

Tony Pfleger hat das Sozialamt geprägt

Der frühere Vorsteher des Sozialamts Obwalden ist in Pension. Nun kurvt er im Camper durch die Schweiz – und amtet bald als Richter.

Primus Camenzind

Als Anton (Tony) Pfleger den Anruf unserer Zeitung entgegennahm, waren er und seine Frau Claudia bereits auf Achse: «Wir sind jetzt den zweiten Tag unterwegs, zurzeit in Schaffhausen. Ich war heute Morgen schon frühzeitig schwimmen im Rhein, wunderbar!» Uns klangen sofort die Verabschiedungsworte von Pflegers ehemaligem Chef Christoph Amstad in den Ohren: «Ein ausgeprägter Morgenmensch; er war oft schon vor 6 Uhr im Büro.» Auch das Element Feuer sei für Tony prägend, meinte der Regierungsrat: «He is on fire!» Und so habe er in den letzten 20 Jahren beim Kanton vieles bewegt.

Pfleger widerspricht Amstads Charakterisierung nicht: Ihn fasziniere die Umwelt, auf der «Grand Tour» vorerst die Schweiz, ihre Regionen und ihre Menschen. Bei der Abschiedsfeier in Engelberg wurden seine

Kinder gefragt, ob sie denn ihren Vater als Rentner gleich erleben würden wie früher. Ohne zu überlegen, kam ihm Ja. Das heisst im Klartext, er sei auch im Privatleben «on fire».

Jetzt schwimmt er im Rhein, später geht's in den Norden

Der Besitzer eines Campers plant mittelfristig. Irgendwann wollen seine Frau Claudia und er mit ihrem Mobil in den Norden Europas. «Aber dafür sind die Voraussetzung der Gegenwart nicht optimal», meint er. Wenn er dann wieder dauerhaften Boden unter die Füsse bekommt, beginnt ausserdem eine neue Phase als Richter am Obwaldner Kantonsgericht. Dafür sei er bereits vereidigt worden; die Tätigkeit als Laienrichter fasziniere ihn schon seit Jahren.

Wie steht's um die Herausforderung, dass Tony Pfleger in Zukunft mehr Zeit mit seiner Ehefrau verbringen wird? Er lächelt und relativiert die Situa-



Tony Pfleger, ehemaliger Vorsteher des Obwaldner Sozialamts.

Bild: PD

tion: «Claudia ist jünger als ich und zu 70 Prozent berufstätig. Dass wir schon immer ausreichend Berührungspunkte hatten, ist unter anderem dem Umstand zu verdanken, dass wir 32 Jahre verheiratet sind.» Und, fügt er lächelnd an, dass er in der Vergangenheit wöchentlich an vier Tagen das gemeinsame Mittagessen zubereitet habe. Ein Wechsel in den Ruhestand sei trotzdem immer auch eine Reise ins Ungewisse. Zurück ins Jahr 2000: Pfleger wechselte

nach 18 Jahren als Sozialdienstleiter von Engelberg nach Sarnen in die Kantonsverwaltung. «Dieser Abschied fiel mir alles andere als leicht», erinnert er sich. Er sei mit dem Klosterdorf in Beruf und Freizeit sehr verbunden gewesen und musste sich daran gewöhnen, dass im Kanton die Umsetzung von Projekten viel mehr Zeit erforderte. «Es reden im kantonalen Sozialamt natürlich auch viel mehr Leute auf verschiedenen politischen Stufen mit, als noch im Dorf», gibt er zu bedenken. Seine Tätigkeit habe sich etwas von der Klientel weg und auf die strategische Ebene bewegt.

«Kesk-Geschichte» hat ihn stark gefordert

Der familienpolitische Bereich habe ihn persönlich stark gefordert. Namentlich erwähnt Tony «die ganze Kesk-Geschichte». Die Umsetzung begann 2008 und sie sei ihm zuweilen doch recht «auf dem Magen gelegen».

Regierungsrat Amstad beurteilt den scheidenden Sozialamtsleiter als «offen, direkt, loyal, ausdauernd, temperamentvoll», aber auch als hartnäckig. Damit kann Tony Pfleger gut leben. Es habe halt entscheidende Punkte gegeben, bei denen er entscheiden musste: «Ich will das so oder so, auch wenn die Belegschaft sich dagegen zu wehren schien», bekräftigt er. Dazu habe er teilweise auf die sogenannte Basisdemokratie verzichten müssen, trotzdem aber einen kollegialen Führungsstil gepflegt. Er habe grosse Spuren hinterlassen, sagt Amstad. Pfleger nimmt diese Formulierung dankend zur Kenntnis, sieht jedoch in der Selbstbeurteilung einen etwas anderen Ansatz: «Alles, was ich gemacht habe, kam nur durch die Unterstützung meines Teams und das Vertrauen der Politik zu Stande. Mein Abschied setzt mich nur kurz ins Rampenlicht.» Das sei auch gut so.

Das hat Tony Pfleger in 20 Jahren erreicht

Im Rahmen der Verabschiedung von Tony Pfleger als Amtsleiter hat dessen Chef, Regierungsrat Christoph Amstad, in seinem Rückblick erwähnt, an welchen Projekten und Aufgaben dieser in seinen 20 Dienstjahren massgeblich beteiligt gewesen war. Hier eine Auflistung in Kürze:

- Opferhilfe/Adoptionen: Koordination mit den Gemeinden, Heimen und Institutionen.
- Umsetzung neuer Finanzausgleich im Behindertenbereich.
- Finanzierung familienergänzende Kinderbetreuung, Sparprogramme, Aufgaben- und Lastenteilung.
- Aufbau Kindes- und Erwachsenenschutzbehörde Kesk.
- Umsetzung Fachstelle für Gesellschaftsfragen.
- Übernahme Asyl- und Flüchtlingsauftrag von Caritas. (cam)

Ehemaliges Kloster öffnet sich

Das Culinarium Alpinum im ehemaligen Stanser Kloster empfängt jetzt Gäste. Im Zentrum steht das Essen.



Auch einen Seminarraum und Hotelzimmer beinhaltet das ehemalige Kapuzinerkloster.



Bilder: Dominik Wunderli (Stans, 25. August 2020)

Der lange Gang nennt sich noch immer Kreuzgang. Ansonsten erinnert nicht mehr viel daran, dass in diesen Gemäuern über 400 Jahre lang, bis 2004, Kapuzinermonche lebten. Nach einer über einjährigen Umbauzeit ist gestern das Culinarium Alpinum im ehemaligen Kloster an der Stanser Mürz neben dem Kollegi eröffnet worden. Je zwei Zellen wurden zu einer zusammengelegt. Entstanden sind so 14 schlichte Hotelzimmer. Einen Fernseher sucht man vergebens. Dafür lockt die Aussicht mit Blick aufs Buochserhorn. Und der Duft nach frischem Brot, wie Kurator Dominik Flammer beim Rundgang erzählt.

In den nächsten Monaten seien schon 95 Prozent der Zimmer gebucht. Mindestens so wichtig wie das Übernachten in

der schlichten und ruhigen Umgebung, wo noch der Geist des Klosters spürbar ist, ist für Dominik Flammer die Kulinarik. Im Kompetenzzentrum für die Kulinarik des Alpenraumes steht Essen mit Nahrungsmitteln aus der Region im Zentrum.

Handwerker sind mit ihren Familien zu Gast

Stolz erwähnt Flammer den benachbarten Bauern, der das Culinarium mit Obst und Milch beliefert. Im Keller lagern mehrere Laibe von Alpsbrinzkäse. Für Dominik Flammer sind dies wahre Schätze, die für ihn eine besondere Bedeutung haben. «Diese älteste dokumentierte Käsesorte der Welt war mein Start in die Welt der Kulinarik», sagt der gebürtige St. Galler, der sich seit dreissig Jahren mit der

Geschichte der Ernährung in den Alpen befasst und auch schon zahlreiche Bücher dazu verfasst hat.

Sämtliche acht Alpen, auf denen noch dieser Käse hergestellt wird, sind auf der Lieferantenliste des Culinariums, mit Milch von Kühen, die noch Gras und Heu fressen statt Kraftfutter, wie Flammer sagt. Das Restaurant mit 70 Innen- und 50 Aussenplätzen, das ganz auf regionale Nahrungsmittel setzt, kommt an. «Seit dem Soft-Opening am 6. August ist das Restaurant jeden Abend voll, obwohl wir bis jetzt gar keine Werbung machten», erzählt er. Dass die Gästezahlen nach dem ersten «Gwunder» zurückgehen, befürchtet er nicht. «Viele Gäste sind schon mehrmals vorbeigekommen, auch Regierungsräte.

Handwerker, die beim Umbau beteiligt waren, assen mit ihren Familien hier.»

Auch das dritte Standbein, die Weiterbildung in Kulinarik, sei schon auf reges Interesse gestossen. So erwähnt Flammer einen nächsten Monat. Dabei lernen Köche, wie sie einheimische Fische zubereiten können.

Ab Frühling lädt ein Garten zum Naschgarten ein

Geplant ist im Klostergarten auch eine essbare Landschaft. Gegen 600 Obst- und Beerenarten können Besucher in diesem «Naschgarten», wie es Dominik Flammer nennt, ab Frühling 2021 bestaunen und probieren. Und am nächsten Dienstag wird auch der Klosterladen eröffnet. Für den Eröffnungsakt hat der Nidwaldner

Regierungsrat, der in corpore erschien, gar seine Mittagspause verlängert. Volkswirtschaftsdirektor Othmar Filliger sprach von einem innovativen Projekt, das eine positive Ausstrahlung weit über die Region Zentral-schweiz hinaus haben werde. «Seitens des Kantons erhoffen wir uns vom Culinarium Alpinum positive Impulse für Nidwalden und die Region Zentral-schweiz. Das Thema Kulinarik eignet sich für die Tourismusbranche hervorragend, um Gäste neugierig zu machen und – wenn sie einmal hier sind – auch zu begeistern.» Auch die Landwirtschaft und kleinere lokale, innovative Lebensmittelproduzenten würden profitieren, weil hier die Geschichte und Vielfalt der einheimischen Produkte sehr gut zur Geltung kämen.

Und dank Ausbildungen, Kursen und Seminaren werde das Wissen über Kulinarik auch überregional vermittelt und weitergegeben. «Das wird die Gastronomie nachhaltig bereichern.»

Der Kanton beteiligte sich mit einem Beitrag von 1,1 Millionen Franken aus Mitteln des Denkmalschutzes am Umbau des Klosters. Den Löwenanteil der Kosten von rund 14 Millionen Franken stellte die Senn Values AG als Baurechtsnehmerin, die das Kloster im Oktober 2015 vom Kanton Nidwalden für einen Franken im Baurecht übernommen hat. Die Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen (Keda) steuerte rund 5 Millionen Franken an den Kosten für den Aufbau des Zentrums bei.

Matthias Piazza