



Y

N° 38

**WÄHREND GLAUBEN, EIN
AKTIVER AKT IST, IST ABER-
GLAUBEN EIN PASSIVES
ABWARTEN AUF DIE ZAUBER-
WIRKUNG DER MAGISCHEN
HANDLUNG.**

**DAS ERKLÄRT AUCH,
WESHALB DIE ABGRENZUNG
ZWISCHEN GLAUBEN UND
ABERGLAUBEN WENIGER
MIT INHALTLICHEN FRAGEN
ZU TUN HAT – ALS MIT
DER EIGENEN, DEM LEBEN
POSITIV ZUGEWANDTEN
HALTUNG.**

SOMMER
2021

Schweyz

Y MAG

N^o 38

*TITELBILD:
47° 11' 33.336" N
8° 43' 17.196" O
Morgensonne über
Wollerau, Seedamm
und den Obersee
FOTO: Stefan Zürrer*



47° 11' 33.336" N 8° 43' 17.196" O
Nebulöser Herbstwald mit Steinersee
und Lauerzersee FOTO: Stefan Zürer

LIEBE LESERIN, GESCHÄTZTER LESER,



Andreas Lukoschik

Zu Beginn des dritten Jahresdrittels, in dem die Früchte an den Bäumen aufs Pflücken warten und der Wein reift, haben wir auch wieder für diese Ausgabe einen bunten Strauss an spannenden Schwyzer Persönlichkeiten zusammenstellen können.

Zum Beispiel die Bauarchäologin Ulrike Gollnick, die sich mit Geisterbann-Zeichen in Schwyzer Häusern beschäftigt.

Oder Ruedi Moll, der Maschinen entwickelt, die kleinste Objekte zählen können – von Cannabissamen bis zu Brillanten bei Tiffany.

Brillant sind auch die importierten feinen Rumsorten aus aller Welt sowie die Eaux de Vie, die Daniela Bruggmann in Arth brennt.

Für einen feinen Brand sorgt auch Andreas Niederberger – mit seinen köstlichen Havanna Zigarren. Auf Spanisch „Puros“.

Ähnlich pur geht es bei Marco Di Paolo zu, der Häuser und Wohnungen rund um den Zürichsee schlicht und elegant einrichtet.

Die Bibliothek Maihof in Schindellegi könnte übrigens ebenfalls zu seinen Arbeiten gehören, doch wurde dieser

«Weltraumbahnhof der Fantasie für alle» vom Pfäffiker Architekturbüro «720 Grad» gebaut.

Wie wichtig der richtige Grad an Luftfeuchtigkeit in unseren Wohnungen für unsere Immunabwehr ist, hat Oliver

Zimmermann mit seiner Condair Group in Zusammenarbeit mit der Yale Universität in den USA herausgefunden.

Auf der Suche nach der richtigen Lösung war auch Eugen Diethelm lange unterwegs, bis er endlich Adolf Ogi traf – auch wenn anschliessend die Mühlen der Bürokratie trotzdem noch langsam gemahlen haben, ehe der Deckel auf der Autobahn den Ort Altendorf wiedervereinigte.

Sehr flott mahlt dagegen Thomas Anderes mit seiner Grotzenmühle das Korn zu Mehl – mit ganz typischem Aroma.

Weniger «typisch» als «typographisch» hat Celine Odermatt gehandelt, als sie sich die Frage stellte, ob die Buchstaben-Typen unseres Alphabets ausreichen, um die speziellen Laute der Schweizer Mundart abzubilden. Sie fand «nein» und hat deshalb neue entwickelt.

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

INHALT

SCHWYZ

10 Vom Geisterbannen und Dämonenaussperren

Bauarchäologin Ulrike Gollnick über Zeichen der Volksfrömmigkeit

16 Geistreiches für Herz, Hirn und Flasche

Was Daniela Bruggmann mit gutem Geschmack zu tun hat

22 Von wegen Erbsenzählerei!

Wie Rudolf Moll Zählmaschinen für kleinste Brillanten konstruiert

HÖFE

30 «Kreativität liegt nicht im Überfluss, sondern in der konzentrierten Einfachheit!»

sagt der Innenarchitekt Marco Di Paolo

38 Ein Weltraumbahnhof der Fantasie

ist die Gemeindebibliothek Maihof in Schindellegi

42 **Seine Kunden wissen, was sie wollen,**
nämlich ihre Lieblingszigarren zu einem vernünftigen Preis

46 «Primaten haben eine Lobby, wir Menschen nicht!»

Wie Oliver Zimmermann mit der Yale University Bemerkenswertes zur richtigen Luftfeuchte und unser Immunsystem herausgefunden hat

MARCH

54 Hüntschli

Kantonesisches zum Katarrh

56 Der Pionier

Was Eugen Diethelm für die Wiedervereinigung von Altendorf getan hat

KÜSSNACHT

62 Die Schriftgelehrte

Celine Odermatt entwirft Schriften – für Werbung, Unternehmen und Mundart

EINSIEDELN

70 Er ist etwas Anderes ...

... als «nur» Müller, sondern Botschafter des Getreidemahlens, wie es in der Grotzenmühle seit 335 Jahren gepflegt wird

Eine Liste aller bisher porträtierten Personen finden Sie hier:



WER MEHR ÜBER DEN KANTON WISSEN MÖCHTE, ERFÄHRT ES HIER:

*Amt für Wirtschaft
Bahnhofstr. 15
CH 6431 Schwyz*

*Bestellungen des Magazins
bitte ebenfalls an diese
Adresse richten.*



IMPRESUM

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

KONZEPTION & REALISATION:
Amadeus AG Verlag, Schwyz

GESAMTLEITUNG & CHEFREDAKTOR:
Andreas Lukoschik

CREATIVE DIRECTION:
Reto Brunner, Reto Creative GmbH

ART DIRECTION:
Florian Fischer, Helmut Morrison GmbH

MITARBEITER DIESER AUSGABE:
Ulrike Gollnick, Daniela Bruggmann, Rudolf Moll,
Marco di Paolo, Barbara Rölli, Andreas Niederberger,

Oliver Zimmermann, Elvira Jäger, Eugen Diethelm,
Celine Odermatt, Thomas Anderes, Gaby Batlogg,
Nik Oswald, Andreas Lueg und Franz-Xaver Risi

SCHLUSSREDAKTION: Dr. Hugo Beck

FOTOS: Bruno Helbling, Valentin Jeck,
Karin Nützi-Weisz, Stefan Zürrer

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

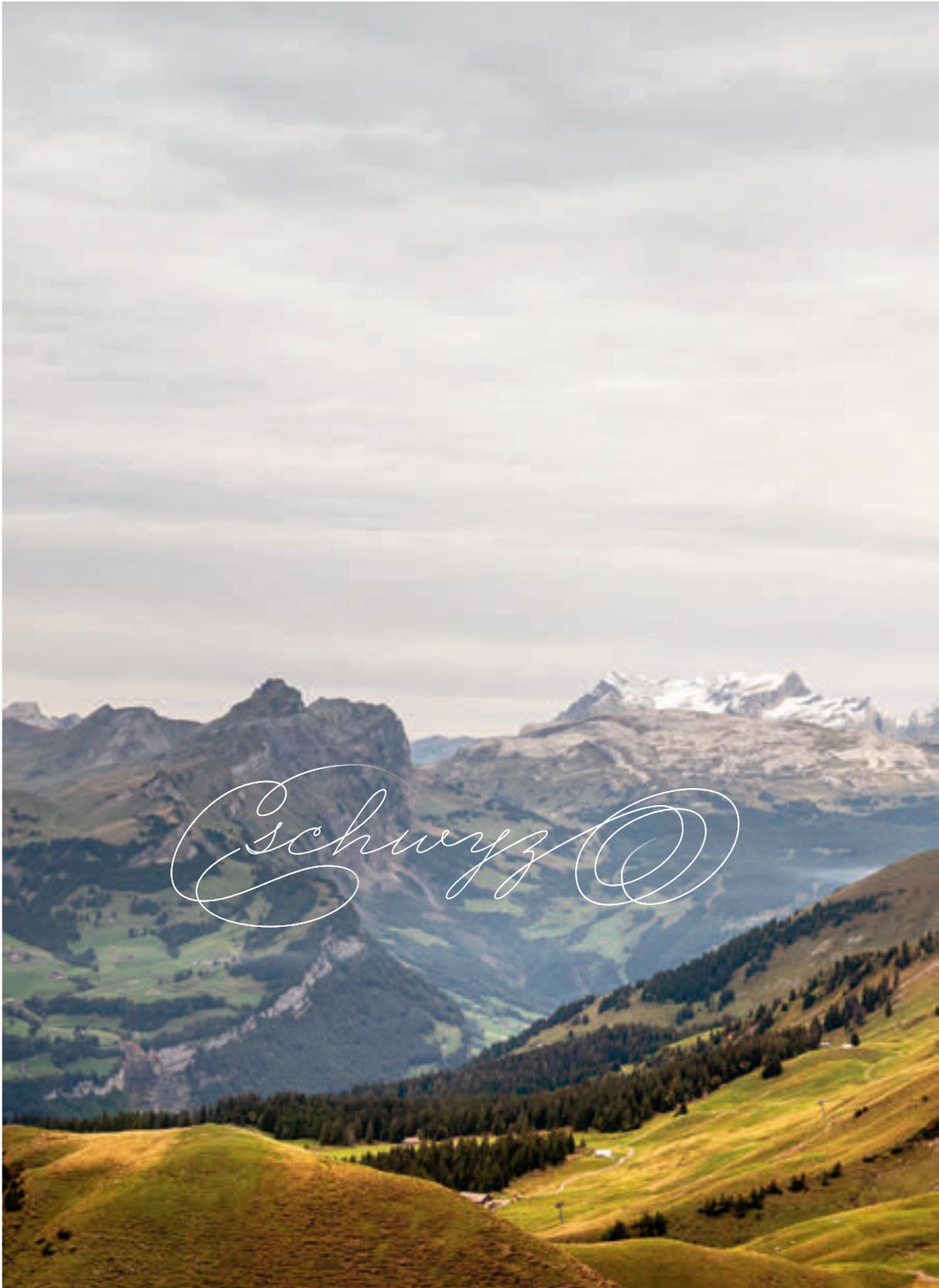
LITHO: Sophia Plazotta, PX5 München GmbH

ANSCHRIFT DER REDAKTION:
Y MAG, Feldli, 6430 Schwyz

DRUCK: Gutenberg Druck AG, Lachen



*46° 59' 39.054" N 8° 29' 16.824" O
Herbstwald bei Rotschuo nahe Gersau
FOTO: Stefan Zürrer*



*Auf dem Grat vom Fronalpstock zum Klingenstein geht der Blick
Richtung Pragelpass und Silberer FOTO: Stefan Zürer*



46° 57' 42.582" N 8° 39' 8.124" O



AniSank

VOM GEISTER- BANNEN UND DAMONEN- AUSSPERREN

Schwyz @

DIE BAUARCHÄOLOGIN
ULRIKE GOLLNICK
DOKUMENTIERT ZEICHEN
DER VOLKSFRÖMMIGKEIT –
UND BITTET UNSERE LESER
UM MITHILFE

von Andreas Lukoschik

Die in Schwyz ansässige Forscherin Ulrike Gollnick ist studierte Kunsthistorikerin und Archäologin. Sie hat sich als langjährige Leiterin archäologischer Bauunter-

suchungen um kein geringeres Baudenkmal als die Kathedrale von Lausanne verdient gemacht.

Im Herbst 2015 liess sie sich in Schwyz nieder und erforscht seither vor allem die alten Blockbauten im Talkessel. Dabei sind ihr immer wieder die gleichen Zeichen begegnet, die sie zunächst nicht deuten konnte. Deshalb hat sie diese gründlich dokumentiert. Inzwischen verdichtet sich die Vermutung, dass es sich dabei um Zeichen der Volksfrömmigkeit handelt.

Um deren Bedeutung interpretieren zu können, helfen der Bauarchäologin Erkenntnisse aus

der Mittelalter-Forschung: «Grundsätzlich müssen wir davon ausgehen», sagt sie, «dass das Leben der Menschen im Mittelalter geprägt war von der Angst vor der Strafe Gottes. Das hört sich heute mühsam an, aber die Menschen damals hatten wenig Wissen über die Zusammenhänge der Natur. Selbst die Gebildeten nicht. Man denke nur an das Echo, das damals Galileo Galilei auf seine Beobachtungen entgeschallte.

Trotzdem versuchte jedermann, sich das zu erklären, was um ihn herum passierte. Also wurde nahezu alles, was unsere Vorfahren erlebten, in direkte Beziehung zu Gott gesetzt. Gelang die Ernte, war es der Gnade des Herrn zu verdanken. Wurde ein Mensch oder Tier krank, so war es die Strafe Gottes.»

Diese Haltung spiegelt sich auch in der Zeile der alten `Vater Unser´-Übersetzung wider, in der es heisst: «... und erlöse uns von dem Übel». Der Schriftgelehrte weiss, dass mit «Übel» die Trennung von Gott gemeint war. Denn wer von Gott abgetrennt war, war verloren. Oder fühlte sich zumindest so.

Die Angst vor dieser Trennung war den Kirchenfürsten des Mittelalters allerdings nicht ganz unlieb, gab es ihnen doch Macht über «ihre Schäfchen» und sicherte ihren Einfluss auch im Umgang mit Königen und Herrschern. Zumindest

so lange geglaubt wurde, dass die Herren der Religion dabei helfen konnten, diese Trennung von Gott abzuwenden.

Abgesehen von der daraus entstehenden weltlichen Macht, hatten sie damals also definitiv die Deutungshoheit über das Leben und die Zeit danach.

Der bäuerliche Alltag

Dennoch gab es Erfahrungen im Alltag, die die Menschen vermutlich nicht mit den von der Kirche verordneten Strategien in den Griff bekamen. Albträume zum Beispiel, die sie plagten. Da war nämlich auch der Herr Pfarrer überfragt.

Also suchte der Mensch im Mittelalter nach anderen Möglichkeiten, sich solche Erfahrungen vom Leib zu halten.

Wer das als Hokuspokus abtun will, übersieht eine Abgrenzung von Glauben und Aberglauben, den wir in der aufgeklärten Fachliteratur finden. Dort zeigt sich folgende Sicht. Ein Segen wirkt nur, wenn der Gesegnete auch daran glaubt. Dadurch mobilisiert er positive Energien in sich, mit denen er schwierigen Situationen begegnet. Wer diese uns Menschen innewohnende positive Kraft des Glaubens erfahren hat, weiss wieso der Satz absolut richtig ist, dass der Glauben Berge versetzen kann.

Ganz anders die Wirkung des Aberglaubens. Dieser missbraucht Zeichen und Handlungen, indem er so tut, als ob der Mensch nichts für das Gelingen selbst unternehmen müsse, weil die magische Wirkung allein von dem Zeichen ausgehe.

Auf die Spitze getrieben liesse sich also sagen: Während Glauben, ein aktiver Akt ist, ist Aberglauben ein passives Abwarten auf die Zauberwirkung einer magischen Handlung.

Das erklärt auch, weshalb die Abgrenzung zwischen Glauben und Aberglauben weniger mit inhaltlichen Fragen zu tun hat – als mit der eigenen, dem Leben positiv zugewandten Haltung.

Die Bauarchäologin

Ulrike Gollnick hat für uns aus ihrer Dokumentationsarbeit der Zeichen, die sie allüberall in den Blockbauten fand, die drei häufigsten materiellen Zeugnisse aufgeführt – und zwar in der Reihenfolge ihrer Häufigkeit: Geisterbanndübel, Verpflockungen und Flämmchen.

Es gibt Anlass zur Vermutung, dass die ersten beiden Massnahmen Geister bannen und Dämonen

im Zaum halten sollten, während Ulrike Gollnick bei der Bedeutung des dritten Symbols noch etwas ratlos ist.

Doch fangen wir an: Was hat sie in den alten Häusern des Talkessels entdeckt?

«Es gibt ja den schönen Satz», sagt sie gut gelaunt und lässt jeden Verdacht hinter sich, dass die Beschäftigung mit dem Obskuren ihr den positiven Blick auf das Leben verhagelt hätte: «Man sieht nur, was man weiss!» Wer sich also die hier gezeigten Zeichen genau anschaut, wird sie an vielen Orten wiederfinden. Denn sie waren überall im Gebrauch.»

Der Geisterbanndübel



«Die am häufigsten anzutreffende Massnahme ist der 'Geisterbanndübel'. Das sind kleine keilförmig zugeschnittene Holzstückchen, manchmal auch an einer Seite angebrannt, die wandbündig in

Fugen oder Schwundrissen eingebracht werden (Abb. oben und rechts). Meist wurden sie nahe der Decke angebracht, aber so, dass sie ohne Bücken und Recken in gemütlicher Reichweite waren.

Der Sinn und Zweck dieser Dübel scheint folgender: Das Töggeli – also der Nachtmahr – soll durch sie daran gehindert werden, sich durch die kleinste Ritze ins Schlafzimmer zu zwängen, um sich – wie im Bild von Johann Heinrich Füssli – auf die Brust des Schlafenden zu setzen und ihm Albträume zu bescheren. (Abb. S. 14)

Diese Geisterbanndübel waren oft aus demselben saftfrischen Holz wie der Kernbau gefertigt und wurden beim Bau des Hauses eingeschlagen. Im Laufe der Dokumentationen hat sich gezeigt: Je älter ein Haus ist, um so mehr Geisterbanndübel finden sich darin.»





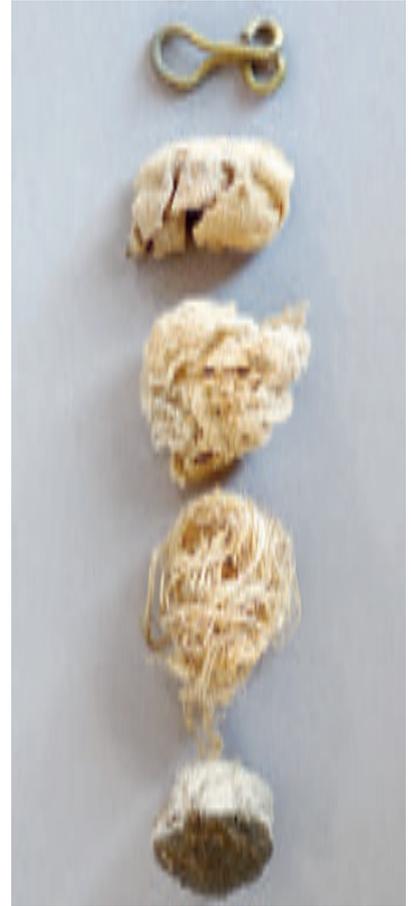
BILD: Füssli, Johann Heinrich:
Der Nachtmahr, 1790/91, Öl auf
Leinwand, 76,5 x 63,6 cm, Inv.
Nr. IV-1953-033
© Freies Deutsches Hochstift /
Frankfurter Goethe-Museum

Verpflöckungen



«Damit werden heilende Kräuter ebenso wie giftige Pflanzen – z.B. der Sefi-strauch auch Stinkwacholder genannt, dessen Beeren für Abreibungen verwendet wurden, – in der Wand eingeschlossen. Ebenso finden sich ungebrauchte Fadenknäule aus Wolle, Seide oder Flachs aber auch glänzende Messingperlen in diesen

Verpflöckungen. Dazu wurden Löcher ins Holz gebohrt – ca. 3 cm im Durchmesser und 9 cm tief –, in die das Objekt eingeschoben wird, um es dann mit Mörtel oder einem Holzdübel zu verschliessen. In manchen Häusern hängt aus dem verschlossenen Loch noch ein Fadenstrang heraus. Das sind die so genannten 'Teufelsschwänze'. Sie sollen Zeichen für den eingeschlossenen Dämon sein, der sich auf der Flucht durch das Loch davonmachen wollte, durch die Verpflöckung aber festgehalten wurde – zu erkennen an dem herausschauenden Schwanz. Damit war seine dämonische Wirkung gebannt.» (Abb. oben)



Flämmchenförmige Einbrennungen



«Sie gibt es nicht nur in einigen Kirchen im Kanton Schwyz wie z.B. in St. Jost in Galgenen. Sie finden sich auch über die Grenzen des Kantons hinaus in Kirchen wie St. Oswald in Zug, im Konstanzer Münster, ja sogar in der Geburtskirche in Bethlehem.

Es handelt sich dabei um Versengungen des Holzes in Form einer Kerzenflamme. Man kann es sich so vorstellen, dass eine Kerzenflamme mit dem Holz in Berührung kommt und nach etwa 3 Minuten – so lange braucht's, bis die typische

Flämmchenform erreicht ist – das Holz ansengt. Diese Einbrennungen finden sich aber nicht nur in Kirchen, sondern auch in Wohnhäusern und dort oft im Schlafzimmer.

Über ihre Bedeutung lässt sich bislang nur spekulieren. Es wäre eine logische Erklärung, damit das Haus vor Feuer zu schützen. Aber wer weiss?

Und das meine ich wörtlich. Vielleicht weiss die eine Leserin oder der andere Leser, mehr über die beschriebenen Bannrituale und kann uns Forschern auf die Sprünge helfen.

Wenn Sie also etwas wissen – oder auch nur ahnen – melden Sie sich beim Y MAG, dann nehmen wir Kontakt zu Ihnen auf und rufen zurück.»

Eine gute Initiative. Vielleicht bringen wir ja alle gemeinsam Licht in dieses Dunkel vergangener Volksfrömmigkeit – und erhellen so unser Verständnis für das Leben unserer Ahnen. 🙏



GEIST REICHES



FÜR HERZ, HIRN & FLASCHE

Oberarth

DANIELA BRUGGMANN
HAT SEHR VIEL MIT GUTEM
GESCHMACK – ODER ENGLISCH
«BEST TASTE» – ZU TUN

von *Andreas Lukoschik*

Die Abende beginnen allmählich wieder früher. Und es ist abzusehen, dass auch die Tage bald kühler werden. So bricht die Zeit an, in der vielen der Gedanke kommt, sich nach vollendetem Tagewerk ein Gläschen einer Flüssigkeit zu gönnen, die den Geist belebt und den Körper erwärmt, und schenken sich darauf eine feine Spirituose ein.

Auch auf diesem Gebiet beherbergt der Kanton Schwyz ein Unternehmen, das sich nicht nur sehen, sondern vor allem schmecken lassen kann. Es handelt sich dabei um einen der führenden Importeure von Premium Spirituosen in der Schweiz – die «Best Taste Trading» in Oberarth.

Ihr Standort ist nicht wirtschaftlichen Überlegungen geschuldet, sondern der Tradition. Denn obwohl das Unternehmen als Vertrieb besagter Edelspirituosen begonnen hat, sind die beiden Besitzer auch in die Produktion geistreicher Destillate eingestiegen. Und zwar als sie die älteste Brennerei der Schweiz übernahmen. Die S. Fassbind AG. Standort: Oberarth

Erst der Whisky

«Anfangen haben wir 1994 mit einem Whisky-Shop in einer besseren Besenkammer in Zürich Oerlikon», erzählt Daniela Bruggmann, die seit 1996 zusammen mit ihrem Kompagnon Renato Wydler die Geschicke des gemeinsamen Unternehmens lenkt. «Seitdem ist zwar alles grösser und professioneller geworden, aber den Spirit aus der Anfangszeit haben wir uns bewahrt. Wir legen nämlich nach wie vor grossen Wert darauf, die meisten unserer Hersteller persönlich zu kennen und deren Einstellung zur Qualität ihrer Produkte mit ihnen zu teilen.»

Wieso ist ihr das so wichtig?

«Ich wurde nicht als Kennerin feiner Destillate geboren, sondern habe nach der Schule erst etwas ganz anderes studiert – nämlich Rhythmik am Konservatorium in Zürich. Das hat viel mit Musik, Körperbewusstsein und einem ganzheitlichen Menschenverständnis zu tun. Und weil ich mir das Geld für mein Studium verdienen musste, habe ich – ein Klassiker – nebenbei in der Gastronomie gearbeitet. Und so bin ich den Genüssen begegnet – erst indem ich ein Restaurant in Zürich geleitet habe, dann eine Weinhandlung. Daraus folgte der Besuch verschiedener Kurse an der Weinfachschule in Wädenswil, wo ich viel über Sensorik gelernt habe. Und schliesslich bin ich mit Renato zum Whisky gekommen. Damals hätten wir nie gedacht, dass wir mal zu einer wichtigen Marktteilnehmerin beim Import edler Brände in der Schweiz werden. Wir wollten eigentlich immer nur Tropfen aussergewöhnlicher Qualität finden und vertreiben. Aber da unsere Schweizer Kunden genau darauf ebenso viel Wert legen, hatten – und haben – wir mit diesem Konzept Erfolg.»

Dann Eau de Vie

Gehört dazu auch die Übernahme der Destillerie Fassbind?

«Ganz genau. Sie war ja schon immer eine der führenden Brennereien, doch wurde sie aus familiären Erwägungen 1994 an den Herrn Asbach verkauft, der sie 2006 an die Angostura Gruppe weiter verkaufte. Die hat ihren Sitz in dem kleinen, aber exotischen Karibikstaat Trinidad & Tobago, was natürlich in der Schweiz Anlass zu allerlei Spekulationen gab. Die Angostura Gruppe, die viele nur von deren Kräuterbitter her kennen, war zu dieser Zeit einer der grossen Spirituosenhersteller der Welt. Doch in der Finanzkrise kam das Unternehmen ins Straucheln und musste sich von

einigen Töchtern trennen. Darunter auch von der Fassbind Destillerie, die wir alsbald übernehmen konnten. 2007 stiegen wir zunächst mit dem Vertrieb für die gesamte Schweiz ein und lernten so das Potential dieser hervorragenden Produkte kennen. 2014 erfolgte dann unsere Übernahme. Seitdem ist diese älteste noch existierende Brennerei der Schweiz wieder in ruhigen Gewässern. Deswegen feiern wir mit sehr viel Freude und Stolz in diesem Jahr ihren 175. Geburtstag.

Das müssen sie sich auf der Zunge zergehen lassen: 175 Jahre! Im Gründungsjahr 1846 fuhren gerade die ersten Dampfschiffe auf dem Vierwaldstättersee und auf Rigi Kulm wurde das erste Hotel aus Stein (!) gebaut. So lange gibt es diese Brennerei schon.»

Gratulation und Chapeau!

Schweizer Unternehmer wie Daniela Bruggmann und ihr Partner Renato Wydler zeigen genau das, was für den Fortbestand solcher Traditionsjuwelen nötig ist: Risikobereitschaft und ein hohes Ethos in Bezug auf handwerkliche Qualität.

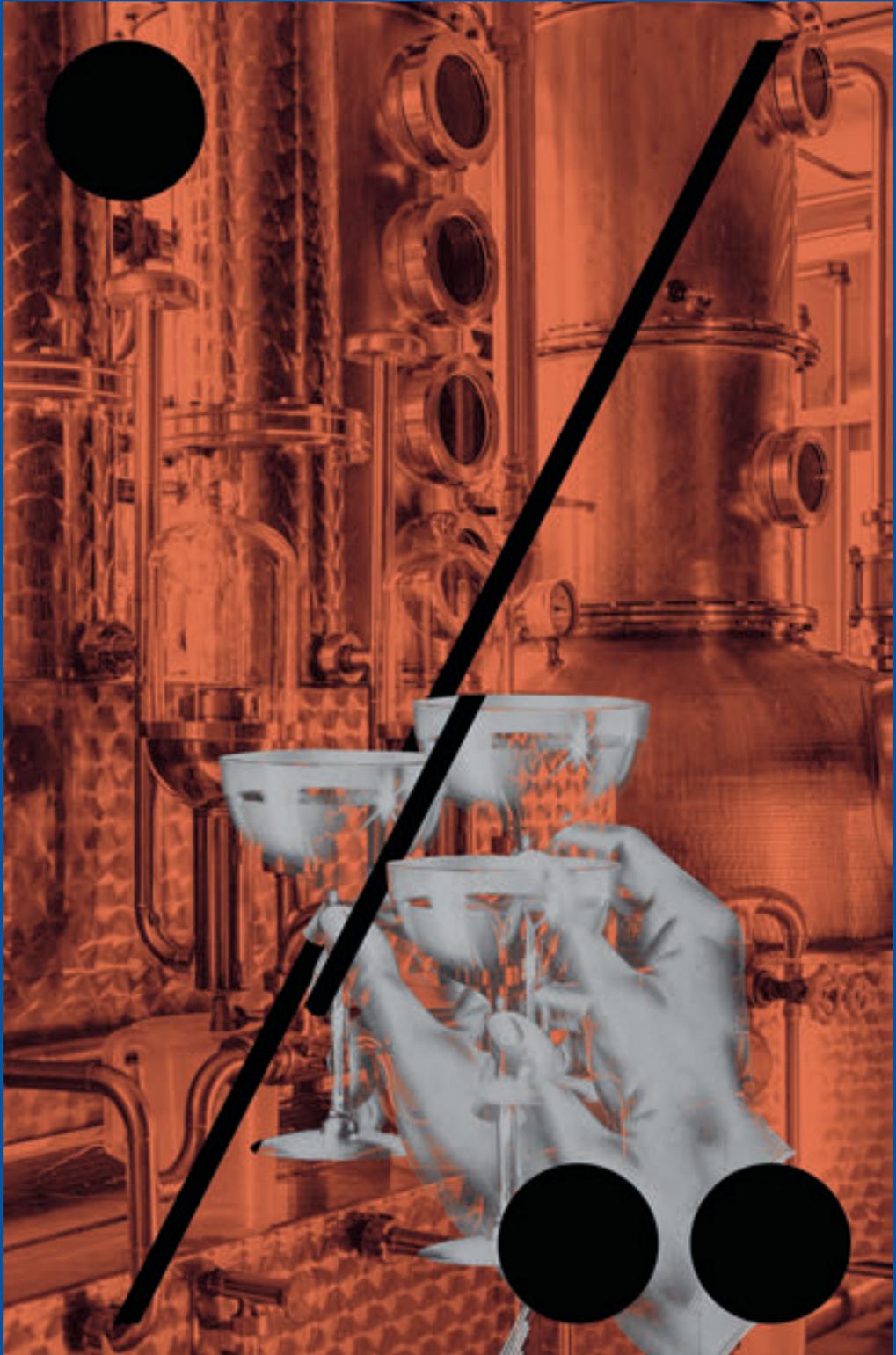
«Für den unternehmerischen Erfolg war es natürlich sehr wichtig, dass wir durch den schweizweiten Vertrieb unserer Premiumprodukte Zugang zum Handel und zur Gastronomie hatten», sagt Daniela Bruggmann und hält den Ball bewusst flach. «Ausserdem war die Raiffeisenbank uns ein Bankpartner, wie er es für solche Investitionen idealerweise sein sollte.»

Und drittens – das verschweigt des Sängers Bescheidenheit – hat ihre «Best Taste Trading» einen exzellenten Ruf bei Handel und Gastronomie, weshalb ihrem Urteil zum Thema Qualität und Geschmack vertraut wird. Und das nicht erst, seitdem sie wieder feinste Eaux de Vie unter der Marke Fassbind brennen.

Und schliesslich Rum

Denn als Daniela Bruggmann und Renato Wydler Mitte der 90er Jahre auf Expansionskurs für ihre «Best Taste Trading» gingen, suchten sie in aller Welt nach Qualitätsherstellern für ihre anspruchsvolle Schweizer Klientel. Dabei reisten sie viel, kosteten noch mehr und entdeckten eine Spirituose, die bei uns ein Mauerblümchen-Dasein fristete: Rum. Der wurde zu der Zeit bestenfalls mit heissem Wasser und Zucker als probates Mittel gegen Erkältungen eingesetzt. Zum pur Trinken oder gar Geniessen, war er nur wenigen bekannt.

E A U



D
E

V I E

So entschieden sich die beiden bereits 1996, exklusiven Rum in die Schweiz zu importieren.

Mit dem Erfolg, dass sich heute unter ihrem Dach feinst gebrannte Sorten aus aller Welt finden, wie der inzwischen in der Schweiz zum beliebtesten Rum gekürte «Diplomático». Er glänzt nicht nur mit harmonischer Süsse und wärmender Weichheit, sondern kommt auch aus einem venezolanischen Unternehmen, «in dem viel für die Fortbildung und Gesundheit der Mitarbeitenden unternommen wird. Also das exakte Gegenteil dessen, was sonst in den Nachrichten aus Venezuela zu hören ist», so Daniela Bruggmann. «Uns ist solches Hintergrundwissen wichtig, weil wir dann mit grösserer Überzeugung hinter dem Produkt stehen können und wissen, dass die hohe Qualität nicht erpresst wird, sondern fair zustande kommt.»

Auch der «Millonario», der in Peru seit 1950 gebrannt und seit 2004 vom italienischen Önologen Fabio Rossi übernommen worden ist, gehört zu ihren exklusiv importierten Tropfen. Der aus Melasse gebrannte Rum wurde bis heute schon zweimal von einer internationalen Jury zum «Rum Nr.1» gewählt und lagert grundsätzlich für mindestens zehn Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche.

«Der `Millonario XO´, der 20 Jahre gereift ist und von dem eine Flasche immerhin 129 Franken kostet, gehört bei uns zu den meist verkauften Qualitäten dieses peruanischen Edelbrandes», sagt Daniela Bruggmann, als wir durch den Shop auf dem 5000 Quadratmeter grossen Areal der Fassbind Brennerei gehen. «Daran sehen sie, dass in der Schweiz der Wunsch nach hoher und höchster Qualität sehr ausgeprägt ist.»

Ein Wunsch, dem die beiden Inhaber auch bei der Produktion ihres Fassbindschen Eau de Vie folgen.

Fassbinds Beste

«Für mich ist die Marke `Fassbind´ ein Stück Schweizer Kultur», sagt Daniela Bruggmann, als wir uns die Brennerei anschauen. «Dem wollen wir gerecht werden und sind deshalb dem hohen Qualitätsstandard verpflichtet, für den die Fassbind-Destillate bekannt sind. Das ist keine einfache Aufgabe, weil wir mit Naturprodukten arbeiten. Gut, das sind Getreide und Zuckerrohr auch, aus denen eine breite Palette an Spirituosen produziert wird – doch verwenden wir den wohl edelsten Rohstoff überhaupt – Schweizer Obst!

Es ist gar nicht so einfach Kirschen, Pflaumen und Birnen immer in ausreichender Menge zu bekommen. Wir hatten jetzt zwar zwei, drei gute Kirschenjahre. Aber wir suchen zur Zeit zum Beispiel händeringend Grafensteiner Äpfel von Hochstämmern, und zwar solche, die in Gottes freier Natur am Baum reifen und zum richtigen Zeitpunkt geerntet sind. All das ist wichtig für ein gutes Aroma der Früchte, denn genau das soll ja in unseren Destillaten wiederzufinden sein. Und zwar nicht, indem es künstlich zugesetzt wird, sondern weil es sich während der Destillation aus der Maische erhebt und mit dem Alkohol in der Brennblase vermählt.»

Wobei es dabei nicht unbedingt bleibt.

«Richtig, einen Teil der Brände lagern wir abschliessend in Eichenfässern. Zum Teil auch in Fässern von der Käferei Suppiger in Küssnacht. Ein anderer Teil kommt in gebrauchten Portwein- oder Whiskyfässern zur Ruhe oder in Rumfässern aus der Karibik. Dadurch bekommen unsere Eau de Vie zusätzliche Aroma-Nuancen.

Diese etwas komplexeren Aromen kommen bei unseren Kunden gut an. Und das ist der andere Aspekt, dem wir beim Brennen hier in Oberarth folgen: Wir wollen das etwas verstaubte Image der `Eau de Vie´-Brände zeitgemässer und jünger machen. Denn wer stehenbleibt, geht ein. Deswegen denken wir über die üblichen Kategorien hinaus. Eine Strategie, die gerade unsere jungen Kunden sehr schätzen – und uns damit Recht geben.»

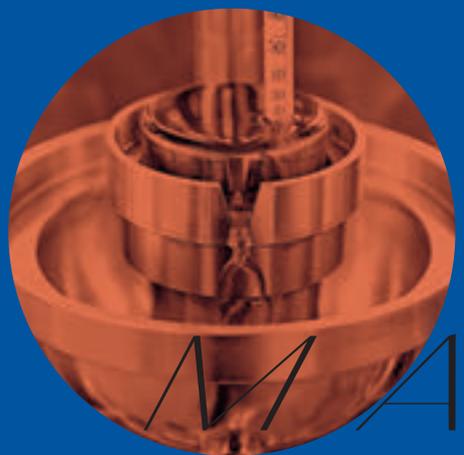
Und wer hat nicht gerne Recht? Besonders, wenn das auch noch so fein schmeckt. 🍷

 *Wer diesen Worten eine persönliche Erfahrung in Oberarth folgen lassen möchte, kann sich über Führungen hier informieren: www.fassbind.swiss*

Wer wissen will, welche feinen Spirituosen die Best Taste Trading vertritt, findet die gesamte Palette hier: www.besttaste.ch



A R O



M A

VON WEGEN *Abach* ERBSEN- ZÄHLEREI!

RUDOLF MOLLS MASCHINEN
ZÄHLEN KLEINSTOBJEKTE –
VON FEINSTEN SAMEN FÜR DEN
GARTEN ÜBER ZAHNRÄDER
FÜR LUXUSUHREN BIS ZU
BRILLANTEN BEI TIFFANY

von Andreas Lukoschik

Angefangen hat alles als der kleine Rudolf nach der Schule die Samen von Alpenveilchen, die sein Vater in seiner Gärtnerei erfolgreich züchtete, abzählen und in kleine Tütchen packen musste. Damals war für den Primarschüler klar, dass er später eine Maschine entwickeln werde, die ihm diese langweilige Tätigkeit einmal abnehmen könnte.

Ein Wunsch, den sich der erwachsene Dr. Rudolf Moll inzwischen erfüllt hat. Nicht mehr für die väterliche Gärtnerei sondern für Unternehmen weltweit. Unter dem Dach seiner Firma Elmor, die er mit seiner Frau Nesina führt, erdenkt er mit seinen drei Söhnen Maschinen, die Kleinstobjekte mit einem Durchmesser ab 0,1 mm präzise zählen. Wichtige Stütze ist Sohn Gian-Peider, der an der ETH das interdisziplinäre Studium «Rechnergestützte Wissenschaften» studiert hat.

Sind seine Maschinen nur so eine Nachholidee aus frühen Kindertagen oder gibt es dafür tatsächlich einen Markt?

«Der Anfang war in der Tat eher experimenteller Natur, zumal ich auch mit den symbolträchtigen Alpenveilchen-Samen die ersten Versuche unter-

nommen habe. Die sind nämlich sehr inhomogen. Das heisst, dass sich die Samen stark in Grösse, Form und Gewicht unterscheiden. Das war durchaus eine technische Herausforderung.»

Die ihm allerdings bravourös gelang!

«Daraus entstand unsere erste Zählmaschine C1», erzählt er gut gelaunt. «Mit ihr haben wir sehr schnell gemerkt, dass wir damit in eine interessante Marktlücke stossen.»

Es gab zu diesem Zeitpunkt zwar schon andere Zählmaschinen, auch von asiatischen Herstellern, die ausserdem nur einen Bruchteil von jenen aus dem Hause Elmor kosteten. Viele Käufer dieser anderen Geräte gehören nun zu den treuesten Kunden der Elmor-Maschinen. Denn Molls Maschinen arbeiten nicht nur präzise und zuverlässig, sie sind auch noch absolut wartungsfrei.

«Deswegen gibt es inzwischen kaum ein Land auf dem Globus, in dem nicht irgendwo eine unserer Maschinen arbeitet», sagt er und fügt mit einem verschmitzten Lächeln hinzu, «von den Polkappen, dem Vatikan und San Marino mal abgesehen.»

Aber wer muss denn im «Rest der Welt» so kleine Objekte zählen?

«Mehr Unternehmen als zu vermuten wäre. Über die Hälfte aller Geräte werden beim Handel oder bei der Qualitätsprüfung von Saatgut eingesetzt.



Ami Sonke

Doch auch in ganz anderen Branchen haben die Geräte Einzug gehalten. Oft in der High-Tech Industrie. Teile, die von unseren Maschinen gezählt wurden, kreisen in Satelliten im All, fliegen in Airbus Flugzeugen oder finden sich in fast jedem europäischen Auto. Doch auch eher unerwartete Anwendungen können wir abdecken.

Ein berühmter New Yorker Edeljuwelier verarbeitet Brillanten von 0,2 Millimetern Grösse an aufwärts. Mehrere Millionen Stück wurden bisher mehrmals pro Jahr von Hand gezählt. Nun setzt er unsere Zählmaschinen ein.

Ein paar Bundesstaaten weiter – im schönen Oregon – ist der Genuss, Handel und Anbau von Cannabis erlaubt. Deshalb werden dort auch Samen von wirkungsvollen Kreuzungen verkauft – und müssen dazu in spezielle Kleinstbehälter abgezählt werden. Es gibt wohl keinen grösseren Ort in Oregon, in dem nicht unsere Zählmaschinen bei der Arbeit sind. Ein einzelnes Samenkorn kostet durchaus mal 20 Dollar, da lohnt sich genaues Zählen. Und Oregon war ja erst der Anfang. In der Zwischenzeit wurde Cannabis in zirka 20 Bundesstaaten und in ganz Kanada legalisiert.

Und weil die Geräte robust und wartungsfrei sind, arbeiten sie in anderen Zusammenhängen auch in Hawaii, Indonesien, Burkina Faso, auf den Philippinen und in all jenen Weltregionen, in denen besondere klimatische Herausforderungen herrschen und wo ein Wartungsdienst niemals hinkäme.»

Doch damit nicht genug.

«Mit der Zeit sprach es sich herum, dass unsere Zählungen zuverlässig und präzise sind und so wurde auch die Wissenschaft auf uns aufmerksam.»

Zählen, das Wissen schafft

«Als Erstes kam die `Internationale Atomenergie-Organisation´ (IAEO) aus Wien auf uns zu und fragte, ob wir auch Insektenpuppen zählen könnten. Sie war nämlich auf der Suche nach einem DDT-Ersatz gegen die Mittelmeerfruchtfliege – eine der zerstörerischsten Schädlinge im Obst- und Gemüseanbau. Um die Pflanzungen nicht länger mit dem giftigen DDT zu belasten, entwickelten Forscher nämlich folgende Methode: Die Mittelmeerfruchtfliege wird zunächst in grossem Stil in abgeschlossenen Systemen gezüchtet. Als nächstes werden die männlichen Schädlinge radioaktiv

bestrahlt, dadurch unfruchtbar gemacht – und auf die Weibchen losgelassen. Die Paarung findet sodann zwar statt – aber das Ergebnis ist ein anderes. Zumindest war das die Hypothese, die dann durch unsere Zählmaschinen bestätigt werden konnte: Die Weibchen produzierten nämlich signifikant weniger bis gar keine überlebensfähigen Eier mehr. Die Folge: In vielen Ländern konnten die Populationen ohne Einsatz von Gift auf einem tiefen Niveau stabilisiert werden.»

Sortieren

«Bei diesen Arbeiten ergab sich eine neue Fragestellung: Die Puppen der Fruchtfliegen mussten nämlich während des Experimentes in die gelblich-bräunlichen Weibchen und die graublauen Männchen unterschieden und sortiert werden. So entstand eine neue Familie unserer Maschinen: Kleinste Teile können nicht nur gezählt, sondern anschliessend auch noch sortiert werden. Das Sortierkriterium kann irgendeine messbare Eigenschaft sein. Meistens ist es das Gewicht. In diesem Falle ging es aber um das Erkennen feinsten Farbnuancen. Kein handelsüblicher Sensor schaffte dies. Wir mussten ihn selbst entwickeln.»

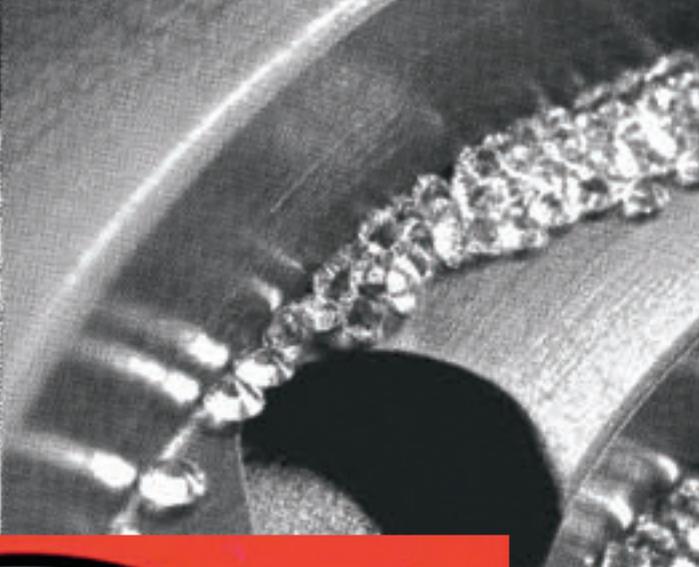
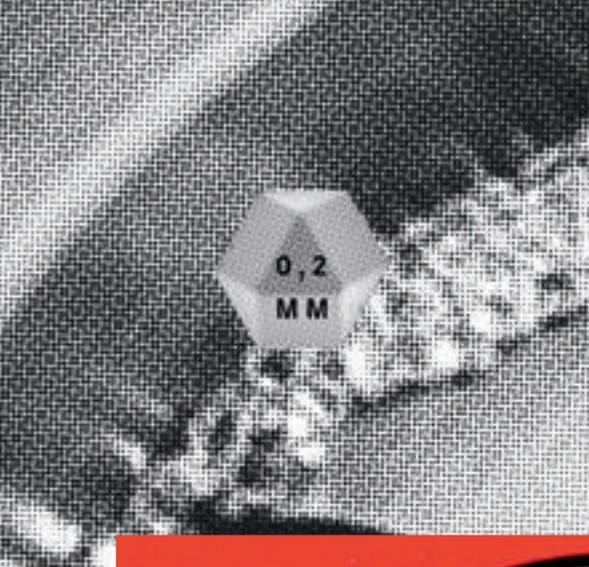
«Daran haben wir erst ziemlich lange experimentiert», erzählt Gian-Peider Moll, «aber dann hat sich mein Vater für ein paar Tage zurückgezogen und die Lösung gefunden.»

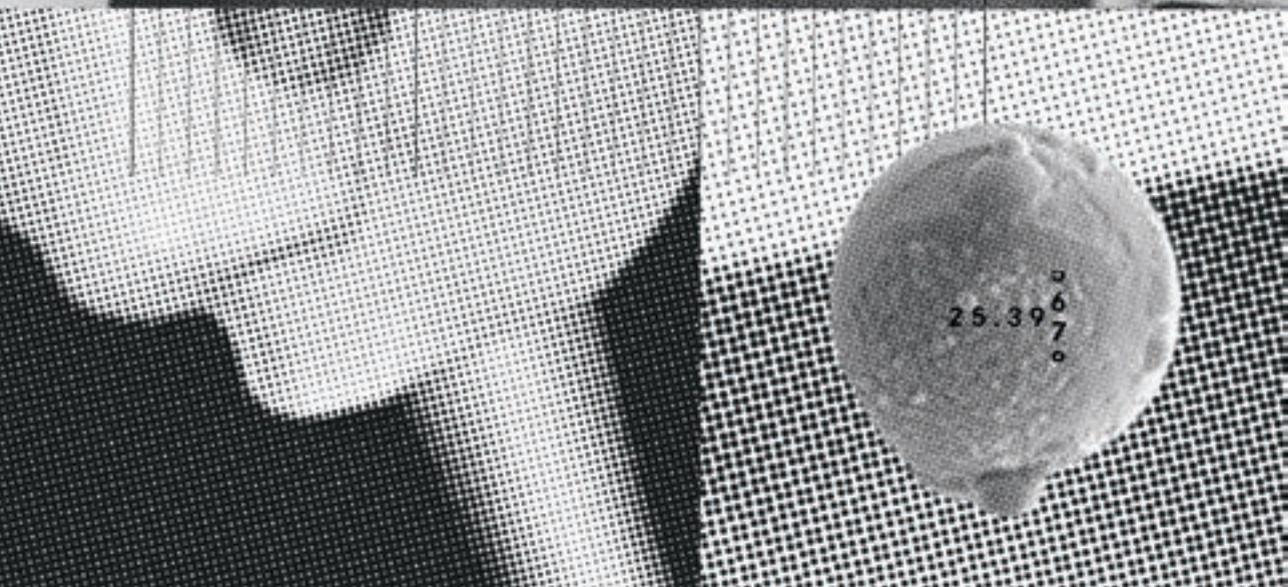
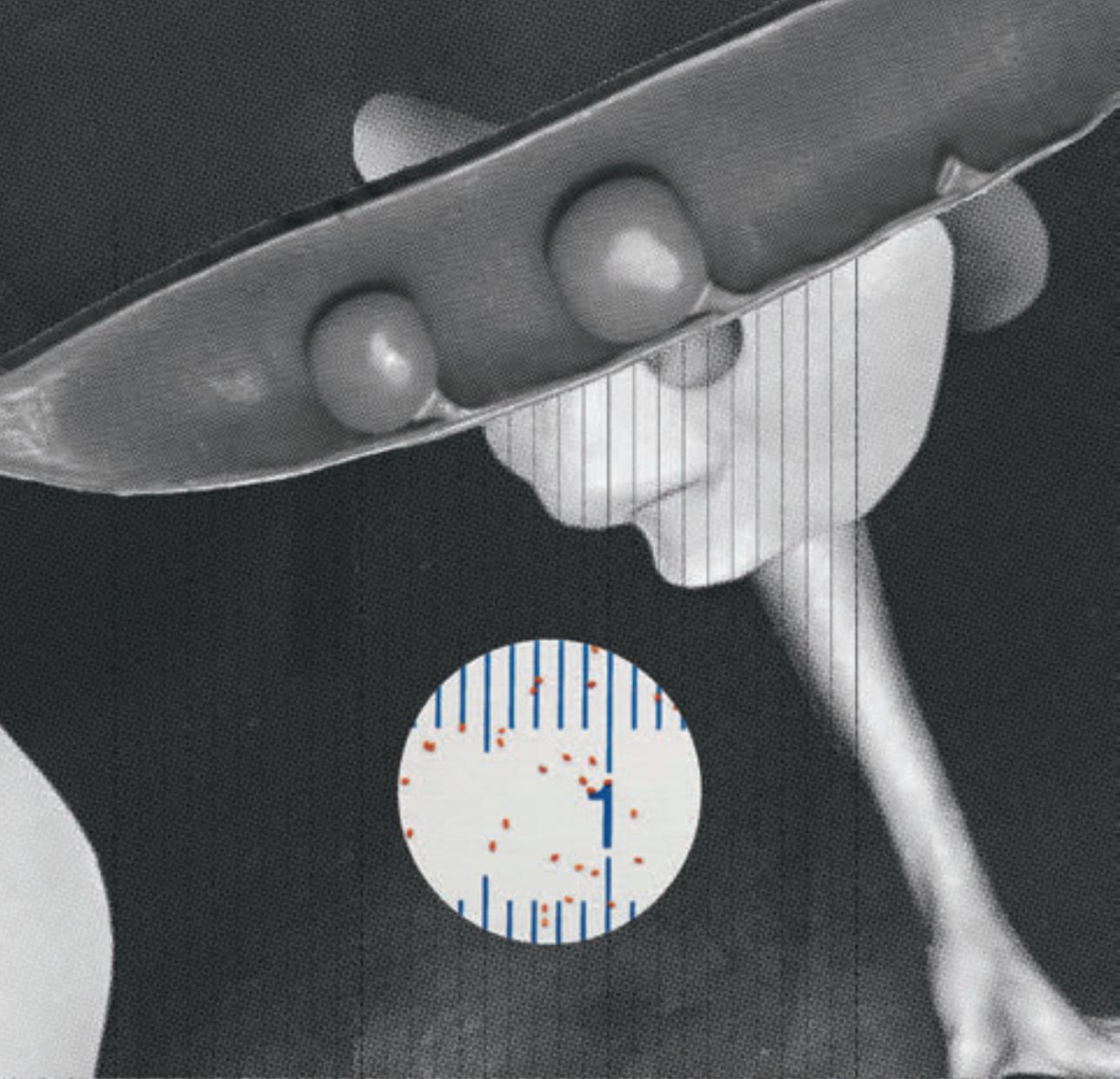
Und? Kann er über die sprechen?

«Kein Problem, aber dazu muss ich erst ziemlich weit in der Physik ausholen. Stichwort `Ulbrichtkugel´...»

Doch stop. Haben die beiden überhaupt keine Angst, dass jemand ihre genialen Ideen nachmacht?

«Wir wollen uns mit steten Neuentwicklungen an der Spitze halten», sagt Moll Junior. «Unsere Geräte müssten sonst weltweit patentiert werden: Das ist teuer, aber machbar. Doch danach müsste der globale Markt während der gesamten





25.39
067
0

Laufdauer der Patente überwacht werden und vermutete Patentverletzungen müssten eingeklagt werden. Dies ist für eine Firma unserer Grösse schlicht nicht möglich und würde uns zwingen, uns andauernd mit Vergangenen zu beschäftigen. Wir schauen lieber nach vorn.»

Während er das sagt, nickt sein Vater leicht und lächelt wissend.

«Die Lösungsideen sind das eine», fährt der Junior fort. «Aber wie wir an asiatischen Konkurrenzprodukten gesehen haben, ist auch noch die Qualität der Komponenten und der präzise Zusammenbau von Bedeutung. Wir sind uns in der Schweiz oft zu wenig bewusst, welchen Stellenwert „Swiss Made“ für Kunden im Ausland hat»

Aha. Und woher kommen diese Komponenten?

«Meist aus Unternehmen hier bei uns in der Region», sagt der Senior, «von denen wir wissen, dass sie exzellente Produkte herstellen. Der Kanton Schwyz hat gerade im Bereich Mechanik Unternehmen, die ganz ausgezeichnete Komponenten herstellen.

Zusammengebaut werden sie dann bei der BSZ-Stiftung. Unweit unserer Firma. Dazu haben wir die einzelnen Schritte sehr genau beschrieben und die Mitarbeitenden der BSZ-Stiftung detailliert und gründlich in den Zusammenbau eingewiesen.»

Und was haben die dazu gesagt?

«Endlich mal eine gescheite Arbeit», lacht Rudolf Moll und seine Freude ist spürbar, dass gerade die Zusammenarbeit mit der BSZ-Stiftung so gut läuft.

Abfüllen

«Doch viel häufiger als zu Sortieren geht es darum, die abgezählten Teile in Behältnisse der Kunden abzufüllen. Dies können kleine Tüten sein, Röhrchen oder Flaschen, oder die

erwähnten Saatgutpackungen. Dazu bieten wir Abfüllkarussells und eine Verpackungsmaschine an.

Auch hier weiten sich die Möglichkeiten immer mehr aus. So haben wir ein weiteres Abfüllgerät entwickelt, bei welchem die gezählten Teile auf ein bewegliches Tableau ausgegeben werden. So können wir jeden Punkt des Tableaus ansteuern und dort ein Objekt platzieren. Auf diese Weise befüllen wir – wie bei Tablettenpackungen – kleine, durchsichtige Behälter, Blister genannt, bei denen die einzelnen Abteilungen mit kleinen Objekten befüllt werden, ehe sie später mit Folie verschweisst werden. Eine solche Abfüllmaschine läuft aktuell bei einem bekannten Schweizer Edelhrenhersteller.

Unser Gerät befüllt vorgefertigte kleine Reparatur-Sets mit kleinsten Ersatzteilchen. Denn einem Uhrmacher in Panama ein einzelnes Zahnrad zu schicken, ist uneffektiv. Wenn man ihm aber modellspezifisch (!) Ersatzteil-Sets zukommen lassen kann, die vom Zahnrad über die Zeiger bis zur Unruh all das beinhalten, was bei einer Reparatur ersetzbar ist, dann ist das sinnvoll. Die kürzlich gelieferte Anlage erfüllt die Anforderungen des Kunden ausgezeichnet. Die ganze, auf Luxusprodukte spezialisierte Firmengruppe plant nun, die von uns entwickelte Technik einzusetzen.»

Und mit einem Lächeln fügt er in seiner ruhigen und bescheidenen Art hinzu: «Ich hätte mir diese Nachfrage zu Beginn unserer Entwicklungsarbeit nicht vorgestellt, aber wir sind inzwischen ganz gut vorangekommen.»

 Mehr zu diesem unscheinbaren aber erstaunlich klugen Unternehmen finden Sie hier: www.elmor.ch

Klein und «Oho!»

Wenn in diesem Zusammenhang auch noch klar wird, dass Elmor die Entwicklung seiner Geräte über einen Anteil des Umsatzes selbst finanziert, dann lässt sich ahnen: Hier werkelt kein brotloser Tüftler vor sich hin. Vielmehr ist hier ein kluger Unternehmer am Wirken, dessen Pionierarbeiten sich andere nicht zutrauen. Er stösst dadurch Innovationen an, die es ohne ihn nicht gäbe.

Da ist das Gerücht, dass die Firma Elmor sogar Weltmarktführer in der Produktion von Maschinen zur Abfüllung von Cannabis-Samen sei, nur eine Information zum Schmunzeln.

In Wahrheit ist aber zu sagen: So ein Unternehmen wie Elmor gibt es sonst in der ganzen Schweiz nicht! Vielleicht überhaupt nirgends auf unserem schönen Erdenrund. Aber das braucht's ja auch nicht. Schliesslich gibt's die Molls. Die finden schon die richtige Technik für anstehende Probleme. 🍷



*Goldener Herbst auf dem Weg von Biberbrugg zum Wildspitz
FOTO: Stefan Zürner*



häfe

47° 09' 47.4" N 8° 41' 56.9" O

«KREATIVITÄT LIEGT
NICHT IM ÜBERFLUSS,
SONDERN IN DER
KONZENTRIERTEN
EINFACHHEIT!»

Pfäffikon

DAS SAGT MARCO DI PAOLO,
DIPL. HOCHBAUZEICHNER,
INNENARCHITEKT HF UND
BEGEISTERTER PRODUKT-
DESIGNER

von Andreas Lukoschik

Dieser Satz ist erstaunlich, weil sein Sprecher als gelernter Hochbauzeichner eigentlich von der technischen Seite des Bauens kommt.

«Aber wissen sie», beginnt er unser Gespräch, «wer morgens aufwacht und spürt, dass er sich zwingen muss, zur Arbeit zu gehen, der ist im falschen Beruf gelandet. Seinen Beruf sollte jeder mit Leidenschaft leben können.»

Deswegen beschloss Di Paolo nach der Arbeit als Hochbauzeichner am Abend Innenarchitektur zu studieren und spürte dabei, dass er jetzt richtig lag. Eine Zeitlang verdingte er sich noch in einer Festanstellung, doch mit 33 Jahren – das war im Jahre 2016 – wagte er den Sprung in die Selbständigkeit.

«Seitdem ist mir nie mehr langweilig gewesen», lacht er. «Bis heute.»

Was denkt ein Mann zum Thema «Raum», der in über fünf Dutzend Um- und Neubauprojekten rund um den Zürichsee Räume neu gedacht hat?



«Das kommt ganz darauf an, wie der Raum genutzt werden soll – als Büro für Kreative, als Repräsentationsbühne mit einer starken Lifestyle-Ausstrahlung oder als gemütliches Homeoffice.

Beim Thema Wohnen steht für mich an erster Stelle der Wunsch, dass sich der Bewohner darin behaglich fühlen möge. Was auch immer er darunter versteht.

Sehen Sie, ich bin kein Selbstverwirklicher, der anderen seine Sicht aufs Auge drücken will. Wir – also mein Team und ich – verstehen uns als Dienstleister. Für unsere Auftraggeber.

Deshalb ist es wichtig, dass wir mit ihnen über ihre Wünsche und Pläne *sprechen*. Und da gilt es wieder zu unterscheiden: Soll ein bestehender Raum umgebaut werden, bei dem die Bewohner die Bausubstanz bereits schätzen und der Raum vielleicht nur anders inszeniert werden soll?

Oder sollen die Räume durch einen Neubau ganz neu erdacht werden, wobei zum Beispiel ein grandioser Ausblick auf den Zürichsee das Herzstück des neuen Hauses darstellen soll? Zum Neudenken gehört auch die Frage, wie sich das Zusammenleben der künftigen Bewohner ändern kann, zum Beispiel weil Nachwuchs geplant ist und wie dieser auf liebevoll natürliche Weise darin seinen Platz finden kann.

Raum ist also nicht gleich Raum, sondern immer davon abhängig, wer darin wohnt und was sich dieser Mensch wünscht.»

Das sind aber sehr persönliche Informationen, die der Auftraggeber ihm da anvertrauen soll.

«Stimmt. Aber wenn Sie für einen anderen Menschen dessen Wohnraum gestalten, in dem der ja sein ganz privates Leben leben will, dann muss dieser Raum auch wirklich zu ihm passen, zu seinen Wünschen und Vorstellungen. Deswegen ist das Vertrauen zwischen dem Bauherrn und seinem Innenarchitekten ganz zentral. Ist dieses Vertrauen einmal entstanden, dann ist unser Beruf sehr, sehr schön.»

Wie geht es danach weiter?



«Wenn wir wissen, welche Vorstellungen, Wünsche und Pläne der Kunde hat, machen wir einen ersten Entwurf von Hand. Den stellen wir ihm dann vor – immer die transparente Architektenfolienrolle bei der Hand, auf der wir seine Korrekturwünsche skizzieren. Daraus entsteht dann ein erstes Booklet, aus dem auf dem CAD Rechner eine präzise Zeichnung mit den realen Massen wird, die sich schliesslich in eine fotorealistische Visualisierung wandelt.

Zu diesem gezeichneten Baukonzept gibt es ein Mood-Board (*s. rechte Seite*) mit den wichtigen Materialien des Raumes wie Natursteinfliesen, Holztäferproben und z.B. Armaturen. So erfährt der Auftraggeber sowohl haptisch als auch optisch die Stofflichkeit der Materialien, und kann sich so den Raum besser vorstellen, in dem er bald leben wird.»

«Zum angesprochenen Vertrauen», ergänzt Di Paolo, «gehört übrigens auch, dass der Auftraggeber *beratungsbereit* sein sollte. Er muss nicht zu allem 'Ja' und 'Amen' sagen. Aber er sollte doch eine gewisse Flexibilität mitbringen, sich auf neue Vorschläge einzulassen. Das ist insofern der folgerichtige Weg zu neuen Lösungen, zumal er am Ende ohnehin entscheidet, was davon realisiert wird.

Ich erwähne das, weil manche Kunden nur deswegen zu uns kommen, um eine zweite Meinung

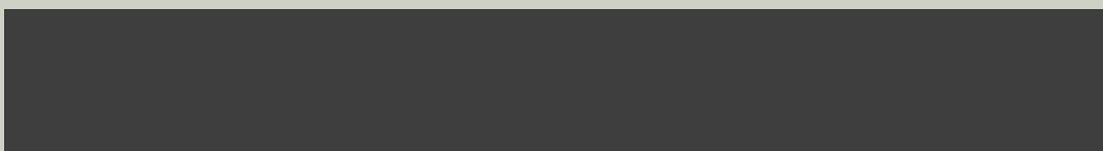


PROJEKT

Casa Mi

KUNDE: Daluz Gonzalez
Architekten
REALISIERUNG: 2018
FOTOS: by Valentin Jeck

AUFTRAG: Interior Design
Beratung für Daluz
Gonzalez Architekten



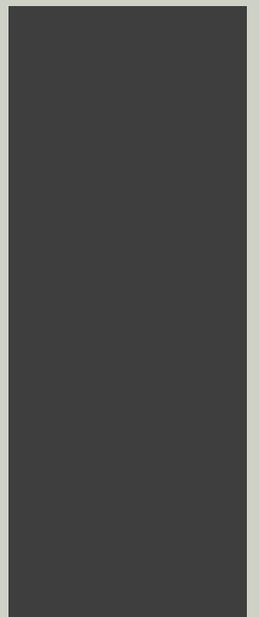
PROJEKT

Casa Sil

KUNDE: Privat
REALISIERUNG: 2019
FOTOS by Bruno Helbling

AUFTRAG: Gesamtplanung
Interior Design
ARCHITEKTUR: Daluz
Gonzalez Architekten





einzuholen. Mehr nicht. Andere wollen das ganze Fullservice-Programm inklusive der Recherche nach gänzlich neuen Materialien und massgefertigten Neuentwürfen wie z.B. die Badewanne 'Eclipse' aus Marmor, die wir für einen Kunden designt haben. Sie wird inzwischen vom italienischen Hersteller Antonio Lupi sogar in Serie hergestellt.

Wieder andere wollen sich selbst in bestimmten Showrooms umsehen, sind sich aber noch unsicher und wollen dabei von uns beraten werden. Für sie haben wir einen 'Personal Shopping Service' entwickelt. Kurzum: Wir versuchen immer massgeschneiderte Lösungen zu finden.»

Betrachtet er es als Geringschätzung seiner gestalterischen Leistung, wenn sich beim Betrachten der Fotos seiner weit über 50 Raumprojekte die Frage einstellt, ob er eine gewisse Affinität zur klassisch japanischen Raumgestaltung hat?

«Absolut nicht», lacht er, «die Reinheit der Formen, die Klarheit der Räume und die ruhigen Rhythmen, mit denen die japanischen Meister ihre Häuser strukturiert haben, fand ich schon immer faszinierend und vorbildlich.»

Womit wir beim Thema «die richtige Proportion» sind...

«Also beim 'goldenen Schnitt', kommt es prompt zurück. «Das ist diejenige Proportion, die in allen Kulturen harmonisch für das menschliche Auge wirkt – und eine archaische Ausstrahlung der Ruhe hat.»

Gibt es bei seinen bisherigen Arbeiten ein Projekt, in dem er alt und neu so vermählen konnte, dass er auch über die Zeiten hinweg sagen kann: 'das ist gelungen'?

«Das Gallery House in Wädenswil trifft das ganz gut. Es war früher ein Bauernhaus, in dem auch Most gekeltert wurde. Als Vorgabe war festgelegt, dass an der Aussenhülle nichts verändert werden durfte und

im Inneren die Deckentäfer erhalten werden mussten. Deswegen haben wir an der äusseren Form alles so gelassen und den Umbau quasi 'von innen' durchgeführt. Alle Isolationen haben wir von innen angebracht. Die Rhythmen der Deckentäfer haben wir zur Strukturierung der neuen Räume aufgenommen. Sie finden sich zum Beispiel in den Schiebetüren und Einbauschränken wieder.» (s. Abb. rechts)



Eine Frage haben wir uns für den Schluss aufgehoben: Es ist bekannt, dass die Kinder von Schuhmachern immer die schlechtesten Schuhe tragen müssen, und dass Modemacher am liebsten neutrales Schwarz tragen. Wie wohnt ein Innenarchitekt?

«Das ist einem kleinen Herrn von drei Jahren geschuldet», lacht er vergnügt, «der gerne durch die Wohnung fegt und mit seinen Buntstiften die Wohnung 'verschönert'.

Damit sind wir wieder bei der Eingangsprämisse, dass es immer darauf ankommt, wer in den Räumen lebt und was die Person von ihren Räumen erwartet. Für meine Frau und mich ist zur Zeit der kleine Kerl wichtig. Er soll sich in seinem Zuhause wohlfühlen. Das edle Eigenheim kommt danach.»

Sagt's und strahlt im Vaterglück. 🍷

DER GOLDENE
SCHNITT BEDEUTET,
DASS SICH BEI EINER
GESAMTSTRECKE
DIE KLEINERE TEIL-
STRECKE (B) ZUR
GRÖßEREN (A) SO
VERHÄLT WIE
DIE GRÖßERE
TEILSTRECKE ZUR
GESAMTSTRECKE.

ODER IN EINER FOR-
MEL AUSGEDRÜCKT
 $A / B = (A+B) / A$

DEREN QUOTIENT PHI
LAUTET 1,6180339,
DEN EINIGE AUCH DIE
«ZAHL DES LEBENS»
NENNEN, WEIL SIE SO
UNIVERSELL IST.

—————>



PROJEKT

Gallery House

KUNDE: Mächler General-
unternehmung AG
REALISIERUNG: 2020
FOTOS: by Bruno Helbling

AUFTRAG: Interior
Design

☐ *Hier sehen Sie einige
ARBEITEN aus der Feder
von MARCO DI PAOLO:
www.marcodipaolo.ch*

*Auf INSTAGRAMM zeigt er
wochenaktuell den Fortgang
seiner Arbeit unter
[studio_marcodipaolo](https://www.instagram.com/studio_marcodipaolo)*





EIN WELTRAUM BAHNHOF DER FANTASIE

Schindellegi

... IST DIE GEMEINDEBIBLIOTHEK
MAIHOF IN SCHINDELLEGI –
NICHT NUR FÜR DIE KLEINEN

von *Andreas Lukoschik*

Obwohl die es zu seinen Bahnsteigen am nächsten haben. Das spektakuläre Gebäude ruht nämlich inmitten der Vor- und Primarschulanlage sowie der Schindellegler Aula, in der sich auch die Erwachsene der Gemeinde gerne einfinden.

Dort ist dieses futuristisch anmutende Gebäude gelandet – wohlgermerkt «futuristisch» im positiven (!) Sinne. Am Eingang warten schon die Tickets, die seine kleinen und grossen Besucher zu einem ganzen Kosmos an neuen Welten bringen. Sie müssen sich nur eines seiner Bücher ausleihen und schon geht die Reise los.

Bibliotheksleiterin Barbara Rölli, die gelernte Buchhändlerin ist und weiss, was ihre Kundschaft liebt, hat sie vortrefflich ausgewählt und platziert.

Die ganz Kleinen, bei denen Bilder noch wichtiger sind als Buchstaben, finden den Bahnsteig zu ihrem Fantasieparadies nach dem Eingang gleich links. Dort liegen in einem separaten Zimmer ihre Bücher auf Augenhöhe bereit, damit sie die Freuden des Schmökerns schon früh erleben können.

Im Erdgeschoss des Hauptraumes kommt als Erstes das Regal mit den «Tönies». Das sind kleine Figuren, in denen sich Chips befinden, auf denen Hörbücher gespeichert sind. Wenn sie auf den passenden Lautsprecher gestellt werden, der Verbindung zu den Speicherchips aufnehmen kann, erklingen die Inhalte der kleinen Figuren – meist von Schauspielern mit wohltönender Stimme vorgelesen. Sie führen all jene in die Welt der Bücher, die selbst etwas lesefaul sind oder deren Eltern sich nicht trauen selbst vorzulesen oder nicht die Zeit dazu finden.

Die folgenden Regale beherbergen die Bücher zum selbst Lesen – für Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Thematisch geordnet – wie sich das für eine gute Bibliothek gehört. Wer schon weiss, was er als Nächstes lesen will, kann sich seine Literatur auch via Internet vorbestellen. Obwohl er (oder sie) sich dann um einen Besuch dieser sehenswerten Bibliothek bringt.

Der Innen-Raum

Er ist ganz in Nussbaumholz vertäfelt und wartet mit klaren Linien und Formen auf, die eine gewisse Strenge und Klarheit verfolgen. Gleichzeitig gelingt dem warmen Holzton mit seiner dunklen Maserung aber das Kunststück, Wärme und Geborgenheit zu verströmen.

Nachdem der Besucher den unteren Raum durchschritten und dem Licht folgend die Treppe erklimmen hat, bietet sich ihm an deren oberem Ende ein spektakulärer Ausblick auf den Zürichsee, wie er in Bibliotheken selten anzutreffen ist. Sind sie doch eher der Schau *in die Bücher* gewidmet.

Doch hier strömt landschaftliche Weite und inspirierende Natur in den Leseraum und setzt einen Kontrapunkt zur Verinnerlichung des Lesens. Damit ruft er in Erinnerung, in welcher herrlicher Gegend wir leben. Und so würde sich wohl jeder Besucher seinem Augen-Blick folgend gern vogelgleich in die Lüfte erheben, um über den See fliegend die Weltenläufe von dort oben zu schauen.

Doch weil das nur in unserer Fantasie möglich ist, schweift der Blick aus der landschaftlichen Ferne wieder zurück auf die Seiten der Bücher und begibt sich dort in jene Welten, die sich hinter dem Tor aus Buchstaben öffnen und in denen wir tatsächlich fliegen können.

Gratulation!

Den Gemeinderat von Schindellegi kann man zu dieser gelungenen Bibliothek nur beglückwünschen. Solch ein Bijoux vermutet wohl niemand in diesem kleinen Örtchen, der von der Autobahn kommend am Kreisverkehr Schindellegi nur streift und der Nase folgend seines Weges zieht.

Doch sollte niemand dieses mit kühnem Strich entworfene Gebäude übersehen, in dem die investierten Steuer- und Sponsorengelder klug angelegt sind, auf dass allen Einwohnern ein guter Service zur Verfügung stehen möge. Auch und gerade in Zeiten, in denen Fantasie mehr gefragt ist denn je.

«Am 26. Oktober 2019 wurde die Bibliothek mit einem sehr gelungenen Gemeindefest eingeweiht» erzählt Barbara Rölli, die an diesem Tag auch ihre Rolle als Bibliotheksleiterin

offiziell übernahm, «wodurch diese beeindruckend schönen Räume allen Einwohnern schnell ein Begriff wurden.

Leider hatten wir nur sechs Monate Zeit, um den Betrieb hochzufahren, ehe wir mit einer Vollbremsung im Lockdown landeten. Aber die Lebenserfahrung lehrt, dass alles seine zwei Seiten hat. Und so konnten wir in dieser Zeit der Ruhe all das aufarbeiten, was noch aus der Startphase anhängig war. Wir konnten die Bücherbestände aufarbeiten und einen speziellen Leihservice entwickeln, der den Hygienebestimmungen des BAG entsprach.

Und falls unseren jungen Lesern der Bibliotheksbesuch in dieser Zeit des Lockdowns abgegangen sein sollte, so vertrauen wir der Erfahrung, dass ein solches Mangelerslebnis oftmals die Basis für eine besondere Wertschätzung sein kann.»

Trotz dieses vorübergehenden Innehaltens wächst der Buchbestand der Bibliothek fortwährend. Zwar sind noch vereinzelte Regalstellen frei, doch werden sie kontinuierlich gefüllt. Barbara Rölli recherchiert fleissig, was ihre Schindellegler noch interessieren könnte. Vom Schmöcker bis zur realen Reiseliteratur ist sie bereits jetzt gut sortiert.

«Aber es gibt ja ständig neue tolle Bücher», sagt sie und lässt kurz durchblicken, warum sie Buchhändlerin geworden ist: Aus Liebe zum Buch und den Welten, die sich darin eröffnen.

Deshalb ist sie die genau richtige Stationsvorsteherin auf diesem Weltraumbahnhof der Fantasie. 📖

📖 Mehr zu dieser sehens- und besuchenswerten BIBLIOTHEK gibt's hier: www.maihof-bibliothek.ch

Und wer noch nie dort war, hier die Adresse: Gemeindebibliothek Maihof, Schulhausstr.10, Schindellegi

(Aber Achtung: in Feusisberg gibt's auch eine Schulhausstrasse)





AniSomp

SEINE KUNDEN WISSEN, WAS SIE WOLLEN, ...

Wangen

... NÄMLICH IHRE LIEBLINGS-
ZIGARREN ZU EINEM VERNÜNFTIGEN
PREIS KAUFEN, UND ZWAR BEI IHM:
ANDREAS NIEDERBERGER

von *Andreas Lukoschik*



gefangen hatte
alles mit einer Kiste.
Einer besonders
schönen Kiste, die
er aus Mexiko mit-
gebracht hatte. Es

war ein mit feinen Intarsienarbeiten
veredelter Humidor, der seine Zigarren
in der natürlichen Feuchtigkeit des
mittelamerikanischen Klimas lagert,
damit sie – einmal entfacht – milde
glühen und dabei ihre Aromen optimal
entfalten. Als Andreas Niederberger
diesen Humidor seinen Freunden
zeigte, wollten einige auch so ein edles
Stück haben und bestellten es bei ihm.
Und so begann der Handel.

«Zuerst war es eigentlich kein
Geschäft», präzisiert er im Rückblick
diesen Anfang, «weil ich die Humi-
dore ohne Gewinn an meine Freunde
weitergab. Aber ich zeigte verschie-
dene Modelle auf einer ersten eigenen
Seite und sicherte mir gleich den
damals noch einfach zu bekommen-
den passenden Domainnamen:
www.humidor.ch.»

Der Hype ums Internet

Das war im Jahr 1999. Einer für die Akzeptanz
des Internets denkwürdigen Zeit. Auch wenn das
heute schwer vorstellbar ist, war der Internethandel
1999 ein reiner Hype und entwickelte sich rasant
zu einer Riesenblase. Firmen, die den Namen nicht
verdienten, weil sie weder etwas herstellten noch
vertrieben (ausser einer Idee ihrer selbst), wurden
zu aberwitzigen Millionenbeträgen an die Börse
gebracht. Bis das Ganze im März 2000 mit lautem
Getöse – und Milliardenverlusten – zusamen-
krachte und als «Dotcom-Blase» in die Geschichte
einging. Die US-Zentralbank reagierte darauf mit
dem Fluten des Marktes mit Geld zu Niedrigzinsen,
weshalb sich das Kapital in Immobilien flüchtete
– woraus erst die amerikanische Immobilien- und
daraus die Finanzkrise erwuchs.

In dieser turbulenten Zeit also wagte sich
Andreas Niederberger ins Internet. Still und leise
und «nur um die Technik verstehen zu lernen»,
erzählt er bei unserem Gespräch. So blieb er als
einer der Wenigen wacker am Ball. Bis heute.

Die Zigarren

«Ich war als Student in den 90er Jahren oft nach
Kuba gereist und zu einem grossen Fan des Landes
und seiner Menschen geworden. Gute Zigarren
waren und sind auf Castros Insel ja allgegenwärtig,
verbunden mit höchst vitaler Musik und herrli-
chem Rum. So lernte ich dort das Zigarrenrauchen
schätzen und hatte die Idee, sie zuhause über das
Netz zu verkaufen. Doch ehe ich das professionell
realisieren konnte, brauchte ich noch ein bisschen
`Entwicklungszeit´.»

Zum Beispiel, weil er erst lernen musste, dass Kubaner bestimmte Dinge einfach anders sehen als Schweizer. Ausserdem wollte Niederberger auch andere Provenienzen kennenlernen und musste sich mit entsprechenden Gewächsen von der Dominikanischen Republik, den Philippinen, Honduras und Nicaragua befassen.

«Erst 2010 habe ich daraus einen richtig professionellen Internet-shop gemacht», erzählt er in seinem Unternehmen in Wangen.

Aber auch hier schlug Niederberger einen eigenen Weg ein.

«Auf vielen Websites, die Zigarren verkaufen, bedienen Anbieter oft und gerne ihr eigenes Ego. Sie geben sehr viel Geld aus, um bei der Googlesuche auf den obersten Plätzen zu landen und so als die Grössten oder Wichtigsten zu erscheinen.

Das ist nicht *meine* Strategie. Mich interessiert kurzfristige Werbung nicht. Ich setze auf dauerhafte Kundenbeziehungen – mit solider Qualität, freundlichen Preisen und gutem Service. Damit habe ich einen festen Kundestamm von mehreren Hundert Kunden erworben, die ich fast alle kenne. Das hat mehrere Vorteile: Zufriedene Kunden bleiben uns erhalten, bestellen immer wieder und empfehlen uns weiter. Ausserdem lerne ich so ihre Wünsche und Vorlieben kennen und kann mein Angebot auf meine Kunden ausrichten. Nicht umgekehrt.»

Wie jeder sehen kann, der seine Website besucht, geht diese Strategie keineswegs auf Kosten der Vielfalt. Gewächse aus den besten Provenienzen finden sich bei ihm in einer geradezu überwältigenden Diversität.

Der Preis

«Wissen Sie, ich hatte mich als Student immer gefreut, wenn ich einmal eine feine Zigarre zu einem günstigen Preis ergattern konnte», erzählt er weiter. «Und das – nehme ich an – geht meinen Kunden genauso. Deshalb werfen wir kein Geld für Werbung raus, sondern treten stattdessen einen Teil unsrer Marge – die im Übrigen bei allen Anbietern gleich ist – an unsere Kunden ab.»

Dass das kein Spruch ist, sondern real, kann der Berichterstatter bestätigen. Denn als dieser auf der Suche nach kubanischen Zigarren zu vernünftigen Preisen im Netz recherchierte, stiess er nach langem Suchen auf einen Anbieter namens «Don Tabaco» – und fand seine Preise unschlagbar günstig. Der nächste Schritt war der Test der angebotenen Ware. Auch die war ungewöhnlich gut. Und so schaute er bei dem angelieferten Päckchen auf den Absender und staunte nicht schlecht – «Wangen (SZ)» las er da. So kam es zu diesem Artikel.

Importiert Niederberger direkt?

«Nein, wir beziehen unsere Ware bei den offiziellen Schweizer Importeuren, welche die hohe Qualität der Zigarren garantieren. Würden wir selbst importieren, müssten wir in Kuba, Nicaragua und all den anderen Anbaugebieten selbst vor Ort sein, mit den Tabakbaronen und Spediteuren verhandeln und auch die Gesundheitsbestimmungen bei der Einfuhr in die Schweiz erfüllen. Um all das leisten zu können, muss der Importeur eine gewisse Grösse haben. Die haben wir nicht – und wollen sie auch gar nicht.»



Warum auch. Andreas Niederberger bringt aus allen Anbaugebieten unserer Welt ausgesuchte Qualitäten an den Mann (*und manchmal auch an die Frau*). Bis zu 1000 Kisten türmen sich in seinem begehbaren Humidor, den sie nach kurzer Aufenthaltsdauer gleich wieder verlassen. Denn nach eigenen Recherchen dauert es zwei, höchstens drei Tage, bis das Päckchen mit den feinen Köstlichkeiten im Milchkasten vor der eigenen Tür deponiert wird.

Was empfiehlt er als Kenner?

«Zigarren aus Kuba sind einzigartig. Der Grund ist einfach. Bei Zigarren ist es wie beim Wein. Das `Terroir´ – also der Boden – mit seinem Universum an Mikroorganismen und mineralischen Mysterien macht den Unterschied. Auch wenn viele mittel-amerikanische Anbaugebiete damit werben, dass sie Setzlinge oder Samen aus Kuba bei sich angepflanzt und grossgezogen haben, sind es dennoch keine kubanischen Tabake. Wegen der anderen Böden! Jeder Weinkenner kennt das. Ein Rebstock aus dem Bordelais bringt im Burgund eingepflanzt keinen Bordeaux-Wein hervor.

Hinzu kommen Unterschiede in Anbau und Verarbeitung. So haben die Kubaner zum Beispiel nicht das Geld, Kunstdünger für ihre Felder zu kaufen – weshalb alles ganz natürlich angebaut wird. Ausserdem trocknen sie die geernteten Tabakblätter auch noch wie ihre Grossväter – nämlich in lang gestreckten Hütten, an deren Stirnseite der Wind mild und stetig in die Hütte weht und die geernteten Blätter umspielt, ehe er auf der entgegengesetzten Seite hinausweht. Und auch die kubanischen Zigarrenroller, die das Kunstwerk fertigen, diese prachtvollen Tabakblätter zu feinen Zigarren von Hand zu rollen, sind grosse Experten ihres Fachs.»

Nun ist manchem, der sich den Genüssen des Tabaks widmet, bisweilen eine Havanna zu kräftig. Was empfiehlt Niederberger jenen?

«Wer das Angebot auf dem Markt verfolgt, merkt, dass Tabake aus Nicaragua zur Zeit an Beliebtheit stark zunehmen. Ich selbst schätze sehr die `double aged´ Tabake von Perdomo. Diese Tabake können stolze zehn Jahre im ganzen Ballen unter optimalen klimatischen Bedingungen nachfermentieren – also reifen – und werden nochmals (deswegen `double-aged´) zwei Jahre in Bourbon-

Fässern aus Weisseiche gelagert. Dieses Verfahren lässt die Tabake zu einem perfekt ausbalancierten und vollen Geschmackserlebnis werden.

Ein anderer grossartiger Erzeuger aus Nicaragua ist für mich Nestor Plasencia. Seine `Reserva´ Linie besteht komplett aus Tabaken, die nur mit den Komponenten `fruchtbare Erde, Luft und Sonne´ angebaut werden. Die mittelkräftige Würze dieser Tabake enthält Aromen nach Zedernholz, schwarzer Schokolade und Nuss. Allerdings hat seine natürliche Anbauweise auch einen Nachteil: Sie sind nicht immer lieferbar.»

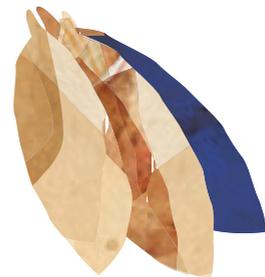
Und wo rauchen?

All das hört sich verlockend an. Aber leider hat Andreas Niederberger in seinem Wangener Unternehmen keinen Publikumsverkehr, so dass Interessierte seine Worte zwar hören, sich aber leider nicht von ihrem Gehalt und dem beschriebenen Geschmack bei ihm überzeugen können. Was also tun, ehe der Wunsch zum Entschluss reift, bei ihm ein Kistchen der einen oder anderen Sorte zu ordern?

«Da muss der Interessent analog einer Weindegustation in eine gut geführte Smokers Lounge gehen», sagt er entschuldigend, «um dort seinen Geist vom einen oder anderen Wölkchen feinen Tabaks beleben zu lassen. Das QN in Effretikon ist so eine Lounge für Kenner und Connaissseure, während die Atlantis Bar im Businesscenter in Pfäffikon etwas für jene ist, die sich in die Klassiker einrauchen wollen.»

Wie auch immer man(n) seine Erkenntnisse zu feinen Zigarren gewinnt, es ist gut investierte Zeit. Denn wie sagte schon der lebenskluge Oscar Wilde: «Der Genuss einer guten Zigarre lässt uns an Zeiten zurückerinnern, die es gar nicht gegeben hat.»

Ein schöner Satz für unsere denkwürdige Gegenwart. 🍷



☞ Hier finden Sie
Andreas Niederbergers
Zigarren im Netz:
www.humidor.ch und
www.dontabaco.ch

Und hier erfahren Sie
mehr über die zwei
Smoker Lounges:
www.qn-world.ch
www.atlantisbar.ch

«PRIMATEN HABEN EINE LOBBY, WIR MENSCHEN NICHT!»

Pliffikon

... SAGT OLIVER ZIMMERMANN,
CEO DER CONDAIR GROUP AG,
DEM WELTWEIT FÜHRENDEN
HERSTELLER IN DEN BEREICHEN
LUFTBEFEUCHTUNG UND
VERDUNSTUNGSKÜHLUNG

von Andreas Lukoschik

W

ie meint er das?

«Wenn Tierstationen Primaten – also Affen – halten wollen, so müssen sie gewährleisten, dass die Tiere in einem Raumklima von mindestens 45% relativer Luftfeuchte leben. Für uns Menschen gibt es so eine sinnvolle Vorschrift leider nicht.»

Sollte es sie denn geben?

«Unbedingt! Ich will Ihnen erklären warum. Dazu müssen wir einen kurzen Blick in die Geschichte werfen: In früheren Zeiten war es üblich anzunehmen, dass sich Krankheiten durch die Luft verbreiten. Denken Sie nur an den Begriff `Malaria`, der sich vom italienischen `mal`aria` ableitet, also von `schlechte Luft`. Sie sollte durch die `Ausdünstungen` aus den pontinischen Sümpfen entstehen und die Krankheit verursachen – so die damalige Theorie. Eine solche Sicht medizinischer



Fragen fand jedoch 1847 ein baldiges Ende, als der ungarische Arzt Ignaz Semmelweis erstmals von seinen geburtshelfenden Ärzten verlangte, vor der Behandlung ihre Hände in einer Chlorkalklösung zu desinfizieren. Robert Koch entdeckte 1876 den Milzbranderreger und Louis Pasteur wenig später die Impfung dagegen. Aus all dem entstand die moderne Bakteriologie – und eine ganz andere Art, die Entstehung von Krankheiten zu betrachten.

Erst durch die weltweite COVID 19 Pandemie ist die Übertragung von Erregern durch die Luft wieder auf der Agenda der internationalen Forschung angekommen.

Wir – also die Condair Gruppe – befassen uns seit über 70 Jahren mit der Luft und versuchen dabei herauszufinden, welche Vorteile oder auch Nachteile unterschiedliche Luftfeuchten mit sich bringen.

Zum Beispiel welcher Grad an Luftfeuchtigkeit für die Gesundheit des Menschen gut ist – und welche ihm schadet.»

Und wie finden Sie das heraus?

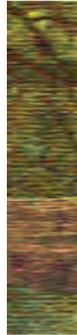
Forschung, die Staunen macht

«Wir haben an der Yale University, die zu den renommiertesten Universitäten der Welt zählt, die Forschungsarbeit der japanisch-amerikanischen Immunologin Akiko Iwasaki unterstützt. Frau Iwasaki hatte vier Jahre lang untersucht, wie die Luftfeuchtigkeit unsere Immunabwehr beeinflusst. Im Mai 2019 – also noch vor Ausbruch von COVID 19 (!) – veröffentlichte sie dazu drei Ergebnisse, von denen sie zwar eins erwartet hatte, doch von zwei weiteren Erkenntnissen ziemlich überrascht wurde.»

Was hat ihre Erwartung bestätigt?

«Nun, es ist bekannt, dass Nasenschleim und Flimmerhärchen unserer

Eine Luftfeuchtigkeit
Luft bei einem Wald-
und der Körper regel-
Die Natur hat also ein
Maximum an Schutz.
nehmen – und es ihr



Nasenschleimhaut Erreger aus unserem System abtransportieren können. Bei einer Luftfeuchte *unter* 40% ist dieser Selbstreinigungsprozess jedoch massiv beeinträchtigt – weil die Flimmerhärchen zusammenfallen, und der Nasenschleim austrocknet.

Andererseits konnte Frau Iwasaki zeigen, dass die Flimmerhärchen bei einer Luftfeuchte *über* 40% ihre Aufgabe optimal erfüllen können, weil sie sich dann koordiniert in die gleiche Richtung und schneller bewegen und somit ihre selbstreinigende Transportfunktion erfüllen.»

Soweit die Erwartung.

«Genau, wir wollten jedoch mehr wissen. Nämlich was danach mit den Erregern im Körper passiert. Ob es noch weitere Verteidigungslinien gibt, die durch die Luftfeuchte beeinträchtigt werden.

Dabei stiess Frau Iwasaki auf Folgendes: Bei trockener Luft von 10 bis 20% Luftfeuchte sind die kompakt gebauten Lungenzellen, die die Eindringlinge gemeinhin gut abwehren können, in ihrer Leistungsfähigkeit stark eingeschränkt. Ihre Zellerneuerung wird überdies durch die trockene Luft stark reduziert. Die Folge: die Lunge kann sich gegen die Erreger nicht mehr effektiv zur Wehr setzen, wodurch die Erreger eine Stufe tiefer in unser System eindringen können.

Trockene Luft um die 10 bis 20% reduziert also erstens den Selbstreinigungsprozess der Nasenschleimhaut und hemmt zweitens die Abwehrfunktion der Lungenzellen. Die dritte Erkenntnis betrifft jene Botenstoffe, welche die Bildung von Antikörpern in Gang setzen, um die

zwischen 40 und 60% entspricht in etwa der Spaziergang, weshalb wir uns dort wohlfühlen recht `aufatmet`.

optimales Klima für uns geschaffen – mit einem
Deshalb sollten wir uns an ihr ein Beispiel
nachmachen. Auch in geschlossenen Räumen!

angreifenden Viren zu bekämpfen. Das fand sie durch eine Gruppe bereits infizierter X1-Mäuse heraus. X1-Mäuse sind genetisch angepasste Tiere, die dem menschlichen Immunsystem am nächsten kommen.

Die eine Gruppe war einem trockenen Raumklima von 10 bis 20% mittlerer Luftfeuchte ausgesetzt, eine andere Gruppe einer Luftfeuchte von 50%.

In den Analysen zeigte sich, dass die Botenstoffe, die das Immunsystem dazu aufrufen, die eingedrungenen Viren zu bekämpfen, bei trockener Luft von 10 bis 20% nicht aktiv werden. Die Folge: die Krankheit brach aus UND es kam zu einem schweren bis tödlichen Verlauf.

Bei der Gruppe Mäuse in 50% Luftfeuchte brach die Krankheit zwar auch aus, aber der Krankheitsverlauf war milder und die Mäuse konnten genesen, weil die antiviralen Gene aktiv werden konnten.»

Und was lernen wir daraus?

«Daraus lassen sich zwei Schlüsse ziehen», fasst der an der ETH in analytischem Denken geschulte Ingenieur Zimmermann verständnisvoll zusammen, wohlwissend, wie mühsam es ist, diese komplizierten Zusammenhänge zu verstehen. «Erstens: Ein Raumklima mit einer Luftfeuchte zwischen 40 und 60% lässt unser natürlich angeborenes Immunsystem optimal funktionieren – was der beste Schutz unserer Gesundheit ist. Zweitens: ein

trockenes Raumklima – also mit einer Luftfeuchte unter 40% – begünstigt den Ausbruch eingefangener Viren wie der Erreger der jährlichen Grippe, Erkältung oder auch Coronaviren, die zum Ausbruch der aktuellen Krankheit COVID 19 führen können.

Das ist – wie ich finde – eine ziemlich revolutionäre Erkenntnis, die – und damit komme ich zum Anfang – auch in entsprechende Rahmendaten und Baustandards für unser Leben in geschlossenen Räumen Eingang finden sollte.

Eine Luftfeuchtigkeit zwischen 40 und 60% entspricht in etwa der Luft bei einem Waldspaziergang, weshalb wir uns dort wohlfühlen und der Körper regelrecht `aufatmet`.

Die Natur hat also ein optimales Klima für uns geschaffen – mit einem Maximum an Schutz. Deshalb sollten wir uns an ihr ein Beispiel nehmen – und es ihr nachmachen. Auch in geschlossenen Räumen!

Wissen Sie, wir haben ein bisschen den Sinn eines Gebäudes vergessen – nämlich uns Menschen Schutz zu gewähren. In den letzten Jahrzehnten ist der Wert von Gebäuden so sehr in den Vordergrund getreten, dass wir viel mehr für den Erhalt der `Immobilie` und die Reduktion des Energieverbrauchs tun als für jene, die darin leben.»



Wie lässt sich das optimale Raumklima zwischen 40 und 60% Luftfeuchte in den eigenen vier Wänden schaffen? Einfach nur Fenster auf?

«Wenn Sie auf dem Land wohnen, ist das im Sommer nicht verkehrt. Aber wer in der Stadt wohnt, der muss sich anders helfen. Im Winter und in der Übergangszeit trocknet die Luft beim Lüften sogar aus, weil der Wassergehalt der kalten Luft draussen viel niedriger ist. Schon daran sehen Sie: Zur Beantwortung dieser Frage braucht es mehr Wissen über jene `vier Wände´ und die Menschen darin.

Dabei gilt es zu bedenken, dass heutzutage die Gebäudehüllen aus energetischen Gründen viel dichter sind als früher. In den alten Häusern zog es ein wenig hier und blies es ein wenig da. Das war zwar nicht gut für die Energiebilanz, aber die Raumluftqualität war definitiv natürlicher und damit für die Bewohner gesünder.

Mit den heutigen, äusserst dichten Gebäudehüllen, bei denen allein in den letzten 50 Jahren der Energieverlust der Fenster um das Zehnfache gesunken ist, findet dagegen kein Luftaustausch mehr mit der Aussenwelt statt. Deswegen werden heute zwar `kontrollierte Wohnungslüftungen´ eingebaut, allerdings ohne dass dabei zusätzliche Luftfeuchte hinzugefügt wird. Das Problem trockener Luft hat sich auch durch höhere Innenraumtemperaturen akzentuiert. Diese ist in den letzten 50 Jahren im Schnitt um 5°C gestiegen.

Ausserdem leben heute immer weniger Menschen in einer Wohnung. Der Indikator `Wohnquadratmeter pro Person´ ist in den letzten 50 Jahren von 25 auf 45 qm pro Person gestiegen. Das heisst: Es leben weniger Menschen in grösseren Wohnungen, in denen weniger Feuchtigkeit durch Kochen, Duschen oder Waschen erzeugt wird.

Deshalb müssen wir anderweitig Feuchtigkeit in unsere Atemluft bringen – bei gleichzeitig stärkerer Durchlüftung mit Frischluft. Und genau damit beschäftigen wir uns bei Condair.»

Bietet er für Privathaushalte Lösungen zur Luftbefeuchtung an?

«Wenn sie fest eingebaut werden sollen: Ja. Bei kleinen, mobilen Luftbefeuchtern muss ich allerdings passen. Deswegen ist unser Hauptgeschäft heute noch auf den Einsatz von Luftbefeuchtungslösungen in Unternehmen, Krankenhäusern und Museen ausgerichtet.»

Mona Lisa

Wo finden sich seine Condair-Luftbefeuchtungssysteme zum Beispiel?

«Zurzeit sind es tausende Standorte. Sie reichen von Fertigungshallen der Firma Boeing und Facebooks Rechenzentrum in Schweden über Supermärkte in Grönland und die BMW-Welt in München bis zur Eremitage in St. Petersburg, der Grossen Moschee in Mekka und dem Louvre.»

An dieser Stelle sagt er lächelnd:

«Apropos Louvre. Das war ein persönliches Highlight für mich, als mich ein Herr der Verwaltung durch die heiligen Keller dieses faszinierenden Museums zu Leonardos Mona Lisa führte. Da konnte ich es mit eigenen Augen sehen: `Wir befeuchten tatsächlich die Mona Lisa!´ Das hat mich wirklich berührt.» 🙏

 [Mehr zum Thema Luftfeuchte und Condair finden Sie hier unter: www.condair.ch](#)

...und für professionell installierte Lösungen in Einfamilienhäusern und -wohnungen unter: www.condairhumilife.ch



march

Über der Furgge (oberhalb des Wägitalersee) geht der Blick auf den schroffen Plattenberg FOTO: Stefan Zürer



47° 05' 25.854" N 8° 57' 25.536" O



54

KANTONESISCHES

HÜNTSCHI

55

von *Elvira Jäger*

Ein Muskelkater ist schön und schlimm zugleich. Schön, weil er uns beweist, dass wir mit unserem Körper etwas geleistet haben. Schlimm, weil er gewisse Bewegungen – vom Stuhl aufstehen, die Treppe hinabgehen – zur Qual machen kann. Die Schweizer haben für diesen fiesen Kerl ein spezielles Wort: *Hüntschli*. Doch nicht nur Menschen können schmerzgeplagt sein, auch das liebe Vieh wird nicht von Gebresten verschont. Mit dem fast gleichen Wort *Hüntsche* wird etwa eine *Geschwulst* oder *Entzündung des Euters* vor und nach dem Kalben bei der Kuh bezeichnet.

Sicher wird manchem Dialektliebhaber an dieser Stelle auch das Adjektiv *hüntsch* in den Sinn kommen, das ja sogar einem Wörterbuch zum Titel mitverholfen hat: Vor bald zwanzig Jahren veröffentlichte Kaplan Alois Gwerder sein Muotathaler Wörterbuch „flätt, hüntsch, sauft“, das inzwischen auch in einer Online-Version verfügbar ist. *Hüntsch* bedeutet demnach *heftig, sehr, stark* – alles Beschreibungen, die bestens zu unserem fiesen *Hüntschli* alias *Muskelkater* passen. Letzteren kennt das Muotathaler Wörterbuch natürlich auch; *Hüntschli* bezeichnet daneben auch noch *minderwertige Trauben* oder eine *besserwisserische Person*. Und der Vollständigkeit halber: *flätt* heisst *völlig*, *sauft* bedeutet *gut, sehr* oder *leicht*.

Hüntsch geht laut dem Schweizerischen Idiotikon zurück auf das mittelhochdeutsche *hiunisch*, das *hunnisch* oder *ungarisch* bedeutet und von da abgeleitet *riesenhaft*. Weiter zurückgehende Vermutungen reichen bis zum altnordischen *hunn*, das eine *knopf- oder kugelartige Anschwellung* bezeichnet. Alles gar nicht weit entfernt von unserem *Hüntschli* und seinen schmerzhaft angeschwollenen Muskeln.

In der Ostschweiz ist für den Muskelkater der Ausdruck *Widergände* bekannt, in Zürich *Wadespanner*. Der Muskelkater hat im Übrigen nichts mit einer männlichen Katze zu tun; es handelt sich wohl wie beim alkoholbedingten *Kater* eher um eine Eindeutschung des Wortes *Katarrh*. Abhilfe schaffen sollen warme Bäder und eiweissreiche Nahrung.



AniSoni

DER PIONIER

Altendorf

EUGEN DIETHELM IST DER VATER
DER WIEDERVEREINIGUNG VON
ALTENDORF – UND HAT
EINE VISION FÜR DIE SBB

von Andreas Lukoschik

Das Bewusstsein für Natur und Umwelt spielte im Jahr 1967 noch keine Rolle. Denn das «Goldene Kalb» jener Zeit hiess «Auto». Ihm wurden Mensch und Natur bedenkenlos untergeordnet. Besonders wenn es darum ging, diesem «Goldenen Kalb» möglichst viel freien Auslauf zu ermöglichen.

Während der Arbeiten an einem dieser Synonyme für Fortschritt und Prosperität – der N 3 – wurde deren Verlauf von Zürich nach Chur im Teilstück des Kantons Zürich noch oben am Hang entlanggeführt und die Ortschaften am See unangetastet gelassen. Doch im Kanton Schwyz senkten die Planer die Linienführung gnadenlos in Richtung See ab. Das Ziel: In Pfäffikon musste diese Schnellstrasse auf Augenhöhe mit dem Seedamm sein – um die Abzweigung zur anderen Seeseite nehmen zu können.

Wie gnadenlos die Streckenführung dabei gehandhabt wurde, zeigt sich am (damals) 2200-See-Örtchen Altendorf. Da bestand nämlich die Möglichkeit, die Autobahn am Hang – also oberhalb des Dorfes – oder parallel zum SBB-Trasse

– also unterhalb am See – verlaufen zu lassen. Die dritte Möglichkeit war, sie mitten durch den Ort zu legen. Die Entscheidung fiel auf: «Mitten durchs Dorf». Woraufhin dem kleinen Bauernflecken nichts anderes übrig blieb, als sich nach kräftiger Gegenwehr dem Diktat aus Bern zu fügen.

Also rollten die Bagger an, gruben eine gewaltige Schneise in den Hang, legten das Fundament für die N3 hinein und liessen so eine Art Schalltrichter entstehen, aus dem der Lärm der Autobahn ins kleine Altendorf brandete, das nun wie Berlin geteilt war. Aber nicht durch weltpolitische Systemunterschiede, sondern durch den Planungswahn hemmungsloser Autobahnstrategen.

Eugen Diethelm tritt an

Diethelm leitete damals die Generalagentur der Helvetia Patria, als er in den Skiferien – es war am Morgen des Aschermittwochs 1972 – von seinem Freund Alois Bruhin (s. Y MAG 10, S. 46) angesprochen wurde. Er sollte sich als Gemeindepräsident aufstellen lassen, um diesem Spuk ein Ende zu bereiten.

«Den Bierdeckel, auf den ich damals mit ihm die sechs Punkte schrieb, wegen denen mich die Altendörfler wählen sollten, habe ich leider nicht mehr», erzählt Diethelm bei einem Kaffee in seinem Arbeitszimmer. «Auf jeden

Fall war Punkt eins die Forderung, ein Dach über die Autobahn zu bauen.»

Und weil es im Dorf schon lange wegen des Lärms rumorte, wurde Diethelm gewählt. Also machte er sich an die Arbeit. Zuerst musste eine Projektstudie her, die die unerträgliche Situation analysierte und die Überbauung en detail plante. Als sie vorlag, verlangte er eine Aussprache mit dem zuständigen Departementsvorsteher in Bern – dem legendären Bundesrat Hans Hürlimann.

Inzwischen war übrigens das Jahr 1980 angebrochen.

«Ich habe mich dabei strikt an das Verursacherprinzip gehalten», erzählt er mit grosser Selbstverständlichkeit, «weil es ja der Bund war, der diese Autobahnführung genehmigt und gebaut hatte.

Vom Gespräch mit Hans Hürlimann versprach ich mir sehr viel, weil er erstens Innerschweizer war, wir zweitens derselben Partei angehörten und ich ihn drittens als meinen Regiments-Kommandanten kannte. Doch mit dieser Erwartung lag ich völlig daneben. Hürlimann erkannte sehr schnell, welche Konsequenzen es hatte, wenn der Bund unseren Forderungen nachgekommen wäre: Er hätte dann an vielen Orten der Schweiz ähnliche Fehlentscheidungen wiedergutmachen müssen. Und das wäre teuer geworden.»

Und so dauerte es nicht lange, bis sich der «grosse Kater» und der kleine Gemeindepräsident mit lauten Worten unversöhnlich gegenüberstanden.

«Er hätte uns bestimmt rausgeworfen, wenn wir nicht von selbst gegangen wären», erzählt Diethelm heute schmunzelnd. Damals verliess er allerdings zitternd vor Wut dessen Büro. «Es folgten sechs Jahre Eiszeit in der Entstehungsgeschichte unserer Autobahnüberdachung. Das Thema `N3 und Altendorf´ war nämlich bei tief gekühlten minus 100 Grad festgefroren.»

Doch nach diesen sechs Jahren hiess es dann alsbald:

«Freude herrscht!»

«Am 4. Mai 1986 fand das 63. Kantonale Schwingfest bei uns statt», fährt Diethelm fort und es ist ihm heute noch anzumerken, welche Zuversicht die jetzt einsetzende Entwicklung in Altendorf auslöste. «Als Gästebetreuer war ich auch für die Ehrengäste zuständig und sass während des Gottesdienstes unter freiem Himmel neben unserem damaligen Ständerat Xaver Reichmuth, der sich über den enormen Lärm während der Messe beklagte. Als ich ihm später die Autobahnschlucht zeigte, die wie eine Wunde unser Dorf durchschnitt und die Ursache dieses Lärms war, versprach er in seiner Funktion als Ständerat den neuen Bundesrat Adolf Ogi darauf anzusprechen.

Im Juni 1988 kam Ogi tatsächlich zu uns und hörte sich zuerst in Ruhe an, was wir zu sagen hatten. Dann fragte er mich, ob ich ein Auto hätte und ihm Altendorf zeigen könne. `Natürlich´ habe ich gesagt und fuhr mit ihm los, während die anderen vom Empfangskomitee im Gemeindsaal zurückblieben und nicht wussten, was der hohe Bundesrat im Schilde führte.

Ogi schaute sich alles an, was ich ihm zeigte, stellte Fragen und machte sich Notizen auf einem kleinen Blöckchen, das er bei sich führte. Er hatte nie einen grossen Aktenordner oder Aktenkoffer bei sich – nur immer dieses kleine Blöckchen.

Nach einer guten Stunde kamen wir wieder im damaligen Gemeindsaal an, wo Ogi zu mir sagte: `Wissen Sie, Herr Gemeindepräsident, wieso ich mit ihnen zusammen das Dorf näher kennenlernen wollte? Ich wollte sehen, ob die Altendörfler Sorge zu ihrem Dorf tragen – so wie bei uns in Kandersteg – ... und ob sie überhaupt ein solches Dach verdienen. Herr Präsident, Sie und ihr Dorf verdienen es. Ich werde mich dafür einsetzen.´

Damit war die Eiszeit schlagartig beendet und der Ball rollte wieder. Nach den Gemeinderatswahlen

1990 übergab ich meinem Nachfolger Albert Steinegger jun. das Projekt, das er dann exzellent Wirklichkeit werden liess. Allerdings musste er noch viele Hürden nehmen, ehe die Überdachung 2004 – also 32 Jahre nach der ersten Idee – eröffnet werden konnte.»

So war nicht nur in Altendorf der Autobahnlärm gebannt, sondern Eugen Diethelms Idee erwies sich als wegweisend.

«Das kann man so sehen» lacht er. «Gemeinhin gilt der Raum über der Strasse ja als verloren. Durch unseren Betondeckel über der Fahrbahn schufen wir aber die Fläche für 100 Wohnungen, 18 Einfamilienhäuser, einen grossen Parkplatz sowie einen Sportplatz. Ausserdem konnte durch geschickte Raumnutzung die Mehrzweckhalle für unsere Anlässe optimal erbaut werden. Und zwischen Autobahndach und der Bauoberfläche, auf denen die Häuser stehen, entstand eine Garage für die Autos der Anwohner. Mitten im Ort – unsichtbar und trotzdem vorhanden.»

Und dann fügt er begeistert hinzu: «Meine Nachfolger haben diese Chance wirklich top optimal genutzt. Das kann ich gar nicht oft genug betonen.»

Und haben damit andere inspiriert?

«Absolut! Inzwischen studieren kluge Köpfe in Bern, welchen Teil ihrer Umgehungsautobahn sie so wie wir nutzen können. In Airolo gibt es ebenfalls Bestrebungen, den Raum über der Autobahn zu nutzen. Und in Wallisellen sind sie bereits bei der Einhausung. Den Wallisellern habe ich übrigens in der NZZ einen Leserbrief geschrieben, dass sie am Ball bleiben und nicht aufgeben sollen. Wir haben schliesslich 32 Jahre gebraucht, ehe die Überdachung stand. Da sollen sie nicht schon nach 15 Jahren verzweifeln», sagt er lachend.

Warum dauert ein solcher Prozess so lange?

«Jeder Ort hat seine eigene Topographie, die andere Lösungen verlangt. Ausserdem muss der Bundesrat dazu die Einwilligung geben. Das Astra (*Bundesamt für Strassen*) muss einem Nutzungsvertrag zustimmen, das eidgenössische Parlament muss einen Kreditrahmen bewilligen, der Kantonsrat mitsamt der Strassenbaukommission muss sein Einverständnis erklären und schliesslich muss die Gemeinde mit an Bord sein.

So viel `muss` braucht in einer Demokratie Zeit. Aber angesichts des wenigen Grund- und Bodens in der Eidgenossenschaft und der ständig

steigenden Grundstückspreise ist eine solche Autobahn-Überbauung gerade im städtischen Bereich eine höchst erwägenswerte Form der urbanen Verdichtung – zu kalkulierbaren Kosten.»

Die SBB

Dass Eugen Diethelm, Baujahr 1939, bis heute seinen Pioniergeist nicht verloren hat, zeigt sich am Ende des Gesprächs. Denn nach einer kurzen Pause huscht ein listiges Lächeln über sein Gesicht, ehe er sagt: «Wissen Sie, ich bin ja der Sohn eines Bahnhofsvorstehers. Deswegen begleitet mich die Eisenbahn seit meiner Kindheit. Ich glaube die Herren der SBB wissen gar nicht, dass sie auf einem Milliarden-schatz sitzen.»

Auf den überraschten Blick des Berichterstatters antwortet er: «Die SBB verfügt mit ihren Bahnhöfen in jeder Stadt unseres Landes über allerfeinste Innenstadtlagen. Trotzdem ignoriert sie, dass die keineswegs sehenswerten Gleisanlagen ebenfalls dazugehören. Stellen Sie sich mal vor, die SBB würde das riesige Gleisareal des Bahnhofs Zürich überdachen und darauf – wie bei uns in Altendorf – Gebäude errichten! Wieviel Wohn- und Büroraum liesse sich so mitten in Zürich schaffen, durch das das unansehnliche Stahlgrau der Gleise und Oberleitungen verschwände – und die Möglichkeit für attraktive Architektur schaffen würde.»

Eine mehr als bedenkenswerte Idee! 🚗



*Das 560 Jahre alte Rauchhaus am Sigisrütweg
ehe es 2020 renoviert wurde FOTO: Stefan Zürrer*





DIE SCHRIFT GELEHRTE

Merlischachen

CELINE ODERMATT
ENTWIRFT SCHRIFTEN
FÜR WERBUNG UND
UNTERNEHMEN

von Andreas Lukoschik

Wenn Sie, liebe Leserin und geschätzter Leser, diesen Zeilen mit Ihren Augen folgen, denken

Sie sicherlich keine Sekunde darüber nach, warum die gelesenen Worte aus genau diesen Buchstaben bestehen. Und erst recht nicht, ob sie eigentlich ausreichen für das, was wir sagen wollen. Oder ob es nicht noch ganz andere Buchstaben geben müsste, mit denen wir so schreiben könnten «wie uns der Schnabel gewachsen ist».

Zum Beispiel in unserer Mundart.

Celine Odermatt aus Merlischachen hat aber genau das getan. Im Rahmen ihrer Bachelor-Arbeit an der «Hochschule Luzern für Design und Kunst» im Department Grafik Design. Und dabei hat sie erstaunlich Schönes hervorgebracht.

Wie kam sie auf die Idee?

«Bisher beschränkte sich die Vormachtstellung des Dialekts auf das Mündliche», erzählt sie, als wir uns treffen. «Ich habe aber eine erhöhte Bedeutung des Dialekts in der schriftlichen Sprachenlandschaft beobachtet – besonders in der heranwachsenden Generation. Im Bereich Social Media zum Beispiel, wo kurze Textpassagen

geschrieben werden, greifen die meisten nämlich lieber auf den Dialekt zurück. Es ist sogar so, dass eine SMS auf Hochdeutsch eher die Ausnahme ist und bei vielen Jugendlichen Anlass zur Heiterkeit gäbe.

Allerdings können diese Mundart-Texte natürlich nur mit den Buchstaben unseres lateinischen Lautalphabets geschrieben werden. Obwohl die 26 Buchstaben plus der drei Umlaute – die wir in der deutschen Sprache verwenden – eigentlich gar nicht reichen. Deshalb bin ich davon ausgegangen, dass es hilfreich wäre, wenn es zusätzliche Buchstabenkombinationen gäbe – ‘Grapheme’ genannt – die die Eigenarten unseres Dialektes in der Schrift abbilden.»

Wie könnte so eine eigene Mundart-Schrift konkret aussehen?

«Ich habe es in meiner wissenschaftlichen Arbeit an Hand des züri-deutschen Dialektes ausprobiert. Weil dieser Dialekt gegenüber der Hochsprache teils starke Abweichungen innerhalb der Lautung aufweist, habe ich einen Schrift-Baukasten als Ergänzung zum bestehenden Alphabet entwickelt. Als Ausgangsschrift habe ich dazu die Typo ‘Scala Sans’ von Martin Majoor genommen.

Dabei wollte ich für die Langvokale ‘ii’, ‘ee’, ‘oo’, ‘uu’, ‘aa’ und für

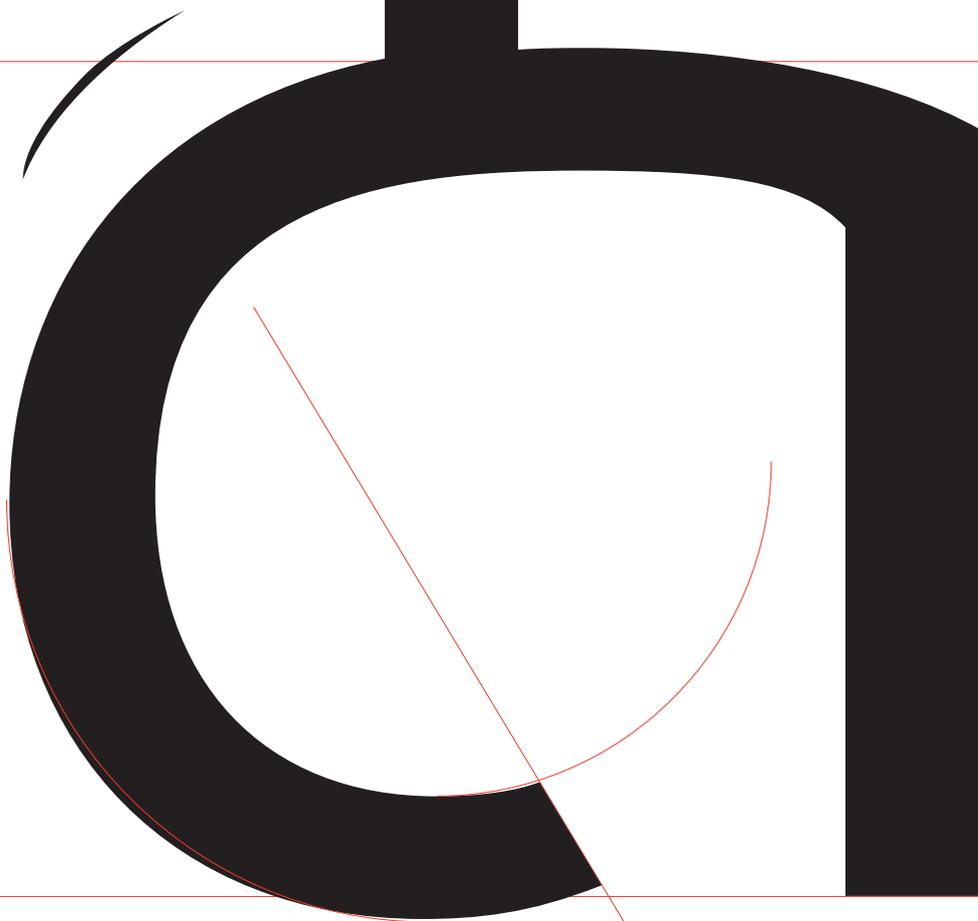
die das Züri-deutsch auszeichnenden Diphthonge `ie´, `ue´ und `üe´ neue graphematische Lösungen finden. Weiter habe ich mich den charakteristischen Lauten `kch´, `scht´, `schp´ und der Verkleinerungsform `-li´ gewidmet.»

Und so sehen Celine Odermatts «Grapheme fürs Zürideutsch» aus:



Diese Zeichen konsequent eingesetzt gäben einem Text ein solches Schriftbild:

Um de Schwizertütsch Dialäkt i sinere Lutig chönne z untersäche, werdid de dialektale Eigeheite vom Dialäkt in Bezüg zum Althochdütsche und em Mittelhochdütsche gstellt. Ahand vo de Bezügsggrammatik erkennt me de mittelhochdütsche Langvokal wë s <i> in Zjt (Zeit) und s <u> in Hus (Haus). Sit dem Sprachlut i Phon struktürert werded, is en exakti Gliderig vo de Lut vom Dialäkt möglich.

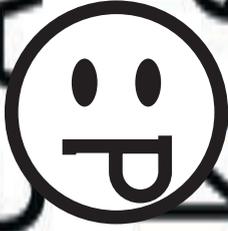


၁၁၁ ၁

Crash mit em

tüütshē Alphābet uf

Dialäktshriibe?



Ich denke, dass solche Neuerfindungen der Buchstabenformen gemeinsam mit einem Linguisten erarbeitet werden müssten.

Es ist nicht die Rolle des Designers, die Linguistik zu bestimmen, sondern er macht die Formen leserlich.

Diese faszinierende Idee hat Odermatt im Jahr 2013 realisiert. Wie sieht sie es heute, acht Jahre danach und viele Erfahrungen im Beruf der Schrift- und Grafikdesignerin reicher?

«Die Idee hat mich zunächst einmal sehr interessiert» lacht sie und der Schalk blitzt ihr aus den Augen. «Ich wollte sie ernsthaft angehen und im Rahmen meines Studiums durchdeklinieren. Damals wollte ich die neuen Buchstabenformen fürs Zürichdeutsch auf den gesamten deutschschweizer Sprachraum ausweiten. Sodass auch auf die Dialekteigenschaften von Bern- über Basel-Deutsch bis ins St.-Gallische eingegangen würde. Dann gäbe es für diese Mundarten nicht nur eine eigene Sprache, sondern auch ein eigenes Schriftbild.

Heute bin ich kritischer der Arbeit gegenüber. Ich denke, dass solche Neuerfindungen der Buchstabenformen gemeinsam mit einem Linguisten erarbeitet werden müssten. Es ist nicht die Rolle des Designers, die Linguistik zu bestimmen, sondern er macht die Formen leserlich. In Deutschland wurde vor ein paar Jahren das grosse Eszett neu eingeführt. Bis dato gab es nur den Kleinbuchstaben davon. Bis der Buchstabe von allen akzeptiert und offiziell angenommen wurde, vergingen Jahre. Daran ist zu sehen, dass solch ein Projekt ernsthaft anzugehen sehr umfangreich ist. Auch die Frage nach der Notwendigkeit hat sich für mich noch nicht vollends beantwortet. Denn am Ende ist es doch auch das Reizvolle, dass der Dialekt sich stetig verändern kann und nicht definiert ist.»

Bei diesem Projekt hatte sie wie erwähnt die Schrift des Schriftgestalters Martin Majoor als Basis verwendet. Hat Sie auch gelernt, eigene Schriften zu entwerfen?

«Natürlich. Allerdings darf man sich das heute nicht mehr so vorstellen wie vor 500 oder 100 Jahren, dass da einer mit einer Feder sitzt und Formen für Buchstaben zeichnet. Was früher Handwerk in unserem Beruf

war, wird heute am Computer gemacht. Allerdings helfen dabei Kenntnisse jener Handarbeit ungemein. Also das Wissen, wie sich mit einer breiten Feder auf Papier die Form des Buchstabens verändert, wenn die Neigung der Feder variiert wird. Oder wie der Strich einer spitzen Feder breiter wird, wenn mehr Druck auf die Feder gegeben wird. Unsere Buchstabenformen sind nämlich nach wie vor stark von diesen Schreibwerkzeugen geprägt.

Für den Master an der Royal Academy of Arts in Den Haag habe ich eine eigene Schrift entwickelt, die sich dem Thema der Rotation der Breitfeder widmet. Sie heisst COAT und ist ein sogenannter `Variabler Font`. Das ist ein neues Fontformat – entwickelt von Apple, Microsoft, Google und Adobe – mit der Idee der schnelleren Rechenleistung im Web. Der Vorteil: ihr liegt eine Technologie zugrunde, mit der sich die entworfene Schrift von **EXTRAFETT** bis **NORMAL** in alle Strichstärken stufenlos variieren lässt. Das heisst in meinem Abschlussprojekt konnte ich die Rotation des Duktus stufenlos darstellen.»

Celine Odermatt ist aber nicht nur eine Tochter dieses Kantons, die seinen Arbeitsethos verinnerlicht hat, sondern sie hat mit dem Schriftdesign auch ihren Traumberuf ergriffen. Deshalb wollte sie nach dem Studium in die Welt der Schriften weiter eindringen und absolvierte ein Praktikum bei «FontFont» in Berlin und eines bei «ProductionType» in Paris. Inzwischen arbeitet sie in Zürich bei «Lineto», einer Schriftgiesserei – neudeutsch «type foundry» – die einen umfangreichen Katalog an Schriften anbietet. Dort ist sie die Schnittstelle zwischen den Designern und der Produktion. Einer der Gründer von «Lineto» kommt übrigens wie Celine Odermatt auch aus dem Kanton Schwyz.

Wenn wir schon eine solche Expertin vor uns haben, wollen wir natürlich wissen, was sie zur Typographie unseres Y MAG sagt?

«Meiner Meinung nach widerspiegelt die Schriftwahl ganz gut die verschiedenen Fassetten des Kantons. Und vielleicht stellt es auch den Spannungsgrad dar, in welchem sich der Kanton befindet. Einerseits ist die Textschrift sehr pragmatisch und funktional. Dagegen ist die überaus liebliche Schreibschrift Sinnbild für die romantische Schwyzer Landschaft.»

Eine himmlische Analyse von Céline, deren Name übersetzt ja genau das bedeutet – die Himmlische. 🍷

einsiedeln



*Der Sihlsee mit dem Gantspitz im Hintergrund
FOTO: Stefan Zürrer*



47° 05' 37.5" N 8° 47' 53.8" O

ER IST ETWAS ANDERES...

Einsiedeln

... ALS «NUR» MÜLLER.
THOMAS ANDERES IST
BEGEISTERTER BOTSCHAFTER
DES GETREIDEMAHLENS,
WIE ES IN DER GROTZENMÜHLE
SEIT 335 JAHRE GEPFLEGT WIRD

von *Andreas Lukoschik*

Es gibt ja Menschen, die erst bei schärferem Nachfragen darauf kommen, dass ihr täglich Brot nicht im Migros-Regal entsteht, sondern vom Bäcker gemacht wird. Wer sich dabei fragt, wie dessen wichtigste Zutat – das Mehl – eigentlich entsteht, ist bei Thomas Anderes bestens aufgehoben. Denn der weiss es nicht nur, er kann es vor allem auch hervorragend erklären. Nicht theoretisch, sondern geradezu (*vor*)bildlich in der Einsiedler Grotzenmühle, die er seit vielen Jahren mit seinem Bruder betreibt.

Wer vor dem Gebäude von 1686 steht, staunt, dass das mit Schindeln verkleidete Haus drei Stockwerke hoch ist. Platz genug für einen Flachbau wäre damals beim Bau eigentlich vorhanden gewesen. Warum also ist sie für die damalige Zeit so aufwändig in die Höhe gebaut worden?

Die Antwort eröffnet sich beim Betreten des Gebäudes. Die Arbeitsschritte des Mahlens sind hier *übereinander* angeordnet.

Nun ist es aber nicht mehr so, dass der Müller heute noch die Getreidesäcke mühsam von einem

Stockwerk ins nächste schleppen muss. Seit 1953 – aus diesem Jahr sind die «neuesten» Maschinen – ist die gesamte Mühle mit einem raffiniert angelegten, pneumatisch betriebenen Röhrensystem ausgestattet, durch das das Mahlgut zwischen den einzelnen Mahl- und Sortiermaschinen hin und her transportiert wird. Stockauf, stockab.

Vereinfacht ausgedrückt: Im ersten Stock – dem «Walzenstuhlboden» – stehen die Mahlmaschinen mit ihren verschieden stark geriffelten Walzen. Jede zerkleinert das Mahlgut entsprechend ihrer Körnung. Danach wird das zerkleinerte Mahlgut in den obersten Stock – dem «Sichterboden» (Stockwerk Nr. 3) – per Unterdruck gesaugt, wo die gemahlene Getreidekörner durch Siebe mit unterschiedlicher Maschenweite sortiert werden. Danach wird das ausgesiebte Mahlgut durch ein spektakulär wirkendes Röhrensystem auf dem Stock darunter – dem «Rohrboden» (2. Stock) – in die nächste Mahlmaschinenetappe zurück auf den Walzenstuhlboden (1. Stock) befördert. So zirkuliert das Mahlgut vom Unterdruck bewegt nach einer genau abgestuften und eingestellten Choreografie durch die Röhren, Mahlstationen und Siebe, bis es die erwünschte Feinheit erreicht hat. Das dauert naturgemäss am längsten bei jenem Mehl, für das die feinste Pudrigkeit vorgesehen ist.

Auf den staunenden Besucher wirkt das Ganze wie eine bewegte und bewegende Konstruktion à la Tinguely aus reibenden Mahlmaschinen, ratternden Sichterseiben, tosenden Rohrleitungen und rasenden Transmissionsriemen. Ein mechanisches Ballett von zum Teil 100 Jahre alten, feinst gewarteten Maschinen, die wie eh und je ihren Dienst tun. All das verkörpert Swissness vom Feinsten und macht die alte Weisheit anschaulich, dass präzise



AmiSomp

gefertigte Maschinen länger als ein (Menschen-) Leben halten.

Eine Erkenntnis, die in keinen Kanton so gut passt wie den von Schwyz, wo die raffiniertesten mechanischen Maschinen für Unternehmen in aller Welt gebaut werden.

Gute Mühlen mahlen langsam

Haben – abgesehen von ihrer Haltbarkeit und Zuverlässigkeit – diese Maschinen auch einen qualitativen Vorteil für das Mehl?

«Absolut», strahlt Thomas Anderes über diese Frage. «Sehen Sie, die Walzen unserer Mühlen mahlen mit 320 Umdrehungen / Minute. Das sichert eine Mahltemperatur von circa 25 Grad und ist damit schonend für die Getreidekörner und ihre Inhaltstoffe. Moderne Mahlanlagen, die auf Mengeneffizienz getrimmt sind, arbeiten computergesteuert mit 600 Umdrehungen / Minute. Das erzeugt eine deutlich grössere Hitze, in der die Körner zerkleinert werden. Diese Hitze vernichtet aber gerade im Vollkornbereich viele der kostbaren Nährstoffe, die in den Schalen enthalten sind – und die das Vollkornbrot so gesund machen. Ausserdem leidet darunter das Aroma und die Backfähigkeit.»

Und auch hier gibt es eine Parallele zu einem Unternehmen im Kanton Schwyz – der Felchlin AG. Denn auch bei der Verarbeitung von Kakaobohnen zur international besten Kouvertüre auf dem Weltmarkt werden über 100 Jahre alte Maschinen eingesetzt, weil sie langsamer und schonender arbeiten und mehr Aromastoffe bewahren (s. Y MAG 2, S.54 & Y MAG 24, S.30).

Trotz der schonenden Verarbeitung gilt aber dennoch, dass weisses Mehl nicht so gesund ist, oder?

«Es ist beim Mehl wie mit dem Zucker: Je weisser, um so `lebloser`. Oder andersherum: Je mehr im



Mehl vom Keimling aus dem Korn enthalten ist, um so mehr `Leben` ist in diesem `Lebens-Mittel`. Aber was sollen wir machen? Weisses Mehl wird immer noch am meisten verlangt.»

Und da Thomas Anderes kein Weltverbesserer sein will, produziert er das, was seine Kunden von ihm erwarten. Neben vielen Sorten Bio-Mehls.

Alle Mehlvarianten kann der Endverbraucher im «Mühli-Ladä» kaufen, das im Erdgeschoss des alten Gebäudes geöffnet ist.

Da findet sich unter anderem «3-Kornmehl» (aus Schweizer Weizen, Roggen und Ur-Dinkel), «6-Kornmehl» (aus den oben genannten plus Hafer, Gerste und Hirse) oder «Burämehl dunkel» (aus Weizen, Roggen, Dinkel plus Weizenstärke und Weizenkleber). Aber auch «Weizenschrot» ist dort erhältlich, spezielles «Pizzamehl» und eine nach eigenem Hausrezept hergestellte «Müslimischung».



THOMAS ANDERES BIETET FÜHRUNGEN FÜR JEDERMANN DURCH SEINE MÜHLE AN. DAUER CA. EINEINHALB STUNDEN. FÜR KLEINGRUPPEN KOSTET SIE 100 CHF, FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN ZAHLT JEDER TEILNEHMER 10 CH PRO PERSON.

 Mehr dazu und zu den Mehlsorten im „Mühli-Ladä“ unter www.muehli-ladae.ch





Bäcker und Laie bekommen das Gleiche

«Unsere Kunden bekommen übrigens die gleiche Mehlqualität wie die Bäcker, die wir beliefern», sagt er. «Da herrscht bei uns absolute Gleichheit.»

Und offensichtlich schätzen genau das seine Kunden.

«Zu Beginn der Pandemie», erzählt er nach der Besichtigung der Anlage bei einer Tasse Kaffee, «fuhren bei uns ständig Autos vor, deren Fahrer den ganzen Kofferraum

mit unserem Mehl füllen wollten, weil sie Angst hatten, dass uns in der Krise das Mehl ausgehen würde. Aber da konnte ich sie beruhigen. Jeder bekam zwei, drei Kilo Mehl und konnte wiederkommen, wenn das verbraucht war. Es hatte – und hat – genug Mehl für alle. Auch in solchen Zeiten.

Wissen Sie, es gibt eine alte Volksweisheit, die auch heute noch gilt: 'Wenn der Müller Hunger hat, geht es dem ganzen Land schlecht!'. Vorzusorgen ist also Teil des Pflichtenheftes eines Müllers.»

Gehört ihm denn das Mehl, das er verarbeitet?

«Wir kaufen das Getreide in der Tat. Aber nicht beim Bauern, sondern bei der zentralen Sammelstelle, zu der die Bauern ihre Getreide liefern. Das hat seinen Grund. Denn Getreide ist ein Naturprodukt. Und so wie wir mal einen trockenen, mal einen verregneten Sommer haben, so ist auch das Getreidekorn von unterschiedlicher Qualität.»

Und dann erklärt er ganz anschaulich: «Grundsätzlich besteht das Korn aus dem stärkehaltigen Mehlkörper und dem Keimling. Bei einem verregneten Sommer spürt der Keimling in seinem Korn die Feuchtigkeit und aktiviert umgehend das Enzym Alpha-Amylase, das die Stärke des Mehlkörpers zu Zucker spaltet – weil er diesen Zucker zum Wachsen braucht. Dieser Prozess ist von der Natur vorgesehen, damit das Getreidekorn im Erdreich liegend sein Wachstum beginnen kann. Aber bei uns ist das Korn im Sack und da soll es nicht keimen, sondern gemahlen werden.

Natürlich ist dem Korn von aussen nicht anzusehen, was für einen Sommer es erlebt hat. Aber die Getreide-Sammelstelle ist technisch dafür

ausgerüstet, die Konzentration der Alpha-Amylase im Getreide zu analysieren und seinen Zustand mit der entsprechenden Kennzahl auszustatten. Dieser Wert gibt uns Müllern die notwendige Information, die wir für den Mahlprozess – und für die Zusammensetzung unserer Mehle – brauchen.

War ein Sommer eher feucht, setzen wir übrigens unserem Mehl gern Acerolafruchtpulver – also natürliches Vitamin C – hinzu, damit das Brot beim Backen nicht in die Breite geht.»

Der Müller ist immer auch Unternehmer

Müller sind also nicht so sehr die Dienstleister der Getreidebauern sondern vielmehr Raffineure und Unternehmer mit eigenem Vertrieb?

«Das ist so.»

Und haben die auch ihren eigenen Stil? Wie etwa Winzer?

«Stimmt ebenfalls», lacht er. «Kenner der Szene behaupten sogar, dass das Mehl der Grotzenmühle bereits am Duft erkennbar sei.»

Wie das?

«Das hängt mit unseren Silos zusammen, in denen wir das gemahlene Mehl aufbewahren. Die sind bei den grossen Mühlen aus Beton oder Edelstahl. Bei uns – wir gehören ja zu den ganz Kleinen der Branche – gehört es zu unserer Tradition, dass sie aus Tannenholz sind. Sie stammen vermutlich noch aus der Zeit um 1953 – also der Zeit, in der unsere Mühle auf pneumatischen Betrieb umgestellt wurde. Es kann aber auch sein, dass diese Holzsilos damals schon als Occasionen gekauft worden sind. Dann sind sie sogar noch älter. Aber dazu gibt es keine endgültigen Aufzeichnungen.

Anscheinend können feine Nasen die Spuren dieses Tannenholzduftes auch jetzt noch wahrnehmen – 70 Jahre später. Ich sage dazu gerne, dass die Wirkung vielleicht vergleichbar ist mit den Aromastoffen eines Barrique-Fasses auf den darin gelagerten Wein. Die Spur Tannenholz gibt auf jeden Fall unserem Mehl seine ganz individuelle Note.»

Deshalb lässt sich sagen: Dieses Mehl ist nicht nur etwas Anderes, sondern auch etwas Besonderes. 🍷

HIER

*bekommen Sie das
Y MAG – gratis!*

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

8852 ALTENDORF

MARTY ARCHITEKTUR AG
Zürcherstrasse 62a

8806 BÄCH

FRÖHLICH ARCHITEKTUR AG
Sonnenweg 8

8840 EINSIEDELN

BENZIGER BUCHHANDLUNG
Klosterplatz

BEZIRKSVERWALTUNG
EINSIEDELN
Hauptstrasse 78

TOURIST OFFICE EINSIEDELN
Hauptstrasse 85

EINSIEDLER
APOTHEKE-DROGERIE
IM MM-CENTER

HOTEL ALLEGRO
Lincolnweg 23

HOTEL ST. JOSEPH
Klosterplatz

IMPORT OPTIK EINSIEDELN AG
Hauptstrasse 32

KAFFEEHAUS ZU DEN
DREIHERZEN
Hauptstrasse 66

KLEID DAMENMODE
Benzigerstrasse 4

KLOSTER EINSIEDELN
Klosterladen

MILCHMANUFAKTUR
EINSIEDELN
Alpstrasse 6

RESTAURANT
ZUNFTHAUS BÄREN
Hauptstrasse 76

8844 EUTHAL

BÜRGI'S BUREHOF
Euthalerstrasse 29

8835 FEUSISBERG

HOTEL FIRST
Firststrasse 1

PANORAMA RESORT & SPA
Schönfelsstrasse

8854 GALGENEN

DIGA REISECENTER
Kantonsstrasse 9

8840 HURDEN

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI
Hurdnerstrasse 137

8853 LACHEN

GUTENBERG DRUCK AG
Sagenriet 7

MEDIOTHEK LACHEN
Seestrasse 20

NOTARIAT MARCH
Bahnhofplatz 3

SPIEL- UND LÄSELADE
Marktgasse 10

8808 PFÄFFIKON

CONVISA AG
Eichenstrasse 2

MATTIG-SUTER UND PARTNER
Bahnhofstrasse 3

SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3

SWISS CASINOS
PFÄFFIKON-ZÜRICHSEE AG
Seedammstrasse 3

VÖGELE KULTUR ZENTRUM
Gwattstrasse 14

8834 SCHINDELLEGI

GEMEINDEBIBLIOTHEK
SCHINDELLEGI
Schulhausstrasse 10

8862 SCHÜBELBACH

GEMEINDE SCHÜBELBACH
Grünhaldenstrasse 3

GASTHOF RÖSSLI SCHÜBELBACH
Kantonsstrasse 34

8854 SIEBNEN

REGIONALBIBLIOTHEK MARCH
Glernerstrasse 7

8856 TUGGEN

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

8832 WOLLERAU

GEMEINDE WOLLERAU
Hauptstrasse 15

MIT COACHING GMBH
Rebbergstrasse 20

I N N E R S C H W Y Z

6440 BRUNNEN

BRUNNEN SCHWYZ
MARKETING AG
Bahnhofstrasse 13

GASTHAUS PLUSPUNKT
Rosengartenstrasse 23

HOTELS SCHMID UND ALFA
Axenstrasse 5

IMPORT OPTIK BRUNNEN AG
Bahnhofstrasse 13

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF
Waldstätterquai 6

SEEKLINIK BRUNNEN AG
Gersauerstrasse 8

SWISS KNIFE VALLEY AG
Bahnhofstrasse 3

6442 GERSAU

GERSAU TOURISMUS
Seestr. 27

ORTSMUSEUM
Altes Rathaus

6410 GOLDAU

IMPORT OPTIK GOLDAU AG
Parkstrasse 15

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE SCHWYZ
Zaystrasse 42

TIERPARK GOLDAU
Parkstrasse 40

6438 IBACH

VICTORINOX AG
Schmiedgasse 57

6405 IMMENSEE

VERENA VANOLI
Hohle Gasse

6403 KÜSSNACHT

GOLFPLATZ KÜSSNACHT
Grossarni 4

KOST HOLZBAU
& GESAMTBAU
Alte Zugerstrasse 5

KÜSSNACHTER
DORFKÄSEREI
Grepperstrasse 57

6436 MUOTATHAL

LANDGASTHOF ADLER
Kapellmatt 1

ERLEBNISWELT MUOTATHAL
Balm

RAIFFEISENBANK MUOTATHAL
Hauptstrasse 48

6452 RIEMENSTALDEN

RESTAURANT KAISERSTOCK
Dörfli 2

6418 ROTHENTHURM

CAFÉ TURM GMBH
Altmattstrasse 11

6430 SCHWYZ

AMT FÜR WIRTSCHAFT
Bahnhofstrasse 15

AUTO AG SCHWYZ
REISE- UND INFORMATION-
ZENTRUM / TOURIST-INFO
SCHWYZ
Bahnhofstrasse 4

BSS ARCHITEKTEN AG
Palais Friedberg
Herrengasse 42

BUNDESBRIEFMUSEUM
Bahnhofstrasse 20

CONVISA AG
Herrengasse 14

FORUM SCHWEIZER
GESCHICHTE
Zeughausstrasse 5

GABRIELLE BATLOGG,
PRIVATKOCHSCHULE
Maihof

GEMEINDE SCHWYZ
Herrengasse 17

HAUG CAFÉ
Postplatz 4

HOTEL WYSSES RÖSSLI
Hauptplatz 3

KANTONSBIBLIOTHEK
Rickenbachstrasse 24

MATTIG-SUTER UND PARTNER
Bahnhofstrasse 28

MAX FELCHLIN AG
Gotthardstrasse 13

MYTHENFORUM
Reichsstrasse 12

TAU-BUCHHANDLUNG
Herrengasse 20

6423 SEEWEN

KÄPELI
STRASSEN- UND TIEFBAU AG
Riedmattli 3

6422 STEINEN

RESTAURANT ADELBODEN
Schlagstrasse

6433 STOOS

SEMINAR- UND
WELLNESSHOTEL STOOS
Ringstrasse 10

8842 UNTERIBERG

RESTAURANT RÖSSLIPOST
Schmalzgrubenstrasse 2

6354 VITZNAU

RIGI BAHNEN AG
Bahnhofstrasse 7

6318 WALCHWIL

RESTAURANT ZUGERSEE
LIDO
Artherstrasse 6

6353 WEGGIS

THERMOPLAN AG
Thermoplan-Platz 1

**SOWIE IN ALLEN
FILIALEN DER
SCHWYZER
KANTONALBANK**



WIR DANKEN

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

HAUPTSPONSOREN



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

RAIFFEISEN

SWISSLOS



CO-SPONSOREN



HAUPTSPONSOREN CONVISA AG · *Unternehmens-, Steuer- und Rechtsberatung · Schwyz, Pfäffikon, Altdorf* | TREUHAND- UND REVISIONSGESellschaft MATTIG-SUTER UND PARTNER · *Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung · Schwyz* | RAIFFEISENBANK RIGI · *Schwyz* | SWISSLOS · *Lotteriefonds* | SWISS CASINOS PFÄFFIKON ZÜRICHSEE · *Spielcasino · Pfäffikon* | VICTORINOX AG · *Ibach-Schwyz*

CO-SPONSOREN ERVOCOM SCHWEIZ AG · *Entwicklung und Produktion Kommunikationssysteme · Feusisberg* | GUTENBERG DRUCK AG · *Grafik, Print, Mailing · Lachen* | KÄPPELI STRASSEN- UND TIEFBAU AG · *Schwyz* | PROMAN AG · *Projektmanagement im Petrochemischen Anlagenbau · Wollerau* | RIGI BAHNEN AG · *Vitznau* | SCHWYZ TOURISMUS · *Schwyz* | THERMOPLAN · *Swiss Quality Coffee Equipment · Weggis*

An aerial photograph of a city at dusk. The city lights are visible in the foreground and middle ground, reflecting on a large body of water. In the background, there are dark mountains under a twilight sky with soft purple and orange hues. The text "the region of" is written in a white, elegant cursive font, centered over the middle of the image.

*the
region
of*