



DORF- GSCHICHTÄ DALLENWIL

Geschichten und
viel Interessantes
aus unserem Dorf





BACK- HANDWERK

aus dem Engelbergertal

**Brot- und
Kaffeepass**



Gut's Genuss GmbH

Kirchweg 3 · 6386 Wolfenschiessen

Telefon 041 628 11 29

Stettlistrasse 9 · 6383 Dallenwil

Telefon 041 628 11 77

Dorfstrasse 3 · 6390 Engelberg

Telefon 041 637 07 50

www.guts-genuss.ch



Herzlich willkommen im Berggasthaus Arviblick

Geeignet...

...um sich in unserem Restaurant verwöhnen zu lassen
...für Familien- oder Firmenanlässe (bis ca. 35 Personen)

...für eine Übernachtung auf dem Wirzwei
in unseren heimeligen Zimmern

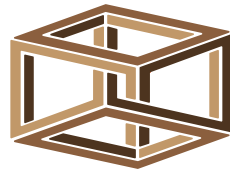
Donnerstag und Freitag Ruhetage

Wir freuen uns auf dich!

Philip und Renate Buchli, Reto und Sonja Buchli

Häxenbodenstrasse 4, 6383 Wirzwei

Telefon 041 628 00 00, info@arviblick.ch, www.arviblick.ch



UNIKAT-HOLZ
GMBH

SEPP HESS, 079 254 48 63

OSKI BUCHER, 079 789 73 26

UNIKAT-HOLZ.CH

INFO@UNIKAT-HOLZ.CH

OBERAUSTRASSE 16, 6383 DALLENWIL

ZIMMEREI · SCHREINEREI

REPARATUREN



pitstop

NEUIGKEITEN AB 2025:

Wir freuen uns, ab sofort
wieder tolle Partys für euch
zu organisieren und danken
Luzia und Rolf für ihr Engagement
in den letzten Jahren!

Anita und Stefan Christen

18.01.2025

mustaf

LIVE in CONCERT

20.00 UHRTÜRÖFFNUNG

www.party2go.ch

Aawasserstrasse 2 | 6383 Dallenwil

DALLENWIL LEBT: ARBEITSBEGINN AM 1. JANUAR 2025

Im 5-köpfigen Gemeinderat gab es zwei Wechsel: Am 1. Januar 2025 nahmen Flavia Regli und Jvo Eicher offiziell ihre Arbeit als neue Gemeinderäte auf. An der kommunalen Urnenabstimmung vom Sonntag, 9. Februar 2025, wird über die Genehmigung der Projekte und die Verteilung der Kosten abgestimmt. Dies betrifft die Einführung von Tempo 30 auf der Stettlistrasse/Allmendstrasse sowie rund um das Schulhaus und im Gebiet Oberaustasse. An der Herbstgemeindeversammlung erläuterte die Gemeindepräsidentin Rebekka Zulian das Vorgehen detailliert, wie es bei einem formulierten Antrag an die Gemeindeversammlung üblich ist.

Nicht wegzudenken ist der von der Uerte organisierte Christbaumverkauf, diesmal beim Waldfestplatz. Es war ein vorweihnächtliches Stelldichein für Familien und alle, die ein paar gesellige Stunden am Feuer bei Wurst und Brot, Kaffee und Glühwein erleben wollten. Wiederum stattfinden wird der gemeinsam mit dem Gemeinde- und dem Uerterat organisierte Fronttag, die erste Durchführung im Mai 2024 war ein voller Erfolg.

Nicht nur auf Wiesenberg/Wirzweli gibt es zu Fuss einiges zu entdecken, sondern

auch im Talboden von Dallenwil. Sehr beliebt ist der Weg beim «Lättensteg», das sehr schön gestaltete Bänkli beim Feldkreuz Unter Lätten lädt zum Ausruhen ein. Die vielen andern Bänkli in Dallenwil werden in den nächsten Jahren laufend mit wetterfesten Einrichtungen erneuert.

Erfolgreiche Dallenwiler Tellensöhne

An den Wochenenden vom 31. Mai bis 2. Juni und 5. bis 9. Juni 2024 traten 390 Schützinnen und Schützen zum Jubiläumsschiessen, «75 Jahre Armbrustschützen Dallenwil», an. Die Dallenwiler Armbrustschützen glänzten als Organisatoren und Schützen. An der Schluss-OK-Sitzung gab es nur zufriedene Gesichter, OK-Präsident Eugen Niederberger war voll des Lobes für die geleistete Arbeit. Was lange währt, wird endlich gut, im Jahre 2021 hätte das Jubiläumsschützenfest über die Bühne gehen sollen. Die Corona-Pandemie durchkreuzte die Pläne: «Es war nicht einfach einen solchen Anlass problemlos aus dem Ärmel zu schütteln, die Planung musste laufend angepasst werden», äusserte sich der OK- und Vereinspräsident Eugen Niederberger. Nebst dem Erstellen des aufwendigen Schiessplanes von Schiessleiter Ruedi Richener waren auch die Verantwortlichen der Werbung und Betreuung der Sponsoren, Josef Minder und Meinrad

Hofmann, gefordert. Alle waren sich einig, ohne die grossartige Unterstützung von Inserenten und Sponsoren wäre eine solche Veranstaltung nicht möglich gewesen. Kassier Pascal Schweizer konnte einen Gewinn an die Vereinskasse überweisen. Einmal mehr zeigten sich die Dallenwiler Armbrustschützen organisatorisch als Meister ihres Fachs, auch das Festwirtschaftsteam liess im heimeligen Schützenstübli keine Wünsche offen.

Auch sportlich konnten die Dallenwiler Akzente setzen. Mit der höchsten Beteiligung von 20 Schützen belegten sie hinter Zug mit 57.765 Punkten den 2. Rang in der Sektionswertung. Im Gruppenwettkampf setzte sich Dallenwil 1 mit 4 Punkten Vorsprung gegen die Konkurrenz durch. Eugen Niederberger erzielte in der Sektion und im Kranzstich jeweils das Maximum von 60 Punkten und im Jubiläumssstich fehlte mit 79 Punkten nur ein Zähler zum Maximum. Ruedi Richener erzielte 60 Punkte im Gruppenstich und verhalf damit zum Gruppensieg. 99 von 100 Punkten erzielte Seppi Joller im Auszahlungsstich. Beim Jubiläumsmeister, es zählen alle Stiche zur Wertung, belegte der OK-Präsident Eugen Niederberger hinter Renato Harlacher, Rümlang, und Jürg Ebnöther, Ried-Gibswil, den sehr guten dritten Rang.



Das Bänkli beim Feldkreuz Unter Lätten



Wie lange noch Tempo 50?



Das OK der Armbrustschützen vom Jubiläumsschiessen



Von links Jvo Eicher und Flavia Regli



Uertizentrum.ch

Neuer Pächter gesucht
ab Oktober 2025



für unser Gruppenhaus Lueg is Tal auf dem Wirzweli
Weitere Infos unter www.uertizentrum.ch

Uertekorporation Dallenwil, Stettlistr. 38, 6383 Dallenwil, Tel. 041 628 06 08

NEUES JAHR
NEUES STYLING

HIER DEINEN TERMIN



ONLINE BUCHEN

DIENSTAG & DONNERSTAG
BIS 21 UHR GEÖFFNET



COIFFEUR
CARRÉ

GÖNNE DIR EINEN NEUEN LOOK & ECHTES HANDWERK AUS DALLENWIL

STETTLISTRASSE 2 • 6383 DALLENWIL • TELEFON 041 628 18 28 • COIFFEUR-CARRE.CH

Wir machen reinen Tisch.

wisch
+weg

Glanzleistungen

wisch+weg · Sandra Mathis · 6383 Dallenwil
M 079 569 22 30 · info@wischweg.ch · www.wischweg.ch



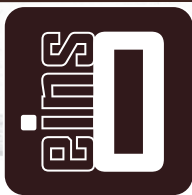
Odermatt

Spezialisten der Gebäudehülle
www.gebrueder-odermatt.ch

**JETZT GEBÄUDEHÜLLE SANIEREN
UND VON FÖRDERGELDERN
PROFITIEREN.**

**Gesucht: gelernter Dachdecker oder Spengler EFZ
Freie Lehrstelle 2025 als Dachdecker EFZ – Schnupperlehre jederzeit möglich.**

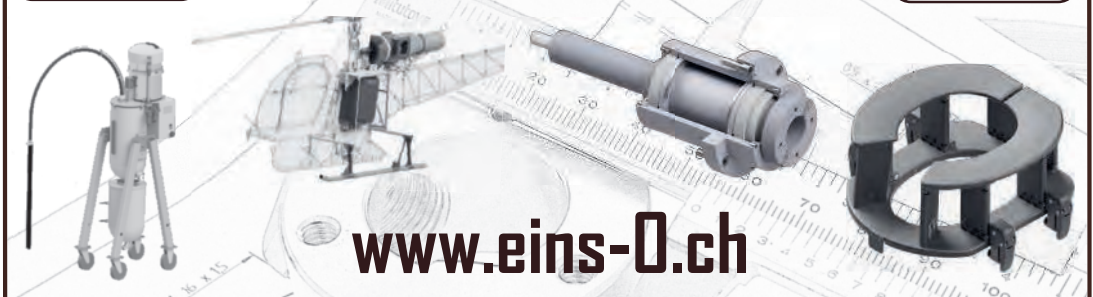
info@gebrueder-odermatt.ch | www.gebrueder-odermatt.ch | 041 629 08 08



eins-0 Maschinenteknik GmbH

Machen Sie Ihre Idee zum Produkt!

eins-0
Maschinenteknik GmbH
Giessenstrasse 11
6383 Dallenwil
041 530 62 32
info@eins-0.ch
www.eins-0.ch



www.eins-0.ch

Der Nidwaldner Blitz

Die Druckerei Odermatt AG wurde 1964 gegründet und ist seither in Dallenwil beheimatet. Seit über 50 Jahren wird auch der Gratisanzeiger Nidwaldner Blitz, welchen Sie gerade in den Händen halten, direkt am Dallenwiler Dorfplatz hergestellt. Stellen Sie sich vor, schon über 2'500 Mal lag der «Blitz» in Ihrem Briefkasten und erzählte Ihnen die News aus Gewerbe, Kultur, Sport und Politik im Kanton Nidwalden. Neben Vereinsleben, Auto- und Wohnungsmarkt kann man auch viel Privates entnehmen wie Trauer- und Glückwunschinserate oder diverse Suchaktionen nach vermissten «Büsis». Jede Woche sind wir bestrebt, eine aktuelle und interessante Ausgabe zusammenzustellen. Wir sind Ihnen dankbar, dass Sie den «Blitz» lesen und Ihre Inserate und Anzeigen im Nidwaldner Blitz – dem Original – aufgeben. Ohne diese über Jahre treue Kundschaft und Leserschaft gäbe es diese Erfolgsgeschichte aus Dallenwil nicht.

Herzlichst die Druckerei Odermatt AG



1981



2025

Blitz-Papier aus Perlen

Übrigens, wussten Sie, dass das Blitz-Papier ein Recycling-Papier ist, welches mit Altpapier aus regionaler Haushaltssammlung hergestellt wird. Zudem wird das Papier in Perlen bei Luzern hergestellt, der noch einzigen Papierfabrik in der Schweiz. Ein Umweltschutzpapier mit gerade mal 28 Kilometern Lieferdistanz – nachhaltiger kann Papier nicht sein.



MUTTERKUHHALTUNG IST FÜR UNS NATUR PUR

Auf 1309 Metern über Meer liegt der Familienbetrieb Unter Holzwang von Norbert und Regina Odermatt. Ein Besuch auf dem Bio-Betrieb löst Erstaunen aus und begeistert.

Hoch über dem Nidwaldner Talboden auf bunten, artenreichen Bergwiesen in Wiesenberg am Fusse der Südhänge des Stanserhorns grasen schwarze und rote Kühe, Rinder und Kälber. Es sind die Dexter-Mutterkühe, die sich absolut wohl fühlen auf dem Hof von Regina und Norbert Odermatt. «Das Wohl der Tiere liegt uns sehr am Herzen, die Robust-Rasse Dexter ist ausschliesslich für den Direktverkauf bestimmt», berichtet Norbert Odermatt. Etwa die Hälfte der Betriebsfläche sind Wildheuplänggen. Die natürliche Haltung und Fütterung mit Grundfutter, vom eigenen Betrieb, ohne zugekauftes Kraftfutter sind Gründe für die hohe Qualität des Fleisches, welches zart und feinfasrig ist. Das Fleisch vom Dexter-Rind hat eine ausgeprägte Rindfleischfarbe, was an Wild erinnert. Im Angebot ist Dexter Beef, das nach rund 10 bis 15 Monaten schlachtreif ist. Die Tiere werden von der Genossenschaft Fleisch-

huis Obwalden, Kerns, fachgerecht geschlachtet und zerlegt. Das Fleisch wird als Dexter-Beef-Mischpakete angeboten.

Dexter – ausgezeichnet für Steillagen

Dexter ist die leichteste und kleinste Rinderrasse, sie schont die Weiden und verursacht wenig Trittschäden. Die extensive Rasse (Haltung ohne Kraftfutter) stammt ursprünglich aus Irland und eignet sich ideal für die Direktvermarktung. Sie entspricht den Bedürfnissen der Kunden nach tierfreundlicher und ökologischer Produktion. Bei der Mutterkuhhaltung, der naturnahen, tiergerechten Form der Tierhaltung, werden die Kühe nicht gemolken. Jede Kuh säugt ihr Kalb ca. 10 Monate lang. Die Produktionsform der Mutterkuhhaltung ist eine Alternative zur agroindustriellen Fleischproduktion. Die Mutterkühe werden im Sommer mit ihren Kälbern auf der Weide gehalten, im Winter ist die Herde im Laufstall und hat täglich freien Zugang in den Laufhof. Die Kundschaft kann sich von der hervorragenden Qualität überzeugen lassen, eine Menüanleitung gibt es bei Regina mit «Regina's Dexter Voessen» mit Rahm, um nur eines zu nennen.

Reginas Handwerk

Nicht nur Dexter-Rinder sind auf Unter Holzwang zu sehen, sondern auch Alpakas. Die ursprünglich aus den Anden in Südamerika stammenden Tiere passen perfekt auf den Hof von Regina und Norbert. Die Alpakas begeistern durch die edle Erscheinung, ihr ruhiges Wesen, sind Landschaftspfleger und Wolllieferanten. Die Alpakas auf Unter Holzwang werden einmal im Jahr geschoren und die Wolle selber weiterverarbeitet. Sie wird gewaschen, gekardet, gesponnen und verstrickt oder zu Duvets genäht. Unvergleichlich ist ein erholsamer und entspannter Schlaf im Alpaka-Duvet, das Temperatur und Feuchtigkeit ausgleicht, im Winter und im Sommer geeignet. Die Wolle wird von Hand verarbeitet. Sehr beliebt sind die Schafwoll-Filz-Finken, die von einer Urner Bäuerin gefilzt und von Regina mit Stickereien verziert werden. Die weichen und warmen Filz-Finken sind bestens geeignet für die kalten Wintertage.

Norbert – der Tüftler

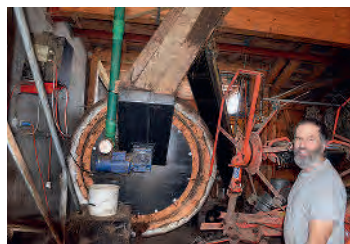
Norberts grosser Stolz ist die Werkstatt, mit hohem handwerklichem Geschick hat er schon einige Geräte abgeändert und seinen speziellen Bedürfnissen angepasst. Dabei spielt es keine Rolle, ob es ein Kreisler, Güllenverteiler oder eine Schneefräse ist, die an einem Fahrzeug montiert wird. Auch ein Weidetor «made by Holzwang», welches Tieren und Wanderern bequem den Durchgang ermöglicht und sich automatisch wieder schliesst. Seine neueste Errungenschaft ist eine selbstgebaute Mist-Kompostieranlage. In einer Trommel aus Chromstahl wird der Mist umgewälzt und erreicht durch die Rotte Temperaturen von 50° bis 60°. Der grosse Vorteil ist, dass der Mist viel schneller auf den Wiesen verrottet und einfacher ausgebracht werden kann.



Reginas Handwerk



Dexter – ausgezeichnet für Steillagen



Norbert bei der Mist-Kompostieranlage

Familie Regina und Norbert Odermatt - Kretz

unter Holzwang 1
6383 Wiesenberg
Telefon 041 628 13 33
www.holzwang.ch

winter zauber

Erleben, geniessen, entspannen



Schneeschuhlaufen, Schlittel, Skifahren, Eisstockschiessen,
Schlittschuhlaufen und kulinarische Verwöhnung.

Unsere Angebote finden Sie auf www.wirzweli.ch.



Von Natur aus entspannt.
Und ideal für alle, die gerne viel erleben.
Der neue Crosstrek 4x4 und der neue Impreza 4x4.

Garage G. Gut AG

6383 DALLENWIL | 041 628 14 44

creativ **Der Bodenleger** *individuell einzigartig* Designbeläge
Renovation Teppich

Linoleum
Ausstellung
Restpostenbeläge



JUBILÄUM
SEIT 10 JAHRE 2014
Parkett
wie die Natur es vorgibt

Müllstrasse 9, 6383 Dallenwil | N 076 390 42 56 | der.bodenleger@bluewin.ch



Bluemästübli
041 628 01 66 | 6383 Dallenwil

Haarfarbe
(ab CHF 75.-)

Haarschnitt
(ab CHF 30.-)

Haarpflege

Le Coiffeur René
Tel. 078 676 21 15



▶▶▶▶▶▶ Unterwegs zu Ihnen ▶▶▶▶▶▶

KITA magnolia



JETZT IN NEUEN RÄUMLICHKEITEN

Die Kita Magnolia ist seit Dezember 2024 in frisch renovierten Räumlichkeiten Zuhause. Unsere neuen Räume bieten noch mehr Platz für individuelles Lernen, kreatives Spielen und eine entspannte Wohlfühlatmosphäre.

In der Kita Magnolia betreuen wir eine altersgemischte Gruppe mit 12 Plätzen, in der jedes Kind individuell gefördert wird. Unsere Einrichtung ist darauf ausgerichtet, den Kindern einen Raum zur Entfaltung zu bieten und sie auf ihrem Weg zu begleiten.

Unsere Highlights:

- 12 Plätze in einer altersgemischten Gruppe
- Großer Garten für viel Bewegung und Naturerlebnisse
- Individuelle Förderung jedes Kindes
- Erfahrenes, einfühlsames Team
- Familiäre, kindgerechte Räumlichkeiten
- Naturnahe Angebote und Ausflüge

Besuchen Sie uns in unseren neuen Räumlichkeiten und erfahren Sie mehr über unser Konzept und unsere Angebote. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



079 904 63 83



INFO@KITA-MAGNOLIA.CH

BRANDBODENSTRASSE 14
6383 DALLENWIL

WWW.KITA-MAGNOLIA.CH

GRILLKOHLE MADE IN DALLENWIL

Echt stark, Innovation steht bei Adi Gander hoch im Kurs, die Firma Waldhengst AG stellt seit rund einem halben Jahr Edelkohle her.

Forstunternehmung, Transporte und Spezialarbeiten gehören zu den Kernaufgaben des im Jahre 2008 von Adi Gander gegründeten Unternehmens Waldhengst AG. Ein regional ansässiger, etablierter Betrieb in Dallenwil. Viele Wanderer und Biker mögen sich entlang des Aawassers bei der Firma Waldhengst AG schon gewundert haben, für was ein grosser, schwarzer Ofen im Freien steht. Des Rätsels Lösung – Holzkohle wird hergestellt. Manchmal sind es Zufälle, bei Adi Gander war es ein Unfall, der ihn bei der Genesung auf die Idee brachte, Holzkohle herzustellen. Vor allem hatte er eine Marktlücke erkannt. Kohle ist eben nicht gleich Kohle, er will hochwertige Grillkohle anbieten. Holzkohle herstellen ist in Nidwalden nicht neu, früher wurde in Emmetten, Hergiswil, Oberdorf und Ennetmoos Kohle hergestellt.

Der Gedanke liess ihn nicht mehr los

Im Frühling 2024 wurde ein 12 Tonnen schwerer Ofen, hergestellt in England, bei Waldhengst AG abgeladen. Das Verfahren im Industriegebiet Hofwald unterscheidet sich zum herkömmlichen Köhlern wesentlich. Adi Gander arbeitet mit dem Pyrolysesystem, d.h. unter Hochdruck wird mit Hitze Holz zu Holzkohle verkohlt. Im Ofen werden zwei Behälter mit 800 Kilo gespal-

tenem Holz gefüllt, idealerweise beträgt die Feuchtigkeit im Holz maximal 18%. Rund acht bis zehn Stunden dauert ein Prozess, kontinuierlich werden die Temperaturen bis 540 Grad hochgefahren. Dank den hohen Temperaturen entsteht reiner Holz-Kohlenstoff, sämtliche Stoffe z. B. CO₂ werden verbrannt. Adi Gander verwendet ausschliesslich Buchen- und Eschenholz, sie haben sehr gute Brennwerte und mit Eschenholz können vor allem grössere Kohlenstücke hergestellt werden. Aus 800 Kilo Holz resultieren rund 220 Kilo Holzkohle. Beim Entleeren werden die Behälter zuerst 24 Stunden lang abgekühlt.

Holzkohle made in Dallenwil

«Wir wollen Nachhaltigkeit leben, es wird nur Nidwaldner Holz verwertet; die grössten Transportwege betragen höchstens 22 bis 26 Kilometer. Sämtliches Holz wird verwertet, die Abfälle vom Spalten werden zum Erzeugen der Hitze verwendet», äussert sich Adi Gander. Wir sind immer noch in der Versuchsphase, Erfahrungen werden gesammelt. Das fängt schon beim Holzspalten an, es kommt auch darauf an, ob das Holz sonnen- oder schattenseitig gewachsen ist. Bei der Kohlenherstellung entsteht auch Teerschlick, dieser kann für die Klauenpflege verwendet werden. «Holzkohle herstellen ist meditieren, entschleunigen und Stress abbauen. Den Takt beim Köhlern gibt das Holz vor», so Adi Gander. «Es ist eine Ergänzung zum täglichen Arbeitsalltag sowie eine ideale

Beschäftigung bei ungünstigen Wetterbedingungen. Mit unserem Ofen beträgt die Kapazität bei optimaler Ausnützung 50 Tonnen pro Jahr.»

Wo liegt der Unterschied?

«Unsere Qualitätskohle hat eine fast dreimal längere Brenndauer als die Günstigkohle aus dem Ausland. Sie gibt eine gleichmässige Hitze ab, so wie es die richtigen Grillfreaks lieben», sagt dazu Adi Gander. Es ist eine wichtige Marketingaufgabe, das der Kundschaft mitzuteilen. Wir sind auf dem richtigen Weg, aber es braucht viel Überzeugungsarbeit, weshalb der Kunde rund 4-mal so viel bei uns wie beim Grossisten bezahlen soll. Das Feedback bisher ist äusserst positiv. Fast wöchentlich kommen neue Vermarktungsmöglichkeiten dazu. Teambuildingevents zum Beispiel für Firmen, die mit ihren Teams gemeinsam Kohle herstellen möchten, vom Holzspalten bis zum Grillieren. Auch der Ferienpass ist ein Thema, den Kindern zeigen, wie Grillkohle hergestellt wird, wäre toll, so Adi Gander. Die regionale Holzkohle kann bei Waldhengst AG in Dallenwil bezogen werden.

Waldhengst AG

Aawasserstrasse 6, 6383 Dallenwil
Telefon 079 667 64 36
E-Mail info@waldhengst.ch



Aus 100 % Nidwaldner Holz



Adi Gander, Köhler aus Leidenschaft



ISCH DÄ
PFUIS DUSSÄ?

MIÄR BRINGID
DICH WIEDER
ZUM STRAHLÄ.

 ELEKTROFRIES

041 628 10 10 elektrofries.ch

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
RISTORANTE
PIZZERIA
VINOTECA

Giessenhof

AUF VIELE *GENUSSVOLLE*
MOMENTE IN 2025

Wir dürfen auf ein erfolgreiches Jahr 2024 zurückblicken.

Das verdanken wir Ihnen,
liebe Giessenhof-Geniesser!

Wir bedanken uns
und freuen uns, Sie auch in
Zukunft mit grosser Freude
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlich

Familie Martins
und das Giessenhof-Team

Ristorante Giessenhof
Bahnhofstrasse 2, 6383 Dallenwil
ristorante@giessenhof.ch
041 628 11 26 www.giessenhof.ch

Dienstag Ruhetag



Dienstleistungen:

- Blechschäden
- Scheibenreparatur/-ersatz
- Ausbeulen ohne Farbschaden
- Oldtimer Restaurationen
- Schadenmanagement
- Ersatzfahrzeug

Carrosserie
H.&I. Niederberger GmbH

Hans Niederberger
Carrosseriespengler mit eidg. Fachausweis
Engelbergstrasse 15 | 6383 Dallenwil/NW
Telefon/Fax 041 628 18 23 | carrosserie.nberger@gmx.ch



zradbarmettler.ch

AUS LEIDENSCHAFT ZUM ZWEIRAD

Seit über 60 Jahren dein Zweiradprofi in Dallenwil.

Das wäre ohne unsere treue Kundschaft nicht möglich. Wir bedanken uns von Herzen für euer Vertrauen und die zahlreichen Begegnungen im vergangenen Jahr. Für das Jahr 2025 wünschen wir euch nur das Beste und gute Fahrt!

**ZWEI
RAD**
Barmettler

Interiordesign

Raumgestaltung

Massivholztischplatten

Möbel & Leuchten

Einrichtungen



stilvoll.
einzigartig.
schön.

sagi

Einrichtungen & Events · Oberaustasse 13 · 6383 Dallenwil
077 469 02 07 · mail@sagi-dallenwil.ch · sagi-dallenwil.ch
Ladenöffnungszeiten: Do + Fr 13.30–18.30 Uhr · Sa 10.00–16.00 Uhr

GROSSARTIGE ERLEBNISWELT AUF WIRZWELI

Zauberhaft bieten sich die Wintererlebnisse auf Wirzweli an, auf der Sonnenterrasse oberhalb Dallenwil, ganz nach dem Motto «klein aber fein». Wirzweli, einfach und bequem erreichbar mit dem Zug nach Dallenwil und mit dem Shuttlebus zur Talstation oder mit dem Auto direkt zur Talstation. Kurz dauert die Fahrt mit den Doppelkabinen der Luftseilbahn Dallenwil-Wirzweli und schon fühlt man sich in eine andere Welt versetzt, Ruhe und Natur pur.

Vielseitige sportliche Betätigungen

36 ausgeschilderte Schneeschuh-Trails, Schneeschuhe können gemietet werden, laden ein zu kurzen oder längeren Touren mit atemberaubenden Aussichten. Dies bietet sich auch den Tourenfahrern an mit verschiedenen Aufstiegsmöglichkeiten zur Gummenalp oder zum Eggli. Rassige Abfahrten bietet der Schlittelweg, das Restaurant Waldegg vermietet Schlitten. Erholung pur ist auf den Winterwanderwegen garantiert. Auf Kunsteis Schlittschuh laufen oder Eisstock schiessen direkt bei der Bergstation Wirzweli sind neu der grosse Hit, selbstverständlich für Gross und Klein. Für Familien ist das Angebot geradezu prädestiniert. Dazu gehört der Skilift Egwald und der Schleplift, betrieben vom

14. Dezember bis 9. März je nach Schneeverhältnissen. Die Hänge eignen sich bestens für Anfänger oder die ersten Rutschversuche, nach dem Motto auch ODI hat klein angefangen.

Kulinarische Topangebote im ganzen Gebiet

Seit dem 6. Dezember haben Brigitte und Sepp Odermatt auf der Gummenalp wieder das Zepter übernommen. Nach der Auflösung des Pachtvertrages mit Gastfaktor hat das Wirtepaar in kürzester Zeit mit ehemaligen Angestellten die Weiterführung des Betriebes organisiert. Das Angebot wird angepasst und auch die Öffnungszeiten sollen den Erwartungen entsprechen. Das Restaurant Gummenalp blickt auf eine 57-jährige Wirtstradition zurück, das Herzblut von Sepp und Brigitte ist spürbar, die Gäste mit gutbürgerlicher Küche verwöhnen zu dürfen. In der gemütlichen Gaststube Waldegg ist die gutbürgerliche Küche von Ruth und Ernst Rechsteiner weitherum bekannt. Gemütliche Stunden können im Grillhüttli für 8 bis 11 Personen verbracht werden. Ein Erlebnis für Gross und Klein ist die Wanderung auf dem Eulenzug. In den Gehegen, eine grosse Passion von Ernst Rechsteiner, sind Barkauz, Steinkauz, sibirische Uhus und

Schleiereulen zu bestaunen. Mit ihrer Ruhe animieren sie zum Meditieren. Kräfte auf tanken, Körper, Seele und Geist verwöhnen, das haben sich die zwei Ehepaare Buchli im Berggasthaus Arviblick auf die Fahne geschrieben. Im Restaurant dürfen sich die Gäste mit einfachen, aber herzlich zubereiteten Gerichten aus der authentischen Alpenküche verwöhnen lassen.

Neu bei Wurzeltraut

Bei Wurzeltraut essen und trinken, einkaufen und geniessen. Warum nicht bei der Gastrohexe Wurzeltraut mit einem feinen Brunch in den Tag starten? Vom einheimischen Alpkäse bis zum knusprigen Butterzopf ist alles dabei, einzigartig unvergesslich. Oder im neuen, wunderschönen Lokal sich mit dem Berg-Fondue-Zauber verzaubern lassen. Ein ganz spezielles Erlebnis ist das Einkaufen im neuen, auf dem Erdgeschoss gelegenen Laden. Das Ambiente ist einmalig, regionale Delikatessen einkaufen, in aller Ruhe einen Kaffee trinken und die Aussicht geniessen – was will man mehr. Direkt neben der Schlittelpiste, den Schneeschuhtrails und dem Winterwanderweg liegt die Alpwirtschaft Langboden-Stubli. Älplermagronen, Bratkäse, Fondue und Raclette sind auf der Speisekarte zu finden. Ein ganz spezielles gastronomisches Angebot ist im Huismatt Gade zu finden aus der eigenen Huismatt Chäsi. Die Gastronomie für Privat- und Geschäftsanlässe auf Anmeldung ab 15 Personen ist ab August 2025 wieder für die Gäste geöffnet, Lohnenswert ist auch ein Abstecher zum Restaurant Alpenhof, Wiesenberg. Wer gerne etwas länger auf dem Wirzweli bleiben möchte, hat die Möglichkeit, im Feriendorf ein Chalet, eine Ferienwohnung oder eine Gruppenunterkunft zu mieten. Die Vermietung erfolgt direkt über die privaten Eigentümer der Liegenschaften, wirzweli.ch/feriendorf.



Berggasthaus Arviblick



Berggasthaus Gummenalp



Gasthaus Waldegg



Bei Wurzeltraut

Und ist der Winter vorbei, ist nach den Revisionstagen im Frühling / Sommer und Herbst die Erlebniswelt mit den vielen Feuerstellen, der Sommerrodelbahn oder dem Bogenpark auf Wirzweli immer einen Ausflug wert.

Franz Niederberger



Alles aus einer Hand
mit Werner Keller Technik AG

Ihr Ansprechpartner für

- Balkonsysteme aus Aluminium
 - Windschutzverglasungen
 - Vordächer in Aluminium / Glas,
mit integrierter Beschattung
 - Ganzglasgeländer
 - Metall - Glas - Geländer
 - Aluminiumgeländer
 - Briefkästen
 - Auto / Velounterstände
- ... und vieles mehr ...

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Werner Keller Technik AG

Stettlistrasse 49/51
CH-6383 Dallenwil

041 632 62 52
mail@wktechnik.ch
www.wktechnik.ch



Sie befassen sich mit dem
Verkauf der Immobilie.



Das tun wir täglich, mit solider
Beratung, Bewertung & Planung.



Mit **RE/MAX** erfolgreich
Immobilien verkaufen oder vermieten.



JETZT
ist der richtige
Zeitpunkt,
mit uns darüber
zu sprechen.



Erhalten Sie in 3 Minuten eine
1. Einschätzung Ihrer Immobilie.
Fundiert & kostenlos.

RE/MAX

Engelbergstrasse 18, CH-6370 Stans
079 900 12 65, dani.luethi@remax.ch



Wir kennen den
lokalen Markt.



Heizung Sanitär Solar Service



Stettlistrasse 37
6383 Dallenwil

T 041 628 17 73
niederberger.biz



ZAHNARZTPRAXIS DALLENWIL

Dr. med. dent. F. Al-Wazzan
eidg. dipl. Zahnarzt SSO

Die Zahnarztpraxis Dallenwil an der Stettlistrasse 25

Wir bieten ein familiäres Ambiente, modern und digitalisiert, die ganze Palette an hochwertiger Zahnmedizin zu kundenfreundlichen Öffnungszeiten. Auch neue Patienten sind herzlich willkommen!

Dr. med. dent. F. Al-Wazzan, eidg. dipl. Zahnarzt SSO

Mo. bis Do. 8.00 bis 19.00 Uhr / Fr. 8.00 bis 12.00 Uhr
Telefon 041 628 24 44, zahnarzt-dallenwil.ch



Willkommen in Dallenwil

Wir wünschen allen in diesem Jahr:
Bleybid xund und 😊

Griässli vom Kreisel von Lisi & Käthi

PS: Schauen Sie mal vorbei – **Neu** Ziegenhartkäse
Mo bis Fr: 6.00 bis 12.00 Uhr / 13.00 bis 16.00 Uhr

Odermatt Käserei AG / Käserei Oberau 1 / 6383 Dallenwil / Telefon 041 628 19 06