin, damit er sie des Nachts mit seinen Leuten vorbereitet, presst und in den Gärungsprozess überführt. Sodann müssen die Gerätschaften wieder gereinigt und alles für den nächsten Einsatz am folgenden Abend

präpariert werden. Gleichzeitig müssen die bereits gekelterten Traubensäfte begleitet werden und in ihrer geschmacklichen Entwicklung und Reifung so ausgebaut und gesteuert werden, wie wir Konsumenten sie schätzen. Und das sieben Tage in der Woche.

Bei all dem hilft ihm nicht nur ein hochmodern temperaturregelter Weinkeller, mit Stahltanks und allem, was ein kundiger Weinmacher braucht, um saubere Weine zu zaubern. Auch sein Sohn Manuel steht ihm hilfreich zur Seite. Er hat nämlich gerade sein Studium der Weintechnologie in Wädenswil abgeschlossen. Wenn er die Führung im Unternehmen übernimmt, ist er die fünfte Generation derer von Kümin, die sich dem Wein verschrieben hat.

Und vielleicht steht auch unter seiner Ägide derselbe Fünfzeiler auf dem Leutschner-Etikett, der heute dort zu lesen ist:

*»SAG AN, WO IST DEIN VATERLAND,  
IST 'S LIMMATTAL,  
DER RHONE STRAND?  
VERZEIHT IHR WELSCHEN UND IHR  
DEUTSCHEN  
ICH BIN VON HIER,  
EIN SCHWYZER  
'AB DER LEUTSCHEN!«*

Wir sagen zu diesem ganz besonderen Geschmack von Schwyz: »Prosit!« Und wie der Lateiner weiss, heisst das nichts anderes als »es möge nützen!« 🍷

A photograph of a forest with a stream and ferns, overlaid with the word "einsiedeln" in a white cursive font. The scene is a lush, green forest with a stream flowing through it. The trees are tall and thin, and the ground is covered in ferns and other vegetation. The lighting is soft and natural, suggesting a sunny day. The word "einsiedeln" is written in a white, elegant cursive font, centered in the middle of the image.

*einsiedeln*

*Das Chilentobel ob Euthal  
FOTO: Stefan Zürrer*





# DIE EINSIEDLER MILCH- MANUFAKTUR

64  
|  
*einsiedeln*   
|  
69

EIN BEGEISTERNDEN BEISPIEL  
DAFÜR, WIE SICH AUS EINER  
MANGELSITUATION EINE  
GRANDIOSE GESCHÄFTSIDE  
ENTWICKELN KANN

von *Andreas Lukoschik*

Vorausgesetzt, es gibt einen, der das Ganze klug vorantreibt. Diesen Klugen gab es. Allerdings wollte er die Umsetzung überhaupt nicht selbst in die Hand nehmen. Schliesslich drückte er, als die Idee entstand, noch die Schulbank. Und zwar die der »Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften« im bernischen Zollikofen.

Dort machte sich jener junge Mann, der in Einsiedeln unter dem Namen René Schönbächler bekannt ist, Gedanken, wie seine Zukunft aussehen könne. Die Bedingungen, unter denen er seinen Beruf als Landwirt antreten sollte, sahen gar nicht rosig aus: Die Milchhöfe daheim waren zu klein, um konkurrenzfähig zu produzieren, 2007 gab es keinen einzigen Molkereibetrieb mehr in Einsiedeln und die einzigen, die Milch verarbeiteten, waren Industriebetriebe, die den Bauern immer niedrigere Preise pro Liter diktierten.

Also machte Schönbächler das Thema zu einem »Studienprojekt«, um die Situation gründlich zu analysieren und Lösungsmöglichkeiten zu





erarbeiten. Gute 2000 Stunden Recherche- und Denkarbeit steckte er in das Projekt.

Er fand, dass es nicht richtig sein könne, wenn die hochwertige Einsiedler Bergmilch mit geringerwertigerer Milch aus industriellen Grossbetrieben zusammengesüttet und verarbeitet werde. Das erschien ihm so, als würde ein Mouton Rothschild in eine Bowl gekippt. Deshalb entwickelte er ein Produktions- und Vertriebskonzept, das die besondere Qualität der Einsiedler Bergmilch herausarbeiten und veredeln sollte. Am Ende fertigte er als Diplomarbeit den dazu passenden Businessplan an.

Allerdings ahnte Schönbächler damals nicht, dass noch viele, viele Arbeitsstunden mehr dazukommen sollten, ja dass ein ganz neuer Beruf für ihn daraus entstehen sollte.

## Teamarbeit

Er ging davon aus, dass seine Arbeit mit der Analyse und Konzeptionierung abgeschlossen sei und die Realisierung gestandene Milchbauern und erfahrene Molkereifachleute in Einsiedeln übernehmen - und das unter der Leitung eines versierten Geschäftsführers, der sich mit Produktion und Kalkulation auskennen würde. Das sagte er auch bei der Präsentation vor der Arbeitsgemeinschaft der Einsiedler Bauern im Jahre 2009. Die fanden das zwar alle richtig, doch war ein solcher Geschäftsführer weit und breit nicht in Sicht.

Also guckten die Einsiedler den Ideengeber selbst aus, diese Aufgabe zu übernehmen, woraufhin sich René Schönbächler erst einmal in die

Niederungen des Detailhandels begeben musste.

»Dabei habe ich gelernt, dass das alles kein Zauberwerk ist«, so der umtriebige Schönbächler heute. »Also herauszufinden, was der Markt will, wie man die entsprechenden Produkte gestaltet, präsentiert und vor allem kalkuliert.«

2012 war es schliesslich so weit, dass er den Einsiedler Milchbauern eine realistische Kalkulation seines Konzeptes präsentieren konnte. Und dann ging es los.

## Der Start in der »Garage«

Zunächst gründeten 60 Einsiedler Bauernfamilien im Frühling 2012 die Milchmanufaktur Einsiedeln AG. Nach diesem formal wichtigen Schritt wurde sodann eine alte Metzgerei angemietet, die so weit in Takt war, dass man sie für eine Experimental-Phase aufrüsten konnte. Mit Maschinen aus eigenen Betrieben bestückt, um den ersten Schritt anzugehen: Joghurt und Mozzarella aus Einsiedler Milch zu fertigen.

Nach gut einem Jahr lief die Produktion schliesslich reibungslos und der neue Joghurt kam bei den Kunden an.

Als die Einsiedler Milchbauern sahen, dass der erste Schritt erfolgreich war, waren sie bereit, den nächsten zu tun. Den grossen: Den Neubau der Milchmanufaktur, um Schönbächlers Konzept hochprofessionell und in Gänze in die Tat umzusetzen.

Zwei Jahre dauerte das. Entstanden ist dabei ein neues Gebäude, in dessen unterem Geschoss eine High-Tech-Molkerei feine Milchprodukte aus Einsiedler Milch herstellt. Durch grosse Fenster kann man in die höchst moderne Fertigungsstätte von aussen hineinschauen und sich von der klinischen Sauberkeit überzeugen. Nebenan befindet sich ein ebenfalls von aussen einsehbarer Käsereifungskeller, in dem beständig bis zu 5'000 kleine und grosse Käselaibe reifen.





»  
Durch  
grosse  
Fenster kann  
man in die  
höchst  
moderne  
Fertigungs-  
stätte von  
ausser  
hineinschau-  
en und sich  
von der  
klinischen  
Sauberkeit  
überzeugen.  
«





# Das Einkaufs- und Verkostungserlebnis

Die Ergebnisse der Molkerei- und Käseproduktion werden in einer Art Boutique – die Einsiedler nennen es »Regio Shop« – präsentiert, die sich im obersten Stock des Gebäudes befindet. Sie erinnert an eine chice und dennoch heimelige Skihütte. Hier gibt es vom kräuterigen Paracelsus Mutschli über fruchtig-cremige Lecker-Joghurts, saftige Salatsaucen und köstlich erfrischende Kräuter-Molke-Drinks bis zum rauchig-würzigen »Einsiedler Bsetzistei« und dem grandios-geschmackigen »Bergkäse« feinsten Milde, alles, was die eigene Fertigung hergibt.



René Schönbächler

Die cremig würzige Mozzarella aus Einsiedler Heumilch (*das ist Milch von Kühen, die nur frisches Gras und Heu bekommen, kein Silage-Futter*) hat übrigens erst kürzlich bei einer Blindverkostung den ersten Platz belegt. Aber auch Produkte von anderen Höfen im Kanton finden sich hier. Etwa »Buurehofglace« des

Arther Gantlihoofs von Fidel und Elisabeth Kenel. Oder Amselspitz-Joghurt und –Butter von Lisbeth & Fredy Niederberger aus Buttikon. Oder Brände von Paul Wiget sowie Weine aus dem Kloster – um nur einige zu nennen.

Die sehr gelungene Boutique geht in ein angrenzendes Restaurant über, wo die Köstlichkeiten des Hauses und der Region gleich vor Ort genossen werden können.

Beides – Restaurant und Boutique – sind aufgrund ihrer zeitgemässen Gestaltung und Präsentation ein gern besuchter Ort der Einsiedler. Das liegt nicht zuletzt daran, dass hier nichts der reinen Zweckmässigkeit unterworfen ist, sondern jedes noch so kleine Detail liebevoll ausgewählt ist. Von der gesamten Innenraumgestaltung bis hin zu

Besteck und Espresso-Tassen. Diese Liebe zum Detail spiegelt genau jenen Qualitätsgedanken wieder, der der höchste Massstab für die Milchproduktion der Milchmanufaktur ist.

## Der Erfolg

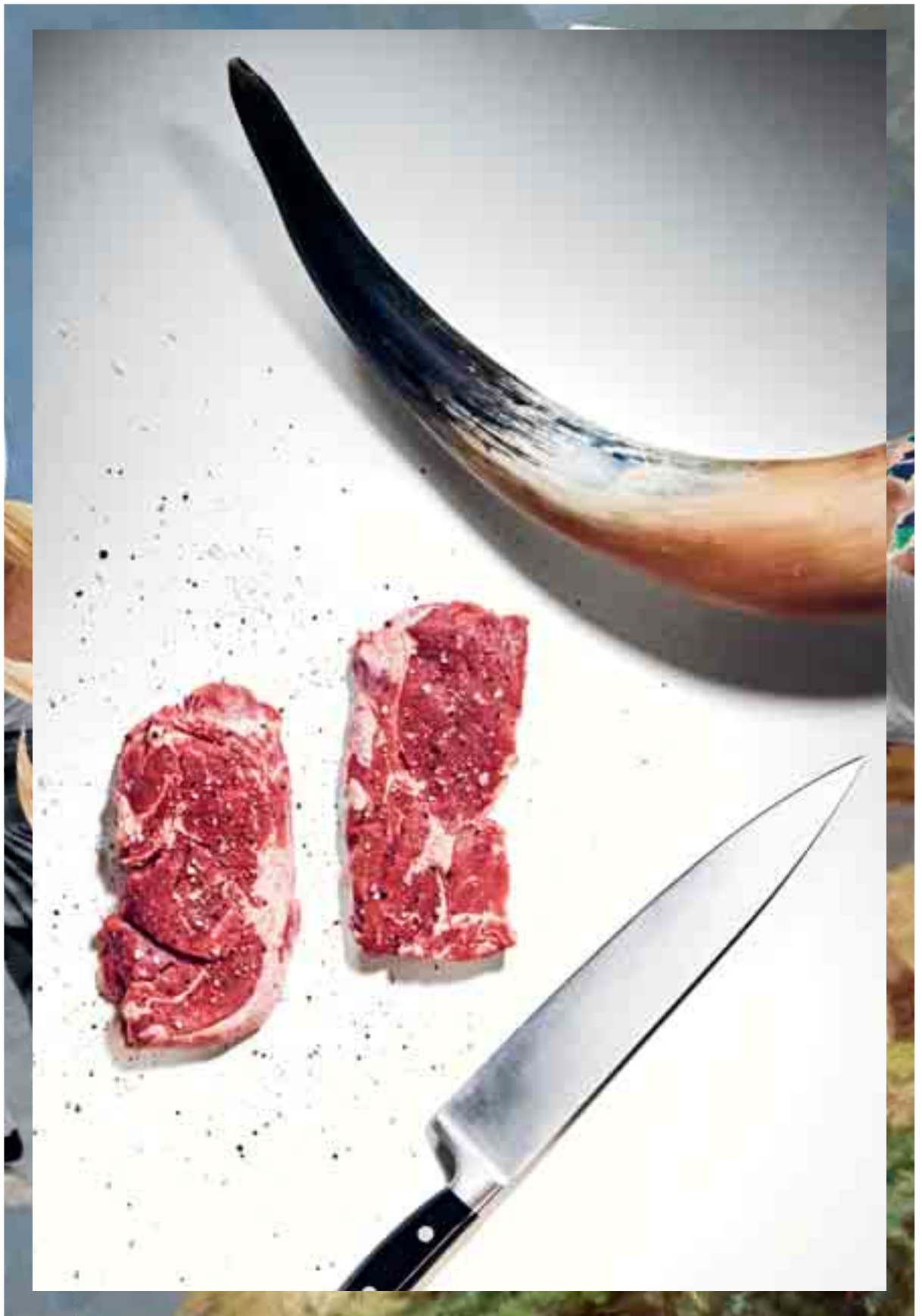
All das konnte – und wollte – René Schönbächler natürlich nicht alleine leisten, sondern nur mit beständiger Rücksprache und Beratung von gut einem Dutzend gestandener Einsiedler Mitstreiter. Sie alle wollten eine massgeschneiderte Lösung finden – und haben etwas Neues erfunden, das es so sonst nirgends gibt.

Und das sehr erfolgreich ist: Seit der Gründung im Jahr 2012 konnte die Milchmanufaktur Ihren Umsatz jährlich verdoppeln.

Die Einsiedler um Schönbächler haben damit bewiesen: Es gibt immer Lösungen für auftauchende Probleme, wenn sie mutig und überlegt angepackt werden.

Die Milchmanufaktur rief unlängst sogar bei Vertretern höchster Weihen Begeisterung hervor. Es trafen sich nämlich im »Heumilchsaal« der Manufaktur die Schweizer Bischöfe, nachdem die hohen Herren in Violett im Kloster eine Arbeitssitzung abgehalten hatten. Wohlgemut liessen sie sich die Köstlichkeiten aus Einsiedeln und dem Kanton Schwyz munden, doch fehlte ihnen etwas: Eine Spezialität, die sich auf das Kloster Einsiedeln oder das Wallfahrtsziel der vielen Pilger bezog.

Ob dieser spirituelle Impuls demnächst seinen Ausdruck in einem schwarzen Mutschli finden wird, ist nicht bekannt. Wohl aber, dass dem einen oder anderen bereits heute beim Kosten des Einsiedler Bergkäses der Ausruf rausrutscht: „Madonna, ist der gut!“ 🍷



# KONSEQUENT NATÜRLICH!



DANI KÄLIN VOM BIOHOF BRANDEGG  
UND SEINE HIGHLAND CATTLE

von Andreas Lukoschik

# W

er am Sihlsee die Staumauerstrasse Richtung Egg entlang fährt und auf die Eggerstrasse abbiegt, kommt nach einer Kuppe an eine Gabelung: Geradeaus geht es nach Egg – rechts führt ein verschlungener Weg über gesunde Wiesen hügelan zum Biohof Brandegg. Dort oben auf 950 Meter erwartet ihn in einem neu erbauten Haus der Biobauer Dani Kälin. Ein Mann, für den das Wort »biologisch« aus zwei zentralen Bestandteilen besteht: aus »bio« – und »logisch!«.

Das letzte ist für ihn eine Konsequenz aus dem ersten. Und dazu gehören seine...







## Highland Cattle

Auf der Weide um den Hof grasen 40 Exemplare dieser zottelig braunen »schottischen Hochlandrinder«, denen ein wilder Pony über die Augen hängt und deren spektakuläre Hörner in den Himmel ragen. Wie kam er auf diese doch eher ungewöhnliche Rasse für seinen Hof?

»Ganz am Anfang stellte ich mir die Frage, welche Tiere hier auf die teilweise sehr steilen Hänge passten, die nur schwer gemäht werden können. Ausserdem wollte ich Tiere haben, die charakterlich zu mir passen.«

Welche verbindenden Charakterzüge sind denn das?

Hier lacht er und antwortet frei heraus: »Eigenwillig, genügsam, zufrieden und gutmütig.« Nach einer kurzen Pause fügt er hinzu: »Und sie sollten den Umgang mit dem Menschen brauchen. So wie ich.«

Und? Ist das Highland Cattle so?

»Absolut. Ein Beispiel: Wenn man sie im Frühling in unwegsames Gelände hinausliesse, mit dem Ziel, sie erst im Herbst dort wieder abzuholen, dann würde einem das nicht gelingen. Sie liessen sich nämlich nicht mehr einfangen. Highland Cattle entwöhnen sich relativ schnell vom Menschen und verwildern.«

Aber das trifft auf ihn nicht zu.

»Nein, natürlich nicht«, lacht er.

Die Tiere sehen sympathisch aus, aber ihre Hörner sind eher Respekt einflössend.

»Das stimmt. Doch dienen die Hörner zu 90 Prozent der Kommunikation der Tiere untereinander. Sie kommunizieren damit – wie wir Menschen mit unseren Händen. Sie signalisieren zum Beispiel den anderen Herdenmitgliedern, wenn sie sie auf Distanz halten wollen. Dafür reicht schon eine kleine Kopfbewegung. Die Tiere verstehen das untereinander. Diese Kommunikation verschafft ihnen ihre innere Ruhe. Für die restlichen zehn Prozent dienen die Hörner der Körperpflege. Highland Cattle können sich mit ihren Hörnern nämlich im Liegen sogar an den Hinterläufen kratzen. Nur im alleräussersten Notfall setzen sie das Gehörn zur Verteidigung ein.

Man kann an der Form ihrer Hörner übrigens ihr Geschlecht erkennen: Bei den Bullen wachsen die Hörner nach vorne, bei den Kühen nach oben.«

Wieso heissen sie überhaupt so?

»Weil sie von den vorgelagerten Inseln vor Schottland kommen, wo Klima und Vegetation rau sind. Dort haben sich ihre Eigenschaften herausgebildet. Ihr zotteliges Fell lässt sie zum Beispiel jedes Wetter problemlos aushalten.

Dank ihrer dicken Mundschleimhäute fressen sie ausserdem Pflanzen, die für andere Tiere ungeniessbar sind – von Schilf über Brennesseln bis zu Brombeeren. Das macht ihnen nichts aus, weshalb sie für die Landschaftspflege Unschätzbares leisten.«

Da Kälin gelernter Forstwart ist, weiss er auch diese Eigenschaften zu schätzen, zumal zu

seinem Hof auch zehn Hektar Wald gehören, dessen Rand er laufend aufwertet und somit bis heute 2 km ökologisch wertvollen Waldrand geschaffen hat.

»Diese Rasse hat darüber hinaus grosse Klauen und nur ein geringes Gewicht, wodurch sie für Sumpflandschaft ebenso geeignet ist wie für hochalpine Brachen und Waldweiden. Kurzum: Es sind wirklich grossartige Tiere.«

## Das »logisch« aus »biologisch«

Highland Cattle sehen also nicht nur sympathisch aus, sie sind es auch.

»Aus meiner Sicht schon. Deshalb akzeptiere ich auch den Ehrenkodex der `Highland Cattle Society der Schweiz´ gerne. Den gibt es seit 2013. Er regelt die Bedingungen, unter denen die Tiere leben und auf Schweizer Höfen aufwachsen.«

Dazu gehört, dass die Tiere nicht enthornt werden dürfen, auf Kraftfutter verzichtet wird und die Tiere aus natürlicher Paarung entstehen.

»Wir haben uns darüber hinaus nicht nur diesen Regeln unterworfen, sondern auch denen von BIOSUISSE und Demeter. UND – darauf lege ich grossen Wert – sogar den strengsten und tierfreundlichsten Richtlinien für die Tierhaltung in der Schweiz überhaupt – denen von KAGfreiland.

Das ist nicht nur den angenehmen Charaktereigenschaften der Highland Cattle geschuldet, sondern ist für mich die logische Konsequenz aus meiner Arbeit mit Tieren. In der Schweiz sind nun einmal der Produktion pflanzlicher Nahrung Grenzen gesetzt. Vielerorts gedeiht nur Gras, das von Tieren zu wertvollem Eiweiss in Milch und Fleisch umgesetzt werden kann. Highland Cattle sind aber für die Milchproduktion nicht

geeignet, sondern dienen allein dem Verzehr.

Deshalb sollen sie – ehe es dazu kommt – ein schönes Leben in ihrer Herde haben, stressfrei leben können und ihr Dasein auf unseren Weiden geniessen«, sagt er.

Das ist gar nicht mal selbstlos. Denn sie schenken uns ja ihr wunderbar würziges Fleisch. Deshalb ist es nur fair – und logisch – wenn wir ihnen ein angenehmes und möglichst natürliches Leben bieten – also eines, das sie auch ohne uns hätten. Na ja, vielleicht ist es doch noch ein bisschen besser – mit uns.« Hier lacht er entspannt.



Wenn man sich auf Kälins Weidehängen umsieht, das herzhaftes Gras sieht, das durchsetzt ist mit Kräutern wie Arnika, Frauenmantel, Johanniskraut und selbst Orchideengewächsen – und mit wieviel Liebe und Kenntnisreichtum Kälin und seine Irina diese Landschaft samt gluckendem Bachlauf rekultivieren und hegen, dann weiss man, dass den beiden das Wohlergehen ihrer Highland Cattle wirklich am Herzen liegt.

Erfreulicherweise eröffnen sie uns Lesern die Möglichkeit, an das schmackhafte Fleisch ihrer Hochlandrinder zu kommen. Seit August haben sie nämlich einen Hofladen eröffnet, in dem all diese Produkte und noch vieles mehr erstanden werden kann, was den hohen und respektablen Qualitätsmassstäben der beiden standhält – konsequent natürlich! 🍷





 MEHR DAZU UNTER:  
[www.biohof-brandegg.ch](http://www.biohof-brandegg.ch)

*Wer sich dort für den Newsletter anmeldet, erfährt zeitnah, wann ein Tier geschlachtet wird (etwa zehnmal im Jahr). Dann kann er bestimmte Teile davon bestellen. Ob als Fleischpaket oder als Filet, Entrecôte, Roastbeef, Mostbröckli, ja sogar als Salami. Alles ist möglich.*

*Wer die Richtlinien von KAGfreiland interessieren:*  
[www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch)

*Wer mehr über das GRANDER-WASSER wissen möchte, mit denen er seine Highland Cattle trinkt, findet es unter:*  
[www.grander.com](http://www.grander.com)







# CUVA, VIVUS & RÄUSCHLING

Hier traf er den Önologen des Klosters, um mit ihm über erlesene Tropfen zu sprechen, die jener Mann – Dominic Mathies mit Namen – in den kloster eigenen Gewölben Jahr für Jahr in die Flaschen zaubert. Und dabei tatsächlich kleine Zaubertränke erschafft.

INSPIRIERENDES IN  
FLASCHEN AUS DEM  
KLOSTER EINSIEDELN

von *Andreas Lukoschik*

»Seit 2004 wird unser Cuva«, so Dominic Mathies bei einem Glas dieses feinen Blauburgunders, »aus getrockneten Pinot-Noir Trauben unserer besten Reblagen in der Leutschen am Zürichsee gekeltert. Dazu werden die Trauben nicht in grosse Schütten gelesen, sondern in Obststeigen, die sich stapeln lassen. Danach werden sie einer speziellen Trocknung unterzogen. Das ist eine Erfindung meines Vorgängers Bruder Eduard. Dabei werden die Steigen fünf bis sechs Tage in einem Durchgang hier im Kloster übereinandergestapelt, wobei sie beständig von warmer Luft durchströmt werden. Die wird durch einen

76

*einsiedeln* 

81

In einem buddhistischen Kloster, hoch oben im indischen Darjeeling erzählte ein buddhistischer Würdenträger vor vielen Jahren dem Berichterstatter, dass es Menschen gebe, die mit einem kleinen Schwips der Erleuchtung näher seien als ohne. Diese Erkenntnis fiel dem Berichterstatter wieder ein, als er die Pforte zu einem anderen spirituellen Ort durchschritt – zum Weinkeller des Klosters Einsiedeln.

Ventilator angesaugt. Sie entzieht den Trauben – samt Kernen und Stielen – ungefähr 50 Prozent des Wassers, wodurch sich ein anderes Verhältnis von Saft, Beerenhaut, Kernen und Stielen ergibt. Dieses getrocknete Traubengut wird sodann gemeinsam vergoren und dabei beständig mit dem Saft von Gamaret-Trauben ergänzt, bis der Wein 15,5 Volumenprozent Alkohol erreicht hat. Danach wird er abgepresst und ein Jahr in Barriquefässern gelagert. Unsere Kunden bezeichnen diesen Cuva seines weichen Geschmacks wegen gern als den `Amarone vom Zürichsee´.

Ein Tropfen, der, seit er im Jahr 2012 durch die Gamaret-Trauben abgerundet wird, immer mehr Geniesser überzeugt. Er ist zwei bis zehn Jahre lagerbar, wobei die längere Lagerzeit den Grossflaschen vorbehalten bleiben sollte – der Magnum (1,5 Liter), der Jéroboam (3 Liter) und der Methusalem (6 Liter).

»Allein aus Gamaret-Trauben gekeltert«, fährt Mathies fort, »und 20 Monate im Barrique ausgebaut ist der grosse Bruder – der Cuva Selection –, von dem es allerdings nur 300 Flaschen gibt.«

## Der Quereinsteiger baut aus

Dominic Mathies ist ein Quereinsteiger, der eigentlich gelernter Biologielaborant ist. In Wädenswil hat er dann Oenologie studiert und tanzte im Anschluss ein wenig aus der Reihe, was seinen Kenntnissen in Aromafragen aber gut tat. Er nahm nämlich in der Folge die Stelle eines Teamleiters bei Givaudan in Kempthal an. Dort, beim immerhin weltgrössten Duft- und Aromaproduzenten, bildete er

seine »Nase« weiter aus und wechselte im Jahr 2011 ins Kloster, wo er beide Talente wieder vereinte: Das Weinmachen und die Aromen.

Seitdem baut er das Weinangebot im Kloster um: »Aus den vielen unterschiedlichen Weinideen, die Bruder Eduard mit viel Fingerspitzengefühl gekeltert hatte, müssen aber einige auslaufen, obwohl wir in den Leutschen zwar viele und sehr alte Rebstöcke haben«, sagt er dazu. »Doch geben alte Rebstöcke zwar den hochwertigsten Traubensaft, aber sie produzieren davon deutlich weniger als jüngere Rebstöcke. Deswegen müssen wir unsere Weinproduktion konzentrieren – auf hohe Qualität.«

Nun dauert die Produktion eines Weines immer einige Jahre, wobei Mathies „erst“ seit sechs Jahren im Kloster die Geschicke der neuen Weine bestimmt. Gibt es also einen Wein, den er im Kloster nachhaltig verändert hat?











»Es ist ein Schaumwein – unser Vivus. In der Welt des Weines hat mich eine Region am intensivsten fasziniert – die Champagne. Für die Herstellung von Schaumweinen können wir in der Schweiz von dem dortigen Wissen noch sehr viel lernen. Ich habe deshalb einiges von dort in die Produktion unseres Schaumweines einfließen lassen. Aber ehrlich gesagt, wir arbeiten noch daran.« Dazu kredenzt er ein kleines Glas dieses neuen »Vivus rosé«.

»Ich finde die Perlage sehr fein und auch die Säure ist gut ausbalanciert. So richtig fertig wird der Vivus, der aus Pinot Noir Trauben plus Chardonnay gekeltert ist, aber erst im Jahr 2018 sein. Denn dann konnte er 18 Monate auf der Hefe sein und sich so entwickeln, wie ich es für ihn vorgesehen habe.«

Auch der `Vivus´ ist ein rarer Tropfen. Denn ob es einen Schaumwein geben wird, kann Mathies immer erst dann sagen, wenn die Erntequalität absehbar ist. Und da hat das Wetter – oder besser Petrus – ein Wörtchen mitzureden.

## Der Räuschling

Dieser Tropfen ist eindeutig Mathies´ Baby, von dem auch ausreichende Mengen produziert werden.

»Wenn Sie einmal die Nase dieses Weissweins spüren«, sagt er und schnuppert in das Glas hinein, »dann haben Sie da Vanille, ... Linden- und Holunderblüten, ...anfangs etwas Mandarin, ... was dann ins Ananasartige wechselt.«

Hier kommt sein Givaudan-Nasen-Training zur Geltung. Aber er hat recht. Es fällt Nicht-Profis immer schwer, wahrgenommenen Düften die richtigen Namen zuzuordnen. Weil der Geruchssinn ein so hochemotionaler Sinn ist, der sehr archaisch auf uns Menschen wirkt. Oft unter Umgehung von Ratio und Sprache.

»Um diese feine und aromareiche Nase des Weins zu erreichen, bauen wir ihn im Barrique aus. Einige Kollegen meinen, dass die dabei entstehende Vanillenote die anderen Aromen überdecken könnte. Aber ich habe die Erfahrung gemacht, dass der Vanilleduft – richtig dosiert – die anderen Aromen unterstützt und ihnen sozusagen ein Kissen bietet, auf dem sie sich richtig präsentieren können.«


Sagt´s und nimmt einen Schluck.

»Ausserdem werden 50 Prozent aller Räuschlinge zu jung getrunken. Ich finde, ein Jahr nach der Abfüllung schmeckt er am besten. Vorher ist er noch nicht so weit.«

Auch hier kann man ihm nur recht geben.

Während das Gespräch um die Freuden des Weinmachens weitergeht, kommt dem Berichterstatter wieder der buddhistische Lama in den Sinn. Wie sagte der in den luftigen Höhen von Darjeeling doch so richtig ....?

Er hatte recht. Mit solch klösterlichen Tropfen auf der Zunge ist einem der Zugang zu höheren spirituellen Einsichten deutlich näher. 🍷

 *Wem diese Zeilen Appetit gemacht haben und wer eine Kellerbesichtigung im Kloster erleben möchte, erfährt hier mehr:*

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

# RO SO LI



82

*einsiedeln* 

85

*Eingelegte Kirschen (links)  
Ur-Rosoli (rechts)*

DIE EINSIEDLER HABEN  
EINEN »ZAUBERTRANK«,  
DER ES IN SICH HAT –  
UND SEIT VIELEN  
JAHRHUNDERTEN  
GEBRAUT WIRD

von Andreas Lukoschik

»Ur-Rosoli«. Gebraut nach dem Rezept vom Urgrossvater jenes Karl Hensler aus dem Jahr 1848.

Und das kam so: Henslers Vater und Grossvater hatten beide immer wieder von einem Vorfahren gesprochen, der ein fantastisches Rezept für einen ganz besonderen Rosoli gehabt haben sollte. Den müsse man doch eigentlich mal wieder auflegen. Doch blieb es bei dem frommen Wunsch. Erst als der junge Karl erwachsen war, nahm er sich der Idee der Väter an und die alte Rezeptur vor.

## Die erste Flasche

»Wir hatten damals hier oben in Einsiedeln keine Kirschbäume«, erzählt er heute in seiner Wohnung an der Kronenstrasse. »Also mussten wir uns Kirschen unten in der March besorgen. Nach der Ernte, als getrocknete Früchte. Als ich die dann endlich hier oben hatte, habe ich streng nach dem alten Rezept meines Urgrossvaters einen ersten Rosoli angesetzt. Rosoli ist ja kein gebrannter Schnaps wie Kirschwasser, sondern ein Likör.«

»Und dann«, fährt seine Frau Marie fort, »war er am Sylvesterabend zu einem Fest eingeladen. Damals war es noch Brauch, dass man zu Mitternacht in den Restaurants die Tafel aufhob und nach Hause ging. Der Karl aber war ja noch jung und wollte den Abend noch nicht beenden. Da traf es sich, dass die Freunde, mit denen er den Abend gefeiert hatte, ihn noch auf einen Kaffee zu sich einluden. Und weil er nicht mit leeren Händen bei ihnen aufkreuzen wollte, ging er rasch in der Drogerie vorbei und nahm ein Fläschchen seines neu angesetzten Rosolis als Gastgeschenk mit. So hat es damals angefangen.«

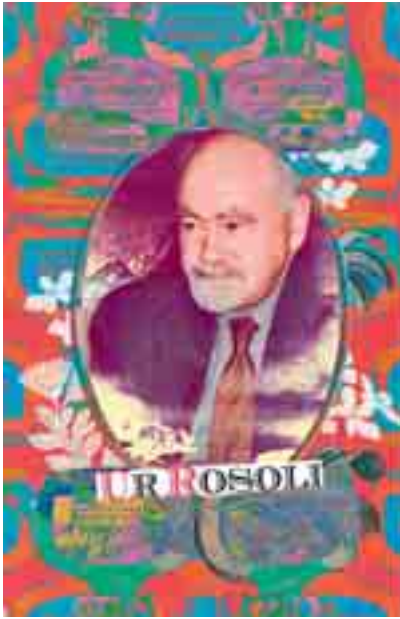
Es blieb bei der einen Flasche nicht. Und alsbald hatte sich die Qualität von Henslers Rosoli

s begab sich zu jener Zeit, als Drogerien noch eine Art erste Anlaufstelle in medizinischen Fragen waren. Der Drogist versuchte seinen Kunden zunächst mit seinen Kenntnissen in Kräuterheilkunde, mit Tees und Salben zu helfen. Gelang ihm das nicht, wurde der Kunde zum Patienten. Beim Arzt.

Eine solche Drogerie betrieb Karl Hensler aus Einsiedeln am Ende des vergangenen Jahrhunderts. Seine »Tell-Drogerie« war zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn eine von vieren gewesen und dann – als er vor zweiundzwanzig Jahren in den Ruhestand ging – war sie die einzige im Ort.

Inzwischen ist die Einsiedler-Drogerie den Zeitläuften angepasst ein Gesundheitsfachgeschäft im Migros-Center vis-a-vis dem Bahnhof. Dort bekommt man einen Zaubertrank der besonderen Art – den so genannten





Karl Hensler

herumgesprochen, so dass er immer mehr davon produzieren musste.

»Das war damals sehr mühsam«, fährt der heute 88jährige fort. »Da musste man erst 600 Franken vorab nach Bern überweisen – Alkoholsteuer! Damit man überhaupt den Schnaps bekam. Und dann wurde ein 20-Liter Metallkanister angeliefert mit dem 72-prozentigen Obstbranntwein.« Als er das erzählt, blitzen seine Äuglein verschmitzt.

Und was kam in diesen hochprozentigen Träsch, um ihn zum Zaubertrank zu machen? Oder darf man das nicht fragen?

»Doch. Was drin ist, muss ja heute auf der Flasche angegeben werden. Aber die Mengen – die sind bis heute geheim! Sonst würde mich Eugen Merz vielleicht lynchen, wenn ich das verraten würde. Denn ich habe ihm ja die geheime Rezeptur für den Ur-Rosoli exklusiv überlassen.«

Neben einem guten, nicht Birnen-lastigen Kernobst-Branntwein (siehe dazu auch den Beitrag zum

Kirschwasser auf Seite 14) sowie getrockneten Kirschen kommt Kandiszucker und demineralisiertes Wasser hinzu. Dann wird das Ganze abgerundet durch Sternanis und Zimt in ganzen Stangen.

»Danach ruht es. Sechs Monate lang«, sagt Karl Hensler. »Einige denken, auch ein bis zwei Monate würden reichen. Aber dann entsteht nicht der tiefe, feine Geschmack.«

Und der ist tatsächlich sehr eindrucklich. So eindrucklich, dass Karl Henslers Nachfolger – oben erwähnter Eugen Merz – das Rosoli-Thema ganz zu seinem Projekt gemacht hat. So hat er nicht nur Ur-Rosoli-Likör in unterschiedlichen Grössen im Angebot, sondern auch die Kirschen, die sechs Monate im Rosolifass reiften. Seit neuestem hat er sogar einen alkoholfreien

## Einsiedler Tiramisu mit Rosouli und Schoufböck

Für 6 Personen

750 G MASCARPONE  
1 GROSSES PACK EINSIEDLER SCHAFBÖCKE\*  
4 EIER  
ZUCKER/PUDERZUCKER  
STARKER KAFFEE (ESPRESSO)  
UR-ROSOLI  
ETWAS KAKAOPULVER  
ODER SCHOKOLADENPULVER



Ur-Rosoli-Punsch für Autofahrer. Auf dem Etikett steht neben dem Namen: »Der fruchtig-würzige Einheber für kalte Tage«. So ist es.

## Woher kommt der Rosoli überhaupt?

Die Website des vom Bund unterstützten »Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz« weiss dazu folgendes zu berichten: »Über das Alter des Rosolis und wie er den Weg in die Schweiz gefunden hat, gibt es verschiedene Vermutungen: Wahrscheinlich geht der Likör auf ein Rezept des Arztes Michele Savonarola aus Padua zurück, der 1425 den damals bekannten Lebenswassern, den „aquae vitae“, Honig und Rosenextrakte hinzufügte.

In die Eidgenossenschaft kam der Rosoli, einer These zufolge, durch Schwyzer Bauern, die »Rosolio« aus Italien in die Schweiz „importierten“. Denn zu der damaligen Zeit wurden durch Viehhändler und Bauern jene Tiere, die sie nicht für die eigene Nachzucht brauchten, über den Gotthard gebracht und in Italien verkauft. Es wird vermutet, dass die Schwyzer Bauern von diesen Reisen den »Rosolio« mit in die Schweiz brachten.«

Übrigens wird nicht nur in Einsiedeln die Kunst des Rosoli-Ansetzens gepflegt, sondern auch in der March. Dort konzentriert sich die Zeit des Rosoli-Genusses aber mehr auf die Zeit um die Fasnacht.

All dem eingedenk muss der Redlichkeit halber angemerkt werden, dass es »den« Rosoli eigentlich nicht gibt. Weil der Geschichte gemäss jede Familie ihren eigenen Rosoli nach überlieferten Familienrezepten hergestellt hat und teilweise bis heute ansetzt.

Wer aber zuhause nicht mit dem feinen Likör nach alteingesessenen Familienrezepten gross geworden ist und dennoch einmal die alten Sehnsüchte der Einsiedler und Märchler nach südlicher Wärme, ausgelassener Heiterkeit und lieblicher Lockerheit schmecken will, für den ist der »Ur-Rosoli« ein guter Einstieg. 🍷


### ZUBEREITUNG:

Die Eier trennen. Eigelb mit Mascarpone, ca. 50ml UR-ROSOLI und dem Zucker (nicht zu viel, da der UR-ROSOLI auch schon süss ist) zu einer schönen Crème verrühren. Wer es luftig möchte, kann noch 2 Eiweisse schlagen und darunter ziehen. Fein abschmecken, damit nicht zu viel/zu wenig UR-ROSOLI und Zucker für den eigenen Geschmack drin ist.

Den starken Kaffee aufkochen und in eine flache Schüssel giessen. Den Kaffee mit 50ml UR-ROSOLI verfeinern. Bei den Schafböcken die Spitze abschneiden, so dass einigermassen flache Scheiben entstehen. Nun die Schafböcke kurz in das noch heisse Kaffee-ROSOLI-Gemisch tunken und kurz vollsaugen lassen. Wirklich

nur kurz, da sich die Schafböcke rasch aufzulösen beginnen. Die Schafböcke wieder rausnehmen und in einer Auflaufform auslegen. Die Leerräume mit den abgeschnittenen, ebenfalls getunkten Spitzen füllen. Eine Schicht Mascarpone-UR-ROSOLI-Crème auf die Schafbockschicht streichen. Dann nochmals eine Schicht aufgeweichte Schafböcke und nochmals eine Schicht der Crème darüber. Zum Schluss Kakaopulver oder Zimtpulver darüber streuen. Mit Alufolie zudecken und mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren rausnehmen und kühl geniessen.

\*ANSTELLE VON EINSIEDLER SCHAFBÖCKEN KÖNNEN NOTFALLS AUCH LÖFFELBISCUITS VERWENDET WERDEN

 Mehr zum »UR-ROSOLI« unter: [www.rosoli.ch](http://www.rosoli.ch)

Zu anderen »CULINARICA HELVETICA« (CH) findet sich viel Interessantes beim »VEREIN KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ« [www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)



*march*

*Zwischen Furgge und  
Hohlfläschenmatt.  
FOTO: Stefan Zürrer*







THINK  
GLOBAL,  
EAT  
(»Denk global, iss lokal«)  
LOCAL!



... SAGT CLEMENS COLUMBERG,  
GESCHÄFTSFÜHRER DES VEREINS  
"LÄNDLICHER MARKTPLATZ  
URSCHWYZ"

von *Andreas Lukoschik*

88  
|  
*emarch*  
|  
91

Es ist herrlich, eine Region sinnlich zu erfahren – durch die Früchte ihrer Natur und das handwerkliche Geschick derer, die Früchte zu raffinierten Köstlichkeiten weiterentwickeln. Um solchen Genuss erleben zu können, muss der Mensch zumindest einmal von diesen Eidgenüssen gehört haben – und wissen, wo sie zu bekommen sind.





In diesen Regio-Shops bekommen Sie »Urschwyz«erisches:

»GENUSSHALLE« in Feusisberg  
»RIGI DORFLADEN« in Rigi-Kaltbad  
»CHÄSLADE-SCHMUCKI« in Pfäffikon  
»KÜSSNACHTER DORFKÄSEREI«  
»RIGILAND« der Laden der ABC-Garage in Küssnacht  
»MILCHMANUFAKTUR« in Einsiedeln  
und alle COOP-FILIALEN im Kanton Schwyz

Auf diesen Märkten gibt es ebenfalls Urschwyzrisches:

### WOCHENMÄRKTE

	Wollerau	Lachen
ORT	Gemeindehaus	Seeplatz/ Raff-Platz
SAISON	März – Oktober	April – Dezember
TAG	Samstag	Samstag
ZEIT	8 – 12 Uhr	9 – 13 Uhr

	Küssnacht	Brunnen
ORT	Klausjänergasse	im »Bahnhofsmärcht«
SAISON	April – November	
TAG	Samstag	Dienstag
ZEIT	8 – 11:30 Uhr	8 – 12 Uhr

	Schwyz	Schwyz
ORT	Mythencenter	Hauptplatz
SAISON	Mai – Oktober	Das ganze Jahr über
TAG	Freitag	Samstag
ZEIT	9 – 12 Uhr	8 – 11.30 Uhr

	Ibach	Goldau
ORT	Mythen Center	Parkstrasse
SAISON	Mai – Oktober	April – November
TAG	Freitag	Samstag
ZEIT	8 – 12 Uhr	9 – 12 Uhr

### EINMAL IM JAHR

	Muotathal	
ORT	Alpchäsemarkt	
SAISON	letztes Wochenende Oktober	
MEHR	<a href="http://alpkaesemarkt.ch">alpkaesemarkt.ch</a>	

Weitere Läden, in denen Sie regionale Produkte der »Urschwyz«-Mitglieder erhalten, finden Sie auf [www.urschwyz.ch](http://www.urschwyz.ch) unter »Regionalprodukte«

Damit genau das eintreten kann, gibt es den Verein »Ländlicher Marktplatz Urschwyz« – und seinen Geschäftsführer Clemens Columberg. Der sorgt dafür, dass die guten Produzenten bekannt werden. Und diese Hilfe brauchen sie auch. Denn es ist für jeden Erzeuger eine arge Herausforderung, abends erschöpft von der Feldarbeit oder müde aus dem Stall zu kommen, um sich dann mit Verve und frischer Energie um die Vermarktung seiner Erzeugnisse zu kümmern.

Deshalb hat der gelernte Marketingler Columberg diese Aufgabe übernommen. Er ist seit 2015 Geschäftsführer des Vereins »Urschwyz«, und sieht sich selbst als Brückenbauer zwischen Produzenten und Konsumenten.

»Wissen Sie«, sagt er und lächelt, »hierbei kann man nicht die aus der Wirtschaft erlernten Marketingmassnahmen und –regeln übernehmen und eins zu eins anwenden. Bei diesem Thema braucht’s massgeschneiderte Lösungen. Immer.« Regionaltypisches eben. Passend zur Marke. Zumal mancher Erzeuger selbst »echt 'ne Marke« ist. Sie alle muss Columberg aus den Gebieten March, Einsiedeln, Rigi sowie Stoos und Muotathal unter einen Hut bringen.

Dieser »Hut« ist optisch eingängig gestaltet und verdichtet das Beste in einem kleinen Logo. Der ehemalige Vereinspräsident hat ihn entwickelt. Immerhin inzwischen Geschäftsführer vom Swiss Knife Valley mit dem bürgerlichen Namen Marcel Murri. Er hatte sich damals gefragt: Was verbindet die Region so, dass es optisch darzustellen ist? Und er fand eine einfache Lösung: Drei Berge – die Grossen und Kleinen Mythen sowie die Rigi. Besser lässt sich nicht darstellen, dass die damit

ausgezeichneten Produkte aus dem Kanton Schwyz kommen.

Das schweizweite Siegel »regio•garantie« ergänzt das »Urschwyz«-Siegel, indem es strenge Zertifizierungsregeln zugrundelegt. Wie zum Beispiel, dass jedes Einzelprodukt zu 100 Prozent aus der Region stammen muss, während zusammengesetzte Produkte zu 80 Prozent aus der Region kommen müssen. Wundern Sie sich also nicht, wenn auf Konfitürengläsern nicht dieses Siegel klebt. Gar nicht kleben kann! Denn Zucker wird nicht im Kanton Schwyz angebaut.

Ziel beider Siegel ist es, durch enge Zusammenarbeit von Ernährungswirtschaft und Tourismus möglichst viele wirtschaftliche Werte im Kanton Schwyz zu schaffen und die lokale Herkunft und Qualität dem Kunden zu garantieren.

## Vielfalt statt Einfalt

Diese Vielfalt findet sich auch in der Zusammensetzung der 95 Mitglieder des Vereins »Urschwyz«: Produzenten gehören dazu ebenso wie zertifizierte Landwirtschaftsbetriebe und – ganz wichtig – die Orte, an denen all die Natürlichkeiten zu kaufen sind. Welche das sind? Die Namen finden Sie am Ende des Artikels. Dabei ist erwähnenswert, dass seit einiger Zeit auch alle COOP-Filialen im Kanton mitmachen sowie das Mythencenter.

Damit all die guten Sachen zu erkennen sind, kleben auf deren Verpackungen die beiden Mythen und die Rigi. In naturnahem Grün. Lassen Sie es sich schmecken. 🍷

92

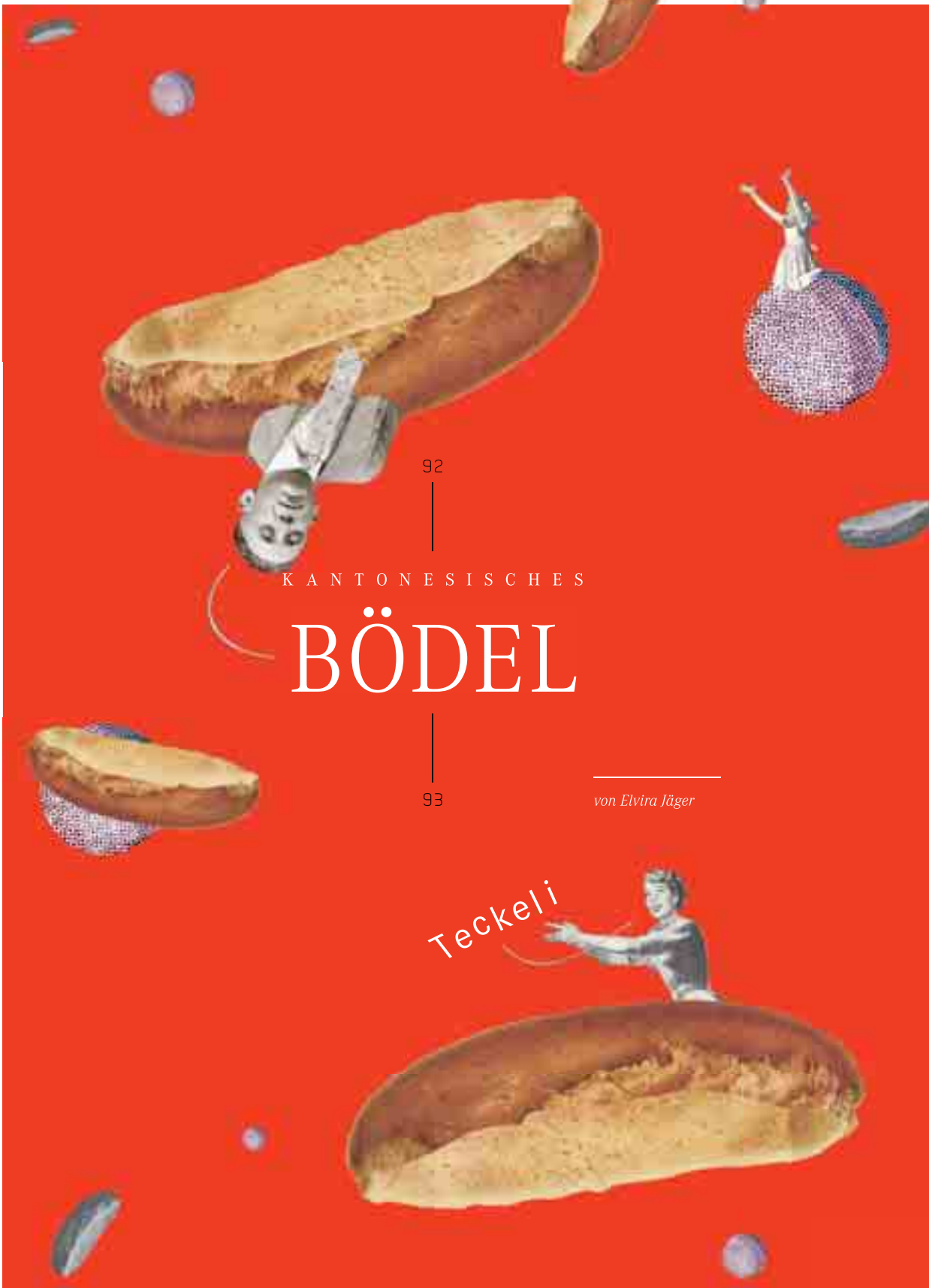
KANTONESISCHES

# BÖDEL

93

von *Elvira Jäger*

Teckeli





„Knusper, knusper Knäuschen, wer knuspert an meinem Häuschen?“, fragt die Hexe im Märchen Hänsel und Gretel. Knäuschen ist eine Verkleinerungsform des norddeutschen Knaust/Knust und bezeichnet den Anfang oder das Ende eines Brotlaibs. Auch wenn uns Deutschschweizern das Wort auf den ersten Blick spanisch vorkommt: Unser Verb chnuuschte ist eng verwandt mit dem Knäuschen. Chnuuschte bedeutet zusammenpressen, kneten, das passt für den Brotanschnitt ganz gut. Ein Chnuuschi übrigens ist einer, der sein Geld zusammenpresst, ein Geizhals also. Für den Brotanschnitt gibt es im Deutschen keinen allgemeingültigen Namen, jedoch Hunderte von Dialektvarianten. So sagt man in Süddeutschland und Österreich Scherz oder Scherzli, im Osten hört man Ranft, im Norden Kanten und dergleichen.

Und in der Schweiz? Der schweizerdeutsche Sprachatlas listet 16 Hauptformen auf, vom Aahäuel bis zum Zopf, vom Zipfel bis zum Deckel. Für den Kanton Schwyz zeigt die Sprachkarte zwei Hauptformen: Teckeli (Diminutiv von Deckel) im südlichen Kantonsteil und Bödel im Norden. Die Innerschwyzer schneiden das Brot also quasi von oben, vom Deckel her an, die Märchler und Höfner von unten, vom Boden her. Im St. gallischen Gasterland, entlang des Walensees und im Kanton Glarus heisst der Brotanschnitt Bödeli, mit einem zärtlichen Diminutiv. Mit dem männlich-energischen Bödel werden die Märchler ihrem Ruf, eine grobe Sprache zu haben, einmal mehr gerecht.

Die Liste der Ausdrücke ist damit noch längst nicht zu Ende. Im Kanton Schwyz wird zum Brotanschnitt auch Mutsch, Muger oder Scherbli gesagt, andernorts heisst er gar Füdli. Eine dominante Form fehlt, auch gesamtschweizerisch. Fast bekommt man ob der Vielfalt den Eindruck, jede Familie habe ihre eigene Bezeichnung. Das ist durchaus typisch für Dinge und Phänomene, die uns im Alltag überall und ständig begegnen wie ein Stück Brot oder eine hundskommune Pflanze. Erinnerung sei nur an die zahllosen Ausdrücke für den Löwenzahn, die wir in der vorigen Ausgabe des Y-Magazins vorgestellt haben. ☺

DER



WEIT

SICHTIGE



GODI STUCKI –  
UND WIE ER DIE WELT SIEHT

von Andreas Lukoschik

Godi Stucki trägt gemeinsam mit seiner Burgi sehr viel dazu bei, dass der kulinarisch am Kanton Schwyz Interessierte eigene Sinneseindrücke sammeln kann. Auf der Zunge. Gastfreundlich serviert – in ihrer Bäsebeiz »Feldmoos« auf dem gleichnamigen Bauernhof in Lachen.

Im Sommer steht der Hausherr dort am eigenen Grill im Schatten der Hofbäume und bietet seinen Gästen Entrecôte auf den Punkt gegrillt an. An kühleren Tagen ist das Paar in den Räumen der Bäsebeiz im Einsatz, von wo grosse Fenster den Blick in den Stall freigeben. Dort fressen die Mutterkühe das gepflegte Gras, Seite an Seite mit ihren Kälbern.

„Wir haben oft ausländische Gäste bei uns«, erzählt Stucki in seiner lebhaften Art, »die können den Blick gar nicht von den Tieren lassen«.

## Bauer aus Leidenschaft

Godi Stucki ist Bauer aus Leidenschaft. Als Kind war er in den Ablauf des elterlichen Hofes »Untere Bretten« ob Galgenen eingebunden. Auch als Jungbauer hat er emsig Hand

angelegt. Später kam eine Zeit als Angestellter in einem Zürcher Unternehmen dazu, so dass er beide Aufgaben gemeinsam wahrnehmen musste.

»Wissen Sie«, erzählt er, »die Zeit in dem Unternehmen war das Beste, was ich als Bauer tun konnte. Seitdem sehe ich meinen Beruf anders.«


Es kamen viele Reisen in die Welt dazu, die seinen Blick zusätzlich schärfen. Genauso wie die Erfahrungen, die einer seiner Brüder in Brasilien macht, wo er einen eigenen Bauernhof betreibt.

»Ich denke, wir Bauern müssen zeigen, dass wir viel mehr tun als Milch oder Fleisch zu erzeugen. Wir pflegen die landschaftliche Kultur des Graslandes Schweiz!«

Hier staunt der Berichterstatter unverhohlen, weshalb Stucki fortfährt: »Stellen Sie sich die Rigi ohne Kühe vor. Dann sind die herrlichen Wiesen in zehn Jahren verbuscht und der touristische Reiz ist futsch. Denn unser Rindvieh hält das Gras kurz und trägt so einen deutlichen Teil dazu bei, dass unsere Heimat so schön und gepflegt aussieht. Das zu erwähnen werde ich nicht müde. In Gegenden, wo es zu wenig Rindvieh auf den Alpen gibt, verstanden nämlich die Alpen.«

Man merkt: Godi Stucki ist nicht nur Bauer und Grillmeister vom »Feldmoos«, sondern auch Botschafter und Gesandter – und zwar ein geschickter. Denn umgehend setzt er nach: »Deswegen fliesst auch so viel Geld vom Staat in die Alpwirtschaft. Wenn das nicht mehr geschieht ist in zehn Jahren der `Engadiner Skimarathon` Geschichte.« Und betont es noch einmal: »Weil jene Alpenregion dann verbuscht ist. Wenn mich meine Gäste fragen, was wir Bauern denn so machen, dann sage ich es ihnen genau so. Und dann beginnen sie, darüber nachzudenken, dass man den Nutzen der Landwirtschaft viel weiter sehen muss.«

Godi Stucki ist ein systemischer Denker – der das nicht nur weiss, sondern auch den dazu passenden Humor mitbringt, wenn er entschuldigend lachend sagt: »Sie sehen, ich bin kein normaler Bauer. Ich wollte immer meinen Horizont weiter machen.«



»Ein Liter Milch  
muss doch mehr  
kosten als ein  
Liter Cola!«





»Der Engländer sagt, jemand sei 'narrow minded', wenn der einen Tunnelblick hat. Aber jede Form von Engstirnigkeit sollte man im Laufe seines Lebens ablegen. Offen zu sein für Neues bringt einen weiter. Und wenn jeder bei sich selbst anfängt, dann kommen wir alle weiter.«

Sagt's und macht bei seinem Alltag weiter: »Als sich in den 80er Jahren abzeichnete, dass der Milchpreis immer mehr bergab ging, haben sich die jungen Bauern gefragt, wie es weitergehen solle. Daraus hat sich die Bewegung 'Mutterkuh Schweiz' entwickelt. Das bedeutet, dass der Bauer die Kuh nicht mehr melkt, sondern dass die Milch der Mutterkuh allein seinem Kalb zugute kommt. Nach circa zehn Monaten wird die Kuh galt, das heisst, sie setzt selbst die Milchproduktion ab. Kühe können ja«, und hier merkt man, dass Godi Stucki oft seinen Gästen in der Bäsebeiz das Leben auf dem Bauernhof erklärt, »auch während der Stillzeit wieder trüchtig werden. Deshalb setzt die Kuh die Milchproduktion von sich aus ab, wenn das säugende Kalb zirka zehn Monate oder das Kälbchen in ihrem Bauch ungefähr acht Monate alt ist. Dann bereitet sie sich auf die Geburt des neuen Tieres vor. Ungefähr zehn Tage vor der Geburt schießt wieder Milch in das Euter – die so genannte Biemst-Milch – und wenig später kommt das neue Kalb zur Welt. Es sollte so schnell wie möglich diese Biemst-Milch trinken, da sie viele Vitamine und Mineralien enthält. Sie ist wie eine optimale Impfung für das Jungtier. Der Schwerpunkt unserer Arbeit als Bauern hat sich so von der Milchproduktion auf die Fleischproduktion verlagert.«

Und ohne Pause fährt er fort: »Das hatte natürlich auch eine andere Tierhaltung zur Folge. Denn wenn die Tiere schon geschlachtet werden müssen, dann sollen sie wenigstens vorher ein gutes Leben haben. Deshalb braucht man für die Mutterkuhhaltung einen offenen Laufstall, aus dem die Kühe und ihre Kälber jederzeit ins

Freie können. Entweder auf die Sommerweide oder auf die Alp. Früher gingen das Jungvieh und die Rinder auf die Alpen. Heute ergänzen viele Mutterkühe mit ihren Kälbern die Nutzung unserer Alpen.« So verbringen zwei Drittel der Mutterkühe vom Betrieb Stucki den Sommer auf der Alp.

Welche Lösung hat er für seine Arbeit als Bauer gefunden?

»Wir haben die Bäsebeiz, in der unsere Gäste auch Fleisch aus unserer Tierhaltung geniessen. Im Sommer vom Grill, im Winter indoor. Unsere Fleischqualität ist das sogenannte Natura-Beef – das entspricht den Kriterien von 'Mutterkuh Schweiz' – bei dessen Aufzucht wachstumsfördernde Zusatzstoffe, tierische Eiweisse oder Fette und gentechnisch veränderte Futtermittel verboten sind. Wir machen das übrigens sehr gern – unsere Gäste zu bewirten.

Denn noch etwas ist fast genau so wichtig wie den Horizont zu erweitern: Spass an dem zu finden, was man tut.«

Als er das sagt, lächeln seine Burgi und er und der Bericht-erstatte hat den Eindruck, dass hier zwei das tun, was sie wirklich wollen und dabei auch noch gute Botschafter für die Schweizer Bauern sind. Schlichtweg weil sie davon überzeugt sind – und es authentisch und ehrlich vermitteln.

Wer von Burgi & Godi Stucki das Natura-Beef-Fleisch aus dem eigenen Betrieb erstehen möchte, bekommt es bei ihnen in verschiedenen Variationen: als Gehacktes, Siedfleisch, Braten, Haxen, Gulasch, Saftplätzli, Fleischvögel zum selber füllen, Geschnetzeltes, Entrecôte, Filet, Huft- und Hohrückensteak. Und zwar entweder als Mischpaket oder portioniert.

Die Bäsebeiz ist am Samstag ab 14 Uhr geöffnet, und am Sonntag von 10 bis 18 Uhr.

 Mehr dazu siehe

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



# »AN SEINEN FRÜCHTEN SOLLT IHR IHN ERKENNEN!«

98

*galgenen*

101

WAS DAS BETRIFFT, HAT  
KILIAN DIETHELM MIT  
SEINEM »FRÜCHTEHOF«  
NICHTS ZU BEFÜRCHTEN.

von *Andreas Lukoschik*

Hinter dem schindelgetäferten Haus steht ein runder Stein Tisch wie für König Artus' Tafelrunde gemacht. In seiner Mitte steht eine Schüssel mit Erdbeeren. Eine Laube spannt ihr Blätterdach darüber. Über einen Felsen plätschert Wasser in einen Teich.

Kilian Diethelm ist der Herr über diese idyllische Rückseite des »Früchtehof Diethelm«, wo seine »Früchtetafel-Runde« steht – etwas

abseits der Hauptstrasse von Galgenen. Hier bauen Diethelm und seine Familie auf drei Hektar Schwyzer Bodens 70 verschiedene Fruchtarten an. Wer seine Früchte einmal gesehen – und gekostet – hat, fragt sich, wie er es hinkriegt, dass sie aussehen wie gemalt und so aromatisch schmecken, wie es schon fast in Vergessenheit geraten ist.

»Man muss sich halt etwas einfallen lassen«, sagt er zurückhaltend. »Wobei wir versuchen, dabei so ökologisch vorzugehen, wie es geht. Denn in der Natur lebt nicht alles in eitler Harmonie. Da gibt es viele Nützlinge, die genau jene Schädlinge fressen, die uns zu schaffen machen. Wie etwa die Spinnmilbe. Die würde sich gern unserer Beerenernte bemächtigen, wenn es nicht die Raubmilbe gäbe. Die ist nämlich ein

Fleischfresser, während die Spinnmilbe vegetarisch lebt. Und so frisst die Raubmilbe ihre vegetarische Verwandte – und unsere Beeren bleiben so von beiden verschont.«

So lassen sich viele Schädlinge auf rein ökologischer Basis bekämpfen.

»Ohrwürmer fressen zum Beispiel gern den Birnenblattsauger, der den Birnen schadet, und Blutläuse, die eine Apfelernte ruinieren können. Wichtig ist beim Einsatz solcher natürlicher Feinde nur, dass man das Gleichgewicht zwischen Nütz- und Schädlingen im Auge behält. Aber das richtige Gespür dafür bekommt man im Laufe der Erfahrung.

Es gibt Methoden, die auf physikalischen Erkenntnissen beruhen«, fährt er fort. »So spritzen wir den Baum der Birne mit weissem Kalk an, der aufgrund seiner Eigenschaften Schädlinge schon allein mit seiner Farbe davon abhält, ihre Eier in der Rinde abzulegen. Selbst wenn sie es nicht in ihrem genetischen Code gespeichert haben, die Eier niemals ins Weisse zu legen, so ist doch klar, dass die Oberfläche der Rinde durch den Kalk für die Tiere rauer ist und der Kalk an den Tieren hängen bleibt. In jedem Fall hält sie das davon ab, ihre Eier in der Rinde abzulegen.«

Erkenntnisse solcher Art sind zwar »nicht auf seinem Mistbeet gewachsen«, aber er kennt sie – und wendet sie an. Und das zählt.

»Zu den physikalischen Mitteln gehört auch«, fährt er einmal in Schwung gekommen fort, »dass wir unsere Kirschbäume nach der Blüte mit Insektennetzen und Folie umhüllen. Das schützt sie vor allen möglichen Insekten, heftigem Regen und notfalls auch vor Hagel.« Allerdings funktioniert das nur bei der Niederstamm-Variante – nicht bei den Hochstamm-Kirschbäumen, wie die Bauern aus der Rigi-Region wissen.

Den Anbau aller 70 Frucht-sorten geht er mit so viel Umsicht an,

wie er sich Schädlinge auf natürlich Weise vom Halse hält. So schafft er es, mit Hilfe verschiedener Erdbeersorten original Schweizer Erdbeeren von Anfang Mai bis – hört, hört – in den Herbst hinein anbieten zu können. Himbeeren sind bei ihm von Juni bis Oktober erhältlich, Äpfel sogar ganzjährig. Selbst exotische Früchte wie die Nashi Birne (*ab September*) oder die kleine Vitaminbombe »Arguta-Kiwi« (*ab Oktober*) gibt's bei ihm. Gewachsen auf Schwyzer Grund und Boden.

Doch damit nicht genug.

»  
Selbst  
exotische Früchte  
wie die  
Nashi Birne oder  
die  
kleine  
Vitamin-  
bombe  
»Arguta-Kiwi«  
gibt's bei  
ihm.  
Gewachsen auf  
Schwyzer Grund  
und  
Boden.

«







»Als Erzeuger müssen Sie heute nicht nur beste Qualität aus möglichst weitgehend ökologischem Anbau anbieten«, erklärt er, »sondern ihre Produkte am besten auch noch selbst vertreiben. Deshalb haben wir – wie viele Kollegen auch – einen Hofladen, wo wir die Früchte unserer Arbeit verkaufen.«

Superfrisch, aromatisch, direkt vom Feld.

Überdies bietet er einige verarbeitete Produkte an. Gedörnte Äpfel zum Beispiel und ebenso behandelte Aprikosen und Zwetschgen. Alles von Hand bearbeitet in Kilian Diethelms Familienbetrieb.

Dazu gehört auch die Weiterverarbeitung seiner Äpfel. Die müssen nicht mal zwangsläufig frisch genossen werden – wohl aber eisgekühlt. Nämlich in Form seines »Galgener Öpfelträumli«. Die Äpfel für diesen Apfelschaumwein sind aus seiner Ernte, werden vom Nachbarn gepresst, im Thurgau vergoren und sodann in Flaschen gefüllt. Ein belebender Gruss aus Schwyz – vom Diethelmschen Fruchthof.

Woran man sieht, dass Kilian Diethelm als Vorstandsmitglied vom Verein »Ländlicher Marktplatz Urschwyz« (*mehr dazu s.S. 88*), dessen Ziele nicht nur bestens kennt, sondern sie überdies klug, umsichtig und mit viel Pfiff in die Tat umsetzt.

Weil er sich an seinen Früchten gern erkennen lassen will!

 Mehr dazu unter

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



*rigi*

*Blick über den Zugersee auf  
die Rigi von Immensee aus  
FOTO: Stefan Zürcher*



W I L L K O M M E N

— IM —

# KIRSCHEN- PARADIES!

10

*steinen*

13

HIER BEGEGNET MAN  
HERRLICHEN KIRSCHEN  
UND IHRER SEELE ... IN ÖL

von *Andreas Lukoschik*

**K**irschbäume prägten jahrhundertlang die Region um die Rigi. So erhob die »Königin der Berge« während der Blütezeit ihr Haupt aus einem Meer weisser Blüten. Inzwischen sind die Bäume, die jene weisse Pracht erzeugen, weniger geworden. Dennoch nehmen Kirschen weiterhin einen Sonderplatz unter den Früchten im Kanton Schwyz ein. Ja, sie sind sogar so etwas wie sein Urgeschmack und verkörpern die Schwyzer Seele auf feine Art: Während die Kirsche als Frucht am Baum – sozusagen in

ihren Jugendjahren – die Geschmackspapillen ihrer Verkoster saftig dominiert, wird sie im Laufe der weiteren Verarbeitung milder, ja sogar ein bisschen schüchtern und lässt andere Geschmäcker gerne neben sich wirken. Ob in Konfitüre, als Kirschendicksaft, Kirschkernelöl oder als »Geist«. Mit vierzig Prozent Alkoholvolumen. Stets folgt diese kleine rote Frucht, wenn sie dem Geschmack anderer begegnet, der schwyzerischen Devise: Leben und leben lassen.

Der Steiner Erwin von Rickenbach weiss, wovon der Berichterstatter spricht. Schliesslich ist er Verwaltungsratsmitglied der interkantonalen »Zuger-Rigi-Chriesi AG« und somit Herr über viele, viele Kirschbäume. »Hochstämmige«, wie er ergänzt. Die pumpen feinste Qualität in die kleinen roten Kugeln, die er an die Arnold Dettling AG in Brunnen liefert. Die Jahr für Jahr immer wieder verliehenen Auszeichnungen mit dem »World Spirits Award« für die feinen Geister dieser Brunner Brennerei haben ihr den Titel »World's Most Awarded Kirsch« eingetragen. Mit Recht. Und: Mit vielen aromareichen Tropfen.





*Die Seele der Kirsche –  
das Öl aus dem Kern  
der Kerne*

Aber von Rickenbach, der in seinem Bauernhaus ob Steinen einen atemberaubenden Blick über den Talkessel Schwyz geniessen darf und ihn dank seiner Frau Heidi in Gestalt eines herrlichen Bed & Breakfast-Angebots mit Gästen gerne teilt, baut auch andere Kirscharten an. Denn nicht jede Kirsche ist für einen Kirschkern gut. Und die, die für einen Kirschkern optimal sind, werden nicht gern als Obst gegessen.

Weil Schwyz ein Fleckchen Erde ist, an dem jeder Mensch so sein darf, wie er ist, wundert es nicht, dass es 360 unterschiedliche Kirscharten in diesem Kirschenparadies gibt. Jede hat ihre Eigenarten wie Schwyzer nun mal auch. Die »Lauerzer« zum Beispiel, ist klein, tiefschwarz, weich, sehr saftig und süss. Die braunschwarze »Heidegger« hingegen hat sehr festes und aromatisches Fruchtfleisch. Und dem süss-säuerlichen Geschmack der dunkelroten, grossen »Regina« können nur wenige widerstehen. Das – um nur drei der 360 Sorten kurz zu charakterisieren.

Neben dem Verzehr verschiedener frischer Kirscharten gibt es grundsätzlich verschiedene Arten, Kirschen zu geniessen. Nicht nur als frisches Obst oder als »Wässerchen«.

Die oben erwähnte »Zuger-Rigi-Chriesi AG« hat sich – neben der interkantonalen Förderung des Anbaus hochstämmiger Kirschkernbäume – die Entdeckung weiterer Kirschkerngenussmöglichkeiten auf die Fahnen geschrieben.

 Mehr dazu unter:  
[www.  
zuger-rigi-chriesi  
.ch](http://www.zuger-rigi-chriesi.ch)

## »Möge die Chraft mit Euch sein!«

Beginnen wir mit der „Chriesi Chraft“. Hierzu werden die frisch geernteten Kirschen (*selbstverständlich ohne Blätter und Stiele*) umgehend mechanisch gepresst und sodann schonend eingedickt. Dadurch bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe erhalten. Wichtig: Es werden weder Zucker noch andere Zusatzstoffe hinzugegeben. So entsteht ein hundertprozentiges Naturprodukt, dessen süss-säuerliches Aroma Naturjoghurt veredelt, dem Smoothie eine feine Note gibt und das zum Käse einen herrlichen Kontrapunkt bildet.

Auch die »Trockenkirschen« können dem Frühstück eine genüssliche Beschleunigung geben. Nach dem Entsteinen werden dazu die Süsskirschen erst einmal schonend getrocknet, wobei weder Schwefel, noch Sulfite, Stabilisatoren oder andere Zutaten mit ihnen in Berührung kommen. Derart naturbelassen geben die getrockneten Kirschkernchen dem Müsli morgens einen Energiekick, heben zu Mittag den mit ihnen gespickten Braten in ungeahnte Höhen und beenden den abendlichen Käsegenuss mit einem süsssen Gruss von der Rigi.

Der absolute Geheimtipp aber ist das »Kirschkernöl«. Um dieses flüssige Manna zu gewinnen, werden die Kerne der geernteten Kirschen geknackt. Übrig bleibt nur der stecknadelkopfgrosse »Kern des Kerns«, der sodann schonend kalt gepresst wird. Ein mühsames und höchst exklusives Unterfangen. Denn aus einer Tonne (!) Kirschkernsteinen werden gerade einmal 20 Liter (!) dieses nach Mandeln duftenden Öles.

Seine goldgelbe Farbe macht neugierig auf seinen Geschmack, der überraschenderweise zunächst fast unspektakulär daherkommt. Aber in diesem Aggregatzustand ist der Kirschkerngeschmack sehr wahrscheinlich am schüchternsten. Doch wenn man ihn sich erst einmal auf der Zunge hat zergehen lassen, kommt etwas »Gebäckiges« zum Vorschein und lässt milde Freundlichkeit in einem aufsteigen. Ein »aah!« bewegt die Mundwinkel und zaubert ein glückliches Lächeln ins Gesicht. Das schüchterne Kirschkernöl entfaltet seine Wirkung. Dezent, aber langanhaltend. Und irgendwie beglückend. Erst ganz spät zeigt es den vorsichtigen Hauch einer Bitternote und lässt einen den Erdboden wieder unter den Füssen spüren.

Mit einem Tropfen Kirschkernöl auf der Zunge lässt es sich gut vorstellen, die Seele der Kirsche zu schmecken. Bei einem feinen Kirschkern hingegen begegnet man ihrem Geist. Wer will da nicht gerne glauben, dass es sich hier um das wahre Kirschen-Paradies handelt! 🍷





# Hier bekommen Sie das Y MAG – gratis –

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

### 8840 EINSIEDELN

BENZIGER BUCHHANDLUNG  
Klosterplatz

BEZIRKSVERWALTUNG  
EINSIEDELN  
Hauptstrasse 78

EINSIEDELN TOURISMUS  
Hauptstrasse 85

HOTEL ALLEGRO  
Lincolnweg 23

HOTEL ST. JOSEPH  
Klosterplatz

KAFFEEHAUS ZU DEN  
DREIHERZEN  
Hauptstrasse 66

KLEID DAMENMODE  
Benzigerstrasse 4

KLOSTER EINSIEDELN  
Klosterladen

MILCHMANUFAKTUR  
EINSIEDELN  
Alpstrasse 6

RESTAURANT  
ZUNFTHAUS BÄREN  
Hauptstrasse 76

### 8844 EUTHAL

BÜRGI'S BUREHOF  
Euthalerstrasse 29

### 8835 FEUSISBERG

HOTEL FIRST  
Firststrasse 1

PANORAMA RESORT & SPA  
Schönfelsstrasse

### 8640 HURDEN

RESTAURANT ADLER HURDEN  
Hurdnerstrasse 143

### 8853 LACHEN

GUTENBERG DRUCK AG  
Sagenriet 7

MEDIOTHEK LACHEN  
Seestrasse 20

NOTARIAT MARCH  
Bahnhofplatz 3

SPIEL- UND LÄSELADE  
Kreuzplatz 6

### 8808 PFÄFFIKON

CONVISA AG  
Eichenstrasse 2

FRÖHLICH ARCHITEKTUR AG  
Schindellegistrasse 36

MATTIG-SUTER UND PARTNER  
Bahnhofstrasse 3

REGUS BUSINESS CENTER  
SEEDAMM PLAZA  
Seedammstrasse 3

RESTAURANT LUEGETEN  
Ettelstrasse 224

SEEDAMM PLAZA  
Seedammstrasse 3

SWISS CASINOS  
PFÄFFIKON-ZÜRICHSEE AG  
Seedammstrasse 3

VÖGELE KULTUR ZENTRUM  
Gwattstrasse 14

### 8862 SCHÜBELBACH

GEMEINDE SCHÜBELBACH  
Grünhaldenstrasse 3

GASTHOF RÖSSLI SCHÜBELBACH  
Kantonsstrasse 34

### 8854 SIEBNEN

REGIONALBIBLIOTHEK MARCH  
Glärnerstrasse 7

### 8856 TUGGEN

PRAXIS DR. WYRSCH  
Gässlistrasse 17

### 8832 WOLLERAU

GEMEINDE WOLLERAU  
Hauptstrasse 15

MIT ENGINEERING AG  
Rebbergrasse 20

## I N N E R S C H W Y Z

### 6440 BRUNNEN

BRUNNEN TOURISMUS  
Bahnhofstrasse 15

GASTHAUS PLUSPUNKT  
Rosengartenstrasse 23

HOTELS SCHMID UND ALFA  
Axenstrasse 5

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF  
Waldstätterquai 6



SEEKLINIK BRUNNEN AG  
Gersauerstrasse 8

SWISS KNIFE VALLEY AG  
Bahnhofstrasse 3

#### 6442 GERSAU

KULTURWERK.CH  
Altes Rathaus

SCHULHAUS SUNNÄFANG  
Schulhausplatz 10

#### 6410 GOLDAU

PÄDAGOGISCHE  
HOCHSCHULE SCHWYZ  
Zaystrasse 42

TIERPARK GOLDAU  
Parkstrasse 40

#### 6438 IBACH

VICTORINOX AG  
Schmiedgasse 57

#### 6405 IMMENSEE

VERENA VANOLI  
Hohle Gasse

#### 6403 KÜSSNACHT

GOLFPLATZ KÜSSNACHT  
Grossarni 4

KOST HOLZBAU  
Alte Zugerstrasse 5

KÜSSNACHTER  
DORFKÄSEREI  
Grepperstrasse 57

THEATER DUO FISCHBACH  
Kelmattstrasse 22

#### 6424 LAUERZ

INSELRESTAURANT  
SCHWANAU

#### 6443 MORSCHACH

SWISS HOLIDAY PARK  
Axenfels

#### 6436 MUOTATHAL

LANDGASTHOF ADLER  
Kapellmatt 1

ERLEBNISWELT MUOTATHAL  
Balm

RAIFFEISENBANK MUOTATHAL  
Hauptstrasse 48

#### 6452 RIEMENSTALDEN

RESTAURANT KAISERSTOCK  
Dörfli 2

#### 6430 SCHWYZ

AMT FÜR WIRTSCHAFT  
Bahnhofstrasse 15

BSS ARCHITEKTEN AG  
Palais Friedberg  
Herrengasse 42

BUNDESBRIEFMUSEUM  
Bahnhofstrasse 20

CONVISA AG  
Herrengasse 14

FORUM SCHWEIZER  
GESCHICHTE  
Zeughausstrasse 5

GABRIELLE BATLOGG,  
PRIVATKOCHSCHULE  
Maihof

GEMEINDE SCHWYZ  
Herrengasse 17

HAUG CAFÉ  
Postplatz 4

HOTEL WYSSES RÖSSLI  
Hauptplatz 3

KANTONSBIBLIOTHEK  
Rickenbachstrasse 24

MATTIG-SUTER UND PARTNER  
Bahnhofstrasse 28

MAX FELCHLIN AG  
Gotthardstrasse 13

MYTHENFORUM  
Reichsstrasse 12

SCHWYZ TOURISMUS  
Zeughausstrasse 10

TAU-BUCHHANDLUNG  
Herrengasse 20

#### 6422 STEINEN

RESTAURANT ADELBODEN  
Schlagstrasse

#### 6433 STOOS

SEMINAR- UND  
WELLNESSHOTEL STOOS  
Ringstrasse 10

#### 8842 UNTERIBERG

RESTAURANT RÖSSLIPPOST  
Schmalzgrubenstrasse 2

### DARÜBER HINAUS

#### 6003 LUZERN

ENGEL & VÖLKERS  
LUZERN PROPERTIES AG  
Pilatusstrasse 41

#### 8706 MEILEN

ADVISE TREUHAND AG  
Seestrasse 409

#### 6354 VITZNAU

RIGI BAHNEN AG  
Bahnhofstrasse 7

#### 6318 WALCHWIL

RESTAURANT ZUGERSEE  
LIDO  
Artherstrasse 6

#### 6353 WEGGIS

THERMOPLAN AG  
Thermoplan-Platz 1

**SOWIE IN ALLEN  
FILIALEN DER  
SCHWYZER  
KANTONALBANK**



# Wir danken!



HAUPTSPONSOREN

---



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





---

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

**CO-SPONSOREN** ADVISE TREUHAND AG · Region Zürich · Pfäffikon – Zug – Meilen | MAX FELCHLIN AG · Konditorei-Halbfabrikate · Schwyz | GARAVENTA AG · Maschinenbau · Goldau | GUTENBERG DRUCK AG · Grafik, Print, Mailing · Lachen | HEALTHTECH KÜSSNACHT IMMOBILIEN AG · Immobilienbauprojekt Fänn · Küssnacht am Rigi | LGT CAPITAL PARTNERS AG · your partner for alternative investments · Pfäffikon | PROMAN AG · Projektmanagement im Petrochemischen Anlagenbau · Wollerau | RIGI BAHNEN AG · Vitznau | SCHWYZ TOURISMUS · Schwyz | STEINEL SOLUTIONS AG · Elektronikentwicklung und Produktion · Einsiedeln | THERMOPLAN · Swiss Quality Coffee Equipment · Weggis

An aerial photograph showing a vibrant green field on the left and a dense forest of trees with autumn foliage in shades of yellow, orange, and red on the right. A small, weathered wooden barn is visible in the bottom right corner of the field. The text 'the region of' is written in a white, elegant cursive font across the center of the image.

*the  
region  
of*