

Bereit für die Herausforderungen der Welt

In Engelberg konnten alle 23 Schülerinnen und Schüler der Abschlussklasse ihre Zeugnisse entgegennehmen.

Manuel Kaufmann

An seiner ersten Maturafeier als Rektor der Stiftsschule Engelberg durfte Tobias Barmettler gleich erfreuliche Nachrichten verkünden. «Ihr alle habt die Matura bestanden», sagte er und provozierte damit in der Klosterkirche Engelberg einen Applaus für die 23 Maturandinnen und Maturanden.

Die Absolventinnen und Absolventen waren denn auch die Protagonisten ihrer Feier. Neben der Zeugnisübergabe traten sie immer wieder mit künstlerischen Darbietungen in den Mittelpunkt. So eröffnete etwa Maturandin Vivian Beck die Feier mit ihrem Tanz «The Voice», mit dem sie die U16-Schweizer-Meisterschaft gewann. Maturand Jan Feierabend legte nach mit seiner Eigenkomposition «Liberato» (lat.: befreit), die er der Stiftsschule als Zeichen der Dankbarkeit widmete. Später war es nicht etwa der Rock-Chor Engelberg, sondern die Abschlussklasse selbst, die mit Journeys «Don't Stop Believin'» und John Denvers «Country Roads» die eine oder den anderen in Melancholie versetzte. Schliesslich setzte Maturand Jonas Brimelow (Schlagzeug) mit seinem jüngeren Bruder Luke (Gitarre) mit einem Red-Hot-Chili-Peppers-Medley der Feier die Krone auf. Einen Einblick in die Highlights



Die Maturaklasse 2024 der Stiftsschule.

Bild: Markus L'Hoste/zvg

der vergangenen sechs Jahre gewährte Maturand Matteo Rüegger. Dabei strich er den – auch von Klassenlehrer Roger Gasser betonten – Klassegeist hervor, der sich vor vier Jahren auf der

Pilgerreise zum ersten Mal zeigte. «Die Klasse entwickelte sich danach zu einer eingeschworenen Einheit», sagte Rüegger, der als weitere Highlights die Theaterbar erwähnte, welche die Klas-

se erfolgreich schmiss und dabei «ihre gastronomischen Fähigkeiten unter Beweis stellen konnte». Auf den Studienreisen nach Lausanne und Paris habe man schliesslich «legendäre Ge-

schichten» geschrieben. «Die Details erspar ich euch jetzt – da könnt ihr euren Gedanken freien lauf lassen.»

Bei der Zeugnisübergabe standen die drei mit den besten

Abschlussnoten im Rampenlicht. Es waren dies Hannah Guldemann (Engelberg, Note 5,39), Luis Gördes (Stäfa, 5,36) und Anna-Mira Risi (Engelberg, 5,21).

Stützende Schultern und Pyramidenbauer

Den Altar mussten sich die jungen Erwachsenen unter anderem mit Bildungs- und Kulturdirektor des Kantons Obwalden, Christian Schäli, teilen, der seine Glückwünsche überbrachte. Er beschrieb das Bild eines Castells, einer Menschenpyramide, die er in Barcelona angetroffen hatte. «Die Person, die zu oberst steht, wird von Hunderten Schultern getragen», sagte Schäli. «Schaut herum zu euren Eltern, den Lehrpersonen und den Kameradinnen und Kameraden. Auf diesem stützenden Umfeld basiert euer Erfolg.»

Die Metapher griff zum Schluss Josef Widler, Präsident des Alt-Engelberger-Vereins, nochmals auf. «Heute steht ihr zuoberst auf der Pyramide.» Es brauche aber nicht nur die Leute, die zuoberst stehen. «Ihr alle habt das Zeug dazu, den anderen Menschen zu zeigen, wie man die Pyramide baut.» Die Herausforderungen in der Welt seien riesig, so Widler. «Aber ich bin überzeugt: Ihr alle werdet sie annehmen.»

Von der Lehre zur eigenen Bäckerei

Die Nidwaldnerin Regina Gut ist eine der ersten Frauen in der Zunft zu Pfistern. Bald expandiert «Gut's Genuss» nach Engelberg.

Manuel Kaufmann

In der Zunft zu Pfistern in Luzern kam es im Mai dieses Jahres zu einer Premiere. Zum ersten Mal in der über 600-jährigen Geschichte der Zunft wurden Frauen aufgenommen. Dazu musste die Zunft der Bäcker, Müller, Konditoren und Confisereure vorgängig die Statuten ändern. Als eine von sechs Frauen gehört nun auch die Nidwaldnerin Regina Gut der Körperschaft an. «Das ist für mich eine grosse Ehre», sagt Gut, die als diplomierte Bäcker-Konditor-Meisterin den Titel Meisterszünftlerin trägt. In der Zunft werden die Traditionen und Bräuche der Branche sowie Freundschaften gepflegt und für den Unterhalt des Zunfthauses zu Pfistern in Luzern gesorgt.

Für Regina Gut bedeutet die Aufnahme einen weiteren Erfolg in ihrer Karriere. Diese begann für die Bauerntochter aus Niederrickenbach mit der Berufslehre als Bäckerin-Konditorin in Stans. «Der Beruf gefiel mir von Anfang an. Jeden Tag kamen neue Aufträge, das machte es spannend – und Frühaufsteherin war ich eh schon», sagt Gut heute. Schon während der Lehre nahm sie sich vor, einmal selbstständig zu werden. Zunächst landete sie aber bei der Bäckerei Koch in Kriens, wo sie zur Verkaufsleiterin avancierte und

2010 die höhere Fachprüfung zur Bäcker-Konditor-Meisterin machte. Ein Jahr später packte sie dann ihre Chance.

Als im Geschäft gegenüber eine Metzgerei schloss, entschied sie sich, den Betrieb zu übernehmen. Zunächst verkaufte sie dort alleine mit einem Lehrling Produkte aus Nidwal-

den, etwa Lammfleisch vom Hof ihres Bruders. Als sie merkte, dass die Nachfrage nach Würsten gross war, liess sie sich vom Vorbesitzer das Wursten beibringen – mit Erfolg. 2015 erhielt sie für ihre Würste die erste Medaille, 2017 folgten weitere. Zu diesem Zeitpunkt hatte Regina Gut bereits sieben Mit-

arbeitende und dreissig Mittagsmenüs zum Mitnehmen im Angebot. «Ich hörte immer auf die Wünsche der Kunden», erklärt sie sich die grosse Beliebtheit.

Zurück in die Heimat

Die Rückkehr in den Kanton Nidwalden erfolgte ebenfalls

2017, als sie die Bäckerei am Kirchweg in Wolfenschiessen kaufte. «So konnte ich Backen und Würsten unter einen Hut bringen», so Gut. Der Name ihre Geschäfts, «Gut's Genuss», ist selbstredend. Neben einem Verkaufsladen in Dallenwil expandierte die Nidwaldnerin auch nach Luzern. 2019 eröffnete sie im Schönbühl-Center einen Laden. «Ich erhoffte mir, meine Stammkundschaft aus Kriens dorthin mitzunehmen», sagt Gut. Denn den Betrieb in der sanierungsbedürftigen Würsterei gab sie 2020 auf. Corona hätte ihren Betrieb jedoch «auf den Kopf gestellt», weshalb sie auch den Vertrag im «Schönbühl» Anfang dieses Jahres nicht mehr verlängerte. Seither werden die Würste wie die Backwaren in Wolfenschiessen hergestellt.

Bald schon geht für die Präsidentin des Ob- und Nidwaldner Bäcker-Confisereure-Meisterverbands eine neue Tür auf: Guts's Genuss übernimmt ab dem 2. Juli die Lokalisation der Bäckerei Dossenbach in Engelberg. Dabei werden alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom Vorgänger, von der Familie Dossenbach, übernommen. Auch die Backstube soll weiterbetrieben werden. «Der Hauptteil wird aber von Wolfenschiessen aus produziert und nach Engelberg gefahren», sagt Regina

Gut. Bereits heute übernehme sie Aufträge vom «Dossenbach».

Frägt man Gut nach dem Zustand der Bäckerbranche, sagt sie: «Wir müssen mit der Zeit gehen.» Gemeint ist etwa, dass durch eine lange Teigführung bereits vorproduziert werden kann und somit weniger Nachschichten für die Bäckerinnen und Bäcker anfallen, was etwa auch die Lehre attraktiver machen soll.

Offen für alle Bewerbungen

Dem Arbeitskräftemangel begegnet Gut offen. «Ich stelle viele Quereinsteiger ein. Das bedeutet zwar, dass ich mehr Zeit in die Ausbildung investieren muss, zahlt sich aber auch aus.» Sie stört sich mehr am gestiegenen administrativen Aufwand. «Ich verbringe viel Zeit im Büro, obwohl ich doch lieber neue Brote kreieren möchte.» Zudem setzt sie sich für mehr Wertschätzung gegenüber dem Handwerk und den praktischen Berufen ein. Umso schöner sei der Gewinn des zweiten Platzes der nationalen Branchenauszeichnung «Bäckerkrone», die Gut's Genuss Anfang Juni nach Wolfenschiessen holte. Eine Motivation für die 46-jährige Regina Gut, die nächsten Jahre neue Projekte umzusetzen, weiter zu backen – und zu wursten.



Regina Gut, Geschäftsinhaberin von Gut's Genuss vor ihrem Verkaufsladen in Wolfenschiessen.

Bild: Manuel Kaufmann (13. 6. 2024)