



Organ des
Vereins Zukunft Muotathal

Im Brennpunkt

Ein «Visitorcenter» für die Region Muotatal im Schlattli!

Kürzlich ist mit dem Bau der neuen Stoosbahn begonnen worden. Was vielen Muotathalern und Illgauern nicht so bekannt sein dürfte ist, dass im Schlattli, dort wo die neue Talstation zu stehen kommt, auch ein sogenanntes Visitorcenter/Besucherzentrum für die Region Muotathal, Illgau und Stoos geplant ist.

Ueli Betschart / Walter Gwerder

Im Jahre 2005 wurde das Regio Plus-Projekt «Üses Muotital» gestartet. Nebst den Teilprojekten Landwirtschaft stärken, Landschaft und Naturwerte, Kultur und Besinnung, Bewusstsein und Bildung, hat das Teilprojekt Koordination und Kommunikation eine Schlüsselstellung eingenommen. Ausgehend von der ursprünglichen Idee eines «Naturhuus Hölloch-Bödmeren» wurde der Bedarf für eine koordinierte Dienstleistungs- und Verkaufsstelle im Muotatal inklusive eines möglichen Standorts abgeklärt. Es war vorgesehen, in diesem «Naturhuus Hölloch-Bödmeren» ein sogenanntes Kompetenzzentrum für die Region Muotathal, Illgau und Stoos unterzubringen.

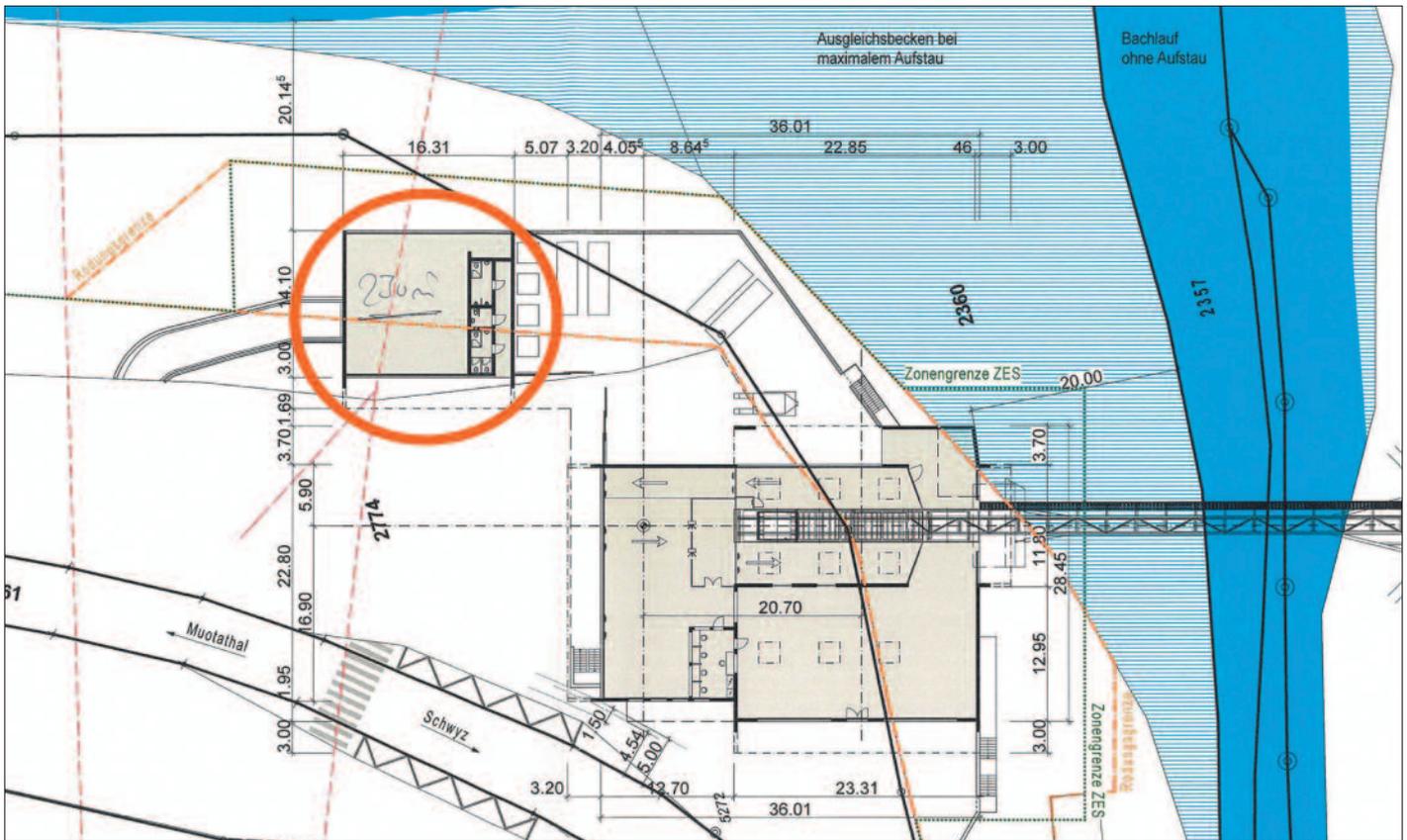


Die Schelbert AG, Muotathal macht den Aushub und die Firma Bolfig AG, Schwyz, wird die Maurerarbeiten ausführen.

Was muss man sich unter einem Kompetenzzentrum vorstellen?

Dieses «Naturhuus» oder Visitorcenter (deutsch: Besucherzentrum) wäre sowohl eine Anlauf- als auch eine Verkaufsstelle. Dabei ist wichtig zu betonen, dass es sich bei dieser Plattform um mehr als ein klassisches Tourismusbüro handeln würde.

Für Besuchende könnten am selben Ort diverse Dienstleistungen erbracht werden, denn diese gehen oftmals über das reine Informationsbedürfnis hinaus. Beispielsweise könnte sich der Besucher nicht nur über eine Exkursion in den Bödmerenwald informieren, sondern er könnte diese Tour gleich vor Ort buchen und die nötige Aus-



Die Betriebsfläche des geplanten Visitorcenters beträgt ansehnliche 170 m². Von dieser Fläche wollen die Stoosbahnen AG 34 m² für sich beanspruchen.

rüstung mieten. Vielleicht könnte man ihm gleich eine Übernachtung in einem örtlichen Hotel mit einem feinen Nachtessen schmackhaft machen. Das Potenzial an diesen Zusatzverkäufen könnte mit regionalen Produkten weiter ausgebaut werden. Beispielsweise würde eine Vitrine mit Alpkäse oder eine Ausstellung mit traditionellem Handwerk weitere Verkäufe generieren. Mit einem solchen Zentrum hätte der Tourist unter einem Dach eine einzige Anlaufstelle für alle Bedürfnisse, was sicherlich einem Bedürfnis entspricht. Der gemeinsame Auftritt der Region gegen ausser als eine Einheit würde eine entsprechende Signalwirkung entfalten. Eine zu kreierende Marke könnte diesen Prozess zusätzlich unterstützen.

Schlattli als idealer Standort

Um dafür den besten Standort zu ermitteln, wurde eine breit angelegte, von Fachleuten begleitete Evaluation durchgeführt. Es erwies sich, dass der Standort Schlattli, in Verbindung mit der neuen Talstation der Stoosbahn, am besten geeignet ist für die geplante Präsenz und Präsentation der

Region Muotatal. Das Schlattli ist ja nicht nur Einfallstor zu den Gemeinden Muotathal und Illgau, sondern es zirkulieren dort um die 300'000 Gäste im Jahr, welche den Stoos aufsuchen. An keinem anderen Ort in der Region ist es möglich, so viele Leute anzusprechen, Werbung zu betreiben und Informationen über unsere Region unter die Leute zu bringen.

Wie steht es heute um dieses Projekt?

Das für die Region Muotatal wichtige Projekt stiess auf reges Interesse. Der Bedarf der einzelnen Gemeinden, aus der Landwirtschaft und dem Tourismus sind angemeldet. Das Projekt nimmt immer konkretere Konturen an. So hat die erlebniswelt GmbH als Ansprechpartner eine erste Liste mit allen Interessierten erstellt. Diese Liste wurde allseits gegenseitig bestätigt. Was noch wichtiger ist, es besteht eine Grundsatzvereinbarung zwischen der Stoosbahnen AG und dem Ansprechpartner erlebniswelt GmbH, dass bei der neuen Talstation das Visitorcenter/Besucherzentrum gebaut werden kann. Es gibt bereits auch Pläne der BSS Architekten bezüglich

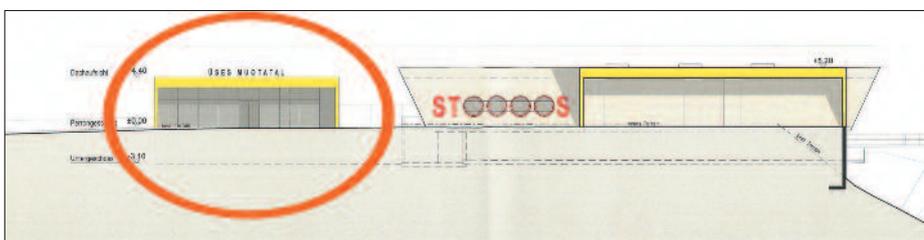
dieses Zentrums. Die Stoosbahnen AG hat diese Pläne inklusive Standort des Visitorcenters/Besucherzentrums mit den gesamten Bauplänen beim Bundesamt für Verkehr eingereicht. Sie sind mittlerweile bewilligt. Die Ampeln für die neue Stoosbahn und auch für das Visitorcenter/Besucherzentrum stehen auf Grün.

Die Stoosbahnen AG konnte denn auch endlich mit dem Bau der neuen Stoosbahn beginnen und auch das Visitorcenter/Besucherzentrum könnte gebaut werden. Aus rechtlichen oder technischen Gründen bestehen keine Hindernisse mehr, das Visitorcenter/Besucherzentrum im Schlattli zu verwirklichen.

Inzwischen sind alle Interessenten aufgefordert worden, ihre Ansprüche und finanziellen Möglichkeiten der Stoosbahnen AG schriftlich mitzuteilen. Eine Antwort seitens der Stoosbahnen AG steht noch aus.

Fragen, die noch offen sind:

Wer bildet die Trägerschaft? Wer wird dieses Zentrum finanzieren und betreiben? Zudem ist ein solches Visitorcenter nur sinnvoll, wenn es jeden Tag geöffnet ist und von jemandem betreut wird. Sobald die Trägerschaft diese Fragen geklärt hat, kann die im Regio Plus-Projekt entwickelte Vision eines Besucherzentrums für die Region Muotatal in die Tat umgesetzt werden. Dies wäre ein grosser Meilenstein und würde in der Region beim Tourismus, bei der Gastronomie, dem Agro-Tourismus, ja sogar beim Gewerbe viele Impulse auslösen.



Situationsplan Schlattli mit Standort der Talstation. Rot eingekreist der vorgesehene Standort für das Visitorcenter.

Im Dienst der Rosenkranzkapelle

■ Anna Betschart, 25 Jahre «Chapälivögtin»

Seit 25 Jahren versieht Anna Betschart, «ds Eggelers», still und bescheiden, sehr pflichtbewusst und mit viel Herzblut das Amt der «Chapälivögtin» der Rosenkranzkapelle in Hinterthal. Die Bezeichnung «Chapälivögtin» heisst nichts anderes als Schirmherrin oder Verwalterin dieser Kapelle. Anna sieht sich aber nicht als Schirmherrin, sondern als Dienerin dieses schönen Gotteshauses. Sie erzählt uns von ihrer Arbeit und ihren Aufgaben.

Walter Gwerder

Zirk: Seit nunmehr 25 Jahren versiehst du das Amt der «Chapälivögtin» der Rosenkranzkapelle. Wie bist du zu diesem Amt gekommen?

Anna Betschart: Meine Nachbarin Seline Suter hat mich angefragt. Da ich schon vorher viel an den Rosenkranzgebeten im «Chapäli» teilgenommen hatte und die Marienverehrung bei mir schon immer eine Rolle gespielt hat, habe ich zugesagt.

Du versiehst diese Aufgabe schon sehr lange, was macht dir besonders Freude daran?

Ich habe einfach Freude am schönen «Chapäli». Ich bete gerne dort. Zudem kommt am Freitag- und Sonntagabend immer eine ansehnliche Zahl Anwohner zum Rosenkranzgebet. Auch die Maiandachten sind jeweils gut besucht, was mich immer neu motiviert.



Im Juni 1988 hat sich Anna Betschart fast ganz in den Dienst der Rosenkranzkapelle bei der hinteren Brücke gestellt.

Wie sieht der Wochenplan der «Chapälivögtin» aus?

Die Kapelle am Morgen auf- und abends wieder abschliessen. Einmal in der Woche nachsehen, ob alles in Ordnung ist. Die Kapelle innen und den Platz vor der Kapelle sauber halten. Im Winter den Zugang zur Kapelle von Schnee frei halten. Die Kapelle mit Blumen schmücken. Beim Rosenkranzgebet am Freitag- und Sonntagabend um 19.00 Uhr vorbeten. Ausser während der Ferienzeit ist jeden zweiten Mittwoch heilige Messe im «Chapäli», dafür habe ich die erforderlichen Vorbereitungen zu treffen. Hinzu kommen noch periodisch das Leeren des Opferstockes und das Einzahlen des Opfergeldes.

Was macht dir bei diesen vielen Aufgaben am meisten Mühe?

Im Winter den Weg zur Kapelle freizu-

schaufeln. Aber zu meinem Glück kann ich bei dieser Arbeit auf Mithilfe zählen.

Was hat sich bei den Aufgaben in den letzten 25 Jahren verändert?

Ab und zu werden im «Chapäli» Kinder getauft, was früher nie vorgekommen ist - und natürlich die heilige Messe an der Hinterthaler-Chilbi mit dem Jodlerklub Muotathal, das hat es in den ersten Jahren nicht gegeben.

Seit dem Hochwasser von 1831 gibt es das Gelöbnis, jeden Freitag und Sonntag im «Chapäli» einen Rosenkranz zu beten. Wird diesem Gelöbnis heute noch nachgelebt?

Ja, gottlob ist es immer noch so.

Du bist jetzt 75-jährig und denkst wohl manchmal ans Aufhören. Was wünschst du dir, wie soll es mit dem «Chapäli» in Zukunft weitergehen?

Dass das Gelöbnis von 1831 weiter eingehalten werden kann.

Die Redaktion des Muotathaler-Zirk und die Anwohner danken Anna Betschart für den langjährigen Dienst in der Hinterthaler Kapelle. Wir wünschen ihr, dass es die Gesundheit erlaubt, den Dienst als «Chapälivögtin» noch einige Jahre zu versehen.

Zur Person

Name: Anna Betschart-Betschart
Jahrgang: 1938
Adresse: Tschalun 20
Hobbys: Sakristanin im «Chapäli»
Zivilstand: verwitwet seit 17 Jahren



Um den Engpass bei der Kapelle zu beseitigen, wurde das alte «Chapäli» 1967 abgerissen und etwas zurück-versetzt neu erbaut.

Das «Chapäli» bei der hinteren Brücke

Aus der Chronik von Pfarrer Fassbind (+ 1824)

«Ein Bet-Haus – oder Kapelle die nicht geweiht ist – steht im hinteren Dorf, eine kleine Viertelstunde von der Pfarrkirche entfernt. Die Bildnus der göttlichen Mutter wird darin verehrt, und Herr Tecan Tanner hat das uralte Bildhäuslein in ein ordentliches Kapellein umschaffen lassen 1780. Andächtige Personen haben etwas zusammengestellt, woraus das Gebäu kann unterhalten und ein Licht zuweilen erhalten werden. Die da herum wohnenden Bauersleute pflegen Sonn- und Feiertag abends hier miteinander den Rosenkranz zu bethen und andächtiges Lied singen.»

Im Muotatal gab es in den 80iger Jahren einen Reggae-Club

■ Die «Ausgeflippten» von damals sind in die Jahre gekommen

«Dass dir ä Reggae-Club im Muotatal gha heid, tuet mis Biud vo dem Tal scho e Bitz verändere. Bis jetz hani eifach vo dä Wätterschmöcker gehört», meinte ein Stadtberner bei einem Besuch im Tal. Das Muotatal kann also auch für Überraschungen gut sein. Immer wieder gab und gibt es Leute, die nicht der gängigen Vorstellung entsprechen, die weltoffen sind und Neues ausprobieren wollen. So damals die Hauptdrahtzieher des Reggae-Clubs, Reinhard Gwerder und Bruno Suter.

Brigitte Imhof

Die Muotathaler Jugend hatte ihren Ausgang in den 70iger und 80iger Jahren oft «is Tällä Disco». Einigen war das mit der Zeit zu eintönig. Sie hatten genug von Hitparadenmusik und AC/DC. Sie wollten etwas Neues. Vor allem wollten sie diskutieren und Jazz, Soul und Reggae hören. «Ds Höllgrottä Brünel» (Bruno Suter) setzte sich damals dafür ein, dass ein geeignetes Lokal gefunden werden konnte. Mit Verhandlungsgeschick gelang es ihm, den Besitzer der alten Hosenfabrik, «ds Märtels Seffi» (Josef Betschart), zu überzeugen, dass er ihnen den Kellerraum im besagten Gebäude zur Verfügung stellte. Bedingung war aber, dass Bruno der Präsident des Clubs sein müsse, damit er wisse, wo er reklamieren könne. Die jungen Leute schrei-



Die Frisuren haben sich geändert. Aber der Einsatz für die andern ist geblieben. Reinhard Gwerder (links) und Bruno Suter.



Ein Teil der Clique am Jazzfestival in Montreux. Von links Peter Betschart (ds Märtels Paulis), Kurt Hauser und Reinhard Gwerder.

nerten, malten und richteten mit viel Enthusiasmus ihre Räume ein. Es gab eine Schachcke, einen Billardtisch, eine Bücherecke und ein Zimmerchen zum Jassen und Pokern.

Jugend mit Idealismus

1980 kam es zur Vereinsgründung. In den Statuten wurde das Ziel folgendermassen formuliert: «Ein Club, der die Pflege der Kameradschaft bezweckt, aber auch die Finanzierung von Projekten in der Dritten Welt.» Der Mitgliederbeitrag betrug Fr. 30.– im Monat. Für Lehrlinge und Studenten betrug er Fr. 10.–. Es wurden gezielt Aktionen gestartet, um Geld zu sammeln. So beispielsweise mit einem Flohmarkt am Kollegifest oder am Jazzfestival in Montreux. 50 bis 70% der Einnahmen kamen in «Drittweltprojekte», wie sie damals genannt wurden. Namentlich waren es Projekte in Afrika und Jamaika, die Unterstützung bekamen. Für die Pflege der Kameradschaft wurden gemeinsame Wochenenden im Chaisten (oberhalb von Rickenbach) oder Picknicks organisiert. Im Lokal traf man sich freitags und samstags. Musikgruppen aus der Umgebung bekamen vor zahlreichem Publikum eine Plattform für ihre Auftritte. Jedes Mitglied war nämlich berechtigt, pro Abend zwei Gäste mitzubringen, die eine freiwillige Kollekte abliefern. Zu den besten Zeiten zählte der Verein etwa 70 Mitglieder. Es waren Schüler, Studenten, Lehrlinge und junge Berufsleute aus den verschiedensten Berufen. Viele waren Einheimische, aber auch

Auswärtige vom Raum Schwyz und Goldau kamen mit Autostopp ins Tal. Sogar von Zug, Walchwil und vom Urnerland pilgerten sie in die alte «Büezi» in den Ausgang. Die Hauptakteure des Clubs übernahmen auch Verantwortung. Die Hausordnung, die der Vorstand ausgearbeitet hatte, verbot ganz klar den Drogenkonsum im und ums Haus. Es sei sogar vorgekommen, dass Mitglieder aus dem Verein ausgeschlossen wurden, weil sie gekifft hatten.

Jugendkultur wurde wahrgenommen

Am 7. November 1980 erschien unter dem Titel «Jugendgruppen – Chancen - Widerstand – Hoffnung» ein Artikel im «Brückenbauer». «Happy Freaks» nannte sich die Jugendgruppe da – im Tal war sie einfach der Reggae-Club. Im Artikel wurde erwähnt, dass der Verein bis zu dieser Zeit über 10'000 Franken für Projekte gesammelt hatte.

Überraschung

Eine Überraschung der ganz besonderen Art erlebten die Reggaefreunde durch einen Zeitungsbericht. Die Vorgeschichte dazu war, dass Bruno Suter dem weltbekannten Reggaemusiker Bob Marley bei einem Konzert in Zürich 1980 ein Buch geschenkt hatte. Dieser bezeichnete es später in einem Interview als zweitwichtigstes Buch, das er in seinem Leben gelesen habe.



Reggae ist eine bedeutende Richtung der populären Musik, die in den 1960iger Jahren in Jamaika unter dem Einfluss der US-amerikanischen Musikrichtungen wie Soul, Blues und Jazz – vermischt mit karibischer Folklore – entstanden ist. Bob Marley starb 1981 im Alter von 36 Jahren an Krebs. Er war der bedeutendste Reggaemusiker und wurde in Jamaika als Nationalheld verehrt. Er stammte aus sehr armen Verhältnissen und wurde deshalb zum Hoffnungsträger für die arme Bevölkerung.

Weihnachten im Sommer und zelten mit der Mafia

■ *Blauring und Jungwacht blicken zurück auf ihre Erlebnisse in den diesjährigen Sommerlagern*

Abenteuerlich klingen die Mottos von Blauring und Jungwacht. Wer hat schon einmal im Sommer Weihnachten gefeiert oder mit «Mafiosi» gezeltet? Durch das grosse, freiwillige Engagement unserer jungen Generation wurde den teilnehmenden Knaben und Mädchen auch in diesem Sommer ein spannendes Lagerprogramm geboten.

Von Bettina Betschart und Dominik Hediger

Blauringlager in Aurigeno, Tessin, vom 8. bis 20. Juli 2013

Unter dem Motto «Weihnachten einmal anders» durften wir zwölf spannende Tage in Aurigeno erleben. Mit Basteleien wie Engel oder Kerzen und mit Weihnachtsliedern wurden die Mädchen auf das Thema eingestimmt. Das spannende Programm hatte ihnen sehr gut gefallen.

Spiele im Mügglwald

Unsere Spielwiesen wurden von den Mädchen «Mügglwald» und «Eselgegel-



Die Mädchen üben sich im «Abkochen» an der Maggia.

platz» getauft. Zahlreiche Muggenstiche und heisse Temperaturen haben unser diesjähriges Sommerlager geprägt. Trotzdem waren alle mit viel Elan beim Programm dabei.

Eine willkommene Abkühlung

Nach unserer Wanderung hat die ganze Schar eine Abkühlung im Lido in Locarno genossen. Dieses Lido direkt am See hatte viel zu bieten, wie einen Sprungturm und diverse Rutschbahnen. Die Mädchen waren vor Begeisterung kaum mehr wegzubringen. Gut genährt durch unsere Küchenmannschaft, steckte die Schar während des ganzen Lagers voller Power.

Weihnachten im Sommer

Am letzten Abend feierten wir Heiligabend. Es gab ein leckeres Festessen und diverse Auftritte, welche von den Mädchen vorbereitet wurden. Die Auftritte reichten von einer Quizshow bis hin zu «Meine Freundin kann...», angelehnt an die Fernsehshow «Mein Mann kann...». Trotz der tollen Tage mit viel Fun freuten sich alle auf die Heimkehr ins Muotatal.

Jungwachtlager in Kestenholz, Solothurn, vom 8. bis 18. Juli 2013

Die Vorbereitungen für das Sommerlager 2013 begannen bereits knapp ein Jahr vorher mit der Suche nach einem geeigneten Lagerplatz. Wie immer war dies mit eini-



Auf alten Sofas lässt sich die Lagerfeuerromantik herrlich geniessen.

gen Schwierigkeiten verbunden. Schlussendlich fanden wir aber einen schönen Platz mit genügend Fläche für die Zelte, ein paar Pionierbauten und für Spiele. Auch der tolle Wald gleich daneben war perfekt geeignet für Spiele.

Vorbereitungen laufen auf Hochtouren

Danach musste man sich schon bald auf ein Motto einigen, Helfer suchen, Material beschaffen und kontrollieren, das gesamte Programm vorbereiten und Werbung für das Lager machen. Getreu unserem Lagermotto «Mafia» besuchten die Leiter in dunklen Anzügen, mit Hut und Sonnenbrille bewaffnet, die Muotathaler Schulklassen.

Startschuss

Dann war es auch schon soweit: Am 5. Juli führen die ersten Leiter und Helfer nach Kestenholz, um Küche, Waldtoiletten, Duschen und Aufenthaltszelt aufzustellen. Bereits drei Tage später kamen die Jungwächter auf unserem Lagerplatz an, und schon kurz danach mussten die Zelte aufgebaut werden. Dies war dank der guten Vorarbeit schnell erledigt. Den restlichen Tag verbrachten wir mit Spielen.

Viel Sonne und ein wenig Schlamm

Der zweite Tag startete mit blauem Himmel und einigen Ballspielen. Am Nachmittag wurden während eines Postenlaufs einige Jungwachttechniken vorgestellt. Auf diesen wolkenlosen Nachmittag folgte ein verregneter Abend. Ein richtiger Jungwächter lässt sich aber von einem bisschen Regen nicht aus der Ruhe bringen. Deshalb wurde das Programm kurzfristig abgeändert und es gab eine Schlamm Schlacht. Nach dieser Erfrischung blieb es die ganze



Stolz präsentieren die Jungwächter ihre selbstgefertigten Masken.

restliche Lagerzeit schön und das weitere Programm konnte planmässig durchgeführt werden.

Weitere Höhepunkte des Lagers waren eine Wanderung mit anschliessendem Schwimmen, die Bubenregierung, der Elternbesuchstag, die Überlebensnacht und vieles andere mehr. Das Sommerlager 2013 konnte ohne grössere Unfälle beendet werden und alle Teilnehmer kamen gesund und mehr oder weniger sauber wieder zu Hause an.

Ein herzliches Dankeschön

Zum Schluss möchten wir uns bei allen Leitern, Köchinnen, Köchen und den Kin-

dern bedanken. Ohne ihre Mithilfe hätte dieses Lager nicht stattfinden können. Wir hoffen natürlich, dass auch bei unserem nächsten Lager wieder viele Kinder dabei sein werden.



Sonntägliche Andacht mit Pfarradministrator Michael Dahinden auf der Kanzel.

Impressum «Zirk»

Zeitung des Vereins Zukunft Muotathal
www.zukunft-muotathal.ch

Erscheint vierteljährlich

Abonnement/Adressänderungen:

Rösly Gasser Betschart
Wil 43, 6436 Muotathal
roesly-gasser@bluewin.ch

Konto: Raiffeisenbank Muotathal
IBAN CH 32 8136 0000 0092 7548 9
«Verein Zukunft Muotathal»

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 25.–

Redaktion: Walter Gwerder
Peter Betschart, Ueli Betschart,
Brigitte Büchel, Konrad Bürgler,
Remy Föhn, Manuela Hediger,
Brigitte Imhof, Walter Imhof

Die Verantwortung für die Artikel liegt bei den Autoren

Layout: Daniel Bürgler

Druck:

Bucher Druckmedien AG, Vitznau

Lektor: Peter Betschart

Wer Mitglied des Vereins Zukunft werden möchte, melde sich bei der Redaktionsleitung: Marcel Fässler, Gängstrasse 23, 6436 Muotathal
Tel. 041 830 15 60
E-Mail: info@malerfaessler.ch

«Hälbäsä» und «Pfannäribäl»

■ Gegenstände, die in jeden Haushalt gehörten

Was wurde früher nicht alles aus Naturprodukten hergestellt. Gemeint sind damit nicht etwa Gegenstände aus Holz oder Schafwolle oder Leder, ohne die man auch heute noch nicht auskommen könnte. Auch andere, vielleicht noch in einer Alphütte anzutreffende Gegenstände, hat man früher in einfachen Arbeitsgängen selber hergestellt. Zu diesen fast vergessenen und wohl auch nicht mehr oft verwendeten Gegenständen gehören «Hälbäsä» und «Pfannäribäl».

Konrad Bürgler

Es ist Ende September letzten Jahres. Marie Betschart-Bürgler, 1940, Kirchengut, «Chiläguet Marie», macht sich auf, um in der Gegend der Ibergereg nach schönen «Hälm» Ausschau zu halten. Sie will wieder ein paar «Hälbäsä» machen. Verwenden kann sie diese zu Hause zwar auch nicht mehr, doch im «Chiläguet-Ried» kommen sie hie und da noch zum Einsatz.

«Hälbäsä» – ein Produkt aus Alpenriedgräsern

Solche Halme findet man am besten in feuchten Magerwiesen, im sogenannten Streuland. Unweit der Strasse findet sich dieses harte Riedgras. Die grünen Halme werden vorsichtig ausgezupft. Man muss darauf achten, dass sie dabei nicht brechen. Die Halmernte für ein paar solche Exemplare ist nach einer guten Viertelstunde erledigt. Sie wechselt den Arbeitsort. Auf ei-



Ein fertiges «Hälbäsäli» und ein Büschel ausgezogene Halme.



«Chiläguet Marie» beim Zöpfeln eines «Hälbäsälis».

ner Holzbank vor ihrem Heuhüttli sortiert sie die Halme. Die schönsten werden in der Mitte gebrochen und gezöpft. Man sieht, dass Marie noch nicht aus der Übung gekommen ist. Bald ist eine Reihe dieser Halme zusammengesetzt. Nun wird diese Reihe zu einem «Bäsäli» gewickelt. Noch die Enden zurecht geschnitten, eine Schnur darum gewickelt, damit der geflochtene Kranz nicht auseinanderfällt, und fertig ist der «Hälbäsä». Doch wofür wurde dieser überhaupt verwendet? Natürlich in der Küche. Mit diesem «Bäsäli» wurden beim Kochherd Aschenreste ins Feuerloch hineingewischt.

«Pfannäribäl» hergestellt aus Heidekraut

Pfannenriebel hat «Chiläguet Marie» nie selber gemacht, denn das Material dazu wächst nicht in unserer Region. Es handelt sich dabei aber um zirka 12 cm langes, sehr hartes, aus Pflanzenwurzeln gewonnenes Material, das in der Mitte mit einem Draht zusammengebunden ist. Vor ganz langer Zeit nahm man zum Putzen der Pfannen und des Sennereigeschirrs Sand oder saubere Erde. Manchmal sogar einen «Wäslig». Nachgeputzt wurde dann in der Regel mit einem «Pfannäribäl». Diese Pfannenriebel waren aus ähnlichem Material gemacht wie es heute noch die Natur-Schue-

erbürsten sind. In unserem Wortschatz heissen diese «Würzlibürsten». Bei der Pflanze, die für die Herstellung dieses Gegenstandes verwendet wird, handelt es sich um die Wurzel eines Heidekrautgewächses.



Ein fertiges «Hälbäsäli».

«Die ersten Muotataler»

■ Buch-Neuerscheinung

Soeben ist das reich illustrierte Buch «Die ersten Muotataler – Spuren ur- und frühgeschichtlicher Jäger und Hirten aus Höhlen und Balmen» von Walter Imhof erschienen.

Darin werden sämtliche bislang aus Höhlen und Balmen datierten Funde, die auf eine menschliche Anwesenheit hinweisen, vorgestellt und interpretiert.

Inhaltlich sehr vielfältig

Das Buch befasst sich mit den vorgefundenen Spuren wie Werkzeuge aus Stein und Metall, bearbeitete Knochen, Holzkohle aus Feuerstellen, Keramik- und Glasscherben aus Höhlen und Balmen des Muotatals. 24 Objekte mit menschlichen Hinterlassenschaften sind im Muotatal bislang bekannt.

Älteste menschliche Spuren

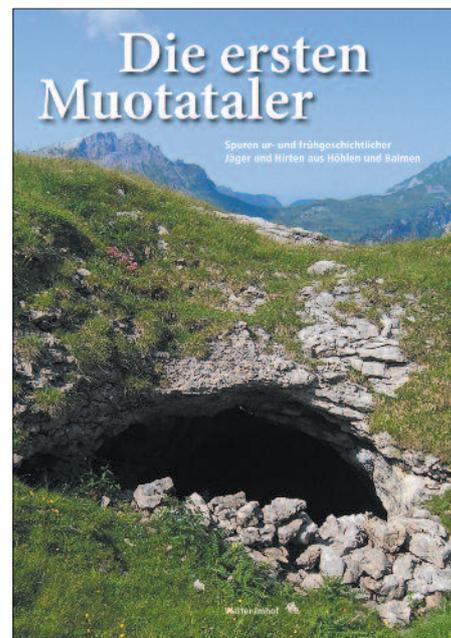
Die ältesten menschlichen Hinterlassenschaften im Muotatal sind 11'000 Jahre alt

und stammen aus der Milchbalm-Höhle im Chalbental. Stein- und Metallwerkzeuge, Keramikscherben und mehrere Feuerstellen aus der Zeit um 4000 bis 3000 Jahren vor heute belegen eine intensive Nutzung unseres Alpgebietes schon lange vor Christi Geburt. Während der Eisenzeit (800 v. Chr. bis Christi Geburt) ist eine gewisse alpwirtschaftliche Tätigkeit einer Urbevölkerung nachgewiesen. Mit den Rodungstätigkeiten zur Weidegewinnung nimmt im Mittelalter die alpwirtschaftliche Nutzung unserer Alpgebiete markant zu.

Diese Fakten ergeben ein detailliertes Bild, das zur Anwesenheit und zur Lebensweise der ersten Muotataler gemacht werden kann. Die Berichte über die Funde sind reich bebildert und mit Plänen, Grafiken und Tabellen ergänzt. Auch wissenschaftliche Analysen und Bestimmungen erhalten gebührende Aufmerksamkeit.

Das Buch ist im A4-Format erschienen und umfasst 151 Seiten. Erhältlich ist es zum Preis von Fr. 40.- im Verkehrsbüro Muotathal (Wilstrasse 1) oder bei Walter Imhof, Hauptstrasse 154, 6436 Muotathal (041 830 21 33). E-Mail:

hofers_walters57@hotmail.com). ISBN-978-3-033-04077-9
Auf Wunsch wird das Buch auch per Post zugestellt, Porto und Verpackung werden in Rechnung gestellt.



Musikalischer Marschhalt im Unter Roggenloch!

■ Annalies und Paul Föhn gehen in Pension

Seit 12 Jahren sind Annalies und Paul Föhn als Älpler im Unter Roggenloch tätig und fast gleich lang wirten sie da auch. Bleibt die musikalische Unterhaltung nach ihrer Pensionierung erhalten?

Peter Betschart

Die Wirtsleute erinnern sich noch gut an den schwierigen Start, als es von einer Amtsstelle unmissverständlich hiess: «Im Roggenloch wird zu 99% nicht gewirtet!» Dennoch ist es gelungen. Sogar in einem originellen Bilderbuch über Alpwirtschaften der Schweiz ist das Roggenloch vertreten. Dazu beigetragen haben sicher auch die vierbeinigen Saisoniers, die Wasserbüffel.

Dabei sind Annalies und Paul Föhn durchaus traditionsbewusst. Beide hören gerne schöne Volksmusik und besuchen in den Wintermonaten auch solche Anlässe. So fielen sie 2006 den Entschluss, an Sonntagen musikalische Unterhaltung anzubieten. Jedes Jahr spielte seither 16 Mal

eine Musikformation «bis Föhnä» im Roggenloch. Musikanten aus dem Muotatal, aber auch aus anderen Regionen, junge und alte, bekannte und weniger bekannte Spieler erfreuten die treue Besucherschaft. «Die Mischung macht's aus», ist Paul überzeugt. Das Musikprogramm wird schon anfangs Saison durch einen Flyer und in der VSV-Zeitung (Verband Schweizer Volksmusik) veröffentlicht; das verpflichtet. Auf über 1500 Metern ist das auch ein Risiko. Bei Regen und Nebel tauchen weniger Gäste auf und mit kalten Fingern lässt sich schlecht «Musig machä». Aus diesem Grund wurde vor ein paar Jahren die ganze Terrasse überdacht und wärmetechnisch ausgerüstet. «So richtig gemütlich ist es natürlich bei Sonnenschein», meint Annalies lachend, «da wird getanzt und gesungen». Schöne Stunden als Lohn auch für die Betreiber, denn finanziell schaut nicht immer viel heraus.

Nun hören Annalies und Paul Föhn im Herbst auf. Beide haben demnächst das Pensionsalter erreicht und es wird nicht «ringer» im Alter. Ein letztes Mal ertönt für

sie der «Roggeloch-Schottisch» von Menzi-Heinzer. Ganz vorbei ist es natürlich nicht. Sie geben die Organisation und Führung der Alpwirtschaft an ihre Tochter Renate ab, werden aber noch oft im Roggenloch anzutreffen sein und mithelfen. Und wie steht es mit der musikalischen Unterhaltung? Auch die soll vorderhand weitergeführt werden. Das freut den Zirk und alle Volksmusikliebhaber. Danke!



Annalies und Paul Föhn freuen sich über die gelungene Stubete im Roggenloch. Auf der linken Seite die künftige Wirtin, Tochter Renate.

Herstellung von Mörtel in alter Zeit

■ Kalkofen im Rängenloch

Der Fund einer Sumpfkalkgrube beim Garagenbau hinter dem Pfarr- und Sigristenhaus im Wil im Jahre 2008 ist ausführlich beschrieben im «Muotathaler Zirk» (Nr. 41) und im Buch «Muotatal – Ein Stück Heimatkunde» (S. 64 – 65). Im Rängenloch, zwischen der Toralp und der Alp Brust, befindet sich ein Kalkofen, der 1791 für den Hüttenbau in der Brust und der Toralp den nötigen Kalk lieferte.

Walter Imhof

Kalk fand nicht nur im Kirchenbau Verwendung, auch für Türme, Bauernhäuser, Ställe und weitere Gebäude kam Kalk zum Einsatz. Alphütten wurde ursprünglich in der Trockenmauer-Technik erbaut. Später hielt die Verwendung von Kalkmörtel, etwa als Beimischung zu Mörtel oder Kalkputz, auch beim Bau von Alphütten und Alpställen Einzug. Zum Einsatz kam Mörtel auch beim Bau der Mauern für Milchlagerrstätten (Milchhüttli). Damit konnten die Ritzen und Spalten im Mauerwerk mehr oder weniger so abgedichtet werden, dass Mäusen der Einstieg erschwert wurde.

Seltene Zeitdokument

Der Kalkofen im Rängenloch wurde für den Kalkbedarf beim Bau der Hütten auf Brust und Toralp gebaut. Nach schriftlichen Quellen geschah dies 1791. Im Jahr 1786 hatte man mit dem Bau der heutigen Muotathaler Pfarrkirche begonnen. Auch bei diesem umfangreichen Bauvorhaben wurde ein Kalkofen angelegt. Die zwei bekannten Kalköfen im Muotatal stammen demnach aus der gleichen Zeit.



Die von der Hitze entstandene Brandrötung im Innern des Ofens ist nach 200 Jahren noch immer zu sehen.

Foto: Walter Imhof



Das Mauerwerk ist mittlerweile stark überwachsen. Eine Tanne hat auf dem Mauerkranz ihren Platz gefunden, wo sie dem Licht am nächsten ist und im Frühjahr am ehesten aus dem Schnee ragt. Leider wurde das Innere des Ofens beim Strassenbau fast vollständig mit Geröll gefüllt.

Foto: Walter Imhof

Standortvorteil des Kalkofens

Der Fund eines Kalkofens im Rängenloch regt zu verschiedenen Überlegungen an. Die Wahl dieses Kalkofenstandortes hatte praktische Gründe. Einerseits spricht die zentrale Lage zwischen Brust und Toralp dafür, andererseits muss das Vorhandensein von Material für den Brennvorgang entscheidend gewesen sein. Im Rängenloch hatte es nicht nur genügend Holz, um den Brennofen zu unterhalten, auch Kalkgestein ist in rauen Mengen vorhanden. Zudem befindet sich eine Karstquelle neben dem Fahrweg in unmittelbarer Nähe zum Kalkofen. Diese lieferte genügend Wasser zum Löschen des Kalkes. Es war also weit weniger arbeitsintensiv, die benötigte Kalkmenge im Rängenloch zentral zu produzieren und auf die Baustellen zu bringen, als den benötigten Kalk vor Ort auf den Alpen Brust und Tor zu brennen.

Brandgerötete Mauern

Der Kalkofen liegt heute unmittelbar neben der Strasse, die von der Toralp hinunter auf die Alp Brust führt. Beim Bau dieser Strasse wurde der Kalkofen leider in Mitleidenschaft gezogen. Mit wenig Aufwand könnte dem Ofen aber sein ursprüngliches Aussehen zurückgegeben werden. Im Innern des Ofens sind die stark geröteten Mauern zum Teil noch sichtbar. Eine solche Brandrötung entsteht durch die enorme Hitze, welche beim Brennen des Kalkes im Innern des Ofens herrscht. Durch die

Hitze wurden nicht nur die Mauern gerötet, sondern auch das angrenzende Erdreich.

Mündliche Überlieferung

Nach Angaben von Franz Schelbert (ds Schmidts Franzelis, 1924), sollen die Bauleute damals verschiedene Gesteinsproben nach Ibach getragen haben. Sie wollten sicher sein, dass beim Brennen der richtige Kalkstein verwendet wird. Den Kalk verwendete man für den Hüttenbau auf Brust und Tor.

Schaukäserei Schwyzerland Seewen

Die Schaukäserei Schwyzerland wurde auf Initiative von Josef Reichmuth, Seewen, in den Jahren 1988/89 gebaut. Baupolier bei



Lediglich ein Teil des Mauerwerks ist noch in gutem Zustand.

Foto: Walter Imhof



Ein Grossteil der Hütteneinrichtung stammt aus Alphütten des Muotatals.

Foto: ZVG Josef Reichmuth

diesem Vorhaben war der Muotathaler Franz Föhn (ds Bethälis). Im Rahmen dieses Bauprojektes wollte man eine möglichst authentische und einsatztaugliche Alphütte zeigen, welche den Besuchern und Schaulustigen – neben der hochmodern eingerichteten Anlage – etwas an Tradition und Brauchtum des Kantons Schwyz vermitteln sollte. Man wollte nicht einfach eine nachgebaute, neue Alphütte hinstellen und machte sich deshalb in der Umgebung auf die Suche nach originaler Bausubstanz. Während dieser Phase konnte Josef Reichmuth neben seinen Kontakten auch auf das umfassende Wissen und die hervorragenden Alpenkenntnisse des milchwirtschaftlichen Beraters Koni Suter (ds Schurters) zählen. In kürzester Zeit kam man so zu originaler und uralter Bausubstanz, aus der in unzähligen Stunden und mit viel Herzblut seitens Josef Reichmuth eine Alphütte nachgebaut werden konnte.

Alte Bausubstanz

Das Balkenstück mit der eingeschnitzten Jahrzahl «Anno 1760» an der nachgebauten Alphütte erhielt Josef Reichmuth von Alt-Kantonsrat und Transportunternehmer Paul Betschart (verheiratet mit Marie Heinzer, ds Karis). Dieser Balken stammt vom abgebrochenen «Hürlimanngaden» in der Klostermatte in Brunnen. Dieser Stall musste in den 1970er Jahren dem Bau der Leewasser-Schulhäuser weichen. Die Angabe in der Liegenschaftsgeschichte Band 4, S. 147, dass dieses Balkenstück von der Toralphütte stammt, ist deshalb nicht korrekt.

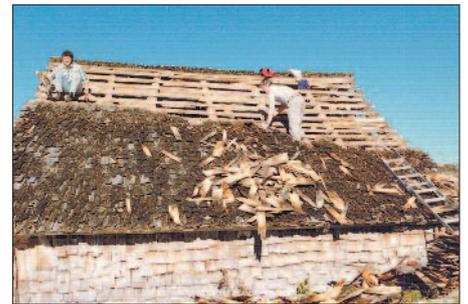
Von der Toralp (allerdings vom Stall und nicht von der Alphütte) stammen lediglich die Schindeln und die handgefertigten «Rafen».

Den «Turner» (Schwenkarm für das Käsekessi) bekam Josef Reichmuth von Stefan Gwerder (ds Rasis) aus der Hütte in Mittenwald. Der Turner musste damals durch

einen stärkeren ersetzt werden, da wegen der zunehmenden Milchmenge auch ein grösseres Kessi zum Käsen nötig wurde. In der Schaukäserei musste der Turner inzwischen leider ersetzt werden.

Die Hüttentüren taten ihren Dienst ursprünglich in verschiedenen Gebäuden von Alois Föhn auf Bödmeren und Oberist Weid. Die Leiter, die in der nachgebauten Alphütte auf die «Nischtärä» führt, stammt aus der Hütte auf Mittlist Weid (ds Rasis). Verschiedene runde Schiefersteine, auf denen die Käsemasse ausgepresst wurde, stammen ebenfalls aus diesen Hütten. Sowohl die Hüttentüren als auch der Arm des Turners sind mit alten Initialen und Zeichnungen versehen. Einige können problemlos entziffert werden, bei anderen gestaltet sich das etwas schwieriger.

Die Schaukäserei Schwyzerland und das dazu gehörende Restaurant stellten ihren Betrieb Ende März 2012 aus wirtschaftlichen Gründen ein. Die Anlage der Schaukäserei wurde daraufhin demontiert und Josef Reichmuth stellte diese den Bauern auf der deutschen Nordseeinsel Pellworm gratis zur Verfügung. Die Alphütte blieb unverändert erhalten.



Die Schindeln wurden auf dem Stalldach (Torstöckli) sorgfältig entfernt, um sie in der Schaukäserei wieder verwenden zu können. Foto: ZVG Josef Reichmuth



Der heimeligen Alphütte ist zu gönnen, dass sie dereinst wieder als Attraktion besichtigt werden kann.

Foto: ZVG Josef Reichmuth

Liegenschaftsgeschichte liefert Hinweise

In der LG von Alois Gwerder (Band 4, S. 147) finden sich Angaben zu den beiden Hütten Brust und Thor.

1776: Sebastian Suter im Schachen erwarb 1776 die Alpfahrt Kruteren mit Nägeliberg und Brust und Thor.

1791 lautet die Jahrzahl an der hinteren Brusthütte wie auch an der vorderen Torhütte: also gehörten diese beiden zusammen dem Basch und wurden vom gleichen Baumeister erstellt (wahrscheinlich vom Grossmann in der Hesigen). Das Balkenstück mit der eingeschnitzten Jahrzahl war an der Alphütte in der Schaukäserei in Seewen zu sehen.

Beim Baumeister Grossmann handelt es sich wohl um Johann Balz Augustin Grossmann aus der Zimmermannsfamilie in der Hesigen, der beim Bau der Pfarrkirche ab 1792 den Dachstuhl und den Glockenstuhl errichtete.

«Chäslädä» aus dem Muotatal für die USA

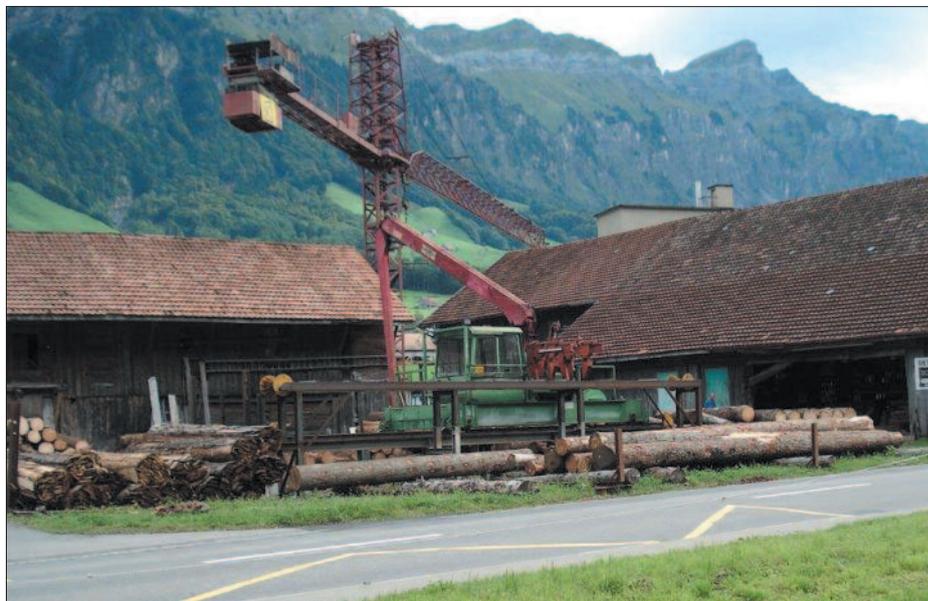
■ Sägerei Betschart AG

Franz Betschart stellt in seiner Sägerei Käsebretter her. Bereits seit 18 Jahren liefert er in die USA – jetzt konnte er das Geschäft ennet dem Ozean sogar ausweiten.

Text: Simon A. Betschart | Fotos: Walter Gwerder

Wisconsin wird nicht umsonst «Americas Dairyland» (Amerikas Molkereiland) genannt: Der im Norden gelegene US-Bundesstaat ist bekannt für seine Milchwirtschaft, die seit jeher der Haupterwerbszweig in der Region ist. Natürlich spielt dabei auch die Käseherstellung eine zentrale Rolle – die Bewohner Wisconsins werden scherzhaft sogar als «Cheeseheads» (Käseköpfe) bezeichnet. Über 140 Firmen produzieren dort verschiedene Arten von Käse. Und sie alle wissen: Ohne die richtigen Bretter kann kein Käse reifen, denn die Lagerung auf passenden Holzunterlagen ist entscheidend für den feinen Geschmack des Milcherzeugnisses.

Besagte Bretter stammen aber nicht etwa aus der russischen Taiga oder den riesigen Wäldern Kanadas, sondern aus dem Muotatal im Kanton Schwyz. Die Sägerei Betschart AG stellt nämlich solche Käsebretter her, die im Muotatal besser bekannt sind unter dem Namen «Chäslädä». Im



Sägerei Betschart AG. 1890 wurde hier der erste Baumstamm gesägt.

Jahre 1994 lieferte der Käsebretthersteller Franz Betschart erstmals in die Staaten. Der 67-jährige Sägereibesitzer erklärt, wie es zu diesem Auftrag kam: Die in Uster ansässige Käserei Roth produzierte zu dieser Zeit bereits in einem Betrieb in Wisconsin und brauchte für die Lagerung der Käseläbe eine grössere Anzahl «Chäslädä». Da Betschart schon vorher mit die-

ser Firma zusammenarbeitete, durfte er die Schweizer Käserei auch jenseits des Atlantiks beliefern.

1890 gegründete Sägerei

Mittlerweile sind bereits 19 Jahre vergangen, und die Firma Roth ist über Umwege in den Besitz der Firma Emmi gelangt. Die Aufträge für Betschart und seine Mitarbeiter sind aber nicht weniger geworden. Aktuell kann er zusätzlich die in Uetendorf ansässige Firma «LEU Anlagenbau» beliefern, die Roboter für die Käsepflege herstellt. Ende Jahr schickt die Berner Unternehmung nämlich vier solche Hightech-Maschinen nach Amerika in eine Käserei der Firma Emmi – mit dabei: einige tausend «Chäslädä» aus der Innerschwyz. «Dieser Auftrag ist ein Glücksfall für uns», freut sich der Muotathaler. Betrachtet man die Geschichte seiner 1890 gegründeten Sägerei, hätte man einen solchen Auftrag anfangs in der Tat nicht für möglich gehalten – obwohl sich bereits die Vorfahren als innovative Geschäftsleute hervortaten. So baute der Grossvater von Franz Betschart im Jahre 1906 an der Muota ein Kraftwerk, um Strom für die Maschinen in der Sägerei gewinnen zu können. Der Rest wurde in das von ihm erstellte Freileitungsnetz eingespielen. Die Tradition und die Verwurzelung mit dem Dorf spielen auch heute noch eine grosse Rolle: Das Holz für die Käsebretter stammt ausnahmslos aus den Wäldern der Oberallmeindkorporation Schwyz und wird unter anderem auf einer



Betriebserweiterung: 1980 wurde der Betrieb erweitert. Hier werden die fast weltweit bekannten «Chäslädä» hergestellt.

Säge bearbeitet, die 1932 in Betrieb genommen wurde und heute noch anstandslos ihren Dienst tut.

Auch schwierige Zeiten durchgemacht

Ganz so einfach wie es klingt war es aber nicht immer: Auch die Betschart AG musste sich seit ihren Anfängen beständig wandeln, wehte ihr doch oft ein rauer Wind entgegen. Ursprünglich stellte sie Seifenkisten, dann viele Jahre lang Munitionskisten oder Behältnisse für die bekannten Stromzähler der Zuger Firma Landis & Gyr her. Diese entschied sich jedoch Ende der 60er-Jahre, für die Verpackung nur noch Karton zu verwenden. «Wir produzierten damals wirklich häufig für Landis & Gyr und waren deshalb unbedingt auf neue Tätigkeitsfelder angewiesen», erzählt Franz Betschart die Geschichte des Betriebes. In dieser Situation konnte ihm mit Martin Betschart ein Verwandter helfen. Er arbeitete als Käseinkäufer in Basel und führte den Holzverarbeiter in die für ihn noch unbekannte Welt der «Käsebarone» ein. Der Rest ist Geschichte: «Im Jahre 1972 haben wir dann für eben jene Käserei Roth die ersten «Chäslädä» hergestellt.»

Aber was ist denn nun so besonders an den Käsebretern aus dem Muotatal? «Nur Fichtenholz ist für die Lagerung geeignet. Bei Weisstanne verfärbt sich der Käse», entgegnet Betschart. Ebenso müsse das verwendete Holz feinjähig, also langsam



Franz Betschart, Besitzer der Sägerei Betschart AG und René Lüönd, der seit dem 1. Januar 2013 den Betrieb leitet, präsentieren sich vor ihrem Rohstoff, den Fichtenbrettern.

gewachsen sein. Ist das schon alles? «Die Bretter dürfen nicht gehobelt sein, damit der Käse atmen kann. Sie haben aber einen sauberen Sägeschnitt aufzuweisen», ergänzt der Hersteller der «Chäslädä» und man merkt es ihm an: Hier ist er im Element – dieses Metier kennt er seit langem bestens, und es liegt ihm am Herzen. Dementsprechend achtet der Muotathaler auf die Qualität seiner Ware: Jedes Brett wird einzeln und von Hand kontrolliert. Das kam Franz Betschart auch bei den Verhandlungen mit der Herstellerfirma der Käsepflegeroboter zugute, die verschiedene Anforderungen an die 18 Millimeter dicken Bretter aus dem Muotatal stellen. «An der Stirnkante dürfen keine Äste sein, sonst meldet der Roboter «Kein Brett vorhanden», weiss der Sägereibesitzer. Die «Chäslädä» für Amerika sind 1150 Millimeter lang sowie 320 Millimeter breit – in trockenem Zustand – in den feuchten Käselagern dehnen sie sich aber um bis zu 15 Millimeter aus. Verladen werden die Bretter auf spezielle Paletten, wobei beim Verpacken Vorsicht geboten ist. Die Bretter können nämlich Schaden nehmen, wenn sie beim Transport die Metallwand eines Frachtcontainers berühren.

«Nur Fichtenholz ist für die Lagerung geeignet.»

Franz Betschart, Muotathal

Muotathaler Säger für Schweizer Käselager herstellt: «Solche für Emmentaler tragen jeweils zwei Brocken zu 100 Kilogramm.» Ganz nebenbei hat sich Betschart in Gesprächen mit Käsereimeistern also auch viel Wissen über Käse angeeignet.

Obwohl die Aufträge für die USA am weitesten in die Ferne gehen, so sind es erstaunlicherweise dennoch nicht die einzi-

gen Exporte des Muotathaler Unternehmers. Die Betschart AG beliefert ebenfalls Kunden in Frankreich, Deutschland, Italien und früher sogar einmal Kasachstan. Es ist verblüffend zu sehen, wie sich ein verhältnismässig kleiner Sägereibetrieb aus dem Herzen der Zentralschweiz einen Namen in der Milchverarbeitung gemacht hat und ein internationales Netzwerk aufbauen konnte. Der Erfolg zeigt sich überdeutlich, wenn man die vielen tausend Käsebreter aus Muotathaler Holz in den amerikanischen Käselagern betrachtet. «Chäslädä» for the USA, made in Muotatal – dieses Dorf ist halt immer wieder für eine Überraschung gut.

René Lüönd, seit 2013 Betriebsleiter der Sägerei Betschart AG

Seit dem 1. Januar 2013 ist René Lüönd Betriebsleiter der Sägerei Betschart AG. Der 37-Jährige ist in Muotathal, als Sohn von Ferdy und Lisa Lüönd-Imhof, an der Wehrstrasse aufgewachsen und hat bei der Firma Xaver Heinzer den Beruf eines Schreiners erlernt. Anschliessend folgten 10 Wanderjahre, bevor er 2009 in den Betrieb der Sägerei Betschart AG eingetreten ist. René Lüönd ist verheiratet mit Maja Kessler. Zusammen haben sie drei Kinder und wohnen in der Tschalun 23.

«Swissconsin» in den USA

Der US-Bundesstaat Wisconsin war ab Anfang des 19. Jahrhunderts ein Magnet für Schweizer Emigranten. Unzählige Auswanderer suchten ihr Glück im nordöstlich gelegenen Bundesstaat, der mit seinen Hügeln und Weideflächen von der Landschaft her in der Tat stark an die Schweiz erinnert. Das prominenteste Zeichen für die eidgenössische Präsenz in «Swissconsin», wie es von Einheimischen scherzhaft genannt wird, ist wohl die 1845 von Schweizern gegründete Ortschaft New Glarus. Dort werden die Schweizer Traditionen bis heute hochgehalten: Jeden Donnerstag probt der Jodlerklub, viele Gaststätten bieten Spezialitäten aus der Heimat an, und in den für die Schweiz typischen Blumenkisten blühen Geranien.

Natürlich durfte in diesem Staat auch die Milchwirtschaft nicht fehlen, weshalb die Einwanderer selbst, aber auch viele Schweizer Firmen, in Wisconsin bereits früh Molkereien gründeten und heute noch im «Dairy State» produzieren. Da ist es fast schon zwingend, dass bei einer derart gelebten Schweizer Tradition auch Holz aus dem Muotatal eine Rolle spielt in «Swissconsin».