

Chilbizeit ist Crêpeszeit

Warum die Niederurner Chilbi auch einen Besuch Wert ist: Der Gemeinnützige Frauenverein sorgt für kulinarischen Genuss.

von Helena Golling

«Mmmh...Crêpes» Wer kennt ihn nicht? Den verführerischen Duft frischgebackener Crêpes. Er darf an keiner Chilbi fehlen. An der Niederurner Chilbi sorgt der Gemeinnützige Frauenverein schon seit Jahrzehnten dafür, dass jeder in den Genuss der französischen Eierkuchen kommen kann. Ob klassisch mit Zimt und Zucker oder doch lieber mit Apfelmus, Banane oder Nutella ist jedem selbst überlassen. Bei heissen Temperaturen erfreut sich die Crêpe mit Vanilleglace und Grand Marnier bei den gemütlichen Gästen hoher Beliebtheit. Für den salzigen Typ gibt es Crêpes mit Schinken und Käse. Und für den wahren Geniesser gibt es die «Glerner Crêpe», gefüllt mit Glerner Spezialitäten wie Ziger und Alpenkräuterspeck.

Früher betrieb der Gemeinnützige Frauenverein an der Chilbi «nur» den beliebten Crêpesstand. Doch mittlerweile hat sich das Tessinerbeizli mit den feinen kalten Plättli auch schon einen Namen gemacht und ist an der Niederurner Chilbi nicht mehr wegzudenken. Die Tessinerplättli werden alle frisch vor Ort zubereitet, aus regionalen Produkten. Das Brot kommt vom Dorfbeck und das Fleisch vom Metzger aus dem Nachbardorf. Auch der Boccalino mit Rotwein darf im Grotto natürlich nicht fehlen. Zusätzlich gibt es noch hausgemachte Kuchen, gebacken von den Vereinsfrauen.

Speziell für einen Vereinsstand ist: Der Erlös fliesst nicht in die Vereinskasse, sondern in verschiedene soziale Projekte im Dorf. Der Gemeinnützige Frauenverein freut sich auf gesellige Stunden am Chilbiwochenende vom 30.August bis zum 1.September.