

NACHRICHTEN

13-jähriger Velofahrer verletzt

Lachen – Am Montag, 17. September, ist es in Lachen zu einer Kollision zwischen einem 13-jährigen Velofahrer und einem Auto gekommen. Der Junge erlitt dabei leichte Verletzungen. Um 13.30 Uhr fuhr der Knabe mit seinem Velo auf der Marktstrasse in Richtung Altendorf. Dabei bemerkte er zu spät, dass ein vor ihm fahrender Autofahrer vor einem Fussgängerstreifen angehalten hatte, sodass es zur Kollision kam. Der Lenker eines schwarzen Autos der Marke Ford stieg aus, tadelte den Jungen und entfernte sich vom Unfallort. Die Kantonspolizei Schwyz sucht nach Zeugen. (red)

Beitritt wurde beschlossen

Sattel – Der Gemeinderat Sattel hat den Beitritt zur Interessengemeinschaft Morgarten beschlossen. Zu diesem Zweck steht der Gemeinde im Budget ein Betrag von 10 000 Franken zur Verfügung. In der Interessengemeinschaft sollen die Kantone Zug und Schwyz, die Gemeinden, der Bezirk, die Morgartenschützen und die Morgartenstiftung die Erinnerung an die Schlacht am Morgarten vermehrt vermitteln und dazu Bildungs- und Tourismusangebote bereitstellen. (s)

Die Feuerwehr stand bereit

Schwyz – Nach dem Absturz eines Kleinflugzeugs im Gotthardgebiet wurden am Montag auch 18 Mann der Feuerwehr Schwyz zur Hilfeleistung aufgeboden. Sie stellten bei einem Helikopterlandeplatz in der Gemeinde Helikopterlandeplatz in der Gemeinde Material für Personenrettungen bereit. Wegen einer Wetterveränderung konnte aber ein Helikopter der Rettungsflugwacht nicht fliegen, der das Material abgeholt hätte. (s)

Kommission für Annahme

Kanton – Die Rechts- und Justizkommission beantragt dem Kantonsrat, auf die Vorlage des Regierungsrates zur Änderung der Verordnung über die Verwaltungsrechtspflege einzutreten und diese anzunehmen. Dies teilt die Schwyzer Staatskanzlei mit. Soweit das kantonale Verwaltungsverfahren an Bundesrecht angepasst werden muss, geschieht dies mit der Revisionsvorlage. Als Minderheitsantrag aufrechterhalten wurde die von der Kommission abgelehnte Möglichkeit, Richtpläne vor Verwaltungsgericht anfechten zu können. (red)



Die Zutaten sind vorbereitet.



Es ist wichtig, dass die Fleischmasse kompakt eingerollt wird.



Wild-Cannelloni mit einem Kräuter-Bouquet und Adler aus Randen.

BILDER ANITA CHIANI

Serie: Jagd (3)

Ein herbstliches Wild-Festessen

Während der Wildzeit steigt auch die Freude beim Genssesser. Daniel Jann, Koch im Restaurant Adler in Ried-Muotathal, lässt sich über die Schulter schauen.

VON ANITA CHIANI

Wie zaubert man ein herbstliches Wild-Festessen auf den heimischen Teller? Daniel Jann hat einen glänzenden Vorschlag: «Wild-Cannelloni eignen sich gut», erklärt er und bindet sich für die «Neue Schwyzer Zeitung» eine Schürze um. Ruhig und bedächtig stellt sich der leidenschaftliche Koch und Wirt des Restaurants Adler in Ried-Muotathal an den Herd. Alleine schon seine Anleitungen regen den Appetit an. «Die Fleischfüllung ist wie eine Bolognese», erklärt er. Sie besteht aus gehacktem Wild- und Kalbfleisch. Nur Wild alleine wäre zu trocken.

Zur angedünsteten Knoblauchzehe und Eschalotte wird das Fleisch beigegeben und angebraten. Tomatenpüree kommt dazu. Mit kräftigem Rotwein ablöschen. Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt samt Nelken und Tomatenwürfel mit

einem gebundenen Wildjus zufügen. Die frischen Kräuter, die dem Gericht eine spezielle Würze geben, verströmen einen köstlichen Duft in der Küche. Jetzt alle Zugaben weich schmoren, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Anschliessend leicht auskühlen lassen.

Geschick ist gefragt

Die Herstellung der Cannelloni-Pasta braucht einiges Geschick. Den elastischen Teig aus Mehl und Hartweizendunst, mit Ei, Olivenöl und Wasser angereichert, hat Jann im Voraus zubereitet. Die besonders dünn ausgewallten Rechtecke in der Grösse von Lasagne-Blättern werden jetzt drei Minuten im Salzwasser al dente gekocht. Sofort im Eiswasser abkühlen und zum Trocknen über das Löffersieb hängen. Jetzt wägt Jann die Fleischhäufchen zu gleichen Teilen ab. «Bei mir gibt es kein Handgelenk mal Pi», erklärt er sein Vorgehen und rollt die feste Füllung sorgfältig ein.

Geriebener Alpkäse

In der bebutterten Gratinform werden die Cannelloni mit einer sämigen Mornay-Sauce nappiert. Diese raffi-

nierte Sauce aus Mehl, Butter und Milch hebt sich von der gängigen Béchamel durch würzige Zugaben ab. Weisswein und gehackte Eschalotten werden dem angeschwitzten und erkalteten Butter-Mehl-Gemisch (Roux) beigegeben und einreduziert. Milch, Vollrahm, Salz und Pfeffer dem Roux beirühren. Kurz vor dem Gratieren wird ein Eigelb mit geschlagenem Rahm vermischt und unter die nicht mehr kochende Mornay-Sauce gezogen.

Wie unter einer glänzenden Schneedecke verschwinden die Cannelloni, wobei ihre Röhrenform sichtbar bleibt. Für Farbe sorgen geriebener Alpkäse und der darüber gestreute Paprika. Die Wild-Cannelloni werden im Ofen bei 180 Grad zirka 20 Minuten gebacken und gleichzeitig gratiniert.

Der passende Wein

Jann verziert das fertige Gericht mit einem Kräuter-Bouquet aus Rosmarin und Thymian. Er fügt blaue Blüten bei und als Krönung des Hauses einen hübschen Adler aus Randen. Beim Genuss dieses fantastischen Menüs stellt sich die Frage nach dem passenden

EXPRESS

- Daniel Jann ist leidenschaftlicher und erfahrener Koch.
- Für die Neue SZ bereitet er ein ganz spezielles Wild-Menü zu.

Wein. «Il Falcone, ein Apulien-Klassiker, würde gut zum Wild-Cannelloni passen», empfiehlt Jann. Die Kostprobe bezirzt den Gaumen, würzige Struktur, kräftig erhaben.

Im Gespräch wird das Herbstmenü zu einem Dreigänger ausgebaut. Als Vorspeise eignet sich ein Blattsalat an Olivenölsauce mit gebratenen Steinpilzen und/oder Eierschwämmen. Anschliessend die Cannelloni als Surprise délicieuse. Klassisch wild könnte der Hauptgang mit Pfeffer, Schnitzeln oder Rehbrücken daherkommen. Aus einem gediegenen Essen entpuppt sich ein kulinarisches Abenteuer.

HINWEIS

► Das Rezept für die Wild-Cannelloni ist unter www.zisch.ch/dossiers veröffentlicht. Dort können alle bereits erschienenen Berichte der Jagdserie nachgelesen werden. ◀

NEUE SCHWYZER ZEITUNG

IMPRESSUM

Herausgeberin: Neue Luzerner Zeitung AG, Maihofstrasse 76, Luzern. Erwin Bachmann, Delegierter des Verwaltungsrates, E-Mail: erwin.bachmann@zmedi.ch.

Verlag: Jürg Weber, Geschäfts- und Verlagsleiter; Ueli Kaltner, Leserservice; Edi Lindegger, Anzeigenmarkt.

Redaktion: Neue Schwyzer Zeitung: Redaktionsleiter: Harry Ziegler (haz); Erhard Gick (EG), stv. Redaktionsleiter; Chefredaktor: Bert Schnüriger (s); Roland Rüttimann (ror); red. Mitarbeiterinnen: Daniela Bellandi (bell); Andrea Schelbert (asc); Daniel Schriber (ds, Stagiaire).

Redaktionsleitung Neue Luzerner Zeitung und Regionalausgaben: Chefredaktor: Thomas Bornhauser (TbB); Stv. Chefredaktor/überregionale Ressorts: Stefan Ragaz (az); Regionale Ressorts: Stefan Inderbitzin (sti), Sport: Marco von Ah (mva), Gruppe Gesellschaft und Kultur: Arno Renggli (are).

Dienstchef: Roland Bucher (rbu).

Ressortleiter: Nachrichten: Dominik Buholzer (bu); Politik: Raphael Prinz (pri); Markt/Wirtschaft: Inge Staub (ist); Sport: Marco von Ah (mva); Gesellschaft und Kultur: Arno Renggli (are); Zentralschweiz: Cyril Aregger (ca); Plus: Hans Graber (hag); Dossier: Ivona Meyer-Swietlik (im); Montag: Manuel Gübeli (mag); APERO: Thomas Huwyler (huwy); Zisch: Robert Bachmann (bac); Fotos: Eveline Bachmann (ev).

Adressen: 6431 Schwyz, Bahnhofstrasse 14, Postfach 563. **Redaktion:** Tel. 041 818 80 18, Reporterphone 079 211 65 08, Fax 041 818 80 24, E-Mail: redaktion@neue-sz.ch. **Hauptredaktion:** Tel. 041 429 51 51, Fax 041 429 51 81, E-Mail: redaktion@neue-lz.ch. **Abonnemente und Zustelldienst:** Tel. 041 818 80 17, Fax 041 429 53 83, E-Mail: abo@neue-sz.ch. **Billetvorverkauf:** Tel. 0900 000 299 (60 Rp./Min.).

Technische Herstellung: Neue Luzerner Zeitung AG, 6002 Luzern, Maihofstrasse 76, Postfach, Telefon 041 429 52 52, Fax 041 429 52 89.

Anzeigen: Publicitas AG, Bahnhofstrasse 14, 6430 Schwyz, Klaus Kurmann, Telefon 041 818 80 25, Fax 041 818 80 29.

Technischer Kundendienst Anzeigen: Tel. 041 818 80 25. Für Todesanzeigen an Sonn- und Feiertagen: Fax 041 429 53 91.

Abonnementspreis: 12 Monate Fr. 352.–/6 Monate Fr. 184.–.

Die irgendetwas geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Anzeigen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

Unterwegs mit Nationalrad im Oldtimer

Die Junge SVP des Kantons Schwyz veranstaltete im Restaurant Wendelstube in Ingenbohl einen Volksmusikabend. Es spielten Schwyzerörgeler, es wurde getanzt, politisiert und verlost: Unter den Teilnehmenden war ein Rundflug über den Kanton Schwyz zu gewinnen. Bei der Auslosung spielten Nationalratskandidat **Armin Steiner** und Nationalratskandidatin **Monika Lienert** «Glücksfee», wie die Partei schreibt. Den Rundflug gewann Nicole Schuler aus Ibach. Und beim Politisieren stellte sich heraus, was die hauptsächlich jungen Besucher des Anlasses von der Politik erwarten: tiefe Steuern, eine restriktive Steuerpolitik, Abbau von Staatsschulden, eine unabhängige Schweiz und Gleichstellung der Berufslehre mit der Matura.

Pech mit ihren Wahlplakaten hat derzeit die **CVP** des Kantons Schwyz. Wegen eines Platzierungsfehlers der Allgemeinen Plakatgesellschaft (APG) lächelt Nationalratskandidat **Marcel Buchmann** derzeit auch im Kanton

Aargau von Plakatwänden. CVP-Politsekretär Augustin Mettler ist ins Rüebliland gefahren, um das Malheur zu dokumentieren und verschickt nun per Mail Bilder von einer Bushaltestelle auf dem Aargauischen Mutschellen, wo für den Innerthal Nationalratskandidaten gewonnen wird.

Ebenfalls Ärger mit ihren Wahlplakaten hat bekanntlich die **SP** des Kantons Schwyz. Das EW Lachen verbot der Partei, die Strassenlampen-Kandelaber mit Wahlplakaten zu behängen. Davon aber lasse sie sich nicht einschüchtern, schrieb die Partei. Das Unterstützungskomitee der Lachner Nationalratskandidatin **Karin Schwiter** verwandelte kurzerhand zwei Velofahrer in fahrbare Plakatständer und tourte damit letzten Samstag durch die March. Der Velotross starte-

Schwiter traten auch der Arther SP-Kandidat **Andreas Marty** und Nationalrat **Andy Tschümperlin** aus Schwyz in die Pedale. Tschümperlin auf einem exklusiven Nationalrad, einem Velo, das er von seinen Fraktionskollegen aus dem Kantonsrat zu seinem Abschied aus dem Kantonsrat und zum Amtsantritt in Bern erhalten hatte. Die Tour führte über Reichenburg, Schübelbach nach Tuggen ans Grümpelturnier und später wieder zurück nach Lachen, wo die sozialdemokratische Radmannschaft gemäss dem Pressedienst der Partei «den Durst löschte und beim 500-jährigen Geburtstag des Lachner Rathauses die mittelalterliche Musik aus Dudelsack und Flöte genoss».

Während die Junge SVP zum Politisieren tanzt, die SP dazu Velo fährt, tuns Kandidaten der CVP mit Fussball spielen. Die beiden ebenfalls als Wahlkämpfer tourenden CVP-Kandidaten **Reto Wehrli** und **Alois Kessler** laden per Inserat auf Sonntag, den 23. September, um 17 Uhr auf den Fussball-

WAHLKAMPF

te am Gemüsemarkt beim Alters- und Pflegeheim in Lachen. Neben Karin

platz Brunnen. Dort tritt der FC Wehrli-Kessler gegen die Damen des Sportclubs Schwyz an. Das Kandidatentduo der CVP verstärkt sich mit einer Anzahl von Mitspielenden, deren Namen noch im Dunkeln liegen, um gegen die Drittliga-Frauschaft des SC Schwyz bestehen zu können.

Das Schweizerische Rote Kreuz führt derzeit auf der Internetplattform «ebay.ch» eine Benefizauktion rund um die eidgenössischen Wahlen durch. An dieser Aktion beteiligt sich auch der CVP-Nationalratskandidat **Daniel Landolt**. Er bietet eine Fahrt im Auto-Oldtimer über den Klausen und anschliessendem Mittagessen in Illgau. Angebote können noch bis zum 25. September gemacht werden. Das bisher höchste der insgesamt 29 eingegangenen Angebote liegt bei 201 Franken eines unbekanntenen Bieters. Er mache mit, weil er damit eine gute Sache unterstütze, hält Landolt fest: Der Erlös kommt gemeinnützigen Projekten des Roten Kreuzes zu. **BERT SCHNÜRIGER**