

Architektur Forum zeichnet erstmals Schwyzer Bauherrschaft aus

Mit dem ersten «Roten Nagel» im Kanton Schwyz wird das Engagement für die Baukultur von Christoph und Miriam Bühlmann-Zraggen in Oberschönenbuch ausgezeichnet.



Christoph und Miriam Bühlmann-Zraggen (von rechts) erhalten den «Roten Nagel» 2024 von Reto Steinegger, Präsident Architektur Forum Schwyz. Bild: Roland Züger

Das Architektur Forum Schwyz hat zum ersten Mal den «Roten Nagel» verliehen. Damit werden für einmal nicht herausragende Bauten und Architektur-

schaffende gewürdigt, sondern deren Auftraggebende. Dieser Preis geht 2024 nach Oberschönenbuch. Das Architektur Forum Schwyz würdigt da-

mit Christoph und Miriam Bühlmann-Zraggen als Bauherrschaft des frisch sanierten mittelalterlichen Blockbaus oberhalb von Ibach.

«Zusammen mit der bauhistorischen Forschung und der Denkmalpflege haben Bauherrschaft und BSS Architekten aus Schwyz die faszinierende Geschichte des Hauses wieder erfahrbar gemacht. Sie haben das historische Gebäude aus dem Jahr 1316 mit feinem Gespür saniert und umgebaut», schreibt Roland Züger vom Architektur Forum in einer Mitteilung.

Weiterbauen am Denkmal

Wie reizvoll das Nebeneinander von Alt und Neu inszeniert werden kann, konnte die kleine Besuchergruppe des Architektur Forums Schwyz erleben. Am Abend des 28. Oktober feierte sie zusammen mit dem Vorstand und der Bauherrschaft die Preisübergabe.

«Damit gute Projekte entstehen, sind gute Bauherrschaften nötig», brachte Reto Steinegger, Präsident des Architektur Forums Schwyz, den Grund für die Verleihung des «Roten Nagels» 2024 auf den Punkt. Nur so könne gute Architektur entstehen.

Doch bis zum beeindruckenden Ergebnis war es ein langer und teils abenteuerlicher Weg, wie die Bauherrschaft an der Führung erklärt. «Man hätte sich nicht vorstellen können, was sich dahinter alles versteckt», erklärt Miriam Bühlmann-Zraggen und meint das Dutzend Schichten, die sie abgetragen hatten, um die ursprüngliche Substanz des Hauses wieder freizulegen.

Einiges war morsch, wie der Anbau bergseits, der daraufhin einen moder-

nen Ersatz erhielt. Der talseitige Hausteil und damit das Gesicht des Hauses ist jedoch vollständig erhalten. Die Bäume des Blockbaus liessen sich auf das Jahr 1316 datieren, die nun mit den Händen zu greifen sind – ein aussergewöhnliches Erlebnis.

Reichen Erfahrungsschatz weitergeben

Dunkle, historische Holzpartien sind mit neuen, hellen Holzbauteilen kombiniert und strahlen grosse Wohnlichkeit aus. Details wie ein alter Kachelofen, der historische Holzherd der Küche oder bauliche Details wie handbreite, kleine Schiebefenster tragen zum Charme des Hauses bei. Gleichzeitig zog ein zeitgemässer Wohnkomfort in das frisch sanierte Haus ein.

Jüngst hat Christoph Bühlmann die Interessengemeinschaft historische Blockbauten im Kanton Schwyz ins Leben gerufen. Er will seine Erfahrungen aus der Sanierung des denkmalgeschützten Hauses teilen. Die IG informiert zu kniffligen Details der Baukonstruktion, kann den Kontakt zu erfahrenen Handwerkern vermitteln oder über die (teils erheblichen) Subventionsbeiträge der Denkmalpflege berichten.

Derzeit laufen allein im Talboden von Schwyz an mindestens drei Holzbauten aus dem Mittelalter Planungen zum Umbau oder sind bereits Arbeiten dafür im Gange. Das klug sanierte Haus Schönenbuch kann als Vorbild dienen. Es zeigt, dass modernes Wohnen mit der historischen Substanz sehr gut zusammgeht. (pd/nad)



Der talseitige Hausteil und damit das Gesicht des Hauses ist vollständig erhalten und kommt seit dem Umbau wieder zum Vorschein. Bild: Regine Giesecke

Ratgeber

Kann ich die grünen Tomaten Ende Saison verwerten?

Daheim Wir haben eigene Tomatenstauden, die uns von Juli bis in den Oktober mit aromatischen Tomaten versorgen. Doch was machen wir mit den unreifen grünen Tomaten Ende Saison? Wir denken, dass diese giftig sind. Andererseits gibt es aber doch Spezialitäten wie Konfitüre aus grünen Tomaten?

Grüne Tomaten enthalten Glykoalkaloide, wovon Solanin das bekannteste ist. Davon ausgenommen sind Züchtungen, die im ausgereiften Zustand ein grünliches Fruchtfleisch haben wie die gelb-grün gestreifte «Green Zebra», «Limetto» oder «Green Grape». Solanin ist für Menschen in höheren Dosen giftig. Doch weil es sehr bitter ist, wird man sich kaum mit unverarbeiteten, nicht ausgereiften Tomaten vergiften. Dazu kommt die Dosis. Grüne Tomaten enthalten rund 9 bis 32 Milligramm pro 100 Gramm. Vergiftungserscheinungen wie Benommenheit, schwerer Atem oder Durchfall treten bei einem gesunden Erwachsenen ab etwa 200 Milligramm Solanin auf. Mit höherer Dosis nimmt auch das Nervensystem Schaden. Als tödlich nimmt man eine Menge von rund 400

Milligramm an. Man müsste also über 600 Gramm unreife, unverarbeitete Tomaten essen, um Vergiftungserscheinungen zu haben. Etwas anders ist es, wenn unreife Tomaten zu Konfitüre verarbeitet, süss-sauer eingelegt, für Chutney verwendet oder wie in den Südstaaten der USA frittiert werden. Solanin ist auf der

Kurzantwort

Grüne Tomaten enthalten Solanin und dieses ist in hohen Dosen giftig. Doch schon die Bitterkeit der unreifen Tomaten sollte vom Essen derselben abhalten. Solanin ist hitzebeständig. Deshalb auch bei Konfitüre aus grünen Tomaten Vorsicht geboten ist. Zudem überdeckt der Zucker hier die Bitterkeit. (sh)

einen Seite hitzebeständig. Auf der anderen Seite wird der bittere Geschmack durch Zucker, Essig, Gewürze und andere Zutaten überdeckt. Entsprechend sind solche Produkte mit Zurückhaltung und nur in kleinen Dosen zu geniessen. Erst recht, wenn sie bitter schmecken.

Neben Äpfeln nachreifen

Glykoalkaloide sind charakteristisch für die Pflanzengattung der Nachtschattengewächse, zu denen neben den Tomaten auch Kartoffeln gehören. Sie produzieren das Gift, um sich im Wachstum vor Fressfeinden und Krankheitserregern zu schützen. Mit der Reifung an der Staude und der zunehmenden Rotfärbung baut sich das Solanin im Fruchtgemüse fast vollständig ab. (Das im Gegensatz zu Kartoffeln, wo das Solanin vor allem in grünen

Stellen und in Kartoffelkeimen ist und nicht mit dem Reifegrad zusammenhängt.) Für diesen Prozess brauchen die Tomaten jedoch eine gewisse Temperatur. Fällt das Thermometer nachts unter 10 – 15 °C, reifen sie am Strauch nicht mehr aus. Zurück bleiben unreife Tomaten. Um sie dennoch für die Ernährung zu nutzen, können verschiedene Tricks angewendet werden. Die Tomaten können auf dem Fensterbrett nachreifen, eingewickelt in Zeitungspapier mit einem Apfel. Oder man legt sie neben die Fruchtschale. Vor allem Äpfel, aber auch Aprikosen oder Pfirsiche strömen Ethylen aus. Das Gas bringt Tomaten rasch zum Reifen. Der Solanin-gehalt baut sich ab, wenn auch etwas weniger wie an der Staude. Nicht zu empfehlen ist das Nachreifen bei Cherrytomaten und kleinen, sehr jungen

Tomaten, da der Gehalt an Solanin hier hoch ist. Die Methode mit Ethylen wird auch im professionellen Anbau genutzt. In der Schweiz ist das Gas gegen Ende der Saison zugelassen.



Monika Neidhart, Goldau
WAH-/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

Unfall gesehen?

Schicken Sie uns Ihre Bilder und Videos.



«Bote»-
Leserreporter
079 810 19 19

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