

So ass man früher in Engelberg

Anna-Mira Risi erforschte in ihrer Maturaarbeit das Essverhalten von Einheimischen und Hotelgästen um 1900.

Marion Wannemacher

In Engelberg kannte man Theresia Waser unter dem Übernamen «Post-Theresli». Obwohl sie nie in die Schule gehen durfte, lernte die frühe Waise von ihrem Cousin, einem Lehrer, zu rechnen und zu schreiben. Sie schrieb Gedichte und Geschichten und hielt im Alter von 68 bis 70 Jahren penibel fest, was sie zu Mittag kochte. Diese unscheinbare Kladde voller Fehler, Fettflecken und Eselsohren diente Anna-Mira Risi als Quelle für ihre Maturaarbeit.

Die Stifftsschülerin stiess beim Recherchieren im Obwaldner Staatsarchiv auch auf Menüpläne des luxuriösen Hotels Titlis. So entschied sie sich, über Nahrungsmittel in einem Privathaushalt und einer Hotelküche in Engelberg um 1900 zu forschen. «Ich fand den Fokus spannend, zu sehen, was eine einfache Einheimische ass im Vergleich zu den Touristen der Luxus-Klasse. Auch beeindruckte mich die Persönlichkeit von Theresia Waser, die aus einfachen Verhältnissen stammte und so viel Wissensdurst hatte.»

Auf das Thema gekommen war sie über den persönlichen Bezug zum Engelberger Talmuseum, wo sie von der Existenz des Kochtagebuchs erfuhr. Ihre Mutter Nicole Eller Risi leitet dieses seit 16 Jahren.

Was ist ein «Eigross Butter»?

Allein das Entziffern der Aufzeichnungen von Theresia Waser stellte Anna-Mira Risi vor Herausforderungen. Die 17-Jährige



Anna-Mira Risi mit dem Kochtagebuch von Theresia Waser.

Bild: Marion Wannemacher (Engelberg, 11. 4. 2024)

musste lernen, Sütterlinschrift zu lesen. Das KI-gesteuerte Computerprogramm «Transkribus» half ihr zwar dabei, am Ende musste sie den Text dann aber doch selber transkribieren. Sie musste unterscheiden lernen, wo die Autorin orthografische Fehler gemacht hatte, und die Bedeutung erschliessen. «Was ist ein «Eigross Butter»?», nennt sie ein Beispiel. Es handelt sich um eine Masseinheit.

Insgesamt enthält das Kochtagebuch 37 Mittagsmenüs aus Wasers Küche. Diese bestanden immer aus mehreren Rezepten. Die Engelbergerin hat dazu die Rezepte notiert, 92 an der Zahl, und auf Franken und Rappen genau die damaligen Preise. So kosteten 4 Pfund Kartoffeln (also 2 Kilo) 20 Rappen oder etwa eineinhalb Pfund (750 Gramm) Rindfleisch 1.20 Franken.

Waser musste auf ihr Budget achten. Es gab einfache, währschaftete Kost. Zum Mittagessen vom 24. November 1899 beispielsweise Nudelsuppe und Kartoffelsalat zu 15 Rappen pro Person. Sie verwendete vielfach kleine Portionen Butter zum Anbraten, viel Mehl und beschränkte sich auf die Gewürze Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt und Nelkenpulver. Unter den überraschenderweise 15 Gemüsesorten aus heimi-

schem Anbau nutzte sie vor allem Kartoffeln und Zwiebeln. 43 Prozent der Mahlzeiten enthielten Fleisch, allerdings von eher minderer Qualität. Offensichtlich entsprach ihre Ernährung der Norm der damaligen Bevölkerung in der Schweiz.

Ananas in einem Hotel im Hochtal

In der Küche des damals ersten Hauses am Platz mit 200 Hotel-

betten dagegen standen jeden Tag sogar ein Fisch- und drei Fleischgerichte mit mindestens einem Geflügel und beispielsweise Rindfleisch, Filet, Roastbeef sowie Rinderzunge oder Kalbskopf auf dem Speiseplan. Der prozentuale Anteil an Gemüse im Hotel Titlis war grösser als bei Theresia Waser, die Auswahl der Hotelküche mit nur sechs Sorten dafür geringer. Die Fleischspeisen dominierten. «Sehr überrascht hat mich, dass im Hotel Titlis Ananas angeboten wurde, in einem Hotel im Hochtal», sagt Risi.

Auch Engelbergs Entwicklung vom kleinen Bergdorf zum mondänen Touristenort schildert sie in ihrer Arbeit. Hier hatte sich von 1880 bis 1900 die Anzahl der Hotelbetten mehr als verdoppelt. Zur Jahrhundertwende gab es 1250 Betten, während die Anzahl der Engelberger um 114 Einheimische auf 1550 gesunken war. Aus einem spärlich besiedelten Dorf war ein Kurort mit Hotels, Restaurants und Parkanlagen geworden. Welten prallten also aufeinander.

Was die Ernährung angeht, kann sich Anna-Mira Risi nicht vorstellen, damals gelebt zu haben. «Ich esse sehr wenig Fleisch», erzählt sie schmunzelnd. Nachgekocht hat sie allerdings bereits ein Rezept, beziehungsweise nachgebacken: «Die Zuckerkräpfen. Sie waren so, wie ich sie mir vorgestellt habe – sehr einfach.» Was die Engelbergerin nach der Matura im Sommer machen wird, steht noch nicht fest. «Auf jeden Fall möchte ich ein naturwissenschaftliches Fach studieren, vielleicht Biomedizin, Medizin oder Chemie.»

D'Wärchi lädt zum Kreativsein ein

Im Rahmenprogramm der Stanser Musiktage präsentierte sich das Stanser Kreativatelier auf dem Dorfplatz.

Martin Uebelhart

Es herrscht viel Betrieb am Samstagnachmittag auf dem Stanser Dorfplatz. Die Musiktage sind in vollem Gange, viele Leute lauschen bei schönstem Wetter der Weidliband, die eben ihren Auftritt hat. Oberhalb des Dorfplatzes, entlang der Kirchenmauer, wird unter einem Zelt gemalt. Viele Kinder und auch einige Erwachsene verzieren alte Stofffetzen mit Textilfarben. Die fertigen Werke werden auf einer Leine aufgehängt.

Angeboten wird das Malatelier von der Wärcchi als Teil des Rahmenprogramms der Musiktage. «D'Wärcchi ist ein Kreativatelier mitten in Stans», erklärt Julia Scheuber. Sie ist Kindergartenerzieherin und gehört dem Vorstand der Wärcchi an. «Es ist ein Ort, wo man werken und kreativ sein kann, ein Ort, an dem man sich begegnen, sich austauschen und sich entfalten kann.»

Teil der Konferenz Bildschulen Schweiz

Die Angebote richteten sich an alle: Kinder, Jugendliche und Er-

wachsene. Der Fokus liege auf den Kindern. «D'Wärcchi gehört zur Konferenz Bildschulen Schweiz», sagt Julia Scheuber. Eine Bildschule sei ein Pendant zu einer Musikschule, eine Schule für bildende Kunst. Sie sei eine Kunst- und Gestaltungsschule, die sich an Kinder und Jugendliche im Alter von 4 bis 16 Jahren richte, schreibt die Konferenz Bildschulen auf ihrer Website. Sie vermittele ihnen eine fundierte Bildung im gestalterischen Bereich.

D'Wärcchi gibt es seit rund zwei Jahren. Sie ist ein Verein, und im Vorstand sitzen sechs Frauen aus der Umgebung von Stans. «Wir kommen alle aus dem pädagogischen und künstlerischen Bereich», sagt Julia Scheuber. Alle seien an einer Schule tätig. Dort hätten sie festgestellt, dass es im schulischen Umfeld oft mit Druck verbunden sei, wenn man bildnerisches Gestalten oder Textiles-Gestalten besuche. «Uns ist es ein Anliegen, das man ohne Erwartungen und Leistungsdruck gestalten darf und seinen persönlichen Aus-



Ivo (links) und Moritz bemalen ihre Wimpel aus alten Stofffetzen.

Bilder: Martin Uebelhart (Stans, 13. 4. 2024)

druck finden kann.» Das sei auch wichtig für die persönliche Identitätsfindung.

Am Stand auf dem Dorfplatz werden farbige Wimpel kreiert. «Es soll so etwas Gemeinsames entstehen, das man wachsen

sieht», hält Julia Scheuber fest. «Alle dürfen ihre Spuren hinterlassen.» Upcycling ist angesagt. Die Kinder und auch einige Erwachsene bemalen weisse Stoffreste fleissig mit allen möglichen Sujets. Es werden kleine

Kunstwerke gestaltet, und nicht fehlen dürfen natürlich auch die Namen der Künstlerinnen und Künstler.

Angefangen hat D'Wärcchi in einem kleinen Raum an der Schmiedgasse in Stans. Die Nachfrage sei rasch gestiegen, so Julia Scheuber. Im vergangenen Jahr hätten sie ein paar Häuser weiter in der Schmiedgasse neue, grössere Räumlichkeiten bezogen. «Wir hatten nicht gedacht, dass wir so schnell so gross werden», sagt sie. D'Wärcchi bietet Kurse an für verschiedene Alters- und Zielgruppen. Dazu gehören etwa Elki-Morgens für Kinder von 2,5 bis 5 Jahren in Begleitung einer Bezugsperson, das Wärcchi Kids Labor für Kinder ab 7 Jahren oder der kreative Mädchenabend für Mädchen von 9 bis 16 Jahren. Eine Möglichkeit, einfach einmal in der Wärcchi zu schnuppern oder eigene Ideen und Projekte umzusetzen, bietet das offene Atelier, sagt Julia Scheuber. Ein besonderes Angebot sei der Kurs «Chin Chin». Im Rahmen eines ungezwungenen Apéros

könne man seine Kreativität ausleben oder entdecken.

«Man kennt sich in der Schmiedgasse»

Das Atelier der Wärcchi liegt fast gegenüber dem Büro der Stanser Musiktage. «Man kennt sich in der Schmiedgasse», sagt Julia Scheuber. Sie hätten sich sehr gefreut, als die Anfrage von den Musiktagen gekommen sei, D'Wärcchi an den Musiktagen vorzustellen.

Immer noch wird mitten in dem emsigen Treiben auf dem Dorfplatz akribisch gemalt und gestaltet, die Leine mit den fertigen Wimpeln wird immer länger, sie soll dann in der Wärcchi aufgehängt werden. «Wir sind mit der Resonanz auf unseren Stand sehr zufrieden», sagt Julia Scheuber, die an diesem Nachmittag zusammen mit Angela Scheuber und Rebecca Wyss vor Ort ist. Und kümmert sich weiter um die Kinder, die mit Eifer bei der Sache sind.

Hinweis
Weitere Informationen unter www.dwärchi.ch.