

Kochen oder bestellen? – Der tägliche Kampf am Herd

Ok, ich erfülle nun das Klischee der Frau. Aber ich koche (eigentlich) wirklich gerne, es hat doch etwas Meditatives. Das war jedoch nicht immer so. Ich muss eingestehen, dass ich meiner Mutter als Kind nie beim Kochen geholfen habe. Das einzige Menü, welches ich lange kochen konnte, war «Penne al 5pi». Genau das ist heute eines der Lieblingsessen meiner Kinder! Das ist perfekt, es ist lecker und geht schnell!

Das ist oft auch das Problem: die Zeit. An vielen Tagen muss ich mittags nach Hause eilen, die Kinder abholen und noch etwas auf den Tisch zaubern ... So finden sich auf meinem Menüplan viele einfache Rezepte, welche die ganze Familie mag: Ghackets mit Hörnli, Fischstäbli mit Gummeli und Spinat, Bräthüggeli mit Stunggis, Spaghetti Napoli mit Piccata, Toast Hawaii und so weiter.

Aber wenn ich dann wieder einmal richtig Zeit habe – also mir sie nehme –, koche ich auch mal einen Hirschkäse in der Pfanne, mache einen Rehrücken im Speckmantel, stelle selber Spätzli her oder wage mich sogar an einen Hafechabis.



Angela Suter
Redaktorin
Einsiedler Anzeiger

«Ich koche mit Mengen-Vorgaben, die ich aber immer nach meinem Gusto anpasse.»

Was mir seit Jahren hilft, ist ein wöchentlicher Menüplan. Das hilft beim Wocheneinkauf und bei der Arbeitsplanung. Wenn ich arbeite, gibts etwas Schnelles. Zum Beispiel eine selbergemachte Kürbissuppe (aus dem Tiefkühler) mit Würstli und Brot. Sonntags vielleicht auch wieder mal ein Raclette

oder Fondue – wobei sich da das Kochen in Grenzen hält. Nach meinen Anfängen mit «Penne al 5pi» habe ich übrigens erst als Hausfrau das Kochen gelernt. Ich koche kreativ nach Rezept, das heisst mit Mengen-Vorgaben, die ich aber immer nach meinem Gusto anpasse.



René Hensler
Redaktor
Einsiedler Anzeiger

«Wenn ich koche, habe ich das Gefühl, dass in meiner Küche eine Bombe eingeschlagen ist.»

Ich gestehe es ja ein: Ich esse gerne! Nur das mit dem Kochen gefällt mir nicht so. Können täte ich es schon, aber, wenn ich jeweils koche, habe ich das Gefühl, dass in meiner Küche eine Bombe eingeschlagen ist. Jedoch beginnt mein Stress schon früher. Als Single-Haushalt halte

ich keine grossen Vorräte bei mir zu Hause. Dementsprechend steht nach dem Entscheid, was gekocht wird, der Einkauf an. «Z'Märcht gou» mache ich zwar gerne, allerdings vergesse ich sicherlich wieder das eine oder andere. Doch dann endlich geht es los mit Kochen.

Wer ein gutes Mise-en-place beherrscht, der kocht einfacher. In der Küche bin ich allerdings ein Chaos. Gemäss Kochbuch wird alles vorbereitet und gleich verkocht. Das dreckige Geschirr landet schön im Schüttstein. Nur ist der bei mir immer schnell voll. Zudem bemerke ich, dass ich wieder genau das schmutzige Geschirr nochmals brauche. Also, alles halbherzig rausnehmen, das Benötigte abwaschen, Rest wieder reinstapeln. Und bis das erledigt ist, ist sicherlich wieder etwas in der Pfanne angebrannt!

Doch irgendwann hat die Misere ein Ende. Allerdings bin ich dann nudelfertig und habe eigentlich keinen Hunger mehr. Immerhin gibt das Zeit zum Ausruhen. Die guten Sachen brauchen ja immer etwas Zeit, um im Backofen fertig zu garen. Dann kommt das grösste Glücksgefühl: das Essen. Wenn ich dann in meine Küche komme, mit vollem Bauch, schlägt einfach das Schlachtfeld gleich wieder auf die gute Laune. Dann doch lieber ins Restaurant, aussuchen, essen und im Nachhinein: kein Abwasch!

FDP Ybrig feiert ihr 10-Jahr-Jubiläum

Die FDP Ybrig feiert ein besonderes Kapitel ihrer jungen Geschichte. Die Ortspartei blickt auf ein Jahrzehnt politischen Engagements und kontinuierlichen Einsatzes für die Anliegen der Bevölkerung von Unter- und Oberiberg zurück.

FDP Alois Reichmuth (Oberiberg), Parteipräsident und treibende Kraft hinter der Gründung im Jahr 2015, lud zum Jubiläumsabend am vergangenen Freitag, 14. November, ins Restaurant Hirschen in Oberiberg ein. In seiner Ansprache erinnerte Reichmuth an die Anfänge der Ortspartei und daran, was daraus entstanden ist. «Dass wir heute so aktiv und gut vernetzt auftreten

können, ist das Ergebnis von viel Herzblut. Die Entwicklung der FDP Ybrig zeigt, was möglich ist, wenn Menschen Verantwortung übernehmen und sich für ihre Gemeinde einsetzen», betonte er.

Für einen lebendigen Programmpunkt sorgte auch der Rückblick von Kantonsrat Sepp Marty (Unteriberg). Für jedes der vergangenen zehn Jahre stellte er ein markantes Ereignis vor, das deutlich machte, wie sich die FDP Ybrig Schritt für Schritt etablierte und sowohl in der Gemeinde- als auch in der Kantonspolitik politische Akzente setzte.

Die Feierlichkeiten wurden zudem durch hochkarätige Gäste der Schwyzer FDP-Familie bereichert. Urs Rhyner, Präsident der FDP Kanton Schwyz, Regierungsrat Damian Meier, sowie eine Delegation der FDP Einsiedeln mit Sebastian Oechslin und Reto

Keller erwiesen der Ortspartei die Ehre. Rhyner überbrachte die Glückwünsche der Kantonalpartei: «Die FDP Ybrig leistet Jahr für Jahr unverzichtbare Arbeit an der politischen Basis. Dieser Einsatz trägt wesentlich dazu bei, dass wir als Kantonalpartei wirkungsvoll und nahe bei den Menschen politisieren können.» Nebst den Mitgliedern der Ortspartei feierten auch alt Kantonsrätin Sibylle Ochsner (Galgenen), die 2015 als damalige Fraktionspräsidentin an der Gründungsversammlung teilnahm, und Anna Marty, Präsidentin der FDP Frauen, das Jubiläum mit.

Mit vielen positiven Erinnerungen im Gepäck blickt die FDP Ybrig zuversichtlich in die Zukunft. Die Mitglieder freuen sich darauf, sich auch weiterhin für eine freiheitliche, bürgernahe und lösungsorientierte Politik einzusetzen.



Die Adventsaussstellung der Schreinerei Holdener in Oberiberg war ein voller Erfolg und ein echter Besuchermagnet.
Foto: zvg

Adventszauber in der Schreinerei Holdener

Bereits zum 13. Mal lud der Familienbetrieb Holdener Schreinerei AG in Oberiberg zur Adventsaussstellung ein.

kl. Man hat das Gefühl, die Leute warten gespannt darauf, dass wieder diese besondere Zeit gekommen ist. Was damals fast im intimen Rahmen begann, hat sich zu einem Riesenanlass entwickelt. Gemäss den Organisatoren erschienen etwa 1000 Interessierte am letzten Samstag und Sonntag. Das besondere Ambiente an diesem Anlass ist, dass sich das Ganze in der grossen Schreinerwerkstatt abspielt – Holzlager und moderne Holz-

bearbeitungsmaschinen inklusive. Aufgrund des weitgefächerten Angebotes hatte es für alle Besuchenden bestimmt das Richtige dabei: Kreativität und grenzenlose Vielfalt bei den Holz-, Bastel-, Häkel-, Näh-, Strick- oder Kosmetiksachen. Selbstverständlich kamen auch die Gaumenfreuden nicht zu kurz: grosse Auswahl im Sity-Hofladen der Familie Marty, beim Alpkäser Markus Kälin, der Bäckerei Schefer, der Metzgerei Steiner oder der Hochwacht-Weine. Etwas ganz Gegensätzliches dazu waren Pedros Metalldesign oder die ott-oergeli GmbH. Die Gastgeber, Holdener Schreinerei AG, stellten ihre neue «Schweizer Holz-Küche» vor – eine hochwertige Quali-

tätsküche aus Schweizer Komponenten. Das zertifizierte Label steht für vollumfängliche Wertschöpfung in der Schweiz, vom Forstbetrieb über die Säge- und den Holzhandel bis hin zum Schreiner. Zusätzlich wurden einige «Dein-Baum»-Produkte gezeigt. Dies sind besondere Möbelstücke aus einem persönlich ausgewählten Holz gefertigt. Der voradventliche Anlass war nicht nur Inspiration für Geschenke, vielmehr war es auch ein geselliger Anlass. Man traf Leute, die man schon länger nicht mehr sah, und dann ist man froh, sich in der Festwirtschaft, für den die Garage hergerichtet wurde, zu unterhalten und bei Speis und Trank zu verweilen.



Beim Jubiläumsabend der FDP Ybrig feierte der Vorstand zusammen mit Gästen aus Politik und Partei. Auf dem Bild, von links: Sepp Marty, Sibylle Ochsner, Alois Reichmuth, Damian Meier, Urs Rhyner, Toni Marty, Marcel Reichmuth und Anna Marty.
Foto: zvg