

NACHRICHTEN

Weltrekordkäse in diversen Varianten



198 Kilo wiegt der Weltrekordkäse. (Bild: sg)

SIEBEN SZ. Er ist nicht weniger als 198 Kilo schwer, hat einen Durchmesser von 113 Zentimetern und ist rund 20 Zentimeter hoch: Der Weltrekordkäse des Muotataler Älplers Oskar Pfyl ist wahrhaft alles andere als ein normaler Käse. So brauchte es denn auch eine gute Handvoll kräftiger Männer, um den Koloss aus dem Viehanhänger in das Siebner Restaurant «Kapelle» zu hieven. Kaum war der Käse an seinem Plätzchen, schnitt ihn der Muotataler Käser Oskar Pfyl mit grösserem Krauftaufwand an. Sowohl Wirt Peter Büeler als auch die Helfer und schliesslich die Gäste liessen sich nicht zweimal bitten, den Käse auf seinen Geschmack zu testen. Da 200 Kilo selbst für Käseliebhaber Büeler ein bisschen viel ist, veranstaltet er bis 25. November eine Käsewoche mit Käsespezialitäten wie Fondue, Raclette, Käsesalat, Käsehörli und vielem mehr. *sg*

Grösste Blume der Welt blüht bald



Der Titanwurz dürfte bald blühen. (Bild: zvg)

BASEL. Die Titanwurz-Pflanze im Botanischen Garten Basel hält die Angestellten auf Trab: Rund eineinhalb Jahre nach der letzten Blühzeit wird die grösste Blume im Pflanzenreich voraussichtlich am kommenden Wochenende erneut blühen. Die Blüte dürfte rund 2 Meter hoch werden. Sollte sie sich an einem Abend öffnen und dann entsetzlich stinken, wird der Botanische Garten die Besichtigung in der Nacht ermöglichen. Eine Webcam auf der Internetseite des Botanischen Gartens informiert über das Wachstum. (www.titanwurz.unibas.ch). *sda*

Bahnprojekt auf gutem Weg

RICKENBACH SZ. Das Gesuchsdossier für die neue Rothenfluh-Bahn ist seit dem vergangenen Sommer bei den Bundesbehörden hängig. Die Seilbahn Rickenbach-Rotenfluh AG will an der Rotenfluh 22,7 Millionen Franken investieren. Davon entfallen 16,1 Millionen Franken auf eine neue Gondelbahn, 3,8 Millionen auf ein Parkhaus und gegen 1,6 Millionen auf ein neues Restaurant auf dem Berg wie die «Neue Luzerner Zeitung» berichtet. Für diese hohen Investitionen werde sich das Unternehmen stark verschulden müssen. Es werde ein Fremdkapital von etwa 15 Millionen Franken verzinst werden müssen. Lösen will der Verwaltungsrat dieses Problem teilweise mit einem Leasingvertrag, berichtet die «Neue Luzerner Zeitung». *jgr*

NORDWEST- UND ZENTRALSCHWEIZ.

KANTON URI: «Ürner Hüsgmachts» macht aus Bäuerinnen Unternehmerinnen

Ein wichtiges Zusatzeinkommen

Ürner Bäuerinnen verkaufen ihre selbst gemachten Produkte. Die Schweizer Berghilfe hat den Frauen Starthilfe geleistet.

IVO TORELLI

«Das waren jetzt wohl endgültig die letzten für dieses Jahr», sagt Silvia Gisler, während sie sich vorsichtig über den Abhang beugt und ein Büschel wilden Thymian auspflückt. Vor einer Woche lag hier, oberhalb von Unterschächen im steilen Ürner Schächental, bereits der erste Schnee des Jahres. Doch die Herbstsonne hat dafür gesorgt, dass die feinen Bergkräuter auf dem grossen Fels direkt hinter dem Bergbauernhof von Familie Gisler nochmals nachgewachsen sind. Silvia Gisler ist froh darüber: «Mein Estrich ist zwar voll von getrockneten Kräutern, aber es ist schwer abzuschätzen, wie viel ich diesen Winter über brauchen werde. Ich habe in jeder freien Minute gesammelt, damit es reicht, bis im Frühling neue wachsen.»

Viele Spezialitäten

Denn dieses Jahr produziert Gisler ihre Kräutertees und ihr Kräutersalz erstmals nicht nur für den Eigenbedarf, sondern zum Verkaufen. Tee und Salz sind zwei der knapp 60 Produkte, aus denen man sich bei «Ürner Hüsgmachts» ein individuelles Geschenk-Kistli zusammenstellen kann.



Der Hof von Bergbäuerin Silvia Gisler und ihrer Familie liegt zwischen zwei Kehren der Klausenpassstrasse. (Bild: zvg)

Hinter «Ürner Hüsgmachts» stehen 20 Bäuerinnen aus dem ganzen Kanton Uri. Die meisten von ihnen leben wie Familie Gisler abgelegen in den steilen Seitentälern. Sie alle stellen mit grosser Hingabe und viel Kreativität Spezialitäten her. Bisher haben sie diese Produkte selbst verbraucht, an Freunde und Verwandte verschenkt oder allenfalls im eigenen Hoflädiel verkauft. Seit Mai dieses Jahres vermarkten sie ihre Produkte gemeinsam und professionell. In Altdorf, auf dem Hof von Antonia Walker, haben sie einen Verkaufs- und Verarbeitungsraum eingerichtet. In langen Regalen lagern hier die Köstlichkeiten: Meringues, Nidlätteli, Löwenzahn-Brotaufstrich, Goldmellensirup, Zwetschgenschuss, Knoblisenf, Brombeer-Essig, Formaggini im Kräuteröl, Himbeerlikör, Wildheuschpeck und vieles mehr, alles liebevoll abgepackt und einheitlich beschriftet. Auch Holz- und Kartonkisten, leere Einmachgläser, Plastiktüten und weiteres Verpackungsmaterial lagern hier.

Berghilfe als Starthilfe

Die Einrichtung des Raums und das viele nötige Verpackungsmaterial kostete die Frauen viel Geld, ebenso die Flyer, Etiketten und der Internetauftritt. Die Schweizer Berghilfe übernahm als Starthilfe einen Teil dieser Kosten. Geschäftsführerin Antonia Wal-

ker: «Dieser Beitrag hat uns viel Druck weggenommen. Hätten wir alles selber bezahlen müssen, wäre es für viele von uns gar nicht möglich gewesen, einzusteigen.» So wäre die beindruckende Breite des Angebots nicht zustande gekommen, und der Erfolg des Projekts wäre ungewiss gewesen.

20 Kistli pro Woche

Doch nun stellt Antonia Walker im Raum auf ihrem Hof die Kistli nach den Wünschen der Kunden zusammen. Sie macht dies öfter als angenommen. «Es läuft erstaunlich gut, wenn man bedenkt, dass wir erst im Mai angefangen haben.» Bis zu 20 Kistli pro Woche hat sie hergerichtet. Noch sind die Einkünfte aus den Geschenk-Kistli für die Bäuerinnen bloss ein willkommener Zusatz, Ziel ist aber für die meisten, weniger extern arbeiten zu müssen und trotzdem ihren wichtigen Beitrag zum Einkommen leisten zu können.

Grosse Hoffnungen setzen die Bäuerinnen nun in ihren ersten Weihnachtsverkauf. Von ihrem Produkt sind sie überzeugt: «Ein Ürner Hüsgmachts-Kistli ist das perfekte Geschenk, auch für Leute, die eigentlich schon alles haben», sagt Antonia Walker. Zum Staubfänger wird es sicher nicht: Schliesslich kann man alles essen, was in den Kistli drin ist. Um für den erhofften Ansturm bereit zu sein, produzieren die Bäuerinnen im Moment auf Hochtouren.

DOPPLESCHWAND LU: René Unternährer ist ein Ski-Bauer

Er macht seinen Traum wahr

Pünktlich zur Wintersaison eröffnet René Unternährer seinen Ski-Laden. Der Kern der Skis ist aus einheimischer Esche.

SANDRA STEFFEN-ODERMATT

Fast 30 Jahre lang hat der knapp 50-jährige Familienvater René Unternährer in der Produktion als Skibauer gearbeitet. Jetzt wagt er den Schritt in die Selbstständigkeit und produziert in Doppleschwand die «swiss massiv» Ski. Vor drei Jahren hatte er die Idee für eine neue Aufbauart – einen besonderen Ski für besondere Menschen. Sein bisheriger Arbeitgeber stieg jedoch nicht auf Unternährers Idee ein. Seine neue Entwicklung liess ihn einfach nicht los. Diese geniale Innovation nicht umzusetzen, wollte er nicht sein Leben lang bereuen. So entwickelte er seine Erfindung in der Freizeit weiter, verbesserte sowohl Funktionalität als auch Qualität laufend weiter und liess während den letzten zwei Wintern «seine» Ski durch Skilehrer, Freunde und Skicracks testen. Von Anfang an unterstützte ihn seine Familie, sein Bruder und die Eltern ermöglichten, dass er in der Garage der ehemaligen elterlichen Bäckerei, die seinem Bruder gehört, eine kleine Skifabrikations-Stätte einrichten konnte.

Spannbare Eibe

Im Verlauf des Entwicklungsprozesses hat René Unternährer der Gedanke an möglichst viele einheimische Bestandteile stets angetrieben, und so hat er sich



René Unternährer stellt Ski von Hand her. (Bild: sso)

auf die Suche nach einer Hartholzart mit schöner Struktur und geeigneten Eigenschaften gemacht. Aus Esche hat man schon früher die Kandahar-Ski gemacht und weiter ist er auf die «spannbare» Eibe gestossen, aus der man Pfeilbogen herstellte. So stehen heute beim Modell «Entlebucherski» diese beiden Holzarten als Deckblatt-Design zur Auswahl. Zusätzlich stehen auch zwei Modelle «Bambus» im Angebot. Die Schale besteht bei den Bambuski aus Tiger- oder Coffeebambus. Der Kern ist aus einheimischer Esche und dem leichten Paulownia-Holz, welches in Plantagen angepflanzt wird. Der Ski erfüllt die strengen Anforderungen der Regionalmarke Echt Entlebuch nicht, doch die Markenkommision hat den Ski-Bauer als Partnerbetrieb ausgezeichnet, begeistert durch so viel Mut, Herzblut und Innovation, so viel spürbare Identifikation mit dem Entlebuch.

Die 30-jährige Erfahrung gibt dem Jung-Unternehmer Sicherheit, dass die Qualität seines Ski

stimmt, doch ob dieser auch auf dem Markt eine Chance hat, wird sich zeigen.

Acht Stunden für ein Paar

René Unternährer lässt sich auf dieses Wagnis ein, erfüllt sich seinen Traum. Aus seiner Sicht ist dies nicht besonders mutig, sondern ganz einfach eine logische Folge, wer A sagt müsste auch B sagen. Deshalb lässt Unternährer mit der Produktion jetzt richtig los. Rund acht Handarbeitsstunden stecken in einem Paar Ski. Als Erstes werden in 15 Arbeitsgängen die verschiedenen Materialien in die «Skiform» geformt und einzeln bearbeitet. Der Kern wird als Höhenkurve geschliffen, was gleichzeitig die Härte bestimmt. In Sandwich-Bauweise werden dann die Bauteile verleimt und gepresst. Ab 23. November 2012 ist der kleine Laden im Pfisternhaus Doppleschwand jeweils am Freitagabend und am Samstagvormittag geöffnet.

Infos: www.swissmassiv.com

AETIGKOFEN SO: 80 Aussteller vor Ort

Buechibürger Wiehnmachtsmäret ist um eine Attraktion reicher

In diesem Jahr wird erstmals die ehemalige Heubühne samt Einfahrt auf dem Ischhof als Ausstellerraum genutzt.

Es ist diese ganz spezielle Ambiance, welche Besucher aus der ganzen Schweiz jeweils nach Aetigkofen zieht. Ein intakter Dorfkern, eingetaucht in warmes Licht und weihnachtlich geschmückt, der als Kulisse für einen Weihnachtsmarkt dient, an dem fast ausschliesslich regionale und handgefertigte Produkte und Artikel angeboten werden. An diesem bewährten, erfolgreichen Konzept wird auch am diesjährigen Buechibürger Wiehnmachtsmäret festgehalten.

Bestens bewährt haben sich die beiden Änderungen vom letzten Jahr. So wird der Chlauswald wiederum auf dem Dürhof der Familie Zimmermann anzutreffen sein. Auch am Parkkonzept halten die Organisatoren fest: Vom grossen Parkplatz

aus westlich des Dorfes kann man den Markt in nur wenigen Schritten erreichen. Der Aetigkofer Weihnachtsmarkt sei mittlerweile weit herum bekannt, heisst es in einer Mitteilung. So pilgerten schon seit einiger Zeit rund 10 000 Besucherinnen und Besucher in das Bucheggberger Dorf.

Ein grosser Teil der rund 80 Aussteller hält dem Aetigkofer Weihnachtsmarkt schon seit Jahren die Treue. Hört man sich bei erfahrenen Marktgängern um, vernimmt man da und dort: Der Buechibürger Wiehnmachtsmäret gehöre mit dem Weihnachtsmarkt in Einsiedeln zu den schönsten in der Schweiz. Diese allseits beliebte heimelige Atmosphäre wird dieses Jahr nun noch ausgeprägter zu erfahren sein. Dafür sorgen wird insbesondere die Tatsache, dass erstmals die ehemalige Heubühne samt Einfahrt auf dem Ischhof als Ausstellerraum genutzt werden kann. *mgf*

Infos: www.wiehnachtsmaeret.ch



Der Weihnachtsmarkt ist weitherum bekannt. (Bild: ral)