

Naturjuuzer überraschten Giigäbank-GV-Teilnehmer



Einige Naturjuuzkurs-Teilnehmerinnen gaben an der Giigäbank-GV überraschend eine Kostprobe ihres Könnens. Rechts aussen Koordinator Peter Betschart und Kursleiter Beny Betschart.
Bild Guido Bürgler

MUOTATHAL Letztes Jahr organisierte der Verein Giigäbank unter anderem einen Naturjuuzkurs. Einige der Teilnehmerinnen gaben an der GV überraschend eine Kostprobe des Gelernten.

GUIDO BÜRGLER

Der Verein Giigäbank fördert die Volkskultur in Muotathal und Illgau. Momentan zählt er 247 Mitglieder, von denen am letzten Mittwoch rund 40 an der GV im Restaurant Alpenblick teilnahmen. Der Verein sammelt, digitalisiert und «rettet» Tonaufnahmen ab Spulenbändern und Kassetten und verschriftlicht Tänze einheimischer Kom-

ponisten. Peter Betschart führt ein Archiv in Muotathal und Konrad Bürgler eines in Illgau. Dort wurden letztes Jahr knapp 50 alte Volkslieder eingeübt und anschliessend digital auf Tonträger aufgenommen. In Muotathal erschien ein Notenheft von Ländlerkomponist Robert Suter (ds Nüschälis).

Inzwischen sind auch sämtliche Kompositionen von Alois Föhn, Lauerz, und Willy Suter, Schwyz, archiviert. «Am besten archiviert ist aber etwas, wenn es gespielt wird», meinte Giigäbank-Präsident Daniel Heinzer in seinem Jahresbericht. Ganz in diesem Sinne war anlässlich der GV denn auch viel Volksmusik zu hören. So sorgte die Zithergruppe Illgau während des Apéros mit Zither-, Flöten- und Muulörgelstücken für die musikalische Unterhaltung, und nach der GV fand eine Stubete statt. Während der GV gabs eine Überraschung: Einige Naturjuuzkurs-Teilnehmerinnen und Kursleiter Beny Betschart erfreuten die Anwesenden mit ein paar Naturjüüzli.

schart erfreuten die Anwesenden mit ein paar Naturjüüzli.

Geigenmusik und Juuzer-Film

In seinem Rückblick erwähnte der Präsident nochmals verschiedene Aktivitäten des Vereins. So ging am 27. September im Restaurant Fluhhof der Anlass «Luschtig tönts vom Giigäbank» über die Bühne, wobei Franz Schmidig seine neuste CD «nigälnagälnüün» vorstellte. Höhepunkt des Vereinsjahres war der 7. Ländlersunntig am 28. Dezember. Die verschiedenen Formationen erfreuten in den fünf voll besetzten Restaurants ein grosses Publikum. Im laufenden Jahr wurden bisher zwei Giigäbank-Projekte umgesetzt. So fand am 2. Mai im Restaurant Alpenrösli das Konzert Giigä-Tänz statt, an dem die Musik der ehemaligen Muotathaler Geiger Josef Imhof (Predägers Joseb) und Josef Betschart (ds Bertholdä Seffi) neu auflebte. Mitte Mai folgte dann die

Premiere des Dokumentarfilms «Muotathaler Jüüzli - 30 Jahre später». Der Film wurde vom Verein Giigäbank finanziell unterstützt. Im Mittelpunkt des Films von Hugo Zemp stehen der Naturjuuzer Beny Betschart und die Naturjuuzgruppe «Natur pur».

Neue Homepage

Kassier Franz Föhn konnte die Kasse mit einem positiven Ergebnis abschliessen. Folgende Vorstandsmitglieder wurden wiedergewählt: Daniel Heinzer (Präsident), Jolanda Schmidig (Aktuarin), Franz Föhn (Kassier), Robert Suter (Beisitz) und Walter Betschart (Beisitz). Auch die Rechnungsprüfer Werner Schelbert und Hermann Hediger wurden bestätigt.

HINWEIS

Der nächste Ländlersunntig findet am 27. Dezember statt. Weitere Infos auf der neuen Homepage www.giigaebank.ch



Gemeinnützige Arbeit geleistet

Auch dieses Jahr leisten die 32 Schülerinnen der Orientierungsschule des Theresianums Ingenbohl gemeinnützige Arbeit in Brunnen und Umgebung. Sie reissen gemeinsam mit dem Werkdienst Brunnen das für Weidetiere giftige Jakobskreuzkraut aus, unterstützen das Pflegepersonal in den Altersheimen Brunnen und Eigenwies und betreuen gemeinsam mit den Leiterinnen des Chinderhuus Müli die Kinder.



Sprachdiplom für die KKS-Handelsschule

Die Pariser Handelskammer hat ein Zertifikat ausgearbeitet, das heute weltweit anerkannt ist. Die KKS ist Prüfungscenter für dieses Diplom und führt jedes Jahr Anfang Juni eine solche Prüfung durch, nicht nur für Schwyzer, sondern auch für Altdorfer Handelsschülerinnen und -schüler. Kürzlich fand wieder eine solche Prüfung statt. Mehr als 20 Lernende stellten sich freiwillig der Herausforderung.

ANZEIGE



Kochtipp

Tomaten-Basilikum-Bruschetta
auf Knoblauchbaguette mit Ruccola-Salat



Fred und Gaby McCalla-Schürpf

Das Hotel Morgarten liegt an idyllischer Lage direkt am Ägerisee. Lassen Sie sich von unseren kreativen saisonalen Gerichten inspirieren. Wenn Sie möchten, können Sie dieses herrliche Gericht derzeit auf unserer Terrasse mit Lounge, im gemütlichen Restaurant oder im gepflegten Seerosen-Stübli bestellen.

Das Morgärtli-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Zutaten für 4 Personen

Bruschetta:

8 Tomaten gewürfelt
1 Zwiebel fein gehackt
60 g Knoblauchpüree
80 g grüne Oliven fein geschnitten
100 g Artischockenherzen gewürfelt
frisches Basilikum
in Streifen geschnitten
0,5 dl Balsamico-Essig
1,5 dl Olivenöl
20 g Salz
Parmesan gerieben
1 Prise Pfeffer

Baguette:

Knoblauchbutter
weisses Baguette
in Scheiben geschnitten
Ruccola-Salat gewaschen

Zubereitung

Bruschetta:

Alle Zutaten zusammen verrühren und abschmecken.

Baguette:

Baguettescheiben mit Knoblauchbutter bestreichen und kurz vor dem Servieren toasten. Mit Bruschetta belegen und im Ofen mit Parmesan überbacken.
Ruccola-Salat anmachen mit Olivenöl und Balsamico-Essig. Mit der Bruschetta anrichten.

Viel Spass beim Nachkochen und hoffentlich bis bald im Hotel Morgarten.



Sattelstrasse 1
6315 Morgarten
Tel. 041 750 12 91
www.hotel-morgarten.ch
info@hotel-morgarten.ch
Öffnungszeiten:
08.00–24.00 Uhr geöffnet
Oktober–April Mi/Do Ruhetag
Mai–September Mittwoch Ruhetag
Kegelbahn, grosser Spielplatz,
Banketträume mit Seesicht