

Trübsee: Wild bleibt geschützt

NIDWALDEN om. Im Gebiet Trübsee sollen Säugetiere und Vögel auch nach Aufhebung des Jagdbanngebiets geschont werden. Dies hat der Nidwaldner Regierungsrat gestern in einer Medienmitteilung bekannt gegeben. Konkret fordert der Bundesrat, dass jene Teile des Trübseegebiets, die grösstmöglichen Schutz verdienen, weiterhin zu schonen und zu erhalten seien – als kantonales Wildruhegebiet, wo markierte Wege und Skipisten nicht verlassen werden dürfen. Insbesondere gehe es darum, die Bestände der seltenen Rauhfusshühner zu schützen, heisst es.

Schutzzeitraum wird verlängert

Bisher war die Schutzfrist auf 15. Dezember bis 30. April ausgelegt. Für das Gebiet Trübsee gilt in der angepassten Verordnung, die am 1. November in Kraft tritt, nun eine Frist vom 15. November bis 15. Mai. Die Verlängerung erfolge, weil der bisherige Zeitraum nicht mit der Wintersportsaison im Titlis-Skigebiet korrespondiert habe.

In den weiteren Wildruhegebieten des Kantons bleiben die Fristen unverändert. Begründet wird dies mit der Nachjagd, die bis zum 15. Dezember möglich ist. In der näheren Umgebung des Trübsee-Wildruhegebietes werde hingegen keine Nachjagd stattfinden, so die Regierung, da es sich auf einer Höhenlage befindet, wo die Voraussetzungen für Winterstände von Rotwild nicht gegeben sind.



Auch geschützt: der Steinbock.
Bild Archiv Neue NZ

Wagenbauer arbeiten im Akkord



Wenn wackere Stanser Älper gemeinsam anpacken, nimmt das Umzugsmotto «Kapuzinerchloschtär – gid's à SUIBRI Lesig?» binnen kurzem die Gestalt eines stattlichen Wagens an.
Bild Romano Cuonz

STANS Das letztjährige OK der Älperchilbi betätigt sich fleissig als Wagenbauer. Im Handumdrehen steht das Kapuzinerkloster auf Rädern.

ROMANO CUONZ
redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

In einer Ennetmooser Werkhalle geht es an diesem Mittwochabend zu und her wie in einem Bienenstock. Männer hämmern, feilen, sägen, zimmern und malen. Einer eifriger als der andere. Wo vorerst nur ein karges, kleines Türmchen mit einem Glöcklein steht, erhebt sich binnen weniger Stunden eine richtige kleine Kirche. Wenn dann auch noch ein Schaufelbagger auffährt und Erde vor das Kirchlein schüttert, wenn ein Gärtner Platten legt und echte Hortensien pflanzt, versteht der Beobachter am

Rande die Welt nicht mehr. Denn: Diese überaus schmutzige Kapuzinerkirche steht auf vier Rädern! Sepp Barmettler – erster Pfleger im heurigen OK der Stanser Älperchilbi – verrät: «Dieser Wagen soll am Sonntag zum Glanzstück werden.» In der Tat: Wirft man einen Blick auf die Umzugsliste der Stanser Älperchilbi, entdeckt man unter Nummer 13 die vielsagende Überschrift: «Kapuzinerchloschtär – gid's à SUIBRI Lesig?»

Lebendiges Brauchtum

Wie die farbenprächtige Stanser Älperchilbi zu derart aufwendigen Umzugsnummern kommt, ist so etwas wie eine Erfolgsgeschichte. Anfang August wird jeweils das OK bestimmt. Dieses Jahr wurden Sepp Barmettler als Älpervater und Roland Odermatt als 1. Hauptmann beglückt. Wahlbehörde ist die Älperbruderschaft Stans. Ihre Mitglieder stammen aus dem Hauptort, aber auch aus Stansstad, Ennetmoos und Oberdorf. Dabei ist er Begriff «Älper» keineswegs wörtlich zu nehmen. «Bei uns haben

schon Doktoren oder Direktoren das Sagen gehabt», erzählt Roland Odermatt. Wenige Tage nach den Wahlen lüften dann jene Leute, welche die bissigen «Sprich» verfassen, mit dem neuen Motto ihr Geheimnis. Dieses Jahr lautet es: «Härzlich und ächt!»

Wer bei den Wahlen zu Ehren gekommen ist, hat nun alle Hände voll zu tun. Binnen kurzem müssen Wagenbauer rekrutiert und ein prächtiger Umzug auf die Beine gestellt werden. Gemäss uralter Tradition darf sich auch das OK des vorigen Jahres keinesfalls lumpen lassen. Es hat zu einem Älper-Spruch einen Wagen zu bauen. «Nach einer kurzen Sitzung stand für uns fest, dass wir 'ä dur und dur suiberi Sach-abliefern werden», pointiert der letztjährige Älpervater Othmar Achermann. Dabei übertreibt er keineswegs: Bis zu 40 tüchtige Männer haben an fünf Abenden das Stanser Kapuzinerkloster auf vier Räder gezaubert. Gerade weil in diesem ehrenwerten Haus nicht immer alles sauber gelaufen war, stellt das OK

Älperchilbi-Umzug bildet Höhepunkt

STANS red. Die Älperchilbi vom Sonntag, 19. Oktober, beginnt um 9 Uhr mit dem Festgottesdienst mit Jodlmesse. Für die Bevölkerung wird ab 10 Uhr auf dem Dorfplatz ein Apéro ausgeschrieben. Der Umzug um 14.30 Uhr gehört zu den Höhepunkten des Erntedankfestes im Hauptort. Anschliessend werden die Älperprüche zum Besten gegeben und musikalische Unterhaltung geboten. Marktstände und eine Festwirtschaft runden das Angebot ab.

Wegen der Chilbi ist das Dorfzentrum von 9.30 bis 19 Uhr für den Verkehr gesperrt. Eine Umleitung erfolgt unter anderem über die Tellenmattstrasse. Während des Umzugs ist auch rund ums Dorf mit Behinderungen und Wartezeiten zu rechnen. Zudem herrscht auf dem Dorfplatz, Kirchenvorplatz und in der Nägelgasse ab 6 beziehungsweise 12 Uhr Parkverbot.

2013 einen Zusammenhang zwischen der ehemaligen Residenz der Kapuziner und den neuen Stanser «Güseläcken» her. «Unsere Gags und Pointen verraten wir natürlich nicht vor dem Chilbisonntag», sagt Othmar Achermann.

Wurst, Käse, Brot und Lebkuchen

Am späteren Abend, die Wagenbauer sind eben daran, ihrem Kunstwerk den allerletzten Schliff zu verpassen, treffen weitere Männer des heurigen OK samt Frauen in der Halle ein. Sie kommen – auch dies eine alte Tradition – nicht mit leeren Händen.

Das Glöcklein des neuen Kapuzinerklosters bimmelt erstmals und ruft die Handwerker zu Tisch. Das neue OK spendiert Würste, Brot und Käse samt Bier, Most oder Mineralwasser. Zum Dessert gibts Kaffee, Lebkuchen und «Nidlä». Und wenn man den schnabulierenden Fronarbeitern nur ein klein wenig zuhört, wird einem klar: Die Vorfreude auf kommenden Sonntag ist angesichts des gelungenen Werks riesig.

«Orchid Siam» bringt exotisches Essen nach Schoried

ALPNACH In Schoried eröffnet ein Thai-Restaurant. Exotische Kost wird auf dem Land immer beliebter. Das hat mit Ferienerinnerungen zu tun.

Im ehemaligen Gasthaus zur Rose öffnet am Samstag ab 17 Uhr das «Orchid Siam» seine Türen. Das thailändische Restaurant wird von den beiden Schwestern Pamela Souphavong und Vanessa Huynh sowie deren Ehemann und Küchenchef Mike Huynh betrieben. «Unsere Mutter führt seit 2003 im Mai-

«Wir haben die Verwandten in Thailand und sind in der Lage, den Betrieb authentisch zu führen.»

VANESSA HUYNH,
GESCHÄFTSFÜHRERIN

hof in Luzern ein gleichnamiges Restaurant», sagt Vanessa.

Nach ihrer Darstellung haben sowohl die Lokalität als auch die Umgebung entscheidend dazu beigetragen, dass die in Thailand (Vanessa), Luzern (Pamela) und Vietnam (Mike) geborenen Gastgeber ihr eigenes «Orchid Siam» zukünftig im beschaulichen Schoried betreiben. «Wir haben uns schon beim allerersten Besuch in die Idee verliebt,



Die neuen Gastgeber in Schoried (von links): Pamela Souphavong, Mike Huynh und Vanessa Huynh.
Bild Corinne Glanzmann

hier etwas auf die Beine zu stellen», betont Vanessa. Das Trio ist überzeugt, dass die Thai-Küche in Obwalden willkommen ist. «Obwohl wir in der Region aufgewachsen sind und Schweizerdeutsch sprechen, bleibt doch die asiatische Kultur in uns verwurzelt. Wir haben die Verwandten in Thailand, sind häufig dort in den Ferien, kennen die Esskultur und sind deshalb in der Lage, den Betrieb in Schoried so authentisch wie möglich zu führen», sagte die Ehefrau des Küchenchefs.

Auch herkömmliche Gerichte

Thailändische Kost ist scharf! «Wir geben uns in unserer Küche deshalb etwas milder», verspricht Vanessa. «Die Originalität unseres Angebots wird dadurch nicht betroffen sein, denn wir alle wissen, was echtes Thai Food ist.» Da Küchenchef Mike seine Berufslehre in der Schweiz absolviert hat, bevor er weitere Berufserfahrungen an renommierten Destinationen in ganz Europa machte, erscheinen auch herkömmliche Pasta- und Fleischgerichte auf der umfangreichen Speisekarte. «Und es ist klar, dass im «Orchid Siam» ein Hauch der Dorfbeiz «Rose» übrig bleibt und wir einheimische Gäste auf einen Drink willkommen heissen», bekräftigt Vanessa.

Zielgruppe Dorf und Sarneraatal

Das Trio setzt sich keine utopischen Ziele: «Wir möchten mit unserem Angebot erst einmal die Bevölkerung aus dem Dorf und dem Sarneraatal ansprechen. Wenn an Wochenenden auch Gäste aus dem weiteren Umkreis dazukommen – umso besser!», gibt Vanessa zu verstehen. Thai Food kann in Schoried auch im Take-away-System telefonisch bestellt und persönlich abgeholt werden.

Und wie sieht es aus mit Thai-Kost in Nidwalden? Erst kürzlich aufgemacht haben Marc Gaupp von der Tonii Creperia in Stans (ehemals «Bodärotli») und Wat Sana, die sich im Restaurant Tropicana mit einem kleinen Thai-Restaurant eingemietet hat. Beide sehen mit ihren Betrieben optimistisch in die Zukunft. «Das Angebot aus Asien ist hier in der Region in letzter Zeit eher etwas zurückgegangen, und deshalb springen wir mit Thai Food in die Bresche», gibt Gaupp zu verstehen. Urs Weilenmann legt Wert darauf, dass «das Angebot meiner Frau Wat Sana und ihrer Kollegin exakt so zubereitet ist wie in Thailand.»

PRIMUS CAMENZIND
redaktion@obwaldnerzeitung.ch

Samstag, 18. Oktober: 17 Uhr Eröffnung des Orchid Siam, ehemaliges Gasthaus zur Rose in Schoried: Reservation Telefon 076 816 64 59 / 076 586 42 69; orchid_siam@hotmail.com

ANZEIGE

Personliche Werte

OPTIKOTT
Ganzheitliche Betreuung rund ums Auge
SARNEN · Lindenhof und Lindenstr. 2 · optik-ott.ch