

Die Röthlins von morgen geben Vollgas

Am Vortag des Halbmarathons gab's ein Klassenduell. Viktor Röthlin gab während der Veranstaltung sogar ein Geheimnis preis.

Primus Camenzind

Rund 350 Mädchen und Buben, vorwiegend aus Ob- und Nidwalden, fieberten auch dieses Jahr wieder dem Klassenduell entgegen. Wegen des Coronaschutzkonzepts musste das gesamte Programm jedoch aufwendig umstrukturiert werden. Dies konnte jedoch den Schülerinnen und Schülern der ersten bis sechsten Primarklassen und den «Kleinen» im Vorschulalter nichts anhaben. Sie stehen zum Teil schon eine Stunde vor Beginn des ersten Rennens auf der Leichtathletikanlage im Sarner Seefeld Schlange, um die begehrten T-Shirts und Startnummern in Empfang zu nehmen.

Die Klasse übt auf dem Bahnhofweg

Voller Erwartung auf das, was auf sie zukommen wird, sitzen die Giswiler Viertklässler Mika, Jonathan und Alexander auf dem Gelände an der 400-Meter-Rundbahn. Die Buben nehmen bereits zum dritten und vierten Mal am Klassenduell teil. «Wir trainierten im Turnunterricht auf dem kleinen Weg in Richtung Bahnhof. Unser Lehrer verlangte einen Kilometer. Ich schaffte total vier», erzählt Jonathan. Für Einzelkämpfer gibt es allerdings keine Medaillen zu gewinnen. Die Klassen der jeweiligen Schulen werden entsprechend ihrer durchschnittlichen Laufzeit und der Teilnehmerstärke rangiert. «Das ist so auch in Ordnung», sagt Alexander. Mika sieht sich beim Zieleinlauf im zweiten Drittel des Feldes. «Mir geht's ja de», prophezeit Jonathan in weiser Voraussicht.



Die Coronamassnahmen konnten den Kindern den Spass am Klassenduell nicht nehmen.

Bilder: Primus Camenzind (5. September 2020)

Die Läufe beginnen um 16 Uhr mit dem Mini-Run der Kinder im Vorschulalter. Viktor Röthlin und sein Maskottchen «Fruttli» absolvieren mit den Kleinen vor dem Start allerdings einige Aufwärmübungen, die es in sich haben. Der Marathon-Europameister des Jahres 2010 muss jedoch schon bald feststellen, dass «Fruttli» seines dicken Bauches wegen kaum mithalten kann. Die «Minis» dürfen am Ziel anstelle des T-Shirts alle eine glänzende Medaille in Empfang nehmen. Viktor Röthlin funktioniert an sämtlichen Rennen gewissermassen als «Besenwagen» am Ende des



Die Viertklässler aus Giswil: (von links) Alexander, Jonathan, Mika.

Feldes. Wer wirklich am Ende der Kräfte ist, wird durch den ehemaligen Spitzenathleten «händchenhaltend» über die Ziellinie geführt.

Das Training übers Jahr zahlt sich aus

In den nachfolgenden 90 Minuten gehen die Schüler an den Start. Die ersten bis dritten Klassen haben zwei Runden (800 Meter) zu bewältigen – die vierten bis sechsten Klassen 1200 Meter. Vieles gilt aber für sämtliche Läufe: Es wird gekämpft bis an die Grenzen; einige Startende zeigen, dass sie auch übers Jahr viel rennen; bei

anderen muss «ihr Bestes» ausreichen. Viktor Röthlin will vom gewieften Platz-Speaker Roland Bösch wissen, wie viele Athleten denn aus Ennetmoos kommen. Kein Wunder: er selber wohnt dort und es gibt beim Schulhaus sogar den «Viktor-Röthlin-Platz». Die Antwort des Speakers: Eine stattliche Anzahl. Unbestritten ist auch die zahlenmässige Dominanz der Giswil Mädchen und Buben.

Nach ihrem Lauf trifft unsere Zeitung erneut die drei Buben aus Giswil. «Es war anstrengend wegen der Hitze, ist aber gut gelaufen», verrät Mika. Alexander lief etwas weiter hinten im Feld. «Ich habe jedoch alles gegeben», meint er zufrieden. «Ich bin der Älteste von uns», lässt Jonathan verlauten. «Das will jedoch nicht heissen, dass ich der Schnellste war.»

Bewegung ist fürs ganze Leben

«Ich bin von den Emotionen des heutigen Nachmittags überwältigt», sagt Röthlin zum Schluss des Klassenduels. «Es geht mir bei den Kindern vor allem um die Bewegung. Wir haben damit eine Aufgabe und soziale Verantwortung gegenüber der Gesellschaft.» Diese fange nach seiner Überzeugung schon bei den Kindern an. «Das muss nicht wie bei mir im Spitzensport enden. Bewegung ist vielmehr etwas fürs ganze Leben.»

Während der siebten Ausgabe der Veranstaltung lässt sich Röthlin ein Geheimnis entlocken: Zur 10-Jahr-Jubiläumveranstaltung 2023 soll es erstmals im Sarneraatal einen Marathon über die gesamte Distanz von 42,2 Kilometern geben.

«Friedas Küche» ist Kochbuch und Familien-Saga zugleich

Frieda Scheuber kochte zeitlebens hervorragend. Ihre Nachkommen bedanken sich mit einem Koch- und Geschichtenbuch.

«Liebe geht durch den Magen.» Wenn dieses Sprichwort auf jemanden zutrifft, dann auf die Grossfamilie der heute 93-jährigen Ennetbürgerin Frieda Scheuber-Odermatt. Die fünf Kinder und 13 Enkelkinder schwärmen noch immer von ihrer Kochkunst. In den vergangenen sieben Jahren haben sie nun gemeinsam an «Friedas Küche» gearbeitet, einem Buch mit 165 Seiten. Das Layout stammt vom professionellen Gestalter, ihrem Sohn Josef. Verraten wird, wie die Bauerntochter vom Niedermätteli urchige Nidwaldner Speisen zubereitet hat. Eigenkreationen und «geheime Rezepte» fehlen nicht. Und zu jedem Rezept erzählten die gegen 20 Verfasser Anekdoten.

Das «fleissige Kind» sollte weiterstudieren

Frieda Odermatt wurde 1927 als erstes von fünf Kindern einer Bauernfamilie am Bürgenberg geboren. Als sie in der 6. Klasse war, brach der Zweite Weltkrieg aus. Schon am ersten Tag wurde

der Vater aufgeboten. Ab jetzt musste auch das Mädchen hart zupacken. Etwa bei der grossen Anbauschlacht. In der Schule war sie unter den Besten. «So ein fleissiges Kind solle weiterstudieren können», schrieb Schwester Aegidia ins Zeugnis. Doch damit wurde nichts. Für den Besuch der Sekundarschule in Stans habe das nötige Geld gefehlt. «Deshalb musste ich zu Hause helfen», erzählt Frieda Odermatt. Doch sie machte das Beste daraus: Im Winterhalbjahr besuchte sie die Haushalt- und Kochschule im Dorf.

Eine willkommene Abwechslung war für sie ein Leben lang das Singen. Zuerst im Kirchenchor, den Nationalrat Gottfried Odermatt leitete. Schon mit 16 lernte sie dort ihren späteren Mann Werner Scheuber kennen. Als dieser als Sattler-Tapezierer ein Geschäft eröffnete, wurde geheiratet. Aus der Ehe gingen fünf Kinder hervor. Der spätere Schulleiter und Politiker Andreas Scheuber, ihr Zweitältester, erzählt: «An unserem Tisch waren immer alle

willkommen – meine Mutter kochte lieber für zehn als für fünf Personen.»

Was auf den Tisch kam, war nicht nur «pfiffig» ausgedacht, sondern immer auch sehr lecker. Die Zubereitung ihrer Spezialitäten wird im Buch haargenau beschrieben. Samt dazu gehörenden Anmerkungen. Da gibt's

etwa einen Teufelsalat mit ein wenig Tabasco, den die Kinder gerne mochten. Für den mit ihr verwandten, früher sehr bekannten Trotzli-Schriftsteller Josef Konrad Scheuber gehörte die Sonntagssuppe mit Mehl und Ei zwingend dazu. Und die Vierwaldstättersee-Fische im Weisswein erst! Zu denen ver-

kündete Frieda jeweils: «Fischli müssen dreimal schwimmen: im See, in der Pfanne und im Weisswein!»

Der Quittengelee erhielt ein eigenes Versteck

Man braucht die vielen «gluschtigen» Menuvorschlätze nur schon zu lesen und die Bilder daneben zu betrachten, und schon läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Dann etwa, wenn es bei Bauerntochter Frieda wortwörtlich ans Eingemachte geht. Ihre Urenkelin Lina schwärmt: «Gibt es etwas Leckereres als Grosis hausgemachtes Quittengelee? Wir verstecken ihn manchmal zuhinterst im Kühlschrank, damit er nicht zu schnell weggegessen wird.»

Doch das wirkliche Tüpfelchen aufs «i» setzen all die vielen Anekdoten, welche die Rezepte begleiten. Jene etwa vom zwei Kilogramm schweren Suppenhuhn, das Frieda einst samt Resten von Federn und gelbem Fett von Niedermätteli Emil geschenkt erhielt. Sie bereitete es nach allen Regeln der Kunst mit

Rüebli, Zwiebeln, Lauch und Kräutern zu. Doch nach dem ersten Probieren riefen die vier Buben im Chor: «Das kannst Du selber essen!» Und tatsächlich: Dies war das einzige Mal, dass die «huislige» Frieda etwas, das sie mit viel Liebe zubereitet hatte, wegwarf. Apropos Geheimrezepte: «Härdepfustock»-Liebhaber erfahren, dass sich diese heimische Delikatesse für die berühmten «Saucenseelis» nur dann so richtig eignet, wenn dazu Vollmilch, frischer Anke sowie gemahlene Muskatnuss mit viel Muskelkraft gerührt wird. Ja, «Friedas Küche» ist mehr als ein Kochbuch: eine amüsante Saga über die bekannte Nidwaldner Grossfamilie. Einer Familie, in der punkto Schmausen und Geniessen keiner ein Kostverächter ist.

Romano Cuoz

Hinweis

Das Buch «Friedas Küche» bietet die Buchhandlung Martin von Matt in Stans in einer beschränkten Anzahl Exemplaren an.



Um sie dreht sich das Buch: Frieda Scheuber-Odermatt. Bild: cuo