

Konzert

Das Alpina-Cheerli und seine
Gastformationen überzeugen. 25

Bäcker streben nach dem Weltrekord

Buochs Die Ob- und Nidwaldner Bäcker-Confiseure nutzen die Iheimisch als Bühne für einen Weltrekordversuch. Dafür muss der Zopf über 200 Meter lang werden. Gebacken wird die ganze Nacht hindurch.

Matthias Piazza

matthias.piazza@nidwaldnerzeitung.ch

Man nehme: 170 Kilo Mehl, 400 Eier, 85 Liter Milch, 3,5 Kilo Salz, zudem nicht zu knapp Hefe und Zucker. Dass es hier nicht um einen normalen Sonntagszopf für die Familie geht, wird bei diesen gigantischen Mengen von Zutaten schnell klar. Der Ob- und Nidwaldner Bäcker-Confiseur-Meister-Verband (ONBC) hat damit auch einig vor: Den längs-



ten Zopf der Welt zu backen. Die Latte ist hoch gesetzt. Gilt es doch den 200 Meter langen Zopf, den die Luzerner Bäcker-Zunft vor einigen Jahren backte, zu übertrumpfen, wenngleich die Luzerner Kollegen ihren Megazopf nicht am Stück herstellten, sondern zusammensetzten. Mit der Iheimisch haben die Nid- und Obwaldner Bäcker die wohl idealste Plattform gefunden, werden doch an der grössten, nur alle sieben Jahre stattfindenden Nidwaldner Gewerbeausstellung, die übermorgen startet, rund 20 000 Besucher erwartet.

«Alle zwei Jahre lanciert unser Verband eine Aktion, um die Öffentlichkeit auf unseren Berufsstand aufmerksam zu machen. Für unseren Auftritt an der Iheimisch tauchte die Idee des Weltrekord-Zopfs auf», erklärt Stefan Filliger, Leiter der Folg-



Die Ob- und Nidwaldner Bäckermeister bei der «Generalprobe» für den Weltrekordversuch.

Bild: PD (Horw, 11. März 2019)

Bäckerei in Ennetbürgen und Vorstandsmitglied des ONBC.

Spezieller Backofen musste gebaut werden

Einen Zopf von über 200 Metern Länge zu backen, braucht nicht nur Unmengen an Zutaten, sondern ist in vielerlei Hinsicht eine Herausforderung. So musste ein speziell langer Backofen angefertigt werden. «Wir backen drei-

spurig», erklärt Stefan Filliger das Vorgehen. Will heissen, dass der Zopf zweimal geknickt wird und damit eigentlich eine Schlaufe macht. Nahtlos wird so Etappe für Etappe gezöpft. Rund ein Dutzend Bäcker sind an diesem Weltrekord-Versuch involviert. Am Samstagabend um 22 Uhr bis am Sonntagmorgen um 11 Uhr wird durchgehend gebacken. Rund 40 Helfer sollen

sicherstellen, dass der Weltrekordversuch gelingt. «Wir wollen einen Flop vermeiden, haben darum vor zwei Monaten schon mal ein paar Meter geübt», erzählt Stefan Filliger. Die «Generalprobe» sei gelungen.

Dass Zopf gleich Zopf sei, egal wie lang und darum für Profis keine besondere Herausforderung darstelle, will der gelernte Bäckermeister Stefan Filliger so

nicht gelten lassen. «Wir haben noch nie einen solchen Zopf in dieser Dimension gebacken», hält er fest.

Weltrekord-Versuch ist das Tüpfelchen auf dem i

Trotzdem stemme der Verband gerne diesen aufwendigen, rund 15 000 Franken teuren Iheimisch-Auftritt, auch wenn der Werbeeffect nicht genau messbar

sei. «Wir wollen bei den Leuten präsent sein, ihnen zeigen, dass die Bäcker/Confiseure auch ausgefallene Wünsche erfüllen können, sei es etwa für eine Geburtstagsparty», erzählt er und verhehlt dabei nicht, dass man so den industriellen Grossbäckereien die Stirn bieten wolle.

Der Weltrekord-Versuch ist dabei nur das Tüpfelchen auf dem i des ONBC-Auftrittes an den vier Iheimisch-Tagen. So werden am Showbackstand täglich verschiedene Produkte «am Meter» hergestellt, so etwa Iheimisch-Brot mit Kartoffeln, Butterzopf, Apfelstrudel, Fleischweggen oder verschiedene Snacks. Die Gäste können den Bäckern über die Schultern schauen. Kinder und Erwachsene können mit Lehrlingen Marzipanfiguren kreieren. Mit dabei wird auch Sonja Durrer sein. Die Kernser Bäckerin/Konditorin/Confiseurin gewann an der letztjährigen Berufs-Schweizermeisterschaften Swiss Skills Gold.

Mit solchen Auftritten soll auch Werbung für den Beruf gemacht werden, was gemäss Filliger auch dringend nötig ist. «Wir wollen Gas geben in der Nachwuchsförderung, in meinem Betrieb konnte ich die zwei Lehrstellen für diesen Sommer noch nicht besetzen.»

Dabei sei Bäcker ein Beruf mit Zukunft. «Wer heute Bäcker lernt, hat sensationelle Berufsperspektiven», schwärmt er. Auch wenn man im Berufsalltag kleinere Brötchen backe als an der Iheimisch.

Hinweis

Iheimisch: 30. Mai bis 2. Juni auf dem Flugplatz Buochs. Weitere Informationen: www.ihemisch.ch.

«Nicht Asche bewahren, sondern Feuer weitergeben»

Oberdorf Der OK-Chef Josef Niederberger brachte es auf den Punkt, was das Ob- und Nidwaldner Kantonalschwingfest vom vergangenen Wochenende ausmachte. 3700 Besucherinnen und Besucher erlebten ein gelungenes Volksfest.

Richard Greuter

redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

Ein Schwingfest ist ein Volksfest, wo man Volkskultur, Brauchtum und Tradition an einer einzigen Sportveranstaltung erleben kann. Es gibt kaum eine andere Sportart, die eine ähnliche Vielfalt bietet. Dies war auch am vergangenen Sonntag am Ob- und Nidwaldner Kantonalschwingfest in Oberdorf der Fall, wo die 3700 Zuschauer ein tolles Fest mit viel Brauchtum erlebten. Und dies auf einem Festgelände, das – wie sich OK-Vizepräsident Thomas Achermann in seinem Grusswort ausdrückte – mit viel Elan und Herzblut aufgebaut wurde.

Und die Besucher wurden reichlich belohnt. Der gesamte Nidwaldner Regierungsrat und einige Obwaldner Regierungsräte sassen auf den Tribünen und verfolgten das Festgeschehen.



Festprediger Marino Bosoppi äussert seine Gedanken während der Sonntagsstille. Bild: Richard Greuter (Oberdorf, 26. Mai 2019)

Erfreut war auch Judith Odermatt, Gemeindepräsidentin von Büren-Oberdorf: «Es ist für uns eine Ehre, dass das 115. Ob- und

Nidwaldner Kantonalschwingfest bei uns stattfindet.» Der einzige Nidwaldner Regierungsrat der nicht auf der Tribüne sass,

war OK-Chef Josef Niederberger. Überall auf dem Festgelände war er anzutreffen, sprach mit Zuschauern und genoss das Bad in der Menge. In seiner Festansprache am Nachmittag richtete er sich vor allem an die Jungen: «Wichtig ist, dass wir nicht Asche bewahren, sondern das Feuer weitergeben.» Schwingen sei ein Sport, der viel Fröhlichkeit und Gemütlichkeit ausstrahlt, meinte Niederberger. Dies hat auch für den Obwaldner Nationalrat Karl Vogler eine grosse Bedeutung: «Mit meinem Vater war ich schon im Vorschulalter an den Schwingfesten.»

Quadratische Schwingplätze als Alternative

In seinen Sonntags-Gedanken widmete sich Festprediger Marino Bosoppi in Begleitung von Fahndelelegationen und Trachtenmännern den runden

Schwingplätzen respektive dem Kreis als Symbol des Lebens. «Ich hätte Freude daran gehabt, wenn die Schwingplätze in Oberdorf quadratisch wären», sagte der Seelsorger etwas provokativ: «Da könnten die Bösen einander so richtig in eine Ecke drängen.» Doch er verwarf diesen Gedanken gleich wieder und verwies auf den historischen Hintergrund, wonach der Schwingsport auf die griechisch-römischen Ringkämpfer zurückzuführen sei. «Und darum ist klar, Schwingplätze müssen rund sein», so Bosoppi weiter. Schwingen sei für ihn etwas Göttliches, weil vieles, das rund läuft, auf Gott hinweist.

Nach seinen ökumenisch gehaltenen Ausführungen kam Marino Bosoppi dann zum Fazit: «Schwingen ist für mich eine runde Sache, die viele Menschen zusammenführt.» Und so wünschte er, dass es den Bürer

Schwingern sehr, sehr rund laufen möge.

Auch wenn sportlich nicht alles nach Wunsch verlief – Armon Orlik war nun mal nicht zu bremsen – zeigten sich die beiden Bürer Marcel Mathis und Luz Scheuber, die zusammen die Schule in Oberdorf besucht haben, glücklich, dass das Schwingfest für sie ein Heimspiel war. «Es ist schön, wenn man ein Schwingfest in der Nähe hat», gab Luz Scheuber zu Protokoll und Marcel Mathis ergänzte: «Es ist für mich eine Ehre an einem Schwingfest vor der Haustür teilzunehmen.»

Bereichert wurde das Fest durch das Jodlercheerli Brisäblich, die Fahnen-schwingergruppe Wolfenschüssen und die Gebrüder Christen mit ihren Alphornklängen. Während des ganzen Tages erfreuten sie die Zuschauer mit ihren Beiträgen.