

«Ich habe viel Verständnis erhalten»

Obwalden/Bern CVP-Ständerat Erich Ettlín will nicht Bundesrat werden. Im Interview erzählt er, wie er zu seiner Entscheidung gekommen ist.

Interview: Martin Uebelhart
martin.uebelhart@obwaldnerzeitung.ch

Der Obwaldner CVP-Ständerat Erich Ettlín hat gestern bekannt gegeben, auf eine Bundesratskandidatur für die Nachfolge von Doris Leuthard zu verzichten. Er sei nach wie vor sehr motiviert, den Kanton Obwalden auch in Zukunft im Ständerat zu vertreten und wolle sich im kommenden Jahr zur Wiederwahl stellen, schreibt der 56-jährige Steuerexperte in einer Medienmitteilung. Wir haben uns mit Erich Ettlín über seine Entscheidung und die Gründe dafür unterhalten.

Erich Ettlín, Sie sind im Vorfeld Ihrer Entscheidung unter

anderem als Mitfavorit und Geheimtrumpf gehandelt worden. Vergeben Sie sich mit Blick auf die Ausgangslage innerhalb Ihrer Partei und die Regionen nicht eine einmalige Chance?

Wenn man unbedingt Bundesrat werden will, dann vergibt man sich bestimmt eine Chance. Ich habe nach einer sorgfältigen Abwägung entschieden, dass ich gerne weiterhin als Obwaldner Ständerat und in meinem Beruf tätig sein möchte.

Wie waren die Reaktionen auf Ihre Entscheidung?

Ich habe viel Verständnis erhalten, auch von jenen Personen, die mich in den vergangenen Wochen motiviert und unterstützt haben.

«So eine Entscheidung trifft man einmal im Leben.»



Erich Ettlín
Ständerat CVP, Obwalden

Mit wem haben Sie vor Ihrer Entscheidung gesprochen?

Ich habe natürlich mit meiner Familie, mit Freunden und mit Parteikollegen gesprochen.

Wie hat Ihre Familie reagiert?

Verständnisvoll. Mit meiner Frau und meinen beiden Kindern hätte ich ja insbesondere dann intensiv sprechen müssen, wenn ich eine Kandidatur angestrebt hätte. Man muss sich ja auch bewusst sein, dass eine Wahl in den Bundesrat ein wahnsinniger Einschnitt ist. Es gibt ein Leben vorher und es gibt ein Leben nach der Wahl. Das ist nicht das gleiche.

Wie sehr stellt man sich die Frage, ob man dem Bundes-

ratsamt auch gewachsen wäre?

Das fragt man sich sofort. Und da muss man auch eine gewisse Demut an den Tag legen. Ich habe das Gespräch gesucht mit Leuten, die eine Eignung abschätzen können, und habe da auch die ehrliche Antwort erhalten, dass man mir das zutrauen würde. Zudem misst man sich auch an seinen eigenen Anforderungen, wie man ein solches Amt ausüben möchte.

Haben Sie einen gewissen Druck verspürt, für den Bundesrat zu kandidieren?

Ich habe keinen grossen Druck gespürt. In den vergangenen Tagen ist er wohl etwas gestiegen und es ist eine gewisse Dynamik entstanden, weil sich das Feld der

CVP-Kandidaten immer mehr lichtete und ich gerade auch aus dem eidgenössischen Parlament viele Rückmeldungen erhalten habe, die mich zu einer Kandidatur ermunterten.

Haben Sie in den Tagen vor der Entscheidung gut geschlafen?

Ich konnte schon schlafen, aber bin etwas früher erwacht als sonst und etwas später eingeschlafen. So eine Entscheidung trifft man einmal im Leben. Das ist eine aussergewöhnliche Situation und diese beschäftigt einen schon.

Hinweis

Weitere Berichte zu den Bundesratsersatzwahlen finden Sie auf den Seiten 3 und 33.

Mit Gastfreundschaft und Können gepunktet

Dallenwil Ehre für Damian Fry und seine Partnerin Rita Wiesli.

Nach nur sechs Monaten im «Kreuz» erhielten sie auf Anhieb 14 Gault-Millau-Punkte.

Kurt Liembd
redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

Ihr Start ist geglückt. Seit dem 1. April 2018 wird das ehrwürdige «Kreuz» in Dallenwil von Damian Fry und Rita Wiesli geführt. Nach nur sechs Monaten erhielten sie von dem renommierten Gastroführer Gault-Millau 14 Punkte und sind damit im «14er-Club» – zusammen mit andern Nidwaldner Betrieben wie etwa «Villa Honegg» in Ennetbürgen, «Rosenburg Höfli» in Stans und «Rössli» in Stansstad. Ganz unerwartet kam diese Auszeichnung nicht. Denn die beiden Gastgeber pflegten von Anfang an die gehobene Küche, jedoch nicht hochpreisig, sondern hochwertig. Das bedeutet, dass alles frisch und selbst hergestellt wird. Im Angebot findet man nebst Gaumenfreuden wie zum Beispiel Entenleber auch Währschafes wie etwa Cordon bleu, Nidwaldner Geschnetzeltes mit Röstli und gar Menüs mit internationalem Touch.

Bereits nationale Ausstrahlung

«Hier kocht einer, der es kann», schreibt Urs Heller, Chefkritiker des Gastroführers Gault-Millau. Weiter heisst es im Gastroführer: «Auffallend die Qualität und die

präzise Zubereitung der Gemüse, die der Chef auf einem nahen Biohof einkauft.» Die Auszeichnung fand bereits Gehör über die Kantonsgrenzen hinweg. So hat die «Schweizer Illustrierte» dem Dallenwiler Pächterpaar eine ganze Seite gewidmet. Dort heisst es unter anderem: «Die Fleischgerichte sind traditionelle Klassiker und haben Klasse.» Dies sind unter anderem Lammnierenstück, Rindsfilet «Rossini» mit gebratener Entenleber oder Entrecôte «Café de Paris».

Damian Fry selbst gibt sich bescheiden, freut sich aber sehr über die Auszeichnung. «Ich freue mich umso mehr, weil Dallenwil kein touristischer Hotspot ist wie etwa Engelberg oder der Bürgenstock.» Bereits habe er dadurch mehrere neue Gäste gewinnen können, verrät er.

Ein eingespieltes Team

Gastroinsider sind über die Auszeichnung nach so kurzer Zeit nicht erstaunt. Denn bevor Damian Fry und Rita Wiesli nach Dallenwil kamen, führten sie einige Jahre sehr erfolgreich das Hotel-Restaurant Krone in Wassen UR. Und dies mit der nötigen Bodenhaftung, denn Damian Fry ist waschechter Urner aus Hospental und als Koch ein Gastro-



Rita Wiesli und Damian Fry, die Gastgeber im Gasthaus Kreuz.

Bild: Kurt Liembd (Dallenwil, 27. März 2018)

profis aus Berufung. In jüngeren Jahren arbeitete er in verschiedenen Gourmetrestaurants, unter anderem beim bekannten Jacky Donatz in Zürich. Nebst seiner Ausbildung als Koch verfügt er zusätzlich über eine Ausbildung als Diplomsommelier. Seine Partnerin Rita Wiesli ist gebürtige Ap-

penzellerin und hat ihre Ausbildung als Koch in St. Gallen absolviert. Danach arbeitete sie in der Hostellerie im «Sternen» in Flüelen und im «Dolder» Zürich, wo sie wertvolle Erfahrungen in der Fünf-Sterne-Gastronomie sammeln konnte. Da sie bereits in der «Krone» in Wassen mit ihrem

Partner arbeitete, waren sie in Dallenwil von Anfang an ein eingespieltes Team.

Ein Gasthaus für jedermann

Damian Fry führt das Zepter in der Küche, Rita Wiesli ist verantwortlich für Service und Am-

biance und wird dabei von mehreren Angestellten unterstützt.

Auch wenn das «Kreuz» mit 14 Punkten zu den besten Gastroadressen der Schweiz zählt, ist Schwellenangst fehl am Platz. «Bei uns ist jedermann willkommen», sagt Fry. Diese gelebte Gastfreundschaft gehört zum Konzept und gilt auch für Leute, die am Stammtisch nur etwas trinken wollen.

Wie bereits bei ihren Vorgängern gibt es auch preiswerte Mittagsmenüs, sei es Businesslunch mit Fleisch oder vegetarisch. Beliebt ist auch das Herbstprogramm, welches sogar von der «Schweizer Illustrierten» lobend erwähnt wird – Wild natürlich. Der Cousin von Damian Fry liefert die Gämsen selber ins Haus. Und sollte mal jemand zu viel getrunken haben, gibt es im Hause noch drei Hotelzimmer – übrigens die einzigen im Dorf Dallenwil.

Die Gastfreundschaft im «Kreuz» hat eine sehr lange Tradition, denn das Haus gilt als älteste Wirtschaft im ganzen Engelbertal. Sie stammt aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Seit 1975 ist das Haus im Besitz der Ürtelkorporation, welche dieses Juwel seitdem hegt und pflegt und immer stilvoll renoviert.

ANZEIGE

Für kurze Zeit:

20%

Abholrabatt auf alle Möbel*

Gültig vom 03.10. – 27.10.2018

zusätzlich

10%

auf Leuchten und Teppiche**

Gültig vom 03.10. – 27.10.2018

EGGER

inspiriert wohnen

* Profitieren Sie von 20% Abholrabatt auf Möbel. ** Zusätzlich 10% auf Leuchten und Teppiche - gilt auf Abholpreise. Wenige Marken und bereits reduzierte Artikel, PreisHITS, Mass-Vorhänge, Bilder, Spiegel und Weber ausgenommen. Nicht kumulierbar mit Boutique-Bonuskarte und anderen Aktionen. Gültig vom 03.10. – 27.10.2018. Alle Preise in CHF. Preis- und Modelländerungen vorbehalten. Artikel solange Vorrat. Alles ungefähre Masse.

MÖBEL EGGER | Luzernstrasse 101 | CH-6274 Eschenbach/LU | GRATIS PARKPLÄTZE | www.moebelegger.ch

RESTAURANT EGGpresso

Herbstmenü

Samstag, 20.10.2018

Gebratene Hirschschnitzel an Pfefferrahmsauce, Spätzli, Rotkabis, Preiselbeer-Birne, glasierte Marroni inklusive Menüsalat

nur Fr. 14.50