

ANZEIGE



KOCHTIPP

Unser Küchenchef
Simon Windlin empfiehlt:

Zanderklösse

Das Restaurant Hirschen setzt auf Produkte aus der Region.

Bei schönem Wetter auf unserer traumhaften Terrasse, mit Blick über den ganzen Tälkessel von Schwyz bis tief in die Alpen hinein – ob Businesslunch oder gediegenes Nachessen: Wir nehmen Ihre Reservierung gerne entgegen. Für Geburtstage, Firmenmessens oder auch Hochzeitsfeiern machen wir Ihnen gerne individuelle Menüvorschläge.



Zutaten (4 Personen)

250 g Zanderfilets (ohne Gräte)
3 EL Crème Fraîche
2 Stk. Eiweiß (roh)
wenig Senf, Salz und Pfeffer

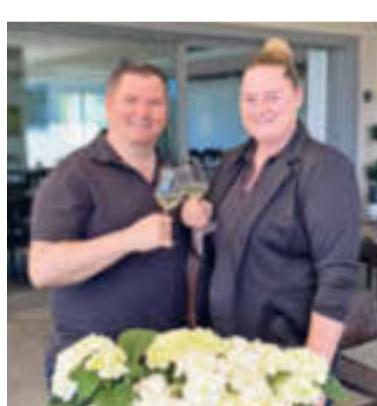
Zubereitung

Zanderfilets im Mixer fein zerkleinern. Mit Crème fraîche, Eiweiß, Senf, Salz und Pfeffer gründlich in einer Schüssel vermischen. Die Farce für zirka 30 Minuten kaltstellen.

Nach 30 Minuten Salzwasser zum Kochen bringen. Mit zwei Esslöffeln Nocken aus der Farce formen und diese für zirka 10 Minuten im Wasser ziehen lassen (nicht kochen).

Die Zanderklösse passen als Einlage für eine Suppe oder können mit Weisswindsauce und Gemüse serviert werden.

En Guete wünscht
Familie Windlin



HIRSCHEN
Restaurant Steinerberg

Familie Windlin
Sattelstrasse 10, 6416 Steinerberg
Telefon 041 832 20 20
www.restaurant-hirschen-steinerberg.ch

Di bis Fr 10–14 Uhr, 17–24 Uhr
Sa 11–24 Uhr
So 11–17 Uhr
Mo Ruhetag

Auf diesem Hof zählt nur das Leben

Oberhalb von Sattel liegt der Erlebenshof Vilztür – eine Parallelwelt zur traditionellen Landwirtschaft.

Petra Imsand

Ein Donnern liegt in der Luft, kurz bevor sich der Himmel über der Gemeinde Sattel öffnet. Die Schafe, Ziegen und Hühner auf dem Erlebenshof Vilztür grasen noch im Freien, als Karin Schuler, Präsidentin des Vereins Erlebenshof Vilztür, über den Hofplatz tritt. «Hier dürfen Tiere einfach sein», sagt sie. Keine Milchleistung, kein Fleisch, kein wirtschaftlicher Druck – das ist das Grundprinzip des Hofes.

Wer auf dem Hof unterwegs ist, spürt rasch: Es geht hier nicht nur um Tierhaltung, sondern um eine Haltung zum Leben. Schuler ist in Sattel als Bauernkind aufgewachsen. Sie kennt die traditionelle Landwirtschaft, das System von Nutzen und Ertrag, von Aufzucht und Schlachtung. Doch schon als Kind wusste sie: «Ich könnte meine Tiere nie zum Metzger geben.»

Güggel an der Autobahnrasstätte abgeholt

Karin Schuler arbeitet auf der Gemeinde Sattel. 2004 übernahm sie den elterlichen Hof Vilztür/Felbacheren. Mit jeder geretteten Katze, jedem übernommenen Huhn, jeder Ziege, die hier ein Zuhause fand, wuchs etwas, das weit über ein Hobby hinausgeht. Heute leben hier knapp 30 Tiere, von Schafen über Laufenten, Schweinen und Hühnern bis zu Hunden und Katzen.

Viele von ihnen haben bewegte Geschichten hinter sich. Da ist etwa der Güggel, den Schuler an einer Autobahnrasstätte im Luzernischen abgeholt hat. Sein Schlachtermin war bereits festgelegt, ein Aufruf über Facebook brachte ihn auf den Hof. Oder die Ziege Siri, die vom Amt beschlagnahmt wurde – aus schlechter Haltung befreit, heute zutraulich, aber wachsam. «Hin-



Im Einsatz für die Tiere: Karin Schuler (links) und Leandra Weiler.

Bild: Petra Imsand

ter jedem Tier steckt auch ein Menschenleben», betont Schuler. «Das muss man respektieren.»

Unterstützt wird sie von Leandra Weiler und deren Familie sowie freiwilligen Helferinnen und Helfern. Der Alltag verlangt Einsatz und Verzicht: Ferien gibt es kaum, Tierarzt- und Futterkosten sind hoch, gedeckt wird vieles durch Patenschaften, Spenden, Führungen und Eigenmittel. Doch der Hof ist kein Strei-

chelzoo. Wer kommt, muss lernen, den Tieren mit Respekt zu begegnen – nicht jedes sucht Nähe, manche nur Ruhe. Vertrauen wird nicht eingefordert, sondern geschenkt. «Es berührt, wenn Tiere, die Schlimmes erlebt haben, plötzlich Zutrauen fassen», sagt Weiler.

Wenn ein Tier stirbt, bekommt es auf dem Erlebenshof Vilztür einen Platz im Kreislauf des Lebens: einen Baum mit Herzschlag, eine letzte Ruhestätte

darunter. «Das ist unser Versprechen an sie: dass sie bleiben dürfen bis zuletzt.»

Karin Schuler und ihr Team wollen nicht wachsen, nicht professionalisieren im klassischen Sinn. Ihr Ziel ist es, im Kleinen einen Gegenentwurf zu leben – als Hof, auf dem Tiere nicht mehr Mittel zum Zweck sind, sondern eigenständige Wesen. «Tier – Natur – Mensch – Erleben», lautet ihre Philosophie.

Bundesrat zeichnet Schwyzer Firma aus

Ibach Die Elmor AG mit Sitz in Schwyz produziert im Ibächer Gewerbegebiet 16ni hoch spezialisierte Zähl- und Sortiergeräte – etwa für Saatgut, medizinische Artikel oder Edelsteine – und exportiert diese in die ganze Welt. Die Kundschaft hat so klingende Namen wie Swarovski, Bayer, Porsche oder IAEA, die internationale Atomenergiebehörde.

Jetzt wurde der Elmor AG besondere Ehre zuteil: An der diesjährigen Schweizer Fachmesse für industrielle Automatisierung in Bern wurde sie mit dem Swiss Dinno Award ausgezeichnet. Dieser Preis würdigt spezielle Innovation und Digitalisierung und wird vom Swiss Technology Network (swissT.net), der Dachorganisation des Technologiesektors der Schweiz, vergeben. Die Preise verliehen hat niemand Geringeres als Bundesrat und Wirtschaftsminister Guy Parmelin.

KI erhöht die Geschwindigkeit beim Zählen

«Da wir als Schwyzer Familienbetrieb mit über 90 Prozent Exportanteil international konkurrenzfähig sein müssen, ist stetige Innovation sehr wichtig für uns», sagt Geschäftsführer Gian-Peider Moll gegenüber dem «Boten». Insbesondere im aktuellen internationalen Marktumfeld seien Innovation und

technologisch führende Produkte entscheidend. «Wir freuen uns darum sehr über diese Anerkennung», so Moll.

Konkret wurde folgende Innovation gewürdigt: Die Elmor AG hat mit der Hochschule Luzern eine Technologie entwickelt, welche Bildverarbeitung kombiniert mit künstlicher Intelligenz einsetzt, um die Geschwindigkeit beim Zählen stark zu erhöhen. Bisher mussten die zuzählenden Teile vereinzelt werden, damit sie korrekt gezählt wer-

den konnten. Neu können die Teile wie über einen breiten «Wasserfall» hinunterfallen, und dabei werden sie mit einer schnellen Kamera detektiert.

«Die Schweiz bietet mit ihrer hohen Dichte an Forschung und dem einfachen Zugang der Industrie zu Forschungsinstituten die idealen Voraussetzungen, weltweit an der Spitze mitzukämpfen», betont Moll die Wichtigkeit der Nähe von Wirtschaft und Forschung in der Schweiz. (cc)



Bundesrat Guy Parmelin (links) übergibt Elmor-Geschäftsführer Gian-Peider Moll die Auszeichnung in Bern.

Vereine



Angela Villiger (links) und Renée Haefelin von life festival GmbH.

Bild: PD

Spannender Vortrag zu Vorsorgethemen

Schwyz Kürzlich bot die Frauen- und Müttergemeinschaft Schwyz einen aufschlussreichen Vortrag von Angela Villiger und Renée Haefelin von der life festival GmbH zu den Themen rund um Patientenverfügung, Vorsorgeauftrag und die Rolle der Trauerrednerin an.

Im Mittelpunkt standen rechtliche und emotionale Aspekte, die es ermöglichen, im Todesfall eigene Wünsche festzulegen. Die Teilnehmenden erhielten wertvolle Informationen sowie hilfreiche Dokumente, um ihre Wünsche zu Lebzeiten rechtssicher zu regeln. Ein besonders spannender Fokus lag auf den Möglichkeiten der individuellen Gestaltung der Bestattungsfeier durch Trauerrednerinnen, die eine persönliche und würdige Zeremonie ermöglichen. (pd)