

# Das esch Musig!

Treffpunkt Blüemlisberg ob Schwyz: Die beiden Spitzenköche **Franz Wiget** und **Röbi Gisler** streicheln die munteren Gitzli, greifen spontan zum Schwyzerörgeli und schneiden danach eine Ziegen-Trockenwurst auf. Arme Gitzli: Der Muotathaler Kult-Metzger Markus Heinzer ist auch schon auf dem Hof.

Text Urs Heller Fotos Thomas Buchwalder





«Schwyzerörgelen» gegen den Corona-Frust: Die beiden GaultMillau-Chefs Franz Wiget (links) und Röbi Gisler musizieren regelmässig zusammen.

FRANZ WIGET,  
«ADELBODEN», STEINEN

«Auf dem  
Blüemlisberg  
wachsen Gitzi in  
Ruhe und hellen  
Ställen auf»

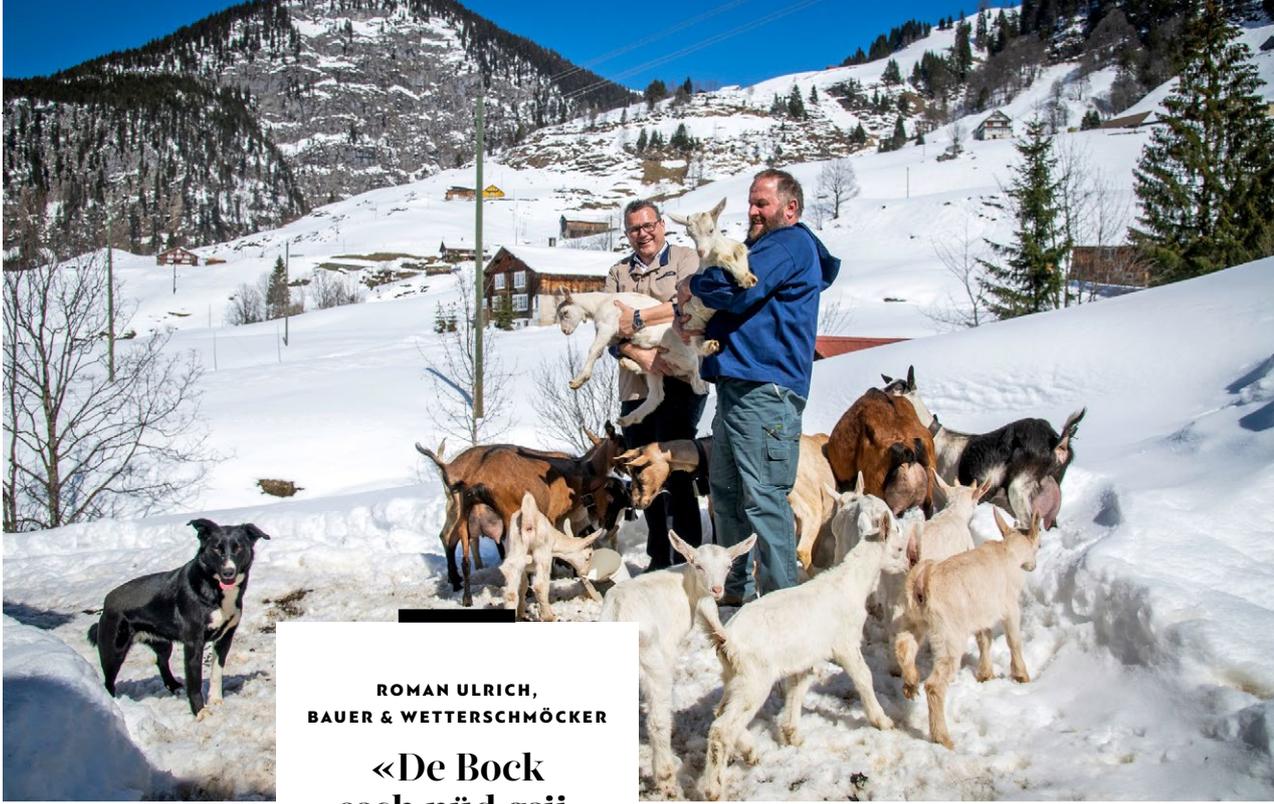
Der Hof Blüemlis-  
berg ist ein Gitzi-  
Paradies Die Tiere  
spielen, klettern und  
ruhen, mit viel Licht,  
Platz und Ruhe.

«Glück i Gadex»: Der Muotathaler Wetzschmöcker Roman Ulrich (Bisisthal) und seine Gitzi (r.).

Der Metzger Markus Heinzer kennt jeden Bauern im Tal. Und wohl auch jedes Gitzi (u. r.).

Galloways Auch die zotteligen Rinder fühlen sich auf dem Blüemlisberg wohl (u. l.).

Saubere Sache! Nach dem Herumrennen gehen die Gitzi in die Reinigungsanlage (ganz unten rechts).



ROMAN ULRICH,  
BAUER & WETTERSCHMÖCKER

«De Bock  
esch nüd gsii.  
Ech ha müesse  
e neue hole»





# D

**DIE ZWEI VOM GITZI-HOF.** Franz Wiget vom «Adelboden» in Steinen und Röbi Gisler vom «Kaiserstock» in Riemenstalden. Die beiden Chefs haben viel gemeinsam: Sie kochen teuflisch gut, und sie spielen Schwyzerörgeli. Konzentriert, in sich gekehrt, mit grösster Ernsthaftigkeit, gut ausgebildet. Der Röbi hatte den wohl berühmtesten Lehrmeister der Szene: den legendären Rees Gwerder. Der Franz nimmt regelmässig Unterricht, spielt (vor kleinem Publikum, mit Herzklopfen) schon mal ein «Zäuerli» (Naturjodel) mit dem Toggenburger Komponisten und Kapellmeister Willi Valotti, einer Ikone der Schweizer Volksmusik. Gislers Instrument ist eine «Ott» aus Unteriberg. Wiget hat für sein neues Schwyzerörgeli freudig «einen fünfstelligen Betrag» ausgegeben. In Zeiten von Corona ist Musizieren das gemeinsame Projekt der beiden Spitzenköche. Auf dem Blüemlisberg ob Schwyz stimmen sie einen Klassiker an, den «Lieneler». Hommage an Rees Gwerder, zu dem die Biografen notierten: «Er rauchte, schnupfte und wettete über seine Umwelt, bis zu seinem Tode am 4. Januar 1998.»

#### DER BLÜEMLISBERG IST GITZI-PARADIES!

80 Tierchen, weisse Saanengeissen und gemsfarbene Gebirgsziegen mit und ohne Hörner, wachsen auf dem Ziegenhof von Thomas Schmid auf, unter besten Bedingungen: Der Stall ist grosszügig und modern, mit Auf- und Abgängen für die kletterfreudigen Ziegen,

mit viel Platz zum Ruhen, Ziegenmilch gegen den Durst und Heu von den umliegenden, kräuterreichen Wiesen. Die Gitzi sind kleine Gourmets. Sie zupfen geschickt die Blüten aus dem Heu. Alles andere bleibt liegen und wird später von den vier zotteligen Galloway-Rindern im Stall nebenan gefressen; die sind weniger «schnäderfrässig».

Auf dem mustergültig geführten Ziegenhof auf 1200 Metern ist alles Ziege. «Swiss Alpine Food» steht auf einer Tafel, also gibt es für die Wanderer auf dem Rundweg Sattel-Hochstuckli auf der Terrasse vor dem «Hofstübli» ein feines Blüemlisberg-Plättli, eine Ziegen-Trockenwurst und sogar frische Blüemlisberger Ziegenmilch-Glace; «geisskalt» steht auf der blumenreichen Etikette. Die Schokoladen-Manufaktur Felchlin im nahen Ibach stellt Blüemlisberg-Schokolade her, die reissenden Absatz findet. Die Ziegenmilch wird ausser Haus verarbeitet: Bauer und Käser Toni Odermatt von der «Geissäheimet Meierskählen» in Stans NW ist der Abnehmer.

Blüemlisberg-Gitzi leben glücklich, aber nicht ewig. Die beiden Küchenchefs Franz Wiget und Röbi Gisler sagen, was Sache ist: «Die Gitzi sollten höchstens 16 bis 20 Kilo schwer sein. Dann muss man sie schlachten.» Der Mann, der diesen Part übernimmt, steht heute auch im Stall, und die Gitzi fressen ihm nichts ahnend aus der Hand. Markus Heinzer ist der berühmteste Metzger im Tal. Er kennt in den Schwyzer Bergen jeden Bauern, jeden

**Boxenstopp  
«Hofstübli»**  
Wanderer stärken sich gerne auf der Terrasse der kleinen Beiz. Für ein Blüemlisberg-Plättli oder für eine geisskalt Glace (o. l.).

**Frisch aus dem  
Hofladen Ziegen-  
Trockenwurst,  
Kaffee & Kuchen,  
Ziegenkäse, Butter,  
Blüemlisberg-  
Schoggi, Ziegen-  
milch-Glace (u. l.).**



**Der Beste im Kanton 18-Punkte-Chef Franz Wiget führt mit seiner Frau Ruth den wunderbaren «Adelboden» in Steinen. Seine pochierte Gitzi-schulter ist einsame Klasse.**

Koch und wohl auch jedes Gitzi. 200 bis 300 Tiere schlachtet und verkauft er pro Jahr, ordnungsgemäss in Anwesenheit des Veterinärs und nach elektrischer Betäubung. Spitzenkoch und Metzger arbeiten eng zusammen: «Eigentlich bestimmt der Märku, was wir im «Adelboden» zum Hauptgang servieren», sagt Starchef Franz Wiget, «mal schickt er uns ein wunderbares Short Rib vom Rind, mal einen Lammrücken, mal den Schulterspitz vom Kalb. Metzger und Koch bilden im Idealfall eine Symbiose. Ich richte mich gerne nach seinem Angebot.» Übrigens: Am Handy meldet sich der Metzger nicht mit «Markus Heinzer», sondern als «s Karis Markus». So geht das hier im Tal. Kari war sein Grossvater.

**OSTERN WAR DIESES JAHR SEHR FRÜH**, die Restaurants sind noch geschlossen. Da sind Bauern, Metzger und Köche froh um jedes Gitzi, das später als üblich auf die Welt kommt. Roman Ulrich, Bauer in Bisisthal, hat da gute Karten – und nennt auch den Grund für die Verspätung: «De Bock esch nüd gsii, ech ha müesse e neue hole.» Ulrichs Gitzi hüpfen in der Frühlingssonne vergnügt über den letzten Schnee, und auch seine Kälber sind draussen an der frischen Luft. Roman ist ein Promi im Tal. Er ist jüngstes Mitglied der berühmten Muotathaler Wetterschmöcker, stützt seine Prognosen

**FRANZ WIGET,  
«ADELBODEN», STEINEN**

## «Für mein Gitzi-Gericht stehe ich morgens schon um fünf Uhr auf»

auf Bauchgefühl und Bauernregeln. Apropos Bock: Bauer Ulrich weiss auch, wie die Bock-Geschichte endet. «Sein Fleisch taugt nur als Hamburger.» Wir verabschieden uns mit dem Gruss der Bauern: «Glück i Gade.»

**WIE VERWERTEN DIE SCHWYZER KÖCHE DAS GITZI-FLEISCH?** Röbi

Gisler (15 GaultMillau-Punkte in Riemenstalden, siehe Seite 36) setzt alles auf die Karte: Leber, Milke, Nierli, Braten, Rücken. Franz Wiget im «Adelboden» (18 GaultMillau-Punkte, zwei Michelin-Sterne), Steinen, konzentriert sich auf Schulter und Brust. Für ein perfektes Gitzi-Gericht steht er schon mal morgens um fünf Uhr auf, denn Gutes braucht seine Zeit: «Ich pochiere Schulter und Brust 16 Stunden lang bei 61 Grad in einem Kräuterfond. Dann die Knochen entfernen, anbraten und im Ofen glacieren. In einen Beutel kommt das Fleisch nie. Aufwärmen kommt für mich auch nicht in Frage.» Ruth Wiget, die souveräne Gastgeberin und Ausbilderin, bringt die saftige Gitzi-Schulter an den Tisch, mit «Gummelistunggis» (Kartoffelstock), Cipolotti und Bärlauch-Pesto. Einer der Gäste, ein – sagen wir mal – gutem Essen überaus zugetaner Gstaader Hotelier, greift zum Handy. Die SMS-Botschaft an seine Freunde: «Ich habe soeben das wohl weltbeste Gitzi gegessen.» Wir wollen nicht widersprechen. ●