



Martina Bösch zeigt ihr Sackmesser-Design «Honey Bee». Bild: PD

## «Bin fast umgefallen vor lauter Freude»

**Goldau** Das Sackmesser-Design «Honey Bee» der Goldauerin Martina Bösch wird ab Mai auf der ganzen Welt als eines von zehn neuen Designs der Victorinox Classic Limited Edition 2017 zum Thema «Animals of the World» zu kaufen sein. «Ich bin fast umgefallen vor lauter Freude, als ich das erfahren habe», strahlt Bösch. «Bei so etwas zu gewinnen, ist schon cool, vor allem wenn man sieht, wie viele mitgemacht haben», fügt sie hinzu. Es wurden nämlich stolze 1254 Entwürfe eingereicht. Der Messerhersteller traf daraus eine Vorauswahl von 35 Designs. Aus diesen konnte dann das Publikum für seinen Liebling voten. Wie viele Votes ihr Design bekommen hat, wisse sie nicht. Es mussten aber schon einige sein. Sie habe auch kräftig die Werbetrommel gerührt: «Es war mir schon fast peinlich, meine Freunde und meine Familie immer wieder damit zu belagern», meint sie lachend.

### Design beinhaltet politische Message

Die kaufmännische Angestellte hat sich vor zwei Jahren im Grafikbereich weitergebildet und sich im September unter dem Namen «Wilma publish» selbstständig gemacht. Über eine Kollegin, die bei Victorinox arbeitet, habe sie vom Wettbewerb erfahren. Dass ausgerechnet die Honigbiene ihr Sackmesser-Design zielt, habe verschiedene Gründe, erklärt die 30-jährige. Einerseits wollte sie ein Tier, welches auch in der Schweiz lebt. Und die Imkerei habe sie schon immer fasziniert. «Aber andererseits beschäftigt mich die Problematik mit dem Bienensterben schon länger», fügt sie hinzu. Hinter ihrem Design steckt also auch eine politische Message. (nad)

# Das Wasser wird teurer

**Schwyz** Die Gemeinde Schwyz passt die Gebühren für die Kanalisationsbenutzung an. Weil es sich um eine Spezialfinanzierung handelt, müssen sie kostendeckend sein.

Jürg Auf der Maur

Happiger Preisanstieg für Schwyzer Gewerbler und Einwohner: Der Gemeinderat hat beschlossen, die Kanalisations-Benutzungsgebühren per 1. Januar zu erhöhen, wie dem jüngsten Amtsblatt zu entnehmen ist.

Begründet wird die Massnahme mit den grossen Investitionskosten, die der Gemeinde durch gesetzliche Vorgaben entstehen, aber auch, weil neue Gebiete erschlossen werden. «Weil es sich um eine Spezialfinanzierung handelt, müssen die Kosten durch die Verbraucher gedeckt sein», erklärt Gemeindepräsident Xaver Schuler.

Hintergrund der Investitionen, die bereits seit einigen Jahren am Laufen sind, ist die Generelle Entwässerungsplanung (Geb). Sie hat zum Ziel, dass Schmutz- und Regenwasser getrennt wird. Schuler geht es dabei nicht nur um den Umweltschutzgedanken, sondern auch um die langfristige Kostenentwicklung. «Wenn wir das Regenwasser nicht zuerst schmutzig machen und es dann der ARA zuführen müssen, können wir langfristig Kosten sparen, weil wir weniger ARA-Ausgaben haben.»



Das Händewaschen wird teurer. In der Gemeinde Schwyz werden die Verbraucher mehr bezahlen müssen. Bild: PD

Die Aufschläge, die ab Januar 2017 gültig sein werden, sind beträchtlich. Das Gewerbe wird aber gegenüber den anderen Benutzern bevorzugt, indem die Anpassungen prozentual geringer ausfallen. So wird die Grundgebühr je Wohnung von bisher 57 auf 71.25 Fran-

ken angehoben. Die Grundgebühr je Dienstleistungs-, Industrie-, Handels- und Landwirtschaftsgewerbe erhöht sich von Fr. 94.50 auf Fr. 118.13. Dazu kommt bei beiden Gebühren noch die Mehrwertsteuer. Nach oben angepasst werden auch die Gebühren für Strassen und

Plätze von mehr als 500 Quadratmetern. Das Frischwasser wird neu nicht mehr Fr. 1.72 pro Kubikmeter, sondern Fr. 2.15 kosten. Der Zuschlag für stark verschmutztes Abwasser kostet pro Kubikmeter neu Fr. 2.34; bisher waren es Fr. 1.87.

### Neue Ansätze kommen nicht an die Urne

Die Aufschläge belaufen sich aber in allen Kategorien unter 50 Prozent, betont Gemeindepräsident Schuler. Sonst wäre nämlich zusätzlich eine Volksabstimmung nötig. Der Aufschlag ist nicht der erste der jüngsten Zeit. Bereits vor wenigen Jahren musste Schwyz eine Anpassung vornehmen. Das Problem mit den Wasserkosten haben – bedingt durch Investitionen ins Leitungsnetz, in die Pumpwerke und Reservoirs sowie Hydranten – aber auch andere Gemeinden. So rechnet etwa das Wasserwerk Arth per 2017 mit einem Verlust von 28 100 Franken. Trotzdem soll vorderhand keine Tarifanpassung vorgenommen werden. Aufgrund des Verlustes sei aber eine Preisanpassung «in den nächsten Jahren wahrscheinlich», heisst es im nun vorgelegten Budget.

## Ein Kick fürs Schwyzer Nachtleben

**Schwyz** Schwyzer Gaststätten dürfen nun auch vor hohen Feiertagen länger geöffnet sein. Der Gemeinderat bewilligt seit Kurzem entsprechende Gesuche.

Was die Öffnungszeiten der Schwyzer Gastbetriebe betrifft, zieht die Hauptort-Gemeinde den Nachbarn nach. Jetzt können Betriebe, die ein Gesuch für Verlängerung stellen, dieses auch vor hohen Feiertagen erhalten und damit ihre Betriebe bis zwei Uhr den Gästen zur Verfügung stellen. Dies ist einer Bewilligung des Schwyzer Gemeinderates zu entnehmen, die dem «Boten der Urschweiz»

vorliegt. Gemäss dieser Entscheidung vom vergangenen September gilt ab 2017 die generelle Öffnungszeit (inklusive Verlängerungen) auch an den kirchlichen Feiertagen. Bisher mussten die Schwyzer Wirte in der Nacht vor Karfreitag, Karsamstag, Ostersonntag, Pfingstsonntag, Fronleichnam, Betttag oder Allerheiligen jeweils spätestens um Mitternacht schliessen. Das galt selbst dann, wenn

für die Betriebe eine sogenannte «generelle Verlängerung» bestand. Die Freude bei Schwyzer Wirten ist entsprechend gross. Sie hoffen, dass damit die Abwanderung des Nachtlebens aus der Gemeinde Schwyz vor solchen Feiertagen gebremst werden kann. Auch finanziell hilft das den Wirten, indem sie bisher zwar 1000 Franken für eine generelle Bewilligung bezahlten, ausgerechnet vor

den Feiertagen davon aber keinen Gebrauch machen konnten. «Es braucht ein Gesuch», sagt Gemeindepräsident Xaver Schuler. Es habe sich gezeigt, dass das einem Bedürfnis entspreche. Heute gehe man später und länger in den Ausgang. Man wolle sich damit nicht zuletzt für das Dorfleben starkmachen.

Jürg Auf der Maur

## Begegnungen

# Die Schwyzer Pâtissière mit der Pralinenkiste

**Als die Kinder klein waren**, hatte Bettina Debuysers Lust, etwas mit den Händen zu tun. Die Konditorin machte, was sie gelernt hatte, nämlich Pralinen, und tüftelte an Rezepten. «Das war für mich ein guter Ausgleich», blickt sie auf die Zeit zurück. Damals liess sie von einem Zimmermann eine Pralinenkiste aus Nussbaumholz anfertigen. Sie schätzte dieses Naturprodukt

stapelt die Pâtissière tief. Mandelnougat, Caramel mit Fleur de Sel, Himbeer mit rotem Pfeffer: Die süssen

Versuchungen sorgen für Geschmacksexplosionen im Mund. Alle Pralinen sind ohne Zusatzstoffe

hergestellt und sollen deshalb innerhalb von drei Wochen gegessen sein. Seit sie in Schwyz ist, verwendet sie

Felchlin-Schoggi, die sie zuvor nicht gekannt hat.

**Die Pâtissière hat ihr Handwerk von der Pike auf gelernt.** Nach der Lehre arbeitete sie in München im Café Luitpold sowie im Hotel Königshof. Später bei Heinz Beck im «La Pergola» in Rom konnte sie auf der Erfahrung aufbauen und selber kreativ werden. Ein, zwei Mal pro Woche investiert sie einen Nachmittag in ihre Pralinen, jetzt vor Weihnachten ist es sogar mehr, denn es liegen Bestellungen für kleinere Geschäftsgeschenke vor.

**Es ist Bettina Debuysers Wunsch**, die Pralinenproduktion eines Tages zu erweitern. «Gandlgruber Pralines» würde sie ihr kleines Geschäft nennen. Gandlgruber ist der Mädchennamenname der in Altötting in Oberbayern aufgewachsenen Konditorin. Doch dazu fehlt der «Engel»-Gastgeberin gerade definitiv die Zeit. Darum bleibt es vorläufig beim Miniangebot in der Brasserie, von dem «tout Schwyz schwärmt», wie sich im neuesten Gault-Millau nachlesen lässt.

Silvia Camenzind

### Hinweis

Diese Woche ist Schokolade das «Bote»-Schwerpunktthema.

**schwer** PUNKT  
SCHOKOLADE

im Stile einer Zigarrenkiste, in die sie ihre Eigenkreationen einreihen konnte.

**Inzwischen sind die Töchter sieben und zehn Jahre alt**, und Bettina Debuysers führt seit Mai 2014 zusammen mit ihrem Mann David die Brasserie Engel hinter der Kirche in Schwyz. Seither ist die Pralinenkiste wirksam im Einsatz. «Manchmal sind die Gäste überrascht, wenn man mit der Kiste an den Tisch kommt», lacht die Wirtin.

**Bettina Debuysers hat die Rezepte für ihre Pralinen selber kreiert.** «Es ist nichts, was nicht schon da gewesen wäre, und Truffles bleiben Truffles»,



Bettina Debuysers reiht die frisch hergestellten Pralinen in ihre Nussbaum-Pralinenkiste ein.

Bild: Silvia Camenzind