

## Neue Leitung für Kita Ich und Dui

**Kerns** Seit 2017 besteht an der Haltenstrasse 3 in Kerns die Kita Ich und Dui unter der Leitung von Ramona Wagner. Weil sie sich in Zukunft auf ihren neuen Zweitbetrieb in Sachseln konzentriert, steht die Kita ab dem 1. September 2020 unter der Führung von Chantal Kuhn aus Lungern. Der Einwohnergemeinderat hat ihr die notwendige Bewilligung erteilt.

Ausserdem hat der Gemeinderat beschlossen, das Kommunalfahrzeug Multicar des Werkdienstes Kerns, das seit 2011 in Betrieb ist, für 210 000 Franken durch ein neues Fahrzeug zu ersetzen. Geliefert wird es von der von Atzigen AG, Kägswil. (pd)

## Schweiz am Wochenende

Ausgabe Nidwaldner Zeitung / Obwaldner Zeitung / Urner Zeitung

Verleger: Peter Wanner.

Leiter Publizistik: Pascal Hollenstein (pho).

Chefredaktor: Patrik Müller (pmü).

Geschäftsführung: Dietrich Berg, Jürg Weber.

Werbermarkt: Stefan Bai, Paolo Placa.

Lesermarkt: Bettina Schibill.

Ombudsmann: Rudolf Mayr von Baldegg, r.mvb@advoweggshaus.ch.

Redaktion Nidwaldner Zeitung / Obwaldner Zeitung / Urner Zeitung

Florian Arnold (zf, Leiter); Franziska Herger (fhe, Stv. Leiterin); Urs Hanhart (urh); Matthias Piazza (map); Lucien Rahm (lur); Martin Uebelhart (mu); Philipp Unterschütz (unp); Markus Zwysig (MZ); Christian Tschümperlin (cts, Volontär).

Adresse Redaktion Urschütz: Obere Spichermatt 12, 6370 Stans. Telefon: 041 618 62 70. E-Mail: redaktion@nidwaldnerzeitung.ch.

Redaktion Luzerner Zeitung

Chefredaktion: Jérôme Martinu (jem), Chefredaktor; Cyril Aregger (ca), Stv. Chefredaktor und Leiter Sport; Christian Peter Meier (cpm), Stv. Chefredaktor und Leiter Regionale Ressorts; Flurina Valsecchi (flu), Stv. Chefredaktorin und Leiterin Online.

Redaktionsleitung: Robert Bachmann (bac), Leiter Redaktionsentwicklung Digital; Lukas Nussbaumer (nus), stv. Leiter Regionale; Arno Renggli (are), Leiter Gesellschaft und Kultur; Harry Ziegler (haz), Chefredaktor Zuger Zeitung.

Ressortleiter: Boris Bürgisser (bob, Leiter Gestaltung); Christian Glaus (cgl), Leiter Produktionsdesk Luzern/Zentralschweiz; Regina Gräter (reg), Apero/Kino; Lene Horn (len), Foto/Bild; Robert Knobler (rk), Stadt/Region; Sven Aregger (ars), Sportjournalist; Oliver Marx (mop), Infografik; Maurizio Minetti (mim), Wirtschaft; Dominik Weingartner (dlw), Kanton.

Adresse: Malthofstrasse 76, 6002 Luzern. Telefon: 041 429 51 51. E-Mail: redaktion@luzernerzeitung.ch.

Zentralredaktion CH Media

Chefredaktor: Patrik Müller (pmü).

Stv. Chefredaktoren: Roman Schenkel (rom), Leiter Nachrichten und Wirtschaft; Raffael Schuppisser (ras), Leiter Kultur, Leben/Wissen.

Chef vom Dienst: Roman Würsch.

Inland und Bundeshaus: Anna Wanner (awa), Co-Ressortleiterin; Doris Kleck (dk), Co-Ressortleiterin; Sven Allematt (sva); Maja Briner (mjb); Lucien Fluri (lff); Henry Habegger (hay); Lorenz Honegger (lhn); Kari Kälin (käl); Othmar von Matt (att); Dominic Wirth (dow).

News Service: Samuel Thomi (sat), Leitung; Gina Bachmann (gb); Michael Graber (mg); Dario Pollice (dpo); Peter Walther (wap); Reto Wattenhofer (rwa).

Reporter: Jürg Ackermann (ja); Andreas Maurer (mau); Pascal Ritter (rit).

Wirtschaft: Andreas Möckli (mka), Ressortleiter; Gabriela Jordan (gio), Christian Mensch (cm); Niklaus Vontobel (nav); Benjamin Weinmann (bwe), Korrespondent Westschweiz; Daniel Zulauf (dz).

Kultur: Stefan Künzli (sk), Teamleiter; Sabine Altorfer (sa); Christian Berzins (bez); Daniel Fuchs (dfu); Hansruedi Kugler (hak); Julia Stephan (jst).

Leben/Wissen: Katja Fischer (kaf), Co-Teamleiterin; Sabine Kuster (kus), Co-Teamleiterin; Annika Bangarter (ab); Christoph Bopp (cb); Bruno Knellwolf (kn); Rahel Koerfgen (rak); Niklaus Salzmann (nsn).

Sport: François Schmid (fsc), Ressortleiter; Raphael Gutzwiller (rg); Simon Häring (sh); Rainer Sommerhalder (rs); Etienne Wulliamin (ewu).

Ausland: Samuel Schumacher (sas), Ressortleiter; Fabian Hock (fho).

Korrespondenten: Stefan Brändle (Paris); Remo Hess (Brüssel); Christoph Reichmuth (Berlin); Renzo Ruf (Washington).

Art Direction: Sven Gallinelli (Zentralredaktion); Brigitte Gschwend (Schweiz am Sonntag).

Adresse: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Telefon: 058 200 58 58; E-Mail: redaktion@chmedia.ch

Service

Abonnemente und Zustelldienste: Telefon 041 429 53 53, Fax 041 429 53 83, leserservice@luzernerzeitung.ch

Billetvorverkauf: Telefon 041 874 80 00.

Anzeigen: CH Regionalmedien AG, Obere Spichermatt 12, 6371 Stans, Telefon 041 429 52 52, Fax 041 429 59 69, E-Mail: inserate@lzmedien.ch.

Technische Herstellung: CH Media Print AG/CH Regionalmedien AG, Malthofstr. 76, Postfach, 6002 Luzern, Tel. 041 429 52 52.

Abonnementspreise: Print und Digital: Fr. 47.- pro Monat oder Fr. 522.- pro Jahr; Digital Plus: Fr. 33.- pro Monat oder Fr. 398.- pro Jahr; Digital: Fr. 14.50 pro Monat oder Fr. 145.- pro Jahr (inkl. MWST).

Auflage und Leserschaft: Verbreitete Auflage Nidwaldner Zeitung: 6 490. Verbreitete Auflage Obwaldner Zeitung: 4 764. Verbreitete Auflage Gesamtausgabe Luzerner Zeitung: 110 061. Leser Gesamtausgabe Luzerner Zeitung: 280 000. Quelle Auflagen: WEMF 2019. Quelle Leserschaft: MACH-Basic 2019-1. Auflage Schweiz am Sonntag: 405 000. Leser Schweiz am Sonntag: 1 012 000 (Quelle: Verlagsangaben).

Eine Publikation der

ch media

# A8-Vollanschluss rückt näher

Die Plangenehmigungsverfügung für Alpnach ist nun rechtskräftig. Jetzt kann die Detailprojektierung starten.

Philipp Unterschütz

Mit dem Hauptziel, das Dorfzentrum Alpnach vom Durchgangsverkehr zu entlasten, soll der Autobahnanschluss Alpnach Süd zu einem Vollanschluss ausgebaut werden. Das rund 12 Millionen Franken teure Bauvorhaben mit einer Zufahrt Richtung Luzern und einer Ausfahrt Richtung Sarnen sowie den dazugehörigen Lärmschutzmassnahmen wird vom Bund finanziert und umgesetzt. Im Zusammenhang mit dem Vollanschlussprojekt stehen der Bau eines Kreisel bei der Industriestrasse und flankierende Verkehrsberuhigungsmassnahmen mit einer Tempo-30-Zone im Dorfkern von Alpnach. Diese Projekte wurde im Juni 2018 von den Alpnacher Stimmberechtigten mit überwältigenden 82 Prozent Ja-Stimmen angenommen und auch im Kantonsrat wurde der

Kredit im Mai 2018 ohne Gegenstimme genehmigt.

Doch nicht ganz überall kamen die Pläne gut an: Eine Gruppe von Anwohnern wehrte sich auf juristischem Weg und zog den Fall bis vor das Bundesverwaltungsgericht. Die Kritik richtete sich gegen das Bauprojekt an sich. Der nur ungefähr vier Kilometer entfernte Anschluss in Sarnen genüge vollkommen, argumentierten sie unter anderem. Mit dem Projekt sei eine Verkehrszunahme auf der Hofmättelstrasse von über 70 Prozent und entsprechend erheblich mehr Lärm verbunden. Die dagegen vorgesehenen Schutzmassnahmen würden bei weitem nicht ausreichen.

**Kanton legt Massnahmen innert Jahresfrist auf**

Das Bundesverwaltungsgericht wies am 19. Mai die Beschwerde gegen den Vollausbau des An-

schlusses Alpnach Süd vollumfänglich ab. Wie das Bundesamt für Strassen (Astra) am Freitag mitteilte, wurde dieser Entscheidung von den Beschwerdeführern nun nicht mehr weitergezogen, sodass die Plangenehmigungsverfügung rechtskräftig geworden ist. «Damit haben wir faktisch die Baubewilligung für den Bau des Anschlusses Alpnach Süd erhalten», sagt Esther Widmer, Kommunikationsbeauftragte beim Astra auf Anfrage. Aber der weitere Fortgang sei natürlich auch abhängig von den kantonalen Massnahmen.

Dass die Plangenehmigungsverfügung rechtskräftig geworden ist, ist für den Obwaldner Baudirektor Josef Hess eine freudige Nachricht. «Wir sind einen grossen Schritt weiter, damit das schon lange sehnlichst erwartete Vollanschlussprojekt realisiert werden kann.» Der Kanton Obwalden wird nun

zusammen mit der Gemeinde Alpnach die Planung für den Kreisel Industriestrasse und die flankierenden Massnahmen auf der Ortsdurchfahrt Alpnach fertig stellen und innert einem Jahr öffentlich auflegen. Die Fertigstellung des Projektes Kreisel brauche noch zwei bis drei Monate bis zur Auflage, die flankierenden Massnahmen etwas länger, so Josef Hess weiter.

**Projekt könnte bis 2025 umgesetzt sein**

Auch bei diesen Auflagen sind wiederum Einsprachen möglich. «Das Projekt entspricht aber einem grossen Bedürfnis der Bevölkerung und so hoffen wir, dass die Arbeiten nicht durch weitere Einsprachen Verzögerungen erfahren», sagt Josef Hess.

Parallel zum Teil des Kantons wird das Astra nun die Detailprojektierung des Vollen-

schlusses starten. «Die Ausarbeitung wird rund zwei Jahre dauern», erklärt Esther Widmer. Sobald die beiden kantonalen Teilprojekte rechtskräftig genehmigt sind, kann die Ausschreibung der Bauarbeiten vorgenommen und mit dem Umbau des Anschlusses begonnen werden. «Ziel ist es, dass während des Baus der beiden Projekte möglichst viel Synergien genutzt werden können», so Esther Widmer.

Vorstellbar für die verschiedenen Projekte ist in etwa folgender Zeitplan: Bau des Kreisels Industriestrasse durch Kanton und Gemeinde frühestens im Herbst 2021. Der Bau des Vollanschlusses durch den Bund könnte ab Sommer 2022 erfolgen. Die Bauzeit beträgt etwa ein Jahr. Etwa 2023/24 wären die flankierenden Massnahmen im Dorfkern von Alpnach an der Reihe.

## Obwaldner werfen Insekten in den Kochtopf

In ihrer Maturaarbeit haben sich Manuel Durrer und Andreas Schmidiger essbaren Insekten gewidmet.

So schlimm ist es eigentlich gar nicht - oder etwa doch? Die Vorstellung, eine Grille, einen Mehlwurm oder eine Heuschrecke zu verspeisen, löst bei den meisten Menschen Ekel aus. Manuel Durrer aus Kerns und Andreas Schmidiger aus Sachseln überwinden sich und assen Insekten im Rahmen ihrer Maturaarbeit und kamen dabei auf interessante Kenntnisse. Für ihr Werk erhielten sie die Note 6.

Dabei gingen sie auf verschiedene Aspekte zum Verspeisen von Insekten ein. So beleuchten sie auch die Vorteile. Die Insektenproduktion ist wesentlich umweltfreundlicher als diejenige von Fleisch. Für ein Kilogramm essbare Grillen braucht es 1,7 Kilogramm Futter, für die selbe Menge an Rindfleisch sind es etwa 10 Kilogramm. Auch der Proteinanteil ist wesentlich höher als bei Fleisch. «Uns war zuvor nicht bewusst, wie gesund Insekten eigentlich sind», sagt Manuel Durrer.

**Schweizer ekeln sich vor Insekten**

Warum also ist das Verspeisen von Insekten bei uns kaum verbreitet? Seit 2017 sind Grillen, Heuschrecken und Mehlwürmer in der Schweiz als Lebensmittel zugelassen. «Bei unseren Recherchen sticht ein Thema heraus», erklärt Andreas Schmidiger. «Für viele Menschen sind Insekten eklig anzusehen. Dies führt dazu, dass uns auch die Vorstellung ekelt, sie zu verzehren.» Erstaunt haben die beiden Obwaldner die Ergebnisse ihrer für die Arbeit durchgeführten Umfrage. 37 Prozent der Befragten haben bereits Insekten verspeist, die Hälfte davon hatte dieses Erlebnis allerdings erst einmal. Nur eine von dreissig Personen gab an, mehr als zwanzigmal Insekten gegessen zu haben.



Andreas Schmidiger (links) und Manuel Durrer kochten mit Insekten.

Bild: Florian Pfister (Kerns, 29. Juni 2020)

Die beiden bliessen es aber nicht nur bei Recherchen. In einem Kochexperiment assen sie selbst Insekten. In drei verschiedenen selbst zusammengestellten Gerichten haben sie die drei in der Schweiz zugelassenen Insektenarten probiert. Als Vorspeise bereiteten sie Grillen-Wraps zu. Sie brieten die Insekten an und würzten sie. Zusammen mit Gemüse wurden sie in Tortillas eingerollt. «Es war gar nicht so schlecht», schmunzelt Schmidiger. «Man hatte jedoch bei jedem Biss das Gefühl, man beiße auf eine Grille, auch wenn gerade keine auf der Gabel war. Man wurde das Gefühl nicht los, dass da etwas auf dem Teller weiter krabbelte.» Als Hauptspeise kochten sie Wildreis an einer Currysauce.

Die Mahlzeit ergänzten sie mit Mehlwürmern. «Durch den körnigen Wildreis merkte man gar nicht, dass man gerade Mehlwürmer ass», stellt Andreas Schmidiger fest. «Da die Insekten ein bereits bekanntes Gericht ergänzten, war es nicht so schlimm.» Zum Abschluss gab es als Dessert Vanille-Glace mit Grillen und Heuschrecken, die zuvor in Schokoladensauce getaucht wurden. «Es fiel mir leichter, mich zu überwinden. Da sie mit Schokolade überzogen waren, konnte man sie nicht direkt sehen», erklärt Durrer.

Er und Andreas Schmidiger kannten sich zuvor nicht mit der Thematik aus. Auf Insekten gekommen sind sie aus verschiedenen Gründen. Andreas kommt ursprünglich aus der Kochbran-

che, mit essbaren Insekten konnte er sich aber nicht aus. Manuel mag eine abwechslungsreiche Ernährung und probiert gerne neue Gerichte aus.

**Es geht aber auch noch eklig**

Als zentrales Ergebnis der Arbeit hält Durrer fest: «Der Insektenkonsum bietet gesundheitlich und umwelttechnisch und wirtschaftlich einen grossen Mehrwert. Die Akzeptanz in unserer westlichen Gesellschaft ist aber noch relativ gering.» Die Maturanden haben nicht vor, Insekten in ihren Speiseplan zu integrieren. «Wir ernähren uns genügend vielseitig, daher besteht kein Bedürfnis dazu», meint Durrer. Die Obwaldner denken nicht, dass in der Schweiz in na-

her Zukunft ein grosser Aufwärtstrend zu erwarten ist.

Betreut wurden sie von Roman Kühne. Der Biologe, der am BWZ Obwalden unterrichtet, hat mehr Erfahrung im Verspeisen von Insekten als die Absolventen der technischen Berufsmatura. Seine Familie lebte in Südamerika - mitten im Dschungel. Im Jahr 2017 verweilte er während vier Monaten in Ecuador. Auf dem Speiseplan stand des Öfteren eine dicke Made - genannt Chontacuro. Die Einheimischen halten diese als lebende Snacks. Kühne selber ass sie aber gebraten. «Aussen ist die Made knusprig, innen wird es eklig weich. Der Geschmack ist auch nicht wahnsinnig gut.»

Florian Pfister