

## Hüetli-Mitarbeiter versüssen Bankanlass

**Sarnen** Auch an der heutigen Versammlung werden die Partizipanten der Obwaldner Kantonalbank für ihre Teilnahme belohnt. Dazu tragen diesmal auch die Mitarbeiter der Stiftung Rütimattli wesentlich bei.

Matthias Piazza

matthias.piazza@obwaldnerzeitung.ch

Im Minutentakt füllen sich an diesem Mittwochnachmittag in der Sarnen Hüetli-Werkstatt der Stiftung Rütimattli die Kartonschachteln mit Salatsauce, Raclettekäse, Müesli, Pilzen, Teigwaren und Gewürzen. Fleissige Hände verpacken im Akkord Schachtel um Schachtel. 1500 Päckli werden es gegen Ende sein. Mit den Zutaten von sechs einheimischen Nahrungsmittelproduzenten beschenkt die Obwaldner Kantonalbank an der heutigen Partizipantenversammlung ihre Kunden.

Einer der rund zehn Mitarbeiter der Verpackungsabteilung, die mit vollem Elan zur Überraschung an der Partizipantenversammlung in Alpnach beitragen, die auch durch den Magen geht, ist Silvan von Rotz. Er steuert die Salatsauce und die Pilze bei, eine Arbeit, die ihm gefalle. Das Ergebnis überzeugt ihn: «Sieht gut aus», meint er, bevor er sich wieder an die Arbeit macht.

### Die Kühlkette muss eingehalten werden

1500 Päcklein tönt nach viel, solche Mengen sind aber für die Hüetli-Mitarbeiter gemäss Teamleiter Christoph Eberli nichts Ungewöhnliches. «Wir haben viele solcher Grossaufträge unter dem Jahr. Die grosse Herausforderung diesmal ist das Einhalten der Kühlkette. Der Käse und die Teigwaren etwa müssen gekühlt



Hüetli-Mitarbeiter Silvan von Rotz (links) und Teamleiter Christoph Eberli verpacken die Geschenke.

Bild: Matthias Piazza (Sarnen, 3. April 2019)

bleiben.» Drei Kühlanhänger wurden dafür auf das Hüetli-Areal geholt. Wegen der beschränkten Haltbarkeit müsse auch alles in höchstens drei Tagen abgewickelt werden.

«Doch wir schätzen sehr, dass die OKB mit diesem Auftrag auf uns zugekommen ist. Trotz Stammkunden sind wir immer

auf solche Einzelaufträge angewiesen», erläutert Christoph Eberli. «Eine sinnvolle Beschäftigung ist für unsere knapp 170 Leute mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen sehr wichtig. Sie arbeiten in der Holzwerkstatt, in der Gärtnerei, in der Werkgruppe, in der Werkstatt Büntenpark oder eben in der Ver-

packungsabteilung und werden so optimal gefördert.»

Um nicht die Wirtschaft zu konkurrenzieren, werden marktübliche Preise verlangt und die Mitarbeiter entsprechend entlohnt. «Unsere Leute arbeiten gerne und identifizieren sich voll mit ihrer Arbeit. Im Unterschied zum ersten Arbeitsmarkt werden

sie allerdings intensiver betreut und haben weniger Leistungsdruck», erklärt Christoph Eberli den Unterschied. Ganz nach marktwirtschaftlichen Kriterien lief es diesmal allerdings nicht ab. Die sechs Produzenten spenden die Einnahmen der Stiftung Rütimattli. Sie erhält so zusammen mit den regulären Einnah-

men für den Verpackungsauftrag 17 000 Franken.

Von einem schönen Geschenk, bei dem die Produkte aus Obwalden gut zur Geltung kämen, spricht Rony Arnold, Geschäftsführer des Sarnen Saucenherstellers Bruno's Best. «Dass die Zusammenarbeit unter sechs Obwaldner Nahrungsmittelherstellern zu Stande gekommen ist, freut uns.» Mindestens so wichtig findet er aber das soziale Engagement. «Die Rütimattli-Mitarbeiter verdienen mit dem Verpacken des Geschenkes ihren eigenen Lohn.»

### «Zeichen der Wertschätzung»

«Mit diesem Geschenk als Zeichen der Wertschätzung und des Dankes können wir unseren Partizipanten auch zeigen, wie stark Obwalden im Bereich der Nahrungsmittelproduktion ist», sagt dazu Bruno Thürig, Direktor der Obwaldner Kantonalbank. «Einheimische Produzenten haben sich weit über die Kantonsgrenze und teilweise über die Landesgrenze hinaus einen Namen gemacht. Dieser Leistungsausweis hat den Respekt der OKB verdient. Darauf dürfen die Obwaldner stolz sein.» Dem Wunsch der Lieferanten, dafür die Stiftung Rütimattli einzuspannen, sei die Obwaldner Kantonalbank gerne nachgekommen, da die Stiftung schon mehrmals Aufträge für die OKB in Zusammenhang mit Partizipanten-Geschenken ausgeführt habe.

## Bewährte eigene Währung

**Tourismus** Die neue Währung von Dallenwil ist in der Wintersaison auf grosses Interesse gestossen. Bisher kamen Dallenwiler Taler im Wert von rund 40 000 Franken in Umlauf.

Simon Mathis

simon.mathis@luzernerzeitung.ch

Seit Januar hat Dallenwil eine eigene Währung, die den Tourismus ankurbeln soll. Ein «Dallenwil Taler» hat den Gegenwert von zehn Franken – jedoch nur in der Region Dallenwil-Wiesenberg-Wirzweli. Alle dortigen Restaurants und Bahnen akzeptieren den Taler als Zahlungsmittel. Zwei Jahre lang will die Tourismuskommission den Taler testen. Die Verantwortlichen ziehen indes bereits nach der ersten Wintersaison ein positives Fazit.

«Wir sind positiv überrascht, wie gut der Taler bei Ferienhausbesitzern und Einheimischen ankommt», berichtet Hanny Odermatt, Geschäftsführerin der Luftseilbahn Dallenwil-Wirzweli. Beinahe 4000 von 10 000 erstellten Talern seien eingetauscht worden, das macht einen Gegenwert von rund 40 000 Franken. 36 Prozent dieser Talere seien wieder zurückgekommen, der Rest befindet sich noch im Umlauf.

Trotz des Erfolges sei im Mo-

«Es trat genau das ein, was wir uns erhofften.»

Hanny Odermatt  
Wirzweli-Luftseilbahn

ment nicht geplant, den Taler als Zahlungsmittel für weitere Geschäfte – etwa im Detailhandel – einzuführen. «Davon sehen wir im Moment bewusst ab», erläutert Odermatt. «Denn wir wollen mit dem Dallenwil Taler jenen etwas zurückgeben, die Tourismusförderungstätigen müssen.» Das seien vor allem die Besitzer von Ferienhäusern im



«Harte Währung»: So sieht der Dallenwiler Taler aus.

Bild: PD

Wirzweli, die für gut 60 Prozent der Abgaben aufkommen.

### Später auch in den Läden? Denkbar

Die Restaurants, Clubhäuser und Transportunternehmen, die den Dallenwil Taler einkassieren können, müssen ebenfalls Abgaben tätigen. Die Unternehmen sollen davon profitieren, dass dank dem

Taler mehr Besucher ihre Dienstleistungen in Anspruch nehmen. Dies sei der Fall. «Es trat genau das ein, was wir uns erhofften», so Odermatt.

In Dallenwiler Läden mit den Talern zahlen – ist das völlig ausgeschlossen? Das könne irgendwann durchaus möglich sein, sagt Hanny Odermatt. Aber noch nicht in absehbarer Zukunft.

### Nachgefragt

#### Was bedeutet Ihnen diese Premiere?

«Kurt und der Sessellift», «Nid hei cho»: Die gebürtige Stanserin Thais Odermatt (39), die nun mit ihrem Partner und ihrem Kind in Kriens lebt, hat sich mit Dokumentarfilmen als Filmemacherin bis weit über die Nidwaldner Kantonsgrenze hinaus einen Namen gemacht. Nun hat sie an der Filmuniversität Babelsberg in Potsdam bei Berlin als erste den neuen Lehrgang Masterstudium Regie Dokumentarfilm abgeschlossen – mit der Bestnote 1.



Thais Odermatt.

Bild: PD

tarfilm «Amazonen in der Grossstadt».

#### Wie haben Sie den Entstehungsprozess erlebt?

Als viel aufwendiger als bei einem kurzen Film. Über drei Jahre habe ich daran gearbeitet. Die Recherche war aufwendig, der Schnitt dramaturgisch anspruchsvoll.

#### Worum geht's in dem Film?

Um drei kämpfende Frauen in Berlin, die uns tief in ihr Leben, ihre Kämpfe, Siege und Niederlagen blicken lassen. Noch dieses Jahr versuche ich, den Film an Festivals aufzuführen.

#### Wie sieht Ihre Zukunft aus?

Ich möchte weitere Projekte realisieren und vielleicht in einem Teilpensum Filmschaffen unterrichten. (map)

#### Was bedeutet Ihnen dieser Abschluss?

Thais Odermatt: Ich hatte mega Freude. Vor allem hätte ich nicht gedacht, dass ich dafür die Bestnote erhalte. Und überdies schreibe ich damit sogar noch Geschichte, als erste Absolventin mit diesem Titel innerhalb Deutschlands.

#### Worum ging's in diesem Masterstudium?

Bis jetzt realisierte ich immer Kurzfilme. Nun wollte ich mich an den langen Dokumentarfilm herantasten. In diesem Studium lernte ich, wie man Langfilme erarbeitet und dramaturgisch umsetzt. Als Abschlussarbeit machte ich den 65-minütigen Dokumen-