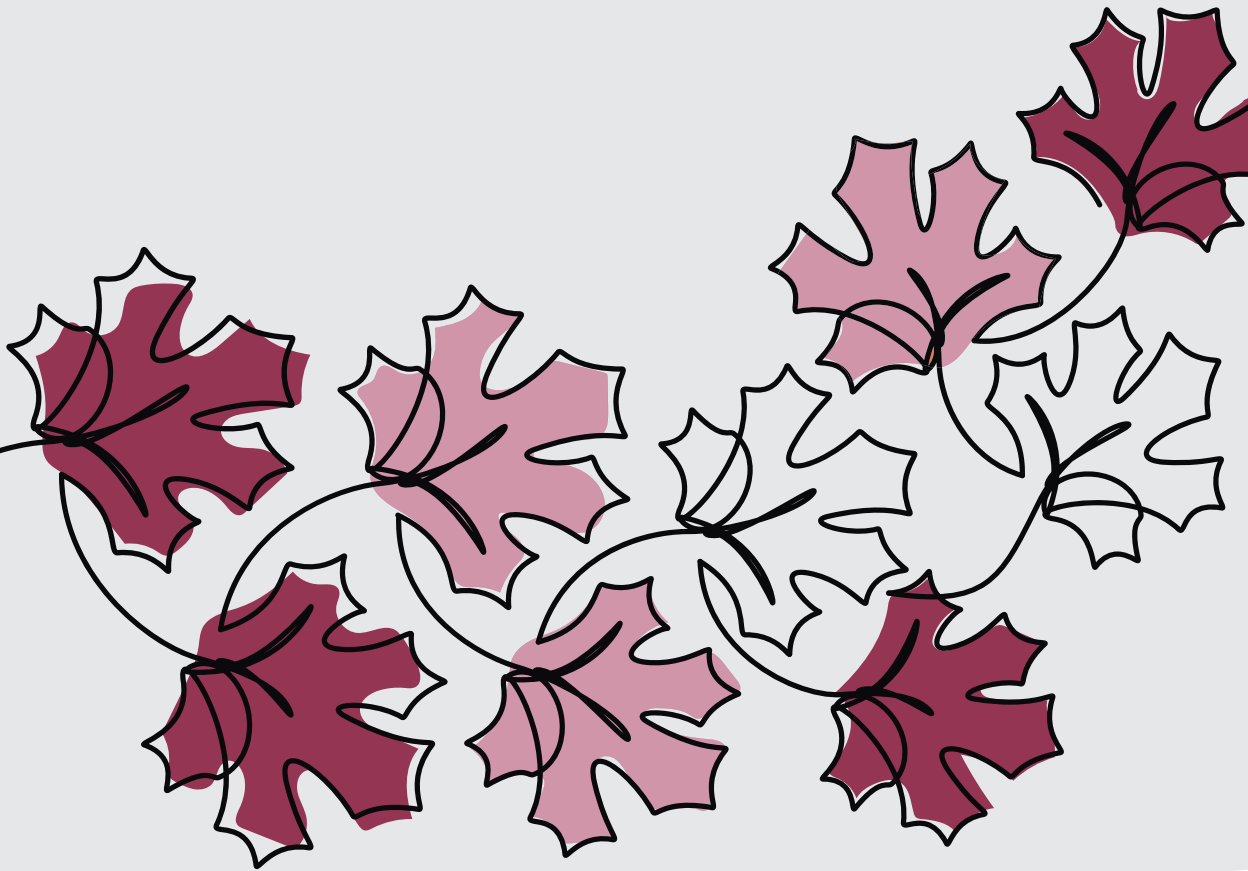




HERBST- VIELFALT

Aktivitäten,
Brauchtum und
Kulinarik





Besonders – Natürlich WILD

Freuen Sie sich auf frisches Wild.

Für aussergewöhnliche Anlässe (bis 50 Personen) bieten wir Ihnen den richtigen Rahmen.

GASTHAUS TROGEN *Einfach Madeleine*
6363 Obbürgen
www.gasthaustrogen.ch / mj@gasthaustrogen.ch
Wir bitten um Reservation unter Tel. 041 661 00 10.

www.bewegig.ch

Werde Teil unseres Innerschweizer Netzwerks für eine tolle Kultur- und Sportszene!



**BLITZ ONLINE LESEN
AUF BLITZ-INFO.CH**

ZIGERKUGELI

Zutaten:

1 kg Ziger
Zucker
Zimt
Zitronensaft
300 g Mehl
1 Pr Salz
3 dl Milch
4 Eier
Frittieröl
Puderzucker
Zimt

Zubereitung:

- Ziger zu einer geschmeidigen Masse kneten. Nach Belieben Zucker, Zimt und Zitronensaft begeben. Zur Seite stellen.
- Die Eier trennen und die Eigelbe mit Mehl, Salz und Milch zu einem Teig verrühren.
- Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen.
- Aus der Zigermasse kleine Kugeln formen, vorsichtig im Teig wenden und in das heisse Frittieröl gleiten lassen.
- Gut backen, abtropfen lassen und mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Je nach Grösse der Kugeli reicht der Teig für 30 bis 40 Stück.

En Guete!

Rezept von Lisbeth Ettlin, Kerns



Bäuerinnenverband
Nidwalden

Dieses und weitere gluschtige Rezepte finden Sie im Kochbuch «Obwaldner und Nidwaldner Bäuerinnen kochen». Es kann für CHF 27.- bei cletiakempf@gmail.com bestellt werden.



**ÖFFNUNGSZEITEN**

MO-FR	07.30 - 12.00 UHR 13.30 - 17.00 UHR
DO	GESCHLOSSEN
SA	10.00 - 16.00 UHR

Wiesn-Vibes

UNSER HERZ SCHLÄGT FÜR DIRNDL UND LEDERHOSEN
AB FR. 90.- BIS FR. 290.-

COIDRO AG

INDUSTRIESTRASSE 23 | 6064 KERNS
TEL 041 660 71 50
COIDRO.CH



CHRISTINE UND JOSEF
LUSSI-WASERHOTEL
RESTAURANT**RÖSSLI**LUSSI TAVOLA AG
FON 041 624 45 11

HOTEL@ROESSLI-BECKENRIED.CH

DORFPLATZ 1 · 6375 BECKENRIED · WWW.ROESSLI-BECKENRIED.CH

Herzlich willkommen im Rössli

GASTRO
UNTERWALDEN

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt

Mitten im Zentrum - direkt am See
Heimelig und rustikal - jung, freundlich und aufgestellt





- Wir bieten Ihnen ein besonderes und unvergesslich schönes Erlebnis mit
- saisonalen und marktfrischen, sorgfältig und kreativ zubereiteten Speisen
 - reichhaltiger, trendiger und aussergewöhnlicher Auswahl an Weinen/Getränken

Geniesser-Menü für Oktober 2025

Jeden Monat ein neues Erlebnis


Petersilienwurzelsuppe
 mit Apfel und Calvados 


Wildschwein-Rohschinken
 mit Selleriesalat und Baumnüssen


Wildgeschnetzeltes «Försterart»
 an Cognacrahmsauce
 mit Pilzen und Trauben, hausgemachten
 Spätzli und klassischen Beilagen 


 Herbstliche Trilogie mit Vermicelles,
 Apfelmüchlein und Zwetschgensorbet

Ganzes Geniesser-Menü	CHF 72.-
Hauptgang mit Suppe	CHF 44.-
Hauptgang mit Vorspeise	CHF 49.-

Aktuell im und ums Rössli



Der herrliche Panoramasaal

- für eine kulinarische Neuentdeckung
- für ein gediegenes Essen mit Seesicht
- für festlich schöne Anlässe und Feiern
- mit hervorragender und zuvorkommender Bedienung und Gastfreundschaft



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Christine und Josef Lussi-Waser


Tel. 041 624 45 11 • hotel@roessli-beckenried.ch





Bis 8. November 2025
Wild auf Wild

**Herbstzeit = Wildzeit,
auch bei uns am See**



 Restaurant Felsenblick
Seestrasse 13
6052 Hergiswil

 +41 41 630 36 36

 info@restaurant-felsenblick.ch

September / Oktober 2025

Wildgerichte

bis Ende Oktober 2025

Wir verwöhnen Sie mit feinen Wildgerichten –
probieren Sie unser spezielles Wild-Cordon bleu.

Mittagsmenü CHF 26.– jeweils Montag bis Freitag
inkl. Suppe und Salat sowie ein Offengetränk und ein Kafi

Saal bis 100 Personen

In unserem grossen Saal können wir bis zu 100 Gäste
für verschiedene Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage,
Familienfeiern und Geschäftsessen empfangen und bewirten.
Verlangen Sie unsere Menüvorschläge.

Wir freuen uns, euch kennenzulernen
und heissen euch herzlich willkommen!
Das Team Felsenblick

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag jeweils 9.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag Ruhetag
Feiertage 11.00 bis 22.00 Uhr

DIE WIEDERGEURT DER BAUMNÜSSE

Herbstzeit – Baumnußzeit, das Angebot an Schweizer Baumnuß in Nidwalden ist gross und auch die Genussmöglichkeiten sind vielseitig.

Die Schweizer Baumnuße gerieten etwas in Vergessenheit, das hatte verschiedene Gründe. Stürme, der Feuerbrand sowie die Mechanisierung in der Landwirtschaft reduzierte den Bestand der Hochstamm-Obstbäume. Dazu kommt, dass das Nussbaumholz für die industrielle Verarbeitung wertvoll ist. Rund 16'500 Obstbäume, davon rund 1'600 Nussbäume, sind auf den landwirtschaftlichen Betrieben in Nidwalden zu finden. Im Durchschnitt rund vier Nussbäume pro Betrieb im Kanton Nidwalden, gibt Hannes Odermatt, Amt für Landwirtschaft, Auskunft. Der Bestand ist stabil und leicht steigend.

Zunehmende Produktion

Die Nachfrage wächst, weshalb Landwirtinnen und Landwirte vermehrt Walnussbäume pflanzen. Dabei ist Geduld gefragt, die Bäume wachsen langsam und erst nach 12 bis 15 Jahren kann mit einem Ertrag gerechnet werden. Dafür können die Wärme liebenden Bäume bis 150 Jahre alt werden. Klimatisch stellt die Baumnuß hohe Anforderungen: nicht zu strenge Winter und geringe Blütenfrostgefahr sind ein Muss. Die vielseitige Nutzung ist aber beeindruckend: Früchte, Öl, Holz, aber auch als Heilpflanze und imposanter Einzelbaum ist die Walnuss ein Kulturgut.

Die Ernte ist meistens mit viel Handarbeit verbunden oder erfolgt mit einfachen Geräten. Dann müssen die Nuße getrocknet werden, ansonsten die feuchten Nusskerne schimmeln. Die Verwendung ist vielseitig, zu den bekannteren Spezialitäten gehört die Bündner Nusstorte. In Nidwalden gibt es einige mit viel Herzblut geführte Hofläden, die verschiedene saisonale Produkte anbieten, darunter auch Baumnuße. Eine vielseitige Baumnuß-Produkteplatte ist bei Sylvia und Melk Gut, Feld, in Ennetmoos zu finden. Jede einzelne Nuss wird in Handarbeit geknackt, nur die qualitativ einwandfreien Kerne werden schonend kaltgepresst. Im Gegensatz zu den meisten handelsüblichen Nussölen, welche mit-

samt der Schale gepresst werden, erwischt diese Methode der kaltgepressten Kerne als die edelste. Dieses Baumnußöl eignet sich in der kalten Küche als Würzmittel zu diversen Speisen. Als Nebenprodukt entsteht bei der Pressung der Nusskerne das Baumnußmehl, der Trester. Erhältlich in 200-g-Beuteln eignet sich dieses, gemischt mit herkömmlichen Mehlen, für feine Gebäcke jeder Art. Durch die Selbstklärung des frischgepressten trüben Baumnußöls bildet sich am Flaschenboden hochkonzentriertes Pesto. Zum Klären wird das Öl abgestellt und nach sechs bis acht Wochen werden die am Flaschenboden abgelagerten Trübstoffe, welche eine geschmacksintensive, feine Paste bilden, zu Pesto verarbeitet. Alltägliches wird bei Sylvia und Melk Gut so zu Delikatessen.

Nicht alle Gäste sind willkommen

Vor allem jene, die Baumnuße stibitzen. Im Kanton Nidwalden ist es vermehrt vorgekommen, dass die Wiesen unter den Nussbäumen am Abend leer waren. Dazu das Amt für Landwirtschaft: Das kantonale Einföhrungsgesetz zum Zivilgesetzbuch hält fest, dass auf öffentliche Strassen gefallene Früchte dem Eigentümer des Baumes gehören. Das heisst, in Nidwalden gehören die Nuße dem Eigentümer, auch wenn sie nicht auf dem Grundstück liegen. Ein Problem besteht auch darin, dass früher die Bäume gepflanzt wurden und die Strassen näher bei den Bäumen sind und breiter wurden.

Franz Niederberger



Nussbaumallee von Risismühle zum Schwibogen in Stans

Anzahl Bäume Jahr 1886 in Nidwalden

41'500 Birnen
47'000 Apfel
16'000 Nuss
12'000 Kirsch
15'000 Pflaumen- und Zwetschgen
300 Pfirsich- und Aprikosen
8'300 Rebstöcke
675 Feigen



Melk und Sylvia Gut in der Nussknacker-Suite

**Nidwaldner
Wanderwege**

GEFÜHRTE WANDERUNGEN

OKTOBER 2025

<u>Samstag, 4. Oktober</u>	Europäischer Zugvogel-Beobachtungstag**	4 h 20
	Strecke: 5.2 km Auf-/Abstiege: 450 m/450 m Niederrickenbach [1154] – Bleikialp [1384] – Bleikigrat [1590] – Niederrickenbach	
Treffpunkt	6.15 Uhr Dallenwil, Talstation Luftseilbahn Dallenwil-Niederrickenbach LDN	
Anmeldung	Bis 2.10. mit dem Anmeldeformular Website Nidwaldner Wanderwege	
Leitung	Valentin Bütler: Telefon 079 215 61 38	
<u>So, 5./Mo, 6. Oktober</u>	2 Tage im Gebiet Lukmanierpass***	10 h
	Strecke: 24.5 km Auf-/Abstiege: 1813 m/1320 m Campra [1427] – Brönich [1736] – Toroi [2164] – Campo Solario [1848] – Centro Pro Natura Lucomagno [1756] – Croce Portera [1917] – Passo di Gana Negra [2433] – Foppa di Negra [2394] – Passo del Lucomagno [1917]	
Treffpunkt	5.30 Uhr Stans, Bahnhof	
Anmeldung	Bis 26.9. mit dem Anmeldeformular Website Nidwaldner Wanderwege	
Leitung	Adrian Scheuber: Telefon 079 211 17 29	
<u>Samstag, 11. Oktober</u>	Goldener Herbst im Lötschental***	4 h 45
	Strecke: 10.9 km Auf-/Abstiege: 661 m/661 m Parkplatz Gletscherstafel [1766] – Guggistafel [1920] – Guggisee [2011] – Anen-Hütte [2355] – Lonzabrücke [1978] – Grundsee [1838] – Parkplatz Gletscherstafel	
Treffpunkt	9.40 Uhr Fafferalp, Parkplatz Gletscherstafel	
Anmeldung	Bis 7.10. mit dem Anmeldeformular Website Nidwaldner Wanderwege	
Leitung	Matthias Graeff: Telefon 076 606 43 82	
<u>Dienstag, 14. Oktober</u>	Stansstad – Bürgenstock – Ennetbürgen***	6 h
	Strecke: 14 km Auf-/Abstiege: 800 m/800 m Stansstad [435] – Ober Schilt [695] – Bürgenstock [857] – Hammetschwand [1115] – Känzeli [1044] – Mattgrat [791] – St. Jost [694] – Birchen [590] – Ennetbürgen [435]	
Treffpunkt	7.30 Uhr Stans, Bahnhof	
Anmeldung	Bis 10.10. mit dem Anmeldeformular Website Nidwaldner Wanderwege	
Leitung	Evelyne Amstutz: Telefon 076 383 01 16	
<u>Samstag, 18. Oktober</u>	Hoch über dem Engelbergertal – 2 Varianten**	4 h
	Strecke: 12 km Auf-/Abstiege: 757 m/667 m Variante 1: Grafenort [569] – mit Luftseilbahn nach Bielen [1111] – Chälenhütte [1736] – Gummenalp [1578] – Wirzweli [1221] Variante 2: Grafenort [569] – mit Luftseilbahn nach Bielen [1111] – Diegisbalm [1004] – Luftseilbahn nach Oberalp [1414] – Gummenalp [1578] – Luftseilbahn nach Eggwald [1215] – Wirzweli [1221]	
Treffpunkt	8.45 Uhr Grafenort, Bahnhof	
Anmeldung	Bis 14.10. mit dem Anmeldeformular Website Nidwaldner Wanderwege	
Leitung	Adrian Banz: Telefon 079 762 15 85	



* leicht
 ** mittel
 *** schwer

Detaillierte Angaben zu den Wanderungen unter
www.nw-wanderwege.ch/de/wandern/gefuehrte-wanderungen

✦ Voyage – Rendezvous am Bundesplatz 2025 ✦

Lassen Sie sich vom magischen Lichtspektakel auf dem Bundesplatz in Bern verzaubern! Vom **18. Oktober bis 22. November 2025** entführt Sie das Rendezvous am Bundesplatz mit dem Thema «Voyage» auf eine eindrucksvolle Reise voller Farben, Musik und Emotionen.

Erleben Sie die Bundesstadt der Schweiz in vollen Zügen und logieren Sie mittendrin, im Hotel Bären am Bundesplatz in Bern.

✦ **Jetzt Aufenthalt buchen unter 031 311 33 67 oder reception@baerenbern.ch und schöne Momente in Bern erleben!**



✦ Winter-Auszeit oder Weihnachtsgeschenk?

Mit unserem Package «*Discover, Relax & Sleep*» schenken Sie Entspannung, Genuss und Erholung. Details hier:



Veranstaltungstipp:

Am Montag, 24. November 2025 findet der jährliche Zibelemärit in Bern statt – reisen Sie schon am Sonntag an, um den frühen Morgen des Zibelemärits nicht zu verpassen.


**HOTEL
BÄREN**

am Bundesplatz Bern
est. 1850

Hotel Bären am Bundesplatz
Schauplatzgasse 4 | 3011 Bern
+41 (0) 31 311 33 67

baerenbern.ch | reception@baerenbern.ch





Airport-Info:

Warnung: Wilde Flügel!

Bitte schnallen Sie sich an.
Ab sofort geht es wieder wild zu und her im Nidair mit Pfeffer nach Angebot, Hirschfilet, zartem Rehschnitzel, Vegi-Herbststeller und weiteren Wild- und Herbst-Spezialitäten. Je nach «Weidmannsheil» mit Wild aus heimischer Jagd.

Davor und danach: Bye Bye Bar!

Bitte gemütlich machen.
Der richtige Ort für einen Apéro vor dem Abheben, für einen Drink nach der Landung oder für einfach so.

Nach Lust und Laune: Take-away!

Bestellen – abholen – geniessen
Köstlichkeiten aus dem Nidair-Kochpit in praktischen Wärmeboxen zum selber Abholen und Feste feiern!
Angebot und Infos unter www.nidair.ch

Gemeinsam abheben.
Sonn- und Feiertage geschlossen.



6373 Ennetbürgen/NW
Fon 041 620 05 05
check-in@nidair.ch
www.nidair.ch

COLDEBELLA *wo sonst!*

FRÜCHTE GEMÜSE WEINE



DORFPLATZ 9

verrückte bergkartoffel

DAS KULINARISCHE ERBE DER ALPEN. ALTE UND RARE KARTOFFELSORTEN AUS DEM ALBULATAL AUF 1000 METER ÜBER MEER BIOLOGISCH ANGEBAUT. VIELFÄLTIGKEIT IN FORM, FARBE UND GESCHMACK. JETZT WIEDER BEI UNS ERHÄLTlich.

wo sonst!

TÄGLICH FRISCHES OBST UND GEMÜSE. AUSSERLESENE WEINE.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH IM DORFPLATZ 9 IN STANS.

MARCO VITTORI UND DAS COLDEBELLA-TEAM
TELEFON 041 619 09 99
INFO@COLDEBELLA-AG.CH | WWW.COLDEBELLA-AG.CH

elf-werbung.ch

WILD

*Nebst den Klassikern
Hirsch-Saltimbocca
Rehrückenmedaillons
Wild ohne Wild*



HÖFLI · WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Evelyn & Lukas mit Team
Im Zentrum von Stans

Telefon 041 610 24 61*
www.rosenburg-stans.ch
Dienstag und Mittwoch Ruhetage



PRO VELO
UNTERWALDEN

Für mehr Velo im Kanton: provelounterwalden.ch

Restaurant
DORFKLATSCH
Dein Event

Hirsch-
pfeffer
ab
15. Sept.
041 620 37 40

 **Eintracht**
WOLFENSCHIESSEN

Gut essen und
Freunde treffen?

Die Adresse im ♥-en
von Wolfenschiessen!

Restaurant Eintracht
Eintracht 2
6386 Wolfenschiessen
Telefon 041 628 25 55
www.eintrachtwolfenschiessen.ch

Ob Rehrücken, Pfeffer
oder Weidmannsfilet.
Lassen Sie sich ver-
wöhnen und geniessen
Sie einen wilden Abend
in unserem gemütlichen
Wintergarten.

Reservieren Sie Ihren Tisch
unter Telefon 041 628 25 55.
Wir freuen uns auf Ihren
Besuch – Ihr Eintracht-Team.





AIOLA
ristorante mediterraneo

mediterrane Gastgeberkunst
direkt am Vierwaldstättersee

HARISSEN
SEEBAR  LOUNGE





Über dem Nebel?
Ein Blick auf die
Webcam lohnt sich!



BRUNNIHÜTTE

SONNE TANKEN AUF DER PANORAMATERASSE

www.brunni.ch | 041 639 60 60



STERNEN
BUOCHS ***
HOTEL & RESTAURANT



**Bis 7. Dezember 2025
haben wir Bock auf Wild**

Wir verwöhnen Sie mit feinen und zarten Wild- und Herbstgerichten aus einheimischen Wäldern und eigener Jagd.

Mit weidmännischem Gruss heissen wir Sie willkommen.
Susanne und Werner Häcki

Landgasthof Sternen | Susanne und Werner Häcki | Ennetbürgerstrasse 5 | 6374 Buochs
Telefon 041 620 11 41 | info@sternen-buochs.ch | www.sternen-buochs.ch

Werner Häcki und sein
Jagdhund Barth vom Hasental



Kempinski Palace
Engelberg

TITLIS | SWISS ALPS

HERBST SPECIAL

IM KEMPINSKI PALACE ENGELBERG

DAY SPA

Gönnen Sie sich erholsame
Stunden in unserer luxuriösen
Spa-Oase!

Jetzt auch für Familien
geöffnet.

Mo - Do | 8 - 14 Uhr
Nur auf Anfrage.

WILD

Wild-Degustationsmenü
kombiniert mit Spitzenweinen
aus der Bündner Herrschaft
vom Weingut Adank.

5-Gang CHF 115 pro Person /
6-Gang CHF 125 pro Person

ab 3. Oktober

frutt
MOUNTAIN RESORT

**STRICK-
WOCHE**

17. - 19. OKTOBER 2025

PSST ...
GEHEIM-
TIPP!

Perfekt zum Auftanken, zum gemütlichen Beisammensein
am Kamin und zur Förderung der Kreativität.

Anmeldung unter: T +41 41 669 7979 oder reservation@fruttmountainresort.com

Tradition trifft Innovation: währschafte Küche, wilde Spezialitäten und erlesene Weine. Erleben Sie die kulinarischen Höhepunkte unserer Herbstküche. Wir wünschen häärzhaft ä Guätä!



SPEISEKARTE



RESERVATION

Alpenclub, Hotel, Restaurants & Bar
Dorfstrasse 5 / 6390 Engelberg



www.alpenclub.ch

GEWINNE WANDERTAGESKARTEN FÜR DAS GEBIET KLEWENALP-STOCKHÜTTE

Geniesse die Natur!

Wir verlosen 3 Wandertageskarten!

Like, teile, kommentiere bis am 28. September 2025 den entsprechenden Beitrag auf der Facebook- oder Instagramseite des Nidwaldner Blitz, schicke eine E-Mail an inserate@blitz-info.ch mit Name und Adresse oder mache direkt mit via QR-Code



Infos: www.klewenalp.ch



Verlagsgesellschaft
Nidwaldner Blitz AG

Dorfplatz 2 • 6383 Dallenwil
041 629 79 79 • inserate@blitz-info.ch

BLITZ
Das Nidwaldner Original

CHRISTINE UND JOSEF
LUSSI-WASER



BERG-
RESTAURANT
Alpstubli
KLEWENALP

LUSSI TAVOLA AG
FON 041 620 31 44

INFO@ALPSTUBLI-KLEWENALP.CH • SUNNIGRAIN 11 • 6375 BECKENRIED • WWW.ALPSTUBLI-KLEWENALP.CH

Herzlich willkommen auf der Klewenalp

Mitten im Ski- und Wandergebiet – direkt am Weg (Bergstation 5 Min.)
Der ideale Ort zum Verweilen, «Gut Essen», Ausruhen und Sünnelein
Bedientes Bergrestaurant mit gutbürgerlicher Küche. Kinderparadies
Montag bis Sonntag 8.15–19.00 Uhr (für Gruppen auf Vorreservation auch länger)

Wild auf Wild - nahe bei der Jagd



Herbstzeit = Wildzeit
zum Geniessen auch
auf der Klewenalp
bis 2. November 2025

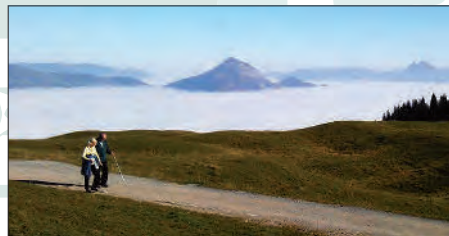
Für Familien-, Firmen- und Vereinsanlässe
bitte reservieren. Feine, saisonal-regionale
Gerichte in traumhafter Landschaft im
Alpstubli auf der Klewenalp.



Goldener Herbst über dem Hochnebel



Tiefblauer Himmel, gelb-rote Laubbäume
und weisse Berggipfel laden zum Wandern,
Spazieren und Biken ein. Bei oft milden
Temperaturen geniessen Sie die farbenfrohe
Vielfalt des Herbstes auf der Klewenalp.



Christine und Josef Lussi-Waser

Tel. 041 620 31 44
info@alpstubli-klewenalp.ch

MIT HERBSTBEGINN TANZT AUCH DER NEBEL WIEDER

Wenn sich im Morgengrauen zarte Schleier über Felder und Wälder legen, die Welt in sanftes Grau getaucht wird und der Atem kleine Wölkchen in die kühle Luft malt -, dann ist er da: der Herbst. Für viele ist der Herbst die liebste Jahreszeit. Die Natur geizt nicht mit leuchtenden Farben und das Licht wird weicher. Doch der Nebel wird zum unheimlichsten Begleiter.

Meteorologisch beginnt der Herbst am 1. September, kalendarisch meist am 22. oder 23. September zur Tagundnachtgleiche. An diesem Tag sind - wie der Name bereits sagt - Tag und Nacht gleich lang - ein symbolischer Moment des Ausgleichs in der Natur. Ab dann kippt das Verhältnis: Die Nächte werden länger als die Tage, die Sonnenstunden nehmen ab. Mit der sinkenden Sonneneinstrahlung kühlt der Boden nachts schneller ab, die Luft kann weniger Feuchtigkeit halten - perfekte Bedingungen für die Entstehung von Nebel. Er tritt in Tieflagen der Alpennordseite besonders in den Herbstmonaten auf - vor allem in der Nähe von Gewässern.

Tausende kleiner Tröpfchen

Nebel ist nichts anderes als eine Wolke am Boden. Wenn feuchte Luft abkühlt und die

sogenannte Taupunkttemperatur erreicht, kondensiert das Wasser in der Luft zu winzigen Tröpfchen - es entsteht Nebel. Denn, wie Meteo Schweiz es ausdrückt, «je kühler die Luft ist, desto weniger Wasserdampf kann sie enthalten. Wenn sich ein <Paket> Luft abkühlt, wird es mit Wasserdampf gesättigt und dieser kondensiert zu Tröpfchen und damit zu Nebel. Die relative Luftfeuchtigkeit beträgt dann 100 Prozent.» Physikalisch unterscheidet sich Nebel weder von Hochnebel noch von Wolken.

Sicht voraus!?

Diese Tröpfchen in der Luft können die Sicht mehr oder weniger stark einschränken. Sehen wir plötzlich die Kuh auf Nachbarns Weide nicht mehr oder folgen nur noch den Rücklichtern der vorausfahrenden Autos, da keine Strassenführung mehr zu erkennen ist, ist es definitiv sehr neblig. Meteorologen sprechen übrigens erst dann von Nebel, wenn die Sichtweite weniger als einen Kilometer beträgt. In der Dicke sind die Nebelschichten sehr flexibel: von wenigen Metern dünn bis zu mehreren hundert Metern mächtig. Doch nicht jeder Nebel schmiegt sich wie eine Decke an den Boden. Ist er von der Erdoberfläche abgehoben, spricht man von Hochnebel. In der Regel ist diese Schicht 100 bis 500

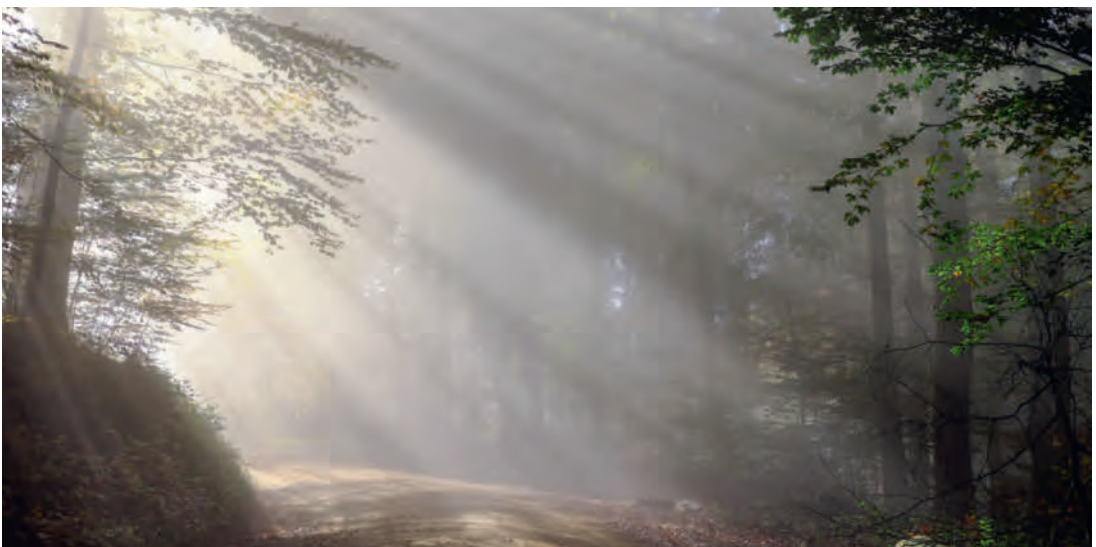
Meter dick. Befinden sich erhöhte Lagen in der Hochnebelschicht, herrscht dort wiederum ganz gewöhnlicher Nebel. Im Wetterbericht wird übrigens jeweils die Obergrenze der Nebelschicht angegeben.

Wann ist ein Nebeltag ein Nebeltag?

Da die Sichtweite bei Hochnebel in der Regel nicht beeinträchtigt ist, zählt ein solcher Tag offiziell auch nicht als Nebeltag. Doch welche Kriterien müssen erfüllt sein, damit er als solcher in die Statistik einfließt? Ganz einfach: Es muss an einem der drei täglichen Beobachtungstermine (Morgen, Mittag, Abend) Nebel geherrscht haben. Also gilt ein Tag, an dem sich der Nebel in der frühen Vormittags-sonne verflüchtigt hat, bereits als Nebeltag. Gut zu wissen: Je tiefer die Nebelgrenze liegt, desto grösser ist die Chance, dass sich der Nebel im Laufe des Tages auflöst. Denn, wie schon Otto Baumgartner in Worte fasste: «Wunderbar /Der Gang aus dem Nebel / in eine sonnenklare Landschaft.»

Zwischen Romantik und Realität

Nebel verleiht der Landschaft eine besondere Stimmung. Spaziergänge im herbstlichen Morgengrauen haben etwas Magisches -, als würde die Welt kurz den Atem anhalten. Doch Nebel hat auch seine



Nebel und Sonne zaubern die schönsten Lichtspiele in die Luft.

Schattenseiten: Im Strassenverkehr sorgt er für schlechte Sichtverhältnisse, er kann Flüge verzögern und sogar unsere Stimmung beeinflussen. Denn weniger Licht und trübe Sicht drücken bei manchen auf das Gemüt. Daher ist es wichtig, gerade im Herbst bewusste Lichtmomente zu suchen, sei es durch Spaziergänge, helle Räume oder Sitzungen vor einer Tageslichtlampe. Das Schöne an Nebeltagen in Nidwalden: Man muss nur in die Höhe streben, das Gute – also das Sonnige – liegt meist so nah!

Grauer Herbst 2024

Nebel wird nur an wenigen Stationen im Mittelland effektiv beobachtet/gemessen. Es gibt jedoch auch die Möglichkeit, die Präsenz von Nebel in gewissen Gebieten aus der Sonnenscheindauer einer tief- und einer hochgelegenen Messstation abzuleiten (Tage, an denen es oben Sonne gab, unten nicht). Und wer meint, im letzten Herbst gab es besonders viel Nebel, den trügt sein Gefühl nicht: Nachfolgende Grafik zeigt die Anzahl Tage mit Nebel im Win-

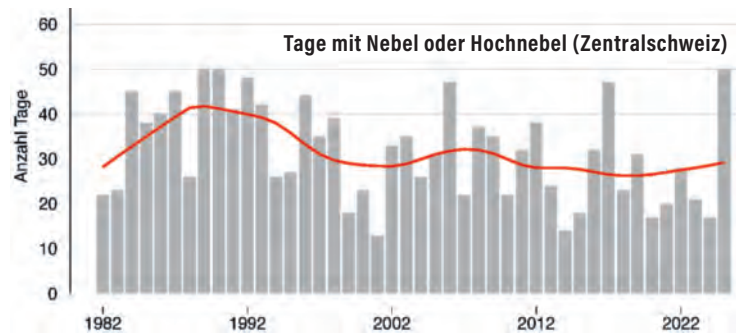
terhalbjahr, abgeleitet aus der Sonnenscheindauer an den Messstationen Pilatus und Luzern. Der letzte Balken in der Grafik entspricht dem Winterhalbjahr 2024/25.

Der Zauber des Übergangs

Der Herbst ist die Zeit des Wandels –, nicht nur in der Natur, sondern auch für uns Menschen. Die Nebelschleier können dabei als Sinnbild dienen: Nicht alles ist sofort

klar und sichtbar, manches braucht Geduld und ein genaues Hinschauen. Vielleicht liegt gerade darin der besondere Reiz dieser Jahreszeit: in der Einladung, langsamer zu werden, innezuhalten und den feinen Veränderungen um uns herum Aufmerksamkeit zu schenken. Denn bald schon ist wieder ein Jahr vergangen.

Sonja Press



MeteoSchweiz ist das Bundesamt für Meteorologie und Klimatologie



Wirtschaft Grafenort

Einheimisches Wild geniessen!

www.gastbetriebe.ch | 041 637 00 85

Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag



**Restaurant
zum
Hirschen**

Heimeliges Restaurant
Jägerstübli bis 16 Personen
Saal bis 70 Personen
Gutbürgerliche Küche

Wild-Saison

Spezialität:

Wildteller (Hirsch/Gams/Fasan/Wildsau)

Herzlich willkommen!

Romy Barmettler, 6374 Buochs, Tel. 041 620 13 82, 7 Tage geöffnet



Drückt's im Wanderschuh?

Bei Sport Schuh Fitting haben schmerzende Füße **keine Chance!** Anfertigung von entlastenden, orthopädischen Schuheinlagen und Komfortanpassung aller Wander- und Outdoorschuhmarken.
Michael Rieble berät Sie unter: Tel. 041 620 67 76

Sport Schuh Fitting GmbH · 6374 Buochs · Tel. 041 620 67 76
www.sportschuhfitting.ch (Mo + Do geschlossen)



Aktion gültig bis am 04.10.2025

WÜMMETZAUBER

BUNTE WEINE FÜR
GOLDENE TAGE

Vielfältige Herbstweine **degustieren und von attraktiven Aktionspreisen profitieren!** Wir freuen uns auf Sie!

ZWEIFEL 1898 IM LÄNDERPARK STANS
Bitzistrasse 2 | 6370 Stans
Mo - Fr: 8.30 - 20.00 Uhr | Sa: 7.30 - 18.00 Uhr

Alle Weine auch erhältlich im Webshop auf
zweifel1898.ch