



Traditionelles Handwerk

«Geschter het dr Vatter dängelet»

Der Vater zeigt dem Sohn, welche Anzeichen am Berg am erfolgversprechendsten für einen Kristallfund sind. Und die Grossmutter erklärt ihrer Enkelin, wie der Alpkäse am besten gelingt. Seit Jahrhunderten überliefern sich bestimmte Handwerkstechniken von einer Generation zur nächsten. In Uri haben neben vielen anderen das Strahlen, das Wildheuen und die Alpkäseproduktion lange Traditionen.



TERMINE

Samstags	Altdorfer Wochenmarkt
Ab Juli sonntags	Alpinavera Passmärkte Gotthard, Oberalp, Lukmanier und Klausen
Ab Mitte Juli	Wildheuen im ganzen Kanton Uri
Mitte August	Mineralienbörse Bristen
Erstes Septemberwochenende	Mineralienbörse Altdorf
Sonntag Ende September	Isenthaler Handwerksmarkt
Ab Ende September	«Metzgete» in Urner Restaurants
Ende November	Urner Alpkäsemarkt



Franz von Arx und Elio Müller mit ihrem Sensationsfund von 2008

Strahlen

Kristall- und Mineraliensucher werden in der Schweiz «Strahler», in Uri «Strahlner», genannt. «Strahlen» bezeichnet ihre Tätigkeit sowie auch die Kristalle an sich – die funkelnden und eben strahlenden Gebilde aus dem Innern der Berge.

In der Urner Berglandschaft ist das Mineralienvorkommen nicht nur ausserordentlich gross, sondern auch äusserst vielfältig. Das liegt an den verschiedenen geologischen Verhältnissen, die vor 14 bis 18 Millionen Jahren in Uri entstanden sind. In dieser Zeit haben sich die Alpen aufgefaltet. Die Bergkristalle sind in den Gesteinsschichten unter Temperaturen von 330 bis 450 Grad Celsius und hohem Druck entstanden. Zu den bekanntesten Kristallen gehören der helle Bergkristall, der braune Rauchquarz, der schwarze Morion oder die violetten Amethyste.

Urner Kristalle bei den Königen

Die Geschichte des Strahlens reicht weit zurück. Bereits in der Römerzeit gab es Kristallsucher. Belegt ist das in den naturwissenschaftlichen Werken des römischen Gelehrten Plinius des Älteren – geboren im Jahr 24 n. Chr. in Como und verstorben in einem grossen Vesuvausbruch um 79. Und schon vor den Römern machten sich die antiken griechischen Gelehrten Gedanken über die faszinierenden Naturwunder und erklärten sie als steinhart gefrorenes, niemals schmelzendes Eis. Um einiges später in der Zeitgeschichte, ab dem Mittelalter, waren Kristalle vor allem für kirchliche und royale Zwecke sehr begehrt, so auch die Kristalle aus den Urner Alpen. Mit Kristall verzierte Kreuzfixe, Kronleuchter und andere kostbare Objekte wur-

den aus Quarzen aus dem Göschenertal oder vom Pfaffensprung bei Wassen gefertigt. Ein besonders imposantes Kristall-Kreuz ist heute in der Pfarrkirche in Andermatt zu finden. Auch die Kristalle an den Kronleuchtern, die sich König Friedrich II. im 18. Jahrhundert in Berlin und Potsdam in seine Schlösser hängen liess, stammen nachweislich aus den Urner Alpen.

Im Einklang mit der Natur

Bevor es den eigentlichen Strahlner gab, fanden Hirten und Jäger in Höhlen und Klüften eher zufällig Kristalle. Später bot das Strahlen für viele Urner und besonders im Urserental einen willkommenen Nebenverdienst. Mit einfachen Werkzeugen wie dem Strahlstock, einer Brechstange und verlängertem Meissel, Fäustel und Spitzeisen suchten sie nach den Kristallen und legten sie in den Tiefen der Berge

Tipp

DIE SENSATIONSFUNDE VOM PLANGGENSTOCK

2005 sorgte der Kristallfund von Paul von Känel und Franz von Arx am Planggenstock über der Göscheneralp für internationales Aufsehen. Seit mehr als zehn Jahren hatten die beiden Strahlner an dieser Stelle gearbeitet, bis sie schliesslich zwanzig Meter im Berginnern auf aussergewöhnlich grosse und klare Bergkristalle und schliesslich auf Riesenkristalle von bisher unerreichter Grösse und Qualität stiessen. Zwei Tonnen wertvolle Bergkristalle mit seltenen Rosa-Fluoriten konnten sie bergen. In einer Ausstellung in Flüelen verzauberte der Jahrhundertfund rund 100 000 Besucher und wurde schliesslich ans Naturhistorische Museum in Bern verkauft, wo der Schatz heute noch zu sehen ist.

www.nmbe.ch

Drei Jahre später trat ein, was auch Franz von Arx nie zu träumen gewagt hätte: Der Planggenstock belohnte ihn und seinen neuen Partner Elio Müller erneut fürs ausdauernde Strahlen. Sie hatten eine noch schönere und noch grössere Kristallgruppe gefunden. Die 1,5 Tonnen schwere Kristallgruppe gilt als bedeutendster Kristallfund weltweit und ist heute im Museum Sasso San Gottardo ausgestellt.

www.sasso-sangottardo.ch



frei. Je beliebter die schönen Steine wurden, desto drastischer gestalteten sich die Abbaumethoden. Bald kamen Bohrmaschinen und Sprengstoff zum Einsatz. Aus den Reihen der Strahlnen wurde Widerstand laut: Ein Reglement wurde gefordert, das für alle die gleichen Bedingungen schaffen und den Einklang mit der Natur sicherstellen sollte. Dieser Forderung wurde mit den Strahlnerverordnungen der Korporationen Uri und Ursern entsprochen. Sie legen unter anderem fest, dass das Strahlen an Sonn- und Feiertagen sowie der Einsatz von maschinellen Hilfsmitteln generell verboten sind. Neben diesem Regelwerk gibt es auch noch einen Strahlerkodex, der zum Beispiel das Belegen einer Fundstelle genau festschreibt: Hat ein Strahlnen eine Kluft mit Mineralien entdeckt, kann er sich durch das Hinterlegen eines Strahlerwerkzeugs und durch das Anbringen einer witterungsbeständigen Markierung mit der Patentnummer, seiner Initialen und des Datums der Erstbelegung das Recht der Ausbeutung sichern. Ein Strahlnen darf allerdings nur zwei Fundstellen gleichzeitig belegen. Bearbeitet er die Kluft zwei Jahre lang nicht, erlischt der Anspruch auf die Fundstelle.

Personen

MINERALIENAUFSEHER IM GOTTHARD-BASISTUNNEL

Alle Mineralien, die im Bergbau auf Urner Gebiet gefunden werden, gehören dem Kanton Uri. So besagt es ein altes Bergbaugesetz, das Bergregal. Damit die Funde im Tagesbetrieb denn auch wirklich gesichert werden können, verpflichtet der Kanton jeweils eine Mineralienaufsicht. Beim Bau des Gotthard-Basistunnels auf Urner Seite nahm ab 1999 Peter Amacher diese Aufgabe wahr. Insgesamt 250 Hohlräume mit Mineralien hat er geortet. 53 verschiedene Mineralien konnte er bestimmen und bergen, darunter auch sehr seltene. Die grösste Kristallgruppe, die er 2004 bergen konnte, wiegt 80 Kilogramm.

Nicht immer konnte der Mineralienaufseher die kostbaren Stücke jedoch rechtzeitig bergen. Die Mineure waren zwar gehalten, Amacher bei jedem Fund sofort zu benachrichtigen – was zum Grossteil auch klappte und mit einigen Kisten Bier belohnt wurde. Doch sah sich der Mineralienaufseher auch mit anderen Szenarien konfrontiert: Auf einer Routinekontrolle ertappte er vier Arbeiter, die eine wertvolle Kristallgruppe wegtrugen. Ein anderes Mal füllten die Arbeiter eine Kluft mit Bauschutt. Und einen Arbeiter erwischte er dabei, wie er im prall gefüllten Rucksack Kristalle wegtragen wollte.



Das Mineralienmuseum in Seedorf

Umfangreiche Sammlungen

Die Kenntnis des Ehrenkodexes sowie der Verordnung genügt allerdings noch nicht, um sich in Uri auf die Kristallsuche zu begeben: Jeder Strahlner muss bei der Korporation Uri oder Korporation Ursern gegen Gebühr ein Patent lösen. Dann fehlen ihm zum Erfolg nur noch fundiertes Wissen, Ausdauer und nicht zuletzt eine grosse Portion Glück. Rund 250 Strahlner hoffen heute in Uri auf dieses Glück und machen sich auf Mineraliensuche. In der ganzen Schweiz sind nur ein halbes Dutzend Berufsstrahlner zu finden.

Einer der wichtigsten Termine im Kalender der Urner Strahlner ist alljährlich die Altdorfer Mineralienbörse. Mit rund hundert Ausstellern aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland ist sie die grösste Mineralienbörse in der Schweiz und zudem die zweitälteste in Europa. In Bristen treffen sich



ausserdem die einheimischen Strahlner jeweils im August zu einer kleineren Mineralienbörse. Und es gibt in Uri noch mehr Kristalle zu sehen: Im Mineralienmuseum in Seedorf, das von den Urner Mineralienfreunden betrieben wird, in Ausstellungen in Gurtellen und in Amsteg, in der Kristallhöhle beim Pfaffensprung in Wassen, in einer Mineralienschau im Hotel Tiefenbach am Furkapass, im nationalen Gotthard-Museum auf dem Alpenpass, im Museum Sasso San Gottardo oder im Mineraliengeschäft in Göschenen. Schliesslich hat bereits Johann Wolfgang Goethe zu seiner Zeit die umfangreichen Kristall-Sammlungen im Urserntal bewundert.

Wildheuen

Auf Wiesen an den steilsten Hängen auf über 1500 mü. M. sind vom Frühsommer bis in den Herbst die Urner Wildheuer zu finden. Mit der Sense mähen sie das Gras in diesen exponierten Lagen, lassen es trocknen und transportieren das Heu schliesslich mit Muskelkraft und Seilrutschen den langen Weg ins Tal. Eine äusserst spektakuläre und anstrengende Arbeit, die nicht minder gefährlich ist. Allein das aufrechte Stehen ist in den steilen Wildheugebieten eine Herausforderung, geschweige denn das Arbeiten und sich Bewegen auf den getrockneten Grashalmen.

Früher nahmen die Bauern (S. 36) diese beschwerliche Arbeit vor allem zur Gewinnung von Nahrung für ihre Tiere auf sich. Das Wildheuen war notwendig für einen ausreichenden Heuvorrat. Und noch heute stellt das Wildheuen für die Landwirtschaftsbetriebe eine gute Nahrungsquelle für den Winter dar. Mehr Bedeutung wird dem Wildheuen jedoch in anderen Belangen zugeschrieben: bei der Erhaltung der Artenvielfalt auf den Bergwiesen sowie für den Schutz vor Lawinen und Steinschlag.

257 Hektaren in Uri

«Wildheuen-Planggen» – die Grashänge der Wildheuer – sind als Weiden für das Rindvieh zu steil und können nur von Geissen und Schafen beweidet oder eben fürs Wildheuen genutzt werden. Sie bringen durch ihre Abgeschiedenheit und die spärliche Bewirtschaftung einen natürlichen und



Gefährliche Arbeit in steilem Gelände



Vertrauen und Teamwork sind beim Wildheuen unerlässlich.

besonders vielfältigen Pflanzenwuchs hervor. Bewirtschaftet man die Wiesen jedoch gar nicht, so vergrasen sie. Die Vielfalt der Pflanzenarten und mit ihnen der Insektenarten nimmt dann ab. Zudem breiten sich Buschwerk und Wald auf diesen Flächen aus. Und mäht man diese saftigen Wiesen bis in den Herbst nicht, werden die Grashalme im Winter von Regen und Schnee zu Boden gedrückt. Es entsteht eine rutschige Ebene, auf welcher der Schnee kaum Halt findet. Neben seiner Bedeutung für Sicherheit und Artenvielfalt gilt das Wildheuen in Uri nicht zuletzt auch als gelebtes Brauchtum, während es andernorts schon lange ausgestorben ist.

Tipp

WILDHEUERPFAD AM ROPHAIEN



Am Rophaien oberhalb von Flüelen und Sisikon befindet sich das grösste Wildheugebiet des Kantons Uri. Die zwischen mehreren Felsbändern gelegenen Wildheuflächen erstrecken sich vom Gipfelhang bis weit in die ursprünglich bewaldeten Hangteile hinab. Wald und Wildheu wechseln sich ab. Und inmitten dieser Landschaft lädt der Wildheupfad Familien und Gruppen dazu ein, das Traditionshandwerk näher kennenzulernen. Die Besucher hören das Surren des Wildheuseils, sehen eine hoch aufgetürmte «Triste» und erleben die typischen Düfte und Schönheiten der Wildi. Der Pfad startet bei der Bergstation Eggberge und endet nach einer zirka vierstündigen Wanderung bei der Bergstation Oberaxen.

www.uri.info

Einst galt das Wildheuen im gesamten europäischen Alpenraum als wichtiges traditionelles Handwerk. Seit den 1970er-Jahren lohnt sich jedoch vielerorts die anstrengende und gefährliche Arbeit mit den gleichzeitig niedrigen Erträgen nicht mehr. Als einziges Alpenland weist heute die Schweiz noch grössere Gebiete mit Wildheuflächen aus. Und rund ein Drittel dieser Flächen befindet sich im Kanton Uri, 257 Hektaren insgesamt.

«Pinggel» und «Tristen»

An den Hängen des Rophaien oberhalb von Flüelen und Sisikon sind rund 20 Wildheu-Planggen zu finden. Sie werden von mehreren Wildheuern genutzt. Alp- oder Treibrechte (S. 38) der Korporationen haben hier keine Gültigkeit. Früher galt als einziges Recht: «Dr Gschwinder isch dr Glätiger», was soviel bedeutet wie «Wer zuerst kommt, mahlt zuerst». Sobald die Korporation das Wildheuen freigab – meist um Mitte Juli, wenn die Gräser, Kräuter und Blumen bereits genug gereift waren – konnte sich grundsätzlich jeder Korporationsbürger, allerdings nur zwei Personen aus der gleichen Familie, dem Wildheuen widmen. Heute bestimmt der Kanton mit den gemeldeten Wildheuern, welche die Planggen nun pachten, die Konditionen für die Ernte.

Die Arbeit an sich wird früher wie heute von Hand ausgeführt. Mit Sense, Nagelschuhen und Wetzstein arbeiten



Ein «Pinggel» am Drahtseil auf der Fahrt ins Tal

sich die Wildheuer an einer Steilwiese von unten nach oben. Nach dem Mähen wird das Gras liegen gelassen und in der Sonne getrocknet. Mit Rechen und Gabeln tragen die Wildheuer schliesslich das duftende Heu zusammen. Sie packen es mit Heugarn oder Netzen zu Burden, auch «Pinggel» genannt, zusammen. Oder aber sie legen das Heu eng rund um eine Stange zu einem Haufen, einer sogenannten «Triste» an. Die bis zu 60 Kilo schweren «Pinggel» werden schliesslich geschultert und in den Heustall der Alp getragen oder aber mit einem Haken am gespannten Seil ins Tal geschickt. Bei den grösseren Wildheugebieten übernimmt zuweilen auch der Helikopter den Transport. Zum Wildheuen gehört aber auch die Vorarbeit, die bereits im Frühsommer getan wird. Aus den Wildheuflächen werden Steine herausgelesen, die durch Steinschlag oder Schneerutsche abgelagert worden sind, Altholz und junge Büsche werden entfernt, Erosionsstellen geflickt sowie die Zugangswege ausgebessert.

Tipp

NOCH MEHR TRADITIONELLES HANDWERK

Nicht nur das Strahlen, das Wildheuen und die Produktion von Alpkäse haben in Uri lange Traditionen. Es finden sich hier und heute auch noch Schindelmacher, Korber, «Sägessädängler», Schmiede, Holzschuhmacher, Schnitzer und «Trychlä»-Macher in den Urner Gemeinden, die ihr Handwerk von früheren Generationen gelernt und seither leidenschaftlich lebendig gehalten haben. Eine beliebte Plattform für diese traditionellen Handwerkerinnen und Handwerker bietet alljährlich an einem Sonntag Ende September der Isenthaler Handwerksmarkt. Im ganzen Dorf geben die Handwerker Einblick in die überlieferten Fertigungstechniken der nur noch seltenen Berufe. Gleichzeitig findet auch der Alpabzug statt. Initiant des Handwerksmarkts ist der Verein Tourismus Isenthal. Er hat sich zum Ziel gesetzt, lokale Traditionen für eine breite Öffentlichkeit zu erhalten und zugänglich zu machen. Zu diesem Zweck eröffnete der Tourismusverein im Herbst 2016 auch einen Wanderweg mit verschiedenen Stationen zum Thema «Urchiges Handwerk-Erlebnis».

www.isenthal.ch



Gefördert und unterstützt

Die in Uri noch heute praktizierte Wildheukultur ist für die Schweiz und für Europa einmalig. Nichtsdestotrotz war auch hier die aufwändige Bewirtschaftung der abgelegenen Wildheuflächen seit Jahren rückläufig. Das hat Bund und Kanton 2008 dazu veranlasst, ein Wildheuförderprogramm zu initiieren. Das Ziel ist es, den Rückgang der artenreichen Wildheuflächen zu stoppen, das Wissen um die Einzigartigkeit der Wildheu-Kultur in der Urner Bevölkerung zu verankern und attraktive Rahmenbedingungen für die Bewirtschaftenden zu schaffen. Denn ohne finanzielle Unterstützung ist Wildheuen für die Bergbauern heute nicht mehr rentabel. Dass diese Bemühungen Früchte tragen und dass es in Uri sogar Gebiete gibt, in denen das Wildheuen noch wie zu längst vergangenen Tagen praktiziert wird, zeigt sich auch in einer Auszeichnung der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz. Sie ehrte das Wildheugebiet rund um das Dorf Isenthal als «Landschaft des Jahres 2016». Damit zeichnet die Stiftung die vorbildlichen und leidenschaftlichen Isenthaler Wildheuer aus, die diese bedrohte Kulturlandschaft erhalten und pflegen.

Wissenswert

SCHNAPSBRENNEN

Die Tradition des Schnapsbrennens reicht im Kanton Uri Jahrhunderte zurück. Und auch für dieses Handwerk wird das notwendige Wissen meist mündlich von Generation zu Generation überliefert. Da für die Herstellung sowie für den Handel mit Spirituosen heute eine Konzession der Eidgenössischen Alkoholverwaltung notwendig ist, bezieht sich dieses Wissen nicht mehr auf den Brennvorgang an sich, sondern eher auf die Auffindbarkeit der Rohmaterialien – für Enzianschnaps, «Änzä», zum Beispiel – und auf die Zubereitung der richtigen Maische, der Grundmasse aus gegorenen Früchten, Beeren oder Wurzeln. Die Maische wird dann meist einem professionellen Schnapsbrenner zur Destillation übergeben. Typische Urner Schnäpse sind neben «Änzä» auch Kräuterschnaps «Chrytter», Obstbranntwein «Trääscht» sowie Zwetschgen- und Kirschnaps – «Zwätschgä» und «Kirsch». Die Urner Distillieren gewinnen aber auch mit ihren Grappas, Whiskys und Dessert-Likören Auszeichnungen und Goldmedaillen.





Frisch gemolken – die Rohmilch kommt zum Käsen ins «Chessi».

Alpkäsen

Backen, Würsten, Brennen, Käsen – traditionelles Handwerk findet heute in Uri auch bei der Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln statt. Es bringt Agathenringli, Iberlitzli, Anisgebäck, Pastete, Zigerkrapfen, Hauswurst und «Tirrs» oder Enzianschnaps und «Chritter» hervor. Das auch ausserhalb des Kantons bekannteste Urner Produkt ist jedoch der Alpkäse.

Rund 200 Tonnen werden pro Sommer auf den Urner Alpbetrieben (S. 36) produziert. Meist handelt es sich beim Urner Alpkäse um einen vollfetten Halbhartkäse aus frischer Rohmilch. Der Vielfalt sind jedoch kaum Grenzen gesetzt und so besitzt der Käse jeder einzelnen Alp einen eigenen Geschmack. Die Hälfte der Produktion wird auf dem regionalen Markt, die andere Hälfte im restlichen Schweizer Markt abgesetzt. Auf vielen Alpen kann der Alpkäse auch direkt gekauft werden. Jährlich im November findet zudem der Urner Alpkäsemarkt in Seedorf statt. Die Urner Alpkäse sind auch erfolgreich und gewinnen regelmässig Auszeichnungen und Preise.





Uri kennt über 100 verschiedene Alpkäsesorten.

Alpkäse ist nicht gleich Bergkäse

Bereits 1479 wurde in einer landeskundlichen Beschreibung der Zentralschweiz die Alpkäserei in Uri erwähnt. Nicht beschrieben wurden darin die hergestellten Käsesorten. Vermutet wird aber, dass es sich dabei um einen mageren Weichkäse aus gesäuerter Milch gehandelt hatte. Fetthaltige Labkäse waren im 15. Jahrhundert in der Zentralschweiz noch kaum verbreitet. Der leicht verderbliche Weichkäse wurde erst Mitte des 17. Jahrhunderts vom länger haltbaren Hart- und Halbhartkäse abgelöst.

Im Gegensatz zum Bergkäse wird der Alpkäse nur im Sommer direkt in den Alpbetrieben produziert. Urner Alpkäse wird im Sommer aus frischer Milch von Kühen hergestellt, die sich von schmackhaftem Gras und Kräutern ernähren. Die Tiere sömmeren auf einer Höhe von 1350 bis 2000 m ü.M. Sie können sich während des ganzen Tages frei auf der Weide bewegen, wo jede Kuh pro Tag bis zu 100 Kilogramm Gras frisst und 50 Liter Wasser trinkt. Zweimal täglich werden die Kühe gemolken, das ergibt 20 bis 35 Liter Milch pro Kuh und Tag.

So wird's gemacht

Die Herstellung von Urner Alpkäse hat sich im Laufe der Zeit nicht gross verändert: Zuerst wird die Rohmilch im «Chessi» unter ständigem Rühren langsam auf die gewünschte Temperatur erwärmt. Danach kommen die Kulturen – Sirten-, Milch- oder Trockenkulturen – für die Gerinnung hinzu. Nach einer halbstündigen Ruhepause zerkleinert

der Käser die geronnene Milch mit der Käseharte. Je kleiner die Körner sind, desto härter wird der Käse schliesslich werden. Die Käsekörner trennen sich von der Sirte, dem wässrigen Rest der Milch. Sie kann später zur Herstellung von Käsereibutter oder Ziger weiterverwendet werden. Unter ständigem Rühren erwärmt sich der Käsebruch in rund 30 Minuten auf 50°C. Daraufhin hebt der Käser ihn mithilfe des Käsetuchs aus der Sirte und gibt ihn mitsamt dem Tuch in eine Form zum Pressen. Der noch weiche Käse lagert ein bis zwei Tage im Salzbad, bis er durch die Rinde stabil wird. Unter regelmässigem Wenden und Waschen mit Salzwasser reifen die Käselaike für zwei bis zwölf Monate. Bei der Reifung baut sich das Eiweiss in eine leichter verdauliche Form ab und der Käse erhält in diesem Stadium seinen Geschmack. Bei richtiger Lagerung bleibt der Urner Alpkäse lange Zeit haltbar.



Wissenswert

URNER HAUSWURST UND TROCKENFLEISCH

Nicht nur beim Metzger sind die Traditionsprodukte wie Urner Hauswurst und Trockenfleisch zu finden. Auch Privatpersonen stellen die Spezialitäten selber her. Rezepte und Arbeitstechniken werden innerhalb der Familie hochgehalten, sodass noch heute eine Hauswurst oder das typische «Tirrs» so auf den Tisch kommt, wie es damals beim Grossvater schon schmeckte.

Die Urner Hauswurst ist eine nicht gepresste Rohwurst aus Kuh- und Schweinefleisch sowie zuweilen aus Ziegen- und Hirschfleisch. Ihren Ursprung hat die Wurst in der bäuerlichen Metzgete, bei der die Bauern einen Teil ihres Viehs für den Winter schlachteten und zu haltbaren Produkten verarbeiteten. Wie die Hauswurst, so wird auch das Urner Trockenfleisch – «Tirrs» oder «Tigets» genannt – durch Lufttrocknen haltbar gemacht. Früher stellten diese Fleischprodukte gerade im Winter die tägliche Speise der Bergbauern dar. Inzwischen ist «Tirrs» oder Bindenfleisch zu einem teuren Luxusprodukt geworden.

