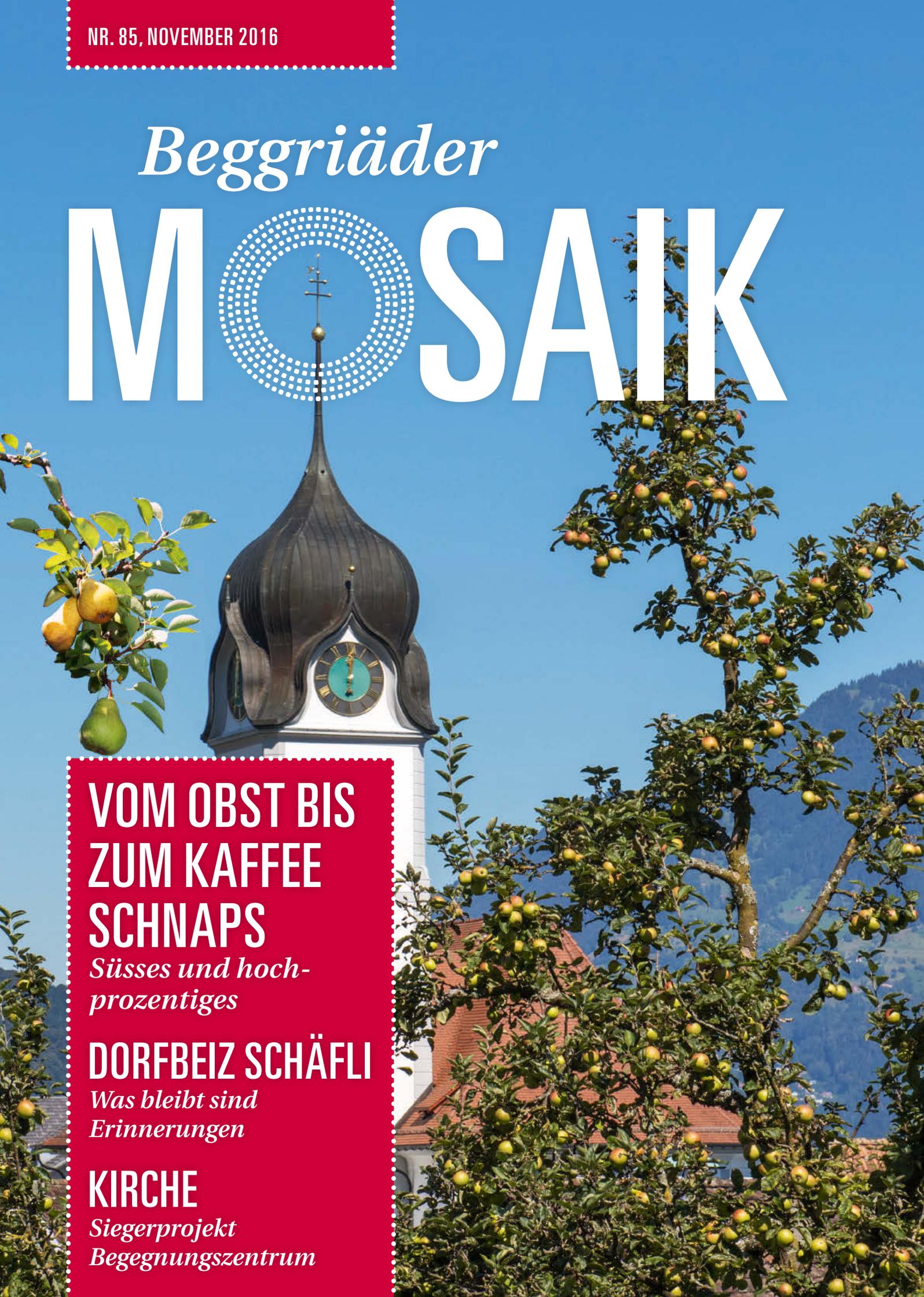


NR. 85, NOVEMBER 2016

*Beggriäder*

# MOSAİK



**VOM OBST BIS  
ZUM KAFFEE  
SCHNAPS**

*Süßes und hoch-  
prozentiges*

**DORFBEIZ SCHÄFLI**

*Was bleibt sind  
Erinnerungen*

**KIRCHE**

*Siegerprojekt  
Begegnungszentrum*

## SCHWERPUNKT «VOM OBST BIS ZUM KAFFEE SCHNAPS»

- 03 Vom Obst bis zum Kaffee Schnaps
- 04 Martin Gander, Schnapsvogt auf Abruf
- 05 Ohne Bienen kein Obst, kein Most und kein Schnaps
- 06 Moscht und Schnaps vom Chell-Meygi
- 07 Im Fährhüslisli beim Hotel Seerausch wird bald wieder Schnaps gebrannt
- 08 Feuerbrand gefährdet die Kernobstbäume
- 09 Urs Gander und seine Theilersbirnen
- 10 Das Äplerkilbi-Kaffee hat Tradition
- 11 Hinteregg-Heidis Chlepfimoscht
- 12 Schnaps als Hausmittel – altbewährt und weit verbreitet
- 13 Die Mostereien – wo sind sie geblieben?

## DORFLEBEN

- 15 Ein gebürtiger Beckenrieder ist Stadtpräsident von Luzern
- 16 Das Schäfli ist Geschichte
- 17 Neugründung der Beggo-Zunft vor 40 Jahren
- 18 Zum 150. Geburtstag unserer Dichterin Isabelle Kaiser
- 20 Besuch auf dem Bergheimet Ober-Bärlix
- 21 SG Beckenried am Gruppenfinal in Zürich
- 22 Die waschechte Beggriäder-Band Derr Lake rockt bereits seit 22 Jahren
- 23 Äplerwahlen 2016

## GEWERBEVEREIN

- 24 Tag der offenen Türen fand guten Anklang

## GEMEINDE

- 25 150 Jahre Schweizerisches Rotes Kreuz
- 26 Bravo: Maxime Chabloz ist U19-Weltmeister im Kitesurfen
- 26 Zivilstandsnachrichten
- 27 Stand der Arbeiten bei den Hochwasserschutzprojekten Träschlibach und Lielibach
- 28 Die Neuzuzüger-Begrüssung stand dieses Jahr im Zeichen der Dorfvereine
- 29 Erteilte Baubewilligungen
- 30 Strahlendes Sassikreuz über Beckenried
- 31 Wir gratulieren zum Geburtstag
- 32 Beckenrieder Tag auf Klewenalp

## GEMEINDEWERK

- 33 Verwaltung vom Gemeindegewerk neu im Gemeindehaus

## SCHULE

- 34 Im neuen Schuljahr will man «Sorg ha»
- 34 Der Schulweg als Lernfeld
- 36 Lehrplan 21 – warum ein neuer Lehrplan?
- 37 Neues Gesicht für die Bibliothek
- 38 Übertagende Beckenriederinnen
- 39 Schulstart mit Pausenverpflegung

## GENOSSENKORPORATION

- 40 Neue Gesichter im Genossenrat
- 42 Forstwartlehre bei der FAGEB – «ä bäimigi Sach»

## KIRCHE

- 43 KiBa Beckenried – das ganze Dorf machte mit
- 44 Grosser Wechsel im Kirchenrat
- 45 Neubau Begegnungszentrum mit Wohnungen

## HESCH GWISSD...?

- 47 ...was der Rosmarinweig an der Äplerchilbi für eine Bedeutung hat?

# IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

Politische Gemeinde Beckenried  
Kirchgemeinde Beckenried  
Genossenkorporation Beckenried

### NÄCHSTE AUSGABE

Nr. 86, März 2017  
Redaktionsschluss  
26. Februar 2017

### REDAKTIONSADRESSE

Gemeindekanzlei Beckenried  
Emmetterstrasse 3  
Postfach 69  
6375 Beckenried  
daniel.amstad@gv.beckenried.ch

**THEMENMELDUNG BIS  
DONNERSTAG, 17. JANUAR 2017**

### KONZEPT

Komplizen GmbH, Buochs  
www.komplizen.ch

### LAYOUT & DRUCK

Druckerei Käslin AG, Beckenried

### BEILAGE SAMICHLAIS

Grafik/Illustration Markus Amstad

# VOM OBST BIS ZUM KAFFEE SCHNAPS

**Ein Glas frischgepresster Most oder ein Kaffee Schnaps gehören ebenso zum Herbst, wie die Äplerchilbi, der Stanser Märcht, heisse Maroni oder Gempfeffer. Das Mosten und Schnapsen hat bei uns eine lange Tradition und ist Teil unserer Kultur. Für das Mosaik Grund genug, sich etwas näher mit diesem Thema zu befassen.**

von Andrea Waser

Im Herbst, wenn die Tage kürzer und die Schatten länger werden, ein Sämtä Veh nach dem andern heimwärts zieht, wenn sich an den Bäumen die Blätter färben und die Luft nach Erde riecht, werden auch die Obstbäume von ihrer schweren Last befreit. Es wird geschüttelt und gerüttelt, gepflückt und aufgelesen, was im Frühling entstand, im Sommer wuchs und in der Herbstsonne reifte. Genussvoll wird in feine Äpfel gebissen, welche mal süss mal sauer, Hunger und Durst stillen.

Abgesehen vom Tafelobst, wird ein grosser Teil der Ernte in die flüssige Form weiterverarbeitet. Das Mosten und Brennen ist in unserer Region Kulturgut. Doch nur noch auf wenigen Bauernbetrieben wird selber Most gepresst und der dabei anfallende Trester zu Schnaps gebrannt. Auch hier hat die Industrialisierung Einzug gehalten und das traditionelle Handwerk gerät langsam in Vergessenheit. Im Wissen aber, dass ein Kaffee Schnaps nicht einfach ein Kaffee mit Schnaps ist, hat sich das Mosaik auf Spurensuche ge-

macht und einige Geschichten rund um das Thema Mosten und Schnapsen zusammengetragen. So bunt wie farbiges Herbstlaub gestaltet sich hoffentlich für Sie, liebe Leser/-innen auch das restliche Mosaik. Geniessen Sie doch bei einem Glas frischem Most oder einem «Schwarzen», mit oder ohne Schnaps, die vielen Informationen aus unserem Dorf. Sie werden erfahren wer die neuen Äplerbeamten, Genossen- und Kirchenräte sind, wieso die Verwaltung des Gemeindegewerks ins Gemeindehaus umgezogen ist, warum das Sassikreuz während der Adventszeit neuerdings beleuchtet wird, warum das Beizli sterben auch vor dem Schäfli nicht Halt macht und ob es stimmt, dass Dichterin Isabelle Kaiser als Geist in die Ermitage zurückgekehrt ist. Im Weiteren stellt Ihnen die Schule das neue Bibliotheksprogramm WinMedio vor und liefert Informationen zum Lehrplan 21.

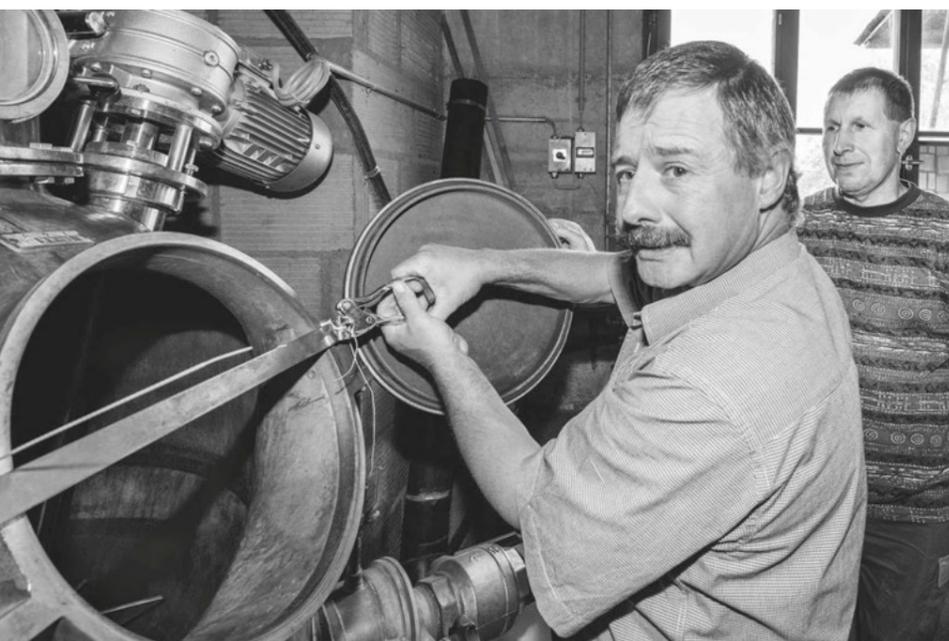
In der vorliegenden Herbstausgabe des Mosaiks finden Sie erstmals auch den Flyer des Beggriäder-Samichlais, welcher von Markus Amstad neu gestaltet wurde.

Stossen wir also an, auf die letzte Schäfli-Wirtin Marlies, Seite 16, unseren Kiteboard-Juniorenweltmeister Maxime, Seite 26, die abtretenden und neuen Genossen- und Kirchenräte, Seite 40 und 44 sowie alle anderen Beckenrieder/-innen, die unsere Dorfgemeinschaft in irgendeiner Form beleben, bewegen und bereichern – Prost!



## MARTIN GANDER, SCHNAPSGVGT AUF ABRUF

Seit neunzehn Jahren amtiert Martin Gander, 50, vom Schulweg 5 als Bastleiter (Brennereiaufsichtsstellenleiter) und kontrolliert im ganzen Kanton Brennereien. Etwas geläufiger ist die landläufige Bezeichnung «Schnapsvogt».



von Paul Zimmermann

Anno 1964, nach dem Hinschied von Gemeindeweibel Adelbert Wymann, übernahm Josef Gander-Meier das Mandat des örtlichen Schnapsvogts. Nach zweiundzwanzig Jahren, wurde 1997 Sohn Martin Gander-Truttman sein Nachfolger. Am 31. Dezember 2017, just nach zwanzig Amtsjahren, geht die Ära des Schnapsvogts zu Ende. Die 1887 aus der Taufe gehobene Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) wird aufgehoben und in die Eidgenössische Zollverwaltung integriert. Ab dann ist Informatik pur angesagt.

In Nidwalden gibt es drei gewerbliche Lohnbrennereien. Davon ist jene in der hiesigen Steinen mit Abstand die Kleinste. In der dortigen Brennerei ergab sich ein interessantes Fachgespräch mit Martin Gander und Lohnbrenner Ernst Murer zu den Aufgaben des Schnapsvogts. Anhand einer dreiseitigen Checkliste hat er als Bastleiter seine Kontrolltätigkeit zuhanden der EAV bis in alle Einzelheiten zu dokumentieren:

- Personalien von Beschäftigten und Kunden
- Meldeverfahren
- Betriebseinrichtung

- Rohstoffarten
- Statistiken der erzeugten Spirituosen
- Nachmessungen
- betriebliche Voraussetzungen
- Wirkung der Kontrollen
- Risikoeinschätzung und weiteres mehr...

Neben den gewerblichen Lohnbrennereien sind Landwirte berechtigt, reduzierte Mengen Schnäpse in einer bäuerlichen Kleinbrennerei selber herzustellen oder herstellen zu lassen. Dabei gehen die Kontrollfunktionen des Schnapsvogts weniger weit. Für Landwirtschaftsbetriebe sind limitierte Mengen von Spirituosen für den Eigengebrauch steuerfrei. Im Übrigen beträgt die Steuer pro Liter reinen Alkohol 29.00 Franken. Für einen Liter Obstbrand zu 40% ergibt sich entsprechend eine solche von 11.60 Franken. Seit Jahren ist die Anzahl der bäuerlichen Kleinbrennereien rückläufig. Im Kontrollgebiet von Martin Gander, welches die elf Nidwaldner Gemeinden und Seelisberg umfasst, sind es zurzeit noch etwa deren zweiundachtzig, wovon acht in Beckenried sind. Es ist ungewiss, ob dieses traditionelle, bäuerliche Gewerbe auf längere Zeit noch eine Zukunft hat. In der Person von Schnapsvogt Martin Gander wird es sicher noch Bestand haben.



## OHNE BIENEN KEIN OBST, KEIN MOST UND KEIN SCHNAPS

**Viele unserer Nutzpflanzen (diverse Obst-, Gemüse- und Futterpflanzen) würden ohne Bestäubung keine Früchte tragen. Unsere Ernährung wäre viel, viel eintöniger. Thuri Berlinger, 66, ist einer von mehreren Beckenrieder Imkern, die mit ihren Bienen wertvolle Arbeit leisten.**

von Ueli Metzger

Auf ihrer Nahrungssuche fliegen die Bienen von Blüte zu Blüte, wobei sie dank des Pollentransports für die Bestäubung der Pflanze sorgen. Bienen sind deshalb für uns Menschen sehr wichtig. Alois Käslin, Peter Käslin, Martin Waser, Balz Ambauen, Richi Moschen und Thuri Berlinger sind die Imker in unserem Dorf. Thuri Berlinger besitzt drei Bienenhäuschen, nämlich im Gebiet Erlibach, in der Obermatt und in der Arschad. Dabei betreut er momentan siebzehn Bienenvölker, was ungefähr einer halben Million Bienen entspricht.

Die Imkerei ist in der Familie Berlinger seit Generationen verankert. Als Bub ist Thuri oft mit seinem Onkel Ernst zu den Bienen mitgegangen, hat ihn bei seiner Arbeit unterstützt und ist so in die Bienenzucht hineingewachsen. Inzwischen ist er bereits seit dreissig Jahren für seine Bienenvölker zuständig.

### Die Imkerei ist zeitaufwendig

Das Jahr hindurch hat der Imker einiges zu tun. Mit den kalten Temperaturen geht im Winter der Betrieb am Flugloch zurück. Für den Imker stehen Unterhalts-

arbeiten an der Hütte, den Gerätschaften und Kästen an. Im Frühling ist die Brutkontrolle wichtig. Vom Frühjahr bis Sommer ist er durchschnittlich zwei- bis dreimal pro Woche unterwegs, vor allem abends und am Wochenende.

Im Herbst werden die Imker im ganzen Kanton aufgefordert, die Bienen flächendeckend gegen den Varroamilbenbefall zu behandeln. Eine weitere Tätigkeit ist das Einengen, wobei alte, mit verdeckeltem Vorrat besetzte Waben entfernt und im Frühjahr durch neue ersetzt werden, was für eine bessere Entwicklung des Volkes sorgt.

Pro Jahr kann zwei- bis dreimal Honig aus den Bienenkästen entnommen werden. Nach dem Abdeckeln wird der Honig in einer speziellen Schleuder von der Wabe getrennt. In sehr guten Jahren darf der Imker mit fast 15 kg Honig pro Volk rechnen. Heuer sieht es eher schlechter aus. Fünf bis sechs Kilo beträgt der durchschnittliche Ertrag. Nach der letzten Ernte gilt es, mit Zuckerwasser das Futter der Bienen sicherzustellen. Dafür braucht Thuri Berlinger pro Jahr rund 200 Kilogramm Zucker. Drei Liter Wasser werden mit 3,750 kg Zucker gemischt. Abnehmer von Berlingers Honig sind vor allem Private. Aber beispielsweise beim Volg Beckenried, bei Chäs Käslin oder wenn möglich am Chlaimärcht kann er ebenfalls gekauft werden.

Für Thuri Berlinger ist die Imkerei, die übrigens auch das Züchten junger Völker umfasst, ein Hobby. Er hofft, dass vielleicht dereinst sein Sohn Matthias in seine Fussstapfen tritt und die Familientradition hochhält, obwohl auf unseren stark gedüngten Wiesen immer weniger Blumen blühen und die Bienenzucht dadurch leidet.

## MOSCHT UND SCHNAPS VOM CHELL-MEYGI

**Das Mosten und Brennen von Schnaps hat in der Kell Tradition. Ein sonniger Herbst ergibt süffigen Most und die Wärme beim Schnapsbrennen lässt den kalten Winter vergessen.**

von Paul Zimmermann

Es ist ein Schritt in vergangene Zeiten, der Gang in die alte Mosttrotte/Brennerei von Remigi Würsch, 49, in der Kell. Schön die Lage direkt am See, über den vor etwa sechzig Jahren mit Nauen Mostäpfel von auswärts, offen in hiesige Mostereien geliefert wurden. Für die Kell reichten Boote für die einheimischen Obstlieferanten und die Bedienung der meist hiesigen Kundschaft. Heute geht's vorwiegend über die Strasse. Der Grundsatz «Chund vo Beggried – bleybt z'Beggried», ist bei Remigi hoch im Kurs. Natürlich werden auch Auswärtige, Ger-

*In den Apfel biss der Adam  
weil ihn Eva beissen liess  
hätte er Most daraus bereitet  
wär er noch im Paradies*

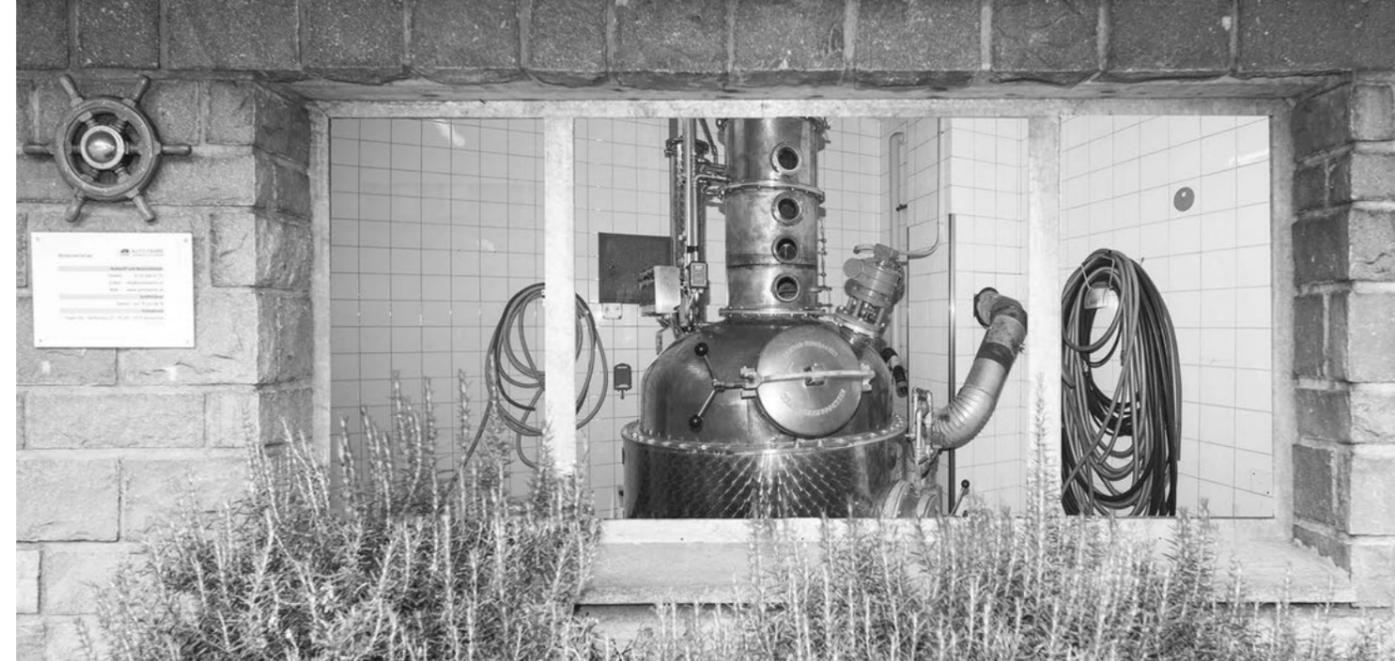
sauer per Boot, mit Most und Schnaps beliefert. Letzterer per Flugzeug gar über den Atlantik bis nach Kanada.

So um die sieben bis acht Tonnen hiesige Äpfel und Birnen ist die zu verarbeitende jährliche Obstmenge, welche an die 5000 Liter Most ergibt. Der anfallende Trester bildet das Grundprodukt für

den klassischen, einheimischen Schnaps, den Träsch. Und damit sind wir bei Remigis Stolz, dem Brennen nach «alter, traditioneller Art». Zwei altgediente Brennhäfen, Jahrgang 1929, Kontrollnummern NW 14A und B) bürden dafür. Neben Träsch sind Williams, Zwetschgen, Kirsch und Kräuter im Sortiment.

Das traditionelle Brennen hat seinen zeitlichen Preis. Um die neun Stunden Präsenzzeit erfordert es vom Anheizen mit Buchen- oder Tannenholz und den zwei Durchläufen bis zum 65 bis 70 % Alkohol aufweisenden Destillat. Dieses wird in der Folge auf 50 % Alkohol hinunter gegrät. Je Liter so verkauften Schnaps, müssen 14.50 Franken Steuern an die Alkoholverwaltung bezahlt werden. Remigi mag gar nicht ausrechnen, was ihm nach Abzug aller Kosten als Stundenlohn verbleibt. Er liebt das Mosten im Herbst, das Schnapsbrennen im Winter. In der Kell wird dies mindestens seit drei Generationen als bäuerliches Kulturgut gepflegt. Grossvater Remigi Würsch-Ambauen war zudem gelernter Küfer.

Zusammen mit seiner Frau Margrit ist Remigi mit Leib und Seele Bauer, bodenständig, dorfverbunden. Und auch poetisch begabt, was sein Spruch im Kästchen dieses Beitrages bezeugt. Auf Remigis Poesie, Schnaps und Most – Prost.



Die zukünftige Schraubrennerei beim Hotel Seerausch.

## IM FÄHRHUISLI BEIM HOTEL SEERAUSCH WIRD BALD WIEDER SCHNAPS GEBRANNT

**Die ehemalige Sternen-Brennerei beim «Seerausch» wird bald wieder in Betrieb genommen. Dort können Interessierte in naher Zukunft durch ein Fenster zuschauen, wie hochwertige Schnäpse entstehen.**

von Gerhard Amstad

Direkt neben der Landebrücke der Autofähre steht seit 1975 das sehr schöne, liebevoll mit Blumen geschmückte Fährhüisli im Chaletstil, welches früher auch eine Fischerei beherbergte. Von aussen kaum wahrnehmbar, die im Parterre bestens eingerichtete Schnapsbrennerei mit der 450 Liter grossen Brennblase aus dem Jahr 1994 und den zwei geeichten Tanks, zur Aufnahme der gebrannten Destillate vor der Abnahme durch den Schnapsvogt. Im Obergeschoss befinden sich mehrere Lagertanks mit grossem Fassungsvermögen für die Obstmaische. Immer noch vorhanden: eine grosse Anzahl von Tanks, Stand- und Korbflaschen sowie sämtliche Utensilien, welche es zum Brennen braucht.

Das Fährhüisli mit der Brennerei gehört der einheimischen F&R Gruppe, ebenso das Hotel Seerausch und die Autofähre. Diese beabsichtigt zusammen mit gleichgesinnten Liebhabern von Gebranntem, die vor rund zehn Jahren stillgelegte Brennerei wieder in Betrieb zu nehmen. Als Brennmeister konnten sie den Landwirt Beat Gut aus Wiesenberg gewinnen. Auch der frühere Autofähre-Kapitän Edi Näpflin, 68, mit viel Brennerfahrung aus der Ära Sternen-Otti, steht beratend zur Seite. In den nächsten Wochen soll es nach einem Probetrieb soweit sein. Eine grosse Herausforderung für alle!

Zum Brennen von hochwertigen Schnapsspezialitäten werden erst-

klassige Ausgangsprodukte benötigt. Dazu müssen nach dem langen Betriebsunterbruch die Beziehungen zu den regionalen Lieferanten von Früchten wieder neu aufgebaut werden. Sicher wird von Beginn weg die Herstellung eines Beckenrieder Whiskys im Vordergrund stehen. Die für das Brennen benötigte Konzession liegt bereits vor. Zurzeit wird der Brennafen noch mit Heizöl betrieben, später dann mit Dampf, zur besseren Regulierung des Brennprozesses.

Wer zusehen möchte wie die neuen, hochwertigen Beckenrieder Schnäpse entstehen, wird dies nach der Anpassung der Brennerei-Eingangsfront tun können: Das Fährhüisli soll nämlich eine Schraubrennerei werden. Ob im Seerausch nach einem guten Essen, zu Hause oder anderswo genossen, die Liebhaber von gebranntem Wassern dürfen sich auf die neu lancierten Beckenrieder Schnapsspezialitäten freuen!



## FEUERBRAND GEFÄHRDET DIE KERNOBSTBÄUME

**Beim Feuerbrand handelt es sich um eine hochansteckende Pflanzenkrankheit, welche Kernobstbäume sowie Zier- und Wildpflanzen befällt. Um eine weitere Ausbreitung möglichst zu verhindern, werden in Beckenried durch Mitarbeiter des Gemeindedienstes sowie einen kantonal beauftragten Baumwärtler regelmässig Kontrollen durchgeführt.**

von Andrea Waser

Die ersten europäischen Nachweise der Krankheit Feuerbrand stammen aus dem Jahr 1957. In der Schweiz wurde der Erreger erstmals 1989 auf Contoneaster (Ziergehölz) festgestellt. Seither hat sich das Bakterium immer mehr ausgebreitet und stellt für unsere Kernobstbäume (Apfel, Birne, Quitte) eine ernstzunehmende Gefahr dar. Ebenso betroffen sind diverse Zier- und Wildgehölze, wie etwa der Weissdorn, Feuerdorn, Vogel- und Mehlbeere, Contoneaster und Mispel.

Der Feuerbrand ist kälteresistent und überwintert in kranken Pflanzen im befallenen Rindengewebe. Da sich die Bakterien im Frühling besonders bei feucht warmen Wetter in riesigen Mengen vermehren, waren die Bedienungen für die Ausbreitung dieser meldepflichtigen Krankheit leider auch dieses Jahr wieder ideal. Ein befallener Baum kann innerhalb einer einzigen Vegetationsperiode absterben. Kurze Zeit nach der Infektion sterben befallene Blüten und Triebe büschelweise ab und die Triebspitzen biegen sich U-förmig nach unten. Die abgestorbenen Zweige verfärben sich braun bis schwarz, ohne jedoch Blätter und Früchte abzustossen. Es sieht aus, als seien sie verbrannt – daher auch der Namen Feuerbrand.

### Kontrollen und fachgerechte Entsorgung sind wichtig

Doch auch für die Spezialisten vom Gemeindedienst, Paul Waser und Peter Gander, welche im Verlauf des Sommers auf unserem Gemeindegebiet Befallskontrollen durchführen, ist ein optisches Erkennen von Feuerbrand nicht immer möglich. Andere Bakterienerkrankungen, Pilze, Insekten

usw. können nämlich ähnliche Schadenssymptome verursachen. In solchen Fällen wird an Ort und Stelle eine Probe genommen und ein Schnelltest gemacht.

Auf Grund der gesetzlichen Vorschriften, muss bei einem Befall der kantonalen Pflanzenschutzstelle Meldung erstattet und die Pflanze möglichst schnell zurückgeschnitten oder beseitigt werden. Da es sich beim Feuerbrand um eine hochansteckende Pflanzenkrankheit handelt, gelten dabei strenge Hygienevorschriften. Besonders wichtig ist die fachgerechte Entsorgung der kranken Pflanzenteile. Sie dürfen keinesfalls dem Grüngut mitgegeben werden, sondern sollten möglichst vor Ort verbrannt werden. Zusätzlich müssen Hände, Geräte, Schuhe und Kleider nach dem Kontakt mit befallenen Pflanzen desinfiziert werden, um eine weitere Verschleppung des Erregers zu verhindern. Doch die regelmässigen Kontrollen lohnen sich. Wurden bis anhin jährlich noch gegen fünfzig Neuansteckungen registriert, waren es im laufenden Jahr deutlich weniger.

In welchem Ausmass sich die Krankheit in den nächsten Jahren ausbreitet, lässt sich schwer abschätzen. Auch wenn die Feuerbrandkontrollen auf den ersten Blick aufwendig erscheinen, sind sie gerechtfertigt. Der Feuerbrand gefährdet die Existenz von Obstbaubetrieben und Baumschulen, verursacht Veränderungen am Landschaftsbild und schränkt den Lebensraum von Pflanzen und Tieren ein.



Typisch für den Feuerbrand sind braun-schwarze, ledrige Blätter und abgestorbene Früchte.



## URS GANDER UND SEINE THEILERSBIRNEN

**Die Theilersbirnen, die von ungefähr 1850 bis 1950 das Landschaftsbild unserer Wiesen prägten, gerieten nah dies nah in Vergessenheit. Urs Gander vom Hundemattli pflanzt und verarbeitet seit einiger Zeit wieder Theilersbirnen. Josef Würsch wollte in einem Gespräch mit Urs die Hintergründe dieser Wiederentdeckung erfahren.**

J.W.: Du hast dich für die althergebrachte Theilersbirne entschieden. Was hat diese Birne, was andere Sorten nicht haben?

U.G.: Die Birne ist sehr süss und eignet sich hervorragend für die Herstellung von Schnaps.

J.W.: Zur Mitte des 19. Jahrhunderts war die Theilersbirne, auch unter dem Namen Streuli-Birne, Zugerbirne etc. bekannt, unter den Birnbäumen zu mehr als 50 % vertreten, offenbar am linken Zürichseeufer über 90 %. Bei uns in Beckenried gingen diese Bäume plötzlich ein. Kennst du einen Grund dafür?

U.G.: Vermutlich hatte dieser starke Rückgang wetterbedingte Einflüsse. Andererseits wurden viele Bäume gerodet, weil heute weniger Most getrunken und auch weniger Schnaps gebrannt wird.

J.W.: Braucht der Theilersbirnenbaum besondere Pflege?  
U.G.: Nein.

J.W.: Der Baum trägt kleine, runde Früchte. War das vielleicht der Grund, dass das Sammeln der Birne unrentabel war und man daher vom Pflanzen dieser Birnensorte absah?

U.G.: Die ausgereifte Frucht ist wirklich klein. Dies mag mit ein Grund sein, dass weniger Bäume gepflanzt werden. Zudem wurde der natürliche Fruchtsaft von anderen Süssgetränken verdrängt. In letzter Zeit zeichnet sich aber eine Trendwende ab. Apfelsäfte und Cider sind wieder im Kommen.

J.W.: Wann ist der richtige Zeitpunkt zur Ernte und Verarbeitung?  
U.G.: In der Regel sind die Theilersbirnen von Anfang bis Mitte

September reif zur Ernte, das heisst sie fallen dann vom Baum.

J.W.: Wie du schon erwähntest, ergibt die Theilersbirne einen sehr süssigen Most, man spricht von gegen 70 Oechsle-Grad. Ist der Most begehrt?

U.G.: Der reine Theilersbirnenmost ist nicht sonderlich begehrt. Er ist für viele Mostliebhaber zu süss. Als vergorener Most hingegen wird er geschätzt.

J.W.: Zu meiner Schulzeit dörnte man Theilersbirnen. Ist das immer noch so?

U.G.: Dazu eignen sich andere Birnensorten, wie zum Beispiel die Schweizer Wasserbirne, besser.

J.W.: Im Luzernischen spricht man von der Fässli-Birne, da die Maische ungepresst eingelegt und später gebrannt wird. Wievielmals kommt bei dir die Maische in die Presse?

U.G.: Ich presse die Theilersbirne nicht aus. Wir häckseln die Birnen mit der Schabermühle und legen die Maische direkt ins Fass ein. Dadurch ist der Ertrag für den beliebten, sortenreinen Theilersbirnen-Träsch höher.

J.W.: Eine letzte Frage: Kann ein Privater bei dir Most oder Schnaps kaufen, oder produzierst du nur für den Eigengebrauch?

U.G.: Beim Schnaps ist dies in einer beschränkten Menge möglich. Unser Angebot beinhaltet sortenreine Theilersbirne und Dornbirne. Bei den Apfelschnapsen haben wir Sauergrau, Jonagold und Berner Rosen sowie Quitte, Pflümli und Zwetschge. Für den frischgepressten Most bitte ich darum, eigene Flaschen mitzubringen.

J.W.: Ich danke dir für die Zeit und die präzisen Antworten.

## DAS ÄPLERKILBI-KAFFEE HAT TRADITION

**An der Äplerkilbi wird schon seit Jahren am Morgen «na Chiläs» für die Dorfbevölkerung ein wärmendes Schwarzes ausgedient.**

von Gerhard Amstad

Die Beckenrieder Äplerkilbi lebt von liebevoll Traditionen. Dazu gehören das Böllerschieszen, z'Chilä gah, das wilde Treiben der Butzi, die heimeligen GK-Tänzli, das Sämtä Veh, die humorvolle Dorfchlag, der Äplertanz und vieles mehr. Und natürlich der morgendliche Chilbi-Kaffee, offeriert von den beiden Hauptmannen. Nicht jedes Jahr ist es am zweiten Sonntag im November so mild wie bei der letztjährigen Äplerkilbi. Deshalb geniesst die jeweils grosse Besucherschar nach dem Festgottesdienst auf dem

Dorfplatz ein wärmendes Schwarzes besonders gern. Bereitgestellt wird es zuhause bei Sepp Ambauen, Dorfchlagverfasser seit 1990. Griänäwüdlers alte Militär-gulasch-Kanone mit zwei 110 Liter Kesseln kam 1997 zum ersten Mal zum Einsatz, ins Dorf gezogen mit seinem 60-jährigen Bühler Spezial. Zweiundzwanzig Liter Träsch werden übrigens fürs Kaffee benötigt. Verantwortlich fürs Chilbi-Kaffee ist auch heuer bereits zum zwanzigsten Mal Hundemattli Urs Gander. Er kann auf die tatkräftige

Unterstützung von Ueli Amstad und Hans-Walter Murer zählen. Weiter helfen beim Ausschank auf dem Dorfplatz Vreni Murer, Theres Gander, Rita Gander und Petra Waser sowie Martin Gander mit. Verteilt wird der Kaffee in Bechern, aufgereiht auf einer «Meterscheye aus Hagholz mit elf Löchern. Zusätzlich kommt noch ein Armee-Speiseträger mit 15 Liter Inhalt fürs Nachschenken zum Einsatz.

Aber schon lange vor 1997 hatte der Ausschank vom Äplerkilbi-Kaffee Tradition. Dafür sorgten viele Jahre zuverlässig die Gemeindeglieder Otto Käslin und Paul Odermatt mit Kollege Leo Bucher vom EW Beckenried. Das wärmende Schwarze brauten sie jeweils in der Küche vom Alten Schützenhaus und füllten es dann in isolierte Milchkannen mit Ausschank-Hahnen ab.

Als Marcel Amstutz vom Alpenrösli und der Schreiber 1977 als ledige Hauptmannen an der Äplerkilbi das Sagen hatten, gab es zum Trinken auch Chäslimoscht aus einem schön verzierten Holzfässli ab Leiterwägeli. Als Mostchef amtierte Sepp Ambauen, unser ehemaliger Abendchleger. Das damals kühle und zum Teil regnerische Wetter hatte zur Folge, dass der Mostausschank keine Fortsetzung fand. Wahrscheinlich zum ersten Mal bewirkten wir aber, dass alle Häuser rund um den Dorfplatz am Äplerkilbi-Sonntag festlich beflaggt wurden. Briefträger Gabi's Kantonsfahnen, welche er jeweils bei Ski-Erfolgen von Schweizern herabhängte, sorgten für einen besonders bunten Farbtupfer.



Äplerkilbi-Kaffee am Meter, ausgedient von Hans-Walter Murer und Urs Gander (links).

## HINTEREGG-HEIDIS CHLEPFIMOSCHT

**Seit Jahren stellt Hinteregg-Heidi aus frisch gepresstem Birnenmost prickelnden Chlepfimoscht her. Dieser feine Saft ist auch der Lieblingstrunk vom Beggrieder Samichlais.**

von Gerhard Amstad

Darauf freut sich Heidi Gander-Gander, 66, jedes Jahr immer wieder aufs Neue: auf den Besuch des Beggrieder Samichlais. Ihm und seinem Gefolge schenkt sie schon seit Jahren ihren selbst gemachten Chlepfimoscht aus. Ein prickelndes Getränk, im Geschmack und Aussehen fast wie ein Prosecco. Dazu gehört der Knall beim Öffnen der Flasche und das Überschäumen beim Einschenken ins Cüpliglas.

Heidi Gander stellt ihren Chlepfimoscht nach einem alten Rezept von Gander-Louiä Beat her. Sie verwendet dazu ausschliesslich frisch gepressten Birnenmost. Apfelmmost eignet sich ebenso gut, schmeckt sogar noch besser. Apfelbäume hat es auf dem Landwirtschaftsbetrieb Hinteregg je-

doch nur wenige. Dafür gedeihen dort Birnen, wie der bekannte Gelbmöstler und die Schweizer Wasserbirnen. Daraus macht Heidi nicht nur Chlepfimoscht, sondern auch feinen Süssmost, den sie vor dem Abfüllen sterilisiert. Er eignet sich zur Herstellung von Birnenhonig.

Das Produzieren von Chlepfimoscht ist einfach. Es braucht frisch gepressten Birnen- oder Apfelmmost, welcher sofort in eine Glasflasche mit Bügelverschluss und intakter Gummidichtung abgefüllt wird. Nach dem Abfüllen in die Flaschen kommen diese sofort in den kühlen Keller und dürfen nicht mehr bewegt werden. Nach einem Gärungs- und Läuterungsprozess bildet sich auf dem Flaschenboden Satz, welcher nach



dem Öffnen abgeseigt wird. Heidi Gander, neunfache Grossmutter, stellt jährlich rund 5 bis 6 Harassen dieses feinen Getränks her. Auch nach einem Jahr Lagerung ist der Chlepfimoscht unverändert süffig.

Heidi Gander ist in der Beckenrieder Höfe aufgewachsen. Zwei Jahre nach der Heirat mit Sepp Gander zog sie zu ihm ins traumhaft gelegene Hinteregg. Leider verstarb er 2009 mit nur gerade 62 Jahren. Ein harter Schlag für die Familie. Zum Glück war zu dieser Zeit Sohn Bruno, JG 1976, in der Ausbildung zum Landwirt und konnte deshalb zusammen mit seiner Frau Elvira Lenherr den Hof übernehmen. Die heute 38-jährige Mutter von Tochter Lena kennt die Herstellung vom Chlepfimoscht inzwischen auch, sehr zur Freude ihrer Schwiegermutter. So ist gesichert, dass auch in Zukunft der Beggrieder Samichlais im Hinteregg seinen Lieblingstrunk geniessen darf.



Heidi Gander (links) und Elvira Gander beim Anstossen mit Chlepfimoscht.



## SCHNAPS ALS HAUSMITTEL – ALTBEWÄHRT UND WEIT VERBREITET

«Schnaps, das war sein letztes Wort, dann trugen ihn, die Englein fort», heisst es in einem bekannten Stimmungslied. Dass Alkohol eine berausende Wirkung hat, ist unbestritten. Bereits seit dem 13. Jh. verwendet man Schnaps jedoch auch im medizinischen Bereich und er wird bis heute als altes Hausmittel eingesetzt.

von Andrea Waser

Noch vor hundert Jahren hatte Schnaps wenig mit Genuss zu tun und bedeutete vor allem Alkohol. Er wurde von den armen Leuten getrunken um ihr Elend zu vergessen oder als Medizin an Menschen und Nutztieren verabreicht. Die medizinische Wirkung von Schnaps, beziehungsweise Alkohol, wurde bereits im Mittelalter entdeckt. Ärzte nutzten dessen betäubende Wirkung um Schmerzen zu lindern oder Patienten vor

chirurgischen Eingriffen ruhig zu stellen. Zudem war hochprozentiger Schnaps ein hervorragendes Desinfektionsmittel, diente aber auch der Haltbarmachung von Kräutern und Tinkturen. Auch heute noch schwört man in vielen Familien auf das alkoholhaltige Heilmittel und gibt dessen vielseitige Anwendung bei Erkältungen, Verdauungsbeschwerden und Wundversorgung quasi als Geheimtipp weiter.

### Medizinische Anwendungen

#### – Mundspülung

Die Angewohnheit, die Mundhöhle nach dem Zähneputzen mit klarem Schnaps auszuspülen, war lange Zeit weit verbreitet. Durch den hohen Alkoholgehalt sollten Bakterien in den Zahnzwischenräumen abgetötet sowie Zahnfleisch und Zunge gereinigt werden. Während dem vor allem ältere Menschen noch auf dieses Hausmittel schwören, setzt die jüngere Generation heute lieber Mundspülungen aus dem Handel ein.

#### – Halsschmerzen

Eine etwas eigenartige Hausfrauen-Weisheit besagt, dass löffel-

weise eingenommener, heisser Schnaps mit Zucker, die Halsschmerzen verschwinden lassen soll. Das Gurgeln mit Schnaps zur Desinfektion des Rachenraumes sollte jedoch unterlassen werden, da der Alkohol die Schleimhäute angreift.

#### – Verdauung anregend

Das mit dem Verdauungsschnaps ist so eine Sache: Alkohol entspannt zwar kurzfristig die Magenmuskulatur, was nach einem üppigen Essen durchaus das Völlegefühl reduzieren kann, verzögert jedoch gleichzeitig den Verdauungsprozess.

#### – Universalmittel Salz-Schnaps

Im Jahr 1830 entdeckte der englische Schiffsarzt William Lee die heilsame Wirkung der Mixtur von Meersalz mit Alkohol. Seitdem gilt dieses Mittel als Haus-, Heil- und Universalmittel und kann gut selber hergestellt werden: 1 L Kirsch wird mit 1 EL Meersalz gemischt. Die Mixtur kann sowohl äusserlich als Einreibemittel (Kopfschmerzen, Rückenschmerzen, Gliedmassenschmerzen, Mückenstiche...) sowie innerlich (Sodbrennen, Bauchschmerzen, Blasenleiden...) angewendet werden.

Bei der inneren Anwendung werden 1 bis 2 Esslöffel des Mittels mit 4 Esslöffel heissem Wasser vermischt und getrunken.

### Verwendung im Haushalt

Nebst der medizinischen Verwendung von Alkohol, findet Schnaps auch im Haushalt mehrfach Verwendung: zum Beispiel als Fensterputzmittel, Mittel zur Fleckentfernung oder gegen Fussgeruch.

Unter Zugabe von Alkohol können verschiedenste Hausmittel problemlos selber hergestellt werden:

- Fein- und Wollwaschmittel: 250 ml Wasser, 50 g Kernseife, 1 dl Alkohol
- Mittel gegen Läuse und Mehltau: 1 l Wasser, 30 g Schmierseife, 2 TL Alkohol
- Mückenspray: 1 dl destilliertes Wasser, 7 bis 10 Tropfen ätherisches Öl, 4 EL Alkohol

– Fussgeruch: gewaschene Füsse mit Alkohol abreiben (tötet geruchsbildende Bakterien ab)

Zusammenfassend lässt sich folgendes feststellen: Schnaps ist hochprozentiger Alkohol und kann bei unkontrolliertem Genuss zu gesundheitlichen Schäden und Abhängigkeit führen. Mit Vorsicht und Bedacht genossen und richtig eingesetzt, hat er aber durchaus auch positive Seiten!

## DIE MOSTEREIEN – WO SIND SIE GEBLIEBEN?

Das Mosten, wie wir es während und nach dem 2. Weltkrieg erlebten, ist heute grösstenteils in Vergessenheit geraten. Nur auf wenigen Bauernbetrieben wird Ende Sommer noch das «Mosteli» aktiviert, um Süssmost zu pasteurisieren oder aus dem Trester Schnaps herstellen zu können.

von Josef Würsch

Auf meinem unteren Schulweg, vor etwa 65 Jahren, beobachtete ich jeweils im September, wie bei Winzig Xaver, Wolfelers Marie, Schützenhaus Sepp und bei Zoller's, grosse Mostfässer dicht gemacht wurden, indem sie während Tagen oder Wochen mit Wasser gefüllt wurden. Auf dem Gang zur Kirche oder zur Schule roch es nach reifem Obst, nach Most oder nach Trester, ein unbeschreiblicher Geschmack, halb süsslich, halb gärend. Allein dieser Geruch animierte nicht nur mich, auch meine Mitschüler, unsere Nasen in die Mostereien hineinzustecken. Meinen Gespanen von der Rütönen her soll es gleich ergangen sein. Da war die Mosterei des Rütönen Res, des Kell Migi und die des Boden Hans. Im Oberdorf mostete man schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Restaurant Schlüssel, später auf Steinen, im Hundemattli oder beim Ifang Toni. Daneben gab es etliche

### NEYWÄ MOSCHT

Wasserhinglä fend a teigä  
Es gaad dr Reydlichiuwi zuä  
Tue diä underschtä Escht ä chley weigä  
De hemmer firnä Druck Birä gnuäg

Si chläbid eim scho a de Finger bim uifläsä  
Ei Birä um diä ander chund i Zeinä  
Neyd vo zämäschorä midmene Eysäbäsä  
Sorg ha zu dem Obscht, das wetti meinä

De gahts mid dem Obscht i d Relli, und is Zargäbett  
S wird prässt und prässt so viu das gaad  
Dr erscht Schluck, chaisch di fragä wer dä wett  
Dä chleyntscht Biäbel midem Bächer isch scho parad

Er hold und trinkt und das zweimal oder drey  
Diä äutere Mannä luägid freelich zue  
Doch einisch heisst, äs täts etz gley  
Dui hesch vo dem Durschtlescher gnuäg

Ufeinisch läift de Biäbel fort,  
wo will är ächt higumpä  
keis dankä, keis Ade, keis Wort  
heckli ufem Abtritt, bleich wena Wäschlumpä!

j.w.





## VOM OBST BIS ZUM KAFFEE SCHNAPS

Kleinmosteli. Die drei Mostereien hinter der Kirche und die von Zolers lagen in Seenähe und waren privilegiert für den Mosttransport in Fässern auf Stehruderschiffen. Als ich zehn Jahre alt war, verwirklichte sich mein Vater, er stammte ursprünglich aus der Kell, den Traum einer eigenen Moschti.

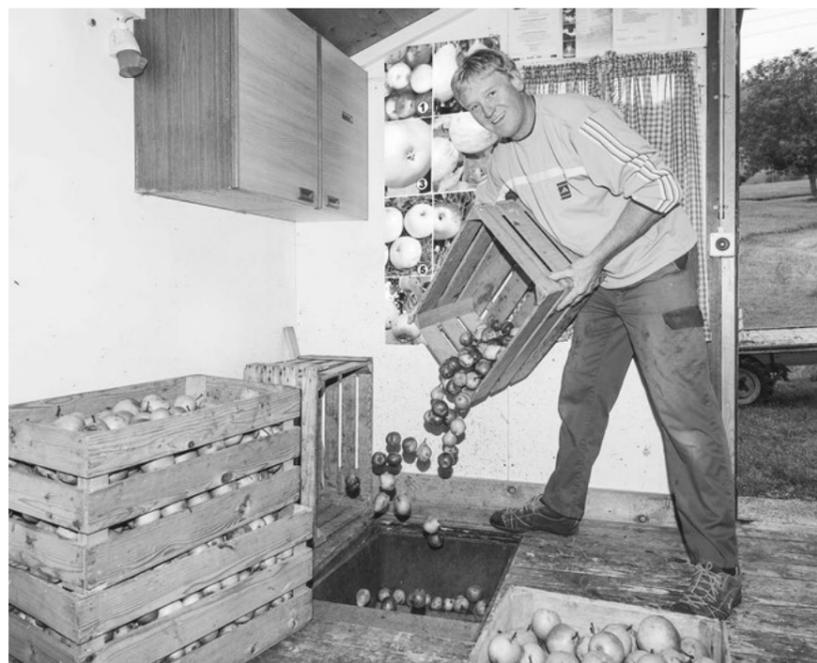
Wir Kinder halfen beim behutsamen Sammeln der Früchte, faule oder angefaulte Birnen und Äpfel hatten keinen Platz auf der Obststiele. Beim Pressen unterschied man zwischen dem Erstdruck und dem Nachdruck, meist war der Nachdruck würziger, süsser (analog dem Ripasso) und wurde von den Bauernfrauen zu Birnenhonig eingekocht. Der Zeitpunkt des Mostens war für die Lagerung und die Gärung von ausschlaggebender Bedeutung. Der Most sollte kühl fliessen, deshalb wurde oft abends nach dem Nachtessen gepresst. Wie die Appenzeller für ihren Käse, hatte fast jeder Bauer bei uns fürs Mosten, Abfüllen und Lagern sein eigenes Geheimrezept. Der Trester kam in grosse Standfässer. Gut verschlossen wurden diese bis zum Brenndatum aufbewahrt.

Eine Revolution in der Aufbewahrung von Most brachte vor fünfzig Jahren unser Süssmoster Walter Käslin «Seiler Walter», der sich nebenbei als Baumwärter und Schuhmacher betätigte. Er verstand es, ganze Fässer frischen Süssmost gleich nach dem Pressen und Abfüllen auf 65 Grad einzusieden (Pasteurisieren). Vom pasteurisierten Süssmost profitierte die Jugend jeweils im folgenden Sommer. Der vergorene Most entwickelte sich als klarer, trüber oder federweisser Saft und

konnte mit manchem Weisswein konkurrenzieren.

Sieben der aufgezählten Mostereien sind verschwunden. Wo wir noch ein Glas «frischgepressten Obstsaft» konsumieren können, gilt als Geheimtipp. Betrachten

wir unser Dorf vom Sassi her gegen die Kirche und vergleichen es mit einem Bild vor etwa siebzig Jahren, fällt uns der heutige Mangel an Hochstammäbäumen auf. Wo kein Obst ist, kann auch nicht gemostet werden.



Hugo Käslin



## DORFLEBEN

# EIN GEBÜRTIGER BECKENRIEDER IST STADTPRÄSIDENT VON LUZERN

**Ob im Fernsehen, in den Tageszeitungen oder selbst in der Schweizer Illustrierten, überall strahlte uns ein glücklicher Beat Züsli entgegen. Anfang Juni wurde er überraschend zum Stadtpräsidenten von Luzern gewählt.**

von Gerhard Amstad

Bereits am 1. Mai schaffte Beat Züsli, Vater eines 20-jährigen Sohnes aus erster Ehe, für die SP problemlos den Sprung in den Luzerner Stadtrat. Darüber freuten sich besonders auch seine Beckenrieder Eltern Ruedi und Josy Züsli-Käslin und seine beiden Schwestern Ruth, 54 und Pia, 48. Ein weiterer schöner Moment erlebte die Familie am 26. August, als er seine langjährige Partnerin Kathrin Kramer heiratete. Sie ist Professorin an der Pädagogischen Hochschule Luzern.

Beat Züsli kam 1963 im Eigenheim der Züsli, im «Glückstern» vis-à-vis der Ermitage, zur Welt. Der aufgeweckte Junge absolvierte in Beckenried die Primar- und Sekundarschule. «Er war ein guter Schüler, jedoch kein Streber», so die Aussage von Vater Ruedi, 83, über seinen Sohn.

Nach der Lehre als Hochbauzeichner beim hiesigen Architekturbüro Mittler, studierte er mit Erfolg am Technikum in Horw Architektur und war froh, dass er noch zu Hause wohnen durfte. Danach bildete er sich zum Energie Ingenieur weiter und eröffnete bald einmal seine eigene Firma in Luzern. Bis zu seiner unerwarteten Wahl zum Stadtrat, setzte er

sich für die SP Luzern als Kantonsrat für eine wohnliche Stadt mit weniger Verkehr ein und war viel mit dem Velo unterwegs. Mit Skifahren und Segeln hält sich der 53-jährige Beckenrieder heute für sein zeitintensives Amt fit. Früher war er ein begeisterter Surfer. So surfte er regelmässig vom elterlichen Ferienhaus in der Oberen Nas bei Gersau bis heim

nach Beckenried, um dort die Zeitung zu holen. Diese las er immer mit grossem Interesse und wahrscheinlich weckte sie in ihm die Freude an der Politik.

Gerne erinnert sich Schulkamerad Philip Vonlaufen, 53, an die gemeinsame Zeit mit Beat Züsli: «Wir sind gemeinsam in die Sekundarschule gegangen, hatten den gleichen Schulweg und Beat war in allen Fächern spitze». Später war Philip Projektleiter beim Neubau der Pfadihütte. Klar, dass ihn Beat mit dem Zeichnen der Pläne unterstützte. Heute treffen sich die beiden Schulfreunde noch ab und zu zum Mittagessen.



Ruth Purtschert-Züsli, Pia Nann-Züsli und Beat Züsli anno 1991.

# DAS SCHÄFLI IST GESCHICHTE

**Dreiundfünzig Jahre lang war Marlis Murer-Hummel mit Leib und Seele Wirtin im Schäfli. Nach einem Sturz diesen Sommer musste sie die heimelige Dorfbeiz nun schliessen.**

von Gerhard Amstad

Es passierte im Juli. Schäfli-Wirtin Marlis Murer wollte in einer Kiste Leergut in den Keller hinuntertragen. Da ihr das Treppensteigen Mühe machte, stieg sie rückwärts hinunter. Doch trotz aller Vorsicht stürzte sie auf dem zweituntersten Tritt und verletzte sich.

Brigitt Amstad-Lüscher fuhr ihre Tante zum Arzt und umsorgte sie anschliessend zusammen mit ihrem Gemahl mit viel Liebe. Ans Wirten war jedoch nicht mehr zu denken. Nach zehn Tagen wurde im Alterswohnheim Hungacher unverhofft ein Zimmer frei. Schweren Herzens beschloss Marlis Murer den Umzug vom geliebten Niederdorf ins Hagnau. Ihr und den treuen Gästen wurde bewusst: das Schäfli ist nun Geschichte. Die Schliessung war jedoch schon früher absehbar, konnte doch eine 82-Jährige nicht «ewig» wirten. Auch keine ihrer beiden verheirateten Töchter mit je zwei Kindern wollte das Schäfli weiterführen.

Marlis Murer übernahm die gemütliche Gaststube mit den schmalen Tischen 1963 von ihrer Mutter und zwar in der vierten Generation. Offen war das Schäfli schon länger nur noch vom Mittwoch bis Sonntag von 16 bis 23 Uhr, ohne Essensangebot. Beliebt im Sommer der Tisch im Freien, direkt an der Hauptstrasse. Aller-

dings litt man dort immer mehr unter dem zunehmenden Verkehr. Die vierfache Ur-Grossmutter Marlis Murer erinnert sich gerne an die vielen, lieb gewonnenen Stammgäste. Darunter auch der viel zu früh verstorbenen Urs Zumbühl (1946 bis 2002). Immer wieder kreuzte dieser mit seiner Gitarre auf und sang packende Lieder von Mani Matter, Walter Käslin und seine eigenen. Glanzzeiten erlebte die urige Dorfbeiz auch mit den im Niederdorf herrschenden Republikanern, mit eigener Uniform und Fahne. Das

Schäfli, ihr Tagungsort, wurde von ihnen in «Republik» umgetauft. Ein spezieller Moment war für Marlis jeweils der Besuch des Beggrieder Samichlais. Bis zu sieben Chläuse beendeten ihren Hausbesuch bei ihr und wurden grosszügig bewirtet. Im Dezember 1969 machte das Schweizer Fernsehen im Schäfli Aufnahmen für eine volkstümliche Sendung. Im Mittelpunkt stand dabei der populäre Schäfli-Schottisch von GK (Gabriel Käslin). Mit dieser lüpfigen Melodie und dem Text «Grüezi wohl Frau Stirnimaa» stürmten die Minstrels die Radio-Hitparade. Immer wieder hoch zu und her ging es im Schäfli beim Umtrunk des Männerstamms vom Donnerstagabend. Auch dieser ist nun Geschichte. Schade.



Schäfli-Marlis freut sich im 2003 über den Besuch des Beggrieder Samichlais.



Zunftträt 1985 mit Zunftmeister Paul II. und Annemarie

# NEUGRÜNDUNG DER BEGGO-ZUNFT VOR 40 JAHREN

**1976 fand nach einem 16-jährigen «Tiefschlaf» die Wiedergeburt der Beggo-Zunft statt. Seither entwickelte sie sich zu einem grossen Dorfverein und bereichert die Fasnacht nicht nur in Beckenried.**

von Gerhard Amstad

Wir schreiben das Jahr 1976 und die 1948 gegründete Beggo-Zunft befindet sich seit 1960 im selbstverordneten «Tiefschlaf». Im Mai werde ich, 29-jährig, als «wilder» Kandidat für die CVP in den Gemeinderat gewählt. Ein nicht weniger ehrenvolles Amt übernehme ich dann am 7. Dezember mit der Wahl in den Beggo-Rat. Vorgesprochen hat mich Schletzi-Ernst Näpflin, nachdem der Wunschkandidat Jakob Christen eine Wahl aus Zeitgründen abgelehnt hatte. Heute ist er der Beggo als äusserst engagierter Hoffotograf eine wertvolle Stütze.

An der Neu-Gründungsversammlung im Sonnen-Vestibül sind

fünfundfünfzig fasnachtsbegeisterte Frauen und Männer anwesend, darunter Gemeindepräsident Hans Amstad und viele Klewenschränzer (seit 1977 Beggo-Schränzer). Hans Baumgartner amtiert souverän als Tagespräsident. Unter Applaus wird der neue Zunftrat wie folgt bestellt: Gründer Peter Zwysig als Präsident, Gründer Alois Hurschler als Statthalter, Otto «Dodo» Murer als Säckelmeister, Gerhard Amstad als Zunftschriftführer, Feldmusikpräsident Gerhard Murer als Unterhaltungsmeister, Klewenschränzer Urs Zwysig als Materialverwalter und Kantons-Peter Murer als Beisitzer. Malermeister Bruno

Zieri nimmt Einsitz im Ballkomitee. Fünf der dazumal Gewählten sind inzwischen leider verstorben. Ein Jahr später gehörten bereits fünfzig Männer der Zunft an. Heute sind es weit über zweihundert. Als Helferinnen sind Frauen damals wie heute herzlich willkommen.

Zurzeit wird der bestens aufgestellte Grossverein mit viel Herzblut von Zunftpräsident Robi Walker geführt. Als Zunftmeister amtiert mit Begeisterung seit Januar 2016 Paul III. vom Berg Studi, mit seiner Partnerin Annamaria.

## ZUM 150. GEBURTSTAG UNSERER DICHTERIN ISABELLE KAISER

«Hohepriesterin der Dichtkunst» – Der Historische Verein Nidwalden gestaltete in der Ermitage eine eindrückliche Begegnung mit Isabelle Kaiser.

von Paul Zimmermann

Am 1. Oktober 2016, exakt an ihrem 150. Geburtstag, fanden Leben und Werk von Isabelle Kaiser im wunderschönen Rahmen der Ermitage eine eindrückliche Würdigung. Brigitt Flüeler als fundierte Moderatorin, Maja Schelldorfer als bezaubernde Isabelle Kaiser, Raphael von Matt als ihr Begleiter, Ueli Blum und Christoph Baumgartner, zuständig für Dramaturgie und Präsentation, boten dem sehr zahlreich erschienenen

Publikum einen unvergesslichen Abend. Brigitt Flüeler verstand es charmant, Höhen und Tiefen, Erfolge und Schwächen im Leben der Dichterin Isabelle Kaiser zu ergründen. Voller Eleganz nahm Maja Schelldorfer als wiedererstandene Isabelle die ihr zuge-spielten Bälle auf und gab gar intimstes, wie Hochs und Tiefs in der Liebe preis. Im Mittelpunkt stand aber doch das literarische Schaf-

fen. Lesungen aus ihren Werken boten Einblicke, wie Isabelle Kaiser ihre Welt sah und empfand.

**Literarisches Schaffen in der Romandie und der Deutschschweiz**  
Im mütterlichen Beckenried geboren, mit zwei Jahren Wegzug der Familie nach Genf, mit zwölf Rückkehr ins väterliche Zug und schlussendlich 1898 Heimkehr nach Beckenried und Bau ihrer «Mon Ermitage» – so ihr Lebens-



Maja Schelldorfer als Isabelle Kaiser und Moderatorin Brigitt Flüeler.

### Mein Dorf

I

Mein Heimatdorf bist du,  
So waldfrisch und so labend,  
Du Eckland meiner Ruh,  
Andächtiger Feierabend.

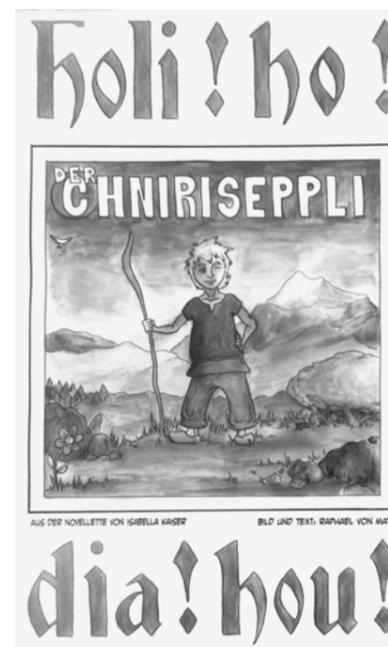
Ich fand dich, und ich such'  
Nicht weiter auf der Erde,  
Dir gilt der Bibelspruch:  
„Er weidet seine Herde.“

O Mutterland, was du  
Mir gabst mit frommen Händen:  
Genehmung, Glück und Ruh,  
Sollst du den andern spenden.

Dich halt' ich, Beggenried,  
Mit meiner Liebe Ketten,  
O du mein liebstes Lied  
Im Epos der Waldstätten.



Isabelle Kaiser an ihrem 50. Geburtstag am 1. Oktober 1916.



«Der Chnirisepli» Comic nach einer Geschichte von Isabelle Kaiser



Raphael von Matt: Sein Comic gefällt Kindern und Erwachsenen.

weg in Kürze. Vater Fernando Kaiser verordnete der Familie strikte den Gebrauch der französischen Sprache. Isabelle lernte erst mit 25 Jahren Deutsch. In der Romandie galt die junge Frau als literarisches Wunder und man bedauerte, dass sie in der Deutschschweiz, weit weg und fern der französischen Kultur, lebte und arbeitete. In der Deutschschweiz war man weniger begeistert von Isabelles Zweisprachigkeit. Sie schrieb vierzehn Bücher in französischer und fünfzehn in deutscher Sprache. Zur Hauptsache Novellen, Romane und Gedichte. Daneben unzählige Aufsätze in Zeitungen und

Zeitschriften. Ihre Lesungen, dabei jeweils wallend weiss gekleidet, waren gefragt. Sie gewann am laufenden Band literarische Wettbewerbe und konnte Auszeichnungen aus Frankreich, Deutschland und der Schweiz entgegennehmen. Die Wichtigsten waren dabei zwei Preise der Académie française (1910 und 1917) und der Preis der Schweizerischen Schillerstiftung (1911). Heute kennen nur noch wenige Isabelle Kaisers Schrifttum. Aus der Schulzeit ist der älteren Generation ehestens noch die Erzählung «Holi ho! dia hu!» mit dem Untertitel «Der Chnirisepli» in

Erinnerung. Diese Novelle mit Bezug auf den Franzosenüberfall 1798, hat Raphael von Matt aus Stans, im Rahmen seiner Maturaarbeit am Kollegium St. Fidelis in Stans als Comic gestaltet. Seine Ausführungen dazu fanden reges Interesse und Bewunderung. Er schlug damit einen Bogen zu den Werken von Isabelle Kaiser. Für kurze Zeit ist Isabelle Kaiser am 1. Oktober in ihre Ermitage zurückgekehrt. Für alle, die dabei sein durften, bleibt es ein nachhaltiges Erlebnis. Gemeindepräsident Bruno Käslin hat zu Recht allen Beteiligten Dank und Anerkennung ausgesprochen.

## BESUCH AUF DEM BERGHEIMET OBER-BÄRLIX

**Schon seit 65 Jahren ist Berg Ober-Bärlix die Heimat von Augustin Käslin. Der gelernte Landwirt denkt langsam ans Aufhören.**

von Gerhard Amstad

Augustin, Guschti, Stini – unter diesen Namen kennt man den Nachkommen vom 1980 verstorbenen Vikter's Sepp (erwähnt wird im Familienstammbuch um 1658 ein Viktor Käslin). Seit seiner Geburt wohnt der 65-jährige Landwirt und Sager hoch über dem Vierwaldstättersee, auf dem herrlich gelegenen Ober-Bärlix, 950 m über Meer, mit dem Bürgenstock, der Rigi und den Mythen im Blickfeld. Das Traumpanorama lässt vergessen, dass hier im Winter für drei Monate keine Sonne scheint. Im Sommer sorgt sie jedoch mit bis zu sechzehn Stunden für eine gute Milchwirtschaft.

Seit 1978 ist Augustin Käslin Eigentümer der Bergliegenschaft

mit 6,2 ha Naturwiese und 1,8 ha Wald. Zusätzlich gehört ihm s'Chäslis Ried in Emmetten, mit 1 ha Ökoland. Das alles gibt mehr als genug Futter her, für die zurzeit sechs Kühe und acht bis zehn Mastkälber. Früher wurden auf Ober-Bärlix auch noch Schafe gehalten.

Guschti Käslin besuchte die Schule in Beckenried. Den langen Schulweg meisterte er zu Fuss, mit dem Vogel-Bähnli oder der Klewenbahn. Von Kindsbeinen an waren er und seine jüngere Schwester ihren Eltern eine grosse Stütze beim Bauern. Später besuchte Guschti während zwei Winter die Landwirtschaftsschule in Seedorf UR. Dorthin fuhr er mit dem Töffli und

dem Schiff, was ziemlich umständlich war. 1990 konnte er mit seiner Mutter Hedi ins neu erbaute Haus zügeln. Im alten Stall, welcher etwas westwärts steht, betrieb er ab 1971 eine kleine Sägerei mit einer Blockbandsäge und sorgte mit dem Verkauf von Hagh Holz, Balken und Brettern für einen willkommenen Nebenverdienst. Mit der Selbsttränke, einer Melkmaschine, einem Mistzettler, Heugebläse und einem Ladewagen hat auch die Technik im Ober-Bärlix schon länger Einzug gehalten. Beim Heuen hilft ihm seine Schwester Ursula aus Oberdorf und ein guter Freund. Seine Kühe sömmert er bei seinem Cousin Silbi auf dessen Alp Ober Biel im Chälengebiet, welcher dort auch das Tipidorf betreibt.

Vikter's Guschti engagierte sich während 24 Jahren als Beisitzer im Vorstand des Kälbermästerverbandes OW, NW, UR und halb so lang in gleicher Charge bei der Viehversicherung Beckenried. Ein Strahlen kommt in sein Gesicht, wenn er von seinem Vater erzählt. Dieser war Mitinitiant der Ischenstrasse, welche seit Bauende 1966 alle Beckenrieder Berge östlich der Klewenbahn via Emmetten erschliesst. Unsere Feldmusik erhält von der Politischen Gemeinde jedes Jahr einen kulturellen Beitrag von 7'500 Franken. Anno 1961 waren es zum ersten Mal 2'500 Franken. Fünf Jahre später beantragte Vikter's Sepp an der Gemeindeversammlung vom 27. Mai 1966 mit Erfolg die Verdoppelung auf 5'000 Franken, was ihm die Musikanten mit einem Ständchen auf Ober-Bärlix verdankten.

Trotz Pensionsalter kommt Guschti recht jung daher und in seinem üppigen Haar und Schnauz ist noch kein graues Haar zu finden. Allerdings macht ihm die Arthrose zu schaffen. Augustin lebt heute wie ein «Einsiedler» ganz allein im stattlichen Haus, welches er mit Holz aus seinem Wald beheizt. Er steht jeden Tag um halb sechs Uhr auf und um zweiundzwanzig Uhr geht es ab ins Bett. Doch vorher hört er noch gerne am Radio die Musikwelle oder schaltet den Fernseher ein. Beim Essen bevorzugt er «hiesigi Choscht», ein



gutes Stück Fleisch inbegriffen. «Rückblickend gesehen, ist «s'Buirä» nicht mein Traumberuf», bemerkte er allerdings beim Interview. Er hofft, seinen Kleinbetrieb,

welcher an die Bergheimet, Wissiflue, Lanzig, Mattenberg und Steckenmattbergli grenzt, bald einmal seinem Neffen übergeben zu können.

## SG BECKENRIED AM GRUPPENFINAL IN ZÜRICH

**Die Schützen der SG Beckenried feierten in diesem Jahr einen grossen Erfolg. Sie konnten am 3. September 2016 zusammen mit zwei weiteren Gruppen aus dem Kanton Nidwalden, Dallenwil und Ennetbürgen, an den Final im Albisgüetli reisen.**

von Nicole Gander

Die Ausscheidung für die Teilnahme am Schweizerischen Gruppenfinal Feld D führt alljährlich über drei Kantonale und drei Schweizerische Runden. Schweizweit starten über 3000 Sturmge-

wehr-Gruppen zu diesem schwierigen Unterfangen und nur 40 Gruppen sind letztlich am Final in Zürich teilnahmeberechtigt. Nur schon die Finalteilnahme ist für jede Sektion ein grosser Erfolg!

v.l.n.r.: Luca Amstad, Markus Murer, Paul Waser, Erich May, Daniel Gander und Roland Ambauen



Mit Top-Resultaten in den Vorrunden konnte sich auch eine Gruppe der SG Beckenried für den Final qualifizieren. Mit grossen Erwartungen reisten die Schützen Daniel Gander (Gruppenchef), Paul Waser, Roland Ambauen, Erich May, Jungschütze Luca Amstad und Markus Murer (Ersatzschütze) mit ihren Supportern nach Zürich. Man konnte die Vorfreude und Nervosität sichtlich spüren. Jeder wollte, voll motiviert, sein Bestes geben. Doch leider konnten nicht alle ihre tollen Resultate von den Vorrunden bestätigen und so scheiterten sie bereits in der ersten Runde des Finals. Sie erreichten schlussendlich mit 675 Punkten den guten 29. Rang. Mit diesem trotz allem schönen Erfolg und um eine Erfahrung reicher, kehrten die Beckenrieder nach Hause zurück. Sie durften im Albisgüetli einen interessanten und erlebnisreichen Tag verbringen. Nun schauen die Schützen bereits auf die nächste Saison mit dem Ziel vor Augen, erneut die Teilnahme am Gruppenfinal zu erreichen.

## DIE WASCHECHTE BEGGRIÄDER-BAND DEARR LAKE ROCKT BEREITS SEIT 22 JAHREN

**Was wäre ein Fest ohne Musik! In Beckenried kommen jedoch nicht nur die Freunde von Blas- und Ländlermusik auf ihre Kosten, auch für etwas härtere Töne ist gesorgt. Die Band Dearr Lake ist allen Liebhabern von unverfälschter Rockmusik ein Begriff und ihre Konzerte ziehen bereits Fans der zweiten Generation magisch an.**

von Andrea Waser

Es gibt viele Möglichkeiten, sich nach einem anstrengenden Arbeitstag zu erholen. Während dem die einen einem Hobby nachgehen oder einfach gemütlich ihre Beine hochlegen, treffen sich die

fünf Bandmitglieder von Dearr Lake immer donnerstags in ihrem Probelokal, um etwas zu quatschen, ein Bierchen zu trinken und Musik zu machen. «Das ist für uns Erholung pur», sind sich Anita

### Erklärung Bandname:

S'Dirä Seeli ist ein See zwischen Emmetten und Seelisberg, welcher sich nur nach längeren Regenperioden zeigt. Ins «mundart-englisch» umgewandelt ist aus dem «Dirä Seeli» der Name «Dearr Lake» entstanden. Weitere Infos unter [www.dearr-lake.ch](http://www.dearr-lake.ch)

Bulgheroni, Vocals, Beat Müller, Leadgitar, Adi Käslin, Drums, Stefan Murer, Bass Guitar und Walter Murer, Guitar, einig. Trotz der spürbaren Bescheidenheit der Musiker, hat die 1994 gegründete Rockband schon viel erreicht. Als Beat Müller und Adi Käslin vor zweiundzwanzig Jahren an einem feuchtfröhlichen Fest auf die glorreiche Idee kamen, man könnte doch eine Band gründen, haben sie vermutlich nicht in ihren kühnsten Träumen daran gedacht, später einmal vor begeisterten Fans auf der Bühne zu stehen. Zum Glück machte Beat damals Nägel mit Köpfen und

marschierte kurz darauf schnurstracks in ein Musikgeschäft, um sich eine Gitarre zu kaufen. «Ich hatte damals zwar von gar nichts eine Ahnung», erinnert er sich grinsend. Heute gibt «Papa Bär», wie er von Anita neckisch genannt wird, in der Band den Ton an und ist verantwortlich für die musikalische Vorbereitung der Songs.

Währenddem Beat und Adi der Band über all die Jahre treu geblieben sind, ist es bei den anderen Musikern immer wieder zu Wechseln gekommen. In der heutigen Besetzung rockt die Band seit 2010 und covert gekonnt Songs von AC/DC, CCR, Krokus, Status Quo und anderen Altmeistern der Rockmusik. Nebst diversen Konzerten wie etwa in Volligen, auf der Klewenalp oder am Buochser Quaifest, verschönerten sie so manchen privaten Anlass. In letzter Zeit sind öffentliche Engagements jedoch eher selten. «Es gibt heute kaum noch ein Fest, an dem Live-Musik gespielt wird», versucht Stefan zu erklären. Doch allzu traurig ist die Band darüber nicht. Der Aufwand für ein Konzert ist für die Hobby Musiker jedes Mal beträchtlich und die Nervosität bei allen gross: «Von uns ist keiner wirklich eine Rampensau», meint Anita grinsend.

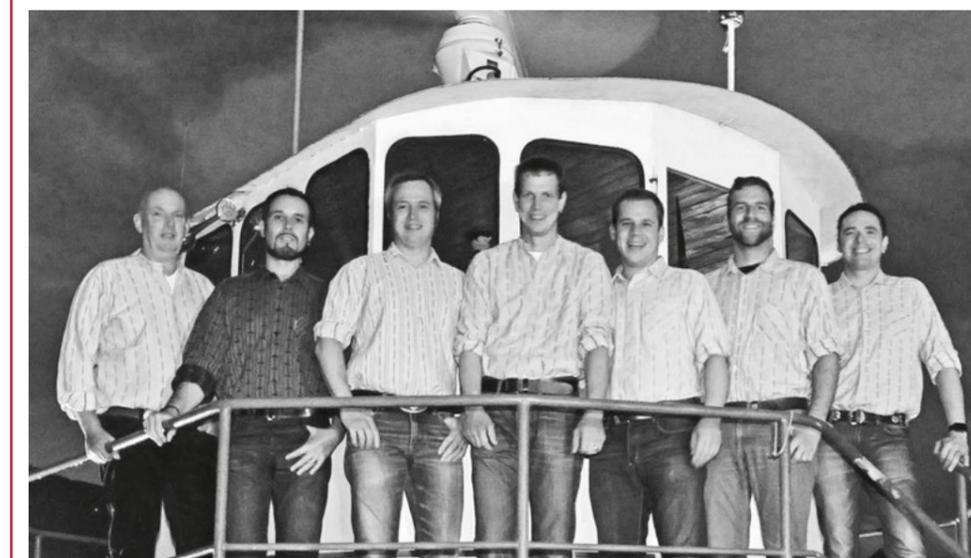
Mit der 2012 live eingespielten CD und dem unvergesslichen Jubiläumsanlass «20 Jahre Dearr Lake» im Alten Schützenhaus, hat die sympathische Rockband jedoch schon viel erreicht. Alles andere ist Zugabe – für sich und ihre Fans.

## ÄPLERWAHLEN 2016

**Auf den Äplerkilbi-Sonntag vom 13. November freuen sich besonders folgende Äplerbeamten und Senioren:**

Hauptmann	Achermann Dani	Mondmattli 3
Hauptmann	Walker Robi	Unterscheid 24
Sennenmeister	Baumgartner Beat	Unterscheid 24
Sennenmeister	Käslin Stephan	Unterscheid 20
Bannerherr	Murer Roger	Fellerwil 3
1. Fähnrich	Murer Samuel	Oberried 1
2. Fähnrich	Käslin René	Tal 1
Pfleger	Käslin Hugo	Ridlistrasse 47
Säckelmeister	Käslin Andreas	Ridlistrasse 51B
Schlüsselherr	Käslin Christof	Dorfstrasse 54
Frauenvogt	Amstad Urs	Oberhostattstrasse 2
Schreiber	Käslin Christian	Buochserstrasse 48
1. Äplerrat	Bannwart Roger	Oberhostatt 13
2. Äplerrat	Käslin Severin	Dorfstrasse 69
Weibel	May Guido	Oberhostattstrasse 13
1. Brätmeister	Käslin Matthias	Eggberg 1
2. Brätmeister	Käslin Urs	Allmendstrasse 39
Gerichtspräsident	Käslin Manuel	Nidertistrasse 22
1. Richter	Gander Lukas	Rohnenmattli 1
2. Richter	Käslin Roland	Ridlistrasse 47
3. Richter	Käslin Beat	Katzenstrick 1
4. Richter	Käslin Jan	Nidertistrasse 22
1. Hirt	Gander Martin	Loh 1
2. Hirt	Käslin Dario	Nidertistrasse 22b
Senior	Käslin Ernst	Röhrli 6
Senior	Nann Urs	Wuhrmattstrasse 20, Zofingen
Senior	Berlinger Klaus	Brünigstrasse 254, Sachseln
Senior	Käslin Res	Seestrasse 5

Mier weyschid aunä ä scheeni Äuperchiubi.



v.l.n.r.: Hugo Käslin, Urs Amstad, Robert Walker, Dani Achermann, Beat Baumgartner, Stephan Käslin, Christian Käslin



v.l.n.r. Beat Müller, Walter Murer, Anita Bulgheroni, Stefan Murer, Adi Käslin

## TAG DER OFFENEN TÜREN FAND GUTEN ANKLANG

**Der Gewerbeverein Beckenried lud am 27. August 2016 zum Tag der offenen Türen ein. Trotz heissem Sommerwetter stiess der Anlass auf reges Interesse und das OK sowie die teilnehmenden Gewerbler dürfen auf einen gelungenen Anlass zurückblicken.**

*von Gerhard Amstad*

OK-Präsidentin Heidi Käslin-Odermatt ist mit dem Besucheraufmarsch und den Kommentaren zum Tag der offenen Tür des Beckenrieder Gewerbes zufrieden. Der Anlass mit fünfunddreissig teilnehmenden Betrieben hatte das Ziel, den Leuten die Vielfalt des einheimischen Gewerbes näherzubringen. Es herrschte nicht unbedingt ein grosses Gedränge, doch zeigten sich die Besucher an den Produkten und Dienstleistungen interessiert und die Aussteller konnten wertvolle Kundenkontakte knüpfen. Auch der Koffermärcht, von Kindern für Kinder, fand Anklang und überraschte mit seiner Vielfalt und der fast professionellen Präsentation.

Der Hauptpreis, ein Gutschein über 400 Franken, ging an die glückliche Gewinnerin Yvonne Gilomen, Erlen 1. Zum Ausklang genossen fünfundfünfzig Gewerbler bei einem feinen Nachtessen und regem Gedankenaus-

tausch das gemütlichen Zusammensein. Viel Lob entgegennehmen durfte dabei das OK, welches den Grossanlass mit Bravour meisterte. Es dürfte sicher nicht der letzte gewesen sein.



## 150 JAHRE SCHWEIZERISCHES ROTES KREUZ

**Das SRK wurde 1866 in Bern gegründet und war zunächst ausschliesslich auf militärische Bedürfnisse ausgerichtet: Mithilfe im Sanitätsdienst des Heeres und Betreuung der Familien von eingezogenen Soldaten im Kriegsfall.**

*von Hanspeter Waldburger*

Mit der Gründung regionaler Sektionen stieg die lokale Verankerung. Entsprechend nahmen die Sektionen Bedürfnisse und Anliegen aufgrund der regionalen Verhältnisse wahr und begannen, entsprechende Unterstützung anzubieten. Damit wurde die Entwicklung hin zu zivilen und sozialen Aufgaben gefördert. Gesamtschweizerisch übernahm das Rote Kreuz zudem Verantwortung im Blutspendewesen und in der Ausbildung von Krankenpflegepersonal. Die Ausbildungsverantwortung

beschränkt sich aufgrund der gesetzlichen Anpassung der Berufsbildung heute auf den Lehrgang Pflegehelfer/in SRK und entsprechende Weiterbildungs- und Zusatzmodule.

Heute tragen die Rotkreuz-Kantonverbände – sie haben die Sektionen als lokale Stützpfiler des SRK abgelöst – Verantwortung für Schulung und Fortbildung von Pflegehelferinnen und bieten für die Bevölkerung Kurse in den Bereichen Gesundheit, Gesundheitsförderung und Betreuung an.

Ein grosses Engagement zeigen sie bei der Unterstützung älterer und kranker Menschen. Diese sollen länger und gut zu Hause leben können. Dazu dienen vor allem Fahrdienst, Notrufsystem sowie Entlastungs- und Besuchsdienste.

Neben den vierundzwanzig Kantonverbänden gehören dem Schweizerischen Roten Kreuz fünf nationale Rettungsorganisationen als Mitglied an: Samariterbund, Lebensrettungsgesellschaft, Militärsanitätsverband, Redog (Suche, Ortung und Rettung) und die Rega.

### 150 Besuche von SRK und Samaritern

Gemeinsam mit dem Samariterverband Unterwalden und den örtlichen Samaritervereinen wollten wir nicht uns selber feiern, sondern der Bevölkerung symbolisch etwas von der Unterstützung zurückgeben, die wir geniessen.

In der zweiten Oktoberhälfte wurden 150 allein lebende Menschen besucht. Samariter und Rotkreuz-Freiwillige schenkten diesen 150 Menschen etwas Zeit für ein Gespräch und ein kleines Andenken. Damit setzten wir das Jubiläumsmotto des Roten Kreuzes «für mehr Menschlichkeit» in einer bevölkerungsnahen, konkreten Aktion um.

Schweizerisches Rotes Kreuz Unterwalden und Samariterverein Beckenried





## BRAVO: MAXIME CHABLOZ IST U19-WELTMEISTER IM KITESURFEN

von Ueli Metzger

Der junge Beckenrieder Maxime Chabloz hat einen grossen Erfolg errungen. An der spanischen Costa Brava gewann er den U19-Weltmeistertitel im Kiteboarding, dem Freestyle-Wettbewerb der Kitesurfer. Er setzte sich gegen 46 Gegner aus 17 Nationen durch. Der Final gegen den Franzosen Guiliano verlief sehr spannend. Die Wertung der besten fünf Sprünge im siebenminütigen Programm ergab mit 31,5 zu 31 einen hauchdünnen Vorsprung für den 15-jährigen Beckenrieder.

«Die Bedingungen während des Finals waren für mich optimal», berichtet Maxime. «Der Wind war relativ schwach und das ruhige Wasser vergleichbar mit den Verhältnissen auf dem Silvaplannersee, wo ich oft trainiere.» Maxime, Mitglied der JO des SC Beckenried-Klewenalp und Absolvent der Begabtenförderung Ski Alpin, möchte nun nachdem er die Schule abgeschlossen hat, noch mehr in das Kitesurfen investieren. Da es in dieser jungen Randsportart in der Schweiz kei-

ne Vereine oder Trainingskader gibt, ist Privatinitiative sehr wichtig. Zusätzlich wird Maxime vom Management des Swiss Talent Projekts unterstützt. Momentan weilt er in Brasilien, wo er bei einer befreundeten Familie wohnt und auf ideale Trainingsbedingungen am Meer hofft. «Mein Ziel ist es, bereits nächstes Jahr in die Pro Tour einzusteigen, in die Wettkampfsreihe der Profis.» Dazu wünschen wir ihm viel Glück und Ausdauer und widmen dem Sportler mit Freude unser Bravo!

## ZIVILSTANDSNACHRICHTEN

### Geburten

31.5.2016 Sarina Barmettler, Buochserstrasse 15  
19.7.2016 Colin Rademaker, Lehmat 8  
28.7.2016 Ivan Christen, Lielibach 1  
13.8.2016 Luca Gander, Nidertistrasse 16  
16.8.2016 Nik Käslin, Nidertistrasse 9  
27.8.2016 Céline Steffen, Oberdorfstrasse 59  
07.9.2016 Alegra Cavada, Buochserstrasse 49  
09.9.2016 Aaron Käslin, Dorfstrasse 54  
09.9.2016 Flynn Käslin, Dorfstrasse 54

### Todesfälle

13.7.2016 Margrith Schönbächler-Niederberger, Hungacher 1  
29.9.2016 Cäzilia Kamber-Sigrist, Hungacher 1  
07.10.2016 Friedrich Vonlaufen-Käslin, Kirchweg 8  
15.10.2016 Hubert Amstad, Unterscheid 1

### Eheschliessungen

03.6.2016 Christian Sonderegger und Indah Albisser, Nidertistrasse 5  
10.6.2016 Christof Käslin und Stefanie Gassner, Dorfstrasse 54  
17.6.2016 Martin Lussi und Eliane Schuler, Unterscheid 18  
23.6.2016 Andreas Christen und Barbara Käslin, Lielibach 1  
24.6.-2016 Markus Käslin und Andrea Infanger, Tal 1  
29.7.2016 Willi Muri und Edith Mathis, Gandgasse 17  
29.7.2016 Pascal Waser und Gerda Weber, Ridlistrassen 15  
05.8.2016 Dominik Käslin und Vanessa Mathis, Buochserstrasse 71  
02.9.2016 Pascal Bründler und Tanja Müller, Oeliweg 10a  
09.9.2016 Daniel Flüeler und Barbara Ambauen, Sassi 2  
24.9.2016 Armin Zazar und Bettina Boretti, Oberdorfstrasse 11b

## STAND DER ARBEITEN BEI DEN HOCHWASSER-SCHUTZPROJEKTEN TRÄSCHLIBACH UND LIELIBACH

**Das Baulos 2 des Hochwasserschutzprojektes Träschlibach ist weit fortgeschritten. Beim Lielibach laufen die Vorbereitungsarbeiten für die Baubewilligung der Konsolidierungssperre Hinteregg-Graben und gleichzeitig die Bereinigungsarbeiten für das Konzept.**

von Daniel Amstad

Das Hochwasserschutzprojekt Träschlibach ist auf Kurs. Es grünt langsam wieder bei der Grossebaustelle im Gebiet Halten. Die drei Rückhaltebecken sind erstellt und Josef Amstad kann schon bald über die neue Brücke zu seinem Heimwesen Halten fahren. Die Wasserhaltung wurde umgelegt. Das Wasser wird nun oberhalb der

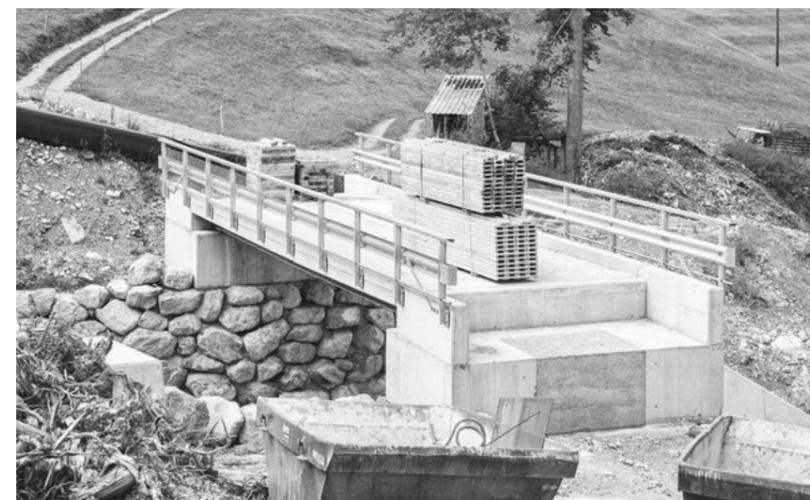
Nidertibrücke gefasst und in einer Rohrleitung bis zur Brücke Halten geführt. Damit können die Arbeiten für die neue Nidertibrücke und die weiteren Sperrentreppen in Angriff genommen werden. Die Materialverwertungen vor Ort stehen kurz vor dem Abschluss. Grosse Teile sind bereits begrünt. Das Hochwasserschutzprojekt Trä-

schlibach stösst bei der Bevölkerung auf grosses Interesse, was sehr erfreulich ist. Wie ein Fussballclub, ein Sängerstar oder sonst ein Idol, hat auch das Grosseprojekt Träschlibach einen grossen Fan in der Person von Patricia Murer, Ried 1, Beckenried. Seit Beginn der Bauarbeiten fotografiert sie die verschiedenen Bauetappen und hat die schönsten Bilder feinsäuberlich in ein Fotoalbum eingeklebt. Die ganze Fotodokumentation hat Patricia Murer unserem Fotografen Kobi Christen zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank an dieser Stelle für das wertvolle Fotomaterial.

Derzeit läuft das Ausschreibungsverfahren für das Baulos 3. Die Eingabe der Offerten musste bis 26. Oktober 2016 erfolgen. Nach der Kontrolle der Offerten erfolgt die Arbeitsvergabe durch den Gemeinderat.

Beim Hochwasserschutzprojekt Lielibach ist das Bauprojekt für die Konsolidierungssperre Hinteregg-Graben erarbeitet worden. In einem weiteren Schritt erfolgt demnächst die Auflage dieses Bauprojektes. Sobald die Bewilligungen vorliegen, können die Arbeiten für die Konsolidierungssperre ausgeschrieben und vergeben werden.

Gleichzeitig laufen auch die Bereinigungsarbeiten für das Konzept des ganzen Hochwasserschutzprojektes Lielibach auf Hochtouren. Das Konzept soll baldmöglichst zur Genehmigung eingegeben werden. Nach der Konzeptgenehmigung wird umgehend das Bauprojekt erarbeitet und in die Bewilligungsphase gegeben. Ziel ist es, im Herbst 2017 den Baukredit zur Abstimmung vorlegen zu können.



## DIE NEUZUZÜGER-BEGRÜSSUNG STAND DIESES JAHR IM ZEICHEN DER DORFVEREINE

**Einmal jährlich werden alle Personen, welche in den vergangenen zwölf Monaten ihren Wohnsitz nach Beckenried verlegt haben, von der Gemeinde Beckenried zu einem Begrüssungsanlass eingeladen. Dieser wird jeweils von der Impulskommission organisiert.**

von Pia Nann

Am Samstag, 10. September 2016, konnten 52 von 97 neu zugezogenen Frauen, Männer und Kinder mit einem Zmorge-Brunch im Hotel Restaurant Seerausch herzlich willkommen geheissen werden. Eine lockere Atmosphäre ermöglichte das gegenseitige Kennenlernen der Anwesenden. Bisher war der Neuzuzüger-Anlass geprägt von Informationen durch die Behördenvertreter, Körperschaften, Schulen, Kirchen usw. In diesem Jahr wurde der Fokus auf das Beckenrieder-Vereinsleben gerichtet.

Die Beggrieder Trachteleyt mit samt der Trachtenmusik begeisterten mit ein paar lüpfigen Tänzen (inkl. chlefele, bäsele und tätschle) in ihren wunderschönen Trachten. Statthalter Bernd Zieri warb für neue Mitglieder bei den Kindertrachten sowie den Erwachsenen Trachteleyt.

Pia Schaller, Präsidentin vom Kulturverein Ermitage, machte glutschtig auf das Jahresprogramm mit kulturellen Anlässen im Bereich Film, Theater, Kabarett, Musik und Ausstellungen. Sie wies auch auf die Möglichkeit

hin, dass der Kulturraum für private Zwecke gemietet werden kann.

Auch die Schul- und Gemeindebibliothek ist auf der Vereinsliste zu finden und steht allen interessierten Einwohnerinnen und Einwohnern von Beckenried offen. Sie dient als Ort der Wissensvermittlung, Weiterbildung, Freizeitge-

staltung und der Begegnung. Leiterin Beatrice Inderkum zeigte auf, dass über 120'000 Medien zur Ausleihe bereitstehen.

Marisa Hürlimann, Ronja Hürlimann und Simon Käslin zeigten die Möglichkeiten der verschiedenen Pfadi-Stufen auf. Die entsprechenden Altersstufen erleichtern neu zugezogenen Kindern, durch



die Pfadi schnell Kontakte im Dorf zu knüpfen.

Präsidentin Christine Feldmann erläuterte die vielseitigen Tätigkeiten der Feldmusik Beckenried. Auch die Feldmusik empfängt gerne neue Mitglieder, welche sie mit ihrem musikalischen Können unterstützen.

Und natürlich durfte das Wort des Gemeindepräsidenten Bruno Käslin nicht fehlen. Er zeigte den Anwesenden die Vorteile der Gemeinde Beckenried auf und lud diese ein, in Beckenried zu bleiben. Er zitierte die 1925 in Beckenried verstorbene Dichterin Isabelle Kaiser mit den Worten: «Beckenried ist das schönste Dorf am schönsten See». Und somit war das wichtigste gesagt!



## ERTEILTE BAUBEWILLIGUNGEN AB JUNI BIS OKTOBER 2016

von Toni Intlekofer

- Salt Mobile, Swisscom; Umbau Antennenanlage bei der Bergstation Klewenalpbahn
- Eliane Reber; Erstellung Stützmauer mit Verlegung Hauszufahrt im Ambeissler 2 (ausserhalb Bauzone)
- Anton Zimmermann-Murer; Sanierung und Erweiterung Balkon beim Wohnhaus Kirchweg 22
- Alois Käslin-Häckli; Einbau Kleinkläranlage beim Bauernhaus Katzenstrick 1 (ausserhalb Bauzone)
- Werner Herger-Bissig; Aufstellen Unterstand sowie Wassertank im Gebiet Riseten für Schafalp Geissboden (ausserhalb Bauzone)
- Theophil Ryser-Vokinger; Sanierung Umgebungsgestaltung beim Wohnhaus Vordermühlebach 3
- Laurence Price; Anbau Garage beim Wohnhaus Mühlemattweg 11

- Erna Bender-Odermatt; Sanierung Gebäudehülle beim Wohnhaus Emmetterstrasse 21
- Maurus Waser; Dachsanierung und Erweiterung beim Bergrestaurant Klewenstock (ausserhalb Bauzone)
- Gerold Käslin; Fassadenänderungen beim Wohnhaus Leder-gasse 26
- Markus Kurmann; Balkonverglasung bei der Wohnung S-W im 1. OG beim Mehrfamilienhaus Unterscheid 3
- Roland Helfenstein; Umbau und Renovation Mehrfamilienhaus Buochserstrasse 42
- Felix Baumgartner-Amstad; Montage Photovoltaik-Anlage beim Wohnhaus Dorfstrasse 49
- Hugo und Edith Murer-Z'graggen; Einbau Parterrewohnung beim Wohnhaus Vordermühlebach 4

- Christian und Roswitha Lang-Sandholzer; Verbreiterung Garagentore bei der Doppelgarage zum Wohnhaus Seestrasse 7
- Urs Gander; Ersatz Balkongeländer beim Einfamilienhaus Schulweg 7
- Elisabeth Sailer-Albrecht; Einbau Fenster beim Ferienhaus im Sunnigrain 10
- Daniel Gander; Energetische Fassadensanierung und Erweiterung Parkplätze beim Wohnhaus Gandgasse 2
- Peter und Silvia Mathis-Odermatt; Neubau Mehrfamilienhaus an der Oberdorfstrasse 18c (Gestaltungsplan-Areal Hostatt/Oberdorf)
- Reto Amstad; Neubau Mehrfamilienhaus an der Seestrasse 66

## STRAHLENDES SASSIKREUZ ÜBER BECKENRIED

Wer kennt ihn nicht, den herrlichen Ausblick vom Obersassi über ganz Beckenried? In den 30er-Jahren wurde das bestehende Holzkreuz durch ein Eisenkreuz ersetzt, welches diesen lohnenden Aussichtspunkt markierte.

von Pia Nann

Das Wiesengelände mit dem Haus und dem Kreuz gehört der Familienstiftung Murer (Baugeschäft AG Franz Murer) in Beckenried. Diese ersetzte dann auch in den 70er-Jahren das verrostete Kreuz durch ein grösseres, weiss gestrichenes Eisenkreuz, welches uns heute noch erfreut.

Die Bauernfamilie Murer-Piechl vom Obersassi bewirtschaftet dieses Grundstück und pflegt auch den Aussichtspunkt, welcher mit

dem Bänkli viele Besucherinnen und Besucher zum Verweilen einlädt (leider lassen diese oft auch ihren Abfall liegen). Obwohl sich der Aussichtspunkt auf privatem Grund der Familienstiftung Murer befindet, ermöglicht diese allen Interessierten den Zugang. Christine Murer-Piechl überlegte sich schon seit Jahren, wie man das Kreuz in der Adventszeit zum Strahlen bringen könnte. Als dann Peter Mathis-Odermatt (Chips) als

Begleiter vom Samichlais im Dezember bei ihnen in der Stube sass und auch von der Idee schwärmte, das Kreuz zu beleuchten, fand sie den richtigen Partner um das Vorhaben zusammen mit ihren Söhnen Thomas und Michael in die Tat umzusetzen. Peter Mathis löste die technischen Herausforderungen, ihre Söhne halfen mit den entsprechenden Maschinen und Manneskraft die Beleuchtung zu montieren. Die Familie Murer stellt auch den Platz für die Aufbewahrung des Materials während der restlichen Zeit des Jahres zur Verfügung.

Erstmals wurde das Sassikreuz im Dezember 2015 mit einem Lichterschlauch eingefasst. Vom Bauernhaus Murer bis zum Sassikreuz braucht es übrigens rund 110 Meter Stromkabel.

Die Impulskommission fand diese zündende Idee einfach glanzvoll und unterstützte die Initianten am 30. Juni 2016 mit einem kleinen, finanziellen Zustupf in der Hoffnung, dass das Sassikreuz in der Zeit vom 1. Dezember bis zum Dreikönigstag, die Beckenrieder/-innen noch manches Jahr hell erleuchtet!



v.l.n.r.: Margrit Murer-Abächerli, Christine Murer-Piechl und Peter Mathis

### 80-jährig oder älter werden

## WIR GRATULIEREN ZUM GEBURTSTAG

### Dezember

4. Dezember 1934	Julius Durrer-Stebler	Unterscheid 1
8. Dezember 1925	Anton Käslin-Murer	Lielibach 1
11. Dezember 1923	Germaine-Cecile Binz-Evalet	Hungacher 1
19. Dezember 1933	Aldo Struffi-Ambauen	Rigiweg 1
20. Dezember 1921	Alice Murer-Aschwanden	Hungacher 1
22. Dezember 1936	Roland Lueger-Wälchli	Mattenweg 2
23. Dezember 1922	Agnes Murer-Barmettler	Nidertistrasse 13
26. Dezember 1934	Johann Murer-Odermatt	Seestrasse 14
27. Dezember 1921	Agnes Achermann-Marty	Lätten 1
28. Dezember 1936	Walter Käslin-Licini	Kastanienweg 1

### Januar

1. Januar 1934	Eduard Gander-Joller	Bachegg 1
4. Januar 1928	Kaspar Gander-Rogenmoser	Rosenweg 7
14. Januar 1935	Theresia Nichele-Arnold	Vordermühlebach 1
22. Januar 1924	Marie Huggel-Iten	Hungacher 1
29. Januar 1931	Albert Odermatt	Oberdorfstrasse 28
30. Januar 1927	Ernst Gander-Odermatt	Hungacher 1
30. Januar 1928	Helene Christen-Murer	Seestrasse 6
30. Januar 1935	Silvia Huwiler-Murer	Hungacher 1
31. Januar 1937	Ida Gander-Joller	Bachegg 1

### Februar

1. Februar 1933	Agatha Gander-Waser	Berg Studi 1
13. Februar 1925	Hermine Amstad-Käslin	Höfestrasse 7
13. Februar 1933	Marie Ambauen-Amstad	Rütenenstrasse 42
22. Februar 1933	Alois Nichele-Arnold	Vordermühlebach 1
28. Februar 1931	Emil Käslin-Zumstein	Dorfstrasse 23

### März

3. März 1930	Agatha Käslin-Würsch	Emmetterstrasse 27
6. März 1934	Wilhelm Bannwart	Dorfstrasse 11
6. März 1937	Annette Amstad-Baumann	Dorfstrasse 7
7. März 1932	Anna Käslin-Müller	Untergass 1
12. März 1928	Jakob Gander	Hungacher 1
13. März 1935	Adelina May-Gander	Hungacher 1
14. März 1936	Bernadette Hummel-Amstad	Kirchweg 33
16. März 1928	Josefine Murer-Amstad	Allmendstrasse 14
16. März 1931	Margrith Bucher-Amstad	Rütenenstrasse 36a
17. März 1929	Agnes Käslin-Gander	Gandgasse 15
19. März 1933	Josef Gander-Waldispühl	Loh 1
21. März 1925	Rita Murer-Müller	Hungacher 1
22. März 1933	Eduard Käslin-Gander	Dorfstrasse 17
24. März 1933	Kurt Amstad-Odermatt	Dorfstrasse 51
27. März 1926	Walter Ambauen-Ryser	Lindenweg 5
28. März 1935	Paul Zimmermann-Murer	Allmendstrasse 16
28. März 1937	Hugo Lustenberger-Murer	Dorfstrasse 65

## BECKENRIEDER-TAG AUF DER KLEWENALP VOM 12. JUNI 2016

**Aufgrund der schlechten Wetterprognosen musste das Programm, welches die Impulskommission zusammengestellt hatte, kurzfristig etwas gekürzt werden. Am Vormittag wurden die Beckenrieder/-innen auf der Klewenalp aber noch mit Sonnenschein überrascht.**

*Pia Nann*

Aufgrund der schlechten Witterung konnte die geplante Neueröffnung des Klettergartens Ergglen aus Sicherheitsgründen nicht durchgeführt werden. Auch für die Spielgruppe «Dinnä und Dussä» bedingten die Aktivitäten trockenes Wetter, deshalb wurden diese auf das nächste Jahr verschoben. Umso mehr freuten sich die vielen Besucher, dass sie den Berggottesdienst mit Dorfpfarrer Daniel Guillet, musikalisch umrahmt durch die Beggrieder Jodler, im Freien geniessen konnten. Auch die Musikschule Beckenried konnte noch bei Sonnenschein ihr Können zum Besten geben. Freudig empfingen sie die Besucher auf der Klewenalp mit schönen Klängen, die sie ihren Instrumenten entlockten und zeigten ihre Gesangkünste. Die Kindertrachten Beckenried mussten dann aber am Nachmittag dem Regen entfliehen und führten ihre lüpfigen Tänze im Panoramasaal des Berggasthauses auf. Trotz Regen

liessen sich die Kinder die Freude am Tanzen nicht nehmen und zauberten mit ihren strahlenden Kinderaugen die Sonne in die Herzen der Besucher. Beim Alpbetrieb Oberklewen stellte man am Vormittag die Tische und Bänke kurzerhand auf die saftigen Alpwiesen. Die Anwesenden konnten einiges über das Alpleben erfahren und dazu einen Milchshake geniessen. Bekannt und doch noch nie besucht: Viele Einheimische entdeckten erstmals die gepflegte Klewenalp-Grotte. Einiges zu entdecken gab es im Naturfreundehaus-Beizli Unter-röthen, in dem unter dem Motto «vo Beggrieder – fir Beggrieder» ein kleiner aber feiner Koffermarkt durchgeführt wurde. Auch «die offenen Türen» im Skihaus Röttenport gleich nebenan, lockten einige Besucher an. Wie oft ist man schon an diesem Skihaus vorbei gewandert oder gefahren (Skis, Schlitten)? Es war span-

nend, einmal einen Blick in das Innere des Skihauses zu werfen. In allen Berggasthäusern gab es ein reichhaltiges, kulinarisches Angebot. Unter anderem lockte der feine Pouletduft vom Grill beim Berggasthaus Panorama die Besucher schon von weitem an. Dank dem sonnigen Vormittag haben viele Einwohnerinnen und Einwohner von Beckenried dieses vielfältige Angebot genossen. Ein herzliches Dankeschön gilt den Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG sowie all den vielen Helferinnen und Helfern, welche ein attraktives Programm ermöglichen.

## VERWALTUNG VOM GEMEINDEWERK NEU IM GEMEINDEHAUS

**Die Verwaltung vom Gemeindewerk Beckenried ist am 19. September 2016 vom Oeliweg in das Gemeindehaus an der Emmetterstrasse 3 umgezogen.**

*von Rolf Amstad*

Die Verwaltungsaufgaben innerhalb der Gemeinde haben sich in den letzten Jahren verändert. Bei der Gemeindeverwaltung ist die Steuerverwaltung seit dem 1. Januar 2016 zum Kanton ausgelagert worden. Die Büroräumlichkeiten stehen seither leer. Zudem haben Abgänge bei der Gemeinde- und Gemeindewerkverwaltung die personelle Situation verändert. Beim Gemeindewerk hat Laura Würsch im März 2016 den Betrieb verlassen. Diese Stelle konnte mit Frau Tamara Odermatt neu besetzt werden. Bei der Gemeindeverwaltung ist mit der Kündigung von Nathalie Stalder auf Ende September 2016 ebenfalls ein Personalabgang zu verzeichnen. Diese Veränderungen haben den Gemeinderat und die Verwaltungskommission vom Gemeindewerk veranlasst, im Bereich Verwaltung nach einer gemeinsamen Lösung zu suchen. Es wurde festgestellt, dass bei der Gemeindeverwaltung mit dem momentanen Personalbestand, bestehend aus dem Gemeindeschreiber und



Verwaltungsbüro Gemeindewerk im Gemeindehaus, Tamara Odermatt und Peter von Rotz

zwei Lernenden, kein regulärer Schalter- und Bürobetrieb möglich ist.

### Gemeinsame Nutzung vorhandener Ressourcen

Die Verwaltungskommission vom Gemeindewerk hat im Frühling 2016 entschieden, sich bei den Planungsarbeiten für die Erweiterung des Werkhofes auf den Standort Oeliweg zu konzentrieren. Die Varianten für einen Neubau in der oberen Allmend oder auf dem WABAG-Areal an der Rüttenenstrasse wurden aufgegeben. Die Verwaltungskommission ist an der Vorbereitung einer Kreditvorlage für einen Planungskredit. Die Kreditvorlage soll an der Urnenabstimmung vom 12. Februar 2017 dem Stimmvolk zur Abstimmung vorgelegt werden. Aus den gemachten Vorabklärungen für das Bauprojekt am Oeliweg wurde ersichtlich, dass während der Bauphase ein Grossteil des Gemeindewerkbetriebes den Oeliweg verlassen muss. Daraus entstand die Idee, die Gemeindewerkver-

waltung in die leeren Büroräumlichkeiten des Gemeindehauses zu verlegen. Zusätzlich kann mit der Zusammenlegung der beiden Verwaltungen, im Gemeindehaus ein geordneter Schalter- und Bürobetrieb gewährleistet werden. Die Mitarbeiter vom Gemeindewerk, Tamara Odermatt und Peter von Rotz, erledigen im Gemeindehaus primär Verwaltungsaufgaben vom Gemeindewerk, können aber bei Bedarf die Gemeindeverwaltung unterstützen. Beim Gemeindewerk werden bei den Planungsarbeiten für die Erweiterung des Werkhofes, auch die Bedürfnisse für eine Zusammenführung der Verwaltungen von Gemeinde und Gemeindewerk mitberücksichtigt. Kann der erweiterte Werkhof der-einst bezogen werden, entsteht am Oeliweg ein umfassendes Dienstleistungszentrum für die Bevölkerung von Beckenried. Im bestehenden Werkhof sind weiterhin der Installationsbetrieb, der Werkbetrieb und der Gemeindedienst untergebracht. Fragen zur Stromrechnung, Mieterwechsel, oder Zählerablesungen werden Ihnen von unserer Verwaltung neu im Gemeindehaus an der Emmetterstrasse 3 beantwortet.

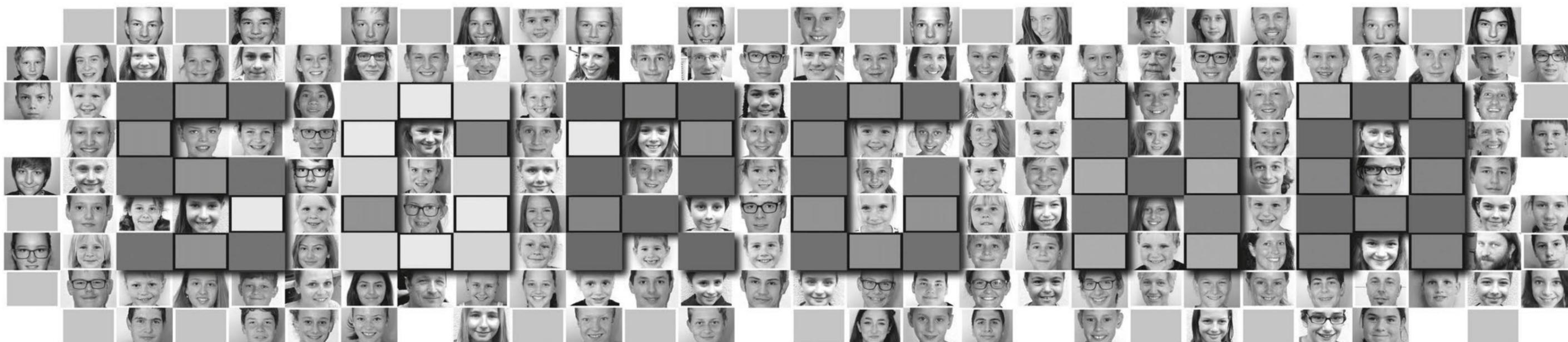
# IM NEUEN SCHULJAHR WILL MAN «SORG HA»

von Micha Heimler

Nach den Komplimenten im letzten Jahr, lautet das Jahresmotto in diesem Schuljahr «Sorg ha». Der Fokus liegt in diesem Schuljahr also einerseits auf dem Umgang

mit (Schul-) Material, andererseits aber auch auf der eigenen Gesundheit und dem Wohlergehen aller. Das Motto wird in den einzelnen Klassen und Schulhäusern

individuell aufgegriffen und bearbeitet. Das beinhaltet beispielsweise auch die grafische Umsetzung. Hier ein Beispiel aus dem Oberstufenschulhaus:



Gestaltung: Markus Amstad

## DER SCHULWEG ALS LERNFELD

**Kinder sollen ihren Schulweg eigenständig zu Fuss oder mit dem Velo (Kickboard) zurücklegen können. Die Kinder brauchen keinen Taxidienst, sondern Freiraum. Denn der Schulweg bildet: Er ermöglicht besondere Erlebnisse, stärkt die Selbstverantwortung und fördert das richtige Verhalten.**

von Micha Heimler

Haben Sie Ihren eigenen Schulweg in guter Erinnerung? Hätten Sie diesen im Auto Ihrer Eltern zurücklegen wollen? Früher war es noch üblich, das Kind den Schulweg selbst gehen zu lassen. Heute stellen wir vermehrt fest, dass Kinder häufig in die Schule gefahren werden. Dabei ist der Schulweg für Kinder so wichtig: Sie lernen den Umgang mit Zeit, ent-

wickeln ihre Selbstständigkeit weiter und gewinnen Sicherheit im Strassenverkehr. Je nach Schulweg werden auch eindrucksvolle Erlebnisse in der Natur und/oder mit den Mitschülern ermöglicht. Wird das Kind mit dem Auto zur Schule gebracht, fehlen ihm diese wichtigen Erfahrungen. Durch Laufen und Springen sind die Schülerinnen und Schüler opti-

mal auf den Schulunterricht vorbereitet und können viel konzentrierter lernen. Gerade auch in Zeiten von Bewegungsarmut ist dies sehr wichtig für die Gesundheit der Kinder.

Der Schulweg fördert also die Entwicklung und das Lernen der Kinder. Nehmen wir ihnen diese Chance nicht, indem wir sie mit dem Auto zur Schule bringen!



# LEHRPLAN 21 – WARUM EIN NEUER LEHRPLAN?

**Vieles hat man schon gehört oder gelesen, von diesem neuen Lehrplan, welcher auf das Schuljahr 2017/18 eingeführt wird. In einer dreiteiligen Serie wird sich das Mosaik mit den wichtigsten Fragen im Zusammenhang mit dem Lehrplan 21 befassen. Eines sei vorweggenommen: Für die Kinder im Klassenzimmer wird sich wenig ändern.**

von Micha Heimler

Die Bundesverfassung verpflichtet die Kantone, die Ziele der Bildungsstufen zu harmonisieren. Dies hat das Schweizervolk 2006 beschlossen. Um diesen Auftrag umzusetzen, haben die drei Sprachregionen je einen gemeinsamen Lehrplan erarbeitet. Die 21 deutsch- und mehrsprachigen Kantone haben den Lehrplan 21 entwickelt.

Für Familien hat die Harmonisierung der Schulen Vorteile: Bei einem Umzug in einen anderen Kanton finden sich die Kinder in der neuen Schule schneller zu recht. Der Übertritt in eine Berufsschule oder in ein Gymnasium in einem anderen Kanton wird einfacher.

Trotz des gemeinsamen Lehrplans 21, bleibt die kantonale Hoheit über die Volksschule erhalten. Der Lehrplan stellt jedoch sicher, dass die Ziele in allen Fachbereichen vergleichbar sind.

## Was ist ein Lehrplan?

Ein Lehrplan legt fest, was Schülerinnen und Schüler in jedem

Fachbereich und in jedem Zyklus lernen. Er ist die Grundlage für die Entwicklung der Lehrmittel, ein Planungsinstrument für Lehrpersonen sowie für die Aus- und Weiterbildung der Lehrpersonen. Zugleich zeigt er den nachfolgenden Schulen, Lehrbetrieben oder den Eltern auf, was Kinder und Jugendliche nach jeder Schulstufe wissen und können sollen.

## Wie ist der Lehrplan 21 aufgebaut?

Heute sind die meisten Lehrpläne nach Schulstufen gegliedert, wobei die Kantone unterschiedliche Stufeneinteilungen kennen. Deshalb hat man sich nun in der ganzen Schweiz auf

drei Zyklen geeinigt, die mit den Schulstufen in den Kantonen vereinbar sind.

Im Weiteren werden für alle Sprachregionen Grundkompetenzen (nationale Bildungsziele) vorgegeben, die in der Schulsprache, den Fremdsprachen, in Mathematik und Naturwissenschaften erreicht werden sollen: am Ende der 2. Klasse, am Ende der 6. Klasse und am Ende der 9. Klasse zum Abschluss der obligatorischen Schulzeit.

In der nächsten Ausgabe befasst sich das Mosaik mit den einzelnen Fachbereichen des Lehrplans 21 sowie der Kompetenzorientierung.

- |                                  |                               |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Zyklus<br>KG und 1./2. Klasse | 2. Zyklus<br>3. bis 6. Klasse | 3. Zyklus<br>7. bis 9. Klasse |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|

(Quelle: Bildungs- und Kulturdepartement, Dienststelle Volksschulbildung Kanton Luzern, Lehrplan 21 – Das Wichtigste im Überblick)

## NEUES GESICHT FÜR DIE BIBLIOTHEK

**Seit dem 9. Juli befindet sich die Bibliothek im Dachgeschoss des ORS Schulhauses. Nach dem Zügeln der Bücher und Gestelle wurden anfangs August auch alle Daten frisch geordnet.**

von Beatrice Inderkum

Neu wird nun in der Bibliothek mit dem Bibliotheksprogramm WinMedio gearbeitet. Dies bringt den Vorteil, dass online im Bücherkatalog der Bibliothek gestöbert werden kann. Als Bibliotheksbenutzer können Sie auch von zu Hause aus auf das eigene Ausleihkonto zugreifen und so ausgeliehene Medien bequem verlängern.

Dazu öffnen Sie die Homepage der Schule Beckenried und wählen die Bibliothek.

[www.schule-beckenried.ch/de/bibliothek/](http://www.schule-beckenried.ch/de/bibliothek/)

Nun öffnen Sie die Online-Suche, dies ist der Eintritt in die Bibliothek.

Für ein Login geben Sie Ihre Benutzernummer an. Diese finden Sie auf Ihrem Bibliotheksausweis oder auf dem Ausleihzettel. Als Standardpasswort dienen die ersten 2 Buchstaben des Nachnamens und die ersten 2 Buchstaben des Vornamens. Ein Beispiel: Muster, Franz → mufr (alles klein geschrieben)



Nun haben Sie Zugriff zu Ihren Ausleihen und können diese verlängern. Es ist ratsam, das Passwort beim ersten Login zu ändern. Probieren Sie es doch aus und überzeugen Sie sich von den Vorteilen der Neuerung.



## DIE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN IN DER BIBLIOTHEK

**09. November 2016**

Senioren Anlass mit Josef Würsch

**11. November 2016**

Erzählnacht in der Bibliothek

**Dezember 2016**

Weihnachtsgeschenke basteln mit Heidi Bee

# ÜBERRAGENDE BECKENRIEDERINNEN

Am Kantonalen Schulsporttag vom 21. September in Ennetbürgen zeigten die Schülerinnen und Schüler aus Beckenried starke Leistungen. Allen voran die Mädchen der 3. ORS, welche die Teamwertung für sich entschieden. Auch die 2. ORS Mädchen siegten und die Knaben derselben Klasse kamen als Dritte ebenfalls aufs Podest.

von Sandy Kuster

In den Einzelwettkämpfen wurde Tina Baumgartner Erste im Mehrkampf und in der Sprintwertung. Sie war somit die «schnellschti Nidwaldneri». Auch Nadine Strik wusste zu überzeugen: Sie wurde Zweite im Sprint und Dritte im Mehrkampf. Das siegreiche Gewinnerteam (siehe Bild) hat sich die Qualifikation für den Schweizerischen Schulsporttag 2017 in Fribourg redlich verdient. Herzliche Gratulation zu diesen Topleistungen!



Fabienne Arnold, Tina Baumgartner, Nadine Strik (hintere Reihe v.l.n.r.), Julia Lauber, Judith Berlinger (vordere Reihe v.l.n.r. – auf dem Bild fehlt Marija Miljkovic)



# SCHULSTART MIT PAUSENVERPFLEGUNG

von Micha Heimler

Am 22. August starteten die Schülerinnen und Schüler mit den Lehrpersonen und erfreulich vielen Eltern ins neue Schuljahr. Die Eröffnungsfeier stand ganz im Zeichen der neu gestalteten Pausenverpflegung: So gab es für alle Kinder ein «Probiererli». Hier einige Impressionen vom ersten Schultag und dem ersten «Zneymärt».



# NEUE GESICHTER IM GENOSSEN RAT

Seit der letzten Genossengemeinde im Mai ist bereits einige Zeit vergangen und die damals neu gewählten Genossenräte haben in der Zwischenzeit ihre Arbeit im Genossenrat aufgenommen. Um wen es sich dabei handelt, erfahren Sie in den folgenden Kurzporträts:

**Martin Ambauen-Murer**  
Landwirt, Sassi



An der ordentlichen Genossengemeinde vom Donnerstag, 12. Mai 2016, wurde ich als Genossenrat und Genossenvogt gewählt. Als Bauer und Äpler haben mich die Aufgaben und Herausforderungen der Genossenschaft seit jungen Jahren sehr interessiert.

Ich konnte auch einige Jahre bei der Korporation unter Bannwart Waser Martin sen. mitarbeiten und so mein Wissen in der Forstwirtschaft vertiefen.

Als selbstständiger Landwirt habe ich und meine Familie die vielen Veränderungen in der Landwirtschaft der letzten Jahre miterlebt und gemeistert.

Neben der Landwirtschaft hat mich auch die öffentliche Arbeit immer sehr interessiert und so durfte ich unter anderem im Gemeinderat, Landrat, als Präsident des Bauernverbandes Nidwaldens, als Präsident vom Zentralschweizer Bauernbund und als Mitglied im Vorstand des Schweizerischen Bauernverbandes mitarbeiten. Diese Erfahrungen will ich im Genossenrat einbringen und zusammen mit meinen Ratskollegen die Zukunft der Genossenschaft Beckenried gestalten.

Ich freue mich auf diese Herausforderung und danke den Genossenbürger/innen für ihr Vertrauen.

**Erwin Gander-Feierabend**  
Ingenieur, Oeliweg



Gerne stelle ich mich als neuer Genossenkassier kurz vor. Zusammen mit meiner Frau Sandra und unseren beiden Kindern wohne ich am Oeliweg. Meine Freizeit verbringe ich gerne mit meiner Familie in der Natur, sei dies beim Wandern, Skifahren oder Biken.

Dabei sind wir oft im Gebiet der Klewenalp anzutreffen. Beruflich bin ich als Ingenieur bei den Pilatus Flugzeugwerken tätig. In dieser Funktion arbeite ich am PC-24, dem ersten Business Jet «Made in Switzerland».

Seit diesem Frühling bin ich im Genossenrat als Kassier tätig. Als ich für dieses Amt angefragt wurde, war für mich schnell klar, dass ich diese Aufgabe gerne übernehmen würde. Ist doch der Verantwortungsbereich des Genossenrats mit der Waldbewirtschaftung, der Alpwirtschaft, dem Wärmeverbund usw. sehr abwechslungsreich. Zudem haben wir in Beckenried das Privileg, «zwischen See und heeche Bäarge» in einer wunderschönen Region leben und wohnen zu dürfen. Mir ist bewusst, dass die Infrastruktur die wir hier haben, keine Selbstverständlichkeit ist. Gerne leiste ich daher einen Beitrag, diese guten Rahmenbedingungen im Interesse der Gemeinde zu erhalten und weiter zu entwickeln. Auf die spannende und abwechslungsreiche Aufgabe im Genossenrat freue ich mich sehr.

**Mathias Amstad**  
Bauingenieur, Kirchweg



Auch ich möchte die Gelegenheit nutzen, mich im Rahmen meines Engagements als Genossenrat kurz vorzustellen. Aufgewachsen bin ich in Beckenried, im Haus der Dorfmetzg. Ich besuchte das Kollegi in Stans (Matura '07) und studierte danach an der ETH in Lausanne und Zürich Bauingenieurwissenschaften. Seit zwei Jahren lebe ich unter der Woche in Uster

und arbeite als Ingenieur bei der Basler & Hofmann AG im Bereich Geotechnik.

In der Freizeit bin ich meist in den Bergen anzutreffen und engagiere mich als Tourenleiter regelmässig für die JO SAC Titlis. Gerade auch im Winter lassen sich die Skitouren dabei gut mit einem Kaffee in einer der Beizen auf der Klewenalp kombinieren.

An der Arbeit im Genossenrat interessiert mich unter anderem der Umgang mit lokalen Ressourcen, wie der Wald- und Alpwirtschaft. Als eigentliches Hauptaufgabengebiet hat sich insbesondere der Betrieb des Wärmeverbunds herauskristallisiert.

**Samstag, 17. Dezember 2016**  
8.00 bis 11.00 Uhr

## CHRISTBAUMVERKAUF IN DER OBEREN ALLMEND

von Caroline Denier

Beim traditionellen Christbaumverkauf in der Oberen Allmend 4 verkauft die Genossenschaft Beckenried wunderschöne einheimische Rot- oder Weisstannen aus ihrem FSC-zertifizierten Wald zu günstigen Preisen. Gleichzeitig werden auch Nordmannstannen und Äste angeboten.

Anfragen für Brennholz und Finnenkerzen nehmen wir jederzeit gerne unter der Nummer 079 410 16 21 oder 079 695 94 43 entgegen.

Reservieren Sie sich schon heute das Datum und nutzen Sie die Gelegenheit uns in der Oberen Allmend zu besuchen.

### RESSORTVERTEILUNG GENOSSEN RAT 2016

1. Forst- und Waldwirtschaft	Genossenvogt Martin Ambauen
2. Alpwirtschaft	Genossenvogt Martin Ambauen
3. Finanzwesen	Genossenkassier Erwin Gander
4. Information	Genossenvogt Martin Ambauen
5. FAGEB	Genossenrat Urs peter Käslin
6. Personalwesen	Genossenrat Urs peter Käslin
7. Bauwesen, Strassen	Genossenrat Urs Gander
8. Liegenschaften, Technisches Inventar, Immobilien, Wärmeverbund	Genossenrat Mathias Amstad
9. Administration, Fahrbewilligungen, Archiv, Webseite	Genossenschreiberin Caroline Denier

# FORSTWARTLEHRE BEI DER FAGEB — «Ä BÄIMIGI SACH»

**Für naturverbundene Leute, die gerne im Freien sind und keine Mühe haben mit körperlicher Arbeit, ist Forstwart/-in ein toller Beruf. Auch bei der FAGEB steigt dieses Jahr wieder ein neuer Lehrling in das Berufsleben ein und stellt sich gleich selber vor:**



**Dominik Gander**  
Lernender FAGEB

Seit eh und je arbeite ich gerne in der Natur. Schon als Kind war ich öfters bei meinen Grosseltern auf dem Bauernhof um mitzuhelfen. Als mein Cousin, der ebenfalls bei der FAGEB arbeitet, immer wieder von seinem Beruf erzählte, war für mich schon früh klar, dass ich den Beruf des Forstwarts einmal in einer Schnupperlehre anschauen möchte. Bereits nach der ersten Schnupperwoche hat es mich gepackt und ich schickte meine erste Bewerbung nach Beckenried an die Forstliche Arbeitsgemeinschaft Emmetten-Beckenried, FAGEB. Nach einer für mich unendlich

langen Wartezeit kam dann die erfreuliche Nachricht, dass ich die Lehrstelle als Forstwart bekommen habe.

Ich wohne in Ennetbürgen. Meine Eltern sind jedoch gebürtige «Beggäriädär» und so freut es mich sehr, in mehr oder weniger bekanntem Gebiet arbeiten zu dür-

fen. In meiner Freizeit helfe ich gerne einem Bauern aus Ennetbürgen oder gehe mit Kollegen an eine «Chiubi». Auch mache ich noch Musik mit meinem Schwyzerörgeli oder «Juizä» etwas in der Gegend herum. Ich freue mich auf die Zukunft, auf eine gute Lehre und das gute Teamwork der FAGEB.



Stehend von links: Peter Odermatt, Dominik Gander, Ivo Barmettler, Richi Ambauen, Andreas Lüscher, Dario Käslin, Viktor Käslin, Urs Käslin, Heinz Zieri. Kniend von links: Bruno Schuler, Sven Lussi

# KIBA BECKENRIED — DAS GANZE DORF MACHTE MIT

**Vor vierzig Jahren fand in unserem Dorf ein Bazar der Superlative statt, der zu Gunsten der Kircheninnenrenovation 1975/76 einen Gewinn von Fr. 266'000.– erwirtschaftete. Die Festschrift von damals berichtete: «Ein Bazar wie noch nie!»**

von Josef Würsch

Beinahe eineinhalb Jahre dauerten die Vorbereitungen zu diesem Ereignis. In einem Flugblatt an alle Haushalte rief das Kirchenbazar-Komitee auf: «Wir appellieren dringend an euch alle; wir brauchen alle; wir suchen Ideen und freuen uns über jede Anregung». Während elf OK-Sitzungen und unzähligen Treffen wurde ab Frühjahr 1975 das Fest, das an den beiden Wochenenden 23. bis 25. Juli und 30. Juli bis 1. August 1976 über die Bühne gehen sollte, vorbereitet. Es war vorgesehen, neben einem bunten, abwechslungsreichen Programm ein reichhaltiges Angebot an auserlesenen Bastel- und Handwerksarbeiten zum Verkauf anzubieten. So wurde auch eine grosse Anzahl wunderschön bemalter Schränke, Kommoden, Kredenzen, Nachttische und Tische verkaufsbereit gemacht. Eine besondere Attraktion stellte der von Pfarrer Hans Aschwanden und seiner Schwester Marie hergestellte, barocke Weihnachtschmuck dar.

Auf dem Festgelände beim Alten Schützenhaus wurden für die Bazarbesucher reichlich Verpflegungsmöglichkeiten angeboten. Zusätzlich standen auf dem KiBa-

Gelände Budenbetriebe, um auch die jüngere Generation anzusprechen. Für Fr. 40.– konnten gar halbstündige Helikopterflüge gebucht werden! Ab Frühjahr 1976 wurden im ganzen Kanton Tombola-Lose feilgehalten, wobei es neben einem Auto als Hauptgewinn, ein Citroen 2 CV, viele weitere, wertvolle Preise zu gewinnen gab.

## Gastgruppen von nah und fern

Die Unterhaltungsabende an den beiden Wochenenden zeigen uns in der Rückschau auf, welches generationen- und völkerverbindendes Ziel der KiBa vor vierzig Jahren hatte. Das erste Wochenende galt den Nachbargemeinden. Ein Abend stand unter dem Motto «Buochs grüsst Beckenried» und am Frühschoppenkonzert vom Sonntagmorgen, zusammen mit der Musikgesellschaft Emmetten, gab es «ein Strauss fröhlicher Melodien» zu hören. Das zweite Wochenende galt unseren Gästen aus dem süddeutschen Raum: «Rosenheim grüsst Beckenried – Beckenried grüsst Rosenheim». Viele Beckenriederinnen und Beckenrieder erinnern sich sicher noch an die Stimmung, die die

Rosenheimer Tanzkapelle und die Rosenheimer Trachtengruppe im Alten Schützenhaus verbreitet haben. Abschluss und Höhepunkt des KiBa bildete der Nationalfeiertag mit dem Festumzug und dem anschliessenden Volksfest auf dem KiBa-Festgelände, das bis in die Morgenstunden dauerte. Im Festführer wurde der 1. August übertitelt: «Dä ganz Tag laift ep-pis!»

## Ein Erfolg auf der ganzen Linie

Erfreulich war schliesslich die Bilanz des KiBa. Im Pfarrblatt vom 27. November 1976 konnte ein stolzer Reingewinn von Fr. 266'000.– ausgewiesen werden. Dieser erfreuliche Betrag entlastete die Renovationskosten von total 1,76 Millionen Franken wesentlich. Viel entscheidender als dieser grosse finanzielle Erfolg, darf der ideelle Wert des Bazars geschätzt werden. Dem Leitspruch «ein ganzes Dorf macht mit», folgten Taten und die Aussage «d Chilä bleybt im Dorf» wurde einmal mehr Realität. Nicht nur die Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohner, auch die Nachbargemeinden Buochs und Emmetten kamen einander dank des KiBa näher.

# GROSSER WECHSEL IM KIRCHENRAT

**An der Frühjahrsversammlung vom 3. Juni 2016 kam es zu mehreren Neuwahlen, da vier der fünf Kirchenratsmitglieder ihren Rücktritt bekannt gaben. Für alle abtretenden Kirchenräte konnten Nachfolger/-innen gefunden werden.**

von Daniel Guillet

Der Rücktritt der vier Kirchenräte kam nicht überraschend. Sie hatten sich schon seit längerem darüber Gedanken gemacht, ihre Plätze Neuen zur Verfügung zu stellen. Die meisten von ihnen sind beruflich stark engagiert, so dass die Zeit für die Behördentätigkeit teilweise knapp wurde. Die Suche nach neuen Mitgliedern war nicht einfach und mit viel Aufwand verbunden. Doch nun ist der Kirchenrat erfreulicherweise auch weiterhin vollständig.

Abgetreten sind folgende Kirchenräte:

**Karl Berlinger**, Finanzen seit 2006. Er sorgte für gute Rechnungsabschlüsse. Gleichzeitig unterstützte er immer gerne das lebendige Pfarreileben.

**Dr. iur. German Grüniger**, Aktuar von 2008 bis 2010. Ab 2010 brachte er als Kirchmeister sein juristisches Fachwissen gekonnt ein. Mit grossem Einsatz und guten Kontakten zu den verschiedenen Gremien brachte er das Projekt

«Begegnungszentrum» ins Rollen. Er wird sein Wissen auch weiterhin in der Planungskommission einbringen. Mit ihm verlässt uns auch Livia Tschopp, die seit 2011 als Aktuarin im Kirchenrat tätig war.

**René Hürlimann** war seit 2006 mit seiner umgänglichen Art und seinem Einfühlungsvermögen als Personalbeauftragter am richtigen Ort. Er vertritt seit Juni 2016 unsere Pfarrei im Kleinen Kirchenrat.

**Beat Käslin**, Bauchef seit 2012. Er sorgte mit seinem Fachwissen für den Unterhalt der Liegenschaften. Prompt und unkompliziert wurden Mängel an Gebäuden und Einrichtungen behoben.

Meine Mitarbeitenden und ich schätzten die Unterstützung von den abtretenden Kirchenräten sehr. Nebst den Sitzungen gab es Ausflüge, Nachtessen, eine Nauenfahrt, Mitarbeiteranlässe ... Für den kompetenten Einsatz, die gute Zusammenarbeit und die

vielen frohen Erlebnisse danke ich ihnen von Herzen.

## Aktueller Kirchenrat

An der Frühjahrsversammlung wurden neu gewählt:

**Kirchmeister:** Gerhard Baumgartner, 64, pensioniert

**Bauwesen:** Otto Käslin, 60, pensioniert

**Finanzen:** Heinz Polenz, 52, Sicherheitsbeauftragter und Bauverantwortlicher bei der Concordia Krankenversicherung AG

**Personalbeauftragte:** Mirjam Würsch Käslin, 39, Dipl. Sozialarbeiterin

**Vizepräsidium, Anlässe, Mosaik:** Elfriede Murer, 60, Biomedizinische Analytikerin, wird mit ihrer herzlichen Art dem Kirchenrat weiterhin angehören.

Auch in der neuen Zusammensetzung herrscht ein guter Geist und gute Zusammenarbeit. Ich danke den Neuen und der verbleibenden Kirchenrätin für ihre Arbeit. In ihren Aufgaben wünsche ich ihnen viel Freude und gutes Gelingen.



v.l.n.r.: Pfarrer Daniel Guillet, Heinz Polenz, Gerhard Baumgartner, Mirjam Würsch, Otto Käslin und Elfriede Murer

# NEUBAU BEGEGNUNGSZENTRUM MIT WOHNUNGEN

**Von der Seestrasse her, über einen kleinen Platz, gelangt man zukünftig zum neuen Begegnungszentrum mit einem Foyer, attraktivem Innenhof und öffentlichem Gemeindesaal. Vom Saal aus hat man direkten Ausblick auf den Vierwaldstättersee.**

Planungskommission Begegnungszentrum und Planungsteam HodelClaussMerz

Der vorgeschlagene Neubau des Begegnungszentrums knüpft an den Dorfcharakter der Gemeinde Beckenried an und stützt die Bedeutung der Kirche St. Heinrich im Dorfzentrum.

Drei kleinteilige und im Volumen ausgewogene Gebäude, die eine

Einheit gegen Aussen und einen Hof im Inneren bilden, formen das neue Begegnungszentrum. Die vorderen beiden Häuser sind auf die Seestrasse ausgerichtet, das hintere Wohnhaus dreht sich leicht zum angrenzenden Röhrlibach ab.

Durch die Staffelung der Gebäude nimmt das neue Ensemble einen respektvollen Abstand zur Kirche ein und spannt einen kleinen Platz auf. Der Saalbau stösst mit seiner Front in die Reihe der stattlichen, bestehenden Gebäude vor und wird gemeinsam mit dem



Platz ein Teil des öffentlichen Raumes entlang der Seestrasse. Wie die Grösse der Baukörper, orientiert sich auch die Gestaltung der Gebäude an der vorhandenen Dorfstruktur mit der Kirche. Die Oberflächen der Frontfassaden werden hell verputzt und mit einem geneigten Dach abgeschlossen. Auch die schlichten Fenster mit ihren Sims nehmen direkten Bezug zu den vorhandenen Bauten. Der Saalbau an der Seestrasse kann für unterschiedliche Anlässe flexibel genutzt werden. Für einen Vortrag wird er zum ruhigen, geschlossenen Raum, für grössere Veranstaltungen kann er allseitig über Fenster und Türen geöffnet und bis hin zur Kirche und Dorf erweitert werden. Neben dem öffentlichen Saal und den Räumen der Kirchgemeinde für die Seelsorge, Vereine und

Gruppen, entstehen in den oberen Geschossen neue, attraktive Wohnungen, zu denen man über einen rückseitigen, gemeinsamen



Hofraum gelangt. Vorgesehen ist eine gute Durchmischung von insgesamt dreizehn unterschiedlich grossen Wohnungen, für Alleinstehende wie auch für Familien, mit einem jeweils dazugehörigen Aussenraum. Die gemeinsame Nutzung im Erdgeschoss und der offene Durchgang verbindet das Bergseitige mit dem Seeseitigen, das Öffentliche mit dem Privaten und bildet einen belebenden Beitrag zum Dorfzentrum von Beckenried. Für die Bewohner und Besucher des Begegnungszentrums und des Dorfzentrums entstehen ausreichend ober- und unterirdische Parkplätze, die direkt von der Seestrasse aus erschlossen sind.

Projektinformationen unter:  
[www.pfarrei-beckenried.ch](http://www.pfarrei-beckenried.ch)  
[www.kunigunde-beckenried.ch](http://www.kunigunde-beckenried.ch)

## ... WAS DER ROSMARINZWEIG AN DER ÄPLERCHILBI FÜR EINE BEDEUTUNG HAT?

**Es ist jedes Jahr eine Augenweide, wenn die Äpler mit ihren hübschen Äplermeitli zum Festgottesdienst in die Kirche einziehen. Alle Äpler halten dabei einen Rosmarinzweig in der Hand und auch an die Hirthemden sowie an die Trachten der Äplermeitli ist ein Rosmarinzweig geheftet. Wieso eigentlich?**

von Andrea Waser

Der immergrüne Rosmarinstrauch stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und wurde vermutlich im Mittelalter durch Mönche über die Alpen in unsere Breitengrade gebracht. Heute eher als Gewürz bekannt, spielte der Rosmarin schon bei den alten Ägyptern, Römern und Griechen eine bedeutende Rolle. Er wurde bei zahlreichen Zeremonien verwendet, galt als Symbol der Liebe, Treue und Erinnerung und war der griechischen Liebesgöttin Aphrodite gewidmet. Auch bei unseren Vorfahren hatte der intensiv duftende Rosmarinstrauch in Brauchtum und Symbolik eine besondere Bedeutung. So gehörten Brautkränze aus Rosmarin lange Zeit zum Hochzeitsbrauchtum und bei Begräbnissen gab man den Verstorbenen Rosmarinzweige mit auf die letzte Reise. Im Volksmund hat der Rosmarin darum viele Namen, die seine vielseitige Bedeutung im Brauchtum widerspiegeln: Brautkraut, Hochzeitsmaie, Lieblingsskraut, Gedenkemein, Kranzenkraut, Weyrauchkraut.

### Rosmarin als Schutz vor Krankheit

Der Rosmarin ist eine der ältesten und vielseitigsten Heilpflanzen und hat eine antibakterielle und desinfizierende Wirkung. Bei Prozessionen, Begräbnissen aber auch an festlichen Anlässen trug man gerne Sträusschen aus Rosmarin und hoffte, auf diese Weise gegen ansteckende Krankheiten gefeit zu sein. Im Mittelalter behandelten Mönche mit dem Kraut Husten und Pest. In Verbindung zur Verwendung des Rosmarins an der Äplerchilbi, steht in der Festschrift «125 Jahre Äplergesellschaft Buochs» eine passende Erklärung von Marie Odermatt-Lussi, auf welche sie bei Recherchen über die «Pest in Nidwalden» gestossen ist. In einer Pestordnung von 1580 empfahl der berühmte Luzerner Stadtschreiber Rennward Cysart, als Abwehr gegen den Pesthauch zum Kirchgang einen Rosmarinzweig anzustecken und zusätzlich einen Zweig in den Händen zu tragen. «Dies kost nüt und ist in Pestzeiten gut und nützlich».



Dieser Brauch hat sich bis heute gehalten und auch dieses Jahr werden sich die Äpler an ihrem Festtag einen Rosmarinzweig an die Brust heften und einen zweiten in der Hand tragen oder in den Mund stecken. Der Rosmarin gilt übrigens auch als Liebeskraut, was vor allem die ledigen Äpler interessieren könnte. Beim Küssen wäre ihr Mund jedenfalls – dem Rosmarin sei Dank – frei von Bakterien!

# 100 BEGGRIÄDER GEFRAGT.

Eine Umfrage unter 100 Beggriäder/-innen ergab folgendes Ergebnis: Die Beggriäder Frauen trinken beim «Schwarznen» am liebsten Kaffee-

Zwetschgen und die Männer entscheiden sich eher für Kaffee-Träsch. Einige verzichten allerdings ganz auf Schnaps.

## WELCHER SCHNAPS KOMMT IN DEIN KAFFEE?



### Kaffee Zwetschgen

1. Platz

34 Personen, davon 20 Frauen

Mit 100 kg Früchten können 6 lt Zwetschgenwasser gebrannt werden. Dabei dürfen jedoch keine schimmlichen oder faulen Früchte verwendet werden, da diese den Geschmack beeinträchtigen würden.



### Kaffee Träsch

2. Platz

33 Personen, davon 25 Männer

Der Träsch wird aus Birnen und Äpfeln gebrannt. Früher wurde dazu vorwiegend der Trester aus der Mostherstellung verwendet. Er gehört zu den hochprozentigen Obstbränden.



### Kaffee Kräuter

3. Platz

20 Personen

Der Kräuter ist ein Kernobst-schnaps, der mit einer Kräutermischung ein zweites Mal gebrannt wird. Neben Anis und Kümmel enthalten die meisten Kräuterschnäpse über zehn verschiedene Kräuter.

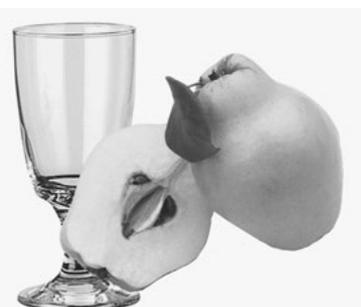


### Kaffee Crème

4. Platz

7 Personen

Es muss nicht immer Alkohol sein! Ein helles Schwarzes oder ein Kaffee Crème mit «Schüümli» ist sicher auch nicht zu verachten und der Kopf bleibt dabei klar wie Schnaps.



### Kaffee Quitten

5. Platz

3 Personen

Für den Quittenbrand werden ausschliesslich vollreife Birnen- und Apfelquitten verwendet. Diese ergeben einen besonders aromatischen Edelbrand mit einer herb-süssen Note.



### Kaffee Kirsch

5. Platz

3 Personen

Kirsch schmeckt nicht nur im Käsefondue oder in der Kirsch- und Schwarzwäldertorte fein, auch pur oder im Kaffee wird er gerne getrunken. Kirsch wird aus ver-gorenen Früchten gebrannt.