

Ein Wiedersehen mit Ländlerkönig Carlo Brunner

Das neue Wirtehepaar der Alpwirtschaft Unterlauelen, Eigenthal/Hergiswil, lässt eine alte Tradition aufleben und begeht die Bergkilbi mit einem Volksmusikstar erster Güte: Carlo Brunner.

red. Seit Anfang Juni führen Christoph und Marlène Keiser-Waser die Alpwirtschaft Unterlauelen im Eigenthal. Unterlauelen ist per Auto nur über Kriens-Obernau zu erreichen, trotzdem liegt das Gebiet auf Nidwaldner Boden und gehört zur Gemeinde Hergiswil. Dort also, bei der Alpwirtschaft, findet vom 18. bis 20. August zum ersten Mal unter neuer Führung die Bergkilbi Unterlauelen statt. Mit grossem Programm und einem musikalischen Leckerbissen, der alte Zeiten aufleben lässt.

Tradition wieder neu erweckt

Christoph Keiser, Wirt der Alpwirtschaft, ist in Unterlauelen aufgewachsen und erinnert sich genau



Carlo Brunner spielt mit seiner Ländlerkapelle an der Bergkilbi in Unterlauelen.

Bild Frieda Suter

daran, was früher jeweils zur Alpkilbi los war: viel Musik, Tanz und eine rundum heitere Stimmung. Aufbauend auf dieser Erinnerung wird in diesem Jahr eine alte Tradition wiederbelebt. Carlo Brunner kommt wieder vorbei und spielt mit seiner Formation auf. Sein Name ist genug, um zu zeigen, dass es Christoph Keiser mit hochkarätiger Unterhaltung ernst ist: «Wir wollen unserer Kundschaft etwas bieten.»

Musik an allen Tagen

Und das wird an der Bergkilbi auch getan. Vor allem die Freunde von Volksmusik kommen auf ihre Rechnung. So spielt am Freitagabend, 18. August, also die Ländlerkapelle Carlo Brunner. Am Samstag, 19. April, werden abends drei junge Ländlerformationen aus der näheren Gegend – «rund um den Pilatus» – ihre Musik zum Besten geben. Und am Sonntag ist der Berggottesdienst mit den Stanser

Jodlerbuübä. «Ein volles Programm, das überzeugt», meint Christoph Keiser nicht ganz zu Unrecht.

Glace aus Grafenort

Herz der Bergkilbi ist selbstredend die Alpwirtschaft Unterlauelen, die auf eine gute heimische Küche zählen kann und in erster Linie mit Produkten aus der näheren Region ihre Menüs zubereitet. Das Rind- und Kalbfleisch stammt sogar aus eigener Produktion von der Alp Unter-Oberlauelen. Das Schweinefleisch kommt aus dem Eigenthal. Und als besondere Spezialität die Glace aus Grafenort. Das kulinarische und musikalische Erlebnis am Wochenende vom 18. bis 20. August ist allen sicher.

Allfällige Reservationen unter: Alpwirtschaft Unterlauelen, Eigenthal: Christoph und Marlène Keiser-Waser, Telefon 041 497 26 25, info@unterlauelen.ch oder www.alpwirtschaftunterlauelen.ch