

Medaillenregen für Obwaldner Bäckereien

Ob- und Nidwaldner erobern an der «Swiss Bakery Trophy» 23 Medaillen. Kantonssieger sind Marco Berwert und Thomas Christen.

Romano Cuonz

«Dass fünf Bäcker-Confiseur-Betriebe aus Ob- und Nidwalden mit ihren Produkten an der «Swiss Bakery Trophy» gleich 23 Medaillen, darunter sieben Goldene, gewinnen würden, hätte kaum einer oder eine von uns zu hoffen gewagt», sagt ein strahlender Bäckermeister Thomas Christen aus Buochs. Und wie er nun in seiner Stansstadter Konditorei sämtliche gekrönten Produkte präsentiert, wähnt man sich tatsächlich im Schlaraffenland. Um nur einige dieser Leckerbissen zu nennen: Käsekuchen aus Engelberg, Ur-Dinkel Delikatessbrot und Roggenbrot aus Stalden, Pilatus Brot aus Wolfenschiessen, Alte Zwetschgen Gupf, Graben Sauerteigbrot, Apfelwähe aus Buochs oder Pralinen Gipfel aus Ennetbürgen. Die Köstlichkeiten duften herrlich frisch und verführerisch.

Hektik pur am Tag vor dem Wettbewerb

Im Ob- und Nidwaldner-Bäcker-Confiseur Verband sind derzeit elf produzierende Betriebe zusammengeschlossen. Von diesen haben dieses Jahr fünf am landesweiten Bäcker-Wettbewerb im freiburgischen Bulle teilgenommen. Mit ihren Produkten sorgten sie dort für Staunen und Bewunderung. Am «knusprig-leckeren Wettkampf» beteiligt waren die Volg-Bäckerei Ennetbürgen, Christen Beck in Buochs und Beck Berwert in Stalden, Gut's Genuss in Wolfenschiessen und die Bäckerei Dossenbach in Engelberg.

«Je näher der Wettbewerb jeweils kommt, desto grösser



Thomas Christen, Stefan Filliger, Regina Gut und Marco Berwert (von links)

Bild: Romano Cuonz (Stansstad, 18. November 2021)

wird die Spannung in allen beteiligten Backstuben», berichtet Bäckermeister Thomas Christen aus Buochs. Er wurde dieses Jahr Nidwaldner Kantonssieger, gewann gleich drei goldene, zwei silberne und eine bronzene Medaille. Seine «goldene» Apfelwähe etwa ist ein wahrer Hochgenuss. «Jeder teilnehmende Betrieb darf bis zu zehn Produkte einreichen», schildert Christen das Prozedere. Schon die Frage, womit man die beste Chance haben könnte, löse in

den Backstuben lebhaft Diskussionen aus. «Alle Mitarbeiter wollen für den Wettbewerb ein besonders schönes und mundeles Produkt kreieren», erklärt Christen. Am Wettbewerbstag herrsche grosse Hektik. Ein Mitarbeiter warte morgens in der Frühe an einem vereinbarten Ort.

Sämtliche Produkte würden in einen Kleinbus geladen und dann so schnell wie möglich nach Bulle transportiert. «Wir Bäcker und Confiseure stellen

die meisten Produkte in der vorangehenden Nacht her», betont der Obwaldner Bäckermeister und Kantonssieger 2021, Marco Berwert. «Mit Produkten vom Vortag hätte man nicht die geringste Chance!» Er muss es wissen, hat er doch allein dieses Jahr wieder zwei goldene, drei silberne und zwei bronzene Medaillen gewonnen. Unter den versilberten Produkten war auch das neue Tschifeler Brot, hergestellt aus Obwaldner Getreide. Am diesjährigen Wettbewerb in Bul-

le wurden von der Jury gegen 1300 Produkte aus allen Regionen des Landes bewertet. Das Besondere: 180 der Jurorinnen und Juroren sind Spezialisten, 120 jedoch Konsumentinnen und Konsumenten. Auf der Bewertungsliste stehen Begriffe wie: Innenleben, Optik, Aroma, Kaeigenschaften, Qualität, Geschmack und Geruch.

Jedes Jurymitglied degustiert pro Tag 35 Produkte und gibt jeweils pro Eigenschaft maximal zehn Punkte. Einen wich-

tigen Grund für die aufwendige Veranstaltung pointieren die Organisatoren auf ihrer Website ganz klar: «Angesichts der wachsenden Konkurrenz durch die Grossverteiler wird dieser Wettbewerb zu einem wichtigen Instrument für die Bäcker, um sich von den industriell gefertigten Produkten abzuheben.»

Bester Snack-Traiteur aus Engelberg

Die Bäckerei Dossenbach in Engelberg ist ein Familienbetrieb unter der Leitung von Andreas Dossenbach. Mit seinem Engelberger Käsekuchen holte der Betrieb gleich den Spezialpreis als bester Snack-Traiteur ab. Mit der Cremeschnitte und dem Ruchbrot kamen noch eine silberne und eine bronzene Medaille dazu.

Höchst erfolgreich war bei ihrer erst zweiten Teilnahme auch die Wolfenschiesser Bäckerei Gut's Genuss mit fünf Medaillen. Regina Gut sagt: «Ich liebe es, verschiedene Brote zu kreieren.» Gold brachte ihr das knusprige Pilatusbrot ein. Aber auch ihre «bronzene» Eigenkreation «Kilbikrapfen aus drei verschiedenen Rezepten» ist nicht ohne.

Zum ersten Mal dabei war Stefan Filliger von der Volg-Bäckerei Ennetbürgen. Und es klappte auf Anhieb. Für seinen Butterzopf und die Pralinen Gipfel erhielt er jeweils Bronze. Wichtig ist das Fazit, das der Schwander Marco Berwert zieht: «Nach dem Wettbewerb weiss man, was gut war, was man besser machen könnte, dies ist für jeden und jede von uns sehr wichtig.»

Ab Montag sind Masken ab der Sekundarstufe I wieder Pflicht

Momentan sind rund 50 Prozent aller neuen Covid-19-Fälle im Kanton Nidwalden auf das schulische Umfeld zurückzuführen.

Der Nidwaldner Regierungsrat hat in Absprache mit dem Kantonsarzt die Wiedereinführung der Maskenpflicht für Schülerinnen und Schüler ab der Sekundarstufe I beschlossen, das heisst für die Orientierungsschule, das gesamte Kollegium und die Berufsfachschule. Die Maskenpflicht ab dem kommenden Montag, 22. November, auf dem Areal und in den Innenräumen von Bildungsstätten gilt laut einer Medienmitteilung zudem für sämtliche Lehrpersonen und weiteres schulisches Personal sowie für externe Besucherinnen und Besucher.

Der Regierungsrat reagiere damit auf die stark angestiegenen Covid-19-Fallzahlen. Zuletzt bewegten sich diese durchschnittlich um 60 bis 70 Infektionen pro Tag, Ende Oktober seien es noch zwischen 20 und 30 gewesen, so die Mitteilung weiter. Im Verhältnis zur Bevölkerungszahl fänden im Kanton Nidwalden aktuell die meisten Ansteckungen mit dem Coronavirus statt. Momentan seien rund 50 Prozent aller neuen

Fälle im Kanton Nidwalden auf das schulische Umfeld zurückzuführen.

Von der Maskenpflicht ausgenommen sind Situationen, in denen das Tragen einer Maske den Unterricht wesentlich erschwert. Dies gilt gemäss der Mitteilung insbesondere für Aktivitäten in den Bereichen Sport und Kultur. Im Sportunterricht seien allerdings Kontaktsportarten verboten und im Musik- und Instrumentalunterricht müssten genügende Abstände eingehalten werden. Überdies hätten die Bildungseinrichtungen weitere Massnahmen zu ergreifen, welche insbesondere in diesen Bereichen das Risiko zur Übertragung des Coronavirus reduzierten.

«Luft nach oben» bei den Reihentests

Dass vermehrt Schülerinnen und Schüler positiv getestet würden, habe einerseits mit der mittlerweile vorherrschenden infektiöseren Delta-Variante zu tun, andererseits mit der Tatsache, dass die von allen Schulen angebotenen Reihentests von

Lernenden und deren Angehörigen insgesamt rege genutzt werden. «Bei der Zahl der Reihentests gibt es noch Luft nach oben», räumt Bildungsdirektor Res Schmid auf Anfrage ein. Die Tests seien wie das Impfen freiwillig. Dass Erkrankungen aus-

«Oberstes Gebot ist es, Schulschliessungen zu verhindern.»



Res Schmid
Bildungsdirektor Nidwalden

findig gemacht würden, sei wichtig, um rechtzeitig Massnahmen anzuordnen und so Übertragungen auf weniger gut geschützte Personen zu verhindern, hält die Regierung weiter fest. «Dies funktioniert bisher gut, wofür die zurzeit stabile Zahl von Covid-19-Patienten, die sich aufgrund ihres Zustands in Spitalpflege begeben müssen, ein Indiz ist», wird Gesundheits- und Sozialdirektorin Michèle Blöchliger in der Mitteilung zitiert. Daneben spiele auch die ansprechende Impfquote von rund 68 Prozent vollständig geimpfter Nidwaldnerinnen und Nidwaldner eine positive Rolle. Wer geimpft sei und sich dennoch infiziere, habe in den meisten Fällen einen deutlich milderen Krankheitsverlauf.

Schulschliessungen sollen verhindert werden

Die Maskenpflicht ab der Sekundarstufe I erachtet der Regierungsrat zum jetzigen Zeitpunkt als adäquate Massnahme. «Mit dem Tragen von Masken können wir einen der Faktoren,

der zu Krankheitsübertragungen führen kann, auf ein Minimum reduzieren. Daneben ist es weiterhin wichtig, die Hygieneregeln einzuhalten und wenn immer möglich Abstand zu halten im Unterricht und an schulischen Veranstaltungen. Die bestehenden Schutzkonzepte der Schulen haben sich in dieser Hinsicht grundsätzlich bewährt», so Res Schmid in der Medienmitteilung.

Die Teilnahme an repetitiven Tests sei auch deshalb sinnvoll, weil bei positiven Befunden nicht zwingend ganze Klassen in Quarantäne müssten und der Präsenzunterricht so weit als möglich aufrechterhalten werden könne. Bei mehreren Ansteckungen innerhalb einer Klasse werde jeweils situativ und unter Einbezug des Kantonsarztes entschieden, welche Quarantänemassnahmen angemessen seien, um eine weitere Ausbreitung des Virus einzudämmen.

«Oberstes Gebot ist es, Schulschliessungen zu verhindern», hält Res Schmid fest. Er ist überzeugt, dass sich diese Maxime aufrechterhalten lässt,

wenn sich die Situation mit den Coronainfektionen nicht weiter verschärfe. Jene Schülerinnen und Schüler, die in Isolation oder Quarantäne gehen müssten, würden auf elektronischem Weg Aufgaben zum Schulstoff erhalten.

Strengerer Massstab im Gespräch

«Das funktioniert sehr gut. Ich konnte mich davon bei Schulbesuchen in dieser Woche selber überzeugen», sagt Res Schmid. Alle Lehrpersonen und Schulleitungen seien durch die Zusatzaufwendungen sehr gefordert und es gebühre ihnen grosser Dank. Aufgrund der gegenwärtigen Fallzahlen stellten die Gesundheitsdirektion und die Bildungsdirektion zusammen mit dem Kantonsarzt Überlegungen an, trotz repetitiven Tests einen vorübergehend strengeren Massstab bei den Quarantäneanordnungen anzuhängen, um zur Beruhigung der Situation an den Schulen beizutragen, wie die Mitteilung weiter festhält.

Martin Uebelhart