

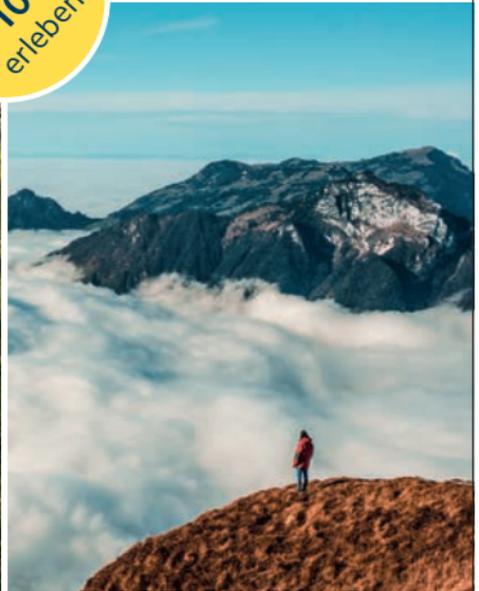
28. Muotitaler Alpchäsmärcht

mit
Unterhaltungsabend

Wochenende
26./27. Oktober 2024
Stumpenmatt Muotathal



alpkaesemarkt.ch



365 TAGE STOOS

Grusswort des OK Alpchäsmärcht

Liebe Besucherinnen und Besucher

Der Alpchäsmärcht findet dieses Jahr bereits zum 28. Mal statt. Wir vom OK freuen uns sehr, dass wir Sie mit einem sehr interessanten Rahmenprogramm überraschen dürfen. Dieses Jahr gehört ein ganz besonderes Augenmerk unseren treuen Helfern auf der Alp. Tagtäglich begleiten uns unsere Hunde bei schlechtem wie auch bei schönem Wetter. Viele Schritte ersparen sie uns und helfen uns bei der täglichen Arbeit mit dem Vieh. Eine ganz wichtige Arbeit übernehmen unsere Schutzhunde in den Schafherden.

Sie haben dieses Jahr die Möglichkeit, die Tiere vor Ort zu bestaunen und sehr viel Wissenswertes über sie zu erfahren.

Wir Äplerinnen und Äpler freuen uns, Ihnen unsere feinen Alpprodukte zu präsentieren, zum Degustieren und natürlich auch zum Kauf anzubieten. Bestimmt können Ihnen die Äplerinnen und Äpler wieder viele spannende Anekdoten aus dem vergangenen Alpsommer erzählen.

Für die Unterhaltung konnte das OK wieder einige musikalische Leckerbissen organisieren. Unter anderem werden uns Stimmen aus dem Diemtigtal den Abend auflockern.

Kulinarisch können Sie sich in den Festwirtschaften mit Äplerkost verwöhnen lassen.

Chömid zuänis am 28. Muotitaler Alpchäsmärcht



Programm

Samstag, 26. Oktober

Ab 9.00	Beginn Markt 1. Tag
Ab 10.30	Musik in der Aula und MZH mit Jungmusikanten
Ab 11.00	Musik im Festzelt mit Armin, Ronny und Max
11.00	Vorstellung der Hunderassen in der Alp- und Landwirtschaft
Ab 11.30	Mittagessen
Ab 13.30	Schaukäsen im Festzelt
14.00	Vorstellung der Hunderassen in der Alp- und Landwirtschaft
Ca. 18.00	Schluss Markt 1.Tag

Sonntag, 27. 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 MZH
Ab 9.30	Musik im Festzelt mit Echo vom Schattenhalb
Ab 10.00	Schaukäsen im Festzelt
10.00 bis 12.00	Musik in der MZH mit Willi Betschart und Dominik Langenegger
11.00	Vorstellung der Hunderassen in der Alp- und Landwirtschaft
Ab 11.30	Mittagessen
12.00 bis 15.00	Musik in der Aula mit Franz und Jolanda Schmidig mit Jungmusikanten
12.00 bis 17.00	Musik in der MZH mit Lukas Föhn, Bruno Auf der Maur und Basil Imlig
Ab 13.30	Schaukäsen im Festzelt
14.00	Vorstellung der Hunderassen in der Alp- und Landwirtschaft
Ca. 17.00	Schluss 28. Alpchäsmärcht

Programm

Unterhaltungsabend

Samstag, 27. Oktober

**Ab 19.00 Festwirtschaft in der MZH
offen für Nachtesen**

Ab 20.00 Im Festzelt Tanz und Unterhaltung
mit Echo vom Druosbärg

Ab 20.00 In der MZH Unterhaltungsprogramm

Chlini Muotitaler Sännäpäärli

Jodlerquartett Alpenrösli Heimenschwand

LT Schälin-Zürcher

mit Claudia Scheuber am Bass

Jungformation Geschwister Schälin-Scheuber

Anschliessend ans Unterhaltungsprogramm

Tanz mit Verlängerung

LT Schälin-Zürcher

mit Claudia Scheuber am Bass

Eintritt frei – Hutkollekte

Ab 20.00 Landjugend Älpler-Bar mit DJ

Jodlerquartett Alpenrösli Heimenschwand

1. Stimme, 1. Jutz Bernhard Maurer

2. Stimme, 2. Jutz Michael Maurer

1. Bass, 1. Jutz Hansjörg Wittenbach

2. Bass Samuel Siegenthaler

Begleitung Ueli Zürcher

Der Leitsatz und das Motto
der «Alpenrösler»: Pflegen und
Vortragen des urchigen und
naturgetreuen Jodelgesangs
sowie Natur, Brauchtum und
Folklore in unserem Land.



RICKENBACHER GmbH MUOTATHAL • BAAR

seit 1991

die MALER GIPSEN PLATTEN

Fleisch aus unserer Region • Unsere Hausspezialitäten:

- Muotithaler Schinkeschpäck
- Burä Grüchti
- Lufttrocknets

M
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 • 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
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

Ländlertrio Schälin-Zürcher

Wir, Erwin Schälin und Sonja Schälin-Zürcher, haben uns über die Leidenschaft und Freude an der Ländlermusik kennengelernt und bald nicht mehr «nur» die Musik des anderen geliebt. Obwohl jeder andere musikalische Vorlieben pflegte, war eines gemeinsam: Das Interesse an verschiedenen Ländlermusik-Stilrichtungen. Bis heute ist dies ein Markenzeichen unserer Formation wie auch der Einsatz unterschiedlich klingender Schwyzerörgeli oder die Kombination aus Schwyzerörgeli und Handorgel. Heute werden wir am Bass von Claudia Scheuber-Lüthi vom Ländlertrio Tanzboden begleitet.

Jungformation Geschwister Schälin-Scheuber

Die fünf Mädchen lernten sich über uns Eltern kennen und haben 2022 eine Formation gegründet, die mittlerweile in drei Besetzungen aufspielt. Marisa und Gioia spielen vierhändig Klavier und werden von ihrem Vorbild Marion Bürgler-Suter unterrichtet. Zusammen mit je einer Schwester, Eliane und Amanda, erklingen zweistimmige Blockflötenklänge, die von Akkordeon und Klavier untermalt werden. Wenn Marisa zum dritten Instrument greift, ergibt sich ein Akkordeonduo mit Klavier- und Gitarrenbegleitung. Ihr Rhythmusgefühl zeigen die Mädchen auch oft spontan beim Bödele, Chlefelä, Tätschlä und Löffele. Dabei kommt auch noch die jüngste Schwester, Jana, zum Einsatz.



Ab auf die Alp

Mein Name ist Wendy Steiner, ich bin zwölf Jahre alt und erzähle euch von meinen Erlebnissen auf der wunderschönen Alp Tor. Diese befindet sich oberhalb des Muotathals, bewirtet wird sie im Sommer von der Familie Schelbert.

Vor sieben Jahren zog ich mit meiner Familie von Seewen ins Muotathal. Dort lernte ich im Sommer Eliane kennen, mit der ich in den Kindergarten sowie sechs Jahre in die Primarschule gegangen bin. Eliane wächst auf einem Bauernhof im Bisisthal auf.

Mittlerweile verbrachte ich schon den dritten Sommer auf der Alp Tor (1702 m ü. M.) mit Eliane, Cyril, Andre und ihren Eltern Erika und Frowin.

Auf der Alp durfte ich im Zimmer bei Eliane schlafen. Um 7.00 Uhr war bei uns Tagwache. Nach dem Morgenessen halfen wir natürlich den Tisch abzuräumen und den Abwasch zu machen. Anschliessend putzten wir für die Gäste die Tische der Alpwirtschaft. Zudem legten wir Blumen und die Getränkekarten bereit.

Dann ging es zu den zwölf Hühnern, die von uns das Futter bekamen, und vorbei an den drei Katzen, welche natürlich auch von uns verwöhnt wurden. Zum Schluss gingen wir noch



zu den Schweinen, denen wir auch Futter gaben und ihnen die Liegeplätze sauber machten. Wenn alle Arbeiten erledigt waren, hatten wir manchmal noch Zeit zum Verweilen und dann spielten wir (Eliane, Andre und Cyril) Fangspiele oder nahmen bei heissem Wetter im Brunnentrog ein kühlendes Bad. Langweilig wurde es uns nie, da wir immer wieder neue coole Ideen hatten zum Spielen.

Bei der Alpkäse-Produktion durfte ich selbst anpacken. Dabei mussten wir täglich die Käse kehren und einschmieren. Dies verleiht dem Käse die schöne Rinde und den guten Geschmack. Danach konnten wir den gereiften Käse und die frische Butter für den Verkauf verpacken. Im Sommer werden ca. 3,5 Tonnen Käse produziert.

Am Nachmittag, bei schönem Wetter, bedienten Eliane und ich zwischendurch die Gäste, halfen beim Heuen oder gingen zu den 45 Rindern. Am späteren Nachmittag holten wir die 35 Kühe, um sie zu melken. Später tränkten wir die Kälber mit frischer, warmer Milch. Danach durften die Kühe wieder auf die Weide und wir haben den Stall sauber gemacht.

Nachdem alle Arbeiten erledigt waren, gab es ein feines Nachtessen. Anschliessend durfte ich mit Eliane im Zimmer bis etwa 21 Uhr noch wach bleiben. Bei dieser frischen Alpenluft schlief ich immer gut – wie ein Murmeltier.

Es ist bei euch auf der Alp immer superschön. Ich freue mich, alle Jahre wieder zu euch zu kommen. Ich danke der Familie Schelbert von der Alp Tor von ganzem Herzen – bis bald!

Wendy Steiner, Muotathal

The logo for Kopp Fenster features a stylized, dark brown outline of a window frame. The text "Kopp" is positioned above "Fenster", both in a bold, dark brown sans-serif font. The "Kopp" text is partially enclosed by the top-left corner of the window frame outline.

**Kopp
Fenster**

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

HERZLICH WILLKOMMEN

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



Pia & Michael Gwerder
Büchsenen
6436 Muotathal
www.pragelpasshoehe.ch

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



MALER BETSCHART MUOTATHAL GMBH

Marktstrasse 18a | CH-6436 Muotathal

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

info@maler-betschart.ch | www.maler-betschart.ch




Jenni Hemden
Familienfirma



jennihemden.ch



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 041 811 16 01



Original Braunvieh



... kaufen Sie OB,
werden Sie
glücklich!

Paul Korrodi
8824 Schönenberg
079 364 62 20

Kümin Weinbau

Unsere Region geniessen.



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

RAIFFEISEN



Raiffeisen TWINT

Wollen Sie beim Einkaufen kontaktlos bezahlen oder Geldbeträge auf eine einfache Art und Weise im privaten Umfeld senden und empfangen? Alles möglich!

Mit der mobilen Bezahl-App der Schweiz bezahlen Sie so einfach und schnell wie mit keiner anderen Bezahlösung.

raiffeisen.ch/twint

Schelbert AG



Tiefbau- und Strassenbau
Stalden
6436 Muotathal

Telefon 041 831 80 10
mail@schelbert-ag.ch
www.schelbert-ag.ch

Hotel Alpenblick
Teufbach 3
6436 Muotathal

Hotel Alpenblick Muotathal

041 830 12 01
alpenblick-muotathal.ch
info@alpenblick-muotathal.ch

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



...mit grosser Sunnätterrassa[®]



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



Suter Sport — Das Sportgeschäft mit Ski-Weltcup Erfahrung

Ringstrasse 44, 6433 Stoos | Telefon 041 811 14 13
suter.sport@gmx.ch | suter-sport.ch | gnusseggä.ch

SUTERSPORT

GNUSSEGGÄ

Tagesablauf Pia Gwerder

Alpwirtschaft Pragelpasshöhe

Unser Landwirtschaftsbetrieb ist auf drei Stufen, Talbetrieb, Vorweide und Alpbetrieb mit Restaurant auf der Pragelpasshöhe, wo wir mit unseren 30 Milchkühen, 7 Ziegen, 12 Schweinen, Kälbern, Hund und zwei Eseln den Sommer verbringen. Die Milch verarbeiten wir selbst zu Alpkäse, Mutschli, Bergkäse, Alpbutter und frischem Rahm.



Mein Name ist Pia. Wir führen unseren Familienbetrieb in fünfter Generation. Zu meiner Familie gehören mein Mann Michael, die Kinder Alex 22, Simon 20, Flavia 19 und Lukas 16. Wir haben eine klare Arbeitsaufteilung: Ich bin zuständig für das Restaurant. Dabei unterstützen mich vier Saisonangestellte. Michael und unser Sohn Simon sind für die Landwirtschaft und Milchverarbeitung zuständig. Zusätzlich unterstützen uns in ihrer Freizeit Alex, Lukas und Flavia immer da, wo «Not am Mann» ist.

Das Restaurant hat 60 Innen- und 80 Aussenplätze sowie 14 Schlafplätze, aufgeteilt in drei Doppelzimmer mit DU/WC und ein 8er-Zimmer. Wir haben von Ende Mai bis anfangs Oktober jeden Tag offen.

Mein Tag beginnt um 5.45 Uhr. Als erstes gehe ich in die Küche. Dort feuere ich unseren Holzkochherd an. Da wir keinen Strom haben, wird alles auf Holz gekocht sowie das Heisswasser zubereitet. Anschliessend geht's mit einem Rundgang durch unseren Vorratsraum weiter – zum Nachschauen, was heute alles gekocht, gebacken und frisch zubereitet werden muss. Anschliessend rüste ich das Frühstück für die Übernachtungsgäste. Um 6.45 Uhr habe ich Zeit, währenddem ich «Zmorgä» esse, aufzuschreiben, was heute alles ansteht, um die Arbeitsaufteilung der Angestellten zu machen. Diese variiert jeden Tag, da wir total vom Wetter abhängig sind und vorzu unseren Tagesablauf gestalten müssen. Und schon bald trudeln die ersten Gäste ein.

Um 8.00 Uhr treffen die ersten Angestellten ein. Briefing wird gemacht. Danach bin ich hauptsächlich in der Küche anzutreffen: Es wird gekocht, gebacken, Salatsauce und Kartoffelsalat zubereitet, Kräuter und Blumen gepflückt usw. sowie für uns das Mittagessen gekocht.

Um 11.00 Uhr essen wir, wenn möglich alle zusammen, das Zmittag. Dabei sind immer mindestens zehn Personen anwesend (Familie, Angestellte sowie die Ferienmädchen).

Zwischen 14.00 und 16.00 Uhr kann ich, je nach Wetter, mich oft aus der Küche ausklinken und habe Zeit, diverse Sachen zu erledigen: Mails, Bestellungen, Arbeitsplan, Wäsche, einkaufen, Käse rüsten, und wenn die «To-do-Liste» abgearbeitet ist, gibt es auch mal ein Nickerchen oder noch lieber eine Runde Richtung Twärenen laufen.

Um 16.00 Uhr wechseln wir uns für die «Zvieripause» ab. Dann geht's los mit Küche putzen, Restaurant und WCs reinigen. Sobald wir damit fertig sind, haben die Angestellten von der Frühschicht Feierabend.

Je nach Wetter und Gäste gibt es am frühen Abend noch einiges zu tun. Während des Abendservices kontrolliere ich unsere Vorräte und mache Bestellungen für die nächsten Tage. Bis 20.00 Uhr unterstützt mich noch eine Angestellte. Je nachdem, wie viele Gäste wir noch haben, schliessen wir um 22.00 Uhr, manchmal später, oftmals aber auch früher.

Danach tausche ich gerne noch ein paar Worte mit meiner Familie aus, bevor es dann ins Bett geht.

Käse-Handwerk aus den Muotathaler Alpen
mit dem einzigartigen Urwaldgeschmack



www.pragelboedmeren.ch



Alprodukte Præg / Bödmeren
Mittstweid
6436 Muotathal
Telefon 041 830 06 66
info@prægboedmeren.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

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
Küssnacht, Matthias Hauck	078 633 97 33
Schwyz Talkessel, Cyrill Kälin	079 704 30 40



emmental
versicherung

Landi
S C H W Y Z
Genossenschaft

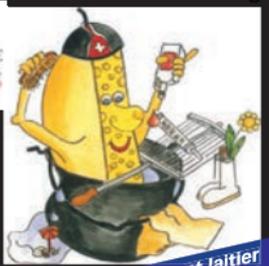
Steinbislin 19
6 4 2 3 See we n
Telefon 058 476 80 00
info@landischwyz.ch
www.landischwyz.ch

Heimisch

Winkler since 1905
Winkler AG • Fon +41 (0)31 790 90 90 • Fax 031 790 90 98
Thunstrasse 18 • 3510 Konolfingen • 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



SUTERHOLZ GmbH



Ihre Totalunternehmung

von der Planung
bis zur schlüsselfertigen Realisierung



BETSCHART
TRANSPORTE AG
RIED MUOTATHAL



Betschart Transporte AG
BS Kaltmicrobelag AG

Grünenwald 2
6436 Ried (Muotathal)



Alpkäser im Muotathal

Stand-Nr.

Alpkäserei Prugel/Bödmeren Tel. 041 830 06 66 www.prugelboedmeren.ch		6436 Muotathal Mittst Weid	11
Betschart Erich 078 912 18 77	Riedbachberg	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	32
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
Büeler Daniel 079 356 76 71	Hauptstrasse 140	6436 Muotathal Wasserberg	34
Föhn Christian 078 720 61 23	Neuhundenen	6436 Muotathal Planggstock	36
Föhn Ruedi 041 830 00 91	Grossmatt 079 675 91 80	6436 Muotathal Dräckloch	43
Gwerder Beat 079 820 42 10	Marktstrasse 17 079 938 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
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

bucher ||| druckmedien ag

I VERLAG I GESTALTUNG I DRUCK

Dorfplatz 3, 6354 Vitznau

041 397 03 03

www.bucherdruck.ch



BETSCHARTTECH
GMBH



Beratung, Verkauf
& Shop

Diagnose, Reparatur,
Service & Ersatzteile

Hydraulikschlauch-
service

Metallarbeiten,
CAD-Planung



Hauptstrasse 5a | 6436 Muotathal
041 830 19 85 | info@betscharttech.ch

www.betscharttech.ch



Land-, Forst-, Baumaschinen & Motorgeräte
Hydraulikschlauchservice & Metallarbeiten

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



CHÄSMÄRCHT 2023



www.garage-schelbert.ch



SUBARU

Muotathal 041 830 20 80



GG Plattenbach

Peter und Daniel Betschart
Plattenbach - 6436 Muotathal

041 830 25 36 - plattenbach@bluewin.ch
Alpkäserei Lipplisbüel 041 830 04 19

BETSCHART AG HOLZ + ELEKTRO



www.bhe-ag.ch

**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

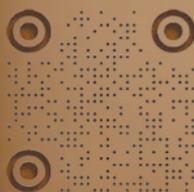
Tel. 041 825 61 61
Fax 041 825 61 62

info@foehnplatten.ch
www.foehnplatten.ch

So vielfältig und gut wie

küchenfabrik 
muotathal

Hauptstrasse 115 | 6436 Muotathal | +41 41 831 81 81



**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

Muätitaler Holz isch üsä Stolz

Weine, Edelbrände, Edelessig & Eventraum

Besuchen Sie uns
in Eschenbach
oder unter
www.vomsuedhang.ch


SÜDHANG
AMT DER VEREINE





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



Suter  **Holzbau**
Muotathal **Planen und Bauen**

Tel. 041 830 14 80

info@suter-holzbau.ch



Gäste und Attraktionen am Chäsmärcht

Mosterei mit Most frisch ab Presse | Infos zu Hof- und Arbeitshunde in der Alpwirtschaft | Holzschnitzen
Bienen und ihre Produkte | Yps-Pfeifen | Schmuck aus Naturprodukten | Streichelzoo | Riemensticken
Alphornbläser und Fahenschwingen | Schafwollprodukte aus Schweizer Wolle | Schafkäse | Knüpfen von Heugarn | Geisskäse | Film übers Muotatal
Musikalische Unterhaltung mit Jungmusikanten | Tourismus GmbH | Spirituosen | Kinderschminken
Märit-Hüüsli | Genähte Sachen | Hunderassen werden vorgestellt.

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

Hunde in der Land- und Alpwirtschaft

Als vor etwa 7000 bis 9000 Jahren Nutztiere domestiziert wurden, dienten Hunde als Hirten und Beschützer von Schafen, Ziegen und Rindern. Mit der Zeit wurden die Hunde gezielt auf die auszurichtenden Arbeiten gezüchtet. Auch heute sind Hunde treue und wichtige Helfer auf unseren Bauernhöfen und Alpen.

Treibhund

Eingesetzt für das Treiben einer grösseren Anzahl Vieh. Treibhunde sind dabei massgeblich verantwortlich für die Bewegung der Rinder. Oft ist es so, dass die Rinder den Weg bereits kennen oder dieser vorgezäunt ist. Die Art und Weise des Treibens kann sich nach Einsatzzweck unterscheiden. Viele Treibhunde nutzen die eigene Bewegung, Gebell und gezielte Bisse (Griff/Zwicker) als Hilfsmittel zum Vorwärtstreiben der Nutztiere. Treibhunde sind in der Regel nur mässig genau lenkbar. Typische Rassen: Appenzeller Sennenhund, Entlebucher Sennenhund, Bergamasker, Australian Cattle Dog.

Koppelgebrauchshund

Helfen dem Tierhalter, das Vieh auf der Weide einzusammeln, um dieses auf eine frische Weide zu treiben. Des Weiteren sind sie wichtige Helfer in der Pfercharbeit auf dem Betrieb. Die meist kurzen Arbeitseinsätze mit präzisen Anweisungen durch den Tierhalter erfordern eine hohe Flexibilität und Führigkeit der Hunde. Koppelgebrauchshunde haben die Fähigkeit, Nutztiere auch auf weite Distanzen zu erspähen, diese zu umlaufen und dann selbständig oder unter gezielter Anleitung des Tierhalters zum Tierhalter zu führen. Sie arbeiten in der Regel lautlos und können Einzeltiere als auch Herden von mehreren hundert Tieren bewegen. Typische Rassen: Border Collie, Working Kelpie.



Hütehund

Unentbehrlich beim Beweiden von Kulturland ohne Weidezäune. Hütehunde setzen mit ihrer Anwesenheit und ihrem gezielten Bewegungen oder Positionen Grenzen für die Schafherde fest. Eine Fähigkeit von Hütehunden ist das Furche-Laufen. Dabei traben sie entlang einer Weidegrenze auf und ab, sodass die Schafherde auf der gewünschten Weide frisst. Wenn der Hirte weiterziehen möchte, dann ruft er eines der Leitschafe der Herde an und zieht weiter, während die Hunde weiter Weidegrenzen oder Übergänge sichern. Hütehunde werden in der Regel an grösseren, homogenen Schafherden eingesetzt. Traditionellerweise zeigen Hütehunde auch den sogenannten Wehr. Sie können ihre Herde gegenüber fremden Tieren/Menschen auf Anweisung des Schäfers verteidigen. Typische Rassen: Altdeutscher Schäferhund, Deutscher Schäferhund, Bergamasker, Berger Piccard.

Herdenschutzhunde

Herdenschutzhunde schützen seit Jahrtausenden vor allem in Europa und Asien Nutztiere. In der Schweiz sind diese Hunde erst wieder seit der Rückkehr des Wolfes Ende letzten Jahrhunderts im Einsatz. Im Unterschied zu Hüte- und anderen Nutzhunden arbeiten die Herdenschutzhunde weitestgehend eigenständig – ohne Menschen, dafür im Verbund mit anderen Hunden.



Im Rahmen des nationalen Herdenschutzprogramms arbeiten aktuell rund 300 Herdenschutzhunde auf gut 100 Schweizer Alpen, respektive davor und danach auch auf Frühlings-, Herbst- und Heimweiden (Tendenz steigend). Die meisten Hunde sind bei Schaf- oder Ziegenherden im Einsatz, einzelne Hunde auch bei Rinderherden.

Hof-, Wach- und Familienhunde

Es gibt neun Schweizer Hunderassen, die zur Schweiz gehören wie der Alpkäse am Muotitaler Alpchäsmärcht. Deshalb ist man bemüht, diese im 2028 als Schweizer Kulturgut beim Bundesamt eintragen zu lassen. Zu den Hunderassen, zu denen wir Sorge tragen müssen, gehören unter anderem die Hunderassen:

- Berner Sennenhund
- Grosser Schweizer Sennenhund
- Entlebucher Sennenhund
- Appenzeller Sennenhund
- Bernhardiner oder St. Bernhardshund

Die Aufgabe der Sennenhunde war früher sehr vielfältig. Das Bewachen von Haus und Hof ist vor allem dem Berner Sennenhund, dem Grossen Schweizer Sennenhund und dem Bernhardiner zuzuordnen. Sie gelten als wachsam und beschützend. Für alle Sennenhund-Rassen ist vordergründig wichtig, bei seinen Menschen zu sein. Durch ihre Zugkraft wurden sie früher eingesetzt, um die Karren mit den Milch-Kannen in die Käserei zu ziehen. Auch in der Schweizer Armee wurden sie gebraucht. Heute sind sie beliebte Hof-, Zug- und Familienhunde.



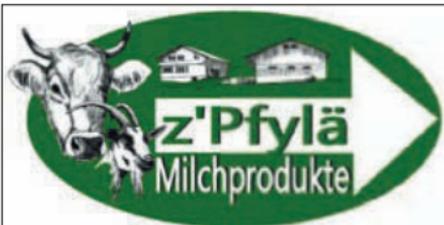
Für das Treiben des Viehs auf die Wiesen oder Alpen wird der Entlebucher wie auch der Appenzeller Sennenhund eingesetzt, da sie mit ihrer kleinen Grösse und Wendigkeit viel schneller sind. Sie sind intelligent, furchtlos und sehr treue Begleiter.

Alpmilchproduktion und deren Verwertung

in Tonnen	Muotathal 2023	SZ 2023	CH 2023
Alpen mit Milchverwertung	16	42	1295
Alpmilchproduktion	930	2286	88'060
Verarbeitung zu Käse	869	1852	56'258
Konsummilch	0	1	52
Andere Produkte	5	8	146
Butter*	52	89	2772
Abgeliefert**		335	28'833
Produzierter Alpkäse	85	182	5513
Ziegenmilchproduktion	54	70	1468
Produzierter, reiner Ziegenkäse	5	6	129

* Wechsel der Systematik bei der Erhebung der Verarbeitungsdaten.

** Abgelieferte Alpmilch in Muotathal nicht erfasst.



Fam. Pfyl
Oskar und Marianne
Kapellmatt 2a, 6436 Ried
041 830 05 75/079 274 74 07



Alpkäserei Tröligen

Unsere Produkte

Alpkäse, Alp-Raclette, Mutschli, Knoblikäse
Geisskäse, Formaggini, Joghurt, Butter

Besuchen Sie unseren Hofladen in der
Kapellmatt 2a, Ried-Muotathal.

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 Schnüriger, Steinen
Unterhaltung	Peter Ulrich, Enzenen
Küche	Wendelin Gwerder, Haselbach 4



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

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

**Besuchen Sie
uns am Muotitaler
Alpchäsmärcht.**

Der IP-SUISSE Stand
befindet sich im Aussenareal.



**bauern für
generationen.**

ipsuisse.ch

Heinzer Metzgerei



Muotathaler Fleischspezialitäten

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



Genuss,
Qualität und
Tradition
seit 1920

BICHSEL



KÄSEREIEN



HOFLÄDEN



BÄCKEREIEN

Tel. 031 711 11 11

www.bichsel-ag.ch



Theo Rickenbacher
T 041 819 79 11



Stefan von Rickenbach
T 041 819 79 87

Vertrauen ist gut.
Die Mobiljar ist besser.

Generalagentur Schwyz
Lea Lüönd
mobiljar.ch/schwyz

die Mobiljar

Panierte Chäsplätzli



Zutaten für 4 Personen

600 gr Muotitaler Alp-Mutschli in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und gut im Mehl wenden. 2 Eier verklopfen und salzen. Die Käsescheiben darin drehen, anschliessend im Paniermehl wenden. Beidseitig im Öl oder Fett langsam goldbraun anbraten.

Nach Belieben mit verschiedenen Salaten servieren.

Wir wünschen «ä Guätä».

Alpchäsmärcht in Zahlen

<i>Jahr</i>	<i>Besucher</i>	<i>Verkauf Alpkäse t.</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
2022	13'000	7	48	17
2023	15'000	7.5	48	16

Käse ist nicht das einzige Qualitätsprodukt aus dem Muotathal.

Für unseren Strom nutzen wir die umweltfreundliche Wasserkraft der Muota.

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

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

Samstag 1. Preis im Wert von 750 Franken

Gestiftet von Schrank & Küchenmanufaktur Muotathal
Inhaber: Matthias Gwerder und Erich Fuchs



**SCHRANK &
KÜCHEN
MANUFAKTUR**
MUOTATHAL

Inhaber: Matthias Gwerder & Erich Fuchs

📍 Industriestrasse 20, 6436 Ried-Muotathal

📞 079 244 36 16

✉ info@skm-muotathal.ch

Sonntag 1. Preis im Wert von 750 Franken

Gestiftet von Küchenfabrik Muotathal
Inhaber: Küchenfabrik Muotathal
Niederlassung der Veriset AG Root

küchenFabrik 
muotathal

Tombolapreise, welche bis am Sonntag, 27. Oktober 2024, 17.00 Uhr,
beim Tombolastand nicht abgeholt werden, verfallen.



Ihr Ansprechpartner

Adolf Betschart, Wehriwald 3, 6436 Muotathal
M 079 335 14 11, T 041 830 22 31

Für Sie vor Ort.

Wo auch immer Ihre Maschinen,
Geräte und Fahrzeuge im Einsatz
stehen – unsere Experten helfen Ihnen,
Ihre Arbeit einfacher, sicherer und
wirtschaftlicher zu machen.

Testen Sie uns. Es lohnt sich.
blaser.com/schmiertechnik



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 25'000 Exemplaren zu drucken und zu verteilen.

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

Kontaktadressen:

Christian Föhn, Neuhundenen, 6436 Muotathal
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 2024 zu Gast...

Naturproduktemarkt Stoos	17./18. August
Wangener Chilbi	12./13. Oktober
Solothurner Chäs-Tag	5. September
Käsefest Luzern	19. Oktober
Weihnachtsmarkt Schloss Wildegg	6. bis 8. Dezember

29. Muotitaler Alpchäsmärcht 25./26. Oktober 2025

