

ANZEIGE



KOCHTIPP

Unser Küchenchef
Simon Windlin empfiehlt:

Fleischroulade gefüllt mit Mozzarella und Salami

Das Restaurant Point setzt auf Produkte aus der Region.

Bei schönem Wetter auf unserer traumhaften Terrasse mit Blick über den ganzen Talkessel von Schwyz bis tief in die Alpen hinein – ob Business-Lunch oder gediegenes Nachtessen, wir nehmen Ihre Reservierung gerne entgegen. Für Geburtstage, Firmenessen oder auch Hochzeitsfeiern im kleinen Rahmen machen wir Ihnen gerne individuelle Menüvorschläge.

Zutaten

- 4 Schweinsschnitzel (dünn geklopft)
- 2 Büffelmozzarella (in Scheiben geschnitten)
- 2 Zwiebeln (fein gewürfelt)
- 4 Tomaten (in Spalten geschnitten)
- 2 EL Tomatenpüree
- 500 ml Gemüsebouillon
- 12 Salamischeiben
- 4 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung



Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und je 3 Scheiben Salami darauf verteilen. Auf die Salami jeweils längs 2 Scheiben Mozzarella platzieren und nochmals leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel vorsichtig aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Das Tomatenpüree und die Zwiebeln mitbraten und mit der Bouillon ablöschen. Die Tomatenspalten dazu geben und zugedeckt zirka 25 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Rouladen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und wieder zurück in die Pfanne geben, nochmals nach Belieben abschmecken.

Serviertipp

Verfeinern Sie die Sauce beim Anrichten mit etwas Frischkäse und servieren Sie dazu hausgemachten Kartoffelstock.

En Guete

Familie Windlin und Team

Gli, gli gehts wieder los, ab Dienstag, 3. September, startet die Wildzeit im Point.



point
RESTAURANT

Schlagstrasse 135, 6431 Schwyz
041 817 79 97
www.restaurant-point.ch
reservation@restaurant-point.ch
Mo 10.00–14.00 Uhr
Di–Fr 10.00–14.00 Uhr, 17.00–24.00 Uhr
Sa 17.00–24.00 Uhr
Sonn- und Feiertag: auf Anfrage

«Die französischen Karten sind eine Herausforderung für mich»

Die Lehrerin und ehemalige Spitzenschwingerin Sonia Kälin aus Einsiedeln zieht «Donnschtig-Jass»-Bilanz.

Interview: Christoph Clavadetscher

Am Donnerstag ging mit der Sendung aus Balsthal die diesjährige «Donnschtig-Jass»-Serie des SRF zu Ende. Sie amtierten in diesem Sommer erstmals als Jass-Schiedsrichterin. Wie zufrieden sind Sie mit Ihrem Wechsel vom Sägemehl vor die TV-Kamera?

Ich bin sehr zufrieden, wie der Wechsel gelungen ist. Ich habe bei der Anfrage im Januar zuerst leer geschluckt und mich gefragt, ob ich das überhaupt kann. Aber der Gwunder war grösser als die Angst, und so sagte ich zu.

Welche der insgesamt sechs Sendungen war für Sie das Highlight?

Für mich waren alle ein Highlight. Giswil war aber eine Art Heimspiel für mich, weil mein Mann von dort kommt. Weggis und Arbon waren so wunderschön am See und versprühten eine richtige Ferienstimmung. In Flums war der Austragungsort so herzig im Städtlein. Allgemein finde ich das Format «Donnschtig-Jass» ganz toll, denn wir sind so nah bei den Menschen vor Ort.

Und was war weniger toll?

Dies war, als ich mich in der ersten Sendung verrechnet habe, eine sehr unangenehme Situation.

Was ist für Sie die grösste Herausforderung?

Ich muss mich beim Jassen auf zig Sachen gleichzeitig konzentrieren: die Karten zählen, das Spiel kommentieren, Stiche zusammenrechnen, kontrollieren, ob alle Spieler korrekt farben, und so weiter. Und die französischen Karten sind nach wie vor eine Herausforderung für mich.

Sie müssen als Jass-Schiedsrichterin den Kopf somit voll und ganz bei der Sache haben. Haben Sie vor



Die Einsiedlerin Sonia Kälin ist die neue «Donnschtig-Jass»-Schiedsrichterin.

Bild: SRF

der ersten Sendung nochmals Kopfrechnen trainiert?

Da ich keine Mathematik unterrichtete und auch sonst eher ein Buchstaben- als ein Zahlenhirn habe, musste ich mich intensiv mit dem Kopfrechnen und dem Zählen beschäftigen. Ich habe sehr viel Zeit in meine persönliche Vorbereitung investiert, aber es hat sich gelohnt und auch gezeigt, dass, wenn ich etwas wirklich will, ich dies auch erreichen kann. Bestes Beispiel für meine Schüler in der Schule. (lacht)

Wie erleben Sie Ihre Moderationskollegen Rainer Maria Salzgeber und Stefan Büsser?

Die beiden machen erstens einen echt guten Job und sind zweitens sehr sym-

pathisch und aufmerksam. Ich merke, dass sie mich vollständig akzeptiert und integriert haben. Allgemein kann ich sagen, dass ich noch nie so einen Teamgeist gespürt habe. Über 50 Leute sind für die Sendung engagiert, und alle haben nur ein Ziel: Wir wollen eine gute Sendung. Dies so direkt zu spüren, ist unglaublich toll.

Ebenso haben Sie viele Promis kennengelernt. Wer bleibt Ihnen besonders positiv in Erinnerung?

Walter Andreas Müller und Birgit Steinger und der Luzerner Sänger Marco Kunz waren sehr offen und kommunikativ. Dies schätzte ich sehr. Um grosse Gespräche zu führen, haben wir aber wegen der Proben gar keine Zeit.

Wissen Sie schon, wie es nun weitergeht? Sind Sie 2020 auch wieder dabei?

Das weiss ich noch nicht, aber das Feedback zu den Sendungen und zu uns als Trio war überaus positiv, von daher rechne ich mir schon Chancen aus, dass wir alle 2020 wieder an Bord sind. Ich würde mich riesig freuen.

Wann kehrt der «Donnschtig-Jass» in den Kanton Schwyz zurück? Sie könnten doch jetzt bestimmt Einfluss nehmen.

Jede Gemeinde kann sich freiwillig melden. Es wäre natürlich super, wenn es auch Bewerbungen aus dem Kanton Schwyz gäbe. So ein Heimspiel wäre sehr lässig.

«Ohne Beschneiungsanlage gehts nicht»

Eine neue Beschneiungsanlage soll den Wintersport auf dem Hochstuckli sichern.

Lange schwarze und grüne Rohre türmen sich aktuell bei der Talstation Skilift Bärenfang. Grund dafür ist der Bau der Beschneiungsanlage Herrenboden-Stucklialp. Gestern Nachmittag fand der Spatenstich mit wichtigen Projektpartnern, Teammitgliedern der Sattel-Hochstuckli AG und Grundeigentümern statt. Die Bauzeit wird voraussichtlich acht Wochen betragen. «Ohne Beschneiungsanlage können wir den Wintersport in diesem Gebiet nicht halten», erklärt Pirmin Moser, Vertreter des Verwaltungsrats. «Wir wollen, dass die Stucklifans auch Ski fahren und snowboarden können, wenn Frau Holle streikt.»

Sechs Kilometer Rohre werden im Boden vergraben

Für diese Wintervergnügen werden 600 Meter lange Beschneiungsleitungen vergraben. 10 Rohre für Wasser, Druckluft, Strom, Steuerungs-, Reserve- und Überwachungsleitungen sind notwendig. «Insgesamt werden 6 Kilometer Rohre vergraben», erläutert Moser und fügt an: «Zudem kann das EBS eine Freileitung durch die Rohre führen und diese somit in den Boden verle-



Die traditionelle Schaufel beim Spatenstich wurde weggelassen. Dafür stand das Projektteam für ein Gruppenfoto stolz zusammen.

Bild: Melanie Schnider

gen.» Durch die Beschneiungsanlage können 3,9 Hektaren mit einer 40 Zentimeter dicken Schneeschicht bedeckt werden, die Piste Herrenboden bis Stucklialp. Kostenpunkt: eine halbe Million Franken. «Wir finanzieren das Projekt aus den Einnahmen des so-

genannten Stucklipasses, eines Abopasses für Stucklifans, der drei Jahre gültig ist», erläutert Geschäftsführer Marcel Murri. «So mussten wir nicht zu Fremdkapital greifen.»

Melanie Schnider

Martin Ulrich ist neuer Präsident

Sattel Nach dem Rücktritt von Michael Iten anlässlich der Generalversammlung vom 10. August bestimmte der Verwaltungsrat der SHAG Martin Ulrich (Bild) als neuen Verwaltungsratspräsidenten der Sattel-Hochstuckli AG. Der 56-jährige Sattler führt als selbständiger Unternehmer einen Schlossereibetrieb. «Er ist in Sattel fest verwurzelt», teilt das Unternehmen mit.

So sei er Gründungs- und Ehrenmitglied des Gewerbevereins Sattel, Mitglied des VR der Raiffeisenbank Region Ägerital-Sattel und auch Genossenrat bei der Genossame Sattel. Sein Ziel sei es, die SHAG als innovatives Unternehmen und grössten Arbeitgeber der Gemeinde Sattel positiv weiterzuentwickeln. (pd)

