

Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 166 (2025)

Artikel: So schmeckt Oberdorf : wir probieren die erste essbare Gemeinde
Autor: Herger, Chantal
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065786>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

A close-up photograph of a young child with light brown hair and bangs, wearing a light purple shirt. The child is holding a round, yellowish potato with a large section of the skin removed, revealing the white interior. The child's face is slightly out of focus, looking directly at the camera with a neutral expression. The background is a soft, out-of-focus grey and green.

So schmeckt Oberdorf

Wir probieren die erste essbare Gemeinde.



Die Quitte ist die Leitpflanze in Oberdorf und gedeiht an jedem Standort der «Essbaren Gemeinde».

Es ist Ende Juli 2024, ein heisser Sommertag, wie wir ihn in diesem Jahr noch nicht oft erlebt haben. Die Sonne «brätscht» vom stahlblauen, wolkenlosen Himmel herab. Ab und zu ist ein Auto zu hören. Ich treffe mich mit Thomas Beck, Gemeinderat von Oberdorf und zuständig für die Bereiche Umwelt und Entsorgung, bei der neuen Wertstoffsammelstelle, der ehemaligen «Grasdeeri», in Oberdorf. Das futuristisch anmutende Gebäude wurde vergangenes

Jahr eingeweiht. Doch nicht etwa die neue Recyclingstelle interessiert uns, sondern deren Umgebung. Zwischen Strasse und Parkplatz liegt ein Grünstreifen. 19 verschiedene Pflanzen ranken hier in die Höhe, manche noch klein und kompakt, andere schmal, lang und voller grüner Blätter. Einige Sträucher tragen vereinzelt Früchte. Und genau die interessieren uns: Sie alle zählen zum Projekt «Essbare Gemeinde Oberdorf».

Doch was genau ist damit gemeint? Unter diesem Begriff versteht man ein landwirtschaftliches Gestaltungskonzept, bei dem auf öffentlich zugänglichen Plätzen Obstbäume und -sträucher angepflanzt werden. Die Bevölkerung ist eingeladen, an diesen Orten zu verweilen, die Obstvielfalt kennenzulernen und sie dadurch auch zu erhalten. Es soll ein kulinarischer Raum entstehen, ein Obstgarten, in dem sich Mensch und Natur begegnen.

Die Wertstoffsammelstelle ist dabei nur einer von vier Plätzen, die seit 2022 in der Gemeinde Oberdorf kontinuierlich neu geschaffen werden. Den Anfang machte die Umgestaltung des Spielplatzes Rägebogeland an der Engelberger Aa, später kam die Bushaltestelle Müliplatz in Büren dazu, und im November 2024 wird der Umschwung beim Gemeindehaus in Oberdorf nach dem Gestaltungskonzept der Essbaren Gemeinde umgebaut.

Thomas Beck, der als Gemeinderat für die Umsetzung des Projekts verantwortlich ist, läuft über die Parkplätze bei der Wertstoffsammelstelle und nähert sich einem knapp einen Meter hohen Bäumchen. «Das ist eine Nashi-Birne», erklärt der 55-Jährige. Zwei gelbe Früchte hängen daran, die mit ihrer runden Form an einen Apfel erinnern. Die Nashi-Birne gehört zu den Rosengewächsen und stammt ursprünglich aus China. Warum sie ausgerechnet hier angebaut wird – dazu später mehr. Obwohl eine der beiden Früchte etwas angefault ist, zückt Beck ein Sackmesser, pflückt die Birne, schneidet vom noch essbaren Teil ein Stück ab und steckt es sich in den Mund. Auch mir gibt er ein Stück zum Probieren: knackig, süß und – ja, geschmacklich einer heimischen Birne ähnlich.

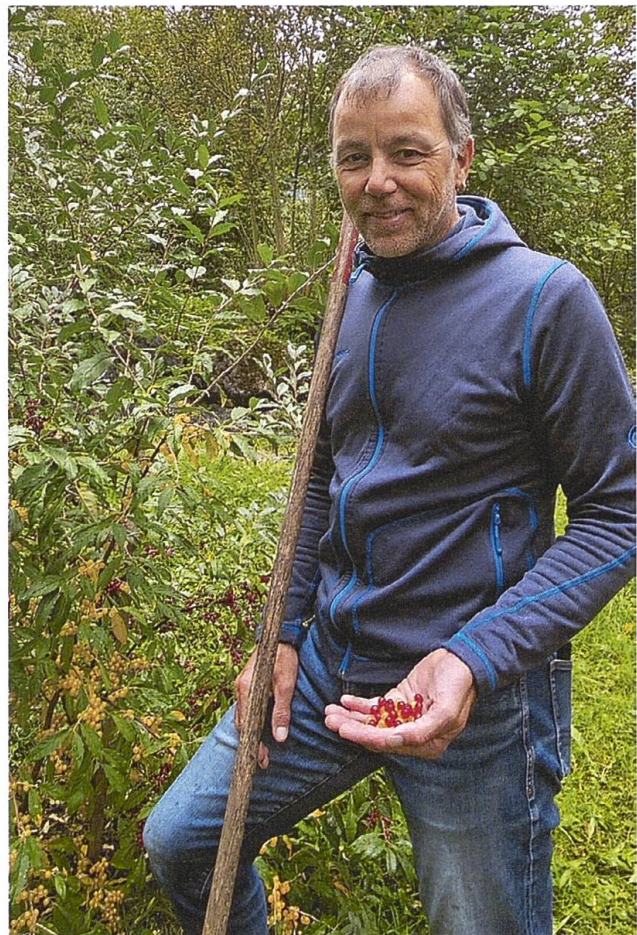
Eine Quitte für Oberdorf

Wir schauen uns die vorhandenen Gehölze genauer an. Anhand der Pflanzenliste der Gemeinde kann Beck die Pflanzen bestimmen. Ganz am Rand des Grünstreifens steht eine Quitte, die ursprünglich aus dem asiatischen Raum stammt und deren Früchte hierzulande gerne zu Gelee verarbeitet werden. An einem

Zweig hängt einsam eine pelzige, gelbliche Frucht. Es sollen noch mehr werden, bis hoffentlich eines Tages der ganze Strauch oder Busch voll davon ist.

«Das ist unsere Leitpflanze, die das Alleinstellungsmerkmal für unsere Gemeinde darstellt und an jedem der vier Standorte in der Gemeinde zu finden ist», erklärt Beck, der selbst gerne in der Natur unterwegs ist. Die Frucht soll in möglichst vielen verschiedenen Sorten und Kreuzungen angebaut werden und so dem Ortsbild eine eigene Note verleihen.

Da in Oberdorf der Birnenanbau Tradition hat und die Quitte diese Frucht optimal ergänzt, fiel die Wahl auf sie. Zudem kann so die Vielfältigkeit der Frucht sichtbar gemacht werden. Wir gehen weiter zur Nanking-Kirsche, deren Ursprung ebenfalls in Asien liegt. Die kleinen roten, fingerförmigen Früchtchen erinnern ein wenig an Vogelbeeri, die in ihrer süßen Variante in Oberdorf auch noch angepflanzt werden.



Gemeinderat Thomas Beck wacht über die «Essbare Gemeinde Oberdorf».

Wir essen von den Kirschen, auch wenn sie noch etwas säuerlich schmecken. Elf verschiedene Pflanzen haben bei der Wertstoffsammelstelle ihr Plätzchen gefunden, darunter auch viele noch unbekannt, seltene oder in Vergessenheit geratene Sorten. Ziel ist es, eine möglichst grosse Vielfalt an Obstsorten zu erhalten, die mit den hiesigen klimatischen Bedingungen gut zurechtkommen – auch in Zukunft. Das bedeutet, dass nicht nur einheimische,

November 2022 wurden die ersten Setzlinge unter der Leitung des Obstspezialisten Siegfried Tatschl gepflanzt. Er brachte damals die Idee der Essbaren Gemeinde nach Oberdorf.

Alles ist essbar

Wenn der Österreicher Siegfried Tatschl über sein Lebenswerk spricht, ist die Begeisterung dank Videotelefonie sogar über die Distanz von 710 Kilometern spürbar. Geboren 1959 in



Tatkräftige Unterstützung gab es bei der Pflanzaktion 2022 beim Spielplatz Rägebogeland: Thomas Beck (rechts), Regierungsrätin Karin Kayser-Frutschi (mit Hut) und Gemeindepräsidentin Judith Odermatt-Fallegger (mit Sonnenbrille).

sondern auch fremdländische Gehölze gepflanzt werden, um ihnen Zeit zu geben, sich anzupassen und sich in das bestehende Ökosystem zu integrieren.

Vom Parkplatz der Entsorgungsstelle führt uns unser Rundgang vorbei am Swissint-Gebäude, dem Kompetenzzentrum der Schweizer Armee für Auslandseinsätze, Richtung Engelberger Aa zum Spielplatz Rägebogeland. Hier hat das ganze Projekt seinen Anfang genommen: Im

Zürich, aufgewachsen in einer landwirtschaftlich geprägten Ecke Niederösterreichs, umgeben von Mostobstbäumen und bunten Blumenwiesen, haben intensive Naturerfahrungen den ausgebildeten Sozialarbeiter, Psychotherapeuten und Supervisor geprägt.

«Vom Kindesalter an habe ich den fortschreitenden Verlust der blühenden Wiesen miterlebt. Das hat in mir später den Wunsch geweckt, dieses Naturparadies in Form eines

landwirtschaftlichen Gestaltungskonzeptes der «Essbaren Stadt» wieder aufleben zu lassen.»

Tatschls Konzept basiert auf dem Gestaltungsprinzip der «Essbaren Landschaft». «Alles, was essbar ist, soll im Lebensraum des Menschen angepflanzt werden», erklärt Tatschl, der sich selbst als leidenschaftlichen Sammler bezeichnet. Einheimische und exotische Obstbäume und -sträucher werden an öffentlich zugänglichen Plätzen gepflanzt, um die Bevölkerung anzuziehen und einzuladen, die Bäume zu entdecken und deren Früchte zu kosten.

Zwei Dinge sind dabei von grosser Bedeutung: Zum einen soll mit einer Vielzahl unterschiedlicher Obstsorten ein Beitrag zur Artenvielfalt geleistet werden. Zum anderen sollen die Obstgärten das ganze Jahr über das Ortsbild optisch und kulinarisch bereichern und so eine lebendige Stadt oder Gemeinde schaffen.

«Wenn ich eine bunte Frucht sehe, löst das etwas in mir aus. Kann ich dann auch noch zugreifen, dann kann ich mir den Ort einverleiben.» Und zwar wortwörtlich. Für Tatschl hat der Obstgarten zur öffentlichen Verkostung auch eine wichtige soziale Komponente: Er bringt Menschen zusammen und stiftet Gemeinschaft. «Wenn ich an einem Zierstrauch vorbeigehe, berührt mich das kaum. Wenn mir jedoch eine Frucht entgegenleuchtet, möchte ich sie pflücken und kosten. Anderen Menschen geht es ähnlich, und so kommen wir miteinander ins Gespräch und agieren miteinander», sagt Tatschl. Der Obstgarten als Begegnungsort von Mensch mit Menschen und Mensch und Natur. Ein Konzept, das weltweit funktioniert und umgesetzt wird – nun auch in Nidwalden.

Input aus Österreich

2003 hatte der Naturliebhaber und -gestalter Siegfried Tatschl seine erste Essbare Stadt lanciert. Im niederösterreichischen Kirchberg am Wagram, einer Gemeinde mit knapp 4000 Einwohnerinnen und Einwohnern, legte er zunächst beim Kindergarten einen Obstgarten an. Und weil die Kinder, Eltern und Lehrpersonen so begeistert waren, wurde das Konzept lau-



Siegfried Tatschl bringt den Menschen die Vielfalt der Früchte näher.

fend weiterentwickelt, bis sich Kirchberg am Wagram 2013 offiziell zur ersten «Essbaren Gemeinde Niederösterreichs» ernannte.

Zehn Jahre später wurde der heute 65-jährige Obstexperte nach Stans ins Culinarium Alpinum eingeladen, um den dazugehörigen Garten zu gestalten. Rund um das ehemalige Kapuzinerkloster entstand eine Essbare Landschaft nach dem Vorbild alpiner Klostersgärten.

An diesem Projekt beteiligt war auch die Oberdorfer Gemeinderätin Marina Grossrieder. Sie amtierte damals als Geschäftsführerin der Stiftung Keda (Kulinarisches Erbe der Alpen), die das Culinarium Alpinum betreibt. Über sie fand Siegfried Tatschl den Weg in die Nachbargemeinde Oberdorf.

Er erinnert sich: «Die Idee stand im Raum, das Gestaltungsprinzip der Essbaren Landschaft analog zu Kirchberg am Wagram auf die umliegenden Gemeinden zu übertragen. Und Oberdorf hat die Chance ergriffen.»

Als Fürsprecherin für das Konzept und die Arbeit von Tatschl konnte die Gemeinderätin Marina Grossrieder ihre Ratskolleginnen und -kollegen überzeugen. Denn Oberdorf hegte schon länger den Wunsch, ein Projekt umzusetzen, das die Artenvielfalt in der Gemeinde bereichert, wie Thomas Beck erzählt: «Wir hatten in der Gemeinde schon einige Diskussionen über die Biodiversität und deren Förderung geführt. Als sich dann die Möglichkeit



Sieht aus wie ein Apfel, ist aber eine Nashi-Birne.

ergab, gemeinsam mit Siegfried Tatschl die Essbare Gemeinde umzusetzen, sagten wir zu.» Doch das zarte Pflänzchen, wie Beck das Projekt treffend beschreibt, wächst langsam. Zunächst musste die Gemeinde passende Standorte finden, die sich für einen Obstgarten eignen. In enger Zusammenarbeit mit Siegfried Tatschl und den Gartenexpertinnen und -experten des Culinarium Alpinum wurden geeignete Obstpflanzen ausgewählt. Dabei konnte Tatschl auf

seine langjährige Erfahrung und sein gesammeltes Wissen zurückgreifen.

Für jeden Standort entwarf das Projektteam einen Gestaltungsplan mit den passenden Obstarten und pflanzte diese an: so zum Beispiel Speierling, Kaki und Nanking-Kirsche für die Wertstoffsammelstelle, Johannisbeere, Maibeere und Felsenbirne für den Spielplatz – und immer wieder die Quitte.

Thomas Beck erläutert die Vorgehensweise anhand des Standorts der Wertstoffsammelstelle: «Auf dem Parkplatz ist es aufgrund der Versiegelung durch den Asphalt warm, und auch die Hauptstrasse strahlt bis in die Nacht viel Wärme ab. Ausserdem ist es sehr sonnig. Mit diesen Bedingungen müssen die Pflanzen hier zu recht kommen.»

Von Hiäsigem und fremdä Fetzlä

Besonderes Augenmerk legten die Macher bei der Gestaltung der Obstgärten auf eine breite Sortenauswahl. Diese trägt nicht nur zur Erhaltung, sondern eben auch zur Vielfalt bei. Heimische Obstsorten haben dabei einen ebenso hohen Stellenwert wie fremde Sorten. Wobei Siegfried Tatschl ausführt: «Was gerne übersehen wird: Die Exoten von gestern sind unsere alten Obstsorten von heute. So stammt der Apfel ursprünglich aus Kasachstan, die Birne aus dem Kaukasus und Kleinasien sowie der Pfirsich aus China.»

Angesichts des Klimawandels sei es daher ratsam, auch unbekanntes, noch nicht heimische Sorten anzubauen. «Wir müssen an die Zukunft denken. In einigen Jahrzehnten werden einheimische Früchte vielleicht nicht mehr so gut gedeihen», sagt der Experte. Klar sei, dass eine Mischkultur dem Klimawandel besser trotzen könne als eine Monokultur.

Was dabei nicht ausser Acht gelassen werden darf, ist die unkontrollierte Ausbreitung nicht heimischer Arten, sogenannter Neophyten. Diese könnten sich zu invasiven Sorten entwickeln und das bestehende Ökosystem beeinträchtigen. Eine gewisse Sensibilisierung sei hier angebracht, so Tatschl, und er verweist auf die Schwarze Liste invasiver Pflanzen.



MENGE	WISSENSCHAFTLICHE BEZEICHNUNG			DEUTSCHE BEZEICHNUNG	Pflanzort
Stückzahl	Gattung	Art	Sorte	Name	
1	<i>Cydonia</i>	<i>oblonga</i>	Zarea	Quitte	1
1	<i>Chaenomeles</i>	<i>superba</i>	<i>Crimson and Gold</i>	Zitronenquitte	2
1	<i>Chaenomeles</i>	<i>speciosa</i>	<i>Nivalis</i>	Zitronenquitte	3
1	<i>Ribes</i>	<i>nidigrolaria</i>	<i>Jostine</i>	Jostabeere	4
3	<i>Ribes</i>	<i>rubum</i>	<i>Vit Jätte</i>	Weißer Johannisbeere	5
3	<i>Ribes</i>	<i>rubrum</i>	<i>Rovada</i>	Rote Johannisbeere	6
1	<i>Prunus</i>	<i>cerasifera</i>	<i>Safira Syn. Ruby</i>	Säulenkirschpflaume	7
3	<i>Ribes</i>	<i>rubrum</i>	<i>Rosalinn</i>	Rote Johannisbeere	8
3	<i>Ribes</i>	<i>rubum</i>	<i>Weißer Versailler</i>	Weißer Johannisbeere	9
3	<i>Ribes</i>	<i>rubrum</i>	<i>Detvan</i>	Rote Johannisbeere	10
1	<i>Amelanchier</i>	<i>alnifolia</i>	<i>Sleyt</i>	Erlenblättrige - Felsenbirne	11
1	<i>Ribes</i>	<i>nidigrolaria</i>	<i>Jonova</i>	Jostabeere	12
1	<i>Amelanchier</i>	<i>canadensis</i>	<i>Prince William</i>	Felsenbirne	13
1	<i>Amelanchier</i>	<i>arborea</i>	<i>Robin Hill</i>	Baum - Felsenbirne	14
1	<i>Amelanchier</i>	<i>alnifolia</i>	<i>Martin</i>	Erlenblättrige - Felsenbirne	15
3	<i>Lonicera</i>	<i>caerulea kamtschatica</i>	<i>Amur</i>	Maibeere	16
2	<i>Lonicera</i>	<i>caerulea kamtschatica</i>	<i>Maitop</i>	Maibeere	16
2	<i>Lonicera</i>	<i>caerulea kamtschatica</i>	<i>Delight vostorg</i>	Maibeere	16
3	<i>Lonicera</i>	<i>caerulea</i>	<i>Blue Moon</i>	Maibeere	16
2	<i>Lonicera</i>	<i>caerulea</i>	<i>Blue sea</i>	Maibeere	16
2	<i>Elaeagnus</i>	<i>umbellata</i>	<i>Sweet'n'sour (rot) + Fortunella (gelb)</i>	Korallenölweiden (befruchten sich gegenseitig)	17
1	<i>Elaeagnus</i>	<i>umbellata</i>	<i>Fortunella</i>	Korallen - Ölweide	- (18)

Spielen und Probieren gilt auf dem Spielplatz «Rägebogeland» – zum Beispiel weiße und rote Johannisbeeren.

Vermittlungsarbeit ist dabei ein wichtiges Stichwort: die Bevölkerung informieren, sie einbinden und mitgestalten lassen. Nicht nur, um ihre Sorgen und Ängste ernst zu nehmen, sondern auch, um mit gutem Beispiel voranzugehen und die Sinnhaftigkeit des Projekts zu unterstreichen. Denn die ist für Gemeinderat Thomas Beck unbestritten: «Wir wollen eine attraktive Gemeinde mit hoher Lebensqualität sein und unserer Bevölkerung etwas

ten Flächen und dem nötigen Geld – die Gemeinde rechnet mit Kosten von ungefähr 10'000 bis 20'000 Franken pro umgestalteten Platz – könne ein Projekt entstehen, das den Menschen die Natur wieder näherbringt. Inzwischen sitzen wir auf der Holzbank beim Spielplatz Rägebogeland. Im Hintergrund rauscht das Aawasser, Vögel zwitschern und flattern von Ast zu Ast. Wo sonst Kinder heruntollen, die Rutschbahn hinunter sausen



Die leuchtenden Farben der Nanking-Kirsche laden zum Probieren ein.

bieten. Zudem wollen wir in allen Bereichen als nachhaltige Gemeinde wahrgenommen werden, also finanziell, sozial und eben auch in der Natur.»

Pilotprojekt

Er sieht Oberdorf als Modellgemeinde, die anderen Schweizer Gemeinden zeigen kann, wie ein solches Konzept umgesetzt werden kann. Mit viel Engagement und Herzblut, geeigne-

und ihr Lachen erklingt, ist es an diesem gewöhnlichen Dienstag erstaunlich still. Wir sind umgeben von Johannisbeersträuchern, Felsenbirnen und Quitten, die an diesem Ort bald Gross und Klein, Jung und Alt mit ihren schmackhaften Früchten erfreuen werden. Dass Vermittlungsarbeit nötig ist, sieht der Maschinenbauunternehmer daran, dass die Sorge um die Natur und das Wissen um Flora und Fauna in der eigenen Umgebung abnehmen.

«Man schützt nur, was man liebt, man liebt nur, was man kennt», zitiert Beck den Zoologen und Nobelpreisträger Konrad Lorenz.

Zugreifen und probieren

Noch werden die essbaren Pflanzen von der Bevölkerung jedoch kaum wahrgenommen. Das liegt auch an den fehlenden Informationstafeln und Beschilderungen der Gehölze, die aber bis zum Erscheinen der Brattig fertiggestellt sein sollen – verspricht Thomas Beck.

Ich frage aufs Geratewohl Passanten. «Sobald ich weiss, was ich pflücken und probieren darf, werde ich das sicher tun», sagt Iris (38) aus Ennetmoos, die mit ihren beiden Kindern einen Veloausflug macht und beim Spielplatz eine Pause einlegt. Die Oberdörflerin Simone (40), die gerade Karton bei der Wertstoffsammelstelle entsorgt, räumt ein, dass sie das Projekt kaum kennt. Sie findet die Idee aber «cool» und wird beim nächsten Mal die Sträucher und Bäume wohl mit anderen Augen sehen und vielleicht auch mal eine Frucht probieren.

Anders ist es bei Andreas (55), der nur wenige Minuten von der Wertstoffsammelstelle ent-

fernt wohnt: «Ich schaue ab und zu mal vorbei, ob eine Frucht reif ist. Bisher hatte ich leider noch kein Glück.» Was noch nicht ist, wird ja bald werden.

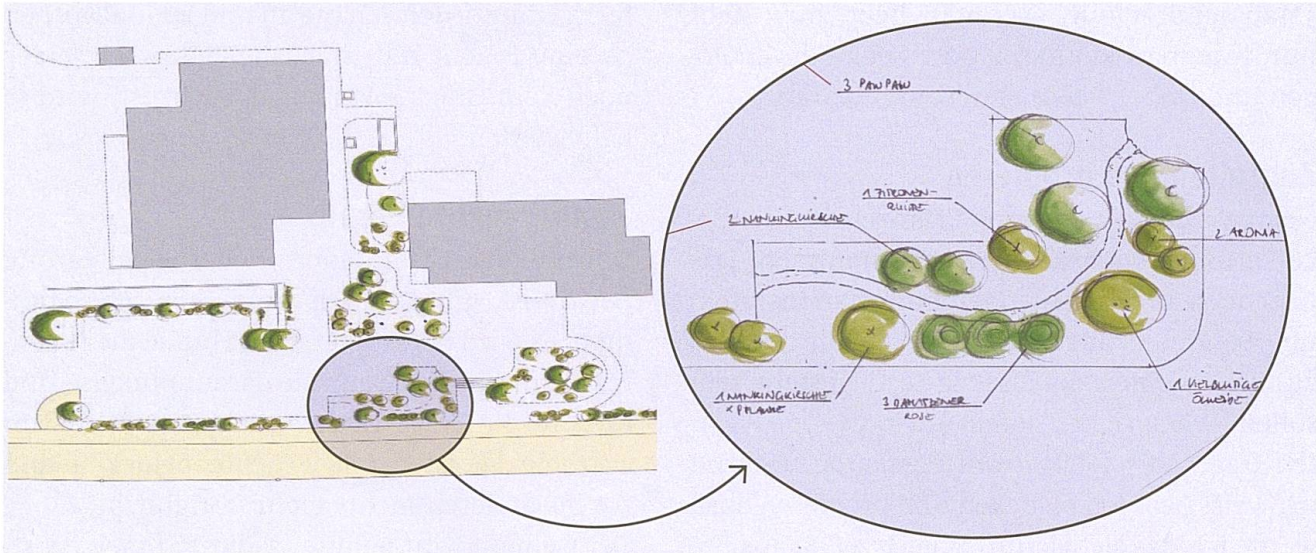
... aber nicht überall

Obwohl der Grundtenor in der Bevölkerung positiv ist, gibt es auch einige kritische Stimmen. Es wird befürchtet, dass Hunde die Früchte verunreinigen, wenn sie darauf pinkeln. Und es wird die Frage gestellt, was passiert, wenn einzelne Egoisten alle Früchte pflücken und für die anderen nichts mehr übrigbleibt.

Der Gemeinderat nehme all diese Sorgen ernst, versichert Thomas Beck: «Wir werden das im Auge behalten und gegebenenfalls Massnahmen ergreifen», lautet seine Antwort, die allerdings noch ein bisschen vage klingt. Wichtig sei, die Bevölkerung einzubeziehen und zu informieren. Was ihm zudem wichtig ist: Nur weil auf öffentlichem Gemeindegebiet Obststräucher zum Kosten und Ernten einladen, heisst das nicht, dass Bäume auf privaten landwirtschaftlichen Flächen auch abgeerntet werden dürfen.



So soll es sein: Eine Pause einlegen und dabei eine Frucht «schnaise».



Quitte, Papau, Aronia und andere Sträucher sollen die Umgebung beim Gemeindehaus in Oberdorf bereichern.

In die gleiche Kerbe schlägt der Sozialarbeiter Siegfried Tatschl, der in seiner langjährigen Projektarbeit immer wieder mit ähnlichen Bedenken konfrontiert wurde. Seine Antwort ist simpel: «Wissen vermitteln, aufeinander zugehen und miteinander reden. Bürgerschaftliches Engagement ist gefragt.»

Das zarte Pflänzchen der «Essbaren Gemeinde Oberdorf» ist inzwischen zu einem Bäumchen herangewachsen: Demnächst wird der Vorplatz des Gemeindehauses im Rahmen des Konzepts umgestaltet. Die Neubepflanzung betrachtet

Thomas Beck als Abschluss der ersten Etappe des Projekts, das mit der Zertifizierung als «Erste Essbare Gemeinde der Schweiz» seinen vorläufigen Höhepunkt erreicht – überreicht von Siegfried Tatschl, dem Vater des Konzepts. Seine Vision der «Essbaren Gemeinde» ist nun definitiv in Oberdorf angekommen.

Möge der süsse Geschmack der Früchte fruchtbare Erinnerungen schaffen, schmackhafte Begegnungen ermöglichen und so zu einer lebendigen Gemeinschaft beitragen. Auf dass die Bevölkerung die Neubepflanzten Plätze belebe.

Chantal Herger schreibt für die Coopzeitung und isst fast täglich eine Frucht. Früher durfte sie im Garten ihres Grossmamis Brombeeren pflücken. Nächsten Frühling trifft man sie wohl auch in Oberdorf zum «Schnaise».

**NIDWALDNER KALENDER
BRATTIG 2025**