

MUOTATHALER ZIRK

Brennpunkt

Sterben unsere Beizen tatsächlich weg?

Landauf, landab ist die Rede vom Beizensterben. Auch im Muotatal sind zahlreiche Restaurants verschwunden, dennoch gibt es ein ansehnliches Angebot. Allgemein ist anerkannt, dass Beizen eine entscheidende soziale und politische Funktion erfüllen. Wie ist das aktuelle Befinden im Muotathaler Gaststätten-gewerbe, und wohin führt die Entwicklung?

Philipp Betschart

«D Chronä, ds Schwärt, dr Hirzä, dr Grünäwald odr au dr Tällä» – alles ehemalige Gasthäuser in Muotathal. «D Husky Lodge, ds Thaler Kaffee, dr Barisa, ds Thaler Pub odr au ds Selgis» – alles neue Gaststätten in Muotathal. Es ist nicht so, dass alles schlechter wird oder besser, aber vieles anders. Angebote wandeln sich oder fallen ganz weg, und neue kommen dazu. Die Muotathaler Beizenkultur, wie sie vor Jahrzehnten gelebt wurde, ist eine andere geworden, und doch ist im Kern vieles gleich geblieben. Denn im Tal schätzt man das Beisammensein und die Geselligkeit. Gerade für das soziale Gefüge sind unsere Gastwirtschaften im Dorf-leben nicht zu unterschätzen.



Hohe Gastronomiedichte im Schachen: Neben den Restaurants Post und Alpenrösli finden sich osmanische Spezialitäten bei Barisa.

Foto: Philipp Betschart

Was ist denn eine Beiz?

Die Anzahl an Gaststätten offiziell zu benennen, ist gar nicht so einfach. Gewisse – wie etwa die Alpwirtschaften – sind nicht ganzjährig geöffnet, und andere bieten keine oder nur eine kleine Speisekarte. Gemäss Gemeindestatistik gibt es in Muotathal derzeit fünf

Hotels, vierzehn Restaurants oder Beizen sowie neun Alpwirtschaften. Seit 1999 haben in der Gemeinde Muotathal acht Restaurants oder Hotels den Wirtschaftsbetrieb eingestellt. Somit ist rund ein Viertel der Gaststätten seit der Jahrtausendwende verloren gegangen.

Oft ist dann sofort die Rede vom Beizensterben. Allerdings sind im Bereich Restaurants in Muotathal nicht annähernd so viele Betriebe geschlossen worden wie in verwandten Gewerbebezügen. Nimmt man beispielsweise die zahlreichen kleinen Gemischt- oder Kolonialwarenläden, so sieht es weitaus

dramatischer aus. Vom Bisisthaler Schwarzenbach über ds Baschä, ds Fleischlis, ds Hansis bis zum Adler im Ried (um nur einige zu nennen) verschwanden etliche Geschäfte ersatzlos. Ebenso die Bäckereien, wovon mit ds Konditers gerade noch einer von ehemals neun lokalen Betrieben – mit Stoos und Illgau zusammen – besteht. Sie wurden Opfer von zusätzlichen Vorschriften, verstärkter Kommerzialisierung, gesellschaftlicher Entwicklung und eines sich ändernden Zeitgeists.

Corona ist nicht das Problem

Klar, die Pandemie hatte und hat einen Effekt auf vieles. Allerdings bleiben die Herausforderungen für unsere Beizer und Gastronomen die gleichen wie vor dem Virus. Die gesellschaftliche Entwicklung hat wohl einen schleichenden, letzten Endes aber wesentlich grösseren Einfluss. Generell ist das Gesundheits- sowie Familienbewusstsein markant gestiegen, und dies zeigt sich bei den Wirtschaftsbesuchen. Hobbys beanspruchen mehr Zeit oder benötigen ein bestimmtes Mass an Leistungsfähigkeit, Frauen gehen öfters aus oder tagsüber zusammen zum Kaffeetrinken, und Männer bleiben abends mehr zu Hause bei den Familien. Unter der Woche bis tief in die Nacht in der Beiz Bier zu trinken, ist heutzutage nicht nur in Muotathal eine Rarität.

Stammtische waren einst bedeutender Bestandteil der politischen Meinungsmache und der Geselligkeit zugleich. Dies sieht die Muotathaler Gemeindepräsidentin Maria Christen-Föhn ebenso: «Die Stammtischgespräche fehlen ganz klar. Früher wurden des Öfteren Visionen für die Gemeinde entwickelt und das Soziale deutlich intensiver gepflegt.» Heute wird das Mittagessen auf die Schnelle eingenommen, und der gestiegene Leistungsdruck lässt ein gemütliches Feierabendbier zuweilen nicht zu. Nicht nur die jüngeren Generationen treffen sich oft privat, ehe sie erst zu fortgeschrittener Stunde eine Beiz aufsuchen. Dies sind nur einige Gründe, weshalb die Umsätze im Gastgewerbe zurückgehen.

Nicht einfach «ä Schpüntä»

Mit einer Beiz stirbt auch immer ein Teil der Gemeinde. Diese Entwicklung als reinen Zeitgeist zu sehen und nichts zu unternehmen, ist nicht die Lösung. Einzelne Gemeinden in Berggebieten mischen sich deshalb mittlerweile aktiv ein und erwerben Traditionsbetriebe zur Verpachtung. Derart akut ist es um die Muotathaler Wirtschaften



Bei Weitem kein Pandemie-Opfer: Die Tage der legendären Wirtschaft Gwerder – ds Heiriwiisis – waren bereits vor Corona gezählt.

Foto: Philipp Betschart

glücklicherweise nicht bestellt. Die Gemeindepräsidentin bestätigt, dass für Muotathal ein solches Vorgehen nicht infrage käme. «Wir schauen aber, dass wir mit den

Rahmenbedingungen – beispielsweise den Bewilligungen, Wirtepatenten oder Baugesuchen – helfen können, falls etwas angefragt wird.» Gemäss Debora Gwerder

vom Thaler Kaffee nimmt das Gastgewerbe den kommunalen Beistand deutlich wahr: «Unterstützung und Interesse der Gemeinde – gerade auch in der



Bewährte Muotathaler Gastfreundlichkeit: Im «altä Tällä» sass man schon vor Jahrzehnten zusammen und zelebrierte die Gemütlichkeit.

Foto: Walter Imhof/Archiv



Auch Musikantlässe sind betroffen: Der Platz für Ländlervorstellungen – wie auf der Archivaufnahme vom Ländlersunntig im «Fluhhof» – wird rar.
Foto: Philipp Betschart/Archiv

Corona-Zeit – waren vorhanden und spürbar.»

Als weiterer Faktor kommt hinzu, dass ländliche Gegenden wirtschaftlich stärker vom Gastgewerbe abhängen als städtische. Das Muotathaler Gastgewerbe schafft indirekt zahlreiche Arbeitsplätze in anderen Bereichen – zum Beispiel in der Landwirtschaft oder den Metzgereien. Rund die Hälfte der lokalen Fleischproduktion verarbeitet die ansässige oder regionale Gastronomie. So ruft Franz Föhn, ehemaliger Gemeindepräsident und Wirt vom «Alpenrösli», die Leute dazu auf, mehr in den Ausgang zu gehen und dazu beizutragen, dass das Dorf lebt. In seiner 33-jährigen Wirtezeit hat er stets auf die Muotathaler Zusammengehörigkeit zählen können: «Durch das intakte Vereinsleben kommen die verschiedenen Gruppen weiterhin nach der Probe oder dem Training, was uns immer sehr freut.»

Gründe und Lösungen sind bekannt

Es ist nicht so, dass man bezüglich der Ursachen für das viel zitierte Beizensterben im Dunkeln tappt. Beizen gehen vielfach zugrunde, weil die Nachfolge nicht geregelt werden kann. Das Wirteleben schreckt zum Teil vor einer Betriebsübernahme ab, denn etliche Restaurants überleben nur dank unzähliger unbezahlter Arbeitsstunden der Inhaber. Die Präsenz-

zeit der Wirte ist enorm und häufig kräftezehrend. Mittlerweile mehrheitlich verdaulich, aber dennoch tiefe Einschnitte waren die Reduktion der Promillegrenze im Jahr 2005 oder auch das Rauchverbot 2010. Daneben fordern Preisanpassungen ihren Tribut: Wenn Rohstoffe wie Kaffee aufschlagen, wird weniger konsumiert. Eine weitere Herausforderung sind geeignete und lokale Fachkräfte; der ausgeprägte Personalmangel stellt viele Beizer vor Probleme.

Am Puls der Zeit bleiben

Obwohl das gesellschaftliche Verhalten einerseits den Takt vorgibt, sind andererseits die Anforderungen an die Betriebe markant gewachsen. Für ein wirtschaftliches Geschäft reicht es bei Weitem nicht mehr, von der Hand in den Mund zu leben. Überschuldung und Liquiditätsengpässe gilt es tunlichst zu vermeiden oder frühzeitig zu erkennen. Dass es dagegen Mittel gibt, ist für «Alpenrösli»-Wirt Franz Föhn ganz klar: «Man muss aktiv etwas unternehmen, nur hier hocken, führt zu nichts.» Dies könne beispielsweise die Durchführung von Musikkonzerten oder Anlässen sein. Genauso ein Plus sind über die Region hinaus bekannte Alleinstellungsmerkmale, wie kulinarische Spezialitäten, urchige und einzigartige Veranstaltungen oder ausgesprochene Kinderfreundlichkeit.

Chancen bieten sich für innovative, auffällige und auf die Gästebedürfnisse ausgerichtete Angebote. Das bedeutet, eingefahrene Konzepte zu hinterfragen und Neuheiten einzuführen. Regionalität, hohe Produktqualität, solide Küche sowie Leidenschaft für das Gastgeberum sind gemäss Studien des Bundes und von GastroSuisse der Schlüssel für erfolgreiche Beizen in der Schweiz. Anhand dieser Faktoren darf man die Muotathaler Gastronomie durchaus in einer sehr guten Ausgangslage sehen. Wichtig sei, «bei den Leuten sein und sich Zeit nehmen, sodass sich der Gast wohlfühlt», bestätigt Debora Gwerder.

Ein erfreuliches Signal in diese Richtung sind denn auch die zahlreichen Alpbeizen, welche in jüngster Zeit stark zunahm. Die Anbieter und Anbieterinnen scheinen die Zeichen der Zeit erkannt und richtig reagiert zu haben. Offizielle Alpwirtschaften von solcher Professionalität gab es früher nicht, selbst wenn man vielerorts ein Glas Milch und weitere Tranksame feilbot. Ebenso erfolgreich sind die Hofläden, welche seit der Jahrtausendwende im Muotatal rasant zunahm. So schnell viele kleine Läden wegfielen, so rasch entstanden neue Angebote direkt ab dem Bauernhof. Es zeigt sich hier sehr schön, dass sich vieles ändert und weiterentwickelt, um dem Zeitgeist zu entsprechen.

Ohnehin wurden in den letzten Jahren in Muotathal erstklassige Ideen umgesetzt. Was die Gemeindepräsidentin zuversichtlich stimmt: «Initiative Konzepte sind wünschenswert, um zusätzliche Attraktivität für das Tal zu schaffen. Es gibt wirklich hervorragende Wirtschaften, die damit sehr erfolgreich sind.» Zudem mache auch die Tatsache Hoffnung, dass jüngere Gastwirte einsteigen. «Wir freuen uns als Gemeinde immer, wenn es gute Nachfolgelösungen durch Jüngere gibt», sagt Maria Christen-Föhn. Und ebenso sieht es Debora Gwerder, als Vertreterin dieser jungen Wirtegeneration: «Wir schauen positiv in die Zukunft, da die Leute gerne wieder rauskommen.»

Impressum Zirk

Zeitung des
Vereins Zukunft Muotathal (VZM)
www.zukunft-muotathal.ch

Erscheint vierteljährlich

Redaktion:

Peter Betschart, Philipp Betschart,
Sandra Bürgler, Remy Föhn,
Sandra Gwerder, Manuela Hediger,
Brigitte Imhof, Walter Imhof,
Laura Inderbitzin

Freier Mitarbeiter: Walter Gwerder

Die Verantwortung für die Artikel liegt
bei den Autoren.

Haben Sie Fragen oder
Anregungen an die Redaktion?
Bitte melden Sie sich bei:
zirk@zukunft-muotathal.ch

Layout: Daniel Bürgler

Druck:

Bucher Druckmedien AG, Vitznau

Lektorat/Korrektur:

Laura Inderbitzin,
Irène Suter-Betschart

Möchten Sie Mitglied des Vereins
Zukunft Muotathal werden, ein
Abonnement abschliessen oder
eine Adressänderung melden?
Bitte wenden Sie sich an den
Abo-Verwalter des VZM:

André Schelbert
Schachenmattli 2
6436 Muotathal
abo@zukunft-muotathal.ch
079 758 48 62

Bankverbindung:

Raiffeisenbank Muotathal
IBAN CH23 8080 8004 2949 1777 2
«Verein Zukunft Muotathal»

Abonnementspreis:
jährlich 25 Franken

Eine Woche zum Thema «vorsorgä»

Vom 5. bis 10. September 2022 ist es so weit: «vorsorgä» ist das Motto der vierten Themenwoche des Vereins Zukunft Muotathal. Der Verein organisiert wiederum Anlässe, die das Thema aus verschiedenen Perspektiven beleuchten.

Ueli Betschart

Als sich der Vorstand zum ersten Mal der Themenwoche 2022 annahm, war die Covid-19-Pandemie noch omnipräsent. Auch die aktuellen turbulenten Zeiten unterstreichen, dass die Zukunft unberechenbar bleibt. Es lohnt sich also, gewisse Vorkehrungen zu treffen und auch auf persönlicher Ebene vorzusorgen. Wir versuchen wie immer, den Begriff «vorsorgä» auf verschiedene Ebenen auszulegen, und haben uns einen bunten Strauss an Anlässen überlegt.

Den Anfang macht die klassische Interpretation des Begriffs «Vorsorge», nämlich die finanzielle Perspektive. Für viele zwar eine staubtrockene Angelegenheit, ist diese Art der Vorsorge dennoch unverzichtbar. Inhaltlich geht es um die Vorsorgefälle rund um Geld, Ver- und Absicherungen, die für alle Generationen möglichst verständlich und praxisnah erklärt werden. Es freut uns besonders, dass wir mit Leandra Suter (Raiffeisenbank), Maria Mettler (Heimleiterin) und Miriam Huwyler (Rechtsanwältin und Urkundsperson) gleich drei Referentinnen für den Anlass gewinnen konnten.

Schweizweit bekannter Hypnotiseur

Die Hypnose als mentale Vorsorge steht im Zentrum des zweiten Anlasses. In einem interaktiven Vortrag zeigt der Bestsellerautor und Referent Gabriel Palacios auf, wie mittels Hypnose und Selbsthypnose den Herausforderungen des Alltags begegnet werden kann. Palacios gehört wohl zu den erfolgreichsten seines Fachs in der Schweiz, führt ein eigenes Institut, und seine Seminare sind Monate im Voraus ausgebucht.

Zukunft passiert nicht einfach, die Zukunft kann gestaltet werden. Wohin die Reise gehen soll, wird vor der Themenwoche mit der «Vision 2040» für das Muotatal erarbeitet. Anknüpfend an die Umfrage 2020 des Vereins Zukunft



Bereits die Themenwoche 2019, hier beim Dorf-Basar, lockte viel Volk an.

Foto: Daniela Gwerder

Muotathal, werden Bewohnerinnen und Bewohner an einem Workshop sich mit der Frage beschäftigen, wie unsere Gemeinde und Gemeinschaft lebenswert gestaltet und für die Zukunft gerüstet werden kann. Die Resultate dieser Diskussion werden an der Themenwoche präsentiert.

Zwei abendliche Exkursionen locken die Teilnehmenden nach draussen. Dominik Imhof wird an einem Wildkräuter-Spaziergang im Bisistal aufzeigen, was in unserer unmittelbaren Umgebung wächst und gedeiht. Sein Motto lautet: Selbstvorsorge durch Wildpflanzen. Lukas Inderbitzin vom kantonalen Amt für Naturgefahren wird bei einem Rundgang anhand von Schutzmassnahmen veranschaulichen, wie wir uns im Muotatal vor Hochwasser, Lawinen oder Murgängen schützen. Dabei geht es um die gemeinsam getragene Verantwortung von Privaten und der öffentlichen Hand.

Selber aktiv werden

Hand anlegen können alle, die sich für diesen Anlass anmelden: Unter

fachkundiger Anleitung durch Barbara Kürzi werden verschiedene kosmetische Produkte selber hergestellt. Viele Pflegeprodukte beinhalten immer noch Silikone, Parabene und Erdölzusätze. Wie es auch ohne diese Stoffe geht, wird der Kurs in der Kochschule des Bezirksschulhauses aufzeigen.

Dass die Digitalisierung auch nicht vor unserer Gemeinde haltmacht, ist hinlänglich bekannt. Am sogenannten DigiThal-Tag werden Jugendliche und technikaffine Junggebliebene die Funktionsweise von elektronischen Geräten erklären, Tipps und Tricks verraten und ihre Social-Media-Aktivitäten näherbringen. An diesem Anlass sollen sich die Generationengrenzen bewusst etwas verwischen.

Die körperliche Vorsorge soll auch nicht zu kurz kommen, aber das Angebot an verschiedenen Bewegungsformen und Sportarten ist gross. Darum bieten wir in Schnupperkursen die Möglichkeit, sich aktiv mit Yoga, Piloxing, Qigong, Crossfit oder Karate auseinanderzusetzen. Das Angebot wird so konzipiert sein, dass man am

Samstagsvormittag (10. September 2022) bei mehreren Schnupperkursen hintereinander mitmachen kann.

«Miänggis-Challenge» als Highlight

Der publikumswirksame Höhepunkt soll am Samstagnachmittag mit der «Miänggis-Challenge» stattfinden (wer das Wort «Miänggis» nicht kennt, findet auf www.dialekt.muotathal.ch eine Erklärung). So viel sei verraten: Es handelt sich um eine Art öffentlichen Hindernislauf, bei dem das Mitmachen vor dem Rang steht. Weitere Einzelheiten werden zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlicht.

Schliesslich runden weitere Aktivitäten wie ein Schulklassenprojekt oder Kinofilme die Woche ab. Nähere Einzelheiten und Details werden in einer Broschüre publiziert, die im Sommer an alle Haushalte von Muotathal und Illgau verteilt wird.

Natürlich halten wir Sie auch auf unserer Webseite www.zukunftmuotathal.ch und im Zirk auf dem Laufenden.

Kinderbetreuung im Tal: Es tut sich was

Im letzten Sommer hat der Verein Zukunft Muotathal eine Umfrage in der Bevölkerung durchgeführt. Beim Frageblock zu öffentlichen Einrichtungen fällt auf, dass die Kinderbetreuung als ungenügend erachtet wird. Doch welche Angebote gibt es im Tal eigentlich? Und was ist weiter geplant?

Manuela Hediger

Spricht man in Muotathal mit Eltern, merkt man, dass das traditionelle Familienmodell einen hohen Stellenwert genießt. Die Familienstrukturen sind meist klar geregelt. So lange die Kinder klein sind, bleibt ein Elternteil zu Hause. In vielen Fällen können auch Grosseltern die Kinderbetreuung übernehmen, wenn beide Elternteile arbeiten. Was aber, wenn das nicht möglich ist? Auch im Tal gibt es Familien, die auf externe Betreuungsmöglichkeiten angewiesen sind. Wie sehen die aktuellen Angebote und die Zukunftspläne seitens der Gemeinde aus?

Die Spielgruppe für die Jüngsten

Unseren jüngsten Gemeindemitgliedern stehen aktuell mit der Spielgruppe Muotathal und der Waldspielgruppe zwei Angebote zur Verfügung. Während zwei bis drei Stunden treffen sich die Kinder zum gemeinsamen Spiel, betreut von einer oder mehreren Spielgruppenleiterinnen. Dabei stehen das spielerische Erleben und das gemeinsame Tun in einer kleinen Gruppe im Vordergrund.

Es handelt sich also nicht um ein Betreuungsangebot im eigentlichen Sinne. Das Angebot einer Ganztagesstruktur ist auch nicht Sinn und Zweck der Spielgruppe. Die Spielgruppenleiterin Marianne Stalder meint dazu: «Wir merken, dass die Eltern das Spielgruppenangebot schätzen. Für viele stimmt es, die kleinen Kinder an einem oder zwei Halbtagen in die Spielgruppe zu geben.»

Mittagstisch und Nachmittagsbetreuung

Für schulpflichtige Kinder gibt es momentan zwei Angebote: zum einen den Mittagstisch und zum anderen die Nachmittagsbetreuung. Bisher wird die Betreuung vor allem von Kindern, die auf den



Barbara Bachmann betreut die Kinder vom Mittagstisch der Primarschule, die sich selbst «Mensa Gofä» nennen. Foto: Manuela Hediger

Schulbus angewiesen sind, beansprucht. Grundsätzlich stehen aber beide Angebote allen Primarschulkindern offen.

Die selbst ernannten «Mensa Gofä» vom Mittagstisch werden von 11.15 Uhr bis Unterrichtsbeginn am Nachmittag von Barbara Bachmann begleitet. Die Nachmittagsbetreuung wird von der Spielgruppe Muotathal angeboten und kann von 14.30 Uhr bis 18.00 Uhr in Anspruch genommen werden, pro Stunde kostet das Angebot acht Franken. Die Kinder können dabei individuell an Hausaufgaben arbeiten, Bücher lesen oder Spiele spielen. Genauere Infos zur Nachmittagsbetreuung finden sich unter www.spielgruppe-muotathal.ch.

Diskussionen laufen

Allen oben beschriebenen Angeboten ist gemeinsam, dass sie während der Schulferien nicht zur Verfügung stehen. Gerade diese Planungssicherheit wäre jedoch für berufstätige Eltern sehr wichtig. Wer also auf eine Ganztagesbetreuung angewiesen ist, muss sich anderweitig orientieren. Wohl finden sich in Muotathal einige Tagesmütter, die ihre Dienste anbieten. Sucht man aber eine Kindertagesstätte, muss man auf Betreuungsangebote in Schwyz und Umgebung ausweichen.

Gemäss Schulpräsident und Gemeinderat Carlo Betschart ist die Kinderbetreuung schon seit Längerem eine Pendenz im Schulrat. Man nehme die Anliegen aus der

Bevölkerung ernst und versuche, Lösungen zu finden. Auf Bitten mehrerer Eltern von Kindern, welche auf den Schulbus angewiesen sind, sei beispielsweise die Nachmittagsbetreuung entstanden. «Wir waren froh, dass durch die Unterstützung von Marianne Stalder ein Angebot geschaffen werden konnte», so Carlo Betschart. «Das Thema ausserschulische Betreuungsangebote ist für uns damit aber nicht abgeschlossen und wird demnächst wieder im Schulrat aufgegriffen.»

Eine Kita in Muotathal?

Auch im Gemeinderat wird diskutiert. So hat man sich an der letzten Klausur mit dem Thema Kindertagesstätte befasst. «Wir möchten, dass Muotathal ein attraktiver Wohnort für junge Familien bleibt. Deshalb klären wir momentan ab, wie die Kinderbetreuung in anderen kleinen Gemeinden gelöst wird», erklärt Gemeinderätin Nathalie Zwysig. «Dazu gehört auch die Frage, ob es sich lohnen würde, im Tal eine Kita zu betreiben.»

Weiter führt Nathalie Zwysig aus: «Betreffend Kita klären wir ausserdem ab, welche Anforderungen an die Infrastruktur bestehen, wie die finanzielle Unterstützung geregelt ist und, nicht zuletzt, welches Bedürfnis in der Gemeinde besteht. Wir sind deshalb auch immer dankbar für Wortmeldungen und Ideen aus der Bevölkerung. Vorschläge dürfen gerne beim Ge-

meinderat angebracht werden.» Es sind also Diskussionen im Gange, wobei auch der Schulhausumbau Wil und St. Josef eine Rolle spielen könnte.

Neue Räumlichkeiten dank den Schulhausumbauten?

Mit dem Umbau des Schulhauses Wil und des Schulhauses St. Josef tun sich neue Möglichkeiten auf. Was jedoch alles in den beiden Schulhäusern geplant ist, steht noch nicht eindeutig fest (siehe Zirk vom Januar 2022).

Die Spielgruppenleiterin Marianne Stalder hätte betreffend Räumlichkeiten für Kinderbetreuung einen interessanten Vorschlag: «Unsere Vision wäre es, dass die Gemeinde Räume schaffen würde, welche für die verschiedenen Betreuungsangebote genutzt werden könnten. Beispielsweise könnten sich die Spielgruppe, die Nachmittagsbetreuung und eine Kindertagesstätte die Räumlichkeiten teilen. So wären die Räume optimal ausgelastet und verschiedene Bedürfnisse abgedeckt.»

Fazit

Es tut sich was im Muotatal. Die Kinderbetreuung ist ein Thema, dem nachgegangen wird. Aber es wird noch einige Zeit verstreichen, bis konkret feststeht, wie es mit der Kinderbetreuung im Tal weitergeht. Denn wie bei vielen Dingen gilt auch hier: Gut Ding will Weile haben.

Startschuss für Bauarbeiten im Sigristenhaus fällt bald

Sicher bis zu den Sommerferien wird im Sigristenhaus noch gewirtet. Danach beginnt mit dem Neubau ein neues Kapitel für das Restaurant. Die Unterstützung der Bevölkerung ist zu spüren.

Sandra Bürgler

«Zum letzten Male im altä Sigristenhuus», heisst es auf der Website des Gasthauses. Darunter aufgelistet waren im Februar ein paar Anlässe wie Schmutzige Dunnschtig, Güdelmändig oder Unterhaltung mit Ländlermusik. Nach der schwierigen Zeit mit der Schliessung des Restaurants und der Zertifikatspflicht in den letzten zwei Jahren kann im Sigristenhaus nun ein richtiger Abschluss gefeiert werden. Und dieser ist in greifbarer Nähe. «Sicher bis zu den Sommerferien wird im Sigristenhaus gewirtet», sagt Othmar Reichmuth, Verwaltungsratspräsident der Sigristenhaus AG. Bald darauf werde mit den Abbrucharbeiten gestartet. «Wir rechnen mit 16 Monaten Bauzeit. Wenn also alles nach Plan läuft, kann das neue Restaurant Ende 2023 eröffnet werden.»

Und was passiert mit dem Restaurantbetrieb während den Bauarbeiten? Die Übergangslösung auf dem Parkplatz der Firma bürgler dach ag, die bei einer Bevölkerungsinformation einmal erwähnt wurde, hat sich als zu teuer erwiesen. «Wir haben von der Gemeinde nun das Okay bekommen, in der Mehrzweckhalle Ilge vorübergehend ein Restaurant einzurichten», erklärt Reichmuth. Nach der Schliessung im Sigristenhaus soll dieses dort nahtlos eröffnet werden.

Bürgerschaft gibt Investitionssicherheit

Vor einiger Zeit wurde es stiller um den Neubau: «Die Pandemie hat uns zwei Jahre zurückgeworfen.» Der Anlass «Taktvoll Illgau», welcher als Startschuss für die «Sammelaktion Sigristenhaus» dienen sollte, musste kurz vor der Durchführung pandemiebedingt ins Jahr 2022 verschoben werden. Mit der Finanzierung ging es deshalb nur sehr schleppend voran.

Nun wurden die ganzen Arbeiten wieder hochgefahren. An der Gemeindeversammlung vom letz-



Im Jahr 2023 soll der Neubau fertiggestellt werden.

Foto: zVg Sigristenhaus AG

ten Dezember wurde der Antrag an die Gemeinde, die Bürgerschaft zu übernehmen, angenommen. «Das gibt uns Investitionssicherheit», erläutert Reichmuth. So können Bankkredite, die für die Finanzierung benötigt werden, zu vorteilhaften Bedingungen aufgenommen werden.

Aktienzeichnung ist ab Juni möglich
«Aktuell laufen die Vorbereitungen, damit im Juni die Aktienzeichnung umgesetzt werden kann», sagte Othmar Reichmuth Ende Februar. «Bis jetzt liegen Absichtserklärungen im Wert von ungefähr 250'000 Franken vor.» Wer im Juni bei der ersten Tranche der Aktienzeich-

nung dabei sein will, kann sich auf der Website des Sigristenhauses informieren und eine ausgefüllte Absichtserklärung zustellen.

Konzept für den späteren Betrieb wird erstellt

Rund zwei Millionen Franken will man durch À-fonds-perdu-Beiträge zusammentragen. Mit definitiven Zusagen sei es im Moment noch schwierig, erklärt Reichmuth: «Die meisten angefragten Organisationen wollen eine detaillierte Kostenberechnung, zum Beispiel von dem geplanten Museumsraum, dem Mehrzweckraum oder den Mehrkosten für die Behindertengerechtigkeit. Sobald die Offerten

vorliegen, werden wir diese Angaben machen können.»

Nebst der Finanzierung arbeitet der Verwaltungsrat in zwei weiteren Bereichen auf Hochtouren. Zum einen ist das die Baukommission, welche sich um die baulichen Angelegenheiten kümmert. «Da stehen momentan vor allem die Detailplanung und das Einholen von Offerten im Vordergrund», so Reichmuth. Ein weiterer Punkt ist die Suche nach einem Gastwirt. Zusammen mit einem Fachmann arbeitet die Sigristenhaus AG ein Konzept aus, welches dem zukünftigen Gastwirt vorgibt, wie er das Sigristenhaus zu führen hat. Denn nach den verwaltungsrätlichen



Ende Februar konnte die Illgauer Bevölkerung ein letztes Mal die Fasnacht im alten Sigristenhaus feiern.

Foto: Sandra Bürgler

Vorstellungen soll der neue Pächter traditionelle Anlässe weiterführen und offen für die Kultur der Illgauer sowie das Dorfleben sein. «Sinnbildlich gesagt, geben wir schon fast vor, was später auf der Menükarte stehen soll», sagt Reichmuth. Erst wenn dieses Konzept erstellt sei, gehe man auf die Suche nach einem geeigneten Pächter.

Bevölkerung hilft mit

Die Sigristenhaus AG spürt nebst der guten Zusammenarbeit mit der Gemeinde auch die Unterstützung der Bevölkerung. «Es gibt viele Leute, die sich für unser Restaurant einsetzen», freut sich Othmar Reichmuth. Die Gruppe «Sammelaktion Sigristenhaus» beginne nach zwei Jahren wieder zu leben. «Wir wissen, dass wir auf Unterstützung angewiesen sind, und mit Anlässen wie 'Taktvoll Illgau' wird unser Projekt nach aussen getragen.» Auch bei anderen Veranstaltungen im Dorf, wie zum Beispiel dem Greiflet oder der Sennenchilbi, kamen die Einnahmen schon dem Neubau zugute.

Der Neubau ist dringend notwendig, vor allem die Küche entspricht nicht mehr dem heutigen Standard. Das Dörflihaus und das ehemalige Postgebäude werden abgebrochen und die alte Stube in den eigentlichen Restaurantbetrieb integriert. Der grosse Saal, welcher zusammen mit der neuen Loggia Platz für ungefähr 130 Personen schafft, ist wieder in jenem Bereich angesiedelt, wo heute das ehemalige Posthaus steht. Die drei Gebäudeteile Sigristenhaus, Posthaus und Dörflihaus sind im Neubauprojekt miteinander verbunden. Im Dörfli-

haus ist dabei der Hauptzugang mit Lift geplant. Im Erdgeschoss entstehen Hotelzimmer, und in den beiden oberen Stockwerken je zwei Zweieinhalbzimmerwohnungen.

Das Dachgeschoss des Sigristenhauses wird zukünftig hauptsächlich für Personalräume und Büro genutzt. Die Küche des Restaurants ist zentral gelegen zwischen dem grossen Saal und der Gaststube.

Das Sigristenhaus wird immer ein wichtiger Ort für das Illgauer Dorfgeschehen sein. «Es gehört zur Grundinfrastruktur unserer Gemeinde», sagt Reichmuth. Deshalb sei es auch richtig, dass die Gemeinde mit 51 Prozent am Aktienkapital immer die Oberhand an diesem wichtigen Bau behält. Mit dem Neubau wird das Sigristenhaus auch in Zukunft seiner Ge-

schichte gerecht: Nämlich als ein Haus, in dem die Illgauer Kultur gelebt wird, verschiedene Vereine zusammenkommen und in dem die Gäste viele gemütliche Stunden verbringen können.

Hinweis

Informationen zur Aktienzeichnung sind auf www.sigristenhaus.ch zu finden.



Das Dorfbild von Illgau im Jahr 1892: Das Sigristenhaus ist bis heute bestehen geblieben. Links sieht man das Pfarrhaus. Daran angeschlossen ist das erste Schulhaus des Dorfes. Foto: zVg Konrad Bürgler

Eine lange Geschichte prägt das Sigristenhaus

Das Sigristenhaus zählt zu den ältesten Gebäuden der Gemeinde Illgau. Im Jahr 1774 wurde es erbaut und diente ursprünglich als Wohnhaus für den amtierenden Kirchensigrist. Da dieses Amt aber nicht genug Geld für den Lebensunterhalt einbrachte, hatte der Sigrist zudem die Bewilligung, im Sigristenhaus zu wirteln. Das Gebäude war multifunktional. Neben der Wohnung und der Wirtschaft fand man im Sigristenhaus die Poststelle und einen kleinen Lebensmittelladen. Die Gemeindestube bot der Bevölkerung einen Raum, in dem sie nach dem Gottesdienst verweilen und sich aufwärmen konnte – die Männer in der Gaststube und die Frauen in der Nebenküche. Diese diente zudem dem Gemeinderat als Sitzungszimmer.

Lange Zeit wurde das Sigristenhaus für weitere politische Tätigkeiten genutzt, so zum Beispiel auch als Abstimmungslokal. 1985 kaufte die Gemeinde das alte Posthaus, welches mit dem Sigristenhaus verbunden war, und verpachtete die beiden Gebäude. Mit dem Neubau, welcher 2023 fertiggestellt werden soll, wird ein weiterer grosser Schritt in der Geschichte des Gebäudes gemacht.

- 1774: Bau des Sigristenhauses.
- 1837: Die Pflichten des jeweiligen Sigrists werden schriftlich festgehalten, dazu gehört unter anderem das Wohnen und Wirteln im Sigristenhaus.
- 1849: Pfarrer Alois Bürgler unterrichtet die Kinder zweimal pro Woche im Sigristenhaus im Lesen und Schreiben.
- 1888: Das Posthaus wird durch den damaligen Sigrist Alois Betschart gebaut.
- 1907: Das erste Telefon in Illgau wird im Sigristenhaus installiert und kann von der Bevölkerung genutzt werden.
- 1921: Im Keller wird ein Lebensmittelladen errichtet.
- 1954: Posthaus und Sigristenhaus werden durch einen Zwischenbau miteinander verbunden.
- 1954: Die Wirtschaft wird nicht mehr vom amtierenden Sigrist geführt, eine alte Tradition geht zu Ende.
- 1975: Aufnahme ins Inventar der geschützten Häuser.
- 1985: Die politische Gemeinde kauft das Posthaus und nimmt Renovierungsarbeiten vor. Es wird zusammen mit dem Sigristenhaus verpachtet.
- 2014: Gründung der Sigristenhaus AG.

Das Marienbrünneli hinter der Zwingsbrücke

Quellen gibt es auf dem Gemeindegebiet von Muotathal unzählige. Das Marienbrünneli ist für seine heilenden Kräfte bekannt.

Walter Imhof

Das Marienbrünneli, oder auch Muettergottesbrünneli genannt, befindet sich etwa 120 Meter östlich der Zwingsbrücke direkt unterhalb der Strasse, die ins Bisistal führt. Auf der Schattenseite des Tals sprudelt das Wasser das ganze Jahr über als Quelle aus dem Boden. Bei Niedrigwasser ist sie von der Strasse aus sichtbar, verschwindet aber bei Hochwasser in den Fluten der Muota. Früher sollen von der Strasse aus ein paar Tritte zur Quelle geführt haben. Beim Marienbrünneli handelt es sich um eine sogenannte Karstquelle, die Höhlen entwässert – genau wie die Schlichenden Brünnen, die Brünnen im Seeberg und viele weitere. Diese Karstquellen sorgen dafür, dass die Muota und der Hüribach auch im Winter Wasser führen.

Dass diese Quellen durchwegs sauberes Wasser führen, ist schon früh aufgefallen. So hat man, wenn Bäche verschmutzt waren, hier Wasser geholt. Dass somit diese Flüssigkeit eines solchen Karstwasseraustritts auch zu Heilzwecken verwendet wurde, ist nicht erstaunlich. Aus welchen Gründen auch immer sie als Heilquelle angesehen wurden, ist nicht bekannt. Der



Josef Betschart 1842 (Vehdokter) hier mit seiner Frau Marianne Betschart 1844, hatte gute Kenntnisse in Vieh-Heilkunde.

Fotos: Sammlung Walter Imhof



Bei Niedrigwasser ist die Quelle von der Strasse aus sichtbar. Dann ist es auch möglich, Wasser zu holen.

Foto: Walter Imhof

Glaube wird, wie bei Kraftorten, eine Rolle gespielt haben.

«Ds Vehdokters» und das Heilwasser Kaspar Josef Betschart 1842–1912 (Abstammung vom Eggeli) absolvierte in Luzern ein Praktikum als Tierarzt und kehrte mit seinem Wissen ins Tal zurück, wo er sich als «Vehdokter» einen Namen machte. Er besass aber schon vorher ein überliefertes Wissen über Naturheilmittel, das er hauptsächlich bei Viehkrankheiten und Unfällen anwendete. Den Umgang und das Wissen dieser Heilkunst eignete sich auch sein Sohn Martin 1883–1964 (ds Vehdokters Märtel) an und bewies dabei ein besonderes Geschick. Martin, auf Kreuz aufgewachsen, baute sich 1909 im Oberschachen ein Haus, in dem 1928 das Restaurant Sternen eröffnet wurde. Immer wieder wurde Martin gerufen, wenn Menschen und Vieh an nicht heilenden Ausschlägen und Krankheiten litten. Die Anwendung des Heilwassers konnte äusserlich und innerlich erfolgen.

Heilwasser und Heilkräuter für Mensch und Tier

Es sind verschiedene Beispiele seiner Heilkunst überliefert. Seine Tochter Hilda half ihrem Vater schon als Kind, Heilkräuter zu suchen und diese zu Heilmitteln zu verarbeiten. Sie musste oft auch

Wasser aus dem Marienbrünneli holen, das bei verschiedenen Krankheiten zum Einsatz kam. So ist es nicht verwunderlich, dass Hildas Mann, Hans Gwerder, der viele Jahre an einer nicht heilen wollenden Lungenkrankheit litt und etliche Jahre in Lungenheilstätten verbrachte, auf die Heilwirkung dieses Quellwassers schwor.

Marienerverehrung im Tal tief verwurzelt

Die Namensgebung für die Quelle dürfte in der Marienerverehrung in Muotathal begründet sein. Auch

der Marienbrunnen auf dem Klosterplatz in Einsiedeln dürfte den vielen Pilgern aus dem Tal in Erinnerung geblieben sein.

Muotathal besitzt etliche der Muttergottes geweihte Bauten: Kapelle Hinterthal (St. Maria Einsiedeln, Darstellung der Schwarzen Madonna), Beinhaus/Kerchel (Schmerzhafte Mutter), Kirche Ried (Maria vom guten Rat), Herrgottstutz/Bildstock (Schmerzhafte Mutter), Kapelle Schwarzenbach (Maria Immerhelf) oder auch die Lourdesgrotte (Maria-Lourdes-Statue).

Die Kirche und Heilquellen

Das Beziehen von Wasser aus Heilquellen wurde von der Kirche nicht gern gesehen. Für sie war dies Aberglaube oder Heidentum. Die Kirche bot dafür eine Alternative an: Weihwasser, das für alle möglichen Heilerfolge angesehen wird. Weihwasser war in Muotathal früher in jedem Haushalt vorhanden. Dass am Morgen und am Abend das Kreuzzeichen mit Weihwasser gemacht wurde, glich bei vielen eher einem Ritual als einer Glaubensauffassung. Dass das «Brünneli» seinen Namen in Anlehnung an den Marienbrunnen auf

dem Klosterplatz in Einsiedeln erhielt und somit eine gewisse Legitimation durch die Kirche bekam, ist zu vermuten. Trotz Weihwasser behielt das Marienbrünneli als Heilquelle seine Bedeutung in der Bevölkerung. Den Hinweis, dass das Wasser aus dieser Quelle unwirksam sei und lediglich einen Placeboeffekt habe, liess man nicht gelten. Das Heilwasser aus dem Marienbrünneli soll sogar bei Haustieren wirksam gewesen sein, und bei Tieren kann der Placeboeffekt nicht geltend gemacht werden. (wi)

Dorfkino dank Idealisten

«Was, in Muotathal mit gut 3500 Einwohnern habt ihr ein Kino?», staunten schon Auswärtige. Tatsächlich existiert das Kino im Tal schon seit 1949. Dies ist dank dem grösstenteils ehrenamtlichen Einsatz von mehr als einem Dutzend Kinobegeisterten möglich.

Brigitte Imhof

Das Kinoteam ist eine Untergruppe der Theatervereinigung Muotathal. Vorstandsmitglied Reto Suter 1973 betätigt sich schon mehr als sein halbes Leben als Koordinator der Kinobetreiber. Sie bezeichnen sich als «einen Haufen begeisterter Cineasten, die ehrenamtlich und mit Freude für das Fortbestehen unseres Filmtheaters arbeiten».

Laut Reto Suter sind die Freiwilligen (alle haben mehr oder weniger eine Verbindung zur Theatervereinigung – sei es als Spieler/in, Regisseur oder Kioskverkäuferin) in Untergruppen aufgeteilt, die sich ihrerseits bestens organisieren. Für Programm, Bestellung und Ausschreibung der Filme ist Marie-Theres Suter-Schelbert zuständig. Bei den Operateuren, die im Maschinenraum die Filme abspielen, ist Pia Schelbert-Annen die «Chefin», und für die Kasse bzw. den Kiosk macht Manuela Betschart-Betschart die Einsatzpläne.

Altehrwürdige St. Josefshalle beheimatet Kino

An dem 1935 eingeweihten Gebäude prangt bis heute der Schriftzug «THEATER KINO». Dieses hat eine bewegte Geschichte hinter sich, die auf der Homepage nachgelesen werden kann. In den 1930er-Jahren bezahlte nämlich der damalige Pfarrer von Muotathal aus seinem eigenen Sack die Halle, welche in Schwyz abgebaut wurde, um so dem Dorf ein geeignetes Lokal für Anlässe zu bieten. Als die Theatervereinigung 1949 gegründet wurde, kam dieses Gebäude in ihren Besitz, und sowohl Theater wie Kino gehören seither untrennbar zusammen. Auf der Internetseite der Theatervereinigung heisst es: «Zum Theaterbetrieb gehört auch das Kino Muotathal, das in der Josefshalle jeweils am Wochenende Kinofilme auf die Leinwand bringt. Damit versuchen wir, in der Gemeinde Muotathal



Einige der Freiwilligen beim Fototermin, stehend von links: Pia Schelbert-Annen, Urs Schelbert, Marie-Theres Suter-Schelbert, Reto Suter und Martin Steiner. Sitzend von links: Manuela Betschart-Betschart, Yvonne Suter-Betschart und Anna Betschart-Mettler. Auf den Einzelbildern (von links): André Kistler, Andrea Bürgler, Bruno Schelbert, Irene Kistler, René Gwerder und Sarah Bürgler. Es fehlen: Thomas Betschart, Beat Schelbert und Selina Rickenbacher.

einen weiteren kulturellen Beitrag zu leisten.» Und dass eben dieser Beitrag geleistet werden kann, ist den Freiwilligen zu verdanken. Nun bereits 63 Jahre halten sich Theater und Kino im Tal. In der 320 Plätze umfassenden Theaterhalle wäre ein kommerzialisierter Kinobetrieb niemals rentabel. Ausserhalb der Theatersaison laufen die Filme jeweils am Wochenende, und seit einiger Zeit wird am darauffolgenden Freitag derselbe Film nochmals abgespielt. Es gibt Aufführungen mit nur zwei, drei Zuschauenden, die den Theatersaal für sich haben. Andere Aufführungen sind wiederum gut besucht; vor allem wenn es sich um Premieren handelt, die einen Bezug zu Muotathal haben. An Weihnachten sind jeweils Kinderfilme begehrt. Während des Jahres möchte man mit Actionfilmen auch den jungen Leuten etwas bieten.

Riesiger Wandel in der Filmabspielung

Niemand zweifelt daran, dass die Kinovorführungen im Jahr 2022

nicht zu vergleichen sind mit jenen von den Anfängen anno 1949. Die riesigen, schweren Filmrollen, die in einen voluminösen Projektor eingespannt werden mussten, gehören der Vergangenheit an. Allerdings ist die Umstellung auf modernen Betrieb noch nicht allzu lange her. Erst 2011 wurden die Filmrollen durch zugesandte Festplatten ersetzt, heute werden die Filme per Internet auf den Server geladen.

Eine Zensurierung durch die Gemeindekommission wie anno dazumal – bei «unzüchtigen» Stellen wurde ein Karton vor die Linse des Projektors gehalten – wäre also nicht mehr so einfach möglich.

Der Kreis schliesst sich

Angefangen hat die Geschichte der Theaterhalle mit einem Idealisten, der sich nicht davor scheute, seine Finanzen in etwas Unsicheres zu stecken. Idealisten braucht es auch heute, um sowohl den Theater- wie auch den Kinobetrieb aufrechtzuerhalten.

Hinweis

Vom Theater, den grossen getätigten Investitionen der letzten Jahre, den coronabedingten finanziellen Ausfällen, dem Wechsel in der Regie und den neuen Aktivitäten einiger Theatermitglieder (Sketches an Hochzeiten, Geburtstagen) wird in einer nächsten Zirk-Ausgabe berichtet.



Die Zeiten ändern sich: 1959 kam das Kinoprogramm auf einer sogenannten Schnapsmatrize heraus. Noch niemand wusste damals etwas von Internet.

Fotos: zVg Kinoteam der Theatervereinigung Muotathal

Ein einheimisches Urgewächs: Die «blauhülsige Muotathalerin»

Eine uralte Bohnensorte aus dem Muotatal wird die «blauhülsige Muotathalerin» genannt. Sie ist auch im Tal wieder auf dem Weg zurück.

Remy Föhn

Die wiederentdeckte, offenbar aus unserem Tal stammende «blauhülsige Muotathalerin» kehrt zurück. Die Bohne zeigt sich als wahre exotische, farbige Verwandlungskünstlerin. Auch in höchst erlesenen Gourmetkreisen wird sie als heissbegehrte und leckere Rarität bezeichnet, daher auch entsprechend gelobt und ist gefragt. Landläufig kennt man die Gartenbohne unter dem Namen *Phaseolus vulgaris*.

Bohnensorte soll wieder bekannt werden

Diese Stangenbohnenart soll, auch in Muotathal, wieder zu mehr Bekanntheit gelangen und heimisch werden. So kann sie nicht

nur ihre farblichen Reize präsentieren, sondern auch mit ihrer fadenlosen Spezialität aufwarten.

An einem Setzlingsmarkt in Wädenswil kam vor Jahren ein Mann namens Joseph Barmettler an den Stand der Biosamenzüchter Christine und Robert Zollinger. Er übergab ihnen einige Samen dieser speziellen Bohnensorte mit der Bemerkung, dass seine Mutter diese blauviolettten Muotathaler Bohnen früher gezogen habe. Christine Zollinger säte die Samen bald als Versuch aus und wiederholte dies



Die «blauhülsige Muotathalerin» wird teils gut und gerne 20 bis 30 cm lang.

so oft, bis sie mit dem Ergebnis qualitativ zufrieden war.

Die Vorteile überraschen und überzeugen

Kochdegustationen ergaben sehr bekömmliche Aromen. Zudem überraschten auch die reichlichen Erträge aus diesen Samen. Das Besondere an dieser Pflanze sind die farblichen Wechsel. Die Samen der Bohne sind beige bis leicht bräunlich, und bald nach der Aussaat wachsen die ersten grünen Blätter aus dem Boden. Hat die Stangen-



Die violetten Muotathaler Stangenbohnen mit tiefrosa Blüten und grünen Blättern.

Fotos: zVg Fam. Zollinger

bohne eine gewisse Höhe erreicht, schimmern die ersten tiefrosa Blüten durch das dunkelgrüne Laub, woraus dann langsam die bläulichen bis violetten Bohnen spriessen. Die 20 bis 30 cm langen Bohnen sorgen dann für den augenscheinlichen, exotischen Blickfang im Hausgarten. Weiter ist überraschend, dass die blauhülsige Bohne beim Kochen ihre Farbe nochmals wechselt, sie wird grün.

Dank der Familie Zollinger, Bio-Samenzüchter in Les Evouettes im Wallis, ist dieses spezielle Muotathaler Urgewächs nicht in Vergessenheit geraten. Sie kultiviert und vertreibt die Samen. Falls Sie, werte Zirk-Leserinnen und -Leser, auf einem Spaziergang im Ried sind, werfen Sie doch einen Blick in den Garten von Josef und Julia Suter-Gwerder (ds Büelseebis Adolfs Seffi), Tristel 6. Dort können Sie unsere «blauhülsige Muotathalerin» diesen Sommer bestaunen. Oder noch besser: Bauen Sie diese exotische Bohne doch bei sich gleich selbst an.

«Underwägs mit diär»

Der freiwillige Rotkreuz-Fahrdienst bietet Hilfe an für Menschen in Not. Auch in den Gemeinden Muotathal und Illgau stellen sich Fahrer für diesen Dienst zur Verfügung und bringen kranke Mitmenschen ins Spital oder zum Arzttermin.

Peter Betschart

Das Leben hat Sonnen- und Schattenseiten für einen parat, nicht jeder hat in einer schwierigen Situation ein helfendes soziales Netz zur Verfügung, welches regelmässig oder auf einen bestimmten Termin hin einen Transport zusichern kann. Der Rotkreuz-Fahrdienst übernimmt diese Aufgabe in der Gemeinde Illgau seit 1991, in der Gemeinde Muotathal seit 2004.

Wer den Fahrdienst benötigt, meldet sich mindestens zwei Tage vorher bei Helena Betschart (ds Chrämers), der Einsatzleiterin SRK, und gibt Termin und Zielort bekannt. Ihrer Aufgabe entsprechend sucht sie nun einen Fahrer.

In der Gemeinde Muotathal sind dies zurzeit Markus Betschart (ds Franzä), Alois Schelbert (ds Karlis) und Röbi Schmidig (ds Stäflä). Die Fahrer sind abrufbereit, können aber auch ablehnen, wenn ihnen der Termin nicht passt.

Gespräche und Service

Als Fahrer wissen sie nichts über die Krankheit der zu transportierenden Person. Das ist gut so. Aber natürlich ergeben sich während der

Fahrt Gespräche, die mehr oder weniger persönlich sind. Markus Betschart betont, dass es ihm dabei wichtig ist, Zuversicht und Hoffnung auszustrahlen. Im Muotatal kenne man sich, und so ergäben sich oft ungezwungene Gespräche, die von den Krankheitsgedanken ablenken und die Zeit vertreiben. Da es sich öfters um wiederkehrende Transporte handle, komme man sich automatisch näher, erklärt er. Auf Wunsch der Personen begleite

er diese auch an die Rezeption oder fülle für sie einen Anmeldeschein im Spital aus. Da der Fahrdienst den Hin- und Rücktransport übernimmt, kommt es vor Ort meistens zu Wartezeiten.

Von Tür zu Tür

Die Entschädigung für den Fahrdienst setzt sich aus der Grundpauschale von 8 Franken, dem Kilometergeld von 70 Rappen und dem Wartegeld von 5 Franken pro Stunde zusammen. Dies ergibt für einen Transport Muotathal-Luzern re-tour den Betrag von rund einhundert Franken, der in der Regel bar bezahlt werden muss. Die Krankenkassen übernehmen davon maximal 500 Franken pro Jahr. Die Kosten erscheinen auf den ersten Blick hoch, doch darf nicht vergessen werden, dass die Person gesundheitlich eingeschränkt ist und von der Haustüre zur Rezeption des Spitals und zurückgebracht wird.

Helena Betschart würde sich noch einige zusätzliche Fahrerinnen und Fahrer wünschen. Es ist eine sinnvolle und gute Sache, auf welche viele kranke Mitmenschen angewiesen sind. Interessenten melden sich unter 079 562 19 45.



Das Rotkreuz-Fahrdienstteam der Gemeinde Muotathal (von links): Alois Schelbert, Helena Betschart (Einsatzleiterin), Markus Betschart und Röbi Schmidig. Foto: Peter Betschart

Die letzten Köhler im Tal

Das «schwarze Handwerk», wie das Köhlern oder das Herstellen von Holzkohle auch genannt wird, hatte in Muotathal und Illgau eine lange Tradition. Remy Föhn

Mit der Köhlerei sicherten sich Gewerbetreibende und Tagelöhner seit dem Mittelalter auch im Muotatal ein kleines Einkommen. Während des Ersten Weltkriegs und auch noch 1919, als Brennstoffe kriegsbedingt Mangelware waren und deshalb nur beschränkt eingeführt werden konnten, wurde im Gebiet Selgis in sehr grossem Umfang Holzkohle produziert. Im Tal wurden die allermeisten Kohlenmeiler (bedeckter Holzhaufen, in dem Kohle hergestellt wird) in diesem Gebiet aufgebaut und betrieben.

Das war dann auch die Blütezeit der beiden letzten Kohlenbrenner im Tal: Karl Schuler-Arnold aus Seewen-Schwyz (später Ingenbohl) und Anton Iten-Heinrich aus Unterägeri. Das Köhlereihandwerk ist überaus zeitintensiv und erfordert ein hohes fachliches Können und Gespür. Die beiden beherrschten dieses «schwarze Handwerk» absolut perfekt.

Einheimische Holzkohle war gefragt
Seit Tausenden von Jahren wurde Holzkohle zur Gewinnung von Metallen aus Erz verwendet. Durch das Verglühen von Holzkohle können höhere Temperaturen erreicht werden als mit dem Verbrennen von Holz selber. In Muotathal kam die Holzkohle vor allem zum Einsatz, um die Essen (offene Feuerstellen mit Abzug) der Schmieden zu unterhalten, oder sie wurde sehr gewinnbringend ausser Tales gebracht. Um die Kohle lagern zu können, stand in unmittelbarer Nähe von Schmieden eine Kohlhütte, in der sie aufbewahrt wurde. Die Bezeichnungen Cholplatz oder Kohlhütte haben sich im Sprachgebrauch bis heute erhalten und weisen auch bei uns auf das «schwarze Handwerk» in Illgau und Muotathal hin. Solche Kohlenmeiler standen unter anderem vor der Zwingsbrücke, beim Rambach, im Selgis und in Illgau zwischen der Unteren Geissbützi und der Wartkapelle (Informationen zur Köhlerei im Tal finden sich auch im Buch «Muotathal-Heimatkunde in Wort und Bild» von Walter Imhof, S.122–125).



Holzköhlerei im Selgis 1917

Betrieb von Karl Schuler-Arnold, Seewen-Schwyz.

Das Bild aus dem Jahr 1917 zeigt die riesige Holzköhlereianlage im Selgis, Ried-Muotathal.

Foto: Sammlung Walter Imhof, Originalfoto bei Astrid Schuler-Zwimpfer

Köhler machten das grosse Geld

«Mit viel Kohle viel Kohle machen»: Das war der Spruch der letzten Köhler im Tal. Der Erlös aus dem Kohlenverkauf konnte sich wirklich sehen lassen, erreichten die Preise doch ein sehr ansehnliches Niveau. Die beiden letzten Kohlenbrenner verkauften ihre Holzkohle nicht nur an einheimische Schmieden, sondern auch an die umliegenden Betriebe im Talkessel Schwyz. Abnehmer fanden sie ebenfalls in der Glasi in Küssnacht und Hergiswil, auch die Bundesbahnen und das Militär gehörten zu ihren Kunden. Ausserdem kam Holzkohle bei gut betuchten

Stadtbewohnern, die ihre Häuser mit Kohle beheizten, zum Einsatz. Um die sehr grosse Köhlerei im Selgis am Laufen zu halten, waren etliche Arbeiter nötig. Es brauchte Köhler, Holzer, Fuhrleute sowie Tagelöhner, die als Handlanger überall zupacken konnten. So habe auch das Muotathaler Original «Günteren Balz» dort Arbeit gefunden, und zusammen mit anderen Kumpanen sei der verdiente Taglohn oft am Feierabend alsbald wieder «verflüssigt» worden.

Der Untergang der Köhlerei

Ab 1918 versetzten das Aufkommen und der vermehrte Import

von Stein- und Braunkohle der Köhlerei fast den Todesstoss. Diese Produkte konnten mit Maschinen im grossen Stil abgebaut werden und waren konkurrenzlos günstig gegenüber aufwendig hergestellter Holzkohle.

Damit das alte Handwerk aber nicht völlig vergessen geht, werden im Ballenberg und im Entlebuch noch heute traditionelle Holzkohlenmeiler erstellt und unterhalten. Mittlerweile sind auch einige Köhlervereine entstanden, welche die alte Tradition des Kohlenbrennens weiter pflegen. Ihre Holzkohle ist bei Grillfreunden sehr begehrt und auch fast immer ausverkauft.



Anton Iten-Heinrich 1870–1951 aus Unterägeri (links) und Karl Schuler-Arnold 1877–1953 aus Seewen-Schwyz (später Ingenbohl) waren die zwei letzten Köhler im Tal.



Fotos: Eugen Häusler-Wagner/Willi Hüesler

Neuer Anlauf für eine Köhlerei

Holzkohle ist inzwischen auch bei der Oberallmeindkorporation (OAK) Schwyz im Gespräch. Sie versucht, ein Projekt aufzugleisen, das aus einheimischem Holz hochwertige Holzkohle produzieren soll. Eigenes Holz aus den OAK-Wäldern ist genügend vorhanden. Die OAK verfolgt diese Idee aus verschiedenen Gründen und nicht nur mit der Absicht, eine Marktnische zu füllen. Hoffentlich werden die Bewilligungsinstanzen des Kantons Schwyz das förderungswürdige Vorhaben nicht in Rauch aufgehen lassen.

Vom Handballer zum Gewichtheber

Wegen Knieverletzungen musste Arno Gwerder seine vielversprechende Handball-Karriere aufgeben. Aber der 23-Jährige liess sich nicht unterkriegen und hat eine neue Leidenschaft gefunden.

Laura Inderbitzin

«Das war schon eine Faust in die Fresse», erzählt Arno Gwerder (ds Chrümmelers). Als er knapp 21 Jahre alt war, erhielt er die Hiobsbotschaft, dass er innerhalb von nur vier Jahren zum dritten Mal sein Knie operieren sollte. Sein rechtes Kreuzband war dahin, und selbst nach einer erneuten Operation hätte er nicht mehr leistungsmässig Handball, seine Leidenschaft seit Kindesbeinen, spielen können.

Schweren Herzens entschied er sich deshalb 2019, um seiner Gesundheit willen aufzuhören und auf den Eingriff zu verzichten. «Danach war ich etwa ein halbes Jahr ratlos, ich wusste nicht mehr, was ich machen sollte», sagt der Muotathaler. Schon sein ganzes Leben war er auf dem Handballfeld gestanden und hatte alles in diesen Sport investiert. Er schaffte es in die Junioren-Nationalteams und galt als hoffnungsvolles Nachwuchstalent.

Eine Weile mied er die Handballhalle

Bereits mit 16 Jahren hatte sich Arno Gwerder zum ersten Mal sein linkes Kreuzband gerissen. Nach einer Operation und einem Jahr Pause stand er wieder in der Halle und konnte spielen; aber mit 19 Jahren erlitt er auch noch am rechten Knie einen Kreuzbandriss. Nach einer weiteren OP und zwölf Monaten Aufbau schaffte er es erneut zurück aufs Handballfeld – allerdings nur kurz. In seinem dritten Handballtraining und kurz darauf noch bei der Arbeit als Schreiner verdrehte er sein rechtes Knie. «Dann waren 70 Prozent meines Kreuzbands kaputt.» Und er musste aufhören.

«Damals schaffte ich es die ganze Saison nicht, in die Mehrzweckhalle zu gehen. Ich konnte nicht da sein», so der schnelle Flügelspieler, der im Herren 1 des KTV Muotathal schon früh eine wichtige Rolle übernommen hatte. Zu stark wäre der Drang gewesen, auch wieder auf dem Feld stehen zu wollen. Zu



Arno Gwerder tritt im Gewichtheben in der höchsten Schweizer Liga an.

Foto: Delta Games Thun

schmerzhaft war die Erkenntnis, dass das nun nie mehr gehen wird.

Jetzt brennt er für Gewichtheben und CrossFit

Den Sport aber ganz an den Nagel zu hängen, kam für Arno Gwerder nicht infrage. Er lacht und sagt: «Nein, ich mache das viel zu gerne. Und ausser viele Stop-and-go-Bewegungen kann ich trotz meines Knies fast alles machen. Also dachte ich: «Ich bin noch jung, dann probiere ich halt etwas anderes.» Dank Valeria Meli, die eine Trainingshalle betreibt und bei der Arno Gwerder den Aufbau nach seinem zweiten Kreuzbandriss gemacht hatte, fand er den Weg in eine andere Welt des Sports.

Während seiner Reha hat er bereits viel Gewichtheben und CrossFit betrieben. Dann hat er mit intensiven Trainings in beiden Sportarten begonnen, entfachte eine neue Leidenschaft und mischt nun in diesen Sportdisziplinen bei den Besten der Schweiz mit. Im Gewichtheben reisst er bereits 115 und stösst 141 Kilo. Beim Reißen wird versucht, die Langhantel in einer flüssigen Bewegung vom Boden in die Überkopffposition zu bringen. Beim Stossen dagegen wird das Gewicht zunächst auf Schulterhöhe abgelegt, um es dann in einer zweiten Bewegung über den Kopf zu stossen.

Eigentlich könnte er dieses Jahr bereits in der höchsten Liga der Schweiz antreten, derzeit macht ihm aber eine Entzündung im Knie zu schaffen. «Seit ich aufgehört habe, Handball zu spielen, habe ich

das Knie noch fünf, sechs Mal «verdrüllet». Ich denke, jetzt ist mein komplettes Kreuzband weg, mein Knie wird nur noch dank den Muskeln stabilisiert. Irgendwann, wenn ich nicht mehr so viel Sport treibe wie jetzt, werde ich noch mal operieren müssen.»

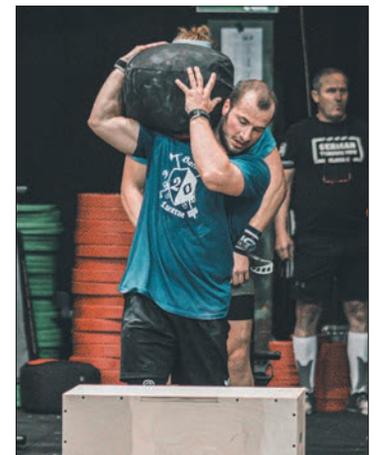
Unter den Top 40 der Schweizer CrossFit-Athleten

Wegen der Entzündung muss es Arno Gwerder also derzeit etwas langsamer angehen lassen, auch in seiner zweiten Sportart, dem CrossFit. Die boomende Sportart aus den USA ist für ihn eine ideale Ergänzung zum Gewichtheben, das ihm sonst etwas zu eintönig wäre. «CrossFit ist enorm vielseitig und individuell. Jeder kann auf sich angepasste Workouts machen – zum Beispiel mit Liegestützen, Laufen im Handstand, Kniebeugen, Ausdauer- oder Koordinationsübungen und so weiter – und das dann möglichst schnell. Man powert sich jedes Mal komplett aus, jeder auf seinem Niveau», erklärt der 23-Jährige.

In der Schweiz gehört er im CrossFit zu den besten 40 Athleten. An Wettkämpfen, wo vorgegebene Workouts sauber und möglichst schnell ausgeführt werden müssen, kann man sich gegeneinander messen. Arno Gwerder sagt: «Mein Ziel ist es, Leistungssport zu betreiben und so weit nach oben wie möglich zu kommen – aber nur wenn ich gesund bin. Und weil ich erst mit 20 mit diesen Sportarten begann, ist die Distanz zur europäischen oder Weltspitze riesig.»

Auch beruflich hat sich der gelernte Schreiner nun seiner Leidenschaft, dem Sport, zugewandt. Er absolviert derzeit die Ausbildung zum Medizinischen Masseur mit eidgenössischem Fachausweis in Rapperswil und arbeitet nebenbei als Coach in der Trainingshalle von Valeria Meli. «Als Masseur möchte ich später Personen mit körperlichen Problemen helfen und insbesondere Sportler auf ihrem Weg an die Spitze betreuen. Wenn ich selbst nicht so weit komme, möchte ich wenigstens Topathleten medizinisch unterstützen.»

Mittlerweile kann er auch wieder in die Mehrzweckhalle gehen und dort Handballspiele mitverfolgen. «Ich fiebere immer noch enorm mit. Aber der absolute Drang, dass ich doch jetzt auch auf diesem Feld stehen müsste, ist nicht mehr da», sagt er.



Auch im CrossFit gehört er bereits zu den Top 40 des Landes.

Foto: German Throwdown