



Gut, lokal und saisonal geniessen

Morgen Samstag findet in Wollerau der Wochenmarkt statt.

Am Wochenmarkt in Wollerau werden jeden Samstag frische und lokale Produkte verkauft. An diesem Samstag werden neben den Klassikern wie dem leckeren Brot von «Barbaras Backstube», schönen Blumen und Gestecken von «Blumen Priska», schmackhaftem Bergkäse, Süssmost, fruchtigen Konfitüren sowie Honig weitere Delikatessen zu geniessen sein.

Fruchtige Tradition aus den Höfen

Am Wochenmarkt stehen unter anderem erntefrische Kirschen im Angebot. Der Anbau von Kirschen hat in den Höfen Tradition. Der Hof Hergisroos und der Hof Neumühle führen diese Tradition weiter. Am Wochenmarkt können die Besucherinnen und Besucher in den Genuss dieser frisch geernteten und leckeren Sommerfrüchte kommen.

Fleisch, welches von Kochbuchautorin gelobt wird

An diesem Samstag hat der «Puurähof Vorderstoss» aktuell frisches Turopolje-Schweinefleisch im Angebot. Die Kochbuchautorin Anna Pearson schätzt die Fleischqualität von ursprünglichen und langsam wachsenden Rassen und erwähnt im Bericht «Was ist eigentlich «gutes» Fleisch?» des Tagesanzeigers vom 11. Juni explizit die Rasse Turopolje. Davon darf sich der Besucher selber überzeugen und sich ein leckeres Steak oder ein saftiges Kotelett gönnen. Daneben hat es auch Geschnetzeltes, Hackfleisch, Braten und mehr.

Der Wochenmarkt Wollerau findet jeweils am Samstagvormittag von 8 bis 12 Uhr beim Gemeindehaus Wollerau statt. (eing)

Von Zittergras, Rotmilan und einer Schwarzen Madonna

Am vergangenen Dienstag lud das Landschaftsentwicklungskonzept (LEK) Höfe zum Rundweg-Spaziergang «Moos» ein. Geni Widrig von suisseplan Ingenieure AG raum + landschaft vermittelte den Teilnehmenden viel Wissenswertes zu Flora und Fauna. Unterstützt wurde er von Kari Egger, auf dessen Liegenschaft im vergangenen Jahr eine neue Trockenmauer erstellt wurde. Ein alter Säumerweg führt vom Erlenmoos über die Sihlegg nach Schindellegi daran vorbei. Auch zur

kleinen Kapelle mit einer Schwarzen Madonna mitten im Wohnquartier Aesch konnte Kari Egger aus einem extra mitgebrachten Buch Spannendes berichten. Natürlich standen aber auch diverse Pflanzen- und Tierarten im Fokus: etwa das bekannte Zittergras, der Rotmilan oder invasive Neophyten wie das Berufkraut. Nach dem knapp zweistündigen Spaziergang erwartete die Teilnehmenden ein Apéro im Restaurant Erlenmoos.

Text und Bilder LEK Höfe

Lieber Götti

Wollerau, im Juni 2022

Der Sommer hat nun auch im Kalender angefangen. Die kürzeste Nacht dieses Jahres ist um. Manche Leute schlafen schlecht, wenn es heiss oder früh hell ist. Wenn du in diesen hellen Tagen unbedingt Dunkelheit willst, klebst du schwarze Folie auf die Fensterscheiben. Dicke Vorhänge gehen auch völlig, ebenso wie dichte Storen oder gar Fensterläden wie in alten Zeiten. So mit Töggeli auf beiden Seiten. Kannst du hochklappen, um die Fensterläden zu befestigen. Klappernde Fensterläden im Nachtwind finde ich gruselig.

Diese Töggeli sehen aus wie Manöggeli. Weissst du, was ich meine? Neue Häuser haben keine. Die Fenster sind viel zu gross dafür. Farbige Fensterläden machen eintönige Häuser fröhlich: Blau zum Beispiel, türkis, gelb, braun, rot – damit es zu den Geranien passt. Geht gar nicht, behauptet Tante Martha. «Mit sperrigen Blumenkistchen auf dem Sims kannst du das

Fensterläden- schliessen vergessen. Die Geranien strecken ihre klebrigen roten Köpfe den Hagelsteinen entgegen. Völlig ungeschützt.»

Was ein richtiges Wollerauer Gasthaus ist, hat Fensterläden. Egal ob offen oder vor Jahren schon geschlossen, die Fensterläden sind immer offen. Die «Fassbar Weinburg» zum Beispiel oder der «Bären», das «Neuhaus», das «Gmurethus», die «Metzg», die «Santa Verena». Dort hat es vor lauter Fenstern schon gar keinen Platz mehr für Fensterläden. Höchstens im oberen Stock. Voll den Rekord in Sachen Fensterläden hält der «Verenahof». 36 Stück pro Seite. Alle offen, alle sauber grau-grün. Ein wichtiges Stilelement, sagt meine Mutter mit Kennerblick. Blumenkistchen brauche es keine. Musst du alle bewässern. Die Wirte brauchen keine Geranien, haben schon genug zu tun mit dem Durstlöschen der Gäste. Zudem ist es schwierig, gutes Personal zu finden.

Auch Kühe sind durstig. Sie trinken zur Zeit locker gegen 100 Liter Wasser täglich, damit am Abend unten aus dem Euter auch wirklich Milch heraus fliesst, nicht bloss Quark. In Indien und im Alten Testament bekommen die Kühe zu wenig zu trinken. Darum sind sie so mager. Dafür heilig. Sie können nichts dafür. Viele Umweltschützer hassen die Kühe, weil sie mit ihren Abgasen die Luft verschmutzen. Im

Klartext: Ihr Furz und ihr Görspersten die Luft. Fünf Ausserschwyzer Landwirte nennen diese Abgase der Kühe nicht mehr beim genauen Namen, sondern eleganter «Methanaustoss». Der Gestank ist der gleiche. Mein Vater produziert ihn, wenn er den Knoblauch aus dem Fondue fischt und schluckt. Die fünf vorbildlichen Höfner Landwirte mischen ihren Kühen nun Agolin ins Futter, und schon werden die Abgase der Kühe vorne und hinten umweltfreundlich.

Wer Bio macht, muss sich an viele Vorschriften halten. Bio-Brot zum Beispiel kann man mit Sauerteig herstellen. Du willst wissen, wie Sauerteig riecht? Du musst einfach einer Kuh deinen Kopf in den Rachen stecken, während sie rülpt. Es geht auch einfacher: Du riechst hinten. So anschaulich steht das nie in der Zeitung.

Dort drin werde zur Sicherheit auch sonst noch so einiges verschwiegen, sagt meine Mutter. Zum Beispiel stand nirgends, wer beim Feuerlaufen hinter der glühenden Kohle in der Au-Wädenswil steckt. Wer konnte nur so eine hirnverbrannte Idee haben? Diene dem Zusammenhalt in der Firma. Die Aktion war bestimmt trotz Schmerzen ein Erfolg. Wenn du mit brennenden Füßen zusammen mit den Kolleginnen und Kollegen mit Blaulicht abgeholt wirst, gibt das unglaublichen Zusammenhalt.

Am Samstag ist bei uns übrigens immer Wochenmarkt. Das leckere Brot und der Zopf von Monika Ruhstaller schmecken hervorragend und riechen kein bisschen nach Sauerteig und Kuh. Ausserdem werden wir dort schon im Juni Kirschen kaufen. Hitze und Klimawandel können es richten: Alles wird früher reif. Ich inklusive. Noch einige Jahre warten, und wir pflücken Ananas von den Palmen im Dorfkreisell und der Samichlaus holt sich die Orangen und Erdnüsschen gleich selber im Garten. An den Lianen beim Itlimoosweiher hängen die Affen und im Bachtobel schleichen Löwen zwischen den Tannen herum.

Wir fahren am Sonntag mit dem komplett heruntergekühlten Traverso nach Luzern. Ist ein anderer Name für die Südostbahn, voll stylisch und sehr neu. «Leider keine Stoffvorhänge mehr», beklagt sich Tante Martha, «aber natürlich auch keine Fensterläden.» Logisch. Wegen der Dynamik. Alles hat seine Zeit.

Viele Grüsse Philipp

PS: Zum Schluss noch eine Preisfrage: Was haben «Orion», «Pyramide», «Holzofe» und «Erlenmoos» gemeinsam? Antwort: keine Fensterläden.

Witz des Tages

Optimist: «Das Glas ist halbvoll.»
Pessimist: «Das Glas ist halbleer.»
Mama: «Wieso ist da kein Untersetzer?» Immer.

IMPRESSUM

Höfner Volksblatt

Unabhängige Zeitung für den Bezirk Höfe, amtliches Publikationsorgan für den Kanton Schwyz, den Bezirk Höfe und dessen Gemeinden, erscheint fünfmal wöchentlich; 160. Jahrgang

www.hoefner.ch

Redaktion Verenastrasse 2, 8832 Wollerau, Telefon 044 787 03 03, Telefax 044 787 03 01, E-Mail redaktion@hoefner.ch, sport@hoefner.ch, Chefredaktor Martin Risch (mr)

Redaktion Höfe Leitung Andreas Knobel (bel); Urs Attinger (ura); Patricia Baumgartner-Pfister (pp); Erika Unternährer (eu)

Redaktion Sport Franz Feldmann (ff); Daniel Koch (dko)

Redaktion March Leitung Hans-Ruedi Rüeggsegger (hrr); Anouk Arbenz (aa); Silvia Gisler (sigi); Stefan Grüter (fan); Franziska Kohler (fko); Irene Lustenberger (il); Johanna Mächler (am); Heidi Peruzzo (hp)

Sekretariat Janine Büsser; Daniela Jurt

Abonnemente (inkl. E-Paper) Inland: 12 Monate Fr. 291.–, 24 Monate Fr. 548.–, 6 Monate Fr. 155.–, Einzelnummer Fr. 2.60 (inkl. MwSt.), Abonentendienst: Telefon 044 787 03 03, E-Mail aboverwaltung@hoefner.ch

Inserate Höfner Volksblatt und March-Anzeiger Mediaservice, Verenastrasse 2, 8832 Wollerau, Telefon 044 786 09 09, Fax 044 786 09 10 Alpenblickstrasse 26, 8853 Lachen, Telefon 055 451 08 80, Fax 055 451 08 89 inserate@thellerm mediaservice.ch

Druck und Verlag Theiler Druck AG (Verleger), Verenastrasse 2, 8832 Wollerau, Telefon 044 787 03 00, Telefax 044 787 03 01

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Inseraten oder redaktionellen Beiträgen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspielung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.