



AUSGABE 2

METTMEN-POST

 PRIX-MONTAGNE-VERLEIHUNG IM AUGUST 2023

FREUD UND LEID INNERHALB VON 10 TAGEN...

Am 29. August 2023 ereignet sich der grosse Hangrutsch an der Wagenrunse und zerstört unsere Strasse zur Talstation der Luftseilbahn Kies – Mettmien definitiv. Zehn Tage später, am 7. September 2023, dürfen wir als Team den Publikumspreis des Prix Montagne von der Schweizer Berghilfe entgegennehmen.

Nach dem ersten Schock über die abgerutschte Strasse kam die beratende Phase, in der wir uns mit den Möglichkeiten zur Weiterführung des Betriebes auseinandersetzten. Schnell war klar, dass es nur einen Weg gibt, und zwar den antizyklischen. Weitermachen, vorwärtsschauen und trotz des Rückschlages investieren.

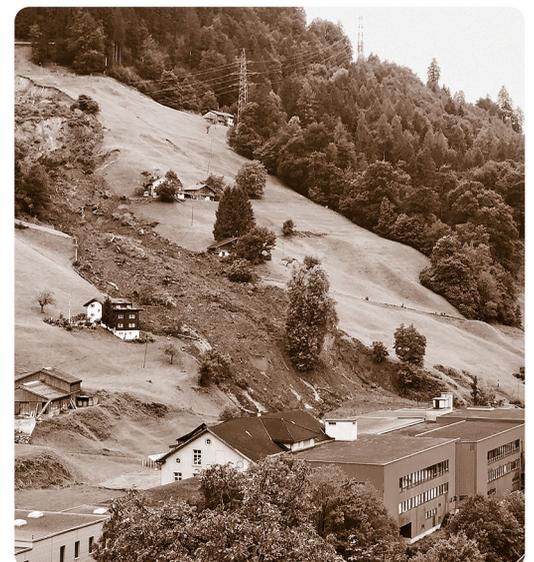
.....
So haben wir über den letzten Winter rund 2 Mio. Franken investiert.
.....

Der Personalteil im Dachgeschoss wurde umgebaut zu einer Suite und vier Doppelzimmern. Aus den zwei schlecht ausgelasteten 6er-Zimmern entstanden ein zusätzlicher Seminarraum und ein Büro. Unter dem Strich bleibt die Anzahl Gästebetten gleich (50), die Betten sind einfach in den nachgefragteren Doppelzimmern und Suiten vorhanden, was unsere Auslastung erhöhen und

unsere Wirtschaftlichkeit verbessern wird. Unser Personalhaus, das ehemalige «Küsnachterhaus», wurde umfassend saniert und kommt jetzt als zeitgemässe Personalunterkunft mit hellen und modernen Räumen daher. Denn nur wenn es uns und unseren MitarbeiterInnen gut geht, können wir gut für unsere Gäste sorgen.

.....
Und Sie zu verwöhnen, liebe Gäste, und dafür zu sorgen, dass es Ihnen gut geht, sehen wir als Herzstück unserer Arbeit als Gastgeber.
.....

Rund eine Woche nach dem verheerenden Erdbeben Ende August an der Wagenrunse konnten wir am 7. September in Bern den Publikumspreis des Prix Montagne der Schweizer Berghilfe entgegennehmen. Was für eine Ehre und welcher «Seelenbalsam» für uns nach dem ersten Schock



Am 29. August 2023 ereignet sich der grosse Hangrutsch an der Wagenrunse.

VOM JAKOBSWEG INS BERGHOTEL METTMEN

Franzi schlägt Wurzeln in Ennenda. Kartoffeln, Rüeblü und Lauch dürfen in Franzis neuem Garten nicht fehlen. Die Vorfriede auf ihr neues Zuhause ist riesig. Für die Serviceangestellte ist es bereits die zweite Sommersaison im Berghotel Mettmen.



Ein unvergesslicher Moment mit Bernhard Russi.

über die abgerutschte Strasse ... Unsere Freude war gross über die Verleihung des Publikumspreises. Ausschlaggebend für die Nominierung war gemäss Jurypräsident Bernhard Russi, dass es sich um ein funktionierendes, praktikables Projekt mit Modellcharakter handelt und dass eine soziale und ökologische Verträglichkeit gewährleistet ist.

Der Publikumspreis ist mit 20 000 Franken dotiert. Im Team haben wir entschieden, dass wir einen Teil an die Geschädigten des Erdbebens in Schwanden spenden und mit dem anderen Teil die Mitarbeitenden zu einem Anlass im Zirkus Mugg einladen. Dieser fröhliche Abend hat am Freitag, 3. Mai 2024, im Zirkuszelt der Familie Mugg in Betschwanden im Glarnerland stattgefunden. ■



SO GEHT ES WEITER MIT DER ANREISE- SITUATION

Zuständig für die Anreise zur Talstation der Luftseilbahn Kies – Mettmen ist die Gemeinde Glarus Süd.

Damit die Gemeinde eruieren kann, welche Alternativen möglich sind, steht an der Gemeindeversammlung im Juni 2024 ein Projektierungskredit auf der Traktandenliste. Geprüft werden vereinfacht ausgedrückt vier Strassen- und eine Luftseilbahnvariante. Ein unabhängiges Planungsbüro evaluiert mittels eines Kriterienkatalogs die beste Variante, welche dann zuhanden einer nächsten Gemeindeversammlung im Detail ausgearbeitet wird.

Aktuell gehen wir von einer Projektierungs-, Planungs- und Umsetzungszeit von drei bis sechs Jahren aus. In dieser Zeit sind wir über das Provisorium Schwanden – Haslen – Tannenbergr erreichbar. Die Fahrt mit dem Bus über die Panoramastrecke mag zwar etwas länger sein, ist aber auf jeden Fall abenteuerlich, sicher und aussichtsreich. ■

Sechs Wochen Auszeit und Franzi wollte einfach nur wandern. Und wo lassen sich Natur, endlose Wege und Ruhe besser vereinen als auf dem Jakobsweg? So startete die gebürtige Deutsche im Herbst 2016 im französischen Saint-Jean-Pied-de-Port, wanderte bis zu 40 Kilometer am Tag, bis ans «Ende der Welt» nach Fisterra.



Franzi auf ihrer Reise auf dem Jakobsweg.

Auf dem Nachhauseweg dieser Auszeit war für die damals 26-Jährige klar, dass sie eine andere Bleibe möchte. Und so zog es sie das erste Mal in die Schweiz. Ihre selbstständige Tätigkeit als Grafikerin gab sie schrittweise auf, jobbte nebenbei in einem Naturkostladen und bildete sich auf dem Gebiet des Schamanismus und der Ethnomedizin aus.

Denn Franzi hatte sich auf dem Jakobsweg versprochen, von nun an ihrem Herzen zu folgen.

Und so landete sie 2019 wieder in Spanien, wieder auf dem Jakobsweg. Ein richtiges Ende hatte ihre Reise nicht. In El Acebo, einem kleinen Ort am Jakobsweg, blieb sie nach einem Kaffee hängen. Mike, der texanische Geschäftsführer der Pension «La Rosa del Agua», bot Franzi kurzerhand eine Stelle bei ihm an. Nach zwei Monaten folgte das Angebot zur Geschäftspartnerin. Gemeinsam mit einem Studienkollegen aus Deutschland war der Deal eingetütet: Franzi und ihr Kamerad waren ab Februar 2020 Geschäftspartner von Mike und wollten gerade die Saison einläuten. Doch am 16. März 2020 ging nichts mehr, Corona erreichte Spanien und alles, auch der Jakobsweg, wurde komplett abgeriegelt.

Als sie im Juni wieder öffnen durften, wurde schnell klar, dass eine gemeinsame Zusammenarbeit der drei nicht mehr funktionierte. So band

sich Franzi erneut die Wanderschuhe und zog los. Etliche Bekanntschaften machte Franzi auf dem Jakobsweg, eine davon war Finn. Er wohnte in einem winzig kleinen Aussteigerdorf, unweit von El Acebo. Etwa 20 Personen lebten weitestgehend autark. Das Essen kam vom Garten, geheizt wurde mit Holz und Strom gabs von einigen Solarpanels. Die Wintermonate mit Schnee, Kälte und der eintönigen Ausbeute des Gartens waren ziemlich hart. Finn zog es nach Deutschland und Franzi blieb. Sie überwinterte in Finns Haus, lernte Holz zu hacken, brachte den Nachbarskindern malen bei und wurde bei den Mahlzeiten stets kreativer: Kartoffeln mit Linsen, Linsen mit Hafer oder Hafer mit Kartoffeln.

Die Einfachheit des Lebens, die Gemeinschaft, die neuen Herausforderungen, für Franzi war es drei Winter lang perfekt.

Und doch vermisste sie zwei Dinge mehr denn je: Berge und Seen.

So entschied sie sich für eine Sommersaison im Berghotel Mettmen, die Bilder im Internet sowie das familiäre Team sagten ihr sofort zu und sie blieb über den Sommer hinaus. Franzi liebt die Berge, sie schätzt die Zufriedenheit und Bodenständigkeit der Menschen im Glarnerland und fühlt sich so wohl, dass sie nun entschieden hat, hier vorerst ihre Wurzeln zu schlagen. So lange eben, wie es sich richtig anfühlt. ■ *Delia Gisler*



FRANZI UND DER JAKOBSWEG – EIN LEBENS- WEG OHNE ENDE

- NAME: Franzi
- ALTER: 34
- AUFGEWACHSEN IN: Ebenweiler (Deutschland)
- BERUF: Kommunikationsdesignerin
- TÄTIGKEIT IM BERGHOTEL METTMEN: Mitarbeiterin Restaurant und Küche (im Winter auch im Housekeeping im Einsatz – deshalb eine sehr flexible und wertvolle Mitarbeiterin)
- HOBBYS: Gärtnern, Malen, Wandern
- LIEBLINGSESSEN IM BERGHOTEL METTMEN: Basilikumpraliné

JEDER ORT ZU SEINER ZEIT

Gut 20 Jahre ist es her, als Franz Freuler zur Leglerhütte wanderte. Der Oberstafel der Alp Nideren-Mettmen liegt direkt am Wanderweg. Auf der einen Seite der Stall, auf der anderen die Alphütte mit bester Sicht auf den Esstisch und das Käsekessi. «So etwas möchte ich niemals, da können alle auf mein Confibrot schauen», meinte Franz damals noch überzeugt. Heuer ist es der 15. Alpsommer für Franz und Lisä auf Mettmnen. Die Sicht der Touristen aufs morgendliche «Brüütli» ist geblieben, Franz' Meinung hat sich geändert.



Den ersten Sommer verbrachte Lisä komplett auf der Alp. Damals schwanger mit dem zweiten Kind, war es ihre Bedingung, dass sie überhaupt mitkam. Heute verbringt Lisä meist nur noch die Wochenenden und Sommerferien mit den drei Kindern z Alp. Die meiste Zeit kümmert sie sich um den Talbetrieb in Glarus – ihr Zuhause. Der Ort, an dem sie am liebsten sind.

Jedoch sei auch jeder Stafel auf der Alp zu seiner Zeit schön, da sind sich die Freulers einig.

Die schwerste Zeit im Sommer ist jeweils das Ende der Sommerferien, wenn sich die Familie wieder trennen muss und sich nur noch sporadisch sieht. «Romano und ich teilen in dieser Hinsicht das

selbe Schicksal», erzählt der ehemalige Kranzschwinger. Doch Zeit für lange Gespräche bleibt kaum.

Um 5.30 Uhr geht die Arbeit auf der Alp los, rund 45 Kühe müssen gemolken werden. Anschliessend wird die frische Milch mit der Milch vom Vorabend verkäst. Die Arbeit am Kupferkessi ist für Franz etwas vom Schönsten: «Man ist immer schön im Trockenem und hat es warm», witzelt der Älpler.

Rund 120 Stück des Alpkäses gehen direkt ins Berghotel Mettmnen, um beispielsweise im Cordon bleu eingerollt zu werden.

Sind die Kühe auf den Weiden, steht um etwa 8 Uhr die wichtigste Mahlzeit des Tages auf dem Plan:

das Frühstück. Die Arbeiten werden unter den beiden Angestellten und der Lehrtochter verteilt. Eine der Hauptaufgaben des Tages ist es, jedes der rund 200 Tiere einmal am Tag zu sehen. Etwa ein Drittel des Viehs gehört den Freulers, der Rest ist von 14 verschiedenen Bauern.

Das Team der Alp wird sich wohl erst gegen Abend wieder sehen; zäunen, Unkraut mähen, Tiere verarzten, Rinder hüten sowie das Alpbeizli bewirtschaften sind nur einige der Arbeiten.

Gegen 16 Uhr werden die Kühe wieder zusammengetrieben und gemolken. Wenn alles rundläuft, ist nach dem Misten und Putzen um zirka 19.30 Uhr Zeit fürs Abendessen. Nun sind auch die letzten Wanderer vorbeigezogen und Franz kann sein «Brüütli» in Ruhe geniessen. Wobei er den Austausch mit den Gästen sehr schätzt: «Die Wertschätzung für unsere Produkte und unsere Arbeit ist gross, und das motiviert ungemein.» ■ Delia Gisler



ÄLPLERFAMILIE FREULER

- NAME: Franz und Lisä Freuler
- ALTER: 2 x 43 Jahre
- BERUF: Franz: Landwirt mit Meisterprüfung; Lisä: Floristin, Gärtnerin und Bäuerin
- KINDER: This, 15 Jahre; Joe, 13 Jahre; Luck, 9 Jahre
- HOBBYS: Franz: Velo fahren, Schwingsport; Lisä: Schwyzerörgeli, Blumen, Nähen
- LIEBLINGSESSEN IM BERGHOTEL METTMEN: Cordon bleu mit Mettmnen-Alpkäse
- ALP: 660 ha Weideland
- TIERE: total 200 Stück, davon 40 bis 45 Milchkühe
- PRODUKTE: Glarner Alpkäse AOP

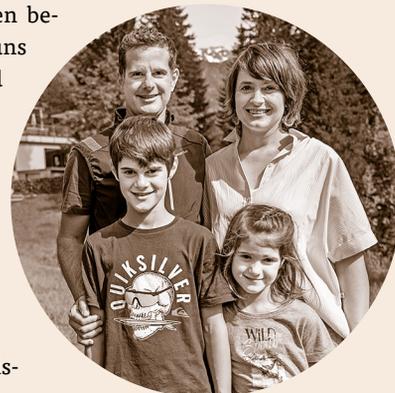
FAMILIE FREI-ELMER

SO SIND WIR ALS FAMILIE IM BERGHOTEL ORGANISIERT

Unsere beiden Kinder Nik (10) und Nora (7) sind schulpflichtig und besuchen die Primarschule im Sernftal, wo wir in Elm wohnen.

Ursprünglich haben wir uns vorgestellt, dass sie die Schule ab Mettmnen besuchen. Aber es hat sich herausgestellt, dass dies logistisch unmöglich ist. So leben die Kinder unter der Woche in Elm. Dank der Möglichkeit von Homeoffice und flexiblen Grosseltern, die in der Nachbarschaft wohnen und uns unterstützen, ist diese Lösung machbar. Und da Romano

es liebt, «am Berg» zu wohnen, und Sara die Autofahrt nach Elm zum Abschalten bevorzugt, passt diese Situation für uns als Familie wunderbar. Während der Schulferien und am Wochenende sind Nik und Nora jeweils liebend gerne auf der Mettmnen-Alp. Ein schönes Beispiel, wie Situationen sich entwickeln; man stellt sich etwas vor, in der Realität fühlt es sich dann anders an und die Situation muss angepasst werden. Alle, die Kinder haben, wissen, wovon wir hier schreiben... ■



EINSAM UND VERLASSEN – WINTERSEMINAR

Keine anderen Gäste. Das Berghotel nur für Ihre Firma alleine. Ein totaler Rückzugsort mitten in der Natur.



Sie können sich im ganzen Haus ausbreiten und haben keine Ablenkung. Wir organisieren Ihnen die An- und Abreise mit dem Mettmenbus und der Luftseilbahn und sorgen für das leibliche Wohl – Sie müssen sich um nichts kümmern ausser Ihren Seminarinhalt.

Dieses Angebot ist im Winter unter der Woche buchbar. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich an die Gruppenverantwortlichen unter gruppen@berghotel-mettmen.ch oder Telefon 055 644 18 15. ■

KNEIPPEN AUF DER METTMEN-ALP

Wer nach einem langen Wandertag oder einfach so seinen Füssen etwas Gutes tun will, kann sie im Kneipp-Pfad Wyssbach verwöhnen.

Der Wyssbach befindet sich in Richtung Naturfründehaus, der Weg ist signalisiert und Sie erreichen das idyllische Plätzchen in rund fünf Minuten ab dem Berghotel. Sie gehen durch das erfrischende Bergbächlein, über Steine, Moos, Holz und andere natürliche Unterlagen und fühlen die Natur mit jeder Faser Ihres Körpers. Das Kneippen im frischen Bergwasser ist eine Wohltat für die Füsse. Es wirkt bei müden Gliedern Wunder und regt Kreislauf, Stoffwechsel und Durchblutung an, lindert Schlaflosigkeit und Migräne und stärkt das Immunsystem. ■

Tipp 1:

Reservieren Sie bei der Reception einen «Kneipp-Korb». Dieser beinhaltet ein Lavendel-Balsam der Seifenmanufaktur Glarus, ein Frotteetuch und ein Erfrischungsgetränk.

CHF 29.–

Tipp 2:

Geniessen Sie zum Abschluss eine feine, hausgemachte Schwarzwäldertorte im Naturfründehaus – die Spezialität unserer Nachbarn Andreas und Heidi.

WENN SESSEL UND SOFAS AUF REISE GEHEN...

Sie haben sicher festgestellt, das Mobiliar in unserer Hotellounge ist neu.

Weil wir jährlich konsequent Abschreibungen gemacht haben, konnten wir uns neues Mobiliar leisten. Das alte wurde nicht etwa entsorgt, sondern hat im Restaurant Chämistube in Braunwald ein neues Zuhause gefunden. Ganz schön nachhaltig, finden wir. ■



WARUM EINE METTMEN-POST?

Bereits Kinder lieben sie, die Geschichten. Und auch im Kontakt mit unseren Gästen stellen wir fest, dass es die gleichen «Geschichten» sind, die unsere Gäste interessieren.

Darum geht es in der Mettmen-Post: Geschichten aus unserem Alltag, dem Hintergrund, Tiefgründiges und Oberflächliches. Möchten Sie uns ein Feedback zu einem Thema in der Zeitung geben?

Gerne nehmen wir dieses entgegen unter:
sara.frei@berghotel-mettmen.ch oder
romano.frei@berghotel-mettmen.ch

Wir freuen uns auf Ihre Mitteilungen. ■



Rezept von unserem Küchenchef
Pius Enz

ZIGER-LAUCH- SCHNECKEN



ZUTATEN

TEIG

500 g Weissmehl
 10 g Salz
 1 EL Zucker
 10 g Trockenhefe
 80 g Butter
 3 dl Milch

FÜLLUNG

250 g Lauch
 20 g Butter
 100 g Zigerbutter
 20 g Sbrinz, gerieben
 1 Ei zum Bepinseln

Tipp: Mit Ziger-Grüessli servieren

ZUBEREITUNG

- Für den Teig Weissmehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben. Butter und Milch in einer Pfanne erwärmen und begeben und während 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die Füllung den Lauch in dünne Streifen schneiden und in Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Teig 30 cm mal 50 cm auswallen. Mit der Zigerbutter gleichmässig bestreichen und mit dem Sbrinz und Lauch belegen. Vorsichtig zu einer Rolle formen und in 5 cm grosse Schnecken schneiden und leicht platt drücken.
- Abgedeckt auf einem Backblech weitere 30 Minuten aufgehen lassen.
- Mit Ei bepinseln und bei 180 °C rund 20 Minuten goldbraun backen.