

## 2000 – 2009

### **Ab 2000 wird das Archiv in umgekehrter Chronologie geführt**

#### **142. Generalversammlung. Freitag, 16. April 2010, Hotel Wysses Rössli, Schwyz. - Suppensaison 23.11.2009 - 10.2.2010: 46 Suppentage**

Mit leichter Verspätung, um 1915 Uhr, begrüßte Präsident Hugo Weber über 50 Personen zur diesjährigen 142. Generalversammlung im Hotel Wysses Rössli, Schwyz. Als Stimmenzähler wurden gewählt: Werner Fässler, Goni und Kuno Weibel, Suppenkoch. Mit einer Schweigeminute gedachte man den Verstorbenen: Vinzenz Kälin und Paul Furrer, beide waren Suppenköche und Konrad Grossmann, ehemaliger Fahrlehrer, ein langjähriger, grosszügiger Förderer und Freund der Suppenanstalt Schwyz. Der Präsident konnte wiederum auf eine sehr erfreuliche Suppensaison 2009/2010 zurückblicken. 46 Tage war die Suppenküche in Betrieb, fünf Tage weniger als im Vorjahr. Für den Küchenbetrieb und den Wareneinkauf war Chef-Koch Peter Infanger zuständig. Er gab einige Zahlen bekannt betreffend den Verbrauch: 1'175 kg Gumel, 350 kg Zwiebeln, Lauch 359 kg, 267 kg Sellerie, Borlottibohnen 15 kg, 465 kg Brot, je 230 Liter Milch und Rahm, 18 kg Spaghetti usw. Als Hilfs-Koch leistete Erich Gramlich an mehreren Tagen wertvolle Unterstützung. Einige Male konnten wir leider nicht alle Bedürfnisse unserer Suppenkundinnen und -kunden erfüllen, was wir sehr bedauern. Die Suppenmenge wird ein bis zwei Tage vorher festgelegt und je nach Wetter, Wochentag, Veranstaltungen usw. sind dann die Nachfragen unterschiedlich. Ebenfalls sind unsere Suppen-Kapazitäten auf 200 - 400 Liter begrenzt. Wir bitten alle Betroffenen um Verständnis und verweisen auf unser Motto: "es hed solangs hed".

Gemäss Kassier Bruno Hicklin resultierten im vergangenen Vereinsjahr Mehrausgaben von ca. Fr. 10'000.--. Es handelte sich um dringende Anschaffungen von Maschinen und Gerätschaften für die Suppenküche. Das Vereinsvermögen beträgt jetzt noch etwas über Fr. 9'500.--. In den Jahren 2005 - 2010 wurden verschiedene Investitionen im Betrag von gesamthaft Fr. 46'700.-- getätigt. Es war noch Küchen-Inventar im Einsatz das viele Jahrzehnte (sogar von 1940) auf dem Buckel hatte. Auch für Goni-Obmann Benedikt Bingisser und die Goni-Mannschaft (8 Frauen und 36 Männer) war es ein "normales" Jahr. Bei dringenden Abwesenheiten organisierte man selber einen Ersatz. Die Suppen-Fahrer hatten es diese Saison etwas einfacher, denn die grossen Schneemengen blieben aus. Er dankt dem neuen Herrengass-Schulhauswart für die angenehme Zusammenarbeit. Die neuen Gerätschaften und Maschinen erleichterten die Arbeiten in der Suppenküche ganz wesentlich. Ab Januar 2010 wurde die Goni-Mannschaft verstärkt mit Martin Fuchs, Brunnen. Aktuar Haschi Annen verlas das Protokoll der GV 2009 welches öfters zum Schmunzeln anregte. Philosophisch referierte er über das Thema "Wald" und ergänzte seine Aussagen mit lustig und teils provokativen Beamer-Bildern.

Der 2. Rechnungsrevisor Herbert Andermatt verdankte dem Kassier seine Arbeit und bestätigte die Richtigkeit der vorhandenen Unterlagen. Gleichzeitig aber wies er darauf hin, dass das vorhandene Vermögen nun schon etwas mager sei.

Für die Statutenrevision wurde allen Anwesenden ein Entwurfs-Exemplar abgegeben. Der Präsident stellte jeden Artikel einzeln vor und gab wenn nötig Erläuterungen ab. Vereinzelt wurden Fragen gestellt. Die Mitgliedschaft ist jetzt in den Artikeln 4 - 6 genau geregelt. Die neuen Statuten werden einstimmig angenommen und ersetzen diejenigen vom 16.12.1944. Der Jahresbeitrag wird für das Vereinsjahr 2010 auf Fr. 2.-- belassen.

Um 2035 Uhr konnte der Präsident die Generalversammlung schliessen. Der anschliessende Imbiss bestehend aus Schwyzer Bärgehusuppe, "Suure Mocke" mit Gumelistunggis, aus der Hotelküche Wysses Rössli, schmeckte vorzüglich. Gegen Mitternacht ging den

"Verbliebenen" der Gesprächsstoff allmählich aus und die Mehrheit nahm den direkten Heimweg unter die Füsse.

### **Mittwoch, 10. Februar 2010: Letzter Tag der Suppensaison 2009/2010**

Während 46 Tagen (fünf weniger als im Vorjahr) war die Suppenanstalt Schwyz in Betrieb. Viele Suppenkundinnen und -kunden gross und klein haben uns auch im 142. Vereinsjahr die Treue gehalten. Die vielen kalten Wintertage animierten merklich zum Suppen essen. Gekocht wurden fast 13'000 Liter Suppe, auch diesmal wieder am meisten Gerstensuppe, nämlich 3'890 Liter, was pro Suppentag 432 Liter ergibt. Ebenfalls pro Suppentag wurden durchschnittlich 227 Liter Puure-, Gumel-, Gemüsesuppe und Minestrone gekocht. Die meisten Stammgäste (Znüni- und Mittagsgäste) wohnen in der Gemeinde Schwyz und kennen unsere Suppenanstalt schon seit Jahren, viele davon sogar seit ihrer Schulzeit im Herrengass-Schulhaus. Traditionsgemäss waren alle Kindergärtler (204) am Freitagvormittag und 3.-Klässler (363) am Mittwochvormittag zum gratis Suppen essen eingeladen. Die Neuorganisation unter tatkräftiger Mitwirkung der beteiligten Lehrpersonen hat bestens geklappt. Es wurden überraschend Anschaffungen nötig, da einige Apparate altershalber und ganz unverhofft ihren Geist aufgaben.

Es gab Tage, wo wir bereits am frühen Vormittag unsere Suppenkunden nicht mehr bedienen konnten und es hiess "leider alles ausverkauft". Einerseits ist es schwierig den Bedarf abzuschätzen (Wetter), andererseits sind unsere Kapazitäten beschränkt. Mit Wasser werden wir keine Suppe "strecken".

Erneut stellten wir fest, dass unsere Homepage praktisch an allen Suppentagen angeklickt wird. Sogar aus dem Ausland registrierten wir einige Homepage-Besucher, was aber nachweislich keinen direkten Einfluss auf den Suppenkonsum hatte.

Kontakte und Auskünfte per E-Mail haben auch zugenommen, vorherrschend sind hier kurzfristige Reservationen. Zur Information der Bevölkerung beigetragen haben unsere beiden Lokalzeitungen mehrmals mit ausführlichen Texten und Bildern.

Es sind noch einige Abschlussarbeiten zu erledigen, damit die Suppenküche in die verdiente Sommerpause gehen kann. Herzlichen Dank allen Suppenfreunden für Ihre wohlwollende Unterstützung. Ein herzliches Dankeschön geht auch an das Personal der fünf Verkaufsstellen in Schwyz, Rickenbach, Seewen und Ibach. Ihre Dienstleistung wird von den Suppenkunden sehr geschätzt. Man kann die Suppe direkt vor der Haustüre beziehen.

### **Mittwoch, 7. Januar 2010: Beginn 2. Teil der Suppensaison 2009/2010**

Gleichzeitig mit dem Schulbeginn starten auch wir zur Suppensaison 2010. Sie dauert bis am Mittwoch, 10. Februar 2010, also nochmals 24 Tage. Am folgenden Tag (Schmutziger Donnerstag) beginnen in der Gemeinde Schwyz die Schulferien.

Das Team der Suppenanstalt Schwyz wünscht allen Suppenkunden gross und klein alles Gute, Erfolg und viel G'freuts im kommenden Jahr 2010

### **Mittwoch, 23. Dezember 2009: Letzter Suppentag im Jahre 2009**

Der erste Teil der Suppensaison 2009/2010, 22 Tage, liegt nun hinter uns. Die mehrheitlich kalten Vor-Wintertage, mit wenig Schnee zwar, animierten trotzdem für eine chüstige Schulsuppe. An nicht wenigen Tagen war leider die Suppe bereits am frühen Vormittag ausverkauft. Grosse Nachfrage wiederum verzeichneten auch unsere fünf Aussenstellen. Es gilt nach wie vor das Motto: "Es hed, so lang's hed". Unsere Suppenkunden mögen dafür Verständnis aufbringen, denn unsere beschränkten Kapazitäten in der Suppenküche sind täglich voll ausgeschöpft.

Die Suppenküche nimmt den Betrieb auf am Donnerstag, 7. Januar 2010, und wie üblich wird an diesem Wochentag Gerstensuppe vom Chef-Koch Peter Infanger gekocht.

Am 6.12.2009 verstarb nach längerer Krankheit unser ehemaliger Koch, Vinzenz Kälin-Durrer, Schwyz. Er war sehr geschätzter und versierter Suppenkoch von 1999-2003. Bei der Neu-Organisation half er tatkräftig mit, viele seiner wertvollen Ideen wurden auch umgesetzt. An der GV 2003 wurde er für seine Verdienste zum Ehren-Knorri ernannt. Wir werden ihn weiterhin ehrend in Erinnerung behalten.

#### **Freitag, 4. Dezember 2009: Neuer Kühlschrank, neue Abwaschmaschine**

Eine Woche vor Beginn der neuen Suppensaison bekam der Kühlschrank Altersbeschwerden, das Kühlaggregat gab ganz unerwartet seinen Dienst auf. Von einer Reparatur wurde uns abgeraten, denn dies hätte zu viel Kosten verursacht. Altes erhalten ja, aber nicht in diesem Fall! Ein Ersatzkühlschrank (noch kleiner als der alte!) konnte als Übergangslösung beschafft werden. Im Vorratsraum musste deshalb umdisponiert werden (Steckdose versetzen, Wandtablar montieren, Tisch entsorgen usw) und so wurde am Freitagnachmittag ein grösserer Kühlschrank installiert. Nebst der Abwaschmaschine ist dies bereits die zweite Gross-Investition die wir innert kurzer Zeit vornehmen mussten. Bei Investitionen achten wir darauf, dass möglichst viel Synergien ausgenutzt wird und Abläufe effizienter erfolgen können. Auch für unsere Suppenanstalt haben gewisse Managementregeln ihre Gültigkeit.

Das mehrheitlich winterliche, kühle Wetter beeinflusst den Suppenbedarf. Die gekochten Mengen werden jeweils alle verkauft, sei es an unsere Znüni- und Mittagsgäste im Suppenlokal oder an die Bevölkerung in den fünf Aussenstationen.

#### **Donnerstag, 3. Dezember 2009, Kontrolle durch Laboratorium der Urkantone**

Die Goni-Mannschaft und Peter Infanger, Chef-Koch, waren vollbeschäftigt, da kam unangemeldet ein Herr auf Besuch. Es war der Lebensmittelkontrolleur Herr Imlig Roland vom Laboratorium der Urkantone, Brunnen. Er inspizierte die verschiedenen Bereiche genau nach seinem Kontrollblatt und stellte auch gezielte Fragen an den Chef-Koch Peter Infanger. An den Kühlgeräten waren die vorgeschriebenen Temperaturblätter angebracht und auch ausgefüllt. Erfreulicherweise entsprach alles den strengen Vorschriften des Lebensmittelgesetzes, was er uns anschliessend schriftlich bestätigte. Die Einhaltung der Vorschriften im Lebensmittelbereich ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

#### **Montag, 23. November 2009, Start zur neuen Suppensaison 2009/2010**

An der Vorstandssitzung vom 20. Oktober 2009 war das Hauptthema die kommende Suppensaison 2009/2010. Während total 46 Tagen (fünf weniger als im Vorjahr), also während 4 1/2 Wochen im November / Dezember 2009 und 5 1/2 Wochen im Januar / Februar 2010 wird unsere Suppenküche in Betrieb sein. Eingeladen zum Suppenessen sind traditionsgemäss die 3.-Klässler am Mittwochvormittag und die Kindergärtler am Freitagvormittag. Die seit Jahren bestbewährten Suppenköche und als Helfer 43 Goni werden wiederum im Einsatz stehen.

Daten der Suppensaison 2009/2010 (46 Tage):

Montag, 23. November bis Mittwoch, 23. Dezember 2009 (Keine Suppe am 8. Dezember 2009, Feiertag)

Donnerstag, 7. Januar bis Mittwoch, 10. Februar 2010 (Keine Suppe am 11. Januar 2010, 1. Fasnachtstag)

Die Preise sind gleich wie seit Jahren schon. Bei den fünf Aussenstellen können Sie ab etwa 0915 Uhr unsere Suppe kaufen (1 Liter zu Fr. 2.--). In der Suppenküche im Chupferturm, Herrengasse 39, bedienen wir Znünigäste und Suppenkunden gerne ab 0900 Uhr.

#### **Dienstag, 10. November 2009; Goni-Rapport am Tage vor Sankt Martin**

Um 17 Uhr waren fast alle Goni beim Rapport im Hotel Engel, Schwyz, anwesend. Die Einsätze für die Suppensaison 2009/2010 (Rüst- und Serviceequipen, Suppenfahrer und Reserve-Goni) konnten bereinigt werden. Goni-Obmann Benedikt Bingisser konnte folgende Personen erstmals begrüßen: Marty Agnes, Marty Albert und Cavelti Uschi. Ersatz von alten Geräten waren auch in der Suppenanstalt nötig und zwar: Tiefkühltruhe und Abwaschmaschine. Letztere erleichtert die Arbeit sehr wesentlich. Präsident Weber Hugo informierte ebenfalls über einige Änderungen und Neuigkeiten. Der Abschluss bildete der obligate Imbiss, sehr fein zubereitet von Fredy Mettler und seinem Küchenteam.

### **Sommerzeit 2009**

Während der Sommerzeit ruhen die suppischen Aktivitäten der Suppenanstalt. Erledigt werden kleinere Sanierungs- und Servicearbeiten, ebenso periodische Kontrollgänge.

### **Mittwoch, 27. Mai 2009: Goni-Abschlussstagung im Restaurant Aufiberg**

Der Abschluss der Suppensaison bildet jeweils die Goni-Abschlussstagung. Man hält nochmals Rückschau, bespricht die vergangenen Höhepunkte in der Suppenküche und freut sich bereits auf die kommende Suppensaison. Gegen 40 Goni, Köche und Vorstandsmitglieder waren im Restaurant Aufiberg anwesend. Bei herrlichem Sonnenschein wurde im Garten der Apéro serviert und anschliessend um 18 Uhr begaben wir uns zum Imbiss ins neu renovierte Restaurant. Die neue Wirtin, Frau Nathalie Gwerder und das Personal gaben ihr Bestes. Es ging gemütlich und kameradschaftlich zu und her, die Zeit ging nur allzusehr schnell vorbei. In Anerkennung seines 10-jährigen Einsatzes als Goni-Obmann wurde Benedikt Bingisser mit einem Blumenstraus geehrt. Das letzte Suppenlatein wurde dann in Restaurants im Dorf Schwyz noch erzählt.

### **141. Generalversammlung. Freitag, 17. April 2009, 19 Uhr, Restaurant Hofmatt, Schwyz.**

Pünktlich um 19 Uhr begrüßte Präsident Hugo Weber über 50 Personen zur diesjährigen 142. Generalversammlung im Restaurant Hofmatt, Schwyz. Er konnte wiederum auf eine sehr erfreuliche Suppensaison 2008/2009 zurückblicken. Sie dauerte 51 Tage, also 6 Tage länger als im Vorjahr. Die eingespielte Organisation, die Küchenchefs, die Goni, sie alle trugen zum erfreulichen Erfolg bei. Einige hundert treue Suppenkundinnen und -kunden haben wir wiederum bedienen dürfen. Gegen 200 Kindergärtler und 150 3.-Klässler der Schulgemeinde Schwyz waren zum traditionellen Gratissuppenessen eingeladen. Die Ressortverantwortlichen: Chefkoch Peter Infanger, Kassier Bruno Hicklin und Goni-Obmann Benedikt Bingisser konnten auch nur Positives berichten. Aktuar Haschi Annen referierte über die letztjährige GV, gespickt mit humorvollen Auflockerungen. Am Schluss hielt er eine vielschichtige, trübe Lobesrede auf die "Wurst" und am Schluss war ihm dann auch alles ... "wurst".

Es wurde wiederum mehr Suppe gekocht, nämlich ganz genau 13'460 Liter. Am meisten Gerstensuppe 4'340 Liter, gefolgt von Gumelsuppe 2'710 Liter und Puuresuppe mit 2'330 Liter. Die sechs zusätzlichen Suppentage und das meistens kalte, winterliche Wetter trugen natürlich zum Mehrkonsum bei, nehmen wir an. Als neuer Koch war Erich Gramlich mehrmals im Einsatz. In den fünf Aussenstellen war ebenfalls eine erfreuliche Nachfrage nach unseren fünf verschiedenen Tages-Suppen festzustellen, also schätzt man dieses Angebot sehr. Im Essraum der Suppenanstalt wurde an der Decke eine Schallisolation angebracht. Die schalldämpfende Wirkung war eindeutig festzustellen. Ein Teil der Kosten übernahm die Gemeinde Schwyz, was der Präsident ganz speziell verdankte. An der Kipp-Bratpfanne musste ein Heizelement von der Firma THERMA AG ersetzt werden.

Nach über 50 Jahren Mitwirken in verschiedenen Chargen der Suppenanstalt, konnte Josef Koller-Raschle, Beisitzer, verabschiedet werden unter gleichzeitiger Ernennung zum Ehrenmitglied. Er fing an als Mittagskinder-Aufsicht (60 bis 80 Kinder im UG) im Schulhaus Herrengasse (als Junglehrer), war Aktuar von 1981 -1988 und anschliessend 14 Jahre Präsident bis 2002. Als Beisitzer amtierte er als Verbindungsperson zu den Schulen der

Gemeinde und organisierte minutiös das Gratissuppenessen der Kindergärtler und 3.-Klässler. Heute war es seine 53. GV-Teilnahme, begonnen hat er am 10.1.1965 als Stimmzähler. Ebenfalls geehrt wurde Bruno Hicklin für seine Tätigkeit als Kassier während 30 Jahren, also seit der 111. Generalversammlung vom 14.1.1979 in dieser Funktion tätig. Beide Geehrten durften grossen Applaus entgegennehmen.

Neu werden an drei Tagen im Dezember 2009 die etwa 30 Chlausgruppen der Pfarrei Schwyz nach den Familienbesuchen in der Suppenanstalt mit einer feinen Schulsuppe verpflegt. Sie haben diesen Wunsch uns vorgebracht.

Die Geschirrspülmaschine (23 Jahre im Einsatz) hat Altersbeschwerden, deshalb wird auf die kommende Suppensaison 2009/2010 eine neue angeschafft. Mit leichter Verspätung auf die Marschtabelle durfte die Versammlung dann die Kochkünste von Franz Fassbind "geniessen».

### **Mittwoch, 18. Februar 2009: Letzter Tag der Suppensaison 2008/2009**

Genau 51 Tage (sechs mehr als im Vorjahr) war die Suppenanstalt in Betrieb. Auch im 141. Suppenjahr haben uns wiederum viele Suppenkundinnen und -kunden gross und klein die Treue gehalten. Die schneereiche und kalte Winterzeit animierten merklich zum Suppen essen. Es wurde die Rekordmenge von etwa 13'500 Liter Suppe gekocht, davon am meisten Gerstensuppe, nämlich 4'340 Liter, gefolgt von der sehr beliebten Gumelsuppe (gibt's dienstags) mit 2'710 Litern, dann Puuresuppe, Gemüsesuppe und Minestrone auch immer über 200 Liter pro Suppentag. Nebst vielen Stammgästen aus dem Talkessel von Schwyz konnten wir auch einige Suppenliebhaber von auswärts bedienen. So kam eine ältere Dame mehrmals von Einsiedeln (mit den öffentlichen Verkehrsmitteln!) hergereist um unsere verschiedenen Suppen zu kosten. Wiederum waren alle Kindergärtler am Freitagvormittag und 3.-Klässler am Mittwochvormittag zum gratis Suppen essen eingeladen. Die Entlastung des "Waschsalon PROPER" betreffend das tägliche Waschen der blauen Goni-Schürzen (von den Goni selber), hat sich bestens bewährt.

Wir stellen auch fest, dass unsere Homepage praktisch an allen Tagen angeklickt wird und zwar von überall her in der Schweiz. Sogar aus dem Ausland registrierten wir einige Homepage-Besucher. Des Öfteren verkehren wir mit den Suppenkunden auch per E-Mail. Dank an unsere beiden Lokalzeitungen, die mehrmals mit ausführlichen Beiträgen und informativen Bildern berichtet haben.

Es sind noch einige Abschlussarbeiten zu erledigen, damit die Suppenküche in die Sommerpause gehen kann. Herzlichen Dank allen Suppenfreunden für Ihre wohlwollende Unterstützung. Dankeschön auch an die fünf Verkaufsstellen in Schwyz (2), Rickenbach, Seewen und Ibach.

### **Mittwoch, 21. Januar 2009: Gäste vom Suppenhaus Brienz**

Eine Gruppe von 16 Personen aus Brienz (Suppenhaus Brienz) im Berner Oberland, stattete uns den vereinbarten Gegenbesuch ab. Wettermässig war es ein richtiger Suppentag, zuerst bedeckt, dann aufhellend, aber trotzdem kalt. Die beiden tief verschneiten Mythen bildeten eine herrliche Winterkulisse. Mit einem Apéro begann es um 11 Uhr im altherwürdigen Repräsentationssaal des Rathauses, im 2. Stock. Unter der kundigen Führung von Frau Madeleine von Reding gings weiter in den Gerichts- und den Kantonratsaal, dann weiter in die nahe gelegene Pfarrkirche St. Martin. Mit dem Sigristen René Steinegger stiegen die meisten hinauf zur Orgel, dann über den hölzernen Gewölbeboden bis zum Kirchturm hinauf. Der Ausblick von hier oben über Dorf, Talkessel und die schneebedeckten Bergketten war beeindruckend für unsere Bernerobertländer Suppenfreunde. Um 13 Uhr gab es das wohlverdiente Suppenzünli, natürlich serviert in unserer Suppenanstalt: Gemüsesuppe, Brot, Schwyzer Alpkäse und Suure Most. Als Überraschung wurde zum Kaffee ein Stück Wetterschmöcker-Torte aus der Konditorei Schelbert, Muotathal, serviert. Präsident Hugo Weber verteilte dazu noch eine Broschüre der Wetterschmöcker mit den Prognosen für den Winter 2008/2009. Wollen dann sehen, ob alle das Wetter richtig "geschmückt" haben.

Eine Überraschung war die Ernennung zu Ehrenmitgliedern von zwei Suppenköchinnen des Suppenhauses Brienz durch den Präsidenten Werner Grünig. Sie waren beide über 20 Jahre in dieser Funktion tätig. In freundschaftlicher Atmosphäre wurde diskutiert und Suppenlatein ausgetauscht. Gegen 16 Uhr nahm man Abschied und der Reisebus führte unsere Suppenfreunde wieder zurück nach Brienz. Unsere Goni-Mannschaft mit Suppenkoch Kuno Weibel, verstärkt durch Marta Pfyl-Tonazzi, leistete einige "Überstunden", was wir noch speziell verdanken.

### **Mittwoch, 7. Januar 2009: Beginn 2. Teil der Suppensaison 2008/2009**

Mit dem Schulbeginn starten auch wir zur neuen Suppensaison. Sie dauert bis am Mittwoch, 18. Februar 2009, also nochmals 31 Tage. Am folgenden Tag (Schmutziger Donnerstag) beginnen die Schulferien. Die Suppenanstalt Schwyz wünscht allen Suppenkunden gross und klein im Jahr 2009 viel Erfolg und G'freuts.

### **Mittwoch, 25. Dezember 2008: Zwischenbericht über die Suppensaison 2008/2009**

Der erste Teil der Suppensaison 2008/2009, 21 Tage, ist nun vorbei. Die vielen, recht kalten Vor-Wintertage und die Schneefälle der letzten Zeit haben den Suppenkonsum positiv beeinflusst. Eine chüstige Schulsuppe wird halt sehr geschätzt. An einigen Tagen war leider die Suppe bereits am frühen Vormittag ausverkauft. Unsere fünf Aussenstellen waren auch sehr gut frequentiert. Es gilt nach wie vor das Motto: "Es hed, so lang's hed". Unsere Suppenkunden mögen dafür Verständnis aufbringen, denn unsere beschränkten Kapazitäten in der Suppenküche sind voll ausgeschöpft.

Anfangs Dezember besuchte eine Schulklasse von Hünenberg ZG das Dorf Schwyz und das Museum "Forum der Schweizer Geschichte" (übrigens heisst das jetzige Thema: "SCHWYZ FOTOGRAFIERT; Historische Bilder aus der Zeit um 1900"). Unser Suppenmenü zum Mittagessen war natürlich schon etwas Besonderes auf ihrem Schulausflug.

### **Sonntag, 14.12.2008: Wiederum ein Bericht über die Suppenanstalt Schwyz**

Am Dienstagvormittag, 2. Dezember 2008, waren zwei Mitarbeiter der Neuen Luzerner Zeitung zu Besuch in der Suppenküche. Sie fotografierten von unten und von oben, fragten Znünikunden, wollten dies und jenes wissen über unsere Suppenanstalt. Der Vorstand war ebenfalls fast vollzählig anwesend. Sie waren recht beeindruckt über die Organisation und den heutigen Stellenwert in der Bevölkerung. Zum Abschluss luden wir sie ein zum Suppen-Znüni; es gab die feine Gumelsuppe von Suppenköchin Marta Pfyl-Tonazzi. Am 14. Dezember 2008 erschien dann ein ganzseitiger Bericht mit einigen Bildern in der Sonntagsausgabe "Zentralschweiz am Sonntag" unter der Rubrik "Schauplatz". Aufgrund dieses Berichtes wurde die Homepage "suppenanstalt.ch" wieder vermehrt aufgerufen.

### **Montag, 24.11.2008, Start zur neuen Suppensaison 2008/2009**

An der Vorstandssitzung vom 16. Oktober 2008 wurde die kommende Suppensaison festgelegt. Während total 51 Tagen (sechs mehr als im Vorjahr), also während 4 1/2 Wochen im November / Dezember 2008 und 6 1/2 Wochen im Januar / Februar 2009 wird unsere Suppenküche wieder in Betrieb sein. Eingeladen zum Suppenessen sind wiederum etwa 160 3.-Klässler am Mittwochvormittag und gegen 200 Kindergärtner am Freitagvormittag. Nebst den drei bewährten Suppenköchen stehen wiederum 44 Goni im Einsatz. Die bestens bewährte Goni-Organisation wird bereits 10 Jahre alt.

Die Preise sind gleich wie seit Jahren schon. Bei den fünf Aussenstellen können Sie ab etwa 0915 Uhr unsere Suppe (1 Liter zu Fr. 2.--) kaufen. Der jeweilige Suppenfahrer sorgt für die zeitgerechte Ablieferung; bei jedem Wetter!

### **Montag, 10.11.2008; Goni-Rapport am Tage vor Sankt Martin**

Goni-Obmann Benedikt Bingisser lud alle 44 Goni zu diesem Rapport ein. Alle Einsätze für die kommenden 51 Suppentage konnten bereinigt werden (Rüst- und Serviceequipen sowie Suppenfahrer und Reserve-Goni). Folgende neue Goni konnten begrüsst werden: Bennet

Carlo, Erni Hans, Gramlich Erich, Liniger Bernhard und Lütenegger Rolf. Anwesend waren ebenfalls die drei Suppenköche, der Vorstand und der Waschsalon PROPER. Als "Starthilfe" für die kommende Suppensaison 2008/2009 dienten am Schluss der Versammlung Salat, Geschnitzeltes und Nüdeli aus der Küche des Hotel Engel, ob dem Kerchel, Schwyz.

### **Montag, 20.10.2008; Schallschutz im Essraum**

Schon seit längerer Zeit befassten wir uns mit der Verminderung des Schallpegels im Essraum. Im Einverständnis mit der Gemeinde, als Eigentümerin der Lokalitäten, wurden schallhemmende Platten an der Decke montiert. Wir versprechen uns einiges von dieser baulichen Massnahme. Die Kosten teilen wir mit der Gemeinde als Gebäude-Eigentümergeberin.

### **Die Suppenküche macht Sommerpause 2008**

Alles ist in Ruhestellung; zusammengeklappt die Tische und Bänke, vieles in den Schränken versorgt, einiges abgedeckt und staubsicher versorgt. Einige Geräte werden periodisch in Betrieb genommen um Stillstands Schäden zu vermeiden. Das Telefon ist nicht geschaltet. Die Homepage ist immer aktiv und man kann uns jederzeit per Mail erreichen.

Irgenwann im November 2008 beginnt die 142. Suppensaison 2008/2009. Auf der Homepage sowie in den Lokalzeitungen werden wir die genauen Daten bekannt geben.

### **140. Generalversammlung. Freitag, 11. April 2008, Hotel Wysses Rössli, Schwyz**

Leicht verspätet eröffnete der neue Präsident Hugo Weber die Generalversammlung im Hotel Wysses Rössli in Schwyz. Er konnte 51 Personen begrüßen. Sein erstes Präsidialjahr verlief ohne Probleme, die Abläufe und das Personal sind seit Jahren eingespielt und eine grosse Schar von Suppenkunden machten wiederum von unseren fünf Suppenarten regen Gebrauch. Die Suppenküche war 45 Tage in Betrieb und es wurden gegen 11'500 Liter Suppe gekocht. Seit 1970, also bereits während 38 Jahren, laden wir jeweils einmal die Kindergärtler sowie die 3. Klässler zum Suppen essen ein. Aktuar Haschi Annen erläuterte sein Protokoll diesmal mit einer Power-Point-Präsentation. Bei einigen Bildern und verschlungenen Texten erkannte man nicht auf Anhieb den Zusammenhang mit der vergangenen Suppensaison. Die neuen Tische und Bänke bewährten sich bestens und wurden sehr geschätzt.

Die anderen Ressortverantwortlichen Kassier, Chef-Koch und Goni-Obmann gaben in Kurzform Auskunft über das vergangene, erfolgreiche Suppenjahr. Über die Finanzen referierte unser Kassier. Nebst den obligaten Themen hörte man, wie üblich, auch schalkige und amüsante Wortmeldungen von Seiten der Teilnehmer. Nach der GV wurde wiederum der traditionelle Imbiss serviert und bis gegen Mitternacht gab man sein "Suppenenerlebnis 2008" zum Besten.

### **Samstag, 15. März 2008, Besuch im Suppenhaus in Brienz**

Im Anschluss an die Sendung Radio DRS 1 vom 10. Januar 2008 kontaktierte uns das Suppenhaus in Brienz per E-Mail. Die Gründung erfolgte bereits um 1846, also 22 Jahre vor uns; die Gründe waren "Armut und Trunksucht, eine beinahe unheilbare Landplage" hiess es schon 1833 in einem amtlichen Protokoll an die Hohe Berner Regierung. Einige Jahrzehnte gab es dann einen Unterbruch und 1880 wurde die Suppenanstalt Brienz neu gegründet, welche Statuten noch heute gültig sind. 1886 wurde das Suppenlokal erbaut und man konnte mit zwei Gusskesseln (je 150 Liter) auf Holzfeuer kochen, wie dies noch heute geschieht. In den letzten Jahren wurde innen und aussen sanft renoviert und einiges der Neuzeit angepasst. Ab 1945 sind Vereins-Protokolle vorhanden. 1981 wurde der altertümliche Name "Suppenanstalt" in "Suppenhaus" umgewandelt.

Geöffnet wird jeweils am Samstag nach dem Briener Märt im November und dauert bis Ende März (ca. 20 Samstage). Nebst den traditionellen Suppen versuchen sie, auch neue oder fremde Rezepte umzusetzen (Gulaschsuppe, Minestrone, serbische Bohnensuppe, toskanische Dinkel-Bohnensuppe). Die Suppenkunden bringen das "Pintli" (wie das Suppenkesselchen hier heisst) selber mit, holen also samstags die Suppe im Suppenhaus

ab, da kein Esslokal zur Verfügung steht. Die ganze Organisation basiert auf Freiwilligkeit und wird von ortsansässigen Sponsoren unterstützt. Der Liter kostet Fr. 2.50, die Gulaschsuppe aber Fr. 4.--. Gekocht wird jeweils ca. 150-200 Liter, was pro Saison ca. 3'500 Liter Suppe ergibt. Wir waren zum Suppenessen eingeladen, es gab feine Kartoffelsuppe.

Wir besuchten dann noch die berühmte, einzige Geigenbauschule der Schweiz, gegründet 1944, wo wir sehr interessante Details vernahmen. Es war ein gemütlicher und interessanter Tag mit unseren Suppenkolleginnen und -kollegen im Berner Oberland. Der Vorstand von Brienz wird uns im November 2008 einen Besuch abstatten, was uns natürlich sehr freut.

### **28. Februar 2008: Haben Sie gewusst ...? 2008 ist das Internationale Jahr der Kartoffel.**

Das von der UNO ausgerufene Gedenkjahr wird auch in der Schweiz geehrt und zwar mit einer 85-Rappen-Sonderbriefmarke und Ersttagsstempel der Schweizerischen Post. Am 4. März 2008 wird das Kartoffel-Sujet offiziell vorgestellt und es gibt ebenfalls ein Ersttagskuvert.

Das Patronat in der Schweiz hat die 68-jährige Branchenorganisation "swisspatat". Sogar eine Kaffeerahmdeckelserie mit einer Auflage von 50 Mio. wird es geben. Vom 29. bis am 31. Mai 2008 findet ein Europäischer (Gumel) Kongress in Bern statt.

Rund um den Erdball werden verschiedene Aktivitäten stattfinden und auf die vielseitig verwendbare Kartoffel als Grundnahrungsmittel aufmerksam machen.

### **Freitag, 15. Februar 2008: Ende der Suppensaison 2007/2008.**

Nach 45 Tagen (drei Tage weniger als letzte Saison) schloss heute die Suppenküche an der Herrengasse 39 ihre Pforte. Auch im 140. Suppenjahr haben uns wiederum viele Suppenkundinnen und -kunden gross und klein die Treue gehalten. Das meistens schöne, aber kalte Winterwetter animierte zum Suppen essen. Gekocht wurden etwa 11'500 Liter Suppe, davon am meisten Gerstensuppe, nämlich 3'810 Liter. Die Gumelsuppe (gibts dienstags) gewann die Silbermedaille mit 2'310 Litern. Der vierseitige Bericht in der Schweizer Familie vom Dezember 2007 und die Direktsendung in RADIO DRS1 im Januar 2008 brachten uns auch einige Gäste von auswärts, was uns natürlich freute. Wir erhielten einige erfreuliche Reaktionen auf diese beiden Ereignisse. So wissen wir nun, dass es in der Stadt Bern die "Spysi" gibt die 130 Jahre alt ist, und in Brienz (BE) ein Suppenhaus betrieben wird.

Was "Gumel" heisst und woher sie kommen ist jetzt auch vielen Schweizerinnen und Schweizern bekannt. Auch in der Lokalpresse wurden die Leser mehrmals über unsere Suppenanstalt informiert.

Es sind noch einige Abschlussarbeiten zu erledigen, damit die Suppenküche in die Sommerpause gehen kann. Herzlichen Dank allen Suppenfreunden für Ihre wohlwollende Unterstützung. Dankeschön auch an die fünf Verkaufsstellen in Schwyz (2), Rickenbach, Seewen und Ibach.

Zur kommenden 141. Generalversammlung vom 11. April 2008, Hotel Wysses Rössli, Schwyz, sind Sie herzlich eingeladen. Über die Suppenanstalt Schwyz und das vergangene Suppenjahr 2007/2008 werden Sie dann noch mehr Einzelheiten wie auch Interessantes erfahren. Haben auch Sie einige Liter Suppe tiefgefroren? Guter Rat - Notvorrat! Schon heute wünschen wir Ihnen deshalb "en Guete".

### **6. Februar 2008: Gratissuppe am 31.1.2008 fand regen Anklang**

Kaum waren wir mit dem Einrichten unter dem grossen Bogen fertig, kamen um 11 Uhr schon die ersten Suppenfreunde und das Wetter zeigte sich jetzt auch von der besten Seite. Im Einsatz standen der Vorstand und die drei Suppenköche. Zur offerierten Gerstensuppe



gab es Brot und öfters fragten unsere Gäste nach einem Gläsli Wein oder Most. Da wir vorgesorgt hatten, konnten wir diese Wünsche auch erfüllen. Es kamen viele Gäste gross und klein, sogar von auswärts waren welche da. Auch einige Maschgeraden aus der Rott machten einen Abstecher zu uns, aber leider konnten sie die heisse Gerstensuppe nicht mit dem Röhrlü einnehmen. Gesamthaft servierten wir etwa 300 Portionen Gerstensuppe. Im hingestellten Kässeli kamen einige Franken zusammen, wofür wir unseren edlen Spendern herzlich danken. Gegen 15 Uhr räumten wir auf, denn hungrige Suppenmäuler gab es keine mehr und die Suppe war auch gegessen.

### **29. Januar 2008: Suppenanstalt feiert 140 Jahre.**

Die Suppenanstalt feiert heuer ihr 140-Jahr-Jubiläum. Die Gründung erfolgte am 27. Februar 1868 in Form einer Aktiengesellschaft. Die Jubilarin ist noch immer bei bester Gesundheit. Gar viele Schwyzerinnen und Schwyzer haben ihr während dieser langen Zeit viel Wohlwollen und sorgsame Pflege entgegengebracht. Es gab auch hohe Hürden während all den Jahren, aber sie wurden erfolgreich gemeistert.

Die Suppenanstalt dankt Ihnen, liebe Schwyzerinnen und Schwyzer, für Ihre Treue in den vergangenen Jahren. Als Dank laden wir Sie zu einer währschaften Gratis-Gerstensuppe wie folgt ein.

### **Schmutziger Donnerstag, 31. Januar 2008, zwischen 1100 und 1330 Uhr, unter dem grossen Bogen am Hauptplatz, Schwyz.**

Es hed, solangs hed! Ä Guete! ACHTUNG: Kein Verkauf über die Gasse! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

### **19. Januar 2008: Woher kommt der Name "Gumel"?**

Wir Schwyzer wachsen mit dem Begriff "Gumel" auf, wenn aber jemand nach der genauen Herkunft dieses Wortes fragt, sind wir meistens etwas verlegen. Fast jeder weiss eine eigene Version zu erzählen und ist felsenfest überzeugt, seine sei die Richtige. In der Radiosendung vom 10.1.2008 haben wir vom Wort "Gumel" gesprochen, die Herkunft des Wortes ging dann aber leider nicht mehr über den Sender. Nachfolgend die "offizielle" Version von Dr. phil. Viktor Weibel, Namenforscher, Schwyz.

Gumel ist eines der wenigen Mundartwörter, welche ausschliesslich für ein bestimmtes Mundartgebiet gelten. Gumel ist das Wort der Leute von Schwyz für die Kartoffel. Dieses Knollengewächs fand erst im 18. Jahrhundert die Verbreitung, welche es zum Grundnahrungsmittel werden liess. Im Schweizerdeutschen hat die Kartoffel ganz verschiedene Namen, so unter anderem Händöpfel, Grundbire, Häppere, Händbire, Härpfel. Der Sprachatlas der Deutschen Schweiz zeigt in Band 6 eine Karte mit der Verteilung der verschiedenen Benennungen für die Kartoffel. Der Fall Gumel ist klar: Schwerpunkt ist der Kanton Schwyz mit Zentrum von Innerschwyz - im Raum der Bezirke Höfe und March herrscht Händöpfel vor. Im Kanton Uri zeigt sich das folgende Bild: In den Schwyz benachbarten Gemeinden braucht man Gumel, weiter gegen Süden nimmt dieser Gebrauch ab.

Woher stammt das Wort Gumel? Diese Frage gilt es jetzt zu lösen. Es gibt einmal eine schon oft kolportierte, legendenhafte Erklärung, welche man im Buch von Karl Zay über den "Goldauer Bergsturz", das er 1807 veröffentlicht hat, nachlesen kann. Es heisst dort auf Seite 367: "Haus u. Hof, Gummi, zieml. gr. Auf diesem Hof wurden 1727 die ersten Erdapfel, welche aus dem Elsass hergebracht worden, in hiesiger Gegend und im alten K. Schwyz gepflanzt, und darum wurden solche in hiesiger gemeiner Mundart Gumeli genannt." Se non è vero è ben trovato, kann man dazu sagen. Ob man ausgerechnet auf jenem Hof, der am Hang des Rossbergs lang und vom Bergsturz zerstört worden war, die ersten Kartoffeln gepflanzt hat, bleibt höchst unsicher. Das Schweizerdeutsche Wörterbuch setzt jedenfalls ein Fragezeichen hinter diese Erklärung. Man schlägt vor, dass es sich um ein Wort handeln könnte, womit das Knollenhafte, Pummelige bezeichnet werden konnte, wie das zum

Beispiel beim Wort Bachpumele für die Sumpfdotterblume oder die Trollblume der Fall ist. Allerdings etwas unsicher bleibt die Sache. Zays Erklärung kann nicht einfach als völlig unmöglich bezeichnet werden.

In einem Ratsprotokolleintrag vom 10. Mai 1790 findet sich übrigens die bis jetzt älteste offizielle Notierung des Wortes Gumel. Es heisst: "zu mallen auch der Bericht gekommen, dass zu des allgemeinen Landes Schand und Schaden die nöthigen Erd Apfel old Gumelin ausert Landes her geholet werden müssen."

Der Flurname Gumen erscheint im voralpinen und alpinen Raum der Deutschschweiz in Varianten mehrfach. Es handelt sich um einen alten galloromanischen Lehnwortnamen, der auf gallisch \*cumbâ Tal, Schlucht, Mulde beruht.

### **Donnerstag, 10. Januar 2008: Erfolgreiche Direkt-Sendung aus der Suppenanstalt von RADIO DRS 1**

Wir haben viele Reaktionen und Rückmeldungen erhalten, was uns sehr freute. Es gelang uns anscheinend, die Vielseitigkeit und die Organisation der 140-jährigen Suppenanstalt Schwyz einer grösseren Bevölkerungskreis schweizweit etwas näher zu bringen. Die Fragen des Moderators Zeugin Christian waren sicher interessant für die Zuhörerinnen und Zuhörer. Die Gesprächspartner versuchten jeweils in möglichst kurzer Zeit eine umfassende Antwort zu geben. Für uns ungeübte Laien war dies eine echte Herausforderung. Die eingeladenen Zünikinder der 6. Klasse vom Schulhaus Herrengasse gaben auch spontane Antworten. Besten Dank an Deck Albert, Primarlehrer. Dass in dieser kurzen Zeit (40 Minuten Redezeit) verschiedene Themen und Aspekte nicht zur Sprache kamen versteht sich von selbst z.B. die Suppenanstalt in den beiden Kriegsjahren 1914-1918 und 1939-1945 oder Ausblicke in die Zukunft. Es gab einige E-Mails zu beantworten und die Homepage wurde schon während der Sendung aus vielen Regionen der Schweiz vielmals angeklickt.

NB. Die vorbereitete Telefonverbindung funktionierte nicht. Also wurde das DRS-Fahrzeug rasch umparkiert, frisch verkabelt und per Satellit die Datenübermittlung ins Studio sichergestellt.

### **RADIO DRS 1 sendet direkt aus der Suppenanstalt Schwyz am Donnerstag, 10. Januar 2008, 10 bis 11 Uhr**

Im Dezember 2007 erhielten wir eine entsprechende Anfrage von RADIO DRS 1 von Frau Cornelia Bütler. Nach einigen Abklärungen haben wir zugesagt und ein gemeinsames Datum gefunden. Die technischen Voraussetzungen erledigte gestern die SWISSCOM Fixnet im Schulhaus Herrengasse. Als Gesprächspartner werden drei Vorstandsmitglieder Red und Antwort stehen: Koller Josef, Infanger Peter und Bingisser Benedikt. Sicher werden auch Suppenkundinnen und -kunden gross und klein zu Wort kommen. Vielleicht werden nach dieser Sendung unsere feinen Suppenrezepte in der Schweizerküche zum festen Bestandteil der "Winterküche"? Am Donnerstag wird jeweils ca. 420 Liter Gerstensuppe gekocht. Eine Gruppe von Suppenkunden hat sich für morgen bereits angemeldet.

### **Reportage über unsere Suppenanstalt in der Zeitschrift "Schweizer Familie", Ausgabe Nr. 50, 13.12.2007**

Die Reportage umfasst vier Seiten. Berichterstatter und Fotograf haben es verstanden, unsere Suppenanstalt mit treffenden Sätzen und mit aussagekräftigen Bildern einer breiteren Öffentlichkeit bekannt zu machen. Auf unserer Homepage stellten wir ebenfalls vermehrte Aktivitäten - aus verschiedenen Orten in der Schweiz - fest. E-Mails gibt es auch zu beantworten.

### **Montag, 26. November 2007. Start zur neuen 140. Suppensaison 2007/2008**

Während total 45 Tagen, also ganze fünf Wochen (2 Wochen im November/Dezember 2007 und 3 Wochen im Januar/Februar 2008) wird die Suppenküche in Betrieb sein. Während den Schulferien vom 31. Januar bis 5. Februar 2008 bleibt die Suppenküche geschlossen. Die

uralten Tische und Bänke (teilweise mit noch vielen aktiven, kleinen Holzwürmern) haben ihren Dienst getan. Es wurden neue, pflegeleichte und auch vom hygienischen Standpunkt her vorschriftsgemässe Tische und Bänke angeschafft. Da in der Suppenanstalt nicht gerade paradiesische Platzverhältnisse vorherrschen sind alle neuen Tische und Bänke zusammenklappbar. "Spiessen" am Hinterteil und "siidigi Strümpf" mit Laufmaschen gehören nun der Vergangenheit an.

Wie in den letzten Jahren üblich, werden die 3.-Klässler und die Kindergärtner der Gemeindeschulen gratis zu Schulsuppe eingeladen. Mit den Lehrpersonen konnten die Daten festgelegt werden.

Wir hoffen natürlich, auch Sie wiederum als Znünigäste oder als Suppenkäuferinnen und -käufer bedienen zu können. Die fünf Aussenstellen haben wiederum spontan zugesagt, den Suppenverkauf in ihren Geschäften zu übernehmen. Herzlichen Dank den Geschäftsinhabern für diese zusätzliche Dienstleistung. Ab etwa 0900 Uhr gibt es in den Aussenstellen unsere Suppe zu kaufen. Die Preise sind wie im Vorjahr.

### **Freitag, 9.11.2007. Goni-Einsatzplanung für Suppensaison 2007/2008. Fünf neue Goni**

Der Goni-Rapport findet diesmal ausnahmsweise in der Suppenküche statt. Beginn ist um 1700 Uhr. Es geht um die Bereinigung der Einsätze in der Suppenküche. Leider haben drei Goni demissioniert. Es sind dies: Margrit und Edgar Bruhin, Rickenbach und Josef Lenzlinger-Wirz. Sie alle waren seit 1999, also seit der Gründung der Goni-Mannschaft, dabei. Der Vorstand sowie alle verbleibenden Goni danken Euch für das jahrelange, kameradschaftliche Mitwirken.

Begrüssen können wir fünf neue Goni: Christian Weber, Ibach; Thomas Huber, Schwyz; Chräsi Schuler, Lauerz; Beny Reichmuth-Schuler, Schwyz und Werner Fässler, Schwyz. Gesamthaft stehen nun 43 Goni während den kommenden 45 Suppentagen im Einsatz.

### **139. Generalversammlung. Freitag, 13. April 2007, 19 Uhr, Restaurant Schützenhaus, Grund, Schwyz**

Pünktlich um 19 Uhr eröffnete Vize-Präsident Bruno Hicklin die Generalversammlung im Restaurant Schützenhaus im Grund/Schwyz. Mit einfühlsamen Worten würdigte er nochmals den letztes Jahr so unverhofft verstorbenen Präsidenten Osi Trutmann. Osi hat mit seinen kreativen Ideen und grossem Elan der Suppenanstalt zu neuer Blüte verholfen. Als neuen Präsidenten wurde Hugo Weber, Seewen, gewählt. Er kennt die Suppenanstalt seit Jahren, war er doch treuer Teilnehmer an vielen Generalversammlungen und ebenso war er öfters unser Znüni-Gast. Geschätzter Hugo, wir danken Dir für Deine spontane Zusage.

Alle Ressortverantwortlichen gaben in Kurzform Auskunft über das vergangene Suppenjahr 2006/2007. Es war wiederum eine erfolgreiche Suppensaison. Gegen 12'000 Liter Suppe wurde während den 48 Tagen gekocht. Gegen 300 Schürzen und 275 Abwaschtüchlein wurden vom eigenen Waschsalon PROPER im oberen Dorfbach (Halteli 7), nicht im fliessenden Dorfbach, gewaschen. Die beiden Rechnungsrevisoren René Dusser und Herbert Andermatt vermeldeten ebenfalls positive Ergebnisse.

Ganz überraschend trat ein Suppen-Chor, umfassend 7 Goni, auf. Mit einer gängigen Muotathaler-Melodie intonierten sie einige Reminiszenzen der vergangenen Suppensaison. Tosender Applaus der Versammlung war der Dank für ihren Auftritt.

Herzlichen Dank den vielen treuen Sponsoren die zum Weiterbestand unserer Suppenanstalt wesentlich beitragen. Traditionsgemäss wurden dann die 51 GV-Teilnehmerinnen und -teilnehmer von der Suppenanstalt zum Imbiss (Fondue) eingeladen.

### **Freitag, 16. Februar 2007. Ende der Suppensaison 2007**

Nach 48 Tagen schloss die Suppenküche ihre Pforte. Ganz spontan wurde die Suppensaison wegen den Schulferien um eine Woche verlängert. Obwohl noch einige Arbeiten anstehen, dürfen wir mit der vergangenen Suppensaison sehr zufrieden sein. Das kalte Winterwetter wirkt sich aus, es wird nämlich mehr Suppe konsumiert. Wir erhielten

wiederum viele positive Reaktionen von unseren treuen Suppenkundinnen und -kunden.

### **Montag, 22. November 2006, Start zur 139. Suppensaison 2006/2007**

Alle Suppen-Funktionäre haben ihre umfangreichen Vorbereitungen getroffen und wir können mit Zuversicht in die neue Suppensaison starten. Am vergangenen Samstag wurden die Reklamestände bei den fünf Aussenstellen abgeliefert und gut sichtbar hingestellt. Überall wurden wir freundlich willkommen geheissen.

### **Montag, 20. November 2006. Start zur neuen Suppensaison 2006/2007**

Während total 43 Tagen, also ganze fünf Wochen (2 Wochen im November/Dezember 2006 und 3 Wochen im Januar/Februar 2007) wird die Suppenküche in Betrieb sein. Als unsere Gäste sind wiederum etwa 180 3.-Klässler verteilt auf neun Mittwochvormittage und 185 Kindergärtner auf fünf Freitagvormittage zu einer Suppenmahlzeit eingeladen. Eine Tradition seit genau 20 Jahren schon. Nebst den Lehrpersonen sind dann auch unsere Goni-Mannschaft - mehrheitlich ältere Personen - und der Suppenkoch gefordert.

Die Preise sind gleich wie seit Jahren schon. Neu kocht nun am Mittwoch der versierte Hobbykoch Kuno Weibel die Gemüsesuppe. Während der vergangenen Saison hat er unseren zwischenzeitlich verstorbenen Osi Trutmann vertreten. Zur Goni-Mannschaft gestossen sind diese Saison ebenfalls: Hedi Weber-Elsener, Rosmarie Benz-Kälin, Ruedi Horat und Franz Trachsler. Bei den fünf können Sie wie üblich ab etwa 0930 Uhr unsere Suppe (1 Liter zu Fr. 2.--) kaufen. Der Suppenfahrer sorgt für die zeitgerechte Ablieferung; bei jedem Wetter.

### **Freitag, 10. November 2006. Goni-Einsatzplanung für Suppensaison 2006/2007**

Der Goni-Rapport fand wiederum im Hotel Engel, Schwyz, statt. Um 1700 Uhr, am Tage vor St. Martin, waren 35 Goni sowie alle drei Suppenköche anwesend. Alle Einsätze konnten in Kürze bereinigt werden. Demissioniert haben Rosmarie Dönni und Edy Camenzind welche seit der Gründung im Jahre 1999 bzw. 5 Jahre im Einsatz standen. Vorstand wie alle Gonis danken Euch für das jahrelange Mitwirken. Begrüssen konnten wir neu: Rosmarie Benz-Kälin, Horat Ruedi und Trachsler-Kälin Franz. Gesamthaft stehen nun 41 Goni während den 43 Suppentagen in unserer Suppenküche im Einsatz. Besondere Aufmerksamkeit wird den Suppenfahrern geschenkt, denn nebst einem "geeigneten" Fahrzeug sollten sie über Suppen-Kannen "lüpfen" und "Neuschneetauglichkeit" verfügen. Der traditionelle Imbiss bildete den Schluss der Goni-Versammlung.

### **Donnerstag, 10. Juni 2006, Präsident Osi Trutmann verstorben**

Am 10. Juni 2006 erreichte uns eine Hiobsbotschaft. Unser Präsident Osi Trutmann ist ganz unerwartet an einem Herzversagen gestorben, im Alter von erst 59 Jahren. Er war mit seiner Frau Trudi im Gebiet Zwüschet Mythen unterwegs. "Seit 1999 hat Oscar die präsidiale Schöpfkelle der Suppenanstalt Schwyz geschwungen, einer Institution, die aus dem Schwyzer Dorfleben nicht mehr wegzudenken ist. Auch hier war unser Freund um Einfälle und Innovationen nie verlegen und er verstand es ausgezeichnet, seine vielfältigen Beziehungen und Bekanntschaften zum Wohl der "suppenfreudigen" Schwyzerinnen und Schwyzer spielen zu lassen" (Zitat aus seinem Nachruf). Lieber Osi, wir werden Dich in bleibender Erinnerung behalten. Unser Kassier Bruno Hicklin ist nun zugleich Vize-Präsident.

### **Donnerstag, 1. Juni 2006, Goni-Abschlusstreffen, Gasthaus Aufiberg/Rickenbach**

Der traditionelle Abschluss der Suppensaison 2005/2006 fand diesmal in Aufiberg statt. Total waren 36 Personen anwesend und zwar aus allen Chargen während der vergangenen Suppensaison. Nach dem Apéro offerierte die Suppenkasse als Dankeschön allen Helferinnen und Helfern einen Imbiss aus Thierry's Küche. Das Erdbeer-Dessert brachte etwas vorsommerliche Stimmung ins Haus. Draussen regnete es und etwas höher gelegen schneite es sogar! Dies konnte aber der guten Stimmung nichts anhaben. Man nahm's mit Fassung! Wir leben ja in den Voralpen. Noch vor Mitternacht begab man sich wieder ins Dorf, wobei man dann mit einem oder mehreren Zwischenhalten heimwärts ging.

Die Suppenanstalt geniesst nun ihren wohlverdienten Sommerschlaf. Die nächste Goni-Versammlung findet dann am 10. November 2006 irgendwo in Schwyz statt.

### **138. Generalversammlung. Freitag, 7. April 2006, 19 Uhr, Gasthaus Hof, Ibach**

Pünktlich um 1900 Uhr konnte der Präsident Osi Trutmann im Gasthaus Hof, Ibach, eine stattliche Anzahl Suppenfreunde begrüßen. Es war eine Generalversammlung im üblichen Rahmen mit einem ernsthaften geschäftlichen und einem eher amüsanten, unterhaltsamen Teil. Auch die Finanzen sind im Lot, was René Dusser als Rechnungsprüfer bestätigte.

### **Mittwoch, 22. Februar 2006. Vandalen zerstören Suppentafel an Küchentüre!**

In der Nacht vom Mittwoch auf den Schmutzigen Donnerstag zerstören überaus saudumme und saublöde Vandalen erneut die blaue Werbetafel an der Eingangstüre zur Suppenküche. Es ist müssig darüber viele Worte zu verlieren. **Aufruf an die Täter!** Die Gründe Eures Tuns interessieren uns aber brennend! Sendet uns per E-Mail Eure Antworten. Aber Name, Vorname und genaue Adresse ja nicht vergessen! Hoffentlich können wir Euch nachher irgendwie helfen!!

### **Freitag, 17. Februar 2006. Ende der Suppensaison 2005/2006**

Nach 48 Tagen schloss die Suppenküche ihre Pforte. Obwohl noch einige Arbeiten anstehen, dürfen wir mit der vergangenen Suppensaison sehr zufrieden sein. Das kalte Winterwetter war für den Suppenkonsum eher förderlich. Wir erhielten wiederum viele positive Reaktionen von unseren treuen Suppenkundinnen und -kunden, Znüni-Gästen sowie Schulkindern. Die Gumel-Suppe hatte wiederum viele neue Suppenliebhaber gefunden. Anstelle von Schwyzer-Käse versuchten wir in der zweiten Hälfte erstmals eine andere Käsesorte aufzutischen, ein Bergkäse von der Alp Altberg, Ibergereg. Allgemein fand diese Neuerung guten Anklang. Auch mit dem Suure Most und dem Mineralwasser waren alle zufrieden. Der Heftpflasterverbrauch war etwa gleich gross wie in den Vorjahren. Die neu angeschafften zwei Chromstahl-Tisch-Schränke bewährten sich ausgezeichnet.

Wer Genaueres wissen möchte ist zur kommenden 139. Generalversammlung herzlich eingeladen.

### **Neuer Suppenkoch (Aushilfe)**

Suppenkoch Osi Trutmann fällt wegen geplantem Spitalaufenthalt in der Suppenperiode 2006 für einige Wochen aus. Es ist uns gelungen, einen versierten Hobby-Koch zu engagieren. Kuno Weibel, langjähriger Wirt auf dem Stoos, bringt alle Fähigkeiten mit und garantiert für eine ausgezeichnete Mittwoch-Suppe. Testen Sie seine Kochkünste: Kommen Sie vorbei oder kaufen Sie bei unseren Aussenstellen Kunos Gemüse-Suppe. En Guete.

### **Dienstag, 10. Januar 2006. Beginn der Suppensaison im Jahre 2006**

Wir beginnen erst am Dienstag, da in Schwyz am Montag der erste Fasnachtstag stattfindet. Während 29 Tagen, also ganze fünf Wochen lang, verwöhnen wir Sie wieder mit unseren fünf verschiedenen Suppen.

### **Freitag, 23. Dezember 2005. Ende Suppensaison im Jahre 2005**

Während 19 Tagen war die Suppenanstalt geöffnet und viele "grosse" und "kleine" Kunden durften wir bedienen. Das winterliche Wetter hat zu einem erfreulichen Suppenumsatz beigetragen, etwa 4'500 Liter wurden gekocht.

### **Montag, 28. November 2005. Start zur 138. Suppensaison 2005/2006**

Der Vorstand hat beschlossen, die Wünsche der Suppenkunden zu berücksichtigen und hat deswegen eine Woche verlängert. 2005 ist die Suppenanstalt 19 Tage und im Januar/Februar 2006 29 Tage in Betrieb, total deren 48 Tage! Aus der Gemeinde Schwyz sind wiederum etwa 190 3.-Klässler an einem Mittwoch und 150 Kindergärtner an einem Freitag zu einer Suppenmahlzeit eingeladen. Nebst den Lehrpersonen sind dann auch unsere Goni-Mannschaft und der Suppenkoch gefordert.

Die Preise sind gleich wie im Vorjahr. Die Goni-Mannschaft bekam Verjüngung mit fünf Personen: Josef Appert, Josef Baggenstos, Fridel Holdener, Pius Tschümperlin und Erich Wechsler. Bei den fünf Aussenstellen können Sie wie üblich ab etwa 0930 Uhr Suppe kaufen. Der Suppenfahrer sorgt für die zeitgerechte Ablieferung bei jedem Wetter.

#### **Donnerstag, 10. November 2005. Goni-Einsatzplanung für nächste Suppensaison**

Der jährliche Goni-Rapport fand dieses Jahr im Hotel Engel, Schwyz, statt. Um 1700 Uhr, am Tage vor St. Martin, waren 35 Goni sowie alle drei Suppenköche anwesend. Alle Einsätze konnten in Kürze bereinigt werden. Für unvorhergesehene, dringende Abwesenheiten haben sich je vier Goni als Lückenbüsser-Goni oder Reserve-Goni zur Verfügung gestellt.

Demissioniert haben Josy und Fredy Hochstrasser, welche seit der Gründung im Jahre 1999 im Einsatz standen. Vorstand und alle Gonis danken Euch für das jahrelange Mitwirken. Zur Verstärkung sind fünf neue Goni zur Mannschaft gestossen: Josef Appert, Josef Baggenstos, Fridel Holdener, Pius Tschümperlin und Erich Wechsler. Gesamthaft stehen nun 43 Goni während 48 Suppentagen in unserer Suppenküche im Einsatz. Besondere Aufmerksamkeit wird den Suppenfahrern geschenkt, denn nebst einem "geeigneten" Fahrzeug sollten sie über Kannen "lüpfen" und "Neuschneetauglichkeit" verfügen.

Ein Imbiss aus der Engel-Küche von Fredy Mettler bildete den Abschluss der Tagung und zugleich den Start zur kommenden Suppensaison 2005/2006.

#### **Donnerstag, 16. Juni 2005. Goni-Abschluss im Restaurant Sonnenberg, Seewen/Schwyz**

Den wohlverdienten Abschluss der Suppensaison fand auf der Sonnenberg-Terrasse statt. Auf Ansprachen wurde verzichtet, man wollte einfach zusammensitzen, sprach vom Heftpflasterverbrauch, von den besten Methoden zur Tränenverhinderung beim Schneiden von 15 kg Böllen, dem sofortigen Blut stoppen nach dem Missbrauch der scharfen Messer, beste Lüftungsmethode der Suppenküche-Kleider usw. Alle waren sich einig: wir kommen nächste Saison wieder, was den Vorstand natürlich sehr freute..

#### **137. Generalversammlung. Freitag, 8. April 2005, 19 Uhr, MythenForum, Reichsstrasse, Schwyz**

Um 1900 Uhr versammelten sich gegen 30 Suppenfreundinnen und -freunde im MythenForum an der Reichsstrasse (früher hiess sie einmal: Freie Reichsstrasse) zur diesjährigen Generalversammlung. Die Berichte von Präsident Osi Trutmann und seinen Vorstandskollegen waren keine trockene Materie. Geschäftliches wechselte ab mit Lustigem, Sonderbarem hie und da sogar von unglaublichen Begebenheiten während den vergangenen 40 Suppentagen. Kassier Bruno Hicklin konnte einen Reingewinn verbuchen, was vor allem den vielen, jahrelangen treuen Spendern zu verdanken ist. Angeschafft wurden zwei neue Chromstahlische, welche die alten Holzische aus dem 2. Weltkrieg ersetzen (damals Eigentum des 4. Armee-Korps). Im ausgemusterten Armeebunker "Selgis" werden sie weiterhin ihren Dienst tun. Wie üblich wurde zum Schluss der GV ein einfaches Nachtessen auf Vereinskosten serviert. Und nicht wenige Teilnehmerinnen und -teilnehmer verbrachten anschliessend noch einige gemütliche Stunden in der näheren Umgebung.

#### **Mittwoch, 2. Februar 2005. Ende Suppensaison 2004/2005**

Nach 41 Tagen wurden die Suppenteller versorgt, die Kochkessel gepült und die Deckel geschlossen, die Bänke umgekehrt auf den Tischen deponiert und die blauen Reklamestände bei den fünf Aussenstellen zurückgeholt. Es war wieder eine erfolgreiche Suppensaison. Mittagskinder kamen in Scharen, Zünikinder waren auch viele anzutreffen. Über die Mittagszeit waren die Bänke gut besetzt von unseren geschätzten Zünigästen.

#### **Dienstag, 11. Januar 2005. Beginn der zweiten Saisonhälfte bis am Mittwoch, 2.2.2005**

Am Dienstag nach dem 1. Fasnachtstag wird die Suppenküche wieder eröffnet. Gleichzeitig ist dies der 1. Schultag in der Gemeinde Schwyz. Diesmal wird während 17 Tagen Suppe

gekocht. Wir freuen uns auf Ihren Besuch im neuen Jahr.  
Am Schmutzigen Donnerstag ist dann die Suppenküche bereits geschlossen. Es beginnen an den Schulen der Gemeinde Schwyz die Winter-Ferien.

### **Montag, 10. Januar 2005. Vorbereitungen für zweite Saisonhälfte.**

Anstatt an die Fasnacht zu gehen, werden der Chef-Koch und vier Goni während einigen Stunden das viele Gemüse für die Dienstagsuppe (Gumelsuppe) rüsten. Einige Vorarbeiten sind dann auch in der Küche notwendig, damit ohne Verzug der Betrieb frühmorgens wieder aufgenommen werden kann.

### **1. Januar 2005. Ein neues Jahr beginnt.**

Herzlichen Dank all unseren treuen Suppenkundinnen und -kunden für das entgegengebrachte Vertrauen im letzten Jahr. Das ganze Suppenanstalt-Team wünscht Ihnen alles Gute und viel Erfreuliches im Neuen Jahr. Zuversichtlich und mit frischem Tatendrang freuen wir uns auf die zweite Hälfte der 137. Suppensaison 2004/2005.

### **28. Dezember 2004. Erstmals auf dem Internet. Nun sind wir ganz modern, verbunden mit der virtuellen Welt!**

Nun ist auch die Suppenanstalt Schwyz auf dem Internet mit einer eigenen Homepage vertreten. Sie sind herzlich willkommen, schauen Sie rein. Seit dem Gründungsjahr 1868 hat sie manchen Sturm erlebt und sogar überlebt! Die Geschichte beleuchtet einige Bereiche aus früheren Jahren wie man sie in unserer heutigen Zeit nicht mehr vorzustellen vermag. Für die Gemeinde Schwyz aber war die Suppenanstalt während vielen Jahren ein fester Bestandteil mit grossem Wohltätigkeitscharakter und einem entsprechenden Wirkungskreis. Sie durfte auch auf breite Unterstützung der Schwyzerinnen und Schwyzer zählen, denn die Finanzen spielten immer wieder eine Schlüsselrolle.

Mit alltäglichen Neuigkeiten und Schlagzeilen können und wollen wir natürlich nicht aufwarten. Wir werden versuchen, Ihnen während der laufenden Suppensaison möglichst aktuelle Informationen in loser Form rund um den Suppenbetrieb und um die Suppenteller zu vermitteln. Für Mitteilungen haben wir einen Mail-Kontakt eingerichtet.

### **Donnerstag, 23. Dezember 2004. Erste Saisonhälfte nach 23 Suppentagen abgeschlossen.**

Sie Suppenanstalt wurde am Montag, 22.11.2004 eröffnet. Der letzte Suppentag, zugleich der letzte Schultag, war am Donnerstag, 23.12.2004. Mit der neuen Puuresuppe am Freitag haben wir anscheinend den "Geschmack" unserer Suppenkundschaft getroffen. Es werden pro Freitag etwa 220 Liter konsumiert. Dieser Erfolg hat uns, und vor allem Chef-Koch Peter Infanger, natürlich sehr gefreut. Recht gut frequentiert wurden auch unsere fünf Aussenstellen. Die Kindergärtler und 3. Klässler sind ebenfalls mit Gratis-Suppe bedient worden.

### **Mittwoch, 15. Dezember 2004. Besuch der CVP-Fraktion mit drei Regierungsräten**

Heute war die letzte Sitzung des 100-köpfigen Schwyzer Kantonsparlamentes im Rathaus. Wie bereits im letzten Jahr, war die ganze CVP-Fraktion in unserer Suppenanstalt zu Gast. Organisiert wurde dies von den CVP-Kantonsrätinnen und -kantonsräte der Gemeinde Schwyz. Anwesend waren auch Landammann Kurt Zibung, die Regierungsräte Lorenz Bösch, Baudepartement und Georg Hess, Finanzchef. Die neue Puuresuppe hat auch den Kantonspolitikern sehr gemundet. Aus der "CVP-Küche" gabs zum Dessert Lebkuchen und Nidlä und ein Schwarzes mit "Luuterem". Alles musste sehr schnell gehen, für offizielle Reden war keine Zeit, denn um 1315 Uhr gings im Rathaus weiter mit dem "heissen" Thema: Budget 2005. Nebst den alltäglichen Erledigungen sind solche Spezialeinsätze schon eine etwas stressige Sache für unser Küchenteam, allesamt unter Jahrgang 1940. Aber gerade das Aussergewöhnliche ist ja meistens sehr reizvoll und fordernd.

### **Montag, 22. November 2004, Start zur 137. Suppensaison 2004/2005**

Alle Vorbereitungen sind getroffen und wir können starten. Es sind total 39 Goni, davon neun Frauen, im Einsatz. 23 Goni sind schon seit Beginn im Jahre 1999 dabei. Neu gibt es am Freitag die neue Puuresuppe anstelle von Gelberbssuppe, welche nie den vordersten Rang belegte. Die neue Puuresuppe ist ebenfalls eine Neu-Création vom Chef-Suppenkoch Peter Infanger. Wir zweifeln nicht, dass viele treue Suppenkunden auch in dieser Saison uns berücksichtigen werden.

Die letztjährigen fünf Aussenstellen haben sich in verdankenswerter Weise wieder bereit erklärt mitzumachen und Ihnen unsere Schulsuppe zu verkaufen.

#### **Freitag, 19. November 2004, 0900 Uhr, Rüsten von Gemüse**

Unter der Anleitung von Chef-Koch Peter Infanger rüsten drei altbewährte Goni das Gemüse für den ersten Suppentag der neuen Saison 2004/2005. Am Montag, 22.11.2004, startet die Suppensaison und es gibt wie üblich am Wochenanfang Minestrone.

#### **Donnerstag, 18. November 2004, 1300 Uhr, Hochglanz für die Suppenküche**

Ein kleines Goni-Team von vier Personen erledigte umfangreiche Reinigungsarbeiten in der Suppenküche. Der Sommerstaub musste entfernt werden und die Maschinen absolvierten einen Testlauf.

#### **Mittwoch, 10. November 2004, Goni-Rapport, 1700 Uhr, Letschtä Batzä, Schwyz**

Die Goni-Mannschaft wurde am Tage vor Martini zur 4. Goni-Versammlung eingeladen. Es wurden alle Einsätze bereinigt, Neuerungen bekanntgegeben, neue Mitglieder vorgestellt und "aufgenommen". Es sind dies folgende sieben Personen: Hedy Betschart, Paula Fassbind, Alois Fischer, Lorenz Gwerder, Josef Holdener, Alois Langenegger und Christian Werner. In der Suppensaison 2004/2005 werden gesamthaft 39 Goni im Einsatz stehen. Die neuen Suppenteller mit dem Suppen-Logo werden vorgestellt. Unser *webmaster suppi* zeigt eine verkürzte Test-Version der neu geschaffenen Homepage. Man wird auch bei der Suppenanstalt ganz "modern" und erreicht uns in Zukunft digital per E-Mail. Das genaue Datum der Aufschaltung ist noch ungewiss.

#### **9. November 2004: In eigener Sache ...**

Wir haben festgestellt, dass unsere Vereinsakten viele Lücken aufweisen. Vermutlich sind sie einmal irgendwo "verschwunden". Sollten Sie Unterlagen, Fotos, Belege, Zeitungsausschnitte oder sonst etwas Interessantes über unsere Suppenanstalt haben, senden Sie oder sagen Sie es uns. Selbstverständlich werden wir Ihre Originale wieder zurückgeben, wenn wir die Unterlagen gesichtet, kopiert und verarbeitet haben. Schauen Sie nach, wer findet etwas? Wir sind gespannt auf die Ergebnisse. Als Dank laden wir Sie zu zweit zum Suppen-Znüni ein.

#### **Montag, 25. Oktober 2004, 1800 Uhr, Restaurant Hofmatt, Schwyz, Vorstandssitzung**

Es ging um die Vorbereitung der kommenden Suppensaison. Die neuen Suppenteller, aus dem Ausland aber nicht China (mit eingebranntem Logo) sind eingetroffen, man begutachtet und ist allseits befriedigt. Die offizielle Tellereinweihung erfolgte mit einer Gulaschsuppe aus Franzens Hofmatt-Küche. Die Modellwahl für die neuen Tische und Bänke ist getroffen, werden aber erst 2005 angeschafft. Chef-Koch Peter Infanger hat die neue Suppe für Freitag kreiert und heissen tut sie "Buuresuppe" (Bauernsuppe).

#### **10.-12. Oktober 2004, Schwyzer-Chilbi**

Die Suppenküche (Essraum) diente als Zwischenlager für die Chilbi-Organisatoren (u. a. 210 Glücksrad-Artikel).

#### **Donnerstag, 2. September 2004, nachmittags**

Der Vorstand mit ihren Gattinnen feierte etwas verspätet den Abschluss der letzten Suppensaison. Zum Apéro trafen wir uns beim Känzeli, Fallenfluh, und genossen die herrliche Aussicht auf den Talkessel von Schwyz. Nachher begaben wir uns ins Gasthaus St.



Karl, Oberberg, zum Nachtessen. Unser Aktuar Haschi Annen führt das Gasthaus. Natürlich wurde auch sehr ernsthaft über die kommende Suppensaison gesprochen. Chef-Koch Peter Infanger pröbelt an einer neuen Freitagsuppe, gab aber noch keine Einzelheiten bekannt.

#### **5. April 2004, 10'000 Liter Suppe gekocht (Neue Schwyzer Zeitung, Bericht von Nadia Tratschin)**

Es erscheint ein interessanter Bericht über unsere 136. Generalversammlung vom 2.4.2004.

#### **136. Generalversammlung. Freitag, 2. April 2004, 19 Uhr, Restaurant Hofmatt, Schwyz Suppensaison 25.11.2002 - 7.2.2003: 43 Suppentage**

Am Freitag, 2.4.2004, um 19 Uhr, fand im Restaurant Hofmatt die 136. Generalversammlung statt. Gegen 50 Suppenfreundinnen und -freunde waren anwesend. Nebst Ernsthaftem gab es auch Einiges zum Lachen. Die vergangene Suppensaison 2003/04 war wiederum recht erfolgreich. Erstmals in der Geschichte der Suppenanstalt wurde ein Ehrenmitglied ernannt und zwar in der Person von Bruno Hicklin, welcher seit 25 Jahren (Wahl an GV 1979) die Suppenkasse führt. Nebst dem Einsatz als Kassier war er ein engagiertes Mitglied das sich während kritischen Zeiten für den Erhalt und die Weiterführung der altherwürdigen Suppenanstalt einsetzte.

Es wurde einstimmig beschlossen, eine weitere Suppensaison durchzuführen. Beginnen wird sie im November 2004 und enden im Februar 2005. Die genauen Daten werden an einer kommenden Vorstandssitzung festgelegt

#### **28. Januar 2004, Mittagstisch in der Suppenanstalt? (Neue Schwyzer Zeitung)**

Den betreuten Mittagstisch im Josefshaus, direkt neben dem Altersheim Acherhof, Schwyz, gelegen, gibt es wegen fehlender Nachfrage nicht mehr. Anscheinend sind viele Gründe dafür verantwortlich. Ein neuer Anlauf ist geplant. Zwei kantonsrätliche CVP-Mit-Initianten der familienergänzenden Kinderbetreuung können sich Folgendes vorstellen: " ... dass der Mittagstisch an den Standort der Suppenanstalt in der Herrengasse verlegt werden könnte. Dort ist alles vorhanden, was es zum Kochen braucht. Und auch der Vereinspräsident (vom Mittagstisch) könnte sich einen solchen Standortwechsel vorstellen. Ebenso möglich wäre ein Zusammenspannen mit der traditionellen Suppenanstalt während der Wintermonate" (Zitat-Ende).

Natürlich war der Vorstand der Suppenanstalt über diese Pressemitteilung mehr als überrascht! Überlegungen anstellen ist ja gut und recht, aber die Beteiligten sollten kontaktiert werden bevor es in den Zeitungen veröffentlicht wird. Im Gespräch können dann nämlich beide Seiten ihre Vorstellungen einbringen und pro und kontra diskutieren und abwägen. Gerade im vorliegenden Fall gibt es sehr viele Fragezeichen - und Grundsätzliches - zu einem solchen Mittagstisch und zum bestens eingespielten Betrieb der Suppenanstalt.

#### **Mittwoch, 7. Dezember 2003, Besuch der CVP-Kantonsratsfraktion**

Anlässlich der Dezember-Session des Schwyzer Kantonsrates liessen sich die drei CVP-Regierungsräte und die gesamte CVP-Kantonsratsfraktion vom einfachen, aber nahrhaften Angebot und von der Gastfreundschaft in der Suppenanstalt überzeugen. Auch wenn Regierungsrat Georg Hess mit der grossen (Schöpf)-Kelle seine Mithilfe im Service angeboten hat, will er diese Handbewegung nur bildlich verstanden wissen. Der Platz war schon etwas knapp für unsere Mittagskinder und Mittagsgäste, welche grundsätzlich Vorrang haben sollen. Aber eine Ausnahme kann man schon mal machen. Für die Goni-Mannschaft war das Zusätzliche schon etwas stressig, zeigten aber grosse Flexibilität.

#### **Dienstag, 3. Dezember 2003, Weltstar Xavier Koller, Oscar-Preisträger, in der Suppenküche.**

Die Fernsehshow "Fensterplatz" unter Gabriela Amgarten, gastierte in Schwyz. Sie unternehmen eine Reise im Januar von Schwyz über den Stoos, hinüber nach Illgau und

dann nach Muotathal hinunter. Oscar-Preisträger Xavier Koller, der in Ibach und Brunnen aufgewachsen ist, besuchte wieder einmal seine alte Heimat. Und so geschieht es, dass er einen Abstecher in die Suppenanstalt Schwyz machte, welche er als Ibächler-Kind zwar nie besuchte, wohl aber kannte. Selbstverständlich kostet er unsere feine neue Gumelsuppe. Am Nebentisch essen die Mittagskinder und amüsieren sich bestens an den Fernsehaufnahmen und dem ganzen Drum und Dran. Die TV-Ausstrahlung erfolgte dann am Freitag, 9. Januar 2004. Umsatzmässig konnten wir wegen der TV-Sendung keine Zunahme in irgend einer Form feststellen. Macht aber auch nichts!

### **Montag, 24. November 2003**

An diesem Novembertag öffnete die Suppenanstalt Schwyz seine Pforten. Es begann damit die 136. Suppensaison, welche dann 42 Tage dauerte. Als Suppenköche amten erstmals Peter Infanger, als neuer Chef-Suppenkoch und Marta Pfyl-Tonazzi als Suppenköchin. Der dritte Suppenkoch ist wie in den letzten Jahren schon, Osi Trutmann, der gleichzeitig noch Präsident der Suppenanstalt Schwyz ist. Die Böhndlisuppe vom Dienstag war nie ein Renner wird abgelöst von einer neuen Suppencréation: der Gumelsuppe (Gumel nennt man hier die Kartoffeln). Diese Suppe wird dann überraschend - und zur Freude der Suppenköchin - zum Hit. Etwa 80 kg Gumel müssen gerüstet werden!

### **22./23. August 2003, Suppenseminar für den Vorstand**

Der Vorstand führte erstmals ein zweitägiges Suppenseminar auf der Rigi durch. In Abgeschlossenheit und unter strengster Geheimhaltung wurde getagt. Vor allem die Suppenrezepte wurden wiederum überprüft und einige Zutaten um 0.05 % mehr oder weniger angepasst. Wann und wo die anonyme Suppendegustation stattfindet, ist noch nicht bekannt. Irgenwann zu gegebener Zeit werden dann die Resultate veröffentlicht, vielleicht. Amtlich vereidigter Suppenrezept-Geheimnisträger ist jeweils der Präsident. Hinterlegt ist eine Kopie bei Knorri's Nachkommen.

### **135. Generalversammlung, Freitag, 4. April 2003, 1900 Uhr, Restaurant Magdalena, Rickenbach - Suppensaison 26.11.2001 - 6.2.2002: 42 Suppentage**

An diesem Tag fand die 135. GV im Restaurant Magdalena, Rickenbach, statt. Erstmals wurde mit einer uralten Tradition gebrochen. Bis dato fand die Generalversammlung immer am Sonntag vor dem ersten Fasnachtssonntag statt. Die neue Regelung hat vor allem praktische Gründe, denn damit schliesst die Suppensaison mit dem Vereinsjahr ab. In der Jahresrechnung und beim Rückblick kann das Vereinsgeschehen besser berücksichtigt werden.

Gegen 50 Personen nahmen daran teil. Präsident Osi Trutmann war für eine speditive Abwicklung besorgt, wobei von verschiedenen Seiten auch die humoristische Note zum Zug kam. Während der Suppensaison standen 42 Goni (Frauen und Mannen) im Einsatz. Frl. Martha Heinzer freute sich über unsere Anwesenheit. Der Jubiläumsimbiss bestand aus einer reichhaltigen Bernerplatte und zur Unterhaltung spielte s'Murer's Werni, unser treuer Suppenfreund aus der "Altfryen Republik Gersau" am Vierwaldstättersee.

### **28. Februar 2003, 135 Jahre Suppenanstalt Schwyz, Gratissuppe unter dem Bogen**

Wir laden die Bevölkerung von Schwyz zu Gratis-Gerstensuppe unter dem Bogen ein. Es ist Schmutziger Donnerstag, ein herrlicher Wintertag mit viel Sonne. Es wird sehr gemütlich und offiziell wird die Aktion erst am späten Nachmittag beendet. Am heutigen Jubiläumstag bezahlte Kassier Bruno Hicklin die Fr. 220.- dem Säckelmeister Christoph Weber und verlangte dafür die gesetzlich vorgeschriebene Gastro-Bewilligungsgebühr.

Die "Neue Schwyzer Zeitung" macht eine Reportage: Amtl. bewilligte Gerstensuppe zum 135-Jahr-Jubiläum unter dem Bogen.

### **13. Februar 2003, Pressemitteilung "Neue Schwyzer Zeitung"**

"Neues Küchenteam verkaufte mehr Suppe", lautete der Titel. Neues Kochteam war im Einsatz: Vinzenz Kälin, Achim Münsteberg, Chrigel Hegner und Osi Trutmann. Rund 20 Mittagskinder waren es. Negativ wirkt sich aus, dass wegen den Schulkindern nicht mehr auf dem Schulhausareal Herrengasse (Spiel- und Pausenplatz) parkiert werden darf. Die Znüningäste blieben deshalb grösstenteils aus. Für die Bedürfnisse der Suppenanstalt sind aber zwei Autos auf dem Schulhausareal erlaubt. Vor allem für die Suppentransporte zu den Aussenstellen sowie Materialtransporte.

### **Samstag, 8. Februar 2003, Restaurant Magdalena, Rickenbach (Geldübergabe)**

Es war eine Besprechung anberaumt worden in der Angelegenheit Gastro-Bewilligung. Präsident Osi Trutmann und Bruno Hicklin, Kassier, konnten von Frau Gemeindepräsidentin Bernadette Kündig Fr. 220.-- in Empfang nehmen, gespendet von den derzeitigen neun Schwyzer Gemeinderäten. Die Suppenanstalt Schwyz wird nun daraus die einmalige Gastgewerbebewilligung bezahlen. Alles ist wieder im Normalzustand, der Vorstand zieht seine Rücktrittsdrohung zurück. Aus den Schlagzeilen der Presselandschaft verschwinden wir wieder. Pikantes Detail: diese Bewilligung lautet nur auf den jeweiligen Präsidenten!

### **Chronologischer Ablauf des Geschehens:**

6.3.2003; Das Gesetz gilt für alle. Leserbrief von GastroSchwyz, Willy Benz, Präsident, Lachen

3.3.2003: Güdelmontag. Von Güsel, [Suppen](#) und drei Türmen: 8-Zeiler der Gruppe Sumpfchifler am 4. Bänkli-Abig in Brunnen (Bote der Urschweiz)

März 2003: Brunnen. An der ["Gschiirete"](#) sind sechs verkleidete Suppenköche auf Achse, einer mit einer blauen Original-Suppenanstalt-Schürze..

3.3.2003: Güdelmontag. Auch in Steinen gibt es eine Einzelmaske mit dem Thema "Suppenanstalt Schwyz".

3.3.2003: Schwyz kündigt Vorfastensuppe an (Colage im Bote der Urschweiz).

21.2.2003: Suppe und "Himmel" als Auslöser. Im Kantonsrat sind wir ein Thema!

Kantonsrat Reto Wehrli: "Untaugliche Gastgewerbepraxis". Er reicht im Kantonsrat ein Postulat ein zum Gastgewerbegesetz:

*"Wenn Gemeindebehörden im ganzen Kanton die kantonalen gesetzlichen Vorgaben mit solchem Elan vollziehen, droht eine flächendeckende Unterstellung von Sport, Kultur- und Freizeitlokale unter das Gastgewerbegesetz", steht im Postulat. Wehrli lädt darum die Regierung ein, "dem Kantonsrat einen praxistauglichen Antrag zur Verbesserung zu unterbreiten".*

10.2.2003: Gemeinderat rettet Suppenanstalt. Streit um Gastro-Bewilligung für die Schwyzer Suppenanstalt erledigt. Die neun Gemeinderatsmitglieder bezahlten die einmalige Gastgewerbegebühr aus dem eigenen "Hosensack".

8.2.2003: [Karikatur der Woche](#) von Gibsy (Bote der Urschweiz)



7.2.2003: Gleich lange Spiesse; Leserbrief von Daniel Zumbühl, Seewen

6.2.2003 Heisse Schwyzer Suppe; Leserbrief von Karl Grau, Ibach

5.2.2003: "Wir machen nicht alles blind mit": Aussage von Präsident Osi Trutmann (Bote der Urschweiz)

5.2.2003: Schwyz: "Heisse Suppe" kocht (Bote der Urschweiz)

5.2.2003: Osi Trutmann wird im "Hafechabis" zitiert (Bote der Urschweiz)

5.2.2003: Oh, du heiliger Bürokratismus; Leserbrief von Märtli Holdener, Schwyz

5.2.2003: Erster Artikel in der Lokalpresse: "Gemeinde verlangt Gastro-Bewilligung für Suppenanstalt Schwyz"

2.2.2003 Bewilligungs-Anstalt?; Leserbrief von Andreas Oppliger, Seewen

Ab diesem Zeitpunkt sind wir fast allgegenwärtig in der Presse von Schwyz und Umgebung. Leserbriefe erscheinen in den Zeitungen, man ist mit uns mehrheitlich solidarisch.

### **Die Gebührenerhebung macht Schlagzeilen ...**

Seit längerer Zeit ist die Gebührenerhebung der Gemeinde Schwyz gegenüber unserer Suppenanstalt ein Gesprächsthema. Auf verschiedenen Ebenen wird diskutiert, neuerdings sogar auf der Politischen. Generell wird die Massnahme der Gemeinde uns gegenüber nicht verstanden, sind wir doch eine "Non-Profit-Organisation" die nicht auf Rendite, sondern auf Selbstbewirtschaftung ausgerichtet ist. Ohne die vielen grosszügigen Spender könnten wir übrigens gar nicht lang überleben.

### **26. November 2002, Pressebericht in der Neuen Schwyzer Zeitung: Suppen sind immer gefragter**

Bericht von SZ-Reporterin Daniela Bellandi: "Gestern wurde die 135. Suppensaison mit einer währschaften Minestrone eröffnet. Vinzenz Kälin ist bereits das 3. Jahr im Einsatz. Heute stand er bereits um sechs Uhr hinter der grossen Pfanne. In ein paar Tagen ist der neue Chef-Koch Peter Infanger dann am Ruder. Letztes Jahr nahm der Suppenverkauf in den Aussenstellen Ibach und Rickenbach zu, sodass fast 10'000 Liter verkauft wurden. Gerstensuppe ist nach wie vor die Nummer Eins. Die Saison dauert vom 25.11.-20.12.2002 und vom 7.1.-7.2.2003, was total 43 Suppentage ergibt".

### **26. November 2002, Pressebericht im Bote der Urschweiz mit Titel: Jede Saison fast 10'000 Liter Suppe**

Die Suppenzeit beginnt wieder und die Lokalzeitungen berichten darüber. Der Bericht verfasste Ernst Immoos, Bote-Reporter, mit drei Fotos aufgelockert.

## **25. November 2002, Erstmals wird ein 3-spaltiger Werbeprospekt geschaffen**

Damit unsere Suppenanstalt bei der Bevölkerung besser vermarktet werden kann, wurde von Goni-Obmann Benedikt Bingisser erstmals ein Flyer geschaffen. Auf einem A4-Blatt, quer, 3-teilig gefaltet, ist auf beiden Seiten viel Wissenswertes über unsere Suppenanstalt zu erfahren. So vernimmt man etwas Geschichte, erhält Auskunft über die Suppentage und -arten, unsere Suppenköche, die fünf Aussenstellen sind mit Bild dargestellt. Im Weiteren sind die vielseitigen Aufgaben der Goni-Mannschaft aufgeführt. Dann noch eine Bildserie mit vier verschiedenen Klein-Fotos. Die etwa 300 Exemplare wurden selber im Heimverfahren vom Goni-Obmann hergestellt.

## **Beginn der Suppensaison am 25. November 2002**

Diese dauerte vom 25.11.-20.12.2002 und vom 7.1.-7.2.2003. Total ergibt das 43 Suppentage.

Die Aussenstelle in Seewen befindet sich neu im SPAR Supermarkt, Hausmatt 13, anstelle der Schaukäserei, welche leider etwas zu abgelegen war und deshalb nicht besonders gut frequentiert wurde. Der Suppenpreis wurde leicht erhöht: ein Liter Suppe kostet neu Fr. 2.-- (vorher Fr. 1.50). Ebenfalls wurde der Preis für das Suppen-Znüni erhöht auf Fr. 4.50 (vorher Fr. 4.--).

## **7. Dezember 2002: Amtliche Pressemitteilung der Gemeinde Schwyz: zwei neue Parkplätze beim Chupferturm**

Vor kurzem sind zwei neue Parkplätze erstellt worden (Anmerkung *webmaster suppi*: gerade auf die Suppensaison hin. Bravo!). Diese dienen in erster Linie dem Personen- und Güterumschlag und stehen insbesondere Eltern zur Verfügung, welche ihre Kinder vom Unterricht im Schulhaus Herrengasse oder im Jugendmusikschulhaus Chupferturm abholen. Damit die beiden Parkfelder diesen Zweck auch tatsächlich erfüllen können und nicht durch Dauer- oder Langzeitparkierer belegt sind, ist eine Parkzeitbeschränkung von maximal 15 Minuten erlassen worden. Diese Neu-Regelung wird nach Genehmigung durch die kantonalen Instanzen signalisiert.

## **Sonntag, 20. Januar 2002: Suppenanstalt Gersau feiert den 125. Geburtstag**

Eine Vorstands-Dreierdelegation mit Osi Trutmann, Josef Koller und Benedikt Bingisser überbrachte die Glückwünsche unserer Suppenanstalt. Gersau gab eine mehrseitige interessante A5-Broschüre heraus. Seit 1956 kocht die Suppenanstalt Gersau keine Suppe mehr. Lediglich ein Anlass wird jährlich noch durchgeführt. Finanziell werden aber weiterhin gewisse soziale Projekte in der "Altfryen Republik" Gersau unterstützt.

Im Text dieser Broschüre ist leider unser Gründungsjahr falsch angegeben, was Osi in seiner Rede offiziell erwähnte. Auch Vertreter der Suppenanstalt Altdorf waren als Gratulanten anwesend. Es war ein gediegener und würdiger Anlass in der "Altfryen Republik" Gersau. Robert Nigg, Schreinermeister, hat seit mehreren Jahren die Fäden in der Hand.

## **134. Generalversammlung. Sonntag, 13. Januar 2002, 1700 Uhr, Hotel Engel, Schwyz Suppensaison 27.11.2000 - 9.2.2001: 41 Suppentage**

Von 1991 bis 2001 war Josef Hürlimann, Ibach, unser Suppenkoch. Trotz seines hohen Alters leistete er die strenge Arbeit sehr gern. Seine liebenswürdige Art war für alle Suppenkunden, ob gross oder klein, sehr angenehm. Für seinen unermüdlichen Einsatz wurde Josef Hürlimann zum Ehren-Knorri ernannt.

Es wurden sechs Werbetafeln (mit Stahlsockel) angeschafft welche bei unseren fünf Verkaufsstellen aufgestellt werden und täglich mit einem roten Einschieber auf die zu verkaufende Suppenart hinweist. Der leuchtend gelbe Sockel und die grosse blaue Tafel mit unserem roten Logo sind nicht zu übersehen. Wir sind von der Reklamewirkung überzeugt.

## **15./16. Dezember 2001, 3. Christkindlimärcht in Schwyz**

Auch am 3. Christkindlimärcht war unsere Suppenanstalt vertreten. Auf der Hofmatt

betrieben wir einen Suppenstand und verkauften Gerstensuppe mit Brot für Fr. 3.50. Die Suppe kochte Vinzenz Kälin. Das Wetter war schön, aber bissig kalt. Richtiges Suppenwetter! Es war eine erfolgreiche Suppenaktion und die Werbewirkung bestens.

#### **Donnerstag, 8. Februar 2001, 10. Fleischsuppentag**

Die beiden Fleischsuppensponsoren waren: Beat Stoll, Rickenbach und Hugo Weber, Seewen. Die Suppenküche platzte fast aus allen Nähten. Es ging auch diesmal lustig und vergnügt zu und her. Küche, Dessert und Tranksame waren bestens. Herzlichen Dank den beiden Spendern.

#### **133. Generalversammlung. Sonntag, 14. Januar 2001, 1700 Uhr, Restaurant Hofmatt, Schwyz - Suppensaison 29.11.1999 - 11.2.2000: 41 Suppentage**

Die Generalversammlung fand im fasnächtlich-geschmückten Restaurant Hofmatt statt. Josef Hürlimann war altershalber an weniger Suppentagen im Einsatz. Am Montag wurde neu keine Päcklisuppe mehr gekocht, sondern eine feine Minestrone mit Frischgemüse und verschiedenen Zutaten. Die Qualitätssteigerung wurde von unseren Suppenkunden erkannt und honoriert und eine wesentliche Umsatzsteigerung an allen Suppentagen war das erfreuliche Resultat. Zum Ehren-Knorrli wurde Karl-Andreas Schuler ernannt, der Fleischsuppensponsor vom 28.1.2000.

Der Kanton (bzw. ein ganz findiger und schlauer Staatsdiener) hat herausgefunden, dass beim Chupferturm für die drei Parkplätze keine offizielle Einfahrterlaubnis in die kantonshoheitliche Staatsavenue an der Herrengasse besteht! Seit den 40er Jahren war bis vor einigen Jahren das Feuerwehr-Lokal dort untergebracht. Es gab anscheinend auch nie Probleme mit dieser recht übersichtlichen Aus- bzw. Einfahrt. In Gesprächen versuchten wir einen Kompromiss mit dem Kanton zu finden, aber es kam ein Nein aus dessen verstaubten Amtsstuben. Man erwähnte dort sogar, dann müsse halt die Suppenanstalt aufhören! Dieser Ausspruch brachte unser Vorstandsmitglied Benedikt auf die Palmen und er antwortete ihm auch nicht gerade mit Stil! Auch auf dem Pausenplatz darf man neu nicht mehr parkieren. Lediglich ein Fahrzeug wurde von der Gemeinde bewilligt. Die Problematik mit dem Pausenplatz und den Schulkindern ist uns natürlich bestens bekannt. Schulkinder, Verkehr und Pausenplatz kann man praktisch nicht unter einen Hut bringen. Diese Einschränkungen hatten letztlich direkte Auswirkungen auf unsere täglichen Znünigäste, es war leider ein markanter Rückgang zu verzeichnen. Die Arbeitspausen sind kurz bemessen und wenn man noch einen Parkplatz weit weg benützen muss geht dies natürlich nicht. Grosszügigerweise und spontan stellte uns die gegenüber liegende Garage Seeholzer zwei Parkplätze während dieser Suppensaison zur Verfügung.

Die Goni-Gründungsversammlung in Seewen war eine recht erfolgreiche Aktion. In der Suppenküche waren zehn Goni-Teams mit 31 Personen im erstmaligen Einsatz, wovon einige Goni an mehreren Tagen. Erstaunlich wie alles reibungslos funktionierte. Man packte an wo es Arbeit gab.

Die Znünisuppe kostet Fr. 4.-- und ein Liter über die Gasse nach wie vor Fr. 1.50.

#### **24. - 26. November 2000, Weihnachtsausstellung**

Anlässlich der Weihnachtsausstellung im MythenForum in Schwyz hatten wir im alten Keller im Bethlehem-Haus gratis Gerstensuppe abgegeben. Es war kaltes Suppenwetter. Einige Goni standen auch hier im Einsatz. Im aufgestellten Kässeli waren letztlich über Fr. 1'000.-- zusammengekommen. Herzlichen Dank allen Spenderinnen und Spendern.

#### **Martini, 11. November 2000**

Die 1. Goni-Versammlung war im Restaurant Schwyzerstübli. Fast alle eingeladenen Goni waren anwesend. Es ging dabei vor allem um die Einsatzplanung für das kommende Suppenjahr 2000/2001. Alle Einsätze konnten besetzt werden. Neu ist Chrigel Hegner-Elsener im Kochteam neben Achim Münsterberg und Josef Hürlimann, der etwas kürzer

treten muss (altershalber). Suppensaisonbeginn ist am Montag, 27.11.2000. Die neuen blauen Suppenschürzen wurden heute offiziell vorgestellt und man war allseits begeistert. Ein guter "Wurf", da waren sich alle einig. Hauptsponsor war Hampi Elsener, Wirtshaus zum Eichhof, Luzern und Co-Sponsor war Werner Scherrer, Textilgeschäft, Schwyz. Der neu erfundene Prototyp "Goni" hat die Testphase mit Bravour überstanden. Josef Koller hat seine Gründerarbeit erledigt und als Nachfolger Benedikt Bingisser als neuen Goni-Obmann vorgestellt. Er wird die bereinigten Einsatz- und Organisationslisten (Adressen, Telefon usw.) demnächst allen Goni zustellen.