

Wettrüsten der nächsten Generation

In Alpnach lieferten sich die angehenden Unterwaldner Köchinnen und Köche einen kulinarischen Wettkampf.

Finn Kaufmann

Im Restaurant Allouette beim Alpnacher Flugplatz lief am vergangenen Mittwoch so einiges. Rund hundert Koch-Lehrlinge aus Nid- und Obwalden eilten durch die Küche, balancierten beladene Backbleche, schnitten Gemüse oder standen am Grill.

Doch nicht nur in der Küche liefen die Vorbereitungen auf Hochtouren. Auch in den beiden Speisesälen des Restaurants herrschte reger Betrieb. In einem Raum wurden Tische aneinandergereiht, Weingläser poliert und Apéro-Etagere bereitgestellt, und im anderen wurden die Tische sorgfältig gedeckt, edles Silberbesteck platziert und Kerzenständer aufgestellt. Bereits vor Beginn des Apéros versammelten sich die ersten Gäste vor dem Lokal und wurden von den Mitarbeitenden des Restaurants empfangen. Anlass war der jährliche Kochwettkampf «Köche der Zukunft».



Die Vorbereitungen im Restaurant Allouette laufen auf Hochtouren.

Bild: Finn Kaufmann (Alpnach, 1. 4. 2026)

Erstmalig war es ein Wettbewerb

Organisiert wird das Event jedes Jahr vom Berufs- und Weiterbildungszentrum Obwalden. Ziel ist es, die Kochlehrenden im letzten Lehrjahr nochmals unter realitätsnahen Bedingun-

gen zu prüfen. Dieses Jahr geschah dies erstmals im Rahmen eines Wettbewerbs.

Die Lernenden wurden in zwei Gruppen aufgeteilt und kreierten jeweils ein eigenes Menü. Die Gerichte wurden

von den Gästen degustiert und anschliessend bewertet.

Die erste Gruppe startete mit einem Apéro aus Poulet-Empanadas, Frühlingssrollen, Zander-Ceviche und Blätterteiggebäck. Es folgten eine

Kalbsterrine, eine Pilzessenz, ein Fisch-Gang mit Forelle und Lachs sowie Ossobuco mit Kartoffelstock als Hauptgang. Den Abschluss bildeten Karamelecreme und Schokoladengebäck.

Die zweite Gruppe präparierte zum Apéro verschiedene Spiesse und Bruschetta. Danach wurde Entenbrust und eine Maisgriesscremesuppe serviert, gefolgt von demselben Fisch-Gang wie bei der ersten Gruppe, denn dieser

war Pflicht. Als Hauptgang folgte Piccata alla Milanese mit Nudeln, bevor Rahmgefrorenes und Preussengebäck den Abschluss machten.

Es war komplett ausgebucht

Die Gästeliste setzte sich grösstenteils aus den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern der Lernenden zusammen, doch auch weitere Interessierte hatten im Vorfeld die Möglichkeit, sich anzumelden. Die rund 50 verfügbaren Plätze waren schliesslich restlos ausgebucht.

Nach dem Apéro erhielten die Gäste eine Führung durch die Küche, wo sie den Lernenden bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter schauen konnten. Anschliessend nahmen sie im stilvoll dekorierten Speisesaal Platz und genossen die Resultate der intensiven Arbeit.

«So viele Köchinnen und Köche hatten wir hier schon lange nicht mehr», sagte Philipp Tschumi, Vorstand des Verbands Gastro Unterwalden, dem langzeitigen Partner und Organisator dieses Events. Dieser Trend sei höchst erfreulich, denn in früheren Jahren nahm das Interesse an einer Lehrstelle in diesem Bereich eher ab. Nun ginge es aber wieder bergauf.

Anklage gegen Trio erhoben

Die Untersuchung zum Überfall auf einen Garagisten 2024 in Wolfenschiessen ist abgeschlossen.

Am 27. April 2024 wurde ein heute 65-jähriger Mann mit lebensgefährlichen Verletzungen in seiner Wohnung in Wolfenschiessen aufgefunden. Gemäss den Untersuchungen der Staatsanwaltschaft Nidwalden soll die Täterschaft unter dem Vorwand einer Fahrzeugbesichtigung einen Termin mit dem Betreiber einer Autogarage vereinbart haben. Dahinter habe jedoch die gezielte Absicht gesteckt, das Opfer zu überfallen.

Im Verlauf einer tätlichen Auseinandersetzung wurde der Mann durch massive Gewaltanwendung lebensgefährlich verletzt, heisst es in der Mitteilung der Staatsanwaltschaft Nidwalden.

Aufwendige Ermittlungsarbeit

Die Identifizierung der Tatverdächtigen sei das Ergebnis «intensiver, monatelanger Ermittlungen». Eine Sonderkommission der Kantonspolizei Nidwalden wertete mit hohem Aufwand und in Zusammenarbeit mit der Staatsanwaltschaft Nidwalden eine Vielzahl an Spuren und Informationen aus. Dabei kamen auch verschiedene Überwachungs-massnahmen zum Einsatz.

«Dank der engen und spezialisierten Zusammenarbeit unter den Strafverfolgungsbehörden konnte die mutmassliche Täterschaft schliesslich

ermittelt und die Hintergründe der Tat geklärt werden.»

Nachdem die Ermittlungen abgeschlossen seien, erhebt die Staatsanwaltschaft Anklage gegen zwei Männer sowie eine Frau, alle im Alter zwischen 35 und 46 Jahren. Es handelt sich um Staatsangehörige aus der Schweiz, aus Bosnien-Herzegowina und Slowenien. Neben versuchtem Raub umfasst die Anklage weitere Delikte wie Widerhandlungen gegen das Waffengesetz und gegen das Betäubungsmittelgesetz. Aufgrund der Schwere der Tat und der Tatumstände beantragt die Staatsanwaltschaft Freiheitsstrafen zwischen 38 und 54 Monaten sowie einen Landesverweis von zehn Jahren.

Ein Beschuldigter ist noch immer nicht gefasst

Im Zusammenhang mit dem Überfall sei gegen insgesamt fünf Personen ermittelt worden. Das Verfahren gegen einen 43-jährigen Mann aus Montenegro sei derzeit noch bei der Staatsanwaltschaft Nidwalden hängig. Ein weiterer Beschuldigter konnte noch nicht gefasst werden. Er ist weiterhin zur Verhaftung ausgeschrieben.

Mit der Anklageerhebung gehe die Zuständigkeit ans Kantonsgericht Nidwalden über. Bis zu einem rechtskräftigen Urteil gilt für alle Beschuldigten die Unschuldsvermutung. (rwi)

Neue Werkstätte für das Weidli

Mitarbeitende an den geschützten Arbeitsplätzen und Angestellte freuen sich auf den Umzug.

Kurz vor Ostern übernahmen die Baukommissionsmitglieder der Stiftung Weidli Stans von Plus Architekten die Schlüssel zur neuen Werkstätte. «Alle Ziele sind erreicht», meinte René Jacomet, Mitglied des Stiftungsrats und der Baukommission, bei der Übernahme des symbolischen Schlüssels für die neue Werkstätte, wie es in einer Mitteilung der Stiftung heisst. «Der Terminplan wurde eingehalten. Es gab weder beim Bau noch bei den Kosten unangenehme Überraschungen. Zudem konnten wir die Aufträge mehrheitlich an Unternehmen in der Region vergeben. Auch unser Spendenziel haben wir erreicht. Dafür danken wir allen Unterstützenden.

Entsprechend gross ist die Vorfreude. Die neue Werkstätte bietet attraktive Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung sowie für das Begleitpersonal.» Speziell stolz seien sie darauf, dass die Mitarbeitenden am geschützten Arbeitsplatz als künftige Nutzende ihre Ideen in das Bauvorhaben einbringen konnten.

Zweckmässig und nutzergerecht

Bei der Schlüsselübergabe erläuterte Theo Barmettler von Plus Architekten das Architekturkonzept: «Als inklusiver, barrierefreier Arbeitsraum konzipiert vereint der Neubau Funktionalität, Orientierung, Tageslicht,



Übergabe des symbolischen Schlüssels, von rechts: Reto Leuenberger, Markus Knupp, Alice Imboden, Karl Tschopp, René Jacomet, Theo Barmettler, Roland Odermatt und Luca Perma. Bild: Stiftung Weidli Stans

Akustik und eine wertige Atmosphäre in klarer architektonischer Sprache.» Die neue Werkstätte mit der übersichtlichen Anlieferung ist durchwegs barrierefrei. Das Raumprogramm umfasst diverse helle Produktionsräume, IV-WCs, einen Ruheraum als Rückzugsort und Schulzimmer für die lebenspraktische

Bildung. Im obersten Stock ist ein Bistro eingerichtet. Die vergrösserte Wäscherei im zweiten Obergeschoss verfügt über eine viermal grössere Kapazität als bisher. Dies ermöglicht neue Fremdaufträge. Nur die Umgebung mit dem Erlebnisweg, den Begegnungszonen und dem rückseitigen Gärtli

wartet noch auf die Vollendung. Für dessen Finanzierung werden immer noch Baumpatenschaften gesucht. (zvg)

Hinweis

Die Bevölkerung ist am Tag der offenen Türen vom 19. September zur Besichtigung der neuen Werkstätte eingeladen.