

Postauto muss Auto ausweichen

Kerns Wie die Obwaldner Kantonspolizei mitteilt, ereignete sich am Mittwoch um zirka 12.20 Uhr auf der Stanserstrasse in Kerns im Ortsteil Sand ein Unfall. Von Ennetmoos her kommend, fuhr das Postauto 312 in Richtung Kerns, als ihm ein Personenwagen mittig auf der Fahrbahn entgegenkam. Wegen enger Platzverhältnisse musste der Chauffeur des Postautos nach rechts ausweichen und kollidierte mit einem Metallzaun. Der weisse Personenwagen entfernte sich vom Unfallort.

Die drei mitfahrenden Postauto-Passagiere blieben unverletzt. Sie werden gebeten, sich bei der Kantonspolizei Obwalden zu melden.

Zudem sucht die Polizei Zeugen, die Angaben zum Unfall, insbesondere zum weissen Auto, machen können. Diese mögen sich umgehend bei der Kantonspolizei Obwalden (Tel. 041 666 65 00) melden. (cza)

Obwaldner Rekord über 3000 Meter

Leichtathletik Am Brugger Abendmeeting «Schachencup» erzielte die 20-jährige Läuferin Amy Leibundgut der Leichtathletik Alpnach in 10:07,10 Minuten über 3000 Meter einen neuen Obwaldner Rekord. Amy verbessert die alte Bestmarke von Gaby Capraro um 8 Sekunden. Der alte Rekord aus dem Jahr 1982 war einer der ältesten Obwaldner Rekorde bei den Frauen. Mit dieser sehr schnellen Zeit, gelaufen am 14. Juli, belegt Amy die achte Position in der Schweizer Bestenliste, wie einer Medienmitteilung der Leichtathletik Alpnach zu entnehmen ist.

Die nicht einfache Saisonvorbereitung verlangte sehr viel Flexibilität von den Athleten und neue Ideen und Methoden von den Trainern. Die Lauf-Trainingsgruppe um Hampi Marti, der auch Amy angehört, konnte das Ganze sehr gut umsetzen, erzielte doch auch Noëmi Jakob über 600 Meter in 1:38,74 Minuten eine sehr gute Zeit bei ihrem Saisonstart.

Die dritte Athletin der erfolgreichen Trainingsgruppe, Nina von Atzigen, erzielte beim Sonnenwend-Meeting in Bern über 1500 m eine Zeit von 5:08,26 Min. Damit hat sie die Limite für die Schweizer Meisterschaft der U18 um 22 Sekunden unterboten. (pd/sez)



Die rekordschnelle Sarnerin Amy Leibundgut beim Zieleinlauf. Bild: PD

Tötungsdelikt kommt vor Gericht

Die Staatsanwaltschaft Nidwalden hat gegen einen Mann, der seine Ehefrau erschossen hatte, Anklage erhoben.

Florian Pfister

Die Staatsanwaltschaft Nidwalden hat gegen einen 80-jährigen Mann Anklage wegen vorsätzlicher Tötung erhoben. Dabei handelt es sich um einen Schweizer, der vor zweieinhalb Jahren seine Ehefrau erschossen hatte. Dies schreibt die Staatsanwaltschaft Nidwalden in einer Medienmitteilung.

Dem zum Tatzeitpunkt 77-jährigen Rentner wird vorgeworfen, seine 73-jährige Ehefrau nach einer Auseinandersetzung mit einer Waffe vorsätzlich getötet zu haben. Am Abend des 19. Januar 2018 hatte der Mann seine Frau in der gemeinsamen Wohnung in

Stansstad erschossen. Die Staatsanwaltschaft hat nun nach Abschluss der umfangreichen Untersuchungen Anklage beim Kantonsgericht Nidwalden erhoben. Sie fordert eine Freiheitsstrafe von zwölf Jahren sowie eine Geldstrafe.

Mann war zwei Monate in Untersuchungshaft

Der heute 80-jährige Mann bestreitet, seine Frau vorsätzlich getötet zu haben. Er gibt die Tat zwar zu, er habe seine Ehepartnerin aber versehentlich erschossen. Es gilt die Unschuldsumutung. Nach der Tat hatte der Rentner die Polizei informiert und sich festnehmen lassen. Die Beamten sties-

sen in der Wohnung in Stansstad auf den leblosen Körper der Ehefrau.

Der Rentner war darauf knapp zwei Monate in Untersuchungshaft gewesen. Das Nidwaldner Zwangsmassengericht hatte das Entlassungsgesuch des Mannes gutgeheissen – entgegen der Meinung der Staatsanwaltschaft. Seither befindet er sich auf freiem Fuss. Ihm wurden keine Auflagen gemacht. Bis vor kurzem wurde ermittelt.

Der Gerichtstermin sowie Details sind noch unklar

Neben der Kantonspolizei und der Staatsanwaltschaft waren auch das Institut für Rechtsme-

dizin Zürich und das Forensische Institut Zürich an den Ermittlungen beteiligt. Die Staatsanwaltschaft kann auf Anfrage keine Auskunft erteilen, warum die Tat aufgrund der Untersuchungen als vorsätzlich eingestuft wurde. Auch das Kantonsgericht Nidwalden kann noch keine Aussagen tätigen. Ob Alkohol im Spiel war, ob der Mann die Waffe legal besessen hat und ob ein psychiatrisches Gutachten in Auftrag gegeben wurde, bleibt für die Öffentlichkeit bis jetzt also unklar.

Die Details zum Fall werden in der Anklageschrift verlautet, die am Gerichtstermin verlesen wird. Wann sich der 80-Jährige vor Gericht verantworten muss,

ist noch unklar. Das Kantonsgericht habe noch keinen Termin für den Prozess festgelegt, wie der zuständige Richter auf Anfrage sagt.

Ob der Stansstader seine Ehefrau an jenem Abend im Jahr 2018 vorsätzlich erschossen hat, muss sich nun also klären.

Eine Tötung auf Verlangen schliesst die Staatsanwaltschaft aus. Ehemalige Weggefährten des Rentners hatten gegenüber unserer Zeitung die Vermutung geäussert, die Tat könnte in Zusammenhang mit gesundheitlichen Problemen gestanden haben. Die Staatsanwaltschaft geht aber davon aus, dass ein Ehestreit vorausgegangen war.

Erfolgserlebnisse auf der Alp Bleiki

Bereits in fünfter Generation bewirtschaftet die Familie Barmettler die Alp Bleiki oberhalb Niederrickenbachs.

Die Alp liegt herrlich eingebettet zwischen Buochserhorn, Musenalp und Bleikigrat auf 1389 Metern über Meer. Heute wird sie von der Familie Barmettler in fünfter Generation bewirtschaftet.

Es ist ein wunderbarer Sommerabend und die Fernsicht von der Alp Bleiki ins Tal einfach phänomenal. Nach einem herzlichen Empfang von Agnes, Paul und ihrem Sohn Reto beginnt der Abend mit einem Rundgang durch die Alpkäserei. Diese beinhaltet die eigentliche Käserei, das Salzbad sowie die

Traditionsbetriebe

«Schatzkammer», das Käsemagazin. Man spürt es förmlich; das ist das Reich von Familie Barmettler. Stolz präsentiert sie die unzähligen Käselaike. Anfang Sommer werden bis zu 3000 Liter und momentan 2000 Liter Milch pro Tag zu Sbrinz, Buochserhorn- und seit 1999 auch Bleiki-Alpkäse verarbeitet. Die Milch wird von acht Älplern direkt zur Alp angeliefert – ein Teil davon per Seilbahn. Diese existiert bereits seit 1913.

Junior Reto kümmert sich vorwiegend um den Landwirtschaftsbetrieb mit 26 Kühen, einigem Jungvieh sowie 65 Mastschweinen. «Das Käsen ist weniger mein Metier. Ich arbeite lieber im Freien und mache mir die Hände schmutzig», fügt er schmunzelnd an. Die Tiere werden im Frühling vom Hof Hueb in Oberdorf auf die Alp transportiert. Im Herbst erfolgt der traditionelle Alpbzug.

Dölf Barmettler, der Pionier

Der 1827 geborene Alois Barmettler vom Agglital in Buochs kaufte den Bauernhof Hinterstädeli in Buochs und in den fol-



Stolz präsentieren Paul und Reto Barmettler einige Käselaike, die in ihrer «Schatzkammer», dem Käsekeller, heranreifen. Bild: Ruedi Wechsler

genden Jahren die Alpen Trogmatt, Musenalp, Ahorn und 1869 die Bleiki am Buochserhorn. Sie wurde anfangs von Alois selbst, dann von seinem Junior Jakob und anschliessend von Faden Jakob und seinem Bruder bewirtschaftet. Früher führte nur ein mühsamer und steiler Feldweg vom Sender über die Trogmatt zur Bleiki. 1959 übernahm Dölf Barmettler, Vater von Paul, die Alp. «Da die eigene Milch für die Käseproduktion bei weitem nicht ausreichte, holte mein Vater Dölf gleich zu Beginn den ersten

Milchproduzenten von der Hasenmatt mit ins Boot.

Die Arbeit auf der Alp wird oftmals unterschätzt

1962 wurden die Telefonverbindung und zwei Jahre später der Stromanschluss auf der Bleiki installiert», erzählt Paul von dieser Epoche. Gross war die Freude, als 1977 endlich die Erschliessungsstrasse zur Alp realisiert werden konnte. Seit 30 Jahren führen nun Paul und Agnes den Betrieb und haben die Käsevielfalt der Alp Bleiki um einige Sorten erweitert. Sohn

Reto, gelernter Landmaschinenmechaniker, möchte den Betrieb in Zukunft weiterführen. «Im Frühling starten wir von null auf hundert», sagt Agnes. «Innerhalb weniger Tage beginnen der Alpbetrieb sowie die Käseproduktion, und das Personal trifft ein. Ich bin für die Käsevermarktung und das Büro zuständig. Zudem liefere ich die Produkte an Nidwaldner Detailisten und besuche auch mehrere Herbstmärkte.» Dabei darf sie auf die Unterstützung der beiden Töchter Karin und Nicole zählen. Der grösste Abneh-

mer von Rahm und Käse sei die Milchverarbeitungsfirma Emmi. Paul spricht von einem starken und zuverlässigen Unternehmen.

Die Spezialität von der Alp Bleiki sei gut gelagerter und reifer Käse, erzählen die Gastgeber. Zudem erwähnt Paul: «Die grösste Herausforderung ist, gute Käser zu finden. Ende September, wenn die Älplersaison zu Ende geht, weiss man oftmals noch nicht, ob im nächsten Frühling mit einem gelernten Käser gestartet werden kann.» Heute werde über die Marke Bleiki gesprochen, was motivierend sei. Ebenso die kleinen Erfolgserlebnisse, und dazu meint der 54-Jährige: Auch wenn mal was schief läuft und das Wetter nicht immer mitspielt, gebe es fast jeden Tag auf der Alp was zu feiern. Vor kurzem sei eine Käsebestellung aus Australien eingegangen, und auch in die USA konnte schon Käse geliefert werden, erwähnen Agnes und Paul mit berechtigtem Stolz.

Der Arbeitstag beginnt gewöhnlich um 5.30 Uhr und endet so gegen 19 Uhr. Heuen im steilen Gelände bezeichnet die Familie als schwerste Arbeit. Reto gefällt das Älplerleben, obwohl es härter sei, als erwartet. «Ich geniesse die Zeit im Freien und die Möglichkeit, die Arbeiten selber zu planen und auszuführen», ergänzt der 20-Jährige, der beim Seilziehclub Stans aktiv ist.

Zur Alp gehört seit kurzem ein beliebter Selbstbedienungshofladen, der von vielen Wandernern rege benutzt wird. Das grosse Hobby von Agnes und Paul ist das Skifahren, welchem sie in den etwas ruhigeren Wintermonaten gerne nachgehen. Zum Schluss des Gesprächs meint Agnes Barmettler: «Die Bleiki bedeutet für uns Leben und Heimat. Wir leben mit der Natur, und zu dieser müssen wir Sorge tragen.»

Ruedi Wechsler