Gedruckt per 1. November 2022 erarbeitet zu den GVs vom 23. April 2022

Der Grünenwaldbote

Offizielles Organ der Gasthaus Grünenwald AG und des Vereins Gasthaus Grünenwald - Nr. 20

ALLES SCHÖN, KOMMT SCHAUEN.

WORT DES VERWALTUNGSRATSPRÄSIDENTEN DER GASTHAUS GRÜNENWALD AG

WE DID IT!

Die Anerkennung der Albert Koechlin Stiftung, dotiert mit einem Beitrag von CHF 50'000 an den Grünenwald, war der Auslöser. Verwaltungsrat und Vereinsvorstand haben dann etwa zwei Jahre lang intensiv diskutiert, was wir damit machen wollen. Klar waren zu Beginn bald einmal drei Dinge: Erstens sollte das Geld nicht in den laufenden Betrieb fliessen; zweitens sollte das Geld für etwas investiert werden, "was wir sonst nicht machen würden"; und drittens sollte "en bloc" investiert werden. Darüber hinaus liessen wir der Phantasie ziemlich freien Lauf.

Am Ende stand das Projekt "Mehr Kultur im Grünenwald". Anschliessend brauchten wir ziemlich genau eineinhalb Jahre, um abzuklären, was wir gemäss den baulichen Vorschriften überhaupt umsetzen könnten. Dem Kanton Obwalden, notabene Regierungsrat Sepp Hess und seinem Team, gebührt hier unser Dank für die konstruktive Suche nach guten Lösungen innerhalb des rechtlichen Rahmens. Dann brauchten wir Geld, und zwar viel Geld. Nicht einmal ein Jahr später hatten wir die Finanzierung des gesamten Vorhabens im Umfang von rund CHF 700'000 beisammen. Der Dank gebührt hier allen Aktionärinnen und Aktionären, der Albert Koechlin Stiftung, allen Crowdfunderinnen und Crowdfundern, den Spenderinnen und Spendern, der Ernst Göhner Stiftung sowie der Obwaldner Kantonalbank.

Dann waren wir bereit für die Umsetzung. Verwaltungsrat und Vereinsvorstand haben eine Baukommission unter der Leitung von Klaus Reinhard eingesetzt. Mitglieder sind Fabian Hefe Christen, Barbara Erbse Bünter, Michael Madä Zumstein und Sepp Häcki. Innert ungefähr neun Monaten wurde das gesamte Bauprojekt im Rahmen des Budgets realisiert. So etwas habe ich noch nie erlebt! Mein grosser Dank gilt der gesamten Baukommission, die mit viel Sorgfalt und in zahlreichen Sitzungen offenbar alles richtig gemacht hat. Vielen Dank Euch allen. Das Resultat lässt sich sehen, und wenn ihr Lust habt, dann guckt mal rein. Ich finde es grossartig.

Geniesst den Frühling, habt gute Laune und seid herzlich gegrüsst,

Hannes Blatter
VR-Präsident
Gasthaus Grünenwald AG

EFFIZIENT UND EFFEKTIV 1

RECHNUNG 2021 DER AKTIENGESELLSCHAFT

1.1.2021 - 31.12.2021

GASTHAUS GRÜNENWALD AG

AKTIVEN	2021	2020
OKB Bankkonto	16'160.31	34'619.16
OKB Sparheft	54'482.75	54'471.85
OKB Baukonto	-5'765.55	0.00
Ausgaben für Umbau (aktiviert)*	561'512.15	0.00
Gasthaus Grünenwald	271'000.00	274'000.00
TOTAL AKTIVEN	**897'389.66**	**363'091.01**
PASSIVEN		
Hypothek OKB	140'000.00	140'000.00
Transitorische Passiven	1'000.00	500.00
Rückstellungen	62'000.00	55'000.00
Unterstützungsgeld für Umbau (aktiviert)*	275'000.00	0.00
Aktienkapital	441'000.00	190'000.00
Verlustvortrag 2002-2014	-5'992.04	-5'992.04
Verlustvortrag 2015	-18'333.65	-18'333.65
Gewinnvortrag 2016	1'289.20	1'289.20
Gewinnvortrag 2017	1'672.80	1'672.80
Verlustvortrag 2018	-1'398.25	-1'398.25
Gewinnvortrag 2019	657.30	657.30
Verlustvortrag 2020	-304.35	-304.35
TOTAL PASSIVEN	**896'591.01**	**363'091.01**
Gewinn 2021	798.65	
AUFWAND		
Hypothekarzins OKB	1'526.00	1'512.00
Unterhalt, Rep. und Erneuerung	7'233.10	12'639.95
Abschreibung	3'000.00	3'000.00
Versicherungen	3'364.35	3'713.70
Revisionsstelle	500.00	500.00
Steuern	881.00	500.00
Nebenkosten und Administration	6'599.70	2'314.65
Aufwand GV	728.70	2'027.60
Sonstiger Aufwand	229.40	8.00
TOTAL AUFWAND	**24'062.25**	**26'215.90**
ERTRAG		
Vermietung Grünenwald	24'000.00	24'000.00
Schenkungen/Spenden	850.00	1'900.00
Sonstiger Ertrag	10.90	11.55
TOTAL ERTRAG	**24'860.90**	**25'911.55**
Erfolg 2021	798.65	-304.35

(bis Umbau beendet)*

TAB. 1) – ZAHLEN 1

DAS WORT ZUR RECHNUNG

Kommentar zu *Tab. 1)*

Was die Finanzen anbelangt, so lag der Schwerpunkt im Jahr 2021 eindeutig bei den Ausgaben für den Um- und Ausbau vom Gasthaus Grünenwald. Mit einem Gewinn von CHF 798,65 haben wir erfolgreich abgeschlossen.

Trotz grösseren Ausgaben bei den Nebenkosten (z.B. hoher administrativer Aufwand für Aktienkapitalerhöhung oder Ausgaben für die Pfandrechtserneuerung) haben wir auch 2021 zusätzliche Rückstellungen von CHF 7'000 gebildet.

Neu ersichtlich ist 2021 das Aktienkapital, das nach der Aktienkapital-Erhöhung nun bei CHF 441'000 liegt. Da bis Ende 2021 noch nicht alle ausstehenden Rechnungen für den Umbau eingetroffen waren und das Baukonto erst 2022 saldiert und danach in eine Hypothek überführt wird, sind diese Posten in der Bilanz zur Zeit entsprehend ersichtlich.

An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an die Baukommission und die Bauherrschaft vom Gasthaus Grünenwald. In Bezug auf die Einhaltung der kalkulierten Kosten wurde mit einer unglaublichen Präzision gearbeitet. Kompliment!

Richard Blatter
Kassier Gasthaus Grünenwald AG

MEHR PROST.

EFFIZIENT UND EFFEKTIV 2

RECHNUNG 2021 DES VEREINS

1.1.2021 - 31.12.2021

VEREIN GASTHAUS GRÜNENWALD

AKTIVEN	2021	2020
Kasse	671.70	1'326.20
OKB Bankonto	106'432.08	104'975.33
Debitoren	11'090.75	4'912.50
Vorräte	2'400.00	4'000.00
Transitorische Aktiven	878.90	878.90
Total Umlaufsvermögen	121'473.43	116'092.93
TOTAL AKTIVEN	**121'473.43**	**116'092.93**
PASSIVEN		
Kreditoren	-6'679.25	-1'097.90
Crowdfunding	-22'601.05	-2'906.60
Transitorische Passiven	-37'302.00	-10'534.50
Total Fremdkapital	-37'302.00	-10'534.50
Vereinsvermögen	-105'558.43	-115'473.47
Gewinn (-)/Verlust (+) aus Bilanz	21'387.00	9'915.04
Total Eigenkapital	-84'171.43	-105'558.43
TOTAL PASSIVEN	**-121'473.43**	**-116'092.93**

Erfolgsrechnung 2021

AUFWAND		
Miete	-24'000.00	-24'000.00
Nebenkosten	-10'976.25	-12'069.10
Vermietung	-13'202.75	-11'413.40
Unterhalt	-4'632.19	-5'154.20
Veranstaltungen	-6'088.28	-6'963.75
Diverses	-20'314.70	-2'942.05
TOTAL AUFWAND	**-79'214.17**	**-62'542.50**
ERTRAG		
Vermietung	40'511.50	38'305.12
Verein	5'090.00	4'610.00
Veranstaltungen	3'923.75	1'760.00
Förderbeiträge, Diverses	8'301.92	7'952.34
TOTAL ERTRAG	**57'827.17**	**52'627.46**
Gewinn(+) Verlust(-) aus Erfolgsrechnung	-21'387.00	-9'915.04
KOSTENSTELLEN		
Pfingstfestival	0.00	0.00
Weinabfüllen	0.00	0.00
Jassturnier	0.00	343.45
Metzgete	-3'097.18	-686.00
20 Jahre Grünenwald	0.00	-1'988.50
Helferfest	932.65	0.00
Seelenwärmer	932.65	0.00
TOTAL	**-2'164.53**	**-2'946.40**

TAB. 2) – ZAHLEN 2

DAS WORT ZUR RECHNUNG

Kommentar zu *Tab. 2)*

Leider hatte Covid-19 auch das letzte Jahr über den Kulturbetrieb des Grünenwalds stark eingeschränkt. Als Veranstaltung konnte einzig der Seelenwärmer durchgeführt werden. Unmittelbar in den letzten Vorbereitungen für die Metzgete stiegen die Fallzahlen steil an, so dass die Metzgete dann doch abgesagt werden musste und wir auf einem Teil der Kosten sitzen blieben. Bei den Übernachtungen wurde wie im letzten Jahr von den Bands fleissig für Probezwecke gebucht, aber Feste blieben mehrheitlich aus. Einnahmeausfälle sind entsprechend die Folge davon. Im Prinzip hätten wir dennoch fast ein ausgeglichenes Jahresergebnis präsentieren können. Wir haben uns aber entschlossen, den Schenkungsanteil der Albert-Köchlin-Stiftung, die der Verein 2017 als Umsatz ausgewiesen hat, der AG für den Umbau des Grünenwalds zur Verfügung zu stellen. Diese CHF 20'000 sind im Aufwand unter Diverses ausgewiesen. Mit diesen Kosten beläuft sich der Jahresverlust auf CHF 21'387.00 für das Jahr 2021. Das Vermögen des Vereins beläuft sich immer noch auf CHF 84'171.43. Der in der Bilanz ausgewiesene Saldo für das Crowdfunding von CHF 22'601.05 beinhaltet noch nicht verwendete Beiträge. Davon werden aber 2022 noch letzte Kosten finanziert (insbesondere Geschenke). Der Restbetrag wird für die Einrichtung des 3. Stocks im Grünenwald aufgewendet werden. Mehr Kultur, mehr Raum, mehr Freude - anstelle von Covid.

Jürg Siegenthaler
Kassier Verein Gasthaus Grünenwald

MEHR BLECH.

GRUSSWORT DES PRÄSIDENTEN DES VEREINS GRÜNENWALD

STRUKTUR UND INHALT

Unser VR-Präsident bringt es auf den Punkt: «we did it!». (Infra-)strukturell haben all die vielen Beteiligten im letzten Jahr Grossartiges geleistet!
Uns vom Verein waren die Hände aus bekannten Gründen inhaltlich eher gebunden: Es wurde umgebaut. Zwar liefen die Vermietungen an Bands auf recht hohem Niveau weiter; der Bedarf an Probemöglichkeiten war wegen fehlender Auftrittsmöglichkeiten erhöht, und wir hätten vor allem die Wochenenden mehrfach vermieten können. Dies wird nun endlich, seit der Renovation, möglich sein und hat bereits stattgefunden. Läuft!
Hingegen führten wir, bis auf den Seelenwärmer, keine Veranstaltungen durch. Beim Halt-auf-Verlangen-Festival zu Pfingsten war die Situation noch soweit klar, es wäre mit den herrschenden Massnahmen unmöglich gewesen.
Die Covid-Situation schien sich dann im Herbst zu beruhigen, und es war uns kurzfristig möglich, den Seelenwärmer zu veranstalten. Wir dürfen wohl mit Fug und Recht sagen: Noch nie hatte der «Seelenwärmer» die Seelen wirklich so nachhaltig gewärmt. Endlich, endlich: Musik in einer Lautstärke, die nicht nur die Trommelfelle in Schwingung versetzt. Zusammenstehen und abgehen zu den hibbelig-groovigen Sounds von «The King Ryders» und danach zu den heftig-harten von «Gloria Volt». Mit ein paar Bier zu viel zu Bett, glücklich und zufrieden. Wann gab es das das letzte Mal?
Die Welt schien wieder in Ordnung und die anstehende Metzgete war auf bestem Wege, Zufriedenheit in Geist und Gedärm anzurichten. Doch es kam anders; nachzulesen im detaillierten Bericht von Erbse.
Es war ein auf allen Ebenen bemerkenswertes Jahr. Nahe beieinender: Bewegtes und Stillstehendes, Neues und Altes, Strukturelles und Inhaltliches.
«A year to remember» – das möchte ich zum «we did it» ergänzen. .

Fabian „Hefe“ Christen
Präsident des Vereins
Gasthaus Grünenwald

ABTEILUNG FÜR GESELLIGKEIT

Freitag, 11. November
SEELENWÄRMER
mit Reverend Beat-Man & the Black Elephant Band

25. und 26. November
DIE METZGÄTÄ

IMPRESSUM
Gasthaus Grünenwald
Grünenwald 1
6390 Engelberg
www.gasthaus-gruenenwald.ch
KONTAKT
Fabian *Hefe* Christen
REDAKTION
Martin Rutishauser
GESTALTUNG
Märt Infanger

NICHT-METZGETE VOM 26./27. NOVEMBER 2021

KEIN METZGETE BERICHT

Zunächst der Schlusssatz aus dem Grünenwaldboten 2021 und dem Bericht der Mini-Metzgete 2020: «.... Und dann fielen wir selig in unsere Betten und träumten von der Metzgete, die am 26./27. November 2021 stattfinden wird. Bestimmt. Gäll Tobi?»

Und weil sie nicht gestorben waren, träumten sie selig weiter. Alles war eingekauft und organisiert. Es lagen 2 grosse Säcke mit Kartoffeln im Keller. Eine Harasse voll Äpfel stand im Kühlraum. Die Dörrbohnen waren fein säuberlich abgepackt. Auf der Küchenablage warteten Peterli, Senfpulver, Öl, Safran, Mehl, Zucker, Meerrettich, Schnittlauch und weitere Ingredienzien auf ihre Zubereitung. Aus dem Kühlschrank «gerinnsten» uns die Blut- und Leberwürste freudig an, der Schinken sass bequem auf dem Regal, es streckten die Zungen ihre Zunge raus, das Siedfleisch wartete auf den Siedegang, die Schnörrli lächelten, die Öhrli spitzten die Ohren und die Schwänzli..... na ja, die lagen noch etwas zurückgezogen im separaten Kühlfach. Und draussen vor dem Gasthaus fielen friedlich und still dicke Schneeflocken vom Himmel. Traumhaftes Novemberwetter. Für die Metzgete 2021 hatten wir nach 2-jähriger Pause ein besonderes Apéro Plättli VOR dem Amuse bouche geplant!! So ein richtig schöner Einstieg nach dem Ankommen im Gasthaus. Bei Weisswein und Bier. Absitzen, Ankommen, miteinander plaudern und bitzili warten, bis der Hauswart Hefe zu uns gesprochen hätte. Wir hätten Coppa, Hirschtrockenfleisch und Salsiz aus dem Bündnerland aufgeschnitten und wunderschön angerichtet. Tanya Giovanoli (www.meatdesign.ch), welche schon als Kleinkind mit Nuggi im Mund und in Gummistiefelchen auf einem Schemel die Fleischmaschine bedient oder dem Vater mit Herzblut beim Wursten mithalf, hatte sich nach ursprünglich anderer Berufung auf ihre Wurzeln als Stammhalterin einer Metzgersdynastie besonnen. Nach Jahren kehrte sie heim und lässt nun im Schlosshotel Reichenau qualitativ hochwertige Produkte entstehen! Unsere traditionelle Schlachtplatte hätten wir zudem mit Tanyas «SiedOstwurst» und einer «Lammsaucisson» bereichert. Natürlich war uns bewusst, dass uns die weltweit bekannte, etwas kritische Situation dazu zwang, sich über das Tischen Gedanken zu machen und ev. noch ein bis zwei zusätzliche Räume zu nutzen. Aber dennoch starteten wir am Donnerstagmorgen mit viel Elan unsere Produktion. Die Apfelschnitze für das gesamte Wochenende wurden geschloddered. Der Moutard de Bénichon in viele kleine Gläser abgefüllt und die Salsa verde im grossen Topf gekühlt. Am Abend bedienten wir die 18 Gäste der «Vormetzgete». Ein begeisterter Gönner hatte sich beim Crowdfunding diese Leistung eingekauft und wir Grünenwäldler agierten ganz «gastrolike» aus der Küche heraus, wohin wir uns nach jedem Gang auch wieder zurückzogen. Und irgendwie hatten wir da schon den Gedanken, wir könnten dem Coronarisiko ein bisschen entfliehen. Es wurde ein glatter Abend, der uns nachhaltig in Erinnerung bleibt. Den Freitagmorgen starteten wir mit Aufräumen, Abwaschen, Vorbereiten, Einrichten. So jede und jeder für sich versunken in seinem «Jöbbli». Die kurze Kaffeepause am Mittag liess uns dann aber den Tatsachen in die Augen blicken. Es ratterten und flatterten die ersten Abmeldungen rein. Covidpositive Gäste in Isolationen und Quarantäne. Oder Leute, welche für sich Vorsicht walten liessen und absagten.
Was dann folgte, war Schock und Erleichterung zugleich. Wir benachrichtigen die knapp 140 Gäste, dass wir die Metzgete schweren Herzens aber vernunftgeleitet absagen: «Wir hätten gerne eine unbeschwerte Metzgete, eine mit hellem Herzen» Es gab Freunde, welche an einen 1. April-Scherz dachten. Es gab solche, die uns verzweifelt anriefen und auf eine dochnoch Einladung hofften. Es gab solche, die beinahe (oder dann im Geheimen) in Tränen ausbrachen. Aber von allen Seiten her kam uns viel Verständnis und Zuspruch entgegen und das hat uns geholfen, die eigene grosse Enttäuschung nicht nur im Alkohol zu ertränken, sondern die Energie, die wir noch Minuten zuvor in die Vorbereitung gesteckt hatten, anderweitig zu nutzen.
Wir putzten und fegten die Küche. Räumten den Keller und den Vorratsraum auf. Wir entsorgten viele Dinge, von denen wir uns schon lange trennen wollten und wir kochten und kochten. Sowohl am Freitag- wie Samstagabend assen wir im kleinen Kreis von den leckeren Speisen, die wir nicht mehr einfrieren konnten.
Danke euch allen, dass ihr diesen Entscheid akzeptiert habt. Und danke allen, die in den Grünenwald hochgefahren sind, um Fleisch abzukaufen. Danke schöööön Gabriela Niederberger für die kurzfristige Änderung vom Menüplan im Rest. Adler Emmenbrücke auf «Nur für kurze Zeit: Metzgete mit grinsenden Blut- und Leberwürsten, Salzkartoffeln und Apfelschnitzli»

Liebe Freunde vom gepflegten Schweinsverzehr.... Wir treffen uns am 25./26. November 2022. Bestimmt. Bestimmt? Wir glauben an die unbeschwerte Metzgete, die wir mit leichtem Herzen voll und ganz geniessen werden, bei der es nach dem dritten Bier nicht matchentscheidend ist, ob wir Schulter an Schulter die Schlachtplatte verzehren und später engumschlungen in der Disco soften. See you soon.

Erbse