

2010 – 2019

Ab 2000 wird das Archiv in umgekehrter Chronologie geführt

Freitag, 12. April 2019. 151. Generalversammlung, Restaurant Schützenhaus, Grund, Schwyz - Suppensaison 26.11.2018 - 21.2.2019: 54 Suppentage

Kurz nach 19 Uhr begrüsst Präsident Grab Markus über 50 Personen zur 151. Generalversammlung im Restaurant Schützenhaus, Grund, Schwyz. Die umgebaute ehemalige Remise erhielt einen heimeligen, "hölzigen" Charakter und man erwartete, dass bei der Alphütte die Äplerin das Fenster öffnet und uns mit einem Juuz zur 151. GV begrüsst. Aber dem war eben nicht so. Die vorliegende Traktandenliste wird stillschweigend genehmigt. Aufgestellt sind drei Tischreihen, also war jemand der Ansicht man benötige auch drei Stimmzähler, was leider nicht den Statuten entspricht. Ohne weitere Gegenvorschläge wählte man dann eben drei Stimmzähler: Susi Bardea, Willy Gwerder und Pius Rohner. Anträge sind keine eingegangen, wie meistens. Die Entschuldigungen werden namentlich im Protokoll aufgeführt. Überraschend spendeten die GV-Getränke Christoph Weber, Arthur Weber AG und Paul Reichmuth, Grossmetzgerei, was der Präsident herzlich verdankte.

Aktuarin Melanie Grab verliest das Protokoll der Jubiläums-GV 2018, 150 Jahre Suppenanstalt Schwyz (1868-2018). Ihre interessanten Ausführungen liessen nochmals viele positive Erinnerungen aufleben. Die verschiedenen Anlässe und Festivitäten waren sie allesamt bestens vorbereitet und erfüllten unsere Erwartungen vollumfänglich. Mit grossem Applaus genehmigte die Versammlung ihren Bericht.

Es folgten, wie üblich, die Jahresberichte vom Präsidenten, des Chef-Kochs Infanger Peter, des Goni-Obmanns Bingisser Benedikt (letztmals) und des Kassiers Hicklin Bruno. Das vergangene Suppenjahr, 54 Tage, war gesamthaft wiederum sehr erfreulich. Die Zusammenarbeit mit den vier Aussenstellen funktionierte einwandfrei und herzlichen Dank dem Personal für ihren 54-tägigen Einsatz. Umdispositionen wurden erforderlich wegen Teil-Ausfall der Suppenköche Rolf Lütenegger und Erich Gramlich. Als Ersatzköche stellten sich spontan Alain Seeholzer und Detlef Drygala zur Verfügung. Mit unserem lebhaften Suppenbetrieb sind sie bestens vertraut, herzlichen Dank. Die Infrastruktur hat viele Jahrzehnte auf dem Buckel und so fiel ein Schaltelement eines Kippkessels aus und in der Suppenküche war es frühmorgens stockdunkel. Das EW Schwyz konnte den Schaden behelfsmässig beheben.

Leider waren auch Todesfälle zu beklagen: Leo Theiler, 1999-2019 (Gründungsmitglied), Alois Ehrler, 2010-2016 und Werner Fässler, 2007-2018. Beim tragischen Flugzeugabsturz mit der Nostalgie-Maschine JU 52 am Samstag, 4. August 2018, im Gebiet Piz Segnas GR, sind leider auch Martha und René Dusser-Graf, aus Schwyz, unter den 20 Toten zu beklagen. René Dusser war seit 1991 engagierter und gewissenhafter 1. Rechnungsrevisor. Seine jeweiligen GV-Berichte enthielten immer eine gewisse Prise Humor und Schalk, ihm zuzuhören eine wahre Freude. Viele Jahre durften unsere Suppenkunden im Einkaufscenter-Steisteg, Schwyz, bei der damaligen Metzgerei DUSSEr unsere Schulsuppe kaufen. Herzlichen Dank an René und Martha für ihren unermüdlichen Einsatz im Dienst der Suppenanstalt Schwyz. Die Anwesenden erheben sich kurz zum stillen Gebet. Er dankt auch Nadija Büeler "Salon Proper" für die Erledigung der Wäsche und dem Schulhauswart Thomas Büeler für seine Unterstützung.

Der langjährige, eingespielte Vorstand erledigte seine Arbeiten mit zwei "normalen" Sitzungen sowie diversen ad hoc Kurzsitzungen. Vize-Präsident und Kassier Bruno Hicklin verdankt den Präsidenten-Bericht und die Anwesenden genehmigen diesen mit grossem Applaus.

Chef-Koch Infanger Peter hat seinen Bericht schriftlich verfasst und erwähnte daraus einige wesentlichen Punkte. 12'200 Liter Suppe wurden gekocht, am meisten Gerstensuppe 4'370 Liter. Pro Suppentag ergab dies ca. 225 Liter. Warme Tage sind erfahrungsgemäss eher negativ für den Suppenkonsum. Zum gratis Suppenessen eingeladen waren am Montagvormittag die Kindergärtler und Mittwochvormittag die 3. Klässler, total ca. 350 Kinder aus der Gemeinde Schwyz. Einmal assen 96 Personen in der Suppenküche und auch andere Tage waren sehr gut ausgelastet. Das Rezept der Brotsuppe wird angepasst auf die nächste Saison 2019/2020. Die alte Kaffeemaschine wurde ausgemustert und eine neue angeschafft. Fragen wurden keine gestellt.

Goni-Obmann Bingisser Benedikt konnte alle Einsätze abdecken mit total 47 Goni. Er musste Goni ersetzen, suchte und hatte Glück. "Fand" vier neue Goni davon erfreulicherweise zwei Damen: Bardea Susi und Räber Marianne, von Schwyz. Geisser Peter, von Ibach und Vonarburg Urs, von Schwyz. Herzlichen Dank den austretenden Goni für ihre langjährige, treue Mithilfe: Fassbind Martin und Fuchs Theo beide 20 Jahre. Suter Josef, 18 Jahre. Marty Agnes und Albert, 10 Jahre. Sein administrativer Aufwand (Homepage, Mails, Telefonverkehr, Papierkram usw.) vor allem wegen den verschiedenen Festivitäten anfangs Jahr war wesentlich grösser. Zwei Goni fielen kurzfristig aus für die ganze Saison. Spontan stellten sich Goni zur Verfügung, herzlichen Dank dafür. Der traditionelle Goni-Abschluss findet statt am Dienstag, 21. Mai 2019, im Restaurant Windstock, Rickenbach, statt. Beginn um 17 Uhr. Das war heute sein letzter 20. Goni-Bericht, 2000-2019, vorgetragen wie gewohnt, mit einem Spickzettel, A6, Notizen beidseitig aufgelistet. Er tritt leider aus persönlichen, familiären Gründen zurück.

Kassier Bruno Hicklin konnte eine Vermögensvermehrung von etwas über Fr. 5'000.-- ausweisen. Der 2. Rechnungsprüfer Herbert Andermatt erläuterte seinen Revisionsbericht. Er habe stichprobenweise Belege und Zahlen kontrolliert und keine Abweichungen festgestellt. Die vorgelegte Rechnung wird der Versammlung zur Genehmigung empfohlen und unter Entlastung des Kassiers angenommen.

Der Kassier schlägt vor, den Jahresbeitrag auf Fr. 10.- zu belassen, wie im Vorjahr. Die Versammlung stimmt seinem Vorschlag zu.

Zur Wahl stand statutengemäss der Präsident Markus Grab. Er wurde für die nächsten zwei Jahre einstimmig gewählt. Ebenfalls stand der 2. Rechnungsrevisor Andermatt Herbert zur Wiederwahl. Für den verstorbenen Rechnungsrevisor René Dusser wurde Rosmarie Benz-Kälin, Klösterlistrasse, Schwyz, vorgeschlagen und gewählt. Sie kennt die Suppenanstalt bestens, war früher einige Jahre als Hilfs-Suppenköchin im Einsatz.

Etwas nach 20 Uhr wurde das Traktandum 7, "Ehrungen/Dank", behandelt. Es war dies heute der letzte offizielle Auftritt von Goni-Obmann Benedikt Bingisser. Mit einigen Sätzen nur liess er seine 20 Jahre Goni-Obmann Revue passieren. Vor allem sind es persönliche, familiäre Gründe die seine Demission als Goni-Obmann und Personalchef notwendig machten. Präsident Markus Grab hielt die "Laudatio". Mit viel Herzblut und unermüdlichem Einsatz organisierte Benedikt Bingisser während den 20 Jahren (1999 -2019, war er auch Gründungsmitglied in Seewen, Restaurant Schaukäserei) die personellen Belange der Suppenanstalt Schwyz. Umsichtig und mit grossem zeitlichem Einsatz plante und überwachte er die jeweilige Suppensaison, nicht immer ein einfaches Unterfangen, all' die Goni-Wünsche unter einen Hut zu bringen und trotz Verschiebungen und Ausfällen immer genug Goni vor Ort im Einsatz zu haben. Ebenso umsichtig organisierte er zusammen mit seiner Frau während 17 Jahren den "SALON PROPER", die hauseigene Waschanstalt im Dorfbach im Halteli. Weiter war er Initiant der Homepage ab dem Jahr 2002 und für den Internet-Auftritt der Suppenanstalt Schwyz zuständig. Weiter betreute er den Mail-Verkehr der vor allem während der Suppensaison rege benutzt wurde. Der Präsident dankte ihm für seinen Einsatz im Dienste der Suppenanstalt Schwyz und überreichte ihm als Anerkennung

einen Original-Suppenteller mit entsprechender Widmung (gemalt von Wädi Nideröst) und ein paar "REKA-Reisefranken".

Anträge werden keine vorgebracht.

Präsident Grab Markus dankte nochmals allen Personen, Institutionen, Sponsoren, Suppenfreundinnen und -freunden, für das entgegengebrachte Wohlwollen und die Unterstützung. Um 2015 Uhr schloss er die speditiv verlaufene 151. Generalversammlung. Anschliessend wurden die Anwesenden zu einem feinen Essen aus der Schützenhaus-Küche eingeladen.

Freitag, 22. Februar 2019: Letzter Suppentag der 151. Suppensaison 2018/2019.

Am Montag, 22. November 2018, nahm die Suppenküche im UG Chupferturm an der Herrengasse 39 in Schwyz ihren Betrieb auf. Bis Freitag, 22. Februar 2019, ergab dies total 54 Suppentage (8 Tage mehr als im Vorjahr). Rückblickend war es ein "normales" Suppenjahr was uns natürlich sehr freute. Wettermässig herrschten verschiedene meteorologische Verhältnisse: schneelose und schneereiche Tage, nur einige sehr kalte Tage, dafür im Februar 2019 fast sommerliche Verhältnisse. Für die Suppenköche ist es oft recht schwierig am Vortag den genauen Suppenbedarf für unsere Suppenkunden zu berechnen. Das Wetter ist ja nur ein Parameter. Der Konsum der neuen Brotsuppe (Vegi) am Montag entsprach unseren Vorstellungen. Rückblickend über Jahre betrachtet war der Montag generell kein Spitzen-Suppentag. An einigen Wochentagen musste der verantwortliche Suppenkoch leider das Schild "Suppe ausverkauft" an die Eingangstüre hängen.

Die Schulkinder vom Schulhaus Herrengasse haben wiederum rege vom Pausen-Brottringel und Schulsuppe essen Gebrauch gemacht. Hie und da gab es sogar einen kleinen Stau in der Suppenküche vor dem Brotkorb. Gekocht haben wir etwas über 12'100 Liter Suppe was einem Tagesumsatz von ca. 224 Liter entspricht. Seit Jahren schon ist der Donnerstag mit Gerstensuppe unser Spitzentag mit 4'370 Liter (8 Tage). Es folgen: Puuresuppe 2'225 Liter (9 Tage), Gumelsuppe 2'170 Liter (10 Tage) und die neue Brotsuppe 1'255 Liter (9 Tage). Beachtlich sind auch weitere Zahlen: Gumel 950 kg, Gemüse 1.5 Tonne. Rollgerste 250 kg, Brot 460 kg, Milch 200 Liter, Mineral und Suure Most zum Suppenmenü 650 Liter. Den Käse, 240 kg, beziehen von der Alp Unter Altberg, 1189 müM. (Gebiet Ibergereg).

Seit Jahren ist es Tradition die 3. Klass-Schüler (mittwochs, Gemüsesuppe) und die Kindergärtler (montags, Brotsuppe) der Gemeinde Schwyz zum gratis Suppenessen einzuladen. Zahlenmässig waren es 174 bw. 220 Kinder. Es ist für alle (Schüler, Kindergärtler und Lehrpersonen) eine willkommene Abwechslung zum "anstrengenden" Schulhaus-Alltag. Die Goni-Teams freuen sich jeweils auf diese jugendlichen Besucher.

Gesamthaft waren 47 Goni im Einsatz, wovon neu je zwei Damen und zwei Herren erstmals im Einsatz. Verschiedene Gründe führen immer wieder zu kurzfristigen Goni-Abwesenheiten. Nach einigen Telefonanrufen "findet" Goni-Obmann dann meistens einen Ersatz-Goni. Herzlichen Dank. Während den 54 Suppentagen kochten die folgenden Suppenköche unsere feinen Suppen: Peter Infanger, Chef-Koch, Erich Gramlich, Rolf Lütenegger, Detlef Drygala und Alain Seeholzer. Frühmorgens gab es einmal einen Kurzschluss an einem Kochkessel-Schalter ... und stockdunkel wars in der Suppenküche! Lehren daraus: Die EWS-Pikett-Telefon-Nummer findet sich neu auf der Telefonliste. Ebenso hängt jetzt an der Wand ob dem Brotbrett eine Notleuchte. Die Aussenstellen und Suppenkunden konnten dennoch ohne Zeitverzug bedient werden.

Wir erhielten während des Jahres auch einige positive Meldungen betreffend unsere Chronik "Suppe und Brot" zu unserem 150-Jahr-Jubiläum, 1868-2018, was uns natürlich sehr freute. Jemand meinte sogar "Es sei eine Schwyzer-Dorfchronik".

Für Info-Bedürfnisse und Kontakte stehen Ihnen unsere Homepage (mit Mail-Adresse) und die Telefon-Nummer der Suppenküche "Chupferturm" zur Verfügung. Auf weitere Möglichkeiten wie Apps, Facebook, Twitter, Instagram usw. verzichten wir, denn für die Bewirtschaftung während der Suppensaison haben wir absolut keine freien Kapazitäten.

Herzlichen Dank an alle treuen Suppenkunden und -freunde für die wohlwollene und jahrelange Unterstützung. Dank auch an das Personal bei den vier Suppen-Aussenstellen. Auf unserer Homepage erfahren Sie Aktuelles sowie Interessantes in Wort und Bild über unsere langjährige Vereins-Geschichte seit 1868.

Montag, 7. Januar 2019. Der erste Suppentag im 151. Suppenjahr 2019.

Die Suppenanstalt Schwyz kocht an 32 Tagen bis am Freitag, 22. Februar 2019, wieder die feinen, schmackhaften Suppen und zwar an jedem Wochentag eine andere. Wo gibt es Suppe? Besuchen Sie uns in der Suppenküche oder eine unserer vier Aussenstellen in der Gemeinde Schwyz. Es sind fünf neue Goni-Teams im Einsatz (26 Rüter/Service und zusätzlich fünf Suppenfahrer zur Bedienung der Aussenstellen). Nebst den vier Suppenköchen von Nov/Dez. 2018 steht auch wieder unser langjähriger Koch Erich Gramlich im Einsatz.

Spätestens ab 09 Uhr ist die Suppe bei den vier Aussenstellen sowie in der Suppenküche verfügbar. Im Chupferturm (ehemaliges Gewerbeschulhaus), im UG, wird nun schon seit 90 Jahren die sog. "Schulsuppe" gekocht.

Freitag, 21. Dezember 2018, Letzter Suppentag im 151. Jubiläums-Jahr 2018.

Die ersten 20 Suppentage im November/Dezember 2018 liegen hinter uns. Der Konsum der neuen Brotsuppe (Vegi) ist recht erfreulich angelaufen. In früheren Jahren war Brotsuppe in den meisten Haushalten ein Begriff. Päcklisuppen gab es auch, aber selber zube reitete, gewürzte und gekochte Suppen waren schmackhafter. Wettermässig herrschte meistens kein Suppenwetter. Schnee und Kälte fehlten, denn vermutlich würden diese Wetterverhältnisse den Suppengenuss fördern. Fünf Goni-Teams (fünf Wochentage), gesamthaft 32 Goni (inkl. die fünf Suppenfahrer), haben nun ihren Einsatz im während November/Dezember 2018 beendet. Einige Goni waren schon seit mehreren Jahren in dieser Funktion im Einsatz und haben ihren Austritt angemeldet, haben sie doch das 80. Altersjahr überschritten. Auch für unsere vier Suppenköche Peter Infanger, Rolf Lütenegger, sowie unsere Aushilfs-Suppenköche Alain Seeholzer und Detlef Drygala war es eine strenge Zeit. Frühmorgens beginnt der Arbeitstag und gegen ca. 14 Uhr endet ihre Tätigkeit. Ganz speziellen Dank unseren beiden Aushilfs-Köchen die für unseren erkrankten Suppen-Koch Erich Gramlich im Einsatz standen.

Bis auf wenige Ausnahmen konnten wir unsere Suppenkundinnen und -kunden immer mit Suppe bedienen. Die Suppenproduktion während den 20 Tagen beträgt ca. 4'500 Liter ergibt 225 Liter/Tag. Während der AGRO-Suppenaktion vom Februar 2018 konnten wir nicht immer allen Kunden Suppe "verabreichen". Mit der AGRO-Gruppe wurde vereinbart, dass im Frühjahr nicht eingelöste Gutscheine auch während dieser Suppensaison 2018/2019 gültig sind. Vereinzelt wurde davon Gebrauch gemacht.

Die Suppenküche im Vollbetrieb und plötzlich ... dunkel! Momentan kam etwas Hektik auf! Was ist passiert, wo ist der Sicherungskasten? Ein defektes Schaltelement beim grossen Kipp-Kessel löste die Hauptsicherung aus. Das EWS-Pikett behob den Ausfall relativ schnell und es gab keine ernsthafte Verzögerung des Betriebes. Anschliessend wurden bei beiden Suppenkesseln (Modelle 1987 und 1989) die alten Schaltelemente und Elektrokabel ersetzt.

Mittwoch, 12. Dezember 2018: CVP-Kantonsratsfraktion in der Suppenanstalt.

Die CVP-Fraktion des Schwyzer Kantonsrates besuchte uns traditionsgemäss am "Tag des Kantonsbudgets" in der Suppenanstalt. Den zwei Regierungsräten und den etwa 20 Ratsmitgliedern wurde Gemüsesuppe mit einigen Fleischzutaten serviert. Zum Dessert gabs

eine Schwarzwälder-Torte Marke "Frau Kantonsrätin Kälin" von Einsiedeln. Politisch war auch die CVP bei den Siegern hatte doch der Gesamt-Kantonsrat am Vormittag die Steuern gesenkt, trotz einigen politischen Bremsmanövern. Suppenkoch war Alain Seeholzer (Aushilfskoch). Solche Anlässe belasten das 5-köpfige Goni-Team jeweils sehr stark. Ab 09 Uhr kamen die ersten Znüni-Gäste, dann um 0930 Uhr bevölkerten viele Schulkinder vom Schulhaus Herrengasse die Suppenküche. Die Einen kauften einen Ringel Brot, Brot und Käse, nur Käse oder ging in den Essraum hinten zum Suppen-Znüni. Um 10 Uhr waren die 3. Klässler vom Schulhaus Lücken, Schwyz, etwa 20 Schülerinnen und Schüler, zum Gratis-Suppenessen eingeladen. Das Küchenteam hatte kurze Znünipause und ab ca. 1115 Uhr kamen bereits die ersten Suppengäste.

Chlausgruppen in der Suppenanstalt am 1.-3. Dezember 2018

Es ist eine mehrjährige Tradition, dass die Chlausgruppen, täglich ca. 7-10, anschliessend an ihren Chlauseinsatz zum Nachtessen in die Suppenanstalt Schwyz eingeladen werden. Frau Holle schüttete keine Schneedecken über das Tal, dafür war aber der Wettergott des Wassers grosszügig mit seiner Spende. Das Schulsuppen-Znacht für die Chlausgruppen kochte unser Chef-Koch Peter Infanger und der Vorstand stand als Servicepersonal im Einsatz. Am Montag gab es die Tagessuppe, die neue Brotsuppe.

Montag, 26. November 2018, Start zur neuen 151. Suppensaison 2018/2019

Die Jubiläumsaktivitäten liegen alle hinter uns, wir starten am Montag, 26. November 2018, zur "normalen" 151. Suppensaison. Im 2018 sind es 20 Suppentage und im 2019 sind es 34 Suppentage, also total 54 Tage (8 Tage mehr als im Vorjahr). Der letzte Suppentag ist am Freitag, 22. Februar 2019. Anschliessend beginnen die Sportferien. Traditionsgemäss werden die 3.-Klässler am Mittwochvormittag und die Kindergärtler der Gemeinde Schwyz am Montagvormittag (NEU: Brotsuppe) je einmal zum Suppenessen eingeladen. Nebst Peter Infanger (Montag, Donnerstag) werden Rolf Lütenegger (Dienstag, Freitag) und am Mittwoch als Aushilfe Alain Seeholzer im Einsatz sein. Der jeweilige Suppenkoch beginnt frühmorgens um etwa sechs Uhr mit seiner Arbeit in der Suppenküche.

Total sind 48 Goni aufgeteilt in 10 Goni-Teams von je fünf Helferinnen und Helfern im Einsatz. Sie erledigen das Gemüserüsten, bedienen unsere Suppenkunden gross und klein, dann kommen das Abwaschen und die Reinigungsarbeiten. Sieben Suppen-Fahrer transportieren die 25-Liter-Kannen zu den fünf Aussenstellen und holen ca. 11 Uhr die meistens leeren Kannen zurück. Es wird etwa 14 Uhr dann sind alle Arbeiten erledigt und gemeinsam besucht man meistens noch ein "Angeschriebenes Haus" sprich Restaurant. Die Preise haben wir etwas angepasst: 1 Liter Suppe über die Gasse **neu Fr. 3.--** (vorher Fr. 2.50). Znüni-/Mittagssuppe (Suppe, 1 Stück Käse, Brot, Most/Mineral) **neu Fr. 6.--** (vorher Fr. 5.--). Pausenbrot, Pausensuppe und Pausenkäse für die Schüler sind gleich geblieben. Der feine Alpkäse kommt wie bisher von der Alp "Unter Altberg" südlich der Ibergeregge gelegen.

Freitag, 9. November 2018: Goni-Rapport zwei Tage vor Sankt Martin

An diesem Tag fand ab 17 Uhr der 20. Vorbereitungsrapport im MythenForum, Schwyz, statt. Goni-Obmann Benedikt Bingisser und Chef-Koch Peter Infanger bereinigten die Einsätze für die 54 Suppentage und für die Rüstarbeiten an drei "Vortagen". Die Anzahl der Einsatztage sind unterschiedlich. Im November /Dezember 2018 sind es pro Team 4 Einsätze (total 20 Suppentage). Im Januar/Februar 2019 sind es pro Team meistens 7 Einsatztage (total 34 Suppentage). Die spätere Fasnachts-/Fastenzeit/Sportferien sind der Hauptgrund. Erfreulicherweise konnten vier neue Goni begrüsst werden: Susi Bardea, Marianne Räber, Vonarburg Urs, alle von Schwyz sowie Geisser Peter, Ibach. Für Abwesenheiten konnten Ersatzgoni "gefunden" werden. Als absolute Neuheit konnte Präsident Markus Grab die neue Suppe ankündigen: Anstelle von Griesssuppe gibt es ab 26. November 2018 eine Brotsuppe. Das Rezept stammt von unserem Chef-Suppenkoch Peter Infanger. In der Suppenküche kann man auch unsere Chronik "Suppe & Brot" kaufen. Der Preis ist identisch mit den Verkaufsstellen in Schwyz, Fr. 24.--. Geplant ist auch, dass das Buchumschlag-Originalbild von Ruth Lerch Annen, die drei Karikaturen von Gybsi Kammermann und der Text

"Suppenanstalt-Blues" von Ernst Ehrler unsere Wände im Essraum schmücken sollen. Der Schluss der Veranstaltung bildete das feine Nachtessen aus der MythenForum-Küche um 1830 Uhr.

Daten der 151. Suppensaison 2018/2019 (gesamthaft 54 Tage)

An der Vorstandssitzung vom 9. Oktober 2018 wurden die Suppentage wie folgt festgelegt:

2018: November und Dezember

Montag, 26. November bis Freitag, 21. Dezember 2018 (20 Tage).

2019: Januar und Februar

Montag, 7. Januar bis Freitag, 22. Februar 2019 (34 Tage). Keine Suppe am Montag, 14. Januar 2019 (Fasnachtstag)

Bei den vier Aussenstellen können Sie ab etwa 0930 Uhr unsere feine Suppe kaufen (1 Liter zu Fr. 3.--). In der Suppenküche im UG-Chupferturm, Herrengasse 39, bedienen wir unsere treuen Znüni- und Mittagsgäste sowie grosse und kleine Suppenkunden **bereits ab 0900 Uhr**.

Die Preise haben wir etwas angepasst.

Der unten aufgeführte Flyer, 2 Seiten, ist eine pdf-Datei, dreiteilig gegliedert und faltbar (Format A4, quer). Einfach herunterladen und ausdrucken.

Vorstandssitzung vom Dienstag, 9. Oktober 2018

Start zum 151. Suppenjahr 2018/2019. Der fünfköpfige Vorstand traf sich um 18 Uhr im Restaurant Pöstli, Schwyz, zur ersten Vorstandssitzung. An dieser Sitzung waren Organisatorisches, Personelles und die Daten für die kommende Suppensaison die Haupttraktanden.

Eine Hiobsbotschaft erreicht die Suppenanstalt Schwyz im August 2018

Beim tragischen Flugzeugabsturz mit der Nostalgie-Maschine JU 52 am Samstag, 4. August 2018, im Gebiet Piz Segnas GR, sind leider auch Martha und René Dusser-Graf, aus Schwyz, unter den 20 Toten zu beklagen. René Dusser war seit 1991 engagierter und gewissenhafter Rechnungsrevisor. Seine jeweiligen GV-Berichte enthielten immer eine gewisse Prise Humor und Schalk, ihm zuzuhören eine wahre Freude. Viele Jahre durften unsere Suppenkunden im Einkaufscenter-Steisteg, Schwyz, bei der damaligen Metzgerei DUSSEUR unsere Schulsuppe kaufen. Herzlichen Dank an René und Martha für ihren unermüdlichen Einsatz im Dienst der Suppenanstalt Schwyz.

Sommerpause 2018 in der Suppenanstalt

Unsere Suppenküche im "Chupferturm" ist vom März 2018 bis Mitte November 2018 ausser Betrieb. Die Telefonleitung ist inaktiv bis zur neuen 151. Suppensaison 2018/2019. Es werden Reinigungs- und Servicearbeiten erledigt. Unter anderem werden die Wände im Essraum gestrichen. Auch dieses Jahr sind einige Kurzzeit-Benützer der Lokalitäten angemeldet (Blauring, Musikschule, Jungtambouren). Über die Kontaktadresse auf unserer Homepage sind wir für Sie erreichbar.

Goni-Ausflug nach Benken SG und Glarus, Donnerstag, 14. Juni 2018

Die fünftägige AGRO-Woche im Februar 2018 hat unsere gesamte Suppenmannschaft zusätzlich gefordert. Als Dank für diesen Grosseinsatz fand eine "Fahrt ins Blaue" statt. Mit drei Fahrzeugen ging es bereits um 0730 Uhr los ab Busbahnhof Schwyz. Herrlicher Sonnenschein begleitete uns den ganzen Tag. Erster Halt war in Benken SG, Besichtigung der Grossbäckerei ROMER AG. Der Familienbetrieb wurde 1974 gegründet und beschäftigt heute ca. 330 Mitarbeitende. Dann ging es nach Glarus Stadt zu einem feinen Mittagessen. Bereits um 14 Uhr die nächste Betriebsführung bei GESKA AG, Glarus, Herstellung von

Zigerprodukten. Bereits im Jahre 1463 wurde an der Landsgemeinde Glarus ein Gesetz erlassen mit Qualitätsvorschriften. "Glarner Schabziger" gilt deshalb als erster Markenartikel in der Schweiz. Das bekannte "Zigermandli" hausierte in der ganzen Schweiz mit dem Glarner Schabziger. Glarnerziger ist sogar ein Exportprodukt. Die Besichtigungen der beiden, ganz verschiedenen, Lebensmittelbetrieben waren sehr interessant. Kompetente Mitarbeiter zeigten und erklärten uns die Betriebsabläufe. Beide Betriebe sind zertifiziert. Die Gross-Bäckerei ROMER AG war im Vollbetrieb, bei GESKA AG war am Nachmittag leider nur noch eine Teil-Produktion zu sehen. Anschliessend an die beiden Führungen konnte man in den Fabrikläden Einkäufe tätigen, was rege benützt wurde. Herzlichen Dank an Präsident Markus Grab für die Auswahl der beiden Lebensmittel-Betriebe und die perfekte Organisation.

Donnerstag, 24. Mai 2018, Restaurant Alpina, Kaltbach/Schwyz

Traditionsgemäss fand auch in diesem 150. Jubiläumsjahr die Goni-Abschluss-Tagung statt. Frei von Suppendampf und scharfen Rüstmessern geht es um Pflege der Kameradschaft und lockeres Beisammensein nach den strengen Suppenstunden. Die 10 Goni-Team und die Suppenköche sind verschmolzen zu einer "Goni-Familie". Goni-Obmann Benedikt Bingisser durfte drei langjährige Goni verabschieden: Hans Erni (2008-2018, 10 Jahre) und Pius Tschümperlin (2005-2018, 13 Jahre) übrigens zwei Jahrgänger 1942. Ebenfalls Sepp Ulrich, Brunnen (2015-2018, 3 Jahre). Als Dankeschön überreichte er je zwei Flaschen vergorener, edler Traubensaft vom Ticino und vom bekannten Schwyzer-Weinbaugebiet "Leutschen". Suppe war ganz bewusst nicht das Hauptthema an diesem Nachmittag. Der Ofenfleischkäse mit Gumelsalat liess keine Wünsche offen, ebenfalls die Spezialität des Hauses "Franziskas Crèmeschnitte". Herzlichen Dank an Frau Wirtin und das Personal. Die Hitze an diesem Mai-Tag war ein Vorbote der noch heisseren Tage die dann noch kommen sollten!

Ostersonntag, 1. April 2018

Dieses Jahr wurde in Schwyz wieder ein sog. Ostergame (Oster-Schnitzeljagd im Raum Schwyz) durchgeführt. Patronat: Gemeinsam für unsere Gemeinde (GfuG). Vor allem jüngere Schwyzerinnen und Schwyzer zeichneten für das OK verantwortlich. Teilnehmen konnten aus nah und fern jung und alt, Familien, Einzelpersonen usw. Es waren sechs Posten in der Gemeinde Schwyz zu besuchen und gewisse Fragen zu verschiedenen Themen zu beantworten. In der Suppenanstalt gab es sechs suppenanstaltsspezifische Fragen. Zwei Personen vom OK (Geschwister Steinegger) waren anwesend und organisierten den Ablauf. Nach Abgabe der Lösung gab es ein Blatt mit dem nächsten Postenstandort. Trotz unsicherem Wetter war der Anlass sehr erfolgreich. Wir machten auch Reklame für unsere Chronik "Suppe & Brot" Eine Person vom Vorstand war während dieser Veranstaltung "Ansprechperson".

Jubiläums-Generalversammlung 2018 150 Jahre SUPPENANSTALT SCHWYZ 1868 – 2018 - Freitag, 13. April 2018, 19 Uhr, Hotel Wysses Rössli, Schwyz

Wenige Minuten nach 19 Uhr begrüsst Präsident Grab Markus gegen 80 Personen zur 150. Generalversammlung im Hotel Wysses Rössli, Schwyz. Einen besonderen Gruss richtete er an C.J. Wiget, dem Autor der Chronik "Suppe & Brot" zum 150-Jahr-Jubiläum. Als Stimmenzähler wurden Wiget Haschi (Goni-Team Mittwoch) und Schuler Edgar (ehemaliger, langjähriger Aktuar) gewählt. Einige Personen haben sich entschuldigt.

Zum zweiten Mal amtete Grab Melanie als Aktuarin. Gleichsam einem Film versetzte sie uns nochmals ins vergangene 149. Suppenjahr 2017/2018 zurück. Die Versammlung genehmigte ihren ausführlichen Jahresbericht mit grossem Applaus.

Es folgten nun die Jahresberichte des Präsidenten, des Chef-Kochs Infanger Peter, des Goni-Obmanns Bingisser Benedikt und des Kassiers Hicklin Bruno. Das vergangene Suppenjahr, 46 Tage, war gesamthaft wiederum sehr erfreulich. Eine grosse Herausforderung war die sog. AGRO-Woche vom Montag, 19. bis Freitag, 23. Februar 2018. 49 Goni und vier Suppenköche leisteten total gegen 80 zusätzliche Einsätze. Finanziell

wurden wir dafür entschädigt. Zum Dank werden alle Goni und Suppenköche im Juni 2018 zu einem Ausflug eingeladen nach dem Motto: "Fahrt ins Blaue und Blau zurück".

Leider waren auch Todesfälle zu beklagen: Koller Josef, mehrjähriger Präsident und Aktuar, ebenfalls erster Goni-Obmann 1999. Contratto Walter (Goni 2003-2015) und Lenzlinger Paul (Goni 1 Jahr). Zum stillen Gebet erheben sich die Anwesenden.

Es folgte der Jahresbericht des Präsidenten Grab Markus. Das Jubiläumsjahr "150 Jahre Suppenanstalt Schwyz" war für uns eine grosse Herausforderung: im Besonderen die Chronik "Suppe & Brot" mit sehr viel und zeitintensivem "Drum und Dran". Für das umfangreiche Werk von Autor C.J. Wiget bekamen wir viele Komplimente. Dann der Gratis-Suppentag am verregneten, kühlen Samstag, 17. Februar 2018, unter dem Bogen mit zusätzlichen TV-Aufnahmen und letztlich noch die grossartige und sehr unterhaltsame Vernissage am Dienstag, 27. Februar 2018, im MythenForum, Schwyz, exakt 150 Jahre nach dem Gründungstag von 1868. Es war dies wohl der Höhepunkt im Jubiläumsjahr 2018. Gemeindepräsident Xaver Schuler überbrachte den Dank der Gemeinde, der ehemalige Primarlehrer Schmidig Franz blickte zurück und erwähnte einige Reminiszenzen die er selber erlebte (1948 -1955) als Einzüger des Jahresbeitrages von Fr. 2.--. Ernst Ehrler spielte erstmals seinen Suppenanstalt-Blues, der Tambourenverein Schwyz überraschte mit der "Chesslete". Beide ernteten grossen Applaus für ihre selbstkomponierten Ur-Aufführungen. Es wird nun wieder etwas ruhiger in der Suppenanstalt Schwyz, was allgemeine begrüsst wird. Präsident Grab Markus dankte auch dem Personal der vier Suppen-Aussenstellen, Büeler Nadja die für den Salon Proper (Waschutensilien) zuständig ist sowie dem Schulhauswart Büeler Thomas für seine Mithilfe. Ein grosser Dank geht auch an alle Gönner und Sponsoren die mit ihrer finanziellen Unterstützung wesentlich zum Erfolg beigetragen haben.

Die Anwesenden genehmigen den Jahresbericht des Präsidenten mit grossem Applaus. Generell war sein Arbeitsaufwand grösser, es gab mehr Sitzungen, Besprechungen, Abklärungen usw. Er trug auch die Hauptlast betreffend das Sponsoring und wurde dabei von Aktuarin Grab Melanie tatkräftig unterstützt.

Chef-Koch Infanger Peter hat seinen Bericht schriftlich verfasst und erwähnt daraus einige wesentlichen Punkte. 10'155 Liter Suppe wurde produziert, am meisten Gerstensuppe 3'570 Liter. Pro Suppentag wurden ca. 222 Liter gekocht. Warme Tage sind eher negativ für den Suppenkonsum. Zum gratis Suppenessen eingeladen waren am Montagvormittag 194 Kindergärtler und Mittwochvormittag 179 3. Klässler, total 373 Kinder aus der Gemeinde Schwyz. Die AGRO-Woche erforderte für das vierköpfige Kochteam an zwei Standorten (Schwyz und Seewen) viel Organisationstalent und Spontaneität. Fazit: es lief soweit gut, aber der Suppenverbrauch war geringer als geplant. Unser zusätzlicher Aufwand wurde von der AGRO AG entschädigt. Die Zusammenarbeit war sehr konstruktiv und auch speditiv.

Angeschafft wurde ein neuer Hotel-Mixer mit Schwingbesen. Ersetzt wurde ein Uralt-Modell, eine damalige Occasion mit vielen Jahren. Der Ausfall von Suppenkoch Gramlich Erich konnte mit drei Aushilfsköchen gelöst werden. Er wünscht ihm gute Besserung und wir hoffen, ihn in der kommenden Suppensaison wieder aktiv in der Suppenküche zu sehen. Die Sanierung der Lüftungseinrichtungen hat sich bewährt, in der Suppenküche konnte der Dampf merklich reduziert werden. Die Kosten von ca. Fr. 3'000.-- wurden von der Gemeinde Schwyz übernommen, wofür wir bestens danken.

Goni-Obmann Bingisser Benedikt konnte alle Einsätze abdecken mit 49 Goni, davon drei neue Goni: Auf der Maur Peter, Ibach, Käppeli Beat, Schwyz und Wigger Marianne, Schwyz. Personeller Mehraufwand resultierte von den AGRO-Einsätzen. Bei Abwesenheiten organisieren die Goni selber ihren Ersatz. Herzlichen Dank an die austretenden Goni für ihre langjährige Mithilfe: Tschümperlin Pius, 13 Jahre (2005 - 2018), Erni Hans, 10 Jahre (2008 - 2018) und Ulrich Sepp, Brunnen, 3 Jahre (2015 - 2018). Der administrative Aufwand

(Homepage, Mails, Telefonverkehr usw.) war wegen den verschiedenen Festivitäten wesentlich grösser. Seit 2007 wurde unsere Homepage etwa 9'700 Mal angeklickt. Der Goni-Abschluss findet statt am Donnerstag, 24. Mai 2018, im Restaurant Alpina, Schwyz/Kaltbach, Beginn um 17 Uhr.

Das Jubiläumsjahr 2018 brachte auch dem Kassier Hicklin Bruno einiges an Mehrarbeit. Die zusätzlichen Aufwendungen im Zusammenhang mit dem 150-Jahr-Jubiläum führten letztlich zu einer kalkulierten Vermögensverminderung von Fr. 5'071.85. Das Vermögen beträgt nun Fr. 12'331.45. Der 1. Rechnungsprüfer Dusser René und der 2. Rechnungsprüfer Andermatt Herbert erläuterten mit gewohnt humorvollen Ausführungen ihren Bericht. Die Belege wurden von ihnen stichprobenweise kontrolliert und keine Abweichungen festgestellt. Die vorgelegte Rechnung wird der Versammlung zur Genehmigung empfohlen unter Entlastung des Kassiers.

Der Kassier schlägt vor, den Jahresbeitrag auf Fr. 10.- zu belassen, wie im Vorjahr. Die Versammlung stimmt bis auf eine Enthaltung zu. Was mag wohl der Grund dafür sein?

Zur Wahl stehen die Aktuarin, Grab Melanie, der Kassier, Hicklin Bruno und Chef-Suppenkoch Infanger Peter sowie Beisitzer/Goni-Obmann Bingisser Benedikt. Präsidentenwahl war an der letzten GV 2017. Ebenfalls stehen die beiden Rechnungsrevisoren Dusser René (der Erste) und Andermatt Herbert (der Zweite) zur Wahl. Der Präsident meinte: "Klatscht alle kräftig, dann sind sie gewählt". Die Versammlung folgte seiner Aufforderung gerne und somit waren die Wahlen 2018 vollzogen.

Um ca. 2010 Uhr wurde das Traktandum "Ehrungen/Dank" behandelt. Präsident Grab Markus dankte nochmals dem Autor C.J. Wiget für die Chronik "Suppe & Brot". Dieses 115-seitige Werk wurde ein voller Erfolg. Umfassend, vielfach gelobt und auch kurzweilig. Die vorgegebenen Termine konnten eingehalten werden, letztlich auch der Druck und die Chronik-Ablieferung.

Mit dem Autor C.J. Wiget eng zusammenarbeitet hatte seit Dezember 2014 Goni-Obmann Bingisser Benedikt. Die umfangreichen Recherchierarbeiten erfolgten hauptsächlich im Staatsarchiv des Kantons Schwyz betreffend die Sichtung der Lokalzeitungen ab 1868. Weitere zeitintensive Kontakte waren mit der Genossame Schwyz, dem Gemeindearchiv Schwyz und der Dorfgemeinschaft Schwyz. Dann gings um Fotomaterial beschaffen, organisieren von Gesprächen mit Zeitzeugen, Aufarbeiten der tausenden von Zeitungsausschnitten nach vorgegebenen Themen des Autors, usw. Der Präsident Grab Markus überreichte ihm als Dank für seine immense Arbeit eine Anzahl REKA-Reisegutscheine.

Anträge wurden keine vorgebracht.

Präsident Grab Markus dankte nochmals allen Personen, Institutionen, Sponsoren, Suppenfreundinnen und -freunden, die im 150. Jubiläumsjahr mit viel Wohlwollen und Unterstützung zum grossartigen Erfolg beigetragen haben. Speziellen Dank noch den beiden heutigen Apéro-Sponsoren vor GV-Beginn: Reichmuth Paul, Grossmetzgerei AG und Weber Arthur AG.

Um 2015 Uhr konnte der Präsident die speditiv verlaufene 150. Jubiläums-Generalversammlung schliessen. Anschliessend wurden die Anwesenden zu einem feinen Essen aus der "Rössli-Küche" eingeladen

Mittwoch, 7. März 2018, erschien im Bote der Urschweiz nochmals ein grösserer Bericht über unsere Chronik 1868-2018. Unter anderem sind auch die Bezugsorte des Buches aufgeführt.

Montag, 5. März 2018. Anfrage ...

Von Schafisheim AG kam eine Mail von einer Frau: "Ich durfte dieses Jahr einmal eine Puuresuppe von ihnen geniessen, die war einfach herrlich. Wäre es möglich, dass Sie mir das Rezept verraten? Im Internet habe ich nichts Schlaues gefunden". Unser Chef-Koch Peter Infanger hat 2004 diese "neue" Puuresuppe kreiert anstelle von Gelberbs-Suppe. Er hat dem Wunsch entsprochen und das Rezept für 4 Personen umgeschrieben. Übrigens findet man in der neuen "Chronik 150 Jahre Suppenanstalt Schwyz" unser Gerstensuppen-Rezept auch für 4 Personen.

Dienstag, 27. Februar 2018. Vernissage Chronik 1868 - 2018 "Suppe & Brot", im MythenForum, Schwyz

Am Donnerstag, 27. Februar 1868, wurde im Gasthof zum Wyssen Rössli, Schwyz, die 1. Aktionärsversammlung abgehalten und die Suppenanstalt Schwyz gegründet. Dies war der Start und dann vergingen eben 150 Jahre bis heute. Der Vorstand befasste sich erstmals 2013 mit der Idee, eine Zusammenfassung der 150 Jahre zu erstellen. 2015 beschloss der Vorstand ein/eine Buch/Chronik zu verfassen und als Autor konnten wir Carl J. Wiget, Büro für Kommunikation, Schwyz, verpflichten. Im Dezember 2014 begann unser Vorstandsmitglied Benedikt Bingisser beim Staatsarchiv Kanton Schwyz mit seinen umfangreichen Recherchen ab 1868 vor allem in der "Schwyzer Zeitung" und im "Bote der Urschweiz". Im Weiteren wurden auch bei der Gemeinde Schwyz, der Genossame Schwyz und der Dorfgenossenschaft Schwyz (DGS) ältere Akten gesichtet. Zusätzlich führten wir interessante Gespräche mit Zeitzeugen von damals. Aufwendig war ebenfalls die Suche nach geeignetem Fotomaterial und nachher die fachmännische Bearbeitung bis zur Druckreife. Wer hatte (vermochte) damals schon einen Fotoapparat?

Eigene Akten der Suppenanstalt standen uns natürlich auch zur Verfügung: Zweites Protokollbuch 1911-1954, Kassabuch Folioformat 1895-1963, Kassabuch 1935-1953 sowie einige Ordner und Akten neueren Datums. In enger Zusammenarbeit mit allen Beteiligten gelang es uns die umfangreichen Arbeiten fristgerecht abzuschliessen und Ende Januar 2018 zum Druck an Triner Media+Print, Schwyz, abzuliefern.

"Suppe & Brot" der Titel unserer Chronik

An der Vernissage wurde das Buch vom Präsidenten Markus Grab und dem Autor Carl J. Wiget den Anwesenden vorgestellt. Dazwischen kam es zu zwei Ur-Aufführungen: das Stück "Chesslete" von einer sechsköpfigen Tambourengruppe und von Musiker Ernst Ehrler aus Schwyz den "Suppenanstalt-Blues" mit eigenem Text verulkend die Vorstandsmitglieder. Die Anwesenden sangen beim Refrain kräftig mit.

Auf einer Staffelei im Hintergrund wartete unter einem goldenen Tuch verborgen ein Gegenstand auf dessen Enthüllung. Man rätselte, um was es sich handeln könnte. Zum Vorschein kam ein Bild mit zweimal je vier Kindern, an einem Tisch sitzend und "Suppe & Brot" essend. Die Künstlerin stand daneben, Ruth Maria Lerch Annen von Rüttenen SO, aufgewachsen hier in Schwyz. Die Überraschung war gelungen, man freute sich und hatte dann die Möglichkeit das eingerahmte Originalbild aus der Nähe zu betrachten. Dieses Sujet wurde (etwas verkleinert) als zweiseitiger Buchumschlag verwendet. Das Originalbild wird dann in der Suppenanstalt Schwyz im Essraum aufgehängt.

Autor Carl J. Wiget stellte die Chronik vor und erläuterte unter anderem die Hintergründe die vor 150 Jahren zur Gründung der Suppenanstalt Schwyz führten. Viele Texte und Bilder geben Auskunft über die Jahre danach bis in die heutige Zeit.

Franz Schmidig, ehemaliger Primarlehrer, war von 1948-1952 "Einzüger" der Jahresbeiträge für die Suppenanstalt Schwyz, damals noch Student im Lehrerseminar Rickenbach. Einige hundert Häuser besuchte er und bat die aufgelisteten Familien um den Beitrag von 2 Franken. Er erwähnte einige Anekdoten die er bei seiner Sammeltätigkeit erlebte.

Am Schluss des offiziellen Teils wurden alle Anwesenden zum Apero eingeladen. Man hatte Gelegenheit die vorgestellte Chronik zum Subskriptionspreis von Fr. 20.- zu kaufen. Anschliessend begaben sich die geladenen Personen (Sponsoren, Vorstand, Goni, Gäste) in den grossen Mythen-Saal zum Nachtessen.

Für Unterhaltung sorgten Pianist Ernst Ehrler und die sechsköpfige Tambourengruppe nochmals mit ihrer "Chesslete". Ganz überraschend ging Gilbert "Gybsi" Kammermann, von Schwyz, ans Mikrofon. Er überreichte dem Präsident Markus Grab drei eingerahmte Original-Karikaturen von 1984, 2003 und 2018, alle im Zusammenhang mit einer Suppen-Begebenheit. Auch diese drei Karikaturen zieren demnächst den Essraum in der Suppenküche und bilden dann in guter Gesellschaft mit dem Bild der suppenessenden Schulkinder ein sehr dekoratives Element.

Je eine Zweier-Delegation (Gäste) von der Suppenanstalt Altdorf (gegründet 1880) und dem Suppenhaus Brienz (1846, Neugründung 1880) überbrachten ein Präsent und die Glückwünsche zu unserem 150. Geburtstag.

Es herrschte eine angenehme, lockere Stimmung im Saal und viel Herzblut war zu spüren für unsere Suppenanstalt Schwyz. Gar schnell vergingen die Stunden und noch vor Mitternacht konnte Betriebsleiter Beat Hegner den Saal schliessen. Herzlichen Dank an ihn, die Küchenmannschaft und dem Servierpersonal, es hat alles bestens geklappt.

Montag, 26. Februar 2018, 1920 Uhr. TV-Beitrag über Suppenanstalt im SRF 1

Das zweiköpfige TV-Team SRF 1 war stundenweise an drei Vormittagen in unserer Suppenküche und am Gratis-Suppentag unter dem Bogen nochmals mit Aufnahmearbeiten beschäftigt. Sie filmten und machten Interviews und gemäss Erfahrung muss jede Sequenz mehrmals durchgespielt werden bis sie im Kasten sass. Wir nahmen es gelassen, denn unsere Arbeiten konnten wir trotz den "Störungen" erledigen. Per Mail teilten sie uns den Sendetag und die genaue Uhrzeit mit. Gespannt schauten wir mit vielen anderen Schweizerinnen und Schweizer auf den Bildschirm. Es war eine recht informative Reportage, auch für Nichteingeweihte war nun die Suppenanstalt "im Kanton Schwyz" ein Begriff. *Webmaster@suppi* beobachtete auf unserer Homepage den Zähler mit den Anklicken während der Sendung und unmittelbar anschliessend. Die Adresse der Homepage wurde nicht erwähnt, aber trotzdem haben viele Zuschauer nach unserer Homepage gesucht und diese auch gefunden. Innert Minuten waren über 100 Anklicke erfolgt. Am folgenden Mittwochvormittag telefonierte eine Dame aus Adliswil ZH in die Suppenanstalt und wollte für Donnerstagmittag für 4 Personen reservieren. In Adliswil waren Schulferien und sie plante mit ihren Kindern einen Ausflug nach Schwyz ins Forum der Schweizergeschichte, zum Besuch der Sonderausstellung von Alois Carigiet, Kunstmaler. *Webmaster@suppi* vertröstete sie auf den kommenden November 2018. Ob sie wohl kommen werden?

AGRO-Suppenwoche ab Montag, 19. bis Freitag, 23. Februar 2018

Suppenanstalt Schwyz und AGRO-Schwyz, wo sind Gemeinsamkeiten vorhanden? Zitat: "Nicht nur die AGRO Energie sondern auch unsere Suppe verbreitet Wärme und dies schon seit 1868". Die AGRO hat ihren Wunsch an uns herangetragen anlässlich unseres 150-Jahr-Jubiläums eine spezielle Aktivität in Form eines "Geschenkes" durchzuführen. Das Resultat der Gespräche ergab dann letztlich ein AGRO-Suppengutschein (für 2 Liter Suppe) an ihre treuen Kunden. Diese Suppenwoche fand statt vom Montag, 19. bis Freitag, 23. Februar 2018. In enger Zusammenarbeit einigten wir uns auf folgenden Ablauf: Für das organisatorische zeichnet die AGRO Energie Schwyz AG. Die Suppenherstellung ist Sache unserer Suppenköche und zusätzlich werden alle 10 Goni-Teams während den fünf Tagen im Einsatz sein. Die Suppen-Gutscheine wurden bereits im Januar 2018 in den verschiedenen Orten/Gemeinden verteilt. Den AGRO-Suppenkundinnen und -kunden wünschen wir schon heute "E Guete".

Diese fünftägige Aktion belastete die Logistik und die Gesamtorganisation der Suppenanstalt recht stark. Einige Goni leisteten mehrere Einsatztage. Der Rücklauf der Suppenbons in den Gemeinden war sehr unterschiedlich. Alle Beteiligten waren mit dem Ablauf und erhaltenen Reaktionen zufrieden. Anscheinend meinten viele AGRO-Suppenkunden es gebe (wie üblich) jeden Tag eine andere Suppe. Am Donnerstag hatten wir deswegen in der Suppenküche die meisten Reservationen (41 Personen).

Samstag, 17. Februar 2018. Wir feiern 150-Jahr-Suppenanstalt Schwyz mit Grattissuppe

Das 150-Jahr-Jubiläum unserer Suppenanstalt beginnen wir mit der Einladung der Schwyzer Bevölkerung zum **Gratis-Suppenmahl** (Gerstensuppe, Brot, Käse und Suure Moscht). Wie in früheren Jahren schon eignet sich der Bogen bei der Pfarrkirche bestens. Trotz Regen, nebelverhangenen Berggipfeln und kühler Temperatur durfte der Vorstand viele Suppenfreundinnen und -freunde mit einer feinen, heissen Suppe bedienen. Peter Infanger kochte ca. 130 Liter Gerstensuppe für die ca. 200 Suppenliebhaber. Gegen 1230 Uhr war der Alpkäse (gekäst in der Alpkäserei "Altberg" unterhalb der Ibergeregge, Passhöhe) gegessen, man holte sofort Nachschub in der Suppenküche.

Die Küchenmannschaft war bereits ab 07 Uhr engagiert, da ein Zweimann-Team von SRF 1 Aufnahmen machte für eine Ausstrahlung in "Aktuell" in der 9. Februarwoche 2018. Anschliessend traf man das Aufnahme-Team wieder unter dem Bogen. Nebst Filmaufnahmen befragten sie einige Suppenkunden über unsere Suppenanstalt. Gegen 13 Uhr war alle Suppe gegessen und wir räumten den Bogen damit die legendären Bogenmännchen (hie und da auch Bogenfrauen) wieder ihren angestammten Lieblingsplatz einnehmen konnten. Herzlichen Dank für die gespendeten Franken im uralten Geldkörbchen. Nachfolgend Bilder vom Jubiläumstag.

Mittwoch, 7. Februar 2018: Letzter Tag der 150. Suppensaison 2017/2018

Die Suppenanstalt schloss nach 46 Tagen ihre Tore, abgestimmt auf die Schulferien, bzw. auf den Schmutziger Donnerstag. Wir dürfen auf eine recht erfreuliche 149. Suppensaison zurückblicken, obwohl wettermässig an vielen Tagen keine winterlichen "Suppen-Verhältnisse" herrschten. Total wurden 10'155 Liter Suppe gekocht. Der Vorstand befasst sich jetzt hauptsächlich mit den verschiedenen Anlässen zum 150-Jahr-Jubiläum 1868 - 2018. In relativ kurzen Zeitabständen finden ja mehrere Jubiläumsanlässe statt.

Kontrolle durch das Laboratorium der Urkantone

Am Donnerstagsvormittag, 18. Januar 2018, besuchte uns ohne Voranmeldung ein Inspektor des Laboratoriums der Urkantone von Brunnen. Er kontrollierte u.a. verschiedene Einrichtungen, Vorratsräume, die Produktionshygiene, die Listen über die Temperaturangaben in den Kühlschränken und der Tiefkühltruhe, sichtete Dokumente. Anwesend war Chef-Koch Infanger Peter und das vierköpfige Mittwoch-Team. Er hatte keine Beanstandungen zu protokollieren, gab uns "grünes Licht" um wie gewohnt weiterzumachen. Die Verantwortung in der Suppenküche liegt beim jeweiligen Suppenkoch. Das positive Ergebnis freut uns selbstverständlich.

Dienstag, 16. Januar 2018. Das 150-Jahr-Jubiläum läuft ...

Voll Zuversicht und auch etwas Stolz sind wir in die 150. Suppensaison gestartet. Ein nicht alltäglicher Geburtstag steht vor der Tür. Der fünfköpfige Vorstand befasst sich schon seit längerer Zeit mit der Organisation der drei verschiedenen Jubiläumsaktivitäten, siehe obige Auflistung. Wir beginnen mit dem Gratis-Suppentag, wo Gerstensuppe, Brot, Käse und suure Moscht abgegeben wird nach dem Motto: "Es hed so lang's hed". En Guete.

Erstmals in der Vereinsgeschichte werden die vergangenen, oft recht schwierigen Zeitepochen und Verpflegungsengpässe in einer Chronik aufgezeigt. Die Suppenanstalt bemühte sich nebst anderen Institutionen den Ärmsten und Notleidenden vor allem in der kalten Jahreszeit mit einer warmen Mittagsverpflegung zu helfen. Kinder mit einem weiten

Schulweg waren besonders davon betroffen. Hinzu kamen noch extreme Wetterverhältnisse, die beiden Weltkriege sowie die Grippeepidemie von 1918 welche die Situation noch zusätzlich verschlechterte. Viele Personengruppen in der Gemeinde Schwyz waren auf Hilfe dringend angewiesen. Die Arbeitssituation, vor allem das Arbeitsangebot war auch nicht gerade rosig. Das Wirken der Suppenanstalt fand in der Bevölkerung grossen Rückhalt und wurde entsprechend finanziell unterstützt.

Montag, 8. Januar 2018. Der erste Suppentag im 150-Jubiläumsjahr 2018.

Ab diesem Datum kocht die Suppenanstalt wieder an 22 Tagen bis am Mittwoch, 7. Februar 2018, die feinen, schmackhaften Suppen und jeden Tag eine andere. Wir begrünnen Sie natürlich gerne in der Suppenküche oder in einer unserer vier Aussenstellen in der Gemeinde Schwyz. Es sind fünf neue Goni-Teams im Einsatz (25 Personen). Als Suppenköche stehen wieder abwechselnd Peter Infanger und Rolf Lütenegger an den grossen, beiden Suppenhäfen. Ab 09 Uhr ist die Suppe bei den vier Aussenstellen sowie in der Suppenküche verfügbar. Im Chupferturm (ehemaliges Gewerbeschulhaus), im UG, wird nun schon seit 89 Jahren die sog. "Schulsuppe" gekocht. Am Chilbi-Sonntag, 10. Oktober 1929, fand die Einweihung dieses Gebäudes statt. Das Schulhaus Herrengasse feierte gleichzeitig das 50-Jahr-Jubiläum (1879 erbaut). Für diese zwei Anlässe organisierte die Gemeinde ein grossartiges Jugendfest.

Freitag, 22. Dezember 2017: Letzter Suppentag im Jahr 2017.

Am Montag, 22. November 2017, starteten wir zur 149. Suppensaison die 24 Tage dauerte. Die ersten Wochen war nicht klassisches "suppigee" Wetter. Aber dann ab anfangs Dezember schüttelte Frau Holle ihre Decken und Schnee fiel bis in die Niederungen. Bis auf wenige Ausnahmen konnten wir unsere treuen Suppenkundinnen und -kunden mit feiner Suppe beliefern. Bis heute wurden ca. 5'400 Liter Suppe gekocht, was ziemlich den Vorjahren entspricht. Auch im Suppenlokal an der Herrengasse 39 herrschte mehrmals ab 1130 Uhr Hochbetrieb. Die Schulkinder (Primar- und Oberstufenschüler) machten ebenfalls recht oft Gebrauch von der Gratis-Mittagssuppe. Beliebt ist nach wie vor auch ein Ringel frischen Brotes der Schulkinder im Herrengass-Schulhaus, sei es in der Pause oder für den Heimweg.

Fünf Goni-Teams, gesamthaft 27 Goni (inkl. die vier Suppenfahrer), haben nun ihren Einsatz im November/Dezember 2017 beendet. Auch für unsere vier Suppenköche Peter Infanger und Rolf Lütenegger, sowie unsere beiden Aushilfs-Köche Kuno Weibel und Detlef Drygala war es eine strenge Zeit. Frühmorgens beginnt für sie der anstrengende Arbeitstag und gegen ca. 14 Uhr endet ihr Suppeneinsatz. Ganz speziellen Dank den beiden Hilfsköchen, welche für den erkrankten Koch Erich Gramlich im Einsatz standen.

Vorstandssitzung vom Dienstag, 11. Oktober 2016

Präsident Markus Grab hatte den fünfköpfigen Vorstand auf den 11.10.2016 zur ersten Vorstandssitzung einberufen. An dieser Sitzung werden u.a. die Daten für die kommende 149. Suppensaison 2016/2017 festgelegt. Ebenfalls wird informiert über das 150-Jahr-Jubiläum 2018. Wir werden Sie hier auf unserer Homepage auf dem Laufenden halten.

Sommerpause 2016 in der Suppenanstalt

Ab März 2016 bis Mitte November 2016 ist unsere Suppenküche geschlossen. Die Telefonleitung ist inaktiv bis zur neuen Suppensaison 2016/2017. Es werden Reinigungs- und Servicearbeiten erledigt. Einige Kurzeit-Benützerungen der Lokalitäten sind angemeldet (Blauring, SlowUp, Musikschule, Jungtambouren).

148. Generalversammlung. Freitag, 8. April 2016, 19 Uhr, Restaurant Hofmatt, Schwyz. Suppensaison 23.11.2015 - 19.2.2016: 45 Suppentage

Einige Minuten nach 19 Uhr begrünnete Präsident Markus Grab gegen 45 Personen zur 148. Generalversammlung im Restaurant Hofmatt, Schwyz, welches für unsere GV reserviert ist. Als Stimmzähler wurden Erni Hans und Contratto Walter gewählt. Einige

Entschuldigungen wurden mündlich bekannt gegeben. Leider sind auch Todesfälle zu beklagen: Weber Hugo, Präsident der Suppenanstalt von 2007-2013. Für seine Verdienste erhielt er bereits im Jahre 2002 die Ehrenknorri-Auszeichnung. Frau Graf Esther, langjährige Verkäuferin unserer Suppe in ihrem Molkereigeschäft an der Herrengasse in Schwyz. Wechsler Erich, Seewen, Goni in der Suppenküche von 2005-2012. Die Anwesenden erheben sich von den Sitzen zum stillen Gebet.

Infolge Rücktritt unseres langjährigen Aktuars Haschi Annen (20 Jahre) musste nach einem Nachfolger oder Nachfolgerin gesucht werden. Präsident Markus Grab hatte Erfolg und stellte den Anwesenden die "Unbekannte Person" wie folgt vor: Sie ist weiblich, sie ist von Schwyz, sie kennt die Suppenanstalt und ... heisst Melanie Grab, seine Tochter. Mit grossem Applaus wird sie von der Versammlung begrüsst. Sie verliest das Protokoll der letzten GV 2015 und lässt darin nochmals viele Einzelheiten Revue passieren. Das Protokoll wird genehmigt.

Es folgen die Jahresberichte des Präsidenten, des Chefkochs Infanger Peter, des Goni-Obmanns Bingisser Benedikt und Kassier Hicklin Bruno. Nötig wurde infolge des Präsidentenwechsels gemäss den geltenden Gesetzen eine neue Bewilligung (der Staat lässt grüssen und bittet zur Kasse) zur Führung (Verantwortung) der Suppenanstalt. Nach Präsident war das vergangene Suppenjahr wiederum sehr erfreulich. Der mehrtägige Unterbruch und die Wiederaufnahme des Suppenbetriebs im Zusammenhang mit den Schulferien ergab keine Probleme. Das Vordach beim Kucheneingang und den Fenstern wurde montiert. Die Kosten übernahm die Gemeinde Schwyz. Krankheitshalber fiel Suppenkoch Erich Gramlich aus. Spontan haben Weibel Kuno (früherer Suppenkoch) und Lütenegger Rolf (früher Goni) ihre Mithilfe zugesagt. Der Präsident verdankt ihren Einsatz. Chefkoch Peter Infanger dankt seinen 10 Kuchenteams (47 Goni) waren sie doch an allen 45 Tagen voll ausgelastet. Der Donnerstag (Gerstensuppe) ist noch immer der Renner (fast 3'800 Liter). Das uralte Plattenrechaud gab seinen Dienst auf, es wurde durch einen Herd mit Backofen (Occasion) ersetzt. Er dankt dem Hauswart Büeler Thomas, der unsere Böden zweimal mit seiner Putzmaschine reinigte. Goni-Obmann Bingisser Benedikt konnte wieder genügend Goni für unsere Suppenanstalt gewinnen. Es waren 9 Abgänge zu ersetzen welche gesamthaft ca. 535 Einsatztage leisteten. Der suppenanstalteigene "Waschsalon Proper" hatte sich auch nicht über Arbeit zu beklagen, wurden doch über 500 Wäschestücke gewaschen und gebügelt.

Kassier Hicklin Bruno kann trotz einem kleinen Defizit von ca. Fr. 1'240.-- von einem erfolgreichen Jahr berichten. Die Zinseinnahmen betragen Fr. 1.05. Die beiden Rechnungsprüfer Dusser René (der Erste) und Herbert Andermatt (der Zweite) empfehlen trotz dieses Mini-Defizits Annahme der Rechnung. Der heutige Vorstand (ohne Präsident) und Rechnungsrevisoren wird wiedergewählt. Als Nachfolger des langjährigen Aktuars Annen Haschi wird mit grossem Applaus Grab Melanie, Schwyz, als neue Aktuarin gewählt. Der Jahresbeitrag von Fr. 10.-- wird bestätigt.

Die Vorbereitungen für die geplante Chronik zum 150-Jahr-Jubiläum 2018 sind im Gange. Als verantwortlicher Redaktionsleiter zeichnet C.J. Wiget, Büro für Kommunikation, Schwyz. Um 2030 Uhr kann der Präsident die speditiv verlaufene GV schliessen und dankt nochmals allen Helferinnen und Helfern und lädt zum Imbiss aus der Hofmattküche ein.

Alle Suppenfreundinnen und Suppenfreunde, Suppenliebhaber, Fans der Suppenanstalt Schwyz usw. sind zur kommenden 148. Generalversammlung herzlich eingeladen. Nebst den statutarischen Traktanden vernehmen Sie etwas über unser 150-Jahr-Jubiläum 2018. Gewisse Vorarbeiten sind bereits im Gange. Im Anschluss an die GV wird ein kleiner Imbiss serviert.

Freitag, 19. Februar 2016: Letzter Tag der Suppensaison 2015/2016

Die Suppenanstalt war während 45 Tagen in Betrieb. Gesamthaft dürfen wir auf eine

erfreuliche Suppensaison zurückblicken. Das Wetter war alles andere als winterlich und schneereich. Wir haben aber deswegen keine grossen Abweichungen betreffend den Suppenkonsum festgestellt. Man hat Schulsuppe einfach gern, Wetter hin oder her. Auch die Schulkinder vom nebenan gelegenen Schulhaus Herrengasse waren wieder zahlreich in der Schulpause unsere "Kunden". Total haben wir ca. 11'100 Liter Suppe gekocht, was pro Suppentag 247 Liter ergibt. Der Spizentag ist nach wie vor der Donnerstag (9 Tage) mit total fast 3'800 Liter Gerstensuppe. Dann folgen: Gemüsesuppe = 2'150 Liter (an 9 Tagen), Puuresuppe = 2'000 Liter (an 9 Tagen), Gumelsuppe = 1'970 Liter (an 10 Tagen). Acht Tage die Griessuppe mit (1'200 Liter). Herzlichen Dank an die vier Aussenstellen: Herrengasse Traiteur Reichmuth, Steisteg-Märcht Bäckerei/Conditorei LÜÖND, Ibach Metzgerei Schuler und Seewen SPAR. Im gesamten waren neun Goni erstmals im Einsatz. Sie haben sich schnell eingelebt und kräftig mitgeholfen bei den verschiedensten Arbeiten. Unser Suppenkoch Erich Gramlich ist leider krankheitshalber für einige Zeit ausgefallen und spontan haben Kuno Weibel und Rolf Lütenegger seine Suppentage (Dienstag und Mittwoch) übernommen, herzlichen Dank. Und noch einige Zahlen: Gemüsebedarf ca. 1'500 kg (davon Gumel 1 Tonne), Brot 380 kg, Milch 220 Liter, Rahm 200 Liter, Alpkäse vom Altberg (Ibergeregge-Gebiet) 260 kg, Gersten 220 kg usw.

Die Suppenküche verbringt ihre verdiente Ruhepause bis Mitte November 2016. Periodische Apparatkontrollen und kleinere Renovationsarbeiten werden in dieser Zeit ausgeführt.

Die Suppenanstalt ist noch eine Woche in Betrieb

Ab Montag, 15. bis Freitag, 19. Februar 2016, kochen wir für unsere Suppenliebhaber nochmals jeden Wochentag eine andere Suppe. Die beiden Suppenköche und die fünf Goni-Teams (total 24 Personen) geben nochmals ihr Bestes. Unsere Suppen sind ab 09 Uhr bei den vier Aussenstellen in Schwyz (Herrengasse und Steisteg), Ibach und Seewen verfügbar. Ebenso sind ab 09 Uhr Znüni-Gäste, "Suppenkesseli-Kunden" und Schulkinder (in der Pause) in der Suppenküche willkommen. Lebhafter Betrieb herrscht dann meistens ab 1130 Uhr wenn unsere Mittags-Suppenkunden eintreffen. Die Platzverhältnisse sind etwas beschränkt, aber dies schon seit 1928 dem Baujahr des Gemeinde-Gebäudes. Um etwa 14 Uhr hat man alle Arbeiten erledigt und das Gemüse für den kommenden Suppentag gerüstet und im Kühlschrank gelagert.

Mittwoch, 23. Dezember 2015: Letzter Suppentag im Jahr 2015.

Am 23. November 2015 starteten wir zur 21-tägigen 148. Suppensaison. Das Wetter war herbstlich-warm und meistens recht sonnig. Schnee war auch Mangelware und zwar bis in die höheren Regionen. Alle fünf Suppenarten fanden trotzdem ihre Liebhaber was wir erfreulich feststellen durften. Was ist richtiges Suppenwetter? Wir können dies leider auch nicht genau beantworten denn zu viele Faktoren spielen da eine Rolle. Bis auf wenige Ausnahmen konnten wir unsere treuen Suppenkundinnen und -kunden mit feiner Suppe beliefern. Bis heute wurden ca. 5'200 Liter Suppe gekocht was etwa den Vorjahren entspricht. Auch im Suppenlokal an der Herrengasse 39 herrschte an mehrmals ab 1130 Uhr Hochbetrieb. Die Schulkinder (Primar- und Oberstufenschüler) machten ebenfalls recht oft von der Gratis-Mittagsuppe Gebrauch. Beliebt ist nach wie vor auch ein Ringel frisches Brot der Schulkinder im Herrengass-Schulhaus, sei es in der Pause oder für den Heimweg.

Fünf Goni-Teams, gesamthaft 27 Goni (inkl. die vier Suppenfahrer), haben nun ihren Einsatz im November/Dezember 2015 beendet. Auch für unsere vier Suppenköche Peter Infanger und Erich Gramlich sowie unsere beiden Aushilfs-Köche Kuno Weibel und Rolf Lütenegger war es eine strenge Zeit. Den Letzteren danken wir ganz besonders.

Mittwoch, 16. Dezember 2015: CVP-Kantonsratsfraktion mit Abt Urban Federer und Jahrgänger 1950 Gäste in der Suppenanstalt

Wie schon seit einigen Jahren war auch heuer die CVP-Fraktion des Schwyzer Kantonsrates in der Suppenanstalt zu Gast. Mit etwas Verspätung trafen sie in der Suppenküche ein. Grund war das Hauptthema des Hohen Rates: Budget für 2016. Auf Wunsch wurde unser

Original-Suppen-Z'Mittag etwas umfangreicher serviert als sonst. Dann zum Dessert den selbstgebackenen Lebkuchen mit Nidle von Frau Kantonsrätin Marianne Betschart. Die Zeit war knapp, denn um 14 Uhr war Fortsetzung der Kantonsratssitzung. Das Mittwoch-Goni-Team wurde extra um zwei Personen verstärkt. Als Gast bei der CVP war auch Abt Urban Federer vom Kloster Einsiedeln anwesend, was uns natürlich besonders freute. Der Bote der Urschweiz erwähnte den Besuch von Abt Urban Federer in der Donnerstagsausgabe vom 17.12.2015 mit Text und Bild.

Weitere Mittagsgäste waren noch 23 1950er Jahrgängerinnen und Jahrgänger aus Schwyz. Die Suppenanstalt mit Aushilfs-Koch Kuno Weibel und die verstärkte Goni-Mannschaft wurden gefordert, aber es klappte trotzdem bestens.

Chlausgruppen in der Suppenanstalt am 5.-7. Dezember 2015

An diesen drei Tagen besuchen jeweils ab 17 Uhr täglich ca. 8-10 Samichlaus-Gruppen weit über 100 Familien in der Gemeinde Schwyz. Chlausnen und viel Hornen der Schmutzli gibt Hunger. Seit einigen Jahren bereits verpflegen sich die Chlausgruppen anschliessend in unserer Suppenanstalt. Der Vorstand der Suppenanstalt stellt jeweils die Bedienungsmannschaft und Chef-Koch Peter Infanger stand am 70-Liter Kochkessel. Serviert wurden Buuresuppe, Gerstensuppe und Griesssuppe.

Dienstag, 10. November 2015; Goni-Rapport am Tage vor Sankt Martin

Der obligate Vorbereitungsrapport für alle 47 Goni fand um 17 Uhr im Restaurant Schützenhaus, Grund, Schwyz, statt. Haupttraktandum war die definitive Einteilung der Rüst-Teams und der Suppenfahrer für die zehn Suppenwochen 2015/2016, total 45 Tage. Erfreulicherweise konnte Goni-Obmann Benedikt Bingisser sieben neue Goni begrüßen: Bircher Rolf, Ibach, Gisler Karl, Schwyz, Haefelin Max, Schwyz, Heinzer Hans, Schwyz, Omlin Bruno, Seewen, Sigrist Hugo, Schwyz und Ulrich Sepp, Brunnen. Chef-Koch Peter Infanger rekrutierte seine Rüst-Mannschaften für die Vortage: Freitag, 20.11.2015, Dienstag, 8.12.2015, Montag, 11.1.2016 und Mittwoch, 10.2.2016. Kassier Bruno Hicklin und die Schulleitung der Gemeindeschulen Schwyz koordinierten das Gratis-Suppenessen für alle Kindergärtner (montags) und alle 3. Klassen (mittwochs). Das Vordach beim Kucheneingang sollte bis zum Suppenbeginn ebenfalls montiert sein. Weiterhin kann man bei den vier Aussenstellen in der Gemeinde Schwyz unsere Suppe kaufen.

Daten der 148. Suppensaison 2015/2016 (gesamthaft 45 Tage):

2015: November und Dezember

Montag, 23. November bis Mittwoch, 23. Dezember 2015 (21 Tage). Keine Suppe am Montag, 7. Dezember 2015 (schulfrei) und Dienstag, 8. Dezember 2015 (Feiertag)

2016: Januar und Februar

Dienstag, 12. Januar bis Freitag, 19. Februar 2016 (24 Tage). Keine Suppe am Montag, 11. Januar 2016 (Fasnacht) und vom Donnerstag, 4. bis und mit Mittwoch, 10. Februar 2016 (schulfrei, Fasnacht).

Bei den vier Aussenstellen können Sie ab etwa 0930 Uhr unsere Suppe kaufen (1 Liter zu Fr. 2.50). In der Suppenküche im UG-Chupferturm, Herrengasse 39, bedienen wir unsere treuen Znüni- und Mittagsgäste sowie grosse und kleine Suppenkunden bereits ab 0900 Uhr.

Die Preise sind wie im Vorjahr.

Vorstandssitzung vom Dienstag, 6. Oktober 2015

Präsident Markus Grab hatte den fünfköpfigen Vorstand auf den 6.10.2015 zur ersten Vorstandssitzung einberufen. An dieser Sitzung wurden u.a. die Daten für die kommende 148. Suppensaison 2015/2016 festgelegt. Wir werden Sie hier auf unserer Homepage auf

dem Laufenden halten.

Sommerpause 2015 in der Suppenanstalt

Ab März 2015 bis Mitte November 2015 ist die Suppenküche geschlossen und alle Aktivitäten sind eingestellt. Die Telefonleitung ist inaktiv bis zur neuen Suppensaison 2015. Es werden einige Reinigungs- und Servicearbeiten ausgeführt. Unser Chef-Koch Peter Infanger erledigt monatliche Inbetriebnahmen von Maschinen und Geräten zur Verhütung von Stillstands Schäden.

Sollten Anfragen betreffend Benützung der Suppenküche bei uns eintreffen, werden diese in Absprache mit der Gemeinde und dem Schulhauswart erledigt. Anfangs Oktober beginnen wir dann mit den ersten Vorbereitungen für die kommende 148. Suppensaison 2015/2016. Wenn Sie Fragen haben, nehmen Sie bitte mit uns per Mail Kontakt auf, aber haben sie etwas Geduld, da unser Betrieb in der suppenlosen Zeit auf Sparflamme läuft.

147. Generalversammlung. Freitag, 10. April 2015, 19 Uhr, Restaurant MythenForum, Reichsstrasse, Schwyz. - Suppensaison 46 Suppentage

Der an der letzten GV gewählte neue Präsident Markus Grab begrüsst um genau 19:09 Uhr gegen 40 Personen zur 147. Generalversammlung im Restaurant MythenForum in Schwyz. Als Stimmzähler wurden Baggenstoss Josef, Seedorf und Hediger Hans, Ibach, gewählt. Infolge Abwesenheit des Aktuars stellte sich unser Kassier Hicklin Bruno als Tagesaktuar zur Verfügung. Es zirkulierte eine Präsenzliste. Einige Entschuldigungen werden mündlich bekanntgegeben. Das Protokoll der letzten GV wird ohne Gegenstimme genehmigt. Der neue Präsident hat in seinem ersten Präsidialjahr viel Neues und Positives hinter den Kulissen erfahren dürfen. So bedauert er, dass wegen Schliessung des Lebensmittelgeschäftes in Rickenbach diese Aussenstelle wegfällt. Das neue Parkplatzkonzept beim Schulhaus Herrengasse gestattet uns nur noch ein Fahrzeug während der Suppensaison. Zwei Parkplätze wären aber ideal. Die Eingabe an die Gemeinde betreffend ein Vordach beim Eingang inkl. den drei Fenstern ist noch pendent. Das 145. Suppenjahr ging ohne spezielle Festivitäten vorüber.

Im 2014 haben uns zwei langjährige Goni für immer verlassen: Edgar Bruhin und kurz darauf seine Frau Margrit Bruhin. Sie waren von 1999 bis 2008 im Einsatz. Die Anwesenden erheben sich kurz zum stillen Gebet.

Anträge wurden keine gestellt und so konnte um 19:55 Uhr der neue Präsident seine erste Suppenanstalt-GV schliessen. Aus der Küche von Wirteehepaar Nelly und Franz Fassbind genossen die Teilnehmer das offerierte Nachtessen inkl. eines Desserts.

Mittwoch, 11. Februar 2015: Letzter Tag der Suppensaison 2014/2015

Während 46 Tagen (zwei weniger als im Vorjahr) war die Suppenanstalt in Betrieb. Die Schulkinder vom nebenan gelegenen Schulhaus Herrengasse waren recht zahlreich in der Schulpause unsere "Kunden". Die knappe Zeit reichte gerade für eine Pausensuppe. Gelegentlich machten auch Oberstufenschüler vom Schulhaus Rubiswil, Ibach, vom "Gratis-Suppen-Zmittag-Angebot" Gebrauch. Bis um 12:15 Uhr wird jeweils ein Tisch für sie reserviert.

Per E-Mail über unsere Homepage oder andererseits telefonisch erfolgten wiederum eine stattliche Zahl von Reservationen. Unsere Homepage verzeichnete von Oktober bis Ende Suppensaison 2015 ca. 850 Anklicke.

Wie sich die schneefreien, kalten Wetterverhältnisse direkt auf den Suppenkonsum auswirkten ist nicht genau eruierbar. Total wurden 11'500 Liter Suppe gekocht, was pro Suppentag 250 Liter ergibt. Der Spizentag ist seit Jahren der Donnerstag (9 Tage) mit total fast 3'800 Liter Gerstensuppe. Es folgen dann: Gumelsuppe = 2'300 Liter (an 10 Tagen), Puuresuppe = 1'900 Liter (an 9 Tagen), Gemüsesuppe = 2'050 Liter (an 10 Tagen). Griesssuppe wurde nur an acht Montagen gekocht (1'400 Liter), denn einmal war ein Feiertag (Drei Königen) und dann der 1. Fasnachtstag.

Die neue Aussenstelle bei der Bäckerei LÜÖND, Steisteg-Märcht, hat sich bestens bewährt. Herzlichen Dank dem Personal für den zusätzlichen Dienst für unsere Suppenanstalt. Nebst unseren langjährigen Stammkunden (Znüni- und Mittagsgäste) konnten wir einige neue Suppenliebhaber begrüßen.

Mittwoch, 7. Januar 2015.

Am Tag nach Drei Königen haben wir unsere Suppenküche wieder in Betrieb genommen. Es sind 27 andere Goni im Einsatz und leisten Rüster-, Service- und Fahrerdienste. Die neuen Goni sind im Januar und Februar 2015 während 25 Tagen im Einsatz. Der Suppenfahrer bedient die drei Aussenstellen in Schwyz, Ibach oder Seewen. Am Montag, 12. Januar 2015, ist der erste Fasnachtstag und deshalb schulfrei. Die Suppenküche ist an diesem Tag geschlossen.

Dienstag, 23. Dezember: Letzter Suppentag im Jahr 2014.

Am Montag, 24. November 2014 sind wir zur 147. Suppensaison gestartet und bereits sind die ersten 21 Suppentage vorbei. Das Wetter war meistens kühl und bedeckt, Schnee war weit und breit nicht zu sehen. Gemäss den Meteorologen sei der Dezember 2014 der Wärmste seit Beginn der Messungen im Jahre 1864 gewesen. Die neue Aussenstelle bei LÜÖND Bäckerei, Steisteg Märcht, hat sich bestens bewährt. Viele Suppenkundinnen und -kunden, Pausen- und Mittags-Kinder (Primar- und Oberstufenschüler) machten von den verschiedenen Suppen Gebrauch. In der Suppenküche standen fünf Goni-Teams, total 27 Goni (davon vier Suppenfahrer) im Einsatz.

Die beiden Suppenköche Peter Infanger und Erich Gramlich kochten gesamthaft ca. 5'200 Liter Suppe.

Das Y-Magazin Nr. 11 vom Dezember 2014 berichtet u.a. über die Suppenanstalt Schwyz.

Dieses Y-Magazin wird seit einigen Jahren unter dem Patronat des Amtes für Wirtschaft des Kantons Schwyz herausgegeben. Interessante und vielschichtige Beiträge und Themen aus allen Bezirken des Kantons findet man darin. Im neuesten Y-Magazin, umfassend ca. 75 Seiten, wird unsere Suppenanstalt Schwyz in einem vierseitigen Beitrag vorgestellt. Dem Verfasser Andreas Lukoschik ist es gelungen, unsere Institution sehr facettenreich darzustellen. Das Y-Mag kann an verschiedenen Stellen im Kanton Schwyz gratis bezogen werden: u.a. Amt für Wirtschaft Kanton Schwyz, Staatsarchiv Kanton Schwyz, allen Filialen der Schwyzer Kantonalbank, bei diversen Geschäften und Firmen usw.

Die Chlausgruppen in der Suppenanstalt

Die Chlausgruppen waren an drei Tagen Samstagabend, 6. bis Montag, 8. Dezember 2014 bei vielen Familienbesuchen unterwegs. Nach Beendigung ihrer Besuche waren sie in die Suppenanstalt zum wohlverdienten Suppen-Imbiss eingeladen. Chef-Koch Peter Infanger war für die Suppe verantwortlich und das Servicepersonal stellte wie gewohnt der Vorstand.

Dienstag, 26. November 2014: Der Bote der Urschweiz berichtet ...

Im "Bote der Urschweiz" erschien ein Kurzbericht über den Beginn der 147. Suppensaison. Bilder sollen motivieren ... eine alte Tatsache und machen unsere Suppenkundinnen und -kunden gluschtig zum Kauf der feinen Suppe.

Freitag, 21. November 2014

Ab ca. 8 Uhr wird die Suppenküche für den Betrieb hergerichtet, Lebensmittel und Zutaten eingelagert. Ebenso ist ein fünfköpfiges Rüst-Team für die Montagsuppe im Einsatz. Gereinigt werden Tische, Bänke, Fenster, Kochutensilien usw. Diese Arbeiten werden unter der Leitung von Chef-Koch Peter Infanger ausgeführt. Unterstützt wird er von Erich Gramlich, Suppenkoch und neu von Köbi Birrer.

Bei den vier Aussenstellen (Steisteg, Herrengasse, Ibach und Seewen) können Sie ab etwa 0930 Uhr unsere Suppe kaufen (1 Liter zu Fr. 2.50). In der Suppenküche im UG-

Chupferturm, Herrengasse 39, bedienen wir unsere treuen Znüni- und Mittagsgäste sowie grosse und kleine Suppenkunden bereits ab 0900 Uhr.

Die Preise sind gleich wie in den vergangenen Jahren.

Der unten aufgeführte Flyer, 2 Seiten, ist eine pdf-Datei, dreiteilig gegliedert und faltbar (Format A4, quer). Einfach herunterladen und ausdrucken.

Daten der 147. Suppensaison 2014/2015 (gesamthaft 46 Tage):

Montag, 24. November bis Dienstag, 23. Dezember 2014 (21 Tage). Keine Suppe am Montag, 8. Dezember 2014 (Feiertag)

Mittwoch, 7. Januar bis Mittwoch, 11. Februar 2015 (25 Tage). Keine Suppe am Montag, 12. Januar 2015 (1. Fasnachtstag)

Montag, 10. November 2014; Goni-Rapport am Tage vor Sankt Martin

Der obligate Vorbereitungsrapport für alle 49 Goni fand im neu eröffneten Restaurant Engel, Schwyz, um 17 Uhr statt. Haupttraktandum war die definitive Einteilung der Rüst-Teams und der Suppenfahrer für die zehn Suppenwochen 2014/2015. Erfreulicherweise konnte Goni-Obmann Benedikt Bingisser vier neue Goni begrüßen: Dagers Edy, Brunnen; Herger Walter, Schwyz; Kündig Kaspar, Schwyz und Schibig Walter, Brunnen. Weitere Themen waren: Neuregelung der Parkplatzbewirtschaftung beim Schulhaus Herrengasse, neue Aussenstelle im Steisteg Märcht bei LÜÖND, Bäckerei/Konditorei. Rüst-Teams rekrutieren für Montag, 8.12.2014, Montag, 6.1.2015 und Montag, 12.1.2015, Neuerungen usw. Der Vorstand und die beiden langjährigen Suppenköche waren ebenfalls anwesend.

Vorstandssitzung vom Dienstag, 7. Oktober 2014

Präsident Markus Grab hatte den fünfköpfigen Vorstand auf den 7.10.2014 zur ersten Vorstandssitzung einberufen. An dieser Sitzung wurden u.a. die Daten für die kommende 147. Suppensaison 2014/2015 festgelegt. Wir werden Sie hier auf unserer Homepage auf dem Laufenden halten.

Donnerstag, 22. Mai 2014, Restaurant Aufiberg, Rickenbach ob Schwyz

Der Schlussanlass für die Goni fand in diesem Jahr im Restaurant Aufiberg, Rickenbach, statt. Nebst den Vorstandsmitgliedern waren fast alle Goni anwesend. Wettermässig war es angenehm sommerlich, 22 Grad. Um 17 Uhr trafen wir uns zum Aperero auf der Terrasse mit Blick hinüber zu den stotzigen Muotathaler-Bergen und zum Fronalpstock. Anschliessend begaben wir uns ins Restaurant zum von der Suppenanstalt offerierten Imbiss. Goni-Obmann Benedikt Bingisser hielt nochmals kurz Rückblick über die vergangene 48-tägige Suppensaison 2013/2014. Wettermässig war es eher zu warm, kalte Tage und viel Schnee fehlten. Verabschiedet wurden Goni die während vieler Jahre in der Suppenküche im Einsatz standen: Gwerder Willy, 13 Jahre, Schuler Xaver, 14 Jahre und Betschart Hedy, 10 Jahre. Sie erhielten zum Dank für den jahrelangen Einsatz ein "flüssiges" Präsent aus zwei Weinregionen in der Schweiz. Goni-Obmann appellierte an die Austretenden mit der Bitte, nach Möglichkeit einen Nachfolger zu "suchen". Präsident Markus Grab sowie Chef-Koch Peter Infanger dankten den Goni ebenfalls für ihren unermüdlichen und nicht immer einfachen Einsatz in der meist dampfenden Suppenküche. Für die Goni war dies der offizielle Abschluss der 146. Suppensaison..

Sommerpause 2014 in der Suppenanstalt

Ab März 2014 bis Mitte November 2014 ist die Suppenküche geschlossen und die Telefonleitung inaktiv. Es werden einige Reinigungs- und Servicearbeiten ausgeführt. Zusätzlich erfolgen monatliche Inbetriebnahmen von Maschinen und Geräten zur Verhütung von Stillstands Schäden.

Sollten Anfragen betreffend Benützung der Suppenküche bei uns eintreffen, werden diese in Absprache mit der Gemeinde und dem Schulhauswart erledigt. Ab anfangs Oktober beginnen wir dann mit den ersten Vorbereitungen für die kommende 147. Suppensaison 2014/2015. Wenn Sie Fragen haben, nehmen Sie bitte mit uns per Mail Kontakt auf, aber haben sie etwas Geduld, da unser Betrieb in der suppenlosen Zeit auf Sparflamme läuft.

146. Generalversammlung. Freitag, 11. April 2014, Restaurant Hofmatt, Schwyz.
Suppensaison 25.11.2013 - 14.2.2014: 48 Suppentage

Der an der letzten GV gewählte neue Präsident Markus Grab begrüsst um genau 1909 Uhr etwas über 30 Personen zur 146. Generalversammlung im Restaurant Hofmatt, in Schwyz. Als Stimmzähler wurden Baggenstoos Josef und Hediger Hans gewählt. Infolge Abwesenheit des Aktuars stellte sich unser Kassier Hicklin Bruno als Tagesaktuar zur Verfügung. Es zirkulierte eine Präsenzliste. Einige Entschuldigungen werden mündlich bekanntgegeben. Das Protokoll der letzten GV wird ohne Gegenstimme genehmigt. Der neue Präsident hat in seinem ersten Präsidialjahr viel Neues und Positives hinter den Kulissen erfahren dürfen. So bedauert er, dass wegen Schliessung des Lebensmittelgeschäftes in Rickenbach diese Aussenstelle wegfällt. Er dankt Markus und Margrit Mettler für den Suppenverkauf in seinem Lebensmittelgeschäft ab 1999. Das neue Parkplatzkonzept beim Schulhaus Herrengasse gestattet uns nur noch ein Fahrzeug während der Suppensaison. Zwei Parkplätze wären aber ideal. Die Eingabe an die Gemeinde betreffend ein Vordach beim Eingang und den drei Fenstern ist noch pendent. Das 145. Suppenjahr ging ohne spezielle Festivitäten vorüber.

Im 2013 haben uns zwei langjährige Goni für immer verlassen: Lenzlinger Josef, Goni von 1999-2008 und Fassbind-Suter Martin, Goni von 1999-2010. Die Anwesenden erheben sich kurz zum stillen Gebet. Eine Neuerung wird es auch bei der Aussenstelle Steisteg geben, da SPAR im Juli 2014 das Geschäft schliesst. Nachfolgergeschäft wird COOP sein, aber es fand noch keine Kontaktnahme statt betreffend Mithilfe als neue Aussenstelle. Im Jahre 2018 ist die Suppenanstalt Schwyz 150 Jahre alt. Der Vorstand wird dieses Geschäft zu gegebener Zeit bearbeiten. An zwei Sitzungen wurden die laufenden Geschäfte behandelt. Wenn nötig kommuniziert der Vorstand spontan bilateral oder per Email. Der Präsident dankt seinen Vorstandsmitgliedern, den beiden Suppenköchen, dem Goni-Obmann, dem Salon-Propser sowie den Goni für ihren wertvollen Einsatz zu Gunsten der Öffentlichkeit.

Der Kassier Bruno Hicklin konnte eine kleine Vermögensvermehrung bekanntgeben. Der 1. Rechnungsrevisor René Dusser empfahl die Jahresrechnung zur Annahme und verdankte dem Kassier für seinen Einsatz im 35. Amtsjahr. Der 2. Rechnungsrevisor Herbert Andermatt war unabhkömmlich. Goni-Obmann Benedikt Bingisser musste mehrmals wegen Goni-Abwesenheiten nach Aushilfslösungen suchen. Spontan haben ihm Goni zugesagt und somit zusätzliche Einsätze geleistet. Acht neue Goni werden in der 146. Suppensaison erstmals im Einsatz sein: Pierre Auf der Maur, Brunnen, Betschart Paul, Schwyz, Büeler Richard, Schwyz, Imhof Ida, Schwyz, Neff Fredy, Ibach, Schaffner Trudy, Weber Marcel, Schwyz und Wiget Haschi, Schwyz. Langjährige Goni wurden verabschiedet: Heidi und Leo Theiler (14 Jahre), Josef Steiner (14 Jahre), Willy Gwerder (13 Jahre) und Max Bissig (1 Jahr). Die Verabschiedung und Verdankung wird an der Goni-Versammlung vom Mai 2014 durchgeführt.

Chef-Koch Peter Infanger war abwesend, auf hoher See im Mittelmeer. Der Präsident gratuliert ihm zum 50. Hochzeitsjahr. Der Chef-Koch verfasste einen ausführlichen Bericht welcher der Präsident verlas. Zusätzlich zum Bericht verteilte er ein Blatt mit den genauen Zahlen betreffend den Lebensmittel-Einkauf: Gumel (1'350 kg), Brot (510 kg), Käse (290 kg), Gemüse aller Art (1'600 kg), Milch (210 Liter) usw. Während den 48 Tagen wurden gesamthaft 12'150 Liter Suppe produziert. Fast drei Tonnen Kartoffeln und Gemüse wurden gerüstet und geschnitten. Die beliebteste Suppe ist nach wie vor die Gerstensuppe (3'990 Liter) gefolgt von der Gumelsuppe (2'430 Liter). Nach Beurteilung vom Chef-Koch war es eine durchgezogene Saison. Das Suppenwetter machte nicht mit. Die "suppische" Atmosphäre,

d.h. Kälte und Schnee waren nicht ideal, weshalb ein Rückgang von etwa 1'000 Liter Suppe resultierte. Er dankt allen Goni und dem Suppenkoch Erich Gramlich für den tollen Einsatz und die gute Zusammenarbeit. Am letzten Suppentag stand auch Goni Schuler Xaver im Einsatz und er konnte seinen 81. Geburtstag feiern.

Es sind keine Demissionen bekannt. In globo werden alle bisherigen Vorstandsmitglieder wieder gewählt.

Marlis Bingisser (genannt "Salon Proper") reinigt und pflegt seit 1999 die blauen Goni-Schürzen und die verschiedenen Tüchleinsorten. X-tausend Einzelstücke gingen in den vergangenen 15 Jahren durch ihre Hände. Ebenso kamen Wasch- und Nähmaschine zum Einsatz. Zum Dank für ihre langjährige Tätigkeit überreichte Präsident Markus Grab einen Früchtekorb und einen Blumenstraus.

Anträge wurden keine gestellt und so konnte um 1955 Uhr der neue Präsident seine erste Suppenanstalt-GV schliessen. Aus der Küche von Wirteehepaar Nelly und Franz Fassbind genossen die Teilnehmer das offerierte Nachtessen.

Freitag, 14. Februar 2014: Letzter Tag der Suppensaison 2013/2014

Die Suppenanstalt Schwyz war während 48 Tagen (einer mehr als im Vorjahr) in Betrieb. Die Schulkinder vom nebenan gelegenen Schulhaus Herrengasse waren recht zahlreich in der Schulpause unsere "Kunden"; entweder assen sie Pausensuppe oder kauften für 20 Rappen einen Ringel frisches Brot. Im üblichen Rahmen machten auch die Oberstufenschüler vom Schulhaus Rubiswil, Ibach, vom "Gratis-Suppen-Zmittag-Angebot" Gebrauch. Für Schüler ist immer ein Tisch reserviert, aber sie müssen bis spätestens 1215 Uhr eintreffen.

Reservationen und Anfragen erfolgen einerseits wiederum per E-Mail über unsere Homepage oder andererseits telefonisch direkt in die Suppenküche. Während den zehn Wochen erhielten wir etwa 275 Reservationen betreffend ca. 1'650 Personen, was ziemlich genau den Zahlen der letzten Suppensaison entspricht.

Die Wetterverhältnisse waren etwas zu warm, was sich bestimmt auf den leicht rückläufigen Suppenkonsum auswirkte. Es wurden total 12'150 Liter Suppe gekocht, was pro Suppentag 250 Liter ergibt. Der Spitzentag ist nach wie vor der Donnerstag (10 Tage) mit total fast 4'000 Liter Gerstensuppe. Es folgen: Gumelsuppe = 2'400 Liter (an 10 Tagen), Puuresuppe = 2'150 Liter (an 10 Tagen), Gemüsesuppe = 2'150 Liter (an 10 Tagen). Griesssuppe wurde nur an acht Montagen gekocht (1415 Liter), denn einmal war ein Feiertag (3 Königen) und dann der 1. Fasnachtstag.

Nebst unseren langjährigen Stammkunden (Znüni- und Mittagsgäste) haben wir auch einige neue Suppenliebhaber begrüßen können. Öfters besuchten uns auch Suppenfreunde von auswärts, welche irgendwo von unser Suppenanstalt etwas vernommen haben. Zum gratis Suppen Essen eingeladen waren alle zwölf Kindergärten (ca. 190 Kinder) neu am Montagvormittag, was sich sehr bewährt hat und alle elf 3. Klassen (ca. 190 Kinder) am Mittwochvormittag. Die meisten Kinder hatten grossen Appetit auf unsere Schulsuppe, Käse und Brot. Vielen Dank an alle Lehrpersonen für die Organisation und die Betreuung im engen Essraum der Suppenküche. Wiederum konnten wir für die Kinder die Garderobe im UG des Schulhauses Herrengasse benutzen. In der letzten Suppenwoche herrschte Grossandrang in der Suppenküche und so mussten wir leider Suppenkunden abweisen. An den meisten Tagen reichen die Platzverhältnisse aus und ebenso haben wir genügend Suppe. Die vier Aussenstellen wurden ebenfalls recht gut frequentiert.

Am Sonntag, 13.1.2014, verpflegten wir die Musikschule der Gemeinde Schwyz mit ca. 40 Musikschüler. Sie absolvierten im Chupferturm einen Weiterbildungskurs und die Nähe der Suppenküche war deswegen sehr ideal.

Die Homepage wurde ab Suppensaison an allen 48 Suppentagen angeklickt, von November 2013 bis Februar 2014 etwa 720 mal.

In den kommenden Sommermonaten ruht die Suppenküche bis auf periodische Kontrollen und zusätzliche Reinigungs- und kleinere Renovationsarbeiten.

Wollen Sie das Neueste erfahren, dann schauen Sie jeweils auf unsere Homepage. Auch die sehr interessante Geschichte der 146-jährigen Suppenanstalt und viele Fotos finden Sie dort.

Herzlichen Dank allen Suppenfreunden für Ihre wohlwollende Unterstützung. Unser Dank geht auch an das Personal bei den vier Verkaufsstellen in Schwyz (2), Seewen und Ibach. Diese Dienstleistung wird besonders geschätzt, kann man doch unsere feine Suppe direkt vor der Haustüre beziehen.

Kontrolle durch das Laboratorium der Urkantone.

Am Dienstag, 14. Januar 2014, 08 Uhr, besuchte uns unangemeldet ein Kontrollbeamter des Laboratoriums der Urkantone in Brunnen. Er kontrollierte u.a. die Temperaturen vom Tiefkühlschrank und den beiden Kühlschränken, Produktionshygiene, Räume, Lebensmittellager usw. Anwesend war unser Suppenkoch Erich Gramlich und das vierköpfige Dienstag-Team. Beanstandet wurde nichts. Er vermerkte in seinem Bericht: "Sauber und gut geführter Betrieb". Verantwortlich für den Küchenbetrieb sind unsere beiden Suppenköche Peter Infanger und Erich Gramlich.

Start im neuen Jahr 2014.

Am Dienstag, 7. Januar 2014, beginnt der 2. Teil der Suppensaison (28 Tage) und dauert bis und mit Freitag, 14. Februar 2014. Fasnachtsbeginn ist am 27. Februar 2014, Schmutziger Donnerstag und gleichzeitig Beginn der Schulferien.

Freitag, 20. Dezember: Letzter Suppentag im Jahr 2013.

Am Montag, 25. November 2013 starteten wir zur 146. Suppensaison und bereits sind nun die ersten 20 Suppentage vorbei. Es herrschte meistens kühles Wetter, also "Suppenwetter". An mehreren Tagen herrschte im Suppenlokal an der Herrengasse 39 Grossandrang. Gesamthaft wurden ca. 5'300 Liter Suppe gekocht, am meisten Gerstensuppe mit 1'700 Liter. Ein bis zwei Kindergärten sind neu am Montagvormittag eingeladen, was sich bestens bewährt hat. Der grosse Schnee kam nicht, was unsere Suppenfahrer (zu den vier Aussenstellen) schätzten.

Fünf Goni-Teams, gesamthaft 29 Goni, haben nun ihren Einsatz für 2013 beendet. Unsere beiden Suppenköche Peter Infanger und Erich Gramlich stehen dann ab dem 7. Januar 2014 nochmals während 28 Tagen im Einsatz.

Chlausgruppen in der Suppenanstalt am 30. November, 1. und 2. Dezember 2013

Die Chlausgruppen waren auch heuer anschliessend an ihren Einsatz in die Suppenanstalt zum wohlverdienten Suppen-Imbiss eingeladen. Chef-Koch Peter Infanger war für die Suppe verantwortlich und das Servicepersonal stellte wie gewohnt der Vorstand.

Dienstag, 26. November 2013: Der Bote und die Schwyzer Zeitung berichten ...

Im "Bote der Urschweiz" und in der Schwyzer Zeitung erschienen zwei Kurzberichte über den Beginn der 146. Suppensaison. Bilder sollen motivieren ... eine alte Tatsache und machen unsere Suppenkundinnen und -kunden gluschtig zum Kauf der feinen Schulsuppe. Reservationen erfolgen mehrheitlich telefonisch direkt in die Suppenküche oder per Mail beim webmaster@suppi.

Montag, 25. November 2013, Beginn der 146. Suppensaison 2013/2014.

An der Vorstandssitzung vom 9. Oktober 2013 wurde der Beginn auf Montag, 25. November 2013, 0900 Uhr, festgelegt. Der letzte Suppentag ist am Freitag, 14. Februar 2014. Während 48 Tagen (1 Tag mehr als im Vorjahr) ist die Suppenküche an der Herrengasse 39 wieder in Betrieb.

Beginn und Ende der 146. Suppensaison 2013/2014 (gesamthaft 48 Tage):

Montag, 25. November bis Freitag, 20. Dezember 2013 (20 Tage)

Dienstag, 7. Januar bis Freitag, 14. Februar 2014 (28 Tage). Keine Suppe am Montag, 13. Januar 2014, 1. Fasnachtstag.

Bei den vier Aussenstellen (Rickenbach leider wegen Geschäftsschliessung aufgehoben) können Sie ab etwa 0930 Uhr unsere Suppe kaufen (1 Liter zu Fr. 2.50). In der Suppenküche im UG-Chupferturm, Herrengasse 39, bedienen wir unsere treuen Zünigäste und Suppenkunden **gerne ab 0900 Uhr**.

Im Bote der Urschweiz vom Freitag, 22. November 2013, erschien ein ausführliches Inserat mit den wichtigsten Hinweisen für die kommende Suppensaison 2013/2014. Wir empfehlen Ihnen, dieses Inserat auszuschneiden und aufzubewahren. Die Preise sind gleich wie in den vergangenen Jahren.

Sonntag, 10. November 2013; Goni-Rapport am Tage vor Sankt Martin

Der obligate Vorbereitungsrapport für alle 45 Goni fand dieses Jahr im Hotel Wysses Rössli, Schwyz, statt. Leider konnten wir in unserem langjährigen "Stammlokal" im Hotel Engel, Schwyz, diese Tagung nicht mehr durchführen. Der Goni-Rapport begann um 17 Uhr und dauerte bis ca. 1815 Uhr. Es wurden alle Einsätze für die Suppensaison 2013/2014 (Rüst- und Serviceequi­pen, Suppenfahrer und Reserve-Goni) bereinigt. Zusätzlich mussten Rüstequi­pen für den 22. November 2013, den 6. sowie 13. Januar 2014 bestimmt werden. Erfreulicherweise konnten die Austritte mit total fünf neuen Goni besetzt werden. Nach der Arbeit das Vergnügen bzw. den wohlverdienten, feinen Imbiss aus der Rössli-Küche. Überrascht wurden wir dann um etwa 20 Uhr vom ersten Schneefall bis ins Dorf Schwyz.

Vorstandssitzung vom Mittwoch, 9. Oktober 2013

Der neue Präsident Markus Grab hat den fünfköpfigen Vorstand auf den 9.10.2013 zur ersten Vorstandssitzung einberufen. An dieser Sitzung werden u.a. die Daten für die kommende 146. Suppensaison 2013/2014 festgelegt. Wir werden Sie hier auf unserer Homepage auf dem Laufenden halten.

Donnerstag, 6. Juni 2013, Restaurant Windstock, Rickenbach ob Schwyz

Der Schlussanlass für die Goni fand in diesem Jahr im Restaurant Windstock, Rickenbach, statt. Nebst den Vorstandsmitgliedern waren fast alle Goni anwesend. Wettermässig war es angenehm sommerlich, 22 Grad. Ein Blick hinüber zu den stotzigen Muotathaler-Bergen und zum Fronalpstock lohnte sich. Goni-Obmann Benedikt Bingisser hielt nochmals kurz Rückblick und anschliessend gab es den von der Suppenanstalt offerierten, wohlverdienten Imbiss. Verabschiedet wurden das Goni-Ehepaar Heidi und Leo Theiler, welche seit der Goni-Gründung im Jahre 1999, also 14 Jahre, im Einsatz standen. Ebenfalls verabschiedet wurde Erich Wechsler, welcher sieben Jahre als Goni mithalf. Als Anerkennung überreichte ihnen Goni-Obmann ein Präsent. Überraschend gab Willy Gwerder seine Demission als Goni bekannt und begründete dies altershalber. Im Jahre 2000 begann er seine Goni-Tätigkeit.

Der neue Präsident Markus Grab sowie Chef-Koch Peter Infanger dankten den Goni für ihren unermüdlichen und nicht immer einfachen Einsatz in der meist dampfenden Suppenküche. Die Gemütlichkeit und Kameradschaft standen auch diesmal im Vordergrund. Bei wolkenlosem Himmel, es war kurz vor 23 Uhr, verliessen die letzten Goni-Gäste das Restaurant Windstock.

Sommerpause 2013 in der Suppenanstalt

Ab März bis Oktober ist die Suppenküche geschlossen und die Telefonleitung inaktiv. Es werden einige Reinigungs- und Servicearbeiten ausgeführt. Zusätzlich erfolgen monatliche Inbetriebnahmen von Maschinen und Geräten zur Verhütung von Stillstands­schäden.

Sollten Anfragen betreffend Benützung der Suppenküche bei uns eintreffen, werden diese in Absprache mit der Gemeinde und dem Schulhauswart erledigt. Ab anfangs Oktober beginnen wir dann mit den ersten Vorbereitungen für die kommende 146. Suppensaison 2013/2014. Wenn Sie Fragen haben, nehmen Sie bitte mit uns per Mail Kontakt auf, aber haben sie etwas Geduld, da unser Betrieb auf Sparflamme läuft.

145. Generalversammlung. Freitag, 12. April 2013, Hotel Wysses Rössli, Schwyz.
Suppensaison 19.11.2012 - 6.2.2013: 47 Suppentage

Vize-Präsident Bruno Hicklin begrüßte als Vertreter von Hugo Weber kurz nach 19 Uhr etwas über 30 Personen zur 145. Generalversammlung im Hotel Wysses Rössli, Schwyz. Diesmal wurden zwei Damen als Stimmzählerinnen gewählt: Heidi Theiler und Marlies Weber. Da heute zur gleichen Zeit die 150. Jubiläums-Generalversammlung der Mythenfreunde stattfand, mussten wir leider auf einige treue Mitglieder verzichten. Da unser Aktuar Haschi Annen an dieser Mythenfreunde-GV für seine Verdienste geehrt wurde verlas an seiner Stelle Bruno Hicklin das Protokoll der 144. Generalversammlung von 2012. Es wurde - nach kurzer Diskussion - genehmigt. Zum Jahresgeschehen berichteten der Tages-Präsident Bruno Hicklin, Chef-Koch Peter Infanger und Goni-Obmann Benedikt Bingisser. In der Suppenküche standen fünf neue Goni im Einsatz: Bissig Max, Bühlmann Bruno, Facchin Bruno, Hediger Hans und Immoos Walter. Leider waren auch Austritte zu verzeichnen: Portmann Robert (10 Jahre), Holdener Josef (9 Jahre) und Wechsler Erich (7 Jahre). Die Verabschiedung und Verdankung wird jeweils anlässlich der Goni-Versammlung durchgeführt. Aussergewöhnlich war die einmalige Sammelaktion für Insieme Innerschwyz am Donnerstag, 24. Januar 2013, wo Einnahmen aus dem Suppenverkauf von Fr. 2'249.-- resultierten. Die Suppenanstalt erhöhte dann auf Fr. 3'000.--.

Chef-Koch Peter Infanger verteilte ein Blatt mit den genauen Zahlen betreffend den Lebensmittel-Einkauf: Gumel (1'350 kg), Brot, Käse (330 kg), Gemüse aller Art (1'800 kg), Teigwaren, Gersten, Milch (264 Liter) usw. Während den 47 Tagen wurden gesamthaft 12'820 Liter Suppe produziert. Die beliebteste Suppe ist nach wie vor die Gerstensuppe (4'020 Liter) gefolgt von der Gumelsuppe (2'540 Liter). Nebst den vielen Suppenliebhabern aus Schwyz kommen auch solche aus Brunnen, Küssnacht SZ, ja sogar vom Zürcher Oberland usw. An einem Spitzentag hatte er 36 Suppenkesseli abgefüllt, wobei ab 11 Uhr diese mehrheitlich von Schulkindern abgeholt werden.

Die neue Aussenstelle bei Traiteur/Metzgerei Reichmuth, Herrengasse, hatte sich bestens bewährt. Er dankte Georg Reichmuth und seinem Personal für ihren zusätzlichen Einsatz für die Suppenanstalt Schwyz. Gleichzeitig dankte er auch der "Chäs-Hüttä" und ihren Vorgängern im Haus Bären für die jahrzehntelange Betreuung der Aussenstelle an der Herrengasse. Der Montag ist der schwächste Suppentag, wobei die Ursachen sehr vielschichtig sind. Peter Infanger überlegt, wie man diesen Tag etwas besser frequentieren könnte event. sogar ein neues Suppenrezept? Er dankte auch Erich Gramlich für seinen grossen Einsatz als Suppenkoch an zwei Suppentagen.

Kassier Bruno Hicklin konnte eine ausgeglichene Rechnung präsentieren mit einer erfreulichen Vermögensvermehrung von Fr. 1'107.95. Durchschnittlich wurden pro Tag für ca. Fr. 700.-- Suppe verkauft. Die Rechnungsprüfer Herbert Andermatt und René Dusser (heute im südlichen Nachbarland seine Freizeit geniessend) haben die Unterlagen kritisch und ausgiebig geprüft. Andermatt dankte dem Kassier für seine Arbeit und empfiehlt der Versammlung Annahme der Jahresrechnung, was diese auch händeerhebend bestätigte.

Für Goni-Obmann Beni Bingisser und den Waschsalon Proper (bewerbstelltigt von seiner Frau Marlis Bingisser) war der vielseitige Aufwand im Umfang der Vorjahre. Es waren dies: Administratives; Reinigung der blauen Suppen-Schürzen, Tüchlein und Lappen; Reklame-Prospekte; Putzmittel-Nachschub; Homepage; Mail-Bewirtschaftung; Goni-Rapporte usw.

Vize-Präsident Bruno Hicklin verabschiedete dann Suppenpräsident Hugo Weber. Leider kann er krankheitshalber diese Funktion nicht mehr weiter ausüben. Hugo wurde 2007, als Nachfolger von Osi Trutmann, zum Präsident gewählt. Hugo hatte mit viel Freude und Engagement dieses Amt ausgeführt. Während der Suppensaison war Hugo fast täglich zu einem kurzen Besuch anzutreffen. Als Dank überreichte man ihm ein - von Wädi Nideröst - herrlich restauriertes, uraltes Tabouretti von der Suppenanstalt Schwyz. Dazu seine sehr geliebten Basler-Läckerli und einige Tropfen edlen, vergorenen Traubensaft.

Als neuer Präsident stellte sich Markus Grab zur Verfügung. Mit grossem Applaus wurde er gewählt. Er kenne die Suppenanstalt seit seiner Jugendzeit und kann sich mit dieser "Anstalt" bestens identifizieren. Als seine Ziele stellte er vor: Weiterführung wie gehabt, Renommé sicherstellen, Qualität fördern, Innovationen tätigen wenn nötig. Kurz und bündig: "Miteinander in die Zukunft!"

Der Vorstand musste auch den Rücktritt vom langjährigen Aktuar Haschi Annen entgegennehmen. Auch dieser Entscheid war leider krankheitsbedingt. Als Tages-Aktuar hatte sich spontan Bruno Hicklin zur Verfügung gestellt.

Die beiden Rechnungsprüfer René Dusser (als Erster) und Herbert Andermatt (als Zweiter) wurden wiederum für eine Amtsdauer gewählt. Um 2015 Uhr konnte der Vize-Präsident Bruno Hicklin die speditiv verlaufene GV 2013 schliessen. Der von der Suppenanstalt offerierte Imbiss aus der Rössli-Küche war sehr fein.

Montag, 18. März 2013: Vorstand besucht in Bern die "Spysi"

Im Zusammenhang mit der Sendung im Radio DRS 1 vom 10.1.2008 besuchte uns im Jahr 2009 eine Delegation von fünf Damen unsere Suppenanstalt in Schwyz. Es war eine illustre Gruppe und sie interessierten sich sehr für unsere "uralte" Institution. Ihre "Spysi" in der Stadt Bern ist ebenfalls über 100 Jahre alt und noch heute dem sozialen Gedankengut verpflichtet. So besuchte der Vorstand der Suppenanstalt Schwyz zusammen mit ihren Gattinnen die "Spysi" in Bern. Leider war das Wetter kalt und winterlich, und Bern empfing uns sogar mit etwas Neuschnee. Ab Bahnhof Bern bis zur Spysi in der Gerechtigkeitsgasse ging zu Fuss durch verschlungene Wege durch die Altstadt, vorbei über die Bundeshausterrasse zur Berner Kathedrale. Unser Berner-Führer informierte uns sehr ausführlich über die Geschichte der Stadt Bern. Wir wurden zum Mittagessen im Speiselokal der "Spysi", im 1. Stock, eingeladen. Die ca. 80 Plätze waren voll besetzt mit Damen und Herren verschiedenen Alters und Herkunft. Die Besichtigung der Räumlichkeiten und der Verkauf bzw. der Bezug der Speisebons waren sehr interessant. Auch hier herrschen überall sehr enge Verhältnisse. In angeregten Gesprächen tauschte man suppisches Gedankengut aus und die Zeit verging im Nu. Wir verliessen Bern und die "Spysi" mit sehr positiven Erinnerungen. Von hier aus nochmals herzlichen Dank den "Spysi-Frauen" in der Altstadt Bern.

Mittwoch, 6. Februar 2013: Letzter Tag der Suppensaison 2012/2013

Die Suppenanstalt Schwyz war während 47 Tagen (vier weniger als im Vorjahr) in Betrieb. Die Schulkinder vom nebenan gelegenen Schulhaus Herrengasse waren recht zahlreich in der Schulpause unsere "Kunden"; entweder assen sie Pausensuppe oder kauften für 20 Rappen einen Ringel frisches Brot. Öfters gingen Oberstufenschüler vom Schulhaus Rubiswil, Ibach, wegen den winterlichen Verhältnissen nicht nach Hause und nutzten deswegen das "Gratis-Suppen-Zmittag-Angebot". Für sie ist extra ein Tisch reserviert, aber sie müssen bis spätestens 1215 Uhr eintreffen.

Reservationen und Anfragen erfolgen einerseits wiederum per E-Mail über unsere Homepage oder andererseits telefonisch direkt in die Suppenküche. Während den zehn Wochen erhielten wir etwa 300 solcher telefonischen Reservationen betreffend ca. 1'650 Personen, was ziemlich genau den Zahlen der letzten Suppensaison entspricht. Die vielen Kältetage, teilweise mit Schnee, haben sich mit Bestimmtheit auf den Suppenkonsum ausgewirkt. Es wurden total 12'800 Liter Suppe gekocht, was pro Suppentag

273 Liter ergibt. Der Spitzentag ist nach wie vor der Donnerstag (9 Tage) mit total 3'820 Liter Gerstensuppe. Es folgen: Gumelsuppe = 2'540 Liter (an 10 Tagen), Puuresuppe = 2'150 Liter (an 9 Tagen), Gemüsesuppe = 2'150 Liter (an 10 Tagen). Die neue Griesssuppe, kreiert von unserem Chef-Koch Peter Infanger, erfreut sich grosser Beliebtheit. Sie löste die Minestrone ab, die seit 1999 im Angebot war. Gekocht wurden 1'940 Liter Griesssuppe an 9 Tagen.

Nebst unseren langjährigen Stammkunden (Znüni- und Mittagsgäste) haben wir auch einige neue Suppenliebhaber begrüßen können. Öfters besuchten uns auch Suppenfreunde von auswärts, welche irgendwo von unser Suppenanstalt etwas vernommen haben. Zum gratis Suppen essen eingeladen waren alle dreizehn Kindergärten (230 Kinder) am Freitagvormittag und alle zehn 3. Klassen (180 Kinder) am Mittwochvormittag. Die meisten Kinder hatten grossen Appetit auf unsere Schulsuppe, Käse und Brot. Vielen Dank an alle Lehrpersonen für die Organisation und die Betreuung im engen Essraum der Suppenküche. Die Benützung der Garderobe für die Kinder im UG des Schulhauses Herrengasse hat sich sehr bewährt. In der letzten Suppenwoche herrschte Grossandrang in der Suppenküche und so mussten wir leider Suppenkunden abweisen. An den meisten Tagen reichen die Platzverhältnisse aus und ebenso haben wir genügend Suppe. Die fünf Aussenstellen wurden ebenfalls sehr gut frequentiert.

Am Sonntag, 13.1.2013, verpflegten wir die Musikschule der Gemeinde Schwyz mit ca. 40 Musikschüler. Sie absolvierten im Chupferturm einen Weiterbildungskurs und die Nähe der Suppenküche war deswegen sehr ideal.

Die Homepage wurde ab Suppensaison an allen Suppentagen angeklickt, von November 2012 bis Februar 2013 etwa 700 mal. Woher die vereinzelt Anklicke aus dem Ausland stammen sind für uns ein Rätsel.

Ausserordentlich erfreulich war die spezielle Sammelaktion am Donnerstag, 24. Januar 2013, für INSIEME INNERSCHWYZ. Letztlich konnten wir Fr. 3'000.-- übergeben. Herzlichen Dank für die grosszügige und spontane Unterstützung.

In den Sommermonaten ruht die Suppenküche bis auf periodische Kontrollen und kleinere Arbeiten.

Wollen Sie das Neueste erfahren, dann schauen Sie jeweils auf unsere Homepage. Auch die sehr interessante Geschichte der 145-jährigen Suppenanstalt und viele Fotos finden Sie dort.

Herzlichen Dank allen Suppenfreunden für Ihre wohlwollende Unterstützung. Unser Dank geht auch an das Personal bei den fünf Verkaufsstellen in Schwyz (2), Rickenbach, Seewen und Ibach. Diese Dienstleistung wird besonders geschätzt, kann man doch unsere Suppe direkt vor der Haustüre beziehen. Die neue Verkaufsstelle bei Traiteur Reichmuth, Herrengasse, Schwyz, hat sich ebenfalls bestens bewährt.

Sammelaktion für INSIEME INNERSCHWYZ war ein Erfolg. Fr. 3'000.-- übergeben.

Die Sammlung vom Donnerstag, 24. Januar 2013, war sehr erfreulich. Peter Infanger, Chef-Koch der Suppenanstalt, kochte 460 Liter Gerstensuppe, die alle verkauft wurde. In den Aussenstationen wie in der Suppenküche erlebte man einen Ansturm von Suppenkunden. Leider reichte die Menge an diesem Tag nicht für alle Suppenliebhaber. Man war von dieser Hilfsaktion überzeugt und öfters wurde ein grösserer Beitrag für einen Liter Suppe gespendet. Der Vorstand hat beschlossen den eingegangenen Betrag etwas zu erhöhen. Am 29. Januar 2013 übergab in der Suppenküche unser Kassier Bruno Hicklin Fr. 3'000.-- an Erhard Gick, dem Initiator dieser Sammelaktion. Wir danken allen Spenderinnen und Spendern für Ihre grosszügige Unterstützung.

Die Suppenanstalt hilft INSIEME INNERSCHWYZ

Der Verein INSIEME INNERSCHWYZ ist durch einen traurigen Betrugsskandal leider in seiner Existenz gefährdet. Die Suppenanstalt hat beschlossen, an dieser Sammelaktion wie folgt mitzuhelfen:

Am kommenden Donnerstag, 24. Januar 2013, gehen alle Suppen-Einnahmen an das

Komitee "Schwyz hilft Insieme Innerschwyz". Namhafte Schwyzer Unternehmen und Persönlichkeiten unterstützen diese Aktion. Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

Start im neuen Jahr 2013.

Am Montag, 7. Januar 2013, beginnt der 2. Teil der Suppensaison (22 Tage) und dauert bis und mit Mittwoch, 6. Februar 2013. Am anderen Tag ist der Schmutzige Donnerstag und Beginn der Schulferien.

Im Einsatz stehen fünf neue Teams mit 24 Goni, davon fünf Suppenfahrer und die gleichen Suppenköche wie im November/Dezember 2012. Zwei neue Goni sind erstmals im Einsatz.

Freitag, 21. Dezember: Letzter Suppentag im Jahr 2012.

Am Montag, 19. November 2012 sind wir zur 145. Suppensaison gestartet und bereits sind nun die ersten 25 Suppentage vorbei. Das Wetter war meistens kühl und bedeckt, dann kam der grosse Schnee mit über 60 cm, also richtiges Suppenwetter. Die neue Aussenstelle bei Traiteur Reichmuth, Herrengasse 11, Schwyz, hat sich bestens bewährt.

Unsere treuen Suppenkundinnen und -kunden konnten wir, bis auf wenige Ausnahmen, mit der gewünschten Suppe beliefern. In der Suppenküche werden täglich morgens vor Schulbeginn über zehn leere Suppenkesseli abgegeben, vom Küchenchef abgefüllt und dann von den Schulkindern nach Hause getragen. Bis heute wurden etwa 6'900 Liter Suppe gekocht, etwas mehr als im Vorjahr. Die neue Griesssuppe hat recht guten Anklang gefunden, was uns natürlich sehr freut. Auch im Suppenlokal an der Herrengasse 39 herrschte an mehreren Tagen Hochbetrieb. Vermehrt haben Mittags-Kinder (Primar- und Oberstufenschüler) von der Gratis-Mittagssuppe Gebrauch gemacht. Beliebt ist nach wie vor auch ein Ringel frisches Brot bei den Schulkinder im Herrengass-Schulhaus, sei es in der Pause oder für den Heimweg.

Die fünf Goni-Teams mit gesamthaft 27 Goni, inkl. den fünf Suppenfahrern, haben nun ihren Einsatz für 2012 beendet. Eine strenge Zeit war es auch für unsere beiden Suppenköche Peter Infanger und Erich Gramlich. Wenn sie am frühen Morgen an den grossen Kochkesseln im Kochdampf stehen, ist das Leben in der Gemeinde Schwyz noch ziemlich ruhig.

Die Schwyzer Zeitung berichtet über die Suppenanstalt Schwyz.

Am Mittwoch, 19. Dezember 2012, berichtete die Schwyzer Zeitung über unsere Suppenanstalt. Suppenkoch Erich Gramlich wird mit einem Grossbild vorgestellt. Die Leserschaft erfuhr auch, dass am Donnerstag am meisten Suppe gekocht wird und zwar ca. 450 Liter Gerstensuppe, der absolute Spitzenreiter nach wie vor.

Gäste in der Suppenanstalt Schwyz.

Nebst unseren Schulkindern, Znünigästen, Suppenkundinnen und -kunden haben wir hie und da auch Gruppen als treue Gäste. Es waren dies u.a.: Oberallmeindkorporation, UOV-Schwyz, Seniorenlanglauf-Gruppe, ARTHUR-Weber AG, CVP-Fraktion des Kantonsrates (am Tag der Kantonsratssitzung, 12.12.2012), Jahrgänger 1947, Bote der Urschweiz, Schwyzer Kantonalbank, Auto AG Schwyz, EW Schwyz, CSS Versicherungen, RAV Goldau, Papiersammler-Equipe Gemeinde Schwyz, VICTORINOX usw. Bei Gruppen ist eine frühzeitige Voranmeldung per Mail oder telefonisch zwingend erforderlich.

Chlausgruppen in der Suppenanstalt am 1.-3. Dezember 2012

Etwa je sechs Chlausgruppen, mit Samichlaus, Schmutzli und Engeli, besuchten auch in diesem Jahr an drei Tagen jeweils ab 18 Uhr die Familien in der Gemeinde Schwyz. Die Chlausgruppen waren auch heuer anschliessend an ihren Einsatz in die Suppenanstalt zum wohlverdienten Suppen-Imbiss eingeladen. Samichläuse und Schmutzlis konnten von ihrem Einsatz bestimmt interessante Erlebnisse und Augenblicke austauschen. Chef-Koch Peter Infanger war für die Suppe verantwortlich und das Servicepersonal stellte wie gewohnt der

Vorstand.

Freitag, 23. November 2012: Goni-Obmann als Kopf der Woche

Überraschend wurde unser langjähriger Goni-Obmann (seit 2000), Benedikt Bingisser, als Kopf der Woche vorgestellt. Man vernimmt von ihm über die verschiedensten Gebiete seine glasklaren Ansichten und Einstellungen, sowie auch einiges zum Schmunzeln.

Dienstag, 20. November 2012: Der Bote berichtet ...

Im "Bote der Urschweiz" berichtet unser Lokalblatt über den Beginn der 145. Suppensaison. Bilder motivieren ... eine alte Tatsache und machen unsere Suppenkundinnen und -kunden gluschtig zum Kauf der feinen Schulsuppe. Gekocht wird in der Suppenküche an der der Herrengasse 39 in Schwyz und dies bereits seit dem Jahr 1928, dem Erstellungsjahr des Gebäudes. Journalist Bruno Facchin, neuer Goni ab 2012/2013, verweist auch auf unsere Homepage wo man Aktuelles und viele weitere Informationen findet, sogar bis ins Jahr 1854 zurück. Wir stellen jeweils fest, dass ab dem Tag der ersten Berichterstattung unsere Homepage von recht vielen Besuchern angeklickt wird. Reservationen erfolgen mehrheitlich telefonisch direkt in die Suppenküche oder per Mail beim webmaster@suppi.

Montag, 19. November 2012, Beginn der 145. Suppensaison 2012/2013. Neue Aussenstelle an der Herrengasse 11, Schwyz

Ab der neuen Suppensaison übernimmt in verdankenswerterweise das Fachgeschäft Reichmuth Traiteur/Metzgerei, Herrengasse 11, die täglichen Suppenverkäufe ab ca. 0930 Uhr. Die Suppenanstalt dankt Georg Reichmuth und seinem Personal für ihre wertvolle Unterstützung. Somit geht eine langjährige Tradition im Haus Bären (ehemalige Molkerei Graf und Chäs-Hüttä) zu Ende. Im Dorf Schwyz befinden sich zwei weitere Suppenabgabestellen: Suppenküche, UG Chupferturm, Herrengasse 39 und SPAR Supermarkt, Steisteg-Märcht. Die anderen drei Aussenstellen bleiben gleich wie seit Jahren schon

Neue Suppe am Montag: Griesssuppe. Von verschiedenen Seiten wurde schon mehrmals der Vorschlag gemacht, anstelle der Minestrone vom Montag (seit 1993 im Angebot) eine andere Suppe zu kochen. Von unserem versierten Chef-Koch Peter Infanger (ehemals Chef-Koch im Spital Schwyz) stammt das neue Rezept. Am ersten Suppentag starten wir mit der neuen Griesssuppe. Wir laden Sie herzlich ein, diese zu kosten.

Beginn und Ende der 145. Suppensaison 2012/2013 (47 Tage):

Montag, 19. November bis Freitag, 21. Dezember 2012 (25 Tage)

Montag, 7. Januar bis Mittwoch, 6. Februar 2013 (Keine Suppe am Montag, 14. Januar 2013, 1. Fasnachtstag)

Bei den fünf können Sie ab etwa 0930 Uhr unsere Suppe kaufen (1 Liter zu Fr. 2.50). In der Suppenküche im Chupferturm, Herrengasse 39, bedienen wir unsere treuen Znünigäste und Suppenkunden gerne ab 0900 Uhr.

Im Bote der Urschweiz vom Freitag, 16. November 2012 erscheint ein ausführliches Inserat mit den wichtigsten Hinweisen für die kommende Suppensaison 2012/2013. Wir empfehlen Ihnen, dieses Inserat auszuschneiden und aufzubewahren. Die Preise sind gleich wie im vergangenen Jahr.

Samstag, 10. November 2012; Goni-Rapport am Tage vor Sankt Martin

Wie in den letzten Jahren schon findet er auch heuer wieder im Hotel Engel, Schwyz, statt. An diesem Goni-Rapport, Beginn um 17 Uhr, werden alle Einsätze für die Suppensaison 2012/2013 (Rüst- und Serviceequipe, Suppenfahrer und Reserve-Goni) bereinigt. Erfreulicherweise können wir fünf neue Goni begrüßen. Anschliessend gibt es einen Imbiss.

Vorstandssitzung vom 4. Oktober 2012

Der fünfköpfige Vorstand hat an der Sitzung vom 4. Oktober 2012 (im Restaurant Pöstli, Schwyz) die kommende Suppensaison besprochen. Der Beginn wurde auf Montag, 19. November 2012, 0900 Uhr, festgelegt. Der letzte Suppentag ist am Mittwoch, 6. Februar 2013. Am folgenden Tag ist Schmutziger Donnerstag. Während 47 Tagen (4 Tage weniger als im Vorjahr) wird Suppe gekocht.

Neue Suppe: Griesssuppe. Von verschiedenen Seiten wurde mehrmals der Vorschlag gemacht, die Minestrone (seit 1993 im Angebot) vom Montag zu ersetzen. Bekanntlich sind ja die Vorstellungen und Geschmäcker sehr verschieden, was die Wahl einer neuen Suppe nicht einfach macht. An der GV 2012 und am Goni-Schlusssessen riefen wir zur Mithilfe auf uns Vorschläge zu unterbreiten. Es kamen dann recht vielseitige Suppenkreationen zu uns. Nebst der neuen Griesssuppe u.a. Ochschwanzsuppe, Pilzsuppe, Kürbiscreme, Selleriesuppe, Buchstabensuppe usw. Nach tage- und nächtelangen Beratungen kamen wir zum Schluss, eine neue Griesssuppe zu kreieren. Das Rezept für die neue Suppe stammt von unserem langjährigem Chef-Koch Peter Infanger.

Anstelle der Chäs-Hüttä, Herrengasse 12: Neue Aussenstelle in Schwyz: Reichmuth Traiteur/Metzgerei, Herrengasse 11.

Sommerpause 2012 in der Suppenanstalt

Während den Monaten März bis Oktober ist die Suppenküche ausser Betrieb. Es werden notwendige Reinigungs- und Servicearbeiten ausgeführt. Ebenfalls erfolgen periodische Inbetriebnahmen von Maschinen und Geräten zur Verhütung von Stillstands Schäden. Die Telefonleitung ist ebenfalls abgeschaltet.

Die Bauverwaltung der Gemeinde veranlasste die Erneuerung der Boden-Wandfugen sowie die nochmalige Erneuerung der Fugen bei den zwei Bodenabläufen. Im Essraum wurde anfangs Herbst beim Elektrotabelleau aus Sicherheitsgründen eine abschliessbare Verschalung montiert. Dies beeinträchtigt unsere Platzverhältnisse betreffend Tisch- und Bankmöblierung nur minim.

Sollten Anfragen betreffend Benützung der Suppenküche bei uns eintreffen, werden diese in Absprache mit der Gemeinde und dem Schulhausabwart erledigt. Bekannt ist bereits, dass am Sonntag, 30. September 2012, wegen der SlowUp-Veranstaltung die Suppenküche teilweise benützt wird. Der Jodelclub Echo vom Mythen betreibt vor dem Chupferturm eine Verpflegungsstation. Ab anfangs Oktober beginnen wir dann mit den ersten Vorbereitungen für die kommende 145. Suppensaison 2012/2013. Sollten Sie Fragen haben, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt per Mail auf, aber haben sie etwas Geduld, da unser Betrieb auf Sparflamme läuft.

Donnerstag, 24. Mai 2012, Goni-Abschlussstagung im Restaurant Sonnenberg, Seewen/Schwyz

Auch in diesem Jahr wurden alle Goni sowie die beiden Suppenköche zur Goni-Abschlussstagung eingeladen. Diese fand im Restaurant Sonnenberg, in Seewen ob Schwyz statt. Der Grossteil der Goni war anwesend sowie auch alle Vorstandsmitglieder. Das Wetter zeigte sich von der schönsten Seite und wir genossen von der Terrasse einen herrlichen Rundblick auf den Talkessel, die Muotathaler- und Urnerberge sowie das gewaltige Rigimassiv. Wie eine Perle glänzte in der Ferne der Lauerzersee. Goni-Obmann Benedikt Bingisser hielt nochmals kurz Rückblick und anschliessend gabs den von der Suppenanstalt offerierten Imbiss. Zwei Goni haben ihren Rücktritt bekanntgegeben und wurden heute offiziell verabschiedet: Robert Portmann, Brunnen, war im Goni-Einsatz (meistens als versierter Suppenfahrer) seit 2002 und Josef Holdener, Schwyz, seit 2003. Goni-Obmann verdankte ihre wertvolle Arbeit während diesen Jahren und überreichte beiden ein Präsent. Die Gemütlichkeit und Kameradschaft standen im Vordergrund, das Suppenlatein hatte heute nicht Priorität. Chef-Koch Peter Infanger lancierte auch hier seine Umfrage betreffend einer neuen Suppe für den Ersatz der Minestrone als Montagsuppe. Er werde die Resultate von der GV 2012 und heute auswerten und dem Vorstand an der Oktobersitzung 2012

seinen Vorschlag unterbreiten. Eine klare Tendenz konnte er nicht feststellen, die Vorschläge waren interessant und sehr vielseitig.

Am 27. Februar 2013 wird die Suppenanstalt Schwyz 145 Jahre "alt". Zur Zeit ist noch nicht bekannt, ob und welche Attraktivitäten allenfalls durchgeführt werden sollen. Der nächste bekannte Termin für die Goni ist Samstag, 10. November 2012, 17 Uhr, nämlich der Goni-Rapport. Der Tagungsort ist noch nicht bestimmt.

In der Zwischenzeit zeigten sich dunkle Wolken am Himmel und die ersten Regentropfen fielen als wir uns verabschiedeten.

Montag, 16. April 2012: Bericht über die 144. GV im Bote der Urschweiz

An diesem Tag erschien ein ausführlicher Bericht über unsere Generalversammlung. Bruno Facchin, Journalist mit langjähriger Erfahrung, verstand es bestens seinen Leserinnen und Lesern unsere uralte Suppenanstalt "schmackhaft" vorzustellen. Bestimmt werden wir in der kommenden Suppensaison neue Suppenliebhaber antreffen sei es in einer Aussenstelle oder in der Suppenküche zum Suppenznüni. In Grossformat war oberhalb des Textes der fünfköpfige Vorstand abgedruckt. Wir danken der Bote-Redaktion für die jeweils ausführlichen Medienmitteilungen.

144. Generalversammlung. Freitag, 13. April 2012, MythenForum, Reichsstrasse, Schwyz - Suppensaison 21.11.2011 - 10.2.2012: 51 Suppentage

Präsident Hugo Weber begrüßte kurz nach 19 Uhr gegen 40 Personen zur 144. Generalversammlung im Restaurant MythenForum, Schwyz. Als Stimmzähler wurden gewählt: Jakob Schuler, Weinhändler und Paul Lenzlinger, ehemaliger Goni, Brunnen. Der Präsident konnte wiederum auf eine sehr erfreuliche Suppensaison 2011/2012 zurückblicken. 51 Tage war die Suppenküche in Betrieb, fünf Tage mehr als im Vorjahr. Für den Küchenbetrieb und den Wareneinkauf war Chef-Koch Peter Infanger zuständig. Er gab einige Zahlen bekannt betreffend den Verbrauch: 1'350 kg Gumel, 402 kg Zwiebeln, Lauch 424 kg, 305 kg Sellerie, Borlottibohnen 15 kg, 520 kg Brot, je 264 Liter Milch und Rahm 250 Liter, 20 kg Spaghetti, 220 kg Gerste usw. Die Suppenmenge betrug 13'360 Liter, wobei sicher das vielfach kalte Winterwetter beitrug. Wie in den vergangenen Jahren hat die beliebte Gerstensuppe mit total 3'860 Liter, was einem Tageskonsum von etwa 430 Liter entspricht. Wir haben mit der Gemeinde verhandelt und neu dürfen wir während der kommenden Suppensaison zwei Autos auf dem Schulhausplatz bei der Suppenküche parkieren: eines für den Koch und das andere für den Suppenfahrer zur Bedienung der fünf Aussenstellen und dringende Wareneinkäufe. Chef-Koch Peter Infanger dankte ganz speziell Erich Gramlich der wieder an zwei Suppentagen (Dienstag und Mittwoch) im Einsatz stand. Es gab Tage wo man an unsere Kapazitätsgrenzen stösst und leider Suppenkunden abgewiesen werden mussten. Ebenfalls dankte er allen Lieferanten, die uns vorzüglich und zeitgerecht mit Lebensmitteln belieferten. Goni-Obmann Benedikt Bingisser dankte den sieben Damen und 36 Herren die während den 51 Tagen im Küchendienst in der meistens "dampfenden" Suppenküche ihren nicht immer einfachen Einsatz leisteten. Erstmals dabei waren: Rita Imlig, Rickenbach, Paul Inderbitzin, Riemenstalden und Walter Beeler, Schwyz. Sie alle kannten die Suppenanstalt von ihrer Schulzeit in der Gemeinde Schwyz her. Sechs Goni sind schon seit der Gründung im Jahre 1999 dabei. Leider mussten wir auch Verabschiedungen vornehmen: Robert Portmann, Brunnen, dabei seit 2002 und Josef Holdener, Schwyz, dabei seit 2003. An der Goni-Schlusssitzung vom 24.5.2012 im Restaurant Sonnenberg werden sie dann offiziell verabschiedet mit einem Präsent. Kassier Bruno Hicklin gab ausführlich Auskunft über das verflossene Jahr. So konnte man im Muotathal eine Occasionsmaschine (Gemüseschneidmaschine) aus einer Hotel-Liquidation günstig für Fr. 1'000.- erwerben. Nach über zehn Jahren waren auch die meisten blauen Goni-Schürzen zu ersetzen was den Betrag von Fr. 2'700.-- ausmachte. Erfreulich waren auch die Spenden unserer Suppenfreunde von gegen Fr. 9'000.--, ohne die die Suppenanstalt nicht überleben könnte und man rote Zahlen schreiben müsste. Auf der Einnahmeseite wirkte sich auch der Aufschlag von 50 Rappen pro Liter Suppe aus. Es waren in diesem Jahr keine grösseren Investitionen und Reparaturen nötig, weshalb man ca. Fr. 4'000.-- Gewinn erwirtschaftete. Der Kassier dankte allen Spendern und Lieferanten am

Schluss seiner Ausführungen. Beide Rechnungsprüfer waren abwesend. Der gesamte Vorstand wurde in globo für weitere zwei Jahre bestätigt.

Der Chef-Koch hatte noch eine Überraschung bereit. Die Minestrone am Montag hat die kleinste "Fan-Gemeinde". Schon mehrmals diskutierte man im Vorstand über eine neue Montag-Suppe. Aber welche sollte es sein? Er verteilte einen Zettel und alle Anwesenden konnten ihre Lieblingssuppe oder sonst suppige Vorschläge zu diesem Thema notieren. Er konnte natürlich keine sofortige Auswertung vornehmen und dankte für die sicher "brauchbaren" Vorschläge. Geplant sei auf jeden Fall, die neue Suppe auf die kommende Suppensaison 2012/2013 einzuführen.

Unter dem letzten Traktandum Verschiedenes verlangte niemand das Wort und so konnte der Präsident um ca. 20 Uhr die 144. Generalversammlung schliessen. Das anschliessende Nachtessen aus der MythenForum-Küche war sehr fein.

Zitat von Goni-Obmann Benedikt Bingisser: "Wie sagte einmal der berühmte französische Dramatiker und Schauspieler Molière, Paris (1622-1673): "Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede".

Mittwoch, 15. Februar 2012: Letzter Tag der Suppensaison 2011/2012

Während 51 Tagen (vier mehr als im Vorjahr) war die Suppenanstalt Schwyz in Betrieb. Die ersten Suppenkunden kommen jeweils bereits ab 0900 Uhr. Dann waren die Schulkinder vom nebenan gelegenen Schulhaus Herrengasse unsere "Kunden", öfters waren es 30, 40 oder bis 50 Kinder. Man ass eilig eine Pausensuppe und die anderen kauften für 20 Rappen einen Ringel frisches Brot. Das "Gratis-Suppen-Zmittag-Angebot" benutzten viele Schüler, meistens Oberstufenschüler vom Schulhaus Rubiswil, Ibach. Wir reservieren für sie extra einen Tisch, sie müssen aber bis spätestens 1215 Uhr eintreffen.

Reservationen und Anfragen erfolgen einerseits per E-Mail über unsere Homepage oder andererseits telefonisch direkt in die Suppenküche. Während den elf Wochen erhielten etwa 350 solcher telefonischen Reservationen.

Die 14-tägige Sibirienkälte und die weiteren vielen Kältetage luden geradezu ein, eine währschafte Suppe zu essen. Gekocht wurden total 13'360 Liter Suppe, was pro Suppentag 264 Liter ergibt. Auch diesmal kochten wir an nur neun Donnerstagen am meisten Gerstensuppe, nämlich total 3'860 Liter. Die weiteren Suppenproduktionen waren: Gumelsuppe = 3'710 Liter (an 11 Tagen), Puuresuppe = 2'420 Liter (an 10 Tagen), Gemüsesuppe = 2'512 Liter (an 11 Tagen) sowie Minestrone = 1'830 Liter (an 10 Tagen). Nebst unseren Stammkunden (Znüni- und Mittagsgäste) haben wir auch einige neue Suppenliebhaber begrüssen können. Öfters besuchten uns Suppenfreunde von auswärts, welche die Suppenanstalt von ihrer Schulzeit her kannten. Wiederum eingeladen zum gratis Suppen essen waren alle zwölf Kindergärten (230 Kinder) am Freitagvormittag und alle neun 3. Klassen (160 Kinder) am Mittwochvormittag. Die meisten Kinder hatten grossen Appetit auf unsere Schulsuppe, Käse und Brot. Etwas zum Trinken nehmen sie meistens selber mit. Vielen Dank an alle Lehrpersonen für die Organisation und die Betreuung im engen Essraum der Suppenküche. Als Neuerung durften die Kinder heuer erstmals im Schulhaus Herrengasse die Garderobe im UG benützen. Dies ist eine sehr gute Lösung. Es kam leider mehrmals vor, dass wir Suppenkunden in der Suppenküche nicht mehr aufnehmen konnten oder die Aussenstellen keine Suppe mehr hatte. Unsere Suppenkapazitäten und unser Platzangebot sind leider beschränkt und bitten deshalb um Nachsicht. Es gibt aber sehr viele "normale" Tage wo man Platz findet und genügend Suppe vorhanden ist.

Am Sonntag, 15.1.2012, war die Musikschule der Gemeinde Schwyz mit ca. 35 Musikschüler beim Suppen-Zmittag. Sie besuchten im Chupferturm einen Weiterbildungskurs und die Nähe der Suppenküche war sehr ideal. Chef-Koch Peter Infanger hatte die suppentechische "Betreuung" übernommen. Als Suppenliebhaber trafen sich bei uns auch einige kleinere Schwyzer-Vereine, Organisationen sowie illustre Privatgruppen.

Am 28.12.2004 starteten wir unsere eigene Homepage, was in der heutigen Zeit eine absolute Notwendigkeit ist. Die Homepage wurde ab Suppensaison an allen Suppentagen angeklickt, von Oktober 2011 bis Februar 2012 etwa 650 mal. Die Anklicke aus dem Ausland stammen vermutlich von Heimweh-Schwyzern oder sind Zufallstreffer.

Auch während der Sommerpause sind kleinere Arbeiten und periodische Kontrollen zu erledigen.

Wollen Sie das Neueste erfahren, dann schauen Sie jeweils auf unsere Homepage. Auch die sehr interessante Geschichte der 144-jährigen Suppenanstalt und viele Fotos finden Sie dort.

Herzlichen Dank allen Suppenfreunden für Ihre wohlwollende Unterstützung. Unser Dank geht auch an das Personal bei den fünf Verkaufsstellen in Schwyz, Rickenbach, Seewen und Ibach. Diese Dienstleistung wird besonders geschätzt, kann man doch unsere Suppe direkt vor der Haustüre beziehen. 144. GV am Freitag, 13. April 2012, 1900 Uhr, Restaurant MythenForum, Schwyz.

Wie sagte einmal der berühmte französische Dramatiker und Schauspieler Molière, Paris (1622-1673): "Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede".

Start im neuen Jahr 2012.

Am Dienstag, 10. Januar 2012, begann der 2. Teil der Suppensaison (27 Tage) und dauert bis und mit Mittwoch, 15. Februar 2012. Am anderen Tag ist der Schmutzige Donnerstag und Beginn der Schulferien. Im Einsatz stehen fünf neue Teams mit 23 Goni, davon fünf Suppenfahrer und die gleichen Suppenköche wie im November/Dezember 2011. Erstmals als Goni ist Walter Beeler, Schwyz, im Einsatz. Als ehemaliger Schüler des Schulhauses Herrengasse kennt er natürlich die Suppenanstalt.

Freitag, 23. Dezember 2011: Letzter Suppentag im Jahr 2011.

Am 21. November 2011 sind wir zur 144. Suppensaison gestartet und bereits sind die ersten 24 Suppentage vorbei. Das Wetter war meistens kühl und bedeckt, also richtiges Suppenwetter. Bis auf einige Ausnahmen, konnten wir unsere treuen Suppenkundinnen und -kunden mit Suppe beliefern. Bis heute wurden etwa 6'200 Liter Suppe gekocht. Auch im Suppenlokal an der Herrengasse 39 herrschte an mehreren Tagen ab 1130 Uhr Hochbetrieb. Die Schulkinder (Primar- und Oberstufenschüler) hatten ebenfalls recht oft von der Gratis-Mittagssuppe Gebrauch gemacht. Beliebt ist nach wie vor auch ein Ringel frisches Brot der Schulkinder im Herrengass-Schulhaus, sei es in der Pause oder für den Heimweg.

Fünf Goni-Teams, gesamthaft 26 Goni, haben ihren Einsatz für 2011 beendet. Auch für unsere beiden Suppenköche Peter Infanger und Erich Gramlich war es eine strenge Zeit.

Mittwoch, 14. Dezember 2011: CVP-Kantonsratsfraktion Gast in der Suppenanstalt

Seit einigen Jahren ist es Tradition, dass die CVP-Fraktion des Schwyzer Kantonsrates der Suppenanstalt einen Besuch abstattet. An diesem Tag beraten und verabschieden die Räte jeweils das Budget für das kommende Jahr oder im schlechteren Fall wird es auch zurückgewiesen. Das Suppen-Z'Mittag wird mit eigenen Créationen erweitert wie Siedfleisch und Markbein, dann selbstgebackenen Lebkuchen mit Nidle von Frau Kantonsrätin Marianne Betschart. Es muss alles schnell gehen, das Goni-Team haben wir um zwei Personen verstärkt, denn bereits um 14 Uhr geht es im Kantonsratssaal im Rathaus weiter. Dies ist für das Mittwoch-Team eine angenehme Abwechslung während der 51-tägigen Suppensaison 2011/2012.

Dienstag, 13. Dezember 2011, vormittags, Lebensmittelkontrolleur

Unangemeldet erhielten wir um 0930 Uhr Besuch von Herrn Roland Imlig, Lebensmittelkontrolleur. Verantwortlich in der Suppenküche war diesem Tag unser neuer Suppenkoch Erich Gramlich. Genau nach Formular wurden viele Bereiche wie Arbeitsräume, Einrichtungen, Gerätschaften, Tiefkühlhaltung, Hygiene, Produkte usw. kontrolliert sowie mussten diverse Fragen beantwortet werden. Im Kontrollbericht wurde uns "Sauber und gut geführter Betrieb" bestätigt, was uns selbstverständlich freut. Auch während der letzten Suppensaison besuchte uns der Lebensmittelkontrolleur. Die beiden Suppenköche sowie unsere 42-köpfige Goni-Mannschaft sind bestrebt, in jeder Hinsicht alle erforderlichen Qualitätsvorschriften genauestens einzuhalten. Die Voraussetzungen in der Suppenküche

sind dazu gegeben.

Chlausgruppen in der Suppenanstalt am 3.-5. Dezember 2011

An diesen drei Tagen besuchen jeweils ab 18 Uhr etwa sechs Samichläuse mit Schmutzli und Engeli die Familien in der Gemeinde Schwyz. Wie in den beiden vergangenen Jahren kamen die Chlausgruppen auch heuer anschliessend an ihren Einsatz in die Suppenanstalt zum wohlverdienten Suppen-Imbiss. Gar mancher Samichlaus weiss dann irgend ein Erlebnis zum Besten zu geben. Chef-Koch Peter Infanger war für die Suppe verantwortlich und das Servicepersonal stellte der Vorstand.

Dienstag, 22. November 2011: Die Lokalzeitungen berichten ...

Die beiden Lokalblätter "Bote der Urschweiz" und "Neue Schwyzer Zeitung" berichten am Dienstag ausführlich über den Start der Suppenanstalt Schwyz zur 144. Suppensaison. Die Bilder motivieren unsere Suppenkundinnen und -kunden zusätzlich zum Kauf der Schulsuppe, gekocht in der Suppenküche an der der Herrengasse 39 in Schwyz, seit dem Jahr 1928. Die beiden Herren Journalisten Bruno Facchin und Andreas Oppliger verweisen auch auf unsere Homepage. Wir stellen jeweils fest, dass am Tag dieser ersten Berichterstattung unsere Homepage am meisten Besucher aufweist.

Montag, 21. November 2011, Beginn der Suppensaison 2011/2012.

Neuerung bei Aussenstelle "Chäs-Hüttä", Herrengasse 12, Schwyz

Dieser Laden bleibt am Montag jeweils geschlossen. Die gegenüberliegende Metzgerei/Traiteur Reichmuth, Herrengasse 11, wird die Suppenausgabe stellvertretend am Montag übernehmen. Die Suppenanstalt dankt Georg Reichmuth und seinem Personal für ihre wertvolle Unterstützung. Ab Dienstag bis Freitag werden die Suppenkunden wieder in der Chäs-Hüttä bedient, so wie es seit einigen Jahrzehnten im "Haus Bären" schon Tradition ist.

Im Dorf Schwyz befinden sich zwei weitere Suppenabgabestellen: Suppenküche, UG Chupferturm, Herrengasse 39 und SPAR Supermarkt, Steisteg-Märcht.

Donnerstag, 10. November 2011; Goni-Rapport am Tage vor Sankt Martin

Der obligate Vorbereitungsrapport begann um 17 Uhr im Hotel Engel, Schwyz. Die Einsätze für die Suppensaison 2011/2012 (Rüst- und Serviceequipen, Suppenfahrer und Reserve-Goni) konnten problemlos bereinigt werden, nur einige kleine UmDispositionen waren notwendig. Goni-Obmann Benedikt Bingisser konnte folgende zwei Goni erstmals begrüssen: Rita Imlig-Schuler, Rickenbach und Inderbitzin Paul, Riemenstalden (früher in Ibach). Beide kennen die Suppenanstalt aus ihrer früheren Jugendzeit. Nach einem Jahr Abwesenheit steht uns auch Goni Amgwerd Richard wieder zur Verfügung. Aus verschiedenen Gründen haben leider Carlo Bennet und Rosmarie Benz ihren Rücktritt bekanntgegeben. Langjähriger Goni Ruedi Horat ist nach kurzer Krankheit leider am 13.5.2011 überraschend verstorben. Erich Gramlich verlässt das Goni-Team und wird neu als Koch im Einsatz sein. Die offizielle Verabschiedung erfolgt dann am Goni-Sommertreffen im Jahre 2012.

Alles konnte sehr speditiv abgewickelt werden, sodass die 44 anwesenden Damen und Herren bereits um 1800 Uhr zum offerierten Imbiss übergehen konnten. Es gab: ein Salätli, Hausgeschnetztes an Rahmsauce, Schwyzer-Hörnli (mit Gumeli drunter), Gemüse. Die Suppenmannschaft ist bereit, es kann losgehen!

Vorstandssitzung vom 4. Oktober 2011;

Montag, 21. November 2011, Start zur neuen Suppensaison 2011/2012

Der Vorstand hat an der Sitzung vom 4. Oktober 2011 die kommende Suppensaison besprochen. Der Beginn wurde auf Montag, 21. November 2011, 0900 Uhr, festgelegt. Der letzte Suppentag ist am Mittwoch, 15. Februar 2012. Am folgenden Tag ist Schmutziger Donnerstag. Während 51 Tagen (4 Tage mehr als im Vorjahr) wird Suppe gekocht. Wiederum werden traditionsgemäss die 3.-Klässler am Mittwochvormittag und die Kindergärtler der Gemeinde Schwyz am Freitagvormittag je einmal zum Suppenessen

eingeladen. Nebst Peter Infanger, langjähriger Chef-Koch, wird Erich Gramlich als neuer Suppenkoch am Dienstag und Mittwoch im Einsatz stehen. Der jeweilige Suppenkoch beginnt frühmorgens um etwa sechs Uhr mit seiner Arbeit in der Suppenküche.

Zehn Goni-Teams von je fünf Helferinnen und Helfern sind zuständig für: das Gemüserüsten, unsere Suppenkunden gross und klein bedienen, das Abwaschen und die Reinigungsarbeiten, alle Suppentransporte zu den fünf Aussenstellen usw. Gegen etwa 14 Uhr sind dann alle Arbeiten erledigt und gemeinsam besucht man meistens noch ein "Angeschriebenes Haus" sprich Restaurant. Die Preise sind gleich wie im vergangenen Jahr.

In den folgenden Wochen bis zum Beginn müssen wir noch einige Vorbereitungsarbeiten erledigen und Organisationsabläufe koordinieren.

Montag, 21. November bis Freitag, 23. Dezember 2011 (Keine Suppe am 8. Dezember 2011, Feiertag)

Dienstag, 10. Januar bis Mittwoch, 15. Februar 2012 (Keine Suppe am 9. Januar 2012, 1. Fasnachtstag)

Bei den fünf Aussenstellen in der Gemeinde Schwyz können Sie ab etwa 0930 Uhr unsere Suppe kaufen (1 Liter zu Fr. 2.50). In der Suppenküche im Chupferturm, Herrengasse 39, bedienen wir Znünigäste und Suppenkunden gerne ab 0900 Uhr. Im Bote der Urschweiz vom Freitag, 18. November 2011 erscheint ein ausführliches Inserat mit den wichtigsten Hinweisen für die kommende Suppensaison 2011/2012. Wir empfehlen, dieses Inserat auszuschneiden und aufzubewahren.

Wochenende vom 26.-28 August 2011: Gmeindsfäscht 2011

Die Suppenküche wurde während diesen drei Tagen von der Japanesengesellschaft Schwyz benützt. Es wurde ein asiatisches Gericht vorbereitet, welches sie dann in ihrem Teehaus an der Reichsstrasse zum Essen fertig anrichteten und servierten.

Sommerpause 2011 in der Suppenanstalt

Während den Monaten März bis Oktober ist die Suppenküche ausser Betrieb. Es werden notwendige Reinigungs- und Servicearbeiten ausgeführt. Ebenfalls erfolgen periodische Inbetriebnahmen von Maschinen und Geräten zur Verhütung von Stillstandschäden. Die Telefonleitung ist abgeschaltet. Eine kurzfristige Benützung von Vereinen kann aber in Ausnahmefällen eintreten. Anfangs Oktober/November beginnen wir dann mit den ersten Vorbereitungen für die kommende 144. Suppensaison 2011/2012.

Dienstag, 7. Juni 2011: Goni-Abschlussstagung im Gasthaus Schönenbuch, Ibach

Der Abschluss der Suppensaison bildet jeweils die Goni-Abschlussstagung. Gegen 40 Goni, Köche und Vorstandsmitglieder waren im Gasthaus Schönenbuch, Ibach, anwesend. Wegen regnerischem, kühlen Wetter konnten wir leider die Gartenwirtschaft und die Sicht auf Berge und den Talboden von Schwyz/Brunnen nicht geniessen. Verabschiedet wurden die Goni: Carlo Bennet und Nori Gwerder, welcher seit der Gründung 1999 im Einsatz stand. Mit einer Schweigeminute gedenkte man an Goni Ruedi Horat, der am 13.5.2011 ganz überraschend verstarb.

Es war ein kameradschaftlicher, gemütlicher Anlass und viele wussten irgend eine positive Begebenheit zum Besten zu geben. Goni-Obmann Benedikt Bingisser hielt nochmals kurz Rückblick und dankte für den unermüdlichen Einsatz während vieler Stunden in der dampfenden Suppenküche. Der servierte reichhaltige Imbiss der beiden Wirtfrauen mundete allen bestens. Einige erkundigten sich schon über den Beginn der kommenden Suppensaison, aber der Zeitpunkt war wohl etwas verfrüht.

143. Generalversammlung. Freitag, 15. April 2011, Restaurant Hofmatt, Schwyz.

Suppensaison 22.11.2010 - 10.2.2011: 47 Suppentage

Mit leichter Verspätung, um 1910 Uhr, begrüßte Hugo Weber in seinem 4. Präsidialjahr gegen 45 Personen zur diesjährigen 143. Generalversammlung im Restaurant Hofmatt, Schwyz. Als Stimmenzähler wurden gewählt: die beiden Goni Ruth Mettler und Robert Portmann. Mit einer Schweigeminute gedachte man den Verstorbenen: Wiget Josef, Schmid Toni, Ott Hugo, Scherrer Werner, Brunnen und Ruedi Horat, Schwyz. Der Präsident konnte wiederum auf eine sehr erfreuliche Suppensaison 2010/2011 zurückblicken. 47 Tage war die Suppenküche in Betrieb, ein Tag mehr 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. Den Jahresbericht gab er erstmals in schriftlicher Form ab. Wir bitten alle Betroffenen um Verständnis und verweisen auf unser Motto: "es hed solangs hed".

Gemäss Kassier Bruno Hicklin resultierten im vergangenen Vereinsjahr Mehreinnahmen ca. Fr. 6'300.--. Auch wir spüren allgemeine Teuerung und an der letzten GV wurde eine Preiserhöhung von 50 Rappen beschlossen. Das Vereinsvermögen beträgt etwas über Fr. 9'500.--. Die Goni-Schürzen wurden im Jahre 1999 und zwar anlässlich der Gründung der Goni-Mannschaft angeschafft. Einige dieser Schürzen haben arg gelitten und müssen ersetzt werden. Für die Anschaffung von 50 neuen Goni-Schürzen wurde ein Betrag von Fr. 2'300.-- ins Budget 2011/12 aufgenommen.

Auch für Goni-Obmann Benedikt Bingisser und die Goni-Mannschaft (7 Frauen und 35 Männer) war es ein "normales" Jahr. Krankheitshalber mussten zwei Goni eine Auszeit nehmen. Bei dringenden Abwesenheiten organisierte man selber einen Ersatz. Zwei neue Goni konnten gewonnen werden: Ehrler Alois und Schuler Josef. Beiden war die Suppenküche aus ihrer Schulzeit im Schulhaus Herrengasse bestens bekannt. Die Suppenfahrer hatten es diese Saison etwas einfacher, denn die grossen Schneemengen blieben aus. Die neuen Gerätschaften und Maschinen erleichterten die Arbeiten in der Suppenküche ganz wesentlich. Er dankt ebenfalls dem neuen Herrengass-Schulhauswart Betschart Thomas für die angenehme Zusammenarbeit.

Aktuar Haschi Annen verlas das Protokoll der GV 2010 welches öfters zum Schmunzeln anregte. Philosophisch referierte er über das Thema "Feen und Engel" und erwähnte dass auf der politischen Bühne immer mehr Frauen die Oberhand gewinnen z.B. vier Bundesrätinnen.

Die beiden Rechnungsrevisoren Dusser René und Andermatt Herbert verdankten dem Kassier seine Arbeit und bestätigten die Richtigkeit der geprüften Unterlagen "und können nur rühmen".

Die Finanzen sind gesund, also wurde der bescheidene Jahresbeitrag von Fr. 2.-- beibehalten.

Um 2035 Uhr konnte der Präsident die speditiv verlaufene Generalversammlung schliessen. Anschliessend genossen die Teilnehmer aus der Hofmattküche mit Franz Fassbind am Herd eine feine Suppe, Teigwaren, Gemüse und Hackbraten nach Grossmutterart. Um welche Grossmutter es sich handelte, sagte er nicht. Gegen Mitternacht ging den "Verbliebenen" der Gesprächsstoff allmählich aus und die Mehrheit nahm den direkten Heimweg unter die Füsse.

Freitag, 11. Februar 2011: Letzter Tag der Suppensaison 2010/2011

Nach 47 Tagen hat die Suppenanstalt Schwyz ihre Tore geschlossen. An den meisten Tagen herrschte bereits ab 0915 Uhr Betrieb, denn die Schulkinder vom Schulhaus Herrengasse waren unsere ersten "Kunden", öfters waren es 30, 40 oder mehr Kinder. Die einen assen eilig eine Pausensuppe und die anderen kauften für 20 Rappen einen Ringel frisches Brot. Recht viele Primar- und Oberstufenschüler machten Gebrauch vom Gratis-Suppen-Zmittag. Gegen 10 Uhr kamen dann bereits die ersten Znüni-Kunden. Die telefonische Platz-Reservation erfreut sich grosser Beliebtheit, denn die Goni können entsprechend den gemeldeten Personen die Tische vorbereiten. Während den zehn Wochen erhielten wir etwa 300 solcher telefonischen Reservationen. Auch per E-Mail über unsere Homepage wurden uns Reservationen übermittelt.

Die vielen kalten Wintertage luden geradezu ein, eine währschafte Suppe zu essen. Gekocht wurden total 12'400 Liter Suppe, was pro Suppentag 264 Liter ergibt. Auch diesmal kochten wir an den 10 Donnerstagen am meisten Gerstensuppe, nämlich total 4'260 Liter. Die weiteren Suppenproduktionen waren: Gumelsuppe = 2410 Liter, Puuresuppe = 2090 Liter, Gemüsesuppe = 1940 Liter sowie Minestrone = 1720 Liter.

Die meisten Stammkunden (Znüni- und Mittagsgäste) wohnen, arbeiten in der Gemeinde Schwyz und kennen unsere Suppenanstalt schon seit Jahren, viele davon sogar seit ihrer unvergesslichen Schulzeit im Herrengass-Schulhaus. Traditionsgemäss waren alle Kindergärtler (220) am Freitagvormittag und alle 3.-Klässler (150) am Mittwochvormittag zum gratis Suppen essen eingeladen. Die meisten Kinder hatten grossen Appetit auf unsere Schulsuppe. Vielen Dank an die Lehrpersonen für die Organisation und die Betreuung im engen Essraum der Suppenküche (ein separater Garderoberraum fehlt halt).

Suppenkunden waren in dieser Saison auch auswärtige Schulklassen wie: 5. Klasse von Gersau am 27.1.2011, zwei 6. Klassen von Freienbach/Wilen am 7.2.2011 und eine Schulklasse aus Unteriberg am 11.2.2011. Diese Schulklassen besuchten jeweils unsere Museen in Schwyz und man suchte nach einer geeigneten Verpflegungsmöglichkeit. Es war dies keine zusätzliche Belastung für unseren Suppenbetrieb, also sagten wir gerne zu. Zum Suppen-Zmittag trafen sich bei uns auch einige kleinere Schwyzer-Vereine sowie auch illustre Privatgruppen.

Seit dem 28.12.2004 betreiben und bewirtschaften wir eine eigene Homepage. In der heutigen Zeit scheint dies eine absolute Notwendigkeit zu sein. Die Homepage wurde ab Suppensaison praktisch an allen Suppentagen angeklickt. An Spizentagen bis zu 70 mal. Sogar aus dem Ausland registrierten wir einige Homepage-Besucher, vermutlich sind dies eher Zufälle.

Etliche, kleinere Abschlussarbeiten sind noch zu erledigen, dann kehrt in der Suppenküche Ruhe ein bis etwa Mitte November 2011.

Das Neueste erfahren Sie jeweils auf unserer Homepage. Schauen sich doch einmal rein. Auch die sehr interessante Geschichte der 143-Jährigen Suppenanstalt Schwyz finden Sie dort.

Herzlichen Dank allen Suppenfreunden für Ihre wohlwollende Unterstützung. Ein Dankeschön geht auch an das Personal der fünf Verkaufsstellen in Schwyz, Rickenbach, Seewen und Ibach. Man kann unsere Suppe direkt vor der Haustüre beziehen und dies wird besonders geschätzt.

Dienstag, 11. Januar 2011: Beginn 2. Teil der Suppensaison 2010/2011

Mit dem Schulbeginn am Dienstag nach dem 1. Fasnachtstag starten auch wir zur Suppensaison im Jahre 2011. Sie dauert bis am Freitag, 11. Februar 2011, also nochmals 24 Tage. Die Sportferien der Gemeindeschulen Schwyz beginnen zwei Wochen später am Samstag, 26. Februar und dauern bis und mit Gùeldienstag, 8. März 2011. Die neuen Teams und die drei Suppenköche freuen sich auf viele Suppenkunden gross und klein.

Donnerstag, 23. Dezember 2010: Letzter Suppentag im Jahr 2010.

Nach 23 Tagen hat die Suppenanstalt seine Tore für das Jahr 2010 geschlossen. Der Monat Dezember mit seinen vielen kalten und schneereichen Tagen beeinflusste den Suppenkonsum wesentlich. Gesamthaft wurden etwa 6'200 Liter Suppe gekocht. An einigen

Tagen war leider die Suppe bereits am frühen Vormittag schon ausverkauft. Auch in den fünf Aussenstellen verzeichneten wir wiederum einen regen Absatz. Viele Schüler vom Schulhaus Herrengasse nutzen die Möglichkeit während der Schulpause schnell ein Suppen-Znüni einzunehmen oder einen Ringel Brot zu essen. Der reservierte Schülertisch war während fast allen Tagen von "Mittags-Kindern" besetzt. Mehrheitlich waren es Schüler der Oberstufe vom Schulhaus Rubiswil, Ibach. Am Dienstag, 11. Januar 2011, beginnt der 2. Teil der Suppensaison und dauert bis und mit Freitag, 11. Februar 2011. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Samichläuse in der Suppenanstalt am 4.-6. Dezember 2010

Seit vielen Jahren schon ist der Samichlaus-Auszug vom Pfarrhaus an der Herrengasse Richtung Pfarrkirche eine sehr gut besuchter Anlass der Bevölkerung von Schwyz. Gegen zehn Samichlaus-Gruppen mit einem Samichlaus im rot-weissen Gewand und den Stab in der Hand, an seiner Seite je ein Engeli mit einer Kerzen-Laterne und gefolgt von 2-3 schwarzen Schmutzli mit Horn, Jutesack und Rute.

Bereits letztes Jahr wurde von der Samichlaus-Organisationsgruppe der Wunsch geäussert, ob es nicht möglich wäre, am Schluss der Familienbesuche ein Suppen-Imbiss gemeinsam in der Suppenanstalt einzunehmen. Der Vorstand hatte sich spontan für die Abgabe und Bedienung bereit erklärt. Es war dies ein Dank an die freiwilligen Helferinnen und Helfer bei der Samichlaus-Organisation. An drei Abenden vom 4.-6. Dezember 2010, von etwa 20 bis 22 Uhr, wurden gesamthaft ca. 100 Helferinnen und Helfer gepflegt. Es gab ein Suppen-Zmittag am späten Abend.

Besuch von Suppen- und Speiseanstalt "Spysi" aus Bern am 2. Dezember 2010

Erstmals hatte die "Spysi" Bern mit uns am 17.12.2007 Kontakt per Mail aufgenommen. Grund war der Bericht in der Zeitschrift "Schweizer-Familie" zu unserer 140. Suppensaison. Die Direktsendung von Radio DRS1 vom 10.1.2008 war erneut Grund eines Mails aus Bern. Es wurde die Absicht geäussert, uns in Schwyz gelegentlich zu besuchen. Am Donnerstag, 2.12.2010, war es dann soweit, eine fünfköpfige Damendelegation aus Bern besuchte uns. Der Vorstand und der Chef-Koch Peter Infanger hatten den sehr interessierten Damen viele Fragen zu beantworten. Gerne gab der Chef-Koch auch über seine Suppen-Rezepte Auskunft.

Die beiden Lokalzeitungen berichten am Dienstag, 23.11.2010, kurz über den Start der Suppenanstalt.

Am 22. November 2010 begann die 143. Suppensaison. Die beiden Lokalzeitungen "Bote der Urschweiz" und "Neue Schwyzer-Zeitung" sind seit Jahren am ersten Tag dabei. Die Bilder und die Texte wirken bei der Bevölkerung sicher stimulierend und es gilt ... "jetzt wird wieder vermehrt Schulsuppe gegessen". Des öfters sind Schulkinder und Hausfrauen mit dem Suppenkesseli anzutreffen, so wie es hier in Schwyz seit Jahren Tradition ist. Auch in der Umgebung des Chupferturms an der Herrengasse riecht es schon frühmorgens nach Suppendampf, die Suppenköche beginnen um etwa 0600 Uhr. Die Autofenster werden sogar geöffnet, man fährt etwas langsamer, denn man will den feinen Suppenduft einfangen. Ebenso kann man es in Ibach tun wenn man bei der Schoggifabrik Felchlin vorbeifährt.

Die neuen Statuten im Internet

Am 16. April 2010 fand im Hotel Wysses Rössli in Schwyz die 143. Generalversammlung statt. Etwas über 50 Personen waren anwesend.

Montag, 22. November 2010, Start zur neuen Suppensaison 2010/2011

Der Vorstand hat an seiner Sitzung vom 14. Oktober 2010 die kommende Suppensaison besprochen. Der Beginn wurde auf Montag, 22. November 2010 festgelegt, traditionsgemäss die 3. Woche im November. Der letzte Suppentag ist am Freitag, 11. Februar 2011. Gesamthaft wird während 47 Tagen (ein Tag mehr als im Vorjahr) Suppe gekocht, also während 5 Wochen im November / Dezember 2010 und ebenso viele Wochen im Januar / Februar 2011. Wiederum werden traditionsgemäss die 3.-Klässler am Mittwochvormittag und

die Kindergärtler am Freitagvormittag je einmal zum Suppenessen eingeladen. Der jeweilige Suppenkoch beginnt frühmorgens um etwa sechs Uhr mit seiner Arbeit in der Suppenküche. Zehn Goni-Teams von je fünf Helferinnen und Helfern sind zuständig für: das Gemüserüsten, die Suppenkunden bedienen, das Abwaschen und die Reinigungsarbeiten, Suppentransporte zu den fünf Aussenstellen usw. Gegen etwa 14 Uhr sind dann alle Arbeiten erledigt und gemeinsam besucht man meistens noch ein "Angeschriebenes Haus" sprich Restaurant.

Montag, 22. November bis Donnerstag, 23. Dezember 2010 (Keine Suppe am 8. Dezember 2010, Feiertag)

Dienstag, 11. Januar bis Mittwoch, 11. Februar 2011 (Keine Suppe am 10. Januar 2011, 1. Fasnachtstag)

Erstmals seit 10 Jahren haben wir eine Preiserhöhung um 50 Rappen vorgenommen. Bei den fünf Aussenstellen können Sie ab etwa 0930 Uhr unsere Suppe kaufen (1 Liter zu Fr. 2.50). In der Suppenküche im Chupferturm, Herrengasse 39, bedienen wir Znünigäste und Suppenkunden gerne ab 0900 Uhr. Im Bote der Urschweiz vom Freitag, 19. November 2010 erscheint ein ausführliches Inserat mit den wichtigsten Hinweisen für die kommende Suppensaison 2010/2011. Wir empfehlen, dieses Inserat auszuschneiden und aufzubewahren.

Mittwoch, 10. November 2010; Goni-Rapport am Tage vor Sankt Martin

Um 17 Uhr waren fast alle Goni, alle Köche und Vorstandsmitglieder (ausser dem Aktuar) beim diesjährigen Rapport im Hotel Engel, Schwyz, anwesend. Die Einsätze für die Suppensaison 2010/2011 (Rüst- und Serviceequipen, Suppenfahrer und Reserve-Goni) konnten problemlos bereinigt werden, nur einige kleine Umdispositionen waren notwendig. Goni-Obmann Benedikt Bingisser konnte folgende zwei Goni erstmals begrüßen: Schuler Josef und Ehrler Alois. Beide haben spontan ihre Mithilfe zugesagt, kennen doch beide Goni die Suppenanstalt aus ihrer Schulzeit im Schulhaus Herrengasse bestens. Aus verschiedenen Gründen haben leider Norbert Gwerder altershalber, Paula und Martin Fassbind aus familiären Gründen ihren Rücktritt bekanntgegeben. Sie waren seit der Gründung der Goni-Mannschaft 1999 dabei. Die offizielle Verabschiedung erfolgt dann am Goni-Sommertreffen im Jahre 2011. Goni Amgwerd Richard kann aus gesundheitlichen Gründen für diese Suppensaison nicht eingesetzt werden. Alles konnte sehr speditiv abgewickelt werden, sodass die 40 Anwesenden Damen und Herren bereits um 1815 Uhr zum offerierten Imbiss übergehen konnten. Für Unterhaltung sorgte ganz überraschend Rosmarie Benz mit ihrem Rosas-Glücksrad, wo es witzige Gebrauchsgegenstände zu gewinnen gab. Herzlichen Dank Rosmarie. Der Präsident Weber Hugo verteilt ebenfalls zur Überraschung der Anwesenden eine dunkelbeige Mütze mit dem Suppenanstalt-Logo. Wir sind also einerseits in der Suppenküche beschützt mit der dunkelblauen Schürze und andererseits in der Freizeit (und in den Ferien wer will) behütet mit der neuen Mütze. An offiziellen Anlässen sind wir also keine "Anonymusse" mehr.

Die Suppenanstalt macht Sommerpause bis November 2010

Es werden lediglich einige kleinere Sanierungs- sowie Reinigungsarbeiten durchgeführt. Gewisse Apparate und Maschinen werden vom Chef-Koch periodisch kurzzeitig in Betrieb genommen, damit keine Stillstands Schäden auftreten. Das Telefon ist während der Sommerpause ausser Betrieb. Sollten Sie Fragen oder Mitteilungen haben, können Sie uns jederzeit per Mail erreichen. Die Suppenanstalt Schwyz wünscht Ihnen sonnige und erholsame Sommermonate. Die genauen Daten für die kommende Suppensaison 2010/2011 erfahren Sie auf dieser Homepage im Herbst 2010.