

## Erbe wird als Fonds genutzt

Die Gemeinde Freienbach hat die Weisungen für den «Josef Christen-Fonds» erlassen.

Am 13. August 2017 ist der früher an der Hofstrasse in Pfäffikon wohnhafte Johann Josef Christen im Alter von 97 Jahren verstorben. Gut zwei Jahre vor seinem Tod hatte er verfügt, dass die Gemeinde Freienbach das Guthaben seines Bankkontos erhalten solle. Zur Verwendung des Geldes hatte Christen festgehalten: «Mein Wunsch ist es, dass dieses Vermächtnis für gemeinnützige Zwecke verwendet wird».

Im Januar dieses Jahres überwies nun die Erbgemeinschaft den Betrag von gut 640 000 Franken an die Gemeinde. Es wurde daraufhin beschlossen, mit diesem Erbe einen Fonds zu errichten. Damit das Geld im Sinne des Erblassers genutzt werden kann, hat der Gemeinderat nun Weisungen erlassen, die am 1. September in Kraft getreten sind.

### Den Willen Christens ausführen

In diesen Weisungen ist festgelegt, dass der Fonds als Sonderrechnung geführt wird und dass das Geld nicht zur Finanzierung von gesetzlich gebundenen Aufgaben verwendet werden darf. Es ist festgehalten: «Die Fondsmittel sollen im Sinne des Erblassers für gemeinnützige Projekte verwendet werden, die nicht anderweitig unterstützt werden können». Denkbar ist die Verwendung zum Beispiel für die Zero Limit Bar, Integrationsprojekte oder für Beiträge an Familien und Einzelpersonen mit besonderem Unterstützungs- oder Förderungsbedarf.

Anfragen für Beiträge sind an die Abteilung Gesellschaft in der Gemeinde Freienbach zu richten. Diese stellt dem Gemeinderat in jedem Einzelfall Antrag für die Verwendung von Geldern. Sie ist auch für die Umsetzung der Ratsbeschlüsse zuständig. (fs)

## Compagnie Tarkabarka in Pfäffikon

Die Compagnie Tarkabarka gastiert vom Mittwoch bis am Samstag in Pfäffikon auf dem Kiesplatz an der Seeanlage Ost. Sie spielt «Kabuff – ein freudvolles Clowntheater» unter freiem Himmel. Zwei Clowns und eine Holzkiste – eine unterhaltsame Entdeckungsreise vor der Kulisse des nostalgischen Zirkuswagens, gespickt mit Musik, Artistik und Jonglage und einer Prise Absurdität.

Die Vorstellungsdaten sind am Mittwoch um 16 Uhr, am Freitag um 18.30 Uhr und am Samstag um 16 Uhr. Die Vorstellungen sind ohne Altersbeschränkungen, am Ende der Vorstellung wird ein Hut für Kollekte herumgegeben. (eing)

## Dvorak-Chorprojekt sucht Stimmen

Vergangene Woche war die Startprobe zum aktuellen Programm des Projektchores Höfe: der Messe in D-Dur von Antonin Dvorak. Interessierte Sängerinnen und Sänger sind eingeladen, mitzusingen – diesmal besonders Soprane und Tenöre. Das Konzert in Wollerau ist am 3. November um 19 Uhr. Die nächsten Proben finden heute Montag und am 10. September, jeweils um 19.30 Uhr im reformierten Kirchgemeindehaus Pfäffikon statt. Mehr Informationen unter [www.projektchor-hoefe.ch](http://www.projektchor-hoefe.ch). (eing)

# Vom Provisorium ins Metzger-Paradies

Die Buttikner Metzgerei Weber feierte den abgeschlossenen Umbau mit zwei Tagen der offenen Tür. Der moderne Betrieb an der Kantonsstrasse 102 ist einen Besuch wert.

von Patrizia Pfister

Die neuen Verkaufsräume der Metzgerei Weber lassen jedem Fleischliebhaber das Wasser im Munde zusammenlaufen. In einer grossen transparenten Theke werden alle Arten von Fleisch präsentiert, der Kunde hat die Qual der Wahl. Am Freitag und Samstag präsentierten Daniela und Daniel Weber mit ihrem Team allen Interessierten die Räumlichkeiten. In der Metzgerei wurde das Angebot an Gemüse und Geschenkkörben ausgebaut, neu gibt es im Geschäft auch Brot zu erwerben.

Neben dem Geschäft befindet sich die neue Küche, wo Menüs angefertigt oder der Partyservice vorbereitet werden. Durch eine Glasscheibe hindurch kann der Kunde beim Kochen zusehen. «Frischfleisch ist unsere Kernkompetenz», erklärt der Metzger, der vor Ort eine Menge Fleisch zum Verzehr produziert, neuerdings auch die original Buttikner Salami.

### 15 Mitarbeiter

Auf der Rückseite des neuen Gebäudes befindet sich die Anlieferung, wo Material via Warenlift ins Untergeschoss transportiert wird. «Die Produktion und der Verkauf sind heute doppelt so gross wie zuvor», sagt Weber. Dafür wurde die Lagerfläche verkleinert, die Metzgerei lässt sich Verpackungshüllen und so weiter jetzt «just in time» liefern. Erst vor kurzer Zeit konnte die Metzgerei vom Provisorium im Container wieder ins Haus zügeln.

Im Untergeschoss blitzt der Chromstahl, und die Angestellten bemühen sich, trotz Besucheransturm ihrer



Das neue Lokal der Metzgerei Weber in Buttikon macht Daniela und Daniel Weber mit ihrem Team viel Freude.

Bild Patrizia Pfister

Arbeit nachzugehen. Die drei Kühlräume bieten viel Platz und sind in verschiedene Funktionen aufgeteilt, so dass die Produktionsabläufe optimiert werden können. In der Wursterei reihen sich verschiedene Maschinen aneinander. Hier wird die Wurst-Emulsion mit Salz und der eigenen Würzmischung versetzt und abgepackt. Gegenüber befindet sich eine Rauchanlage, in der Schinken und Mostbröckli auf ihre Verarbeitung warten. Die moderne Maschine funktioniert vollautomatisch, und es tritt nirgends Rauch aus.

Die Metzgerei Weber beschäftigt 15 Angestellte inklusive Teilzeitlern, darunter drei Lehrlinge. Der Chef ist rundum zufrieden mit seinen neuen Räumlichkeiten. «Es ist ein Paradies», sagt er.

Am Tag der offenen Tür bewies die Familie Weber mit Team, dass ihre Waren im Haus produziert werden, und bot viele feine Waren zum Probieren und Degustieren an. Das Fleisch wird regional bei Bauern eingekauft und in Reichenburg geschlachtet, bevor es in Buttikon zur Weiterverarbeitung ankommt. «Regionalität ist mir

sehr wichtig», betont Weber, der Kunden aus der Region, aber auch aus den Höfen und dem Kanton Glarus begrüsen darf.

### Wohnungen sind fast bereit

Über der neuen Metzgerei befindet sich ein Haus mit acht Mietwohnungen, die bald bezogen werden können. Dank Abwärme vom Metzgerbetrieb können die Wohneinheiten ohne externe Energiequellen geheizt werden. Auch ein riesiger Warmwassertank wird mit Hilfe der Abwärme erhitzt.

# Eine musikalische Liebesgeschichte

Die Let's Go Big Band und der Zurich Gospel Choir on Tour in Altendorf.

von Paul A. Good

Am Samstagabend machten die Let's Go Big Band aus Einsiedeln und der Zurich Gospel Choir im Rahmen ihrer diesjährigen, sechs Konzerte umfassenden Tour, Halt in Altendorf. Die beiden musikalischen Leiter, Peter Werder (Chor) und Erwin Fuchsli (Big Band) hatten weder Mühe noch Aufwand gescheut, um die beiden unterschiedlichen Stilrichtungen zusammenzubringen. Übereinstimmend bestätigten die beiden, dass im Laufe der gemeinsamen Probenarbeit eine musikalische

Liebesgeschichte entstanden sei, wie sie sie beide vorher noch nie erlebt hätten.

### Als Sahnehäubchen Chor und Band gemeinsam

Dass das keine Phrase war, spürten die Zuhörer in der Mehrzweckhalle Altendorf schon nach den ersten Klängen. Das unterhaltsame und hochstehende Konzert aus den Sparten Swing, Funk, Soul und Rock eröffnete die Big Band mit dem Titel «In the Stone» der Gruppe Earth, Wind and Fire, der Chor überzeugte mit «Gimme Some Lovin» der

Blues Brothers. Und in diesem Stil ging es weiter, manchmal die Band allein mit solistischen Einlagen, zwischen durch der Gospel Chor ohne Bandbegleitung, dafür ebenfalls mit vielen überzeugenden Soli und natürlich – als Sahnehäubchen – Band und Chor gemeinsam.

### Breite musikalische Palette

Sogar die Zuhörer wurden aktiv in das Konzert miteinbezogen, animiert durch den Chor sangen sie «O Happy Day». Es würde den Rahmen sprengen, alle bekannten und berühmten gewordenen

Melodien aufzuführen, die die beiden Ensembles brillant interpretierten. Namen wie Ray Charles, Frank Sinatra oder Glenn Miller zeigen aber stellvertretend auf, mit welcher breiter musikalischer Palette Band und Chor auf ihrer diesjährigen Tour unterwegs sind.

Die stürmische Forderung nach Zugaben belohnte die beiden Ensembles für ein hinreissendes Konzert. Die Besucher der nächsten Konzerte können sich auf einen unvergesslichen Abend mit fantastischen Melodien, vorgelesen auf höchstem musikalischem Niveau, freuen.



Mit einer Standing Ovation fordern die Zuhörer von Chor und Band mehrere Zugaben.

Bild Paul A. Good