

Ihre Liebe geht definitiv durch den Magen

Stansstad Der frühere Koch und Hotelier Herbert Huber hat als Autor bereits sein viertes Buch mit dem Titel «Geschichten & Gekochtes» herausgegeben. Dass er auf dem Titelblatt mit seiner Frau Gertrude tanzt, ist keineswegs Zufall.

Romano Cuonz

redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

«Hinter jedem grossen Mann steht eine starke Frau» lautet eine alte Spruchweisheit. «Auf meine Frau Gertrude und mich trifft dies haargenau zu», sagt der Stansstader Gastroexperte, Buchautor und Kolumnist Herbert Huber. Und will man diese Tatsache noch illustrieren, braucht man bloss zu schildern, wie Titel und Cover des neusten Buches entstanden sind. Man sieht darauf das Wirtepaar Huber in jungen Jahren und wie die beiden in perfektem Einklang miteinander tanzen.

«Ich hatte den Haupttitel «Geschichte & Gekochtes» schon gesetzt», erzählt Herbert Huber, «als Gertrude genau dieses Coverbild auswählte und dazu den Untertitel «Tanz mit der Gastronomie» setzte.» So sei es während all der 25 Jahre, in denen sie zusammen Gastbetriebe führten, gewesen, meint Herbert Huber. Und er doppelt gar nach: «Ohne Gertrude wäre es nie gegangen, ich war stets der Künstler und Showman, der in der Kochuniform vor die Gäste trat, Gertrude hatte eher unauffällig die Hardware im Griff und all die wichti-



An der Seite des Gastroexperten und Autors Herbert Huber stand schon immer und steht auch heute seine Frau Gertrude.

Bild: Romano Cuonz (Stansstad, 14. Mai 2018)

gen Arbeiten geleistet, die mir nicht so lagen.» Das Ehepaar hat in all den Jahren gemeinsam etwa den «Giessenhof» in Dallenwil oder die Stanser «Linde» geführt

und dabei neben Elizabeth Taylor und Fürst Rainier von Monaco auch die holländische Königin Juliane oder mehrere Bundesräte begrüsst und bekocht. Als die bei-

den sich vom Gastgewerbe verabschiedeten und er sich dem Schreiben widmete, war Gertrude – auch beim weiteren Tanz mit der Gastronomie als Berater und Kolumnist – immer seine erste, mitdenkende und auch wohlwollend kritische Leserin.

Bei «Hacktätschli» nichts am Herd verloren

Es war auch kein Zufall, dass für die 180 Gäste an der Buchvernissage ausgerechnet «Hacktätschli» serviert wurden. Für diesen Klassiker, der wieder gross in Mode ist, gibt es Hunderte Rezepte. «Ich schwöre auf jenes meiner Frau Gertrude», schreibt Huber im neuen Buch. Und: «Stehen Hacktätschli auf dem Menüplan, habe ich nichts verloren am gemeinsamen Herd.» Angesprochen auf ihr Erfolgsrezept, kommt die sonst eher bescheiden zurückhaltende Gertrude Huber-Zemp, die mit sechs Geschwistern auf einem Bauernhof in Escholzmatt aufgewachsen ist, ins Erzählen. Wie sie – als doch eher feingliedriges Kind – lieber im Gemüsegarten und in der Küche als draussen auf dem Feld gearbeitet und wie sie der Mutter beim Kochen genau auf die Finger geschaut habe. «Fürs Hack-

tätschli nehme ich wie sie qualitativ hochwertiges Fleisch von Rind, Kalb und Schwein. Nur so wird es saftig.» Das nötige «Weggli», dem sie die Rinde wegschneide, lege sie im Rahm und ja nicht in der Milch ein. Und dann kommen, mit dem richtigen Augenmass, noch Ei, Weisswein, Rosmarin, Thymian, Senf, Salz und Pfeffer dazu. Schliesslich ein ganz wichtiges Detail: Die Zwiebeln muss man andünsten, damit sie niemals hart sind. Neben dem berühmten «Hacktätschli» gibt es im neuen Buch unter dem Titel «Festliche Fülle in der Hülle» auch noch ein Rezept für ein köstlich krustiges Schweinsfilet im Teig, wie es nur Gertrude Huber mit ihrer fast sprichwörtlichen Präzision und Liebe zu jedem kulinarischen Detail zubereiten kann. Nur schon beim Lesen läuft einem das Wasser im Munde zusammen!

Im Melchtal und in England ausgebildet

Schaut man etwas genauer, wie die Karriere der starken Frau hinter Herbert Huber aussieht, kommt man aus dem Staunen nicht mehr heraus: Schon mit 16 Jahren arbeitete die rechnerisch wie sprachlich vielseitig begabte

Bauerntochter im «Alpenhof» im Melchtal als Saaltochter. Weil sie das Gastgewerbe mit seinem ganzen Reichtum kennen lernen wollte, gab es in den folgenden Jahren nichts, was sie nicht gemacht hätte: Sie kochte in verschiedenen Häusern, lernte Servieren, machte alle Arbeiten in Büro und Sekretariat. Im renommierten Luzerner Hotel Schiller war sie gar als erste Frau Chef de Réception.

Nicht zu vergessen, dass Gertrude Huber sich im Tessin, in der Westschweiz und in England auch alle nötigen Fremdsprachenkenntnisse erwarb. Als die mit so vielen Talenten ausgestattete Entlebucherin in der Hotelfachschule im Luzerner «Montana» den schillernden Gastronomen und Koch Herbert Huber kennen lernte, war das Glück perfekt. Die beiden – so verschieden sie auch sind – harmonisierten und harmonieren im Gastgewerbe und bei den Geschichten, die es rund darum herum gibt, als Dreamteam.

Hinweis

Herbert Huber: «Geschichten & Gekochtes – Tanz mit der Gastronomie». werdverlag.ch. ISBN 978-3-85 932-911-9.

Sie machen den Wald zur Apotheke

Alpnach Die Korporation feiert ihr 650-Jahr-Jubiläum. Dies begeht sie mit der ganzen Schule. 650 Schüler erleben eine einmalige Woche. Und lernen unter anderem, dass man Zutaten für Balsam gegen raue Hände im Wald findet.

Matthias Piazza

matthias.piazza@obwaldnerzeitung.ch

Ausgerüstet mit Smartphone, Tablet und Lego-Figuren gehen die vier Alpnacher Schüler auf Fotosafari. Der Auftrag: Sie sollen fotografisch festhalten, wie Legomännchen das Dorf erkunden. So platziert Leo Imfeld (9) gerade ein solches auf dem Mauerchen vor der Pfistermühle, während Sara (11) mit dem Smartphone auf den Auslöser drückt. «Ich finde diese Art von Fotografie cool», meint sie. Als schwierig habe sie zu Beginn empfunden, das Männchen so zu fotografieren, dass man auch die Umgebung gut erkenne. Das gelinge mittlerweile aber ganz gut.

«Ich liebe Lego über alles», begründet Leo seine Wahl für diesen Workshop, bei dem die Legofiguren gar auf dem Alpnachersee Schiffchen führen. Über ein Dutzend spannende, vergessene oder mystische Orte in Alpnach werden so von etwa 20 Schülern im Legography-Stil fotografiert. Dazu gesellt sich eine eigene Homepage mit einer Karte, wo die Orte zu finden sind, an denen die Fotos entstanden sind.

Waldkindergarten wird zur Kräuterküche

Gleichen Tags, ein paar Kilometer entfernt: Der Waldkindergarten



Angela Gander stellt mit den Kindern Waldmedizin über dem Feuer her.

Bild: Corinne Glanzmann (Alpnach, 15. Mai 2018)

im Chilcherli ist diese Woche zur Kräuterküche umfunktioniert worden. Sorgsam füllen die Kinder Öl in das Behältnis auf der Waage und blicken gebannt auf die Anzeige. Genau 80 Gramm müssen es sein. Währenddessen sammelt eine andere Gruppe im Wald Fichtennadeln und rätselt über das Alter der Tanne. Später versammeln sich die Kinder im Kreis um das Feuer, über dem das

Wundermittel geköchelt wird und fertig ist der Waldbalsam gegen raue Hände und Schürfwunden. «Mir gefällt es hier im Wald», begründet Marina Küng (8) ihre Wahl zu diesem Waldmedizin-Workshop. Zusammen mit einem Dutzend weiteren Schülern vom Kindergarten bis zur zweiten Primarklasse lassen sie sich an diesem Dienstagvormittag durch die Lehrpersonen An-

gela Gander und Beatrice Berg-rath in die Geheimnisse der Naturheilkunde einführen. Das Wetter ist den Kindern, die sonst den regulären Kindergarten oder die Primarschule besuchen, wohlgesinnt. Es ist trocken, gegen Mittag blinzelt gar die Sonne durch die Wolken hindurch.

Sämtliche rund 650 Alpnacher Schüler, vom Kindergarten bis zur dritten Oberstufe, haben in

dieser Woche ihre Schulzimmer verlassen. Unter dem Motto «Zäme z Alpnach underwägs» dürfen sie aus rund 60 Wokshops auswählen. Sie bringen etwa Fotos einer Schnitzeljagd zum Klingeln, entdecken Alpnach künstlerisch, beschäftigen sich mit Drachensagen vom Pilatus oder erkunden die Wildbäche.

Hintergrund dieses Megaprojektes ist das 650-Jahr-Jubiläum

der Korporation Alpnach. «Aus Anlass ihres hohen Geburtstages fragte uns die Korporation, ob wir ihr unsere alle zwei Jahre stattfindende Projektwoche widmen könnten», sagt Pius Ziegler vom OK. Die Zusammenarbeit begründet er mit der hohen Verankerung der Korporation in der Bevölkerung. «So sorgt sich die Korporation etwa um praktisch den gesamten Wald auf Gemeindegebiet. Auch die Eltern vieler Schulkinder sind Korporationsbürger», gibt er zu bedenken.

«650er-Weg» führt in die Korporationsgeschichte ein

Zum Start tauchten alle Klassen am Montagmorgen in ein «geschichtliches Bad» ein, indem sie ab der Brücke bei der Kleinen Schliere klassenweise den «650er-Weg» begingen. Über die Alte Landstrasse durchs Gässli, über den Bahnhofplatz bis zur Abzweigung bei der Industriestrasse gaben auf einer Strecke von 650 Metern acht Geschichtstafeln in geraffter Form zu einigen Aspekten der Korporationsgeschichte Auskunft. Die Tafeln sind noch rund einen Monat lang auch für die Öffentlichkeit zugänglich.

Eine Drohnenaufnahme Ende der Woche mit allen Schülern, die die Zahl «650» darstellen, bildet dann den krönenden Abschluss.