

Wieder Chilbi an der Schmiedgass

Stans Grundsätzlich findet die Schmiedgass-Chilbi alle zwei Jahre statt. Dieses Jahr geht nach nur einem Jahr Pause die Chilbi über die Bühne und erhält so nach der Corona-Zeit wieder den aktuellen Rhythmus, wie die Veranstalter in einer Mitteilung schreiben. So findet die Schmiedgass-Chilbi am Samstag, 19. August, statt.

Hinter den Toren am Anfang und am Ende der Schmiedgasse fänden sich viele Attraktionen wie die legendäre Holzrutschbahn von der Mürgstrasse in die Schmiedgasse, Flaschenfischen, Kegelbahn, Büchschenschiessen, Schiessbude, Malistand und vielem mehr. Auch «Beizli» mit musikalischer Unterhaltung sind anzutreffen. Auch ein Umzug mit Trommeln und Gästen findet statt. Dieses Jahr feiern die Säumer ihr 20. Jubiläum in Stans, die laut Mitteilung als Gäste mit ihren Saumtieren am Umzug durch die Schmiedgasse teilnehmen.

Die Veranstalter freuen sich laut Mitteilung auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher. Die Schmiedgass-Chilbi startet um 15 Uhr. Der Festbetrieb dauert bis 1 Uhr nachts. Der Eintritt kostet 5 Franken für Erwachsene und 1 Franken für Kinder. Weitere Informationen zur Schmiedgass-Chilbi gibt es unter www.schmiedgasse.ch. (vb)

Gratulation

Hochschule überreicht Diplome

Architektur Personen aus der ganzen Schweiz haben soeben ihr Studium an der Hochschule Luzern in Technik und Architektur abgeschlossen. Am Departement Technik & Architektur der Hochschule Luzern haben 385 Studierende ihr Bachelor-Studium erfolgreich abgeschlossen, davon 130 Frauen und 345 Männer. 90 Absolventinnen und Absolventen durften ihr Master-Diplom entgegennehmen, 23 als Master of Arts in Architecture und 67 als Master of Science in Engineering.

In Nidwalden durften sich folgende Personen freuen: Peter Allenspach, Stans; Dario Allgäuer, Hergiswil NW; Martin Baggenstos, Stans; Werner Barmettler, Ennetbürgen; Petra Dübendorfer, Hergiswil NW; Claudio Eicher, Ennetbürgen; Patrick Gisler, Buochs; Rudy Kayser, Oberdorf NW; Markus Lindiger, Hergiswil NW; Sven Lüthi, Ennetmoos; Stefan Niederberger, Dallenwil; Pascal Odermatt, Stans; Stefan Odermatt, Büren NW; Andreas Rebsamen, Ennetbürgen; Robin Marco Schaumlechner, Stanstad; Adrian Angelo Schmied, Stans; Nico Stalder, Ennetmoos; Marc Roland Summermatter, Wolfenschiessen; Cyrill Waser, Ennetbürgen.

In Obwalden wohnen folgende Absolvierende: Emanuel Burch, Sarnen; Pascal Burch, Sarnen; Raffael Jan Sandro Ettl, Kerns; Daniela Gasser, Giswil; Basil Imfeld, Lungern; Roman Lusti, Sarnen; Daniel Niederberger, Alpnachstad; Elias Bruno Röthlin, Kerns; Joel von Moos, Kerns. (zvg/zf)

Er kocht in Buochs für Tiktok-Live

Was der Luzerner Koch mit «Höhle der Löwen» zu tun hat und was ein «Steamy Wonder» ist.

Melissa Siegfried

Zwischen heissen Temperaturen, Sonnenstrahlen und zahlreichen badenden Menschen steht am Aawasseregg in Buochs ein Mann mit einem grün-schwarzen T-Shirt und einem knallgrünen Hut. Er spricht in sein Handy, das auf einem Stativ aufgestellt ist. Unter ihm ist eine Mikrowelle positioniert, darüber ein Holzbrett, auf dem bereits geschnippeltes Gemüse liegt.

Er befindet sich in einem Livestream auf Tiktok und hält während seiner Show ein Kochutensil in die Kamera. Es handelt sich um seine Erfindung – um den «Steamy Wonder». Rund 700 Zuschauerinnen und 10 000 Likes erreicht er auf der Plattform, während er täglich ab 20.02 Uhr live geht.

Vor der Kamera und hinter dem Projekt steht Frank Forster. Der gebürtige Kärntner ist gelernter Hotelfachmann und hatte seine eigenen Gastronomie-Betriebe am Wörthersee in Österreich. Als er Jahre später der Liebe wegen in die Schweiz umgezogen ist, wechselte er in die Grossküche. «Mich störte es immer zuzusehen, wie nach dem Kartoffeln kochen heisses, energiewertiges Wasser wegschüttet wurde», sagt der Österreicher, der seit rund 33 Jahren in Luzern lebt. «Genau deshalb wollte ich diese Prozesse verbessern und ändern.»

Neues Kochsystem dank Garbeutel

Der 60-Jährige ist aber nicht nur für seine Tiktok-Auftritte bekannt. Vor rund drei Jahren trat er beim Schweizer Format «Höhle der Löwen» auf. Zusammen mit Francesco Catarci entwickelte er die Küchenhilfe, welche die Mikrowelle in Kombination mit einem hitzebestän-



Frank Forster am Aawasseregg während einer Live-Kochshow auf Tiktok.

Bild: Melissa Siegfried (Buochs, 10. 7. 2023)

digen Beutel zum Drucksteamer macht. Der «Steamy Wonder» verschliesst den Garbeutel und sorgt für einen kontrollierten Druckabbau.

«Ein normaler Beutel würde bei einer so hohen Hitze einen grossen Druck aufbauen und platzen», erklärt Forster, der hauptberuflich Prozessanalytiker für Verpflegungsprozesse ist. Der von Forster und Catarci patentierte Stick verhindert aber durch ein Überdruckventil das Platzen. «Das Spezielle daran ist, dass 100 Prozent vom Dampf im Beutel bleibt und nur der Überdruck entweicht», so

Forster weiter. «Mit unserem Kochsystem ist es möglich, 200 Gramm rohe Hühnerbrust in zwei Minuten gar werden zu lassen», erzählt er stolz. Investor Brack erkannte das Potenzial des Tools und unterstützte die «funnyfooding AG» in der Produktion. Seit eineinhalb Jahren ist das Küchengerät für Mikrowellen auf dem Markt.

Schnell vitaminreiches Essen kochen

An diesem Tag ist auch sein Sohn Maximilian Forster mit dabei und hilft seinem Vater beim Livekochen. «Mir sind die

jungen Menschen enorm wichtig», so der Vater. «Ich merke, dass es jungen Menschen immer wichtiger wird, gesund zu essen und zu leben.» Deshalb sei er auch auf Tiktok unterwegs, auf der Plattform der Generation Z. «Das Leben wird immer schneller und die jungen Menschen haben immer weniger Zeit.»

Viele denken, es brauche viel Zeit, sich gesund und bewusst zu ernähren. «Wenn sie aber Videos sehen, in denen innert kürzester Zeit gesund, vitaminreich und schnell Essen zubereitet werden kann, so könnte sich die

Meinung vieler ändern», sagt Forster. «Wenn das Kochen mit frischem Gemüse in jungen Jahren schon Spass macht, ist die Chance höher, dass das auch später noch der Fall ist. Und genau darauf setze ich.»

Hinweis

Das Video zum Artikel finden Sie mit diesem QR-Code:



Die Mehrheit startet eine Berufslehre

820 Schülerinnen und Schüler der Region haben im Juli die obligatorische Schulzeit beendet.

Für 412 Jugendliche in Nidwalden und 408 Jugendliche in Obwalden ist im Juli die obligatorische Schulzeit zu Ende gegangen. Davon haben 410 in Nidwalden und 406 in Obwalden, das entspricht jeweils 99,5 Prozent, eine Anschlusslösung gefunden. Das ergibt die Schulerhebung, die jährlich von der Berufs- und Weiterbildungsberatung Obwalden und der Berufs- und Studienberatung Nidwalden durchgeführt wird. «Die Zahlen sind auch in diesem Jahr erfreulich», schreiben die beiden Kantone in einer gemeinsamen Mitteilung.

Etwa zwei Drittel aller Schulabgängerinnen und Schulabgänger starten laut Mitteilung eine zwei-, drei- oder vierjährige berufliche Grundbildung. Mehrheitlich absolvieren laut Mitteilung sowohl die Nidwaldner (67 Prozent) als auch die Ob-

waldner (77 Prozent) Jugendlichen eine Berufslehre in Betrieben im eigenen Kanton. Die weiteren Lehrbetriebe verteilen sich vor allem auf Nachbarkantone.

In Obwalden beginnen die Jugendlichen in 65 Berufen mit einer Ausbildung, in Nidwalden in 66 Berufen. Die Vielfalt der gewählten Ausbildungen sei bei den jungen Frauen weiterhin weniger ausgeprägt als bei den jungen Männern: Die Schulabgängerinnen entschieden sich in Nidwalden für 38 und in Obwalden für 36 verschiedene Berufe. Die Nidwaldner entschieden sich für 48 und die Obwaldner für 46 Berufe.

Das KV steht immer noch zuoberst

Am meisten Lehrverträge wurden laut Mitteilung nach wie vor als Kaufmann und Kauffrau abgeschlossen: 81 Jugendliche

(Vorjahr: 69), davon rund zwei Drittel Frauen, beginnen mit der «neuen KV-Lehre». Weiter stehen die Gesundheits- und Detailhandelsberufe sowie verschiedene handwerkliche Berufe weit oben. In Obwalden beginnen je sieben Schreinerinnen und Schreiner die Ausbildung, in Nidwalden je vier Landwirtinnen und Landwirte. «Auffallend ist, dass bei insgesamt 20 Lehrverträgen in der Informatik eine einzige junge Frau diese Ausbildung beginnt», heisst es in der Mitteilung weiter. Hingegen würden in Nidwalden ausschliesslich Frauen eine Lehre als Mediamatikerin starten, in Obwalden sind es Männer.

«Einige Jugendliche beginnen im August mit selten gewählten und eher wenig bekannten Berufen», schreiben die Kantone. In Nidwalden sind das beispielsweise der Architektur-

modellbauer, der Kältesystemmonteur, die Elektroplanerin oder der Carrosserielackierer. In Obwalden sind es eine Physika-mentorin, eine Medientechnologin, ein Entwickler digitales Business und ein Spengler.

In Obwalden werden 19 Prozent der Jugendlichen eine weiterführende Schule besuchen, in Nidwalden 23 Prozent. Der grösste Anteil dieser Übertritte entfällt mit rund 90 Prozent auf die kantonalen Gymnasien.

11 Prozent der Obwaldner und 9 Prozent der Nidwaldner Jugendlichen absolvieren nach der obligatorischen Schulzeit ein Zwischenjahr. Davon besuchen in Obwalden rund 40 Prozent ein kantonales Brückenangebot, in Nidwalden sind es etwa 60 Prozent. Die übrigen Schulabgängerinnen und Schulabgänger haben sich für private Angebote entschieden. (vb)

Nidwaldnerin bäckt um die Wette

Buochs Der Titel «Brot-Chef» richtet sich an angehende Bäcker-Konditorinnen und -Konditoren sowie -Confiseurinnen und -Confiseure. Seit März 2023 lief die Bewerbungsphase für den Nachwuchswettbewerb. Nun wurden die drei Final-Teilnehmerinnen bestimmt, wie aus einer Medienmitteilung hervor geht. Darunter befindet sich auch die Nidwaldnerin Debora Zumbühl aus Buochs. Sie ist Lernende im zweiten Ausbildungsjahr zur Bäckerin-Konditorin EFZ beim Christen Beck.

Debora Zumbühl wird am Finale am 21. Oktober in der Berufsfachschule Aarau um den begehrten Titel mitbacken. Ihre Konkurrentinnen heissen Alina Tresch (St. Gallen) und Sina Käppeli (Muri/AG). Lanciert worden ist der Wettbewerb vor acht Jahren vom Berufsverband Bäckerei & Confitserie Schweiz. (zf)