

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 34 (2007)
Heft: 1

Anhang: Regionálnachrichten : Europa, Welt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Niederlande: Wie zwei Schweizer eine gute Idee verwirklicht haben

Mitte 2006 haben Peter Boss und seine Frau Matsen den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt und den Internetladen Typical Swiss gegründet. Um was es dabei geht, erzählt Peter Boss im Gespräch mit der «Schweizer Revue».

Wie entstand diese Idee und was ist das Angebot?

Jedes Mal, wenn wir in die Schweiz gefahren sind, waren wir früher so eine Art internationaler Kurierdienst für unseren Bekanntenkreis. Unser Sortiment besteht nur aus Schweizer Produkten: Wein, Käse, Fleischwaren, Schokolade, Tirogel, Hauswirtschaftstextilien, Teigwaren, Küchenartikel, Kunsthandwerk, Holzspielwaren usw. Wir versuchen, so viel wie möglich selbst zu importieren, um die Schweizer Produkte zu einem vernünftigen Preis verkaufen zu können.

Woher stammt Ihr und was habt Ihr früher gemacht?

Ich bin 1949 in der Schweiz geboren und habe in Zürich meine Ausbildung gemacht. 1970 verheiratete ich mich mit der Holländerin Matsen de Wit. 1973 sind wir in die Niederlande umgezogen. Wir haben zwei Kinder, die unterdessen schon erwachsen sind. Ich habe bei einer Grossfirma in der Konfektion gearbeitet, zuletzt in Arnheim als Storemanager. Wie es so manchen ergeht, habe ich durch den Verkauf der Firma meinen Arbeitsplatz verloren. Noch zu jung, um jeden Tag mit den Hündchen spazieren zu gehen, fasste ich zusammen mit meiner Frau den Entschluss, ein eigenes Unternehmen zu starten.

Per Zufall las meine Frau Matsen in der Kochrubrik der holländischen Zeitung «NRC» einen Artikel, in dem der Autor sich die Frage stellte, warum es in den Niederlanden kein Geschäft gibt, wo man Schweizer Produkte kaufen kann. Matsen sah eine Chance. Zusammen untersuchten wir die Möglichkeiten, erforschten den Markt und schrieben einen Plan. Wir gingen auf die Suche von Lieferanten, die unseren Bedingungen entsprachen. Keine einfache Sache.

Wodurch unterscheidet sich Typical Swiss von anderen Internetgeschäften?

Viele Internetläden sind eben nur virtuelle Läden «auf Distanz». Wir wollen gerne persönlichen Kontakt mit unseren Kunden und liefern darum unsere Produkte so oft wie möglich selbst aus. Gerade das Gespräch mit den Kunden macht unseren Internetladen zu einem Dorflädeli. Ausserdem bieten wir die Möglichkeit, die Produkte in unserem Ausstellungsraum zu probieren. Haben wir einen Artikel nicht im Sortiment, versuchen wir diesen für den Kunden zu besorgen. Unser Ausgangspunkt: die guten Eigenschaften von einem kleinen Dorfladen zu kombinieren mit problemlosem Einkaufen via Internet.

Hat Typical Swiss ein spezielles Warenangebot?

Wir legen grossen Wert auf die Herstellungsmethoden. Lebensmittel, die wir verkaufen, sind biologisch oder naturfreundlich hergestellt. Wichtig finden wir, dass alle Produkte auf ehrliche Weise produziert werden. Das gilt sowohl für den Menschen als auch für

das Tier. Um ein Beispiel zu nennen: Wir sind gegen lange Transporte von Tieren, die geschlachtet werden, und wählen Lieferanten, die unseren Wünschen entsprechen können. Das garantiert hochwertige Qualitätsprodukte und gute Arbeitsbedingungen. Auch hier ist der persönliche Kontakt mit dem Hersteller die Basis. Es sind vor allem kleine bis mittelgrosse Betriebe, wo das Produkt im Zentrum steht.

Leider sieht man heutzutage europaweit überall das gleiche Sortiment von Waren. Dabei werden die regionalen Produkte immer mehr verdrängt. Wir sind der Meinung, dass gerade die Schweiz noch viele regionale Produkte hat, die für den internationalen Markt interessant sind.

Das Sortiment Schweizer Weine zum Beispiel, das man in den Niederlanden in den Geschäften kaufen kann, ist sehr beschränkt oder einfach nicht vorhanden. Wir liefern Weine aus allen Weinregionen der Schweiz.

Unsere Käse kommen aus kleinen, selbstständigen Käsereien oder vom Bergbauern. Da die Vermarktung ins Ausland nicht ganz einfach ist, geht der Einkauf meistens über kleine Kooperationen. Um uns zu überzeugen, dass der Käse wirklich aus Dorfkäsereien kommt, besuchen wir bei jeder Einkaufsreise einige Käsereien.

Das bedeutet alles in allem wohl sehr viel Arbeit.

Schnell ist uns auch deutlich geworden, dass wir die Arbeit in unserem Unternehmen aufteilen müssen, um den Service leisten zu können, den wir vor Augen haben. Meine Frau ist verantwortlich für die Administration und unsere Webseite. Nebst ihrer Tätigkeit für Typical Swiss arbeitet sie auch noch an der Universität in Wageningen. Ich

konzentriere mich auf das Marketing, die PR und den Verkauf und zusammen machen wir den Einkauf. In unserer Freizeit gehen wir gerne wandern in den Schweizer Alpen, dreheln Holz, kochen und backen und versorgen den Garten. Ich bin Mitglied beim Schweizer Schützenverein der Neuen Helvetischen Gesellschaft Holland.

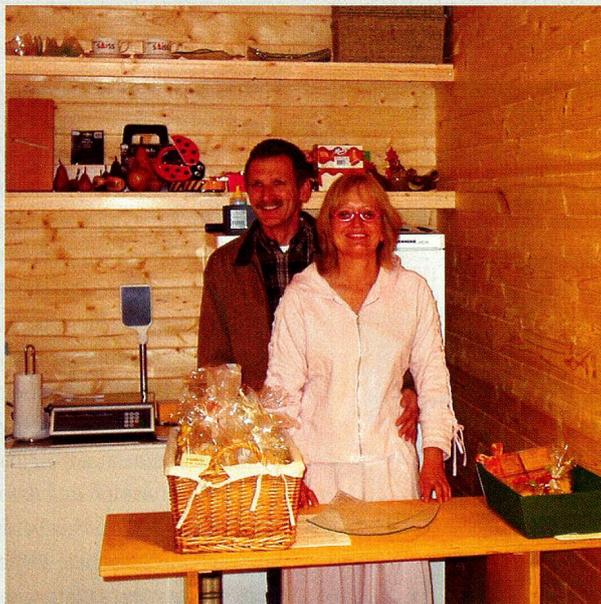
Wird das Sortiment noch erweitert, gibt es Zukunftspläne?

Zurzeit untersuchen wir Möglichkeiten, um Brot und Gebäck nach Schweizer Rezept zu verkaufen. Wir wollen backfertige Brotmischungen entwickeln, womit man schnell und sicher ein Schweizer Brot backen kann. In Kürze werden wir Chäs- chüechli und Bündner Birnbrot

liefern können. Wir planen, in Zukunft auch Guetzli wie Totenbeinli, Wilisauer Ringli und Basler Lackerli anzubieten.

Auf Wunsch der Kundschaft haben wir einen kleinen Ausstellungsraum eingerichtet auf unserem Grundstück in Pannerden, sodass man die Produkte sehen kann. In Zukunft möchten wir unseren Umsatz so entwickeln, dass wir einen grösseren Ausstellungsraum mit Versuchsküche einrichten können, wo der Kunde die Schweizer Spezialitäten probieren kann.

Typical Swiss von Peter Boss und Matsen de Wit ist zu erreichen auf www.typicalswiss.nl per e-mail: info@typicalswiss.nl oder telefonisch 0316-37.35.35.



Peter Boss und seine Frau Matsen verkaufen Schweizer Produkte.

Dänemark: Auf den Samichlaus ist Verlass im Schweizerverein Jütland und Fünen

Zur Freude von über 20 Kindern und vielen Erwachsenen hat der Samichlaus und der Schmutzli den Weg nach Randbøl gefunden. Konsulin Lotti Siniger und einige Mitglieder des Schweizervereins Schleswig-Holstein haben den längeren Weg nicht gescheut.

Daniel Zellweger hiess alle herzlich willkommen und bedankte sich für die zahlreiche Teilnahme, die diese Feier wieder zu einem unvergesslichen Erlebnis gemacht hat.

Der Nachmittag fing viel versprechend an, Biberli, Kaffee, Tee, Nüsse und andere Leckereien haben die Gaumen von Gross und Klein verwöhnt.

Samichlaus sowie der Schmutzli liessen es sich auch

dieses Jahr nicht nehmen, die Kinder und die Erwachsenen zu erfreuen. Sie wurden mit offenen Armen empfangen. Am Anfang wurde noch etwas schüchtern, aber herzlich gesungen. Die Erwachsenen liessen die Kinder nicht im Stich; sie wurden viestimmig beim Singen unterstützt. In seinem Säckli hatte der Samichlaus für alle Kinder, und zur Freude von allen, eine kleine Überraschung dabei.

Das darauf folgende Schoggi-spiel war ein Hit; es wurde hart, aber fair gewürfelt und gegessen. Am Ende wurde mit etwas Wehmut gemeinsam aufgeräumt.

Im Namen des Vorstandes gratulieren wir allen Eltern und Grosseltern zum Nachwuchs. Die Generalversammlung 2007 steht als Nächstes auf unserem Programm. Näheres ist auf unserer Homepage www.chverein.dk zu finden. Dort ist auch das Jahresprogramm für 2007 veröffentlicht. PIERRE-YVES GAUTSCHI



Die neue Schule in Jerusalem im Rohbau.

Israel: Schule für zweisprachige jüdisch-arabische Erziehung in Jerusalem

Vor einem Jahr berichtete die Jerusalem Foundation über die Grundsteinlegung des Schweizer Klassenzimmergebäudes auf dem neuen Campus der zweisprachigen Hand-in-Hand-Schule für jüdisch-arabische Erziehung.

Die Schule ist ein Musterbeispiel der Koexistenz und Erziehung, das die Jerusalem Foundation mit der Hilfe zahlreicher Gönner fördert, die vor allem aus dem deutschsprachigen Raum stammen: aus Deutschland, Liechtenstein, Österreich und der Schweiz. In der Schweiz beteiligte sich die Schweizer Regierung über die Deza umfangreich an dem Projekt, das zudem die grosszügige Unterstützung von einigen Kantonen und zahlreicher Schweizer Privatspender erhält. Seit dem Baubeginn im November 2005 machten die Arbeiten an dem neuen Komplex für diese aussergewöhnliche Erziehungseinrichtung gewaltige Fortschritte. Allen voran nähert sich das Schweizer Klassenzimmergebäude der Vollendung, dessen Rohbau bereits abgeschlossen und mit einem Dach versehen ist. Gegenwärtig wer-

den die Aussenwände mit dem traditionellen Jerusalemer Sandstein verkleidet. Das Gleiche gilt für die Liechtensteiner Bibliothek, die Verwaltungsbauten und die grosse Sporthalle, während die Rohbauten für den Kindergarten und die Erstklässler sich dem Ende nähern.

Die Schule leistet innerhalb des israelischen Schulsystems bedeutende Pionierarbeit: Sie pflegt die jüdische, christliche und moslemische Kultur in gleichem Masse, unterrichtet die jüdischen und arabischen Schüler gemeinsam auf Hebräisch und Arabisch und hebt die Gleichberechtigung der Kinder hervor. Der Unterricht wird jeweils gleichzeitig von einer jüdischen und einer arabischen Lehrkraft geführt, und die Schüler dürfen sich auf Hebräisch und auf Arabisch zu Wort melden. Auch die Leitung der Schule obliegt gemeinsam einem arabischen Direktor, Ala Khatib, und einer jüdischen Direktorin, Daliah Peretz.

Die Jerusalem Foundation hofft, den neuen Campus rechtzeitig zum Beginn des Schuljahres 2007–2008 einweihen zu können. Weitere Einzelheiten zu diesem bedeutenden Projekt finden sich auf der deutschsprachigen Webseite der Jerusalem Foundation unter www.jerusalemfoundation.org/german

Inserat



versichert weltweit

mit den internationalen Kranken- und Unfallversicherungen

Allianz Worldwide Care und BDAE/Würzburger

Für Expats aller Nationalitäten. Ideal für Auslandschweizer. Health Insurances especially for Expats

Weltweiter Versicherungsschutz (ausg. Wohnort USA/Canada)
Freie Arzt- und Spitalwahl als Privatpatient
Vorherige Kostenzusage für Spitalaufenthalte
Erstattung der ambulanten Kosten
Erstattung der verschriebenen Medikamente und Zahnbehandlung
Deckung auch im Heimatland (Allianz 180 Tage, BDAE 90 Tage)
Höchstaufnahmemealter: 65 Jahre

Full coverage worldwide exluding USA/Canada
Treatment guarantee for In-patient benefits
Full refund of Out-patient expenditures
Cover in home country up to 180 days p.a. (Allianz)
Dental Plan
Maximum entry age: 65 years

Monatsprämien/Monthly premium

Allianz Worldwide Care: nach Altersstufen ab/from € 74.–
Nur Spitalversicherung/Core plan only: ab/from € 34.–
Incl. USA/Canada: auf Anfrage/on demand
BDAE/Würzburger Versicherung: ab € 95.–

GIC Global Insurance-Consulting, Apartado 40, ES-29480 Gaucin
Werner Habermacher/Verena Egli
Tel.: 0034 649 05 16 58, Fax: 0034 952 15 10 04
E-Mail: gic_sur@yahoo.de

Niederlande: Schweizer Panflötistin erobert holländische Herzen und Plattenmarkt

Esti-Fiona Fischer (geb. 1970) wuchs in der Innerschweiz auf und fand durch die Panflöte ihren Weg nach Holland. Hier konnte sie ihre Ausbildung zur professionellen Panflötistin abschliessen, und hier findet sie auch genügend Schüler und Konzertpublikum, um von dieser speziellen Musik auch leben zu können. Zu Beginn dieses Jahres präsentierte Fischer mit grossem Erfolg ihre erste CD: Panolesti I.

Als Kind wollte Esti-Fiona Fischer Schauspieler werden: Schon als Fünfjährige spielte sie Theater, unter anderem in einem Kindermusical von Jörg Schneider. Über die Blockflöte und Querflöte entdeckte sie 1991 die Panflöte und blieb diesem faszinierenden Instrument seither treu: Ihre Ausbildung beendete sie 1998 am Konservatorium in Hilversum mit dem Abschlussdiplom, unter Begleitung des Bündner Orgelspielers Hannes Meyer. Mit ihm hat sie auch mehrere Konzerte in der Schweiz gegeben. Bei Georgiu Zamfir besuchte die Panflötistin eine Meisterklasse.

Motivation findet Esti-Fiona Fischer vor allem in der Begegnung mit ihren 80 Schülerinnen und Schülern. Neben der intensiven Arbeit im Unterricht tritt die Musikerin regelmässig in den Niederlanden und im nahen Ausland auf. Ihr bisher grösster Auftritt war 2004 – sie spielte das Panflötensolo aus «Lord of the Rings» vor 15 000 Zuhörern in einer Livefernsehübertragung aus dem Sportpalast in Antwerpen, Belgien, unter Leitung von Howard Shore. Im selben Jahr trat Fischer im Concertgebouw Amsterdam auf, zusammen mit dem Holländischen Radio-philharmonischen Orchester, unter Leitung von Valéry



Mit Panolesti I ist Esti-Fiona Fischer erfolgreich auf dem europäischen Plattenmarkt. Foto: Ton Sciaroni

Gergiev, in der konzertanten Oper «Mlada» von Rimsky Korsakoff.

Panolesti I wurde in der Kirche getauft

Die «Witte Kerk» zu Baarn war am 21. Januar 2006 bis auf den letzten Platz besetzt. Das Publikum liess sich begeistern durch Esti-Fiona Fischers gefühvolles, feines und zeitweilen auch kräftiges Panflötenspiel. Musikalisch unterstützt wurde die Solistin, wie auch auf ihrer CD, durch das virtuose rumänische Ensemble «Moldova». Bei der Organisation dieser CD-Taufe durfte Esti mit tatkräftiger Unterstützung durch ihre Co-Vorstandsmitglieder vom Schweizerklub Utrecht und von der Neuen Helvetischen Gesellschaft (NHG) rechnen. Die NHG hatte das CD-Projekt auch finanziell unterstützt.

Ihr CD-Erstling ist der rumänischen Musik gewidmet, weil die Panflöte aus Rumänien kommt. Die Musik, so wie Esti sie spielt, bringt die Seele in Bewegung, die in Balance kommt zwischen der fröhlichen Stimmung der rumänischen Tänze und den meditativen Momenten der selbst komponierten Werke. So zum Beispiel «Pierfarina», ein Stück, welches Fischer für Kontrabasspanflöte komponiert hat, das dem bekannten Schweizer Jazzmusiker Pierre Favre gewidmet ist. Die CD Panolesti I ist zu € 21.- erhältlich beim Sekreta-

riat des Schweizerklub Utrecht Tel. 035-685.3628. Der Inhalt der CD und Bildmaterial ist zu sehen auf Internet: www.panfluit.com

CHRISTOPH MARTHALER, MAARN

Belgique-Luxembourg: Les Sociétés suisses élisent leur Comité

Le 9 novembre 2006 s'est tenue à la Résidence de S.E. Robert Mayor, Ambassadeur de Suisse à Bruxelles, une Assemblée du Collège des Présidents des Socié-

tés suisses de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg.

A cette occasion, le Collège a adopté ses statuts et procédé à l'élection de son Comité.

Est élu Président: M. Philippe-S. Weiss (Luxembourg)

Est élu Vice-Président et Secrétaire: M. Alain R. Ziegler (Bruxelles)

Rappelons que les délégués au Conseil des Suisses de l'Etranger, sont:

M. René Strehler (Bruxelles) – délégué

M. Philippe-S. Weiss (Luxembourg) – délégué suppléant



(De gauche à droite) Alfred Egli, Président de la Société suisse de tir d'Anvers; Alain Ziegler, Président de la Maison suisse d'Anvers, Vice-Président du Collège des Présidents BE-LUX; Philippe-S. Weiss, Président du Cercle Suisse de Luxembourg, Président du Collège des Présidents BE-LUX, Délégué-suppléant au Conseil des Suisses de l'étranger; René Strehler, Président de la Société suisse de Bruxelles, Délégué au Conseil des Suisses de l'étranger.

Inserat



Filmprojekt sucht Auslandschweizer/-innen

Film project seeks swiss abroad.

Information unter www.hansjoggeli.info



Hong Kong: Traditional Christmas bazaar. Raclette for a good cause

On 2 December, volunteers clubbed together once again to raise money for various approved school projects and activities at the German Swiss International School (GSIS).

Volunteers from the Swiss Association of Hong Kong (SAHK) spent a sunny Saturday melting some 150kg (compared to 65kg in 1985) of Swiss cheese to make some much-loved Raclette for a large group of hungry and grateful bazaar participants.

The German Swiss International School has been running the traditional Christmas bazaar with the help of the Mothers' Committee on the GSIS premises on Hong Kong's famous peak since 1974. As every year, a large number of participants and visitors enjoyed the colourful

displays of several booths offering food, drinks and of course lots and lots of Christmas items.

The Raclette stall has always been one of the highlights of the Christmas bazaar. The keen volunteers enthusiastically piled the melted cheese onto plates of boiled potatoes, gherkins and onions without taking a single break. The classic Swiss dish once again proved to be not only a favourite with those from Europe but also a great hit with the local community! All told, 1700 portions of Raclette – or 150kg of Swiss cheese!! – were served this year, raising a staggering 68 000 Hong Kong dollars for various GSIS school projects and activities! Thanks must go to those who worked tirelessly all day and to those who not only donated the cheese, onions and gherkins but also the Raclette burners used to achieve this fabulous result. With so much melted cheese, this year's Christmas season has got off to a very good start in Hong Kong!

KARIN & SCOTT THOMPSON

Ungarn: Revolution – mit den Augen eines Ungarnschweizers

Im Beisein des Schweizer Botschafters Marc-André Salamin wurde am 29. November das Buch «Tiefe Stille» von Gábor Fekete vorgestellt. Vordergründiges Thema: die Ungarnrevolution von 1956. Hintergründiges Thema: Emigration. Eine persönliche Sicht auf das bewegende Buch.

Ich erinnere mich noch an 1956: Damals war ich siebenjährig und wohnte in Arosa (GR). Und als grosse Attraktion stiessen im Dezember zwei neue Kamerädeln zu uns: der Feri und der Lazi. Zwar ging nur der eine mit mir in die gleiche Klasse, aber ich behielt auch den anderen im Auge. Denn er war Ungare, und der Lehrer hatte uns Knirpsen vom Aufstand erzählt ... und von den Gefahren der Flucht. Wie mochten sich die beiden fühlen? In einem fremden Land? In einem, in dem sie nicht mal die Sprache verstanden? Nun, Feri und Lazi lernten blitz-



Der Künstler Ferenc Nadai und der Autor Gábor Fekete (von links). Botschafter Marc-André Salamin (unten) als interessierter Zuhörer. Fotos: Laszlo Viragh

schnell Deutsch und wurden zu Spitzenschülern. Der eine durfte zwei Jahre später sogar eine Klasse «überhüpfen». Die Eltern aber arbeiteten fast Tag und Nacht und waren nach rund zehn Jahren bereits Besitzer eines kleinen Feinkostgeschäftes. So viel zu meinen ersten Begegnungen mit der Ungarnrevolution.

Die Emigration hingegen erlebte ich als 46-Jährige, als ich mit meinem Lebenspartner nach Ungarn auswanderte. Ich denke noch heute über das Wesen der Emigration nach. Verstehen Sie mich richtig: Ich bin gerne in

Ungarn, mir gefällt dieses Land. Aber ich war auch gern in der Schweiz. Lieber? Ich weiss es nicht. Und das ist das Erschreckende. Irgendwie fühle ich mich der Schweiz ständig ein wenig fremder, aber so nah wie die Schweiz wird mir Ungarn nie sein. Die Emigration hat mich vielleicht nachdenklicher gemacht ... und politisiert. Ich bin auch kritischer geworden, und gleichzeitig nachsichtiger. Und ich merke, wie ich immer mehr Gemeinsamkeiten finde: Landschaften, Menschen und Attitüden, Freuden und Probleme, die in Ungarn gar nicht immer so

anders sind als in der Schweiz. Dies alles zeigt für mich das Buch von Gábor Fekete. Die manchmal poetisch-melancholischen Bilder sowie Zeitdokumente sind nicht nur Erinnerung, sondern auch ein Hin- und Hergleiten zwischen zwei Ländern. Und die Texte sind nicht nur vorhersehbar, sondern teils auch erstaunlich, interessant und sogar amüsant. Als nicht ausgewanderte Schweizerin hätte ich das Buch vielleicht nie gelesen; aber als Emigrantin habe ich es gerne gelesen und angeschaut (... das hätte ich übrigens auch, wenn ich in ein anderes Land als Ungarn ausgewandert wäre).

GABI HOPHAN

