



## WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT

Loipe Langis Glaubenberg



### MELCHSEE-FRUTT

## NACHTSCHLITTEL-NEUHEIT

Nicht zu überbieten:  
Der längste beleuchtete Nachtschlittelweg  
der Schweiz auf Melchsee-Frutt.

Ab Ende Dezember bis Anfang März ist der acht Kilometer lange Rekord-Schlittelweg immer am Freitag- und Samstagabend geöffnet. Die Beleuchtung ist solarbetrieben; das eindrucksvolle nächtliche Vergnügen wird also durch den Sonnenschein tagsüber ermöglicht. Eingeweihte wissen: Schlitten und Helme können bei der Talstation Stöckalp gemietet werden. Die Schlitten-Reservation

im Webshop ist ein Kinderspiel, aber keine Voraussetzung. Eine Stirnlampe gehört zur Ausrüstung, wer mag bringt sie von zu Hause mit oder erwirbt eine an der Talstation. Hoch geht es mit der Gondelbahn Stöckalp-Melchsee-Frutt; runter im eigenen Tempo. Fast 1000 Höhenmeter am Stück.

Beitrag auf Seite 3



### SKITOUREN

## PRIVILEG NATUR

Skitouren sind «eine Freude, die man sich selbst erarbeitet», weiss Julia Kathriner. Zu ihrer ersten Tour ist sie nach einer zappelligen Nacht schon mit 15 Jahren aufgebrochen.

Heute hat die 24-Jährige vor einer Skitour keinen Grund für schlaflose Nächte mehr. Wintertage in der Natur sieht sie als Privileg.

Gerade ist die Giswilerin mit ihrer Cousine Cécile auf dem Höch Gumme angekommen. Es ist halb zwölf Uhr, gut zwei Stunden Aufstieg sind geschafft, der Altimeter zeigt 2204

m ü. M. Aus der grossen blauen Thermosflasche giesst Julia Tee ein, geniesst zufrieden das Panorama und weiss: So fühlt sich Heimat an.

Für einen Austausch über ihr liebstes Winter-Hobby gibt es keinen besseren Moment.

Gespräch auf Seite 7



## GESCHICHTE MULTIMEDIAL

«Niklaus und Dorothee Alive» im Kloster Bethanien

Seite 18



## AM WELTHERD

«DAS LEBEN  
BRAUCHT FARBE.»

Im Restaurant Alpenblick geht die Perspektive weit über die Alpen hinaus.

Seite 8



## FEIERN IM KREUZ BY B\_SMART

Geschichtsträchtiges Ambiente trifft moderne Dienstleistungen.

Seite 4

ANZEIGE

Individuelle Schränke finden Sie bei  
alpnachnorm.ch

Alpnach | Basel | Bern | Cham | Ebmatingen | Spreitenbach | Visp | Chavannes-près-Renens | Plan-les-Ouates



# 390 METER UNTER DEM WINTER



## URBAN HÜPPI

Betriebsleiter Brünig Indoor

«ES GIBT IMMER FÜR ALLES EINE LÖSUNG.»

Nach 19 Jahren und 50 Wochen als Briefträger hat Hüppi eines seiner Hobbys (bis heute ist er Sportgewehrschütze in den Disziplinen 300 m, 50 m und 10 m) zum Beruf gemacht. Im Winter fährt der 53-Jährige Ski «auf und neben der Piste», er bewältigt den Berg also unter anderem als Skitouren-gänger und erreicht so auch seine Alphütte. Im Sommer fährt er gerne Motorrad oder Mountainbike – «ohne Motor», wie er betont.

### BRÜNIG INDOOR

Weltweit die einzige Schiess-anlage unter Tage mit 300-Meter-Schiesskanal. Gut 30 000 Personen legen hier jährlich ihre Zeigefinger an den Abzug einer Schusswaffe. Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag, 14.00 bis 21.30 Uhr; am Wochenende 9.00 bis 17.30 Uhr.

Tiefe im Fels

**BIS 390 M**

Fläche

**RUND 10 000 M<sup>2</sup>**

Schuss auf der 300 m-Anlage

**GUT 1 MIO.**

**SEIT ERÖFFNUNG**

Alle Details und weitere Informationen:

[www.brueinigindoor.ch](http://www.brueinigindoor.ch)



**Dies ist eine Wintergeschichte, die ohne glitzernden Schnee auskommt, versprochen. Ihren Anfang nahm sie 2002. Damals löste Marcel Bürge im Felsmassiv unter dem Brünigpass den allerersten Gewehrschuss aus. Er traf auf 300 Meter. Es war die Geburtsstunde von Brünig Indoor.**

Das Bürge mit seinem Projektil den Startschuss zu einer über 20-jährigen Erfolgsgeschichte in die Zielscheibe setzen würde, konnte er nicht ahnen. Anfänglich gab es Skepsis gegenüber der Idee, unterirdisch zu trainieren und Wettkämpfe abzuhalten. Doch bald waren die Vorbehalte vergessen, die Vorteile – keine Lärmemissionen, Wetterunabhängigkeit, flexible Öffnungszeiten – überzeugten. Die Anlage mit ihrem Attribut «Kompetenzzentrum Schiessen» ist aus der in- und ausländischen Schiessszene nicht mehr wegzudenken. Berufsleute und Sportprofis – Polizist\*innen oder Olympiaschütz\*innen zum Beispiel –, aber auch Jäger\*innen, Sport- und Hobbyschütz\*innen geben sich hier die Klinke in die Hand.

Was Besucher\*innen und Feriengäste hier erleben können, weiss Betriebsleiter Urban Hüppi. Er führt Brünig Indoor seit 2006, aktuell mit einem Team von acht Kollegen.

#### Felsluft schnuppern

Es klingt wie eine Einladung, wenn Urban Hüppi sagt, «schauen geht bei uns immer». Schwellenangst ist also unangebracht – die Anlage im Berg ist öffentlich, Reservationen braucht es, wenn man sich die Anlage alleine anschauen möchte, nicht (für geführte Besichtigungen und den Schiessbetrieb hingegen sind Reservationen unerlässlich), der Empfang ist immer besetzt, die Profis vor Ort geben Tipps und freuen sich auf Besuch im dreistöckigen Stollennetzwerk, das eigens für den Schiesssport erstellt worden ist.

Unerwartet befindet sich hier auch das Kompetenzzentrum Feuerwehr; regelmässig zu Besuch etwa sind Feuerwehrteams aus Frankreich und Deutschland. Diese Anlage steht ebenfalls zur Besichtigung offen, wenn sie nicht vermietet ist. Besonders interessant ist das immer direkt nach einem Einsatz mit bis zu 650 Grad Kerntemperatur.

#### Live dabei

«Schiessen ist auch ein Zuschauersport», weiss Hüppi. «Viele Sportschütz\*innen schätzen das Publikum hier. Im Gegensatz zu anderen Trainingseinrichtungen entsteht hier durch die Zuschauer\*innen eine ähnliche Atmosphäre, wie sie bei Wettkämpfen herrscht. Das hilft bei der Konzentration und beim Fokussieren.» In der Woche vom 13. November zum Beispiel trainiert die Schweizer Nationalmannschaft in Gewehrdisziplinen im Brünig Indoor. Doch auch einzelne Athlet\*innen sind hier immer wieder anzutreffen. Hüppi erwähnt die Nidwaldner Sportschützin und Olympionikin Nina Christen, Goldmedaillengewinnerin im Dreistellungsmatch an den Olympischen Spielen in Tokio.

Über den «Förderverein Schiessen» wird mit dem Verzicht auf die Nutzungsgebühren Behindertensport gefördert. Blinden Schütz\*innen beim Training zuzusehen, dürfte eine unvergessliche Erfahrung sein.

Die Frage nach der Sicherheit nimmt Hüppi vorweg: «Wege und Aufenthaltsstellen des Publikums sind klar signalisiert und von den Schusszonen getrennt. Zudem stellen wir je nach Disziplin Gehörschutz zur Verfügung.»

#### Selber schiessen

«Unser Komplex untersteht dem Schweizer Waffengesetz», bemerkt Hüppi sachlich. Das heisst, wer in welchem Alter und mit welchem Vorwissen welche Waffe abfeuern darf, ist klar geregelt. «Am beliebtesten sind der 300-Meter-Schiesskanal und die multifunktionale Polyhalle.» Letztere ist der Ort, an dem Besucher\*innen ohne Vorkenntnisse sich – in Begleitung von Fachpersonen – an Schiesssportgeräten üben können: Blasrohr, Armbrust oder Pfeilbogen. «Wer reserviert, ist im Vorteil, aber auch den spontanen Aktivbesuch machen wir meist möglich», sagt der Betriebsleiter.



#### Gastronomie und mehr

«Die Cantina Caverna sorgt über unsere Öffnungszeiten hinaus für das leibliche Wohl», freut sich Hüppi. Der Stollen Isa ist dem lokalen Kulturwachstumsprojekt «Kunst am Berg» gewidmet.

ANZEIGE

**BDO** Werte teilen – Zukunft gestalten

**Bekommen Sie kalte Füsse, wenn es um Steuer- und Finanzfragen geht?**

Wir begleiten Sie – überall, jederzeit.

[www.bdo.ch](http://www.bdo.ch)

## GEHEIMTIPPS WINTER

# GUTE NACHT

Der mit acht Kilometern längste beleuchtete Nachtschlittelweg der Schweiz ist die neuste Winter-Attraktion auf der Melchsee-Frutt. Für Präparation und Sicherung ist Sascha Leitner verantwortlich, der Leiter des Pisten- und Rettungsdienstes im Wintersportgebiet.



## SASCHA LEITNER

Leiter Pisten- und Rettungsdienst Melchsee-Frutt

«DEN RHYTHMUS

MEINER ARBEIT

GIBT DIE NATUR VOR.»

Schon in jungen Jahren folgte der gebürtige Südtiroler dem Ruf der Schweizer Berge. Bereit hat er das nie, im Gegenteil. Seit 2012 lebt er in Obwalden, seit 2014 ist er Schweizer. Im Sommer ist er als Dampf- und Motorschiffkapitän auf dem Brienersee aktiv.

### NACHTSCHLITTELN

In mittlerem Tempo geniesst man den längsten beleuchteten Nachtschlittelweg der Schweiz pro Fahrt rund eine Dreiviertelstunde lang. Die Neigung variiert und liegt bei maximal 15 Grad, je nach Schneebeschaffenheit kann schon mal bis auf 45 km/h beschleunigt werden.

Saisonzeiten

29.12.2023 BIS 9.3.2024

JEWELNS FREITAG UND SAMSTAG

Bergfahrt Gondelbahn

CA. 15 MINUTEN

Preise Abendkarte

ERWACHSENE: CHF 37.00

KINDER: CHF 18.50

Alle Details und weitere Informationen:

[www.melchsee-frutt.ch](http://www.melchsee-frutt.ch)



Zum Gespräch kommt Sascha Leitner in voller Rettungsdienst-Montur, grüne Skischuhe inklusive. Bis zu zwölf Stunden täglich verbringt er im Dienst – ist sein Einsatz als Retter nötig, zählt jede Sekunde. Auf die Frage, ob in seinem prallen Rucksack auch ein Energieriegel oder ein Sandwich Platz finden, antwortet er gelassen: «Das ist ein Erste-Hilfe-Rucksack.»

Reden wir also übers Nachtschlitteln. Letzten Winter als Test-, jetzt im Regelbetrieb ist der acht Kilometer lange Schlittelweg jeweils am Freitag und Samstag zwischen 19.00 und 22.00 Uhr geöffnet. Das heisst, Saschas Team hat an diesen Tagen nach den Schneesportaktivitäten des Tages gut einhalb Stunden Zeit, die Schlittelpiste zu präparieren. Beziehungsweise «die Bedingungen zu optimieren», wie der erfahrene Pistenchef das nennt. Denn die Grundlage für einen tollen Schlittelweg wird in der Nacht gelegt. «Sechs bis acht Stunden braucht die perfekte Vorbereitung – nach der Präparation mit den Maschinen muss der Schnee Zeit haben, zu ruhen.» Der Schlittelweg-Experte in Saschas Team ist Pistenbully-Fahrer Domini. «Er bringt Geduld und Feingefühl mit», erzählt der 45-Jäh-

rige. Er weiss: «Das sind zwei Schlüsselfaktoren, dank denen wir unseren Gästen den Schlittelweg anbieten können, der unseren Ansprüchen gerecht wird.»

### Die Nacht steigert den Spass

Begeistert sind Leitner und sein Team, wenn sie sehen, wie Menschen die Abendstunden in den Bergen mit Freunden teilen und erleben. «Die Nacht steigert den Erlebnisfaktor», spürt er. «Das gemeinschaftliche Erfahren der Natur bietet nachts nochmals eine ganz andere Qualität als tagsüber.» Erhellert wird der Schlittelweg von solarbetriebenen LED-Leuchten. «Das Licht entlang der Strecke ist autark, sämtliche Energie dafür liefert die Sonne», erklärt Leitner. Rund 30 Lichtquellen wurden installiert, ohne die eine oder andere Herausforderung geht so was nicht. «Die Beleuchtung war eine enge Zusammenarbeit zwischen den Kollegen vom Team Betrieb und Technik und uns vom Pisten- und Sicherheits-Team. Interdisziplinär wurden Lösungen und Antworten auf Fragen rund um die ideale Positionierung der Ausleuchtung oder die Lichtstärke gefunden. Am Schluss benötigte es zudem ein positives Gutachten durch die Behörden, bei dem insbesondere der Lebensraum für die Wildtiere geprüft wurde.» Alles mit dem

Ziel, auch nachts ein grossartiges Erlebnis zu bieten. Die Gäste wissen es zu schätzen. «Schlitteln erfreut sich enormer Beliebtheit», weiss Leitner. Er erklärt sich das damit, dass man es nicht in Kursen lernen muss wie zum Beispiel das Skifahren. Und trotzdem rät er, den Spass ernst zu nehmen. «Bei aller Gaudi und dem vielleicht vorangegangenen Fondueplausch sollte man nicht vergessen, dass es sich um eine Aktivität in der Natur handelt», erinnert er. Seine Tipps für einen sorgenfreien Abend: «Gute und warme Ausrüstung inklusive Helm, fester Schuhe, Stirnlampe und vielleicht Rückenpanzer. Sich bei der ersten Fahrt erst mal einen Überblick verschaffen. Einen stabilen Holzschlitten oder dank hervorragender Lenkeigenschaft noch besser einen Holzrodel (findet sich in der Vermietung) benutzen. Die Signalisation beachten und nie, nie, nie den Weg verlassen.» Speziell Schulen rät er darüber hinaus, die Empfehlungen des BfU zu studieren; für Sascha Leitner sind diese essenziell für das Erlangen von Schneesportkompetenz. Anzuführen wäre noch: Für den Fall der Fälle die Nummer des Rettungsdienstes im Handy speichern. Der Chef zieht seine Skischuhe erst nach Feierabend aus. Wenn nötig ist er also blitzschnell im Einsatz.

# ZUSAMMENKOMMEN



**Freude und Freunde – wer möchte nicht enthusiastisch die Hände heben, wenn beides zusammenkommt? Vanessa Minder beobachtet das im Hotel Kreuz by b\_smart in Sachseln immer wieder. Als Resident Managerin weiss sie: Sollen Feste und Feiern von modernem Ambiente, aber auch vom Geist der ruhmreichen Urschweizer Geschichte umweht sein, ist man in diesem Haus richtig.**



## VANESSA MINDER

Resident Managerin im Hotel Kreuz by b\_smart in Sachseln

**«GASTRONOMIE IST DIE KUNST, GENUSS UND HERZLICHKEIT ZU VEREINEN.»**

Gastgeberin, Hundeliebhaberin und Genussmensch. Vanessa lebt und arbeitet nach dem Motto «gemeinsam glücklich sein» und verwöhnt ihre Gäste genauso gern wie Freunde und Familie. In ihrer Freizeit bewegt sie sich gerne mit ihrem Hund in der Natur.

**Vanessa Minder, Sie richten hier Hochzeiten, Geburtstage, Konfirmationen und jede andere erdenkliche Art von Feiern und Festen aus. Was macht, neben der Planung, ein Fest perfekt? Planung ist wichtig, damit es keine unangenehmen Überraschungen gibt, zum Beispiel bei den Essensgewohnheiten. Noch wichtiger ist das Ambiente, das individuell für jedes Fest ausgelegt wird. Für das Tüpfchen auf dem i sorgen unsere Küche und der Service – so wird ein Fest zum Erfolg.**

**Wie wichtig sind Traditionen? Gewisse Feiern folgen bis zu einem bestimmten Punkt Traditionen – Hochzeiten oder Konfirmationen zum Beispiel. Das heisst aber nicht, dass jedes Element überlieferten Ideen folgen muss. Im Hotel Kreuz haben wir das Glück, Tradition und Moderne vereinen zu können – das Farbhäus mit charmanten Zimmern neben dem**

**Geschichtsträchtiges Ambiente trifft moderne Dienstleistungen. So kann man das sagen. Alle 23 Zimmer sind neu renoviert und entsprechen auch sehr hohen Erwartungen.**

**Gut zu wissen. Wobei das noch nicht der wichtigste Grund sein dürfte, hier zu feiern. Richtig. Ich möchte aber, bevor ich dazu komme, noch ein anderes zentrales Element erwähnen.**

**Nur zu. Sachseln liegt praktisch im Zentrum der Schweiz. Von vielen Orten der Schweiz ist man sehr schnell hier, für Gäste ist also schon die Anreise komfortabel und zudem attraktiv, ob von Luzern oder über den Brünig, ob im Auto oder im Zug.**

**Jetzt aber der Trumpf. Der liegt ganz klar einerseits in der hoteleigenen Seeparzelle, die für eine unvergessliche Atmosphäre sorgt. Aber auch darin, dass die Festräume, das Restaurant und die Terrasse auf Wunsch exklusiv gebucht werden können. Ganz abgesehen davon orchestriert unser Event-Team jedes Fest professionell und mit detailbewusster Leidenschaft.**

**Stichwort unvergessliche Atmosphäre: Wie sehen Küche und Keller aus? Auch die können sich natürlich sehen lassen. Mit dem kulinarischen Angebot hat sich das Kreuz in der Region einen Namen gemacht; als Treffpunkt für Vereine zum Beispiel, die ja nicht wiederkommen, wenn das, was aufgetischt wird, nicht stimmt. Aber im Ernst: Als Hotel, das sich auf das Zusammenkommen von Freunden und Familie spezialisiert, haben wir auf Speis und Trank natürlich ein ganz besonderes Augenmerk.**

Weitere Informationen zum Feiern im Hotel:

[www.kreuz-sachseln.net/feiern](http://www.kreuz-sachseln.net/feiern)



eigentlichen Hotel ist eines der ältesten Häuser der Schweiz, es wurde um 1270 erbaut. Gleichzeitig ist das Ankommen hier als Self-Check-in organisiert, also zeitlich komplett flexibel. Für Gruppen findet ein Pre-Check-in statt, sodass die Gäste noch einfacher ankommen und sich auf ihr Fest freuen können.

### HOTEL KREUZ by b\_smart, SACHSELN

Das b\_smart-Konzept steht für die Unabhängigkeit der Gäste, etwa durch zeitlich ungebundenes Self-Check-in. Im Hotel Kreuz in Sachseln treffen attraktive Veranstaltungspackages auf moderne Inneneinrichtung und geschichtsträchtiges Ambiente.

Zimmer  
**23**

Veranstaltungskapazitäten

**RAUM SACHSELN: 80 PERSONEN (ODER 2 x 40)**

**RAUM SARNEN: 10 PERSONEN**

Mitarbeitende Hotelgruppe b\_smart

**2020: 58**  
**HEUTE: 210**

ANZEIGE



**schneider** **Gschänk wo Freid machid**

**Zum verschänkä oder sälber gniässä**

Käserei Schnider AG | Chilchweg 23 | 6074 Giswil  
041 676 60 80 | [info@schneiderkaese.ch](mailto:info@schneiderkaese.ch) | [schneiderkaese.ch](http://schneiderkaese.ch)

# GEHEIMTIPPS WINTER

## ZWEITE HEIMAT



**Er lebt acht Meter unter dem Meeresspiegel und bringt es jährlich auf mehr Skitage als viele Schweizer\*innen. Einst liebte er eine Lungererin, mit der heute seine Frau befreundet ist. Im Porträt bekundet der Holländer Erik Schoofs seine Vernarrtheit in Obwalden.**

**Erik, beginnen wir bei dir zu Hause. Wo lebst du?** Ich lebe mit meiner Familie in Uitgeest, nordwestlich von Amsterdam, acht Meter unter dem Meeresspiegel.

**Seit 1993 verbringst du deine Winterferien fast ununterbrochen auf der Mörlialp. Wie kommt man als Holländer ausgerechnet hierhin?** Das ist eine lange Geschichte, die beginnt, als ich noch ein Kind war. Damals habe ich mit meiner Familie Campingferien in der Schweiz gemacht und wir kamen in Interlaken an. Schnell haben meine Eltern aber gemerkt, dass es ihnen da viel zu wuselig war. Also haben wir uns wieder ins Auto gesetzt und sind weitergefahren – nach Lungern. Der Campingplatz hier erschien meinem Vater und meiner Mutter in seiner Idylle perfekt und wir sind viele Sommer zurückgekehrt. Mein Vater und ich haben auf unseren holländischen Velos damals schon den Wald erkundet und so praktisch das Mountainbiken erfunden. (lacht) Als es später um Winterferien ging, war es zur Mörlialp nur ein Katzensprung.

**Das erklärt, wie du die Mörlialp entdeckt hast, noch nicht aber deine Faszination. Woher kommt deine Treue zu Obwalden?** Wie damals der Campingplatz Lungern für Sommerferien ist die Mörlialp schlicht der perfekte Ort für unsere Fe-

rien im Winter. Hier stimmt für uns alles – wir wohnen in Ferienwohnungen direkt an der Piste, das Skigebiet lässt keine Wünsche offen. Alle, auch sehr gute Skifahrer\*innen wie meine Kinder, kommen hier auf ihre Kosten. Mehr brauchen wir nicht. Grössere Skigebiete würden unsere Ferien nur unnötig kompliziert machen.

**Mit wem verbringst du denn deine Ferien hier?** Wir sind immer eine grosse Gruppe, 40 bis 50 Personen, aufgeteilt in bis zu einem Dutzend Ferienwohnungen. Meine eigene fünfköpfige Familie begleiten Verwandte, konkret mein Vater und meine jüngste Schwester mit Familie, und viele Freund\*innen. Die meisten waren schon öfter hier. Seit 1993 kommen wir jedes Jahr, ausser während Corona.

**Wie sehen eure Tage hier aus?** Die folgen immer einem ähnlichen Muster. Wer – wie die meisten – möchte, fährt Ski. Morgens nach dem Frühstück geht es unkompliziert los, irgendwann begegnen sich unweigerlich alle auf der Piste oder im Restaurant, beziehungsweise an der Bullybar bei der Mittelstation. Ein fester Bestandteil unserer Tage hier ist das Après-Ski ab 16 Uhr. Das machen wir immer, egal bei welchem Wetter, draussen im Schnee. Gerne laden wir dazu auch andere Gäste ein und lernen so auch immer Schweizer\*innen kennen. Die trauen unserer Gruppendynamik zwar nicht von Anfang an, merken aber schnell,

mit uns ist es lustig. Irgendwann gehen wir kochen, essen und anschliessend holen wir in verschiedenen Konstellationen noch Spiele raus. Die Kinder sind da meist schon geschlossen beim Tischtennisturnier. Überhaupt haben sie ihre eigenen spassigen Rituale: Täglich gegen 15 Uhr tauschen sie die Skier gegen Schlitten aus. Ab 23 Uhr hört man dann meist keine niederländischen Stimmen mehr, wir wollen ja am nächsten Tag wieder fit sein.

**Was ist dein persönlicher Höhepunkt dieser Winterferien?** Unser Gruppenskiennen vielleicht. Oder eine abendliche Wanderung im Schnee mit Lagerfeuer. Nein, ich weiss: Morgens um sechs auf dem Balkon stehen und kaum ein Geräusch hören.

**Gibt es Elemente, die du vermisst?** Überhaupt nicht. Aber angesichts der unsicheren Schneesituation mache ich mir manchmal Sorgen um die Zukunft der Mörlialp.



### ERIK SCHOOFS

CEO einer Vereinigung von Ärztinnen und Ärzten und Stammgast auf der Mörlialp

«EINE WOCHE SKIFERIEN BRINGT MEHR ERHOLUNG ALS DIE GANZEN SOMMERFERIEN.»

Der 49-Jährige lebt mit seiner Familie auf einem Bauernhof von 1857, den er selbst renoviert. Findet er Zeit, widmet er sich dem Bierbrauen. Als Jugendlicher in den Familienferien auf dem Camping Lungern hat er sein Herz an die Einheimische Tanja Imfeld verloren. Bis heute sind er und vor allem auch seine Frau Esther mit Tanja befreundet.

Alter der Kinder in der Gruppe

8 BIS 23 JAHRE

Helikoptereinsätze seit 1993

4

Höhenunterschied Uitgeest-Mörlialp

1358 M

#### MÖRLIALP

14 Pistenkilometer, je 6 Kilometer Winterwanderwege und Schneeschuh-Trails sowie moderate Preise – das sind die Eckdaten des Wintersportgebiets auf 1350 m. M. oberhalb von Giswil. Wache Freund\*innen unbeschwerter Tage im Schnee erkennen darin zwei gewichtige Vorzüge: Die wohltuende Abwesenheit jedes Gigantismus. Und die Überschaubarkeit. Letzteres ist gerade für Familien ein unschätzbare Wert.

Alle Details und weitere Informationen:

[www.moerlialp.ch](http://www.moerlialp.ch)





# NORDISCH GEPOLT

**Wo gibt es das? Die Nase aus dem Sportgeschäft stecken und mitten in einem perfekten Winterbild stehen. Eine Frage, die nicht stellen sollte, wer sie nicht auflösen kann. Nun denn.**

**D**ie ersten paar Schritte führen allerdings in dieses Sportgeschäft hinein. Da präsentieren sich alle Farben des Regenbogens, Wintersport ist bunt. Da liegt dieser Geruch von technischer Kompetenz in der Luft, der von Skiwachs in der Serviceabteilung kommt. Da schwingen 27 Jahre Erfahrung und Leidenschaft fürs Langlaufen und für dessen vergnügt-gemütliche Cousine, das Schneeschuhlaufen, mit. Hier bleiben keine Wünsche offen: umfassendes Angebot an funktioneller und modischer Kleidung, direkt bei den Herstellern selektionierte Skier, hochstehendes Mietmaterial, persönliche Beratung, Infrarot-Waxgerät – alles da. Logisch. Denn hier

schlagen nordisch gepolte Winterherzen. «Hier» ist Glanzmann Sport auf dem Langis, dem sonnenverwöhnten Zentrum der Gelassenheit ob Sarnen. «Hier» ist aber in erster Linie bei Irene und Fredy Glanzmann und ihrem Team. Dass sie ihr Sportgeschäft vor 27 Jahren hier angesiedelt haben, versteht man, wenn man sich umdreht und die Nase aus der Tür steckt: Das längste Loipennetz der Zentralschweiz. Sanft kuppertes Gelände. Schneeschuh-Eldorado. Naturreiner Winter. «Dieses Idyll ist unser Kapital», weiss Irene Glanzmann. «Ihm Sorge zu tragen, liegt uns am Herzen, darum schenken wir der Herkunft und Nachhaltigkeit unserer Produkte besondere Beachtung.»

Erschöpft ist das Angebot des Familienunternehmens mit Verkauf, Vermietung und Service aber keineswegs. Es umfasst auch die Swiss Nordic School, die Know-how in Sportarten und Materialtechnik vermittelt und Schnee-Erlebnisse für Einzelpersonen, Familien und Gruppen anbietet – unter anderem Schneeschuhtouren bei Mondschein.



Mehr Informationen:  
[www.glanzmannsport.ch](http://www.glanzmannsport.ch)

# NAROSAN® VON NAHRIN



**Die einzigartigen Multivitamin-Präparate für jeden.**

Die flüssige Basis für Ihre Gesundheit – entwickelt aus der Kraft von Früchten und der Kombination aus hochwertigen Vitalstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Pflanzenextrakten.

Narosan ist von Nahrin nicht mehr wegzudenken. Begonnen hat die Erfolgsgeschichte bereits 1974 mit den Sorten Orange und Cassis. Warum sind die Produkte bis heute so beliebt?

Ganz einfach. Die Narosan-Produkte enthalten als Basis die wichtigsten Vitamine, den sogenannten Narosan-Vitamin-Complex. Denn eine ausreichende Versorgung mit Vitaminen ist wichtig. Es sind bis zu

elf Vitamine enthalten, dazu gehören Vitamin C, Niacin, Vitamin E, Pantothenäure, Vitamin B6, Vitamin B2, Vitamin B1, Vitamin A, Biotin, Vitamin D und Vitamin B12. Damit sind alle Produkte als Stärkungsmittel in stressigen Zeiten, als Vitalkur oder für die allgemeine Gesundheitsvorsorge bestens geeignet.

Jede Sorte wird mit idealen Superfoods ergänzt, wie z. B. Säften aus Heidelbeeren, Sanddorn oder einem Mix aus Beeren sowie tropischen Früchten. Die Produkte haben einen besonders hohen Fruchtsaftanteil und schmecken äusserst fruchtig. Perfekt kombiniert wird jede Sorte mit dem Zusatz von Vitalstoffen wie Magnesium, Eisen, Zink, Kalzium, Ballaststoffen, Aminosäuren und wertvollen Pflanzenextrakten.



Jetzt bestellen unter:  
[www.nahrin.ch](http://www.nahrin.ch)

# KERNSEDER EDELPILZE



**Hier werden die faszinierenden Edelpilze das ganze Jahr über in Bio-Qualität gezüchtet.**

**S**hiitake, Pleurotus, Eryngii, Enoki, Nameko, Pom-Pom und Shimeji: Hinter diesen exotischen Namen verbergen sich aromatische Speisepilze. Produziert werden sie im Kanton Obwalden. Wir legen sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Die Zucht der Bio-Edelpilze basiert bereits heute auf einer Kreislaufwirtschaft, so verwenden wir für unser selbst hergestelltes Substrat Nebenprodukte aus der Holzverarbeitung und der Lebensmittelindustrie. Nach der Ernte werden die verbrauchten Substrate in den natürlichen Kreislauf zurückgegeben und in der Herstellung von Blumenerde oder anderen Bodenverbesserern und Spezialkulturen eingesetzt. Unser Stromverbrauch wird zur Hälfte mit den eigenen Fotovoltaikanlagen produziert.

Pilze sind ein Frischprodukt und nach der Ernte nur einige Tage gekühlt haltbar, darum haben wir uns mit der Möglichkeit der Konservierung auseinandergesetzt. Neu bieten wir unser gesamtes Sortiment an Bio-Edelpilzen auch in getrockneter Form an. Unsere eingelegten Edelpilze werden gerne zu Raclette oder Fondue gegessen.

Wir sind überzeugt, dass unsere Produkte in Bezug auf Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit den heutigen Bedürfnissen

der Konsumenten entsprechen. Sämtliche Bio-Edelpilze werden mit Liebe und Leidenschaft produziert und weiterverarbeitet und sorgen, ob frisch oder konserviert, für den Umami-Kick auf ihrem Teller.

Besuchen Sie uns vom 28. Oktober bis 5. November 2023 an der Zuger Messe beim Stand von Obwalden Tourismus.



Weitere Informationen:  
[www.kernseeder-edelpilze.ch](http://www.kernseeder-edelpilze.ch)

ANZEIGE

**PAXMONTANA**  
JUGENDSTIL-HOTEL

**EIN ORT DER BESONDEREN ART FÜR IHRE VERANSTALTUNG**

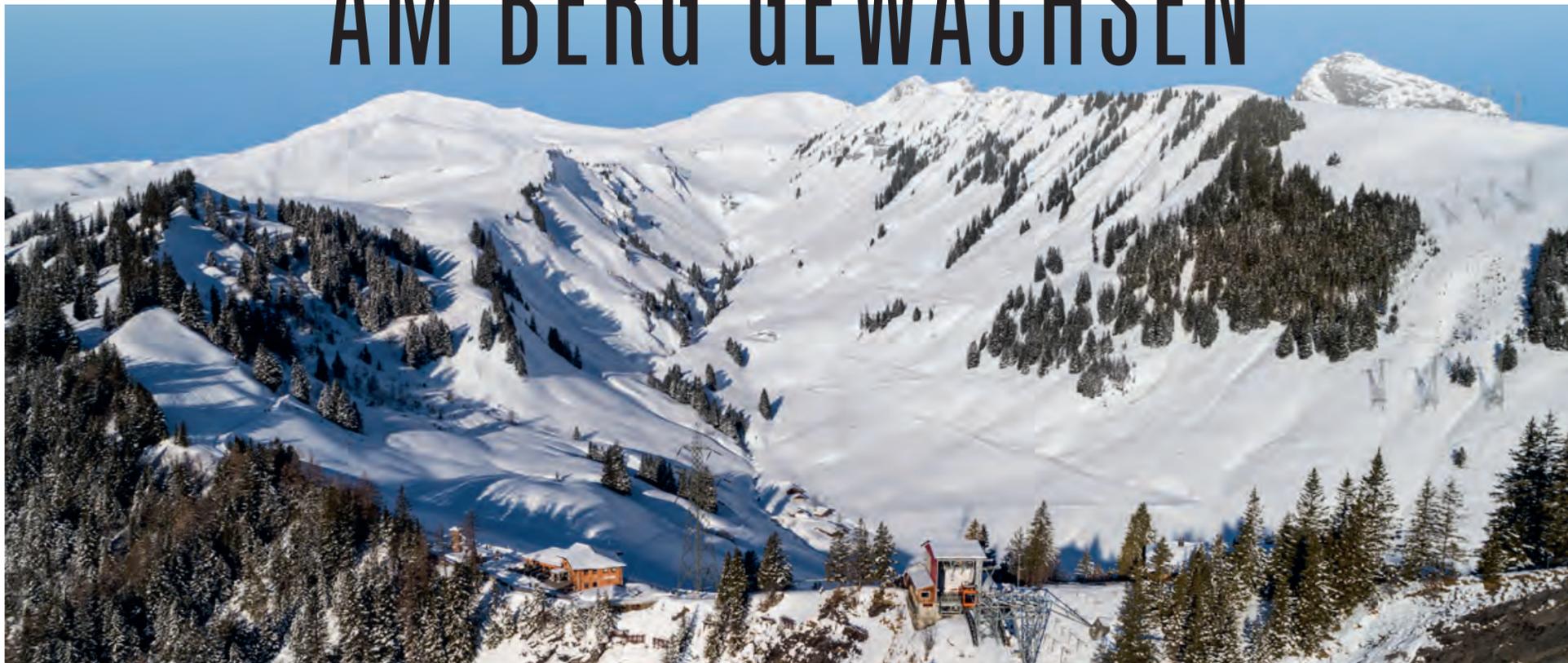
Eingebettet in die kraftvolle Umgebung von Flüeli-Ranft, lädt das Hotel Paxmontana zu einem unvergesslichen Erlebnis ein.

Das einzigartige Hotel mit seinem historischen Ambiente und traumhafter Sicht auf die Obwaldner Bergwelt und den Sarnersee bietet den perfekten Rahmen für private Anlässe und Firmenevents mit bis zu 200 Gästen.

Planen Sie noch heute Ihren Anlass mit uns.

Telefon 041 666 24 00 | [info@paxmontana.ch](mailto:info@paxmontana.ch) | [www.paxmontana.ch](http://www.paxmontana.ch)

# AM BERG GEWACHSEN



**Ihre erste Skitour war ein Fiasko. Dass sich Julia Kathriner heute als angefressene Tourengängerin bezeichnet, hat viel mit der Dynamik in ihrem privaten Umfeld zu tun. Bis heute leiht sie sich für Touren den blauen Rucksack ihrer Mutter.**



**Julia, bei deiner ersten Skitour warst du 15. Was war der Auslöser dafür?** Das Skifahren auf der Piste gehörte damals ganz selbstverständlich zur Freizeitgestaltung. Meine Eltern und die halbe weitere Verwandtschaft waren damals schon beim SAC, und mein Vater machte mindestens einmal pro Winter eine mehrtägige Hochtour. Vor diesem Hintergrund ist mein Interesse am Tourengehen gewachsen.

**Wie hast du in der Nacht vor deiner ersten Tour geschlafen?** Gar nicht gut, ich war sehr nervös. Zum Glück ging es früh los, konnte ich also um fünf Uhr endlich aufstehen. Hätte ich gewusst, was mich erwartet, wäre ich aber liegen geblieben.

**Oha! Das Erlebnis war also nicht so toll?** Gar nicht. Ich war, was das Material betrifft, miserabel vorbereitet. Schnell wurde mir klar, mit normalen Skischuhen und einer nicht gut abgestimmten Skibindung, die ich mir im Freundeskreis ausgeliehen hatte, macht das überhaupt keinen Spass. Der Tag wurde ausgesprochen anstrengend, am Berg waren – anders als erwartet – viele Leute und mein Fazit war: nie wieder!

**So ist es dann aber nicht gekommen.** Na ja, erst mal schon. Sechs Jahre lang wollte ich von der Sache nichts mehr wissen.

**Wie hast du zurückgefunden?** Mit meiner Cousine Cécile war ich auf einer Schneeschuhtour. Das war schön, uns dämmerte aber, dass der Weg bergabgleitend, also auf Skiern, bedeutend mehr Spass machen würde. Im Januar 2021 haben Cécile und ich uns zusammen mit Céciles Vater auf meine zweite erste Skitour begeben. Diesmal habe ich mir – gute – Ausrüstung von meiner Schwester geliehen. In Erinnerung an das frühere Fiasko hatte ich an dem Tag aber wenigstens einen Schraubenzieher dabei... Und was soll ich sagen? Der Tag war berauschend. Ich wusste, ich will mehr. Kurz darauf habe ich mich zu einem Lawinenkurs angemeldet und beim SAC. Anfang April ging es dann auf die Höch Gumme, die seither praktisch zum Hausberg meiner Cousine und mir geworden ist. Hier haben wir uns auch schon ganz gourmetmässig ein Gipfel-Raclette gegönnt.

**Ist deine Cousine die beste Tourenbegleiterin, die du dir wünschest?** Oh ja! Cécile kennt sich mit Material und Technik besser aus als ich. Von ihr habe ich

zum Beispiel die Spitzkehre mit meinen recht langen Skiern gelernt. Vor allem aber liebe ich unsere Gespräche. Nirgends kann man meiner Meinung nach besser plaudern und philosophieren als auf einer Skitour.



**Was war der wertvollste Rat, den du von Cécile in Bezug auf Skitouren bekommen hast?** Es waren zwei. Erstens: Schaff dir dein eigenes Material an. Ich war ja nach wie vor mit zusammengeliehener Ausrüstung unterwegs. Und zweitens: Kauf deine Sachen aus zweiter Hand. Das hat zwar etwas Geduld gebraucht, sich aber total gelohnt. Bis auf meine Tourenskische habe ich heute eine budgetverträgliche und aus Nachhaltigkeitsüberlegungen sinnvolle Second-Hand-Skitourenausrüstung.

**Und fürs Leben?** Da schätze ich besonders unseren Austausch über Lebensentwürfe. Mit ihrem Motto «Man kann alles erreichen» ist Cécile ein totales Vorbild für mich.

**Liegt die Faszination deines Hobbys in den viel zitierten «first tracks», den ersten Spuren im Hang, wie der Laie meint, oder ist es etwas ganz anderes?** Das hat durchaus seinen Reiz, klar. Aber ich habe auch schon einmalige Tage erlebt, an denen ich bei Weitem nicht die Erste war. Faszinierend ist, wie intensiv ich beim Touren die Natur erleben kann. Wie mich die Tage im Schnee erden. Was für ein Privileg es ist, solche Erlebnisse vor der Haustür zu haben.

## JULIA KATHRINER

Angehende Physiotherapie-Studentin und Skitourengängerin

«AUF EINER SKITOUR ERLEBE ICH DIE NATUR VIEL INTENSIVER ALS AUF DER SKIPISTE.»

Mit die besten Erlebnisse auf Skitouren hatte die 24-Jährige dank einer 80%-Anstellung an ihren freien Montagen. Neben der Natur schätzt sie beim Tourengehen Gespräche; besonders wenn sie sich um Nachhaltigkeit und Feminismus drehen.

Schoggiverzehr pro Tour

½ TAFEL

Tourentage pro Winter

GA. 10

Stürze pro Tourentag

0-2

### JULIAS SKITOUREN-TIPPS

Als Neuling nimmt Julia vorab die Natur ernst; mit Wetter und Lawinen ist nicht zu spassen. Von den vielen guten Online-Tools nutzt sie etwa gipfelbuch.ch. Parallel dazu informiert sie sich aber auch in ihrem Umfeld – war jemand, den sie kennt, kürzlich im Gelände, das sie begehen will? Ausgesprochen gewissenhaft testet sie die Batterien in ihrem Lawinenverschüttetensuchgerät.

Weitere Informationen:

[www.turren.ch/skitouren](http://www.turren.ch/skitouren)



ANZEIGE

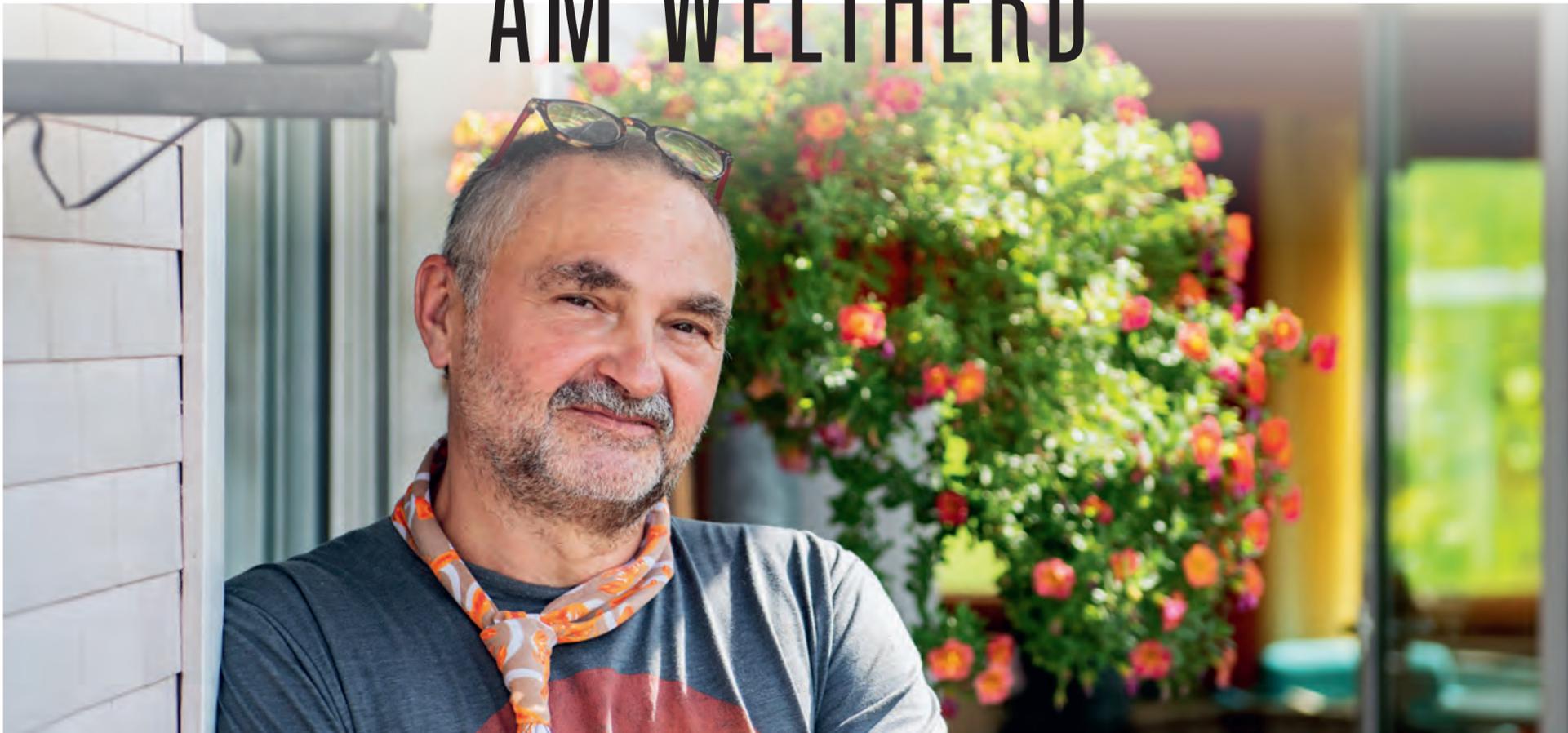
Zeit für etwas Neues!

Telemark-Unterricht bei der Skischule Frutt

**frutt** skischule events rental



## AM WELTHERD



**Alpenblick heisst das Restaurant und dagegen ist nichts einzuwenden, solange man weiss: Der Blick des Paares, das einen hier empfängt, reicht weit über die Alpen hinaus. Lucia und Rolf Anderhalden bringen in St. Niklausen lokal inspirierte globale Küche auf den Tisch.**

## ROLF ANDERHALDEN

Koch und Inhaber des Restaurants Alpenblick in St. Niklausen

«DAS LEBEN BRAUCHT FARBE.»

14 Gault-Millau-Punkte, aber auf die steife, weisse Kochjacke verzichtet er seit ein paar Jahren. Der gebürtige Sachler kocht in bunten T-Shirts. Was er über Farbe im Leben sagt, darf aber gern breiter verstanden werden. Blacky Rose, die Familienkatze dagegen, ist schwarz wie eine mondlose Winternacht über St. Niklausen.

[www.restaurantalpenblick.ch](http://www.restaurantalpenblick.ch)



Die gute alte Schnupperlehre. Zuverlässig führte sie Rolf Anderhalden auf den Pfad seines heutigen Berufs. Am Anfang stand die Kochlehre im Glogghuis auf der Melchsee-Frutt, nach Seitenschritten auf den Bürgenstock, ins Tessin, nach Arosa kam er bei der «Schweizer Kochmutter» (NZZ) und Kochbuchautorin Marianne Kaltenbach an, die ihn zum Küchenchef ihres Restaurants zum Raben in Luzern machen wollte. Das allerdings erwies sich nur als Kreuzung, nicht als Zwischenstation. Denn zu Hause im Alpenblick war der Vater erkrankt, der Nachfolgeentscheid stand an. 1988 haben Lucia und Rolf Anderhalden die Verantwortung für das Haus an der Melchtaler Panoramastrasse übernommen. Der berufliche Pfad des damals 27-Jährigen hat sich als Rundweg erwiesen.

## Ohne Trott

Nicht, dass Rolf Anderhalden in St. Niklausen zum Stillstand gekommen wäre. Im Gegenteil. Mit seiner temperamentvollen

Weltküche hat er sich 14 Gault-Millau-Punkte und eine Reihe weiterer Auszeichnungen erkocht. «Ich koche gerne von der Welt», sagt er. Und verdeutlicht: «Mir ist der Zugriff auf Ideen, Traditionen und auch Zutaten von weiter weg wichtig.» Als Beispiel nennt er asiatische, italienische und peruanische Einflüsse, hebt indisches Savoir-faire hervor und nennt das Lammfleisch, das er gern aus England oder Schottland bezieht, weil da die Qualität und die Verfügbarkeit konstant sind. Formidabel – und interessant – wird seine Küche aber wohl auch wegen seines Drangs nach Abwechslung und weil er keine Berührungsängste kennt. «Ich koche, was ich gerne mag. Fisch, Fleisch, einfach, kompliziert, kräuter- oder gewürzcentriert. Hauptsache, immer anders und mit Vorliebe so, wie man es nicht überall bekommt. Nie könnte ich eine Spezialität kreieren und mich dann darauf beschränken.»

## Das persönlichste Restaurant der Schweiz?

Im gleichen Sinn dürfte vor drei Jahren die Idee des heute 62-Jährigen und seiner Frau entstanden sein, dem Restaurant nochmals ein grundlegend neues Gesicht zu geben. Heute isst und trinkt man quasi im Wohnzimmer der Anderhaldens. «Lucia und ich haben gemerkt, die Arbeit macht uns noch Spass, zehrt aber an uns. Der gangbarste Weg schien uns die Reduktion, also haben

wir kurzerhand Gasträume und Wohnung zusammengelegt. Heute bewirten wir in unserem Stübli und in der Wohngaststube mit Schwedenofen noch maximal 30 Personen auf einmal», resümiert der Koch knapp die – mutige?, verrückte?, progressive? – Idee, die in aller Konsequenz umgesetzt ist: Hier wird mitten in Räumen, die auch privat genutzt sind, bewirtet. Zwischen Möbeln, die zum Teil schon mehrere Generationen lang in Familienbesitz sind; Uhren aus der Romantik, Lampen aus den Goldenen Zwanzigern, dem Stubenwagen, in dem Rolf und seine sechs Geschwister ihre Säuglingstage verbrachten. Lucia kombiniert sie mühelos mit Neuem; mit Bildern, die Tochter Nicole malt, zum Beispiel.

Traditionell hoch ist der Anspruch an Details. Da sind die «verflixt bequemen» gepolsterten Essstühle, aus denen man sich nach einem, sagen wir, Wildmenü – weil das noch bis Ende November die Karte prägt, bevor diese erst feiertäglich und im Januar dann rustikal wird – nicht mehr erheben will. Da sind die weissen Stofftischtücher und -servietten, die hier selbstverständlich wirken, nicht formell. Und dann ist da noch die Weinkarte, Lucias Domäne. Vielleicht fällt die Wahl auf das Angebot einer\*s jungen Winzer\*in zwischen Lavaux und Bündner Herrschaft, vielleicht auf die gern unterschätzten Zweit- und Drittweine eines Château aus dem Bordeaux. Hauptsache, das Blickfeld ist nicht zu eng.

PUBLIREPORTAGE



## RÖSTEN MIT ALLEN SINNEN

**Ende 2019 war die Eröffnung ein mutiger Schritt ins Ungewisse. Heute ist unsere Kaffeebar 13/15 fester Teil des Sarner Alltags – die delikaten Röstaromen, das einladende Ambiente und die farbenfrohe Bestuhlung der Terrasse sind aus dem Dorfleben nicht mehr wegzudenken.**

## herzlich

Der aufrichtige Austausch mit Gästen gehört genauso zu unserem Selbstverständnis wie die exzellente Tasse Kaffee. Als Treffpunkt gehört die Bühne denen, die gern zeitgemässen Kaffeegenuss zelebrieren; Hektik und schlechte Laune haben hier keinen Platz. Sortenvielfalt bringt Abwechslung in die Kaffeemühlen, unser fruchtiger Cold Brew hat Markenzeichen-Qualität und auch im Reich der Naschereien sind wir mit luftigen Croissants oder lokal gebackenem Süssebäck warmherzige Gastgeberinnen.

## leidenschaftlich

Wir lieben unser Handwerk, das all unsere Sinne fordert. Nie erlischt die Begeiste-

rung für den Rohstoff, den Röstprozess, die vielen Aromen oder die Freude an unseren Kund\*innen.

## kompetent

Als Mikro-Rösterei kennen wir die Herkunft der Bohnen und oft auch die Kaffeepflanzungen genau und achten schon bei der Ernte auf die richtige Qualität für Café und Verkauf. Geröstet wird schonend, langsam und individuell; ausgeschenkt von unserem vierköpfigen Frauen-Power-Barista-Team persönlich.



Weitere Informationen unter: [www.kaffeerosterei-1315.ch](http://www.kaffeerosterei-1315.ch)

# GESPRÄCHSRUNDE

# LOSLASSEN



**Das ewige Traumpaar in der alpinen Tourismuslandschaft? Winter und Wellness. Zum Austausch darüber treffen sich drei Profs: Chantale Lässer, Spa-Leiterin im Seehotel Wilerbad, Martin Filliger, Geschäftsführer im Kernser Aquacenter, und Sabrina Anshelm, Cluster Spa Managerin im Frutt Mountain Resort und Kempinski Palace Engelberg (v. l. n. r.).**

## Wellness ist hauptsächlich rumhängen, oder?

**Chantale Lässer (CL):** Wie sagt man in Italien so schön: «La bellezza salverà il mondo» – Schönheit rettet die Welt. Das Schöne im Leben ist Wellness für Körper, Geist und Seele.

**Sabrina Anshelm (SA):** Hinter diesem Mythos steckt so viel mehr. Ganzheitlich ausgerichteter Lifestyle, Work-Life-Balance, Selfcare, sich nicht nur um sein Äusseres, sondern auch um sein inneres Wohl kümmern.

**Martin Filliger (MF):** Für mich ist Wellness wohlthuende und erholsame Zeit durch einen bewussten Sprung aus dem Alltag. Erholung bedeutet aber nicht zwingend rumliegen. Warum nicht vor dem warmen Wasser ein paar Längen schwimmen oder eine Laufrunde im Kernwald?

## Ein Vergnügen mit vielen Gesichtern also. Welcher Aspekt Ihres Hauses entzückt Sie persönlich besonders?

**SA:** Ich liebe unsere Behandlungsräume! Sie unterstützen die Entspannung und bieten gleichzeitig eine traumhafte Aussicht.

**MF:** Das Wellnessbad mit seiner Wassertemperatur von 34 Grad. Der Durchschnitt in vergleichbaren Schweizer Bädern liegt zwischen 30 und 34 Grad.

**CL:** Für mich ist es der Mix von einheimisch und exotisch – Thai-Massage und Schacher-Septli-Behandlung. Dieses Prinzip spiegelt sich auch in unserem Restaurant.

## Für die meisten Menschen ist Wellness etwas Gelegentliches. Was empfehlen Sie, um das Beste aus einem Wellnessstag zu machen?

**SA:** Bringen Sie genügend Zeit mit; Me-Time zum Abschalten und Sich-treiben-Lassen. Wunderbar, ein Tag ohne den üblichen Zeitdruck im Nacken.

**CL:** Komplet einverstanden, Sabrina. Ich empfehle ein Rundumprogramm als eigentlichen Wohlfühltermin. Day-Spa-Packages setzen genau hier an.

**MF:** Vielleicht geht es gar nicht darum, zu optimieren. Vielleicht geht es einfach darum, beim Gang durchs Drehkreuz die aktive Welt draussen zu lassen, beim Einatmen der Hallenbadluft das Handy zu vergessen...

## Was hat es mit dem Granderwasser auf sich, auf das Sie, Frau Lässer und Frau Anshelm, in Ihren Häusern setzen?

**CL:** Granderwasser ist belebtes Wasser. Die Belebung sorgt beim Baden für ein angenehmeres und weiches Hautempfinden als herkömmliches Wasser. Wir nutzen es im gesamten

Hotel, also auch in der Küche. Es sorgt für spürbare Frische, intensiveren Geschmack und längere Haltbarkeit von Lebensmitteln.

**SA:** Genau, es hat eine höhere Wasserqualität und zeichnet sich auch durch seinen feinen Geschmack aus, was das Trinkbedürfnis und damit die Wassereinnahme erhöht. Neben der Haut fühlen sich auch die Haare angenehm weich an.

## Während Wellness einerseits auf überlieferten Methoden gründet, ist die Branche andererseits stark von Trends beeinflusst. Wie behalten Sie persönlich den Überblick über neue Entwicklungen?

**CL:** Inspiration erhalte ich vor allem aus meinem Netzwerk; einen Überblick durch Schulungen, den Austausch mit anderen Hotels und nicht zuletzt durch die Auswertung interner Statistiken. Egal wie sich die Trends entwickeln, ich glaube, das Wichtigste bleibt die Wertschätzung gegenüber den Gästen. Sie müssen sich gut aufgehoben fühlen, ihre Bedürfnisse sollen während des Besuchs erkannt und erfüllt werden.

**MF:** Ich habe das Glück, dass wir soeben eine zweijährige, sehr lehrreiche Umbauphase erfolgreich abschliessen konnten. Mit der Weltneuheit Geoloop haben wir bewiesen, dass wir nicht nur Trends folgen, sondern diese sogar mitbestimmen. Als Neueinsteiger habe ich mit dem Ziel eines guten Austauschs, mit Tipps und gegenseitiger Hilfe erst gerade eine Kommunikationsplattform mit meinen Branchenkolleg\*innen aus Nidwalden, Obwalden und Uri initiiert.

**SA:** Ich informiere mich bevorzugt auf Messen oder Weiterbildungen. Gerne erkunde ich auch neue Möglichkeiten, um mir selbst einen Eindruck zu verschaffen. Dabei treffe ich intuitiv Entscheidungen darüber, was für mich positiv heraussticht und was sich als weniger geeignet erweist.

## Haben Sie zum Schluss noch einen bestechenden Tipp, um Wellness auch daheim zu zelebrieren?

**SA:** Fussbäder! Körperwarmes Wasser in eine kleine Wanne geben, zwei bis drei Esslöffel Natron und ein Schuss Apfelessig. Einfach, aber mit grosser Wirkung.

**CL:** Kleine Oasen schaffen, Zeit zum Leben nehmen und Alltagsinseln einbauen.

Nachtaktiv

**SEEHOTEL WILERBAD**

Wellnesshotel und Day Spa mit abendlichen Spezialanlässen wie Klangreise und Vollmond-Wellness. 1300 m<sup>2</sup> auf zwei Etagen. Saunen (u. a. Himalaya-Salz und finnische Sauna), Bäder (Sole-, Dampf- und Aussenbad) sowie Ruhe- und Fitnesszonen präsentieren sich in kubischer Architekturform mit viel Holz.

[www.wilerbad.ch](http://www.wilerbad.ch)



Familiär

**AQUACENTER OBWALDEN**

Hallen- und Wellnessbad (Sprudeltopf, Sprudelliege, Massagedüsen, Nackendusche, Gegenströmung, Dampfbad), Saunalandschaft (Finnische und Bio-Sauna, Dampfbad, Tauchbecken, Kneippbecken, Ruheräume, Aussenterrasse), Zinsli Kinderland sowie Verpflegung im «Badhosenbeizli».

Mehr zur Neueröffnung nach umfangreichen Investitionen in der Rubrik «aktuell».

[www.aquacenter-obwalden.ch](http://www.aquacenter-obwalden.ch)



Entrückt

**FRUTT MOUNTAIN RESORT**

Direkt am Melchsee: Mountain Lodge Spa auf 900 m<sup>2</sup> und familienorientiertes Lago Lodge Spa mit 300 m<sup>2</sup>. Ersteres u. a. mit Sanarium, finnischer Panorama-Sauna, Dampfbad, Gletscherspalte, Panorama Indoor. Letzteres mit Gegenstrom-Pool, Wasserfall, Kinderbecken, Panorama-Warmwasserbecken.

[www.fruttmountainresort.com](http://www.fruttmountainresort.com)



ANZEIGE



**NIKL AUS & DOROTHEE**  
**ALIVE**

Helfen Sie mit, die 360°-Präsentation der Lebensgeschichte von Bruder Klaus und Ehefrau Dorothee Wyss von Flüe zu realisieren.

Wir freuen uns darauf, das touristische Angebot des Kantons Obwalden mit diesem grossartigen Projekt zu bereichern.

**Herzlichen Dank!**



Kloster Bethanien  
6066 St. Niklausen OW  
[www.niklaus-dorothee.ch](http://www.niklaus-dorothee.ch)

JETZT UNTERSTÜTZEN



## INFORMATIONSZUSCHUSS BIS SCHALTERSCHLUSS

**Sie hat Tipps für die ganze Welt, ein gewinnendes Lachen noch dazu: Marianne Inäbnit. Gäste der Lungern-Turren-Bahn begegnen ihr mit etwas Glück am Schalter der Talstation.**

**E**s gab eine Zeit, da lenkte Marianne Inäbnit zur Zehnzeit ein Bäckermobil ins Sarner Industriegebiet. Wer sie kennt, kann nicht anders als sich davor glückliche Gesichter vorstellen. Danach gab es eine Zeit, da führte Marianne Inäbnit das «Chäppeli», eine zugkräftige Besenbeiz ob Lungern. Wer sie kennt, kann nicht anders als sich dort glückliche Gäste vorstellen. Heute trifft man Marianne Inäbnit an zwei Tagen die Woche am Schalter der Lungern-Turren-Bahn. Wer sie hier kennenlernt, dürfte glücklich aus der Begegnung mit ihr hervorgehen. Im Minimum aber exzellent informiert, was Bahn, Berg und Bilderstellung betrifft. Die Fahrkarten, die sie verkauft, geraten dabei fast zur Nebensache.

«Ich mag einfach Menschen», erzählt sie und das Gespräch dauert noch keine zehn Minuten, da steckt eine Frau den Kopf ins Büro, um sich für die präzise Stelle zu bedanken, die Marianne ihr am Vortag für die Komposition ihres Sonnenuntergangsfotos beschrieben hat. Als der Gast weg ist, schaut Marianne fast entschuldigend und erklärt: «Jetzt im Winter geht die Sonne halt genau über dem Brienersee unter. Als Hobbyfotografin habe ich schon viele Perspektiven ausprobiert, die beste – und sicherste – gebe ich gerne an unsere Besucher\*innen weiter.» Die Menschen also? «Genau. Wenn ich andere begeistern kann, bin ich zufrieden.» Privat gelingt ihr das unter anderem mit Gebäckem. «Als gelernte Konditorin sind meine Spezialitäten die Obwaldner Kirsch-, die Schwarzwälder- und im Sommer eine Erdbeertorte.» Beruflich bringt sie ihre Begeisterung gerne mal aus dem Häuschen. Erlaubt es der Kund\*innenstrom, kommt sie gerne hinter dem Schalter hervor und fährt mit ihren Armen über die Infotafel. Mithörern wird schnell klar, sie passt die Tipps für ihre Gäste und deren Ausrüstung an. «Unberührter Hang», «griffiger Weg mit gepresstem Schnee», «Tüfengrat», «schneesicher», «Alpdörfli», «Nachmittagssonne», «Schönbüel» oder «Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau» sind nur einige der Wortfetzen, die von Bahnbenutzer\*innen mit Tourenskiern, Schnee- oder Wanderschuhen dankbar aufgenommen werden, bevor sie sich in der Winterluft auflösen.

Alle Details und weitere Informationen:  
[www.turren.ch](http://www.turren.ch)



## MARIANNE INÄBNIT

Mitarbeiterin Kasse/  
Administration bei der  
Lungern-Turren-Bahn

**«WENN ICH ANDERE  
BEGEISTERN KANN,  
BIN ICH ZUFRIEDEN.»**

Zählt Reisen zu ihren grossen Leidenschaften und berichtet über Island oder Göreme in der Türkei ähnlich leidenschaftlich wie über den Sonneneinfallswinkel an den schneebedeckten Hängen des Turren, den sie privat am liebsten auf Tourenskiern erkundet.

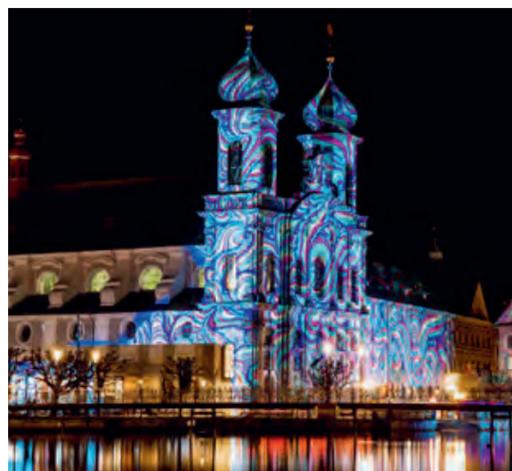
ANZEIGE

## LUZERNER THEATER

Das Luzerner Theater ist das älteste produzierende Mehrspartenhaus der Zentralschweiz und damit einer der grössten Kulturanbieter der Region – mit Ausstrahlung in die ganze Schweiz! Hier gibt es jeweils von September bis Juni Theater für Gross und Klein zu erleben: mitreissendes Schauspiel, stimmungswalrige Oper, bewegenden Tanz und aufregende Geschichten für Kinder und Jugendliche. Bei diesem vielseitigen Programm ist für alle etwas dabei. Und: Die drei Spielorte Bühne, Box und UG sind nur einen Katzensprung vom Bahnhof entfernt.

Alle Details und weitere Informationen:  
[www.luzernertheater.ch](http://www.luzernertheater.ch)

PUBLIREPORTAGE



## LILU LICHTFESTIVAL LUZERN

**Der leuchtende Höhepunkt des Luzerner Winters findet vom 11. bis 21. Januar 2024 statt. Am 5. Lilo Lichtfestival Luzern präsentieren Künstler\*innen aus aller Welt die faszinierenden Facetten des Lichts.**

**D**urch Luzerns Gassen schlendern, die frische Luft im Gesicht spüren und eintauchen in eine Welt aus Farben, Licht und Musik. Während elf Tagen erstrahlt Luzern auch diesen Januar wieder mit faszinierenden und vielfältigen Lichtinstallationen. Die kreativen Kunstwerke werden von Kunstschaffenden aus aller Welt inszeniert und sind auf einem herzerwärmenden und grösstenteils kostenlosen Winterspaziergang zu bestaunen. Fassaden und bekannte Gebäude in der Luzerner Altstadt verwandeln sich in ein noch nie dagewesenes Lichtspektakel und begeistern Jung und Alt. Dieses Jahr dürfen Sie sich auf rund 20 Installationen freuen.

Rundgang und lässt sich von den versierten Lilo-Guides durch den Rundgang führen. Dabei erfährt man nicht nur mehr über die Kunstwerke, sondern kann auch einen Blick hinter die Kulissen des beliebten Festivals werfen. Ein besonderes Highlight sind die Livekonzerte, die in diesem Jahr in der Jesuitenkirche stattfinden und von einer Lichtshow begleitet werden. Hinsetzen oder hinlegen, Augen schliessen und geniessen. Über das Programm der Ausgabe 2024 wird noch nichts verraten. Sie können sich aber laufend auf unserer Website informieren.

**Geführte Rundgänge und Livekonzerte als Highlight**

Wer mehr zu den Künstler\*innen und der Bedeutung hinter den Installationen erfahren möchte, bucht einen geführten

Weitere Informationen:  
[www.lichtfestival Luzern.ch](http://www.lichtfestival Luzern.ch)



# DAS GROSSE MITEINANDER



**Stephan Bucher ist der aktuelle Präsident des Lozärner Fasnachtskomitees und damit der oberste Fasnächtler der Stadt Luzern. Im Gespräch erzählt er, wie er die «rüddigen Tage» selbst erlebt, hält aber auch Ideen für Erstbesucher\*innen, Kinder und Wiederkehrende bereit.**

## STEPHAN BUCHER

Präsident Lozärner Fasnachtskomitee 2023/2024

«ICH SEHE MEINEN GÄNSEHAUTMOMENT 2024 SCHON DEUTLICH VOR MIR.»

Fasnächtlich sozialisiert durch seinen Vater Hugo. Familienvater, Hobbykoch, Hündeler, Wintersportler. Zusammen mit seiner Frau Hotelier am Luzerner Franziskanerplatz; auf dem zweiten Standbein Importeur österreichischer Weine.

### LOZÄRNER FASNACHTSKOMITEE

Konstituiert im Herbst 1951, stellen die vier Mitgliedszünfte und -gesellschaften Zunft zu Safran, Maskenliebhaber-Gesellschaft der Stadt Luzern, Fidelitas Lucernensis und Wey-Zunft je zehn Delegierte, die sich in den Komitees Mäart, Umzug, Finanzen, Archiv, Maskenkurse sowie Medien/Kommunikation für die Lozärner Fasnacht engagieren.

Aktive Fasnächtler\*innen

**RUND 250 000**

Wagen/Sujets

**55**

Fötzali (Papierfetzen) beim Fötzaliräge

**6,5 MIO.**

Die Stabsübergabe zum fasnächtlichen Amtsjahr, im Brauchtumsjargon Übergabesitzung, ist aus Sicht Uneingeweihter, die die Fasnacht im Winter verorten, komplett antizyklisch. Sie findet im Sommer statt, dieses Jahr war es der 30. Juni, an dem Stephan Bucher inthronisiert und mit den präsidialen Insignien Präsidentenkette und Zepter («Chnorri-Marroni») ausgestattet worden ist. Seither ist er für ein Jahr offiziell Präsident des Lozärner Fasnachtskomitees, kurz LFK.

Die Luzerner Fasnacht ist das Resultat eines gut eingespielten Miteinanders ganz unterschiedlicher Akteur\*innen; das LFK, dessen Protagonisten als «Huereaffen» stadtbekannt sind, zeichnet dabei vor allem für die Umzüge und die Maskenkurse verantwortlich. Ein paar Monate vor dem Urknall, dem Startschuss dieses zentralen Kulturereignisses, der 2024 auf den 8. Februar fällt, blickt Stephan Bucher auf die Glanzpunkte, die ihn in seiner Rolle erwarten: «Die frühmorgendliche Ankunft von Bruder Fritschi und seiner Fritschifamilie auf einem Nauen zur hochoffiziellen Eröffnung der Fasnacht mit dem Urknall erlebe ich auf einem Boot auf dem Wasser, begleitet von den Meistern und Präsidenten der vier Zünfte und Gesellschaften. Zweifellos wird das mein Gänsehautmoment 2024.» Empfangen vom Zunftmeister der Zunft zu Safran und Fritschivater 2024, begeben sich Bruder Fritschi und die Fritschifamilie, begleitet vom Tross der Guuggenmusigen und von Tausenden Fasnächtler\*innen, zum Kapellplatz, wo sie der Fötzaliräge und das Orangen-Auswerfen erwarten. «Diese ausgelassenen Szenen erlebe ich von einer Stube über dem Platz», freut sich der Gastgeber. Erst dann gibt es ein Frühstück und anschliessend mischt sich Bucher unters Volk. Um 14.00 Uhr startet dann wie schon im Mittelalter der erste grosse Umzug. «Für meine Familie und mich sind dabei Plätze in einer Kutsche reserviert.» Strahlen.

Im Wissen um Besucher\*innen aus der ganzen Schweiz und darüber hinaus hat der oberste Fasnächtler sich Gedanken darüber gemacht, was verschiedene Gäste interessieren könnte.

#### Tipps für Erstbesucher\*innen

«Wer unsere Fasnacht als Premiere erlebt, darf auf keinen Fall den Auftakt am Schmutzdo, dem Schmutzigen Donnerstag, verpassen. Ich kenne weltweit nichts, das vergleichbar ist mit dem Urknall, der morgens um fünf die winterliche Nachtluft zerreisst. Gleichzeitig ist der Urknall ja nur der Auftakt zum losgelösten Treiben, das die Stadt in den folgenden Tagen prägt», strahlt Bucher, seinerseits Mitglied der Maskenliebhaber-Gesellschaft. Doch damit nicht genug: «Der Monstercorso am Gütisdienstag ist bombastischer Abschluss und letzter Aufschrei unserer Fasnacht. Unter diesem letzten gemeinsamen Effort von Guuggenmusigen, Wagen- und Maskengruppen erzittern die Grundfesten der Stadt. Start ist um 19.30 Uhr an der Bahnhofstrasse.»

#### Tipps für Kinder

«Beim kunterbunten Chendermonschter am Nachmittag des Gütisdienstags gehören die Altstadtgassen dem Fasnachtsnachwuchs. Gut 800 Kinder ziehen mit selbst gemachten Masken und Wagen trötend, rasselnd und begleitet von Guuggenmusigen durch ihre Heimatstadt. Los geht es um 14.30 Uhr auf dem Mühlenplatz. Natürlich sind da gleichaltrige Gäste genau richtig.»

#### Tipps für Wiederkehrer\*innen

«Die Gesellschaft Fidelitas Lucernensis öffnet ihr Gesellschaftslokal im Rathausturm inmitten der Altstadt jeweils am Donnerstag der Öffentlichkeit – first come, first served. Auf Reservation dagegen empfängt die Maskenliebhaber-Gesellschaft Gäste am Donnerstag-, Samstag- und Montagabend im Süesswinkel. Hier sind Gemütlichkeit mit Unterhaltung, Kleininformationen und kulinarischem Verwöhnprogramm Trumpf.»



Alle Details und weitere Informationen: [www.lfk.ch](http://www.lfk.ch)



MIT DER ZENTRALBAHN HIN UND ZURÜCK AB 20 MINUTEN.

# RÜCKENWIND AUS SACHSELN



## THOMAS STEGER

Product Manager Business Development eMobility bei maxon Bikedrive

«DAS LEBEN FINDET NICHT NACH ANLEITUNG STATT.»

Verbringt privat die meisten Stunden auf seinem E-Mountainbike. Doch sein Gravelbike erfreut sich zunehmender Beliebtheit. «Zum Kopflüften nach der Arbeit ist es ideal», findet er.

**Thomas Steger kommt locker in Jeans und T-Shirt zum Gespräch am Hauptsitz seiner Arbeitgeberin, der maxon Group in Sachseln. Früher am Tag hat man ihn noch in Mountainbike-Kleidung gesehen; er war mit einem potenziellen Kunden aus Kanada auf einem Trail.**

**S**o ist das im Business mit Antriebssystemen für E-Bikes. Bevor über Komponenten geredet wird, wird gemeinsam in die Pedale getreten. Smart. Gemeinsamer Nenner und so.

Theoretisch ist Thomas Steger als Teil eines 15-köpfigen Teams Product Manager Business Development eMobility. «Praktisch bin ich ein Brückenbauer», lacht er. Konkret verantwortet er das maxon BIKEDRIVE AIR E-Bike-System mit. Einen 1,9 kg leichten Motor plus Batterie, die Velomarken unsichtbar in ihre Rennräder, Gravel-, Urban-, Mountainbikes oder auch Kindervelos integrieren. Motor und Batterie also? «Im Kern ja», sagt Thomas. Er kann das aber selbstverständlich noch präzisieren: «Zum System gehören noch die – für Kundinnen und Kunden der E-Bikes ebenfalls unsichtbare – Verkabelung sowie die Lade- und Bedienelemente und die App, die sichtbaren Teilstücke unseres Systems.»

Während der Quereinsteiger, ausgebildet ist er als Sportlehrer und Betriebswirtschaftler, erzählt, führt er vom Kaffeetisch in sein Reich. Alles hochmodern hier, klinisch fast. Mindestens so viel morgen wie heute. Und doch meldet sich im Hinterkopf ausgerechnet Goethe, der alte Schweiz-Enthusiast: «Man fühlt tief, hier ist nichts wilkührliches, alles langsam bewegendes ewiges Gesez.» Klar: Der Mensch und sein Grundbedürfnis nach Fortbewegung. maxon und ihre bewährte Technologie, die möglichst viel Leistung auf kleinstem Raum erbringt. Und dann eine Gesellschaft, die, im globalen Norden mindestens, neue Mobilitätsformen sucht.

«Zweifellos passiert am Markt gerade was», quitiert der Fachmann diese Gedanken. «2024 wird unser aktuelles System im drit-

ten Jahr auf dem Markt sein, und wir haben schon in den vergangenen beiden Jahren gemerkt, wir haben ihn richtig gelesen, den Velomarkt. Das Thema «light assist», moderate Antriebsunterstützung also, ist heiss.» Er sagt das in ziemlich neutralem Ton. Den Stolz, Teil einer massgeblichen Entwicklung in einem hochdynamischen Umfeld zu sein, findet man eher in seinen Augen als in der Stimme. Also, woher kommt sie, die Hitze? «Vor fünf Jahren waren Bikemotoren unseres Typs – klein, effizient und stark im Verhältnis zum Gewicht – noch eine absolute Nische», blickt Thomas zurück. «Standard waren massive, unförmige und schwere E-Bikes, denen man die Platzierung des Motors deutlich angesehen hat. Eigentliche Tanker. Heute geht der Trend in Richtung Design und einfache Nutzung. Velos, Mountainbikes inklusive, sollen wieder wie Velos aussehen und gehandhabt werden können. Letzteres ist nicht zuletzt im Alltag wichtig: Ist mein Velo filigran genug, um es auch mal die Treppe hochtragen oder in den Zug verladen zu können? Darum halten wir unser System so leicht und kompakt wie möglich.» Veränderte Konsumbedürfnisse also? «Teilweise. Einen Markt für sehr starke und wahrscheinlich nach wie vor bullige E-Bikes wird es immer geben. Wir aber konzentrieren uns auf Menschen, die weniger den Raketenantrieb – als vielmehr den Rückenwind-Effekt suchen. Solche, für die das Velofahren im Vordergrund steht, nicht die Power der Unterstützung. Von denen gibt es immer mehr.» Ja? Weniger ist also mehr? «Die Nachfrage kommt aus zwei Richtungen. Einmal tatsächlich von den sogenannten Überpowerern, also denen, die merken, wenn ich den Akku nicht zuschalte, kann ich leichtes und wendiges Fahren vergessen. Und dann gibt es die, die bisher auf einen Motor verzichtet haben, vielleicht aus äs-

thetischen Gründen, vielleicht aus sportlichen. Auch in diesem Segment findet gerade ein Umdenken statt, ist der Leichtmotor doch eine spannende Alternative zum traditionellen Velo.»

Eine Alternative zu traditionellen Preisstrukturen auch? «Durchaus. Wir mischen auf dem weltweiten Markt mit und schliessen nicht aus, dass dank der Technologie vom Sarnersee dereinst auch E-Bikes für unter 5000 Franken in den Verkauf kommen.»

### MAXON GROUP

Die international tätige maxon Group mit Sitz in Sachseln entwickelt und baut seit 1961 Elektroantriebe. Mit bürstenlosen und bürstenbehafteten DC-Motoren beliefert sie den Markt bevorzugt dort, «wo die Anforderungen hoch sind und Ingenieure keine Kompromisse eingehen wollen». Zum Beispiel in den NASA-Rovern auf dem Mars.

### MAXON BIKEDRIVE

Als Geschäftseinheit der maxon Group verantwortet maxon Bikedrive in der Sparte Mobility Solutions die Entwicklung des BIKEDRIVE AIR E-Bike-Systems zur industriellen Integration in Renn- oder Kindervelos, Gravel-, Urban- und Mountainbikes.



Weitere Informationen unter: [www.maxonbikedrive.com](http://www.maxonbikedrive.com)

ANZEIGE

**ankommen - durchatmen - entspannen**  
Willkommen im Naherholungsgebiet Turren-Schönbüel

Lungern-Turren-Bahn AG [turren.ch](http://turren.ch)

ANZEIGE

**WILERBAD** SPA & SEMINAR

Im Seehotel Wilerbad bietet fast jedes der 61 Zimmer und Suiten eine atemberaubende Aussicht auf den Sarnersee. Der Spa des Wilerbads liegt auf zwei Etagen mit über 1300m<sup>2</sup>. Das beheizte Aussenbad, Solebad, 3 Saunen, Dampfbad, Private Spa, Spa- Garten mit Barfusspfad uvm. sorgen für pure Entspannung.

**Warum weit reisen - wenn das Gute so nah liegt?**  
Day Spa, Wellness-Wochenende oder Abendessen im Thailändischen Restaurant Taptim Thai. Das Seehotel Wilerbad Spa & Seminar lässt keine Wünsche offen!

**Jahreszeiten Aktion**

- 3 Übernachtungen im gewählten Zimmertyp
- Obwaldner Frühstücksbuffet
- Täglich 3- Gang Abendessen
- Täglicher Eintritt in den Spa-Bereich
- Leihweise Badetasche mit Bademantel, Saunatuch und Badetuch
- Auf Voranmeldung gratis Bustransfer vom und zum Bahnhof Sarnen (zwischen 06.30 bis 21.00 Uhr)
- Kostenfreier Parkplatz

ab CHF 519.00 pro Person im Doppelzimmer Business

Seehotel Wilerbad Spa & Seminar, Wilerbadstrasse 6, 6062 Wilen am Sarnersee, 041 662 70 70, [info@wilerbad.ch](mailto:info@wilerbad.ch), [www.wilerbad.ch](http://www.wilerbad.ch)

## ZENTRALBAHN



## (R)AUF IN DEN SCHNEE

SEIT 1888

**Zum Schneesportspass gehören, je nachdem, wen man fragt, drei Dezi heisse Ovo, das frisch gewachste Snowboard, 42 sonnengelbe Pommes frites oder der Moment, an dem man nachmittags endlich die schraubstockigen Skischuhe ausziehen kann. Niemand käme auf die Idee, der Liste «Parkplatz suchen» beifügen zu wollen. Schliesslich fahren die Zentralbahn und das Postauto direkt ins winterliche Vergnügen.**

205 Weichen gibt es auf dem Streckennetz der Zentralbahn. Immer sind sie richtig gestellt, bei jeder Abzweigung bringen sie Skifahrer\*innen, Langläufer\*innen, Snowboarder\*innen, Schlittler\*innen und alle andern, die den Winter zelebrieren möchten, näher zum Ort ihres Liebesschnee-vernügens. Ganz ohne Individualverkehrs-Hedonismus und Parkplatz-Lotto, dafür mit entspannenden, auf den Tag einstimmenden Ausblicken in die Winterlandschaft zwischen Engelberg und Innertkirchen, zwischen Luzern und Interlaken.

Drei Schneesport-Enthusiast\*innen erzählen, warum sie auf den öffentlichen Verkehr setzen.

**Manuel, 34, aus Luzern, unterwegs mit Lina (8) und Jerome (6)**

Postauto-Haltestelle Talstation  
Stöckalp-Melchsee-Frutt,  
Sonntag kurz nach 11.00 Uhr

«So fängt für uns der perfekte Sonntag an: Im Zug gab es Tee aus dem Rucksack, die Kinder lieben das. Dass sie erst Zug und dann noch Postauto fahren dürfen, beziehungsweise auf dem Rückweg umgekehrt, finden meine beiden ähnlich gut wie den Tag im Schnee. Die Frutt habe ich ausgesucht, weil man hier ein besonderes Augenmerk auf Kinder hat. Nicht umsonst wurde das Hochplateau wiederholt zum Sieger des nationalen Winter-Awards in der Kategorie «klein und fein» gekürt. Wir steuern jetzt erst mal die heissen Ovos an, dann das Fruttli-Land im Vogelbüel.»

**Patrizia, 46, aus Zürich, unterwegs mit Andrea, 44**

Postauto-Haltestelle Mörlialp,  
später Freitagnachmittag

«Wir lieben den Winter, verabscheuen aber Gigantismus. Darum schätzen wir die Mörlialp schon seit Jahren. In einer Welt, in der das Prinzip «schneller, höher, weiter» immer umstrittener wird, muss sie sich nicht neu erfinden. 14 Pistenkilometer plus je 6 Kilometer Winterwanderwege und Schneeschuh-Trails reichen uns vollauf. Morgen mieten wir Snowbikes. Andrea kennt das noch nicht und ich freue mich, mit ihr den Berg damit entspannter als auf Skiern oder auf dem Snowboard zu erobern. Ich kann es kaum erwarten, oben zu stehen mit dem grandiosen Blick auf den Sarnersee; er ist für mich das schneeweisse Sahnehäubchen meiner Ausflüge hierher. Die Anreise mit dem ÖV ist für uns selbstverständlich, wir leben beide in der Stadt und haben kein Auto. Für Wochenendausflüge wie diesen gönnen wir uns dann die Fahrt in der 1. Klasse und schätzen den Komfort in der Zentralbahn.»

**Elisabeth, 52, aus Zug, allein unterwegs**

Bahnhof Engelberg,  
Samstagmorgen kurz vor 8.00 Uhr

«Ich komme zum Freeriden. Die ganze Woche setze ich mich beruflich im Labor mit Molekülen auseinander, da brauche ich am Wochenende eine andere Umgebung und andere Elemente – Eis, Fels, besonders aber natürlich Schneekristalle in Form von

möglichst unberührtem Pulverschnee. Bei der Zentralbahn schätze ich, dass sie mich zuverlässig pünktlich herbringt, dass es keine Eventualitäten gibt wie zum Beispiel Stau bei der Fahrt mit dem Auto. Abgesehen davon werde ich hier von der Zugbegleitung zu jeder Tageszeit so freundlich begrüsst, und die Zugfahrt lässt mir genügend Zeit, um mich mit den meteorologischen und Schneebedingungen vertraut zu machen, die Online-Ressourcen dafür sind ja super. Und wenn ich mich dann auch noch per Threema mit meinen Freunden verabredet habe, sitze ich gerne einfach im Abteil und schaue zum Fenster raus – endlich mal Zeit für all die Gedanken, die unter der Woche zu kurz kommen.»

Angefangen hat alles 1888. Damals hat die Brünigbahn den Betrieb aufgenommen.

Zehn Jahre später ist die Stansstad-Engelberg-Bahn dazugekommen, aus der dann 1964 die Luzern-Stans-Engelberg-Bahn geworden ist. Die eigentliche Gründung der Zentralbahn erfolgte 2005. 2021 hat die Gesellschaft die Meiringen-Innertkirchen-Bahn übernommen, womit nicht nur das Streckennetz auf knapp über 100 Kilometer angewachsen ist, sondern auch die Kompetenz als Hin- und Heimbringerin für Schneesport-Freund\*innen.

[www.zentralbahn.ch](http://www.zentralbahn.ch)



ANZEIGE



**Krone Sarnen**  
Hotel Restaurant Events

mehr Infos  
[www.krone-sarnen.ch](http://www.krone-sarnen.ch)  
041 666 09 09

**SEMINAR ANGEBOT**

Tagespauschale mit Plenum, Technik, Mineralwasser, Kaffeepausen, Businesslunch  
**CHF 99.-** pro Person/Tag

Tagespauschale, 3-Gang-Dinner, Wellness, Übernachtung, Frühstücksbuffet  
**CHF 280.-** pro Person/Nacht

**HAPPY WEEKEND**

Gültig von Freitag bis Sonntag  
Welcome-Drink, 4-Gang-Abendessen, 1 Übernachtung mit Frühstücksbuffet, Benützung der Wellnessanlage und Mountainbikes

**CHF 160.-** pro Person/Nacht

**WINTER SPORT SPASS**

16.12.2023 – 7.4.2024  
2 Übernachtungen mit 4-Gang-Halbpension, 2 Tages-Skipass Melchsee-Frutt  
Benützung der Wellnessanlage  
ab **CHF 385.-** Arrangement beliebig verlängerbar

# SEMINARE IN OBWALDEN

Als Teil von New Work ist Work-Life-Blending gerade omnipräsent. Der Trend promotet die Verschmelzung von Berufs- und Privatleben, die fließenden Übergänge von Arbeitswelt, Sozialleben, Freizeit und sogar Musse. Nur: Das macht das Seminarwesen seit jeher. In Obwalden befeuern wir die Entwicklung, indem wir Persönlichkeiten, die Meetings, Seminare etc. organisieren, so aktiv unterstützen, dass auch bei ihrer Arbeit überdurchschnittlich viel Zeit fürs Leben übrig bleibt.



HOTEL KREUZ BY B\_SMART SACHSELN

**Das Besondere** Ein Boutiquehotel mit langer Geschichte, welches mit dem «Self-Check-in by b\_smart» einen tollen Mehrwert bietet.

**Das Seminar-Plus** Moderne und variable Seminar-/Meeting-Infrastruktur in einem renovierten und historischen Haus.



HOTEL KRONE SARREN

**Das Besondere** Die «Krone» ist der Mittelpunkt des Obwaldner Kulturlebens. Die Menükarte besteht ausschliesslich aus regionalen und saisonalen Produkten sowie einem Angebot von 100 verschiedenen Schweizer Weinen.

**Das Seminar-Plus** In allen sieben Seminarräumen kann das Licht stimmig zum individuellen Konzept farblich angepasst werden.



SEEHOTEL WILERBAD SPA & SEMINAR

**Das Besondere** Klimaneutrales Spa-Hotel mit klassischen Spezialitäten, saisonalen Gerichten und Thai-Küche. Für Veranstaltungen eignet sich besonders die Location «Wilerbäbli» am Ufer des Sarnersees.

**Das Seminar-Plus** Der Seminarraum «Brillant» steht als Kubus auf dem Dach. Der Blick auf den See und die Bergwelt ist unschlagbar.



JUGENDSTIL-HOTEL PAXMONTANA

**Das Besondere** In diesem architektonischen Bijou und Mitglied der Swiss Historic Hotels verzaubert eine atemberaubende Aussicht über das gesamte Saaneraatal.

Dabei erleben Sie eine herzlich-frische und unkomplizierte Gastfreundschaft.

**Das Seminar-Plus** Stil pur: mit Nussbaum gefrieste Buchen-Parkettböden, Neorenaissance-Bilder oder mit Blattgold versehene Deckenstuckaturen in den Seminarräumen.



PILATUS KULM HOTELS

**Das Besondere** Das moderne Pilatus-Businesscenter auf 2132 m ü. M. mit deckenhohen Panoramafenstern erreicht man im Sommer über die steilste Zahnradbahn der Welt.

**Das Seminar-Plus** Der historische Queen Victoria Saal begeistert nicht nur Fans der Netflix-Serie «The Crown».



TURRENHUIS

**Das Besondere** Das Turrenhuis auf 1562 m ü. M. erreicht man schwebend in nur sechs Minuten mit der Luftseilbahn.

**Das Seminar-Plus** Pausen und Mahlzeiten auf der Terrasse mit einer Aussicht, die zuverlässig für «Ahs» und «Ohs» sorgt.



ERLEBNISSE RUND UMS SEMINAR

## Jungfernfahrt vorbereiten

Arbeitet das Team nicht Hand in Hand, bleibt das Floss, das man gemeinsam baut, an Land – oder es sinkt. Natürlich will das verhindert werden, natürlich will man die gemeinsame Jungfernfahrt auf dem Sarner- oder Vierwaldstättersee erleben.

[www.kanuzentrum.ch](http://www.kanuzentrum.ch)

## Am gleichen Strick ziehen

Es ist wie im Büro, nur spannender. Teamspiele können Muster aufbrechen, Hierarchien verschieben, Zwänge lösen. Kurz, das Team wächst zusammen. Ortsunabhängig – aber immer draussen in der Natur – stehen die handfesten Aufgaben der Eventfirma Outventure im Zeichen von Spass, Kommunikation und Teambildung.

[www.outventure.ch](http://www.outventure.ch)

## Team-Ziel: Mehr Gleitzeit

Viele der Loipen auf dem Obwaldner Sonnenplateau Langis sind blau markiert, ideal also für Einsteiger\*innen. Mietet man hier als mindestens sechsköpfiges Team das Material, kann zum Sonderpreis von nur 29 Franken pro Kopf ein 90-minütiger Langlaufkurs hinzugebucht werden. Genau das Richtige für teamdynamische Gleitzeit mit skandinavisch anmutendem Flair.

[www.glanzmannsport.ch](http://www.glanzmannsport.ch)

Alle Details und weitere Informationen:

## Obwalden Seminarhotels

 Bahnhofplatz 1, 6060 Sarnen  
marketing@obwalden-tourismus.ch  
[www.seminare-in-obwalden.ch](http://www.seminare-in-obwalden.ch)

## ANZEIGEN

Willkommen im Langis

**Loipe-Langis**

10 nah dem Paradies

Langis ob Sarnen (OW) 1440 – 1520 m ü. M.  
40 km Klassisch und Skating  
Wachsraum und Duschen  
Verkauf/Vermietung/Service – Langlaufschule

IHR LANGLAUF SPEZIALIST  
SCHNEESCHUH - ERLEBNISSE

FREDY GLANZMANN Sport

Langis ob Sarnen (OW) [glanzmannsport.ch](http://glanzmannsport.ch)

SWISS NORDIC CENTER CH

## PILATUS

## PERSPEKTIVENWECHSEL



**Die Tannen auf der Fräkmüntegg sind schwer mit Schnee bedeckt. Ruhig ist es hier nach dem zweiten Schneefall der Saison. Auf Initiative der Schneehäsin treffen am Waldrand nach und nach ein: der Steinbock, das Schneehuhn, zwei Gämsen (weiss der Teufel, warum die immer gemeinsam unterwegs sind), der Fuchs, die Waldohreule und ... Nein, die Alpendohle ist noch nicht da. Typisch. Aber länger warten mag man nicht.**

**Schneehäsin:** Danke fürs Kommen. Ihr wisst, warum wir hier sind: Als Bewohner\*innen des Pilatus ist es für uns wichtig, zu wissen, was die Menschen für die bevorstehende Wintersaison planen.

**Steinbock:** Du meinst, weil wir als sommerliche Hauptattraktion dann in den Hintergrund treten?

**Schneehäsin:** Sehr witzig. Vital ist doch, dass es hier auch im Winter bunt und facettenreich bleibt.

**Gämse 1:** Genau, schliesslich haben wir einen Ruf zu verlieren. Wisst ihr, wie viele unserer Verwandten uns darum beneiden, hier zu leben?

**Schneehäsin:** Dann schauen wir uns an, was bevorsteht. Eule, du weisst, was sich in Sachen Übernachten tut?

**Waldohreule:** Allerdings. Die Menschen scheinen vernarrt zu sein in das, was sie «Auszeit» nennen.

**Gämse 2:** Auszeit?

**Waldohreule:** Na ja, sich mal etwas Aussergewöhnliches gönnen. Eine Pause vom Alltag.

**Rotfuchs:** Auf Englisch «Time-out».

**Waldohreule:** Sicher. Wer diese Auszeit geniessen möchte, bucht jedenfalls die «Gipfelträume» – schicke Nächte auf 2132 m ü. M. mit Berg- und Talfahrt, Willkommensapéro, 4-Gang-Abendessen, Übernachtung in einem der Pilatus Kulm Hotels und reichhaltigem Frühstücksbuffet. Kosten: ab 190 Franken.

**Gämse 2:** Nicht übertrieben, das.

**Schneehuhn:** Umgerechnet rund 63 Lärchenknospen.

**Gämse 1:** Und der Aufpreis für sternenklare Nächte und die Aussicht am nächsten Morgen, nach dem die Menschen so verrückt sind?

**Waldohreule:** Unerklärlicherweise ist das im Preis inbegriffen ... Genauso wie man im Hotel Bellevue\*\*\* und Hotel Pilatus Kulm\*\*\*\* neuerdings in Boxspringbetten noch bequemer schläft als bisher.

**Steinbock:** Wow! Schlafen muss den Menschen wichtig sein.

**Waldohreule:** Und wie! Besonders im Winter. Dafür gibt es extra Grandlit-Winter-Themenzimmer, die die gemütliche Behaglichkeit der kalten Jahreszeit verströmen, die in tieferen Lagen nicht so einfach herbeizubauern ist.

**Schneehäsin:** Und dann gibt es da ja auch noch die Menschen, die zum Arbeiten zu uns kommen. Seminare nennen sie das.

**Schneehuhn:** Kein Wunder, für Inspiration ist die winterliche Ruhe unschlagbar. Mit dem «Seminar Winter Special» ist bei Pauschalen mit Übernachtungen sogar die Bahnfahrt offeriert.

**Rotfuchs:** Business as unusual.

**Gämse 1:** Ich habe gehört, man könne die beiden Hotels mit den neuen Boxspringbetten im Winter sogar exklusiv mieten ...

Herbei fliegt die **Alpendohle:** Sorry für die Verspätung, ich komme gerade von der aktuellen Sitzung der Pilatus-Menschen. Ihr glaubt ja nicht, was die für diesen Winter noch alles planen ...

**Schneehäsin:** Nun sag schon!

**Alpendohle:** Ich konnte hören, dass sie doch tatsächlich von Überraschungen für Champagner-Liebhaber\*innen, Sternhimmel-Geniesser\*innen, Glühwein-Kenner\*innen und Bewegungs-Fans reden. Das ist nicht alles, aber sie haben dann das Fenster zugemacht.

**Schneehuhn:** Da werden wir uns wohl mal wieder auf [www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch) informieren müssen.

**Rotfuchs:** Analog animals in a digital world ...



[www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch)

## DAS WUNSCHLOS-GLÜCKLICH-RESORT



**Das neuste touristische Angebot Obwaldens verbindet Erholung, Genuss und Spiel. Willkommen im Ferien- und Freizeitzentrum Melchtal Resort.**

**D**as neue Ferien- und Freizeitzentrum im Melchtal vereint eine einladende Unterkunft mit Sport- und Erlebnisangeboten und Gastronomie. Herzstück ist mit der ValoArena eine ultramoderne Mixed-Reality-Spiel-Plattform.

**Zweites Zuhause**

20 helle, modern gestaltete Ferienwohnungen und Suiten mit Wohn-/Essbereich, voll ausgestatteter Küche und grosszügigen Fensterfronten werden schnell zum neuen Lieblingsort. In den Übernachtungspreisen sind die Nutzung des Hallenbads, Spas sowie des Sport- und Kinderbereichs inklusive.

Einzigartig ist die Hollywoodsuite mit exklusivem Zugang zum Hallenbad ab 20.30 Uhr und dem Private Spa mit Sauna und Whirlpool.

**Sport und Erlebnis**

Trainiert wird im zweistöckigen Sportbereich mit Ausdauer-, Kraft- und Kampfsportraum plus Ninja-Parcours für beson-

ders vielseitiges Training. Entspannung finden Gäste im edel gestalteten Hallenbad mit Sprudelliegen und den zwei Saunas. In der ValoArena begeben sich bis zu sechs Personen von der realen Arena aus in virtuelle Spiele. Dank neuer Technologie kommt das Format komplett ohne Wearables aus. Kinder freuen sich über den grössten Indoorspielplatz Obwaldens, Jugendliche steuern vielleicht die Spielhalle an.

Einzigartig ist das Bierbad: ein warmer Bottich mit Bier-Bestandteilen und Zapfhahn für frisches kühles Bier.

**Gastronomie**

Mit dem Steak-Restaurant Zum Roten Stier und der «Gisler Wein- und Zigarrenlounge» erweitert das Melchtal Resort das gastronomische Spektrum Obwaldens.



Weitere Informationen:  
[www.melchtal-resort.ch](http://www.melchtal-resort.ch)

# ANLÄSSE EVENTS

## WEITERE VERANSTALTUNGEN

Aktuelle Informationen zu den Events sowie weitere Veranstaltungen finden Sie auf [www.obwalden-tourismus.ch](http://www.obwalden-tourismus.ch).



Feste feiern, wie sie fallen. Traditionen pflegen. Sport und Kultur sind einander gewachsen. Langweilig wird es in Obwalden nie.

### NEUE SPORTART



## ROCK 'N' LANGLAUF



Am 27. Januar 2024 geht im Langis ein einzigartiger Langlauf-Event über die Bühne. Der «Swiss Langlauf Cross» ist im Terminkalender des Langlaufsports einmalig, kreuzt er doch Langlaufen in der freien Technik mit Cross-Elementen und spickt sie mit stimmungsvoller Atmosphäre. Ein sportliches Spektakel ist garantiert.

**A**ls Disziplin fordert Langlauf-Cross Läufer\*innen in all ihren Fähigkeiten. Im Wettkampf starten je vier Athlet\*innen im K.-o.-System; der Parcours ist prall gefüllt mit Hindernissen wie Wellenmulden, Steilwandkurven, Schanzen, Slalom usw. Kevin Kathriner ist Vorstandsmitglied und Eventverantwortlicher beim Ski-Club Schwendi-Langis und OK-Präsident des «Swiss Langlauf Cross».

**Was antwortest du Leuten, die Sport-Events mit poppigen Lichteffekten und mitreissender Stimmungsmusik für überflüssig halten?** Am liebsten lasse ich unsere Veranstaltung für sich selbst sprechen. Wenn junge Sportler\*innen in Scharen auftauchen und schon im Training nicht mehr vom Parcours wollen, ist das ein starkes und deutliches Signal für eine Weiterentwicklung im nordischen Skisport.

**Kevin, warum habt ihr für diese spektakuläre Veranstaltung das Langis auserkoren?** Der Ski-Club Schwendi-Langis will dynamisch mit der Zeit gehen. In der Weiterentwicklung des Langlaufens zum Langlauf-Cross haben wir die perfekte Synergie zwischen klassischen Elementen des Sports und agilen Interessen der Athlet\*innen erkannt, vor allem der jungen. Der Nachwuchsförderung verleiht das Flügel. Hinzu kommt: Mit unserem Hausgebiet haben wir das perfekte Gelände für diese junge Sportart. Letztlich ging es darum, diese Chancen zu erkennen und all diese Elemente zu vereinen.

**Was ist dein persönlicher Höhepunkt bei eurem Rennen?** Die strahlenden Gesichter der jungen Sportler\*innen sowie der Eltern, Trainer\*innen und aller anderen Zuschauer\*innen. Diese spürbar positive Energie, die ansteckend wirkt und dem Event einen magischen Touch verleiht. Diese Atmosphäre rührt mich zu Tränen und zeigt dem OK, dass wir alles richtig gemacht haben.



Weitere Informationen unter: [www.scs-l.ch](http://www.scs-l.ch)

### WEIHNACHTSMARKT



## CHRISTKINDLIMÄRT PILATUS

Am höchstgelegenen Weihnachtsmarkt Europas können über 40 reich dekorierte Marktstände besucht werden. Weihnachtszauber pur auf 2132 m ü. M. mit einer grandiosen Aussicht auf Seen und Alpen.

Wann

17. BIS 19. NOVEMBER 2023

Wo

PILATUS

Programm und weitere Informationen:  
[www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch)

Weitere Weihnachtsmärkte in Obwalden:  
[www.obwalden-tourismus.ch/weihnachtsmaerkte](http://www.obwalden-tourismus.ch/weihnachtsmaerkte)

### TRADITION



## ST. NIKLAUS-EINZUG KÄGISWIL

Der Obwaldner Nikolaus ist ein Kägiswiler. Spätestens seit 1954 gibt es daran keinen Zweifel – damals fand hier der erste St. Niklaus-Einzug statt. Eine Tradition nahm ihren Anfang und hält sich bis heute.

Wann

2. DEZEMBER 2023

Wo

KÄGISWIL

Programm und weitere Informationen:  
[www.nikolaus-kaegiswil.ch](http://www.nikolaus-kaegiswil.ch)

Weitere St. Niklaus-Einzüge in Obwalden:  
[www.obwalden-tourismus.ch/stniklauseinzug](http://www.obwalden-tourismus.ch/stniklauseinzug)

### SPORT



## FIS TELEMARKE WELTCUP MELCHSEE-FRUTT

Ende Januar ist die Elite der elegantesten Wintersportart wieder zu Besuch in Obwalden: FIS-Telemarke-Weltcuprennen in den Kategorien Classic und Parallel Sprint auf Melchsee-Frutt. Neu mit einem sorglos Ticket inkl. Skiticket, Anreise mit ÖV und Verpflegung.

Wann

26. BIS 28. JANUAR 2024

Wo

MELCHSEE-FRUTT

Programm und weitere Informationen:  
[www.telemarke-laif.ch](http://www.telemarke-laif.ch)

## ANLÄSSE



### BRAUCHTUM

# FASNACHT

Zwar folgt sie Riten, es gibt Usus und Zeremoniell – die Obwaldner Fasnacht zu beschreiben, bevor sie stattgefunden hat, wäre aber nicht mehr als Scharlatanerie. Mit anderen Worten: Es gilt, sie zu erleben. War ihr ursprünglicher Zweck wohl die Vertreibung böser Dämonen, verteilen sich die Motive der Fasnächtler\*innen zwischen «Schmutzigem Donnerstag», «Güdelmon-

tag» und «Güdelmontag» – den Haupttagen der Feierlichkeiten im Sarneraatal – heute bedeutend breiter.

Wann  
**8. BIS 14. FEBRUAR 2024**

Programm und weitere Informationen:  
[www.obwalden-tourismus.ch/fasnacht](http://www.obwalden-tourismus.ch/fasnacht)



### SAISONHIGHLIGHT

# SCHATZSUCHE IM SCHNEE

Wie alles Schöne hat auch der Winter einmal ein Ende. Die Sportbahnen Melchsee-Frutt organisieren zusammen mit ihren Partnern wieder das Highlight der Saison auf dem Hochplateau Melchsee-Frutt: eine Schatzsuche im Schnee mit unglaublich verlockenden Preisen. An die Schaufeln, fertig, los!

Wann  
**1. APRIL 2024**  
**VERSCHIEBEDATUM: 6. ODER 7. APRIL 2024**

Wo  
**MELCHSEE-FRUTT**  
Weitere Informationen:  
[www.melchsee-frutt.ch](http://www.melchsee-frutt.ch)

PUBLIREPORTAGE

## KLEIN UND FEIN – DAS HAT MELCHSEE-FRUTT ZU BIETEN



Ein Herz schlägt für den Wintersport? Dann ist das kleine und feine Skigebiet Melchsee-Frutt perfekt für dich. Mitten in der Zentralschweiz auf knapp 2000 m ü. M. liegt das paradiesische Hochplateau Melchsee-Frutt. Umgeben von der imposanten Berglandschaft bietet die Hochebene Platz für diverse Wintersportaktivitäten zu fairen Preisen. Auf 36 Pistenkilometern in Blau, Rot und Schwarz markiert haben Profis und Anfänger\*innen mehr als genug Möglichkeiten. Im kostenlos nutzbaren «Fruttli-Land» findet sich Platz für die ersten Schwünge im Schnee. Ein Karussell, ein Zauberteppich und lustige Slalomfiguren helfen bei der spielerischen Annäherung an Bretter und Schnee.

frisch präpariert, damit Freestyle-Cracks auf ihre Kosten kommen. Wer lieber auf Kufen unterwegs ist, nutzt den 8 Kilometer langen Schlittelweg von Melchsee-Frutt bis Stöckalp. Schlitten können bei der Talstation gemietet werden. Jeweils am Freitag- und Samstagabend findet das Nachtschlitteln statt und der gesamte Weg ist beleuchtet, was die Strecke zum längsten beleuchteten Schlittelweg der Schweiz macht! Mit Winterwanderwegen und Schneeschuh-Trails, 15 Kilometern Loipen bis Tannalp, Eisfischen auf dem gefrorenen See und regelmässigen Events am Berg ist Melchsee-Frutt der Ort der Vielfalt und der aktiven Erholung für jeden Geschmack.

Der Freestylepark Fruttpark im Gebiet Erzegg ist das Highlight für Snowboarder und Freeskier. Bis zu 40 Obstacles befinden sich entlang der Piste. Der Park wird täglich

[www.melchsee-frutt.ch](http://www.melchsee-frutt.ch)



PUBLIREPORTAGE

## BRUNOS SALATSAUCEN

# IM NAMEN DES GRÜNDERS



Qualität war von der ersten Stunde an das Gebot des Gründerpaars Bruno und Hildegard Arnold – verbürgt im Firmennamen: Bruno's Best AG. Heute arbeiten in Sarnen rund 40 Mitarbeitende aus über 10 Nationen daran, unter der Marke Brunos die besten Salatsaucen der Schweiz zu produzieren. Faton Aliji ist als Abteilungsleiter der Produktion Garant für das Frischeversprechen des Familienunternehmens.

Faton Aliji, vor 22 Jahren, am Anfang der Firmengeschichte, wurden die Salatsaucen noch in der Küche eines Gasthofs zubereitet. Inzwischen liegt die Produktion bei 4 Millionen Flaschen im Jahr, Brunos ist an 3000 Verkaufsstellen im Angebot. Und trotzdem werden vorwiegend Frischeprodukte verarbeitet. Woher kommen die frischen Zutaten? Aktuell ist ja gerade Kürbis aktuell, vielleicht fangen wir da an. Den Grossteil der Kürbisse für die aktuelle Saisonsauce «Kürbis & Marroni» beziehen wir vom Hof Bürlimoos in Rothenburg. Hier in Sarnen werden sie frisch ab Hof verarbeitet.

Und darüber hinaus? Wer produziert die Kräuter, die den Saucen ihren Charakter geben? Woher kommen die Zwiebeln etc.? Wir vertrauen in erster Linie auf Schweizer Lieferantinnen und Lieferanten, Kräuter beispielsweise kommen von der Kräuter Mäder AG in Boppelsen. Den Bärlauch für unsere Frühjahrsprodukte zupfen wir sogar noch von Hand im Wald.

Welches frische Produkt ist in der Verarbeitung das einfachste, welches das komplizierteste und warum? Zwiebeln sind am einfachsten, Kräuter am aufwendigsten, da wir diese bei uns in Hand-

arbeit sortieren, zupfen, waschen und weiterverarbeiten.

Verraten Sie uns, welche Sauce in Ihrem eigenen Kühlschrank nie fehlen darf? Ganz klar die französische. Sie war für mich wie Liebe auf den ersten Biss. (schmunzelt) Diese Salatsauce wird mir nie verleiden.

Alle Details und weitere Informationen:  
[www.brunos.ch](http://www.brunos.ch)





# MULTIVISIONÄR



**Was stellt man mit dem maroden Hallenbad eines Klosters an? Um die Antwort auf eine Frage dieses Kalibers zu finden, brauchen irdische Denker Freiräume. Etwa solche, wie Corona sie geschaffen hat.**

## SILVÈRE LANG

Projektleiter  
«Niklaus und Dorothee Alive»

«MICH FREUT DIE FREUDE  
MEINES UMFELDS.»

Geboren am Rhein im elsässischen Mothorn, später an der Spree in Berlin Teil der Filmszene, dreht sich ein beruflicher Fokus des passionierten Hobby-Bergsteigers und vierfachen Vaters erwachsener Kinder heute um die Auferstehung der zwei Obwaldner Persönlichkeiten Niklaus von Flüe und Dorothee Wyss im ehemaligen Hallenbad des Klosters Bethanien.

### NIKLAUS UND DOROTHEE ALIVE

Das Multivisions-Projekt mit einem Budget von 1,62 Mio. CHF zeigt unter anderem die Dynamik, die zwischen dem Ehepaar herrschte, und dass die Gleichberechtigung im 15. Jahrhundert bedeutend weiter fortgeschritten war als später wieder. Für historische Sorgfalt sorgt die Zusammenarbeit mit Historiker und Autor Dr. Roland Gröbli. Im August 2023 fehlten zum Erreichen des Budgets noch gut 0,5 Mio. CHF.

Lange hat man sich im Kloster Bethanien wenig Gedanken um das frühere Hallenbad gemacht, das 2010 schliessen musste, weil der Zahn der Zeit zu heftig am Beton geknabbert hatte. Auch Silvère Lang, seit 2016 zusammen mit seiner Frau Anny Geschäftsführer des klösterlichen Gästehauses, schenkte dem Bad, das ein Dasein als Lagerraum fristete, erst mal wenig Aufmerksamkeit. Bis Corona alles veränderte und Freiräume schuf, in denen Denkströme zu neuen Ufern finden konnten. In der besonderen Realität des Frühlings 2020 las Lang ein Manuskript, in dem sich Niklaus-von-Flüe-Biograf Dr. Roland Gröbli mit historischen Texten über Dorothee Wyss, von Flües Ehefrau, auseinandersetzte. Auch ohne pandemiebedingtes Extra-Denkvolument überrascht kaum der Fakt: Die Frau war in den – von Männern verfassten – Texten vom 17. bis 20. Jahrhundert hauptsächlich eine Randfigur. Der Realität entsprach das keineswegs, wie Texte aus dem 15. und vom Anfang des 16. Jahrhunderts erahnen lassen.

Aus dieser ärgerlichen Erkenntnis, der Erinnerung an die Multimedia-Ausstellung «Van Gogh Alive» zu Berliner Zeiten und der vorrätigen Zeit, die es erlaubte, beides zu verknüpfen, ist Lang die Idee geronnen: Dorothee Wyss in ihrer richtigen Rolle etablieren. Heutig, also digital. Grosszügig, also im früheren Hallenbad. Heureka!

Nun können neue Ideen einen berauschenden Sog entwickeln. Als gelernter Innenraumausstatter kennt Lang aber auch das Prinzip, nach dem erst das Fundament gelegt werden muss. Also gab er eine Machbarkeitsstudie in Auftrag. Der Bescheid war positiv: «Niklaus und Dorothee Alive», so der inzwischen kreierte Arbeitstitel, ist machbar. Als Nächstes trat Lang mit dem Projekt an den ehemaligen Obwaldner Landammann Franz Enderli heran; auch er stand der Idee positiv gegenüber und hatte dem Visionär viele Türen geöffnet.

So weit die Vorgeschichte. Inzwischen sind Idee und Finanzierung fortgeschritten; das Wunsch-Eröffnungsdatum – es hängt vom Erreichen des Budgets ab – ist der Sommer 2024. Was Besucher\*innen dann erwartet: Die Lebenswelt und -geschichte des Ehepaars von Flüe/Wyss als 30-minütige Multivisions-Show. Historische Gemälde, Zitate, Archivmaterial und 80 neu geschaffene Bilder des Malers Olivier Desvaux, animiert und digital in Szene gesetzt von Digitalkünstlerin Izabela Bartozik. Im Zusammenspiel optischer, klanglicher und inhaltlicher Elemente entsteht das immersive Erlebnis, das den Begriff virtuelle Realität so gar nicht absurd, sondern präzise macht.



Projektoren

30

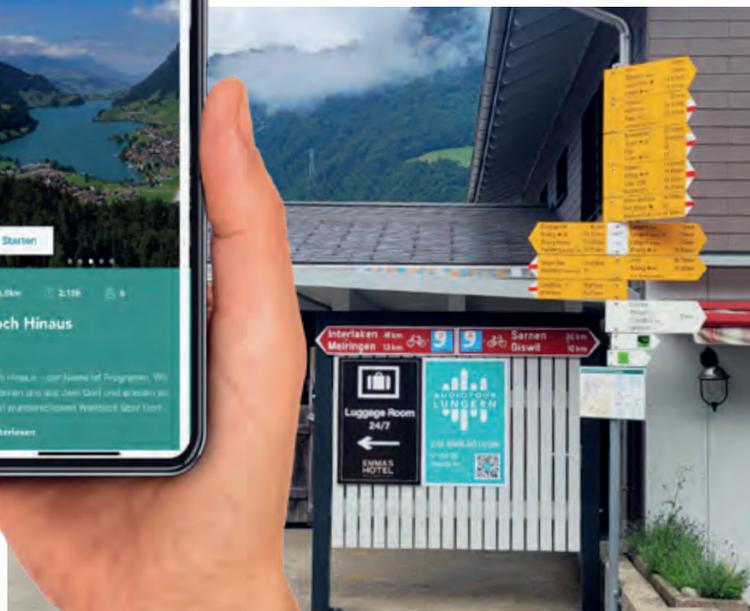
Projektionsfläche

> 300 M<sup>2</sup>

Besucher\*innen-Prognose

LANGFRISTIG 16 000/JAHR

Mehr Informationen unter:  
[www.niklaus-dorothee.ch](http://www.niklaus-dorothee.ch)



## AUDIOTOUR LUNGERN

**Das Angenehme der menschlichen Stimme mit den Vorteilen einer App verbindet die neue Audiotour in Lungern.**

Das zeitlose Motiv «idyllisches Bergdorf mit dem türkisgrünen See» ist in Lungern jetzt Gegenstand von fünf informativen Audiotouren: «Rundweg Dorf» (historische Orte und Gebäude), «Hoch hinaus» (Weitblick für Sportliche), «Kurze Dorftour» (kompakt für Gäste mit wenig Zeit) sowie die beiden selbsterklärenden «Rundweg Lungernersee» und «Fotospots».



Alle Details und  
weitere Informationen:  
[www.lungern-tourismus.ch](http://www.lungern-tourismus.ch)

# VIER FRAGEN AN ...



## MARTIN FILLIGER

Geschäftsführer  
Aquacenter Obwalden

**Hinter dem Aquacenter Obwalden in Kerns liegen gerade Investitionen von 6,4 Mio. CHF. Geschäftsführer Martin Filliger beleuchtet die Neuerungen.**



**Martin Filliger, wie lebt man als Geschäftsführer einer Anlage, die eben erst mit deutlich über 6 Mio. CHF saniert und erweitert worden ist?** (lacht) Nicht grundlegend anders als vorher. Aber es ist natürlich faszinierend, zu einer Zeit hier zu sein, in der Hallenbad-Geschichte geschrieben wird. Ich bewege mich etwas bewusster durch den Betrieb als früher, ich habe mich im Rahmen des Umbaus ja auch nochmals ganz neu damit auseinandergesetzt. Ich sehe es als meine Pflicht gegenüber allen Gästen, Sponsoren und Mitarbeitenden, sehr achtsam mit unserer neuen Anlage umzugehen.

**Wie fielen die Kundenreaktionen in den ersten Betriebswochen aus?** Extrem positiv. Neben den vielen schönen Rückmeldungen zur Rutschbahn hören wir oft, dass die zusätzliche Wasserfläche sehr geschätzt wird. Neu haben wir für individuelle Besucher\*innen nun immer mindestens je ein halbes Becken zum Schwimmen und zum Baden reserviert, obwohl Schulen und Kurse ihr Angebot ausgebaut haben.

**Was konkret ist neu?** Neu sind das Panoramabecken sowie die 48 Meter lange Wasserrutschbahn mit Zeitmessung und einer coolen Überraschung während der Fahrt. Saniert wurden, im Vorjahr schon, das Sport- und Lernschwimmbecken sowie die Garderobe, die für mehr Komfort auch vergrössert werden konnte. Ebenfalls wurde das Restaurant und die Küche saniert.

**Ihr persönliches Highlight nach der Wiedereröffnung?** Ganz klar die neue Rutschbahn als zusätzliche Attraktion im Wortsinn. Aus einem Namenswettbewerb für Kinder ist dafür der Name «Tschifäler-Rutschli» hervorgegangen. Willkommen also auf der Tschifäler-Rutschli!

Alle Details und weitere Informationen auf der neu gestalteten Website:  
[www.aquacenter-obwalden.ch](http://www.aquacenter-obwalden.ch)



## GRUPPEN-GROOVE

**Kurgäste dürften keine mehr durch das Haus am See spuken – die Badihütte, die hier einst stand, ist im Sommer 2023 einem komfortablen Gruppenhaus gewichen.**

**D**irekt am See hat Lungern ein neues Ferienlagerhaus. In 5 Zimmern und Schlafräumen mit 2 bis 8 Schlafplätzen finden bis zu 24 Personen eine moderne Unterkunft direkt am Seeufer. Im Kern der Gemeinschaftsraum mit gut ausgestatteter offener Küche, vor der Tür der eigene Grillplatz: Dem runden Schul-, Vereins- oder Grossfamilienausflug fehlt nur gerade noch der richtige Aufhänger.



Alle Details und weitere Informationen:  
[www.ferienlagerhaus-lungern.ch](http://www.ferienlagerhaus-lungern.ch)

