

Eviva-Zytig

Für die Radio-EVIVA-Mitglieder
und die Freunde der Volksmusik

Mai 2021 · Jahrgang 28 / Ausgabe 65

Editorial	3
schweizerkunden.ch	4 / 5
Senderaster	6
EVIVA-Mitgliedschaft	8
EVIVA-Empfang & VK	9
Kreuzworträtsel	12
Kafi Central	13
Rezepte	14

Ich produziere Erdbeeren in Hünenberg.

Jonas Boog



ausderregion.ch

MIGROS
Einfach gut leben

Editorial

EVIVA-Zytig Nr. 65

Ein Ende in Sicht?

Die Pandemie geht zu Ende. Zumindest hoffen wir das. Die kleinen Gartenbeizen und Restaurants aller Art dürfen seit dem 19. April, unter gewissen Bedingungen, ihren Betrieb wieder aufnehmen. Konzerte, auch Ländlerkonzerte, dürfen mit Bedingungen wieder stattfinden. Wie haben die Volksmusikfreunde ihre Musik vermisst. Ein wichtiger Teil unserer Kultur ist nicht verloren gegangen, wurde aber auf schmerzlichste vermisst. Mit dem Frühling kehrt nun auch die Hoffnung zurück, dass kleine Konzerte wieder stattfinden können. In erster Linie geht es aber nicht darum, dass Ländlermusikfreunde wieder Volksmusik, ausserhalb des Radios und der eigenen Musiksammlung hören können. Sondern, es geht darum, dass die Ländlermusikanten wieder öffentlich aufspielen dürfen. Die professionellen Kapellen wurden ihrer Einnahmen beraubt, welche meist auch Teil des Lebensunterhaltes darstellen. Bei den halbprofessionellen Volksmusikgruppen war es teilweise genauso. Bei diesen Hobbymusikern in der Volkskultur geht es aber meist darum ihre Hobbys zu frönen oder den Menschen durch ihre Musik Freude zu bereiten.

Volkskultur Schwingsport

Mit der Öffnung der Gartenrestaurants, und anderen Lokalen kehrt auch wieder verlorenes gesellschaftliches Leben zurück. Wo könnte

man in der Volkskultur mehr gesellschaftliches Miteinander finden als im Schwingsport. Wir stehen im zweiten Jahr der Pandemie. Der Schwingsport konnte ein volles Jahr nicht ausgetragen werden. Gut, dass die Nachwuchsschwinger bis zu einem bestimmten Alter bereits länger wieder trainieren dürfen. Endlich gab es vor kurzem auch grünes Licht für 120 Schwinger, welche sich durch Kränze an Eidgenössischen, Bergfesten, Teilverbandsfesten und Kantonal- und Gaufesten ausgezeichnet haben. Nun fehlt aber noch das breite Feld jener Schwinger, ohne die keine Feste, wie es in der Vergangenheit der Fall war, stattfinden können. Genau diese zahlenmässig grösste Gruppe von Schwingsportlern muss unbedingt das Training wieder aufnehmen können. Nur dann bleibt der Schwingsport das, was er immer war. Eine unverwechselbare Kultur und auch die Fortsetzung der Geschichtsschreibung dieser Sportart. Wir warten darauf bis endlich wieder Kranz- und Rangschwinget, aber auch das Jubiläumsfest «125 Jahre Schwingerverband» im Appenzell stattfinden können. Aber auch andere kleine und grosse Feste sollen die Freunde des Schwingsports wieder in die Arenen bringen. Denn dort findet nicht «nur» das Schwingen statt, sondern auch das gesellschaftliche Leben ganzer Generationen.

Ruhe in Frieden Leo Betschart

Kürzlich haben wir Abschied von einem grossen Schwinger genommen. Leo Betschart, mit Muotathaler Wurzeln, der Karrierebegleiter vom einzigen Schwingerkönig der Zentralschweiz Harry Knüsel. Er ist in Kanada mit 65 Jahren verstorben. Leo Betschart und König Harry

Knüsel waren Klubkollegen beim Schwingklub Cham-Ennetsee. Seine Erfolge waren grossartig. Insgesamt gewann er 91 Kränze, davon 31 Kranzfestsiege. Sein grösster Erfolg war der Unspunnen-Sieg. Leo Betschart eröffnete am Eidgenössischen 1986 in Sion mit einem gestellten 7. Gang gegen Schläpfer den Schlussgang für den nachmaligen König Harry Knüsel. Sennenschwinger Leo Betschart bleibt uns als Mensch und Schwinger in bester Erinnerung.

Man lebt nur einmal

Die Corona-Krise hat uns auch gelehrt, wie endlich das Leben ist. Viele Menschen mussten wegen Corona sterben. Corona zeigt uns, dass wir Menschen nicht immer Herr der Lage sind. Diese Pandemie und auch andere schwere Krankheiten bringen viel Leid. Dies sollte uns in allen Lebenslagen immer wieder bewusst werden. Diese Pandemie lehrt uns Generationen überschreitend loyal und fair zu sein. Ein Ausspielen von Generationen untereinander ist nicht fair und dient der Bekämpfung der Pandemie auch nicht.

Bleibt gesund und unterstützt euch gegenseitig.

Alfons Spirig,
Publizist und VR-Präsident Radio EVIVA
geschrieben am 20. April 2021



Erkunde die Schweiz – schweizerkunden.ch

Sommer, Sonne, Sonnenschein – entdecken Sie diesen Frühling, was die Zentralschweiz zu bieten hat. Auf schweizerkunden.ch findet man verschiedene Aktivitäten, welche man optimal im kommenden Frühling unternehmen kann. Hier ein paar Inspirationen:

Zugersee - Meer braucht's nicht!

Willkommen an Bord! Lassen Sie sich inspirieren und gönnen Sie sich eine Auszeit auf dem Wasser. Ferienfeeling garantiert!

Viele neue Angebote laden zu Kultur, Tanz, Kulinarik und Unterhaltung ein. Zum Start der Saison wird das Fahrplanangebot an Sonntagen um zwei weitere Kursfahrten erweitert. Das beliebte «Brunch-Schiff» mit Abfahrt um 10.45 Uhr ab Zug sowie die Nachmittagsfahrt ab 14.00 Uhr ergänzen das bestehende Angebot. Kulinarische Highlights lassen sich auf dem See ganz besonders geniessen.

Die verschiedenen Angebote stehen jeweils unter einem bestimmten Motto: sei es Sunset Barbecue, Beer & Dine, Spiel-Schiff, Lunch-Schiff, Ländlerabig oder das After Work Schiff.

Auch das Pro Senectute-Spezial bietet allen einen Nachmittag in gemütlicher Gesellschaft mit Lisme, jassen oder Schach spielen, Salsa tanzen oder vielleicht doch lieber zum Rendez-vous! Durchführung der Pro Senectute Kurse auf der Schiffsrundfahrt sind jeweils dienstags zwischen April und August.

Für jeden Geschmack ist also etwas dabei. Ein entspannter Ausflug auf dem Wasser wirkt wie Kurzferien; Meer braucht's nicht!



Mooraculum Sörenberg

Mit Söpli die Moorlandschaft auf der Rossweid entdecken - ein Highlight für Familien!



Der sympathische Söpli zeigt die Besonderheiten der wertvollen und mystischen Moore und seine Freunde, die Moorbewohner. Dabei kommt auch das Spielen nicht zu kurz! Frösche werden gerettet, indem Wasser ab- und umgeleitet wird, mit überdimensional grossen Holzfiguren kann selber ein Konzert der Moorbewohner gestaltet werden, im Klettengarten wird geklettert und balanciert oder der grosse Teich mit dem Floss überquert. Der Forscherpass navigiert die kleinen Besucher durch den grosszügigen Moorwasserpark.

Für die Eltern/Grosseltern warten verschiedene Ruheoasen, zum Beispiel die bequemen Holzliegebänke, die Hängesessel im Wald oder das Erlebnis-Restaurant Rossweid.

Nach dem ausgiebigen Entdecken des Mooraculum folgt der Rundweg Sontentauweg, wo man von der kecken Hochmoor-Mosaikjungfer Mira begleitet werden. An 17 Erlebnisstationen gibt es mit allen Sinnen Spannendes zum Thema Moor zu erleben und erfahren. Die farbenprächtigen Flachmoore entlang des Weges verzaubern mit hübschen Blumen und im Heidelbeer-Hochmoorwald fühlt man sich angesichts der knorrigen Bergföhren geradewegs in eine andere Welt versetzt.

Am Ende des Erlebnistages geht es zurück ins Tal mit den Fat Trotts! Mit dem Mooraculum Family Pass profitieren Familien von einem tollen Angebot inkl. Retourfahrt mit der Gondelbahn Rossweid, Konsumationsgutschein im Erlebnis-Restaurant Rossweid sowie ein Rodelbahngutschein.

Ausstellung: «Made in Witzerland»

Ein humoristischer Blick auf die Schweiz im Forum Schweizer Geschichte in Schwyz.

Lachen im Museum? Unbedingt! Doch worüber lachen Schweizerinnen und Schweizer und wofür werden wir belächelt?

Diese und weitere Fragen beantwortet die Ausstellung «Made in Witzerland» in einer Reise durch die facettenreiche Welt von Humor, Witz und Satire. Die vielfältige, multimediale Ausstellung wirft einen differenzierten Blick auf die humorvolle Seite der Schweiz - mit Karikaturen seit dem 19. Jahrhundert, zeitgenössischen Cartoons und national wichtigen Figuren wie HD Lämppli und Clown Grock. In der guten alten Fernsehstube begeistern Ausschnitte von Schweizer Comedy-Sendungen und Kinokomödien.

«Made in Witzerland» thematisiert auch Alltagskomik, schweizerische Stereotypen und Klischees oder politisch und sozial unkorrekte Witze. Gleichzeitig widmet sich die Ausstellung dem ungleichen Humor von Mann und Frau sowie der kindlichen Auffassung von Ironie und Situationskomik, pointiert dargestellt in einer überraschenden Szenografie.

Verkehrshaus der Schweiz

Das meistbesuchte Museum der Schweiz mit einzigartigen Attraktionen für die ganze Familie.

Im meistbesuchten Museum der Schweiz erleben Sie die Mobilitätsgeschichte auf der Strasse, der Schiene, dem Wasser, in der Luft und im Weltall. Die interaktiven Attraktionen bringen Sie bei jedem Wetter ins Schwärmen.

Auf der grössten Leinwand der Schweiz, im Filmtheater, geniessen Sie Dokumentarfilme im XXL-Format. Einen 360-Grad-Flug zu den Sternen bietet unser Planetarium, das grösste und modernste der Schweiz. In der Media World lernen Sie die neuen Kommunikationstrends kennen. Wie aus der Kakaobohne die berühmte Schweizer Schokolade wird, erleben Sie im Swiss Chocolate Adventure.



Goldi-Familiensafari

Langweile war gestern! Die Goldi-Familiensafari macht einen Tagesausflug in den Bergen zum Erlebnis für die ganze Familie.

Mit fünf unterschiedlichen Transportmitteln und einer Wanderzeit von ca. 90 Minuten ist die Goldi-Familiensafari ein beliebter Tagesausflug in der Region Klewenalp-Vierwaldstättersee. Die Rundreise startet mit der Luftseilbahn in Beckenried und führt zur Klewenalp.



Der Goldi-Detektivtrail oder der neueste Foxtrail der Schweiz laden Sie unterwegs ein, spannende Rätsel zu lösen. Auf der gesamten Strecke treffen Sie immer wieder auf aussichtsreiche Bänkli und Grillplätze, welche zum Ausruhen und Geniessen einladen.

Bei der Stockhütte angekommen, können auf dem neu eröffneten Goldi's Barfussweg unterschiedliche Naturmaterialien barfuss erlebt werden. Die grosse Sonnenterrasse im Berggasthaus Stockhütte und der Spielplatz laden zum Verweilen ein. Anschliessend geht es mit dem Bikeboard von der Stockhütte bis nach Emmetten hinunter. Wer es gerne etwas gemütlicher mag, der fährt mit der Gondelbahn nach Emmetten, um dort mit dem Postauto nach Seelisberg zu gelangen. Die Standseilbahn verbindet Seelisberg mit Treib am Vierwaldstättersee, von wo das Schiff wieder zurück nach Beckenried, dem Ausgangspunkt der Reise, fährt. Wer noch eine Abkühlung sucht, findet in Beckenried traumhafte Badeplätze.

Restaurant Aiola al Porto

Im Herzen der Schweiz, umgeben von imposanten Bergen und direkt am Vierwaldstättersee gelegen, ist die Harissenbucht in Stansstad ein einzigartiger Ort.

Frisch, saisonal und hausgemacht. Wo immer möglich arbeiten und kochen wir mit frischen Produkten, die wir vorwiegend von ortsansässigen Betrieben beziehen. Die Speisen werden mit hochwertigem Olivenöl extra vergine zubereitet, damit sie leicht und bekömmlich sind. Hausgemachte Gelati, nach alter handwerklicher Kunst und Tradition aus frischem Obst und natürlichen Zutaten hergestellt, sind eine weitere Besonderheit der Küche. Eine halbautomatische La Cimbali mit Kolben verwöhnt Sie mit original italienischem Espresso und authentischer Latte Macchiato.



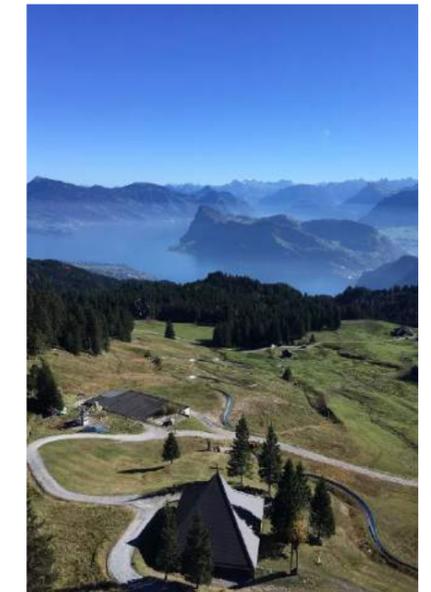
Aiola al Porto heisst die Verbindung aus erprobter Gastronomie und einem Ort, der wie geschaffen ist, um zu geniessen und auszuspannen. Der mediterrane Einrichtungsstil mit Steinplattenboden und Rattanmöbeln verstärkt das besondere Erlebnis. Sie erwarten eine freundliche, speditive Bedienung und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis. Die Wertschätzung gegenüber dem Menschen, dem Produkt und der Umwelt sind grundlegend, sowie eine professionelle Betriebsführung. Dazu gehört, das Angebot ständig den Kundenbedürfnissen anzupassen.

Sommerrodelbahn Pilatus

Der Rodelspass für die ganze Familie!

Willkommen auf der längsten Sommer-Rodelbahn dieser Art in der Schweiz! Auf einer Länge von 1350 Metern erwarten Sie zahlenreiche Steilkurven, das Abtauchen in die Drachenlöcher (Tunnels) und das Hinwegfegen über die zwei eingebauten Jumps. Jede Rodelfahrt wird so zu einem unvergesslichen Erlebnis. Ob Sie rasant zu Tale brausen oder eher gemütlich die Fahrt geniessen – jeder bestimmt das Tempo selbst.

Geniessen Sie das herrliche Alpenpanorama während Sie mit dem Lift zum Starthaus zurückbefördert werden. An der Bergstation wartet eine grosse Terrasse mit vielen Sitzgelegenheiten und Sonnenstühlen auf Sie. Hier verwöhnen wir Sie am Kiosk mit Getränken und diversen Snacks. Eine Feuerstelle steht Ihnen für Ihren perfekten Familienausflug zur Verfügung.



Appenzeller®
SWITZERLAND
Käserei Dorf | 9650 Nesslau

TOGGENBURGER LUST®

sbrinz
SWITZERLAND
Käserei Schönenberg | 9630 Wattwil

Käserei Stadelmann AG

Hauptstrasse 22 | 9650 Nesslau | stadelmannkaese.ch | Käse online kaufen unter www.shop-toggenburgerlust.ch

Radio EVIVA – Senderaster

Zeit / Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
06–07 Uhr	EVIVA-Musig						
07–09 Uhr	Gute Morge Schwiiz	Ländlerzmorge	Gute Morge Schwiiz				
09–10 Uhr	Folklore im Schaufenster	Ländlerzmorge	EVIVA-Musig				
10–12 Uhr	Volksmusig am laufenden Band	Klassischer Blumenstraus					
12–14 Uhr	Zum z'Mittag	Us iber Heimat					
14–16 Uhr	Schlager-Sterne	Volksmusig am laufenden Band	Goldene Schlager-Melodien	d'Ländlerkönig im Schuss	Ländleroldies – Weisch no?	Volksrümliche Schlagerparade	d'Ländlerkönig im Schuss
16–17 Uhr	EVIVA-Musig						
17–19 Uhr	Mir sind informiert						
19–20 Uhr	Das isch Volksmusig	Das isch Volksmusig	EVIVA-Musig	Das isch Volksmusig	Das isch Volksmusig	Das isch Volksmusig	Das isch Volksmusig
20–21 Uhr	Für d'Blasmusig-Familie	Folklore im Schaufenster	Ländlerabig Wünschkonzert	Für d'Blasmusig-Familie	Jodeltrümpf	Für d'Blasmusig-Familie	Chor und Akkordeon-Musig
21–22 Uhr	Das isch Volksmusig	Das isch Volksmusig	Ländlerabig Wünschkonzert	Populäre Klassik	Das isch Volksmusig	Das isch Volksmusig	Us iber Heimat
22–24 Uhr	Klassischer Blumenstraus	Schlager-Sterne	Volksmusig am laufenden Band	Goldene-Schlager-Melodien	d'Ländlerkönig im Schuss	Ländleroldies – Weisch no?	Volksrümliche Schlagerparade
00–06 Uhr	EVIVA-Nachtmusik						

Ländlerabig/Wünschkonzert (Mi) und Ländlerzmorge (Sa) sind Gemeinschaftssendungen mit unserer Partnerstation Radio Central.

Wünschkonzert

Von _____ Vorname _____

Name _____

Ort _____

Gegrüsst oder gratuliert wird an _____

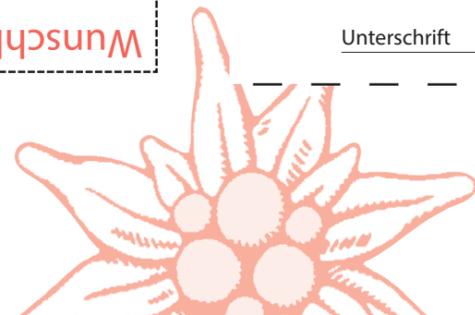
Musikwunsch _____

Titel _____ Interpret _____

Ersatztitel _____ Interpret _____

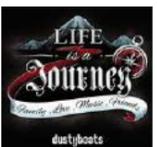
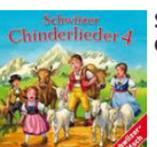
Ausstrahlen am Mittwoch, _____

Bitte ausfüllen, oder senden Sie uns eine Postkarte oder einen Brief an: Radio EVIVA, Wünschkonzert, Postfach 563, Erlenstrasse 2, 6343 Rotkreuz, oder per E-Mail eviva@eviva.ch



evivashop.ch (Radiokiosk) – AUSVERKAUF!

Jetzt zugreifen im EVIVA-Shop. Wir verkaufen alle unsere CDs zu einem unschlagbaren Preis. Einzel CDs kosten noch CHF 8.00, Doppel CDs erhalten Sie zu einem Preis von CHF 15.00 und dreifach CDs verkaufen wir zu einem Preis von CHF 25.00. Schauen Sie auf unserer Website vorbei und verpassen Sie dieses Angebot nicht.

	ICH FIND' SCHLAGER TOLL CHF 8.00		WENN DIE MUSI SPIELT OPENAIR CHF 8.00		KORNBLUMEN JÜRGEN DREWS CHF 8.00
	CALIMEROS HEY BABY DON'T GO CHF 8.00		MONIQUE KUSS CHF 8.00		RUSCH-BÜEBLÄ ZÄMÄSTAH CHF 8.00
	DR EIDGENOSS FREIHEIT CHF 8.00		DUSTYBOOTS LIFE IS A JOURNEY CHF 8.00		TRAUFFER SCHNUPF, SCHNAPS + EDELWYSS CHF 8.00
	KUNZ NO HUNGER CHF 8.00		GLOBI UND PIRATENINSEL CHF 8.00		SCHWIIZER CHINDERLIEDER 4 CHF 8.00

noch mehr CD's gibt es im Radiokiosk unter evivashop.ch

Name und Vorname _____

Mitglieder-Nr. _____

Adresse _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Unterschrift _____

Alle CDs liefern wir Ihnen ohne Versandkosten. Da es ein Abverkauf ist, haben wir die CDs nur so lange Vorrat.

Bitte füllen Sie den Bestellschein vollständig aus, und senden Sie diesen an:

Radio EVIVA, Postfach 563, Erlenstrasse 2, 6343 Rotkreuz

Mitglied wirbt Neumitglied an

Neues EVIVA-Mitglied finden und melden!

Mit Ihrer Begeisterung als EVIVA-Mitglied sind Sie in Ihrem Bekannten- und Verwandtenkreis doch sicher nicht alleine. Helfen Sie uns neue Mitglieder zu finden. Als Dank erhalten Sie eine kleine Aufmerksamkeit von uns.

Sollten Sie mehr als ein EVIVA-Mitglied finden, setzen Sie sich mit unserer Mitgliederzentrale in Rotkreuz in Verbindung.
Tel. 041 825 44 11

Natürlich können Sie auch eine Jahresmitgliedschaft an Freunde oder Bekannte verschenken.

Herzlich Willkommen,
liebes EVIVA-Mitglied.

Anschrift Werberin / Werber:

Anrede: Herr Frau

Mitglieds-Nr.: _____

Name: _____

Vorname: _____

Str./Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Anschrift des Neumitglieds:

Nachstehend genannte Person wird EVIVA-Mitglied für den Jahresbetrag von CHF 50.00 (Einzelmitglied) oder CHF 80.00 (Familienmitglied).

Einzel Familie

Anrede: Herr Frau

Mitglieds-Nr.: _____

Name: _____

Vorname: _____

Str./Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Radio Eviva unterstützen

Einen wichtigen Beitrag zum Überleben von Radio EVIVA und zur Wahrung der Schweizer Volkskultur leisten unsere vielen EVIVA-Mitglieder. Radio EVIVA ist auch nach der Übernahme durch Radio Central finanziell noch nicht gesichert. Dank der freiwilligen Mitarbeit von Radio Central, der finanziellen Unterstützung und gemeinsamer Nutzung von Ressourcen kann Radio EVIVA noch senden. Helfen Sie mit, indem Sie EVIVA-Mitglied werden. Mit dem Jahresbeitrag unterstützen Sie direkt Ihren Volksmusiksender, welcher Ihnen 24 Stunden am Tag Freude bereitet.

Vorteile als EVIVA-Mitglied:

- Sie helfen mit, die Schweizer Volkskultur zu erhalten. Radio EVIVA setzt sich für die verschiedenen Kulturen in der Schweiz und im Alpenraum ein.
- Sie erhalten zwei Mal jährlich die «EVIVA-Zytig» mit Informationen zum Sender, zu dessen Machern, Hintergründen der Entwicklung in der Volksmusikszene, einem Kreuzworträtsel und Veranstaltungshinweisen.
- Sie profitieren mit Ihrer persönlichen EVIVA-Mitgliederkarte von Sonderangeboten und Vergünstigungen im Radiokiosk.

EVIVA-Mitglied werden

In der Mitte der «EVIVA-Zytig» befindet sich ein Einzahlungsschein. Füllen Sie diesen aus und bezahlen Sie den Einzelmitgliederbeitrag

von CHF 50.– pro Jahr oder auch die Familienmitgliedschaft von CHF 80.– pro Jahr (beides ohne Verpflichtungen) und ermöglichen Sie damit den einzig «echten» volkstümlichen Sender der Schweiz. Die Mitgliederkarte erhalten Sie umgehend per Post.

Gönnerin oder Gönner werden

EVIVA-Gönnerinnen und Gönner gehören zu den stillen Unterstützern. Den Gönnerbeitrag (ab CHF 30.– pro Jahr) wählen Sie frei nach Ihren Möglichkeiten. Sie erhalten die «EVIVA-Zytig» zur Information. Es besteht jedoch keine EVIVA-Mitgliedschaft und Sie haben keinen Anspruch auf EVIVA-Mitglieder-Sonderangebote.

EVIVA-Mitglied werden

Als Verein oder Club bezahlen Sie einen Jahresbeitrag von CHF 100.–. Sie erhalten eine Mitgliederkarte auf den Verein ausgestellt, mit dem Sie auch von den Mitgliederangeboten profitieren können. Wenn Sie einen Vereinsanlass haben, haben Sie eine gratis Ausstrahlung im Veranstaltungskalender von Radio EVIVA oder Radio Central zugute.

Spenderin / Spender werden

Bestimmen Sie frei den Zeitpunkt und die Höhe Ihrer EVIVA-Spende. Als EVIVA-Spenderin oder Spender setzen Sie sich für ein unabhängiges Schweizer Volksmusikradio ein.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!



EVIVA-Spendetage

Die nächsten EVIVA-Spendentage findet vom Dienstag, 8. bis Donnerstag, 10. Juni 2021 statt. Während diesen Spendentage wollen wir wiederum möglichst viele Hörerinnen und Hörer dazu motivieren, Radio-EVIVA-Mitglieder zu werden und das Radio zu unterstützen.

Unsere neuen und bisherigen Radio-EVIVA-Mitglieder überraschen wir während drei Tagen mit verschiedenen Highlights und ihren Lieblingsliedern. von früh bis spät.

Wir danken Ihnen bereits jetzt für Ihre Spende!

Veranstaltungskalender Radio EVIVA

Präsentieren Sie Ihre Veranstaltung unseren Hörerinnen und unseren Hörern, 2x täglich, für CHF 120.00 pro Tag. Formular ausfüllen und einsenden an:

Radio Eviva AG, Veranstaltungskalender, Postfach 563, Erlenstrasse 2, 6343 Rotkreuz oder per E-Mail mit allen notwendigen Angaben an: vk@mynmz.ch.

Wo:

Wann:

Was:

Ausstrahlungen

Wochentag	Datum (mehrere Daten möglich)	Zeiten
Montag		07.40 / 17.40
Dienstag		07.40 / 17.40
Mittwoch		07.40 / 17.40
Donnerstag		07.40 / 17.40
Freitag		07.40 / 17.40
Samstag		- / 17.40

Rechnungsadresse:

Empfang

Wie kann Radio EVIVA empfangen werden?

Kabelnetz

Das Programm wird auf fast allen Kabelnetzen der Schweiz (zum Teil auch im Ausland) aufgeschaltet. Welche Frequenz Sie auf Ihrem Kabelnetz einschalten müssen, hängt vom Betreiber ab. Radio EVIVA hat auf die Frequenzen keinen Einfluss. Fragen Sie Ihren Kabelnetzbetreiber oder in einem Fachgeschäft. Sollte unser Sender auf Ihrem Kabelnetz nicht aufgeschaltet sein, bitten Sie den Betreiber darum, oder nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Digitalradio (DAB+)

Bereits in der gesamten Deutschschweiz können Sie Radio EVIVA in digitaler Qualität mit einem Digitalradio DAB+ empfangen. Der Netzausbau findet laufend statt und den aktuellen Ausbaustand erfahren Sie auf eviva.ch.

Wer auf Schweizer Strassen unterwegs ist, kann DAB+ auch im Auto hören. Immer mehr Automobilhersteller bieten heute den Einbau von Digitalradios an.

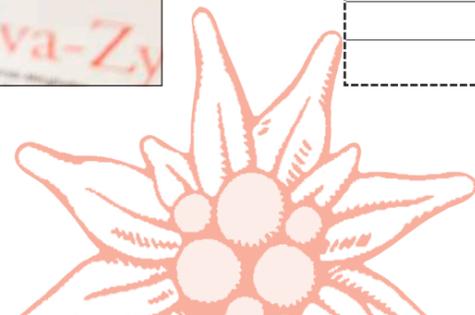
Internet / Webradio / App

Auf unserer Webseite (www.eviva.ch) finden Sie den EVIVA-Webplayer. Über diesen Webplayer können Sie das Programm von Radio EVIVA rund um die Uhr hören. Kostenlos und wann immer Sie Zeit haben. Oder laden Sie sich die Radio-Central-App auf Ihr Smartphone, und geniessen Sie Radio EVIVA auch unterwegs.

Fragen

Haben Sie Fragen zum Empfang von Radio EVIVA? Rufen Sie einfach unseren Techniker unter 041 825 44 11 an. Er hilft Ihnen gerne weiter.

Wir wünschen Ihnen einen störungsfreien Empfang und gute Unterhaltung mit dem Volksmusiksender Radio EVIVA.





Symbolbild PHOTAR

Das EVIVA-Gespräch: Der Online-Schwyzerörgeli-Lehrer

«Den Mutigen gehört die Welt» – André Büeler, aus dem Kanton Schwyz, machte sich vor eineinhalb Jahren als Online-Schwyzerörgeli-Lehrer selbständig. Inzwischen werden seine Tänze weltweit gelernt.

André Büeler du hast vor eineinhalb Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Erzähle uns ein bisschen, was du genau machst.

Vor eineinhalb Jahren habe ich einen Online-shop gegründet und später dann eine Online-Schwyzerörgeli-Schule. Das heisst, ich nehme zum einen Videos für meine Musikschüler auf, welche das Instrument Schwyzerörgeli von zu Hause aus erlernen möchten. Zum anderen supporte ich Sie aber auch per E-Mail oder Video, wo was noch verbessert werden kann.

Wie muss man sich das vorstellen. Unterrichtest du nur Musikschülerinnen und Musikschüler aus der Schweiz oder auch vom Ausland?

Vorwiegend, also 90 bis 95 Prozent, sind es Musikschülerinnen und Schüler aus der Schweiz. Ich habe aber auch aus verschiedenen anderen Ländern Auslandschweizer, welche das Instrument gerne erlernen möchten. Bis anhin hatten sie aber keine Möglichkeit. Mit meinen Online-Kursen biete ich genau diese Möglichkeit nun an. Deshalb unterrichte ich auch Musikschülerinnen und Schüler aus der USA, Kanada, Italien, Tschechien

und sogar aus China. Weltweit habe ich meine Schüler verteilt.

Du bist gelernter Landschaftsgärtner, hast dann als Lastwagenchauffeur gearbeitet und immer wieder gemerkt, dass beides nicht wirklich deine Traumberufe sind. Warum hast du deinen sicheren Beruf aufgegeben und dich selbständig gemacht?

Ich dachte mir immer «Wer nichts wagt, gewinnt nichts». Ich habe in mir gemerkt, dass da noch etwas ist, was mich noch zufriedener machen wird als mein bisheriges Berufsleben. Deshalb wagte ich den Start in die Selbstständigkeit, mit dem Hintergedanken, dass dies etwas sein wird, das mir Spass macht und für das ich am Morgen gerne aufstehen werde.

Eine Leidenschaft für das Schwyzerörgeli hast du bereits sehr lange. Du hast schon einmal Unterricht gegeben und auch Stunden genommen. Warum wolltest du dich genau damit selbstständig machen?

Als ich 7 Jahre alt war, habe ich angefangen Schwyzerörgeli zu spielen. Danach hat sich die Leidenschaft zum Schwyzerörgeli eigentlich wie ein Roter Faden durch mein Leben gezogen. Also dachte ich, das ist mein Ding. Das Instrument kannte ich bereits gut und wusste somit auch, was auf mich zu kommt und woran ich bin.

Diese Begeisterung gibst du nun weiter. Wie hat alles angefangen und findest du, dass im Moment ein «Örgeli-Boom» besteht?

Angefangen hat das Ganze hobbyässig mit meinem Online-Shop. Dort verkaufte ich anfangs Ländermusik CDs und später habe ich den Verkauf und das Mieten von Schwyzerörgeli dazu genommen. Irgendwann hatte ich dann die Idee einen Online-Schwyzerörgeli-Unterricht anzubieten. Bereits ab dem ersten Tag hatte ich Interessenten und Anmeldungen für diesen Unterricht. Ich hatte also das Glück, dass es von Anfang an direkt funktioniert hatte und wusste dadurch auch, dass eine gewisse Nachfrage besteht.

Wie spricht sich das Ganze rum? Hast du Resonanzen auf deinen Kurs?

Vor allem über das Internet. Meine Shop-Webseite kannten bereits viele und auch in den Suchmaschinen war sie bereits sehr gut auffindbar. Somit hat man mein Angebot einfach gefunden, wenn man in den Suchmaschinen nach «Schwyzerörgeli lernen» gesucht hat.

Überlegst du dir, wie sich dieser «Örgeli-Boom» entwickeln wird?

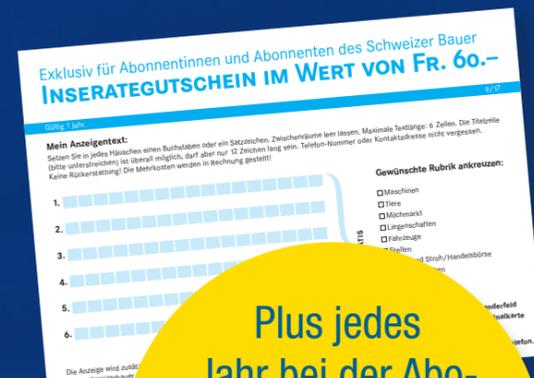
Natürlich mache ich mir darüber Gedanken. Ich denke aber nicht, dass sich gross etwas ändern wird. Ich habe sehr viele Kinder, welche das Instrument erlernen möchten und hoffe natürlich, dass dies auch so bleibt. Deshalb habe ich im Moment keine Sorgen, dass sich in den nächsten Jahren etwas ändern wird.

Danke für das Gespräch André Büeler.

Abonnieren Sie noch heute den «Schweizer Bauer» und profitieren Sie!

Lesen Sie jetzt den «Schweizer Bauer» regelmässig. Aktuelle Marktpreise, unabhängige Berichterstattung, Vorteilsangebote für Abonnenten, grosser Kleininseratemarkt.

Jubiläumsbriefmarken
„175 Jahre Schweizer Bauer“
24 Briefmarken
(2 Bögen à 12 Marken)



Plus jedes Jahr bei der Abo-Erneuerung als Treueprämie einen Inserategutschein im Wert von Fr. 60.–.

Ja, ich möchte topaktuell und vielfältig informiert sein und abonniere den «Schweizer Bauer»:

- 1 Jahr als gedruckte Zeitung für Fr. 236.–
- 1 Jahr als E-Paper (elektronische Version) für Fr. 236.–
- 1 Jahr als Komplettabo (Zeitung + elektronisch) für Fr. 266.–
(Preise inkl. 2,5% MWST)
- Geschenk: Jubiläumsbriefmarken

Name	Vorname
Strasse, Nr.	PLZ, Ort
Telefon	E-Mail

Bestellungen auch unter www.schweizerbauer.ch/abonnieren oder 0844 10 20 30 möglich. (175)
«Angebot nur für Neubestellungen. Nicht gültig bei Aboverlängerungen.»

Einsenden an: Schweizer Bauer, Sascha Zahnd, Dammweg 9, 3013 Bern





www.kaficentral.ch

Freizeit-zentrum in Abtwil (SG)	Fährte, Spur	in Über-einstim-mung bringen	Blech-blas-instru-ment	lat.: Zorn	Warn-signal-gerät	still!, leise!	kurz für: an dem	ind. Währung	schweiz. Konsu-menten-stiftung	engl.: laut	zu träge zum Über-legen	Homo-sexueller (engl.)	Vor-läuferin der EU	Nach-prüfung (engl.)	Abk.: National-liga
									Höhen-rücken i. Kt. AG				5		
Autokz. Kanton Waadt		Bemü-hen um Stillrein-heit							Meeres-fisch		Wand-halte-rung				
		abwei-chende Variante					ital. Name v. Mailand	Trab-renn-wagen				1	erstens, zwei-tens, ...		Doppel-konso-nant
zartrot				Abstam-mung		Tennis-doppel-paarung (engl.)					Kunst-förderer Mz.		Fürwort im Dativ (2. Pers.)		
Fenster: Glas...		Haupt-stadt v. Montana (USA)		Hit der Rolling Stones (1973)		10		die Kern-spaltung betref-fend		Bundes-rat (Ueli)				6	
		9				ugs. für Scherz, Jux	Kantons-hauptort					Abk.: im Weiteren			e. Auto mit Ex-tras aus-bauen
Vorn. v. Autor Follett			weibl. Mär-chenge-stalten		Kurort auf der Krim					span. Artikel		Winter-sport-geräte (engl.)		Wasser-lebewe-sen Ez.	
mit den Ohren wahr-nehmen	röm. Ernte-göttin	jp. Matratze	3				Abk.: Orien-tierungs-lauf	Daten-automat (Kw.)		Still-stand im Verkehr					
					Sieg beim Boxen	8	ge-schlos-sen	hantie-ren, basteln					11		
Abk.: Perso-nen-name		Kletter-pflanze	4				russ. Herr-scher Mz.					Vorn. v. Schau-spielerin Meysel †			
heilig in frz. Städte-namen					Teil der Fahr-bahn				mit d. Zähnen zupa-cken	7					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Der Preis wird aus allen Einsendungen des richtigen Lösungswortes ausgelost. Das Lösungswort mit vollständiger Adresse bis am 26. Juni 2021 einsenden.
 Mail: eviva@eviva.ch / Post: Radio EVIVA AG, Postfach 563, 6343 Rotkreuz.

Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Der Preis wird nicht bar ausbezahlt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Zu gewinnen 3 x 1kg Kafi Central Espresso und Creme im Wert von CHF 49.40.



Gewinnen Sie je ein Kilo des Kafi Central (Bohnenkaffee) Espresso und Creme. Geröstet in der Region, getestet von unseren Radiomachern.

Radio Central ist jetzt auch Kafi Central

Kafi Central ist die einfache Antwort auf die Frage, wie wir gemeinsam in unserer Region noch besser füreinander da sein können.

Kafi Central unterstützt Menschen, die sich mit Herz für die Region einsetzen und stark machen. Central will sowohl als Radio, wie auch als Kafi Central dafür einstehen, die Region zu unterstützen. Es ist eine Herzensangelegenheit mit Produkten sowohl etwas für das Gewerbe, wie auch für das Radio-Publikum und somit auch für deren Radio etwas zu tun.

Unser Kaffee

Unser Premium Kaffee wird nach höchsten Qualitätsansprüchen angebaut, geröstet und gehandelt. Der Rohkaffee von Kafi Central Creme und von Kafi Central Espresso stammt aus den besten Anbaugebieten der Welt. Er wird voll und ganz in der Zentralschweiz verarbeitet und zu unserem Premium-Kaffee veredelt. Dafür verwenden wir bestes Know-How und über 150 Jahre Erfahrung unseres Partners. Dank schonender Langzeitröstung im traditionellen Trommelröstverfahren in einer Luzerner Rösterei können wir höchste Qualität für Ihren Genuss

bieten. Erkoren wurden die Kafi Central Premium Sorten nach Vorschlag hochkarätiger Experten. Gestestet und ausgewählt wurde die perfekte Mischung durch das Kaffeegeniessende 40-köpfige Radio Central Team.

Natürlich liegt dem Kafi mit Herz auch der Umgang mit Menschen und der Umwelt sehr am Herzen. Kaffeebauern werden von der Innerschweizer Rösterei regelmässig vor Ort besucht. Dabei wird auch höchster Wert auf soziale Arbeitsbedingungen und eine nachhaltige Ernte gelegt. Die gleich hohen sozialen und ökologischen Qualitätsanforderungen, welche wir an uns selbst stellen, gelten auch für unsere Lieferanten und Produzenten.

Solidarität und gemeinsamer Erfolg

Kafi Central unterstützt mit Kaffee, Gesellschaftsspielen und Spezialitäten die Produzenten, Dorfläden, Händler, Bäckereien, Radios, Restaurants und Metzgereien, die sich gemeinsam für die Leute und das Gewerbe in der Region einsetzen und damit auch füreinander da sind. Das Motto ist klar: Wer Kafi Central

trinkt, beweist guten Geschmack und hat sein Herz am rechten Fleck.

Transparenz ist und wichtig
 Wir legen gerne offen, was mit dem Erlös von Kafi Central passiert. Die Einnahmen werden dafür eingesetzt, die hohe Qualität unserer Produkte zu halten. Sie werden dafür benötigt unseren Händlern gegenüber einen starken Service zu bieten. Nur so können wir Gastro und Gewerbe in der Region gewissenhaft unterstützen. Des Weiteren werden die Einnahmen dazu benötigt:

- Unser Radiohaus zu unterstützen
- Arbeits- / Ausbildungsplätze zu garantieren
- Regionalen Service Public zu bieten
- Unabhängigen Journalismus zu fördern
- faire und kosteneffiziente Werbepattform fürs regionale Gewerbe zu bieten.

Entdecken Sie unseren Premium Kaffee, Spiele und weitere Regionale Produkte unter kaficentral.ch.

Highlights von kaficentral.ch



KAFI CENTRAL – ESPRESSO ODER CREME
 Erstklassiger Bohnenkaffee in der Region gerüstet.
 ab CHF 7.00



JASS ETUI SCHWARZ – PIQUET
 Jass-Etui mit Jasskarten, Schwamm, Tafel und Stiften.
 CHF 35.00



FRÜHLINGSTASSE – MARIENKÄFER
 Frühlingstasse mit herzlichem Marienkäfer-Motiv.
 CHF 14.00



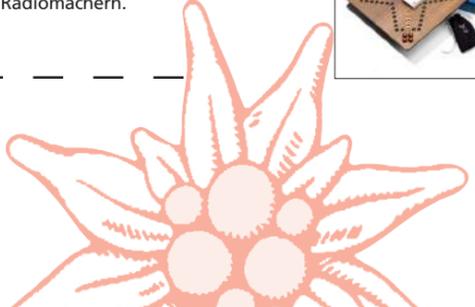
NUSS MIX DELUXE – MIT MEERSALZ
 Nussmischung mit den beliebtesten Nüssen. Veredelt mit Salz.
 CHF 7.90



BRÄNDI KINGS DOG – 4ER SET
 Spannung, Taktik und Glück, das beste Team gewinnt.
 CHF 99.00 ~~CHF 149.00~~



SWEET HARMONY – DER EXOTISCHE TEE
 Mischung mit exotischem Geschmack für ein Feriengefühl.
 CHF 6.50



Apfel-Zimtschnecke

HEFETEIG FÜR 12 STÜCK:

- 500g Mehl
- 2.5dl Milch (Zimmertemperatur)
- 1 Würfel Hefe (42g)
- 60 Zucker
- 1 Prise Salz
- 60g Butter (weich)
- 2 Eier
- 1 Msp. Vanille Bourbon

FÜLLUNG:

- 2-3 süssliche Äpfel geraffelt
- 2 EL Butter, flüssig & abgekühlt
- Zimt nach Belieben
- 65g Zucker

NACH DEM BACKEN:

- 50g Baumnüsse gehackt
- 25ml Wasser
- 25g Zucker
- 5g Butter

Zubereitung:

Mehl, Milch, Zucker, Eier, Vanille und Hefe etwa 15 Minuten zusammen mischen. Anschliessend Butter und Salz dazugeben und weitere 10 Minuten zu einem plastischen Teig kneten.

Die Masse dann für rund 1 Stunde gehen lassen. Währenddessen die geraffelten Äpfel mit dem Zimt und Zucker mischen.

Nach einer Stunde den Teig zu einem Rechteck ausrollen (Länge: ca.40cm) und mit flüssiger Butter bestreichen. Das Zimt-Apfelgemisch darauf verteilen und dabei 1cm Rand frei lassen. Längsseitig aufrollen und in 3cm dicke Stücke schneiden. Die Stücke auf einem Backblech verteilen, mit Eistreiche anstreichen und im vorgeheizten Ofen (175 Grad) rund 20 Minuten backen.



Glaser:

Während die Schnecken im Ofen sind den Zucker mit Wasser aufkochen, bis dieser kristallisiert und karamellisiert ist. Anschliessend die gehackten Walnüsse daruntermischen und die Butter darunter rühren. Die Mischung auf eine Backmatte ausgiessen und später auf den noch warmen Hefeschnecken verteilen.



Löwenzahnhonig

Ernten / Herstellung:

Die Löwenzahnblüten sollen bei vollem Sonnenschein geerntet werden. Nur dann entfaltet sich das volle Aroma der Blüten. Der Grünanteil wird nach dem Ernten grob weggeschnitten. Alle Blüten danach in einem Sieb deponieren und gründlich waschen.

Die Blüten werden zusammen mit der Zitrone und dem Wasser rund eine Viertelstunde eingekocht. Nach 15 Minuten der Sud vom Herd nehmen, mit einem Tuch zudecken und ungefähr 2 Stunden ziehen lassen.

Anschliessend die eingekochte Flüssigkeit mit einem Sieb passieren und die Blüten aus der Flüssigkeit entfernen.

Die Flüssigkeit zurück in die Pfanne geben und genau so viel Zucker wie Flüssigkeit begeben. Die Flüssigkeit wird nun weitere 2.5 bis 3 Stunden auf kleiner Stufe gekocht. Dass man die richtige Konsistenz erreicht hat, wird eine Gelierprobe gemacht. Dafür Honig mit

einem Löffel auf einen Teller geben. Wenn die Flüssigkeit leichte Fäden zieht, dann hat der Honig genug gekocht. Zusätzlich bekommt er eine leichte Caramel-Farbe.

Zum Schluss wird die heisse Flüssigkeit mit dem Trichter, in gut ausgewaschene und sterilisierte Gläser, abgefüllt.

Der Honig kann nun rund ein Jahr bei trockener und kühler Lagerung gehalten werden.



ZUTATEN FÜR 4 KLEINE GLÄSER:

- 300g Löwenzahnblüten
- 1 Zitrone, pressen und Schale mitkochen
- 1l Wasser
- ca. 700g Zucker (selbst abmessen)

- Einmachgläser
- dazugehörige Deckel
- Etiketten zur Beschriftung
- Trichter
- Passiertuch
- Grosser Topf
- Sieb
- Schüsseln

TERTIANUM

Hier will
ich leben

«Bei uns spielt die Musik Ihres Lebens
in gewohnter Weise weiter.»

jetzt
Probewohnen!
Wir schenken
Ihnen 24h*

Tertianum – an über 80 Standorten in der gesamten Schweiz

Unsere Angebote – für jeden das Passende

Tertianum Residenzen
Sorglos leben mit Hotel-Luxus

- exklusive Appartements
- gepflegte Gastronomie
- individuelle Pflegeleistungen

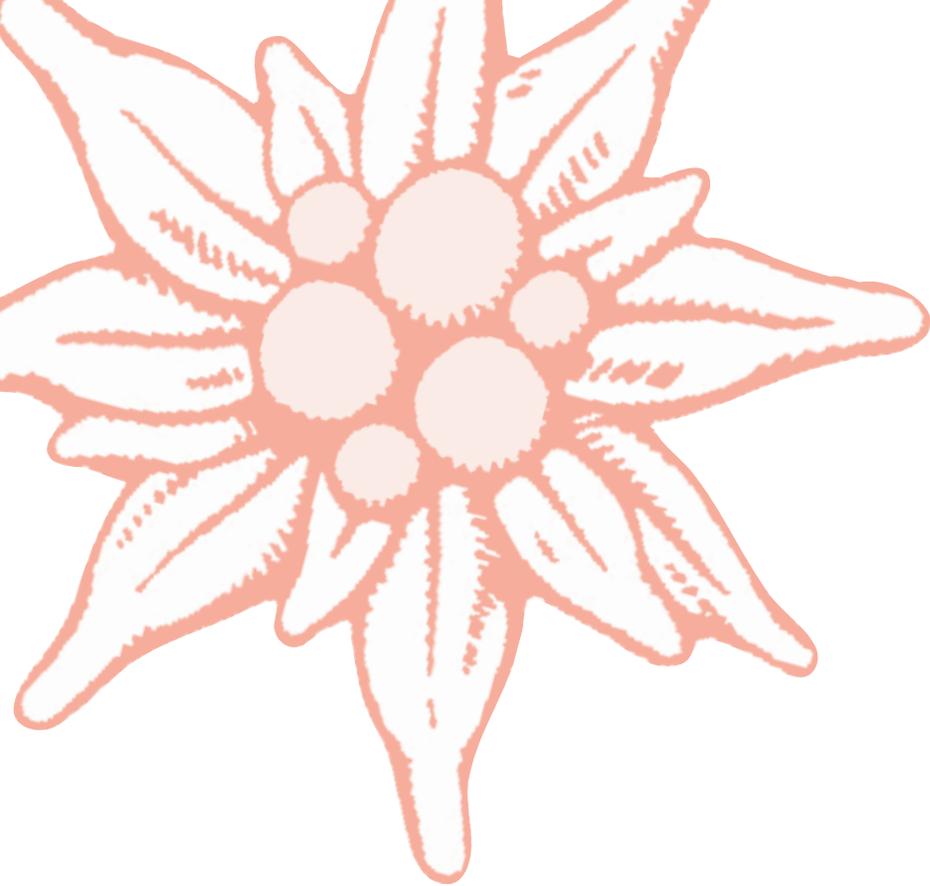
* ab 7 Tagen Aufenthalt

Tertianum Wohn- und Pflegezentren
Wohnen à la carte und liebevolle Pflege

- erschwingliche Seniorenwohnungen mit Services nach Wahl
- breites, spezialisiertes Pflegeangebot für jedes Budget

Profitieren Sie von unseren attraktiven Kennenlern-Angeboten. Wir beraten Sie gerne.

Für mehr Informationen:
www.tertianum.ch · 041 544 30 30



RADIO EVIVA

für die Radio EVIVA-Mitglieder und die
Freundinnen und Freunde der Volksmusik

Postcode 1

P.P.
6343 Rotkreuz
Post CH AG

Impressum

Herausgeber:

Radio EVIVA AG
Postfach 563, Erlenstrasse 2,
6343 Rotkreuz
Telefon: 041 825 44 11
E-Mail: eviva@eviva.ch

Redaktion und Gestaltung:

Eliane Schelbert

Administration und Inserate:

Eliane Schelbert

Nächste Ausgabe:

Oktober/November 2021

Druck:

Triner Media + Print, Schwyz

