

# Obwaldner Cheli

Nach einem uralten Rezept von „Sennschäli“ Edi Schäli-Schäli 1887-1969



Ueli Schäli, Kerns erzählt:

Mein Grossvater, Edi Schäli-Schäli, war Senn und Äpler auf der Chretzenalp, Alpnach und sagte, ein feines Cheli braucht, neben Wasser, sieben Zutaten: Tannenschösslinge, Kaffee, Obst-Branntwein, Zucker, Ankä, Zimt und Muskat. Ich erinnere mich, wie er das Wasser im Kupferkessel erhitzte. Er gab einige junge Tannenschösslinge dazu und in das kochende Wasser etwas Kaffeepulver. Nach dem Aufschäumen schreckte er den braunen Sud mit kaltem Wasser ab, damit der Kaffeesatz sank; dann nahm er das Kessi vom Feuer und servierte den Kaffee in grossen, getupften Tassen. Etwas Zucker war bereits im Chacheli. Dazu gab es Träsch .... Bis hierher entspricht alles dem heutigen Cheli, aber das Spezielle kommt jetzt. In dieses heisse Cheli gab er grosszügig frischen Anken und streute Zimt und Muskat hinein. Sein „Obwaldner Cheli“ hatte also schöne Augen wie eine Bouillon, und duftete herrlich. Mmmmh!