

M

MEINUNG

Geris Ländlertipp

Seit Jahren an Ribarys Seite

Geris Kühne
über eine Koryphäe der
Schweizer Volksmusik



René Wicky feiert am Donnerstag seinen 79. Geburtstag. In «Geris Ländlertipp» erfüllt Radio Tell am Mittwochabend um 19.30 Uhr auch ihm seinen Musikwunsch.

Der in Oberägeri wohnhafte Akkordeonist, Komponist, Musikproduzent und Musikverleger wurde 1957 von Jost Ribary im Alter von 16 Jahren erstmals als Aushilfe an seine Seite gerufen. Noch immer musiziert René Wicky mit Jost Ribary. Beim aktuellen Musikpartner handelt es sich jedoch um den Enkel des legendären Bläasers. Und zwischen diesen beiden Generationen spielte der vielseitige und begabte Akkordeonist, auch mit dem Vater dieses Enkels. Dreimal Ribary also. Zwecks auseinanderhalten ordnete Wicky ihnen Begriffe zu: Aufgrund ihrer grössten Hits war der Grossvater der «Steiner-Chilbi-Ribary», dessen Sohn der «Chatzebüsi-Ribary» und der jüngste der «Schwalbennest-Ribary».

«Der Verein Goldener Violinschlüssel hat ihn für sein vielseitiges Lebenswerk mit dem höchsten Preis in der Schweizer Volksmusik geehrt.»

Wicky ist eine Koryphäe der Schweizer Volksmusik. Was den Verein Goldener Violinschlüssel dazu bewog, ihn für sein vielseitiges Lebenswerk mit dem höchsten Preis in der Schweizer Volksmusik zu ehren. Aus der angekündigten Feier im Herbst wurde aus bekannten Gründen nichts. Die goldene Nadel wurde ihm dennoch angesteckt. «Carlo Brunner, Dani Häusler, Urs Mangold, Franz Stadelmann, Ruedi Renggli, alles ehemalige Träger des Emblems, sowie Vertreter des Vereins, beehrten mich anlässlich einer kleinen Feier mit ihrem Besuch, was mich natürlich sehr freute», erzählt der sympathische, äusserst beliebte Mann, dessen äusserliches Markenzeichen seit Jahrzehnten die markante Hornbrille ist.

Über diese Feier im kleinen Rahmen hinaus widmete SRF dem Würdenträger eine ganze Potzmusik-Sendung. Wicky war Gast von Nicolas Senn im «Ländlermusik-Hotspot 'Biberegg'» in Rothenthurm. Das Wort Hotspot sei zurzeit zwar negativ besetzt, sagt Wicky. Aber die Pandemie habe ihm schon einen Strich durch die Rechnung gemacht. «Wenn wieder bessere Zeiten einkehren, wird die grosse Feier womöglich nachgeholt».

Trotz Corona hat es just auf die vorgesehene Verleihungsfeier hin wenigstens zu einer neuen CD gereicht. Der Titel dieses neuen Tonträgers sagt aus, was ihn bis dahin ein Leben lang begleitet hat: «s Glück spielt mit». Naheliegender, dass der auch am Donnerstag um 13.30 und Freitag, 10.30 Uhr zu hörende Wunschtitel aus der genannten Produktion stammt.

@ Kontaktieren Sie unseren Autor zum Thema:
glarus@suedotschweiz.ch

Die Adventszeit: Tipps für den Magen und die Seele

Diese Guetzli wickeln Gaumen und Gewissen um den Finger

Mit dem Advent ist die «Guetzletä» eröffnet. Landwirtin Margrit Marti aus Elm bäckt jedes Jahr verschiedene Sorten, die den Geschmack der Kundinnen und Kunden ihres Hofladens und der Markthalle Glarus treffen. Unter anderem, weil sie das Bio-Label tragen.

von Gloria Leisinger

Nachdem die Kinder schon in den Bauernlehrjahren darauf pochten, haben Margrit und Hans Marti vor sieben Jahren entschieden, ihren Hof auf der Wiese in Elm zum Biohof umzustellen. Sie möchten ihren Nachkommen einen gesunden, fruchtbaren Boden und Betrieb hinterlassen. Seit fünf Jahren haben sie das entsprechende Zertifikat in der Tasche. Jetzt freuen sich die Tiere der Martis darüber, sich artgerecht bewegen und beschäftigen zu können, im dreimal grösseren Stall mit Auslauf und den Sommer über auf der Alp. Das Futter sowie alle weiteren Produkte, die nicht aus dem Familienbetrieb selber stammen, werden von Bio-Produzenten zugekauft. Und für die Guetzli, die Margrit Marti das ganze Jahr und in grösseren Mengen in der Adventszeit herstellt, verwendet sie selbstverständlich nur den selbst gemachten «Bio-Anggä».

Ihr Rezept für die besonders beliebten Spitzbuben scheint simpel: 350 Gramm Weissmehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Puderzucker und ein Eiweiss für einen gelungenen Mürbeteig, feinste Johannisbeerkonfitüre für die Füllung. Die Geheimzutaten aber sind zwei besondere: Margrits Liebe, die sie hineinsteckt, und der Steinofen. Das Blech wird wie beim Brotbacken direkt auf den Schamott gestellt und die Guetzli ungefähr zehn Minuten bei 180 Grad gebacken. Ob das süsse Resultat deshalb so gut bei Kundinnen und Kunden ankommt? Oder vielleicht ob der Tatsache, dass beim Einkauf auch der Verantwortungssinn ein Wörtchen mitzureden hat?

Biobauern wie die Familie Marti betreiben eine besonders naturnahe Form der Landwirtschaft, die der Bodenfruchtbarkeit, der Artenvielfalt und schliesslich auch dem Menschen Sorge trägt. Unter vielem anderem ohne Einsatz chemisch-synthetischer Düngemittel und Pestizide. So wachsen Bio-Lebens-



Selbstgemacht: Margrit Marti verkauft ihre Guetzli im eigenen Elmer Hofladen und in der Markthalle Glarus. Im Gespräch mit der Kundschaft erfährt sie vom Bedarf an biologischen Lebensmitteln. Pressebild

mittel natürlicher, enthalten mehr gesunde Inhaltsstoffe statt schädlicher Rückstände und sind nachhaltiger. Das dadurch verdiente Bio-Label dürfte gemäss Marti zwar keinen merklichen Einfluss auf den Geschmack ihres Gebäcks haben, wohl aber auf das Gewissen der Geniesser. Margrit Marti, die den Austausch mit der Kundschaft sehr schätzt, erfährt regelmässig von deren Bedürfnis nach Transparenz, Nachhaltigkeit und nicht zuletzt nach gesunder Ernährung. Mit ihren Bio-Produkten kann sie dieses bedienen – persönlich im eigenen Hofladen und jeden Samstag in der Markthalle Glarus.

Infos zur Serie

In dieser Serie präsentiert die Markthalle Glarus regionale Produkte und Spezialitäten sowie Tipps zur Adventszeit. Für persönliche Beratungen stehen die Marktfahrenden gerne zur Verfügung, in der Adventszeit mittwochs von 8 bis 13 Uhr und samstags von 8 bis 16 Uhr. Anfragen sind auch unter Telefon 055 650 24 00 oder via info@markthalle-glarus.ch möglich. (red)

Sasis Liebling: In der Natur unterwegs



Das Leben der Menschen ist nicht nur ein Teil der Natur, sondern auch eine Reflexion der Natur. Der Fotograf der «Glarner Nachrichten» zeigt diese Woche die Naturbilder, die er auf einem Spaziergang gemacht hat. Bild Sasi Subramaniam