

## Alpthal will Konzession mit EW Schwyz erneuern

Es wird ein beinahe ausgeglichenes Budget erwartet.

Die Elektrizitätswerk Schwyz (EWS) AG liefert gemäss kantonalen Netzzuteilung mit entsprechendem Verteilernetz den Strom in der Gemeinde Alpthal. Die Bedingungen für die Benützung von öffentlichem Grund und Boden werden in einem Konzessionsvertrag zwischen der Gemeinde Alpthal und dem EWS geregelt. «Die Erneuerung des Konzessionsvertrages bietet der Gemeinde und dem EW Schwyz Rechtssicherheit», schreibt der Gemeinderat in der Botschaft an den Souverän. Und dieser Vertrag, der auch Abgaben zugunsten der Gemeinde für Stromlieferungen zusichert, ist Gegenstand eines Traktandums an der kommenden Gemeindeversammlung. Er wird auf das nächstmögliche Geschäftsjahr der EWS in Kraft treten, wenn er genehmigt wird.

Zwar kein Traktandum, aber trotzdem Gesprächsstoff bieten werden die Rücktritte von Säckelmeister Patrick Gyr und Gemeinderat Adrian Fässler. Beide müssen ersetzt werden, und der Gemeinderat ist bereits auf der Suche nach geeigneten Kandidatinnen und Kandidaten. Rund 3,7 Mio. Franken beträgt der Aufwand, den die Gemeinde

für das Jahr 2020 budgetiert hat, dies bei einem Aufwandüberschuss von 391500 Franken. (eg)

### Hinweis

Gemeindeversammlung am Mittwoch, 11. Dezember, 20 Uhr, Mehrzweckanlage, Turnhalle, Alpthal.

### Budget 2020

#### Laufende Rechnung

Aufwand	3,731 Mio. Fr.
Ertrag	3,339 Mio. Fr.
Aufwandüberschuss	0,392 Mio. Fr.

#### Investitionsrechnung

Ausgaben	4000 Fr.
Einnahmen	34 000 Fr.
Nettoinvestitionen	4000 Fr.

#### Finanzierung

Nettoinvestitionen	4000 Fr.
Abschreibungen	62 000 Fr.
Aufwandüberschuss	0,392 Mio. Fr.
Finanzierungsfehlbetrag	0,330 Mio. Fr.
Steuerfuss (bisher 135 %)	135 %

## «Steina» bleibt als Leihgabe im Dorf

«750 Jahre Eigen» hinterlässt Spuren in Steinen.

Erhard Gick und Lea Langenegger

Vier Gemeinden, ein grosses Fest: «750 Jahre Eigen» hinterlässt in Steinen einen bleibenden Eindruck in Form einer Statue. «Steina» heisst die edle Frau und gleicht in ihrem Aussehen etwas der Helvetia. Sie wird künftig im Gemeindehaus zu bewundern sein. Gemeindepräsident Robert Schuler zeigte sich gestern Abend sichtlich erfreut, die Statue wieder in Steinen zu haben.

«Anlässlich des Hauptanlasses, den die vier beteiligten Gemeinden Steinen, Steinerberg, Sattel und Rothenthurm am 29. Oktober in Rothenthurm begangen haben, wurde die Statue versteigert. Ivan Marty aus Schwyz hat sie ersteigert und stellt sie uns nun als Leihgabe zur Verfügung», so Gemeindepräsident Robert Schuler.

«Steina» wurde ursprünglich als fasnächtliche Figur am grossen Faschnachtszug als Symbol des Staufacherdorfes kreiert und wie erwähnt versteigert. Der Erlös kommt Pro Juventute in den vier Dörfern zugute.

### Friedhofsreglement an die Urne verwiesen

Rund 14,075 Mio. Franken beträgt der Aufwand in der Laufenden Rechnung, den Säckelmeister Alfons Müller für das kommende Jahr berechnet hat. Rund 1,7 Mio. Franken wird das Defizit betragen. Müller bezeichnet das Budget in der Botschaft als unspektakulär. Trotzdem: Sorgenfalten hat der Säckelmeister von Steinen bezüglich der sozialen Wohlfahrt. Hier, so führte er aus, seien die Kosten in den letzten Jahren explosionsartig gestiegen, das dürfe nicht so weitergehen, das System müsse hinterfragt werden. Ein entsprechendes Postulat sei auch im Schwyzer Kan-



Béla Marty, Sohn von Ivan Marty, enthüllt zusammen mit Gemeindepräsident Robert Schuler die Statue «Steina». Bild: Erhard Gick

## 155000-Franken-Kredit abgeseget

**Riemenstalden** Die Gemeindeversammlung von Riemenstalden, die am Donnerstagabend stattfand, ging ruhig über die Bühne. Das Budget 2020 sowie der Steuerfuss von 100 Prozent wurden einstimmig angenommen. Der Voranschlag für das kommende Jahr sieht einen Aufwandüberschuss von 50300 Franken vor.

Auch gegen das Sachgeschäft gab es keine Einwände, und es wurde verabschiedet. Es werden 155000 Franken investiert, um im Gebiet Chämlezen Massnahmen zu ergreifen, damit es vor Stein- und Eisschlag geschützt ist.

Im Anschluss fand die Kirchgemeindeversammlung statt. Auch diese verlief reibungslos. (la)

tonsrat hängig. Seit 2014 habe man eine 70-prozentige Steigerung der Kosten für die soziale Wohlfahrt erfahren.

Steinen besitzt zwar ein Reglement zum Bestattungs- und Friedhofswesen, es stammt aber aus dem Jahr 1999. Diverse Punkte des Reglements seien aber nicht mehr zeitgemäss, schilderte Gemeinderat Marco Lüönd. Es sei an der Zeit, das Reglement anzupassen, vor allem weil sich auch das Bestat-

tungswesen von der Erdbestattung hin zur Urnenbestattung verschoben habe. Die Beratung war kurz, das Reglement wurde an die Urnenabstimmung vom Februar verwiesen.

Die Einbürgerungen von Ingrid Birkelbach und Rolf Walter, beide aus Deutschland, gingen formell und schlank über die Bühne. Beide wurden mit Applaus als neue Bürger willkommen geheissen.

Ratgeber

## Was sind «Second-Cuts», und wie bereite ich sie zu?

**Genuss** Neulich war ich zum Essen eingeladen. Es gab sogenannte Second-Cuts. Sie schmeckten hervorragend. Bislang waren mir nur «Filet» oder «Entrecôte» ein Begriff. Ich wollte mir keine Blösse geben und fragte nicht nach. Was für Fleisch fasst man denn nun unter dem Begriff der «Second-Cuts» zusammen? Und wie bereitet man es zu?

«Bis Ende der 70er-Jahre», sagt Werner Siegenthaler von der Branchenorganisation «Proviande», «lagen die sogenannten Second-Cuts auch hierzulande wie selbstverständlich in den Auslagen der Metzgereien.» Erst in den 80er-Jahren, als Folge des Wirtschaftsbooms, habe sich die Schweiz zu einem Land von Filetessern entwickelt. Wer es sich leisten konnte, ass damals Edelstücke.

So gerieten die «Second-Cuts» in Vergessenheit. Und es verlor sich auch das Wissen der Metzger, die bald nicht mehr recht wussten, wie ein Schulter-Spitz-Steak, auf Neudeutsch «Flat Iron Steak», zurechtschneiden und von Sehnen befreien...

Das könnte sich jetzt wieder ändern: Im Zuge der «From-nose-to-tail-Bewegung» (vom «Schnörli bis zum Schwänzli»), die darauf

zielt, das ganze Tier zu verwerten, und nicht nur die Edelstücke, schwappt auch der «Second-Cuts-Trend» von den USA zu uns herüber.

### Günstiger als ein Filet

Dabei gilt: «Flank Steak», «Spider» oder auch «Hanging Tender» werden zu Unrecht «Second-Cuts» genannt: Weil

### Kurzantwort

«Second-Cuts» lagen in den 70er-Jahren noch wie selbstverständlich in den Auslagen der Metzgereien. In den wohlhabenden 80er-Jahren liefen ihnen die teureren Filetstücke den Rang ab. Im Zuge des Trends, das ganze Tier zu verwerten, sind Second-Cuts heute wieder gefragt. Gerne scharf anbraten. (sh)

diese Stücke alles andere als zweitklassig sind. Sie haben volles Aroma und Biss. Aber sie sind natürlich günstiger als Filet und Entrecôte.

Fragen Sie den Metzger Ihres Vertrauens nach einem «Spider» (Kalb und Rind) oder einem «Flap Steak» (Rind). Ein «Spider», so Werner Siegenthaler, sei das perfekte Einsteigerstück. Und: Second-Cuts immer vorbestellen – gelagert (drei bis fünf Wochen) und fachmännisch zugeschnitten. Bei allen Second-Cuts gilt: immer gegen die Faser schneiden. Das Messer nimmt den Zähnen so ein wenig Kauarbeit ab.

Die oft vertretene Meinung, dass man diese Stücke à point (rosa) braten sollte, stimmt für mich nicht ganz. Saignant (blutig) oder bleu (stark blutig) munden sie mir am besten: So sind sie unge-

mein saftig. Der rote Saft, der aus dem Fleisch austritt, ist übrigens kein Blut. Sondern ein Muskelprotein. Deshalb lasse man nach dem Braten das Fleisch kurze Zeit ruhen.

### Kräftig anbraten, würzen

Werner Siegenthaler bereitet seinen «Spider», auch «Fledermaus» genannt, wie folgt zu: Mindestens zwei Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch rundum gut trocken tupfen. Den Spider in einer Bratpfanne in wenig, aber heissem Öl oder Bratbutter auf beiden Seiten je etwa 90 Sekunden kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ein paar Minuten an der Wärme ruhen lassen.

Mit «Fleur de Sel» und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und dann servieren. Beim Einkauf auf

die Herkunft zu achten, ist für mich sehr wichtig. Auch wenn es vielleicht etwas teurer ist: Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist für mich ein absolutes Muss.



**Herbert Huber, Stansstad** Gastronom und diplomierter Hotelier, Autor des Buches «Geschichten und Gekochtes. Tanz mit der Gastronomie», erschienen im Werd-Verlag.

### Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber LZ, Maihofstrasse 76, 6002 Luzern. E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch Bitte geben Sie Ihre Abopass-Nr an. Lesen Sie alle unsere Beiträge auf [www.luzernerzeitung.ch/ratgeber](http://www.luzernerzeitung.ch/ratgeber).

ANZEIGE

Menschen oder Tiere ganzheitlich behandeln lernen!

Informationen: 30. Januar 2020 um 18.00 Uhr, Medicus AG Fachschule für Naturheilkunde, Luzern

Während Ihrer Ausbildung in Naturheilpraktik (TEN), Homöopathie oder Komplementärtherapie Kinesiotherapie an der Medicus Schule in Luzern werden Sie zur Gesundheitsfachperson, die Krankheiten auf der Grundlage von alternativmedizinischen Behandlungskonzepten feststellt, lindert und Heilung anregt. Sie lernen, Menschen mit akuten und chronischen Gesundheitsstörungen eigenverantwortlich zu begleiten, beraten und behandeln. Die Medicus-Schule arbeitet auch gerne in kleinen Gruppen. Mit Fallbeispielen und vielen praktischen Erfahrungen durch Klienten, die während der Ausbildung immer wieder behandelt werden, bekommen die Teilnehmer nicht nur viel theoretisches, sondern auch praktisches Wissen aufgezeigt und mitgeteilt. Die Medicus Schule ist von der Oda AM und von der Oda KT akkreditiert. Dementsprechend besteht die Möglichkeit nach der Ausbildung das eidg. Diplom zu erlangen. Somit wird die Ausbildung auch vom Bund mit einem Betrag von Fr. 10'500.- subventioniert. Oder möchten Sie mit Tieren arbeiten? Die Medicus-Schule bietet auch Ausbildungen zum/zur Tierheilpraktikerin oder zum/zur Tierkinesiotherapeuten/in an. Sie lernen Kräuter, Tierhomöopathie sowie andere Naturheilverfahren zum Wohle der Tiere einzusetzen und ihnen auf diese Weise zu helfen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Telefon 041 420 45 53



WWW.MEDICUS-SCHULE.CH