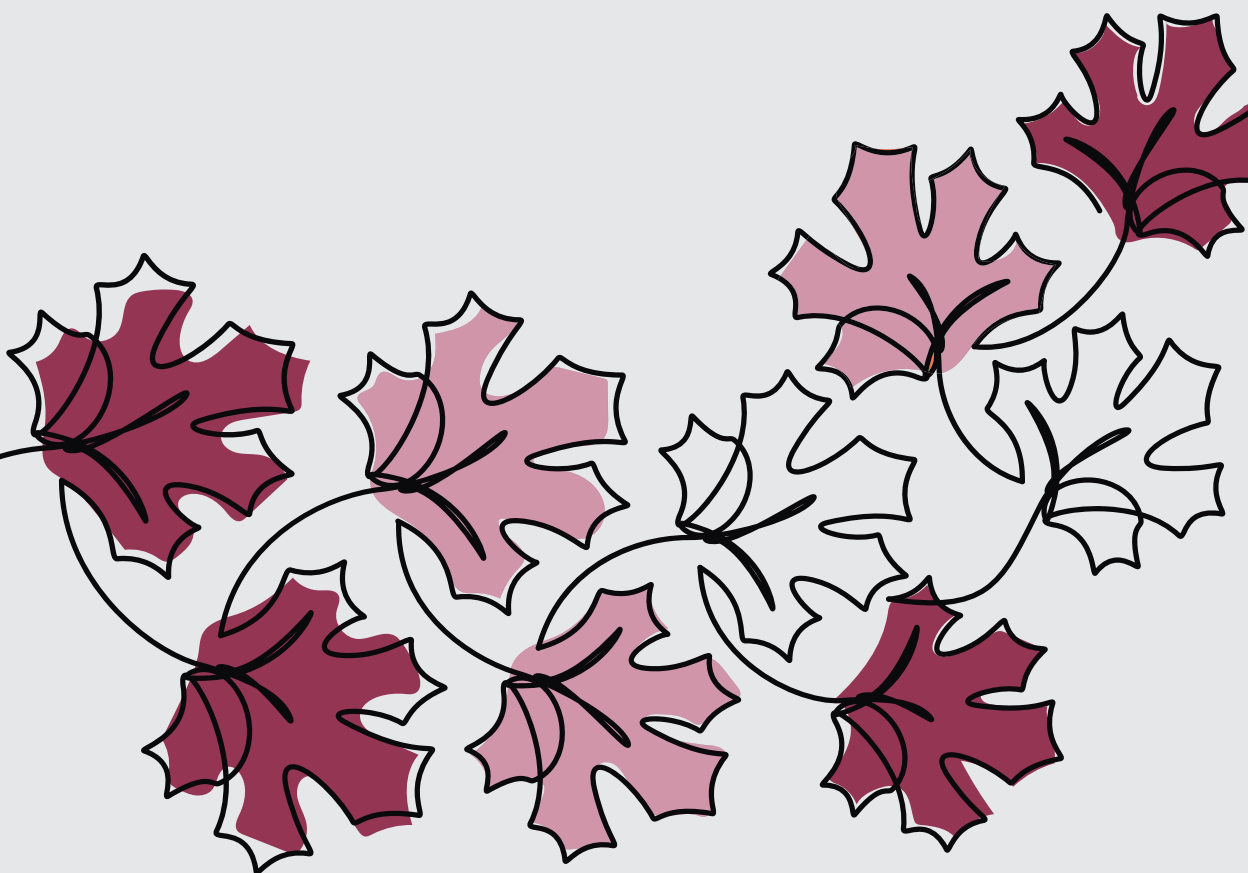




HERBST- VIELFALT

Aktivitäten,
Brauchtum und
Kulinarik



VORBEI DIE SOMMERSAUSE JETZT GUT GEWAPPNET IN DIE WINTERPAUSE

Werden die Tage kürzer und die Nächte länger und beides kälter, rufen Balkon, Terrasse und Garten nach uns.

Nun Gartenmöbel, Sitzgruppen und Auflagen, Lichterketten, Werkzeuge, Gartengeräte und andere Utensilien vor Witterung, Feuchtigkeit, Rost und Frost geschützt im Keller, Garage, Gartenbox oder -häuschen einlagern. Überwintern Möbel unter einer Schutzhülle, gut für Luftzirkulation sorgen, sonst kommt es zu Fäulnis. Balkon, Terrasse, Holzflächen und -elemente von Schmutz befreien, bei Bedarf abschleifen, ölen oder lasieren und Fugen reinigen. Aussensteckdosen mit wetterfesten Abdeckungen versehen.

Nichts vergessen

Regentonnen und Tanks vollständig entleeren oder mit isolierendem Material abdecken. Auch Gartenschläuche vollständig entleeren, um sie trocken und aufgerollt überwintern zu können. Aussenwasserleitungen sollten abgestellt, das Restwasser aus den Leitungen abgelassen und Laub und Äste aus den Regenrinnen entfernt werden.

Rasen von Laub befreien, sonst bekommt er zu wenig Licht und vergilbt. Auch begünstigt das feuchte Milieu unter den Blättern das Ausbreiten von Pilzen und anderen Krankheitserregern. Das Laub kann als Mulch für Staudenbeete verwendet wer-

den. Den Rasen etwas kürzer mähen, damit er genügend Licht einfangen und sich gegenüber dem Moos behaupten kann.

Besonderer Kälteschutz

Die Halme von Ziergräsern locker zusammenbinden oder hübsch flechten. So dringt weniger Feuchtigkeit ein, die gefrieren und die Pflanze schädigen kann.

Sträucher und Bäume zurückschneiden. Stauden und Beete mit Mulch oder Reisigzweigen abzudecken, schützt den Boden und versorgt ihn mit Nährstoffen.

Töpfe von winterharten Pflanzen auf Holzleisten zu stellen, bewahrt diese vor Spannungsrissen.

Kübel-/Topfpflanzen windgeschützt an die Hauswand rücken, mit isolierenden Materialien (Stroh, Schafwollmatten, Luftpolsterfolie) aus dem Baumarkt umwickeln oder ins Winterquartier bringen (Gartenzelt, Gewächshaus, Treppenhaus, Keller oder Garage). Auch Gartenpflanzen und Gehölze wie Rosen, Obstbäume und Beerensträucher können frostsicher eingemumelt werden, Empfindliches profitiert von einer Abdeckung mit Vlies oder Jute.

Alte, verrottete Frucht mumien an Obstbäumen entfernen – in ihnen überwintern u. a. Fruchtfäule erregende Schimmelpilze.

Der Teich

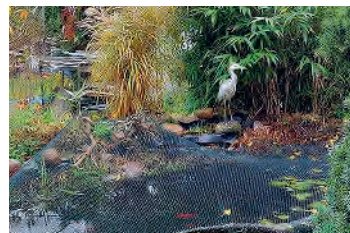
Laub und abgestorbene Pflanzenteile aus dem Wasser fischen und mit einem Netz abdecken zur Verhinderung von Verrottung und Faulgasen. Raus mit nicht winterfesten Teichpumpen, reinigen und frostfrei einlagern. Mittels Eisfreihalter friert die Wasseroberfläche nicht komplett zu und die Teichbewohner bleiben mit Sauerstoff versorgt.

Rundumschutz für alle(s)

Laubhaufen, Igelhäuser und Insektenhotels an geschützten Stellen sind begehrte Unterschlupfe und helfen den Tieren, durch den Winter zu kommen. Vögel sind dankbar für Futterstationen sowie eisfreie Wasserstellen.

Nach der Arbeit wartet das Vergnügen, sich nämlich im warmen Drinnen am aufgeräumten und gut versorgten Draussen zu erfreuen.

Bianca Kemke



Parat für den Winter



Die Natur im eisigen Griff



Gut geschützt und hübsch anzusehen

CHRISTINE UND JOSEF
LUSSI-WASER

HOTEL@ROESSLI-BECKENRIED.CH



HOTEL
RESTAURANT

RÖSSLI

LUSSI TAVOLA AG
FON 041 624 45 11

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
 - «warmer Küche» von 11 bis 22 Uhr, mit «Nachmittagskarte» von 14 bis 18 Uhr
 - reichhaltiger, trendiger und aussergewöhnlicher Auswahl an Weinen/Getränken



Geniesser-Menü für Oktober 2026

Jeden Monat ein neues Erlebnis

Marroni-Apfelsuppe mit Madeira

Duo vom Wildschwein-Rohschinken
mit Selleriesalat, Baumnüssen und Sauce
Cumberland sowie **Hirschcarpaccio**
mit Trüffelöl und Sbrinz

**Rehschnitzel «Jägerart»
an Trauben-Grappasauce**
hausgemachte Spätzli und
klassische Beilagen

Traubensorbet mit Grappa

Ganzes Geniesser-Menü
Hauptgang mit Suppe
Hauptgang mit Vorspeise

CHF 77.-

CHF 50.-

CHF 55.-



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 7. November 2026
Wild auf Wild**

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

BERN feiert, leuchtet und begeistert – das ganze Jahr über. Viele der schönsten Anlässe finden nur wenige Schritte vom Hotel Bären am Bundesplatz entfernt statt.

Unsere Lieblingsevents im Herbst / Winter direkt vor unserer Haustür



Rendez-vous Bundesplatz

17. Oktober – 21. November 2026
Wenn das Bundeshaus zur Leinwand wird: Erleben Sie das beliebte Licht- und Tonspektakel «NATUR PUR» mitten in Bern.

10 % Rabatt · Code: LICHT26

Zibelemärit

23. November 2026
Zwiebelzöpfe, Zwiebelkuchen und echtes Berner Lebensgefühl: Erleben Sie eines der traditionsreichsten Volksfeste Berns mitten in der Altstadt.

10 % Rabatt · Code: ZIBELE26

Weihnachtszauber

ab 19. November 2026
Lichter, Glühweinduft und gemütliche Marktstände: Entdecken Sie den Sternenmarkt sowie die Weihnachtsmärkte in der Berner Altstadt.

10 % Rabatt · Code: ADVENT26

Schlöflä vor dem Bundeshaus

ab 12. Dezember 2026
Schlittschuhlaufen mit besonderer Kulisse: Geniessen Sie den Berner Winter auf der Eisbahn direkt vor dem Bundeshaus.

10 % Rabatt · Code: EIS26

*Wir freuen uns
auf Ihren
Besuch!*



+ 41 (0) 311 33 67
Schauplatzgasse 4, 3011 Bern
reception@baerenbern.ch

Reservieren Sie Ihren Aufenthalt auf unserer Homepage

www.baerenbern.ch

Wir wissen
WO DER PFEFFER WÄCHST

Darum kommen Sie bei uns den ganzen Herbst in den Genuss
köstlicher Wildspezialitäten.



SÖREN SCHWITZKY
Gastgeber

ENGELSTANS
HOTEL RESTAURANT

Dorfplatz 1 · 6370 Stans · 041 619 10 10 · info@engelstans.ch · engelstans.ch

WILD

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

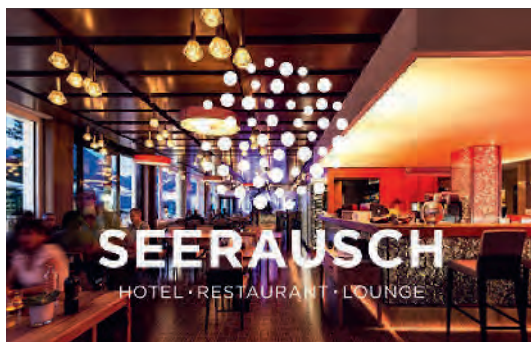


HÖFLI • WIRTSCHAFT ZUR

ROSENBURG

Evelyn & Lukas mit Team
Im Zentrum von Stans

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



herbstRAUSCH

Erleben Sie einen Herbst voller
Highlights & Events.

PIANO KLÄNGE

Freitag, 13. November 2026
Samstag, 21. November 2026
Samstag, 05. Dezember 2026

LÄNDLERABIG

Samstag, 10. Oktober 2026
Alpä Ruisch
Samstag, 28. November 2026
Trio Tänzig

SONNTAGS BRUNCH

Sonntag, 18. Oktober 2026
Sonntag, 08. November 2026
Sonntag, 22. November 2026
Sonntag, 06. Dezember 2026
Sonntag, 20. Dezember 2026

SILVESTER DINNER

Donnerstag, 31. Dezember 2026
Kunterbunter Wahnsinn
mit musikalischer Begleitung durch
Ocean Orchestra.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

Buochserstrasse 54 • Beckenried • 041 501 01 31
www.seerausch.ch



Äpler 
2026 **Buochs**

Buochser Äplerchilbi



Sonntag, 25. Oktober 2026

09:00 Uhr Festgottesdienst in der Pfarrkirche Buochs

Ehrenprediger: Pfarrer Thomas Ruckstuhl

Jodlerklub Heimelig Buochs, Alphorntrio Odermatt Buochs
anschl. Auszug auf den Dorfplatz mit dem Musikverein Buochs

14:00 Uhr Erntedankandacht in der Pfarrkirche

15:00 Uhr Äplerspruch auf dem Dorfplatz

Partner-Restaurants: Restaurant Sternen, Pizzeria Piccadilly

20:00 Uhr Äplertanz in der Sporthalle Breitli

Festwirtschaft geführt vom Bauernverein Buochs | **Eintritt CHF 10**

Tanz & Unterhaltung mit dem Ländlertrio Alpä-Ruisch

Super Tombola, Flämmli & GinTonic-Theke, Äpler-Bar

Tipp: Probiere unseren «Äplerchilbi-Moscht»

Nachtessen um 18:30 Uhr

Tisch-Reservation bis Dienstag, 20. Oktober 2026

bei Roger Ernst, Telefon 076 571 10 70

Hauptsponsoren



RAIFFEISEN
Nidwalden

AIRPORT-BUOCHS AG
Zentralschweiz LSG

Portmann
Business
Kommunikation Kultur



Co-Sponsoren



Druck & Medien-partner



aelplerbuochs.ch



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

WIESN-VIBES

UNSER HERZ SCHLÄGT FÜR
DIRNDL UND LEDERHOSEN

COIDRO AG | KERNS OW
COIDRO.CH | 041 660 71 50



ÖFFNUNGSZEITEN

MO-MI 07.30 - 12.00 UHR
13.30 - 17.00 UHR

DO-FR BIS 18.30 UHR





ÄLPLERCHILBI HERGISWIL

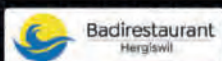
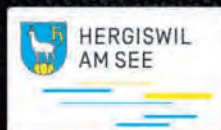
SUNNTIG | 18. OKTOBER

09:15 FESTZUG ZUR KIRCHE
09:30 JODLERMESSE | BETRUF
10:45 VOLKSAPÉRO
15:00 ÄLPLERSPRÜCHE

MÄNTIG | 19. OKTOBER

09:15 FESTZUG ZUR KIRCHE
09:30 PAX MONTANA MESSE
10:45 VOLKSAPÉRO | CHÄSZÄNNE
20:00 ÄLPLERTANZ | LOPPERSAAL

WWW.AELPLER.CH | INFO@AELPLER.CH



ÄLPLERTANZ 19. OKTOBER 2026

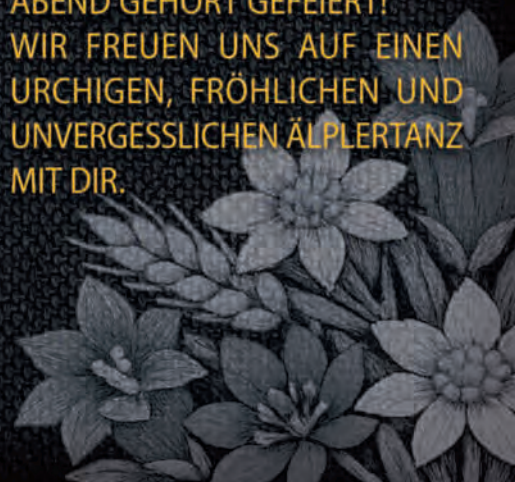
17:30 APÉRO | 18:00 BANKETT
LOPPERSAAL HERGISWIL
AB 20:00 UHR FREIER EINTRITT



KAPELLE RETO BLÄTTLER - 3FACH HIRSCH
COMEDY DUO MESSER&GABEL



MONTAG HIN ODER HER, DIESER
ABEND GEHÖRT GEFEIERT!
WIR FREUEN UNS AUF EINEN
URCHIGEN, FRÖHLICHEN UND
UNVERGESSLICHEN ÄLPLERTANZ
MIT DIR.



KUNSTWERKE FÜR DIE ÄPLERCHILBI

Früher, zu noch nicht motorisierten Zeiten, trug man oben am Berg die Milch der Kühe mittels Bränten vom Stall zur (nächsten) Käserei, um sie dort zu wunderbaren Käsen zu verarbeiten. Diese Rückentragegefässe mit Riemen und Deckel waren anfänglich aus Holz, später aus Metall und verfügten mit einem Fassungsvermögen von bis zu 100 Litern über ein stattliches Gewicht.



Originale Holzbränte mit Deckel und Riemen aus dem Fundus von Rosli und Martin Gander, Beckenried

Heutzutage dienen sie als beliebte Projektionsfläche zum Bemalen, Schmücken, Verzieren und sich zum drüber Amüsieren. Allerdings wird dieser Brauch von Gemeinde zu Gemeinde unterschiedlich gehandhabt und ein Schelm, wer nun Böses dabei denkt.

Beginnen wir in Maria-Rickenbach, wo die Äplerchilbi alle zwei Jahre gefeiert wird und die den Reigen der Äplerchilbis eröffnet. Die Bräntlibilder hier sind einfache, laminierte Zeichnungen oder Karikaturen über lustige Missgeschicke, die jemandem widerfahren sind. Sie werden von den beiden Fährndlern organisiert, von unterschiedlichen Personen angefertigt und auf die Bränten aufgeklebt, die von den beiden Butzis getragen werden.

Nach der Chilbi dürfen die Fährndler die Zeichnungen behalten.

Weiter geht's nach Emmetten, wo man die Äplerchilbi ebenfalls alle zwei Jahre feiert. Zwar mit Bränten (bzw. Bräntlis, wie man dort sagt), aber, wie in Stans und Hergiswil auch, ohne Bräntlibilder drauf oder dran.

Immer mit einem Augenzwinkern

In Ennetbürgen findet die Chilbi auch im Zweijahresrhythmus statt. Hier gibt es zwei Bräntlibilder, wovon das eine morgens von dem einen Butzi und das andere nachmittags von dem anderen Butzi gezeigt wird. Andres Portmann fertigt sie seit vielen Jahren an. Sie zeigen jeweils einen Äplerspruch als Karikatur, der am Nachmittag in Reimform vorgetragen wird. Auch sie bilden auf humorige Weise ab, was in den letzten zwei Jahren jemandem aus dem Dorf widerfahren ist. Früher wurden die Bilder nach der Chilbi zugunsten der Äplerkasse versteigert. Heutzutage werden sie noch für eine gewisse Zeit im Materialraum aufgehängt, bevor sie dann entsorgt werden.



Unverkennbar: Ennetbürgen

In Buochs gibt es auch zwei Bräntlibilder. Auch hier wird eines am Vormittag, das andere am Nachmittag gezeigt. Mit Reisszwecken auf der Bränte befestigt stehen

auch sie im Zusammenhang mit dem Äplerspruch und bilden gleichermassen schnitzelbankwürdig ab, was im vergangenen Jahr zu reden gab. Kari Achermann, in diesem Frühjahr leider verstorben, fertigte sie über gut 50 Jahre an. Wer nun in seine Fussstapfen tritt, ist noch offen. Seit 27 Jahren werden die Chilbikunstwerke archiviert.



Bräntlibild von Buochs

Bilder ohne Bränten

In Wolfenschiessen werden die besten sechs Sprüche der beiden Schreiber in zum «Chässpruch» passenden Zeichnungen dargestellt, die ebenfalls lustige Geschehnisse, Pannen oder Missgeschicke wiedergeben. Hierfür werden in regelmässigen Abständen Künstler angefragt. Jeweils drei Zeichnungen werden auf zwei mit Süßigkeiten gefüllte Holzkisten angebracht, die die beiden Wildbutzis durchs Dorf tragen. Die Bilder werden im «Chässpruchheftli» abgedruckt und im Archiv für die nächsten Generationen aufbewahrt. Leider erst seit etwa zehn Jahren. Die meisten Kunstwerke vergangener Zeit sind unwiederbringlich weg.

In Beckenried gibt es zwei Bränten, die jeweils von den beiden Butzis getragen werden. Früher kamen sie eher schlicht daher, trugen aufgeklebte Bilder und später Malereien auch von Begebenheiten, die sich im Dorf zugetragen hatten. Wer die

ersten Bilder gefertigt hat, weiss man nicht. In den späten 1930ern nahm sich Alois Murer ihrer an und leitete eine Renaissance ein. Ab da kommen die Namen verschiedener Dorfkünstler ins Spiel.

Das Wesentliche erfassen

Seit nunmehr 20 Jahren ist Jolanda Näpfli-Dinkel die Frau an der Maltafel und hat bereits 40 Bräntlibilder in aufwendiger

Detailtreue geschaffen. Sie zeigen die beiden Älplerhauptmänner mit dem, was sie hinsichtlich ihres Berufs, Interessen und Qualitäten ausmacht. Im vergangenen Jahr bestand ihre Herausforderung darin, ein Bräntlibild von ihrem Sohn Andrin anzufertigen.

Nach der Chilbi schmücken die Bräntlibilder das Schaufenster vom Dorfbeck, bevor

sie an die Stubenwände der Hauptmänner weiterziehen.

Ein herzliches Dankeschön allen, die mit ihrem Wissen und Input an diesem Beitrag mitgewirkt haben. Wir wünschen allen eine schöne Chilbi.

Bianca Kemke



Bräntlibild Beckenried mit Hauptmann Andrin Näpfli, 2025



Originelle Karikatur von Wolfenschiessen



Butzis von Maria Rickenbach mit Bräntlibild



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.



Airport-Info:

Warnung: Wilde Flüge!

Bitte schnallen Sie sich an.

Ab sofort geht es wieder wild zu und her im Nidair mit Pfeffer nach Angebot, Hirschfilet, zartem Reh schnitzel, 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.

nidair 
restaurant flugfeld



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



Moules „Marinières“ et Frites

Jeden Freitagabend im November

MEER ZUM GENIESSEN

Geniesse unsere frisch zubereiteten Muscheln mit Weissweinsauce. Lass dich von unseren kulinarischen Kreationen verwöhnen.

Wir freuen uns auf deine Anmeldung.



ZU UNSEREM MENÜ



alpenresort
Eienwäldli · Engelberg

Restaurant

Wasserfallstrasse 107 · CH-6390 Engelberg
+41 41 637 38 80 · restaurant@alpenresort.ch

AIOLA
ristorante mediterraneo

mediterrane Gastgeberkunst
direkt am Vierwaldstättersee



 oktoberfest-sarnen.ch

11 bis 11

 oktoberfestsarnen



Oktoberfest

10. Oktober 2026

Areal Kantonsschule Sarnen

Festzelt | Biergarten | Schampus-Bar | Wies'n-Bar

SIMMISAMMA | SCHLAGERBEAT

Eintritt

Zutritt ins Festzelt nur mit gültigem Ticket.

Biergarten, Schampus- und Wies'n-Bar
ohne Ticket zugänglich.

Hauptsponsor



Co-Sponsoren



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 Sünnele
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 1. November 2026

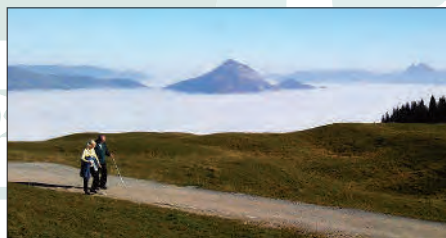
Für Familien-, Firmen- und Vereinsanlässe
bitte reservieren. Feine, saisonal-regionale
Gerichte in traumhafter Landschaft im
Alpstubli auf der Klewenalp.



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



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.



Erscheinungsdaten:

10. September | 24. September | 8. Oktober 2026

Quelle: www.sudoku-aktuell.de

		3						9
		1		9				5
		4		7	3			
	5					3		
				6		9		
	6	8	1			7		
1		7			4		2	
				3				
2					7	6	1	

4	2	6	9	7	3	1	5	8
9	7	8	5	2	1	4	6	3
1	5	3	4	6	8	2	9	7
3	4	5	8	1	7	9	2	6
8	1	7	2	9	6	5	3	4
6	9	2	3	5	4	8	7	1
5	8	4	7	3	2	6	1	9
2	3	1	6	4	9	7	8	5
7	6	9	1	8	5	3	4	2

Lösung der letzten Woche

Ergänzen Sie die Zahlenlücken.
Viel Spass – Ihr Nidwaldner Blitz

BLITZ
Das Nidwaldner Original