

ANZEIGE



Kochtipp



Michael Latz,
Küchenchef
Gasthaus
Schwyzer-Stubli

Noch bis und mit 22. Februar 2014 steht auf der Gartenterrasse des historischen Gasthauses Schwyzer-Stubli in Schwyz das beliebte Fondue-Stubli. In diesem urchig-gemütlichen und geheizten Holzhüttli können bis zu 12 Personen feine Fondue-Spezialitäten geniessen. Das Fondue-Stubli ist Dienstag- bis Samstagabend in Betrieb. Übrigens: Wer an einem Dienstag-, Mittwoch- oder Donnerstagabend reserviert, kommt in den Genuss der Aktion «Fondue 6 für 1»: Pro 6 zahlenden Personen offeriert das Gasthaus Schwyzer-Stubli gratis eine Flasche Wein!

Zu den absoluten Rennern des Fondue-Stublis gehört das Fondue «Kastenvögtin». Küchenchef Michael Latz verrät, wie er diese exklusive Spezialität, die es nur im «Schwyzer-Stubli» gibt, zubereitet.

Fondue «Kastenvögtin»

Zutaten für 4 Personen

800 g Fonduemischung
(z. B. vom Chälädli Schwyz)
1 Knoblauchzehe
4 dl Weisswein
1 cl Kirsch
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Maizena
120 g Heublumenspeck
80 g getrocknete Steinpilze

Zubereitung

Getrocknete Steinpilze mindestens eine halbe Stunde im lauwarmen Wasser einweichen.
Das Maizena mit 1 dl Weisswein anrühren.
Den Heublumenspeck in feine Streifen schneiden und kurz heiss anbraten. Beiseite stellen.
Fonduemischung mit restlichem Weisswein und fein geschnittenem oder gepresstem Knoblauch in einem Caquelon langsam schmelzen.
Das Fondue mit dem angerührten Maizena abbinden, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.
Kirsch unterrühren.
Wasser von den Steinpilzen wegkochen, und die Steinpilze gut abtropfen lassen.
Anschließend den Speck und die eingeweichten Steinpilze unter die Käsemischung geben.
Caquelon aufs eingehitzte Rechaud stellen, und das Fondue mit mundgerechten Brotstückchen an der langen Gabel ständig umrühren und geniessen.

Dazu empfehlen wir:

2012 Fendant St. Leonhard, Maître de Chais, Provins

**Gasthaus
Schwyzer-Stubli**

Der Ort für sagenhafte
Geschichte und Geschichten

Gasthaus Schwyzer-Stubli
Riedstrasse 3
6430 Schwyz
Telefon 041 811 10 66
www.schwyz-stubli.ch
Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag
11.00–14.00 und 18.00–24.00 Uhr
Samstag 18.00–24.00 Uhr
(Sonntag und Montag auf Anfrage)

Wie viel Horn braucht die Kuh?

KANTON Die IG Hornkuh hat sich mit Plakaten und mit einer Petition für behornetes Vieh eingesetzt. Ob mit oder ohne Horn: Schwyzer Bauern sollen selbst entscheiden, findet der Präsident des Schwyzer Viehzuchtverbandes.

LADINA CATTANEO

Der Bundesrat hat im letzten Jahr die Verordnung zur Agrarpolitik 2014/17 präsentiert, womit klar ist: Es gibt keine Direktzahlungen für behornete Kühe. Die IG Hornkuh kämpfte trotzdem weiter und lancierte auch im Kanton Schwyz eine Plakataktion für den Erhalt und die Förderung behorneter Kühe. Anfang Dezember hat sie ihrer Forderung mit dem Einreichen einer Petition weiteres Gewicht verliehen. Verlangt wurde, dass für behornete Nutztiere Direktzahlungen entrichtet werden: 1 Franken pro Tag und Hornkuh und 20 Rappen pro Tag und Hornziege. Auf Unterstützung der Zuchtorganisationen konnte die Interessensgemeinschaft nicht zählen, und auch im Kanton Schwyz sieht man keinen Handlungsbedarf.

Urs Landolt, Präsident des Viehzuchtverbandes des Kantons Schwyz, erklärte auf Anfrage, dass dies bisher noch kein Thema gewesen sei: «Ich bin der Meinung, dass es jedem einzelnen Züchter überlassen bleiben sollte, ob er behornete oder hornlose Kühe haben möchte.» Obwohl ihm persönlich behornete Kühe besser gefielen, sei die Haltung hornloser Tiere einfacher. Zudem müsste man bei einem behorneten Viehbestand mehr Fläche zur Verfügung stellen, um Verletzungen vorzubeugen. Und zu guter Letzt gäbe es ja auch genetisch hornloses Vieh. Landolt schätzt, dass der Anteil des behorneten Viehs im Kanton Schwyz aufgrund des grösseren Anteils an Original Braunvieh bei rund 20 Prozent liege. In welche Richtung sich das Verhältnis entwickelt, ist nicht klar. Fakt ist jedoch, dass es auch bei der im Kanton Schwyz beliebten Rinderrasse Brown-Swiss bereits genetisch hornlose Stiere gäbe, die zur Zucht verwendet werden können.



Ein behornetes Rindvieh steht auf einer Alpweide. Im Hintergrund liegt eine hornlose Kuh im Gras. Ob Rinder enthornt werden oder nicht, entscheiden die Züchter.

Archivbild Ladina Cattaneo

Knappe Futterreserven senkten die Nachfrage

VIIEHZUCHT na. Die durchschnittliche Jahresmilchleistung der Braunviehkühe im Kanton Schwyz ist 2013 im Vergleich zum Vorjahr von 6643 auf 6709 Kilogramm angestiegen. Dies vermeldet der Viehzuchtverband des Kantons Schwyz in seinem Jahresbericht 2013. Die Anzahl der Genossenschaftsbetriebe sei in der Erfassungsperiode 2012/13 um neun, auf 892 Betriebe, gesunken. Die Betriebe hielten zusammen 14339 Herdenbuchtiere, 18 Stück mehr als im Vorjahr.

Der Zucht- und Nutzviehabsatz sei im Jahr 2013 vielversprechend gestartet, heisst es im Jahresbericht des Verbandes weiter. Der mittlere Wert für marktgängige Kühe und Rinder befand sich bei rund 3000 Franken und stieg im Monat Mai sogar noch an. Verantwortlich dafür sei die verbesserte Milchnachfrage gewesen. Ab August änderte sich die Marktsituation allerdings. Der schlechte Futterwuchs im Frühling und die damit verbundenen, knappen Futterreserven führten zu

einem verhaltenen Kaufinteresse, weshalb die Preise gegen Herbst einbrachen. Erst gegen Ende Jahr zog die Nachfrage nach Nutzvieh wieder an. Der mittlere Preis für Kühe und tragende Rinder betrug 2013 rund 2670 Franken. Der Viehzuchtverband kann per Ende 2013 eine ausgeglichene Rechnung vorweisen. Es wird ein Plus von rund 1100 Franken verzeichnet. Die Delegiertenversammlung findet am 28. Februar um 20.00 Uhr im Restaurant Bären in Lachen statt.

Das Geld und die Liebe im Süden geholt

EINSIEDELN Es ist Geschichtsunterricht, den man sich gerne gefallen lässt: Im Kinofilm «Töni Brautfahrt» lernt man die Bedeutung des Schwyzer Viehhandels kennen.

SILVIA CAMENZIND

So gross, wie der Film im Kopf dieses Mannes angewachsen war, könnte ihn nicht einmal Hollywood umsetzen. 70 Jahre lang trug Richard Schönbächler, früherer Landwirt, Unternehmer und Politiker, die Idee mit sich. Als er als siebenjähriger Bub erstmals vom Viehhandel über den Gotthard hörte, war es ein Abenteuerroman. Später verstand er die wirtschaftliche Bedeutung und begriff die damit verbundenen Schicksalsschläge.

Laien mit viel Herzblut

Nun wurde der Film nicht mit der grossen Kelle realisiert, sondern mit Herzblut. Regie führte die Journalistin und Regisseurin Claudia Steiner aus Schwyz. Ideengeber und Co-Produzent Richard Schönbächler sagte nach der Premiere, an der er den Film erstmals in voller Länge gesehen hatte: «Sie hat es sehr gut gemacht. Sie war mit viel Herzblut dabei.»

Herzblut hätten auch all die Laien ins Projekt gesteckt, die für ein Trinkgeld mitgemacht hatten. Sie alle füllten am Donnerstagabend den grossen Saal im Kino Einsiedeln und sahen an der Premiere erstmals den vollendeten Film.



Töni (Beat Betschart) und sein Senntenbauer Höhi (Engelbert Lander) auf Senntenfahrt ins Welsche.

Bild pd

Der Film kommt nicht handgestrickt daher, wie das so sehr betonte Herzblut und das fehlende Geld vermuten lassen.

Im Gegenteil. Claudia Steiner hat die Geschichte so geschickt verwoben, dass man dem Geschichtsunterricht gerne

Sechs Wochen unterwegs

EINSIEDELN sc. Wer wusste, dass die Schwyzer während Jahrhunderten im Herbst ihr Vieh in den Süden trieben und dort verkauften? Von Mitte September bis Mitte Oktober brachten die Viehhändler ihre Kühe ins Welschland, wie sie die Gebiete auf der südlichen Seite des Gotthardpasses nannten. Pro Tag liefen die Kühe sechs bis sieben Stunden, dann tankten sie auf den Weiden gegen Entgelt neue Kräfte. Nach elf Tagen war der erste Markt

im Süden erreicht. Liefen die Geschäfte schlecht, ging man bis nach Mailand.

Die Rückreise, schwer beladen mit Bargeld, war gefährlich, lauerten doch Räuber den Senntenbauern auf. Bis zu sechs Wochen dauerte eine solche Reise. Die Senntenfahrten endeten nach der Eröffnung des Gotthardtunnels. Der Viehhandel läuft heute über Laster unvergleichlich schneller ab.

folgt. Nach 80 Minuten kommt man gescheitert aus dem Kino, als man hineingegangen ist. Mehr noch, man hat etwas von der Schwyzer Vergangenheit erfahren, von der man ohne bäuerlichen Hintergrund kaum Ahnung hatte (siehe Box). Dabei war der Viehhandel über den Gotthard einst das Rückgrat der Schwyzer Wirtschaft.

Dicht, informativ, übersichtlich

Claudia Steiner macht es geschickt mit dem Geschichtsunterricht: Die Kamera begleitet Töni (Beat Betschart) mit der Kuhherde, damals Sennte genannt, in den Süden. Und weil man im Vorspann des Films schon erfahren hat, dass später mit einem südländischen Mädchen verliebte Blicke ausgetauscht werden, bleibt man gerne an der Geschichte dran, will wissen, wie es damals war, warum es so war und was heute noch daran erinnert.

Die Antworten kommen, dicht, informativ und übersichtlich. Die Langsamkeit des damaligen Vorankommens spürt man in den schönen Aufnahmen von Töni und Kuhherde auf der Reise in den Süden, da kann man eintauchen in die Vergangenheit, unaufdringlich begleitet von Hansjörg Römers Filmmusik. Der Film lässt uns manches besser verstehen, unter anderem den Einsiedler Faschnachtsbrauch des Brotauswerfens.

Läuft in 14 Kinos an

Nun läuft dieser historische Dokumentarfilm in den Kinos an. Wie schwierig die Geldsuche ist, tönnte Produzent Roger Bürgler nur in einem Nebensatz an. Er hält den Vertrieb über kulturwerk.ch im eigenen Haus. «So haben wir die Kontrolle über unser eigenes Produkt.» Der Film läuft in 14 Kinos an, auch im Kino Schwyz.