



*Schwyz*

Y

N° 30

*COVER: Die steinreiche Uferpracht  
der Muota nahe der Suwarowbrücke  
46° 59' 30.6" N 8° 39' 20.7" O  
FOTO: Stefan Zürrer*

HERBST  
2019

*Schwarz*

Y MAG

---

Nº 30



# LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

**D**ie Pariser Modelegende Yves St. Laurent sagte einmal: »Alles beginnt mit einem Y«. Das trifft auf seinen Vornamen ebenso zu wie auf den Namen unseres Magazins. Nur zeigt das Y MAG keine vergänglichen Moden, Trends und Wellen, sondern aussergewöhnliche Menschen aus dem Kanton Schwyz, die Bemerkenswertes leisten.



Andreas Lukoschik

Calderóns »Welttheater«, deren Stück nächstes Jahr auf dem sanierten Platz vor dem Kloster Einsiedeln uraufgeführt wird.

Wir lassen uns vom ehemaligen Schüler des Schwyzer Kollegi Mario Slongo Erkenntnisse der Klimafolgenforschung erklären und staunen wie die Reismühle in Brunnen Reis aus aller Welt veredelt.

Deshalb taucht in dieser Ausgabe Karl Jäger auf, der seit Jahren in Pfäffikon kunstvolle Bronzen giesst, die in New York, Paris und London verkauft werden.

Und Dani Wattenhofer, der in Biberbrugg – und dem fernen Ufa (*wo das ist lesen Sie auf S. 68–71*) – sowohl für königliche Häupter in höchsten Höhen arbeitet als auch für die medizinische Forschung.

Wir erfahren, warum die Moorlandschaft des Ibergereggs zur »Landschaft des Jahres 2019« gekürt wurde und sehen mit Staunen, wie der Altendorfer Linus Knobel auf dem fernöstlichen »Bangkok Airport« die Nummer zwei des Airline-Caterings aufgebaut hat. Er gab uns auch den Tipp, den thailändischen Illustrator Anisonk Thongra-Ar zu engagieren, der die atemberaubend realistischen Aquarelle unserer Helden in dieser Ausgabe gezaubert hat.

Wir lesen die Überlegungen von Lukas Bärfuss und dem Regisseur Livio Andreina zu ihrer gemeinsamen Interpretation von Pedro

Auf den Seiten 14–17 führt uns die Muototaler Alp-Käse-Expertin Marlis Gwerder in die Feinheiten der gelben Genüsse ein und bereitet uns so auf den 24. Muotitaler Alpchäsmärt am 26. und 27. Oktober vor.

Ebenfalls aus der Abteilung Frauenpower kommen die zwei Hotelfachfrauen Maria Bassi und Elisabeth Hirtl, die in Pfäffikon den »Wunderraum« betreiben.

Schliesslich erklärt uns der unternehmerische und künstlerische Tausendsassa Dieter Meier, warum er sehr glücklich ist, in Freienbach seine Revolution der Schokolade zu starten.

Und last but not least erfahren wir, was das Organisationskomitee des Schwyzer Gmeindsfäschts im Talkessel von Schwyz als Programm zubereitet hat, auf dass es uns allen wohl ergehe (*an manchen Stellen sogar ohne Sperrstunde*).

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

# INHALT

## SCHWYZ

### 10 Das Schwyzer Gmeindsfäscht geht ab ...

genussvoll, zeitlos, bunt

### 14 Käse ist wie Wein

Marlis Gwerder über die Muotitaler Alpkäse

### 18 Donnerwetter!

Klimafolgenforschung leicht gemacht.

### 22 Leidenschaft für Landschaft

Die »Landschaft des Jahres« liegt im Kanton Schwyz

### 28 »Können ist ein grosses Wort!«

Prof. Dr. Xaver Büeler und die Holzbildhauerei

### 34 Der Reis-Veredler

Gerhard Marty und die Reismühle Brunnen

## HÖFE

### 40 Die Revolution der Schokolade startet aus Schwyz

Dieter Meier und seine Lust auf Neuland

### 46 »Dass es so was in Pfäffikon gibt«

Wundern sich viele über den »Wunderraum«

### 50 Der Kunstg(en)iesser

arbeitet in Pfäffikon im Verborgenen

## MARCH

### 60 Linus A.E. Knobel

Wie ein Altendörfler in Bangkok das Airline-Catering aufmischt

## EINSIEDELN

### 68 Die »Garage von Biberbrugg«

Ein Start-up aus Überzeugung

### 72 Das »Grosse Welttheater« nimmt Fahrt auf

Lukas Bärfuss und Livio Andreina über ihr Stück

 WER MEHR ÜBER DEN KANTON ERFAHREN MÖCHTE, BEKOMMT ES HIER:

Amt für Wirtschaft  
Bahnhofstr. 15  
CH 6431 Schwyz



# 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:  
Marlis Gwerder, Prof. Dr. Bruno Reihl, Dr. Dr. Mario Slongo, Dominik Blunschy, Remo Bianchi, Karl Betschart, Paul Belmont, Prof. Dr. Xaver Büeler, Gerhard

Marty, Dieter Meier, Elisabeth Hirtl, Maria Bassi, Karl Jäger, Linus A.E. Knobel, Zeno Schneider, Urs Wattenhofer, James Kälin, Livio Andreina, Lukas Bärfuss, Gaby Batlogg, Nik Oswald, Andreas Lueg und Franz-Xaver Risi

SCHLUSSREDAKTION: Dr. Hugo Beck

FOTOS: Stefan Zürrer

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

LITHO: Sophia Plazotta, PX5 München GmbH

ANSCHRIFT DER REDAKTION:  
Y MAG, Feldli, 6430 Schwyz

DRUCK: Gutenberg Druck AG, Lachen





*Zwischen Alpler Stock (links) und Waldistock (rechts) fällt  
das Wasser des Ruosalperbachs FOTO: Stefan Zürrer*



Schwyz

DAS

SCHWYZER

GMEINDS-

FÄSCHT



*Schwyz*

NACH 8 JAHREN PAUSE GEHT  
ES WIEDER AB – MIT EINER  
GENUSSVOLLEN MISCHUNG AUS  
NEUEM UND BEWÄHRTEM

von Andreas Lukoschik

In China wird die Zahl 8 auf Kantonesisch »fa« ausgesprochen, was so ähnlich klingt wie das Wort für »Glück«. Deshalb ist sie im Reich der Mitte die Glückszahl. Auch in Schwyz ist die »8« eine Glückszahl. Denn seit 2003 wird in der Gemeinde Schwyz alle »8« Jahre das Gmeindsfäscht gefeiert. Und das macht alle glücklich. Womit? Mit Recht.

In der Tat verdient höchsten Respekt, was sich das 14-köpfige Organisationskomitee (OK) seit seiner ersten Sitzung im Januar 2017 als Programm ausgedacht hat!

30.8.

1.9.

2019

## Es wird Einiges (!) geboten

Das Erste, was dem Besucher auffällt, ist der Eintritt. Er ist nämlich frei. Keine Zäune, keine Kontrollen, keine Missverständnisse. Jeder ist willkommen und darf an dem Programm seinen Spass haben, das von 75 Vereinen aus Schwyz realisiert wird. *(Das ist übrigens ein neuer Rekord und zeigt, dass das Gmeindsfäscht aus breiter Zustimmung lebt!)*

Auf dem Hauptplatz steht – nomen est omen – die **Hauptbühne**. Hier wird das Fest nicht nur eröffnet, hier treten auch die grossen Schweizer Acts auf wie »Heimweh«, »DJ ZsuZsu & Live Band«, »Pflanzplätz mit Dani Häusler«, »Nickless« und die »Brassband Musikverein Ibach«. Das sind nur vier der achtzehn Programmpunkte, die allein über diese Bühne gehen.

Zu hören gibt es überhaupt jede Menge. Allein schon die schiere Zahl vertretener Musikvereine ist beeindruckend: Von der »Feldmusik Schwyz« über die Guggenmusiken »Rampassä«, »Muotagnomä« und »Urmi-Schlegel« bis zum »Gemischten Chor Schwyz«.

Das Areal ist übrigens wieder so gross wie vor acht Jahren und bietet Programm auf insgesamt vier Bühnen.

Von der Bühne am Hauptplatz führt der Weg von der alten Post – jetzt Raiffeisenbank – zur Hofmatt. Dieser Weg wird zur **»Bar Street«**, auf der hoch- und nullprozentige Getränke dem Durst der Besucher den Garaus machen.

Vor der Schwyzer Kantonalbank steht die **»Folklore-Bühne«**, auf der »Rampass« *(mit den Herren Huber, Kamer, Grab und Flückiger)* auftreten wird, die über sich selbst augenzwinkernd sagen: »In Sachen Feinschliff des Ensemble-Spiels, Rolex-mässiger Perfektion des Timings und Transparenz eines feinselierten Klangbilds kann den Rampassen auf heimischen Boden kaum jemand das Wasser reichen«. Dennoch probieren es frohgemut und naturbelassen »ST Chugelrund«, das Quartett »Nüüurchig« und »Huusmusig Bürgler« – mit oder ohne Flaschenklavier. *(Aber auch das nur «unter anderem».)*

Der **Busbahnhof** an der Hofmatt ist übrigens für die Dauer des Gmeindsfäschts aufgehoben und auf den Platz vor dem Feuerwehrstützpunkt »Hinterer Steisteg« verlegt.

Die Hofmatt selbst beherbergt die **»Kleinkunstbühne«**, auf der sich die gesamte Altersspannweite der Schwyzer Kleinkünstler entfaltet – vom »Kindercircus Piccolo« über die »AVANTT«-Improtagonisten des Kollegi bis zur ausgewachsenen »Kleinsbühne Chupferturm« mit ihrem Programm.

Der Weg zur vierten Bühne führt über den Hauptplatz, wo um den Brunnen herum ein **Food-Corner** entsteht und kundige Hände diverser Vereine Köstlichkeiten für den kleinen und grossen Hunger zwischendurch anbieten.

Im **Mythenforum** tritt »Tallüt« auf – die Trachtengruppe der Gemeinde Schwyz. Das vielköpfige Bläserensemble »Waldstättermusikanten« wird den Raum zum Beben und der „Gemischte Chor Schwyz« ihn zum Schweben bringen – wenn er dann das eigens fürs Gmeindsfäscht komponierte neue Stück uraufführt.

Und da beim Gmeindsfäscht auch der »Sport« nicht zu kurz kommen darf, gibt's im Foyer des Mythenforums die Möglichkeit sich dem Geschicklichkeitstest beim »Beerpong Turnier« zu stellen.

Aber auch dieser Programmauszug – mit der Betonung auf »Auszug«, denn es wird noch viel mehr geboten – sagt noch nichts über die konzeptionell tiefen Neuerungen aus, die sich das OK hat einfallen lassen.

## Nachhaltige Gedanken des OK

Da kein Eintritt erhoben wird, müssen die dadurch entfallenen Einnahmen auf andere Weise reingeholt werden. Dazu gibt es das »**FaSZenetli**«, ein 33 x 33 cm grosses, bunt bedrucktes Tuch, dessen Gestaltung in einem gmeindsweiten Wettbewerb entschieden wurde und das bestätigt, was der OK Präsident Blunschy sagt: »Wir haben alles im Talkessel, was es für dieses Fest braucht.« Von der Organisationspower über das Programm bis zur Gestaltung.

Das FaSZenetli wird am Arm, am Hals – oder wo auch immer – gut sichtbar getragen. Es ist eine Idee aus der Welt der Trachten und ein Zeichen, das belegt, dass der Träger sich an der Kollekte für das Gmeindsfäscht beteiligt hat (*nämlich mit 15 Franken*). Und es ist nicht nur alle mal

schöner als ein primitiver Plastik-Button. Nein, es zeigt auch den Nachhaltigkeitsgedanken, den das OK beim diesjährigen Gmeindsfäscht verfolgt.

So wird es auf diesem Gmeindsfäscht überhaupt kein Wegwerfgeschirr aus Plastik geben! (*Eine Aussage, die man zur Bewusstwerdung kurz im Raume stehen lassen muss.*) Statt dessen werden die Getränke in Plastikbechern ausgegeben, für die ein Pfand bezahlt werden muss, und die nach der Rückgabe gespült und wiederverwendet werden. Das ist nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern erspart auch Kosten – und den Reinigungskräften viel Arbeit – beim Sauberhalten des Festgeländes.

Bei den Sanitäranlagen wird auf Toi-Toi-Kabinen verzichtet und statt dessen »Kompo Toi« aufgestellt, ein neues System, das auf Chemie verzichtet und mit Hilfe von Sägemehl und kompostierbaren Säcken aus dem »menschlichen Output Bodenverbesserer« macht (*wie es der Anbieter auf seiner Homepage formuliert*).

Zum Nachhaltigkeitsgedanken gehört auch, dass die Busse innerhalb des Talkessels für FaSZenetli-Träger gratis genutzt werden können. Die Auto AG sponsort diese Leistung nämlich. (*Die anderen müssen zahlen, weshalb das FaSZenetli dreifach nützlich ist: Zum Transport, zur Unterstützung des Festes und zur eigenen Verschmückung.*)

Weniger der Ökologie als vielmehr dem Spass dienend wird wieder das Gmeindsfesttypische »Schwyzer Bock« gebraut, wofür das OK fleissig Hopfenblüten im letzten Herbst gezipft hat.

Und weil es immer etwas Neues geben muss, brennt Bruno Laimbacher dieses Jahr mit seiner Strüby GmbH den Festschnaps »Schwyps«. Aus Pflaumen. 28 Prozent pur oder als belebendes Aroma für den Kaffee.

Für die Kinder wird ebenfalls viel getan. Schliesslich sollen sie als nächste Generation Spass am Gmeindsfäscht haben. Für sie gibt's auf dem Parkplatz vor dem »Boten« den grossen Lunapark und im Mythenforum einen Kinderhort, wo es den Kleinen gut geht, damit es den Eltern auf dem Festareal mit gutem Gewissen auch gut gehen kann.

Die Kinder aller Primarschulen haben übrigens bei der Auftaktveranstaltung eine wichtige Rolle. Sie werden bei der Eröffnungsveranstaltung aus allen Strassen und Gassen kommend chlefelend auf

Schwyz

KLEINKUNST-  
BÜHNE

MYTHEN-  
FORUM

FOOD-CORNER



FOLKLORE-  
BÜHNE

LUNA-  
PARK

BAR STREET

HAUPTBÜHNE

dem Hauptplatz einziehen und damit dem Ganzen eine besondere Note geben.

Zum Abschluss am 1.9. um 17:00 empfiehlt es sich, ebenfalls wieder auf dem Hauptplatz anzutreten. Denn dann werden die Gewinner der Tombola gezogen. Als erster Preis winkt ein elektrischer »Renault Zoe«. Der zweite Gewinner kann sich über ein Elektromountainbike mit der kryptischen Typenbezeichnung »Cube Reaction Hybrid Eagle« freuen, und dem Bronze-Gewinner winken drei Nächte zu zweit im 5-Sterne-Hotel »Eden Roc« in Ascona. Und wer nicht in den Genuss dieser Hauptpreise kommt, für den – oder besser all jene – gibt es 2200 Sofortpreise.

All das damit Sie, liebe Leserin und geschätzter Leser, auf die Frage, wo Sie in der Zeit vom 30.8. bis 1.9. sein werden, antworten können: »Auf dem Gemeindefäscht in Schwyz natürlich! 🍷

 **AKTUELLE INFORMATIONEN**  
zu diesem mehr als bemerkenswerten  
Wochenende gibt es unter:

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



Anisonk

# » KÄSE IST WIE WEIN «

*muotathal*

... SAGT MARLIS GWERDER UND MEINT DAMIT DIE VIELFÄLTIGEN MÖGLICHKEITEN SEINEN GESCHMACK ZU BEEINFLUSSEN

von Andreas Lukoschik

Sie weiss, wovon sie spricht, denn sie hat ganze 40 Jahre mit Käsen gearbeitet – nicht erst in ihrem inzwischen jüngst geschlossenen Fachgeschäft für Molkereiprodukte auf der Hauptstrasse in Muotathal, sondern auch schon davor. Bereits früh hat sie nämlich das Potential der Muotitaler Alpkäse gespürt und erste Erfahrungen mit dem Affinieren der Alpkäse gesammelt. *(Zum »Affinieren« sagt das Feinschmecker-Magazin Falstaff: »Unter den magischen Händen der Affineure erreicht Käse seinen perfekten Genusshöhepunkt.«)*

»Ich habe das während meiner Ausbildung im Berner Oberland mit den dortigen Käsen kennengelernt und wollte schauen, ob das auch unseren Käsen eine neue Note verleiht.«

Und? Tut es das?

»Manchen schon«, sagt sie mit ver-schmitztem Lächeln, »andere kommen gar nicht zum Reifen – weil sie so beliebt sind, dass sie *gleich* gegessen werden.«

Sie kennt sich also aus mit dem Muotitaler Alpkäse?

»Nur mit denen ich gearbeitet habe. Das sind nicht alle, die auf dem Chäsmärcht ausstellen.«

Aber sehr viele. Gäbe es also eine bessere Expertin, die uns auf den weithin gerühmten Chäsmärcht am letzten Oktoberwochenende (26./27. Oktober 2019) einstimmen könnte, als Marlis Gwerder? So lauscht der Berichtersteller, wie sie (*nein, nicht Licht ins Dunkel, wohl aber*) Nuancen ins Gelb der Alpkäse bringt, die den ganzen Sommer auf den Alpen hoch über dem Muotatal gefertigt werden.

## Die Einflussmöglichkeiten

»Zunächst ist wichtig, einiges über die Entstehung des Käses zu wissen. Unsere Muotitaler Kühe sind recht geländegängig und tagein tagaus richtig gut unterwegs. Das wirkt sich natürlich auf ihre Milch anders aus, als wenn sie nur den ganzen Tag auf einer Weide im Tal grasen würden. Auch das Gras, das sie auf den Alpen fressen, ist anders. Deshalb sind Alpkäse gehaltvoller an Fett und Eiweiss. Auf manchen ist das Gras seidenweich, saftig und von vielen Kräutern gewürzt. Auf anderen ist die Vegetation kräftig strukturiert, bei manchen sogar eher karg.

Und dann sind die Böden recht unterschiedlich. Beim Wein hat sich hier der Begriff 'Terroir' eingebürgert. Damit ist nicht nur die Bodenbeschaffenheit gemeint und das Klima, die beide die Vegetation beeinflussen, sondern auch die Mineralität des Bodens, die einige Pflanzen wachsen lässt, andere nicht.

Und schliesslich nehmen wir Menschen sehr grossen Einfluss auf die Entstehung des Käses.

Von den Gerätschaften, in denen aus der Milch der Käse wird – Edelstahl, Kupfer und so weiter –, über die Bakterienkulturen, die bei der Käsewerdung eingesetzt werden und die auf unterschiedlichen Höhenlagen und Temperaturen unterschiedlich effektiv sind, bis zur Pflege und Lagerung der Laibe.

Aus all dem wird deutlich, was ich meine, wenn ich sage `Käse ist wie Wein´.

## Die Käse im Einzelnen

*(Damit Sie liebe Leserin und geschätzter Leser die Äpler, über die Marlis Gwerder spricht, auf dem Chäsmärcht wiederfinden, haben wir auch ihre diesjährigen Stand-Nummern angegeben. Allerdings ohne Gewähr.)*

»Beginnen wir beim Wasserberg, auf dem drei Alpkäsereien liegen«, sagt Marlis Gwerder. »Zwei auf der Nordseite und eine auf der Südseite.

Auf der Nordseite wachsen neben Gras auch Erika, Heidelbeer- und Wacholderstauden.

Gerold Gwerders Betrieb **Wasserberg (Stand Nr. 39)** liegt auf der Nordseite und ist bio-zertifiziert. Er hat nur Hornkühe, von denen generell gesagt wird, sie gäben bekömmlichere Milch als hornlose Tiere. Eine dunkelbraune Rinde umgibt Gwerders sehr würzige Käse, die sehr solide sind. Sie sind nicht nur problemlos 1-2 Jahre lagerfähig, sondern entfalten in dieser Zeit auch noch richtig ihre Würzigkeit.«

Dann fügt sie hinzu: »Generell gilt: Je höher der Fettgehalt des Käses, um so weniger lang lässt er sich lagern. Dagegen ist ein eiweisshaltiger Käse für die Reifung gut geeignet, weil sich dabei – Affinage genannt – die Eiweiss-Bausteine abbauen und so unterschiedlichste Aromen freilegen.«

*Übrigens spricht Marlis Gwerder immer von der Lagerung ganzer Laibe und ihre Jahresangaben beziehen sich auf die Zeit ab der Herstellung.*

»Die zweite Alp auf der **Wasserberg Nordseite** – die von Franz Büeler (**Stand Nr. 11**) – wird sehr traditionell betrieben. Alle seine Kessel sind aus Kupfer und er arbeitet noch mit offenem Feuer, so dass der Käse eine interessante Rauchnote hat. Er ist sehr cremig und erreicht in der Regel mit 10 – 16 Monaten Reifezeit seinen Höhepunkt

Auf der Südseite des Wasserbergs liegt die Alp **Zingel (Stand Nr. 34)**. Heiri Schelbert stellt ein ganz anderes Format an Käseläiben her. Denn während die Laibe von allen anderen sechs Kilogramm schwer sind, wiegen seine bis zu zwölf Kilogramm. Die grössere Masse reift langsamer – und ist darin vergleichbar mit einer Magnum-Flasche eines guten Rotweins. Schelberts Südseiten-Alp hat mehr Sonnenstunden als die Nordseite und eine typische Alpenflora, also feines Gras mit vielen herrlichen Kräutern. Dieser Käse ist in den ersten Monaten noch etwas ausdruckslos. Aber nach einem Jahr wird er richtig vollmundig und nach zwei bis drei Jahren ist dieser Käse aus meiner Sicht eine Sensation. In der Geschmackskunde gibt es dafür den Begriff `umami´. Das sagt aus, dass der Geschmack in vollkommener Harmonie ist. Und das trifft auf Heiri Schelberts reife Käse mehr als zu.«

*Auf dem Alpchäsmärcht wird immer mehr auch gelagerter Käse angeboten, weil im letzten Jahr viele Alpbauern ihre Käsekeller auf den Alpen für eine ganzjährige Nutzung ausgebaut haben. Dort oben lagern die Laibe dann in gleichbleibendem Klima und können so ihr Aroma entfalten.*

»Oskar Pfyfs Käse«, fährt sie fort, »von der Alp **Trölligen (Stand Nr. 15)** entfaltet sich auf der Zunge schon nach 3 Monaten. Seitdem er die neue Hütte hat, läuft Pfyfs Produktion nahezu perfekt ab. Sein Alpchäs hat eine frühreife Note, das heisst, dass er salziger wirkt als seine Mitstreiter. Deshalb ist er ein idealer Saisonstarter. Nach einem Jahr entfaltet er

 Zur Vorbereitung auf den **MUOTITALER ALPCHÄSMÄRCHT:**

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

eine zusätzliche Note: Er wird dann räs und ist deshalb als Beigabe für Käsefonduemischungen sehr beliebt. Damit lässt sich fast jede Mischung würzig veredeln.

Die Vegetation auf der Alp **Rotenbalm Grindsblacken (Stand Nr. 31)** besteht aus feiwüchsigem Gras mit feinen Kräutern. Allerdings findet sich diese feine Alpenflora nicht auf satten Wiesen sondern auf steinigem Grund. Die Kühe müssen also `näseln`, um diese Köstlichkeiten geniessen zu können – und sich dadurch viel bewegen. Alpchef Kilian Suter ist gelernter Käser und macht aus der Milch einen sehr milden Käse, der auch noch nach ein bis zwei Jahren sehr fein ist.

Die **Hintere Rotmatt** der Gebrüder Betschart (**Stand Nr. 10**) ist mit ca. 1200 Höhenmetern die tiefst gelegene Alp aller. Hier in der Übergangszone zwischen `mittel zu hoch` gibt's noch wilde Kirschbäume. Die Käse der Betscharts sind fein aber von fester Struktur. Als ich vor vielen Jahren mit der Lagerung der Muotitaler Käse begann, habe ich als Erstes diese Betschart-Käse reifen lassen. Sie waren nach 5 Jahren ziemlich räs und brüchig aber immer noch ein wunderbarer Begleiter zu süssen Trauben oder einem guten Sauterne. Wobei sich mit diesem Käse auch Fonduemischungen sehr gut veredeln lassen.

Die Käse von der Alp **Pragel Bödmeren (Stand Nr. 35)** räumen regelmässig Preise und Auszeichnungen ab. Der Betrieb wird sehr modern geführt und bezieht Milch nicht nur aus dem Prugelgebiet sondern aus der ganzen Klöntalregion. Deswegen ist die Qualitätskontrolle der Milch aufwendiger als wenn nur Milch der eigenen Kühe verwendet würde. Daraus entsteht milchig milder Käse, der solide und gut gemacht ist, dessen Alparoma jedoch nicht sehr ausgeprägt ist.

Ganz im Gegensatz zum Käse von Ruedi Föhns **Dräckloch-Alp (Stand Nr. 1)**. Sein Käse ist der Charaktervollste, der sehr polarisiert. Während Zürcher und andere Städter ihn blumig finden und jede Menge Duft- und Geschmacksnoten in ihm entdecken, stimmen die Muotitaler eher weniger in diese Lobeshymnen ein.

Aber so ist das mit dem Geschmack: Nur über Geschmack lässt sich streiten – über Tatsachen nicht. Eben weil es Tatsachen sind. 🍷

## Die Käsefondue-Mischung

Und weil die Zeit des Käsefondues naht, empfiehlt Gaby Batlogg von der »Privatkochschule Batlogg« den Y MAG Lesern ihr ganz eigenes Käsefondue-Rezept:

*Für 4-5 Personen*

1-2 Knoblauch, halbieren und damit die Pfanne ausreiben

3 1/2 dl Weisswein, fruchtig (z.B. ausgezeichnete Fendant oder Petit d'Arvine)

1 TL Zitronensaft, frisch gepresst

800 g Käse frisch raffeln und mischen zusammengesetzt aus 330 g Greyerzer, 400 g Fribourger Vacherin, 70 g Alpkäse z. B. Muotathal Hintere Rotmatt, Gebrüder Betschart. Als Variante sind auch die Käse von der Alp Trölligen oder Alp Ziegel sehr gut!

4 Teelöffel Maizena alles zusammen in den Wein legen. Etwas darin ziehen lassen.

Ca. 15 Minuten langsam unter 8-er Form rühren und aufkochen, dann Muskatnuss, Pfeffer und die gehackten Knoblauchhälften zugeben.

2 cl Kirsch Digestiv

1-2 Teelöffel Backnatron zugeben und 2 Min. weiterrühren. Das Natron hilft das Fondue luftiger und leichter verdaulich zu machen.

Wer mag, gibt den gehackten Knoblauch zum Fondue!

Wer mehr über ihre  
Kochschule erfahren möchte:  
[www.privatkochschule.ch](http://www.privatkochschule.ch)

Wer dort auf PRESSE clickt, findet einige TV-Sendungen mit ihr. An oberster Stelle der Besuch von Chefkoch Mark Felice aus den USA, der in seiner TV-Sendung »Eurotrotter« die Schweiz besucht und Luzern, Victorinox und ... Gaby Batloggs Privatkochschule vorstellt!



Anisonik

# DONNER- WETTER!

*Schwyz* @

DR. DR. MARIO SLOGO IST  
CHEMIKER - UND STUDIERT IM  
NEBENFACH METEOROLOGIE

von *Andreas Lukoschik*

Sein Chemie-Lehrer im Kollegium „Maria Hilf“ in Schwyz hat ihn während seiner Schulzeit in den 60er Jahren im Fach Chemie gefördert und dabei auch sein Interesse für Meteorologie geweckt.

Daraus wurde an der Universität Bern ein Dr. chem. Es kam von der Universität Freiburg i.Ü. ein Dr. phil. nat. ehrenhalber dazu. Nebenbei wurde seine Stimme bekannt als „Wetterfrosch“, der im Radio von 1988 bis 2012 jeden Samstag um 9:10 Uhr (*damals noch DRS 1*) seine Wetterprognose abgegeben hat. Und weil es ihm ein Anliegen war, mehr als nur das Wetter vorherzusagen, enthielten seine Sendungen auch immer lehrreiche Informationen aus der Meteorologie. Zum Beispiel: »Warum der Schnee weiss ist?« »Was die Himmelsrichtungen mit dem Lebensalter zu tun haben?« Oder: »Wie fruchtbar ist ein Regenschirm?« Heute lebt Mario Slogo in Tifers (FR) und erinnert sich gern an seine Schulzeit in Schwyz.

Beim Gespräch in seinem Wohnzimmer kommen wir sehr schnell auf ein Thema, das ihn seit einiger Zeit umtreibt: Klimageschichtsforschung und Klimafolgenforschung.

## Klima-Geschichtsforschung?

»Ja, wir müssen ja nicht jede Erfahrung neu machen. Denn aus Geschichte lässt sich sehr viel lernen. Dazu bedarf es Aufzeichnungen, aus denen sich Schlüsse ziehen lassen. In den Bibliotheken von Klöstern sowie Archiven von Städten und Dörfern wurden früher sehr viele Daten zum Wetter notiert. Also wann zum Beispiel der erste Schnee gefallen war und auf welcher Höhe. Oder wann welche Bäume zu blühen begannen und wann die Reben geerntet wurden. Interessanterweise wurde auch zusätzlich oft der Oechslegrad notiert, wodurch sich auf die Wärme des Sommers rückschliessen lässt.

Klimatische Veränderungen – und ihre Folgen – zeigen bei näherer Betrachtung Zusammenhänge auf, die bestimmte geschichtliche Entwicklungen erklären können. Solche Fragen gehören in die *Klimafolgenforschung*.

Vom 15. bis zum 19. Jahrhundert gab es zum Beispiel eine mittelalterliche Eiszeit mit schlechten Ernten. Die damaligen Zeitgenossen hatten natürlich kein Wissen über klimatische Zusammenhänge und so wurde nach Sündenböcken gesucht – und in den Hexen gefunden. Ihnen wurden unbeweisbare Teufelseinflüsse angedichtet, die für die schlechten Ernten, Hungersnöte und Krankheiten verantwortlich sein sollten – und es wurden mit grausamen Foltern Geständnisse von ihnen erpresst.

»  
Ich sage  
all das nicht  
als Grüner.  
Oder Katast-  
rophen-  
Kassandra.  
Ich sage  
das als  
Grossvater,  
der sich  
Gedanken  
macht um  
die Zukunft  
seiner Enkel.  
Lasst uns  
handeln:  
Jetzt!

«

Auch das Jahr 1540 war ein in dieser Hinsicht interessantes Jahr. Von März bis November 1540 herrschte bei uns nämlich Mittelmeerklima. Mit sehr viel Sonnenschein und ganz wenig Regen. Die Folge war, dass der ausgesäte Weizen nur spärlich wuchs – und die Mühlen in der Schweiz stillstanden, weil die Flüsse kein Wasser mehr führten. Es wird in den Aufzeichnungen berichtet, dass der Rheinfluss von Schaffhausen – man kann es sich gar nicht vorstellen – ein Rinnsal war und die Buben die Forellen mit der blossen Hand aus dem Wasser fischen konnten. Die Bauern mussten als Folge weit ins heutige Deutschland fahren, um ihre magere Getreideernte mahlen zu lassen. Im nächsten Jahr war wieder alles normal und keiner weiss bis heute den Grund für diese `Heiss-Zeit´.«

»In der neueren Zeit sind die Aufzeichnungen natürlich umfangreicher, wodurch sich die Zusammenhänge zwischen klimatischen Veränderungen und soziokulturellen Folgen noch besser erklären lassen. Wie im Jahr 1816. Im Jahr zuvor war nämlich im fernen Indonesien der Vulkan Tambora mit einer gigantischen Eruption ausgebrochen, die eine gewaltige Staubwolke in die Atmosphäre schickte. Diese senkte sich nicht einfach ab und verschwand im Meer, sondern breitete sich in einer Höhe von 20-40 km mit feinsten Partikeln rund um den Globus aus. Die Sonnenstrahlen wurden an den Partikeln reflektiert und kamen so nicht mehr bis auf die Erdoberfläche. Damit blieben die Böden im Juli noch gefroren und die Schneefallgrenze lag bei 500 Metern – im Sommer! Die Ernten fielen komplett aus und es brachen Hungersnöte aus. Die Menschen starben zu Tausenden! Im Appenzell starb ein Sechzehntel der Bevölkerung – in nur *einem* Jahr. Gut 3000 junge Bauern verliessen die Schweiz, um nach Nord- und Südamerika auszuwandern.

Und noch etwas Folgeschweres passierte: Da es keinen Hafer mehr gab und die Menschen hungerten,

wurden die meisten Pferde notgeschlachtet. Jene Tiere also, die bis dahin die Garanten des Transportes waren – an den Treidelpfaden für die Binnenschifffahrt, vor den Kutschen und Karren und natürlich auf den Feldern vor den Pflügen. Und weil nun niemand mehr die Wagen und Schiffe ziehen konnte, fand James Watts Erfindung der Dampfmaschine nicht nur im Eisenbahnwesen folgen-schwere Anwendung sondern auch in anderen Bereichen des Alltagslebens. Dieses verheerende Jahr sorgte – quasi unfreiwillig – für eine allseitige Bereitschaft, sich den Vorzügen der Dampfmaschinen zu öffnen. Ein wichtiger Schritt zur Industrialisierung.

Daraus folgten übrigens weitere Entwicklungen: In den ersten Jahren der Dampfmaschinen hatten die Köhler, welche die Holzkohle herstellten, viel zu tun. Doch als entdeckt wurde, dass Braunkohle eine viel höhere Energiedichte besass, verschwand die Nachfrage nach der Köhler-Arbeit. Gewinner waren die Eisenbahnen. Denn auf einmal konnten sie viel grössere Strecken zurücklegen, ohne Gefahr zu laufen stehenzubleiben. Das war auch die Zeit in der ein gewisser Alfred Escher die Idee hatte, den Gotthard zu durchbohren, weil die Eisenbahnen nun nicht mehr befürchten mussten, wegen Kohlemangels mitten im Berg stehenzubleiben. So rückte der Süden näher und der Horizont der Menschen wurde weiter.

Sie sehen, die Klimafolgenforschung, die sich auf Aufzeichnungen des Klimas stützen kann, ist gerade im sozioökonomischen Bereich spannend und höchst interessant.«

Zweifelsfrei! Und was sagt er zu den klimatischen Entwicklungen der Gegenwart?

## Das Klima und unsere Zukunft

»Als Meteorologe habe ich nie Prognosen im Radio gemacht, die länger



als drei Tage voraussagten. Weil alles andere unpräzise ist. Deswegen hüte ich mich natürlich auch hier Prognosen zur Klimaentwicklung abzugeben. Aber eins und eins lassen sich ja zusammenzählen.

Fangen wir mal an: Wir produzieren zur Zeit sehr viel Kohlendioxid. Zu viel! Denn jedes CO<sub>2</sub>-Molekül verhält sich wie eine Art Spiegel, der die Wärmestrahlung der Erde zurückwirft. Dadurch kann sich unser Globus – im Gegensatz zu früher – in der Nacht immer weniger abkühlen, die Wärme staut sich also in der Atmosphäre. Wir vergleichen diese Wirkung mit der eines `Treibhauses`. Der schwedische Physiker Svante Arrhenius konnte schon im Jahre 1898 experimentell nachweisen, wie die Temperatur in einem bestimmten Luftvolumen steigt, wenn der CO<sub>2</sub>-Gehalt zunimmt. Eine solche Entwicklung hat es früher nicht gegeben und deshalb müssen wir hier dringend gegensteuern.

Wir haben überdies im letzten Jahr – also 2018 – erlebt, was ein langanhaltender heisser Sommer für Schäden anrichtet. Mehrere solche Sommer würden in dieser Jahreszeit den Pegelstand des Bodensees – Obacht – um drei bis dreieinhalb Meter sinken lassen! Das Grundwasser würde auch sinken. Das Trinkwasser aus diesen Grundwasserquellen würde wärmer und dadurch keimanfälliger, was spezielle Desinfektionsmassnahmen erfordern würde. Und das würde nur *uns* betreffen.

Aber wir sind ja nicht alleine auf dem Globus. 1820 gab es `nur` 1 Milliarde Menschen auf der Erde. 2018 waren es schon 7,6 Milliarden. Tendenz zunehmend. Dies jedoch nicht gleichförmig linear, sondern in einer steil nach oben gerichteten Kurve exponentiell. Das bedeutet, wir brauchen immer mehr Nahrungsmittel und wir produzieren immer mehr Abfall. Ganz zu schweigen, dass immer mehr Ressourcen verbraucht werden.

Erschwerend treffen die Folgen der globalen Erwärmung besonders hart die landwirtschaftlichen Erträge all jener, die ohnehin arm sind. Wie in Afrika. Deshalb müssen wir sehr schnell einen Know-how-Transfer in diese Regionen einleiten, damit sie mit der Sonnenenergie arbeiten können. Zum Beispiel um Meerwasser entsalzen zu können. Oder um Brunnen zu bohren. Wir müssen für sie JETZT etwas tun, damit diese Menschen in ihrer Heimat bleiben können!

Denn seien wir mal ehrlich: Glaubst wirklich jemand ernsthaft, dass wir Soldaten an unsere Grenzen schicken können, um auf diese Menschen schiessen zu lassen, wenn sie bei uns ankommen, um essen und trinken zu können?

Ich sage all das nicht als Grüner. Oder Katastrophen-Kassandra. Ich sage das als Grossvater, der sich Gedanken macht um die Zukunft seiner Enkel. Lasst uns handeln: Jetzt!« 🙏



FOTO: Stefan Zürner

# LEIDENSCHAFT FÜR LANDSCHAFT!

*Ibergeregg*

DIE MOORWÄLDER DER IBERGEREGG  
SIND ZUR »LANDSCHAFT DES JAHRES  
2019« GEKÜRT

von Andreas Lukoschik

Wer hat in der Schweiz schon die »Landschaft des Jahres« in seinen Kantons-  
grenzen? »Der Kanton Schwyz« sagt die  
Stiftung Landschaftsschutz Schweiz!  
Das hört man zwar gern (*und eigentlich  
wussten wir das schon immer*), aber trotzdem stellt  
sich die Frage, was diese national bedeutsame  
Auszeichnung damit sagen will? Ist das vielleicht  
nur ein Marketing-Gag? Vielleicht um den Touris-  
mus zu fördern?

Keineswegs. Die Stiftung hat ein ernstzuneh-  
mendes Anliegen – und wählt sehr genau ihre  
Preisträger seit 2011 aus. Nach weitsichtigen und  
nachhaltigen Kriterien. Es sind derer fünf:

- 1.) – Will sie die sozialen, kulturellen, ökonomi-  
schen und ökologischen Werte jener Landschaft  
aufzeigen, die sie durch ihren Preis auszeichnet.
- 2.) – Will sie auf die Gefährdungen aufmerksam  
machen, denen Landschaften in unseren Zeiten der  
Zusammenballung ausgesetzt sind, und die Allge-  
meinheit für die Möglichkeiten sensibilisieren, wie  
man solche »individuellen« Landschaften erhalten

kann – und wie sich 3.) – das Engagement der  
Menschen vor Ort beim Erhalt der Landschaft un-  
terstützen lässt. 4.) – Soll eine verbindende Identität  
der betroffenen Gemeinden geschaffen werden.  
Und 5.) – soll aufgezeigt werden, wie der Natur-,  
Kultur- und Erholungsraum in einer zunehmend  
dichter besiedelten Schweiz erhalten werden kann.

Oder kurz ausgedrückt: Das Hauptziel  
der Auszeichnung besteht darin, das Engagement  
für die Erhaltung und Förderung landschaftlicher  
Qualitäten als Vorbildleistung zu würdigen.

Aha! Vorbild zu sein, ist dem Schwyzer  
an sich zwar nicht so wichtig, aber er freut sich  
dennoch, wenn seine Arbeit geschätzt wird. Was  
prädestiniert nun die Moorwälder der Ibergeregg  
für diese Auszeichnung?

Dazu muss man ein bisschen ausho-  
len und sich dem Begriff »Flysch« zuwenden. Er  
stammt von dem Simmentaler Geologen Bernhard  
Studer (1794 – 1887), der damit splittiges, leicht  
erodierendes Felsmaterial meinte. Es entsteht bei  
der Auffaltung tieferer Schichten zu Felsformati-  
onen wie den Alpen. In der Ibergeregg setzt sich  
dieses »Flysch« aus Sand und Ton zusammen, der  
eine nahezu wasserundurchlässige Schicht bildet.  
Nach und nach staut sich deshalb darauf das Was-  
ser, und lässt Hochmoore entstehen.

Sie bilden sich, indem in dem nassen Unter-  
grund spezielle Moose wachsen, die die Grundlage

für weitere Moosentwicklungen bilden. Aufgrund des Sauerstoffmangels in dem feuchten Medium sterben jene Torfmoose nämlich nicht ab, sondern bilden im Laufe der Jahrhunderte eine schwammartige Struktur, die in der Mitte stärker wächst als an den Rändern. Dadurch entsteht eine kaum sichtbare Wölbung der Oberfläche, weshalb sie *Hochmoore* genannt werden. Und weil ihre Entstehung nur stattfinden kann, wenn sie ungestört ist, findet man sie immer seltener.

*(Der Ordnung halber sei erwähnt, dass Hochmoore ausschliesslich von nährstoffarmem Regenwasser gespeist werden – im Gegensatz zu Flachmooren, die ihr Wasser aus dem Grundwasser beziehen und die ebenfalls im Ibergeregge weit verbreitet sind.)*

Weil Hochmoore durch ihre schwammartigen Strukturen Wasser speichern, tragen sie zudem zum Hochwasserschutz bei. Und weil diese Strukturen aus unvollständig zersetztem Pflanzenmaterial bestehen, speichern sie überdies viel Kohlenstoff und senken den CO<sub>2</sub>-Gehalt in der Luft.

Um nur *einen* Aspekt der speziellen Flora des Ibergeregge zu erklären. Aber auch die Fauna kann mit raren Exemplaren aufwarten, die in der Ruhe und Abgeschlossenheit des Ibergeregge gedeihen.

## Das Auerwild



Das spektakulärste Beispiel dieser Fauna ist das Auerwild, das andernorts ausgestorben ist. In der »Landschaft des Jahres« jedoch lebt es, balzt und hat sich zu einer ordentlichen Population entwickelt. Sie ist so gross, dass sie den bedeutendsten Anteil des schweizweiten Bestandes ausmacht. Das ist respektabel und hat zur Folge, dass der Kanton Schwyz auch eine besondere Verantwortung für den Fortbestand dieser seltenen Tiere trägt. Eine

Verantwortung, die das »Amt für Natur, Jagd und Fischerei« (ANJF) auch wahrnimmt – unter der Federführung von Remo Bianchi.

Er hat mit dem ANJF gründlich erforscht, was sichergestellt werden muss, damit sich diese (*und andere*) seltenen Tiere dort wohlfühlen. Zum einen wurde durch das Amt für Wald und Natur-



gefahren (AWN) die Entwicklung von lichten und reich strukturierten Waldbeständen beharrlich gefördert. Zum anderen wurde das Auerwild unter besonderen Schutz gestellt, indem ein Wegesystem angelegt wurde, das allfällige Wanderer von den scheuen Tieren fernhält.

Die Wege sind in der Winterversion und im Frühling sehr viel strikter und enger begrenzt als im Sommer. Denn im Winter steht dem Auerwild nur wenig und energiearme Nahrung in Form von Tannen- und Fichtennadeln zur Verfügung. Werden die Tiere in dieser Zeit gestört, kostet sie der Stress und die Flucht viele Fettreserven. Geschwächte Tiere aber haben im

Frühling weniger Fortpflanzungserfolg, wenn in den Auen und Wäldern der Ibergeregge die aussergewöhnliche Balz der Auerhähne stattfindet. Dann zeigen sie ihre prächtig gefiederten Schwänze, stolzieren auf waagrechten Ästen und später am Boden umher und tragen dabei ihren typischen Balzgesang vor.

## Die Kooperationspartner

Um eine vernünftige Koexistenz zwischen dem Menschen und diesen geschützten Tieren zu ermöglichen, müssen die jahreszeitlich unterschiedlichen Wanderkorridore immer wieder neu beschildert werden. Das geschieht natürlich von Menschenhand. Ebenso wie die Kontrolle, dass Wanderer sich an diese Wege halten.

»Wir sind sehr froh«, so Remo Bianchi vom ANJF, »dass wir in der Oberallmeindkorporation Schwyz, die grösstenteils Grundeigentümerin dieser gut 33 Quadratkilometer grossen Region ist, einen sehr kooperativen Partner haben.«

»Die damit verbundenen Aufgaben«, so Karl Betschart von der Oberallmeindkorporation (OAK) als Ansprechpartner von Bianchi, »gehen noch weiter. Es ist erfreulich, dass dank der unterstützenden Beiträge von Bund und Kanton – gestützt auf das Bundesgesetz über den Natur- und Heimatschutz (NHG) – auf ausgewählten Flächen eine behutsame ökologisch orientierte landwirtschaftliche Nutzung dieser Region wieder gewünscht ist. Dadurch konnte in den

letzten Jahren die Streunutzung wieder auf vielen Flächen reaktiviert werden.

Früher, also zu meines Grossvaters Zeiten, war das `Streunen´ auf der Ibergeregge nicht nur völlig normal. Nein es ging gar nicht ohne. Denn kleine Bauern wie er waren auf die Streu aus dem



Remo Bianchi (links) vom ANJF und Karl Betschart (rechts) von der OAK

ILLUSTRATION:  
Anisonk Thongra-Ar



Ibergereg-Gebiet angewiesen. . Deshalb war er jedes Jahr im Herbst oben zur Mahd, hat sie dann zu Tristen aufgestapelt (s. Foto unten) und brachte die Streu im Winter auf seinem Hornschlitten zum heimatlichen Bauernhof in Illgau. Natürlich zu Fuss!



Nach den Kriegsjahren kam das Streuen immer mehr aus der Mode. Die letzten Streuganten durch die OAK wurden in den 80er Jahren durchgeführt. Es freut mich sehr, dass die Streu vor Ort wieder genutzt wird. So muss weniger aus dem Ausland importiert werden. Denn das Gute wächst so nah! Nur mit Nutzen können wir es schützen.

Paul Belmont aus Unteriberg, der auch im Verwaltungsrat der Oberallmeind Korporation sitzt, ist einer dieser Bauern, die jedes Jahr ab dem 1. September auf dem ihm zugesprochenen Areal im Ibergereg mähen. Beim Gespräch auf seinem idyllisch gelegenen und bestens gepflegten Bauernhof erzählt er: »Ich begrüße sehr, dass diese alte Tradition wieder aufgenommen wurde. Obwohl sie manchmal natürlich auch heikel sein kann. Denn das Areal, das mir von der OAK zugewiesen wurde, liegt gut 3 Kilometer von jeder befestigten Strasse entfernt. Da muss man sehr genau abwägen, wieviel Mahd man auf den Wagen lädt, ohne ihn zu überfrachten.« Und mit verschmitztem Lachen fügt er hinzu: »Sonst bleibt er auf dem Rückweg in der Wiese stecken.«

»Aber wissen Sie«, setzt er nach und die Begeisterung ist ihm anzusehen, »dort oben arbeite ich wirklich inmitten von unberührter Natur. Schmetterlinge taumeln von Blüte zu Blüte,

Heugümper springen umher, ja die Wiesen brummen richtig vor Leben und es umgibt einen Stille und Ruhe, dass es geradezu glücklich macht.«

## Besondere Momente

Der »moderne« Mensch tut ja gerne so, als ob nur das Leben in Metropolregionen wirklich interessant wäre. Doch lässt diese einseitig auf Neuigkeiten und Ablenkungen fixierte Haltung ausser Acht, dass es noch ganz andere Erfahrungen gibt, die das Leben lebenswert machen. Und zwar im wörtlichen Sinn – *wert zu leben*.

Immer mehr Menschen erkennen, wie wichtig dafür eine intakte Natur ist.

Deshalb gratulieren wir Remo Bianchi und dem »Amt für Natur, Jagd und Fischerei« sowie dem „Amt für Wald und Naturgefahren“ zur klugen und achtsamen Steuerung der Fauna und Nutzung der seltenen Flora auf der Ibergereg. Der Oberallmeindkorporation und den von ihr beauftragten Bauern und Älplern danken wir für ihre beharrliche und sorgfältige Pflege.

Und uns alle beglückwünschen wir, dass wir mit den Moorwäldern des Ibergereg eine Landschaft haben, in der in besonderen Momenten erahnbar ist, was der Begriff »Schöpfung« ursprünglich bedeutet. Dazu gehört, dass wir sie respektieren – und auf den ausgeschilderten Wegen bleiben. Eben dieser Schöpfung zuliebe. 🍷





» 'KÖNNEN' IST  
EIN GROSSES  
WORT.

*ibach*

ICH  
MACH' ES  
EINFACH. «

... SAGT PROF. DR. XAVER  
BÜELER - PÄDAGOG,  
EHMALIGER HOCHSCHUL-  
REKTOR, ALPINIST UND  
BILDHAUER, UND HAT  
DAMIT ERSTAUNLICHE  
ERGEBNISSE ERZIELT.

von *Andreas Lukoschik*

Promoviert hat er im Bereich Pädagogische Psychologie, woran zu sehen ist, dass seine Aussage nicht zu verwechseln ist mit Sorglosigkeit oder 'so-tun-als-ob'. Es ist eher die Bereitschaft, Neues aufzusuchen und es kennenzulernen. Und zwar durchaus intensiv.



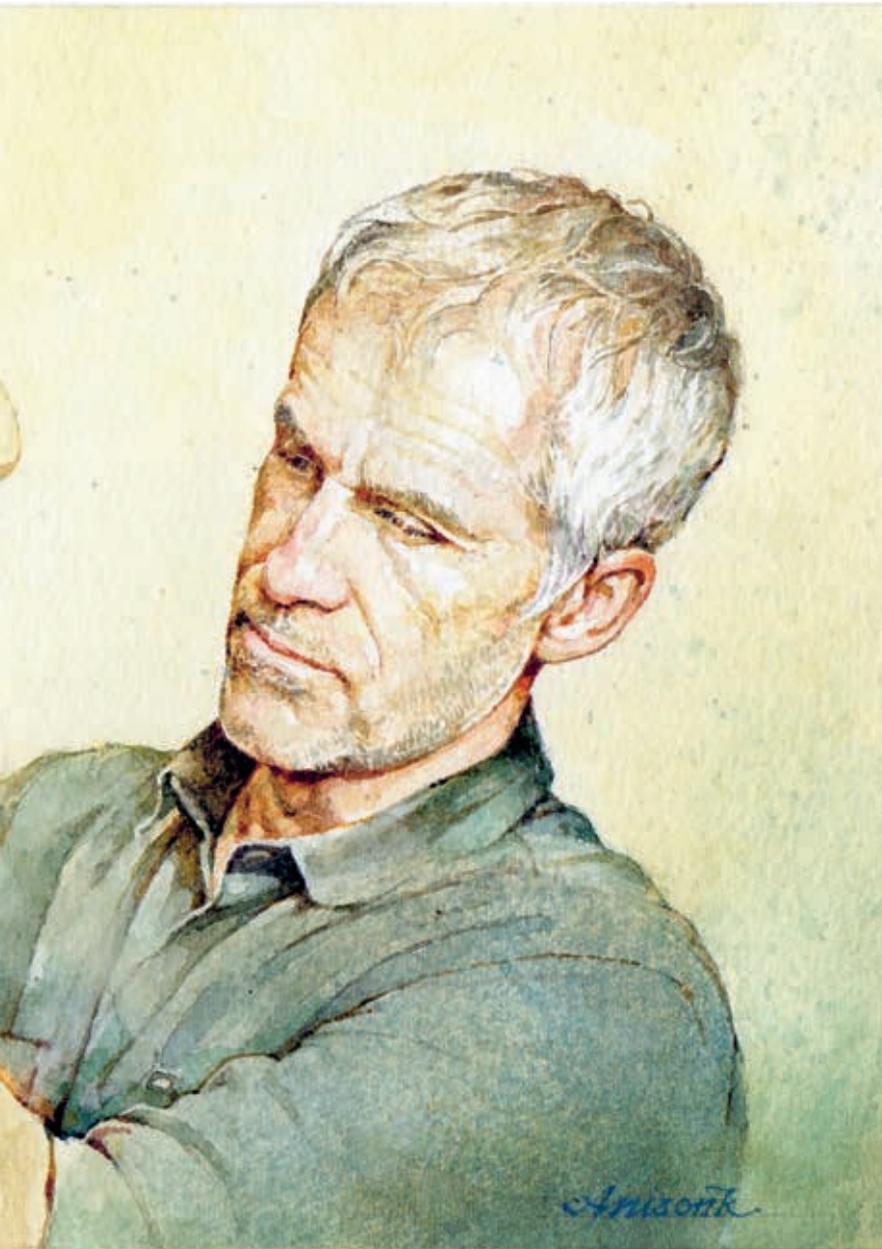
Anfangen hat es damit, dass er schon als Kind begeisterungsfähig war und seine Interessen weit gefächert waren. Noch heute sagt er: »Ich komme mir manchmal vor wie ein Kind in einem Süßwarenladen, das nicht so recht weiss,

welche Leckerei es als Nächstes probieren will.«

Darin spiegelt sich eine wichtige Grundeinstellung von Xaver Büeler: Er sieht in Neuem etwas Aufregendes, Spannendes, etwas, das Spass machen kann. Damit unterstellt er dem Unbekannten, dass es ihm eine positive Erfahrung einbringen kann. Eine Haltung, die bei erfolgreichen Menschen sehr oft anzutreffen ist.

Aber er ist auch leidenschaftlicher Alpinist, der schon in jungen Jahren viele der schwierigsten Kletterrouten und Nordwände der Alpen durchstiegen hat. Deshalb weiss er, dass es den Aufstieg braucht, um in den Genuss der Aussicht und des erhabenen Gefühls der Weite zu kommen. Wobei der Aufstieg bei ihm nicht mit Scheuklappen nur auf den Gipfel gerichtet ist, sondern er sich auch schon auf dem Weg hinauf von wunderbaren Aussichten begeistern lässt.

Was er macht, macht er richtig.



Seine erste berufliche Anstellung war in der damals kleinen Gemeinschaftsschule in Illgau. Da erlebte er, dass ihm das Lehren und die Arbeit mit jungen Menschen Freude bereitet. Und so nahm er die nächste Etappe des Weges in Angriff und

ILLUSTRATION:  
Anisonk Thongra-Ar



studierte Pädagogik, Soziologie und Wirtschaftsinformatik. »

Dabei merkte er, dass er Spass am Wissenschaftsbetrieb hatte, wurde promoviert und ging weiter den Weg hinan. Aufbau und Leitung des Forschungsbereiches Schulqualität und Schulentwicklung an der Uni Zürich, Post-Doc-Aufenthalte an den Universitäten Oslo und London. In Oslo begann er für die Weltbank und das DEZA Consultingaufgaben zu übernehmen, liess sich wieder zurück in der Schweiz zum Management Coach und zum Executive Master in Business Administration (EMBA) ausbilden. Ab 2002 baute er das »Institut für Bildungsmanagement und Bildungsökonomie« (IBB) an der Pädagogischen Hochschule in Zug auf, die er anschliessend bis 2007 als Rektor leitete. Doch damit nicht genug: 2008 wurde er zum Direktor der »Hochschule Luzern - Wirtschaft« berufen, welche er bis 2016 erfolgreich führte. Seither widmet er sich dem Aufbau der Stiftung Hochschule Luzern und leitet strategische Hochschulentwicklungsprojekte.

...wir haben die richtigen Lehrmeister – und genügend davon. Und wir haben Unternehmen, die bereit sind, viel in die Ausbildung der Jungen zu investieren. Das können andere Länder nicht so einfach kopieren. «

## Die PISA-Studien

In diese Zeit seines Forschens und Beratens fielen die ersten PISA-Studien, welche der Frage nachgingen, wie wirksam Schule ist und wie sie noch wirksamer werden kann.

»Wenn die Frage aufkommt, was all die internationalen Studien zur Wirksamkeit von Schulen gebracht haben«, erzählt der Ibächler Professor, »dann fällt auf, dass die ersten Ergebnisse zunächst in vielen Ländern zu einem eigentlichen Schock geführt haben. Prinzipiell gesehen hat es den Bildungssystemen aller Länder aber gut getan, dass sich die Pädagogik der nüchternen Frage gestellt hat: Führt das, was in Schulen gelehrt wird, zu einer messbaren (!) Veränderung im Lernen der Schüler? Qualitätskontrollen spornen ja an.

Inzwischen zeigt sich für die Schweiz, dass Bildung den Unterschied macht: Wir werden weltweit für unser Berufsbildungssystem bewundert! Doch funktioniert das nur deswegen so gut, weil bei uns die Rahmenbedingungen stimmen. Denn wir haben die richtigen Lehrmeister – und genügend davon. Und wir haben Unternehmen, die bereit sind, viel in die Ausbildung der Jungen zu investieren. Das können andere Länder nicht so einfach kopieren.«

Kann er als Experte erklären:

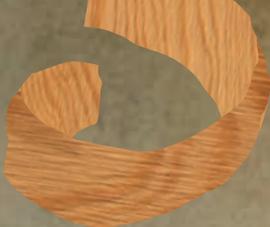
## Was ist eigentlich Bildung?

»Das ist eine grosse Frage«, lacht er und denkt nach. »Es ist gut und richtig, einem jungen Menschen einen gewissen Kanon an Grundkompetenzen – ich sage bewusst nicht `Wissen´ sondern Kompetenzen – nahe zu bringen, die er für sein berufliches und privates Leben braucht. Aber eigentlich geht es doch darum, ihm zu helfen, zu dem zu werden, der in ihm steckt. Also diejenigen Fähigkeiten zu entwickeln, für die er das Potential hat. Auf diesem Weg sind neben Unterstützung Vorbilder besonders wichtig – und die Gleichaltrigen um ihn herum!

Das ist keine bildungswissenschaftlich abgesicherte Definition. Aber so sehe ich das.

Wenn Sie das Bild eines Paketes zur Verdeutlichung verwenden wollen, dann ist der Mensch selber eine `black box´, bei der er erst herausfinden muss, welche Anlagen in ihm stecken. Und wenn wir ehrlich sind, dann erscheinen wir uns auch noch als Erwachsene in manchen Fragen als eine





Xaver Büeler  
beim Rohschnitt  
in seinem Atelier

‘black box’, in die wir Licht bringen können – wenn wir denn wollen.«

Dass er das will, steht ausser Frage. Wie gelingt ihm das?

»Mit der Lust, Neues zu entdecken. Nicht nur beruflich. Beim Klettern in den Bergen wiederhole ich selten dieselbe Route. Ich probiere immer Neue aus oder versuche, selbst neue Kletterwege zu finden. Das gilt genau so fürs Biken. Das ist so eine Art Entdecker-Gen in mir.

Aber was heisst eigentlich ‘entdecken’? Es heisst doch: Etwas ist da, aber es ist eine Decke darüber ausgebreitet, die es wegzuziehen gilt, um das Darunterliegende zu entdecken. Das ist doch etwas Wunderbares! Dazu braucht es nicht nur Neugier sondern auch Selbstvertrauen. Und das ist etwas, was einem die Eltern mit auf den Weg geben: Den Glauben an die eigenen entsprechenden Voraussetzungen, mit dem, was einem begegnet, konstruktiv umgehen zu können. Ich denke, dass Selbstvertrauen die vielleicht wichtigste Voraussetzung für lebenslanges Lernen ist – in der Schule und darüber hinaus.«

## Gestalten mit Holz, Stift und Stimme

Hat ihn dieses Vertrauen in sich selbst – über seine wissenschaftliche und intellektuelle Tätigkeit hinaus – auch noch andere Leidenschaften entdecken lassen?

»Das ist so«, sagt er und erwähnt, dass er nach unserem Gespräch in die Schreinerei gehen werde, in die er sich eingemietet hat und wo er alle Maschinen des Schreiners für seine

Holzarbeiten nutzen kann. »Seit vier Jahren arbeite ich mit Holz. Zu Anfang habe ich mir eine sehr genaue Zeichnung von der Form gemacht, die ich herstellen wollte. Dann habe ich ein Modell davon angefertigt, um als Nächstes diese Form perfekt 1:1 in die Originalgrösse zu übertragen.

Davon bin ich aber inzwischen weggekommen, weil mir dieses Vorgehen zu eng wurde. Heute beginne ich zwar noch immer mit der Vorstellung einer Form, aber diese halte ich bewusst vage. Damit suche ich dann das Holz aus, mit dem ich arbeiten will. Im Bearbeitungsprozess lasse ich es zu, dass sich die vage Form verändert. Zum Beispiel, weil die Maserung des Holzes einen anderen Verlauf der Form begünstigt oder weil ein Astloch eine andere Gestalt fordert. Ich erarbeite also in einer Art ‘Dialog’ mit dem Werkstück die endgültige Form. Das ist in der Bildhauerei zwar eher selten, aber diese Freiheit nehme ich mir und es ist sehr befriedigend zu sehen, was daraus entsteht.«

Juuzt er dann vor Glück?

»Manchmal schon, zumindest innerlich«, sagt er und lacht. »Ich habe in der Tat von Kindesbeinen an eine sehr grosse Nähe zu unsrer urtümlichen Volksmusik gehabt, weil wir in meiner Kindheit noch keinen Fernseher hatten. Da sassen wir in der Familie zusammen. Musik kam aus dem Radio. Manchmal tanzten die Eltern zu einem schönen Ländler oder wir haben selber ein Lied angestimmt.

Das Schwyzer Örgeli zu spielen, habe ich allerdings erst vor drei Jahren erlernt. Seitdem aber steht mein Örgeli gleich neben dem Schreibtisch und wenn ich eine Pause mache, greife ich dazu und spiele. Für mich.

Beim Naturjuuz habe ich übrigens festgestellt, dass seine meditativ-spirituelle Anmutung nahezu überall auf der Welt verstanden wird. Wenn ich irgendwo auf der Welt unterwegs bin und Zeit habe – zum Beispiel wenn ich beim Klettern den anderen sichere – dann mache ich gerne einen Juuz. Die Menschen scheinen das zu mögen. Ob in Südfrankreich, den Dolomiten oder in Neuseeland. Da habe ich schon wunderbare Erfahrungen machen dürfen.«

Gibt es einen Lieblings-Juuz?

»Die Wahl fällt mir schwer, aber einer meiner liebsten ist sicherlich der ‘Geitäbärger’ aus dem Muotathal.«

Ein mehr als bemerkenswerter Professor! 🍷



Anisonk

# DIE REIS- VEREDLER

*brunnen*

DIE REISMÜHLE BRUNNEN UND  
SEIN CHEF GERHARD MARTY

von Andreas Lukoschik

**D**ieses Unternehmen ist ein Phänomen. Am Ortsrand von Brunnen ragt ein riesiger Betonturm in den Himmel, an dessen Spitze der Firmenname weithin sichtbar prangt. Und dennoch kennen es nur wenige. Man könnte sogar von einem Geheimtip sprechen. Die Rede ist von der »Reismühle Brunnen«. Der europaweiten (!) Nr. 1 bei der Reisproduktion im Bereich von fair produziertem Reis.

Nun gut, der Name ist ein wenig irreführend. Denn eigentlich wird in der Mühle der Reis nicht gemahlen, sondern geschliffen. Und zwar die stattliche Menge von gut und gerne 12000 Tonnen jährlich! In jenem Turm lagert denn auch Reis aus zehn Ländern. Je nach Erntezeit werden diese gestaffelt angeliefert. Der italienischen Reis aus der Po-Ebene ist schneller verfügbar als der weisse Reis aus dem indischen Uttarkhand und dem thailändischen Surin respektive der Vitaminreis aus den USA – um nur die vier Hauptlieferländer zu nennen.

Doch egal aus welchem Land der Reis kommt, grundsätzlich gilt: Reis ist nicht gleich Reis. Deshalb werden in Brunnen auch ganz unterschiedliche Sorten veredelt: Blue Butterfly Pea Rice zum Beispiel aus dem fernen Asien. Oder der nussig-rauchige Wild-Reis aus den USA und sein über sanftem Holzfeuer gerösteter Bruder aus Kanada. Roter Königsreis aus dem Hochland von Sri Lanka findet sich dort ebenso wie das weltweit längste und geschmackvollste Korn aus der Himalaya-Region.

Und damit all diese Gewächse zu ihren eigenen Geschmackshöhepunkten gelangen, werden sie in Brunnen gewaschen, geschliffen, sortiert und verpackt.

## Parboiled Rice

In den Anbauländern wird bereits meist die Spelze – das ist die harte Schale – entfernt, weil dadurch das Gewicht des Korns um 20 bis 30 Prozent abnimmt und der Schiffs-transport aus Übersee entsprechend günstiger wird.

Von Rotterdam wird der Reis auf dem Rhein nach Basel verschifft und anschliessend per Bahn oder LKW

nach Brunnen verfrachtet – von wo er von einem der acht Lokführer der Reismühle auf der Schiene vom Siloturm (*der mit dem weithin sichtbaren Schriftzug*) abgeholt wird, um in die Produktion zu gelangen.

Dort wird dem Reis als erstes mit Hilfe von CO<sub>2</sub>-Zufuhr Sauerstoff entzogen, damit eventuelle »blinde Passagiere« wie Käfer etc. das Zeitliche segnen und anschliessend aussortiert werden können.

Bei manchen Reissorten wird sodann die Silberhaut, die das Reiskorn umgibt, weggeschliffen.

Nun ist es aber so, dass sich gerade in dieser Silberhaut die meisten Vitamine befinden. Deshalb wurde bereits in den 1910er Jahren das Parboil-Verfahren entwickelt, in dem die Vitamine

aus der Silberhaut durch Wasserdampfdruck in das Reiskorn gepresst werden. Im nächsten Schritt verhärtet sich die Oberfläche des Reiskorns – und das mit Vitaminen angereicherte Korn ist somit versiegelt.

## Der Sortierprozess

Neben den „blinden Passagieren“ werden hier vor allem die intakten Reiskörner von denen getrennt, die während der Ernte oder des Transports gebrochen sind. Denn wir Kunden wollen nur unversehrte Reiskörner auf unseren Tellern sehen. Also wird der gesamte Inhalt der Container durch eine Sortieranlage geschickt, die mit 164 Kameras jedes (in Worten: *jedes*) Reiskorn checkt. Dabei wandern die Guten ins »Töpfchen« (*zur weiteren Veredelung in der Reismühle*) und die Schlechten entschwinden ins »Kröpfchen« (*zur Tierfutterproduktion bei angeschlossenen Futterherstellern*). Gute Lieferungen haben vier bis fünfzehn Prozent Ausschuss, schlechte bis zu 35 Prozent.

Solchen Schwund möchte ein Wirtschaftsunternehmen natürlich gerne vermeiden, weshalb die Einkäufer am liebsten schon im Anbauland erkennen möchten, ob die anstehende Lieferung denn eine gute oder eine weniger gute ist. Und hier kommt die Digitalisierung ins Spiel. Denn es gibt seit kurzem eine App, die als Erstes bei den Reisbauern in Italien zur Anwendung kommen wird.

Hierbei wird ein Löffel Reis aus der Ernte entnommen, auf eine spezielle Flachscheibe gegeben und mit dem Handy fotografiert. Dieses Foto wandert durch den Äther in die Cloud, wo in Sekundenschnelle der Anteil der unversehrten und der gebrochenen Körner elektronisch gezählt wird. So kann der Einkäufer die Qualität der Lieferung umgehend realistisch einschätzen. Früher wurde dieser Vorgang per Hand ausgeführt,



dauerte sehr lang, unterlag der individuellen Erfahrung der Experten und konnte erst in der Reismühle selbst erfolgen. Mit der App ist eine solche Analyse vor Ort möglich und unterliegt nicht mehr individuellen Erfahrungsschwankungen.

»Damit haben wir eine objektive Basis«, sagt Gerhard Marty, Geschäftsführer der Reismühle Brunnen, »die den Einkauf weniger volatil macht«. Womit wir bei der Fairness sind. Einem wichtigen Punkt!

## FairTrade

Fairness ist Gerhard Marty – dem langjährigen Feuerwehrkommandanten von Brunnen – nämlich sehr wichtig. Gerade im Umgang mit seinen Lieferanten.

»Wir arbeiten ja nicht mit Grosskonzernen zusammen«, sagt er, »sondern mit Bauern, die ihre Ernten meist in geographisch schwierigen Regionen und unter mühsamen Bedingungen einbringen müssen. Deswegen führen wir mit unserer Muttergesellschaft Coop und der Helvetas immer wieder Entwicklungsprojekte durch. Im indischen Uttarkhand haben wir zum Beispiel in 6 Dörfern – gemeinsam mit den Dorfbewohnern





– Biogasanlagen gebaut, die die Häuser mit Gas versorgen. Das hat mehrere Vorteile: Zum einen verrussen die Küchen nicht mehr, weil die Frauen nicht mehr mit Holz kochen müssen, sondern richtige Gaskocher betreiben können. Das dient eindeutig ihrer Gesundheit. Zum anderen müssen sie nicht mehr bis zu zehn Kilometer täglich in den Dschungel gehen, um dort Holz zu sammeln – respektive Baum- und Strauchwerk abzuholzen. So haben sie mehr Zeit für ihre Kinder. Eine Biogasanlage verändert die Lebensumstände der Reisbauern also in gesundheitlicher, ökologischer und sozialer Hinsicht.«



»Ein weiteres Projekt«, erzählt Marty, dem dieses Thema sichtlich am Herzen liegt, zumal er als ersten Beruf Installateur gelernt hat, »betrifft das vernünftige Wassermanagement vor Ort. Denn zum einen braucht der Reis *nicht* Unmengen von fliessendem Wasser, zum anderen sollte derjenige Bauer, dessen Felder am Ende des Kanalsystems liegen, nicht leer ausgehen, nur weil die anderen Bauern alles Wasser auf den davorliegenden Feldern verschwendet haben.«

»Mit solchen Projekten«, erläutert Gerhard Marty, der auch noch ein Studium der Betriebsökonomie an der Uni St. Gallen absolviert hat, »stützen wir unsere Produzenten und helfen ihnen, bessere Ernten einzufahren. Denn das ist ja genau in unserem Interesse: Gute Qualität zu erwirtschaften. Die dafür notwendige Mehrarbeit gleichen wir deshalb mit höheren Preisen aus, die wir unseren Reisbauern garantieren. Sie liegen deutlich höher als der Weltmarktpreis. Denn mehr Arbeit muss auch mehr Lohn bedeuten!«

Und weil ihm diese Projekte wirklich wichtig sind, fahren er und seine Mitarbeiter regelmässig zu ihren Reisbauern nach Indien und Thailand und schauen dort nach dem Rechten.

»Ohne das Verständnis meiner Frau und meiner Tochter für diese Mehrarbeit könnte ich allerdings nie die Zeit dafür aufbringen«, sagt er denn auch. »Deswegen bin ich Ihnen dafür auch sehr dankbar.«

Gibt es etwas, was er uns Kunden ans Herz legt, wie wir seine Arbeit für die Reisbauern unterstützen können?

»Wählen Sie Reis in Bio-Qualität, der FairTrade zertifiziert ist. Dann haben die Reis-Bauern am meisten davon!« 



 *Wer mehr zu Marty's Arbeit erfahren will, findet sowohl die feinen Reismischungen der REISMÜHLE BRUNNEN – von Wildreis bis Par-boiled – als auch das soziale Engagement hier:*

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



*An den Gestaden der Alp nahe Ober-Geissboden  
FOTO: Stefan Zürrer*



47° 09' 59.6" N 8° 44' 04.2" O

# DIE REVOLUTION DER SCHOKOLADE STARTET AUS SCHWYZ

*Freienbach*

GENAUER GESAGT: AUS DER EHEMALIGEN GROSSMETZGEREI IN FREIENBACH. DIETER MEIER LÄSST SIE GERADE FÜR DIE PRODUKTION SEINER FEINEN SCHOGGI UMBAUEN

von *Andreas Lukoschik*

Die »Oro de Cacao« sieht schon im verpackten Zustand nicht so aus wie eine gängige Schokolade. Aber ausgepackt – und auf der Zunge schmelzend – kommen dem aufrechten Geniesser köstliche Zweifel, was er denn bisher für Schokolade gehalten habe. Und gleichzeitig dämmert ihm, dass das, was ihm da auf der Zunge zergeht, so etwas wie die neue Referenz zum Thema »Schokolade« sein könnte. Zumal auf der Verpackung zwar »75 % Guatemala Cacao« steht – sich auf der Zunge aber nicht der leiseste *Hauch* von Bitterkeit

breitmacht. Und auch die übertrieben intensive Zuckersüsse, die sonstige Zartbitterschokoladen begleitet, verklebt nicht die Geschmackspapillen. Stattdessen erfüllt ein warmes Kakaoaroma den Mundraum, das bislang unbekannt war. Und er fragt sich: Was ist an dieser Schokolade anders?

## Das Verfahren

Dieter Meier muss es wissen, denn er hat das revolutionäre Verfahren von der »Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften« erworben und weltweit patentiert.

»Und das bewusst streng«, erzählt Meier in seinem Büro in Zürich. »Wir beantragen seitdem immer neue Ergänzungen, so dass wir hier einen wirklich guten Schutz des Verfahrens erreichen konnten.«

Deswegen kann er auch mit uns entspannt darüber reden und erklären, was bei diesem Weg zum »Gold des Kakaos« (»Oro de Cacao«) so anders ist.



→  
*Kakao-Nibs sind Kakao-Splitter, die nach der Reinigung der Kakaobohne und ihrer Desinfektion durch Zerkleinerung entstehen und die grundsätzlich der Grundstoff für jegliche weitere Verarbeitung sind.*

»Unsere Schokolade ist eine Schwyzer Kooperation«, beginnt er.  
»Denn wir bekommen die Kakao-Nibs von Felchlin, wo weltweit die beste Schokoladen-Couverture hergestellt wird.

Da Felchlin auch die besten Produzenten im FairTrade-Handel weltweit hat und wir deren Provenienzen kennen, lassen sich daraus regional unterschiedliche Schoggis entwickeln. Aber das ist erst der letzte Schritt.

Aus den Nibs wird im *ersten* Schritt durch ein komplexes Schleuderverfahren die Kakaobutter und das Kakaopulver abgetrennt. Darauf folgt die `Wasserphase`, in der die Polyphenole ausgelöst und mit Hilfe eines Sprühtrockners zu Pulver verarbeitet werden. Das Spannende an diesen Polyphenolen ist ihre hohe Dichte an Antioxidantien, die gesund und heilsam für den Körper sind, weil sie freie Radikale binden und somit den Alterungsprozess und Erkrankungen vorbeugen.

Parallel dazu werden in unserem `Kalt-Extraktion` genannten Verfahren die feinen Aromen der Kakaobohne herausgelöst, die im herkömmlichen Schokolade-Prozess durch Wärmeentwicklung verloren gehen. Diese so gewonnenen Aromen sind nicht nur absolut natürlich sondern bilden auch eine stabile, wasserklare Flüssigkeit. Das hört sich jetzt ganz einfach an, ist aber ein hochkomplexer Vorgang, für den Prof. Hühn jahrelange Forschungen aufwenden musste – und für die sich trotz der erstaunlichen Resultate keiner der bekannten Schokoladehersteller interessieren wollte.

Die vier Elemente – also feine Kakaobutter, aromatisches Kakao-pulver, konzentrierte Polyphenole und natürliche Kakaoaromen – liefern wir wieder zu Felchlin, die daraus – wie auf einer Klaviatur – die feine Schoggi komponieren.«

Wer dieses Ergebnis einmal probiert hat, weiss: Das ist wahrlich eine symphonische Komposition. Finden nicht nur wir, sondern auch der in San Francisco beheimatete »International Chocolate Salon«, der Meiers Schokoladenkreation 2018 in den

Bereichen »Milk Chocolate« und »Dark Chocolate« zur international Besten gekürt hat und sie 2019 erneut auszeichnete – als beste »White Chocolate«.

Wie hat Dieter Meier dieses erstaunliche Verfahren gefunden?

»Gar nicht. Der Entwickler, Professor Tilo Hühn hat in einem Magazin einen Bericht über den Kaffee gelesen, den ich auf einer kleinen Plantage in der Dominikanischen Republik produziere. Das Prinzip dort ist einfach: Weil nicht alle Kaffeebohnen zur gleichen Zeit reif sind - nicht mal an einem einzigen Ast – gehen unsere Pflücker während der Erntezeit täglich durch die Plantage und pflücken nur die wirklich reifen Bohnen. So bekommen wir ein sehr feines Kaffee Aroma – ohne Bitterkeit. Und weil Professor Hühn daran gesehen hat, wie wichtig mir Aromen sind, hat er gedacht, dass er mir sein Verfahren vorstellen sollte.«

## Dieter Meier und die Lust Neuland zu entdecken

Hier schliesst er kurz die Augen und fährt wenig später mit seiner wohltonenden Stimme fort: »Ich betrete gerne `terra incognita`. Deshalb habe ich in Patagonien, als sich noch niemand darum gekümmert hat, Nussplantagen aufgebaut. Mit dem herrlichen Wasser des Rio Negro für die Bewässerung. Oder ich habe mit Freunden die Uhrenmarke `Ulysse Nardin` erworben als alle Welt den Quartz-Uhren hinterherlief. Und auch das damals erste voll digitale Mischpult `Euphonics` war ein solches Neuland. Sein Erfinder wurde mein Freund. Aber er kam nicht so recht vom Fleck, weshalb ich dann recht viel Geld investiert habe, bis es marktfähig wurde und alle grossen Mischer in Hollywood darauf schwören. Wir haben damit sechs oder sieben Oscars geholt. Trotzdem wurde das kein kommerzieller Erfolg. Oder der eben erwähnte Kaffee, oder der Wein, den ich in Argentinien produziere. Es ist nicht alles ein Erfolg gewesen, was ich angepackt habe, aber einige Dinge haben sich ganz gut entwickelt.«

Nun hat seine Familie ja auch ein Family Office, weshalb sich die Frage stellt, was aus seiner Sicht mehr Rendite bringt: Aktien oder solche Ideen?

Chocolat  
Dieter Meier

75%  
Guatemala Cacao  
Dark Chocolate

ORO  
DE CACAO



PATENTED GOLD EXTRACTION  
MAYA TRADITION - SWISS INNOVATION



100% NATURAL CACAO

»Als wir vor vielen Jahren mit Yello recht gut verdient haben, hatte mein Vater zu mir gesagt: `Dieter, Du willst mit der Börse nichts zu tun haben. Ich kaufe Dir `Grossmutteraktien´, die eine vernünftige Dividendenrendite haben. Und so kam es, dass er mir Aktien von Orell Füssli gekauft hat, deren Hauptaktionär die Schweizer Nationalbank ist. Und weil er annahm, dass immer mehr Menschen aus Asien nach Europa reisen würden, die das Matterhorn sehen wollten, kaufte er mir auch Aktien von der Brig-Visp-Zermatt-Bahn.

Um nun auf die Frage zu antworten, was mehr Rendite bringt. Es ist so, dass sich eine von zehn Ideen durchsetzt. Wenn Du bei den anderen Ideen nicht zu viel Geld ausgegeben hast, dann hast Du mit der Idee, die sich durchsetzt, vielleicht die anderen Verluste ausgeglichen. Aber es soll keiner denken, dass er mit Private Equity und all den verrückten Dingen, die heute angeboten werden, Geld verdienen kann.

Ich habe auch nie so gedacht. Ich habe meist nur Dinge angepackt, von denen ich ein wenig was verstehe. Und bei der Schokolade konnte ich eine Aromaintensität und Natürlichkeit schmecken, wie ich sie zuvor noch nie erlebt habe.

Deshalb habe ich die Herausforderung angenommen, aus der ehemaligen `Schoko-Studierstube´ einen industriellen Prozess zu machen. Das habe ich zuerst als Untermieter in einer anderen Schokoladenfabrik angefangen, wo wir den Beweis antreten konnten, dass das Verfahren auch mit grösseren Maschinen funktioniert. Und jetzt sind wir dabei in Freienbach unsere eigenen Kapazitäten aufzubauen. Die Räume sind ideal geeignet, weil wir mit einer bescheidenen Anfangsproduktion von 250 Tonnen beginnen können, die wir dann durch Aufstellen von weiteren Maschinen bis auf 5000 Tonnen ausbauen können. Das ergibt immerhin 50 Millionen Tafeln Schokolade.«

Bleibt die Frage nach dem Vertrieb.

»Das ist eine lustige Geschichte«, fährt Dieter Meier einmal in Schwung gekommen fort. »Bill Bradley, ein Freund von mir, der früher Basketballspieler war und Senator der Demokraten, hatte ein Treffen mit Howard Schultz arrangiert, der damals noch CEO von Starbucks war. Ich kam also zu Starbucks in Seattle morgens um halb sieben und Howard Schultz machte mir etwas gelangweilt klar, dass jede Schokolade wie die andere schmecke und Starbucks niemals eine Schokolade anbieten könne, die in jedem Supermarkt liegen würde. `Ja gut´, habe ich da gesagt, `dann probieren wir doch mal die Schokolade und dann sehen sie, warum Senator Bradley sie



☐ *Wer in der Schweiz Meiers »ORO DE CACAO« kosten möchte, bekommt sie derzeit nur in seinem eigenen kleinen Laden in Zürich, Wühre 15.*

[www.orodecacao.com](http://www.orodecacao.com)

empfohlen hat.´ Also hat er mit seinem CFO – der jetzt der neue CEO geworden ist – die Schokolade probiert und dann war es so zwei, drei Minuten still. Bis er zu mir sagte: `Dieter that´s fantastic. It´s different. We gonna work together.´ Es schloss sich ein langer Entwicklungsprozess an, bis wir jetzt so weit sind, dass wir in Amerika, Europa und China in den sogenannten `Roastery Centers´ unseren ersten Auftritt machen werden. Dort wird sich entscheiden, ob Starbucks unsere Schokolade weltweit vertreibt, oder ob es eher ein Nischenprodukt bleibt. Wir müssen ja erst testen, ob dieses völlig neue Schokoladengefühl bei den Menschen in verschiedenen Kulturkreisen genau so gut ankommt wie bei uns. Darauf bin ich natürlich sehr gespannt.

Wie auch immer dieser Test ausfällt, mit unserer Produktion in Freienbach haben wir den idealen Ort für dieses Projekt gefunden. Dafür bin ich sehr dankbar.«

Dieter Meiers Schoko-Revolution kann also beginnen. Ohne Bitterkeit. Voller natürlicher Aromen, zartem Schmelz und – ganz wichtig – nur mit einem Bruchteil des Zuckergehaltes im Vergleich zu Produkten traditioneller Schokoladenfabriken. 🍫



Maria Bassi (links) und  
Elisabeth Hirtl (rechts)

Anisorte

# » DASS ES SO WAS IN PFAFFIKON GIBT! «

*Pfaffikon*

... WUNDERN SICH VIELE IHRER KUNDEN UND EMPFINDEN DEN FIRMENNAMEN ALS PROGRAMM: »WUNDERRAUM«!

von *Andreas Lukoschik*

Und was ist das? Ganz Nüchterne würden es vielleicht einen »Büroservice« nennen, lägen damit allerdings ziemlich daneben. Gut, es handelt sich schon um Büroräume und Arbeitsplätze, die man mieten kann - teilweise, wochenweise oder auf Dauer. Aber es sind weit mehr als einfach nur Arbeitsplätze. Es geht nämlich um »Co-Working«. Ein Begriff, der aus der »neuen Arbeitswelt« kommt. Einer Welt, in der die Arbeitenden hauptsächlich an ihren Laptops arbeiten und viel unterwegs sind.

Eigentlich heisst »Co-Working« ja nichts anderes als »zusammenarbeiten«. Doch wird im Wunderraum daraus ein »zusammen Arbeiten«. Dass diese Möglichkeit besteht, hat etwas mit den beiden Frauen zu tun,

die jenen Wunderraum ins Leben gerufen haben und ihn seitdem managen. »Beseelen« wäre eigentlich der treffendere Ausdruck: Maria Bassi und Elisabeth Hirtl sind beide gelernte Hotelfachfrauen, von der die eine auch ein Treuhandbüro betreibt - mit 13 Mitarbeitenden. Die andere hat lange bei einem der grössten Wirtschaftsberatungsunternehmen - PricewaterhouseCoopers - in der Organisationsentwicklung gearbeitet. Sie kennen sich seit 25 Jahren - aus der Hotelfachschule - und kamen eher zufällig zum Wunderraum. Denn Maria Bassi wurde in ihrem Treuhandbüro immer wieder gefragt, ob sich denn nicht ein Schreibtisch bei ihr mieten liesse, weil in ihrem Büro so eine angenehme Atmosphäre herrsche. Das schwebte lange Zeit im Raum.

Doch eines Tages verdichtete sich dieser Gedanke zur Tat. Das war an einem Wochenende vor fast drei Jahren. Beide Frauen hatten sich unabhängig voneinander aus beruflichen Gründen mit dem Thema »neue Arbeitswelt« beschäftigt, als der Groschen irgendwie fiel - schnell, tief und nachhaltig. Sie trafen sich, sprachen über diese Idee und beschlossen, dass sie dieses Thema in Angriff nehmen wollten, wenn sie die passenden Räumlichkeiten finden würden. Sie fanden sie in der Churerstr. 54: 600 Quadratmeter Neubau, den sie ausbauen konnten - nach ihren Überlegungen. Und so nahm der Wunderraum Gestalt an, fand schnell seinen Namen und nimmt seitdem einen wichtigen Platz im Leben der beiden ein.



## Wirtschafts- förderung der besonderen Art

Am 1. Mai 2019 luden sie zum ersten Geburtstag alle ihre aktuellen und früheren Kunden ein und – Überraschung – alle, alle kamen. *(Weil das naturgemäss keiner tut, der froh ist, wenn er solche Räumlichkeiten hinter sich lassen kann, war das für beide ein beglückendes Kompliment.)* Viele brachten sogar kleine Geschenke mit und bald standen alle in dem Loggia-Bereich und grillten. *(Ja, Sie haben richtig gelesen: In einem von zwei Frauen gemanagten Büro ist auf der Loggia ein Grill in Betrieb. Und zwar kein mickeriges Camping-Gerät sondern was richtig Ordentliches ☺.)*

➤ Mehr zum  
WUNDER-  
RAUM unter:

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

Nun soll dieser kleine Hinweis aber nichts zum Thema 'geschlechtsspezifische Freizeitgestaltung an sonnigen Tagen' aussagen, sondern nur verdeutlichen, dass Maria Bassi und Elisabeth Hirtl ihren Wunderraum nicht als kühl-funktionalen Büroservice verstehen, sondern ihn mit Herz und Seele betreiben. Auch für Männer.

»Wir wollten nie Betten machen« sagt Maria Bassi, »sehr wohl aber Gastfreundschaft pflegen, Menschen zusammenbringen und die Bedingungen schaffen, dass unsere Kunden entspannt arbeiten können«.

Und Elisabeth Hirtl fügt hinzu: »Unsere Kunden sitzen ja hauptsächlich vor ihrem Laptop und haben dort virtuelle Begegnungen. Akustisch, optisch, inhaltlich. Deshalb finden wir es wichtig, dass sie bei uns auch die Möglichkeit haben hier in unserer Wunder-Bar« *(der Cafeteria-Zone)* »Menschen aus Fleisch und Blut kennenzulernen. Als Gegengewicht. Und um wieder Energie zu tanken.«



»  
Jeder  
arbeitet  
für sich  
– aber  
nicht  
allein.  
«

Maria Bassi verdichtet diesen Gedanken in die gute Formulierung: »Jeder arbeitet für sich – aber nicht allein.«

So stehen in der Wunder-Bar an dem grossen Massivholztisch in Thekenhöhe Menschen aus Berufen, die sich in einer konventionellen Firma niemals über den Weg laufen würden. *(An diesem Tisch unterhalten wir uns ebenfalls und die Damen reichen einen hervorragenden Kaffee. Übrigens aus der Einsiedler Rösterei zu den Drei Herzen – s.Y MAG 15, S.72. Das soll keine Schleichwerbung sein, sondern zeigen, dass im Wunderraum die Stärken des Kantons auf vielfältige Weise zum Einsatz kommen.)*

»Den Aspekt der interdisziplinären Begegnung fördern wir mit unserem Konzept ganz gezielt«, sagt die Organisationsentwicklerin Elisabeth Hirtl. »Es umfasst einmal die Raumeinteilung in klassische Büro-Räume, Meeting-Räume *(für bis zu 10 Personen)*, Fokus-Räume *(wo an einem Stehtisch gearbeitet wird)* und Zwischen-Räume *(wo in Ruhe und schallisoliert telefoniert werden kann)*. Es geht weiter über die Raumgestaltung bis hin zur Wunder-Bar als Begegnungszone, in der wir auch verschiedene Veranstaltungen anbieten, damit sich unsere Kunden kennenlernen können. Zum Beispiel in Kooperation mit dem Technologiezentrum Schwyz.

Unlängst traf zum Beispiel ein Geschäftsführer eines renommierten Taschenherstellers auf einen Neugründer, der genau die Kommunikationslösung entwickelt hat, die der für sein Verkaufsteam händeringend suchte. Und die Projektleiterin traf auf eine Juristin, die genau das Spezialgebiet hatte, was ihr fehlte.

»Es ist ein bisschen unser Ehrgeiz«, sagt Maria Bassi, »dass durch unser Netzwerken für unsere Kunden mehr Erfolg möglich wird. Ja wir machen sogar auch ein bisschen Wirtschaftsförderung für Pfäffikon«, lacht sie. »Denn unsere Kunden gehen hier ja mittags essen, kaufen beim Bäcker oder Metzger ein – und pendeln nicht nach Zürich. Dadurch haben sie mehr Zeit für sich und ihre Familie und sie vergeuden nicht so viel Zeit im Auto oder ÖV. Deshalb schwingt da auch eine ökologische Note mit.«

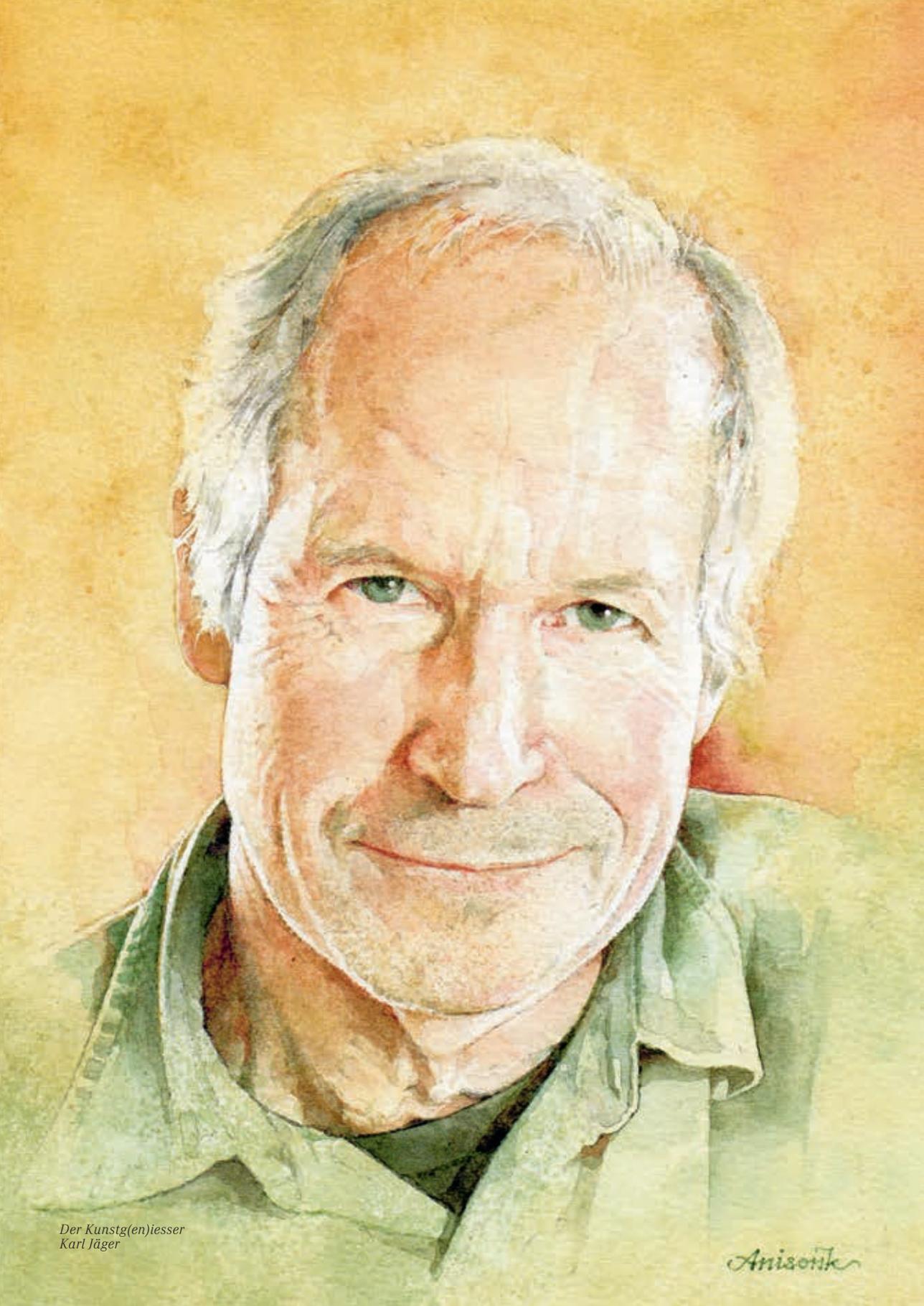
Welcher Aspekt des Wunderraums auch immer hervorgehoben wird, er ist in jedem Fall ein Gewinn für Pfäffikon. Zumal darin die exzellente Schulung aus dem Hotelfach erlebbar wird – inklusive der Leichtigkeit und Freude, die man mit einem guten Ferienhotel verbindet.

Dazu nochmal Elisabeth Hirtl: »Wir haben viele Kunden, die sich gerade selbständig machen. Und wir finden, da braucht man schon ein bisschen menschlichen Rückhalt, damit auch alles so klappt, wie man es sich erhofft.«

Wie würden die beiden ihre Kunden beschreiben?

»Naturgemäss ist die Bandbreite sehr gross. Von IT-Spezialisten, die nur nachts bei uns arbeiten, über Familienväter, die im heimatlichen Home-Office nicht genügend Ruhe für ihre Arbeit haben, und Festangestellte, die sich für bestimmte Projekte aus dem Alltagsgeschäft ihrer Firmen herausziehen wollen, bis zu Jung-Unternehmern, die sich gerade selbständig gemacht haben. Wenn die Aufgabe bestünde, bei allen eine Gemeinsamkeit herauszufiltern, dann wäre es die Erkenntnis, dass viele bisher in grossen Unternehmen Erfahrungen gesammelt haben und die Annehmlichkeiten eines guten Hotels schätzen. Diese Atmosphäre, dieses Sich-aufgehoben-fühlen wollen sie sich für die Herausforderungen ihrer Arbeit weiterhin leisten. Bei uns.«

Wer einmal den Wunderraum erlebt hat, versteht das gut! 🍷



Der Kunstg(en)iesser  
Karl Jäger

Anisonik

# DER KUNSTG(EN)IESSER

*Pfäffikon*

IN EINEM ABGELEGENEN WINKEL  
PFÄFFIKONS KÖNNTE DER INTE-  
RESSIERTE LESER SEIN BLAUES  
WUNDER ERLEBEN – WENN ER  
DENN EINGELASSEN WÜRD

von Andreas Lukoschik

**M**an glaubt es kaum: Unweit vom Coop-Baumarkt in Pfäffikon, an der SBB-Linie gelegen, steht ein kleines Haus samt angrenzender Werkstatt.

In diesem unscheinbaren Anwesen werden Skulpturen gegossen, die an den feinsten Plätzen der Kunstwelt ausgestellt werden (*vom Zürcher »Kunsthaus« bis zum New Yorker »Whitney Museum«*) und die von der noblen »Thomas Ammann Fine Art Gallery« in Zürich bis zu »Gagosian« in New York, London und Paris zum Verkauf angeboten werden – allesamt erste Adressen der Gallerieszene. Die Rede ist von der »Kunstgiesserei Gebrüder Jäger«.

Ihr Inhaber Karl Jäger hält indes den Ball so flach, dass der Berichterstatter zunächst die Unterstützung von Jägers Freunden brauchte, um ihn überhaupt zu einem Gespräch zu bewegen. Das macht Jäger allerdings nicht aus Koketterie, sondern weil er meint, es soll nicht so ein Kult um seine Person gemacht werden.

Nun gut, einen Kult wollen wir auch gar nicht lostreten. Aber wenn ein Schwyzer Kunstgiesser für einen Weltkünstler wie Cy Twombly dessen Skulpturen in Bronze gegossen hat, dann ist das – um es einmal vorsichtig auszudrücken – »erwähnenswert«.

## Wie kam Cy Twombly an diesen entlegenen Ort?

»Eines Tages«, erzählt Karl Jäger, »fragte mich Georg Frei von der Galerie `Thomas Ammann Fine Arts´, ob er mal mit einem Künstler vorbeikommen könne. Er suche nämlich einen Giesser für dessen Arbeiten. Wenig später standen die beiden dann bei mir in der Werkstatt und jener Künstler war Cy Twombly. Anfangs war er ein wenig unentschlossen, ob mein Bruder Max und ich – Max lebte damals noch – jene Qualität produzieren könnten, die er im Kopf hatte. Doch dann sah er ein Bild rechts des Eingangs wie auch einen Bronzeguss `Engel mit Buch´ meiner Tochter Nina. Den `Engel mit Buch´ hatte sie mit Modellierwachs geknetet und ich hatte es in Bronze gegossen – weil es mir so gut gefallen hatte. Twombly hob die kleine Skulptur hoch, drehte sie und sagte: `Genau so sollen meine Arbeiten gegossen werden.´ Da war das Eis geschmolzen. Wir haben dann gut ein Dutzend Arbeiten mit ihm gemacht.«

Darunter legendäre Arbeiten wie `Luxor´, `Der grosse Wagen´ und `Rotalla´.

»Mit Rotalla kam er zu uns nur mit einem Holzmodell« erzählt Jäger schmunzelnd und es ist ihm

anzusehen, wie gern er sich an die Arbeit von damals erinnert. »So richtig wusste Twombly aber selbst noch nicht, wie sie in Bronze aussehen sollte.«

Und dann?

»Na ja, unsere Arbeit beginnt grundsätzlich mit Fragen. Also wie stellt sich der Künstler die Oberfläche vor? Matt, strukturiert, poliert oder mit einer besonderen Patina? Und so weiter.

Wenn Künstler auch malen, ist die Patina meist ein bisschen kompliziert. Weil sie dann eine sehr exakte Vorstellung von deren genauer Farbe haben.

Andererseits: Haben Sie schon mal über Farben geredet? Da ist Ihr Resedagrün nicht das, was ich unter Resedagrün verstehe. Deshalb hilft es manchmal, sich in die Vorstellungswelt des Künstlers hineinzuversetzen. Manchmal weiss der Künstler aber selbst noch nicht genau, was er will, sondern sucht noch. Dann sind wir dessen Hand, die das Hirn fragt – also den Künstler –, was er sich vorstellt, dass wir tun sollen. Das ist ein wichtiger Prozess, bei dem manchmal die Hand dem Hirn sogar ein bisschen auf die Sprünge helfen kann.

Bei der `Rotalla´ wollte Twombly zum Beispiel die Holzstruktur und Patina des Holzes irgendwie in der Skulptur sichtbar haben. Aber wir schlugen ihm vor, die spezielle Oberflächenstruktur der Schamottform zu übernehmen. Das hat ihm gut gefallen. Tja, und am Ende gingen die Arbeiten ins `Kunsthaus´ nach Zürich zur Ausstellung.«

Das hört sich leicht und einfach an, ist aber genau jenes Kriterium, weshalb viele Künstler die Zusammenarbeit mit Jäger suchen: Sie können mit ihm reden, ihm ihre Motive und Vorstellungen erzählen und Jäger hilft ihnen, diese Vorstellungen mit seinen Kenntnissen und Methoden aus einem Guss erscheinen zu lassen. So erfuhren die Jäger-Brüder später, dass Twombly genau an diesem `Hand in Hand`-Arbeiten der beiden Brüder mit ihm seine Freude gehabt hatte.

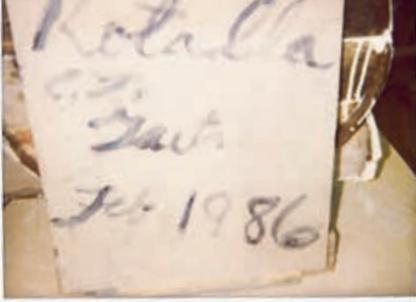
Natürlich gibt es deutlich grössere Giessereien auf dem Markt als die von Jäger – mit mehr Mitarbeitern, grösseren Maschinen, neueren Technologien.

*Cy Twombly in der Kunstgiesserei  
Jäger bei der Arbeit (rechts).  
Die Rotalla (links).*

*FOTOS: Courtesy Thomas Amann  
Fine Art Gallery*







*Twombly zeigt das Modell für »Winter's Passage Luxor« (links und Mitte unten) und den Olivenöl-Fasdeckel (Mitte oben), den er für die »Rotala« (rechts) brauchte.*

*FOTOS: Courtesy Thomas Amann  
Fine Art Gallery*

Nur: Bei denen ist der Künstler einer unter vielen Kunden. Der vielleicht an einer separaten Stelle sein Modell abgeben muss, wo unter Umständen niemand weiss, wie die Giesser die Oberfläche behandeln wollen – und können. Natürlich *muss* das nicht so sein. Kann es aber.

Deshalb ist wichtig, dass Karl Jäger ein anderes Verständnis seiner Arbeit hat. Diejenigen, die zu ihm kommen, sind nämlich nicht seine `Kunden`.



»Künstler sind beständig Suchende«, erklärt er seine Einstellung, »deren Skulpturen für sie so etwas sind wie ihre Kinder. Und weil jeder gern seine Kinder in guten Händen wissen will, geben wir uns Mühe, diese `guten Hände` zu sein.«

## Aus einem Guss

Wenn Jäger die flüssige Bronze in eine Hohlform giesst, läuft sie durch sogenannte Zulaufkanäle von aussen in die Hohlform hinein. Ist die Bronze dann erkaltet und die Form um die Bronze zerschlagen, werden die mit Bronze gefüllten Zulaufkanäle wie Stege sichtbar. Diese Stege müssen später entfernt werden, wobei der Übergang zwischen Steg und Skulptur bisweilen erkennbar bleibt. Twombly wusste das aus seinen Arbeiten mit einer Giesserei in Rom und sagte Jäger, dass er das vermeiden möchte.

»Deshalb haben wir die Form bei der `Rotalla` so angelegt«, sagt Jäger, »dass die Zulaufkanäle auf der Rückseite der Bronze oder zumindest an nicht sichtbaren Stellen lagen. Solche Detailwünsche gab es bei ihm viele. Und am Ende war er hoch zufrieden.«

Wie kriegt Jäger es hin, dass die Oberfläche manchmal so aussieht, als ob sie aus Holz wäre – nicht aus Bronze.

»Dazu streichen wir das Holzmodell mit Silikon ein. Das lässt sich zäh ansetzen oder so feinflüssig, dass es in jede Pore und Ritze



eindringt. Nach mehreren Schichten bildet sich auf diese Weise eine belastbare, stabile Aussenhaut, die die Gestalt und Oberfläche des Modells abbildet. Sie muss anschliessend behutsam aufgeschnitten und das Modell aus dem Innern entfernt werden. So bleibt die Hohlform des Modells zurück.

Die beiden Hälften werden sodann behutsam mit Wachs ausgepinselt und zusammengefügt. Anschliessend mit Einguss- und Luftkanälen versehen und dann in Schamott oder andere Feuerstoffe eingegossen. Danach werden sie entwachst und mit flüssiger Bronze ausgegossen.

Weil die Zusammenarbeit von Karl Jäger mit Cy Twombly so fruchtbar war, wurde Jäger im Nachhinein sogar zum Twombly-Experten. So schickte die Kuratorin des »Museum Brandhorst« in München, das über die grösste Twombly-Sammlung Europas verfügt und ihn auf einer ganzen Etage ausstellt, einen ausführlichen Fragenkatalog zur Herstellung der Twombly-Skulpturen. Jägers Antworten dienten so den Restauratoren des Museums als Hilfe, wie sie seine Bronzeskulpturen restaurieren könnten.

Manchmal ist Jägers Arbeit sogar *zu gut*. So hatte er für den Churer Künstler H.R.Giger, der auch in der Filmstadt Hollywood für Furore sorgte, eine seiner Fantasiewesen in Bronze gegossen. Anschliessend hatte sie Jäger hochglänzend poliert und zu ihm in dessen Atelier gebracht. Als Giger diese spektakuläre Arbeit sah, meinte er nur: »Kari, die ist ja viel zu schön!« Und bearbeitete sie umgehend mit Säure.

Daran ist erneut zu sehen, wie wichtig für Jäger das genaue Erfragen dessen ist, was der Künstler von seiner Arbeit erwartet. Denn ein bisschen enttäuscht war Jäger schon, als Giger seine vier Tage währende Politurarbeit in Säure ertränkte.

Als wir seine Werkstatt verlassen haben und bei einer Tasse Kaffee in Jägers Wohnung sitzen, sagt er: »Mein Bruder Max war der Künstler von uns beiden. Er hat selbst sehr gute Skulpturen gemacht. Vielleicht war er auch zu gut und hat manche Künstler-Kollegen damit als Kunden verschreckt. Aber warum hätte er deshalb sein Talent unter den Scheffel stellen sollen?«

Nach einer Weile der Stille fährt er fort: »Ich betrachte mich eher als den Techniker, der da unten in seiner Bude arbeitet und versucht, seine Arbeit richtig zu machen.«

*Eine von Twomblys  
Assemblagen aus  
Gefundenem  
"Untitled" 2/3*

*FOTOS: Courtesy  
Thomas Amann  
Fine Art Gallery*

Sagt´s und lächelt zufrieden. 🍷



march

*Blick über den Gugelberg auf die Weiten des Wägitalersees  
FOTO: Stefan Zürrer*



*47° 06' 51.6" N 8° 54' 46.4" O*



Anisontk

altendorf

WIE EIN ALTENDÖRFLER NACH  
BANGKOK KAM UND DORT DEN  
MARKT DES AIRLINE-CATERINGS  
AUFMISCHT

von Andreas Lukoschik

Als er das Licht der Welt erblickte, war er das elfte von insgesamt dreizehn Kindern. Seine Eltern, aufrechte Bauersleute in Auserschwyz´ Altendorf, gaben ihm den Namen des ersten Bischofs von Rom nach Petrus.

Den des Heiligen Linus. Damals schrieb der Chronist das Jahr 1960.

Seit 2004 leitet jener Linus die »Bangkok Air Catering Group« (BAC) in Thailand. Mit mehr als 1900 Mitarbeitenden. Seine Kunden sind 25 Airlines mit 120 Flugzeugen pro Tag – unter anderem die Bangkok Airways, SWISS, EMIRATES, Turkish Airlines sowie die israelische EL AL. Diese fünf sind besonders erwähnenswert, weil sie nicht nur für verschiedene Religionen und Esskulturen stehen sondern auch für bestimmte Qualitätsanforderungen.

Denn ...

## Qualität ist das A und O

... im Leben des Linus Knobel: »Als Schweizer habe ich sehr früh gelernt, dass als Geschäftsziel nur eins zählt – höchste Qualität.«

Das meint er sowohl in Bezug auf das, was seine gastronomischen Betriebe leisten müssen, als auch wie *er* arbeitet. Dazu gehört für ihn im Besonderen die Führung seiner 1900 Mitarbeitenden. Er nennt sie sein »Team« – und behandelt sie auch so.

Diese Haltung hat sehr viel mit Knobels eigenen Erfahrungen zu tun – auf dem Weg vom kleinen Linus zum heutigen Managing Director. Ein Weg, der keineswegs immer geradlinig verlaufen ist, sondern auch Kurven eingelegt hat und Brüche überwinden musste.

Zum Beispiel gleich zu Beginn seiner Lehre zum Koch, als er schon in den ersten Tagen eigentlich alles hinschmeissen wollte. Denn im heimatfernen Engadin kämpfte der 15-jährige Linus beim Gemüseputzen mit der Monotonie der Tätigkeit und schrecklichem Heimweh. Hatte er sich seine

LINUS  
A.E.  
KNOBEL

Lehre als Koch doch ganz anders vorgestellt. Dankenswerterweise erkannten dies seine Vorgesetzten alsbald und liessen ihn an den Herd, wohin er sich sehnlichst gewünscht hatte. Mit der Freude an der Arbeit liess das Heimweh nach und Linus begann seine Talente zu entfalten. Talente, die ihn nach der Lehre für fünf Saisons zu den Badrutts ins Palace nach St. Moritz führte.

Zusammen mit seinem Fleiss, dem Willen Aussergewöhnliches leisten zu wollen (*und dem Wissen, es hinzukriegen*) nutzte er die Chancen, die sich ihm boten. Und so war er bereits mit 20 Jahren an diesem Hotspot der internationalen Hotellerie der jüngste »Chef de Partie«.

»Als Bauernsohn lernte ich hier faszinierende Menschen kennen«, erzählt er heute, »die mich immer gut und fair behandelten: Gunter Sachs, Gianni Agnelli, Onassis, Niarchos, König Hussein von Jordanien, Shah Reza Pahlavi oder Herbert von Karajan, den ich schon damals für seine Musik sehr verehrte« sagt der erklärte Klassikfan. Und mit einem Lachen fügt er hinzu: »Als ich einmal Sophia Loren bediente und meine Hände beim Roastbeef-Schneiden vor Aufregung zitterten, sagte sie lachend `Hab keine Angst. Ich bin wie Deine Mama!´ Oder Gianni Agnelli brachte nach einem Abendessen, das wir für ihn und seine Freunde zubereitet hatten, am nächsten Tag einfach eine Kiste mit seinem Lieblingswein zu uns in die Küche. Das hätten sie ja nicht tun müssen. Aber sie begegneten uns immer mit Anstand und Würde.

Das hat sich heute leider geändert. Es wird nur noch danach geschaut, ob etwas nicht noch billiger geht. Und wenn´s ans Zahlen geht, dann mit einer Attitüde, die nicht von Respekt zeugt, sondern von Hochmut.«

Spätestens hier ahnt der aufmerksame Leser, dass wir es bei Linus Knobel in der Tat mit einem echten Schwyzer zu tun haben, der eine klare Haltung zu Menschen hat, die sich wie Stehkräglern und Mehr-Bessere gerieren.

## Ausbildung

Dass er sich selbst niemals so aufführt, zeigt sich daran, wie er mit seinen Mitarbeitenden umgeht. Und zwar all überall. Bei einem gemeinsamen Rundgang mit ihm durch die verschiedenen Küchen seines Bangkok Air Catering (BAC) ist zu beobachten, wie ihn jeder seiner Mitarbeiter grüsst. Mit einer Herzlichkeit, dass es eine Freude ist. Dass das keine Show oder Unterwürfigkeit ist, belegt

eine einfache Zahl: Die Fluktuation seiner Mitarbeiter beträgt unglaublich niedrige 1,8 Prozent.

»Da in diesem Land nicht jede Person die gleichen Ausbildungsmöglichkeiten hat, will ich in meinen Betrieben die Möglichkeit bieten, aufzusteigen. Deshalb haben wir Trainings und Fortbildungsveranstaltungen, die speziell auf die Anforderungen unserer Arbeit abgestimmt sind. Jede Person, die zu uns kommt, soll sich mit Fleiss und Engagement verbessern können. Mir sind Mitarbeiter lieber, die ihren Job und unser Unternehmen von Grund auf in der Praxis kennen, als wenn sie kluge Business-Modelle von Universitäten zum Besten geben, die dann andere realisieren sollen.«

Diese Praxisnähe findet sich übrigens auch in der Architektur der 20'000 Quadratmeter grossen Produktionsstätte wieder, auf denen täglich bis zu – Achtung! – 30'000 Mahlzeiten für die insgesamt 25 Airlines zubereitet werden können! Daran lässt sich erahnen, dass in Stosszeiten die Produktion reibungslos organisiert sein muss, damit der Geschmack (*und damit die Qualität*) nicht zu kurz kommt.

Um das zu gewährleisten hat Knobel jene Produktionsstätte architektonisch dem entsprechend strukturiert. Auf der einen Seite des Gebäudes werden die frischen Zutaten angeliefert. Diese werden in den nächsten Räumen vorbereitet (*Gemüse putzen, Fleisch zuschneiden, etc.*) und im Anschlussraum zu Speisen zubereitet. Danach werden sie verpackt und in die bereitstehenden Trolleys befüllt, die anschliessend auf der anderen Seite mit Spezialfahrzeugen in die bereitstehenden Flugzeuge transportiert werden. Denn die Trolleys, aus denen den Passagieren im Flugzeug die Speisen serviert werden, kommen direkt aus Knobels Catering-Halle.

Ein Umstand, der gerade für die höchsten Sicherheits- und Qualitätsanforderungen der israelischen EL AL von besonderer Bedeutung ist. Denn da Knobels BAC die EL AL beliefert, die von Bangkok nach Tel Aviv fliegt, schaut nicht nur eine EL AL-Expertin für koscheres Kochen den thailändischen Mitarbeiterinnen des Linus Knobel streng auf die Finger. Nein, es steht auch ein durchtrainierter Sicherheitsmann parat, der dafür sorgt, dass den fertig gestellten – und versiegelten – Speisen nichts mehr hinzugefügt wird.

»Dass wir die extrem strengen Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen von EL AL erfüllen können, ist ein Gütesiegel für unsere Arbeit«, sagt Knobel, »auch aus Sicht der anderen Airlines.«





Der Smoking-Room in der  
»Brasserie 9« im Herzen  
von Bangkok gelegen

Das ist wichtig! Denn die Konkurrenz arbeitet in unmittelbarer Nachbarschaft: die LSG der Lufthansa, die von Knobels BAC bereits an Grösse und Output überholt worden ist, und der Caterer der Thai Airways, den »wir in einem Land wie Thailand niemals überholen können, weil er als Staatsbetrieb nicht nach den üblichen betriebswirtschaftlichen Bedingungen kalkulieren muss.«

Immerhin lässt die Lufthansa für ihre Tochter SWISS das Catering nicht von der firmeneigenen LSG zubereiten – sondern von Knobels BAC. Ein Vorgang, zu dessen Erklärung Knobels Lieblingsthema »Qualität« die Antwort liefert!

## Umwelt

Zum Thema »Qualität« gehört auch, dass Knobel so viele Zutaten wie möglich selbst herstellen lassen möchte. Zum Beispiel Brot. Aber nicht irgendwelches sondern jenes, das die lokalen Companies nicht kennen – und deshalb nicht können. Wie richtig gutes Vollkornbrot zum Beispiel. Oder Birrewege. Oder Pain au chocolat. Dazu hat er ein Unternehmen ins Leben gerufen, das auf den schönen Namen »Gourmet Primo« hört und acht Kilometer vom Flughafen entfernt errichtet wurde. Ebenfalls nach seinen Bauplänen. Ausgestattet mit besten Backmaschinen aus der Schweiz und Europa.

»Wir haben mit unserem Bangkok Air Catering schon einen ziemlich guten Ruf in der Welt der Luftfahrt«, sagt er bei der Besichtigung dieses

Unternehmens. »Aber ich strebe immer nach Neuem – und Besserem. Nur so bleiben wir am Ball.«

Und das ist er. Denn seit Oktober 2017 produziert sein »Gourmet Primo« feinste Produkte nicht nur für die Airlines sondern für jedermann – in Thailand und für den Export. Auf höchstem Niveau. Von einer sensibel orchestrierten Canapé-Symphonie für einen privaten Grossempfang über herzhaftes Kartoffel-Rösti bis zu aromatischem Fruchtbrot.

»Unsere Kunden sagen einfach, was sie wünschen, und wir produzieren es.« Natürlich auch in Halāl- und Koscher-Qualität (siehe S. 62). Trotz allen Strebens nach Wachstum ist Knobel allerdings nicht bereit, um *jeden* Preis zu wachsen. Denn neben »Qualität« und »Ausbildung« ist sein drittes Herz-Thema die »Umwelt«. Deswegen hat er für seine »Gourmet Primo«-Produktion auch gleich eine eigene Kläranlage dazu gebaut. Natürlich grösser dimensioniert als zur Zeit nötig, weil er schon an die Errichtung des Anbaus denkt für die Herstellung von gefrorenen Mahlzeiten, besonderen Spezialitäten, Schinken, Wurstwaren und geräuchertem Fisch.

»Weißt Du«, sagt er im vertrauten Ton dem Berichterstatter aus der Heimat, »in einer Stadt wie Bangkok, die an ihren Abgasen erstickt, denkst Du anders zum Thema Umwelt. Sich dafür zu engagieren überlasse ich nicht anderen.«

Und es beim Namen zu nennen auch nicht. Da bricht der Schwyzer in ihm durch – der

sagt, was Sache ist. Sogar schriftlich. In der »Bangkok Post« und in der »Nation« zum Beispiel – den grossen Tageszeitungen der Millionenmetropole. Dort schrieb Knobel:

»Unaufhaltsam hat die Verwaltung erlaubt, Bäume – die reinigende Lunge unseres Planeten – abzuholzen, um Raum zu schaffen für eine grimmige Prozedur an Beton-Monolithen.

Bereits im Jahr 2002 wurde das gut funktionierende und entschieden »grüne« Siam Intercontinental Hotel abgerissen. Gleichzeitig mit den 10,5 Hektar seiner lebenssichernden Parklandschaft. Und wofür? Für eine High-End-Shopping-Mall! Das gleichzeitig gegründete »Ministerium für die Ressourcen der Natur« hat diesen Raubbau nicht verhindert, sondern ihn angeführt. Wird der Ersatz-Komplex für das alte Dusit Thani Hotel und ONE BANGKOK bald auch den Lumpini Park zubetonieren? In welchem Zustand will dieses Ministerium die Stadt den zukünftigen Generationen übergeben?

Angesichts dessen ist der Verstand erfüllt von Horror, wie unsere Lungen angefüllt sind mit Giften.«

Klare Worte eines klaren Blicks, der zum Zeitpunkt dieser Worte auf den Strassen tödlich vernebelt war – durch eine Feinstaubbelastung der Atemluft, die dreimal so hoch war wie die ohnehin schon extrem hohe Normalbelastung der Bangkok-Luft.

## Taucht deshalb Sehnsucht nach der Heimat auf?

Nicht nur. Denn die besucht er seit Jahren regelmässig zwei Mal im Jahr. Einmal im April nach der grössten Messe im Airline Catering Bereich (*der World Travel & Catering Expo*) in Hamburg. Und ein zweites Mal zum jährlichen Familientreffen im Herbst.

»Ich habe nur eine Heimat«, sagt er dazu. »Und weil ich sie schon immer geliebt habe und meine Familie und Freunde dort sind, muss ich sie immer wieder sehen. Nach der Pensionierung plane ich ein halbes Jahr in der Heimat zu leben und ein halbes Jahr in Asien, um während dieser Zeit einfacher reisen zu können.«

Ein guter Plan. Die besten Beziehungen in die Welt des Reisens via Airline hat er ja. Und ein hohes Ansehen dortselbst genießt er ebenfalls. Doch bis es so weit ist, hat er ein weiteres Unternehmen gegründet. Die »Brasserie 9«. Das ist

ein Restaurant in einer der seltenen alten Villen Bangkoks, wo jene Küche auf weissem Damast gezaubert wird, die ein Auslandsschweizer in Bangkok sonst nirgendwo bekommt. Sollte es doch einmal gelingen, dann nicht in jener Qualität feinsten französischer »Haute Cuisine«, wie sie Linus Knobel schätzt. Also hat er seine Köche darin ausgebildet, hauchzarte Gänseleber zu kredenzen, gefolgt von einem Filet Wellington, für das es kein Messer braucht, so weich ist es, und einer Crêpe Suzette, »damit auch ein bisschen Show am Tisch Eingang findet«, sagt er mit listigem Lächeln.

Da wundert es nicht, dass die feinsten Familien des Landes bei Linus Knobel ein- und ausgehen. Wie unlängst die Prinzessin Maha Chakri Sirindhorn, die Nummer Vier in der königlichen Hierarchie und beliebteste Vertreterin der Royals im Lande.

Aber das ist er ja seit seiner Zeit im »Palace« gewohnt. 🇨🇭

 Wer auf der nächsten Bangkok-Reise **KNOBELS HAUTE CUISINE** kennenlernen möchte, findet seine **BRASSERIE** hier: [www.brasserie9.com](http://www.brasserie9.com)

*Seine 1900 Mitarbeitenden arbeiten übrigens in vier verschiedenen Geschäftszweigen seiner Bangkok Air Group. Im:*

**BANGKOK AIR CATERING**  
am Suvarnabhumi International Airport in Bangkok, Koh Samui, Phuket und ab Mai 2019 auch in Chiangmai  
[www.bangkokaircatering.com](http://www.bangkokaircatering.com)

**GOURMET HOUSE**  
Verschiedene Restaurants samt Event- und Party-Service-Bereich  
[www.gourmethouse.co.th](http://www.gourmethouse.co.th)

**GOURMET HOUSE CULINARY CARE**  
Seit dem 1. Februar 2017 versorgt dieses Unternehmen das grösste Spital Bangkoks und fünf weitere Krankenhäuser – und zwar mit einer Qualität, die der eines privaten Spitals in der Schweiz entspricht.  
[www.ghculinarycare.com](http://www.ghculinarycare.com)

**GOURMET PRIMO**  
Food-Produktion für Thailand und den Export  
[www.gourmetprimo.com](http://www.gourmetprimo.com)



*Das sieht der Adler, wenn er über Roblosen am Sihlsee Richtung Einsiedeln zieht  
FOTO: Stefan Zürrer*



*Leinsiedeln*

# DIE »GARAGE VON BIBERBRUGG« ...

*biberbrugg*

... IST KEIN AUTOEINSTELLPLATZ  
SONDERN EIN START-UP AUS  
ÜBERZEUGUNG. ES HÖRT AUF DEN  
NAMEN »CYBERFISH«!

von Andreas Lukoschik

A ngefangen hat Daniel Wattenhofer 2006 gemeinsam mit seinem Vater Urs unter sehr günstigen Sternen. Dabei war er an den Sternen sogar noch näher dran als andere, denn er baute für einen König aus dem Morgenland in dessen Jumbo-Jet Kommunikationskanäle ein, die höchsten Sicherheits-Standards genügen. Das machten sie so gut, dass daraus inzwischen 25 Einrichtungen in Privatjets wurden, die gekrönte Häupter aus aller Welt in luftigen Höhen mit ihren Untertanen verbinden. Via Satellit – und natürlich das World Wide Web.

Nun sind solche Herrschaften (*VVIP also Very Very Important Persons genannt*) zahlen-mässig aber nur in überschaubaren Grössenordnungen anzutreffen, so dass sich ein verantwortlicher CEO angesichts dieser zwar einträglichen aber endlichen Hoheiten rechtzeitig nach einem vernünftigen Standbein umschauf. Dani Wattenhofer fand es noch im gleichen Jahr – und zwar im Gesundheitsbereich.

Die Gemeinsamkeiten beider Klientengruppen ist leicht zu verstehen, wenn man weiss, dass Labore und Kliniken in aller Welt ähnliche Sicherheitsanforderungen haben wie erlauchte Herrlichkeiten über den Wolken: Mediziner wollen bewegte und ruhende Bilder (*hier Röntgenbilder und Mikroskopaufnahmen*) live und in hoher

Auflösung und vor allem sicher (*zu anderen Instituten und Experten*) schicken. Zum Beispiel um deren Meinung einzuholen, ob ein bestimmtes Mikroskopbild den Schluss auf eine mögliche Ebola-Infektion zulässt. In diesem Fall geht es also um ein weltweit operierendes Diagnosenetzwerk, für das die Wattenhofers mit ihrem Biberbruger Start-up »Cyberfish« ihr Knowhow einsetzten. Und es weiterhin tun.

So weit so gut. Nun könnte man diesen Start unter »Anfängerglück« zusammenfassen, müsste sich dann aber den Vorwurf gefallen lassen, arrogant zu sein bzw. nicht richtig hinzuschauen, WAS eigentlich das Erfolgsrezept der »Cyberfish«-Leute ist. Die Antwort: Es liegt in der Haltung zu ihrer Arbeit.

Denn oben war nicht aus Versehen die Rede vom

## Start-up aus Überzeugung!

Sondern weil genau das der Grund für den Erfolg der Leute hinter »Cyberfish« ist: Sie denken nämlich radikal anders und – wenn sie den roten Faden zu fassen bekommen – rasant schnell.

»Die kürzeste Zeit, in der wir einen Prototypen gebaut haben«, so Dani Wattenhofer, »war 48 Stunden.«

Chapeau!

»Gar nicht nötig«, sagt er lächelnd, »wir nehmen an Ausschreibungen grundsätzlich nur teil, wenn uns das Thema wirklich interessiert. Und dann nicht mit vielversprechenden Power-Point-Folien. Die überlassen wir anderen. Wir schauen uns das Anforderungsprofil des möglichen Kunden an und präsentieren beim Pitch« (*also dann, wenn die anderen ihre bunten 'Man müsste'-Folien*



Cyberfish CEO  
Daniel Wattenhofer

Anisonik



auf die Leinwand werfen) »gleich einen Prototypen. Der ist zwar noch nicht ausgereift, aber wir schaffen meist eine 80/20-Lösung. Also zu 80 Prozent trifft der Prototyp den Kern und zu 20 Prozent ist er noch verbesserungswürdig. So muss sich der Kunde die angebotene Lösung nicht mehr vorstellen, sondern kann ganz praktisch erste Handgriffe ausprobieren – und weiss, was er bekommt. So schaffen wir es, von fünf Projekten, an denen wir zum Pitch antreten, vier zu gewinnen.«

Das hört sich unglaublich an – ist es aber nicht.

»Das hat damit zu tun«, sagt Wattenhofer, »dass wir nur solche Themenbereiche in Angriff nehmen, in denen sich nicht alle tummeln. Peter Thiel, der Gründer von PayPal und erster externer Investor von Facebook, hat in der NZZ zur derzeitigen Stimmung im Silicon Valley gesagt `Die Weisheit der vielen hat sich in die Dummheit der vielen, ja in eine Art Massenwahn verwandelt. Die Köpfe haben sich gleichgeschaltet. Der eine sagt, was der andere sagt, um ja nicht anzuecken.` Diese Analyse gilt auch für Europa. In multinationalen Konzernen wird ähnlich umständlich gedacht wie in der Politik. Da können – und wollen – wir nicht mithalten.«

Wattenhofer engagiert sich und seine Mitarbeiter deshalb nur in Themen, für die sie brennen. Wie die oben erwähnte VVIP-Kommunikation, sowie elektronische Produkte im Pharma- & Healthcare-Bereich.

## »Das dritte Bein«,

fährt er fort, »beschäftigt sich mit Industrie 4.1+Lösungen für die Öffentliche Hand, Pharmakonzerne und Regierungen. Dazu haben wir eine Art `Lego-System´ entwickelt. Jeder `Lego-Stein´ ist ein eigener Bereich – wie z.B. `künstliche Intelligenz´. Ein anderer `Digital Clinical Trial Planner´. Ein Dritter `Spitzensport´. Ein Vierter `Blockchain-Technologie´. Und so weiter. Jeder dieser insgesamt 500 `Lego-Steine´ ist so entwickelt, dass er mit jedem anderen kommunizieren kann – aber auch allein anwendbar ist. Dadurch können wir für unterschiedliche Anforderungsprofile in so kurzer Zeit Prototypen entwickeln.«

»Zusammenstellen« wäre vielleicht der richtigere Ausdruck, was die Effektivität dieses Modulsystems aber nicht schmälert.



»

## Wir wollen die unkonventionelle Aufbruchstimmung des Start-Ups mit dem Qualitäts- anspruch von `Swissness` verbinden.

«

»Der oben erwähnte `Digital Clinical Trial Planner` also `Studienplaner` ist eine unserer besonderen Innovationen. Mit dieser Entwicklung ist es nämlich möglich, innert Tagesfrist für klinische Versuche Prototypen aufzusetzen und dabei sämtliche Regulatorien einzuhalten. Zurzeit implementieren wir bei den Top Five Pharmakonzernen diese Lösung, was für sie eine massive Zeiteinsparung und Kostenreduktion bedeutet. Mit unserem System können die Konzerne `Prototyping` realisieren, und zwar im `Drag and Drop Prinzip` - es braucht keine Programmierkenntnisse mehr, nur noch ein wenig Kreativität.«

So können die Pharma-Unternehmen quasi selbst ihre Prototypen entwickeln.

»Viele Wettbewerber behaupten von sich, über solch ein Modulsystem zu verfügen«, fährt er selbstbewusst fort, »doch wenn es zur Anwendung kommt, kann der Kunde nicht einzelne Module isoliert anwenden, sondern muss ganze Modul-Pakete erstehen, wodurch das Ganze wieder umständlich und teuer wird.«

Wie erfolgreich ist Wattenhofer mit seiner Garage?

»Wir haben seit dem Bestehen jedes Jahr die Hälfte der Einnahmen kontinuierlich in neue Ideen investiert. Wir können mit den Modulen, die derzeit bereits marktreif sind, gut ein Jahr Arbeit bestreiten. Wir haben aber Module in der Pipeline, mit denen wir mindestens ein weiteres halbes Jahr allen anderen voraus sind.«

Wie kriegt er das hin?

»Wir sind zwar hier in Biberbrugg und haben `nur` zehn Festangestellte. Aber wir haben noch eine zweite Niederlassung, wo wir die 100-Mitarbeiter-Schwelle bereits überschritten haben. Diese Niederlassung befindet sich in Ufa, der Hauptstadt der Republik Baschkortostan, 2500 Kilometer östlich von Moskau und 100 Kilometer westlich vom Ural. Ufa liegt zwar fernab vom

Schuss, hat aber eine sehr gute Universität, von wo wir all die brillanten Mathematiker beziehen, die wir für unsere Projekte brauchen.

Wir brauchen nämlich Köpfe, die nicht nur ausführen, sondern mit- und vor allem voraus- und weiterdenken. Und das funktioniert in Ufa sehr, sehr gut. Unsere Mitarbeiter sind zwischen 17 und 35 - und wollen den Erfolg. Da geht es nicht um einen Arbeitstag von 9 bis 17 Uhr, wo bereits am Freitagmittag mental das Wochenende eingeläutet wird. Wenn da eine Idee kocht, dann wird daran 24 Stunden und die ganze Nacht gearbeitet.«  
Sagt´s und schaut, ob sein Vis-a-vis das Bild verstanden hat.

»Als sozialen Ausgleich betreiben wir sowohl in Russland als auch in der Schweiz ein Förderungsprogramm für junge Entwickler. Dies umfasst nicht nur das technische Know How sondern auch die Work Live Balance. Das ist einer der Schlüssel für unseren Erfolg und die niedrige Fluktuation. Das Geniale in Ufa ist: Wir haben auch einen kleinen Stab von Software-Entwicklern zwischen 65 und 70 Jahren. Die brauchen nichts mehr zu beweisen, sondern können unsere Jungen mit Erfahrung inspirieren und ihnen dabei unergiebig Umwege ersparen. Das ergibt fast ein familiäres Miteinander beim Finden von Lösungen. Und macht eine gute Atmosphäre. Denn wir brauchen für unsere Form des Lösungsfindens sehr viel Freiheit, Einsatz und radikales Umdenken, bei dem alles, was konservativ ist, aufgebrochen und über den Haufen geworfen wird. Dabei wollen wir die unkonventionelle Aufbruchstimmung des Start-Ups mit dem Qualitätsanspruch von `Swissness` verbinden.«

So entwickelte sich die »Garage« zur »Tech-Boutique von Biberbrugg«. 🍷

📄 Mehr zu DANI WATTENHOFERS  
UNTERNEHMUNGEN finden Sie auf:

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



# DAS » GROSSE

# WELT- THEA- TER 2020



*Der Regisseur Livio  
Andreina (links) und der  
neue Büchner-Preisträger  
Lukas Bärfuss (rechts)*

*ILLUSTRATION:  
Anisonk Thongra-Ar*

# FAHRT





## einsiedeln

SALZBURG HAT SEINEN  
»JEDERMANN«,  
OBERAMMERGAU SEINE  
»PASSIONS-SPIELE«  
– UND EINSIEDELN SEIN  
»WELTTHEATER«

von Andreas Lukoschik

Mit dieser Aufzählung wollen wir nicht der Selbstüberschätzung Tür und Tor öffnen, sondern mit einem gewissen Selbstbewusstsein das aussprechen, was wahr ist.

## Die Geschichte der Geschichte

Angefangen hat das »Grosse Welttheater« in Einsiedeln vor bald hundert Jahren – nämlich 1924 – und zwar ganz traditionell. Sozusagen Calderón pur – in der deutschen Übersetzung des Romantikers Joseph von Eichendorff. Als Mysterienspiel aus dem Jahre 1635 über das Leben: Von der Geburt auf Erden bis zum Jüngsten Gericht. Mit sieben Hauptfiguren – dem König, der Weisheit, der Schönheit, dem Reichen, dem Bauern, dem Armen und dem ungetauft verstorbenen Kind. Die damalige Interpretation ging in die Richtung: Jeder Mensch solle seine Rolle in diesem grossen Theater so spielen, wie sie vom Schöpfer vorgesehen war. Am Ende werde jeder dafür beim jüngsten Gericht belohnt. Oder auch nicht. Wie der Reiche etwa, den es in die Hölle verschlägt.

In den 70er Jahren brachte der damals junge Karl Saurer (s. *Y MAG* 27, S. 60) mit seinem »Kleinen Welttheater« Unruhe in die wohlgesetzte Ordnung

der Welttheatergesellschaft. Er kritisierte, dass das Stück dazu dienen würde, Ungerechtigkeiten im sozialpolitischen Leben zu legitimieren, weil »ein Zentralproblem des Grossen Welttheaters in der Vorstellung liege, dass unsere Rollen in der Welt von einer gottgewollten hierarchischen Ordnung bestimmt seien« (zitiert aus »Dem Meister ein Spiel«, S. 56).

Die Folge war eine ratlose (weil aufführungslose) Pause bis 1981, als Hans Gerd Kübel die Rohübersetzung nahm und in Mundart übersetzen liess. Das änderte nichts und erreichte erst recht nicht das grosse Publikum.

NIMMT  
AUF





Deshalb diente 1987 und 1992 wieder die Eichendorff-Übersetzung als Grundlage der Inszenierung. Doch wuchs der gesäte Zweifel, ob der barocke Text des Pedro Calderón tatsächlich noch zeitgemäss sei. Und so beauftragte die Welttheatergesellschaft unter dem Präsidenten Peter Kälin den für das neu geschaffene Resort „Konzeption“ zuständigen James Kälin damit, ein neues Konzept zu erarbeiten. Nach einem längeren Prozess wurde entschieden, einen Autor mit der Erarbeitung eines komplett neuen Stückes auf der Grundlage von Calderón zu beauftragen. Der neue Autor für die 2000er Aufführung war Thomas Hürlimann – Stiftungsschüler und erfahrener Theatermann. Er schuf ein Stück, das wie ein Befreiungsschlag wirkte und in der Inszenierung von Volker Hesse ein grosser Erfolg wurde. Wie auch die Aufführung 2007. Im Jahr 2013 dagegen geriet dem neuen Autor Tim Krohn der Stoff ein wenig zu abstrakt.



So war es Zeit für einen weiteren Wechsel. Dieses Mal erneuerte sich der gesamte Vorstand der Welttheatergesellschaft. Ihr neuer Präsident wurde James Kälin, der die Vorstandsarbeit kannte und bei nahezu jeder Aufführung mitgespielt hatte. Er fand, dass für die neue Inszenierung noch einmal alles neu gedacht werden sollte – inklusive einer neuen Interpretation des Stoffes.

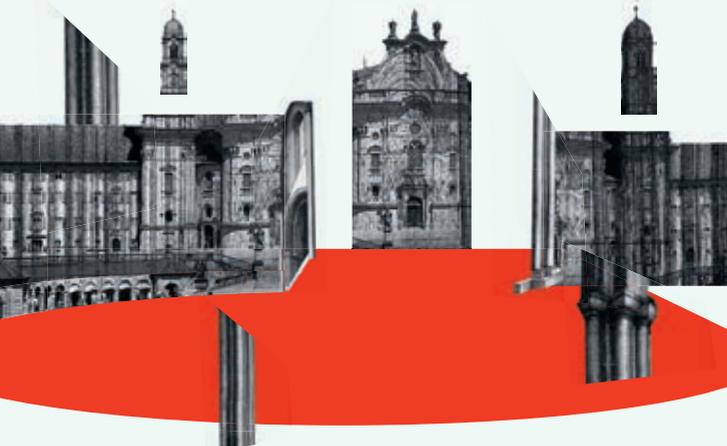
So entschied sich die Welttheatergesellschaft als Autor für Lukas Bärfuss, der von 2009 bis 2013 Dramaturg am Schauspielhaus Zürich war. Er ist Verfasser von gut und gerne 20 Theaterstücken. Die Welttheater-Gesellschaft bewies damit Sinn für allerhöchste Qualität. Denn am 2. November erhält Bärfuss den Georg-Büchner-Preis, «die höchste literarische Ehre, die im deutschen Sprachraum zu erlangen ist» (NZZ). Mit ihr wurden erst vier Schweizer ausgezeichnet – Frisch, Dürrenmatt, Muschg und jetzt Bärfuss.

Lukas Bärfuss arbeitet jedoch nicht in der Stille einer Studierstube, sondern operiert sozusagen am offenen Herzen, indem er das Stück gemeinsam mit dem Regisseur Livio Andreina schreibt.



Bühne bringt. Da muss ich raus an den Ort des Geschehens. Das habe ich übrigens immer in meiner Arbeit gemacht. Im Theater geht es doch nicht um den Text. Es geht auch nicht um die Inszenierung. Es geht immer um die Menschen auf der Bühne, die Schauspieler. *Sie* machen den Abend zu einem Erlebnis.«

»Hinzu kommen die besonderen Anforderungen dieses unglaublichen Schau-Platzes«, ergänzt Regisseur Andreina. »Wenn die Hauptperson zum Beispiel von der einen Seite des Platzes zur anderen gehen soll, dann dauert das 55 Sekunden – ich bin alle Wege mit der Stoppuhr abgegangen. Solche Wege lassen sich nicht mal so eben einbauen. Die müssen dramaturgisch Sinn machen. Und bedenken sie, dass wir nicht nur *eine* Personen auf der Bühne haben sondern zwischen 350 und 400! Das muss bis ins Detail orchestriert sein.«



## Worauf kommt es den beiden für die Inszenierung 2020 an?

»Der Grund für diese enge Zusammenarbeit ist einfach«, sagt Bärfuss dazu. »Es ist die Grösse des Themas, die Grösse der Bühne und die Grösse dieses Wahnsinnsauftrags. Da kann ich nicht an meinem Schreibtisch sitzen und hoffen, dass ein Regisseur irgendwie meinen Text über die

»Auf dieser Open-Air-Bühne kann es darüber hinaus zu ganz eigenen, höchst dramatischen Momenten kommen«, ergänzt Bärfuss. »Etwa wenn der Himmel am Aufführungsabend klar ist und der Mond über dem Platz aufgeht. Das ist `bigger than words`.«

Wobei solche Momente im Angesicht der herrlichen Kathedrale noch eine zusätzlich spirituelle Note bekommen.

»So ist es«, sagt Bärfuss. Und erläutert beider konzeptionelle Gedanken: »Wir haben uns bei der Auseinandersetzung mit diesem autosacramentalen Stück, das ja zu Calderóns Zeiten am Abend des Fronleichnamfestes aufgeführt wurde und in der Zeit der Inquisition entstand, von der Distanzierung zu Calderón leiten lassen. Indem wir ganz bewusst definiert haben, was wir nicht verstehen – und das haben wir uns genau angeschaut.«



## Die transzendente Kraft der Feier

»Das ist am ehesten beim Thema `Allegorie´ zu spüren. `Allegorie´ heisst ja `das Andere´. In diesem Fall meint es den Fluchtpunkt des Göttlichen und der Erlösung. Doch gehört diese Hoffnung heute nicht mehr zu unserem Alltagswissen. Heute muss der Einzelne alles allein erledigen. Wir haben auch nicht mehr das Bewusstsein für die transzendente Kraft der Feier. Bei Calderón ermöglichte die Feier nämlich eine Verwandlung – was in der Wandlung vom Brot in den Leib erfahrbar wird.

Aber es geht auch darüber hinaus. Nämlich um diesen Moment, in dem wir erkennen, dass das, was war, zwar irgendwo noch immer vorhanden ist – aber dennoch seine Gültigkeit verloren hat. Das erleben wir alle in unserem Leben immer wieder. Ob wir das wollen oder nicht. Wir sind in unseren existenziellen biografischen Entwicklungen und Zusammenhängen gefangen. Wir können die Uhr nicht anhalten.

Calderón wusste darüber mehr. Und wie man dieses Gefangensein überhören kann. Weil er diesen Prozessen viel direkter ausgeliefert war. Das hat zu tun mit dem 30-jährigen Krieg, mit der Pest, mit der Gegenwart des Todes in einer Gesellschaft, in der es aussergewöhnlich war, am Leben zu bleiben.

Von dieser Verwandlung durch die Feier können wir heute sehr viel lernen. Das ist ein wichtiger Aspekt unserer Interpretation. Ich glaube nämlich, dass in diesem Geheimnis einer der Gründe liegt, warum dieses Stück Einsiedeln und seine Menschen und ihre Familien über so viele Generationen hinweg bewegt hat. Deshalb kann es – mit allem Respekt – nicht unsere Aufgabe sein, unsere Arbeit an den Stücken der Autoren aus den Jahren zuvor zu messen. Sondern wir müssen über die 400 Jahre hin zu Calderón denken und mit den heutigen Mitteln des Theaters ausdrücken, was er wusste.«

»Als Regisseur«, so Livio Andreina, »der ja stark den gespielten Ausdruck in Bewegung, Musik und Wort im Fokus hat, nehme ich den ganzen Entstehungsprozess dieser Inszenierung immer mehr als eine soziale Bewegung wahr. Es sind ja gut 600 Einsiedler beteiligt, die für eine lange Zeit ihr Leben auf diese Aufführung ausrichten. Und sich mit ihren Fragen auseinandersetzen, wenn wir unsere Gedanken wie die von Lukas zum Stück erläutern. Ich sehe es an den Gesprächen, die sich daraus ergeben. Wie sie ihre Erfahrungen aus früheren Inszenierungen einbringen, oder wie ganze Familien kommen, weil sie gemeinsam daran teilnehmen wollen. Nicht nur weil es ein Ereignis im Leben dieses Ortes ist, sondern weil es mehr ist.

Es wäre wunderbar, wenn diese Energie den Hauptplatz erfüllen würde – und vielleicht weit darüber hinausgetragen würde. Daran arbeiten wir jedenfalls unermüdlich. Bis zum 17. Juni 2020 um 20:45 Uhr.«

Dann hebt sich nämlich der Vorhang ... wenn sich das vom Platz vor der Klosterkirche so sagen lässt. 🍷



# 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

### 8840 EINSIEDELN

BENZIGER BUCHHANDLUNG  
Klosterplatz

BEZIRKSVERWALTUNG  
EINSIEDELN  
Hauptstrasse 78

EINSIEDELN TOURISMUS  
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

RESTAURANT ADLER HURDEN  
Hurdnerstrasse 143

### 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

FRÖHLICH ARCHITEKTUR AG  
Schindellegistrasse 36

MATTIG-SUTER UND PARTNER  
Bahnhofstrasse 3

REGUS BUSINESS CENTER  
SEEDAMM PLAZA  
Seedammstrasse 3

SEEDAMM PLAZA  
Seedammstrasse 3

SWISS CASINOS  
PFÄFFIKON-ZÜRICHSEE AG  
Seedammstrasse 3

VÖGELE KULTUR ZENTRUM  
Gwattstrasse 14

### 8862 SCHÜBELBACH

GEMEINDE SCHÜBELBACH  
Grünhaldenstrasse 3

GASTHOF RÖSSLI SCHÜBELBACH  
Kantonsstrasse 34

### 8854 SIEBNEN

REGIONALBIBLIOTHEK MARCH  
Glärnerstrasse 7

### 8856 TUGGEN

ÄRZTEZENTRUM TUGGEN  
Drs. D. und L. Aerne-Wyrsch  
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 15

GASTHAUS PLUSPUNKT  
Rosengartenstrasse 23

HOTELS SCHMID UND ALFA  
Axenstrasse 5

IMPORT OPTIK BRUNNEN AG  
Bahnhofstrasse 9

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF  
Waldstätterquai 6

SEEKLINIK BRUNNEN AG  
Gersauerstrasse 8

SWISS KNIFE VALLEY AG  
Bahnhofstrasse 3

#### 6442 GERSAU

KULTURWERK.CH  
Altes Rathaus

SCHULHAUS SUNNÄFANG  
Schulhausplatz 10

#### 6410 GOLDAU

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

THEATER DUO FISCHBACH  
Kelmattstrasse 22

#### 6443 MORSCHACH

SWISS HOLIDAY PARK  
Axenfels

#### 6436 MUOTATHAL

LANDGASTHOF ADLER  
Kapellmatt 1

ERLEBNISWELT MUOTATHAL  
Balm

RAIFFEISENBANK MUOTATHAL  
Hauptstrasse 48

#### 6452 RIEMENSTALDEN

RESTAURANT KAISERSTOCK  
Dörfli 2

#### 6418 ROTHENTHURM

CAFÉ TURM GMBH  
Altmattstrasse 11

#### 6430 SCHWYZ

AMT FÜR WIRTSCHAFT  
Bahnhofstrasse 15

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

BSS ARCHITEKTEN AG  
Palais Friedberg  
Herrengasse 42

BUNDESBRIEFMUSEUM  
Bahnhofstrasse 20

CONVISA AG  
Herrengasse 14

FORUM SCHWEIZER  
GESCHICHTE  
Zeughausstrasse 5

GABRIELLE BATLOGG,  
PRIVATKOCHSCHULE  
Maihof

GEMEINDE SCHWYZ  
Herrengasse 17

HAUG CAFÉ  
Postplatz 4

HOTEL WYSSES RÖSLI  
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

KÄPPELI  
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

### DARÜBER HINAUS

#### 8706 MEILEN

ADVISE TREUHAND AG  
Alte Landstrasse 150

#### 6354 VITZNAU

RIGI BAHNEN AG  
Bahnhofstrasse 7

#### 6318 WALCHWIL

RESTAURANT ZUGERSEE  
LIDO  
Artherstrasse 6

#### 6353 WEGGIS

THERMOPLAN AG  
Thermoplan-Platz 1

**SOWIE IN ALLEN  
FILIALEN DER  
SCHWYZER  
KANTONALBANK**



Wir  
danken!



HAUPTSPONSOREN

---



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



**RAIFFEISEN**



**SWISSLOS**





---

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

**CO-SPONSOREN** ERVOCOM SCHWEIZ AG · Entwicklung und Produktion Kommunikationssysteme · FEUSISBERG | MAX FELCHLIN AG · Konditorei-Halbfabrikate · Schwyz | GARAVENTA AG · Maschinenbau · Goldau | GUTENBERG DRUCK AG · Grafik, Print, Mailing · Lachen | HEALTHTECH KÜSSNACHT IMMOBILIEN AG · Immobilienbauprojekt Fänn · Küssnacht am Rigi | KÄPPELI STRASSEN- UND TIEFBAU AG · Schwyz | PROMAN AG · Projektmanagement im Petrochemischen Anlagenbau · Wollerau | RIGI BAHNEN AG · Vitznau | SCHWYZ TOURISMUS · Schwyz | SPAENI GRUNDSTÜCKE + BAUTEN AG · Pfäffikon | STEINEL SOLUTIONS AG · Elektronikentwicklung und Produktion · Einsiedeln | THERMOPLAN · Swiss Quality Coffee Equipment · Weggis



*the  
region  
of*