



Ausbildungsleiter Lukas Diethelm kann nach 7-monatiger Grundausbildung fünf neue Jung-Verkehrskadetten zu Verkehrskadetten brevetieren. Foto: zvg

Diverse Beförderungen bei den Verkehrskadetten

Im Alten Schulhaus von Einsiedeln konnte der Ausbildungsleiter Lukas Diethelm nach der diesjährigen Ausbildung, zusammen mit dem Vorstand und allen Verkehrskadetten, fünf Jungkadetten brevetieren.

(Mitg.) Stolz konnten diese auf den erfolgreichen Abschluss der Grundausbildung zurückblicken. Vom Jung-Verkehrskadett zum Verkehrskadett wurden Adem Becic, Sandro Hager, Beatrice Mohns, Sandro Rust und Simon Ziegler befördert. Die Verkehrskadetten Mike Ochsner, Ivo Oberlin, Finn Schanz und Lara Alonso Rocha wurden zu Gefreiten befördert. Zum Gefreiten werden Kadetten befördert, die zwei Jahre oder länger im Verein tätig sind und eine

schriftliche Bewerbung beim Vorstand einreichen. Vom Gefreiten zum Kaderschüler wurden Eva Huber und Fabio Ronner erhoben.

Kleine Feier

Vom Kaderschüler zum Gruppenführer werden Lucas und Yannick Lang befördert. Die Kaderschüler legen zwei zusammenhängende Ausbildungsteile ab, die Theorie und den praktischen Teil unter der Leitung vom Präsident Jonas Gresch und dem Ausbildungsleiter Lukas Diethelm. Vom Gruppenführer zum Zugführer wird dieses Jahr keiner brevetiert. Durch herzlichen Applaus und einem kräftigen Ziggj Zaggj von allen Anwesenden wurden die Brevetierten für ihre Leistungen gelobt. Mit einem anschließenden Apéro wurde die kleine Feier abgerundet.

Weitere Informationen auf der Website www.vkaas.ch.

Fünf Jodlerklubs aus den verschiedensten Regionen der Schweiz sorgten am Samstagabend im Mehrzweckhaus Baumeli in Unterberg in Anwesenheit von rund 500 Personen für Jodelgesang und Juuzervorträge der absoluten Spitzenklasse.

K.S. Die einheimische Trachtenjodelgruppe Unterberg, der Jodlerclub Teufen aus Appenzell-Innerrhoden, die Jodelgruppe Titlis aus Engelberg, der Jodlerklub Safran aus Mund im Wallis und der Jodelklub Langnau begeisterten das Publikum mit brillant vorgetragenen Liedern, Jodelstücken und Naturjuuzen. Die Besucher waren sich einig, Darbietungen der absoluten Spitzenklasse gehört zu haben.

Zu Ehren von «Dökti»

Zu Ehren des leider viel zu früh verstorbenen Gründervaters Fritz Marty, «Dökti», organisierten die OK-Mitglieder Noldi Steiner (Präsident), Gusti Fässler (Sponsoren), Meiri Schuler (Küche), Barbara Marty (Sekretariat), Lydia Ott (Festwirtschaft) und Joe Schuler (Finanzen) zusammen mit all ihren über Jahre treuen Helferinnen und Helfern das aus ihrer Sicht letzte Natur-Juuzer-Fäscht. Nachdem Barbara Marty «mit einem weinenden und einem lachenden Auge» Dankesworte verkündet hatte, sorgte der Gesamtchor mit «Däheim» von Franz Stadelmann, einem der Lieblingslieder von «Dökti», für eine ungemein dankbare Stimmung im Baumelisaal. 92 Jodlerinnen und Jodler sowie rund 400 Besucherinnen und Besucher waren auch um 23.15 Uhr immer noch mucksmäuschenstill und hundertprozentig

Spannung und Wehmut bei «Däheim»

16. Natur-Juuzer-Fäscht Ybrig mit fünf tollen Formationen



Mit «Däheim» von Franz Stadelmann, einem Lieblingslied des viel zu früh verstorbenen «Dökti», verabschiedete sich der Gesamtchor vom ungemein treuen und disziplinierten Publikum. Foto: Konrad Schuler

und hörbar am richtigen Anlass sind. Jede Formation gab im ersten Teil mindestens zwei Juuze oder Lieder zum Besten. Nach der Pause waren erneut zwei Juuze oder Lieder programmiert. Das dankbare und aufmerksame Publikum wollte aber zumindest je eine Zugabe. Um und lange nach Mitternacht verabschiedeten sich die Formationen mit weiteren Vorträgen allmählich vom begeisterten und fachmännischen Publikum.

Alles bestens gelungen

Noldi Steiner fasste den Abend so zusammen: «Es ist alles super gelaufen, es herrschte ein gemütliche Stimmung vor, alle fünf Klubs waren faszinierend, die Vielfalt geradezu optimal, ja sensationell. Ich möchte vor allem dem OK und den Helferinnen und Helfern sowie Moderator Fredy Wallimann ein herzliches Dankeschön aussprechen.»

Was die rund 400 Gäste und 92 Jodlerinnen und Jodler vor dem ergreifenden Höhepunkt zu hören bekamen, liess sie wissen, dass sie

sichtlich und hörbar am richtigen Anlass sind.

Jede Formation gab im ersten Teil mindestens zwei Juuze oder Lieder zum Besten. Nach der Pause waren erneut zwei Juuze oder Lieder programmiert. Das dankbare und aufmerksame Publikum wollte aber zumindest je eine Zugabe. Um und lange nach Mitternacht verabschiedeten sich die Formationen mit weiteren Vorträgen allmählich vom begeisterten und fachmännischen Publikum.

Regionale Eigenheiten spürbar

Fredy Wallimann, ein begnadeter Jodler und Jodelfreund, führte kompetent durch das Programm, sodass die Gäste nicht nur die fünf Formationen besser kennenlernten, sondern ebenso die jeweiligen Lieder und Juuze sowie ihre Komponisten. Die Trachtenjodelgruppe Unterberg überzeugte mit überlieferten Jodelliedern und Naturjuuzen.

Der Jodlerclub Teufen hatte insbesondere mehrere «Zäuerli» in Repertoire, zeigte aber auch den Brauch des Talerschwingens. Die Jodelgruppe Titlis aus Engelberg lieferte beispielsweise mit den Liedern und Juuzen «Chüjergedanke», «Nimm mier Zeyt» oder «Überem Näbel» einen Beweis des soliden Könnens ab. Der Jodlerklub Safran aus Mund versprühte viel Walliser Charme und gewann die Herzen der Gäste mit dem «Güggisgrat-Jutz», «Aabästärn», dem «Chäly-Jütz», «Dr Gfreerli» und «Hie wo i Dehlimme bi». Der Jodelklub Langnau begeisterte mit einem gewaltigen Stimmvolumen und den Stücken «Läbesgischicht», «Dankbar si», dem «Griesalp-Jutz», «Bärgsunntig» und «Wenn's im Ustig z'Alpe geid». Fredy Wallimann fasste das Dargebotene treffend zusammen: «Die Regionen hat man gut gespürt, all die Eigenarten kamen bestens zur Geltung.»

Speis und Trank überzeugten

«Wine & Dine» vom vergangenen Samstag im Restaurant St. Georg

Seit vier Jahren gibt es das «Wine & Dine» im St. Georg. Einmal mehr überzeugten Küche und Service. Das vorgestellte Weinangebot präsentierte Qualitätsweine.

rst. «Wine – Dine – fein», so könnte man den angenehmen Abend im St. Georg beschreiben. Lockere Stimmung, aufmerksames und zuvorkommendes Personal sowie einen gepflegten Service – was will man noch mehr? Doch da hatte Giovanni Azzola, Inhaber einer kleinen Weinhandlung in Zürich, am Abend als Übersetzer tätig, eine treffende Idee zum Fünf-Gang-Menü und zum Weinangebot: «Geschmacksharmonik» pflegen!

Nach der Begrüssung und kurzer Vorstellung von Weingut und -angebot ging also dieses Austreten los. Zum Aperitivo di benvenuto einen Weissen, einen Rosato oder den Perlinetto Spumante Brut, einen hundertprozentigen Sangiovese, der nach Champagnerart ausgebaut wird. Alberto Colombo, der anwesende Geschäftsführer des Weinguts,

betonte es mehrmals: «metodo classico»!

Qualität und viel Handarbeit

Das Weingut Valle Picciola in der Toskana zählt sich nicht zu den grossen und bekannten wie Antinori oder Ruffino. Es liegt etwa zehn Kilometer von Siena entfernt auf rund 300 bis 400 Metern über Meer. Begleitet wird der Weinbau von Ricardo Cotarella, einem in Italien bestbekannten Önologen, der grossen Wert auf die Pflege des Terroirs legt. Und da die unterschiedliche Bodenbeschaffenheit der 65 ha Rebfläche nicht jeder Rebsorte gleich gut bekommt, werden die verschiedenen Rebsorten nach dem Grundsatz «die richtige Rebe am richtigen Platz» angepflanzt. Das sei kein leichtes Unterfangen, erklärte Colombo und sprach von einem «sehr aufmerksamen Beobachten» und einer sorgfältigen Beerenauslese. Dafür erfreuten die Valle-Picciola-Weine die Geniesser mit feinen Tanninen und angenehmer Säure, bei langer Haltbarkeit. Es verstehe sich von selbst, dass jeder Jahrgang seinen spezifischen Charakter zeige.

Das 2007 gegründete Unternehmen setzt voll auf Qualitätswein. Deshalb finden sich die ersten Weine erst seit vier Jahren im Verkauf. Nun steigt Valle Picciola neu in den Weinexport ein. Da zählt die Firma auf die Hilfe von Francesco Lamboglia von der im Gross domizilierten Domus Vini.

Fünf Gänge und vier Weine

Die toskanischen Antipasti begleitete Lapina, ein Cabernet Sauvignon. Zur Fischsuppe wurde ein reiner Pinot Nero serviert, diesen Boscobruno darf man ruhig als die Entdeckung des Abends bezeichnen, er blieb nicht alleine der Lieblingsstropfen von Direttore Colombo!

Zum Pasta-Gang gab es einen hundertprozentigen Merlot. Der Rindsentrecôte-Spiess, begleitet von einer Assemblage mit Cabernet Sauvignon und Merlot, setzte einen kulinarischen Höhepunkt. Zum Dessert gehörte ein Espresso und natürlich – ein Grappa.

Damit endete ein kulinarischer Genussabend, der hielt, was er versprach, eben «Wine – Dine – fein». Küche und Service unter der Leitung von José und Domenico leisteten hervorragende Arbeit.

Unterstand Schrotwald steht

Der Verkehrsverein Unterberg realisierte das Projekt

Am vergangenen Samstag wurde der Unterstand im Schrotwald in Unterberg von fleissigen Helfern aufgestellt.

rd. Am Freitag haben Andreas Fässler und René Schuler den ganzen Tag die vorbereiteten Baumstämme halbiert und für die Montage an den Seitenwänden bereitgelegt. Die beiden Träger für die Grundkonstruktion wurden abgemessen und verschraubt. Breits im Vorfeld haben sie die Schalung für vier Sockel erstellt und mit dem zur Verfügung gestellten Beton von der Beton Baumeli AG vorbereitet. Am Samstagmorgen traf man sich um 7 Uhr, verlud noch das Arbeitsmaterial und machte sich mit dem Auto auf den Weg über den Sonnenberg auf den Hirsch bis zum Strassenende am Fusse des Karrenstocks. Nachdem das Material auf den Traktor und das Raupenfahrzeug umgeladen war, ging es die letzten Meter über die Wiese bis zur unteren Karrenstockhöhe. Mit dem Einverständnis von Franz Fässler durfte der Verkehrsverein Unterberg die Strassen und Wiesen für das Projekt Unterstand Schrotwald befahren.

Mit vereinten Kräften

Sofort wurde mit dem Setzen der vier Sockel begonnen. Kurz darauf konnte mit vereinten Kräften der erste Träger gestellt und mit Latten gesichert werden. Mit dem Eintreffen von Pia, Sepp und Irma Dettling war es Zeit für eine erste Stärkung zum Znüni. Nun konnte auf allen Seiten mit dem Anschlagen der Seitenwände begonnen werden. Sepp Dettling und Philipp Trütsch nahmen sich die rechte Seite vor. René Schuler passte mit der Kettensäge die halben Baumstämme etwas an, bevor diese angeagelt wurden. Dasselbe erledigten Walter Holdener mit Pia und Rolf Dettling auf der



Die fleissigen Helfer für den Aufbau des neuen Unterstands (von links): Andreas Fässler, Rolf Dettling, Walter Holdener, René Schuler, Sepp und Pia Dettling. Es fehlen Philipp und Pirmin Trütsch. Foto: Irma Dettling

linken Seite. Andreas Fässler und Pirmin Trütsch waren gleichzeitig daran, die Sparrenpfetten auf dem Dach vorzubereiten. Jetzt ging es schnell vorwärts, sodass bis zum Mittagessen die Rückwand und die Verstrebungen an den Seiten fertiggestellt werden konnten.

Das ganze Holz verwertet

Walter Holdener und Rolf Dettling definierten die neue Wegführung nach dem Unterstand in Richtung mittlerer Schrot. Das erste Stück dieses Wanderwegteiles war sehr nass und sumpfig. Mit der Kettensäge wurden die Äste an den Bäumen direkt am Weg entfernt. An zwei Übergängen von Nassstellen wurden Baumstämme für einen Brügelweg eingelegt. Die übrig gebliebenen Bäume von den Vorbereitungsarbeiten wurden auf einen Meter zersägt und durch Pia und Irma Dettling auf den Baumstämmen angeagelt. Alle Abschnitte werden zu Brennholz unter dem Dach des Unterstandes aufgeschichtet.

Abschluss mit Knall

In der Zwischenzeit erhielt der Unterstand seine Stabilität durch Verstrebungen und der Montage der Bleche auf dem Dach. Vom Rest der geschundenen Baumstämme wurden ein Tisch und drei Bänke zusammengezimmert. Nun war es Zeit, das «Aufrichtebäumli» zu montieren und den Knallkörper zu zünden, welchen Thomas und Samuel Fässler von der Hütte im mittleren Schrot am Vortag mit ein paar Dosen Bier deponiert hatten. Kaum ertönte der Knall, folgte postwendend das Echo mit mehreren Knallern vom mittleren Schrot her. Gemeinsam wurde angestossen und das fertige Werk bestaunt. Die Arbeiten an der Grillstelle und dem Unterhalt der Wanderweg wird zu einem späteren Zeitpunkt aufgenommen.

Weitere Fotos und Informationen über den Verkehrsverein Unterberg sind auf der Website der Gemeinde Unterberg www.unterberg.ch unter der Rubrik Tourismus zu finden.



Die Protagonisten des Abends (von links): Francesco Lamboglia, Importeur, Domenico Guastalegname und José Santos, die Gastgeber, Alberto Colombo, Valle Picciola, und Paul Bachmann, Hotel St. Georg. Foto: René Steiner