

ANZEIGE



KOCHTIPP

Unser Küchenchef
Simon Windlin empfiehlt:

Gefüllte Champignons

Das Restaurant Hirschen setzt auf Produkte aus der Region.

Bei schönem Wetter auf unserer traumhaften Terrasse mit Blick über den ganzen Talkessel von Schwyz bis tief in die Alpen hinein – ob Businesslunch oder gediegenes Nachtessen: Wir nehmen Ihre Reservierung gerne entgegen. Für Geburtstage, Firmenessen oder auch Hochzeitsfeiern machen wir Ihnen gerne individuelle Menüvorschläge.



Zutaten für 4 Personen

- 12 grosse Champignons
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL verschiedene Kräuter, gehackt (Rosmarin, Schnittlauch, Peterli)
- 50 g Butter
- ca. 30 g Paniermehl
- 50 g Chäs nach Wahl, feine Würfel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Champignonstiele rausschneiden, fein schneiden und mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter anbraten. Die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Paniermehl und Chäswürfel in die Masse geben und in die Champignonhüte verteilen. Im Ofen bei 190° C backen (zirka 8 bis 10 Minuten).

Tipp

Servieren Sie dazu frischen Blattsalat und etwas Crème fraîche. PS: Wir wünschen allen Gästen schöne Festtage und ein gesundes neues Jahr.

En Guete wünscht

Familie Windlin



HIRSCHEN Restaurant Steinerberg

Familie Windlin
Sattelstrasse 10, 6416 Steinerberg
Telefon 041 832 20 20
www.restaurant-hirschen-steinerberg.ch

Di bis Fr 10–14 Uhr, 17–24 Uhr
Sa 11–24 Uhr
So 11–17 Uhr
Mo Ruhetag

«Das gibt mir wieder Luft zum Atmen»

Dieses Jahr profitieren 158 Alleinerziehende und weitere bedürftige Personen von der «Bote»-Weihnachtsaktion.

Wie in den vergangenen Jahren spenden auch in diesem Jahr zahlreiche Schwyzerinnen und Schwyzer für die Weihnachtsaktion «Schwyzer hälft Schwyzern im In- und Ussland» (siehe Seite links). Für die Verteilung der Spenden ist das Patronatskomitee, bestehend aus Bernadette Kündig, Sepp Trütsch und Albert Auf der Maur, zuständig. Auf der Maur sagt, auf den Zwischenstand des Spendenbarometers angesprochen: «Bei den Unternehmen stellen wir in diesem Jahr eine gewisse Zurückhaltung fest.» Es sei in diesem Jahr schwieriger geworden, Spenden zu generieren. Er führt dies auf die allgemein herrschende Unsicherheit zurück.

Ein Teil der Spenden kommt bedürftigen Personen aus der Region zugute. Oft sind das Alleinerziehende. Eine Mutter, die im letzten Jahr unterstützt worden war, schrieb in ihrem Dankesbrief: «Ich möchte mich auch im Namen meiner Tochter bei Ihnen bedanken für diese finanzielle Unterstützung. Dies gibt mir für die nächsten Monate wieder Luft zum Atmen.» Weiter schreibt die Alleinerziehende, dass sie die Situation als sehr anstrengend empfinde, oft sei sie am Limit. Der Lohn sei immer wieder ein kritisches Thema in ihrem Leben. «Dass man 100 Prozent arbeitet und nichts übrig bleibt



Gerade Alleinerziehende, hier eine Mutter mit ihrem Kind beim Guetzlen, kommen nur schwer über die Runden (Symbolbild).

Bild: Keystone

am Ende des Monats, ist nach zwölf Jahren Mami-Sein schon etwas frustrierend.»

Leute, die Schicksalsschläge erlitten

Vermittelt werden diese Personen dem Komitee dank den Kontakten zu den Gemeinden, Bezirken und den Sozialämtern. Gerade jetzt, im Dezember, seien weitere Gesuche um Unterstüt-

zung eingegangen, erklärt Albert Auf der Maur weiter: «Das sind Leute, die Schicksalsschläge erlebt haben und deshalb in finanzielle Schwierigkeiten geraten sind.» Zudem betreffe die Not zunehmend ältere Personen, die finanzielle Unterstützung bräuchten.

In diesem Jahr sind es 158 Alleinerziehende, die beschenkt werden (Vorjahr 162). Für sie gibt es 600 Franken in Migros-Gutscheinen und einen

Ein Auslandprojekt

Anders als in den Vorjahren wird mit der «Bote»-Weihnachtsaktion in diesem Jahr nur ein Hilfsprojekt im Ausland unterstützt. Es ist das Kinderhilfswerk Children of Sikkim Foundation in Indien. Bedürftige Kinder, Halbweisen und Waisen aus den weit abgelegenen Berggebieten Sikkims finden in diesem Heim Zuwendung, hier können sie die Schule besuchen. Die Kinder werden medizinisch versorgt und aufs Leben vorbereitet. Die Spendengelder werden für das neu erbaute Kleinkinderheim «Nyu-kungs Lee» eingesetzt. Die Verbindung läuft über den Schwyzer Franz Betschart, der jahrelang Vizepräsident und Kassier des Hilfswerkes war. (pd)

Gutschein für ein Gipfelerlebnis auf dem Stoos. Die alleinerziehende Mutter, die im letzten Jahr von dem Gutschein zum Einkaufen und dem Gutschein für das Gipfelerlebnis profitiert hat, sei hier nochmals zitiert: «Meiner Tochter kann ich so einen Skitag ermöglichen und mit ihr einen schönen Tag auf dem Stoos geniessen. Es sind kleine Momente, die das Leben lebenswert machen.» (sc)

Schwyz Cosplayer mischt Gamer-Szene auf

Ein regelrechter Hype ist um den Goldauer Cosplayer Ruedi Kamer ausgebrochen.

Alain Hospenthal

Noch vor einem Jahr war er in der Szene ein völlig unbeschriebenes Blatt, und sogar Ruedi Kamer selbst hätte sich damals diese Entwicklung nie erträumen lassen. «Wir wollten in der Szene als Fotografen Fuss fassen und schufen deshalb zur Veranschaulichung unserer Möglichkeiten selbst eine Figur», so Kamer heute.

Beim Cosplay, abgeleitet aus dem englischen «costume player», stellt ein Normalsterblicher einen Superhelden oder eine Figur aus einem Film oder Videospiel möglichst originalgetreu nach. So schufen das Fotografenpaar Meier und Kamer kurzerhand den SwissWitcher.

Vom Cosplayer zum gefragten Video-Protagonisten

Die weitere Geschichte liest sich wie eine Biografie aus der Traumfabrik. Dank der Originalität der Figur, dem schauspielerischen Können Kamers und nicht zuletzt aufgrund der coolen Clips in den sozialen Medien wurde der SwissWitcher über Nacht zu einer der bekanntesten Grössen der Schweizer Cosplay-Szene. «Es ist komplett verrückt, die Leute stehen an Conventions Schlange für Selfies und Autogramme», so Kamer begeistert.

Was im Frühling klein begann, hat mittlerweile ungeahnte Ausmasse angenommen. Der SwissWitcher zählt bereits mehr als 13 000 Follower auf TikTok, gab schon Videointerviews auf «20 Minuten» und regionalen Fernsehkanälen in Deutschland. Dieser Erfolg blieb nicht unbeobachtet, und im September meldete sich mit «CD Projekt Red» der Macher und Herausgeber der



Der SwissWitcher Ruedi Kamer beim Dreh in Tschechien.

Bild: Meier & Kamer

«The Witcher»-Spiele gleich selbst bei Kamer und lud nach Tschechien zum Videodreh. Dabei wurden zwei Musikvideos in einer 17-stündigen Drehsession aufgenommen. «Wir haben nachmittags um 14 Uhr begonnen und nahmen bis morgens um 7 Uhr unzählige Takes auf», bestätigt Kamer.

Die Musikvideos sind hochprofessionell produziert und dienen der Pro-

motion des Updates von «The Witcher III» vor Weihnachten. Für Kamer und die anderen Protagonistinnen und Protagonisten galt bis zur offiziellen Veröffentlichung höchste Geheimhaltung. Dienstagnachts war es dann endlich so weit. Die beiden Musikvideos wurden der gebannt wartenden Community im Livestream vorgestellt. Sage und schreibe 95 000 Zuschauer wohn-

ten dem Happening bei. Das Spiel «The Witcher III» ging seit seiner Herausgabe bereits mehr als 40 Millionen Mal über den Ladentisch.



scannen
und direkt zum Video
auf bote.ch