

ANZEIGE



## KOCHTIPP

Unser Gastgeber  
Bruno Thommen  
empfiehlt:

### Kalbs- geschnetzeltes an Dörrtomaten- Balsamico-Sauce

Das Restaurant Gipfelstübli ist bekannt für seine währschafte Küche mit regionalen Produkten und Spezialitäten sowie die selbst gebackenen Kuchen und Torten. Direkt an der Bergstation der Rotenfluebahn gelegen, bietet das Restaurant einen wunderbaren Ausblick in die umliegenden Alpen.

#### Zutaten für 2 Personen

- 1 EL Bratbutter
- 250–300 g geschnetzeltes Kalbfleisch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 0,5 dl Balsamicoessig
- 0,5 dl roter Portwein
- 1 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 1 TL Tomatenpüree
- 50 g Dörrtomaten in Öl eingelegt
- 1 dl Rahm
- ½ Bund Basilikum oder glattblättrige Petersilie

#### Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in der Pfanne so verteilen, dass jedes Fleischstück mit der einen Seite auf dem Pfannenboden liegt. Auf dieser ersten Seite gut eine Minute ohne Wenden anbraten. Dann das Fleisch mit der Bratenschaufel lösen und unter häufigem Wenden nur noch 30 Sekunden weiterbraten. Sofort aus der Pfanne nehmen und auf der vorgewärmten Platte im Ofen etwa 15 Minuten nachgaren lassen.

Inzwischen den Bratensatz mit dem Essig und dem Portwein auflösen und zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne umgiessen. Die Bouillon beifügen und das Tomatenpüree unterrühren. Inzwischen die Dörrtomaten in feine Streifen schneiden. Mit dem Rahm zur eingekochten Sauce geben und noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Basilikum oder Petersilie fein hacken. Am Schluss in die Sauce geben und diese mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Kochend heiss über das Kalbsgeschnetzelte auf der Platte giessen und sofort servieren.

#### Serviervorschlag

Als Beilage passen feine Nudeln, Reis oder eine cremige Polenta.



ROTENFLUEBAHN

Restaurant Gipfelstübli  
Rickenbachstrasse 163  
6432 Rickenbach  
Tel. 041 819 70 07  
www.gipfelstuebli.ch  
gipfelstuebli@mythenregion.ch  
Täglich geöffnet von 9.30 bis 16.30 Uhr



Carolyn Schladitz (links) und Odilo Schelbert haben über all die Jahre schon zahlreiche Ringli hergestellt. Bild: Priska Lagler



Die fertigen Agatharingli gibt es dann am kommenden Montag in den Bäckereien und Läden zu kaufen. Bild: PD

# Agatharingli immer beliebter

**Brauchtum** Zum Tag der heiligen Agatha gehört traditionell auch das Agatharingli. Der Verkauf der Ringli hat in den letzten Jahren eher zugenommen.

Priska Lagler

Am kommenden Montag ist ein ganz spezieller Tag, der Feiertag der Feuerwehren. Speziell an diesem Tag ist das

## schwer PUNKT

MITTE WINTER

Agatharingli, welches mittlerweile in fast jeder Bäckerei sowie in vielen Läden verkauft wird. Aber wie wird dieses Gebäck überhaupt gemacht? Der «Bote» war bei

einer Extraproduktion in der Conditorei Schelbert AG in Muotathal dabei.

«Der Teig für das Ringli ist eigentlich ein Zopf Teig», erklärt Odilo Schelbert, Chef der Conditorei. Speziell sei aber, dass das Mehl des Gebäcks im Voraus vom Pfarrer gesegnet werde. So komme der Geistliche auch dieses Jahr wieder extra am Sonntag vorbei, um dies zu tun. Die gesegneten Ringli werden dann am Agathatag im Laden verkauft. Jedoch sei das Segnen in der Backstube nicht mehr in jeder Bäckerei Tradition. «Viele Pfarrer segnen die Agatharingli von der Kirche aus», sagt Schelbert. Er frage den Pfarrer hingegen immer an, ob er kurz vorbeikomme.

Schelbert kann sich aber daran erinnern, dass das Ganze während seiner Kindheit noch anders war. Der Pfarrer sei dann nicht in die Backstube gekommen. «Damals wurden die fertigen Ringli auf einen Horämänel geladen und vor die Kirche gebracht. Dann haben rund fünf verschiedene Dorfbäckereien ihre Ringli direkt nach der Messe verkauft», erklärt Schelbert.

#### Gezöpfeltes Agatharingli als Muotathaler Spezialität

Für den Agathatag produziert die Conditorei von den grossen und kleinen Ringli insgesamt etwa dreitausend Stück. Das grosse Agatharingli sei ein-

zigartig und gebe es nur im Muotathal. Dieses werde gezöpfelt und sei eher zum Aufhängen gedacht. Das kleine Agatharingli, mit den drei Einschnitten, werde normalerweise gegessen und sei sehr einfach in der Anfertigung.

Früher sei das spezielle Gebäck nur in den Kantonen Schwyz, Uri und Freiburg vertreten gewesen. Heute sei es fast überall erhältlich. «Das Brauchtum ist stark verankert. Ich finde, die Beliebtheit der Ringli hat eher zu- als abgenommen», sagt Odilo Schelbert erstaunt.

#### Hinweis

Das kirchliche Brauchtum zu Mitte Winter ist das Schwerpunkt-Thema der Woche.

## Rollenwechsel fordern die Zuschauer

**Schwyz** Das Junge Theater Basel spielte eine Adaption des Romans «Wohin du mich führst».

Regelmässig gibt das Junge Theater Basel ein Gastspiel auf der Bühne in der Kollegi-Aula. Kultur am Kollegi gibt den jungen Talenten von der Theaterbühne am Basler Rheinufer die Möglichkeit, mit ihrer schauspielerischen Kunst die Theaterfreunde in Innerschwyz zu unterhalten.

Das Publikum an der Aufführung am vergangenen Donnerstagabend war altersmässig durchmischt, grösstenteils aber jugendlich. So gelingt es den jungen Bühnentalenten, ihre Generation in den Theatersaal zu locken.

#### Turbulent, temperamentvoll und mit schnellen Rollenwechseln

Beim Roman «Wohin du mich führst» des israelischen Schriftstellers David

Grossman handelt es sich um einen temporeichen Thriller und eine Liebesgeschichte mit Happy End.

Die Figuren im Roman werden abwechslungsweise von den zwei männlichen und drei weiblichen Darstellern verkörpert. Der ständige Rollenwechsel fordert den Zuschauer heraus – die Handlung läuft in rasantem Tempo ab. Gemütlich auf sich einwirken lassen geht da nicht. Der «Geniesser» auf dem Theatersessel muss konzentriert bei der Sache sein – genauso wie die Darsteller auf der Bühne. Dieses temperamentvolle Jugendtheater lässt eine starke Verbindung zwischen Bühne und Saal aufrecht erhalten.

Christoph Jud



Umrahmt von einem kargen Bühnenbild, agieren die Darsteller mit schnellem Wortwechsel und auch mit Gesang actionreich und spannend. Bild: Christoph Jud

## Kurzer Weg zur Therapie

**Schwyz** Am 12. März wird im Spital Schwyz das neue Angebot «REHAfit stationär» eröffnet.



Im neuen Therapiebad ist das Wasser 33 Grad warm. Bild: PD

Am Donnerstag erklärten Ärzte in einem Vortrag vor rund 30 Personen die Vorteile einer stationären Rehabilitation. Er hinterlasse hier seine letzten Fingerabdrücke, sagte Pierre Lichtenhahn, Facharzt für Chirurgie am Spital Schwyz und Projektleiter der neuen stationären Rehabilitation. Lange hat es gedauert bis zur Eröffnung, die am 12. März stattfinden wird. «1997 kam die Idee auf», erklärte Lichtenhahn. Heute entspreche es einem Trend, die Reha in die Akutspitäler zu nehmen.

#### Dieses Jahr wird mit 150 Patienten gerechnet

Vorteil gegenüber einem Aufenthalt in einer Rehaklinik ist der kurze Weg von der Station direkt in die Therapie. Wie diese Therapieräumlichkeiten aussehen, war am Donnerstagabend lediglich auf Bildern zu sehen. Man wolle das Publikum auf den Tag der offenen Tür vom Samstag, 10. März, 11–16 Uhr, «gluschtig» machen, aber noch nicht zu viel verraten, erklärte Lichtenhahn. Es gab darum Pläne des gesamten 6,5 Mio. Franken teuren Therapiezentrum mit Gehgärten zu sehen, Fotos des Therapiebades mit 33 Grad warmem Wasser

aus eigener Quelle und Bilder des Trainingscenters.

Fürs Bad und für das Fitnessangebot können auch Einheimische Abos lösen. Stationär zur Rehabehandlung aber kommt man notfallmässig oder nach einem geplanten Eingriff. 2018 wird mit 150 Patienten gerechnet, 2019 bereits mit 200, weil bis dann das Einzugsgebiet auf den Kanton Uri erweitert werden soll.

Ziel von Urban Koller, Leiter der Physiotherapie, ist es, die Leute mit gutem Gewissen nach Hause entlassen zu können. Betont wurde, dass, wer in die Reha eintrete, Motivation brauche. Es geht um täglich drei Mal Therapie, und dies während 20 Tagen. «Das sind nicht 30-jährige, sondern alles Betagte», erklärte Koller. Für eine 80-jährige Frau kann es sehr ungewohnt sein, auf Kraftgeräten zu trainieren. Tatsächlich ist das Alter heute kein Hindernisgrund, eine Behandlung zu machen. Das Durchschnittsalter der Rehapatienten liegt deshalb bei 80 Jahren. Das Therapieziel werde bei 85 Prozent erreicht. Koller bezeichnete das neue Zentrum als Quantensprung. Die Räume, in denen die Physiotherapie zuvor untergebracht war, sind 30 Jahre alt. (sc)