



In der originellen Alpwirtschaft Unterlauelen werden betriebseigene Produkte und solche aus der Region zu kulinarischen Spezialitäten zubereitet.
(Bild Josef Kottmann)

Alpwirtschaft mit besonderem Charme

Unterlauelen / Christoph und Marlène Keiser-Waser führen die traditionsreiche Gaststätte im Eigenthal in dritter Generation. Ein Blick hinter die Kulissen verrät interessante Details.

Eigenthal. Ganz zuhinterst im Eigenthal ist sie gelegen, und bereits im Kanton Nidwalden, die Alpwirtschaft Unterlauelen. Die Hitze im Tal und das traumhafte Wanderklima auf dieser Höhe haben der Alpwirtschaft am Mittag volles Haus beschert. Doch, allein daran liegt es nicht. Die Gäste auf der Sonnenterasse und in der Gaststube strahlen Zufriedenheit aus. In der Gaststube ist es angenehm frisch. Sie ist ebenfalls gut besetzt. „Uns gefällt die typische Unterlauelen-Atmosphäre mit der heute innovativen Küche, und die halbstündige Wanderung ab Eigenthal tut allen gut“, meint ein Gast. Gegessen hätten alle individuell ab der Karte, Rösti mit Bratwurst, Schweinssteak mit Gemüse und Frites, Schwingerrösti, Wurst-Käse-Salat und Stunggis, eine Nidwaldnerspezialität mit Kalbsvoressen. Zum Dessert gibt's dann Bauernhofglace.

Bewusste Verwertung von Schweizer Produkten

Das landwirtschaftliche Umfeld und die Region spielten dabei eine zentrale Rolle, erklärt die Wirtin, Marlene Keiser-Waser. Ausgeschenkt werde bewusst Schweizerwein, jener aus der Region komme von Toni Ottiger, Kastanienbaum, das Bier von Eichhof und das Mineralwasser von Vals. Wir kaufen verschiedene Käse in Ob- und Nidwalden, den Geisskäs von der benachbarten Fräkmünd,

den Süssmost von Bauernhof meiner Eltern in Stans und die Bauernhofglace von Thedi Hess, Grafenort.

Originelle und alte Bauerngerichte

„Unsere Speisekarte ist so ausgerichtet, dass nicht nur die sogenannten Edelstücke verwertet werden“, erklärt Christoph Keiser sein Konzept. „Nach der Schlachtung nehmen wir das zerlegte ganze Tier zurück“. So legen wir viel Wert auf gute rohe Bauernbratwürste und der grosse Umsatz zeige, dass diese gut ankommen. Mit unserem Verwertungskonzept ergeben sich originelle und alte, fast vergessene Gerichte, die unsere Speisekarte beleben. In diesem Zusammenhang lohnt es sich, einen Blick auf unsere Homepage zu tun, unter:

www.unterlauelen.ch.

Als Ganzjahresbetrieb muss man sich in unserer Gegend halt etwas einfallen lassen. So gibt's im Winter jeden Monat einmal Metzgete, im Dezember ein Samichlausmärcht und ab September und Oktober offerieren wir Wildspezialitäten aus eigener und heimischer Jagd.

Zwei Brüder- ein Ziel

Am meisten laufe über's Wochenende, bestätigt Keiser. Da müssen alle mithalten, auch die Eltern und die Geschwister, die in der Land- und Alpwirtschaft tätig sind. Mit der Alpwirtschaft, wie sie heute

laufe, sei er sehr zufrieden. „Hier wollen auch nicht mehr weiter wachsen“, noch ausgebaut werde hingegen Land- und Alpwirtschaftsbetrieb. Denn ich lege sehr viel Wert darauf, dass mein Bruder Hansueli auch künftig hier seine Existenz findet, der den Betrieb vom Vater Alois Keiser am 1. Januar 2007 übernommen hat.

Servicepersonal kann auch heuen

Geplant sei ein neuer Stall für die knapp zwanzig Mutterkühe, dazu einige Kälber, Schafe und Ziegen,

der neu zu einem Schaubetrieb für die Gäste werden soll. Als weitere Aktivität sei dort auch Schlafen im Bergheu vorgesehen. „Wenn erweitert wird, dann im Landwirtschaftsbetrieb, damit dieser Betrieb besser über die Runden kommt“, betont Keiser. Die Alpwirtschaft und den Landwirtschaftsbetrieb wird künftig jeder für sich auf eigene Rechnung führen, aber wir arbeiten schon heute eng zusammen. Wenn heuen angesagt sei, helfe das ganze Alpwirtschaftspersonal mit inklusive Serviertöchter.



(Bild und Text Josef Kottmann)

.....
: Name:.....
: Vorname:.....
: Adresse:.....
: Email:.....
:
: Alpwirtschaft Unterlauelen, 6013 Eigenthal

Gutschein

für ein
Kafi

Tel.041 497'26'25 Montag+Dienstag Ruhetag