

Mythengay feiert 20-jähriges Bestehen

Der queere Treffpunkt in Schwyz blickt zum Jubiläum stolz zurück.

Alain Hospenthal

Beim Treffen am letzten Samstag im «Hirschen» blickte der Verein Mythengay zurück auf 20 bewegte Jahre. Gesellschaftlich, aber insbesondere auch politisch habe sich viel zum Besseren gewendet für gleichgeschlechtliche Paare im Kanton Schwyz.

Eröffnet wurde das Treffen mit dem israelischen Film «Yossi & Jagger». Dieser erzählt die Geschichte zweier israelischer Soldaten, in dessen Mittelpunkt die Spannung zwischen der Liebe des schwulen Paars und dem in verschiedener Hinsicht gefährlichen Umfeld der Armee steht.

Anschliessend an die Filmvorführung lud Mythengay ein zur Podiumsdiskussion, die ganz im Zeichen der Entwicklung der letzten 20 Jahre stand. Der frühere Präsident von Mythengay, Robert Bolting, erzählte im Verlauf des Podiumsgesprächs von seiner bewegten Geschichte als Schwuler im Kanton Schwyz und wie er die gesellschaftliche Akzeptanz vor 20 Jahren im Vergleich zu heute erlebe. «Vor 20 Jahren habe ich ein Doppelleben geführt. Ich war im Fussball- und im Fasnachtsverein und habe mich dort, aber auch im Kreise der Familie und auf der Arbeitsstelle nicht getraut zu outen.»

Anfangs waren nur Männer an den Treffen

Alle drei Wochen sei er dann aus diesem Leben ausgebrochen und nach Zürich in den Ausgang, um sich dort mit Gleichgesinnten zu treffen. Mythengay sei eigentlich entstanden, weil er in Zürich einen Schwyzer kennenlernte, dem es gleich erging wie ihm. Sie hätten dann beide beschlossen, einen Treff in Schwyz zu organisieren, und aus die-



Im Podiumsgespräch kamen insbesondere die gesellschaftliche Akzeptanz und die positiven politischen Veränderungen zur Sprache. Bild: Alain Hospenthal

sem Treff sei später der Verein Mythengay entstanden. Anfangs seien nur Männer zu den Treffen gekommen, und die gleichgeschlechtlichen Frauen hätten auch heute noch weniger das Bedürfnis sich zu treffen, oder nur so lange, bis sie eine Partnerin gefunden hätten, bestätigt Elias Studer, aktueller Präsident von Mythengay. «Wir hatten zwar schon früh eine Frau im Vorstand, dennoch gelang es uns erst in den letzten Jahren, Frauen für den Verein zu gewinnen», so Elias Studer weiter.

Gesundheit Schwyz nahm im Rahmen der Prävention und Aufklärung ebenfalls am Anlass teil. Der Programmleiter für sexuelle Gesundheit bei Gesundheit Schwyz, Roland Demel, besucht im Rahmen seiner Tätigkeit jeweils Klassen der Oberstufe. «Wir informieren und sensibilisieren, auch um

Mobbing zu verhindern. Wir stellen fest, dass nach wie vor die wenigsten zu sich stehen und gegenüber der Klasse offen über ihre sexuelle Orientierung reden.»

Im Plenum war man sich zwar einig, dass mit der Öffnung der Ehe für gleichgeschlechtliche Paare ein nun grosser Missstand aus der Welt geräumt wurde. Die Gesellschaft hinke aber der Politik in puncto Akzeptanz hinterher. «Es gibt nun mehr Toleranz, aber wir stehen gesellschaftlich nach wie vor ausserhalb der Norm», so Salome Kaufmann, Vorstandsmitglied der Jugendgruppe Queerpuzzles. Deshalb brauche es Vereine wie den ihren und Mythengay auch in Zukunft noch. Akzeptanz könne letztendlich nur mit stetiger Präsenz erreicht werden, so ein Votum aus dem Publikum.

Natur als Künstler

Vom Fundort Gibelwald ins Mattli nach Morschach gezügelt.

Ernst Immoos

Der pensionierte Gymnasiallehrer Werner Jurt aus Brunnen hat für seine Naturobjekte, sprich Wurzeln aus dem Gibelwald ob Schwyz, einen speziellen Ausstellungsort in Morschach gefunden. Der Wald liegt beim Mattli Antoniushaus ganz nah, und das Haus ist ebenfalls teils mit hiesigem Holz eingekleidet. Um und im Mattli zeigt Werner Jurt anlässlich seiner vierten Ausstellung rund 60 verschiedene – von kleinen bis grossen – Wurzelholzobjekte.

Seit seiner Pensionierung macht sich der Brunner im Gibelwald vermehrt auf die Suche nach versteckten Schönheiten. Der Gibelwald ist für ihn schon lange ein Anziehungspunkt. Wurzelholz zu suchen und sammeln begann er aber erst vor etwa sechs Jahren: «Ich konzentriere mich ganz auf den Gibelwald, da es in ihm eine besondere Vielfalt an Wurzelformen gibt.» Es blieb nicht beim Sammeln, denn mit der Zeit begann Jurt mit einer speziellen Bearbeitung der Originalstücke. Diese reinigt er mit viel Herzblut, bearbeitet sie leicht mit einer Feile und

koloriert sie teilweise mit etwas Holzbeize. Doch alle seine Objekte bleiben in ihrer natürlichen Form belassen.

Ist die Natur oder der Aussteller der Künstler?

Anlässlich der gestrigen Vernissage im Mattli Antoniushaus stellte man klar fest, dass solches Wurzelholz einem nicht einfach so in die Hände fällt. Dazu braucht es einen Naturfreund und das Auge für die versteckte Wurzelpracht. Doch erschaffen hat all diese Objekte die Mutter Natur, daher sieht Werner Jurt die Natur als den organischen Künstler. Wer sich im Mattli auf Entdeckungsreise begibt, der stellt mit etwas Fantasie und wechselnden Blickwinkeln verschiedene Figuren fest.

Die ausgestellten Objekte können auch gekauft werden. Ein Teilerlös geht an das Togo-Projekt, von welchem Werner Jurt seit Anfang (über 25 Jahre) Stiftungspräsident ist.

Hinweis

Die Ausstellung dauert noch bis Sonntag, 18. September, täglich von 14 bis 17 Uhr.



Werner Jurt stellt hier eines seiner vielen Wurzelobjekte vor. Bild: Ernst Immoos

Ratgeber

Gehören ins Zürcher Geschnetzelte tatsächlich Nierli?

Daheim Stimmt es, dass ins Zürcher Geschnetzelte Nierli gehören? Und Rahm in die Sauce? Mein Partner und ich sind uns hier nicht einig, weil wir es von klein auf verschieden kennen. Auf was müssen wir beim Einkauf achten?

Was wird da oft in Beizen mit diesem klassischen Gericht aufgetischt. Verschieden grosse und kleine Fleischstücke in einer mehr oder weniger anmücheligen Sauce. Genau das muss nicht sein, wenn man Rezeptbücher liest. Das Zürcher Geschnetzelte ist schnell zubereitet und schmeckt besonders gut.

Zum ersten Mal soll das auf Schweizerdeutsch genannte «Züri-Gschnätzlets» 1947 in einem Kochbuch erwähnt worden sein. Heute gilt es als ein typisches Gericht der Zürcher Regionalküche.

Zur Zubereitung schneidet man Kalbfleisch und gegebenenfalls Kalbsnieren «quer» zur Faser in kleine dünne Scheiben. Brät sie in heissem Bratfett oder Erdnussöl (etappenweise) mit fein gehackten Zwiebeln kurz an, nimmt alles aus der Pfanne und hält so das Ganze im Ofen bei ca. 80° warm. Der Bratensatz wird mit

1dl Weisswein, 2,5 dl Rahm und ca. 1dl Kalbsfond abgelöscht. Die Sauce wird einreduziert. Abgeschmeckt wird sie mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Dann wird das Fleisch wieder in die heisse, aber nicht mehr kochende Sauce gegeben und erwärmt. Und nun frische, in Scheiben geschnittene und in Butter gedünstete Champignons mit dem Fleisch vermischen. Es gibt Kochkollegen, die

Kurzantwort

Auch beim Kochen führen verschiedene Wege nach Rom. Ich persönlich bevorzuge das Zürcher Geschnetzelte mit Nierli und mit Rahm – es gibt jedoch Kochkollegen, die diese Zutaten hier für verzichtbar halten. Kochen Sie das Geschnetzelte auf die schnelle Art, à la minute, ist gelagertes Fleisch ratsam. (sh)

behaupten, ins «Züri» Geschnetzelte gehöre kein Rahm. Und auch die Nieren könne man getrost weglassen. Nicht für mich. Auch beim Kochen ist es so, dass manchmal verschiedene Wege nach Rom führen.

Diese Zubereitung ist also die «à la minute» – oder die schnelle Methode. Und dazu braucht es unbedingt gelagertes Fleisch. Lassen Sie sich vom Metzger beraten. Ganz edel kann man das Geschnetzelte auch mit Filet vom Kalb zubereiten. Dabei etwas grössere dünne Scheiben schneiden und immer nur drei Scheiben auf einmal in der Pfanne kurz anbraten. Und diese sodann in die Sauce legen.

Rezept von Josephine

Man kann aber auch ein Geschnetzeltes mit wenig gelagertem Fleisch kochen, so wie es meine Mutter Josephine tat. Vom Metzger das Fleisch von der Schulter von Hand fein-

blättrig schneiden lassen. Mein Hausmetzger sagte mir, dass die Scheibenschneidmaschine nur noch für grössere Quantitäten eingesetzt werde. Dann wird auch hier das Fleisch etappenweise (damit es kein Wasser zieht) heiss angebraten. In der Pfanne leicht mit Mehl bestäuben, mit etwas Weisswein ablöschen. Mit braunem Kalbsfond bedecken und sanft köcheln lassen. Die Kochzeit beträgt ca. 45 Minuten. Zuletzt etwas Rahm dazugeben und ebenso einen Spritzer Zitronensaft.

Manchmal gab meine Mutter Josephine noch ein paar Champignons dazu. Oder sie parfümierte das Geschnetzelte mit Curry oder – was ich besonders liebte – mit edelsüßem Paprika. Dabei röstete sie Curry und Paprika immer mit. Dazu gab es hausgemachte Knöpfli, natürlich eine goldbraune Rösti oder breite Nudeln. Übrigens muss Geschnet-

zeltes nicht immer mit Kalbfleisch sein. Auch mit Poulet, Rind- oder Schweinefleisch schmeckt es wunderbar. Oder mit Lammfleisch und selbst gemachten Linsenhacktätschli als Beilage. Im Nachbarland sagt man denen Frikadellen.



Herbert Huber, Stansstad
Koch, Buchautor, Gastronom und diplomierte Hoteller.

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber LZ, Mailhofstrasse 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.

Bote

Die besten Bilder und News werden jährlich mit bis zu Fr. 300.- prämiert.



Reporterphone
079 810 19 19