Herbstvielfalt

Aktivitäten, Brauchtum und Kulinarik

Blitz

EISHOCKEY
Plauschmatch
für Vereine, Firmen und Gruppen

Eis, Hockey-Ausrüstungen und Schlittschuhe können im Sporting Park gemietet werden.

www.sportingpark.ch
Telefon 041 639 60 00

Werner Häcki und sein Jagdhund Barth vom Hasental

STERNEN
BUOCHS
HOTEL & RESTAURANT

GILDE
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Bis Mitte Dezember 2022 haben wir Bock auf Wild

Wir verwöhnen Sie mit feinen und zarten Wild- und Herbstgerichten aus einheimischen Wäldern und eigener Jagd.

Mit weidmännischem Gruss heissen wir Sie willkommen.
Susanne und Werner Häcki

Landgasthof Sternen | Susanne und Werner Häcki | Ennetbürgerstrasse 5 | 6374 Buochs
Telefon 041 620 11 41 | info@sternen-buochs.ch | www.sternen-buochs.ch

CHRISTINE UND JOSEF
LUSSI-WASER

BERG-
RESTAURANT
Alpstubli
KLEWENALP

LUSSI TAVOLA AG
FON 041 620 31 44

INFO@ALPSTUBLI-KLEWENALP.CH • SUNNIGRAIN 11 • 6375 BECKENRIED • WWW.ALPSTUBLI-KLEWENALP.CH

Herzlich willkommen auf der Klewenalp

Mitten im Wandergebiet – direkt am Weg (Bergstation 5 Min.)
Der ideale Ort zum Verweilen, «Gut Essen» und Sünnelen
Montag–Sonntag für Sie da, 8.15–17.15 Uhr (und auch länger)

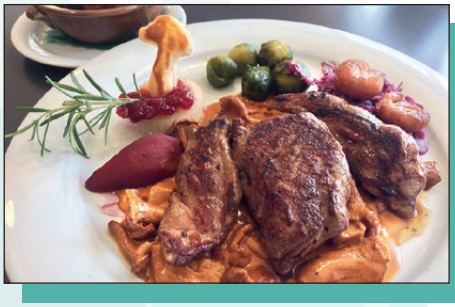
Wild auf Wild – nahe bei der Jagd

Herbstzeit = Wildzeit

zum Geniessen auch auf der Klewenalp

Für Familien-, Firmen- und Vereinsanlässe bitte reservieren. Feine, saisonal regionale Gerichte in traumhafter Landschaft im Alpstubli auf der Klewenalp.

Goldener Herbst über dem Hochnebel



Tiefblauer Himmel, gelb-rote Laubbäume und weisse Berggipfel laden zum Wandern, Spazieren und Biken ein. Bei oft milden Temperaturen geniessen Sie die farbenfrohe Vielfalt des Herbstes auf der Klewenalp.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Christine und Josef Lussi-Waser

Tel. 041 620 31 44 • info@alpstubli-klewenalp.ch

Eintracht
WOLFENSCHIESSEN

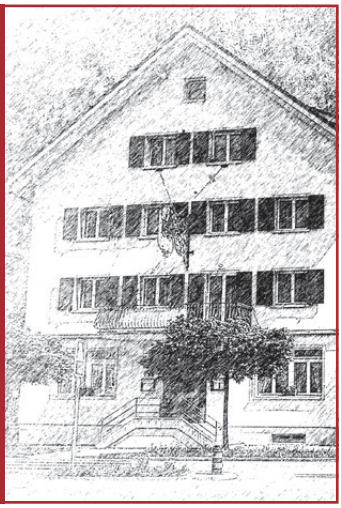
Gut essen und
Freunde treffen?

Die Adresse im ♥-en
von Wolfenschiessen!

Restaurant Eintracht
Eintracht 2
6386 Wolfenschiessen
Telefon 041 628 25 55
www.eintrachtwolfenschiessen.ch

Schon bald sind die «wilden» Zeiten vorbei und wir geniessen die vorweihnachtliche Stimmung. Geniessen Sie noch einmal Reh, Hirsch oder Gämschi, bevor auf Ihrem Teller Zimsterne und Mailänderli Platz nehmen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Ihr Eintracht-Team.



la cucina di Susi

la cucina di susi
Dorfstrasse 33
6376 Emmetten
041 620 77 77
info@lacucinadisusi.ch

Italienische Wildspezialitäten

14. Oktober bis 5. November
Jeden Freitag und Samstag
ab 18.00 Uhr
Reservation erwünscht

Mehr Infos auf www.lacucinadisusi.ch

DEIN Yogastudio
in Hergiswil!

LiViNG YOGA

Bewusstsein – Entspannung – Bewegung

Seit mehr als 20 Jahren bieten wir von Mo - Sa
verschiedene Yoga-Stile für alle Levels an!

Jetzt GRATIS Probelektion buchen

Living Yoga I Seestrasse 3 I 6052 Hergiswil
www.livingyoga.ch I info@livingyoga.ch I 076 466 50 97

GASTHOF SCHÜTZEN HAUS

Gasthof Schützenhaus Wil, Ottilia und Urs Zimmermann
Wilstrasse 2, 6370 Oberdorf, 041 619 09 20, info@schuetzenhaus-wil.ch

Feine Wild- und Pilzgerichte

Grosser Parkplatz • Gemütliches Restaurant • Säle für Bankette, Vereine, Gesellschaften • Kegelhalle mit 70 Sitzplätzen • Gartenterrassen und Kinderspielplatz • Komfortable Hotelzimmer • Samstag und Montag Ruhetag

Älplerchilbi Wolfenschiessen

Sonntag, 23. Oktober 2022

«Zeyt näh – Zeyt gäh»

09.00 Uhr **Festgottesdienst**
Ehrenpredigt mit Diakon Hans Imboden
Betruf von Wendelin Waser, Alpina Cheerli
und Alphorntrio Talbodä
Durchgehender Festbetrieb auf dem Festplatz
an der Aa

14.00 Uhr **Festzug der Älpler**
ab Volg zum Festplatz an der Aa
Volkstümliche Unterhaltung mit Planggä-Bärghaier,
Engelberg, und Festwirtschaft

20.00 Uhr **Chässpruch und Älplertanz**
MZA Zälgli mit Stöckli-Buebe, Ennetmoos

Eintritt: CHF 7.–

MENU
Älplermagronen
Apfelmus
****
Kaffee nach Wahl
CHF 25.– mit Eintritt

Grosse Tombola

Ab 17.30 Uhr servieren wir
in der MZA Zälgli

s'Älplerchilbi-Nachtessen

Vorverkauf und Bezahlung bei der Raiffeisenbank
Wolfenschiessen bis 20. Oktober 2022

Festwirtschaft: Skiclub Bannalp-Wolfenschiessen

ODYSSEE EINER ÄLPLERCHLAG-SCHREIBERIN

Immer im Herbst sind sie wieder zu hören – die Dorfklagen, Älplerklagen oder auch Chässprüche genannt. Über das Dorfleben sollen sie berichten. Lustig und unterhaltsam und mit einem Augenzwinkern werden die gereimten Sprüche dem Volke vorgetragen.

Da kommen viele Stunden Geschichtensuchen, schreiben und reimen zusammen, bis eine Klage vollendet ist. Ein absoluter Glücksfall ist sicherlich die Video-Challenge zwischen den Ennetbürger und Emmetter Älplern. Auslöser war die Tatsache, dass die Emmetter Älplerchilbi wegen Corona mit der Älplerchilbi Ennetbürgen auf dasselbe Datum fällt. Und so kommt es, dass junge Ennetbürger in ihrem Werbefilm bei der Kirche Emmetten ein Älplerpaar abpasst und nach Ennetbürgen holt. Und wie findet nun diese Geschichte in eine Dorfklage? Verfolgen Sie die folgenden Gedankengänge:

Da ist es wieder. Das leere Blatt Papier und die Älplerchilbi, die mit schnellen Schritten auf mich zukommt. Nur noch schnell den Schreibtisch aufräumen. Gut. Fangen wir an. Was ist passiert? Gemeinderat? Fehlanzeige. Kirche? Alles im heiligen Schein. Schule? Nichts. Nachbarn? Nichts. Mein Blatt Papier? Immer noch leer. Älplerchilbi? Kommt näher. Feuerwehr? Alles gelöscht. Vereine? Coronabedingt nichts los. Älpler? Mein Telefon läutet. «Ja genau, das ist es!». Dank an den Ideengeber. So und jetzt. Mindmap. Thema: Video-Challenge zwischen Älpler Ennetbürgen und Älpler Emmetten. Haben ihre Chilbi am gleichen Tag. Beide am Sonntag, 9. Oktober 2022. Ennetbürgen passt im Film Älplerpaar bei Emmetter Kirche ab. «Was mechid ihär hiä?» «Z'Chilä. Äuplerchiubi Ämmättä!» «Näi, Äuplerchiubi Ennetbirgä. Sofort isteygä.» Beide steigen ins Auto und fahren nach Ennetbürgen. Emmetter antworten den Ennetbürgern ebenfalls mit einem Video. Das Emmetter Butzipaar wird vermisst. Sind mit Postauto und Schiff nach Ennetbürgen ausgebüxt. Verfolgt vom Emmetter Butzivater. Passt sie bei Schiffländi Ennetbürgen ab und holt sie zurück. Das zur Geschichte. Gut. Wo ist der Anfang? Schaue nochmal Ennetbürger Video an. Raffiniert. Ennetbürger Älplerchilbi-Tafel hängt an Emmetter Ortstafel. Nur die ist im Sagendorf. Wieso kommen sie von Seelisberg her und nicht von Beckenried? Egal. Ein Anfang.

D'Ennetbirger Äupler schleychid d'Ämmätter gäre vo hinnä ah, drumm tiänd sie ufäm Seewäg uf Seelisberg und Ämmättä gah. Luägid doch einisch s'Ämmätter Video chley gnewer ah, dert gsehnd ihär, wiä's uf Ämmättä schneuär chend gah.

Anfang ist gemacht. Wie weiter? Emmetter Video. Im Choltal. Zwei Emmetter bei Hütte. Wanderin: «Chemid ihär ai uf Ennetbirgä a Äuplerchiubi-Umzug?» Kindergeschrei. Emmetter drehen sich ab. Schliessen alle Fenster und Stalltüren: «Nei, meini nid ganz, gehnd miär a Birgä a Umzug!»

Uf d'Frag, ob d'Ämmätter ai wend uf Ennetbirgä abbä cho, schletzits ou Ferlädä. Ja, d'Ämmätter sind hout äso. Sie tiänd viu liäber z'Ämmättä obä dr eignig Umzug ha und lehnd d'Ennetbirgär im Tal unnä eifach la stah.

Emmetter Video: Butzipaar wird vermisst. Butzivater: «Ich glaibe, ich weiss wo sie sind.» Steigen in schwarzen Jeep. Fahren nach Beckenried. Filmschnitt: «2000 Jahre später!» Emmetter treffen in Ennetbürgen ein und finden Butzipaar bei der Schiffländi. Gerade als sie das Schiff verlassen.

D'Butzis sind mit Poschtaito und Schiff gägä Birgä gfahrä. Hend gmäind, dert unnä seygid sie diä grossä Starä. Nur hend sie vom Ämmätter Butzivater miässä erfahrä, dass sie wieder Häi miänd, mit ihnä zrugg uf Ämmätte fahrä.

Gut. Und wie geht's weiter? Emmetter Filmschnitt. Zeigt Werbetafel Emmetter Äuplerchiubi. Man hört ein Emmetter Äupler: «Wenn wettsch ä geilä Umzug ha, settsch hout nid am Birgä änä stah.»

Das passt. Der Anfang ist geschafft. Jetzt fehlen nur noch 20 Seiten. Und los geht die Suche nach weiteren lustigen Anekdoten.

Und wie gesagt: Bei den diversen Sprüchen werden Land und Leute auf die Schippe genommen und müssen immer mit einem Augenzwinkern angeschaut werden.

Daniela Gröbli

Buochser Älplerchilbi

Sonntag, 23. Oktober 2022

09.00 Uhr Festgottesdienst in der Pfarrkirche

Ehrenprediger: Elmar Rotzer, Ennetbürgen
Jodlerklub Heimelig Buochs / Alphorntrio Buochs
Auszug auf den Dorfplatz mit dem Musikverein Buochs

14.00 Uhr Erntedankandacht in der Kirche

15.00 Uhr Älplerspruch auf dem Dorfplatz

Unsere Partner-Restaurants:
Bamboos-Thai/Piccadilly by Leonardo/Krone/Sternen /Loco's Pub

20.00 Uhr Älplertanz in der Breitlihalle

Tanz und Unterhaltung mit der Kapelle H2O
Super-Tombola und Älpler-Bar
Festwirtschaft geführt vom Bauernverein Buochs
Eintritt Fr. 10.–

Nachtessen 19.00 Uhr
Reservation bis Dienstag, 18. Oktober 2022, Tel. 076 571 10 70

Unterhaltungsabend 160 Jahre Älplerbruderschaft Montag, 31. Oktober 2022, 20.00 Uhr

Bar mit DJ ab 21.00 Uhr / Kaffeestube mit LT Ennetmooser-Gruess
Ort: Gemeindesaal im Schulhaus 04 / Bar im Süesswinkel

Hauptsponsor

PETER BARMETTLER FAHRZEUGE SERVICE SCHILTRAC

Co-Sponsoren

hinz+kunz

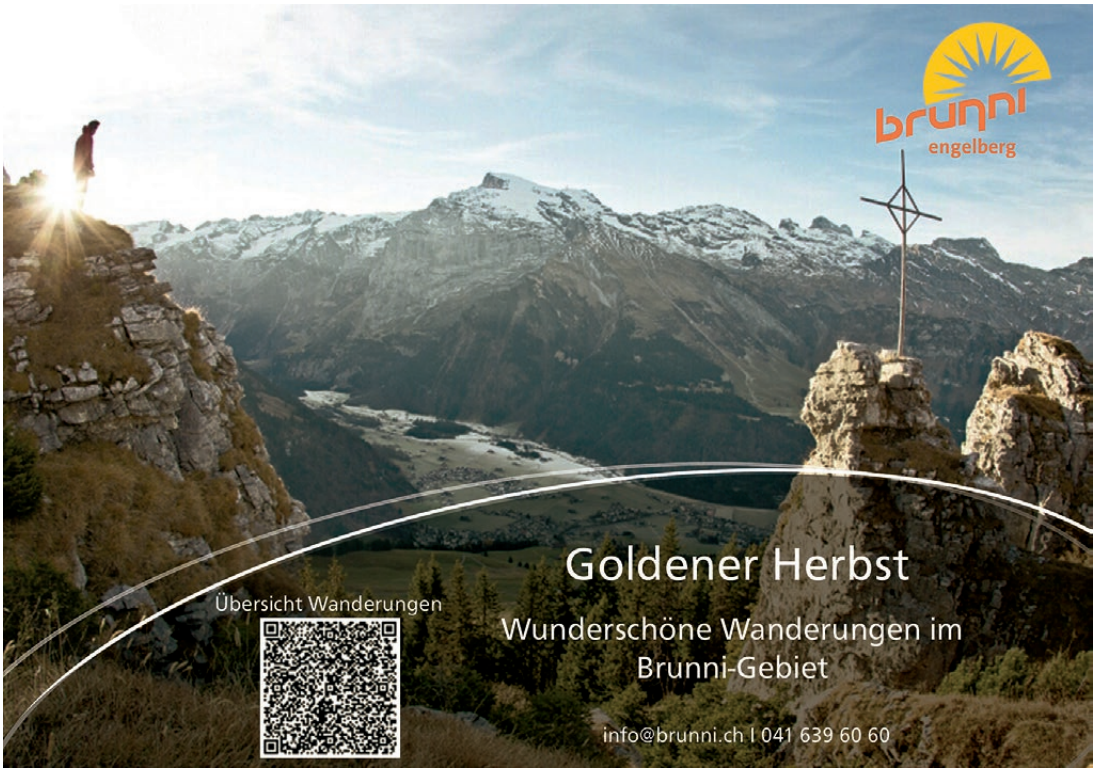
BAMBOOS

Hotel & Restaurant Krone
Gutbürgerliche Küche

Wirtschaft
Grafenort

Einheimisches Wild vom Altzellerberg geniessen!

www.gastbetriebe.ch | 041 637 00 85
Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag



WILD AUF SÜSSES?

In unserer Wildkarte finden Sie neben feinsten herbstlichen Vor- und Hauptspeisen natürlich auch kulinarische Highlights zum Dessert. Frische saisonale Zutaten sowie viel Leidenschaft in der Zubereitung sind unser Geheimrezept für höchsten Genuss.

Krönen Sie Ihr Wildmenü mit unserem Kürbis Tiramisu mit Beeren, dem Vermicelles mit Vanilleglace und Meringue oder unserer Baumnussglace mit marinierten Zwetschgen.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.

Hotel & Restaurant zum Beck
Dorfplatz 12, Stansstad
ZUM-BECK.CH

Jetzt Wildkarte entdecken!

EIN UNTERNEHMEN VON CHRISTEN BECK

ÜBERALL HED'S PILZLI DRA

Weil Pilze so ganz anders sind als andere Lebewesen um uns herum, haben wir sie lange Zeit ins Reich der Hexen, Teufel und Geister verbannt. Ihre volkskundlichen Namen geben uns zum Teil noch eine Ahnung davon: Teufelspilz, Hexenpilz, Satanspilz, Eselsohr, Fliegenpilz usw. Wenn es im Frühherbst nicht zu kalt ist und es dazu noch einige Tage geregnet hat, «schiessen» sie «wie Pilze» aus dem Boden.

Ihr erstaunlich schneller Wuchs bewirkte, dass die Menschen sie von alters her als rätselhafte Verbindung zwischen der gewohnten Welt und der Welt der Geheimnisse ansahen. Daher umhüllen sich die Pilze bis heute mit einer Aura des Mysteriösen. Pilze haben aber auch schon längst unsere Küchen erobert. Ob gebraten, gedünstet oder gebacken – Eierschwämmchen, Steinpilze, Champignons und Co. lassen sich zu herrlich aromatischen Pilzgerichten zubereiten. Besonders beliebt sind die vegetarischen Gerichte wie Risotto, Polenta, Pilzschnitten oder Pastetli mit Pilzen. Aber auch Nudeln, Suppen oder Fleischvögel mit Eierschwämmli sind ein Hit. Oder wie wäre es mit Kürbis-Gnocchi mit Marroni, Champignons und Kräuterseitlingen? Einfach 600 Gramm Kartoffeln und 200 Gramm Kürbis weichkochen, pürieren, mit 240 Gramm Mehl und einem Ei vermengen, aus der Masse Gnocchi formen und im Salzwasser kochen. Pilze in einer Bratpfanne in Öl leicht anbraten und wieder rausnehmen. Danach die Gnocchi mit 100 Gramm Marroni und 2 gehackten Peperoncini in der Bratpfanne ca. 2 Minuten braten. Am Schluss die Pilze zu den Gnocchi geben, würzen und geniessen. Sehr lecker und wärmend für die etwas kältere Jahreszeit ist sicherlich eine Pilz-Gulasch-Suppe. Dazu nehmen Sie 400 Gramm Rindsplätzli, schneiden es in ca. 1 cm grosse Würfel. Würzen es und braten es in der heissen Bratbutter an, nehmen es heraus und stellen es zugedeckt warm. Danach dämpfen Sie Pilze, Zwiebeln und Knoblauch an und geben noch etwas Tomatenpüree und Paprika dazu und lassen es ca. 5 Minuten weiterdämpfen. Giessen Sie Wein dazu und lassen die entstandene Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Fügen noch 1.2 Liter Bouillon bei, geben 400 Gramm. Kartoffeln bei und lassen die Suppe ca. 25 Minuten köcheln. Am Schluss pürieren Sie das Ganze und fügen das beiseite gestellte Fleisch und Petersilie darunter. Würzen Sie die Suppe nach Ihrem Geschmack. Guten Appetit.

GOTTHARD BIO PILZE

In der Regel sind September und Oktober die beste Zeit, um Pilze zu sammeln. Trotzdem kann man auch schon im Sommer die ersten Speisepilze in den Wäldern finden, wie z. B. Champignons, Parasole, Pfifferlinge und die ersten Steinpilze. Die Pilzernte im Wald bietet aber nicht nur Erholung und Spass, sie bringt auch viele Gefahren mit sich. Denn wer sich unter die Pilzsammler mischt, muss sich mit den Pilzsorten bestens auskennen. Sonst wird der Pilzgenuss sehr schnell zu einem wahren Spiessrutenlauf für Magen oder gar für ihr Leben.

Als Alternative können Sie die gezüchteten Pilze von Gotthard Bio Pilze im Laden kaufen. Alex Lussi und sein Team züchten vier verschiedene Edelpilze an drei Standorten. Die grösste Produktionsfläche mit 3000 Quadratmetern Anbaufläche liegt in Erstfeld. Hier züchtet er eine einzige Sorte, den Shiitake, den er jeweils nach 12 bis 14 Wochen ernten kann. Die eigentlichen Turbosorten züchtet er in Stansstad und Oberdorf, wo der Kräuterseitling und der graue Austernpilz bereits nach vier Wochen und der gelbe Austernpilz schon nach 2.5 Wochen zum Ernten und zum Geniessen parat sind. Die Gotthard Bio Pilze sind im Coop und in der Migros sowie in grösseren ausgewählten Läden erhältlich.

WUSSTEN SIE, DASS…

Pilze keine Pflanzen sind? Pilze sind eine besondere Form von Lebewesen. Denn das, was wir essen, ist nur die Frucht. Das eigentliche Lebewesen befindet sich im Boden und besteht aus einem feinen Netz aus Fäden, die Nährstoffe transportieren.

Daniela Gröbli

CHRISTINE UND JOSEF
LUSSI-WASER

HOTEL@ROESSLI-BECKENRIED.CH

HOTEL
RESTAURANT
RÖSSLI

LUSSI TAVOLA AG
FON 041 624 45 11

DORFPLATZ 1 · 6375 BECKENRIED · WWW.ROESSLI-BECKENRIED.CH

Herzlich willkommen im Rössli

Guets vo hie
GASTRO NIDWALDEN

natürlich
NIDWALDEN

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt

Mitten im Zentrum – direkt am See
Heimelig und rustikal – jung, freundlich und aufgestellt

Wir bieten Ihnen ein besonderes und unvergesslich schönes Erlebnis mit
- saisonalen und marktfrischen, sorgfältig und kreativ zubereiteten Speisen
- reichhaltiger, trendiger und aussergewöhnlicher Auswahl an Weinen/Getränken

Geniesser-Menü für Oktober 2022

Jeden Monat ein neues Erlebnis

Shiitakesuppe von Gotthard Bio Pilze
mit Wildschwein-Rohschinken Chips

Bunter Herbstsalat mit sautierten Pilzen,
Speckstreifen und Trauben an
Curry-Ingwer-Kräutersauce

Wildgeschnetzeltes «Försterart»
an Cognacrahmsauce mit Pilzen und Trauben
Hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Herbsttrilogie Rössli =
Vermicelles mit Meringues,
Zwetschgensorbet und gebrannte Creme

Ganzes Geniesser-Menü	CHF 68.–
Hauptgang mit Suppe	CHF 42.–
Hauptgang mit Vorspeise	CHF 45.–

Bis Samstag,
12. November 2022

Wild auf Wild

Herbstzeit = Wildzeit,
auch bei uns am See

Aktuell im und ums Rössli

Familien-, Firmen- und Vereinsanlässe
wieder möglich – bitte reservieren.
Nahe beim öffentlichen Verkehr mit
feinen, saisonal regionalen Gerichten
im herrlichen Panoramasaal oder in der
heimelig-rustikalen See- / Rösslistube

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Christine und Josef Lussi-Waser
Tel. 041 624 45 11 • hotel@roessli-beckenried.ch

Airport-Info:

Warnung:
Wilde Flüge!
Bitte schnallen Sie sich an.

Ab sofort geht es wieder wild zu und her im Nidair mit Pfeffer nach Angebot, Hirschfilet, zartem Rehschnitzel, Vegi-Herbstteller und weiteren Wild- und Herbst-Spezialitäten. Je nach «Weidmannsheil» mit Wild aus heimischer Jagd.

Davor und danach:
Bye Bye Bar!
Bitte gemütlich machen.

Der richtige Ort für einen Apéro vor dem Abheben, für einen Drink nach der Landung oder für einfach so.

Nach Lust und Laune:
Take-away!
Bestellen – abholen – geniessen

Köstlichkeiten aus dem Nidair-Kochpit in praktischen Wärmeboxen zum selber Abholen und Feste feiern!
Angebot und Infos unter www.nidair.ch

Gemeinsam abheben.

Sonn- und Feiertage geschlossen.
Das Catering-Angebot bleibt an Sonn- und Feiertagen bestehen.

nidair
restaurant flugfeld

GOOD FLIGHT ByeBye BAR NIDAIR

6373 Ennetbürgen/NW
Fon 041 620 05 05
check-in@nidair.ch
www.nidair.ch

WILD

Nebst den Klassikern
Wild-Hacktätschli
Rehrückenmedaillons
Wild ohne Wild

HÖFLI · WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Astrid & Martin Meier
Wirtschaft zur Rosenburg · *Höfli*
Telefon 041 610 24 61* · www.rosenburg-stans.ch

Mittwoch bis Sonntag geöffnet

Heimeliges Restaurant
Jägerstübli bis 16 Personen
Saal bis 70 Personen
Gutbürgerliche Küche

Wild-Saison

Spezialität:
Wildteller (Hirsch/Gams/Fasan/Wildsau)

Herzlich willkommen!
Romy Barmettler, 6374 Buochs, Tel. 41 620 13 82, 7 Tage geöffnet