

REGION



René Felder am Ort des Fasnachts-geschehens, dem Schwyzer Rathausplatz.

SCHWYZER FASNACHT

Über Nüssler und Rotten

Seit über 150 Jahren ist die Schwyzer Fasnacht gut organisiert. Eine Gruppe aus verkleideten Männern, die sogenannten «Nüssler», ziehen an drei Tagen als «Rott», durch die Gassen und Strassen. Vor jedem Restaurant wird zu Tambourenmusik getanzt, bevor man etwas Flüssiges spendiert bekommt. Die Männer sind am Tag unterwegs, am Abend sind dann die Frauen an der Reihe.



Fotos: Thomas Zimmermann, Bernhard Reichmuth, zvg

sind sich nicht nur die Schwyzer einig. Der Fleischwarenproduktionsbetrieb Felder AG mit Sitz in Seewen hat sich unter anderem auch auf die Herstellung von Wurstwaren spezialisiert. Hans, René und Marcel Felder führen den Betrieb in dritter Generation. Alle drei Brüder arbeiten im Betrieb zusammen. Das Fleischbusiness sei ihnen in die Wiege gelegt worden, erklärt der Co-Geschäftsführer. «Wir haben uns zuerst kaufmännisch ausgebildet und dann noch Metzger gelernt», erklärt Felder. Die Arbeit im eigenen Unternehmen sei vielseitig und interessant, warum soll man da etwas anderes machen? Und was die drei machen, scheint gut zu sein. Nicht ohne stolz zeigt René Felder auf die verschiedenen Auszeichnungen, die das Unternehmen in den letzten Jahren erhalten hat.

Wurst für die Fasnachtszeit

An Ideen und Plänen für die Zukunft mangelt es den Unternehmern nicht. So folgt bald der Spatenstich für eine grössere Schlachthanlage. Auch mit Coop setzt Felder immer wieder saisonale Wurstspezialitäten um. Gerade jetzt sind natürlich die Fasnachtswürste besonders aktuell. Persönlich bevorzugen die Felders das Fasnachtsknebeli. Es sei würzig und habe die richtige Grösse, finden sie. Bevor Hans und Marcel an die Fasnacht marschieren, gibts als solide Grundlage im Magen mit Sicherheit eine feine Wurst. ●

Fasnacht ist in Schwyz mehr als Tradition, es ist ein Virus», sagt René Felder, Mitinhaber der Felder AG in Seewen. Wenn man davon betroffen sei, müsse man jedes Jahr hin, koste es, was es wolle. Seine Brüder, Hans und Marcel, sind jeweils als «Nüssler» (siehe Kasten) unterwegs und er bleibe im Büro. «Einer muss ja», meint Felder lakonisch. Während dem Marsch durchs Schwyzer Dorfzentrum verteilen die Brüder dann auch kleine Würste an die Fasnächtler und Zuschauer, die sie extra für die Fasnacht herstellen.

Alle drei Brüder im Betrieb

Zur Fasnacht gehört also eine Wurst, da

STANS

Gugge-Fäscht



Am Schmutzigen Donnerstag, 12. Februar, ist das Coop-Restaurant in Stans bereits ab 5.30 Uhr offen. So können sich Fasnächtler und Fasnächtlerinnen in Ruhe für das bunte Treiben stärken. Nach dem Umzug geht es im beheizten Zelt mit Barbetrieb und Schlager-Party bis in die frühen Morgenstunden weiter. Am Freitag findet dann das traditionelle Gugge-Fäscht vor dem Coop-Restaurant in Stans statt. Von 11.30 bis 17.30 Uhr zeigen sieben Formationen lautstark ihr Können. Derweil können die Kinder den Guggen Konkurrenz machen und ihre Gesichter farbenfroh schminken lassen.

SCHENKON

Abendverkauf am Schmutzigen Donnerstag

Die Coop-Verkaufsstelle und der Bau+Hobby-Markt in Schenkon bleiben diesen Donnerstag, 12. Februar, wie gewohnt bis 21 Uhr geöffnet. Damit können Sie sich auch während des fasnächtlichen Treibens mit allem Nötigen eindecken. Auch das Team des Coop-Restaurants ist bis 21 Uhr für die Gäste da. So können sich aktive Fasnächtler und Zaungäste gut und günstig stärken.

ZUR FASNACHT GEHÖRT EIN Knackerli

◆ **Seewen** Während der Fasnachtszeit ist fast alles erlaubt. Auch kulinarisch darf es herzhaft sein. Da passt ein feines Würstchen vom Spezialisten Felder. ——— MONIKA BURRI SUTER

Impressum: Coop Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach 2575, 4002 Basel; Tel. 061 327 75 00; Redaktionsleitung: Stephanie Weiss