

Sie feiert Geburtstag bei der Gastfamilie

OBWALDEN Fast 600 Kantischüler haben in den vergangenen 15 Jahren im Stage ihr Französisch aufpoliert. Sina Kathriner ist zurzeit in Kanada.

MARION WANNEMACHER
marion.wannemacher@obwaldnerzeitung.ch

«Ich habe den Aufenthalt bisher sehr genossen. Meine Familie ist sehr unternehmungslustig und macht viel mit mir.» Sina Kathriner's bisheriges Fazit klingt begeistert: «Wir waren schon shoppen, Kart-Fahren, Montreal besichtigen, in einem Freizeitpark und zwei Tage in den Ferien in einem Chalet mitten in den kanadischen Wäldern.» Durch freund-

«Die Schüler bekommen einen Zugang zur Sprache.»

MARCO SONEGO, LEHRER UND BETREUER DER STAGIAIRES

schaftliche Kontakte zur Gastmutter bekam sie den Stage-Platz in der Nähe von La Visitation, einem Dorf ziemlich in der Mitte zwischen Quebec und Montreal. Die Gastmutter stamme aus Alpnach und sei von der Schweiz nach Kanada ausgewandert, berichtet Sina, die heute bei ihrer kanadischen Gastfamilie ihren 17. Geburtstag feiern wird.

Farmeralltag in Kanada

Ihre Gasteltern sind Farmer – eine neue Erfahrung für Sina, deren «wirkliche» Eltern in Kerns ihre Brötchen als Informatiker und Coiffeuse verdienen. Sina hilft bei ihrer Gastfamilie im Haushalt und im Garten. Sie ist eine von 35 Stagiaires der Kantonsschule Obwalden. Bereits seit 1999 gibt es an der Kanti in Sarnen den Stage, also den obligatorischen Aufenthalt in einer französischsprachigen Region der Schweiz oder im französischsprachigen Ausland. Französischlehrer Marco Sonogo betreut seit



Sina Kathriner aus Kerns mit ihrer Gastfamilie, den Vogts, in Kanada. Im Hintergrund die Milchfarm mit Stall. PD

2005 den Stage. Zwischen 500 und 600 Kantischüler aus Obwalden seien in den vergangenen 15 Jahren in diesen Genuss gekommen, schätzt er. Von den Vorteilen des Sprachaufenthalts ist der Französischlehrer überzeugt: «Die Schüler bekommen einen anderen Zugang zur Sprache. Sie erfahren, dass Französisch gesprochen wird – und sogar nahe bei uns.»

Auch in persönlicher Hinsicht machen sie gute Erfahrungen: «Ausserhalb von Familie und Schule können sie sich in einem neuen Umfeld ausprobieren.» Nachweislich verbesserten sich die Schüler sogar um ein halbes Niveau im definierten europäischen Referenzrahmen, weiss Marco Sonogo. Den Stage als Obligatorium hatten seinerzeit das Bildungsdepartement und die Schulkommission nach der Reform der Maturitätsanerkennungsverordnung angenommen. «Durch wurden Französischstunden abgebaut und die Gymnasialzeit um ein Jahr verkürzt. Man war sich einig, dass man etwas machen müsse, wenn man das Niveau halten wolle.»

Hinterher überwiegt der Stolz

Die meisten Eltern begrüßten den Stage, Schüler vielleicht weniger. «Viele gehen nicht so gern, sie müssen einen Teil ihrer Ferien hergeben», sagt Sonogo. Nach dem Stage sehe das dann wieder anders aus. «Dann sind die meisten doch stolz.» Typische Arbeiten für Stagiaires sind Kinderbetreuung und Hilfen im Haushalt oder Arbeiten in Gastgewerbe, Hotels, Pensionen oder Campingplätzen. Und auch das gibt es: «Manchmal passen einfach die Leute nicht zusammen. Oder es existieren falsche Vorstellungen: Die Schüler meinen, es sei «easy», die Gasteltern glauben, sie hätten sich eine Arbeitskraft geholt. Es kann passieren, dass es zum Abbruch von Aufhalten kommt.»

«Viele lächelnde Leute»

In der Mitte des Stage reist Marco Sonogo auf Stippvisite zu einigen seiner Schüler und schaut nach dem Rechten. «Dabei erlebe ich viele lächelnde Leute. Dieses Jahr habe ich einen Schüler auf einem Bauernhof angetroffen. Da hatte ich das Gefühl, er hat es ein bisschen streng erwischt. Aber er fand es in Ordnung.»

Spatenstich erst im nächsten Frühjahr

KLEWENALP Im Mai 2014 wollte Käsermeister Hans Aschwanden mit dem Bau der Schaukäserei auf der Klewenalp beginnen. Doch nun gibt es eine Verzögerung.

RICHARD GREUTER
redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

Der Bergkäser Hans Aschwanden freute sich riesig, als er im September 2013 endlich die Baubewilligung für die neue Schaukäserei auf der Klewenalp in Händen hielt. Insgesamt vier Jahre hatte er warten müssen, bis das Bundesgericht schliesslich sämtliche Einsprachen abgewiesen hatte.

Detailplanung brauchte mehr Zeit

Im Frühjahr 2014 hätten auf der Klewenalp die Bauarbeiten für die neue Bergkäserei beginnen sollen. Geplant war, dass Aschwanden ein Jahr später den ersten Käse aus dem Kessi über dem offenen Feuer gezogen hätte. Doch nun dürfte der Spatenstich erst 2015 erfolgen.

Dass es noch nicht soweit sei, liege an der Detailplanung, sagte Bergkäser Hans Aschwanden auf Anfrage. Anfänglich wurde eine Grobplanung mit

einer Kostenschätzung erstellt. Vorgehen war ein Investitionsvolumen von 1,2 Millionen Franken. Für eine Baueingabe und die grobe Finanzierung genüge das, meinte der umtriebige Käser und hält fest: «Wir konnten nicht etwas planen, wenn wir nicht wussten, ob wir es realisieren können.»

Doch seither sind sechs Jahre vergangen, und innerhalb dieser Zeit hat

sich einiges verändert. Damit die Gleitschirmpiloten weiterhin ungehindert starten können, wurde der Standort leicht optimiert. In der Detailplanung ist auch ein Kellergeschoss vorgesehen. Dadurch veränderte sich das Aushubvolumen. Dies alles habe eine Erhöhung der Baukosten um einige hunderttausend Franken zur Folge, hält Aschwanden fest. «Wir mussten die Finanzierung

neu regeln», erklärt er. Details wollte er nicht nennen. Ursprünglich war vorgesehen, dass Bund und Kanton rund 400 000 Franken aufgrund der Neuen Regionalpolitik beisteuern würden. Auch die Genossenschaft Beckenried als Landbesitzer beteiligt sich am Projekt. Alle diese Planungsarbeiten waren zu umfangreich und dauerten zu lange, so dass ein Baubeginn im Mai

nicht mehr möglich war. «Grundsätzlich könnten wir jetzt mit dem Bau beginnen», so Aschwanden, «aber auf dieser Höhe kann man mit einem Neubau nur einmal im Jahr beginnen, und das ist im Mai, wenn der Schnee weg ist.» Weil aber die Abklärungen länger dauerten, waren wir im Mai noch nicht bereit.» Bis zum Winter müsste der Rohbau fertig sein. «In dieser kurzen Zeit, die noch bleibt, ist das nicht möglich», so Aschwanden.

Entlastung für Bergkäserei

Für den Seelisberger Käsermeister ist die Klewenalp-Schaukäserei nicht nur ein Mehrwert für die Landwirtschaft und für den Tourismus, sondern auch eine Entlastung seines eigenen Betriebes in Seelisberg: Die Bergkäserei in Seelisberg sei auf die Verarbeitung von jährlich 700 000 Kilogramm Milch ausgelegt. Derzeit würden aber durchschnittlich 1,4 Millionen Kilogramm verkäst. Dies führe vor allem in den Sommermonaten zu Engpässen.

Auf der Klewenalp rechnet Aschwanden mit einer Verarbeitungsmenge von rund 300 000 Kilogramm Milch. Dies ergibt rund 30 Tonnen Klewenalpkäse. Der Betrieb in Seelisberg wird durch diese Produktionsverlagerung und eine leichte Steigerung – vor allem während der Sommerzeit – um rund 20 Tonnen entlastet. Vorgesehen sind zwei Arbeitsplätze.



So soll die Schaukäserei auf der Klewenalp dereinst aussehen. Visualisierung PD

«Wir konnten nicht etwas planen, wenn wir nicht wussten, ob wir es je realisieren können.»

HANS ASCHWANDEN,
BERGKÄSER