

BEGGRIÄDER MOSAIK

13/92





Miär Sänne hend s luschtig...

...miär Sänne hend s guäd: Hend Chäs und hend Anke, das gid eys guäts Bluäd ...

■ So beginnt ein Volkslied aus dem Bernbiet. Es ist eines der vielen, im Chor der Volks- und Jodelliieder, die nicht müde werden, die Schönheit der Alpen, des Älpler- und Sennenlebens zu besingen und zu preisen. Die Schattenseiten werden übergangen, bisweilen wohl auch verdrängt. Die Lieder wollen vor allem das Schöne und Beglückende hervorheben und den Beteiligten zum Bewusstsein bringen.

■ Meist künden sie aber von einer Welt, die es so nicht mehr gibt. Wie alles, ist auch das Leben in den Alpen dem Wandel unterworfen. Die Milchverarbeitung und die Milchverteilung sind anders geworden:

■ Die einst bekannten Beckenrieder Käsehändler, über die Heidi Lustenberger umfassend berichtet, gibt es nicht mehr; die Molkereien und Käsereien von

ehedem sind zum Teil eingegangen. Andere sind heute vor allem Milchsammelstellen im Dienste einer zentralistisch gelenkten Milchwirtschaft.

■ Interviews mit den Inhabern der beiden Beckenrieder Molkereien im Oberdorf fördern Interessantes aus der Geschichte dieser Betriebe zu Tage, lassen aber auch die Schwierigkeiten erkennen, die mit der heutigen Bewirtschaftung verbunden sind, lassen die Zukunftssorgen im Hinblick auf Europa erahnen.

■ In den Erinnerungen an Jungfrau Creszentia Amstad † lebt währschafte, bodenständige Vergangenheit auf. Sie war Sennerin im eigenen Betrieb, war eine emanzipierte Frau, als noch niemand von Emanzipation sprach, war – das sei mit Freude und Anerkennung vermerkt – war «eine Gute». Ehre ihrem Andenken.

■ Das Oberdorfplatzli bildete früher als Versammlungsort der

Gnossen den Schwerpunkt der Siedlung Beckenried. Was wunderts, wenn es Zeiten gab, in denen die Oberdörfer ihre eigene Älplerkilbi feierten: die Geissälplerkilbi. Im Volksblatt-Artikel schildert Josef Käslin †, Hostettli die Kilbi vom 28. November 1934.

■ Der Bericht «Milchlieferdienst einst und heute» weckt Erinnerungen an eine Zeit, da nicht Milch aus der Tüte in den Haushalt kam. Erfreulich, dass der Frischmilchkonsum wieder zunimmt; erfreulich, dass beide Beckenrieder Molkereien dazu Hand bieten.

■ Wie bei allem menschlichen Tun und Trachten ist an Gottes Segen alles gelegen. Daran erinnert der Beitrag «Vom Sinn des Alpsegens» unseres HH Pfarrers Urs Casutt. Geri Amstads Besuch auf der Alp Stutz schliesst den Reigen fröhlicher und besinnlicher Betrachtungen rund um das Leben und Wirken jener, die es nach dem Volkslied «so scheen und luschtig» haben. wk

Sind lär s Stames Chresänzi?

■ Das fragte ich die Frau im langen schwarzen Rock, die mir damals – ich mochte um die 14 sein – auf der Stiege des Doktorhauses in Beckenried begegnete. Ich hatte von ihr gehört. Der Name gefiel mir. Er klang wie Musik. Wie ein Älplerchilbi-Jauchzer. Ihr Beruf beeindruckte mich: Sie war Sennerin, für die damalige Zeit etwas Ausserordentliches. «Sind lär s Stames Chresänzi?» – «Ja, die bin ich», sagte sie mit wärmer, voller Stimme. Sie lächelte, nickte und ging ihres Wegs.

■ Das war nicht eben viel. Ich war enttäuscht, hatte ich doch auf ein Gespräch gehofft. «Wahrscheinlich hätte sie ganz gern mit mir geplaudert, aber dringende Geschäfte hielten sie davon ab. Vielleicht hing das Kessi über dem Feuer, und sie musste nach

Ziger und Käse schauen». So etwa suchte ich mir ihre Eile zu erklären. Heute bin ich froh um diese kurze persönliche Begegnung. Die Erinnerung daran hat mich angespornt, der Geschichte der eigenwilligen Frau nachzugehen, die einen Männerberuf in einer Zeit ausübte, in der solches gar nicht in den Rahmen passte.

■ Aus den Hinweisen, die ich von verschiedenen Gewährsleuten erhalten hatte, fügte ich ihr Lebens-Mosaik zusammen, in dem wohl noch viele Steinchen fehlen.

■ Jungfrau Creszentia Amstad wurde am 21. Dezember 1872 geboren. Ihr Vater war Alois Amstad, Stammes, ihre Mutter Creszentia Truttmann aus Seelis-

berg. Sie hatte vier Schwestern und drei Brüder. Derweil ihre Schwestern heirateten, blieb sie ledig. Ob sie nie Bekanntschaft gehabt habe? Ob gar eine unglückliche Liebe sie veranlasst hatte, Jungfer zu bleiben? Das glaube sie nicht, sagte mir Frau Amstad, deren Mann ein Neffe Creszentias ist. Wörtlich meinte sie: «Sie isch halt käi mannevélchische gsey!»

■ Wie ist sie zu ihrem Beruf gekommen? Eine eigentliche Lehre hat sie nicht gemacht. Als Bauerntochter war sie mit allen landwirtschaftlichen Arbeiten vertraut. Das ebnete ihr den Weg in ihren künftigen Beruf. Zuerst verarbeitete sie die Milch vom väterlichen Hof zu Käse und Anken. Später kaufte sie fremde Milch hinzu. Sie käste in den ersten Jahren im väterlichen Heimen im Oberdorf. Die Geschwister Paula und Clara Berlinger erinnern sich: «Nach dem Käsen kam Creszentia mit einer gros-



sen Mutte «Suifi» vors Haus, wo schon eine Schar Oberdorf-Kinder wartete. Wir drängten uns um die Mutte und löffelten mit Behagen die Suifi, in der grosse Brocken Ziger schwammen. Familien aus der Umgebung holten sich ebenfalls Suifi, die als Suppe das Mittagessen bereicherte.»

■ In den zwanziger Jahren betrieb Creszentia Amstad ihre Käserei in der Untergass. Im Sommer war sie auf Morschfeld und verarbeitete die Milch, die von den umliegenden Alpen gebracht wurde, u. a. auch von Brändlis-Boden. Frau Berlinger-Käslin erzählt: «Meine Schwester Agnes, die spätere Frau Gander; Kirchweg, diente Creszentia als Alpknecht und half ihr wacker beim Käsen. Mitte August war in Rickenbach immer grosses Fest mit Amt und Predigt und Vesper. Die Älpler und ihre Angehörigen kamen in Scharen. Es mag um 1925 gewesen sein, als ich am Vortag des Feiertages auf Morschfeld stieg, um meine Schwester bei Creszentia zu besuchen. Abends kamen Musikannten in die Alphütte: Keiser Basil und Zumbühl Res. Sie hatten ihre Instrumente bei sich — Trompete und Posaune — und spielten auf. War das eine Freude! Leider musste ich punkt neun auf die Taster. „Junge Mädchen“, meinte Creszentia, „gehören um diese Zeit ins Bett.“ Von Schlafen war keine Spur. Die Musikannten waren ins Freie gegangen und bliesen jetzt draussen beim Kreuz. — Doch ai usinnig scheen! — Andern Tags gingen wir alle nach Rickenbach.»

■ Den Käse lagerte die Sennerin in einem Spycher auf der Alp Ahorn bis zur Alpabfahrt. Dann gelangte er über ihre Vettern Amstad in der Unterscheid in den Käsehandel. Sommers waren die Rickenbacher Klosterfrauen Creszentias Anken-Kundschaft; in der übrigen Zeit fanden ihre Mödli und Stöcke in Bek-

kenrieder Haushalten eine dankbare Abnehmerschaft.

■ Ende der zwanziger Jahre stellte Creszentia Eduard Käslin, Berglers als Käser an. Er wurde später ihr Nachfolger. — Später, das heisst nach ihrem tragischen Tod. Creszentia hatte ihren Leuten immer eingeschärft, mit dem Feuer auch ja vorsichtig umzugehen. Tragischerweise wurde ihr just ein unvorsichtiges Hantieren mit einem Spritkocher zum Verhängnis. Sie goss, um schneller ein Feuer zu haben, etwas Sprit in den Herd. Der Kocher explodierte. Creszentias Kleider brannten mit einem Schlag lich-

terlo. Frau Clara Berlinger: «Jemand rief: „Jeses, s Chreszäni brinnd!“ — Ich sah, wie die Brennende über die Stiege ins Freie eilte und sich im Gras wälzte, die Flammen zu ersticken. — Im Schlüssel war einer der wenigen Telefonapparate im Oberdorf. Man telefonierte dem Arzt und dem Spital. Creszentia war sehr tapfer. Sie jammerte nicht über die grossen Schmerzen; sie war darüber ungehalten, dass ausgerechnet ihr das Missgeschick mit dem Feuer zugestossen war.»

■ Creszentia erlag am 22. Juli 1933 den schweren Verbrennungen. wk

Rund um den Käse

■ mitgeteilt von Bärglers Weysi

■ Die Sirte oder «Suiffi» wird bekanntlich zum Ziger gewinnen gebraucht. Man siedet sie und gibt etwas «Traich» dazu, das ist alte saure Sirte. Die Suiffi scheidet sich, und man kann den Ziger mit dem Schweidnapf herausnehmen, in eine Blache geben, und schon hat man einen

«Zigergais». Jetzt bleibt nur noch die grüne Flüssigkeit übrig, und die ist süß. Auf der Alp haben sie dieselbe im Kessi stundenlang zu Brei eingesotten. Mit diesem Brei süsste man Speisen oder auch ein Schwarzes. — Dies alles habe ich von meinem Vater, der als Senn Nachfolger der Sennerin Creszentia Amstad war.



Ja hee – das gid s ja nid...



...ha vernu, das ubers Stammes Chresänzi gschriben wärdi. Da hätti ich de ai nu eppis z verzelle, dänke ich: Ha s Änzi guäd kännt, ha s gäre gha und vill scheeni Stunde mit ihm erläbt...

■ Stammes Chresänzi ist mir noch so gut in Erinnerung. Sie war für mich der Inbegriff einer lieben, gütigen und harmonischen Frau. In meinem Elternhaus befand sich eine Sennerei. Diese Sennerei war ihr Arbeitsreich. Hier schaltete und waltete sie als Sennerin. Ich ging noch lange nicht zur Schule, sehe s Änzi aber noch genau vor mir. Sie war gross, stattlich in lange dunkle Kleider gehüllt, darüber eine blau gerieselte Zwilchschürze. Wenn sie aber die Schweine fütterte, trug sie eine Sackschürze. Dazumal wusste man noch nichts von weissen Gummischürzen und Stiefeln. In der Hütte trug sie immer «Holzböde».

■ Ich war viel und gerne bei ihr in der Hütte. Einmal morgens sagte sie zu mir: «Gang uife zum Muetti und hol ä Biz Brot». Ich holte das Brot, und sie ging zum Ankäfass und griff mit blossem Arm hinein. Dann drückte sie mit dem Handballen einen grossen Mocken Ankä auf das Brot, sicher 100 Gramm oder noch mehr und gab es mir. Ich nahm das riesige Ankäbrot und wollte mich nach oben verdrücken (Hach erscht grad z Morgä gha.) «Niid isch! Du bleibst jetzt da», sagte das liebe Änzi. «Das Ankäbrot gehört ganz alleine dir, und du musst für einmal mit niemandem teilen.» Gross stand sie vor mir, die Hände in die Hüften gestemmt und lachte mir aufmunternd und wohlwollend zu. Tapfer «morggste» ich das riesige Ankäbrot hinunter – ihr zuliebe. Ich wusste genau: Sie meinte es nur gut. Ich war halt gar ein dünnes bleiches Meiteli, und Käse,

Ankä, Milch oder gar Gäässmilch waren gar nicht meine Spezialität dazumal. Viel lieber hatte ich die feine «Ziger-Suiffi» mit viel Ziger drin. Das Wasser läuft mir im Munde zusammen, wenn ich dran denke. Heissbegehr waren bei uns Kindern auch die «Käsmettel», das ist Randabschnitt von Frischkäse. Da gab es dann oft Keilereien zwischen uns: De Schneller war de Gflingger!

■ Die erste Reise auf Schusters Rappen durfte ich mit dem Chresänzi nach Buochs machen. Es hatte dort geschäftlich zu tun. Es war ein schöner friedlicher Sonntag. Wir wanderten vom Ridli gegen die Lorä und Stigli ins Buochserdorf.

■ Hier habe ich eine Erinnerungslücke. Das Geschäftliche von Änzi hatte mich offensichtlich gar nicht interessiert. Die Heimreise aber ist mir um so lebhafter im Gedächtnis.

■ Am Dorfende von Buochs im letzten Laden ging s Änzi nämlich hinein. Es zauberte eine zusammengefaltete Käseblache hervor und liess sie mit Orangen füllen. Überegg wurde die Blache zu einer Tasche zusammengeknüpft, und weiter ging's mit der süßen köstlichen Fracht Bekkenried zu. Unterwegs rätselte ich, was s Änzi wohl mit so viel Orangen – mitten im Jahr – machen wollte. Bei uns daheim gab es nämlich Orangen oder Mandarinen nur an Weihnachten.

■ Auf dem Oberdorfplätzli trennten sich unsere Wege, und mein Rätsel wurde gelöst. Für sich nahm s Änzi ein paar Orangen aus der Käseblache und liess sie in den Taschen ihres langen Gewandes verschwinden. «So», sagte sie, «die andern darfst du jetzt deinen Geschwistern heimkramen.» Mein Glück war vollkommen. Stolz und zufrieden schleppete ich die süsse Last heim. In jenem Jahr hatten wir zweimal Weihnachten!



■ Schöne, heimelige Erinnerungen habe ich auch von den Feierabenden zur Winterszeit in unserer Sennhütte. Von der Küche führte eine Stiege direkt zur Hütte hinunter. Wenn wir Kinder tagsüber einigermassen folgsam gewesen waren, durften wir uns manchmal – eines hinter dem andern – auf die Stiege setzen und zuhören und zuschauen. Des Abends, wenn es dunkel wurde, kamen die Bauern mit den vollen Milchbrenten zur Hütte – einer nach dem andern: der Stammä Jakob, der Toneler, der Heysli Sepp, der Steimattli Jägg, s Philippe Walti, s Grosse-Stammese Edi und s Heysli-Weysis Bepp.

■ Vorsichtig – scheen langsam – wurde die Brente auf das Steinbänkli gesetzt. Die Milch durfte nicht allzusehr schwappen, wenn mit dem hölzernen Messstab gemessen wurde.

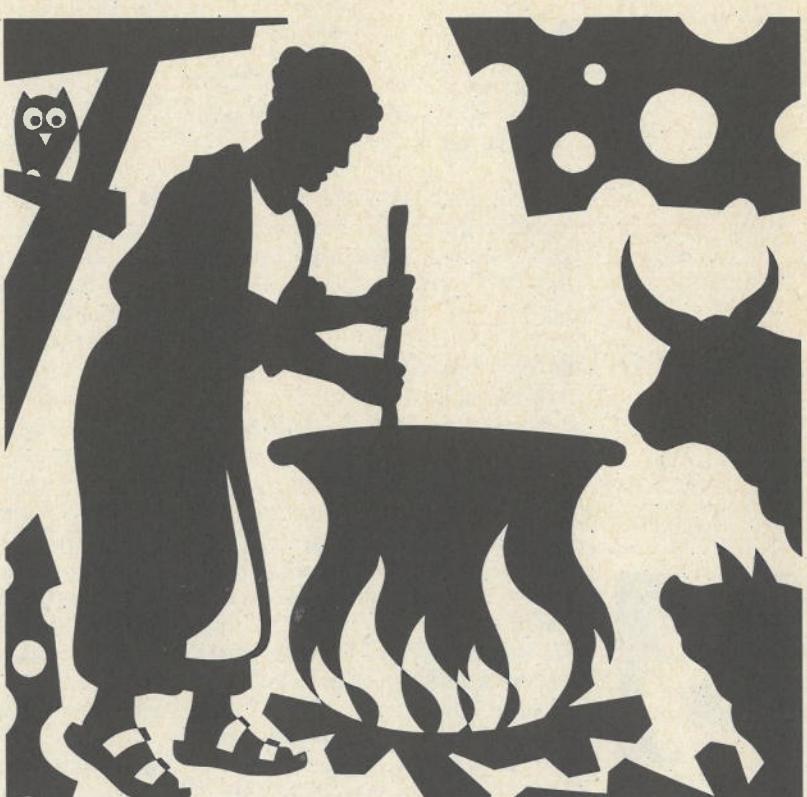
■ Das war Ehrensache: Jede Brente hatte ihren eigenen Mäss-Stäckä, und das Resultat wurde auf eine Schiefertafel geschrieben. Die Milch wurde dann in die bereitgestellten Milchmutten geleert. Die Brenten wusch man mit siedend heißem Was-

Vieh und das Holzreisten. Spannend wurde es, wenn vom Militärdienst gesprochen wurde. Es waren immer friedliche, bedächtige Gespräche. Manches verstanden wir Kinder sicher nicht. Aber die heimelige Hütten-Atmosphäre hielt uns gefangen, und wir sassen muksmäuschenstill auf der Treppe. Wir rochen die kuhwarme Milch, das knisternde Feuer und das brodelnde Schweinefutter für den nächsten Morgen im Hafenkessi. Widerstrebend und zögernd begaben wir uns dann jeweils zum Nachtessen, nachdem uns die Mutter wiederholt gerufen hatte.

■ Eines Tages im Sommer vernahmen wir die traurige Nachricht von unserem Vater, dass dem Chresänzi ein Unglück geschehen sei und es mit schweren Brandwunden dritten Grades im Spital liege.

■ Wir hofften und bangten und beteten zu Gott, er möge doch unser Änzi wieder gesund machen. Aber es kam anders. Wir sahen das liebe Chresänzi nie mehr. Sie starb. Bei all unserer Trauer blieb uns ein lieber, akustischer Trost: Immer wenn die Sommergewitter übers Land zogen und wir das Grollen des Donners hörten, schauten wir zum Himmel und sagten ganz respektvoll: «Losid s Chresänzi tuäd Chä treelä.»

Herminé Amstad



Sennerei Käslin Oberdorf



■ Interview mit «s'Bärglers Weyssi» von Adi Gander 6. Klasse und Thomas Käslin 5. Klasse.

■ Herr Käslin, wieviele Lieferanten haben Sie?
15 bis 17 Lieferanten.

■ Wie gross ist die tägliche Milchmenge?
Im Frühling sind es um die 2000 kg, im Vorwinter nicht viel mehr als 1000 kg.

■ Wie gross sind die einzelnen Kontigente etwa?
Das kleinste Kontingent umfasst nur 15'000 kg. Das grösste 50'000 kg.

■ Welches sind Ihre wichtigsten Arbeiten?
Während mehr als fünf Monaten im Jahr führe ich zum Teil die Milch selber zusammen. Das ist die Zeit, wo die Milch auf den Alpen oder in den Bergheimet produziert wird. Sind die Kühe im Tal unten, bringen die Bauern die Milch selber her.

Dann wird die Milch in einer Chromstahlwanne bis auf vier Grad gekühlt.

Im Verlauf des Vormittags kommt der Tankwagen von Luzern und pumpst ab. Dass man alle Räume,

Gefässe und Geräte immer sauber halten muss, ist bei einem so köstlichen, wie aber auch heiklen Saft selbstverständlich. Daneben verkaufe ich Frischmilch, Butter und Käse.

■ Woher beziehen Sie diese Produkte?
Genau von dorther, wo wir die Milch verkaufen, nämlich vom Milchhof Emmen und der Butterzentrale Luzern.

■ Welches sind Ihre grössten Probleme?
Im Alltag habe ich nicht eigentlich Sorgen. Man muss ständig auf Sauberkeit achten. Jeden Monat werden Proben entnommen. Bis jetzt – Holz alänge – ist eigentlich immer alles in Ordnung gewesen. Auch die Bauerinnen legen heute grosse Sorgfalt auf Sauberkeit und Melk-Hygiene. Ich muss ihnen da ein Kompliment machen. Früher war es da vielleicht nicht immer ganz so.

Wenn ich an die Zukunft mit EWR und EG denke, so habe ich natürlich schon Sorgen, wie da unsere Bauern und damit auch mein Gewerbe noch bestehen können.

■ Spielt es keine Rolle, ob die Bauern Silage füttern?

Also Milch von Silokühen ist genau so gesund. Hingegen eignet sie sich nicht zum Käsen. Daher wird im Winter unsere Milch nicht verkäst. Und meinerseits verkaufe ich als Frischmilch nur solche von Nichtsilobauern.

■ Haben Sie auch Hobbies?
Ja, ich möchte meinem Zusatznamen alle Ehre antun und gehe oft und gerne z'Bärg. Dann habe ich da eine Spezialität entwickelt, das Käsebemalen. Dieses Jahr bemalte ich 553 grössere oder kleinere Laibe. Für das Eidgenössische Schwingfest in Olten durfte ich im Auftrag des Nidwaldner OK den Festtagskäse bemalen. Angefangen hat das seinerzeit mit Alplerchilbi-Käsen. Und seither werde ich immer wieder von vielen Beggrieder Vereinen und Privaten angefragt.

■ Seit wann gibt's die Sennerei Käslin schon?
Also hier im Hostettli verarbeitete mein Vater seit 1934 die Milch, zu Käse und Butter. Aber schon mein Gross- und mein Urgrossvater übten dieses Handwerk aus, vor allem den Sommer durch auf den Alpen.

■ Herr Käslin, vielen Dank für das Gespräch und weiterhin Gut Milch!



Interview mit Melk Gander (s Melkä Melk)



■ MOSAIK: Herr Gander, nach über vierzig Jahren Tätigkeit in der Milchwirtschaft, gingen Sie heuer in Pension. Ihr Betrieb hat sicher eine interessante Geschichte?

M. Gander: Im Jahre 1884 kaufte mein Grossvater mütterlicherseits, «dr Simonä Weysi» von einem gewissen Alois Feller für Fr. 2150.— die Alp «Tannibühl». Später übernahm sie mein Vater Melk Gander, der damals schon im Oberdorf und auf der Alp käste. 1948 baute er den Schweinestall neben das bestehende Gebäude. Ab 1951 leiteten mein Bruder Walter und ich den Betrieb, den wir dann 1956 von unserem Vater abkaufen konnten. 1963 bauten wir den Schweinestall im Ober-

dorf. Die Schweine hielten wir, weil sie uns die Verwertung von Schotte («Suifi») und Magermilch («Blaumilch») ermöglichten. In den Jahren 1975 und 1976 bauten wir den Stall und das Käserei-lokal auf «Tannibühl» zum Selbstbedienungsrestaurant um. 1979 übergab mir mein Bruder seinen Anteil am Betrieb.

■ M: Wieviel Milch wurde in den Anfangsjahren von den umliegenden Alpen und im Oberdorf angeliefert?

G: Vom 1. Mai 1951 bis zum 30. April 1952 (=1 Milchjahr) wurden zum Beispiel total 108'209 kg Milch gebracht. Als Vergleich dazu: vom 1. Mai 1991 bis zum 30. April 1992 betrug die angelie-

ferte Milchmenge total 783'527 kg.

■ Wieso diese grosse Zunahme in der Milchmenge?

G: In den siebziger Jahren ging in Beckenried eine Milchannahmestelle nach der anderen ein. Die Bauern, die die Milch bis anhin in diese Sammelstellen gebracht hatten, brachten sie nun zu Alois Käslin (s Bärglers Weysi) und zu mir.

■ M: In diesen Jahren hatten Sie das Käsen bereits aufgegeben?

G: Um dies zu erklären, muss ich etwas weiter ausholen. Bis anfangs der 50er Jahre kästen wir im Sommer auf «Tannibühl» und im Winter im Oberdorf, dann nur noch im «Tannibühl». Die Milch verarbeiteten wir zu Käse und einen kleineren Teil zu Butter. Das Käsen war eine sehr schöne, wenn auch strenge Arbeit. Walter und ich hatten auch an Sonn- und Feiertagen zu tun, und trotzdem machte es uns grossen Spass. Dann kam in den 60er Jahren Bundesrat Schaffner, der alles zentralisieren wollte. Das heisst, die Milch sollte in eine Zentrale geliefert und dort verarbeitet und vermarktet werden. So geschah es dann auch. Der Bund verkaufte den vollfetten Käse zu Fr. 3.50 das Kilo. Wir Sennenkäser mussten aber Fr. 4.— für den halbfetten Bergkäse verlangen, um überhaupt existieren zu können.

Im schlimmsten Jahr hatten wir im Sommer den Keller voll von unverkauften Käsen aus dem Vorjahr und mussten gleichzeitig den Bauern die angelieferte Milch bezahlen. Uns blieb nichts anderes übrig, als die Käse zu Schleuderpreisen abzusetzen. So verdienten wir aber zu wenig und hörten schliesslich auf.

1964 verarbeiteten wir auf Alp «Tannibühl» noch alle Milch zu Käse. Das ergab 155 Laib Käse zu 20 bis 22 kg. In den folgenden Jahren stellten wir immer weniger Käse her. 1967 machten wir zum letztenmal Käse: 112 Stück. Glücklicherweise sicherte uns der

Schweinemastbetrieb und später das Selbstbedienungsrestaurant unser Einkommen.

■ M: Was geschah mit der vielen Milch, nachdem Sie mit dem Käsen aufgehört hatten?
Ich fuhr die Milch mit dem Schilfer vom «Tannibühl» zur Bergstation der Klewenalpbahn, von wo sie ins Dorf befördert wurde. Dort wartete ein Milchwagen der

Butterzentrale und überführte sie nach Luzern. Im Jahr wurden bis zu 150 000 Liter mit der Klewenbahn transportiert. Heute gelangt aber nur noch die Tristelen- und die Ergglenmilch per Bahn ins Tal.

■ M: Es könnte also zutreffen, dass Beckenrieder Milch einen Abstecher nach Luzern macht, dann nach Beckenried zurückkehrt, wo sie von einer Becken-

rieder Hausfrau gekauft wird?
G: Ja, das kann sein. Aber seit mein Schwiegersohn Alfred Scheuber die Annahmestelle übernommen hat, besteht mit der Klewenmilch wieder die Möglichkeit, frische hiesige Milch im Ort zu kaufen. (siehe Bericht «Klewenmilch»).

■ M: Vielen Dank für das Gespräch.

Milchlieferdienst einst und heute



■ Bis vor rund 20 Jahren existierten in unserem Dorf Milchsammlstellen, deren Inhaber die Beckenrieder Haushalte mit Frischmilch belieferten. Die älteren und mittelalterlichen Semeester unter uns erinnern sich an Ernst Münger oder an Heinrich Murer, die täglich auf der gesamten Dorflänge zwischen Rütenen und Niederdorf ihre Kunden bedienten.

■ Von Frau Alice Murer erfuhr das Mosaik Interessantes über

die Arbeit ihres Mannes, der die Molkerei und das Lebensmittelgeschäft von seiner Mutter Ottilia und seiner Tante Heinrike übernommen und 24 Jahre geführt hatte. Von zehn Bauern bezog Heinrich Murer die Milch, die ihm zum Teil ins Geschäft geliefert oder die er abholen musste, so zum Beispiel am Erlbachseil und an der Talstation der Klewenbahn.

■ Zwischen sieben und neun Uhr hat er dann im Gebiet

Boden-Rütenen Milch ausgemessen. Frau Murer weiss von Zeiten zu berichten, in denen die Milch auf einem Anhänger per Velo oder im Winter auf einem Schlitten, vom Hund gezogen, transportiert wurde. Heinrich Murer erstand sich seine legendäre Dreirad-Vespa, die er leicht modifizieren und so zu einem für seine Zwecke idealen Transportfahrzeug abändern liess. Damit fuhr er nun also jeden Morgen los, um seine Kunden mit frischer Milch zu versorgen. Mit einem Pfeifeñsignal kündigte er sein Kommen an. Oft kamen die Leute nicht persönlich zum Wagen, sondern stellten das Kesseli bereit. Um das umständliche Geldwechseln mit Räppbern einzuschränken, konnte der Kunde sich Milchmäckli oder Jetons erstehen. Wurde die Milch einmal nicht bezahlt, notierte der Milchmann den fehlenden Betrag ins Milchbüechli. Zum Angebot Heinrich Murers gehörte selber fabrizierte «hiesige» Butter, und auf Bestellung brachte er aus seinem Geschäft Lebensmittel mit.

■ Von der Tour zurückgekehrt, wartete viel Arbeit auf den Geschäftsmann. Einerseits galt es, den Rest der Milch abzukühlen und zu zentrifugieren, wobei der Rahm dann per Schiff nach

Preisgekrönte Beckenrieder Nidel

■ Landrat Heinrich Murer, Fahrli, Inhaber eines bekannten Molkerei- und Lebensmittelgeschäfts in Beckenried, erhielt anlässlich des «Expo»-Rahmwettbewerbes die Goldmedaille. Die Beckenrieder Nidel erzielte bei den verschiedenen unangemeldeten Prüfungen 591 Punkte bei einem Maximum von 600 Punkten. Liebe zum Beruf, reiche fachliche Erfahrung und peinliche Sauberkeit in der Molkerei und in den Ställen der Beckenrieder Bauern haben Anteil an der verdienten hohen Auszeichnung. Herzliche Gratulation!

Zeitungsausschnitt

Luzern in die Butterzentrale gelangte und die Magermilch zur Schweinefütterung verwendet wurde. Andererseits hiess es natürlich auch, die Frau im Laden zu unterstützen, wo der inzwi-

schen auf kommunaler und kantonaler Ebene tätige Politiker als Gesprächspartner und Ratgeber begeht und geschätzt war. Die Butterherstellung brachte viel Aufwand mit sich, und wenn zwischen halb sechs und sechs von den Landwirten wiederum Milch geliefert wurde, bedeutete das erneut Arbeit, manchmal bis spät in die Nacht.

■ In den frühen 70er-Jahren stellten in Beckenried gleich vier Milchsammelstellen den Betrieb ein, darunter auch Heinrich Murer. Die Verdienstmargen waren zu gering geworden, um eine Familie zu ernähren. Und seither gelangt ein grosser Teil der Milch unserer Kühe auf dem Umweg über Luzern und das Lebensmittelgeschäft zu den Beckenrieder Haushaltungen. um

ab. Auf dem Weg ins Tal sammelt er die gefüllten Kannen ein, und schliesslich hat er die Milch von 19 Höfen in seiner Sennerei, wobei er von den tiefer gelegenen Höfen beliefert wird. Nachdem die Milch gewogen und in den rund 70 Kannen auf dem Lastwagen der Butterzentrale verladen ist, nimmt sich Fredi Scheuber Zeit für sein neues Dienstleistungsangebot, den Milchlieferdienst.

■ Dreimal wöchentlich – Montag, Mittwoch, Freitag – macht er sich auf seine Tour durch unser Dorf. An rund zehn Plätzen parkiert der Milchmann seinen Bus, um sein Produkt anzubieten. Über ein akustisches Signal verfügt er (noch) nicht. Wer hat eine originelle Idee?

■ Der junge Geschäftsmann ist mit dem Anfangserfolg zufrieden. Er hat sich seit Mai einen festen Kundenkreis aufgebaut, und die Kundschaft scheint zufrieden zu sein. Gross verdienen könnte er mit der Tour nicht, meint er. Ferien gebe es vorläufig keine, und das bei einem «7-Tagebetrieb». Für das Projekt spreche vor allem der Umweltgedanke: Die aufwendige Verpackung der Milch entfällt wie auch der umständliche Umweg über Luzern. Außerdem sei der Gehalt der nicht pasteurisierten Milch besser.

■ Die Klewenmilch ist noch ausbaufähig. Hier die Haltestellen, die dreimal pro Woche bedient werden:

- 10.15 Hostattstrasse
- 10.20 Ridlistrasse / Schlosserei
- 10.30 Ledergasse
- 10.35 Postautohaltestelle Niederdorf
- 10.45 Mosterei Käslin
- 11.00 Allmend / Turnhalle
- 11.15 Kurplatz
- 11.30 Boden
- 11.45 Rütenenstrasse (St. Anna)

■ Übrigens: Auch heute kann man – genau wie früher – sein Kesseli deponieren. um

Klewenmilch

■ Am 1. Mai dieses Jahres hat Fredi Scheuber die Milchsammelstelle seines Schwiegervaters Melk Gander, im Oberdorf, übernommen. Während er am Morgen in Sachen Milch unterwegs ist, betreut er, übrigens gelernter Mechaniker, die Damhirsch-Zucht im Holzen am Bürgenber, wo er in zwei Gehegen

für momentan 135 Tiere verantwortlich ist.

■ Sein Arbeitstag beginnt früh. Bereits um sieben Uhr trifft er mit seinem Allrad-Bus auf der Alp Biel ein – auf der Bergfahrt hat er «seinen» Bauern die leeren Milchkannen vom Vortag hinge stellt – und holt die frische Milch



Sbrinz, das lukrative Exportprodukt

Der Nidwaldner Sbrinz oder Spalenkäse

■ Es besteht kein Zweifel, dass die Waldstätte ihre erfolgreichen Handelsgeschäfte mit Milchprodukten, hauptsächlich mit Käse, begonnen haben. Erste schriftliche Hinweise auf Käse finden sich in Akten des Klosters Muri aus dem 12. Jahrhundert und in Verzeichnissen über Abgaben an Klöster und weltliche Herren. Dieser ursprüngliche Käse ist noch kein Hartkäse. Es handelt sich vielmehr um Ziger und Frischkäse. Entscheidende Fortschritte werden durch die Labkäserei erreicht. Für die Alpen im Engelbergertal kann für die erste Hälfte des 16. Jahrhunderts Hartkäse nachgewiesen werden. Die Herstellung allen Hartkäses basiert anfänglich auf dem gleichen Grundrezept. Erst später, im 18. und 19. Jahrhundert, beginnen sich die Sorten deutlich zu unterscheiden. Es ist in erster Linie die Behandlung während der

Reifezeit unterschiedlich. Der Sbrinz wird in luftigen Gestellen hochkant während ein bis zwei Jahren getrocknet und gereift, während Emmentaler und Gruyére weniger gepresst und gesalzen und in der Reifezeit nicht getrocknet, sondern feucht behandelt werden.

■ Der neue Lab-Hartkäse setzt sich dank seiner Haltbarkeit, Lagerfähigkeit und guten Transporteigenschaften durch und wird für viele Generationen ein für Handel und Tausch lukratives Exportprodukt. Man nennt ihn Sbrinz, später auch Spalenkäse. Ein sachgemäß gelagerter Sbrinz ist dem italienischen Parmesan ebenbürtig. So kommt es nicht von ungefähr, dass der Sbrinz schon bald in Oberitalien, insbesondere im Piemont, in der Lombardei und in Venetien gute Absatzmöglichkeiten findet.

Die Käsehändler

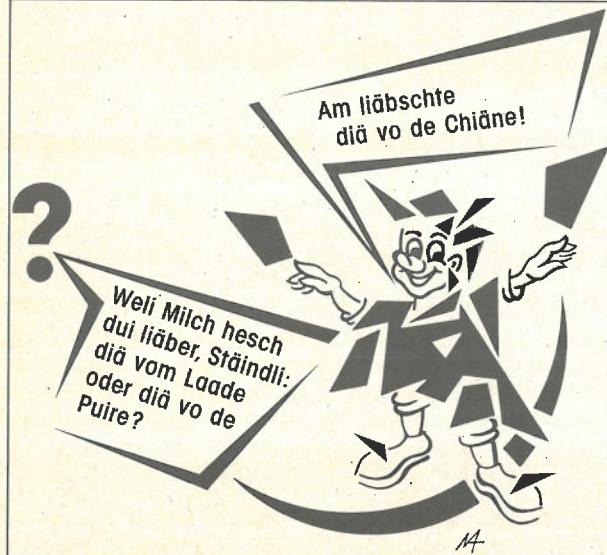
■ Der massgebende Unternehmer im Käsehandel ist der selbständige Grosskaufmann. Er hat seinen Sitz im Einzugsgebiet der Alpwirtschaft, an günstiger Verkehrslage, vorzugsweise an einem schiffbaren Gewässer. Der erste bedeutende Käsehändler der Waldstätte ist der Liviner und Urner Jakob a Pro. Die a Pro betreiben im 16. Jahrhundert einen ausgedehnten Handel mit Käse gegen Wein und Getreide. Sie besitzen in Seedorf am Vierwaldstättersee und in Minusio am Langensee schlossartige Susten. In Italien gibt es zu dieser Zeit bereits hochentwickelte Handelsunternehmen. Sie nennen sich «condotta», «Gutfertigerey» auf deutsch. Einige der «welschen» Käse-, Tuch- und Pferdekrämer siedeln sich an der Gott-

hardroute an. Zu den bedeutendsten Exporteuren von Sbrinz im 18. und 19. Jahrhundert gehören die Schwyzer Firma des Jakob Castell (1736–1809), das Kloster Engelberg und der Beckenrieder Josef Maria Amstad (ab 1838). Aus dem Jahr 1885 sind uns die Namen von 15 Nidwaldner Sbrinzhändlern bekannt, vier Stanser, drei Buochser und acht Beckenrieder. An der Pariser Weltausstellung von 1900 nehmen fünf Nidwaldner Sbrinzhändler teil.

Entwicklung des Sbrinzhandels

■ Wie wir gesehen haben, hat der Käseexport im 19. Jahrhundert seine besten Zeiten. Der junge eidgenössische Bundesstaat schliesst Freihandelsverträge mit verschiedenen europäischen Staaten ab. Seit 1850 besteht auch mit Nordamerika ein Freundschafts- und Handelsvertrag. In Europa kann man ohne Pass reisen. Überall gilt der Goldfranken zu festgesetztem Kurs. Die Fachleute schätzen den Käseexport der Schweiz für 1867 (verschiedene Käsesorten) auf 16 Millionen Franken. Nach 1870 folgen unstabile Jahre. Der Alpkäserei entsteht Konkurrenz durch die Talkäserien, die ebenfalls Sbrinz herstellen. Es entsteht Überproduktion, und die Preise fallen. Eine ganze Anzahl Bauern- und Handelsbetriebe können nicht überleben. In dieser Lage schliessen 1885 19 Sbrinzhändler unter Führung des Beckenrieder Ständerats Josef Maria Amstad (Sohn des oben genannten Josef Maria Amstad) ein Einkaufskartell. Auch die Milchproduzenten und Käser schliessen sich in Verbänden zusammen. Die «Käsefron-

s Mosaikstäindli mäind...



ten» verhärten sich. Im Kriegsjahr 1914 stockt der Käseexport ganz. Es kommt zur Gründung der Schweizerischen Käseunion. Diese erhält das Einkaufs- und das Ausfuhrmonopol. Das bedeutet das Ende des selbständigen Käsehandels.

■ Heute existieren in der Schweiz noch rund 50 Käsehandelsfirmen, allesamt Mitglieder der Schweizerischen Käseunion. In Nidwalden sind die alten

Sbrinzhandelsnamen Amstad und Odermatt verschwunden. Ja, der letzte Käsehändler des Kantons, Josef Gander in Stans, gibt seinen Handel Ende des Sommers 1991 auf. Die Sbrinzmagazine werden leer. Der Berufsweig des stolzen, unabhängigen und weltgewandten Käsehändlers stirbt in Nidwalden aus.

■ Gottlob geht es der Sbrinzerstellung besser als dem

Sbrinzhandel. Auf acht Nidwaldernalpen wird noch Sbrinz hergestellt, ausserdem in fünf Dorfkäsereien. Der Käse wird zu festgesetztem Preis an ausserkantonale Käsehandelsfirmen verkauft. Heidi Lustenberger

■ Auszugsweise zitiert aus «Nidwaldner Sichten – ein Lesebuch», Verlag Demokratisches Nidwalden, 1992

Alpsegnung – mehr als ein alter schöner Brauch...

■ Das Segnen gehört zu den Urgesten des Menschen. Es ist in allen Religionen anzutreffen. Eine besondere Bedeutung gewinnt der Segen mit der Geschichte Israels. Mit einem Segen eröffnet Gott seinen Dialog mit Abraham (vgl. Gen 12, 1–3), mit einem Segen nimmt Gott die Gemeinschaft mit den Menschen auf (vgl. Gen 24, 27.31).

■ Durch den Priestersegen soll Gottes Name in alle Zukunft auf das auserwählte Volk gelegt werden, um es so in das Heil Gottes zu stellen. Denn Gott hat seinem Volk für alle Zukunft seine bleibende Fürsorge und Treue zugesichert. In Jesus Christus ist die Heilsoffenbarung Gottes in der Geschichte der Menschheit zu ihrem Höhepunkt gelangt. Als der Sohn Gottes verfügt er über den Geist in Fülle (Lk 1, 30 – 36), richtet durch Wort und Tat zeichenhaft die Herrschaft Gottes auf und wendet der ganzen Schöpfung den Segen Gottes zu. Wenn die Kirche segnet, handelt sie im Auftrag des auferstandenen Herrn, der ihr seinen bleibenden Beistand verheissen hat. Sie ruft seinen Segen auf die Menschen herab und auf das,

was sie schaffen und was ihnen dient.

■ Wann auf den Beckenrieder-Alpen mit Messe-Lesen und Seg-

nungen begonnen wurde, lässt sich anhand der im Pfarrei-Archiv erhaltenen Unterlagen nicht genau feststellen. Wir wissen lediglich, dass im Jahre 1704 auf Stein-





stössi eine kleine Kapelle erbaut wurde, in der ein kleines Altärchen stand, «welches für die Zelebration der Heiligen Messe ausgerüstet war». Man darf sich aber ruhig vorstellen, dass bereits vorher in Alphütten oder im Freien Gottesdienste und Segensgebete gehalten wurden. Dafür spricht auch der bis ins 16. Jahrhundert zurückreichende Brauch, «den Pfarrherren für Messehalten und Alpbenedictionen» Käse und Butter zu überreichen.

■ Diverse Unterlagen deuten darauf hin, dass der «Steinstössi-Gottesdienst» mit der Segnung von Wasser und Salz kontinuierlich gehalten wurde. Wann der «Klewen-Gottesdienst» eingeführt wurde, konnte ich bis jetzt

leider nicht feststellen. Seit einigen Jahren sind die Daten für die beiden Alplergottesdienste wie folgt festgesetzt:

- Der «Steinstössi-Gottesdienst» wird am Dienstag in der letzten Juniwoche gehalten.
- Am Montag darauf feiern wir die «Klewenmesse».

■ Besonders der «Steinstössi-Gottesdienst» erfreut sich grosser Beliebtheit. Die Alpler- und Bauernfamilien und immer mehr andere Gemeindemitglieder feiern diesen Gottesdienst mit. 1992 waren gegen 150 Gläubige da. Der Eucharistiefeier folgt die Segnung von Wasser und Salz. Das obligate Kegeln und eine Festwirtschaft vereinen die Menschen zu einer frohen Gemeinschaft.

■ Während der Alpzeit versuche ich, in Begleitung des Genossenvogtes oder eines Genossenrates die Alpler zu besuchen. Während früher die Alpler den ganzen Sommer auf ihrer Alp blieben, müssen heute viele täglich auf ihre Talgüter zurückkehren, um die dort anfallenden Arbeiten zu erledigen. So kommt es vor, dass wir vor verschlossenen Hütten- und Stalltüren stehen. Trotzdem rufen wir den Segen Gottes auf die Weiden und Tiere herab. Wenn wir einen Alpler antreffen, feiern wir einen kurzen Wortgottesdienst. Ein mehr oder weniger langes Gespräch (mit oder ohne Kaffee) beschliesst den Besuch. Ich darf erfahren, dass unsere Alpler die Alpgottesdienste, das «Alp-Segnen» und den Besuch des Seelsorgers schätzen.

Urs Casutt, Pfarrer

Literatur:

- Benediktions-, Studienausgabe für die katholischen Bistümer des deutschen Sprachraumes, herausgegeben von den liturgischen Instituten Salzburg, Trier, Zürich Benziger/Herder 1979
- Robert Durrer, Die Kunstdenkmäler des Kantons Unterwalden, Nachdruck 1971
- Diverse Unterlagen aus dem Pfarrarchiv Beckenried

Alpsegnungen

■ Allmächtiger Gott, die ganze Schöpfung bezeugt deine Grösse und Güte. Du hast sie in die Hand des Menschen gegeben, damit er sie gebrauche und dir dafür danke. Auf die Fürbitte aller Heiligen schütze die Menschen, die hier arbeiten und wohnen vor Krankheit und Gefahr, bewahre das Vieh vor allem Unglück und halte alle schädlichen Einflüsse von hier fern. So bitten wir durch Christus unseren Herrn. Amen.

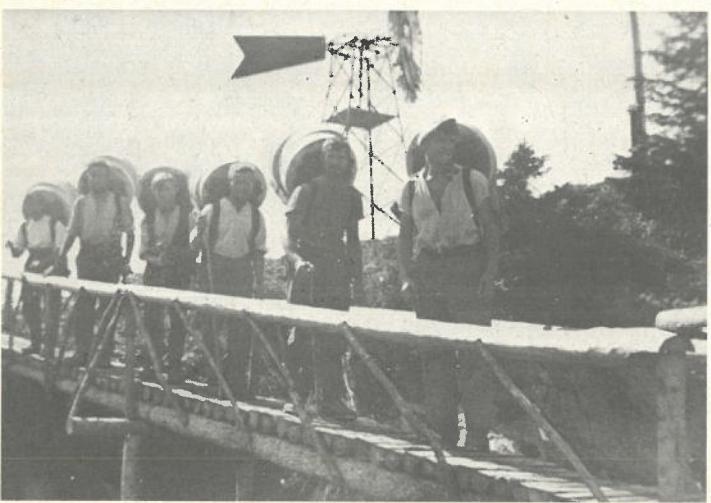
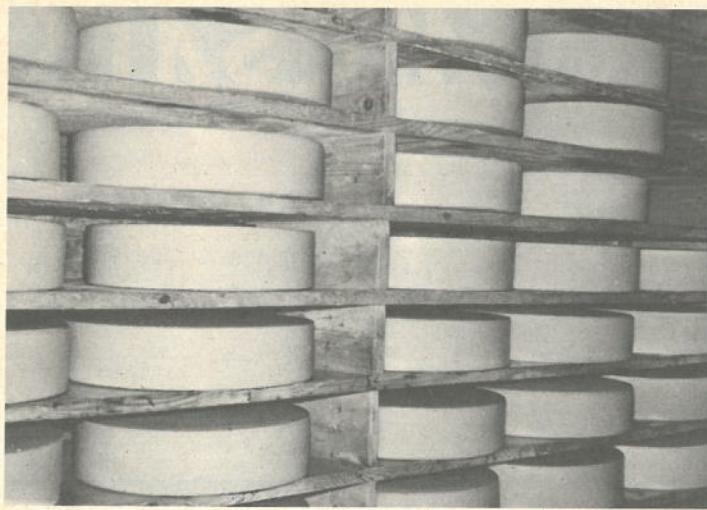
Geissälplerkilbi 1934

Bedenried. Geissälplerkilbi. (Einges.) Zum drittenmal hielten die Oberdörfler am vorvergangenen Montag ihre originelle Geissälplerkilbi ab. Schon morgens um 5 Uhr ertönten Böller schüsse zum Zeichen des beginnenden Festtages. Mittags halb 1 Uhr sammelten sich die „Geiß-Buirä“, an der Spitze Hauptmann Rats herr Josef Käslin (Vielibachsepp) und Josef Käslin, Hobacheri, im Festlokal zum „Schlüssel“. Zu den Aufführungen im Freien war trotz der naßkalten Witterung eine große Zuschauerschar aus Bedenried und Umgebung erschienen. Die Herren Fähnritte wetteiferten gegenseitig mit Kunst- und Höhenschwung, während die Wildmänner der Jugend für Unterhaltung sorgten. Selbstverständlich fehlten auch die Geißbuben mit ihrem Sennnen nicht. Auf dem Buhrwagen nahmen die „zwei Miädänd“ ein Dörfler und ein Geißbuhr, gegenseitig die Gemeindepolitik durch. — Gegen 4 Uhr zogen dann die Geissälpler ins Festlokal, um auch dem Magen die nötige Ehre zu verschaffen. Die Ansprache des hochw. Herrn Pfarrers als Ehrengast sei hier besonders erwähnt. Der Redner betonte, daß kein Stand so eng mit dem geistlichen Stande verbunden sei wie der Aelpler

und ermahnte uns zugleich treu zu sein der heimatlichen Scholle. Herr Gemeindepräsident Emil Murer war ebenfalls als Ehrengast vertreten und brachte bei seiner Ansprache einige lustige Anekdoten aus seiner Jugendzeit. Das wohl schmeckende Nachessen sorgte für das leibliche Wohl aller, während der Rebensaft sein Möglichstes tat für das geistige Wohl.

Die dritte Ausgabe des Witzblattes „Der Geißbuob“ war urgemütlich verfaßt und wurde von allen Anwesenden reichlich applaudiert. Eine beherzte, urhige Geissälplerin verdankte dem Redaktor seine Mühe und Arbeit und setzte dabei dem „Geißbuob“ noch ein Blümlein auf den Hut. Eine läufige Ländermusik „Täggis Res“ sorgte, daß auch die Tanzlustigen nicht zu kurz kamen. Nicht selten hörte man auch die lieblichen Melodien einiger Bodler. Erst gegen Morgen zogen die Geissälpler mit ihren Auserwählten nach Hause mit der dankbaren Erinnerung an einige frohe Stunden. So verlief das dritte Geissälplerfest in jeder Hinsicht sehr gut und darf sich an die früheren Fahrgänge von 1925 und 1930 reihen. Sollte die Reihe wieder einmal an uns kommen, so bietet ein jeder wieder Herz und Hand dafür.





Beckenrieder Alpen



Besuch auf Alp Stutz

■ Gopfridstutz, dieser Stutz zur Alp Stutz hat es in sich, vor allem für uns zwei vom Beggrieder Mosaik, welche bei grösster Augusthitze, nach dem Mittagessen mit vollem Magen den recht holperigen und zum Teil steilen Viehweg unter die Füsse nehmen, um mit dem 66jährigen Äpler Walter Ambauen-Ryser das Interview für den Alpbericht zu machen. Geht es nun noch zehn Minuten oder gar noch eine halbe Stunde, fragten wir uns schweisstriffend beim Aufstieg, sieht man doch von der bescheidenen Alphütte Stutz, welche auf 1500 Meter über Meer liegt, lange, lange nichts. Doch da steht sie plötzlich und neben ihr erblicken wir den braungebrannten Sassi-Walter beim Holzspalten, «bewacht» von seinem Schäferhund Arco, den er zum 65. Geburtstag geschenkt erhielt; nachdem der Vorgänger

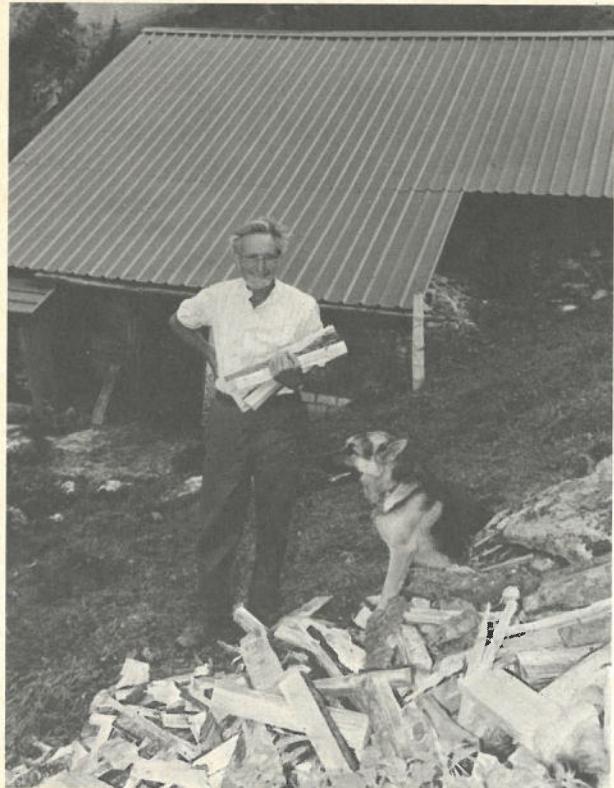
von Unbekannten einfach mitgenommen wurde. Walter Ambauen freut sich über unseren unangekündigten Besuch, so wie er sich überhaupt über Besuche aus dem Tal oder den umliegenden Alpen freut. Leider kann Gemahlin Liselotte aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr z'Alp gehen, umso mehr schätzt er das Kommen seiner fünf Kinder und den sieben Grosskindern.

■ Gerne lassen wir uns in die angenehme kühle Alphütte einladen, welche uns optisch um Jahre zurückversetzt. Rauchgeschwärzte Balken, eher spärliches Tageslicht, altertümliche, weniger zum Heizen als zum Kochen geeignete kleine Holzöfis, bescheidene Einrichtungsgegenstände, Holz und Steinböden weisen auf das hohe Alter der Hütte hin, welche seit 1944 wenig verändert wurde. Damals verlegte man die Küche vom kältesten Teil der Hütte, der Käserei, zum heutigen Standort. Später

folgte dann ein neues Dach und 1987 hielt, dank Dieselgenerator, das Elektrische für die Melkmachine und die Beleuchtung Einzug. Bis vor einem Jahr musste das Wasser noch 50 Meter von der Hütte entfernt geholt werden, nun plätschert es in einen schlichten Spültrug. Die Alp Stutz ist nicht nur eher stotzig, sie ist vor allem im Gebiet «Schneyzeler» auch steinig und beinhaltet viel Riedland. Trotzdem konnte Sassi Walter 1992 gegen 15 Burden Heu eintragen und 9 Kühe, 16 Rinder und 4 Kälber hatten dank guter Pflege genügend Futter; dies übrigens seit dem 6. Juni. Dank schönem Mai konnte die Alpauffahrt rechtzeitig erfolgen, doch der Juni mit kühlern und nebligen Wetter war nicht gerade erfreulich. Von Mitte Juli bis zum Besuch (20. August) herrschte ideales Alpwetter, ohne Hagel oder schwere Gewitter und einmal war es so heiß, dass es den Thermometer in der Küche «verjagte».

■ Dank einem Transport- und drei Mistseilen kann die Alp heute recht gut unterhalten werden und gibt den Familien Ambauen, welche ohne Berg auskommen müssen, zusammen mit dem Talbetrieb Sassi, bewirtschaftet von Sohn Martin und Familie, das nötige Auskommen. Die Alp Stutz beginnt auf 1300 Metern ü.M. bei der «Rietelen» oberhalb der Steinstössihütte und geht hinauf aufs 400 Meter höher gelegene Haldfeld und liegt direkt gegenüber dem imposanten Bachscheitistock. Von der Vier-Betten-Kammer, (Dastere) oberhalb des Kuhgadens aus, geniesst man einen traumhaften Ausblick auf das Vitznauer-Becken, die Rigi und das Klewengebiet und durch die eher abschüssige, nicht so fruchtbare Alp führt der Wanderweg Brisenzhaus-Steinstössi.

■ 1892 kaufte Grossvater Jakob das Talheimet Sassi und die Alphütte Stutz. Bereits als 13jähriger



ging Walter Ambauen mit Mutter Agnes z'Alp, da sein älterer Bruder damals Aktivdienst leistete und Vater Sepp den Talbetrieb besorgte. Seit dem Tode von Bruder Sepp vor fünf Jahren, ist nun Walter Stutz-Äpller, welche infolge unbefriedigender Ertragslage eine wechselhafte Geschichte hinter sich hatte und zu der früher, vor dem Verkauf an die Genossen, auch die Stein-stössihütte gehörte und als Rinderälpl diente. Nach einem Verkauf an s'Joppe Weysi ging sie dann vor Jahren wieder in den Besitz von Sepp und Walter Ambauen über, welche von den Eltern 1953 den Landwirtschaftsbetrieb übernommen hatten.

■ Sassi Walters Tagesablauf unterscheidet sich nur wenig von den übrigen Äplern. Um sechs Uhr beginnt er zu melken, (maschinell), tränkt das Vieh mit Selbsttränke, macht den bescheidenen Äpler-Haushalt, legt Mist an, heut, spaltet Holz, besert Landschäden aus, flickt

Werkzeug und Utensilien, schaut nach den Rindern usw. Die Alp Stutz ist verhältnismässig noch bescheiden mechanisiert, trotzdem bewältigt Walter Ambauen sein tägliches Pensum dank guter Gesundheit ohne Stress. Zum Vergnügen trifft er sich zweimal jährlich mit seinen Kollegen Edi, Feri und Erwin zu einer ausgiebigen Jassrunde, freut sich auf seine Eigenkreation «Stutzmagronen» und einem Schwatz mit Wanderern oder Besuchern. Nachrichten sowie Nachschub werden übers Transportseil abgewickelt, welches auch zur Ablieferung der Milch benutzt wird. Ab Bachscheitistrasse übernimmt dann «Berglers Weysi» den kostbaren Saft zur Weiterverwertung. Kernig ist die Sprache des Stutz-Äplers, herrlich, wenn er mit «lockä», dem hei-sässä-hoi-hoi, seinem geliebten Vieh ruft, vor allem der Leitkuh, welche 10jährig, bis zu 27 Liter Milch hergibt und pünktlich jeweils um 17 Uhr samt Sennet vor der Hütte zum Melken bereitsteht.

■ In den letzten fünf Jahren sei auf der Alp eigentlich alles normal verlaufen. Weh hat es ihm getan, als vor einem Jahr zwei Kälber infolge Nebel zu Tode gestürzt seien. Letztes Jahr hätten die «Brämen» das Vieh fast gefressen, so viel gab es, heuer praktisch keine, dafür sei im Frühling extrem viel Schnee auf der Hütte gelegen. Zu jammern gäbe es nichts, er sei mit seinem geliebten Hobby, z'Alp gehen, zufrieden und geniesse die Ruhe und die tägliche Arbeit. Bei «abgeklipftem» Stutzkaffee, rassigem Alpkäse, eigenem Butter und Beckenrieder Brot verging die Zeit leider allzu schnell. Gerne hätten wir uns noch lange mit Sassi-Walter unterhalten, denn sein humoristisches Wesen machen den Stutz-Äplér besonders sympathisch und wir freuen uns ihn noch viele Jahre als Äpler auf Stutz antreffen zu dürfen.

ga

Äplerwahlen

■ Die Beckenrieder Äpler-Kilbi findet traditionsgemäss am zweiten Sonntag im November (8. November) statt. Die Äplergemeinde vom 17. September 1992 wählte folgende Beamte:

■ Hauptmann: Murer-Piechl Hans, Obersassi; Hauptmann: Käslin-Bieri Klaus; Isenringenweg 2; 1. Sennenmeister: Gander Paul, Isenringenweg 2; 2. Sennenmeister: Ambauen Bruno, Rosenweg 2; Bannerherr: Gander Anton, Sack; 1. Fähnrich: Käslin Ady, Hostattstrasse 6; 2. Fähnrich: Niederberger Florian, Allmendstrasse 27; Pfleger: Grüninger-Meyer Anton, Nidertistrasse 18; Säckelmeister: Stalder-Zotter Sepp, Hofstrasse 26, 6374 Buochs; Schlüsselherr: Nann Maurus, Sumpf; Frauenvogt: Murer-Odermatt Walter, Buochserstrasse 50; Schreiber: Käslin Herbert, Ridlistrasse 53; 1. Äplerrat: Moschen Richard, Rütenenstrasse 96; 2. Äplerrat: Würsch Martin, Rütenenstrasse 13; Weibel: Waser Paul, Höfstrasse 14; 1. Brätmeister: Käslin Bruno, Kastanienweg; 2. Brätmeister: Käslin Arthur, Gandgasse 15; Gerichtspräsident: Würsch Kaspar, Vorderstalden, 6390 Engelberg; 1. Richter: Durrer Stefan, Oberdorfstrasse 58; 2. Richter: Gander Josef, Ober-Ifang; 3. Richter: Käslin Urs, Ridlistrasse 2; 4. Richter: Gander Urs, Obérdorfstrasse 60; 1. Hirt: Waser Thedy, Höfestrasse 14; 2. Hirt: Käslin Peter, Untergass; 1. Senior: Amstad-Käslin Josef, Höfestrasse 7; 2. Senior: Gander-Schuler Emil, Obermatt.



Helgästöckli



■ Im Rahmen der laufenden Ortsplanung wurden die Arbeiten in verschiedene Arbeitsgruppen aufgeteilt. Die Gruppe «Unterschutz» stiess bei ihrer Erarbeitung auf wertvolle und schützenswerte Kultur- und Naturobjekte und auf die beiden nationalen Ortsbilder Ridli und Dorf.

■ Zu den Kulturobjekten gehören auch eine ganze Reihe Helgästöckli und Wegkreuze. Diese Zeugen sind kulturhistorisch und volkskundlich sehr interessant. Auch prägen diese kleinen Kulturobjekte unsere Gemeinde. Ein jedes wurde aus einem bestimmten Grunde errichtet und hat seine eigene Geschichte. Früher waren es auch immer Stellen, wo der Leichenzug anhielt, sogenannte «Leycheghirmi».

■ Grenzen waren heilig, deshalb stehen auch besonders die Wegkreuze an Grenzen von Dörfern, Liegenschaften oder an Brücken. Die Bildstöcklein in

Beckenried wurden meistens zum Dank oder nach einem Versprechen errichtet. Sie sind deshalb auch oft auf ein bestimmtes Jahr datiert.

Bildstöcklein an der Ridistrasse / Hostatt, 1865 errichtet;
Bildstöcklein im Winzig, 1890 errichtet;
Bildstöcklein Kirchweg / Schulweg, 1892 datiert;
Bildstöcklein bei der Mühlematt; Bildstöcklein Lielibach, 1883 datiert;
Bildstöcklein Rhonenmattli;
Bildstöcklein Ischenberg;

Bildstöcklein Erlen;
Bildstöcklein Lochen;
Wegkreuz am Lielibach, nach 1883 erstellt;
Wegkreuz im Hüslirank

■ Damit diese wertvollen Zeugen der Volksfrömmigkeit und unserer Lokalgeschichte erhalten bleiben, sollen sie in einem Inventar festgehalten und durch eine generelle Umschreibung im Bau- und Zonenreglement zur Erhaltung gesichert werden. Weitere Hinweise nehmen wir gerne entgegen. gb



Neubau Jugendlokal Lieli

■ Obwohl das Lieli-Team während dem Frühjahr und dem Sommer für den Innenausbau tätig war, gelang es nicht, den Eröffnungstermin Sommer 1992 einzuhalten.

■ Da dem Lieli auch gegen Ende 1992 eine Menge Veranstaltungen bevorstehen, wurde die

Eröffnung des Jugendlokals definitiv auf Januar 1993 festgelegt. Das Lieli-Team wird Sie zu gegebener Zeit über das genaue Eröffnungs-Datum informieren.

■ Kommende Lieli-Aktivitäten
25. Okt. 1992, Dorfchilbi
31. Dez. 1992, Sylvesterparty

pn

Die Bauarbeiten bei der Mühlebachfassung sind abgeschlossen

■ Die Bauarbeiten für die Fassung und Ableitung der Mühlebachquellen konnten Ende September 1992, nach 11monatiger Bauzeit, abgeschlossen werden.

■ Wie nicht anders zu erwarten, musste während den Bauarbeiten das ursprüngliche Bauprojekt laufend den neuen Gegebenheiten angepasst werden. So wurde zum Beispiel eine der bei-

den Hauptfassungen als Trinkwasserfassung ausgebaut. Bei der Hauptbrunnstube, in die alle Fassungen zusammenfließen bevor das Wasser ins Napfbecken weitergeleitet wird, war eine Projektänderung notwendig. Es wurde ein separates Trinkwasserabteil gebaut. Durchgeführte Wasserproben haben ergeben, dass es sich um qualitativ einwandfreies Trinkwasser handelt.

Die Ergiebigkeit dieser separaten Trinkwasserfassung ist rund das Doppelte der heutigen Lanzig- und Ambeissler-Quellen.

■ Durch die Bauarbeiten wurde ein Teil des Bachbettes des Mühlebaches zerstört. Die Funktion des zerstörten Bachteilstückes übernehmen nun die neu erstellten Fassungen. In Absprache mit der Kantonalen Naturschutzkommission haben wir nun, als ökologischer Ausgleich für das eingegangene Bachteilstück, ein Biotop erstellt.

■ Die verschiedenen Anpassungen und Projektänderungen waren bei der Projektierung nicht voraussehbar. Im Interesse des Gesamtprojektes mussten diese Abänderungen aber unbedingt realisiert werden. Dadurch wird aber der an der Frühjahrsgemeinde 1991 erteilte Baukredit von Fr. 590 000.– überschritten.

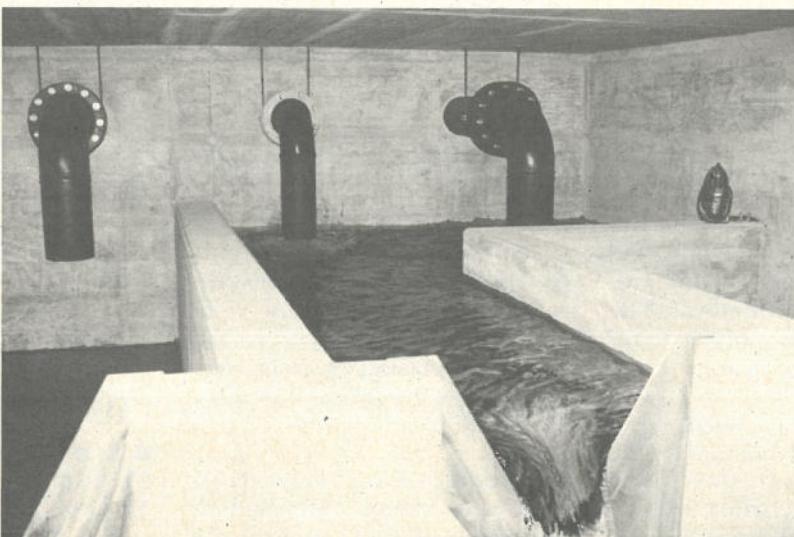
■ Insgesamt darf festgehalten werden, dass bezüglich gefundener Wassermenge unsere Erwartungen bei weitem übertroffen wurden. Am 31. August 1992, als die Hauptbrunnstube in Betrieb genommen wurde, konnte eine Gesamtwassermenge von 4200 Liter pro Minute gemessen werden. Und dies nach einem sehr trockenen August 1992.

■ Mit diesem Projekt konnte nun endlich das Mühlebachquellwasser richtig gefasst und ins Napfbecken abgeleitet werden. Das zusätzlich gefasste Wasser wird sich künftig positiv auf die Stromproduktion auswirken. Auch die realisierte Reserve-Trinkwasserfassung ist für unsere Wasserversorgung sehr wertvoll.

Das neu erstellte Biotop



Innenraum der Hauptbrunnstube
rechts: Trinkwasserabteil in Betrieb
links: EW-Wasserabteil noch nicht in Betrieb



EWB – Stromproduktion

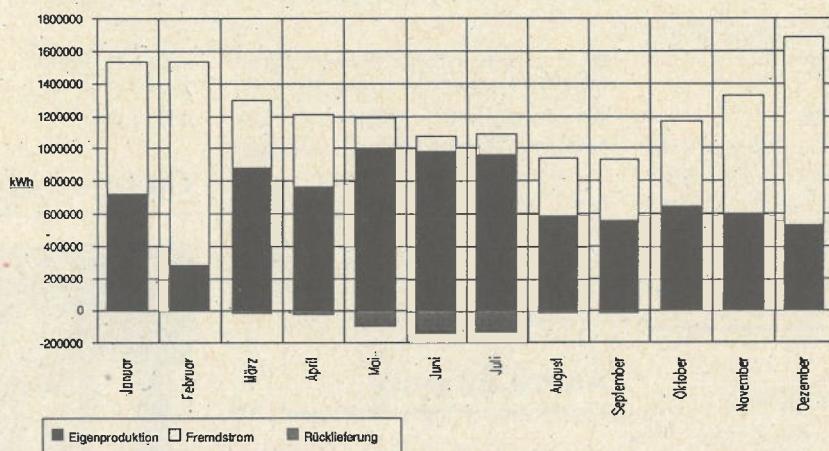
- Die Eigenleistungen aus unserem Kraftwerk ergab im Kalenderjahr 1991 eine Gesamtproduktion von 8'442'700 kWh. Dies ergibt gegenüber 1990 eine um 0,43 % geringere Energieproduktion.
- Der Gesamtverbrauch im Versorgungsgebiet stieg im Kalenderjahr 1991 um 8,51 % und erreichte den Rekordwert von

14'484'330 kWh. Die grosse Verbrauchszunahme wirkte sich auch bei den Fremdstrombezügen aus. Diese stiegen gegenüber 1990 sogar um 15,53 % auf 6'537'560 kWh. Dem gegenüber reduzierten sich die Rücklieferungen an das EWN um 37,22 % auf gesamthaft 496'060 kWh.

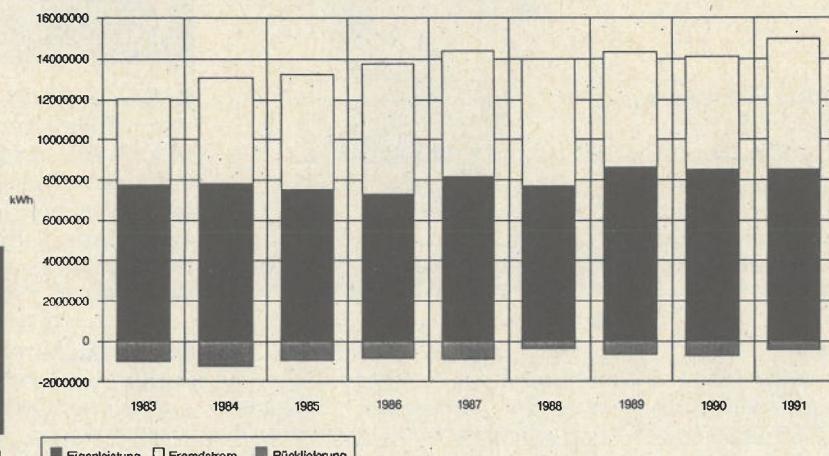
■ Die grosse Zunahme beim Gesamtverbrauch wurde zur

Hauptsache in den Wintermonaten verursacht. Kalte Wintermonate verursachten wegen des grossen Anteils von Elektroheizungen sofort grosse Verbrauchszunahmen. Auch die Schneeverhältnisse auf der Klewenalp beeinflussten den Stromverbrauch der Bahn und Liftanlagen. Der Anteil Eigenproduktion am Gesamtverbrauch (Eigenversorgungsgrad) betrug 1991 54,86 %.

Monatsstatistik 1991



Jahresstatistik ab 1983 bis 1991



Bauwesen

■ Erteilte Baubewilligungen ab Juni bis September 1992:
 Eheleute Bruno und Anna Maria Zieri-Gander: Ausbau Dachgeschoss (Nutzungsänderung), Nidertistrasse 1; Anton Kritzer, Emmenbrücke: Anbau Ferienhaus, Berg Wyl; Erbgemeinschaft Josef Amstad-Käslin: Anbau Wohnhaus Ridlistrasse 32; Gerold Käslin: Montage Bootsaufzug sowie Erstellung offene Pergola, Ledergasse 26; Beat Murer-Käslin: Erstellung Grenzmauer beim Wohnhaus Ridlistrasse 41; Eheleute Peter und Heidi Murer-Baumann: Ausbau Dachgeschoss (Nutzungsänderung), Emmetterstrasse 8; Hans Naef-Kopp: Anbau Windfang und Neubau Kleintierstall, Emmetterstrasse 20; Anton Käslin-Käslin: Anbau Holzschopf und Unterstand, Stärten; Josef Gander-Waldispühl: An- und Umbau Remise und Hocheinfahrt, Dietlisberg; Bruno Würsch-Näpflin: Neubau Mehr-Familienhaus, Lehmann; Otto Gander-Achermann: Umbau Restaurant Sternen mit Treppenhaus und Anbau Windfang; Alois Murer-Wahl: Neubau Dachgeschoss (Nutzungsänderung), Oberhöstatt.

Zivilstandsnachrichten

Eheschliessungen

■ Juni 1992

19. Paul Odermatt und Yvonne von Rotz, Allmendstrasse 4; 19. Mario Zwyssig und Denise Graf, Vordermühlebach 2; 26. Vlado Grgić und Kosana Lakić, Kirchweg 5.

■ Juli 1992

3. Peter Müller und Priska Nussbaumer, Höfestrasse 16; 3. René Käslin und Marlene Zulauf, Rigiweg 5.

■ August 1992

21. Bruno Wicki und Anna Maria Heller, Schulweg 9

■ September 1992

11. Jakob Würsch und Daniela Zurfluh, Ridlistrasse 55; 18. Pierre-José Brodard und Agnes Michel, Fahrlistrasse 1.

Geburten

■ Juni 1992

19. Fabia Kress, Kallenbach; 20. Sandra Hummel, Dorfstrasse 17; 29. Pascal Hospenthal, Emmetstrasse 6; 30. Fabian Berlinger, Nidertistrasse 1;

■ Juli 1992

Keine

■ August 1992

11. Jonas Schwander, Seestrasse 18; 13. Max Wettstein, Fahrlistrasse 20; 15. Kevin Näpflin, Buochserstrasse 39; 15. Jonas Amstad, Schulweg 6; 19. Sarah Gander, Berg Studi; 19. Laura Meier, Rütenstrasse 18; 27. Viviane Gisler, Berghaus Häggis

■ September 1992

1. Flavia Gander, Nidertistrasse 14; 21. Marina Lampart, Ridlistrasse 3; 22. Roman Käslin, Rigiweg 6; 25. Martina Käslin, Kastanienweg

Todesfälle

■ Juni 1992

10. Balthasar Murer, Oberdorfstrasse 38; 14. Gertrud Schüler-Haacke, Mondmattli 3; 16. Anton Amstad-Abt, Seestrasse 46; 22. Josef Zimmermann-Amstad, Rüttistrasse 38

■ Juli 1992

8. Walter Schellenberg-Seibt, Vordermühlebach 6; 18. Antonia Harrer, Dorfplatz 3, m. Aufenthalt im Alters- und Pflegeheim Stans

■ August 1992

9. Meinrad Käslin-Murer, Brunn; 9. Josef Odermatt-Gander, Landhuisli; 18. Alois Hurschler-Odermatt, Hostättstrasse 1

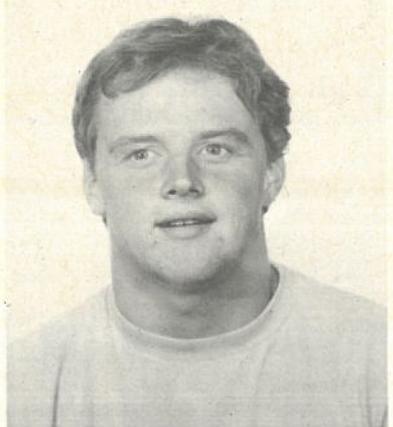
■ September 1992

Keine

Neue Gesichter beim Gemeindewerk

■ Per Ende April des laufenden Jahres hat Remigi Hurschler unseren Installationsbetrieb verlassen um in Luzern eine Zusatzlehre als Elektrozeichner anzutreten. Remigi war ein sehr einsatzfreudiger Mitarbeiter. Wir danken ihm dafür und wünschen ihm alles Gute auf seinem weiteren Berufsweg.

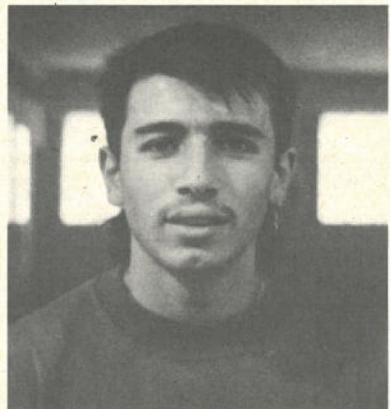
André Zwyssig



■ Neu in unserem Installationsbetrieb tätig ist André Zwyssig. Wohnhaft in Schattdorf hat er dort die Volksschule besucht und nachher beim EW Altdorf die Lehre als Elektromonteur ab-

solviert. André, ein begeisterter Schwinger, hat sich bereits sehr gut eingelebt.

Giorgio Odermatt



■ Neu die Lehre als Elektromonteur angetreten hat Giorgio Odermatt. Giorgio besuchte die Primar- und Realschule in unserer Gemeinde. In den nächsten vier Jahren möchte er bei uns den Beruf des Elektromonteurs erlernen.

■ Wir wünschen den beiden neuen Angestellten viel Freude und Befriedigung in ihrer Tätigkeit in unserem Betrieb.
Verwaltungskommission

Wir gratulieren zum Geburtstag

■ 80jährig oder älter werden:

■ **November**

2. November 1902
2. November 1902
5. November 1912
9. November 1899
12. November 1907
13. November 1909
14. November 1909
24. November 1904

Marie Käslin
Martha Murer-Baumgartner
Theodor Murer-Käslin
Charlotte Bing-Hübner
Otto Amstad-Ebnöther
Heinz Schüler-Haacke
Alma Leuenberger-Braun
Eduard Gander-Barmettler

Oberdorfstrasse 45
Dorfstrasse 69
Gandgasse 17
Höfestrasse 5
Alterswohnheim «Hungacher»
Mondmattli 3
Vordermühlebach 13
Schulweg 9

■ **Dezember**

3. Dezember 1909
5. Dezember 1908
8. Dezember 1908
10. Dezember 1910
13. Dezember 1892
13. Dezember 1908
26. Dezember 1898
28. Dezember 1908

Paul Käslin-Achermann
Marie Baumgartner-Bühler
Alfred Amstad-Christen
Josef Niederberger-Ambauen
Berta Amstad-Murer
Agnes Berlinger-Bucher
Josy Käslin
Clara Ruchser-Lardi

Alterswohnheim «Hungacher»
Oberdorfstrasse 14
Seestrasse 68
Mühlebachstrasse 13
Dorfstrasse 13
Höfestrasse 32
Dorfstrasse 19
Alterswohnheim «Hungacher»

■ **Januar**

3. Januar 1905
4. Januar 1911
6. Januar 1904
9. Januar 1907
10. Januar 1906
11. Januar 1905
17. Januar 1908
19. Januar 1909
20. Januar 1910
24. Januar 1902
27. Januar 1899
30. Januar 1905

Ernst Wymann-Zelger
Franz Limacher-Andres
Marzell Müller-Camadini
Albert May-Scherer
Alfred Franchini-Schlatter
Josefa Würsch-Ambauen
Margaritha Wahl-Schneeberger
Agnes Käslin-Enz
Alois Gander-Dahinden
Seraphina Murer
Emil Wymann-Amstad
Berta Amstad-Gander

Dorfstrasse 44
Hostattstrasse 14
Altersheim Ennetbürgen
Dorfstrasse 77
Dorfstrasse 42
Alterswohnheim «Hungacher»
Alterswohnheim «Hungacher»
Rosenweg 1
Rigiweg 2
Seestrasse 78
Dorfstrasse 71
Buochserstrasse 38

■ **Februar**

5. Februar 1902
10. Februar 1907
10. Februar 1908
14. Februar 1909
16. Februar 1913
20. Februar 1911
21. Februar 1910
23. Februar 1912
26. Februar 1899
27. Februar 1913

Klara Berlinger
Franz Achermann-Röthlisberger
Mathilde Amstad-Zumbühl
Lotti Käppeli-Rosenbaum
Remigi Gander-Käslin
Adolf Barmettler-Gander
Josef Amstad-Murer
Margaritha Nann-Achermann
Waldburga Amstad-Baumgartner
Josefine Gander-Käslin

Nüdertistrasse 12
Kirchweg 23
Dorfstrasse 11
Alterswohnheim «Hungacher»
Höfestrasse 26
Ridlistrasse 15
Mühlebachstrasse 3
Seestrasse 36
Alters- und Pflegeheim Stans
Seestrasse 22

■ **März**

9. März 1912
12. März 1913
16. März 1913
18. März 1908
22. März 1913
23. März 1910

Josef Wymann
Viktoria Murer-Wymann
Agnes Gander-Risi
Linus Gander-Gander
Josefine Käslin-Berlinger
Klaus Banz-Kind

Seestrasse 7
Rütetenstrasse 23
Schulweg 20
Oberdorfstrasse 45
Dorfplatz 4
Dorfstrasse 22

Stiftung Altersfürsorge

■ Das Wochenende vom 5./6. September ist als freudiges Ereignis in die Geschichte unserer Gemeinde eingegangen. Im Rahmen eines ökumenischen Gottesdienstes wurde das Alterswohnheim Hungacher feierlich eingeweiht.

Beggrieder-Abig zum Auftakt

■ Unbeschwert und heiter wirkten die Darbietungen der Beckenrieder-Vereine im vollbesetzten Saal des Alten Schützenhauses. Sepp Ambauen-Brun besorgte Regie und Texte; Tochter Heidi führte charmant durch das Programm.

■ Für Speis und Trank war bestens gesorgt und so sah man lauter frohe Gesichter, sei es im Saal, in der Kaffeestube, in der Zeltbar oder am Käse- und Wurststand. Bei den Klängen der Kapelle Waser-Käslin und dem Trio Gander-Ziegler liess es sich gut das Tanzbein schwingen oder einfach wohl sein. Ein herzlicher Dank auch an dieser Stelle allen Mitwirkenden vor und hinter den Kulissen. Sie alle haben an diesem Abend auf jegliche Gage und Entschädigung verzichtet und so einen weiteren Beitrag an unser Alterswohnheim geleistet.

Einsegnung des Alterswohnheimes und Schlüsselübergabe

■ Die beiden Pfarrherren Urs-Peter Casutt und Edi Bolliger durften bei schönem Spätsommerwetter die Einsegnung im Rahmen eines ökumenischen Gottesdienstes vornehmen. In ihren Betrachtungen stellten sie

das Wohl und die Sorge um unsere Betagten in den Mittelpunkt. Glücklich, wer im Alter auf seinen Glauben vertrauen kann. Es ist dies ein kostbarer Schatz, den man zu jeder Zeit finden darf. Gerade in dieser Hinsicht kann das Alter, in welchem die Eile der Mütze weicht, wertvolle Perspektiven bieten. Das Bläserensemble der Feldmusik besorgte mit grossem Einfühlungsvermögen die musikalische Umrahmung dieser Feierstunde.

■ Nach dem Gottesdienst über gab Architekt Paul Furter mit sichtlicher Freude die Schlüssel des Heimes an Stiftungsratspräsident Oscar Amstad und an Baukommissionspräsident Peter Murer. Das Altersheim Hungacher mit den 26 Alterswohnheimzimmern und 16 Pflegezimmern ist ein Werk, auf das alle Beteiligten und die ganze Gemeinde Beckenried stolz sein dürfen. Beim anschliessenden Volksapero wurde, denn auch immer wieder auf das geschaffene Werk angestoßen; selbstverständlich mit Beggrieder-Most aus der Nachbarschaft.

■ Im Alten Schützenhaus fand das Mittagessen statt. Aus der Bevölkerung wurde die Möglichkeit zur Teilnahme rege benutzt. Stiftungsratspräsident Oscar Amstad durfte den Gästen und Besuchern, rund 300 an der Zahl, Gruss und Willkomm entbieten. Regierungsrat Dr. Kurt Blöchliger überbrachte als Sanitätsdirektor Gruss, Dank und Gratulation der Regierung. Dem Alterswohnheim Hungacher kommt als regionaler Stützpunkt eine wesentliche Bedeutung im Heimkonzept des Kantons zu. Es liess sich damit eine weitere Lücke in der Betreuung unserer Betagten schliessen. Dank vorgenommenen Gesetzesänderungen wurde es dem Kanton

möglich, das geschaffene Werk finanziell tatkräftig zu unterstützen. Möge ein glücklicher Stern über dem Alterswohnheim Hungacher walten.

Heimbetrieb ist gut angelauft

■ Ende September waren bereits 30 Heimbewohner im Alterswohnheim Hungacher in Obhut und Pflege. Es ist anzunehmen, dass in wenigen Monaten die total 42 Plätze zu rund 90 % besetzt sein werden. Überrascht hat, dass eine beträchtliche Zahl Beckenriederinnen und Beckenrieder im Alters- und Pflegeheim Nidwalden in Stans blieb. Sie haben sich dort teils seit Jahren eingelebt und fühlen sich neu verwurzelt. So schicken wir denn mit diesem Mosaik auch einen speziellen Gruss ins Alters- und Pflegeheim nach Stans. Für beide Heime gilt: Der Bau ist eines, der gute Geist das andere. An uns allen liegt es, jeder an seinem Platz, dazu das seinige beizutragen.

Danke-schön

■ Es ist dem Stiftungsrat ein Anliegen, auch an dieser Stelle für all die bisher gewährte Unterstützung herzlich und aufrichtig zu danken. Finanziell und ideell durfte die Stiftung immer wieder Zeichen grossen Wohlwollens erfahren. Dies half mittragen und gab immer wieder neuen Ansporn, die doch sehr vielfältigen und aufwendigen Aufgaben zielgerichteten Lösungen zuzuführen. Ein spezieller Dank an alle, welche am Beggrieder-Abig und am Einweihungs-Sonntag mitwirkten oder mithalfen. Nicht vergessen sei der Dank auch dem Beggrieder-Mosaik, das uns während der ganzen Vorberatungs- und Bauzeit immer wieder Gastrecht zum Kontakt mit seinen Lesern bot. pz

Bildchronik zum Beggrieder-Abig

Anmerkung: Die Photos zur Einweihung sind im Laufe des Monates November in der Cafeteria des Alterswohnheimes ausgestellt. Bestellungen sind möglich.



Die Feldmusik eröffnet das Programm



Grünenwald-Sepp und Sassi-Hans rühmen und rügen



Das Ballett der Kleinen...



...und der Grossen



Wer wollte da nicht «Mann» sein



Tanz und Spiel



Frohe Klänge

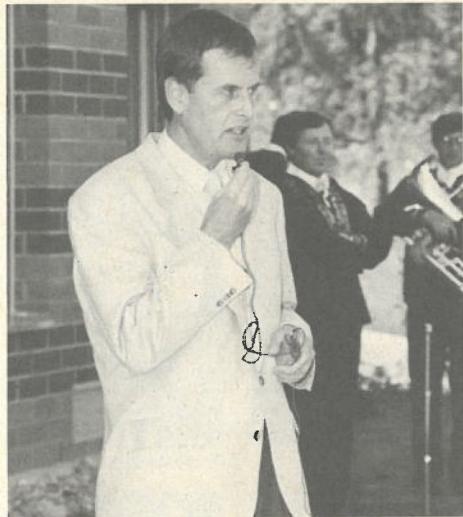


Schlussbild und Dank des OK-Chefs

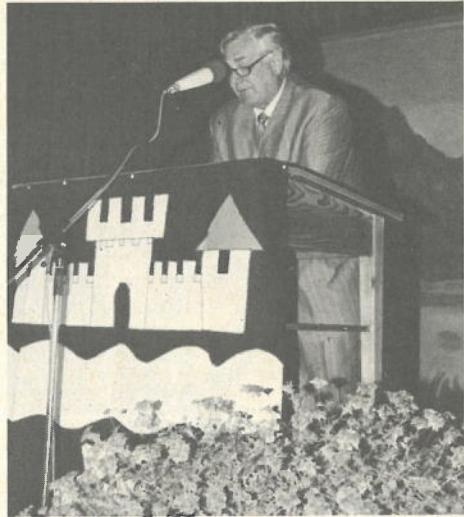
Bildchronik zum Festtag



Gottes-Segen walte über'm Heim...



Architekt Paul Furger dankt



Reg.-Rat Dr. K. Blöchliger — Gruss, Dank, Gratulation



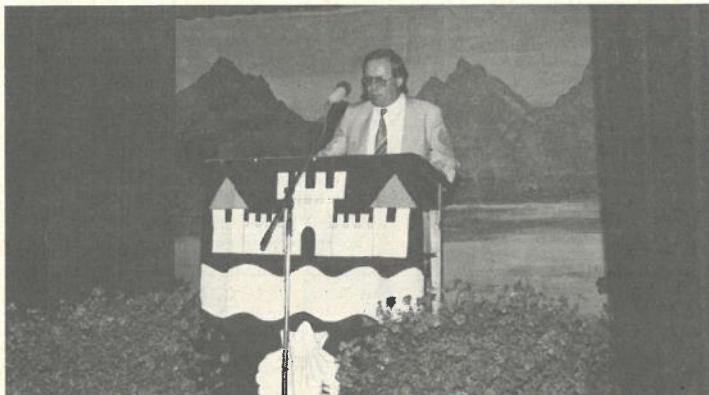
... Bewohnern, Personal und Besuchern



Beggried oder Stans — auf beide ein Prost



Festliche Weisen des Musikensembles der Feldmusik



Stiftungsratspräsident Oscar Amstad entbietet Gruss und Willkomm



Stiftungsratspräsident Oscar Amstad und Baukommissionspräsident Peter Murer als stolze Schlüsselherren



Männerriege, Trachten, Frauen- und Mütterverein, Samariter, Turner und weitere Helfer — für Speis und Trank ist bestens gesorgt

B—R—A—V—O: Bravo!

■ In der Rubrik «Bravo» werden wir künftig über Gefreutes berichten.



■ Das Entgegenkommen der Grundeigentümer Linda Näpflin und Leo Amstutz sowie die Mithilfe der Gemeinde haben die Lösung zustande gebracht: Schärme für Passagiere und Fahrräder.



Trari-trara, die Post ist da!

■ Das wird das Thema des nächsten «Mosaik» sein. Von der Post im Dorf, Postangestellten aller Grade, von Postkutschen, Postautos... wird die Rede sein. Haben sie passende Fotos? Brennt ihnen eine Geschichte auf den Nägeln? Schreiben sie uns. Adresse: Redaktion «Mosaik», Gemeindekanzlei 6375 Beckenried.

■ Ein Haus in Blumen – ein Anblick, der Freude bereitet. Stellvertretend für die vielen, die ein Bravo verdienen, sind hier das Haus der Familie Otto Näpflin und die Ermitage (Familie Junker) im Bilde festgehalten.

Kluge Köpfe schützen sich



Sie haben gut lachen,
sie sind geschützt.

■ «Helm auf!» heisst es an unserer Schule. Alarmiert durch die schweren Velounfälle, die Nidwaldner Kinder auf ihrem Schulweg erlitten haben, ergriff unser Schulrat, auf Anregung von Eltern, die Initiative. Er lancierte eine Velohelmaktion. Und siehe da: Der Erfolg ist enorm; über 150 Schüler haben vom Angebot profitiert. Dank eines finanziellen Beitrags seitens der Schulgemeinde und unseres Velohändlers, Adolf Gabriel, konnte der Helm zu einem günstigen Preis erstanden werden. Frau Martha Berlinger, Schulpräsidentin, hofft, dass nun die Helmschwelle abgebaut wird, dass der Kopfschutz wirklich auch getragen wird, denn... kluge Köpfe....

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm...



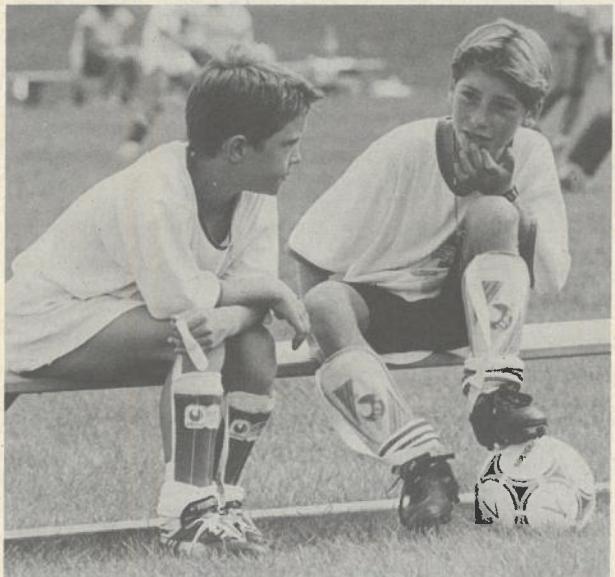
S
SCHULE

■ Anita Ambauen, 79, erreichte in Chiasso im schweizerischen Final des Kuoni-Sprints den hervorragenden dritten Platz, und das notabene nach einer sehr strengen Herbstwanderung vom Vortag in den Beinen.

■ Die junge Beckenriederin, die in der Qualifikation in Emmenbrücke obenaufschwang, trainiert in der Leichtathletikriege Nidwalden. Sie bezeichnet den Hochsprung und den Sprint als ihre Lieblingsdisziplinen und scheint ein vielseitiges Talent zu sein. Wenn sie dann noch über ähnliche Kräfte wie ihr Vater Sepp verfügt, darf man auf ihre sportliche Entwicklung gespannt sein. Vielleicht wächst da eine zukünftige Siebenkämpferin heran?



Sie ist auf die leistungsfähige Wirtschaft nicht angewiesen.



Welche Taktik wenden wir im nächsten Spiel an?



Wer gewinnt diesen Zweikampf?

10 Jahre Schülerfussballturnier

■ Schüler organisieren für Schüler. Seit zehn Jahren führt jeweils eine Sekundarklasse für alle fussballbegeisterten Mädchen und Knaben ein Fussballturnier durch. Vielfältigste Anforderungen werden dabei an die Schüler gestellt, und sie lernen sich in neuen, ungewohnten Situationen kennen. Es gilt, Preise und Auszeichnungen herzustellen und zusammenzubetteln, in den verschiedenen Klassen gute Wer-

bung zu machen, Spielpläne aufzustellen, Gelder einzukassieren, eine Wirtschaft auf die Beine zu stellen und zu betreiben, die Turnierleitung auszuüben, zusätzliche Spielangebote zu schaffen, abzurechnen und vieles andere mehr. Wenn dann der Spieltag erfolgreich über die Bühne gegangen ist und die Lagerkasse einen rechten Zustupf erfahren hat, dürfen die Schüler zu Recht stolz und zufrieden sein.



Schiedsrichter und Turnierleitung lösen ein Problem.



Mit viel Einsatz wird um den Sieg gekämpft.



Zelte auf Podesten

Pfadi und Blauring im Sommerlager '92

■ Unser erstes gemeinsames Zeltlager unter dem Motto «Flower Power – Hippiezeit» führten wir dieses Jahr vom 13. bis 24. Juli in Schaan, im Fürstentum Liechtenstein durch.

■ Bereits am Wochenende bauten die LeiterInnen die Holzpodeste auf, und somit konnten die Mädchen und Knaben am Montag nach der Reise direkt mit dem Aufstellen der Zelte beginnen. Auch der folgende Tag wurde für den Aufbau in Anspruch genommen. Neben der Küche und dem alljährlichen Lagerturm, erbauten wir erstmals auch ein Sarasani, ein grosses Aufenthaltszelt.

■ Das Programm der verbleibenden Tage bis zum Wochenende sah folgendermassen aus: Anhand eines Dorfscrabbles lernten wir alle das Fürstenstädtchen Vaduz besser kennen. Nachdem je eine Blauring- und Pfadigruppe in der Nacht ausgesetzt worden waren, hatten sie die Aufgabe mit Hilfe des Kom-

passes und einer Karte selbst zum Lagerplatz zurückzufinden. Nebenbei genossen wir das kühle Nass im Freiluftbad Schaan-Vaduz, bildeten uns beim Atelierbetrieb in Pfaditechnik weiter und prämierten die bestgekleideten und -frisierten Hippies.

■ Schon folgte der Besuchstag. Bei «brütender» Hitze wohnten die Besucher- und TeilnehmerInnen dem Wortgottesdienst bei. Nach dem Mittagessen wurden Stafetten ausgetragen und Sketchs vorgeführt.

■ Ein Höhepunkt der zweiten Woche war sicher die Velotour mit der kombinierten Kutschenfahrt oder der Ausflug ins österreichische Feldkirch und die Besichtigung des Schlosses Werdenberg. Natürlich wurden auch die traditionellen Pfadiprüfungen absolviert.

■ In der zweiten Woche wurden wir an einigen Abenden von Gewittern überrascht. Am Dienstag flog das Küchenzelt

und das Sarasani durch die Lüfte. Außerdem durften wir mit Petrus sicherlich zufrieden sein.

■ Nach dem Aufräumen des Lagerplatzes genossen wir am Abschlussabend das gemütliche Beisammensein am Lagerfeuer und die Hippiesession.

■ Unseren zwei Kochteams, bestehend aus Erika Wyrtsch, Cordula Gander, Andrea Weekes und Liliane Schnyder in der ersten Woche, Bruno Murer, Albert May, Karin Mallinger und Ida Hinder in der zweiten Woche, danken wir alle ganz herzlich für das hervorragende Essen. Ein weiterer Dank gilt allen anderen, die unser Lager in irgendeiner Form unterstützt haben.

■ Das erste Zeltlager ist vorbei – der Durchbruch zur gemeinsamen Zukunft ist gelungen! Zuversichtlich und voller Freude schauen wir dem SOLA '93 entgegen. Im Namen des LagerleiterInneniteams

Judith Würsch



Besuchstag in Schaan

Was geschieht in Zukunft mit Pfadi und Blauring?

■ Mit dem Sommerlager 1992 in Schaan haben Blauring und Pfadi die dreijährige Versuchsphase beendet.

■ 1990 verbrachten wir unser erstes gemeinsames Lager in Amden, wobei die Pfader in den Zelten und die Mädchen in einem Haus Unterschlupf fanden. Das Programm wurde vollumfänglich gemeinsam gestaltet. Dies war ein bedeutender Anlass für die beiden Jugendvereine. Im Grossen und Ganzen wurde das Lager zu einem Erfolg,

wies aber dennoch einige Nachteile auf, wie zum Beispiel die zu schnelle Verschiebung des Schlechtwetterprogrammes ins Haus oder eine gewisse Vernachlässigung der Pfader, verursacht durch die allabendlichen LeiterInnsitzungen unter Dach.

■ Aus Fehlern lernt man! Deshalb versuchten wir dies 1991 in Les Emibois zu verbessern. Wir organisierten das SOLA zwar im gleichen Dorf, wohnten aber ca. 500 m und ausser Sichtweite von

einander entfernt – die Mädchen im Haus, die Knaben in ihren Zelten. Nur 20 % aller Programmpunkte wurden gemeinsam durchgeführt. Auch dieses SOLA gelang. Wir haben in Les Emibois gemerkt, dass alle TeilnehmerInnen viel motivierter im Programm mitmachen, wenn es gemeinsam organisiert wird. Die Mädchen möchten einerseits zeigen, dass sie nicht dem schwächeren Geschlecht angehören. Die Knaben andererseits wollen sich beweisen und auf keinen Fall den Mädchen unterliegen. Die jungen Leute lernen gemeinsam Toleranz zu zeigen und sich für die anderen einzusetzen. Nach der Auswertung des letztjährigen Lagers im Jura, kamen wir zum Schluss, etwas ganz Neues zu versuchen – ein gemeinsames Zeltlager!

■ Es war uns klar, dass sich vor allem der Blauring besonders auf dieses Lager vorbereiten musste. An den Gruppenhöcken wurde Pfaditechnik geübt, Feuerstellen gebaut und Zelte aufgestellt, wobei immer ein Pfadileiter anwesend war und dem Mädchen beiseite stand. Im Mai organisierte der Blauring ein Weekend am Aawasser, wo die Mädchen das Gelernte anwenden und einmal in einem Zelt übernachten konnten. Der Lageraufbau, das Einrichten der Feuerstellen und das individuelle Abkochen klappten hervorragend. So konnten wir alle unbesorgt dem ersten gemeinsamen Zeltlager entgegenblicken. Und wirklich, das Lager hat allen gefallen. Die Mädchen und die Knaben wollen nichts anderes mehr.

■ Aber nicht nur im Lager, sondern auch im Jahresprogramm haben wir seit 1989 des öfteren zusammengearbeitet. Einerseits waren wir von Zeit zu Zeit wegen LeiterInnenmangel aufeinander angewiesen, andererseits ist gemeinsam viel mehr los!

■ Am Ende dieser Versuchssphase entschliessen wir uns für eine gemeinsame Zukunft. Wir werden zusammen einen Verein gründen und uns schliesslich Pfadi Isenringen nennen. Einen Blauring wird es in Beckenried nicht mehr geben, wobei die guten Ideen auch unter dem Namen «Pfadi» weiterexistieren und durchgeführt werden. Von nun an werden auch die Mädchen knöpfen, Karten lesen, morsen und Feuer machen. Sie sind sicher genauso fähig wie die Knaben, die Pfaditechnik im gleichen Rahmen anzuwenden.

■ Die Pfadi und der Blauring feiert im Frühling 1993 den offiziellen Zusammenschluss in Form eines Pfadifestes. Die Struktur der Pfadi Beckenried wird neu folgendermassen aussehen: Es gibt zwei Stämme, je

aus Knaben- und Mädchengruppen bestehend. Geleitet werden die einzelnen Gruppen von Vennern(innen) und Jungvennern(innen), die einzelnen Stämme von HilfsstammführerInnen und StammführerInnen. Wie schon bekannt ist, werden die 2. und 3. KlässlerInnen den «Wölfen» beitreten und erst in der 4. Klasse zur Pfadi hinzukommen. Der ganzen Pfadi Isenringen und den Wölfen wird die Abteilungsleitung bevorstehen. Dieser Aufbau entspricht voll-

umfänglich der Pfadikonstellation.

■ Natürlich werden somit auch die Sommerlager im gleichen Rahmen wie das diesjährige durchgeführt werden. Wir hoffen, dass auch diese Knaben und Mädchen, die dieses Lager noch aus Angstlichkeit oder Misstrauen versäumt haben, in den nächsten Jahren als echte PfadfinderInnen im Jahresprogramm und im Lager mitwirken!

Judith Würsch

An alle ehemaligen Pfadfinder

■ In vielen Haushaltungen in Beckenried gibt es noch alte Pfadihemden, die nicht mehr gebraucht werden. Damit wir beim Zusammenschluss von Pfadi und Blauring nicht für alle Mädchen eine neue Uniform anschaffen müssen, möchten wir zuerst die alten austragen.

■ Wir bitten alle «Alten Hasen» der Pfadi Isenringen Beckenried, einmal zu Hause nachzuschauen, ob sich dort nicht noch ein braunes Hemd mit Krawatte

befindet, das gerne wieder in Aktion treten würde.

■ Diese Pfadiuniformen werden gerne bei Franco Murer, Buochserstrasse 50, entgegengenommen. Wir danken Ihnen allen jetzt schon recht herzlich und werden die Uniformen als überzeugte PfadfinderInnen in Ehren weitertragen!

Das Pfadi- und BlauringleiterInnenteam

Daten für Jugendliche

■ Die Jugend-Liturgie-Gruppen laden an folgenden Daten alle Jugendlichen und jungen Erwachsenen zu diesen Anlässen ein:

Samstag, 31. Oktober 1992, 19.30 Uhr:
Filmabend für Jugendliche, Primarschulhaus, Zimmer 1

Samstag, 28. November 1992, 18.30 Uhr:
Jugendgottesdienst, in der Friedhofskapelle

Samstag, 12. Dezember 1992, 18.30 Uhr:
Jugendgottesdienst, in der Friedhofskapelle

Samstag, 19. Dezember 1992, **Ranfttreffen**

Jugend-Liturgie-Gruppen

Veranstaltungskalender

■ November

4. Mittwoch	Rütli Schiessen	
8. Sonntag	Älplerkilbi	Älplergesellschaft
10. Dienstag	Kinderhort Zämecho	Kaffeestube
12. Donnerstag	Einführung in die Aromatherapie Hotel Sternen (Vortrag)	
13. Freitag	Generalversammlung	Turnverein
14. Samstag	Delegiertenversammlung UKTSV	Hotel Mond
14. Samstag	Generalversammlung Schwingklub Restaurant Alpenrösli	
14. Samstag	Generalversammlung Florafreunde Hotel Mond	
14. Samstag	3. Swiss Rockabilly Meeting	Schützenhaus
20. Freitag	Gemeindeversammlung	Schützenhaus
21. Samstag	Altersnachmittag Hotel Mond	Frauen- und Mütterverein
21. Samstag	Generalversammlung Beggo Zunft Hotel Sternen	
21. Samstag bis 13. Dez. Sonntag	Weihnachtsausstellung M. Stalder	Ermitage
21. Samstag	Vernissage, Faszination Seide	Ermitage
23. Montag	Adventskranzbestellung Pfadi	letzter Termin
25. Mittwoch	Adventskranz einmal anders	Zämecho
25. Mittwoch	Präsidentenkonferenz Hotel Mond	Verkehrsverein
27. Freitag	Clubjass	Ski-Club
27. Freitag	GV Velo und Moto Club	Hotel Sternen
28. Samstag	Chlastrüllern	Samariterverein
28. Samstag	Klausabend	Feldmusik
30. Montag	Vollwertige Weihnachtsguëtzli backen (Zämecho)	
30. Montag	Chränzli Jassen Hotel Mond	Frauen- und Mütterverein

■ Dezember

1. Dienstag	Advents-Zmorge Zämecho	Hotel Mond
2. Mittwoch	Chlaushock	Damenturnverein
5. Samstag	Beggriäder Samichlais, Chlaismärcht	
5. Samstag	Samichlais-Izug	Turnverein
6. Sonntag	Eidgenössische Abstimmung	
7. Montag	Generalversammlung Männerriege Hotel Mond	
7. Montag	Chlausjassen	Beggriäder Trachteleyt
15. Dienstag	Kinderhort Zämecho	Kaffeestube
19. Samstag	Märlistund für Kinder (Zämecho)	Ermitage
19. Samstag	Weihnachtskonzert Feldmusik	Pfarrkirche
22. Dienstag	Kinderhort Zämecho	Kaffeestube
23. Mittwoch	Waldweihnacht	Pfadi und Blauring
31. Donnerstag	Silvester Party Schützenhaus	Jugendtreff Lieli

Aus dem Inhalt

- Miär Sänne hend s luschtig
- Sind lär s Stämes Chresänzi?
- Rund um den Käse
- Ja hee – das gid s ja nid ...
- Sennerei Käslin Oberdorf
- Interview mit Melk Gander (s Melkä Melk)
- Milchlieferdienst einst und heute
- Klewenmilch
- Sprinz, das lukrative Exportprodukt
- Alpsegnung – mehr als ein alter schöner Brauch ...
- Geissälplerkilbi 1934
- Beckenrieder Alpen
- Alplerwahlen
- Helgästöckli
- Die Bauarbeiten bei der Mühlebachfassung sind abgeschlossen
- EWB – Stromproduktion
- Zivilstandsnachrichten
- Neue Gesichter beim Gemeindewerk
- Wir gratulieren zum Geburtstag
- Stiftung Altersfürsorge
- B...r...a...v...o: Bravo!
- Kluge Köpfe schützen sich
- Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm ...
- 10 Jahre Schülerfussballturnier
- Was geschieht in Zukunft mit Pfadi und Blauring?
- Pfadi und Blauring im Sommerlager '92
- An alle ehemaligen Pfadfinder

Impressum

Herausgeber:

Politische Gemeinde Beckenried, Schulgemeinde Beckenried,
Kirchgemeinde Beckenried

Ausgabe:

5. Jahrgang, Nr. 13, Oktober 1992

Nächste Ausgabe:

März 1993, Redaktionsschluss 5. Februar 1993

Erscheinungsweise:

3-4mal jährlich in alle Haushaltungen der Gemeinde Beckenried,
auswärtige Abonnemente können bei der Gemeindekanzlei
Beckenried zum Preis von Fr. 20.– zuzüglich Porto bestellt werden

Redaktionsadresse:

«Beggriäder Mosaik», Gemeindekanzlei, 6375 Beckenried

Redaktionskommission:

Arthur Berlinger, Peter Joho, Walter Käslin, Ueli Metzger,
Richi Murer, Beat Wyman, Irene Ziegler, Paul Zimmermann

Textautoren:

Gerhard Amstad (ga), Gerhard Baumgartner (gb), Walter Käslin (wk),
Ueli Metzger (um), Richi Murer (rmu), Peter Niederberger (pn),
Beat Wyman (wy), Paul Zimmermann (pz)

Fotos:

Josef Aschwanden, Kobi Christen, Renate Metzger, Familienbesitz,
Archiv (Geissälpler), Melk Imboden

Konzept und Gestaltung:

Markus Amstad

Herstellung:

Druckerei Walter Käslin

AZ 6375 BECKENRIED