

## Kunstschaffen vernetzt mit der weiten Welt

Im Nidwaldner Museum entfacht Jana Bruggmann mit Werken aus der Sammlung einen Dialog.

Romano Cuoz

Zehn Jahre lang konnte man im Nidwaldner Museum die Dauer- ausstellung «Nachhall und Witterung» besuchen. Nun aber war es an der Zeit, in den denkmalgeschützten Räumen etwas Neues zu zeigen. Der Bevölkerung mit einer packenden Schau manch «Ah und Oh» zu entlocken! Dies, zumal die Sammlung des Nidwaldner Museums – samt Dauerleihgabe der Frey-Näpflin-Stiftung – über zahllose künstlerische Juwelen verfügt.

Kuratorin Jana Bruggmann übernahm die nicht einfache Aufgabe, einige davon aus Depots zu holen und im Winkelriedhaus in ein neu konzipiertes, helles Licht zu stellen. Allein schon der Titel «Selbst und die Welt», den sie über die neue Ausstellung setzt, macht neugierig. Bruggmann dazu: «Bei Rundgängen durch die Sammlung erkannte ich, dass diese sich mit dem weit verbreiteten Begriff «Innerschweizer Innerlichkeit» nur sehr bedingt beschreiben lässt.» Noch und noch habe sich gezeigt: Nidwalden war zu keiner Zeit abgeschottet.

Neben der Innenschau, der Auseinandersetzung mit der Heimat und dem eigenen Selbst befasste sich Nidwaldner Kunstschaffende zu allen Zeiten auch mit dem Weltgeschehen und internationalen Kunstströ-

mungen. Schillernde Beispiele dafür: Der Nidwaldner Jakob Joseph Zelger hat ein halbes Dutzend Gemälde für Queen Victoria angefertigt, als sich diese 1868 in der Schweiz aufhielt. Oder: Man zieht aus einem Archivschrank einen Brief des bekannten Cuno Amiet von 1941 an Hans von Matt hervor. Und entdeckt dann ganz unerwartet, dass Amiet den Dorfplatz von Stansstad in für ihn typischer Mischtechnik festhielt. «Dieser rege Austausch bildet den roten Faden, den ich über drei Stockwerke ziehe, nicht chronologisch oder monografisch, sondern anhand von acht Themen», erklärt Bruggmann.

### Von Vreni Wyrchs Porträt bis zu Adam und Eva

Der Rundgang mit ebenso vielen Geschichten wie Werken beginnt ganz oben mit dem Raum «Atelier». «Hier wird, anhand von Selbstporträts, das künstlerische Selbstverständnis der Nidwaldner Kunstschaffenden in den Mittelpunkt gerückt», sagt Jana Bruggmann. Frappierend wie sich Vreni Wyrchs als Frau mit stolzem Kopfschmuck und Teufelskopf darstellt. Die später für ihre abstrakten Werke bekannte Gertrud Guyer Wyrchs präsentiert sich auf einem Familienbild selbstsicher, ja nachgerade dominant. Stundenlang verweilen könnte man



Die Gestalterin und Kuratorin der eindrücklichen neuen Dauerausstellung, Jana Bruggmann, vor Werken von Rochus Lussi.

Bild: Romano Cuoz (Stans, 21. 8. 2023)

bei den Mythen. Da begegnet man sakralen Künstlern wie Melchior Paul von Deschwanden. Seine religiösen Gemälde fanden den Weg bis nach Brasilien. Ins Auge stechen monumentale Werke: «Die Erschaffung Evas im Paradies», auf dem man neben Adam und Eva vor allem zahlreiche realistisch dargestellte Tiere entdeckt. Oder Eduard Zimmermanns mitten

im Raum platzierter, lebensgrosser, naturalistischer Abel aus Gips. Die Anziehungskraft von Mythen war in der Innerschweiz gross: Der Held Arnold von Winkelried ist in der Sammlung zigfach vertreten. Eine Trouville aber ist Theodor von Deschwandens Struthan Winkelried als triumphierender Sieger über den Lindwurm im Drachenried.

Nun steigt man die Treppen runter. Betritt auf zwei weiteren Stockwerken Raum um Raum. Da ist etwa der Themenschwerpunkt Porträt. «Davon gibt es in unserer Sammlung sehr viele», sagt Jana Bruggmann. Ein Blickfang unter vielen: Erzherzogin Isabella um 1630. Farbig in Öl gemalt von einem Schüler Peter Paul Rubens'. Daneben, als wundervoller Kontrapunkt: Leo-

nard von Matts schwarz-weiße Fotografie der Nidwaldnerin Katharina Josepha Angelika Lussi.

### Land und Leute, Aktdarstellungen und Natur

Einen Raum weiter staunt man über zwei Älplerporträts, die Liselotte Moser angefertigt hat. Wohl von Auswanderern in Amerika. Weiteres Gebiete, die Bruggmann mit zuvor kaum gesehenen Werken bebildert, schildert und erschliesst: den menschlichen Körper. Die Natur mit Landschaften und Pflanzen. Den treuherzig biedereren Volksglauben. Und sogar Tod und Transzendenz. Schlusspunkt und Ausrufezeichen setzt, mit dem raumfüllenden Werk «Nimbus», Rochus Lussi.

Mit Worten kann man der grossen Vielfalt – dem «Nidwaldnertum» in der weiten Welt – nicht gerecht werden. Da muss man schon hingehen. Schauen, staunen. Noch besser: sich bei einer Führung oder einem Workshop in die nahe und weite Welt der Nidwaldner Kunst entföhren lassen.

### Hinweis

Neue Dauerausstellung im Nidwaldner Museum Winkelriedhaus: «Selbst und Welt – Werke aus der Sammlung». Vernissage: 23. August 2023, 18.30 Uhr, zur Eröffnung «Sommer im Museum». [www.nidwaldner-museum.ch](http://www.nidwaldner-museum.ch)

## Seppi's Ochs am Spieß – Grillieren im Grossformat

Bis zu zwölf Stunden steht Josef Schnyder am Mega-Grill, bis das feine Grillfleisch genossen werden kann.

Franz von Holzen

Ein Metzgermeister der alten Garde ist Josef Schnyder, der seinen Beruf mit Leidenschaft liebt und lebt. Die Metzgerlehre absolvierte der heute 76-jährige in Rothenburg LU, wo er auch aufgewachsen ist. Nach sehr lehrreichen Wanderjahren in

festes der Zunft der Meisterschaft Kerns in den 90er-Jahren. Vom OK aus wurden neue Ideen zur Verpflegung der vielen Besucher gesucht, und so wurde an drei Tagen je ein Ochs grilliert. Als Grill diente eine Prototyp-Konstruktion, die im Laufe der Jahre optimiert und den eigenen Bedürfnissen angepasst wurde.

### Auch als Rentner noch mit dem Grill unterwegs

Die Tiere, die der Metzgermeister verarbeitet, werden bei den regionalen Landwirten persönlich ausgewählt, stammen aus sehr tierfreundlicher Mutterkuh-Haltung und sind höchstens 10 Monate alt. Je nach Grösse und Besucherzahl des Anlasses benötigt es Tiere mit einem Schlachtgewicht von 150 bis 300 Kilogramm. Die ganzen Schlachtkörper werden gut 14 Tage gekühlt gelagert, mit einer Gewürzlake eingespritzt und kurz vor dem Grillieren leicht mariniert. Damit das Fleisch dann auch fein und lecker wird zum Essen, beträgt die Garzeit 8 bis 12 Stunden. Dazu wird etwa einen Ster Buchenholz verbrannt, das in vier Stahlwannen verteilt ist. Um bei allen Fleischstücken den richtigen Garpunkt zu erzielen, wird die Glut immer wieder neu verteilt oder verschoben und so kann die Hitze manuell reguliert werden.



Josef Schnyder mit einem Ochs am Spieß am Sechseläuten 2014.

Archivbild: OZ

Damit Josef Schnyder mit einem Ochs zum Grillieren auffährt, muss der Veranstalter mindestens 150 Gäste mit einem gesunden Hunger garantieren können. Die Feedbacks der Gäste, die schon in den Genuss dieser

Spezialität kamen, seien bisher alle begeistert und voller Lob gewesen. So erstaunt es auch nicht, dass Josef Schnyder sagt: «In Spitzenjahren habe ich 40 bis 50 Stück grilliert, über alle Jahre sind es nun über 1000

Ochsen am Spieß, die verspeist wurden.» Mit seinem nicht alltäglichen Grill kam er schon in der ganzen Schweiz in praktisch allen Kantonen zum Einsatz. Vom Schwingfest übers Jodlerfest, vom Dorffest zum Pfarrei-

jubiläum, am Musikfestival und sogar an Kompanie-Abenden in der Schweizer Armee wurden so schon unzählige Fleischliebhaber verköstigt.

Als Josef Schnyder noch die Landenberg-Metzgerei führte, hatte er sehr oft Sieben-Tage-Wochen, denn am Wochenende war er regelmässig mit dem Mega-Grill unterwegs. «Die Jahre mit der Leitung der Metzgerei und dem Aufwand mit dem Grillieren der Ochsen waren schon sehr intensiv», blickt der Rentner zurück. Jetzt als Pensionär bietet er dieses Angebot hobby-mässig an, bekommt regelmässig Anfragen und wird dann auch gerne gebucht. In naher Zukunft wird er wieder im Tessin in Aktion zu sehen sein.

### Tipp vom Grillmeister

Nehmen Sie das Grillfleisch eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank und verwenden Sie Marinaden mit wenig Öl (Gefahr von Flammen beim Tropfen in die Glut). Nehmen Sie sich genügend Zeit und warten Sie, bis Glut vorhanden ist, statt auf einer Flamme zu grillieren.

### Zur Serie

Unter dem Titel «Am Grill» stellen wir an dieser Stelle in unregelmässiger Reihenfolge Themen rund ums Grillieren vor.



verschiedenen Regionen der Schweiz übernahm er im Jahr 1981 die Landenberg Metzgerei in Sarnen, welche er mit seiner Frau Ruth und seinem Team 31 Jahre sehr erfolgreich und innovativ führte.

Auf den Gedanken, einen Ochs zu grillieren, kam Josef Schnyder anlässlich eines Dorf-