

Beggriäder

MOSAIK



GUÄDS VO HIÄ

*Beckenried im Glas
und auf dem Teller*

GEISSÄLPLER- CHILBI

*Ein bisschen Spass in
schwierigen Zeiten*

GLASFASERKABEL UND ZÄHLER- ABLESUNG

*Das Gemeindewerk hat die
Nase vorn*

SCHWERPUNKT «GUÄDS VO HIÄ»

- 03 Guäds vo hiä
- 04 Hofladen – Wertschöpfung soll in der Region bleiben
- 05 Beggriäder Alpkäse zum Geniessen
- 06 «Heulämpen» sind die besten
- 07 Schafräuchwürste und Nüssliwasser von Oberhostatt Klaus und Christine
- 08 Vom rotä Meschtli zum O-Most
- 09 Mit dem Klewenkäse auf dem richtigen Weg
- 10 Seine Leidenschaft gilt dem pasteurisierten Süssmost
- 11 Mit Roslis Konfi schmeckt das Frühstück doppelt so gut

DORFLEBEN

- 12 Besuch auf Berg Vorder-Treberen
- 13 Äplerwahlen 2017
- 14 Die Bräntlibilder sind wichtiger Bestandteil der Beggriäder Äplerchilbi
- 15 Die Drehscheibe Nidwalden ist ein Projekt der Pro Senectute
- 16 Auf der Klewenalp tut sich was
- 18 Neuer Verwaltungsratspräsident bei der BBE AG
- 19 Vom Waisenhaus zur Seniorenresidenz
- 20 Respekt gegenüber Tier und Natur
- 21 Bravo: Im Niederdorf entsteht ein Bijou
- 22 Im Oberdorf feierten die Geissälpler vor 75 Jahren ihre eigene Chilbi
- 23 Auch nach 40 Jahren kein Samichlais ohne Märcht
- 24 Turnerrevue 2017
- 26 Heimatabig der Beggriäder Trachteleyt
- 27 Kürbiswettkampf
- 27 MS Rigi zur Verschrottung in Beckenried

GEWERBEVEREIN

- 28 Wir vermessen Punkt für Punkt – seit 20 Jahren

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Politische Gemeinde Beckenried
Kirchgemeinde Beckenried
Genossenkorporation Beckenried

NÄCHSTE AUSGABE

Nr. 89, März 2018
Redaktionsschluss
25. Februar 2018

REDAKTIONSADRESSE

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

**THEMENMELDUNG BIS
DONNERSTAG, 4. JANUAR 2018**

KONZEPT

Komplizen GmbH, Buochs
www.komplizen.ch

LAYOUT & DRUCK

Druckerei Käslin AG, Beckenried

FOTO TITELSEITE

Jakob Christen

GEMEINDE

- 29 Neuzuzüger-Begrüssung auf der Klewenalp
- 30 Seine Eisenplastiken sind bekannt
- 31 Zivilstandsnachrichten
- 32 Stand der Arbeiten bei den Hochwasserschutzprojekten Träschlibach und Lielibach
- 33 Erfolgreiche Lehrabschlüsse, ein neuer Lernender und ein neuer Hauswart
- 34 Beckenrieder-Tag auf Klewenalp
- 35 Der Winterhilfe Beckenried steht eine neue Ortsgruppenleiterin vor / Baubewilligungen
- 36 Wir gratulieren zum Geburtstag

GEMEINDEWERK

- 37 Arbeitsjubiläum von Rolf Amstad
- 37 Neue Lernende Gemeindegewerk Beckenried
- 38 Auf der Klewenalp sorgen Glasfaserkabel für eine schnelle Datenautobahn
- 39 Auf der Klewenalp werden Strom- und Wasserzähler automatisch abgelesen

SCHULE

- 40 Im laufenden Schuljahr ist «Teamwork» angesagt
- 40 Teamwork mit der Partnerklasse
- 42 Schule Beckenried einst und heute – Teil 3
- 43 «Griäzi, chaifid Sie ai ä Schoggitaler?»
- 44 Auf ins Buchstabenland!
- 45 Achtung, fertig, OL!
- 46 Erfolgreiche Sportlerinnen und Sportler
- 47 Erfolgreiches 35. Schülerfussballturnier

GENOSSENKORPORATION

- 48 Neue Lernende bei der FAGEB
- 49 Der Schutzwald Chneu

KIRCHE

- 50 Kaplan und Sekundarlehrer Dober ist verstorben
- 51 Minifest Luzern – rüdig guet oder cheibä scheen?
- 52 Pfadi Isenringen im Sommerlager
- 54 Die ersten Tage im Amt

HESCH GWISSD...?

- 51 ...wie Beckenried zu seinem Wappen kam?

GUÄDS VO HIÄ

«An Leib und Seele zufrieden», so fühlen sich sicher viele Einwohner/-innen von Beckenried. Täglich kann man sich am wechselnden Farbenspiel des Sees erfreuen, die Berge bewundern und auch das Kulinarische kommt nicht zu kurz. Die feinen Produkte aus der Nachbarschaft oder der Region, verwöhnen selbst anspruchsvolle Gaumen.

von Andrea Waser

Regionalität ist in aller Mund und das macht durchaus Sinn. Dadurch kommen auch feine Produkte in den Verkauf, welche nur in kleineren Mengen produziert werden und nicht bei Grossverteilern in den Regalen stehen. Beim Kauf erhält man zwar keine Cumulus- oder Superpunkte, dafür ein schmackhaftes Stück Heimat. Es sind Spezialitäten aus der Nachbarschaft, naturnah produziert, mit viel Sorgfalt verarbeitet und ganz bestimmt «vo hiä».

Das Mosaik hat sich für Sie, liebe Leserinnen und Leser, auf die Suche nach solchen Produkten gemacht und präsentiert Ihnen auf den folgenden Seiten eine kleine Auswahl verschiedener Spezialitäten aus Beckenried. Einige davon, wie etwa die Dörrbirnen oder die Schafräuchwürste, werden zu Hause in der stillen Kammer und fast nur für den Eigenbedarf produziert, andere Produkte hingegen, wie etwa Konfi oder Käse, können im Dorfladen, am Marktstand oder Direktver-

kauf von jedermann erworben werden. Das Beggriäder-Produkt schlechthin ist wohl unbestritten der Orangenmost. Er hat schon fast Kultstatus erreicht und schwirrt sogar in den digitalen Medien herum. Produziert wird des Beggriäders-Lieblingsgetränk heute in...? In diesem Mosaik erfahren Sie es.

Erneut gibt es auch wieder viel aus dem Dorf, der politischen Gemeinde, dem Gemeindegewerk, dem Gewerbe, der Schule, der Genossenkorporation und der Kirche zu berichten. Informativ oder unterhaltend, amüsantes und ernstes, fachliches und sachliches, für jeden Geschmack etwas – «Guäds vo hiä».



HOFLADEN – WERTSCHÖPFUNG SOLL IN DER REGION BLEIBEN

Im Lokal des ehemaligen Uhrengeschäfts Kamber hat sich neu der benachbarte Nidwaldnerhof eingemietet. Der Hofladen soll Raum bieten für den Verkauf von regionalen Produkten und einheimischen Kunsthandwerkern für Ausstellungen offenstehen.



von Ueli Metzger

Claudia und Rolf Stucki, 47, seit 2004 auf dem Nidwaldnerhof, verfolgen mit dem Hofladen, der mit einem ansprechenden Ambiente zum Besuch einlädt, verschiedene Ziele. Zum einen sollen hier Produkte aus der näheren oder weiteren Umgebung ohne Zwischenhandel direkt verkauft werden. Dazu gehören beispielsweise Honig, Konfitüre, Tee, Sirup, Zucchetti, Brotaufstrich oder auch Meringue. Alles Produkte, die auch in der Hotelküche Verwen-

dung finden. Die Angebotspalette soll zudem möglichst erweitert werden. Die Stuckis hoffen, dass sich weitere einheimische Produzenten bei ihnen melden werden.

FOLGENDE BECKENRIEDER BELIEFERN DEN HOFLADEN:

- Rosli Gander: Konfitüre und Sirup
- Cécile Donzé: Tassen
- Malou Zumbühl: Zucchetti süss sauer
- Paul Waser: Karten, Taschen, Bilder
- ...und natürlich der Nidwaldnerhof mit Hofgemachtem.

Im Weiteren gilt das Angebot auch für Kunsthandwerker, die im Hofladen ihre Kreationen ausstellen und verkaufen können. Die Hotelbesitzer würden sich freuen, wenn nach Cécile Donzé und Paul Waser weitere Kunstschaffende im Hofladen ihre Werke der Öffentlichkeit präsentieren.

Natürlich kann der Raum, der grossen Charme aufweist, auch für Sitzungen und Seminare benutzt werden. Weidegustationen oder ein Weihnachtsverkauf sind weitere Möglichkeiten die sich anbieten. Der Hofladen hat keine festen Öffnungszeiten. Via Rezeption des Hotels erhält man jedoch jederzeit Zutritt zum Lokal.

Claudia und Rolf Stucki hoffen, dass ihr neues Angebot sich immer mehr belebt und dass ihre Idee, dem einheimischen Schaffen Raum zu bieten, auf immer grösseres Echo stösst.

BEGGRIÄDER ALPKÄSE ZUM GENIESSEN

Auf der Alp Unterstock wird von Weysi und Maria Käslin seit neun Jahren würziger Alpkäse hergestellt. Ihr feines und vielseitiges Käseangebot wird von einer treuen Stammkundschaft und Neukunden sehr geschätzt. Auch Wanderer lassen sich regelmässig von ihrem Angebot verführen und kaufen spontan Käse ein.

von Andrea Waser

Es war an einem kühlen Tag anfangs September, als das Mosaik auf der Klewenalp die Alpkäserei Unterstock besuchte. Noch war von überall her das friedliche Gemimmel von Kuhglocken zu hören, doch waren die Wiesen langsam abgegrast und nur noch ganz vereinzelt konnte man Bergblumen bewundern. Stattdessen kündeten die ersten violetten Herbstzeitlosen den nahenden Herbst an.

Auch für Maria und Weysi Käslin ging nun ein schöner Alpsommer dem Ende zu, der Käsekeller war gefüllt mit feinem Käse und der Alpbzug stand kurz bevor. Für Weysi war es bereits der 36. Sommer, den er als Älpler auf der Alp Unterstock (hinter dem Brisenhaus) verbringen durfte. Während des vergangenen Sommers betreute er rund 60 Rindviecher, davon 14 Milchkühe, welche fleissig würzige Alpwiesenmilch für die Käseherstellung lieferten. Von der Milchauslieferung auf das Käsen umgestellt haben Weysi und Maria im Jahr 2009 nachdem sie feststellen mussten, dass für sie die bis dahin ausgeübte Betriebsform der Milchwirtschaft nicht mehr rentierte. «Mein Schwiegervater hat früher immer Käse hergestellt und die Alp Unterstock war 1981 die letzte auf der Klewenalp, welche mit dem Käsen aufgehört hat. Jetzt sind wir auch die ersten, die damit wieder angefangen haben», weiss Maria zu erzählen.

Als Vorbereitung auf die neue Herausforderung besuchte Weysi in der Landwirtschaftsschule Uri diverse Kurse, richtete auf der Alp

die Käserei ein und baute einen geräumigen Käsekeller. Seither werden von Mitte Juni bis Ende August jeden Morgen 250 bis 260 Liter Milch zu sechs Käsen à 4 bis 5 Kilo verarbeitet. Während Weysi mit seinem Fachwissen vor allem für den ersten Teil der Käseherstellung verantwortlich ist, übernimmt Maria die anschliessende Pflege der Käse, die Vermarktung und den Verkauf. Dabei stellt die dreifache Mutter augenzwinkernd einen treffenden Vergleich zwischen Käse und Kindern her: «Junger Käse braucht viel Pflege und Aufmerksamkeit, bis man ihn nach einiger Zeit etwas mehr sich selber überlassen kann. Dann wird der Käse langsam erwachsen, aber gleichzeitig schwieriger zu pflegen. Man muss seinen Reifezustand stets im Auge behalten – ähnlich der Pubertät!»

Dass Maria ihrem Käse stets sehr viel Aufmerksamkeit schenkt,

merkt man seiner guten Qualität an. Ihre Produkte die als Alpkäse, Bratkäse oder Mutschli (Nature, Chili, Kräuter, Knoblauch, Kümmel, Pfeffer) in den Verkauf gelangen, werden bei Chäs Käslin, Beckenried sowie im Maxi Dorfladä, Wolfenschiessen, im Sortiment geführt. Am jährlichen Alpkäsemarkt im Alten Schützenhaus in Beckenried sind Maria und Weysi Käslin zudem an einem Marktstand anzutreffen. Sie freuen sich immer über bereichernde Begegnungen mit Käseliebhabern und liefern auf Wunsch auch direkt nach Hause. Speziell dankbar sind sie natürlich ihrer Stammkundschaft für die jahrelange Treue. Zusätzlich zu ihrem Käseangebot bieten sie übrigens auch feine hausgemachte Neydlälzäti an, die vor allem bei Schleckmäulern sehr beliebt sind. Mit feinem Käse von der Alp Unterstock auch im Winter den Geschmack des Sommers geniessen – probieren Sie es aus!

NIDWALDNER ALPCHÄS MÄRCHT

18. und 19. November 2017
Altes Schützenhaus Beckenried



Weysi und Maria Käslin arbeiten beim Käsen Hand in Hand.

«HEULÄMPEN» SIND DIE BESTEN

Theres Ambauen-Murer vom «Sassi» schwärmt von den «Heulämpen». Für sie gibt es keine bessere Birnensorte zum Dörren.

von Gerhard Amstad

Durch die Heirat mit Landwirt Martin Ambauen kam Theres Murer 1978 ins «Sassi». Sie fühlte sich auf dem herrlich gelegenen Bauernhof am Fusse des Hornwaldes sofort heimisch, liebt sie doch das »Wärche« in der Natur. Dort auf dem Sassi steht an bester Lage seit rund fünfzig Jahren ein Birnbaum mit den grossen «Heulämpen», welche erst im Oktober reifen und sich hervorragend zum Dörren eignen. Walter Ambauen, 91, weihte seine Schwiegertochter Theres in die Kunst des Dörrrens ein und seither macht sie dies jedes Jahr leidenschaftlich gerne. Eine ruhige Arbeit, welche zwar mit viel Zeitaufwand verbunden ist, ihr aber innere Freude bereitet. In guten Jahren verarbeitet sie bis zu 50 Kilo Birnen.

Die «Heulämpen» werden in der ersten Oktoberhälfte, wenn sie reif sind, von Hand abgelesen. Nur solche ohne Wurmstich und mit unbeschädigter Schale kommen in den Dörröfen mit den sechs Gittertablaren, welcher im früheren Schlafzimmer des alten Sassi-Hauses steht. Dort trifft man die Mutter von drei Mädchen und zwei Buben von Mitte Oktober bis Mitte Dezember beim recht aufwändigen Dörren an. Die mit Birnen gefüllten Gittertablare müssen nämlich zweimal pro Tag um eine Rille von unten nach oben verschoben werden. Ein Prozess,

welcher, bei nicht zu heisser Ofentemperatur, rund eine Woche dauert. Nach Gefühl und einem Fingerdruck weiss dann Theres Ambauen ganz genau: Jetzt sind die Birnen gedörrt! Der herrliche Duft versetzt sie immer wieder in die von ihr so geliebte Samichlais- und Weihnachtszeit. Zum Abkühlen und Trocknen legt sie die Dörrbirnen in alte Milchmotten. Dann füllt sie die grössten und somit auch die weichsten in 500 Gramm Säckli ab. Kühl gelagert oder tiefgekühlt bleiben sie lange frisch. Die kleineren und etwas härteren verwendet sie als Füllung von selbstgebackenen Birnenwegen.

Theres Ambauen, 59, kennt für ihre gedörrten «Heulämpen» keine Absatzsorgen, kann sie doch seit Anbeginn auf treue Abnehmer zählen. Zum Verkauf kommen sie auch am Beckenrieder Chlaimärcht am Stand der «Buiräfraiwe» und am Alpchäs Märcht sind sie eine geschätzte Beilage beim «Buiräzmorgä». Die heute dreifache Grossmutter gab früher ihrer Jungmannschaft zur Beruhigung jeweils ein Stückchen Birnenschnitt zum Kauen, statt etwa ein Gummibärli. «Gedörrte Birnen sind zudem gesund», bekräftigt Sassi-Theres, «Gut fürs Blut und die Verdauung. Erst recht, wenn es «Heulämpen» sind».



SCHAUFRAUCHWÜRSTE UND NÜSSLIWASSER VON OBERHOSTATT KLAUS UND CHRISTINE

Ich sitze mit Christine und Klaus Murer am Tisch, oben im Ambeissler. Bei einem Kaffee unterhalten wir uns im Zusammenhang zum Thema «Guäds vo hiä» über feine Schafrauchwürste und Nüssliwasser aus hauseigener Produktion. Dabei verraten mir die Beiden ein paar Geheimrezepte.



von Josef Würsch

Unsere Vorfahren haben uns den Grundsatz mit auf den Lebensweg gegeben, keine Lebensmittel wegzwerfen. Alles was uns die Natur bietet hat seinen Wert, alles ist verwertbar. Klaus, pensionierter Kantonsangestellter, ist wie früher ein Schafbauer mit Leib und Seele. Im Verlaufe der Zeit stellte er fest, dass das Fleisch von alten Mutterschafen kaum mehr gefragt und wertlos war, im Vergleich zum Fleisch von Jungtieren. Er, der ebenfalls ein Flair fürs Kochen und feines Essen hat, fing dann an, das Fleisch von alten Schafen speziell zu verarbeiten. «Im Kochen bin ich ein Pröbler und da ich eine eigene Rauchkammer habe, wollte ich es mit Rauchfleisch und Rauchwürsten versuchen!» Er experimentierte mal auf diese, mal auf andere Weise und gesteht mir heute: «Die ersten Versucherli landeten bei meinem

Hund, dieser wurde dicker und dicker!» Nun hat Klaus den Dreh gefunden! Für seine Schafrauchwürste braucht er neben acht Teilen magerem Schafffleisch (das Fett muss weg, denn Schaffsfett ist Aromaträger), einen Teil Rind- und einen Teil Schweinefleisch (Speck). Die einzelnen Fleischstücke werden durch den Fleischwolf passiert. Sorgfältig gibt er neben Knoblauch und Zwiebeln die verschiedenen Gewürze wie Majoran, Pfeffer, Muskat, Nelkenpulver, Salznitrat und ein wenig Weisswein hinzu. Nun beginnt das Mischen und Kneten. Klaus belehrt mich, dass dieser Vorgang, ohne dabei auf «falsche Gedanken» zu kommen, «Anschaffen» heisst. Nach dem Abfüllen dieser Masse in die Därme, werden die Würste in einem 12 Grad kühlen Raum aufgehängt, bevor sie einen Tag

lang in der Rauchkammer verschwinden. Alsdann werden die Schafrauchwürste luftgetrocknet, bis sie die nötige Konsistenz zum Verzehr erreichen.

Für die Schafbratwürste benützt Klaus ähnliche Zutaten, hingegen verwendet er anstelle von Rindfleisch zwei Teile Kalbsbrät und schon sind diese Würste zum Braten bereit.

Und was macht Christine? Sie verrät mir eine weitere Köstlichkeit, die zwar nicht aus ihrem Privatkochbuch stammt. Das Nüssliwasser-Rezept haben die Murers von Bekannten aus Büren erhalten. Christine hat dieses «Frauenschnäppli», wie sie es nennt, bereits zwei- bis dreimal hergestellt. Sie überreicht mir das Rezept: Man nimmt 1 ½ Liter Birnenträsch, zwanzig grüne, im Juni gepflückte Baumnüsse, zerhackt sie und legt dieses Gemisch mit je einer Orangen- und Zitronenschale, fünf Nelkenköpfen und zwei Zimtstangen in den Schnaps, verschliesst das Gefäss und stellt dieses sechs Wochen an die Sonne. Dieses Gemisch verfärbt sich bräunlich. Nach sechs Wochen werden 2 kg Zucker in 1 ½ Liter Wasser aufgekocht, abgekühlt und zur abgeseihten Schnapsmischung gegeben. Dieser Likör wird dann in Flaschen abgefüllt. «Aber eben», erwähnt Christine, «Nüssliwasser gibt es andernorts auch.» Die Tessiner verwenden anstelle von Teilersbirnenträsch ihren Grappa und im Kanton Schwyz (Schwendelberg) soll das Nüssliwasser eine wahre Renaissance erleben. Die Ländlerkapellen Echo vom Tödi und die Kapelle Carlo Brunner hätten sogar einem Schottisch den Titel «Nüssliwasser» gegeben.

VOM ROTÄ MESCHTLI ZUM O-MOST

Seit den Fünfzigerjahren ist der Beckenrieder Orangenmost das Nidwaldner Kultgetränk. Statt einem roten Meschtli bestellt man heute eher einen O-Most.

von Gerhard Amstad

Es rots Meschtli in der Beiz, statt Sirup, das lässt heute noch die Kinderherzen höherschlagen. Kein Apéro, kein Fest oder Anlass im Dorf, ohne den berühmten Beckenrieder Durstlöscher, von der heutigen Generation kurz O-Most genannt. Den wenigsten dürfte jedoch bekannt sein, dass der Beckenrieder Orangenmost ausserhalb der Zentralschweiz noch Konkurrenten in der Ostschweiz hat, bekannt unter dem Namen Halb-Halb und FiftyFifty.

Der Beckenrieder Orangenmost ist eine Hochzeit zwischen Orangen und Äpfeln, leicht kohlesäurehaltig, sehr erfrischend und einfach unvergleichlich. Kein Wunder, ist dieses einzigartige Trink-Erlebnis aus Nidwalden das Kultgetränk bei Jung und Alt und wird nachweislich seit 1956 ohne Unterbruch hergestellt. Dank der Halbliter Glasflasche mit Bügelverschluss sogar mit steigender Beliebtheit. Früher hergestellt durch die Beckenrieder Mosterei Kaeslin im Hagnau, dann durch den Stanser Remigi Lussi, Inhaber der zweiten Nidwaldner Mosterei. Er erwarb nach turbulenten Jahren die im Jahre 1882 gegründete Mosterei Kaeslin und rettete damit den Beckenrieder Orangenmost. Und mit ihm auch den Mythos «Des Nidwaldners Muttermilch ist der Beckenrieder Orangenmost, der stärkt sie bis ins

hohe Alter» oder «Die Nidwaldner trinken bereits im «Guitschli» Orangenmost statt Muttermilch». Ab ca. März 2018 wird der Orangenmost, dank der neu erbauten Produktionsstätte in Stans-Oberdorf, auch in 0.5 Liter und 1,5 Liter PET-Flaschen abgefüllt. Dies dürfte vor allem die Wanderer und Berggänger freuen. Die Getränke Lussi AG glaubt fest an die Zukunft des Beckenrieder Orangenmost, auch weil regionale Produkte immer mehr gefragt sind. Aktuell werden jährlich rund 400'000 Liter Orangenmost getrunken. Dies nicht nur in Nidwalden, sondern vor allem auch in den Nachbar-

kantonen Obwalden, Uri und Schwyz. Aber auch in Zürich und Basel haben ihn Getränkehändler für dort lebende Heimweh-Nidwaldner im Sortiment. Ob auch Prominente den O-Most trinken, ist offiziell nicht bekannt. Doch der Orangenmost selber ist prominent, schliesslich kennt man ihn in der ganzen Schweiz.

Obwohl der Beckenrieder Orangenmost zukünftig in Oberdorf produziert wird, bleibt er ein Beckenrieder. Denn die Verkaufsrechte hat sich beim Konkurs der einheimische Rechtsanwältin Dr. German Grüniger gesichert.



Es rots Meschtli darf bei keiner Party fehlen.

MIT DEM KLEWENKÄSE AUF DEM RICHTIGEN WEG

Wie in anderen Regionen, bläst auch den Beckenrieder Bauern zunehmend ein kühler Wind um die Nasen und das hat für einmal nichts mit der kalten Jahreszeit zu tun. Was tun, wenn der Milchpreis stetig sinkt und unter dem Strich immer weniger bleibt? Da sind innovative Ideen gefragt. Der Klewenalp-Käse war solch eine Idee.

von Andrea Waser

Wenn früh morgens die meisten von uns noch friedlich in den Federn liegen, brennt auf den Beckenrieder Bauernbetrieben bereits Licht im Stall. Die Bauern sind am Melken. Ein Teil der gemolkenen Milch gelangt später in die Milchsammelstelle von Fredy Scheuber, welche er 1992 von seinem Schwiegervater Melk Gander übernommen hat. Anfänglich führte Fredy die Milch im Sommer noch in Kannen von den Beckenrieder Alpen und Bergen zusammen, um sie in die Emmi nach Luzern zu liefern. Im Jahr 1994 kaufte er dann einen Milchtankwagen und versah ihn mit dem Schriftzug «Klewen-Milch». Eine Änderung im Lebensmittelgesetz schrieb nämlich vor, dass die Milch sofort nach dem Melken bis zur Abholung gekühlt werden musste. Das war für viele kleine Bauernbetriebe in Beckenried eine schwierige Situation. Fredy Scheuber konnte seine Anlieferer dann überzeugen, transportable Milchtanks anzuschaffen, so dass die Milch, je nach Aufenthaltsort des Viehs, auf der Alp oder im Tal gekühlt werden konnte. Nun war es auch möglich, die Milch nur noch jeden zweiten Tag zusammenzuführen, was die Transportkosten halbierte.

Damit war zwar ein Problem aus der Welt geschaffen, doch der seit 1992 stetig sinkende Milchpreis bereitete den Bauern immer noch Sorgen. Gemeinsam suchten Fredy Scheuber und die Klewenälper Thomas Käslin und Richi Bar-

mettler im Jahr 2000 nach einer Lösung, um die Situation erträglicher zu machen. Die Idee, im Sommer einen Alpkäse herstellen zu lassen, schnitt dabei am besten ab. In der Person von Hans Aschwanden von der Bergkäserei Seelisberg fanden sie den idealen Käser für ihr Projekt. Im Frühjahr 2001 gründeten dann acht Klewenälper, Milchtransporteur Fredy Scheuber und der Käser Hans Aschwanden die «Einfache Gesellschaft Klewenalp-Käse». Dadurch war der Startschuss zu einer bis heute erfolgreichen Käseproduktion gefallen.

Doch warum ist der Klewenalp-Käse ein Bergkäse und kein Alpkäse? Die Erklärung ist einfach: Beim Klewenalp-Käse findet im Gegensatz zum Alpkäse nur die Milchproduktion auf der Alp statt, nicht

aber die Verarbeitung zu Käse. Produziert wird er nämlich in Seelisberg, in der Bergkäserei Aschwanden. Die geschmacklichen Vorzüge würziger Alpenmilch gehen dadurch natürlich keinesfalls verloren!

Seit dem Sommer 2012 kauft nun Hans Aschwanden die Milch direkt von den Äplern und offeriert ihnen einen jeweils im Frühling abgemachten fixen Milchpreis. Das Risiko, aber auch den Gewinn des Käseverkaufs, trägt er selber. Den Milchtransport organisierte er seither ebenfalls auf eigene Faust. Die «Einfache Gesellschaft Klewenalp-Käse» wurde deshalb per 30. September 2012 aufgelöst. Der Milchtankwagen «Klewen-Milch» von Fredy Scheuber ist aber immer noch alle zwei Tage in den Beckenrieder Alpen und Bergen unterwegs und sammelt die Milch ein, welche nicht nach Seelisberg, sondern in die Emmi nach Luzern geliefert wird. So steckt schlussendlich Milch von der Klewenalp nicht nur im Klewen-Käse, sondern vielleicht auch in einem von Ihnen, liebe Mosaikleser/-innen, gekauften Emmi Joghurt.



Fredy Scheuber, Thomas Käslin, Hans Aschwanden und Richi Barmettler präsentieren im Jahr 2001 stolz den Klewenalp-Käse.

SEINE LEIDENSCHAFT GILT DEM PASTEURISIERTEN SÜSSMOST

Theo Ambauen liebt den Most, ob süss oder vergoren. Dem Pasteurisieren von Süssmost widmet er sich mit besonderer Leidenschaft.



von Gerhard Amstad

Pasteurisieren heisst erwärmen von Getränken auf Temperaturen unter dem Siedepunkt. Entdeckt hat diese Art der Haltbarmachung der französische Forscher Louis Pasteur (1822–1895). Mit grosser Leidenschaft pasteurisiert Theo

Ambauen, 66, den eigenen Süssmost und auch jener von Kleinmostern seines Wohnquartiers. Dies schon seit rund 20 Jahren, als Nachfolger des früheren Waisenhausvaters Marzell Müller. «Sehr wichtig ist beim Pasteurisieren die Sauberkeit», erklärt der ausgebildete Süssmoster. «Sonst bilden sich schnell einmal Schimmelpilze, was sich nachteilig auf den Geschmack auswirkt.»

Aber auch die Qualität des Mostobstes spielt eine grosse Rolle. Bawers-Theo verwendet für seinen Süssmost nur reifes, sauberes und nicht angefaultes Obst. Die Birnen lässt er vor dem Ernten zu Boden fallen, die reifen Äpfel hingegen liest er von Hand vom Baum ab. Auf seiner Liegenschaft im Oberdorf erntete er heuer vor allem Obst der Sorten Schweizer Wasserbirnen, Bohnäpfel (Theos Favorit) und Wettinger Birnen. Gemostet wird das Obst jeweils im Hundemattli bei Urs Gander. Der frisch gepresste Süssmost wird dann von Theo in 25 Liter Ballonflaschen aus Glas abgefüllt, mit einem Elektrodenapparat unter Strom gesetzt und auf 75 Grad erhitzt. Die Flaschen müssen immer randvoll gefüllt und dicht verschlossen sein. In rund einer

Stunde produziert er so rund 100 Liter pasteurisierten Süssmost, welchen er zusätzlich in 2 Liter Chiantiflaschen und in 10 Liter Bag-in-Boxen abfüllt. Dies nur für den Eigenbedarf, denn Theo liebt Most über alles, auch den vergorenen. Bei den Apfelsäften sollte der Birnenanteil übrigens nicht mehr als 5 Prozent betragen.

Der gelernte Schreiner im Pensionsalter freut sich jedes Jahr auf die Mostperiode von Anfangs September bis Mitte Oktober, während der er auch von Kleinmostern zum Pasteurisieren engagiert wird. Als weitere Hobbys spielt er ebenso leidenschaftlich gerne Alphorn und Büchel und entspannt sich beim Schiesssport. Theo Ambauen ist aber auch Spezialist beim Pfropfen (Veredeln) von Obstbäumen und sorgt mit dem «Umzweye» für einen noch besseren Süssmost, natürlich von ihm pasteurisiert. Im Jahr 2005 nahm Theo als Süssmoster in Beinwil (Freiamt) am Schweizerischen Qualitätswettbewerb für Süssmost teil und holte sich die Bronzemedaille. Eine verdiente Auszeichnung für seine Beharrlichkeit beim Tüfteln, rund um den besten pasteurisierten Süssmost!

MIT ROSLIS KONFI SCHMECKT DAS FRÜHSTÜCK DOPPELT SO GUT

Bei der Bauernfamilie Martin und Rosli Gander stehen gleich zwei Tiefkühltruhen im Keller. Eine davon ist bis zum Rand mit verschiedenen Früchten und Beeren gefüllt, aus denen Rosli auch im Winter oder Frühling mit viel Liebe und Sorgfalt hausgemachte Konfitüren herstellt.

von Andrea Waser

Was für einen Brotaufstrich bevorzugen Sie? Ist es Nutella, Honig oder gar Streichwurst? Oder mögen Sie doch eher die fruchtige Variante? In diesem Fall sind Sie bei Rosli Gander genau richtig. Seit zehn Jahren produziert die geschaffige Bauersfrau und Mutter von zwei Kindern im Teenageralter, pro Jahr rund 280 kg dieser süssen Köstlichkeiten. Dies nebst der täglichen Arbeit auf ihrem dreistufigen Landwirtschaftsbetrieb und ihrem Teilzeitjob im Volg. Viele der verwerteten Früchte, Beeren und auch das Gemüse stammen von ihrem eigenen Hof oder werden von ihr je nach Saison und Angebot zugekauft. Zu ihrem gluschtigen Angebot gehören im Moment

sieben Beerenvariation, zwölf Konfitüren mit verschiedenen Früchten, welche sie zum Teil mit Gemüse kombiniert, sowie sieben Gelée-Sorten. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Martin, der Mann von Rosli, liebt besonders die etwas exotische Variante Kürbis-Orange. Rosli probiert auch immer wieder neue Zusammensetzungen mit interessanten Geschmacksrichtungen aus. Im Moment ist es die Kombination Rüeblli-Orange, welche sehr fein schmecken soll.

Verkauft wurden die feinen Brotaufstriche von Rosli erstmals am Beggriäder Samichlaimärcht und zwar am Marktstand der Bäuerinnen. Vor rund zehn Jahren nahm Heidi Käslin von Chäs Käslin als erste ganzjährige Abnehmerin Roslis Konfi in ihr Sortiment auf. Da die Konfitüren so offiziell in den Verkauf kommen, muss Rosli gemäss Lebensmittelgesetz jederzeit die Rückverfolgung ihrer Produkte gewährleisten. Deshalb notiert sie bei der Produktion immer fein säuberlich die verarbeitete Menge, den Herkunftsort der Produkte, die Zuckerbeigabe, Haltbarkeit etc. in eine Tabelle. «Anfänglich fand ich das etwas mühsam, doch inzwischen ist es sehr interessant, da ich so jederzeit nachvollziehen kann, wieviel Kilogramm eigenes Obst oder Gemüse wir jeweils ernten konnten oder wieviel Kilogramm Konfi ich



das ganze Jahr hindurch produziert habe.»

Seit einigen Jahren ist auch Rolf Stucki vom Nidwaldnerhof einer der Hauptabnehmer von Roslis hausgemachten Konfitüren. Seinen Hotelgästen scheinen sie jedenfalls zu munden, darf die aufgestellte Bäuerin den Nidwaldnerhof doch regelmässig mit fünf verschiedenen Sorten beliefern. Im Jahr kommt da die stolze Menge von rund 240 kg Konfi zusammen, welche im Nidwaldnerhof von den Gästen aus nah und fern aufs Frühstücksbrot gestrichen wird.

Ob zu Hause oder im Hotel, eines ist jedenfalls sicher: Die diversen Konfitüren und Gelées sorgen auf jedem Frühstückstisch für Abwechslung. Sie können direkt bei Rosli Gander, bei Chäs Käslin, im Volg Beckenried und seit neustem auch im Hofladen des Nidwaldnerhofs bezogen werden. «Äs hed solang s'hed!»



BESUCH AUF BERG VORDER-TREBEREN

Berg Vorder-Treberen, ein typischer Beckenrieder Dreistufenbetrieb, wird zusammen mit der Liegenschaft Acheri und der Alp Wangi von den Landwirten Jost und Ernst Käslin bewirtschaftet. Für beide ist es ihr Traumberuf.



von Gerhard Amstad

Acheri-Vreni Käslin-Amstad, 74, verheiratet mit Undergass-Peters Ernst, schwärmt von ihrem gemütlichen Daheim auf Berg Vorder-Treberen. Unbeschreiblich schön sei das Gefühl, wenn sie im April vom Küchenfester aus erstmals wieder die Autofähre und das Dampfschiff Stadt Luzern unten auf dem See aufkreuzen sieht. Berg Treberen, mit dem Stall und dem bald 80-jährigen, heimeligen Bauernhaus, liegt in herrlicher Umgebung auf 1100 Metern, an der Strasse zur Steinstössi. Auf Treberen gab es früher weder eine Strasse, noch Strom oder fliessend Wasser im Haus. Einzig beim Stall war ein Trog. Zur Schule ging es zu Fuss via Ankenberg. Im-

merhin erleichterte die Klewenbahn den Heimweg via Tristelen. Heute steht ein Fernseher im heimeligen Stubli und in der Küche



sorgt Radio Eviva für gute Stimmung. Nebst vier Schlafzimmern gibt es auch ein Bad.

Im sauber aufgeräumten Stall erleichtern eine Melkmaschine, Selbsttränke und ein Heugebläse die Arbeit mit dem Vieh. Zudem lässt sich die ganz leicht rutschende und von Morgensonne begünstigte Bergliegenschaft mehrheitlich maschinell bewirtschaften. Ein kleines Waldstück liefert genügend Holz für den Eigenbedarf. Im Jahr 2006 übergaben Ernst und Vreni das 5,5 Hektaren grosse, fruchtbare Bergheimet und den Talbetrieb Acheri ihrem heute 37-jährigen Sohn Jost, verheiratet mit Virginia Voci, 36. Seither wohnen seine Eltern ganzjährig auf Treberen und schauen dort vom Herbst bis zum Frühling zum Jungvieh, bevor es dann mit dem ganzen Vieh zur Sömmerung auf die Klewenalp geht. Die Wangi-Hütte gehört Beat und Martin Würsch von der «Kell», den Cousins von Jost. Seit 35 Jahren sind Vreni und Ernst begeisterte Älpler, heuer mit 15 Milchkühen und

gleichviel Jungvieh. Mit dabei ist auch Appenzeller Mischling Nora. Vor und nach dem Alpsommer zieht das gesamte Vieh für jeweils eine kurze Zeit ins Bergheimet Treberen. Die Milchkühe sowie die Kälber verbringen den Winter im Talheimet Acheri und die Rinder bleiben im «Berg».

Familiärer Zusammenhalt funktioniert

Die Familie Käslin pflegt das «Säntnä» mit Stolz, sei es beim Alpabzug, an der Viehschau oder an der Beckenrieder Älplerkilbi. Ihr herausgeputztes «Säntä Veh», alle mit Horn, ist jeweils eine wahre Augenweide. Auch der Nachwuchs ist begeistert mit dabei, so ist sich der neunjährige Enzo sicher, dass er auch mal Bauer wird. Enzo ist schlagfertig und hat den genau gleichen Schalk wie sein Grossvater und sein Vater, welche gerne zusammen ein «Schwarzes» trinken. Der Schnaps dafür ist ein Eigenprodukt und wird von Brennmeister Acheri Kaspar, dem Bruder von Vreni, gebrannt.

Acheri-Ernst, 77, gehört seit deren Gründung den Beggrieder Jodlern an und freut sich heute noch über den ihm gewidmeten Jodel «Dä Wangi-Älpler», komponiert vom verstorbenen Dirigenten Sepp von Rotz. Jost ist Hauptinitiant des alljährlichen 1. August Feuers auf «Brämegg». Danach verbringt die junge Bauernfamilie mit den Kindern Enzo, Alba und Emma ein paar Ferientage im süditalienischen Kalabrien. Dies bedingt einer guten Organisation im arbeitsreichen Alltag und ist nicht selbstverständlich. Möglich ist dies auch dank der Mithilfe von Vreni und Ernst, die auf der Alp zum Vieh schauen. Für die Zukunft wünscht sich die Familie Käslin eine befahrbare Strasse zur Alp Wangi, welche den arbeitsaufwändigen Sommerbetrieb merklich erleichtern würde.



Von links: Pfleger Hugo Käslin, Frauenvogt Marco Zimmermann, Hauptmann Benno Käslin, Hauptmann Alexander Vonlaufen, Sennenmeister Dominik Käslin, Schreiber Patrik Schindelholz, Sennenmeister Michi Murer

ÄLPLERWAHLEN 2017

Auf den Älplerkilbi-Sonntag vom 12. November freuen sich besonders folgende Älplerbeamten und Senioren:

Hauptmann	Vonlaufen Alexander	Ridlistrasse 21
Hauptmann	Käslin Benno	Oberdorfstrasse 18
Sennenmeister	Murer Michi	Ober Sassi 1
Sennenmeister	Käslin Dominik	Bächli
Bannerherr	Murer Samuel	Oberried 1
1. Fähnrich	Käslin Matthias	Eggberg 1
2. Fähnrich	Käslin Urs	Allmendstrasse 39
Pfleger	Käslin Hugo	Ridlistrasse 47
Säckelmeister	Walker Robi	Unterscheid 24
Schlüsselherr	Achermann Dani	Mondmattli 3
Frauenvogt	Zimmermann Marco	Kirchweg 22
Schreiber	Schindelholz Patrik	Oberdorfstrasse 17
1. Älplerat	Käslin René	Tal 1
2. Älplerat	Käslin Manuel	Nidertistrasse 22
Weibel	Gander Lukas	Rohnenmattli 1
1. Brätmeister	Gander Martin	Loh 1
2. Brätmeister	Käslin Dario	Nidertistrasse 22b
Gerichtspräsident	Käslin Roland	Ridlistrasse 47
1. Richter	Käslin Beat	Katzenstrick 1
2. Richter	Käslin Jan	Nidertistrasse 22
3. Richter	Käslin Christian	Nidertistrasse 22b
4. Richter	Gander Res	Oberfang 1
1. Hirt	Waser Lukas	Kirchweg 6
2. Hirt	Mathis Adrian	Kirchweg 30b
Senior	Käslin Adolf (Tal)	Seestrasse 6
Senior	Achermann Hans	Lätten 1
Senior	Gander Alfred	Allmendstrasse 41
Senior	Amstad Kaspar (Acheri)	Oberhostattstrasse 2

DIE BRÄNTLIBILDER SIND WICHTIGER BESTANDTEIL DER BEGGRIÄDER ÄLPLERCHILBI

Als Zeichen der Anerkennung für die Übernahme des Hauptmann-Amtes an der Älplerchilbi mit all den dazugehörigen zeitlichen und finanziellen Verpflichtungen, erhalten die beiden Hauptmänner am Älplerchilbiabend ihr persönliches Bräntlibild. Seit zwölf Jahren werden diese originellen Kunstwerke von Jolanda Näpflin-Dinkel gezeichnet.



von Josef Würsch

Die Älplerchilben in Nid- und Obwalden sind sich im Aufbau und Tagesverlauf ähnlich. Festgottesdienst am Morgen, Veranstaltung mit Musik und Fahnschwingen auf dem Dorfplatz am Nachmittag und Älplersprüche und Tanz nach dem Nachtessen. Jede Älplergemeinde hat jedoch unterschiedliche Bezeichnungen ihrer «Beamten» und diese haben in den einzelnen Gemeinden wiederum unterschiedliche Rangordnungen

und Aufgaben. Jede der neun Älplerchilben in Nidwalden hat ihr eigenes Gepräge. Seit 1944 trägt der Beckenrieder «Butzimann» das Bräntli mit dem Bräntlibild, vormittags des einen, am Nachmittag des anderen Hauptmannes. Alois Murer, «Reytene Weysi», zeichnete die ersten Bräntlibilder als Karikatur, oft eine übertriebene Darstellung des Hauptmannes oder einer humoristischen Begebenheit desjeni-

gen. Seine Nachfolger Xaver Wyss, Franz Käslin und Markus Amstad wechselten zum Portraitstil. Das Bräntlibild soll nach Ansicht von Jolanda drei Voraussetzungen erfüllen. Der betreffende Hauptmann soll leicht zu erkennen sein. Weiter vermittelt das Bild einen Hinweis auf dessen Beruf und letztlich möchte sie eine Deutung auf die Vorlieben wie Berge, Sport, Freizeitbeschäftigungen geben. Der Karikaturist stellt mit ein paar Strichen eine Person dar. Jolanda hingegen arbeitet mit Bleistift und Farbstift jedes Detail exakt aus und braucht dazu gegen 50 Stunden. Sie benötigt gute Fotos und genügend Hinweise über die zu Portraittierenden. Ihr Auftrag beginnt am Montag nach den Älplerwahlen. Verantwortlich dafür sind der «Gerichtspräsident» und weitere sieben Beamte der Ränge 18 bis 24. Alle «Gewählten» sind natürlich gespannt auf die Zeichnungen, die acht Wochen später das Butzibräntli zieren. Als Bräntlibild-Zeichnerin erhält Jolanda Näpflin auch nach zwölf Jahren immer wieder positive Rückmeldungen. Aufträge für das Zeichnen eines persönlichen Bräntli-

bildes anlässlich eines runden Geburtstages oder sonst eines Jubiläums sind nicht selten. Für Jolandas 12-jähriges Wirken für die Älpler sind wir dankbar und hoffen, dass sie diese Tradition noch viele Jahre weiterführt.

Die Künstlerin Jolanda Näpflin kurz vorgestellt

Die fünfzigjährige Zeichnerin Jolanda Näpflin-Dinkel kam vor 25 Jahren nach Beckenried. Zusammen

mit Franz Näpflin bewohnt sie mit ihren drei Söhnen Severin, Andrin und Avelino ihr Eigenheim an der Buochserstrasse 5. Jolanda, ausgebildete Kindergärtnerin, ist ein vielseitiger Mensch. Wer durfte nicht schon ihre sorgfältig vortragenen Solodarbietungen auf der Panflöte erleben, sei es in der Kirche, im Schulhaus oder in der Ermitage. Bereits seit 21 Jahren stellt sie ihr Können und ihre pädagogischen Fähigkeiten auch der

Musikschule Beckenried zur Verfügung. Sowohl die Menschen im Alterswohnheim Hungacher sowie die Kleinsten unserer Gemeinde, die MUKI-Kinder, freuen sich immer auf die gemeinsamen Stunden mit Jolanda.

Im Wohnheim Hungacher kann man übrigens ihre Begabung für das feinfühliges Zeichnen noch bis zum 16. November in naturalistischen Bildern zum Thema «Hereinspaziert» bestaunen.

DIE «DREHSCHIEBE NIDWALDEN» IST EIN PROJEKT VON PRO SENECTUTE NIDWALDEN

Die Ende Oktober 2013 gegründete Drehscheibe Nidwalden bietet eine Plattform für soziale Kontakte und Vernetzung. Einwohnerinnen und Einwohner unseres Kantons können hier persönliche Dienstleistungen anbieten oder beziehen.

Im Herbst 2017 waren bei der Drehscheibe über 180 Personen eingeschrieben und die Schwelle von 250 Vermittlungen für unterschiedlichste Dienstleistungen wurde überschritten.

Die Drehscheibe vermittelt zwischen Suchenden und Anbietenden von Dienstleistungen. Die angebotenen und gesuchten Dienstleistungen liegen in den Bereichen Begleitung, Behörden, Besuche, Fahrdienste, Foto/Handy/PC/Radio/TV, Garten/Umgebung, Gruppen/Kontakt, Handwerk, Haushalt, Haustiere, Kreatives Gestalten, Mentoring Asyl, Musik, Sport, Sprache, Wohnung. Beispiele dazu: Jemand sucht eine Begleitperson, um ins Theater, essen oder wandern zu gehen. Oder jemand ist nicht mobil und wünscht einen Besuch bei sich zu Hause. Oder jemand ist eine begeisterte Gärtnerin oder ein geschickter Handwerker und möch-

te einem Mitmenschen seine Fähigkeiten für kleine Dienste anbieten.

Die Dienstleistungen sind individuelle Angebote, die auf freiwilliger Basis und grundsätzlich kostenlos erfolgen. Personen die bereit sind, Dienstleistungen anzubieten oder solche die das Bedürfnis haben, eine Dienstleistung anzufordern, sind bei der Drehscheibe Nidwalden jederzeit willkommen. Eine Konkurrenzierung zu bestehenden Angeboten oder professionellen Anbietern soll vermieden werden.

Die ersten drei Jahre war die Drehscheibe ausschliesslich Senioren und Seniorinnen zugänglich. Im Herbst 2016 wurde die Altersgrenze aufgehoben. Bei jeder Vermittlung soll jedoch ein Partner über 55 Jahre sein. Seither lautet der Name Drehscheibe Nidwalden (vorher SeniorInnen-Drehscheibe). An der Philosophie und den

Grundsätzen hat sich aber damit nichts geändert.

Für den Betrieb der Drehscheibe sorgt ein 9-köpfiges Team von Seniorinnen und Senioren, das sich alle vier bis sechs Wochen zu einer Sitzung trifft.

Kontaktmöglichkeiten: Mitglieder des Teams sind jeweils am Freitag von 09.00 bis 11.00 Uhr, am St. Klara-Rain 1, 1. Stock, persönlich anwesend. Im Weiteren sind alle bei der Drehscheibe eingeschriebenen Personen an jedem letzten Freitag im Monat zu einem offenen Treffen eingeladen, ebenfalls von 09.00 bis 11.00 Uhr, am St. Klara-Rain 1, 1. Stock, Cafeteria. Auch Schnupperer sind jederzeit willkommen.

Telefon: 079 688 07 02

E-Mail: info@drehscheibe-nw.ch

www.drehscheibe-nw.ch

Adresse: Drehscheibe Nidwalden, St. Klara-Rain 1, 6370 Stans

AUF DER KLEWENALP TUT SICH WAS

Wer von der Bergstation Richtung Alpenblumenweg wandert, sieht es: Abendruh, Alpstubli und Klewenstock präsentieren sich neu herausgeputzt. Die Besitzer haben ihre Gebäulichkeiten renoviert und zeigen damit auf, dass sie positiv in die Zukunft der Klewenalp schauen.

von Ueli Metzger

Abendruh

Das Chalet Abendruh, nahe der Bergstation auf der Klewenalp gelegen, präsentiert sich im neuen schmucken Kleid. Es schaut auf eine bewegte Vergangenheit zurück. Ursprünglich stand das Chalet unten im Dorf, seeseitig der alten Hauptstrasse wo sich jetzt ein Bootshaus befindet, fast vis-à-vis der heutigen Kantonalbank. Als in den Fünfzigerjahren die Dorfstrasse verbreitert und mit Trottoirs versehen wurde, stand das Wohnhaus buchstäblich im Wege und musste weichen. In Absprache mit der Besitzerfamilie Amstad verschob die Gemeinde das Gebäude in Richtung See, um es dort wieder zu errichten. Abklärungen nach

der Verschiebung ergaben aber, dass der Baugrund so nahe am See nicht stabil genug war und ein Abrutschen drohte. Man hätte den Ufergrund mit Larsen sichern müssen. Zu diesen Mehrkosten wollte die Gemeinde nicht Handbieten und das verschobene Haus blieb lange Zeit auf dem Gerüst stehen. Schliesslich entschied sich die Familie Amstad, das Chalet abzureissen und auf der Klewenalp neu aufzubauen. Während vielen Jahren dienten die drei Wohnungen des Chalets Abendruh als beliebte Ferienun-

terkünfte für Familien aus nah und fern. Die intensive Nutzung und Sturmschäden veranlassten Hanspeter Amstad, 78, das in die Jahre gekommene Gebäude einer gründlichen Renovation zu unterziehen. Der obere Teil des Hauses wurde bis zu Parterredecke abgerissen und neu aufgebaut. Der unterste Stock erfuhr einen gründlichen Innenausbau. Dank eines unterirdischen Ausbaus konnte Platz für einen Keller mit Wäscherei und Glättereie geschaffen werden.

Nach der aufreibenden Bauzeit stehen nun drei gemütliche Ferienwohnungen für die Gäste bereit, einmal mit sechs und zweimal mit acht Betten. Dort übernachten regelmässig auch Gäste des gegenüberliegenden Berggasthauses Panorama, welche die schönen Räumlichkeiten schätzen. Die Nachfrage ist jedoch unterschiedlich: «Im Winter

könnte ich problemlos 30 Wohnungen vermieten», schmunzelt Stammes-Hanspeter. «Im Sommer hingegen ist die Nachfrage eher weniger gross.» Wer hat Interesse?

www.klewenalp-ferienwohnung.ch

Bergrestaurant Alpstubli

Das Bergrestaurant Alpstubli auf der Klewenalp wurde diesen Sommer einer gründlichen Renovation unterzogen. Ausschlaggebend waren für Sepp Lussi, den Besitzer, drei Gründe. Die Fassade auf der West-/Wetterseite des Hauses war undicht und bei Regen tropfte Wasser in den Self-Service Bereich im Untergeschoss hinunter. Auch die Fenster litten unter der Feuchtigkeit und mussten ersetzt werden. Zudem hatte eine Expertise ergeben, dass die Energiebilanz des Hauses nicht zufriedenstellend war. «So leisten wir unseren Beitrag zur Energiewende 2050», sagt Sepp Lussi, der an eine erfolversprechende Zukunft des Naherholungsgebietes Klewenalp glaubt.

Auf die Fassade wurde eine 16 cm dicke Isolationsschicht aufgebracht. Sie wurde frisch verputzt

und wasserdicht gestrichen. Die alten Fenster wurden durch Holz/Alu-Fenster ersetzt. Das Obergeschoss erhielt wieder eine Holzverkleidung. Da die Dachkonstruktion noch intakt war, ersetzte man sie nicht, sondern brachte zusätzlich eine 20 cm dicke Isolation an. In das neue Eternitdach wurde eine Photovoltaikanlage integriert, die den Energiebedarf von zirka fünf Familien abdeckt. Vorläufig kann die überschüssige Energie nicht gespeichert werden, sondern fliesst ins Netz. «Aber wenn die Sonne scheint, haben wir viele Gäste und der Strombedarf ist gross, es passt also», erklärt der Alpstubliwirt. Ein neues Lüftungssystem mit Wärmeaustausch sorgt dafür, dass der Energiebedarf zurückgeht und die Luftqualität für die Gäste massiv besser wird.

Josef und Christine Lussi-Waser sind stolz darauf, dass sie 90 % der Arbeiten in Nidwalden vergeben konnten und dass mehrere Beckenrieder Handwerker im Alpstubli zum Einsatz kamen.

Bereits jetzt sind fast alle Arbeiten abgeschlossen und das Bergrestaurant kann sich den Gästen im neuen Gewand präsentieren. Es wird deutlich: Es fehlt nur noch der Feinschliff. «Bald ist die Reno-

vation vollendet und das Bergrestaurant Alpstubli bereit für die Wintersaison», freut sich Rössli-Sepp, 55, «und wenn alle – Bahn und Wirte – am gleichen Strick ziehen, kommt es gut mit der Klewenalp. Immer zum Wohle der Gäste!»

Klewenstock

Seit der Gersauer Maurus Waser, 48, im Jahre 2008 von Moni Käslin den Klewenstock übernommen hat, erweiterte und optimierte er das Gasthaus laufend. In einem ersten Schritt hat er nach einer Hangsanierung das Restaurant und die Küche erneuert und ausgebaut. Die Zimmer im ersten Stock wurden renoviert und die sanitären Anlagen modernisiert. Zusätzlich liess Maurus Waser einen Saunaraum einrichten. Ein kleiner Aussenwhirlpool im Terrassenbereich erhöht natürlich die Attraktivität des Pistenhotels Klewenstock, wie das Gasthaus heute offiziell heisst.

Dieses Jahr stand die Dachsanierung an. Das neue Dach wurde mit energetischen Solarzellen versehen. Zusätzlich hat man den Dachstock um 1.50 Meter angehoben und den obersten Stock neu unterteilt. Das Masslager wurde aufgehoben, dafür gibt es zusätzliche Doppel- und Vierzimmer, sogenannte Familienzimmer. «Masslager sind heute nicht mehr gefragt», so der Klewenstockwirt.

Insgesamt stehen nun in zehn Zimmern 50 Übernachtungsplätze zur Verfügung, wobei drei Zimmer fürs Personal reserviert sind. Das verbesserte Angebot führt zu einer stärkeren Auslastung und zu Mehraufwand. «Da kann man schon mal an Grenzen stossen», schmunzelt Mauri Waser.

In der Ferienzeit sind Familien das wichtigste Gästesegment. Im Kle-





wenstock werden aber auch Geburtstage und Familienfeste gefeiert und auch für Geschäftsanlässe eignet sich die Lokalität. «Im Winter haben wir mehrheitlich Wochengäste, wohingegen unsere Besucher im Sommer eher nur eine bis zwei Nächte bleiben.» Die Umbauarbeiten sind nun grösstenteils abgeschlossen. Es bleiben noch die Umgebungsarbeiten und die Gestaltung des Spielplatzes umzusetzen. «Aber in einem solchen Haus gibt es natür-

lich immer etwas zu tun», ist sich Mauri Waser bewusst. Er ist froh, dass sich die Zusammenarbeit mit der Klewenbahn positiv entwickelt. «Eine spätere letzte Talfahrt am Abend wäre aber schon ein grosser Wunsch. Wir haben so oft wunderschöne Sonnenuntergän-

ge und niemand ist da!» Positiv für ihn ist auch der regelmässige Austausch, den die Wirte auf der Klewenalp miteinander pflegen. Und dann noch ein Wunsch zum Schluss: «Es wäre schön, wenn auf der Klewenalp mehr Anlässe stattfinden würden.»

NEUER VERWALTUNGSRATSPRÄSIDENT BEI DER BBE AG

An der Generalversammlung der Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG vom 29. September 2017, wurden unter anderem drei neue Verwaltungsräte sowie ein neuer Verwaltungsratspräsident gewählt. Regierungsrat Res Schmid aus Emmetten übernimmt das Präsidium von Paul Berlinger.



Abgetretene VR-Mitglieder von links: Beat Musfeld, Paul Berlinger, Hugo Murer



Neue VR-Mitglieder von links: Verwaltungsrat Walti Odermatt, Verwaltungsratspräsident Res Schmid und Verwaltungsrat Dr. German Grüniger (Vertreter der Politischen Gemeinde)

VOM WAISENHAUS ZUR SENIORENRESIDENZ

Josef Würsch sei Dank. Wie kein Zweiter prägte er während Jahrzehnten die Entwicklung der Betagten-Betreuung in unserem Kanton. Nun hat er ergänzend in Buchform die 220-jährige Nidwaldner Heim- und Spitallandschaft aufgearbeitet.

von Paul Zimmermann

Es war eine bewegende Vernissage am 6. Juni 2017, im Restaurant Briggli der Stiftung Alters- und Pflegeheim Nidwalden in Stans. Ein zu Recht sichtlich froher wie stolzer Josef Würsch, der sein um die 140 Seiten starkes Werk der Öffentlichkeit übergeben durfte. Laudator Walter Wyrsch, Geschäftsführer der Spitex Nidwalden wie langjähriger Weggefährte und Freund, verwies auf den Werdegang und das Wirken von Josef Würsch. Dies mit den Schwerpunkten Leitung der Krankenpflegeschule am Kantonsspital in Luzern von 1969 bis 1981, Verwalter im Alters- und Pflegeheim Nidwalden ab dem 1. August 1981 bis zum 30. April 2004, dem reichhaltigen Wirken im Pensionsalter, im speziellen als Initiant, Gründer und 10-jähriger Co-Präsident der Alzheimervereinigung, Sektion Ob- und Nidwalden.

Im Vorwort des Buches würdigt der ehemalige Regierungsrat und damalige Vorsteher Dr. Leo Odermatt die Begeisterung, Energie und Beharrlichkeit von Josef Würsch, die ihn aus einem riesigen Aktenberg ein eindrückliches Dokument zur Gesundheitsversorgung in Nidwalden erschaffen liess. Es war der Autor selbst, der an der Vernissage Einblick in Idee, Werden und Sein des Buches gewährte. Dies assistiert von den Töchtern Mirjam und Judith, die aus den sechs Kapiteln des Buches Ernstes wie Heiteres lasen. Sehr sympathisch auch, wie das Trio Nägeligasse die Vernissage mit ihren frohen Melodien bereicherte.

Zum Inhalt des Buches:

Das Werk von Josef Würsch ist in sechs Hauptkapitel gegliedert: Heim, Daheim, Heimat; Gesundheitsversorgung in Nidwalden; Institutionelle und demografische Entwicklungen in der Schweiz; Heime in den Nidwaldner Gemeinden; Spezielle Heime; Ausblick. Das reich bebilderte Werk dokumentiert im Besonderen die Entstehung der Gesundheitsversorgung in Nidwalden sowie den gesellschaftlichen Wandel anhand unserer Spitäler und Heime. Hoch aktuell, die Beiträge im Kapitel Ausblick «Visionen für den alternenden Menschen in der Zukunft» und «Neuer Generationenvertrag». Von speziellem Interesse für

uns Einheimische, die Ausführungen zur Entwicklung von der hiesigen Armenverwaltung mit dem ersten Waisenhaus vor 175 Jahren, 1842 im Sackhaus, bis hin zur Stiftung Altersfürsorge, mit dem vor fünfundzwanzig Jahren realisierten Alterswohnheim Hungacher. Wahrlich, ein Buch und ein Wirken, das starke Spuren hinterlässt. Das Redaktionsteam des Begriäder Mosaik schliesst sich mit Freude der Gratulation und dem Dank an ihr Mitglied für das geschaffene Werk an.

Das Buch «Vom Waisenhaus zur Seniorenresidenz» liegt übrigens in der Gemeinde- und Schulbibliothek sowie in der Gemeindeganzlei zur Einsicht auf und kann dort auch zum Preis von 42 Franken erworben werden. Ein allfälliger Ertrag aus dem Buchverkauf geht vollumfänglich an die Schweizerische Alzheimervereinigung, Sektion Ob- und Nidwalden.



Von links: Blanca und Dr. Hansjakob Achermann (Lektoren), Oscar Amstad (Alt-Stiftungsratspräsident Nägeligasse), Josef Würsch (Autor) und Dr. Leo Odermatt (Alt-Regierungsrat und Gesundheitsdirektor).

RESPEKT GEGENÜBER TIER UND NATUR IST OBERSTES GEBOT

Anfangs dieses Jahres konnten 20 Jungjäger/-innen mit dem Ablegen der anspruchsvollen Jagdprüfung den Jagdlehrgang 2016/17 mit Erfolg abschliessen. Unter den Absolventen befanden sich gleich fünf junge Beckenrieder/-innen – so viele waren es noch nie.

von Andrea Waser

Wenn im Herbst frisch gepresster Most und rotbackige Äpfel zum Verkauf angeboten werden und süffiger Sauser so manchem die Sinne vernebelt, stehen in vielen Restaurants auch wieder feine Wildgerichte aus «Iheimischer Jagd» auf der Speisekarte. Schon seit Urzeiten wird von Menschen gejagt. Stand früher die Gewinnung von Fleisch oder Pelzwerk im Vordergrund, bedeutet heute

das Erlegen von Wild nur eine Seite der Jagd. Ebenso wichtig ist das Verstehen der Zusammenhänge im grossen Lebensraum Wald. «Verantwortungsvolle Jäger schützen, bevor sie nutzen» – Diesen Leitspruch gilt es zu beachten.

Anspruchsvolle Ausbildung

Der vom kantonalen Amt für Jagd und Fischerei organisierte Jagdlehrgang umfasst über hundert

Pflichtstunden. Der theoretische Teil vermittelt dabei umfangreiche Kenntnisse über das Wild und die Natur, aber auch Gesetzgebung und Waffenkunde. Im praktischen Teil müssen unter anderem viele Hegestunden geleistet werden, die zum Teil dem Schutz und der Pflege von Pflanzen und Tieren dienen. Zusätzlich müssen sich die Prüfungsanwärter im Selbststudium intensiv mit Themen wie Naturkunde, Wildtiere, Gesetzgebung und Jagdpraxis auseinandersetzen, um die in einen praktischen, schriftlichen und mündlichen Teil gegliederte Jagdprüfung bestehen zu können.

Doch was bewegte unsere jungen Frauen und Männer aus Beckenried, diesen zeitaufwändigen und anspruchsvollen Jagdlehrgang zu machen? Hier einige Stimmen dazu:

Patrik Bucher, 22 Jahre, Zimmermann:

«Mein Vater ist ebenfalls Jäger und ich bin mit der Jagd aufgewachsen. Ich bin gerne in der Natur und beobachte die Wildtiere. Durch die Ausübung der Jagd kann ich mit-helfen, den Wildbestand gesund und aufrecht zu erhalten.»

Anita Käslin, 28 Jahre, Polymechnikerin:

«Die Tiere und die Natur zu beobachten bringt einem etwas an den Ursprung unseres Daseins zurück. Mit dem Ablegen der Jagdprüfung konnte ich meine Kenntnisse rund

um die Natur vertiefen und habe nun auch die Möglichkeit, unsere natürlichen Ressourcen im Wald zu nutzen.»

Lukas Waser, 21 Jahre, Zimmermann:

«Ich wollte schon als kleiner Junge Jäger werden, da mein Vater ebenfalls auf die Jagd geht. Ich bin sehr gerne in der Natur und habe wäh-

rend des Jagdlehrgangs sehr viel über die Tier- und Pflanzenwelt erfahren. Natürlich esse ich auch gerne Wildfleisch.»

Diesen Herbst durften nun unsere Beggriäder-Jungjäger das erste Mal auf die Jagd. Vermutlich mit etwas Herzklopfen, denn die Jagdvorschriften sind streng. Jahr für Jahr werden nebst der Anzahl

Tiere auch das Geschlecht, Alter und zum Teil sogar das maximale Körpergewicht der zum Abschuss freigegebenen Tiere neu festgelegt. Doch dank ihrer Achtung vor der Natur, garantieren diese jungen Erwachsenen sicherlich auch in Zukunft eine nachhaltige und tierschutzgerechte Jagd. In diesem Sinne – Weidmanns Heil!

BRAVO: IM NIEDERDORF ENTSTEHT EIN BIJOU

An der Buochserstrasse 42 im Niederdorf entsteht mit der Totalsanierung und Aufstockung des jahrhundertealten Wohnhauses ein wahres Bijou!

von Gerhard Amstad

Wenn Roland Helfenstein, 44, über die Totalsanierung seines Wohnhauses im Niederdorf spricht, kommt ein Strahlen in sein Gesicht. Seit drei Jahren widmet sich der gelernte Bauschreiner hauptberuflich und mit grossem finanziellem Aufwand dem aufwändigen Umbauprojekt und ist stolz auf den bisherigen Bauverlauf. Der gebürtige Luzerner aus Hellbühl war seit 1995 mit

dem vorherigen Besitzer Ruedi's Hermann Amstad befreundet und erbt nach dessen Tod im 2013 die Liegenschaft mit dem baufälligen, denkmalgeschützten Haus, welches nicht einfach so durch einen Neubau ersetzt werden konnte. Gebaut wurde es anno 1587 durch das Kloster Engelberg und zwar als Bauernhaus mit Käserei. Dank Aufstockung entstehen nun bis April 2018 drei grosszügige

Wohnungen. Roli Helfenstein wohnt selber in einer 4-Zimmerwohnung im Erdgeschoss, mit dem Briesen im Blickfeld. Die Fassadenverkleidung aus Holzschindeln, die grünen Klappvorläden und das Dach mit den Biberschwanzziegeln verleihen dem Haus ein nostalgisches Aussehen und machen es zum wahren Bijou. Das gewandete Haus war trotz seines Alters noch in einem sehr guten Zustand. Teile der massiven Holzwände sind heute sichtbar und verleihen den renovierten Räumen eine einmalige Ambiance. Seeseitig sind auf der Fassade jahrhundertealte, abgedeckte Holzverzierungen, sogenannte Kielbogenfriese, zum Vorschein gekommen und wurden stilgerecht restauriert. Modern und doch passend, der neue Stiegenhaus-Anbau aus leicht gelblich eingefärbtem Sichtbeton. Roli Helfenstein ist seit 2012 begeisterter Einwohner von Beckenried. Er ist froh, dass ihn sein 74-jähriger Vater Hans beim Umbau tatkräftig unterstützt, muss doch sehr viel improvisiert werden. Wir gratulieren Roland Helfenstein zu seinem äusserst gelungenen Werk an der Buochserstrasse 42. Als Anerkennung widmen wir ihm gerne unser BRAVO.



Von links: Lukas Waser, Anita Käslin, Patrik Bucher, Evelin Meier-Waser, Andreas Waser



IM OBERDORF FEIERTEN DIE GEISSÄPLER VOR 75 JAHREN IHRE EIGENE CHILBI

Vor drei Generationen fanden im Oberdorf fünfmal Geissälpler-Chilben statt. Wie 1925 zum ersten Mal ein solches Fest zustande kam und sich danach noch viermal wiederholte, davon weiss s' Bärglers Weysi zu berichten.

von Josef Würsch

Für uns Beckenrieder gehört die Älplerchilbi zum zweiten Sonntag im November wie das Amen zur Sonntagspredigt. Das war nicht immer so. In der Zeit des 1. und 2. Weltkrieges, in Zeiten der Kinderlähmung oder der Maul- und Klauenseuche vermied man grössere Menschenansammlungen. Im Jahre 1925 kam deshalb im Dorf keine Älplerchilbi zustande. Traditionsbewusste und mutige Oberdörfler sprangen in die Bresche und veranstalteten auf dem

Oberdorfplätzli ihre Geisschilbi. Die Namen von 22 Beamteten, Ablauf und selbst die «Chlag» wurde fein säuberlich, zum Teil in altdeutscher Schrift in einem Protokollbuch aufgeschrieben. Dieses Zeitdokument, einige Fotos, die farbenfrohe Fahne und sogar ein Restbetrag eines Sparkontos wird von Alois Käslin, Bärglers Weysi, sorgfältig aufbewahrt und gehütet.

Die Chilbi begann am Nachmittag unter Begleitung einer Siebner-

musik. Fahenschwingen und Jauchzer gehörten zum fröhlichen Treiben der «Wilden», die schon damals vorwiegend der Belustigung der Kinder galten. Ein Umzug mit Geissbuben und -mädchen in Kindertrachten und frisch gestriegelten Geissen zog an den Zuschauern vorbei, wobei auch der stinkende Geissbock nicht fehlte. Haupteffekt war jedoch immer wieder das eigene Banner, wie dies der Protokollist vermerkte. Anstelle einer Dorfchlag inszenierten die Geissälpler ein Zwiegespräch zwischen einem Geissbuben und einem Dörfler. In den Versen sind Sticheleien zwischen den Geissälplern und dem Dorfvolk unüberhörbar. Ein Vers veranschaulicht dies:

*«D Oberderfler hend wellä chilbene, ai wenss miasstid mit holzigä Steinä muirä und wettid nu schiär lääber, sich vo de Derfler abkuirä!
Ihär miasstid de s Brod uf Buochs go chaifä
und d Juged wo s ebbä gäb, im Reydli unnä go taiffä!»*

Hat doch tatsächlich dieser Geissbub vorausgesagt, dass die Beckenrieder heutzutage ihr Brot aus der Buochser Bäckerei beziehen und die meisten Beckenrieder Kinder im Ridli getauft werden! Nach der Nachmittagsaufführung war ein deftiges Zabig im Schlüssel bestellt und gegen Abend wurden dann zum Nachtessen erstmals die Frauen und Meitschi eingeladen, die brauchte man ja

zum Älplertanz! Dieser wurde um Mitternacht nochmals durch einen Imbiss unterbrochen und getanzt wurde bis in die frühen Morgenstunden.

Im Januar 1926 veranstalteten die Geissälpler ihren Fastnachtstanz. Weitere Chilben folgten 1930, 1934, 1935 und die letzte Chilbi dieser Art vor 75 Jahren, 1942, während des zweiten Weltkrieges.

Ihr 30-Jahr-Jubiläum feierten sie mit einem Samichlaus-Jasset 1955. 1975 wiederholten sie das Jubiläumspreisjassen am 30. Januar. An der regulären Älplerkilbi 1978 zeigten sie die Oberdörfler Geissälpler am Umzug mit einer eigenen Gruppe, Bannerträger, Fahnenwache, Geissbuben und Geissen, ebenso am Festumzug 175 Jahre Älplerbruderschaft Be-

ckenried 1994. Anlässlich der Kollekte für den Kapellenbau auf der Klewenalp wurden die Geissälpler als Spender aufgeführt. Dass auch in anderen Gemeinden Geissälplergesellschaften existieren, sehen wir am Beispiel Giswil OW. Die 80-jährige Gesellschaft ist heute ein Fastnachtskomitee und hat ebenfalls eine eigene Standarte.

AUCH NACH VIERZIG JAHREN KEIN SAMICHLAIS OHNE MÄRCHT

Ohne den stimmungsvollen Märcht kann man sich das Beckenrieder Samichlais-Brauchtum nicht mehr vorstellen. Vor vierzig Jahren fand er erstmals statt, damals noch in kleinem Rahmen.

von Gerhard Amstad

Mit grosser Begeisterung organisierte der Ermitageverein, mit den zwei Hauptinitiantinnen Heidi Lustenberger-Murer und Annette Amstad-Baumann, 1978 den stimmungsvollen Beckenrieder Samichlais-Märcht, anfänglich fast noch ohne Konkurrenz im Kanton. Verkauft wurde mit Erfolg viel Selbstgemachtes und Handwerkliches, welches sich als ideales Weihnachtsgeschenk eignete. Gekochtes, Gebratenes, Gebackenes, Glühwein und «Schwarzes» waren damals schon grosse Verkaufschlager.

Sechzehn Marktstände sorgten vor vierzig Jahren im nostalgischen Sonnengarten für ein reges Marktreiben. Im 2016 waren es achtundfünfzig, welche rund um die Kirche Besucher aus der ganzen Schweiz anlockten. Das Angebot an Speis und Trank ist in all den

Jahren stetig gewachsen und es herrscht jeweils Grossandrang bei den Ständen und in den Beizen bei der Schiffstation. Für alle immer wieder ein eindrückliches Erlebnis, heuer am 2. Dezember, der Besuch vom Samichlais am Märcht.

Dass der Chlais-Märcht auch nach vierzig Jahren immer noch Bestand hat, verdanken wir hauptsächlich Rita Käslin-Waser, 45. Von 1994 bis 2013 organisierte sie ihn mit viel Herzblut zusammen mit Beatrice Käslin-Murer, ohne einem Verein anzugehören. Die beiden waren ein gut eingespieltes Team und hatten viel Spass beim Organisieren. Im November 2013 verstarb leider Beatrice Käslin viel zu früh und Rita Käslin meisterte den Märcht mit Bravour alleine. Seit 2014 steht ihr nun Anita Baumann-Gander, 44, tat-



Beatrice Käslin (links) und Rita Käslin

kräftig zur Seite. Dies offiziell im Auftrag und mit Unterstützung der Gemeinde. Hoffentlich noch lange, gehört doch der Märcht zum Beggrieder Samichlais-Brauchtum, wie das Buebe-Trichle, der Izug und der Hausbesuch.

TURNERREVUE

von Jakob Christen

Der Turnverein und die Sport Union, unter der Leitung von Pirmin Lussi und Heidi Hürlimann, haben nach vier Jahren wieder einen gesellschaftlichen Grossanlass auf die Beine gestellt. Grossanlass darf sich die Revue 2017 nennen. Weit über hundert Mitwirkende auf der Bühne und eine riesige Helferschar im Hintergrund waren für ein einmaliges Erlebnis verantwortlich. Alle waren vertreten, angefangen bei der 3-jährigen Isabel bis zum 80-jährigen Walter Käslin. Was früher ein Turnerabend war, ist in Beckenried zu einer Show des Turnens, der Bewegung und des Theaters geworden. Autor Peter Gander liess mit Regisseurin Kerstin Flüeler, die Familie Ambauen auf der «Costa Fortuna» im Mittelmeer kreuzen. Koffern packen, Zollabfertigung, Sicherheits-Check und Rettungsübungen wurden als turnerische Reigen dargeboten. In all den Städten gab es choreografische Unterhaltungen der turnenden Vereine. Als Attraktion liess sich nach vielen Jahren die TVB-Gesangsgruppe verpflichten. Die musikalischen Ohrwürmer des Revue-Orchesters und das Seemanns-Dinner der Männer-Riege rundeten all die Inhalte ab.



Familie Ambauen beim Captains-Dinner



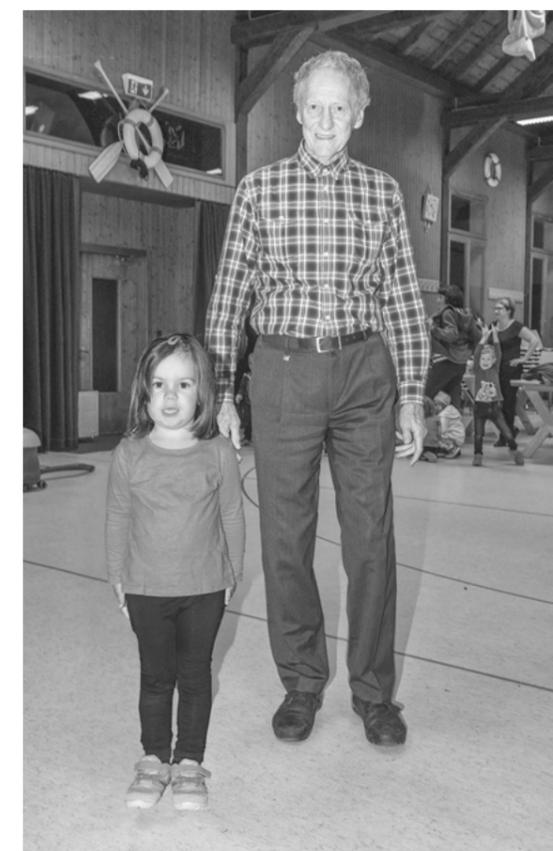
Tennie-Fit Reigen



TVB-Gesangsgruppe



National-Turner



Isabel, 3-jährig und Walter Käslin, 80-jährig



Peter Gander, Autor; Kerstin Flüeler, Regie



Revue-Orchester



Seemanns-Küche

HEIMATABIG DER BEGGRIEDER TRACHTELEYT

Der aktive Dorfverein Beggrieder Trachteleyt organisiert alle zwei Jahre im September einen Unterhaltungsabend. Dank vereinsinternen Musikanten, Alphornbläser und Fahenschwinger kann man jeweils ein abwechslungsreiches Programm gestalten.

von Diana Käslin

Mit viel Fleiss werden unter der Leitung von Verena Aemmer jeweils in der Winterzeit neue Trachtentänze einstudiert, die man dann in der schmucken Nidwaldner Sonntagstracht und Hirthemd zum Besten gibt. Nicht vergessen darf man die Kindertrachtentanzgruppe. Voller Konzentration wird gezählt, gehüpft und getanzt. Besonders interessant ist es, wenn auch externe Trachtengruppen am Heimatabig ihre Traditionen

zeigen. Diesen Herbst reiste die Trachtengruppe Schwellbrunn aus dem Appenzell an, die nicht nur tanzte, sondern uns auch das Zäuerlen mitbrachte. Nebst dem Auftritt ist natürlich auch die Geselligkeit und Pflege der Kameradschaft wichtig.

In zwei Jahren darf die Trachtengruppe Beckenried ihr 70 Jahr Jubiläum feiern und der 5. September 2020 wird dann sicher in die

Geschichte des Trachtenvereins eingehen. Nach 1959 wird der Urschweizer Trachtentag zum zweiten Mal in Beckenried durchgeführt. Alle Trachtenleute der Innerschweiz werden sich da zu einem grossen Tanzfest auf dem Sportplatz Areal treffen. Das zehnköpfige OK unter der Leitung von Regierungsrat Ueli Amstad ist bestrebt, ein unvergessliches Fest für die ca. 2000 Besucher zu gestalten. Wir freuen uns!



KÜRBIS- WETT- KAMPF



von Gerhard Amstad

Beim 3. Hinder- und Vorderchiler Kürbiswettstreit der Frauengemeinschaft siegte überwältigend der Hinderchiler Bruno Murer-Gander, 66. Sein schwerster Kürbis wiegt 204.6 kg und der zweite von ihm 188.6 kg. Eine Meisterleistung! Darüber freut sich auch Nachbar Anton Käslin, 65.

MS RIGI ZUR VERSCHROTTUNG IN BECKENRIED

Viel länger als geplant, ankert das MS Rigi im Wasser vor dem WABAG-Werkareal. Eine Lärmschutz-Beschwerde verhinderte im Sommer 2017 die sofortige Verschrottung.

von Gerhard Amstad

Am 2. Juli 1955 startete das 600 Personen fassende MS Rigi zur Jungfernfahrt, damals noch mit hohem Kamin und zwei Masten. Es ersetzte das Dampfschiff Winkelried, Baujahr 1876. Seinen Namen erhielt die Rigi vom Dampfer,

der bereits drei Jahre zuvor ausgemustert worden war und heute im Verkehrshaus Luzern ausgestellt ist.

Am 31. Dezember 2016 war die Rigi zum letzten Mal als Kursschiff unterwegs. «Die Kosten für eine

kundengerechte Sanierung wären in keinem Verhältnis zum Mehrnutzen. Das Schiff verfügt über keine Gastronomie Infrastruktur, die Salons sind zu klein und die Isolation für den Winter ist zu schlecht», begründete damals die SGV die Ausserbetriebsetzung. Am 7. Juni nahm das MS Rigi die letzte Fahrt mit Ziel Beckenried in Angriff, wo sie auf dem Gelände der WABAG Kies AG verschrottet werden sollte. Lärmbeschwerden von Anwohnern verhinderte einen sofortigen Rückbau. Der Dezibel-Grenzwert, der sogenannte Planungswert fürs WABAG-Areal, könnte dabei laut einem Gutachten nicht eingehalten werden. Die Ausnahmegenehmigung für den endgültigen Abbruch mit zusätzlichen Lärmschutzmassnahmen wurde inzwischen erteilt. Stück für Stück verschwindet nun die Rigi für immer, von Fans auch liebevoll «Rigeli» genannt, wie einst der Dampfer von 1848.



WIR VERMESSEN PUNKT FÜR PUNKT – SEIT 20 JAHREN

Die Firma Geoteam AG durfte dieses Jahr das 20-jährige Bestehen feiern. An den Tagen der offenen Tür verschaffte sich eine grosse Zahl von interessierten Gästen einen Eindruck über die komplexen Aufgaben im Bereich der Tunnel- und Ingenieurvermessung.

von Christian Landolt

Die im Jahre 1997 durch Christian Landolt und Toni Käslin (Lieli-bach) gegründete Beckenrieder Firma beschäftigt sich vor allem mit Tunnelvermessungen, automatischen Überwachungsmessungen und Bauabsteckungen. Geländeaufnahmen werden seit einem Jahr auch mit Hilfe einer Drohne ausgeführt. Für Architektur- und Profilaufnahmen Untertage kommt ein 3D-Scanner zum Einsatz.

Die Firma beschäftigt aktuell drei Ingenieure, zwei Geomatiker, einen Geomatik-Lernenden und eine Kauffrau.

Die letzten zwanzig Jahre waren durch eine rasante und spannende Entwicklung im Vermessungswesen geprägt. Früher wurden die Messungen und Auswertungen vorwiegend manuell ausgeführt. Heute übernehmen automatisch messende Geräte und eine moderne EDV einen grossen Teil der Arbeit.

Durch die 45-jährige Erfahrung im Tunnelbau kennt Christian Landolt die vielfältigen Anforderungen und Wünsche der Tunnelbauer bestens. Mit diesen Vorgaben entwickelte er 2009 ein Motorlaser-System. Die einfache Bedienung ermöglicht es den



Firmengründer Christian Landolt, 68, (links) mit Nachfolger Adrian Arnosti, 33.

Polieren, das System sicher und zuverlässig einzusetzen. Die Baustellen werden dadurch autonom und es sind weniger Einsätze auf den Baustellen notwendig. Die Geoteam AG ist trotzdem noch konkurrenzfähig, auch beim aktuellen Auftrag im Zillertal.

Vor sechs Jahren stiess Adrian Arnosti als junger Ingenieur zum Geoteam. Seine Feuertaufer beim Grossprojekt Linth-Limmern hat er bravourös bestanden. Das be-

stehende Motorlaser-System programmierte und erweiterte er neu. Seit 2017 ist Adrian Arnosti als Mitinhaber und Geschäftsführer Garant für eine innovative Weiterführung der Geoteam AG. Dabei kann er auf Beat Frey und Patrick Graf, die zusammen 30 Jahre Firmentreue feiern, zählen. Christian Landolt bleibt der Firma bis zur endgültigen Übergabe an Adrian Arnosti als Verwaltungsratspräsident und Mitarbeiter erhalten.

NEUZUZÜGER-BEGRÜSSUNG AUF DER KLEWENALP

Am Samstag, 9. September 2017 konnten auf der Klewenalp im Berggasthaus Panorama, über zwanzig Neuzuzüger/-innen von der Gemeinde Beckenried mit einem reichhaltigen Brunch begrüsst werden.

von Pia Nann

Gleich zu Beginn sorgte die Trachtenmusik der Beggrieder Trachteleyt für eine gemütliche Stimmung. Die Anwesenden tauschten sich gegenseitig darüber aus, warum und wo sie in Beckenried wohnen und wen sie in ihrer neuen Heimat bereits kennengelernt haben.

Die Impulskommission, welche diesen jährlichen Begrüssungsanlass organisiert, eröffnete den Informations-Reigen über das Dorf. Die Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG ermöglichte den Anwesenden eine kostenlose Fahrt auf die Klewenalp. Paul Odermatt, Geschäftsführer ad Interim, zeigte die vielfältigen Möglichkeiten auf, welche der Beckenrieder Hausberg zu bieten hat.

Danach informierte Beatrice Inderkum, Bibliothekarin und Leiterin der Schul- und Gemeindebibliothek, über die einfache Anwendung der online Büchersuche via Internet. Der neue Standort im Dachgeschoss des Oberstufenschulhauses ermöglicht ein ungestörtes stöbern in all den Büchern, DVD's, CD's, Zeitschriften usw.. Die Bibliothek, welche auch diverse Veranstaltungen wie zum Beispiel Vorlesungen durchführt, gilt als Begegnungsort, an welchem neue Kontakte geknüpft werden können.

Die Präsidentin der Feldmusik Beckenried, Christine Feldmann, ist

selber ehemalige Neuzuzügerin. Sie lebt bereits seit 31 Jahren in Beckenried und hat diesen Schritt nie bereut. Gerne würde sie auch bei der Feldmusik neue Gesichter begrüssen, welche im Moment 36 Mitglieder zählt. Diese sind zwischen 14 und 75 Jahre alt und stehen unter der musikalischen Leitung von Heini Iten. Sie treffen sich ein- bis zweimal wöchentlich zur Probe, um all die Auftritte im Jahreslauf souverän zu meistern. Um die Aktivitäten der Beggrieder Trachteleyt vorzustellen, brauchte es nicht viele Worte. Die Anwesenden zeigten ihr Können live und forderten die Neuzuzüger zum

Mitmachen auf. Dabei wurde schnell allen klar, dass das Tanzen, Chlefele, Leffelä, Bäsele und Tätschle nicht ganz so einfach ist, wie es aussieht. Tanzleiterin Verena Aemmer und Statthalter Bernd Zieri luden die Anwesenden zu einem Probebesuch ein, welche durch die Tanzmusik jeweils live begleitet wird. Ab dem Kindergartenalter wird auch der Nachwuchs bei der Kindertrachtengruppe gefördert. Nebst verschiedenen Auftritten und Vereinsanlässen steht mit dem Urschweizer Trachtentag in Beckenried, am 5. September 2020 ein grosses Ereignis an. Pia Schaller, Präsidentin vom Kulturverein Ermitage, zeigte auf, dass das Haus der Dichterin Isabella Kaiser sehr schön gelegen ist und auch einiges an kulturellen Anlässen zu bieten hat. Sei dies eine Ausstellung, ein Film, Theater, Kabarett oder ein Konzert. Zu-



dem kann der schön gelegene Kulturraum mit Garten am See auch für private Zwecke gemietet werden.

Die Pfadi Beckenried zählt zurzeit 140 aktive Mitglieder. Dies bestätigten Angela Müller und Ronja Hürlimann, welche den Anwesenden einen Überblick über ihre Tätigkeiten vermittelten. Die Pfadi kann bereits auf eine 76-jährige Vereinstätigkeit zurückblicken und freut sich riesig auf die neue Pfadhütte, welche nun um- und angebaut wird.

Vom Zämächo informierten Sophie Boulengier Zimmermann und Michaela Zumbühl-Käslin über das vielfältige Jahresprogramm. Nebst vielen Anlässe für Familien mit Kindern vom Babyalter bis zu sechs Jahren, wird unter anderem regelmässig ein Zämächo-Nachmittag im Alten Schützenhaus oder auf dem Spielplatz organisiert, an welchem immer auch eine Fachfrau für Erziehungs- und Familienfragen teilnimmt.

Zum Schluss richtete Gemeindepräsident Bruno Käslin das Wort an die anwesenden Neuzuzügerinnen und Neuzuzüger. Selbstverständlich kann an einem Vormittag nur ein kleiner Einblick in das (Vereins-)Leben von Beckenried gewährt werden. Er wies darauf hin, dass sehr viele Informationen auf der Homepage der Gemeinde Beckenried abrufbar sind. Bruno Käslin zeigte auch die Vorteile und Schönheiten unserer Gemeinde auf und lud die Anwesenden ein, in Beckenried wohnen zu bleiben. Er zitierte die 1925 in Beckenried verstorbene Dichterin Isabella Kaiser mit den Worten: «Beckenried ist das schönste Dorf am schönsten See». Und somit war das wichtigste gesagt!

SEINE EISENPLASTIKEN SIND BEKANNT, NICHT NUR IN BECKENRIED

Der 15. September 2017 geht als nicht alltäglicher Tag in die Geschichtsbücher von Beckenried ein. Die Gemeinde durfte zwei Eisenplastiken von Hans-Ueli Baumgartner, 67, in Empfang nehmen und feierlich einweihen.

von Daniel Amstad

Die Schmied- und Metallarbeiten von Hans-Ueli Baumgartner finden weit über die Kantons- und Landesgrenzen hinaus Anerkennung. An zahlreichen Plätzen stehen seine Werke im öffentlichen Raum: Die Kreisel-Plastik «Nidwaldner Schlüssel» in Oberdorf stammt genauso von ihm wie «Endlos I» in Stansstad oder «Kon-

trollauf» in der kantonalen Motorfahrzeugkontrolle Uri. Hans-Ueli Baumgartner war mit seinen Werken schon zu Ausstellungen in München, Tschechien, England und Finnland eingeladen. Seit dem 15. September 2017 stehen nun zwei Eisenplastiken von Hans-Ueli Baumgartner bei der Quaianlage Mühlematt am See.



Von links: Künstler Hans-Ueli Baumgartner, Gemeinderätin Margrit Murer-Abächerli, Regierungsrat Res Schmid und Gemeindepräsident Bruno Käslin

Durchblick I und II nennt er die beiden Werke. Die beiden geschmiedeten Eisenplastiken haben einen Durchmesser von 1.6 Metern und sind 2 Meter hoch. In ihrem Zentrum gibt es Öffnungen, durch die man einen prächtigen Blick in die Landschaft geniessen kann.

Die unter der Führung von Gemeindepräsident Bruno Käslin organisierte Werkübergabe wurde von über 200 interessierten Personen besucht. Regierungsrat Res Schmid würdige in seiner Laudatio das Schaffen von Künstler Hans-Ueli Baumgartner. Die Feldmusik Beckenried – auf Wunsch von Hans-Ueli Baumgartner in der Uniform erschienen – spielte die passenden Musikstücke zur feierlichen Werkübergabe. Hans-Ueli Baumgartner begleitete die Feldmusik mit einem Ambos und Hammer taktvoll – Nicht nur ein hervorragender Künstler, auch ein geübter Musikant kam da zum Vorschein.

Pfarrer Daniel Guillet segnete die beiden Eisenplastiken Durchblick

I und II mit kurzen, besinnlichen Worten und Wasser aus dem Vierwaldstättersee ein.

Hans-Ueli Baumgartner erhält den Impulspreis 2017

Gemeinderätin Margrit Murer-Abächerli überreichte Hans-Ueli Baumgartner an diesem Abend zudem, mit einem auf die beiden Eisenplastiken Durchblick I und II abgestimmten Gedicht, den Impulspreis 2017. Ein sichtlich gerührter Hans-Ueli Baumgartner bedankte sich bei allen Anwesenden für die grosse Wertschätzung gegenüber seiner Person und seinen Werken.

Im Anschluss an die Feierlichkeiten wurde ein kleiner Apéro offeriert. Dabei bestand die Gelegenheit, weiter über Kunst und die grosse Welt zu diskutieren oder die weiteren ausgestellten Kunstwerke von Hans-Ueli Baumgartner im Gemeindehaus und im Aussenbereich zu bestaunen. An dieser Stelle danken wir nochmals allen Helferinnen und Helfern sowie der Bevölkerung und



Hans-Ueli Baumgartner begleitet die Feldmusik mit Ambos und Hammer.

den Gästen aus nah und fern, für diesen wunderschönen Abend. Und sollte jemand die Ausstellung der Eisenplastiken verpasst haben, können die Kunstwerke im Aussenbereich des Gemeindehauses weiterhin bestaunt werden.

ZIVILSTANDSNACHRICHTEN

Geburten

- 06.06.2017 Beno Gander, Hinteregg 1
- 17.06.2017 Elena Frei, Bachegg 4
- 25.06.2017 Nilo Zumbühl, Nidertistrasse 5
- 23.07.2017 Robin Schmid, Oberdorfstrasse 7
- 05.08.2017 Dario Gander, Höfestrasse 36
- 12.08.2017 Ben Amstad, Unterscheid 22
- 15.08.2017 Lena Habermacher, Unterscheid 18
- 17.08.2017 Fabio Hess, Gandgasse 2
- 28.08.2017 Selina Käslin, Tal 1
- 12.09.2017 Lena Gander, Nidertistrasse 16
- 30.09.2017 Raphael Odermatt, Buochserstrasse 59

Eheschliessungen

- 08.08.2017 Raphael Gander und Carina Weingardt, Nidertistrasse 16
- 11.08.2017 Patrick Banz und Manuela Murer, Emmetterstrasse 8
- 01.09.2017 Sascha Goetschi und Corinna Hertig, Erlen 6
- 09.09.2017 Reto Jäger und Karin Huser, Unterscheid 18
- 09.09.2017 Thomas Zrotz und Motomi von Rotz, Hostattstrasse 14

Todesfälle

- 07.06.2017 Marie Ambauen-Gander, Hungacher 1
- 13.06.2017 Helene Meister, Alters- und Pflegeheim Heimet, Ennetbürgen
- 17.06.2017 Agnes Murer-Barmettler, Nidertistrasse 13
- 11.07.2017 Eleonora Theiler-Notter, Unterscheid 20
- 20.07.2017 Germaine-Cécile Binz-Evalet, Hungacher 1
- 05.08.2017 Rita Murer-Müller, Hungacher 1
- 27.08.2017 Marie Murer-Hummel, Hungacher 1
- 13.09.2017 Erna Käslin-Murer, Hungacher 1
- 16.09.2017 Amanzio Rinaldi, Ledergasse 22



HSP Träschlibach: neue Baumaschine wird gebracht.

STAND DER ARBEITEN BEI DEN HOCHWASSER-SCHUTZPROJEKTEN TRÄSCHLIBACH UND LIELIBACH

Das Baulos 3 des Hochwasserschutzprojektes Träschlibach ist im September 2017 in Angriff genommen worden. Beim Lielibach laufen die Vorbereitungsarbeiten für die Vergabe der Bauarbeiten für die Konsolidierungssperre Hinteregg-Grabi. Der Baukredit für das Hochwasserschutzprojekt Lielibach kommt am 26. November 2017 zur Abstimmung.

von Daniel Amstad

Das Hochwasserschutzprojekt Träschlibach ist weiterhin auf Kurs. Die Hauptarbeiten beim Baulos 2 sind abgeschlossen. Die drei Rückhaltebecken wurden ihrer Bestimmung übergeben. Aufgrund der teilweise schlechten Witterung konnten die Rekultivierungsarbeiten nicht ganz nach Wunsch ausgeführt werden. Bis im kommenden Frühling wird das zweite Baulos jedoch komplett abgeschlossen sein.

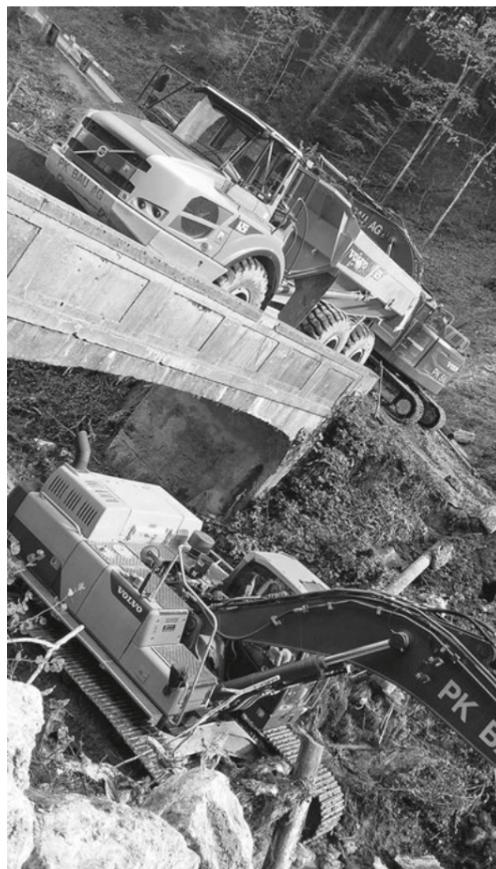
Mitte September 2017 hat nun die PK AG, Stansstad, mit den Bauarbeiten für das dritte Baulos gestartet. Vor Baubeginn hat die FAGEB die Holzarbeiten ausgeführt. In verschiedenen Etappen werden nun die Betonsperren gebaut. Auch die alte steinerne Brücke wird einem Neubau weichen.

Nach den starken Niederschlägen am Wochenende des 7./8. Oktober 2017, musste im Strassenabschnitt von der steinernen Brücke bis zum Hüslirank ein Hangrutsch festgestellt werden. Dieser Hangrutsch gefährdet einerseits die Baustelle Träschlibach und andererseits die Erschliessungsstrasse Richtung Brunni. Als Sofortmassnahme wird nun dieser Strassen-

abschnitt mit einem armierten, verankerten Betonriegel gesichert. Die Umsetzung dieser Sofortmassnahme führte zu einer teilweisen Strassensperrung.

Beim Hochwasserschutzprojekt Lielibach liegen die kantonalen Bewilligungen für das Bauprojekt für die Konsolidierungssperre Hinteregg-Grabi vor. Der Gemeinderat hat den Inhalt dieser Bewilligungen anlässlich seiner Sitzung vom 16. Oktober 2017 zur Kenntnis genommen. Der Regierungsrat wird nun den Endentscheid erlassen und dem Bund die Unterlagen für die Bewilligung der Bundes-subsidien zustellen. Sobald alle Bewilligungen vorliegen, wird der Gemeinderat die Bauarbeiten vergeben können und einem Bau-start in diesem Jahr steht nichts mehr im Wege.

Die Genehmigung des bereinigten Konzeptes für das ganze Hochwasserschutzprojekt Lielibach wird von den zuständigen Amtsstellen des Bundes und Kantons in nächster Zeit erwartet. Bereits am 26. November 2017 wird die Stimmbevölkerung von Beckenried über den Baukredit für das



HSP Träschlibach: steinerne Brücke mit Baumaschinen belegt

Hochwasserschutzprojekt Lielibach (ohne Konsolidierungssperre Hinteregg-Grabi) abstimmen können. Damit kann sichergestellt werden, dass nach dem Abschluss der Bauarbeiten für die Konsolidierungssperre Hinteregg-Grabi der Geschieberückhalt Hinteregg erstellt werden kann. Mit diesem Bauwerk kann die Sicherheit für das Dorf Beckenried massiv verbessert werden.

ERFOLGREICHE LEHRABSCHLÜSSE, EIN NEUER LERNENDER UND EIN NEUER HAUSWART

Nach einer dreijährigen, intensiven Ausbildungszeit konnte Céline Rubi am 7. Juli 2017 das wohlverdiente Lehrabschlussdiplom als Kauffrau Profil E entgegennehmen. Am Tag darauf bekam auch Reto Minder den eidg. Fähigkeitsausweis als Fachmann Betriebsunterhalt EFZ (Fachrichtung Hausdienst) überreicht.

von Daniel Amstad

Céline Rubi hat in der Zeit vom 2. August 2014 bis 31. Juli 2017 die Ausbildung als Kauffrau mit erweiterter Grundbildung (Öffentliche Verwaltung) absolviert. Im vergangenen Sommer konnte sie nun das Lehrabschlussdiplom entgegennehmen. Das Qualifikationsverfahren meisterte Céline Rubi mit Bravour. Sie hat nach Lehrende nun die Berufsmatura in Angriff genommen. Céline Rubi möchte sich nach diesem Zwischenschritt zur Lehrerin ausbilden lassen.

Am 7. August 2017 hat **Albin Klaiqi** auf der Gemeindeverwaltung seine Ausbildung zum Kaufmann mit Profil E angefangen. Albin Klaiqi stellt sich selber kurz vor: «Die obligatorische Schulzeit habe ich in Oberdorf im Sommer 2017 abgeschlossen. Am 7. August startete ich mit meiner Lehre auf der Gemeindeverwaltung Beckenried. Es bereitet mir viel Freude, die



Kundinnen und Kunden am Schalter zu bedienen und telefonische Anfragen zu beantworten. Die abwechslungsreiche Arbeit in den verschiedenen Abteilungen finde ich sehr interessant. In meiner Freizeit spiele ich gerne Fussball beim SC Buochs. Zu meinen weiteren Hobbys gehören das Basketball spielen und die Musikproduktion. Ich freue mich auf die kommende Zeit in meiner Lehre. Mein Start in die Lehre ist bisher gut verlaufen.»

Reto Minder hat seine Ausbildung (Umschulung) zum Fachmann Betriebsunterhalt EFH beim Hausdienst absolviert. Die Lehrabschlussprüfung hat Reto Minder erfolgreich bestanden und am 8. Juli 2017 durfte er den eidg. Fähigkeitsausweis entgegennehmen. Reto Minder wird per 1. November 2017 eine Stelle als Hauswart bei der Kath. Kirchgemeinde in Hergiswil antreten. Im September 2017 hat er den neuen Hauswart Manuel Ambauen eingeführt.

Am 10. April 2017 hat der Gemeinderat einen neuen Hauswart für das Primarschulhaus gewählt. **Manuel Ambauen** aus Beckenried hat seine neue Anstellung am 1. September 2017 angetreten. Er stellt sich gleich selber vor: «Ich heisse Manuel Ambauen, bin verheiratet und habe einen zweijährigen Sohn. Ich wohne in Beckenried und bin auch hier aufge-



wachsen. Nach der Schule machte ich eine Lehre zum Zimmermann, denn mir gefiel es schon immer, mich handwerklich zu betätigen. Ich arbeitete nach der Lehre noch einige Jahre auf dem Beruf. Nach einer längeren Reise durch Kanada orientierte ich mich beruflich neu und trat eine Stelle als Leiter Lager und Logistik bei einer Eventfirma an. Nun freue ich mich sehr, in unserer Gemeinde als Hauswart tätig zu sein und eine neue Herausforderung anzunehmen.

In meiner Freizeit steht die Familie ganz oben. Ich bin gerne in den Bergen unterwegs und liebe gutes Essen. Auch verfolge ich als ehemaliger Aktivschwinger immer noch gerne den Schwingsport und unterstütze die Schwingersektion Beckenried als Mitglied des Vorstandes.»

Wir wünschen den ausgetretenen Lernenden auf dem weiteren Lebensweg viel Erfolg, dem neuen Lernenden Albin Klaiqi eine spannende Lehrzeit sowie unserem neuen Hauswart Manuel Ambauen einen guten Start und viele schöne Begegnungen mit dem breiten Benutzerkreis eines Schulhauses.

BECKENRIEDER-TAG AUF DER KLEWENALP

Zahlreiche Einwohnerinnen und Einwohner der Gemeinde Beckenried transportierte die Luftseilbahn Klewenalp am 11. Juni 2017 bei herrlichem Sonnenschein auf ihren Hausberg. Nebst der kostenlosen Fahrt wurde ihnen auch dieses Jahr ein buntes, von der Impulskommission zusammengestelltes, Programm geboten.



von Pia Nann

Bereits bei der Bergstation wurden die Besucherinnen und Besucher von Behördenmitgliedern und mit Tanzvorführungen der Kindertrachten Beckenried empfangen. Immer und immer wieder gaben die Kinder ihre Tanzkünste zum Besten und wagten ab und zu einen sehnsüchtigen Blick auf den stahlblauen, kühlen Vierwaldstättersee. Dazwischen konnte man sich beim Alpengaudi mit Wettsägen, Wettmelken oder Wanderschuhwerfen messen.

Wer einen Blick über die Schultern von Griänäwoud Sepp (Ambauen Sepp) wagte, konnte beobachten, wie er aus einem knorrigen Wurzelstock ein Gesicht heraus schnitzte.

Der Berggottesdienst bei der Klewenkapelle, welcher durch die Beggrieder Jodler mitgestaltet wurde, fand grossen Anklang.



Im Klettergarten Ergglen testeten Kinder und Erwachsene ihre Kletterkünste. Sie wurden dabei fachmännisch betreut und beraten. Gleichzeitig nutzten die Familien den schönen Picknick-Platz zum grillieren.

Wer dann weiter zur Schutzhütte «Holderli» wanderte, wurde von den Florafreunden mit Wurst, Brot und Kaffee vom Feuer kostenlos verpflegt.

Beim Rückweg konnte man durch die offenen Türen im Skihaus Rötenport eintreten oder sich im Berggasthaus Alpstubli über das bevorstehende Bauvorhaben in-

formieren lassen. Kulinarisch verwöhnt wurde man auch im Tipi-Dorf Biel, im Naturfreundehaus-Beizli Unterröthen oder beim Berggasthaus Panorama.

Den ganzen Tag über hörte man immer wieder das Alphorntrio unter der Leitung von Martina Odermatt-Gander, welches mit ihren heimatlichen Klängen eine besondere Stimmung in die Alpenwelt zauberte.

Ein herzliches Dankeschön gilt den Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG sowie all den vielen Helferinnen und Helfern, welche ein attraktives Programm ermöglichten.

DER WINTERHILFE BECKENRIED STEHT EINE NEUE ORTSGRUPPENLEITERIN VOR

Ramona Käslin-Valsecchi hat per 1. April 2017 die Ortsgruppenleitung der Winterhilfe Beckenried von Fabienne Odermatt übernommen.

von Daniel Amstad

Fabienne Odermatt hat Ende letzten Jahres ihre Demission als Ortsgruppenleiterin der Winterhilfe Beckenried mitgeteilt. Die berufliche Veränderung lässt eine Mitarbeit im Ortskomitee nicht mehr zu. Fabienne Odermatt war seit 2012 als Ortsgruppenleiterin tätig. Für die vierjährige Führung der Ortsgruppe danken wir Fabienne Odermatt ganz herzlich. Für den weiteren Lebensweg und die berufliche Weiterbildung wünschen wir viel Erfolg.

Mit Ramona Käslin-Valsecchi, Gandgasse 10, Beckenried, konnte eine neue Ortsgruppenleiterin gefunden werden. Sie kennt die Bevölkerung von Beckenried sehr gut. Wir wünschen Ramona Käslin



viel Erfolg und viele interessante Begegnungen.

Ramona Käslin ist als Ortsgruppenleiterin der Winterhilfe Beckenried wie folgt erreichbar: Telefon 041 620 03 76, ramona.kaeslin@hotmail.com

ERTEILTE BAUBEWILLIGUNGEN JUNI BIS OKTOBER 2017

von Toni Intlekofer

- Jacqueline Amstutz; Montage von 2 Faltdach-Pergolen im DG des bestehenden Mehrfamilienhauses Bachegg 4
- Franz Murer-Odermatt Verwaltungs AG; Umbau WG mit Erweiterung Terrasse beim bestehenden Wohnhaus, Buochserstr. 50
- Politische Gemeinde Beckenried; Aufstellen von zwei Eisenplastiken bei der Quaianlage Mühlematt
- Gemeindewerk Beckenried; Ersatz der best. Druckleitung Lieli-bach-Napf
- Erwin Amstad; An- und Umbau des Wohnhauses, Rütenenstrasse 152
- Herbert Genhart; Fassadenänderung im EG beim bestehenden Doppelfamilienhaus, Ridlistrasse 12b
- Olaf und Heike Vornholz-Martini; energetische Dach- und Fassadensanierung beim bestehenden Doppelfamilienhaus, Mühlemattweg 7
- Linda De Kerpel; energetische Dach- und Fassadensanierung beim bestehenden Doppelfamilienhaus, Mühlemattweg 9
- Genossenkorporation Beckenried; Sanierung der bestehenden Alpstrasse Tannibüel-Röthen, Klewenalp (ausserhalb Bauzone)
- Peter und Anita Seiler-Schmidli; Erstellung Zufahrtsweg, Teilsanierung Ferienhaus und Terrainveränderung sowie Umgebungsgestaltung, Bodenbergrasse 4 (ausserhalb Bauzone, nachträgliches Bewilligungsverfahren)
- Stockwerkeigentümergeinschaft Fellerwil 4; Ersatz Balkongeländer beim Mehrfamilienhaus Fellerwil 4
- Frédéric Ryff, Horw; Ersatz Balkongeländer beim Ferienhaus Sunnigrain 21, Klewenalp

80-jährig oder älter werden

WIR GRATULIEREN ZUM GEBURTSTAG

Dezember

8. Dezember 1925	Anton Käslin-Murer	Lielibach 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
25. Dezember 1935	Karl Seibel Frielinghaus	Dorfstrasse 14
26. Dezember 1934	Hans Murer-Odermatt	Seestrasse 14
27. Dezember 1921	Agnes Achermann-Marty	Hungacher 1
28. Dezember 1936	Walter Käslin-Licini	Kastanienweg 1

Januar

2. Januar 1938	Maya Camadini-Schumacher	Oeliweg 10
4. Januar 1928	Kaspar Gander-Rogenmoser	Rosenweg 7
6. Januar 1933	Magdalena Amstad-Baggenstos	Hungacher 1
10. Januar 1938	Rita Hanimann-Graf	Unterscheid 1
22. Januar 1924	Marie Huggel-Iten	Hungacher 1
29. Januar 1931	Albert Odermatt	Oberdorfstrasse 28
30. Januar 1928	Helene Christen-Murer	Hungacher 1
30. Januar 1935	Silvia Huwiler-Murer	Hungacher 1

Februar

1. Februar 1933	Agatha Gander-Waser	Alterswohnheim, Buochs
13. Februar 1925	Hermine Amstad-Käslin	Höfestrasse 7
13. Februar 1933	Marie Ambauen-Amstad	Rütenenstrasse 42
28. Februar 1931	Emil Käslin-Zumstein	Dorfstrasse 23

März

3. März 1930	Agatha Käslin-Würsch	Emmetterstrasse 27
3. März 1937	Louisa Steiner	Dorfstrasse 9
6. März 1934	Wilhelm Bannwart-Distel	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 1931	Margrith Bucher-Amstad	Hungacher 1
17. März 1929	Agnes Käslin-Gander	Hungacher 1
19. März 1933	Josef Gander-Waldispühl	Loh 1
22. März 1933	Eduard Käslin-Gander	Dorfstrasse 17
24. März 1933	Kurt Amstad-Odermatt	Dorfstrasse 51
26. März 1938	Myrta Baumgartner-Amstad	Ridlistrassen 51b
27. März 1926	Walter Ambauen-Ryser	Lindenweg 5
28. März 1935	Paul Zimmermann-Murer	Allmendstrasse 16
28. März 1937	Hugo Lustenberger-Murer	Dorfstrasse 65

ARBEITSJUBILÄUM VON ROLF AMSTAD

Am 1. April 2017 durfte unser Mitarbeiter Rolf Amstad sein Arbeitsjubiläum 40 Jahre Gemeindewerk feiern.

von Peter Feldmann

Rolf Amstad absolvierte bereits seine Lehre als Elektromonteur, von 1973 bis 1977, beim Gemeindewerk. Nach der Lehre nahm Rolf seine berufliche Laufbahn beim Gemeindewerk in Angriff. In dieser Zeit wurde in Beckenried die Autobahn neu gebaut, eine Grossebaustelle, bei der Rolf die ersten Berufserfahrungen sammeln konnte. Ab dem Frühling 1986 übernahm Rolf Amstad die Leitung des Installationsbetriebes von seinem Vorgänger Fredi Furrer. Damals befand sich der Betrieb des Gemeindewerkes im neu gebauten Haus am Dorfplatz 4. Die Installationsabteilung bestand aus zwei Monteuren, einem

Lehrling und einem Magaziner, der gleichzeitig auch den Verkaufsladen bediente. Diese verantwortungsvolle Aufgabe hat Rolf Amstad bis 2014 sehr umsichtig ausgeübt. Rolf hat unseren Installationsbetrieb in diesen fast 30 Jahren zu einem schlagkräftigen Betriebszweig unseres Gemeindewerkes ausgebaut. Der Installationsbetrieb mit seinen 14 bis 15 Mitarbeitern, davon 4 bis 5 Lehrlinge, bietet in unserer Gemeinde wertvolle Arbeitsplätze und Lehrstellen an. Seit dem Jahr 2015 unterstützt Rolf Amstad den Installationsbetrieb als Projektleiter. Zusätzlich übernahm Rolf Amstad im Herbst



2016 die Projektleitung für die Sanierung und Erweiterung unseres Werkhofes am Oeliweg. Wir danken Rolf Amstad für seine langjährige Treue zum Gemeindewerk Beckenried und wünschen ihm noch viele spannende Projekte.

NEUE LERNENDE GEMEINDEWERK BECKENRIED

Das Gemeindewerk bildet seit vielen Jahren mit Erfolg junge Berufsleute aus. Auch diesen Herbst haben zwei Lehrlinge ihre Ausbildung begonnen.

von Rolf Amstad

Nallasivam Biraveen – Montage-Elektriker

Biraveen Nallasivam hat im August 2017 seine Lehre als Montage-Elektriker beim Gemeindewerk Beckenried gestartet. Er wohnt mit seinen Eltern und seiner Schwester in Buochs und kommt jeden Tag mit seinem Töff zur Arbeit. In seiner Freizeit

schraubt er sehr gerne an Autos oder Töffs herum. Die Arbeit im Gemeindewerk Beckenried macht ihm Spass und er findet sie sehr lehr- und abwechslungsreich. Biraveen hat sich im Betrieb sehr gut eingelebt und fühlt sich wohl beim Gemeindewerk. Der Übergang von der Volksschule zur Gewerbeschule bereitete ihm jedoch anfänglich ein wenig Mühe, da es doch ein gros-



ser Unterschied ist. Die Anforderungen sind nun höher und es wird eine hohe Selbstständigkeit verlangt. Sein Ziel ist es, vom Montage-Elektriker zur Lehre als Elektroinstallateur zu wechseln und dann sein Qualifikationsverfahren (LAP) erfolgreich zu bestehen.

**Gander Armin –
Elektroinstallateur**

Unser Lernender im 1. Lehrjahr, Armin Gander, ist der Sohn von Toni und Petra Gander und wohnt mit seinen zwei Geschwistern im Stärtenmattli 1, in Beckenried. Zu seinen Hobbys zählen Fussball und Sport allgemein. Seit seinem

Lehrbeginn im August 2017 sind nun 10 Wochen vergangen. Während dieser Zeit konnte er sich sehr gut im Team integrieren und wurde von allen gut aufgenommen. Speziell gut gefällt ihm die interessante Arbeit zusammen mit dem jungen Elektro-Team. In die Gewerbeschule geht er nach Stans und die ÜK's (Überbetriebliche Kurse) besucht er in Horw. In der Schule findet er das Fach Allgemeinbildung sehr anspruchsvoll. Sein Ziel ist es, im Jahr 2021 das Qualifikationsverfahren erfolgreich abzuschliessen. Was danach kommt, ist noch in weiter Ferne; erstmals arbeiten und Geld verdienen.



AUF DER KLEWENALP SORGEN GLASFASERKABEL FÜR EINE SCHNELLE DATENAUTOBAHN



Christian Hess vom Gemeindegewerk bei der Erstellung eines Glasfaseranschlusses.

Die Klewenalp hat bezüglich schnelle Datenleitungen die Nase vorne.

von Peter Feldmann

Das Gemeindegewerk hat in den vergangenen Jahren auf der Klewenalp ein umfangreiches Glasfasernetz aufgebaut. Das Glasfasernetz wurde bisher für die Steuerung und Überwachung der Werksanlagen eingesetzt. Über das Netz werden auch die Zutrittsysteme für die Lift- und Bahnanlagen auf der Klewenalp überwacht.

Im Herbst 2016 hat das Gemeindegewerk ein leistungsstarkes Glasfaserkabel von Beckenried auf die Klewenalp verlegt. Mit dieser Verbindung können wir nun auf der Klewenalp einen schnellen Glas-

faseranschluss für Radio, Fernsehen, Internet und Telefon anbieten. Auf dem Glasfaserkabel wird die gesamte Produktpalette von Quickline angeboten.

Die Glasfaseranschlüsse können durch die Kabelrohranlage des Stromanschlusses in die Häuser verlegt werden. Der Anschluss ist daher ohne Grabarbeiten, mit relativ geringem Aufwand zu realisieren. Das Gemeindegewerk installiert mit seinen Mitarbeitern den Anschluss bis zur Inbetriebnahme.

In der Zwischenzeit konnten wir auf der Klewenalp bereits 16 Anschlüsse in Betrieb nehmen.

AUF DER KLEWENALP WERDEN STROM- UND WASSERZÄHLER AUTOMATISCH ABGELESEN

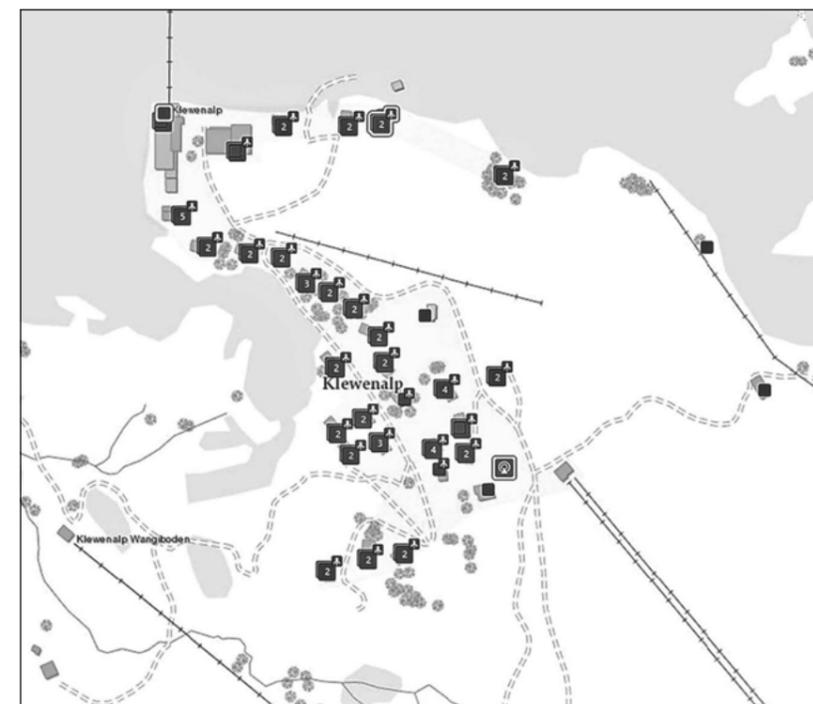
Die Klewenalp nimmt auch bezüglich automatischer Zählerablesung eine Vorreiterrolle ein.

von Peter Feldmann

Das Ablesen von Strom- und Wasserzähler ist auf der Klewenalp mit grossem Aufwand verbunden. In den Ferienhäusern und Ferienwohnungen ist der Zugang zu den Zählern nicht immer einfach. Im Sommer ist das Zählerablesen mit einer Bergwanderung verbunden und im Winter werden Ski und Schneeschuhe benötigt.

Wir vom Gemeindegewerk haben uns daher schon länger mit dem Gedanken einer automatischen Zählerablesung befasst. Dabei mussten wir uns zuerst einen Überblick über die verschiedenen technischen Varianten verschaffen. Im Februar 2017 haben wir uns für ein System entschieden, das die Zähler via Funk automatisch ablesen kann. Man bezeichnet solche Zähler als Smart Meter (intelligente Zähler). Das System kann neben den Stromzählern gleichzeitig auch die Wasserzähler automatisch auslesen und die Daten an unser Verrechnungssystem übermitteln.

Im letzten Sommer haben wir mit der Installation des Systems begonnen. Dabei mussten alle Strom- und Wasserzähler durch Funkzähler ersetzt werden. Im August konnten wir das System in Betrieb nehmen und austesten. Die Testergebnisse sind sehr positiv ausgefallen, so dass wir die Zählerablesung vom kommenden



Situationsplan Klewenalp mit den Zählerstandorten.

Dezember erstmals automatisch durchführen werden. Das System bietet nicht nur uns vom Gemeindegewerk eine Erleichterung, sondern auch dem Stromkunden. Dem Stromkunden können die Daten vom Stromverbrauch mit einem Zusatzgerät zur Verfügung gestellt werden. Damit kann der Verbrauch im Tagesverlauf dargestellt und nachvollzogen werden.

Wir werden das System schrittweise auch im Dorf Beckenried einsetzen und damit auch hier von den Vorzügen der neuen Technologie profitieren.

IM LAUFENDEN SCHULJAHR IST «TEAMWORK» ANGESAGT

Das Jahresmotto «Teamwork» legt im Schuljahr 2017/18 den Schwerpunkt auf Zusammenarbeit.

von Micha Heimler

Das diesjährige Jahresmotto soll nicht nur das Miteinander unter den Schülerinnen und Schülern beinhalten, das Teamwork soll generell auf allen Ebenen intensiviert werden. So beispielsweise auch zwischen Schule und Elternhaus, wo es in diesem Jahr vermehrt Kontaktnahmen von Seite der Schule geben kann, wenn es darum geht, die Meinung der Mütter und Väter zu verschiedenen Themen zu erfragen. An der Eröffnungsfeier vom 21. August wurde das vom Schülerrat vorgeschlagene Jahresmotto vorge-



Vorstellung der Partnerklassen am Schulstart vom 21. August 2017.

stellt. Auch der Pfarrer machte sich Gedanken zu «Teamwork» und einige Schülerinnen und Schüler der 2. ORS stellten die neuen Partnerklassen auf originelle Art und Weise vor. Wiederum konnten beim

Schulstart nebst den Kindern viele Väter und Mütter begrüsst werden. Beim anschliessenden Elterncafé bot sich die Gelegenheit für einen Austausch auch mit Schulkommission und Schulleitung.

TEAMWORK MIT DER PARTNERKLASSE

Unser Jahresmotto «Teamwork» soll nicht einfach nur auf dem Papier stehen, sondern auch gelebt werden. Mehrere Aktivitäten tragen dazu bei, so auch am Montag, 25. September 2017, als sich alle Partnerklassen zu einem gemeinsamen Erlebnismittag trafen.

von Carina Wyss

Die Kinder und Jugendlichen gleicher Jahrgangstufen kennen sich oft sehr gut, meist fehlt aber der Bezug zu Schülerinnen und Schülern von jüngeren, beziehungs-

weise älteren Klassen. Damit eben dieser Austausch und somit das Gemeinschaftsgefühl an der Schule gefördert wird, hat man vor einigen Jahren die Partner-

klassen ins Leben gerufen. Das heisst, jede Klasse bekommt pro Schuljahr eine Partnerklasse zugeordnet. Ziel ist, dass während des Schuljahres ein Austausch mit gemeinsamen Aktivitäten stattfindet. In den vergangenen Jahren war es zwischen den einzelnen Klassen teilweise schwierig, einen passenden Termin zu finden. Deshalb hat man sich in diesem Jahr entschieden, ein Zeitfenster festzulegen, währenddem sich

alle Partnerklassen gleichzeitig treffen.

Vor den Herbstferien war es nun soweit. Die jeweiligen Klassenlehrpersonen haben vorgängig zusammen mit den Schülerinnen und Schülern für ihre Klassen ein gemeinsames Programm zusammengestellt. Die Aktivitäten waren sehr vielfältig. So haben zum Beispiel ORS-Schülerinnen und Schüler kleineren Kindern Geschichten erzählt, es wurde gemeinsam gebastelt, gesungen, getanzt, Spiele gespielt, Schlangengebrot gebacken und Zvieri gegessen.

Wir alle können auf einen gelungenen Anlass zurückblicken und freuen uns bereits auf das nächste Partnerklassentreffen. Hier einige Impressionen aus den verschiedenen Klassen:

«Ich fand es einfach toll, dass wir etwas mit den kleineren Kindern machen und ihnen helfen konnten – das ist Teamwork!», Elena Bühler, Klasse 5B

«Wir haben eine lange Geschichte erzählt bekommen. Die Geschichte heisst «Regenbogenfisch». Wir haben auch noch einen Regenbogenfisch gebastelt und die ORS-Schüler haben geholfen. Mir hat es sehr gefallen.» Lina Barmettler, 1. MKB

«Zuerst brachten uns die 1./2.-Klässler ein Lied bei und dann machten wir Spiele. Am Schluss haben wir über der Feuerschale Schlangengebrot gebacken. Es machte Spass und war eine schöne Abwechslung.» Janic Murer, 2. ORS



SCHULE BECKENRIED EINST UND HEUTE – TEIL 3

Im dritten und letzten Rückblick schreibt der pensionierte Schulleiter, wie an der Schule Beckenried die Schulleitung eingeführt wurde, welche Aufgaben von ihr wahrgenommen werden und welche wichtigen Organisationsentwicklungsschritte initiiert worden sind, damit aus Einzelkämpfern ein Team entstehen konnte.

von Gerhard Baumgartner,
Schulleitungstätigkeit von 1999–2016

Die ganze Professionalisierung umfasste schweizweit auch die Entwicklung der Führungsebene von Schulen. Für die organisatorische und pädagogische Leitung der Schule im operativen Bereich wurde deshalb 1999 in Beckenried eine Schulleitung eingesetzt. Dieser wurden zusätzliche Aufgaben übertragen. Personalführung, Schulentwicklung und Evaluation waren wichtige Teile ihres Auftrages. Zur Qualitätssicherung wurden verschiedene Elemente eingeführt und umgesetzt. Das Leitbild und das Schulprogramm geben die Richtung vor, wohin sich die Schule entwickeln soll. Beide Instrumente werden von allen Beteiligten erarbeitet. Im Jahresprogramm werden die Vorgaben als verbindliche Zielformulierungen festgehalten. Der Jahresbericht der Schulleitung nimmt rückblickend Stellung dazu, wie und in welcher Qualität die Ziele umgesetzt worden sind. Zur Qualitätssteigerung besuchen sich Lehrpersonen gegenseitig in-

tern oder extern im Unterricht und geben sich ein Feedback zu ihren Beobachtungen. Im Unterrichtsteam werden gemeinsam Planungen erstellt, Themen bearbeitet, Vorbereitungen getroffen und die Mitglieder beraten sich gegenseitig. Die Schulleitung führt die neuen Lehrpersonen in die Schule ein und begleitet sie intensiv im ersten Jahr. Nebst einem Unterrichtsbesuch wird mit allen Lehrpersonen das Personalgespräch geführt. Schüler/-innen, Lehrpersonen, Eltern und Behörden werden bei Bedarf von der Schulleitung beraten.

Die Schwerpunkte in der Schulentwicklung der letzten 17 Jahre waren:

– Der Auf- und Ausbau des sonderpädagogischen Angebotes. Gemäss Bundesgesetz ist in Art. 20 (Behindertengleichstellungsgesetz 2002) verbindlich festgehalten, dass die Kantone die Integration behinderter Kinder und Jugendlicher in die Regel-

schule mit entsprechenden Schulungsformen fördern. Seit 1998 unterstützen bei uns Schulische Heilpädagogen Kinder mit besonderen Bedürfnissen.

- Die Einführung der musikalischen Grundschule für Kindergarten, 1. und 2. Klasse zur Förderung des vernetzten Denkens und eines allgemeinen Zugangs zu Musik für alle Kinder.
- Die Schaffung eines Angebots für Begabte (Begabungsförderung) auf allen Stufen.
- Der Einbezug von IT als weitere Folge des Individualisierens. Seit 2002 haben auch die Primarschüler Zugang zu Schulcomputern. W-LAN ist in den Schulhäusern eingerichtet, Tablets und Notebooks werden von Lehrpersonen und Schülern im Unterricht eingesetzt.
- Die schulinterne Weiterbildung zu individuellem und kooperativem Lernen.
- Der Aufbau der internen Evaluation, um Rückmeldungen zu

Unterricht und Organisation zu erhalten.

- Die demokratische Mitbestimmung der Schüler- und Schülerinnen im Klassenrat und in den beiden Schülerratsgremien.
- Die Schaffung der Unterrichtsteams.
- Die Organisationsentwicklung durch Reduktion der Schulbehörde von 7 auf 5 Mitglieder und Abschaffung der Bibliotheks- und Musikschulkommission.
- Die Überführung in die Einheitsgemeinde.

Wohin sich die Schule in den nächsten Jahren weiter entwickeln wird, ist offen. Jolanda Näpfli-Dinkel hat zum 100-Jahrjubiläum des Primarschulhauses (2006) das nebenstehende Bild geschaffen:

Auf jeden Fall sollte bei allen Entscheidungen das Wohl des Kindes im Zentrum stehen.



«GRIÄZI, CHAIFID SIE AI Ä SCHOGGITALER?»

Unterstützt von Schülerinnen und Schülern aus der ganzen Schweiz, sammeln seit 1946 Pro Natura und der Schweizer Heimatschutz mit dem Schoggitalerverkauf Geld für ihre Anliegen.

von Dominik Meier
«Es war schön mit den Leuten an der Tür ins Gespräch zu kommen, obwohl es ein bisschen Mut brauchte. Da bin ich schon ein bisschen stolz darauf.»
«Schön war auch, dass nur wenige keinen Schoggitaler kauften.»
«Eigentlich waren alle Leute nett. Auf jeden Fall hat uns niemand etwas Böses getan.»
«Erstaunt war ich, dass wir gar nicht so viel Zeit brauchten, bis wir unsere Schoggitaler verkauft hatten und wir während der Verkaufszeit keine Hausaufgaben hatten.»



Schoggitaler Ecu d'or Tallero d'oro Taler d'aur

«Ich finde es hat mir geholfen, etwas selbstständiger zu werden.»
«Cool war, dass wir etwas an der Tür verkaufen konnten und mit dem Erlös den Tieren in der Natur geholfen werden kann.»

Diese Aussagen der Schülerinnen und Schüler der 4. Klasse A zeigen,

dass es durchaus Sinn macht, sich für eine Verkaufsaktion in dieser Art Zeit zu nehmen und sogar einmal die Hausaufgaben in den Hintergrund zu stellen, denn der Schoggitalerverkauf bietet vielfältige Lernmöglichkeiten. Die Kernthemen von Pro Natura und dem Schweizer Heimatschutz sind Naturschutz, Landschaftsschutz, Baudenkmäler und Ortsbilder. Die Veränderungsprozesse in unserer Umwelt sind ausgezeichnet geeignet, das Beobachtungsvermögen der Kinder zu schulen und Verständnis für den Schutz und die Pflege unserer natürlichen und gebauten Umwelt zu fördern. Dabei geht es auch darum, sich der Verantwortung bewusst zu werden, die jeder einzelne Mensch für sich selbst wie auch

als Teil der menschlichen Gemeinschaft für sein Handeln gegenüber der Natur und seiner Umwelt trägt. Durch den Schoggitalerverkauf können die Schülerinnen und Schüler aktiv einen Beitrag zur Erhaltung unseres kulturellen und natürlichen Erbes beitragen. Darüber hinaus üben die Schüle-

rinnen und Schüler in realen Verkaufssituationen gegenüber Erwachsenen zu argumentieren und lernen, sie zu überzeugen. Was zuerst im Schulzimmer besprochen und geübt wurde, kann in der Praxis eingesetzt und optimiert werden. Die Kinder müssen bewusst auftreten sowie die Verantwor-

tung für ihre Schoggitaler und das eingenommene Geld übernehmen.

Deshalb ist der Schoggitalerverkauf eine gute Sache, welche seit Jahren von ca. 30'000 Schülerinnen und Schüler in der ganzen Schweiz und auch bei uns in Beckenried unterstützt wird.

AUF INS BUCHSTABENLAND!

Mit grosser Begeisterung machen sich die «grossen» Kindergartenkinder zusammen mit ihren Lehrerinnen daran, unsere sehenswerte Bibliothek zu erkunden. Fünf Mal dürfen die Kinder mit ihrer Klasse während des Schuljahres einen Besuch in der Bibliothek machen. Dabei lernen sie die verschiedenen Medien kennen.

von Vreni Murer-Odermatt

Zum Beginn jeder Lektion dürfen die Kinder einer lustigen, spannenden Geschichte lauschen, die von der Bibliothekarin erzählt wird. Gegenstände oder grosse Bilder vertiefen das Gehörte. Oft kommt die Geschichte fast als kleines Theater daher!

Dann geht's zur Sache, Bücher wollen entdeckt werden! So viel Spannendes, Überraschendes, Fröhliches und Farbigen verbirgt sich in einem Buch und wartet darauf, entdeckt, bestaunt und besprochen zu werden. Die Kinder geniessen die Zeit und ziehen sich auf ihre Kisseninseln zurück, um sich allein oder zu zweit in ein ausgewähltes Buch zu vertiefen. Bilderbücher regen die Fantasie an, Sachbücher vermitteln und erweitern Wissen, vertiefen schon Gewusstes und bestätigen die Erfahrungen der Kinder.



Spielerisch, aber durchaus ernsthaft lernen die Kinder die Welt der Bücher kennen und erweitern ihren Horizont. Zuhören, vergleichen, genau hinschauen und deuten sind Inhalte, die die Kinder jedes Mal von Neuem vertiefen. Der Umgang mit Büchern und

CDs will gelernt sein. Luki, der Bibliotheksraabe, begleitet die Kinder durch die Bücherstunden. Der Bücherrabe wohnt in der Bibliothek und kennt sich mit Büchern und Medien bestens aus. Wie ein roter Faden zieht sich seine Anwesenheit durch die Bücherstunden. Und wenn er von den Kindern gehalten werden darf, leuchten die Kinderaugen!

Ab diesem Schuljahr bekommen die Kinder keine Bibliothekskarte mehr. Die Umstrukturierung auf das neue System «Winmedio» macht die Bibliothekskarte überflüssig. Selbstverständlich lernen die Kinder auch, wie die Ausleihe vor sich geht. Sie dürfen Bücher wählen, die im Kindergarten in der Leseecke angeschaut und «gelesen» werden. Auch Bilder können gelesen und gedeutet werden! Und natürlich dürfen Bücher und sogar Hörbücher ausgewählt, ausgeliehen und nach Hause genommen werden. Das Erfreuliche ist, dass einige Kindergartenkinder schon bald den Mut finden, selbstständig und allein nach dem Kindergarten in die Ausleihe zu kommen, denn sie wissen, wo sich ihre gewünschten Medien befinden.

ACHTUNG, FERTIG, OL!

Nach den Sommerferien hat die Orientierungslaufgemeinschaft Nid- und Obwalden zusammen mit den Sportämtern des Kantons eine feste OL-Bahn im Kernwald angeboten. Diese Möglichkeit haben die ORS-Lehrpersonen genutzt und zusammen mit allen ORS-Schülerinnen und Schülern den Kernwald erkundet. Zwei Schülerinnen der 3. ORS berichten von diesem Erlebnis:

von Aline Mathis, Jana Gander

Innerhalb einer Woche durften alle Klassen der Oberstufe an je einem Nachmittag auf den gewöhnlichen Schulalltag verzichten. Mit dem Velo fuhren wir via Allweg nach Ennetmoos in den Kernwald. Glücklicherweise hatten alle Stufen schönes Wetter. Es war sogar ziemlich warm, sodass wir richtig ins Schwitzen kamen, als wir den Allweg hochfuhren.

Nach einem gemütlichen Picknick starteten wir in zweier Teams auf eine von zwei ausgesteckten OL-Bahnen. Die Vorbereitungen betätigten wir in der Schule. Wir studierten die Karten und lernten die

wichtigsten Objekte. Perfekt vorbereitet und top motiviert starteten die Gruppen im Abstand von drei Minuten auf ihre gewählte OL-Strecke. Da der Kernwald ein anspruchsvoller Wald ist – es hat Steine und Felsen bis zum geht nicht mehr – waren gewisse Posten schwer zu finden. Nicht alle Gruppen fanden sich alleine zu recht, sodass sich einige bald einmal zusammenschlossen. Manche hörte man schon von weitem kommen und ausrufen, als sie in der Nähe des Ziels waren. Doch schlussendlich haben es alle geschafft und jeder konnte stolz sein auf seine Leistung.



EINMAL MEHR ERFOLGREICHE SPORTLERINNEN UND SPORTLER

Am 47. Kantonalen Schulsporttag in Ennetbürgen zeigten die Beckenrieder ORS Schülerinnen und Schüler einmal mehr starke Leistungen. Vor allem in den Einzelwettkämpfen vermochten sie zu überzeugen.



Paul Peukert «Schnellster Nidwaldner»

von Carina Wyss

Im Mehrkampf ging sowohl bei den Mädchen als auch bei den Knaben die Goldmedaille nach Beckenried. Alessia Sandionigi (2. ORS) und Nino Baumgartner (3. ORS) konnten alle Konkurrenten hinter sich lassen. Ein weiterer Erfolg hatte Paul Peukert aus der 3. ORS zu verzeichnen. Er darf nun für ein Jahr den Titel «Schnellster Nidwaldner» tragen. Bei den Mädchen wurde Lara Strik Zweite im Kampf um die schnellste Nidwaldnerin.

In der Mannschaftswertung schafften es die beiden angetretenen Mannschaften der 3. ORS ebenfalls auf das Podest: Die Mädchen erreichten den dritten und die Knaben den zweiten Platz. Herzliche Gratulation zu diesen sensationellen Leistungen!



Alessia Sandionigi, Siegerin im Mehrkampf



Nino Baumgartner, Sieger im Mehrkampf

ERFOLGREICHES 35. SCHÜLERFUSSBALLTURNIER

Wie jedes Jahr stand am Sonntag in der zweiten Schulwoche nach den Sommerferien das traditionelle Schülerfussballturnier auf dem Programm, welches jeweils von der 2. ORS organisiert wird. Aufgrund der schlechten Wetterprognosen fand das Turnier in der Turnhalle Isenringen statt.

von Carina Wyss

Die rund hundert Teilnehmenden Schülerinnen und Schüler von der 1. bis 9. Klasse haben in ihren zugelosten Mannschaften vollen Einsatz gezeigt und hervorragend gekämpft. Die Siegermannschaften jeder Kategorie konnten am Schluss einen Pokal mit nach Hause nehmen und dank den vielen treuen Sponsoren erhielten alle Teilnehmenden einen Preis vom Gabentempel.

Neben dem Fussballspielen wurde auch ein Rahmenprogramm geboten. So lud die Festwirtschaft Gross und Klein zum Verweilen ein und die Kinder konnten sich im Spielparcours, zum Beispiel beim Torwandschiessen oder beim heissen Draht, austoben.

Herzlichen Dank an alle Fussballerinnen und Fussballer, den Besuchern sowie unseren Sponsoren, die zum Gelingen des 35. Schülerfussballturniers beigetragen haben. Wir würden uns freuen, Sie/euch auch im nächsten Jahr wieder begrüßen zu dürfen.



NEUE LERNENDE BEI DER FAGEB

Die FAGEB bietet jungen Schulabgängern immer wieder die Möglichkeit, ihren Traumberuf in der Nähe zu erlernen. Aktuell sind vier Lernende beschäftigt. Zwei davon haben ihre dreijährige Berufsausbildung im August in Angriff genommen.

von Caroline Denier

Die neuen Forstwartlehrlinge haben beide Beckenrieder Wurzeln. Samuel ist zwar im Kanton Aargau aufgewachsen, sein Grossvater, Sasselers Sepp, wohnt aber immer noch in Beckenried und die Mutter von Andreas, Martina, ist im Hinteregg gross geworden. Die beiden Lehrlinge stellen sich kurz vor:

Samuel Murer



Schon seit ich denken kann, gehe ich mit meinem Vater in den Wald und helfe ihm bei jeglichen Arbeiten. Er zeigte mir die Besonderheiten der Natur, erklärte mir den Umgang mit diversen Arbeitsgeräten und zählte mir die Baumarten auf. Für mich war eigentlich

immer klar, dass ich Forstwart erlernen will. Ich hatte nie ein anderes Ziel vor Augen, was das Berufliche angeht. Nachdem ich mehrere Schnuppertage absolviert hatte, bestätigte sich meine Berufswahl.

Da sowohl mein Vater als auch mein Bruder schon in Nidwalden Forstwart erlernt hatten und die Landschaft da weitaus die Schönste ist, bewarb ich mich in Beckenried. Weil ich mich von meinem Hobby «Motocross fahren» schon an den Dreck gewöhnt bin, stören mich schlechte Wetterverhältnisse nicht. Die verschiedenen Arbeiten als Forstwart faszinieren mich und ich lerne fast täglich weitere Dinge dazu. Steile Hänge oder sonstige Hindernisse, welche eine Herausforderung für alle sind, gestalten jeden Arbeitstag interessant. Es wird einem nie langweilig und man arbeitet als Team in der Natur. Das ist genau das, was ich schon immer wollte.

Andreas Odermatt

Schon als kleiner Junge war ich gerne in der Natur. Schon bald wurde mir klar, dass ich einmal draussen arbeiten wollte. Während der Schulzeit verbrachte ich viel Zeit mit meinen Kollegen in unserer «Woudhittä». In den Som-



merferien haben wir mehrere Tage in unserer «Hittä» gewohnt. Meine Hobbys sind Fischen, Skifahren, Schneefuchsnen, Velofahren und Pfadi.

Ich wollte schon immer einmal als Forstwart schnuppern und bald wurde mir klar, dass ich bei der FAGEB meine Bewerbung abgeben wollte. Kurze Zeit später bekam ich die Zusage. Dies hat mich sehr gefreut. Mit meinen Eltern und meinen zwei Geschwistern wohne ich in Beckenried. In der Freizeit fahre ich gerne mit meinem «Teffli» in der Gegend herum. Im Winter bin ich oft auf der Klewenalp anzutreffen, entweder mit dem Schneefuchs oder mit den Skiern. Ich freue mich auf eine gute Zeit und ein tolles Teamwork bei der FAGEB.

DER SCHUTZWALD CHNEU



Der Schutzwald Chneu liegt unterhalb der Bergstation Klewenalp. Als der Sturm «Vivian» 1990 über unseren Kanton fegte, lag danach ein grosser Teil des Schutzwaldes Chneu am Boden.

von Heinz Zieri

Nach dem Schadenereignis «Vivian» wurde das Sturmholz aufgerüstet und im Jahre 1992 pflanzte die Forstgruppe dann mit Hilfe der Beckenrieder und Emmetter Jäger um die 3'500 Jungpflanzen (Fichten). Die vielen Fichten hatten einen zähen Stand. Zum einen hatten sie mit dem Schnee zu kämpfen und zum anderen auch mit den vielen Dornen- und Brombeersträuchern, die um sie herum wucherten. Seit der Bepflanzung wurde sehr viel Zeit und Aufwand in das Gebiet des Schutzwaldes Chneu investiert. Von jagdlicher Seite wurde 2013 ein «Wildschutzgebiet für Rotwild während der Jagd» eingeführt. Dieses Gebiet befindet sich, von Beckenried aus gesehen, auf der rechten Seite der Luftseilbahn. Die Forstleute hatten anfänglich ihre Bedenken, dass dadurch grosse Wildschäden entstehen könnten. Diese sind aber minim geblieben. Die Wildtiere fühlen sich im Chneuwald sichtlich zuhause. Da sie dort die Ruhe finden die sie brauchen, verursachen sie auch wenig Schäden. Deshalb

sollte der Schutzwald Chneu auch im Winter nicht von Schneesportlern befahren werden. Einerseits um Jungpflanzen nicht zu verletzen und andererseits um das Wild nicht zu stören.

In der Zwischenzeit sind die Fichten gross und stabil geworden. Deshalb fand im Herbst 2017 eine weitere und grössere Durchforstung statt. Um ihnen noch mehr Platz zu geben und dadurch ein gesundes und starkes Wachstum

zu fördern, wurden die Fichten von zu nahe wachsenden Konkurrenten befreit. Auch die Natur hat ihren Beitrag geleistet, sind doch viele Laub- und Nadelhölzer natürlich herangewachsen. Sie bieten eine positive Funktion für den Schutzwald und das Wildtier. Es ist eine wahre Freude, den Chneuwald heute so zu sehen wie er sich entwickelt hat. Wir sind gespannt, wie er in Zukunft aussieht und ob er sich noch weiter entwickeln wird.

Voranzeige: Samstag, 16. Dezember 2017, 8.00 – 11.00 Uhr

CHRISTBAUMVERKAUF IN DER OBEREN ALLMEND

von Caroline Denier

Beim traditionellen Christbaumverkauf in der Oberen Allmend verkauft die Genossenschaftskorporation Beckenried zu günstigen Preisen wunderschöne einheimische Rot- oder Weisstannen aus ihrem FSC-zertifizierten Wald. 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.

UNSER EHEMALIGER KAPLAN UND SEKUNDARLEHRER DOBER IST VERSTORBEN

Von 1953 bis 1960 wirkte der im vergangenen Mai verstorbene Alois Dober als Sekundarlehrer und Kaplan in unserer Gemeinde. Zwei seiner ehemaligen Schüler erinnern sich an ihn.

von Gerhard Amstad

Ursula Lang-Camadini, 71, besuchte 1959/60 bei Kaplan Dober die 1. und anschliessend bei Dr. Moser die 2. Sekundarklasse. «Alois Dober war ein strenger Lehrer», erinnert sie sich. «Dafür habe ich bei ihm aber viel gelernt.» Geliebt ist ihr speziell sein häufiger Satz, einmal ermunternd, dann wieder vorwurfsvoll: «Oh ihr Meitli da drüben». Die 3. Sek. wurde in Beckenried 1962 eingeführt.

«Kaplan Alois Dober war für mich ein sehr guter Lehrer. Speziell erinnere ich mich an folgende Begebenheit: Er machte jeweils am Abend noch einen Spaziergang durchs Dorf und wenn er dabei den einen oder anderen seiner Sekt Schüler noch auf der Strasse antraf, konnten diese sicher sein, dass sie am nächsten Morgen in der Schule aufgerufen wurden. Es gab für uns also nur noch eines:

Sofort nach Hause, lernen und die Hausaufgaben möglichst gut und vollständig erledigen.», erinnert sich Beat Wymann, 71.

Wegpunkte im Leben von Pfarrer Alois Dober

Pfarrer Alois Dober wurde am 30. November 1921 auf dem Bauernhof «Gütsch» in Merlischachen geboren. Im Juli 1922 verstarb sein



Die Jahrgänge 1945 und 1946 der 1. und 2. Sek anno 1959, mit Kaplan Dober, Ursula Lang-Camadini (erste Reihe 3. von links) und Beat Wymann (zweite Reihe 3. von rechts)

Vater, ein harter Schlag für die Mutter, welche ohne soziale Absicherung mit zehn Kinder alleine dastand.

Der Abschied von zu Hause fiel Alois Dober schwer. Anfänglich nicht weniger schwer das Leben im Internat bei den Kapuzinern ins Stans. Im September 1944 trat er ins Priesterseminar Chur ein und feierte am 11. Juli 1948 die Primiz in Küsnacht. Im Spät-

herbst bekam er von Chur das Aufgebot nach Isenthal zu gehen, um dort die Sekundarschule zu führen. Dann, vier Jahre später, zügelte er nach Beckenried, war als Kaplans in der Seelsorge tätig und hatte als Lehrer der 1. und 2. Sekundarschule statt 15 Buben und Mädchen nun 36 vor sich.

Gewohnt hat er unter anderem im Haus der Familie Josef Amstad-Würsch, Isenringen. 1960 war es

an der Zeit, in Küsnacht endlich eine «Lehre» als Seelsorger anzufangen. Gut gerüstet trat er dann im Juli 1966 seine erste und einzige Pfarrstelle in Steinen an, wo er während 25 Jahren still und ohne Aufhebens wirkte. Mit 70 wechselte Dober als Spiritual (geistlicher Begleiter) ins Alters- und Pflegeheim St. Anna in Steinerberg, wo er am 12. Mai 2017 im Alter von 95 Jahren verstarb.

MINIFEST LUZERN – RÜDIG GUET ODER CHEIBÄ SCHEEN?

Für die teilnehmenden 800 Ministranten ist es ein Sonntag ohne Minidienst. Es ist für alle ein unvergesslicher Tag. Die Teilnehmerschar geniesst das Zusammensein, feiert, singt, ist ausgelassen und gut gelaunt.

von Idamia Herger

Im Begrüssungswort sagt Jugendbischof Marian Eleganti: «Das Minifest ist ein tiefes Dankeschön der Kirche an Euch für Euren treuen Dienst!» Anlass auch für die Pfarrei Beckenried, mit 40 Ministranten das 6. Minifest in Luzern zu besuchen, welches die DAMP, Deutschschweizerische Arbeitsgruppe für Ministrantenpastorale, organisiert.

Bereits früh am Vormittag entsteht ein farbenprächtiges Bild auf der Allmend Luzern. Eine fröhliche Stimmung breitet sich aus. Die ersten kirchlichen Lieder und alsdann der Minisong ertönen aus den Kehlen, der zum Teil weit her gereisten Kinder und Jugendlichen. Danach stürmen die Kids zu den über 100 Ateliers und erhalten für die nächsten fünf Stunden einiges an Abwechslung und Plausch. Für alle hat es ein An-

gebot, von Fun, Action, Nervenkitzel bis zu Besinnlicherem wird alles angeboten. Dazu einige Beispiele: Hüpfburgen, Kletterwand, Riesenrutsche, Softball Kanone,

Sport Stacking, Sumo-Ringen, Surf-Rider, Glücksrad, Trampolin, Bodsoccer, Bunge-Bull, Bungee-Jumping, Bungee-Trampolin, Gladiator, Spielbus, Bull-Riding, Bibel-



thriller, Mohrenkopfschleuder, Clown Niggo, das Geheimnis des Weihrauchs, Fotobox, Engagement für die Armen, Minigolf, Schweizergarde, kreatives Gebet, Kerzen verzieren. Dazwischen ruhen sich die einzelnen Gruppierungen aus, finden Zeit für Gespräche oder chillen ein wenig vor sich hin.

Zum Schlusspunkt ertönen kophonische Klänge einer Luzerner Guggenmusik und heizen die Stimmung nochmals auf. Einige hundert farbige Ballons steigen in den nun wolkenfreien Himmel und sind ein vollkommenes Abbild der freudigen Stimmung und dem friedlichen Zusammensein der Ministranten an diesem Fest.

Am Sonnabend kehren die Beckenrieder und viele andere Teilnehmer mit enormen Eindrücken und fröhlichen Gesichtern heim. «Rüdig guet» ist der Anlass für das Komitee über die Bühne gegangen und die Beckenrieder bestätigen diesen Eindruck mit einem «cheibä scheen isch es gsi»!



lebendige Gottesdienste, Kinder aktiv miteinbezogen und lebensnaher Glaube. Ein grosser Teil seiner Pädagogik ist heute noch richtungsweisend.

Der mitreissende Geist lebt auch in unserer stets wachsenden Pfadi Isenringen. Die Präses Heidi Ineichen und ich besuchten mit Freude das Wölflilager in Köniz BE und das Pfadilager in Ganterchwil SG. Im Wölflilager, mit dem Motto Entdecker, galt es einen Schatz zu entdecken. Das Pfadilager hingegen bildete ein Dorf ohne Technik, wo sich verschiedene dafür nötige Berufe organisierten. Abwechslungsreiche Aktivitäten gab es an beiden Orten, wie zum Beispiel Geisterlauf, Hosensackspiele, Olympiade, Prüfungen, Taufen, Baden, Lagertechnik, Hüttenbauen, Natur kennen lernen, Pfaditechnik, Wanderungen, Ateliers. Den Leiterinnen und Leitern, den Kindern und Jugendlichen und den Küchenmannschaften danke ich für ihren grossen Einsatz.

Ich hoffe, dass das nötige Umbauprojekt des Pfadiheims eine grosse Unterstützung findet. Allen, die sich daran beteiligen, danke ich ebenfalls von Herzen.



PFADI ISENRINGEN IM SOMMERLAGER

Das Sommerlager ist das absolute Highlight jedes Pfadijahres. Gespannt versammelten sich deshalb am 10. Juli viele Kinder und Jugendliche zum gemeinsamen Beginn des Pfadi- und Wölflilagers in der Kirche, um den Reisesegen zu empfangen.

von Daniel Guillet

Die Pfadibewegung ist ein Phänomen. Altpfader mitgerechnet, sind es weltweit über 80 Millionen Mitglieder. Es begann mit dem Gründer Robert Stephenson Smyth Baden-Powell. Als Sohn eines anglikanischen Priesters hatte er eine lebendige Beziehung zum christlichen Glauben. Mit seinen dreizehn Geschwistern erlebte er Ge-

meinschaft. Schon als Kind war er gern im Wald, wo er die Wildnis auskundschaftete, mit Kollegen Indianerlis spielte und viele abenteuerliche Erfahrungen sammelte. Diese sollten sein ganzes Leben begleiten. Seine Militärkarriere in Indien und Südafrika war dank seines revolutionären Führungsstils sehr erfolgreich. Für Kinder

und Jugendliche, ja für ganz England, war er ein Idol. Durch ein von ihm organisiertes Knabenlager im Jahr 1907 wurde die Pfadi geboren. Etwas später heiratete er seine Frau Olave. Als Powerfrau war auch sie zu jedem Abenteuer bereit und gründete die Girl Scouts (Pfadi für Mädchen). Weltweiten Erfolg gab es wegen der motivierenden Art und der grossen Menschenkenntnis von Baden-Powell: Gleichheit, Weltoffenheit, Friedensförderung, abwechslungsreiche Lager und Aktivitäten, selbstständige Lebenserfahrungen, gute Leiterschulung,



DIE ERSTEN TAGE IM AMT

Am 1. August 2017 hat Heinz Brauchart als Nachfolger von Jacques Dal Molin das Amt des reformierten Pfarrers im Gemeindekreis Buochs angetreten. Hier seine ersten Eindrücke:

von Heinz Brauchart

Am 19. Juli sind meine Frau und ich in Buochs angekommen und mit Sack und Pack, unzähligen Bücherschachteln und unserem alten Kater Max ins Pfarrhaus eingezogen. Am 13. August fand der Begrüssungsgottesdienst statt – Für uns und alle Beteiligten ein besonderer Tag und eine eindrückliche Feier mit Musik vom «Echo vom Honegg», sonnigem Wetter, einem fröhlicher Apéro im Freien und einem feinen Mittagessen an liebevoll dekorierten Tischen. «Haben Sie sich gut ein-

gelebt?», werde ich häufig gefragt. Man ist «gwundrig», ob es dem neuen Pfarrer und seiner Frau am neuen Ort gefällt. Ja, es gefällt uns an diesem «Fläcke Ärde, zwische See und hechä Bärge», bei seiner lebensfrohen, geschäftigen, bunt zusammengewürfelten Bevölkerung und der atemberaubend schönen Landschaft.

Zu meinem Gemeindekreis gehören die Dörfer Beckenried, Buochs, Emmetten und Ennetbürgen. Ich mache Hausbesuche, halte Andachten in den Altersheimen, wirke bei Gottesdiensten mit, nehme an Besprechungen und Sitzungen teil. Schon von Beginn an gab es viel zu tun in Punkto Kasualien. Eine Abdankung, mehrere Taufen, eine Hochzeit und die Konfirmationsvorbereitung führten mich in den Gemeindealltag hinein. Als sehr konstruktiv erlebe ich die Zusammenarbeit mit den verschiedenen katholischen Pfarreien vor Ort. Trotz der Last einer widersprüchlichen, gemeinsamen wie leider auch gespaltenen Kirchengeschichte, spürt man einen offenen, respektvollen Geist.

«Ein gutes Bild muss scharf sein!» lautet der Titel eines Buches mit

Fotografien des Nidwaldner Fotografen Arnold Odermatt. Auch eine Predigt muss «scharf» sein, das heisst zutreffend, verständlich, echt, brennend, wahrheitsgetreu. Nicht umsonst schreibt der Apostel Paulus: «*Eure Worte seien immer freundlich, doch mit Salz (und Pfeffer) gewürzt*». Als Pfarrer bin ich eingebettet in ein grosses Team, das aus Kirchenrat, Kirchenpflege, Pfarrkonvent und vielen Mitarbeitenden, Angestellten, Ehrenamtlichen und Freiwilligen besteht. A apropos: Leider vergesse ich noch öfters die Namen der Menschen, die mir von Begegnungen, Anlässen oder Diskussionen her bekannt sind. Ich nehme Neues «in homöopathischen Dosen» auf und hoffe, man nimmt es mir nicht übel, wenn ich x-mal nach dem Namen frage... Ich freue mich auf viele neue Begegnungen und Bekanntschaften. Für Gespräche, Anliegen, Fragen, Wünsche, Kritik usw. bin ich jederzeit bereit. In den «KirchenNews», der Tagespresse und unter www.nw-ref.ch finden Sie Beiträge und Hinweise auf die Gottesdienste und anderen Veranstaltungen der evangelisch-reformierten Kirche Nidwalden.



... WIE BECKENRIED ZU SEINEM WAPPEN KAM?

Fahnen, Flaggen Wappen. Vor 5000 Jahren in China entstanden, gelangten erste Fahnen über den Seidenhandel nach Arabien. In Europa waren es die Römer, die ihren Truppen auf dem Weg zum Schlachtfeld erstmals eine Stoffstandarte voraustrugen. Farbige Wappenbilder kamen mit dem mittelalterlichen Rittertum und den Kreuzzügen auf. Sie dienten als Erkennungszeichen, um Freund von Feind zu unterscheiden.

von Paul Zimmermann

Da ging es bei der Entstehung der Gemeindegewappen von Nidwalden friedlicher zu. Alt Staatsarchivar Hansjakob Achermann verdanken wir folgende Aufzeichnung zur Entstehung des Gemeinde-Wappens: «An der Landsgemeinde vom 28. April 1974 hatten die Landleute von Nidwalden unter anderem auch über ein Gemeindegewapp zu befinden. Im Anhang zu diesem Gesetz finden sich die in der Folge verbindlichen Ge-

meindewappen. Beckenried hatte allerdings bereits um 1883 den damaligen Staatsarchivar und Heraldiker Adalbert Vokinger beauftragt, für die Gemeinde ein Wappen zu entwerfen, weil man das Siegel der Familie Amstad nicht mehr weiter in der Kanzlei verwenden wollte. Vokingers Konzeption gefiel den Beckenriedern: Ein silberner Wellenbalken teilt das rote Schild in zwei Hälften. Der Balken wurde schon als Bach interpretiert, in der falschen Annahme, der Ortsname Beckenried könne etymologisch von Bächenried hergeleitet werden. Wir haben es hier jedoch mit einer Teilungsmöglichkeit des Wappenfeldes zu tun. Im Schildhaupt steht eine weisse Zinne mit drei Türmen, von denen die beiden äusseren mit goldenen Dächern bedeckt sind. Das burgähnliche Bauwerk soll an die zwei Burgstellen Isenringen und Retschrieden erinnern. In den Schildfuss legte Vokinger eine weisse Muschel. Sie ist aus dem Familienwappen der Amstad entlehnt, wohl in Anlehnung an das alte Siegel und auch weil Posthalter Jakob Amstad den Entwurf bezahlt hat».

Die Gemeindeversammlung vom 14. Mai 1883 hat, gestützt auf den Entwurf von Adalbert Vokinger, das erste offizielle Wappen der Gemeinde Beckenried erkoren. In der Ausführung kamen als Schildhalter unsere Kirchenpatrone Kaiser Heinrich und Apostel Andreas hinzu. Mit Gemeinderatsbeschluss vom 27. August 1956 wurde das Gemeindegewapp wesentlich verändert. Man verzichtete auf die Schildhalter und stilisierte den Schild. Bis 1999 war das Gemeindegewapp Bestandteil der offiziellen Dokumentationen der Gemeinde. Im Rahmen der Aktion «Imagepflege 2000» wurde es auf dem Briefkopf und den Couverts durch den Schriftzug abgelöst.



Im Gemeindefahnen ist das Wappen erhalten geblieben. Die spärlichen Überreste der beiden Burgstellen Isenringen und Retschrieden jedoch, wurden in den letzten Jahrzehnten Opfer der baulichen Entwicklung.



6 BEGGRIÄDER GEFRAGT.

«Guäds vo hiä» – Was könnte das sein? Den meisten kommt bei dieser Frage spontan der Beckenrieder Orangenmost in den Sinn. Natürlich

gibt es noch viele andere einheimische Produkte, die sehr gut schmecken und sich zudem auch als Mitbringsel eignen.

WAS NIMMST DU MIT, WENN DU JEMANDEM «GUÄDS VO HIÄ» SCHENKEN MÖCHTEST?



Murer Daniel
Mitarbeiter Klewenbahn

Ein feines hausgemachtes Produkt «vo hiä» ist Vrenis-Eierkirsch. Dieser eignet sich wunderbar als Geschenk und ich nehme ihn auch auf Ausflüge oder ans Rütli-schiessen mit – Prost!



Nadine Amstad
Hausfrau und Mutter

Für mich ist der beliebte Beckenrieder Orangenmost ein ideales Geschenk das viel Freude macht. Ebenso frischer Hecht und Eglis, gefangen und filetiert von meinem Mann Daniel.



Franziska Käsli
Kaufmännische Angestellte

Zu «Guäds vo hiä» gehört für mich natürlich der Orangenmost! Ideales Mitbringsel ist auch ein Geschenkkorb von Chäs Käsli, mit feinen «hiäsigen» Produkten, wie Konfi und Käse.



Irene Odermatt
Kfm. Angestellte/Hausfrau

Fein ist natürlich Orangenmost, den ich gerne mitbringe, wenn ich eine Familie mit Kindern besuche. Käse aus der Region und Beggriäder Apfelsaft / Most eignen sich ebenfalls als Gastgeschenke.



Antonia Amstutz
Rentnerin

Kleine Geschenke als Dank schön für eine Einladung finde ich schön. Ich habe gleich um die Hausecke im Sumpf Gelegenheit, einheimische Produkte zu kaufen, kulinarisches wie handwerkliches.



Michi Jacober
Sachbearbeiter

Bei Einladungen bringe ich gerne Beckenrieder Honig von Hobby-Imker Griänäwoud-Balz Ambauen mit. Der ist Klasse! Auch meine Eltern schenken dieses Naturprodukt immer wieder.