

# In Leuteneggers neuem Roman brennt Lesbos

Auf Einladung der Volkshochschule Schwyz las Gertrud Leutenegger am Donnerstag vor 30 Personen in der Kantonsbibliothek.



Die Schriftstellerin Gertrud Leutenegger freute sich, an ihrer Lesung in Schwyz Bekannte wiederzusehen. Bild: Silvia Camenzind

**Silvia Camenzind**

Es hatte etwas Meditatives: Gertrud Leutenegger las mit ihrer klaren Stimme aus ihrem neuen Buch «Späte Gäste». Man tauchte ein wie bei einer Meditation, mit Bildern, die verwischen und zu eigenen Gedanken werden. Und

man fragt sich: Wie ist man jetzt dahingekommen?

«Literatur ist ein Ort, in dem man hin und her gehen kann», sagte die 1948 in Schwyz geborene Schriftstellerin später während der Lesung. Das Fremde wird bei ihr plötzlich vertraut und das Vertraute wieder fremd. Der

Rahmen gibt eine Villa nahe der Grenze zu Italien, in der die Erzählerin eine Nacht verbringt, eine Totenwache. Sie reiste in den Süden, um Abschied zu nehmen von Orion, ihrem Partner während langer Zeit. Zwischen Schlafen und Wachen pendelt sie zwischen Gegenwart und Vergangenheit. An der

Wand sieht sie ein Fresko der Telskapelle, doch der Berg ist der Ätna. Schöne und hässlichen Faschnachtsfiguren tauchen auf. Die hässlichen sind plötzlich sehr viele und werden zu Flüchtlingen.

Überhaupt die Flüchtlingsfrage: Gertrud Leutenegger rollt sie von innen auf. Sie will die Leserinnen und Leser existenziell bei ihren Fluchtinstinkten in ihrem Innersten erreichen. In «Späte Gäste» nimmt die Autorin die Feuer auf Lesbos vorweg. Angeschwemmte Schwimmwesten, Schuhe auf Fluchtwegen werden zu starken Bildern.

## Pausen sind für Leutenegger wichtig

Leutenegger bezeichnet ihr Buch als eine knappere luzidere Form eines Romans. Auf die Frage aus dem Publikum, weshalb es lange Pausen zwischen dem Erscheinen ihrer Bücher gibt – das letzte «Panischer Frühling» erschien 2014. «Ich muss lange etwas in mir tragen», sagte die Autorin. Sie brauche diese Zeit, bis der Stoff sich in eine andere Dimension verwandele. Dann beginne sie zu schreiben. Wie in der Musik seien auch beim Schreiben die Pausen wichtig.

Nicht alle Fragen wollte Gertrud Leutenegger am Donnerstagabend in der Kantonsbibliothek beantworten. Einmal sagte sie zu Moderator Daniel Annen: «Das sind so Bilder, ich wollte sie nicht auflösen.» Sie überlässt es den Leserinnen und Lesern, ihre eigenen Bilder zu machen.

Im Anschluss an die Lesung signierte Gertrud Leutenegger Bücher und hatte sichtlich Freude, sich mit den Schwyzerinnen und Schwyzern zu unterhalten.

## Bademeisterin wirft das Handtuch



Claudia Simmen will den Pachtvertrag frühzeitig auflösen. Bild: Lea Langenegger

**Seewen** «Es war eine Saison zum Streichen», sagte Claudia Simmen vom Seebad Seewen am Donnerstag gegenüber dem «Boten». Aber auch abgesehen von schlechten Zahlen – Simmen berichtet von 38 000 statt wie üblicherweise 75 000 Eintritten – war der Sommer 2020 alles andere als ein Zuckerschlecken für die Bademeisterin. «Die Besucherzahl-Einschränkungen der Gemeinde Schwyz verunmöglichten bessere Zahlen.»

Simmen zieht nun die Konsequenzen und will frühzeitig aus dem Pachtvertrag mit der Gemeinde aussteigen. «Auch nach Gesprächen werden die Verträge nicht an die aktuelle Situation angepasst. Unter den Umständen kommt für mich eine Weiterführung meiner Tätigkeit nicht in Frage.» Auch das Restaurant wird sie nicht weiterführen.

Bei der Gemeinde Schwyz hält man fest, dass man den Badi-Betrieb nicht unnötig stark eingeschränkt habe. «Wir haben uns an die Vorschriften des Bundes gehalten», erklärt Gregor Achermann, Ressortvorsteher Liegenschaften, auf Anfrage. Seit dem 6. Juli waren im Seebad Seewen 1000 Gäste erlaubt. Zuvor lag die Zahl bei 700. «Wir haben ein Zählsystem eingeführt. Dies zeigte, dass an keinem Tag die Grenze von Tausend Badegästen – welche sich gleichzeitig in der Badi aufhalten hätten dürfen – überschritten worden wäre.» Auch die Vertragskündigung wollte Achermann nicht weiter kommentieren. Der Gemeinderat werde sich damit auseinandersetzen. (ip)

Ratgeber

## Brot ohne Kneten – kann das wirklich funktionieren?

**Daheim** Im Internet finden sich immer mehr Rezepte, um selber Brot zu backen. Besonders spannend finde ich die, bei denen man den Teig nicht kneten muss. No-Knead-Bread, Brot ohne Kneten, so nennt sich das sehr schick. Doch taugen diese Rezepte auch wirklich was? Kann ein Brotteig gelingen, den man überhaupt nicht knetet?

Vor einigen Jahren hat die New York Times einen Artikel über das No-Knead-Bread veröffentlicht. Damit trat die Zeitung in den USA einen Hype los, der jetzt auch bei uns angekommen ist. Das Besondere an dieser Art Brotherstellung ist, dass der Teig nicht geknetet wird. Die Zutaten werden mit einer Lochkelle einfach nur gut gemischt («no knead» ist der englische Begriff für «nicht kneten»).

Zudem muss der Teig lange aufgehen können, damit ein gutes Resultat entsteht. Diese Art Teigherstellung war wohl die ursprünglichste. Man hat vermutlich erst später entdeckt, dass durch eine Bearbeitung des Teiges das Backvolumen grösser und das Brot luftiger wird.

Die No-Knead-Teigzubereitung funktioniert eigentlich bei allen einfachen Brotteigen mit

Mehl, Wasser, Backhefe, Sauerteig und Salz. Doch kann eine Rezeptur nicht 1:1 von einem gekneteten Brotteig für das No-Knead-Verfahren übernommen werden. Der Anteil Flüssigkeit ist bei letzterem viel höher, die Menge Hefe ist extrem klein. Für einen Gusseisentopf von ca. 21 cm Durchmesser sieht ein Grund-

### Kurzantwort

Die Mode, Brotteig nicht zu kneten, ist von den USA über den Atlantik geschwappt. Man mischt die Zutaten hier sehr gut und lässt sie dann sehr lange aufgehen. Man muss mehr Flüssigkeit und weniger Hefe nehmen. Nicht geknetetes Brot hält länger und ist zarter. Einen Zopf mit Milch aber muss man kneten. (sh)

rezept folgendermassen aus: 400 g Mehl (wahlweise Weiss-, Halbweiss-, Ruchmehl, 5-Kornmehl), 8 g Salz, 2 g sehr frische Hefe oder 1 g Trockenhefe, 300 g lauwarmes Wasser (eventuell mit Apfelsaft, saurem Most, Bier, Randensaft ersetzen).

### Sonntagszopf nur geknetet

Dem Grundrezept können auch Sesam und/oder Leinsamen beigegeben werden. Die Zutaten mit der Kelle mischen. Schüssel zudecken, an einem zugfreien Ort bei Raumtemperatur bis zu 24 Stunden aufgehen lassen. Bratpfopf mit Deckel im Backofen auf 225°C vorheizen. Brot zuerst 30 Min mit Deckel, dann ca. 20 Minuten ohne Deckel fertig backen.

Bei Teigen mit Butter- oder Milchzugabe, wie zum Beispiel beim Sonntagszopf, funktioniert diese Teigherstellung jedoch nicht. Damit ein lufti-

ges, poröses Brot entsteht, müssen solche Teige von Hand oder mit der Maschine gut geknetet werden. Durch die Knetung werden die wasserlöslichen Eiweissstoffe so strukturiert und vernetzt, dass sich ein elastischer Teig bildet. Dieses Netz kann die Gärgase, die von der Hefe oder vom Sauerteig entstehen, zurückhalten. Dadurch geht der Teig auf, und das Brot wird luftig.

Die Unterschiede von No-Knead-Breads zu gekneteten Broten zeigen sich vor allem in der Krume und in der Haltbarkeit, und auch durch eine etwas zartere Kruste. Wie oben beschrieben, wird mehr Flüssigkeit für die Teigzubereitung eingesetzt. Das wirkt sich auf die «Saftigkeit» der Krume aus und damit auch auf die Frischhaltung. Die sehr lange Teigreifung wirkt sich zusätzlich positiv auf die Haltbarkeit

aus, dazu auf den Geschmack und die Verdaulichkeit. Studien wiesen nach, dass dank der vollständigen Reifung durch die lange Teigruhe Brote (geknetet oder nicht) leichter verdaulich sind.



**Monika Neidhart, Goldau**  
Hauswirtschaftslehrerin und  
Fachjournalistin MAZ/FH.  
www.textwerke.ch

### Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber LZ,  
Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern.  
E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch  
Bitte geben Sie Ihre Abopass-Nr an.  
Lesen Sie alle unsere Beiträge auf  
www.luzernerzeitung.ch/ratgeber.

Bote 

Die besten Bilder und  
News werden jährlich mit bis  
zu Fr. 300.- prämiert.



**Reporterphone**  
079 810 19 19