

# 26. Muotitaler Alpchäsmärcht

mit  
Unterhaltungsabend

Wochenende  
29./30. Oktober 2022  
Stumpenmatt Muotathal



[alpkaesemarkt.ch](http://alpkaesemarkt.ch)

*Stoos  
Hüttä*



## **DIE STOOS HÜTTÄ LÄDT ZUM VERWEILEN EIN!**

DAS GEMÜTLICHE BERGHOTEL &  
RESTAURANT AUF 1'400 M Ü. M.



**Betriebszeiten der Standseilbahn Schwyz – Stoos:**  
Sonntag – Donnerstag bis um 21.40 Uhr  
Freitag & Samstag bis um 23.40 Uhr

Tel. 041 818 08 64

[www.stooshutta.ch](http://www.stooshutta.ch)

# Grusswort des OK Alpchäsmärcht

---

Liebe Besucherinnen und Besucher von nah und fern

Nach zwei turbulenten Jahren sind wir zuversichtlich, dass wir den diesjährigen Alpchäsmärcht im gewohnten Rahmen durchführen können.

Wir, die Muotitaler Alpchäserinnen und Alpchäser, sind in dieser Zeit nicht stehen geblieben und haben versucht, unseren wertvollen Alpkäse weiterhin mit grösster Sorgfalt und im Einklang mit der Natur zu produzieren.

Aber auch viele Traditionen gehören zum Äplerleben, welche sich in all den Jahrzehnten bewährt haben. Einen Teil von diesem Brauchtum versuchen wir an diesem Alpchäsmärcht aufleben zu lassen.

Wir freuen uns, Ihnen dieses Jahr nun endlich die Alpabfahrt und das Handwerk rund um die Alpabfahrt präsentieren zu können. Ein Höhepunkt des 26. Alpchäsmärchts wird sicher das Sänntä Vieh sein, welches am Samstag- und Sonntagnachmittag durch das Gelände der Stumpenmatt laufen wird.

Wie immer werden Sie an beiden Tagen in allen Festwirtschaften musikalisch unterhalten. Der Unterhaltungsabend am Samstag ist mit besonderen Leckerbissen bestückt.

Wir freuen uns sehr, Sie am 26. Muotitaler Alpchäsmärcht begrüssen zu dürfen.

  
**SUTERHOLZ** GmbH



**Ihre Totalunternehmung**

von der Planung  
bis zur schlüsselfertigen Realisierung

# Odermatt Sport Stoos

...mit uns fahren Sie besser!

Ihr Sportfachgeschäft für Wintersport  
Ski | Snowboard | Langlauf

HEAD

S  
salomon

ROSSIGNOL 

8848  
Altitude

Direkt bei der Sesselbahn Stoos-Fronalpstock

[odermatt-sport.ch](http://odermatt-sport.ch)

041 811 16 01



MALER BETSCHART  
MUOTATHAL  
GMBH

Marktstrasse 18a | CH-6436 Muotathal

T: 041 830 15 33 | F: 041 830 25 89

[info@maler-betschart.ch](mailto:info@maler-betschart.ch) | [www.maler-betschart.ch](http://www.maler-betschart.ch)

## Kümin Weinbau

Unsere Region geniessen.



Gebrüder Kümin Weinbau und Weinhandel AG | Oechsli 1 | 8807 Freienbach

# Programm

---

## Samstag, 29. Oktober

- Ab 9.00 Beginn Markt 1. Tag
- Ab 11.00 Musik im Festzelt  
mit Armin, Ronny und Max
- Ab 11.30 Mittagessen
- Ab 13.30 Schaukäsen im Festzelt
- Ca. 14.00 Geschmückter Alpabzug
- Ca. 18.00 Schluss Markt 1. Tag

**20.00**

## Unterhaltungs-Abend und Tanz

in der Mehrzweckhalle und im Festzelt

Mit dabei sind:

- Schöpferi Meitli
- Handorgeltrio Müller-Lüthi-Alder
- Die Fortis – Spass und Akrobatik
- Echo vom Druosbärg

**Äpler-Bar**

## Sonntag, 30. Oktober

- Ab 8.00 Beginn Markt 2. Tag
- 8.00 bis 10.00 Frühstücksbrunch in der Aula OSH
- 9.00 bis 10.00 Apéro im Foyer der Mehrzweckhalle
- Ab 9.30 Musik im Festzelt  
mit Echo vom Schattenhalb
- Ab 10.00 Schaukäsen im Festzelt
- Ab 11.30 Mittagessen
- Ab 13.30 Schaukäsen im Festzelt
- Ca. 14.00 Geschmückter Alpabzug
- Ca. 17.00 Schluss 26. Alpchäsmärcht

# RICKENBACHER GmbH MUOTATHAL • BAAR

## die MALER GIPSEN PLATTEN

Telefon 041 830 25 47  
Natel 079 408 21 04

**Weid 1 – 6436 Muotathal**

Fleisch aus unserer Region • Unsere Hausspezialitäten:

- Muotithaler Schinkeschpäck
- Bürä Grüchtigs
- Lufttrocknets

**M  
Muota-Metzg  
Mettler**

### Eugen Mettler

#### Muota-Metzg

Goldplanggstrasse 8 • CH-6436 Muotathal  
Telefon +41 41 830 19 24 • Telefax +41 41 830 29 24  
Hauptstrasse 13 • Leue-Märt • CH-6315 Oberägeri ZG  
Telefon +41 41 750 12 24 • Telefax +41 41 750 12 80  
[info@muota-metzg.ch](mailto:info@muota-metzg.ch) • [www.muota-metzg.ch](http://www.muota-metzg.ch)



## Schellen- & Trychlenriemen

Franz und Doris Büeler-Burch  
Hausmattli  
6436 Ried-Muotathal  
Telefon 041 830 10 14



**Franz & Erika Fassbind**

CH-6285 Hitzkirch  
Tel. 041 917 47 60  
Mobile 079 504 49 00  
Brennerei 079 504 48 93  
[stierlihof@bluewin.ch](mailto:stierlihof@bluewin.ch)  
[www.stierlihof.ch](http://www.stierlihof.ch)

- Weine und Apfelschaumwein
- Direktverkauf ab Hof das ganze Jahr
- Degustation Samstag 10.00–11.00 Uhr
- Destillate, Hochstammprodukte
- Brennerei, wir brennen auch Ihren Schnaps
- Partyraum

Wir freuen uns auf Sie



# Tagesablauf

## Alpkäserei Prugel Bödmeren

---

Der Tag beginnt meistens um 5.30 Uhr. Als erstes gilt es, den Holzofen in der Heizung zu füllen und anzufeuern, da die gesamte Käserei sowie die Gerätschaften über eine Warmwasseranlage betrieben wird. Danach begibt man sich in die Käserei und die Käse vom Vortag werden aus ihren Formen genommen, auf ein Salzbadgestell gelegt und dann für 24 Stunden in das Salzbad gelassen. Meistens sind es 40 Laibe. Anschliessend werden die Käsepresse und -formen gespült und gewaschen. Nach dem Salzbad kommen die Alpkäse auf Käsebretter in den Lagerkeller, wo sie gewendet und mit Salzwasser gepflegt werden. Nach etwa 60 Tagen werden sie zum Verkauf freigegeben.

Bevor der erste Äpler seine Milch um 7.00 Uhr bringt, wird die Milchannahme vorbereitet. Die Milch wird bei der Annahme gewogen und die Menge wird automatisch eingetragen. Die Milch wird an sieben Tagen die Woche angenommen und möglichst schnell nach der Anlieferung verarbeitet, damit eine einwandfreie Käsequalität erreicht werden kann. Bis um 9.00 Uhr ist alle Milch in der Käserei. Dann folgt die Thermisation. Das heisst, die Milch wird über einen Plattenapparat auf 65 Grad erhitzt und wieder auf 30° Grad gekühlt. Ein Teil der Milch läuft durch eine Zentrifuge, wo Rahm entzogen wird, um den Fettgehalt der Kessmilch und somit den Fettgehalt im Käse einzustellen. Sobald genügend Milch für 40 Alpkäse im Kessi ist, also knapp 3000 Liter, werden die Kulturen – das sind die Milchsäurebakterien, die den Käse reifen lassen – zugesetzt. Danach wird die Milch «z dickä gleid», sprich, es wird Lab zugesetzt und die Milch gerinnt in etwa 30 Minuten. Sobald die «Gallerte», also die geronnene Milch, eine genügende Festigkeit aufweist, wird sie mit der Käseharfe geschnitten, bis der «Bruch» (Käsekörner) etwa so gross wie ein Mais Korn ist. In einem nächsten Schritt wird das Sirten-Bruch-Gemisch langsam bis auf 46 Grad erwärmt und mittels einer Pumpe in die Käseformen befördert. Dort trennt sich die Sirte vom Bruch und kann anschliessend gepresst und gewendet werden. Die Käse bleiben bis zum nächsten Morgen in der Form. Mehrmals pro Woche werden zeitgleich dem Alpkäse auch noch Mutschli in verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt. Die Käseproduktion ist um 11.30 Uhr beendet.

Nach dem Mittag werden noch weitere Arbeiten und Produkte gemacht, wie zum Beispiel «Anknä», Joghurt herstellen, Molkedrink mischen und abfüllen, Reinigungsarbeiten in der Käserei oder im Keller erledigen und gebrauchte Käsebretter waschen.

Zu der Alpkäserei gehört auch ein Verkaufsladen, der ebenfalls täglich von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr geöffnet ist. Wir freuen uns, Sie demnächst begrüssen zu dürfen.

RAIFFEISEN

### Raiffeisen TWINT

Egal ob unter Freunden,  
an der Kasse oder im  
Hofladen: Mit Raiffeisen  
TWINT bezahlt Laura  
bequem und sicher mit  
dem Smartphone.

[raiffeisen.ch/twint](https://raiffeisen.ch/twint)



Schelbert AG



Tiefbau- und Strassenbau  
Stalden  
6436 Muotathal

Telefon 041 831 80 10  
[mail@schelbert-ag.ch](mailto:mail@schelbert-ag.ch)  
[www.schelbert-ag.ch](http://www.schelbert-ag.ch)

  
**Hotel Alpenblick**  
Muotathal



Follow us on  
Instagram  
[@alpenblickmuotathal](https://www.instagram.com/alpenblickmuotathal)



Hotel Alpenblick  
Teufbach 3  
6436 Muotathal



041 830 21 01  
[alpenblick-muotathal.ch](http://alpenblick-muotathal.ch)



Mo-Mi 16:00 - 24:00  
Do Ruhetag  
Fr 16:00 - 24:00  
Sa-So 8:00 - 24:00



...mit grosser Sunnätterrassa<sup>®</sup>



## Suter Sport — Das Sportgeschäft mit Ski-Weltcup Erfahrung

Ringstrasse 44, 6433 Stoos | Telefon 041 811 14 13  
[suter.sport@gmx.ch](mailto:suter.sport@gmx.ch) | [suter-sport.ch](http://suter-sport.ch) | [gnusseggä.ch](http://gnusseggä.ch)

SUTERSPORT

GNUSSEGGÄ



Käse-Handwerk aus den Muotathaler Alpen  
mit dem einzigartigen Urwaldgeschmack



[www.pragelboedmeren.ch](http://www.pragelboedmeren.ch)



Alprodukte Prigel / Bödmeren  
Mittstweid  
6436 Muotathal  
Telefon 041 830 06 66  
[info@prigelboedmeren.ch](mailto:info@prigelboedmeren.ch)

- + Über die Sommermonate täglich offen
- + Spezialitäten wie Joghurt, Fondue, Bödmerli, Käsekuchen
- + Führungen mit Apéro – ideal für Firmen und Events
- + Live beim Käsen zuschauen
- + Ideal gelegen Richtung Pragelpass



## Für Sie vor Ort.

Wo immer und unter welchen Bedingungen Ihre Maschinen, Geräte und Fahrzeuge täglich im Einsatz stehen – unsere Experten unterstützen Sie gerne um Ihre Arbeit einfacher, sicherer und wirtschaftlicher zu machen.

**Testen Sie uns. Es lohnt sich.**

[blaser.com/schmiertechnik](http://blaser.com/schmiertechnik)



### Ihr Ansprechpartner:

Adolf Betschart, Wehriwald 3, 6436 Muotathal  
Mobil 079 335 14 11, Tel. 041 830 22 31



## Familie Enz-Caviezel **Alpwirtschaft Brunegg**

6314 Neuägeri

Tel. 041 750 42 32

[www.alpwirtschaft-brunegg.jimdo.com](http://www.alpwirtschaft-brunegg.jimdo.com)

### **Sommerwirtschaft**

März bis Dezember

Sonntag und Feiertage bis

21.00 Uhr, Montag und

Dienstag geschlossen

# Riemenstickerei und Kuhsmuck

---

Die Riemenstickerei ist bei uns im Tal stark verwurzelt und Teil unserer vielfältigen Tradition. Aber nicht nur in unserem kleinen Dorf, sondern in der ganzen Schweiz hat die Riemenstickerei eine grosse Bedeutung. Ja, sie ist sogar ein Markenzeichen geworden und ein beliebtes Andenken für die Touristen, die in der Schweiz Ferien machen. Die Tradition im Allgemeinen hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Gerade auch, weil man an Schwingfesten und Viehschauen häufig bestickte Riemen gewinnen kann.

Die Riemenstickerei gibt es seit Mitte der sechziger Jahre. Je nach Region werden unterschiedliche Blumen auf den Riemen gestickt. So ist zum Beispiel im Flachland die Ähre stark verbreitet, hingegen in den Bergen häufiger Alpenblumen wie Edelweiss, Alpenrose, Enzian. Freiburg und das Appenzeller Land hat eine ganz andere Vorstellung von einem Riemen. Dort findet man keine Blumen, sondern ornamentähnliche Motive. Dafür verwenden sie zum Teil auch andere Materialien zur Verarbeitung.

Neben den schön bestickten Riemen und Nasenbändern hat das Vieh häufig auch noch anderen Schmuck, das es ins Tal trägt. Dieser wird dann mit Tannengrün und Kunstblumen, teilweise sind es auch echte Blumen, angefertigt. Dieser



Schmuck trägt das Vieh auf dem Kopf oder er wird als Gurt um den Bauch gebunden. Auch dies ist eine Tradition und immer ein wunderschöner Anblick für die Dorfbewohner. Das Schmücken der Tiere wird aber jeweils nur im Herbst bei der Alpabfahrt gemacht und ist der Dank dafür, dass man wieder «gesund und munter» mit allem Hab und Gut ins Tal zurückkehren kann.

Diese Tradition ist nicht nur bei uns in der ganzen Schweiz weit verbreitet, auch ausserhalb unserer Landesgrenze findet man Länder und Gebiete, die diese Tradition kennen und ausführen. Der Almagtrieb im Tirol ist dabei ein Beispiel. Im Tirol tragen die Kühe jeweils kleine «Tanndli» auf dem Kopf, welche mit bunten Bändern geschmückt werden. Auch «Trycheln» mit gestickten, beziehungsweise geschnitzten Riemen dürfen dabei sicher nicht fehlen. Der Kuhschmuck und die Riemenstickerei ist eine Tradition, die gerade in ländlichen Orten im In- und Ausland immer noch sehr wichtig sind und es hoffentlich auch noch lange bleiben werden. Denn der Anblick von einem geschmückten Senten ist doch einfach ein Stück Heimat.



**Kopp  
Fenster**

**Kopp Fenster GmbH  
Muotathal  
kopp-fenster.ch**

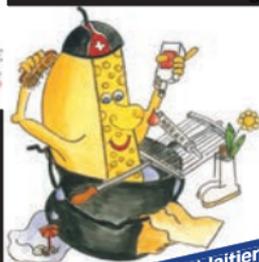
**Landi**  
S C H W Y Z  
Genossenschaft

Steinbislin 19  
6 4 2 3 See we n  
Telefon 058 476 80 00  
info@landischwyz.ch  
www.landischwyz.ch

**Heimisch**

**Winkler** since 1905  
Winkler AG • Fon +41 (0)31 790 90 90 • Fax 031 790 90 98  
Thunstrasse 18 • 3510 Kollnigen • Switzerland • info@winklerag.ch

Alles für die Herstellung von Alpkäse  
Partner rund um die Milchverarbeitung



Equipment laitier  
Käserei- Molkereibedarf  
Articoli per caseificio  
Cheese factory equipment



Wir verarbeiten frische und  
naturbelassene Rohmilch  
aus der Region zu  
Milchprodukten in höchster  
Qualität.

Lustnau 8  
6436 Muotathal  
041 830 11 40

www.kaeserei-lustnau.ch

Wir freuen uns über Ihren Besuch an unserem Stand



**Landgasthof**  
**Adler Ried**



Daniel & Paula Jann - Annen • Kapellmatt 1 • 6436 Ried - Muotathal  
Tel. 041 830 11 37 • Fax 041 830 27 13 • www.adler-muotathal.ch



# Chäsmärcht 2021



# bucher ||| druckmedien ag

I VERLAG I GESTALTUNG I DRUCK

Dorfplatz 3, 6354 Vitznau

041 397 03 03

www.bucherdruck.ch

## BETSCHARTTECH GMBH

LAND- & BAUMASCHINEN

FAHRZEUG- & GERÄTECHNIK

METALLARBEITEN

Verkauf, Reparatur & Service  
von Land-, Bau- &  
Forstmaschinen  
Kleingeräten & Fahrzeugen

Hydraulischlauchservice

HUSQVARNA  
Forst- & Baugeräte  
Rasenroboter

Schweis- &  
Konstruktionsarbeiten



Rapid

aebi

STEYR  
CASE

POTTINGER

Husqvarna  
AUTOPOWER

YAMAHA  
Zwei- und Dreiräder

BetschartTech GmbH  
Hauptstrasse 5a  
6436 Muotathal  
Tel. 041 830 19 85  
info@betscharttech.ch  
www.betscharttech.ch

## FUGENTECH-SCHELBERT.CH

mobile 078 789 99 50

fon, fax +41 41 830 01 40

info@fugentech-schelbert.ch

**DAMIAN SCHELBERT**

balm, 6436 muotathal

Ihre starken Partner  
für die Landwirtschaft in Ihrer Region



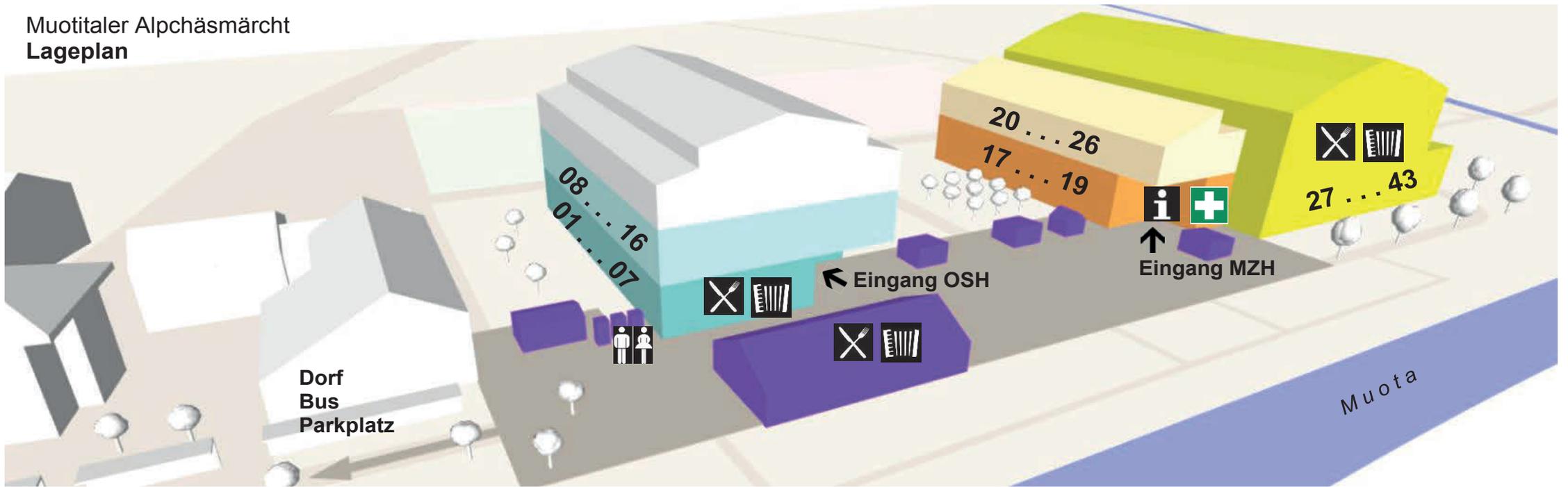
**ZURICH**

In Zusammenarbeit mit der Emmental Versicherung

Generalagentur Schwyz, Postplatz 3, 6430 Schwyz

Roland Gwerder, Agentur Muotathal  
079 294 47 38

# Muotitaler Alpchäsmärcht Lageplan



## Oberstufenschulhaus

### Erdgeschoss (OSH)

- 01 Handwerke**  
Rund um die Alpbafahrt
- 02 Alpchäs Prigel**  
Erich Betschart, Riedbachberg
- 03 Alpchäs Tor**  
Frowin Schelbert, Steinweid
- 04 Honig Gwerder**  
Simon und Priska Gwerder, Haselbach  
Pius Gwerder Wiezenen
- 05 Alp- und Geisschäs Lippisbüel**  
Peter Betschart, Plattenbach
- 06 Riemenstickerei Bürgler**  
Alois Bürgler, Pächtenmatt
- 07 Ländlicher Marktplatz Urschwyz**  
Regioproducte / Infos

### Obergeschoss (OSH)

- 8 Heinzer Metzgerei**  
Hauptstrasse 23
- 9 Weingut Remigen**  
Bruno Hartmann Remigen
- 10 Alp- und Geisschäs Stahl / Zingel**  
Heiri Schelbert, Weggis
- 11 Alpchäs Spezialitäten Prigel Bödmeren**  
Alpprodukte Prigel Bödmeren, Mittst Weid
- 12 Eierprodukte und Brandmalen**  
Alice und Wendelin Gwerder, Haselbach 4
- 13 Glückwunschkarten**  
Marie Föhn, Stoosstrasse 23
- 14 Alpchäs und Fondue Wasserberg**  
Gerold Gwerder, Starzlen
- 15 Weihnachtsskrippen**  
Jakob Gisler, Gängstrasse 34
- 16 Hobbydrechsler**  
Othmar Betschart, Brand 8

## Mehrzweckhalle

### Foyer

- 17 Bauernhofglace**  
Armin Schelbert
- 18 Stoos-Muotatal Tourismus GmbH**  
Schwyz
- 19 Info Stand / Tombolalose**

### Obergeschoss MZH

- 20 Tonbildschau**  
Cornel Suter
- 21 Muotathaler Bücher**  
Walter Imhof Hauptstrasse 154
- 22 Spirituosen / Wein**  
Fam. Fassbind Hitzkirch / LU
- 23 Landwirtschaftliche Holzspielsachen**  
Markus Küng Därstetten
- 24 Geschenke-Ecke**  
Fam. Betschart, Illgau
- 25 Schwyzer Weine**  
Gebr. Kumin, Freienbach
- 26 Schnitzereien**  
Anton Betschart Riedbachberg

### Halle

- 27 Schaf- und Geisschäs Charetalp**  
Erich Betschart, Fugglen 7
- 28 Alp- und Geisschäs Tröligen**  
Oskar Pfyl, Kapellmatt 2a
- 29 Alpchäs Waldi**  
Adolf Gwerder, Wilstrasse 4
- 30 YPS-Pfeifen / Schmuck**  
Andreas Heinzer, Wehriwald 18a
- 31 Filz- und Wollprodukte**  
Rosi Kempf, Bürglen UR
- 32 Geisschäs Saum**  
Alois Imhof, Steinen
- 33 Alpchäs Rotmatt**  
Gebr. Betschart, Obermatt
- 34 Alpchäs Wasserberg**  
Fam. Büeler, Hauptstrasse 140
- 35 Metzgerei Eugen Mettler**  
Goldplangstrasse 8
- 36 Alter Alpchäs und Spezialitäten**  
Christian Föhn, Neuhundenen
- 37 Käseerei Lustnau**  
Lustnau 8
- 38 Alpchäs Prigel**  
Michael Gwerder, Büchsenen

### Halle

- 39 Bio-Hof / Schafchäs Enzenen**  
Peter Ulrich, Enzenen
- 40 Alpchäs Roggenloch**  
Oswin Betschart, Huob
- 41 Bienenwachs-Kerzen / Honig**  
Walburga Gwerder, Stoosstrasse 9
- 42 Alpchäs Bödmeren**  
Werner Betschart, Stalden 17
- 43 Alpchäs Dräckloch**  
Ruedi Föhn, Grossmatt

### Aussenareal

- Grillstand**
- Gebäcke - Conditorei Schelbert**
- Süssmost frisch ab Presse - Hugo Betschart**
- Milchbar**
- IP Suisse, Produkte und Infos**
- Phono-Vertrieb, Musik-CD Verkaufstand**
- Streichelzoo**
- Älpler Bar (nur SA Abend) Landjugend**



Sanität



Information



Toiletten



Verpflegung



Musikalische Unterhaltung



**Alpchäsmärcht**

Kontaktieren Sie uns  
für einen Beratungstermin!

Mit uns vermeiden Sie  
Lücken: kompetent  
beraten!



**Für die Landwirtschaft!**  
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Ihre Beratungsstelle:



Landstrasse 35  
6418 Rothenthurm  
Tel. 041 825 00 65  
www.bvsz.ch

Als grösster Schweizer-Vertrieb für Volksmusik...

Wir liefern portofrei!

**die Nr 1** 

**Ihr Volksmusikspezialist:**  
→ [www.phono-schop.ch](http://www.phono-schop.ch)

Phono-Vertriebs GmbH - 6383 Dallenwil - 041 628 19 57 - phono-vertrieb@bluewin.ch

Karte 1:100'000 Reproduziert von swisstopo

Salat Lolo rot | © Agrisano

# Alpkäser im Muotathal

Stand-Nr.

Alpkäserei Prugel/Bödmeren  
Tel. 041 830 06 66  
www.prugelboedmeren.ch

6436 Muotathal  
**Mittst Weid**

**11**

Betschart Erich  
041 830 12 38

Riedbachberg  
078 912 18 77

6436 Muotathal  
**Prugel**

**2**

Betschart Erich  
079 384 21 76

Fugglen 7  
078 818 24 06

6436 Muotathal  
**Charetalp**

**27**

Betschart Gebr.  
041 830 13 32

Obermatt  
041 830 24 32

6436 Muotathal  
**Hintere Rotmatt**

**33**

Betschart Oswin  
041 830 12 17

Huob  
079 360 79 24

6436 Muotathal  
**Roggenloch**

**40**

Betschart Peter  
041 830 25 36

Plattenbach  
041 830 04 19

6436 Muotathal  
**Lipplisbüel**

**5**

Betschart Werner  
041 830 27 43

Stalden 17  
079 421 51 95

6436 Muotathal  
**Bödmeren**

**42**

Fam. Büeler  
079 356 76 71

Hauptstrasse 140

6436 Muotathal  
**Wasserberg**

**34**

Föhn Christian  
041 830 01 70

Neuhundenen  
078 720 61 23

6436 Muotathal  
**Planggstock**

**36**

Föhn Ruedi  
041 830 00 91

Grossmatt  
079 675 91 80

6436 Muotathal  
**Dräckloch**

**43**

Gwerder Adolf  
041 830 25 38

Wilstrasse 4  
079 938 32 46

6436 Muotathal  
**Waldi**

**29**

Gwerder Gerold  
041 830 13 05  
www.alpkaeserei-wasserberg.ch

Starzlen  
079 247 70 13

6436 Muotathal  
**Wasserberg**

**14**

Gwerder Michael  
041 830 10 43

Büchsenen  
041 830 12 25

6436 Muotathal  
**Prugel**

**38**

Imhof Alois  
079 223 64 25

Räbengasse 38  
Ziegenkäse

6422 Steinen  
**Saum**

**32**

Pfyl Oskar  
041 830 05 75

Kapellmatt 2a  
079 274 74 07

6436 Ried (Muotathal)  
**Tröligen**

**28**

Schelbert Frowin  
041 830 03 80

Steinweid  
079 731 70 22

6436 Bisisthal  
**Tor**

**3**

Schelbert Heiri  
041 390 19 58

Langenfluh  
079 639 85 53

6353 Weggis  
**Stahli/Zingel**

**10**

## Weitere Käser im Muotathal

Käserei Lustnau  
041 830 11 40

Lustnau 8

6436 Muotathal  
**Käserei Lustnau**

**37**

Ulrich Peter  
041 830 08 09  
www.enzenen.ch

Enzenen  
079 627 20 92

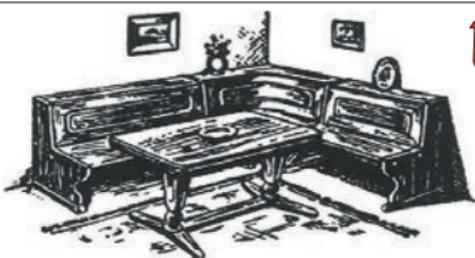
6436 Muotathal  
**Bio-Schafkäse**

**39**

# Alpmilchproduktion und deren Verwertung

in Tonnen	Muotathal 2021	SZ 2020	CH 2020
<b>Alpen mit Milchverwertung</b>	<b>16</b>	<b>46</b>	<b>1349</b>
<b>Alpmilchproduktion</b>	<b>985</b>	<b>2465</b>	<b>95'400</b>
Verarbeitung zu Käse	977	1966	61'0195
Konsummilch	3	3	54
Andere Produkte	4	9	167
Butter	1	8	73
Abgeliefert*	0	479	34'011
<b>Produzierter Alpkäse</b>	<b>91</b>	<b>183</b>	<b>5678</b>
Ziegenmilchproduktion	56	85	1584
<b>Produzierter, reiner Ziegenkäse</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>130</b>

\*Abgelieferte Alpmilch in Muotathal nicht erfasst.



## Eckbänke und Tische nach Wunsch und Mass

**Othmar Schmidig**  
Schreinerei

Hauptstrasse 127, 6436 Muotathal  
Tel. 041 830 01 11 Fax 041 830 24 79  
o.schreinerei@bluewin.ch  
[www.eckbank-muotathal.ch](http://www.eckbank-muotathal.ch)

**Muätitaler Holz isch üsü Stolz**



## Restaurant Schwarzenbach

CH-6436 Bisisthal - 1'000 m.ü.M. - Markus & Sonja Schelbert-Gwerder  
Telefon 041 830 12 16

[www.schwarzenbach-bisisthal.ch](http://www.schwarzenbach-bisisthal.ch)  
Info@schwarzenbach-bisisthal.ch

Das heimelige, familienfreundliche und rollstuhlgängige Restaurant  
im romantischen Muotathal, mit gutbürgerlicher Küche.

# DER NEUE OUTBACK 4x4



**Schelbert Garage**

Hauptstr. 96 • Muotathal  
[www.garage-schelbert.ch](http://www.garage-schelbert.ch)



## GG Plattenbach

Peter und Daniel Betschart  
Plattenbach - 6436 Muotathal

041 830 25 36 - [plattenbach@bluewin.ch](mailto:plattenbach@bluewin.ch)  
Alpkäserei Lipplisbüel 041 830 04 19

## BETSCHART AG HOLZ + ELEKTRO



Sägerei + Kistenfabrik  
Bretter für Käselager

Tel. 041 / 830 12 52

Fax 041 / 830 24 52

Elektro + Telefonanlagen

Tel. 041 / 830 17 17

Hauptstrasse 107

6436 Muotathal

Keramische Platten  
Natur- und Kunststeine  
Servicearbeiten

Ausstellung/Plattenhandel  
Reinigungs- und Pflegetechnik  
Kundenmurer-Arbeiten



# FÖHN PLATTEN AG

Gätzlistrasse 2  
6440 Brunnen

Tel. 041 825 61 61  
Fax 041 825 61 62

[info@foehnplatten.ch](mailto:info@foehnplatten.ch)  
[www.foehnplatten.ch](http://www.foehnplatten.ch)

# Gäste und Attraktionen am Chäsmärcht

Alpabfahrt | Mosterei, Most frisch ab Presse | Holz-  
schnitzen | Bienen und ihre Produkte | Yps-Pfeifen |  
Schmuck aus Naturprodukten | Bruno und Ruth Hart-  
mann, Weingegustation und Verkauf | Streichelzoo |  
Trychlä- und Riemensticken | Alphornbläser | Schaf-  
wollprodukte aus Schweizer Wolle | Schafkäse |  
Knüpfen von Heugarn | Geisskäse | Film-Show über  
das Muotatal | musikalische Unterhaltung mit Jung-  
musikanten | Trychlä | Tourismus GmbH Spirituosen |  
diverse Kinderattraktionen.

## Milchbar

## Grosse Tombola mit Sofort-Abholpreisen

J. Nufer & Co.  
Untermühle  
6422 Steinen

☎ 041 832 13 47



Kraftfutterfabrikation  
Getreidehandel  
Landesprodukte  
Provimi Depositär

## Gasthof Schönenboden Bisisthal



Guido Ulrich  
Schönenboden  
**6436 Bisisthal**  
Tel. 041 830 12 22

*Das Ausflugsziel für Vereins- und Familienanlässe mit  
gutbürgerlicher Küche Saal für 100 Personen*



**GWERDER**  
Landmaschinen GmbH

Ried-Muotathal | Telefon 041 830 16 45



**GWERDER Patent- Gleitschuh**

Verhindert wirksam Klingenbruch  
beim Aussenschneidwerk



**Hydraulikfällkeil GWERDER HK18 / HK24**

Schnelles und sicheres Holzfällen mit  
18 und 24 Tonnen Druck



Weingut  
Remigen  
**Hartmann**  
[www.weinbau-hartmann.ch](http://www.weinbau-hartmann.ch)

Herzlich willkommen auf unserem  
naturnah geführten Weingut.

Freitag 14 - 19 h und Samstag 9 - 17 h

Auf Voranmeldung :

- Rebbergführung
- Kellerführung

Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen

# Mein Aufenthalt auf der Alp Prigel

---

Ferienbericht von Andrea Föhn

Letzten Sommer war ich bereits zum vierten Mal bei Pia und Michael Gwerder auf der Alp Prigel. Sie gehen dort mit ihren Kühen, Geissen und Schweinen z' Alp. Aus der Milch stellen sie Alpkäse her und betreiben eine Alpwirtschaft mit Zimmer und Masselager.

Für eine Woche habe ich meine Sachen gepackt und freute mich schon lange auf diesen Sonntag, wo mich meine Eltern endlich auf den Prigel fuhren. Die Alpwirtschaft liegt auf 1550 m. ü. M. auf der Prigelpasshöhe, wo man vom Muotatal nach Glarus fahren kann. Deshalb kehren dort viele Leute auf der Durchfahrt ein oder es kommen Wanderer, die sich stärken wollen. Am Sonntag ist jeweils Berg-Gottesdienst bei der Prigelkapelle, der bei schönem Wetter unter freiem Himmel abgehalten wird.

Neben ihren Angestellten und Kindern hat die Äplperfamilie Gwerder immer Ferienkinder, die mithelfen. So durfte ich Pia bei der Arbeit im Restaurant unterstützen. Sie weckte mich und die anderen Ferienkinder jeweils am Morgen. Wenn dann auch die Übernachtungsgäste das «Zmorgät» gegessen hatten, räumte ich das Geschirr weg. Meistens war nachher in der Küche «Gümel bschnidä» (Kartoffeln schälen) für den Kartoffelsalat angesagt. Das musste ich natürlich nicht alleine machen, da war noch die Saisonangestellte und Pia. Wenn dann Gäste kamen, half ich dem Service das Essen bringen. Sonst brauchte es mich beim Abtrocknen oder Wäsche zusammenlegen, was halt gerade nötig war. Am Sonntag nach der Messe kamen immer viele Gäste und jeder von uns wurde gebraucht. So gab es meistens etwas für mich zu tun und es wurde nie langweilig. Überhaupt fand ich es schön, in der Küche zu helfen, dann konnte ich mir zum Zabig «äs Iklämmts» (Faustbrot) machen oder ab und zu bekam ich eine Kugel Glace.





Aber natürlich war ich nicht immer nur am Arbeiten. Wenn nicht so viel zu tun war, gingen wir nach draussen auf den Spielplatz. Meistens haben wir uns auf dem Trampolin ausgetobt. Manchmal machten wir Spiele. Auch am Abend sassen wir in der Wirtschaft zusammen und spielten. Einmal machten wir sogar einen Abendausflug ins Klöntal und nahmen im Klöntalersee ein kühles Bad.

Die Tage vergingen wie im Flug. Ich fragte bei Pia und meinen Eltern um ein paar Tage nach Verlängerung. Zum Glück waren sie einverstanden. So verbrachte ich fast zwei Wochen bei Pia und Michael und es hat mir wieder sehr gut gefallen. Deshalb freue ich mich jetzt schon auf nächsten Sommer, wenn ich hoffentlich wieder kommen darf...

## HERZLICH WILLKOMMEN

- grosse Gartenterrasse
- Direktverkauf eigene Produkte
- neue Doppelzimmer mit Dusche / WC
- Massenzimmer
- Spielplatz für kleine Gäste
- barrierefrei



Pia & Michael Gwerder  
Büchsenen  
6436 Muotathal  
[www.pragelpasshoehe.ch](http://www.pragelpasshoehe.ch)

Tal +41 41 830 10 43  
Alp +41 41 830 12 25





**Suter**  
Muotathal



**Holzbau**  
Planen und Bauen



**Lukas Gwerder GmbH**



6436 Muotathal Marktstrasse 6 Telefon 041 830 13 57

**BICHSEL**



**KÄSEREIEN**



**HOFLÄDEN**



**BÄCKEREIEN**

Tel. 031 711 11 11

[www.bichsel-ag.ch](http://www.bichsel-ag.ch)

# Organisationskomitee Muotitaler Alpchäsmärcht

---

Präsident	Christian Föhn, Neuhundenen
Kassier	Oskar Pfyl, Kapellmatt 2a
Aktuarin	Susanne Rohrer, Marktstrasse
Tombola	Daniel Büeler, Hauptstrasse 140
Festwirtin	Marlies Föhn, Seeberg
Personal	Priska Schmidig, Stäflen
Unterhaltung	Peter Ulrich, Enzenen
Küche	Wendelin Gwerder, Haselbach



Stehend von links: Christian Föhn, Priska Schmidig, Daniel Büeler, Susanne Rohrer, Oskar Pfyl.

Sitzend von links: Wendelin Gwerder, Marlies Föhn, Peter Ulrich.

**urschwyz** | **regio**  
Ein Stück Heimat | garantie



Mir für üch ❤️  
Schwyzer Produkt vo Härze

Schweiz, Natürlich.

Heinzer Metzgerei



Muotathaler Fleischspezialitäten

Heinzer Metzgerei | Hauptstr. 23, 6436 Muotathal | T: 041 830 12 30  
www.heinzermetzgerei.ch | info@heinzermetzgerei.ch



# Besuchen Sie uns am Muotithaler Alpchäsmärcht.

Der IP-SUISSE Stand  
ist im Freigelände



bauern für  
generationen.

**Wer sät, der erntet.**  
Die Mobiliar beteiligt ihre  
Kunden am Erfolg.

Theo Rickenbacher, Martin Wigger



Generalagentur Schwyz  
Stephan Annen

mobiliar.ch Büro Muotathal

die Mobiliar

# Gebackene Käsekartoffeln

---



## Zutaten für 4 Personen

4 grosse Kartoffeln; Salz und Pfeffer; 2 EL Öl; 200 gr Alpkäse, 4 EL Rahm; 50 gr geräucherter Speck, in Würfeln.

Kartoffeln waschen, der Länge nach durchschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech geben. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem Öl beträufeln. Bei 200° C in den vorgeheizten Backofen schieben und 45 Minuten backen.

Den Käse reiben, mit dem Rahm verrühren. Die Mischung auf den umgedrehten Kartoffeln verteilen, Speckwürfeli darauf und weitere 10 Minuten backen.

Dazu passt ein gemischter Salat.

«Ä Guätä»

---

## Alpchäsmärcht in Zahlen

---

<i>Jahr</i>	<i>Besucher</i>	<i>Verkauf Alpkäse</i>	<i>Aussteller</i>	<i>Alpkäser</i>
1996	3000	1.1	23	11
2000	5000	3.3	31	17
2005	9000	6.5	46	18
2010	12'000	8.5	50	20
2015	13'000	8	51	18
2019	14'000	8	53	18
2020	kein Alpchäsmärcht			
2021	8000	5	35	16

# Käse ist nicht das einzige Qualitätsprodukt aus dem Muotathal.

Für unseren Strom nutzen wir die umweltfreundliche Wasserkraft der Muota.

[www.ebs.swiss](http://www.ebs.swiss)

**ebs**  
Vernetzt Schwyz.



ÄCHT MUOTATHAL – mit Stolz und handwerklichem Geschick werden alle MAB Möbel von A – Z bei uns in Muotathal entwickelt und gefertigt.

**MAB**  Möbel  
Muotathal

MAB Möbel AG | Hauptstrasse 178 | 6436 Muotathal | [www.mab-moebel.ch](http://www.mab-moebel.ch)

# Tombola mit Sofort-Abholpreisen im Wert von über 20'000 Franken

Samstag 1. Preis im Wert von 750 Franken



Gestiftet: Rickenbacher GmbH, Muotathal und Baar  
Inhaber: Pirmin Rickenbacher

Sonntag 1. Preis im Wert von 750 Franken



Gestiftet: Suter Holz GmbH, Hesigen 2, Ried (Muotathal)  
Inhaber: Ralf Suter

Tombolapreise, welche bis am Sonntag, 30. Oktober 2022, 17.00 Uhr,  
beim Tombolastand nicht abgeholt werden, verfallen.



**Persönlich.**

**Von hier. Für Sie.**

## Agenturen in Ihrer Nähe:

Schwyz, Zug, Roman Inderbitzin	079 341 52 88
Goldau, Toni Suter	079 229 45 10
Rothenthurm, Pius Schuler	079 713 99 77
Feusisberg, Remo Bachmann	078 853 15 83
Altendorf, Bernhard Züger	076 370 52 59
Finstersee, Georg Moos	078 751 44 64



**emmental**  
versicherung

# Dank an unsere Inserenten und Gönner

An dieser Stelle danken wir allen Inserenten, Sponsoren und Gönnern herzlich. Nur dank Ihrer Mithilfe ist es möglich, diesen Prospekt in einer Auflage von 30'000 Exemplaren zu drucken und zu verteilen.

**Wir empfehlen Ihnen, bei einem Kaufentscheid unsere Inserenten und Gönner zu berücksichtigen.**

## Kontaktadressen:

Christian Föhn, Neuhundenen, 6436 Muotathal  
041 830 01 70 / 078 720 61 23  
info@alpkaesemarkt.ch

Oskar Pfyl, Kapellmatt 2a, 6436 Ried (Muotathal)  
041 830 05 75 / 079 274 74 07  
info@alpkaesemarkt.ch

## Die Muotitaler Alpchäser sind 2022 zu Gast...

Naturproduktemarkt Stoos	20./21. August
Wangener Chilbi	30. September bis 2. Oktober
Solothurner Chäs-Tag	1. September
Käsefest Luzern	15. Oktober
Käsefest Rapperswil	5. November

## 27. Muotitaler Alpchäsmärcht 28./29. Oktober 2023

