



Stunggis, ein traditioneller bäurischer Eintopf, wird in der «Unterlauelen» mit saurem Most zubereitet.

Landgasthof Zu Fuss zum Genuss

Zuhinterst im idyllischen Eigenthal LU erwartet den Naturfreund mit der «Unterlauelen» **eine Alpwirtschaft der unerwarteten Art.** Mit einer urigen Küche, für die man gern noch Meilen weiter gehen würde.

Text Anita Lehmeier Fotos Paul Meyer



Schönwetter liegt im Auge des Betrachters. Nebelschwaden sorgen in der Unterlauelen auf 1063 Metern über Meer und auf dem Nidwaldner Boden für einen Hauch Mystik. Kein Wunder, sind hiesige Sagen von Drachen, Geistern und Hexen bevölkert.



Das Eigenthal, dieses Hochtal hinter Kriens/Oberrau, trägt seinen Namen zu Recht. Es ist eigen, im Sinn von einzigartig. Nach vielen engen Kurven durch Felder und Wälder öffnet sich unvermittelt die Landschaft, gibt den Blick frei auf das Juwel von Tal, das einem oben im gleichnamigen Örtchen zu Füßen liegt. Grün, so weit das Auge reicht, in allen möglichen Tönen: Wiesen, Moore, Hecken, Weiden mit Kuhherden drauf, Baumgruppen, alte Hochstämme. Mischwälder säumen das Tal, weit hinten erhebt sich der Pilatus mächtig und malerisch in den Himmel. Und mittendurch fliesst ein Bach. Wassergeplätscher und Vogelgesang statt Autolärm. Auf den Punkt gebracht: Auenland! Dieses liebeliche Hochtal, schön wie eine Filmkulisse, erinnert bei Sonnenschein an die idyllische Heimat der Hobbits aus «Herr der Ringe». Käme jetzt Frodo fröhlich pfeifend um die Ecke geschlendert, man würde sich kaum wundern. Tolkien-Fans müssen also nicht bis Neuseeland reisen, um das gelobte Auenland aus dem Epos zu sehen.

LUZERNS VORGÄRTL

Schon lange für sich entdeckt haben den fantastischen Flecken am Fuss des Pilatus die Luzerner, liegt er doch quasi vor den Toren der Stadt. Sommers wie winters ist das Eigenthal das ideale Naherholungsgebiet. Selbst Luzerner, die es nie hierher geschafft haben, bekommen was vom Eigenthal ab: Die Leuchtenstadt bezieht einen Teil ihres Trinkwassers von hier. Das viele Wasser prägt das Tal, drückt ihm seinen klimatischen Stempel auf. Nicht selten sind Wiesen und Wälder, Felder und Felsen von Nebel umwabert, hüllt sich die Landschaft in einen zarten weissen Schleier aus Wasserdampf. In diesem diffusen Licht, das die Farben dämpft, wirkt die Gegend weniger lieblich als vielmehr mystisch, dramatisch. Dass die lokalen Sagen von Drachen, Hexen, Geistern (der furchterregendste ist der von Pontius Pilatus) und Zündelmännern



Kümmern sich um das Wohl von Wanderern und Gourmets: Die Wirtsleute Christoph und Marlène Keiser-Waser (rechts) mit ihren Kindern Niklas, Romina und Kilian (von oben) sowie dem Serviceteam und den zwei Kochlehrlingen.

«Wir arbeiten an einem Ort, wo andere Ferien machen»

bevölkert sind, ist nur verständlich. Der Magie dunstverhangener Morgen macht dann meist die Sonne den Garaus, wenn sie erst die umliegenden Gipfel überwunden hat und das Tal in Honiglicht taucht. Ins Eigenthal zieht es aber auch Leute, die mit Wandern, Langlaufen, Birdwatching oder Fantasy-Filmen

nichts am Hut haben. Ganz hinten am Fuss des Pilatus lockt ein Gasthaus der ebenfalls eigenen Art – für all jene, die die Natur am liebsten auf dem Teller geniessen. Die Alpwirtschaft Unterlauenen bietet eine Küche, die Liebhaber von traditioneller Kost jubeln lässt. Hier kommen die Klassiker der Bauernküche,



Blick in die heimelige Gaststube: Jeder der höckeligen Holzstühle ist individuell verziert oder trägt den Namen eines Stammgastes.



Zierde im Sali: Den alten, tonnenschweren Guss-eisen-Herd fanden die Keiser in einem Brockenhaus. Er stammt aus dem Geburtshaus Stans.



Im Klämmerli-Kasten aus einem Fensterahmen hängen historische Bilder der Gegend und Dankeskarten.



Den Zehn-Kronen-Hirsch schoss Christoph Keiser quasi hinter dem Haus – nach 22 Stunden «Tuissä» (Warten) und zwei Jahren Beobachtung des Wildes!

Landgasthof

gekonnt modernisiert, auf den Tisch. Um an diesem zu tafeln, nehmen Fans von deftigen Genüssen den Weg hier herauf, in den schmalen Nidwaldner Ausläufer des luzernischen Eigenthals auf 1063 Metern Höhe, noch so gern unter die Füsse. Um den dreissigminütigen Fussmarsch dem lauschigen Rümli-

entlang kommen «Unterlauelen»-Gäste aber ohnehin nicht herum. Fahrverbot ab Gantersei!

VON DER MODERNE EINGEHOLT

In den dreizehn Jahren, seit das Ehepaar Keiser-Waser die Wirtschaft nun führt und Christoph am Herd steht, hat sich die Beiz im Handy-

Funkloch vom Insidertipp zum weitem bekannten Hotspot für Gourmets entwickelt. Ohne Reservation aufzukreuzen, ist gerade in der Wild-Zeit im Herbst und bei den Metzgeten im Winter eine schlechte Idee. Dann ist die «Unterlauelen», wie so oft, gut besucht, jeder der individuell verzierten Stühle besetzt. Die Leute kommen nicht trotz, sondern wegen des Weges. «Der Spaziergang gehört mit zu unserem Gesamtpaket», meint Christoph Keiser. Was er als Koch bietet, ist Tradition, die vom Trend eingeholt wurde. Zum Beispiel mit dem «Nose to Tail»-Konzept. Für den Koch, der in der dritten Generation hier in seinem Elternhaus tätig ist, kam nie etwas anderes infrage als die Verwertung des ganzen Tieres von der Nase bis zum Schwanz. «Man hatte mir anfangs davon abgeraten» aus dem lange berechtigten Zweifel, ob die Leute bereit seien, auch weniger edle Teile als Filet und Entrecôte zu bestellen. «Jemand riet mir, einfach Cordon bleu in allen Varianten auf die Karte zu setzen.» Cordon bleu laufe immer. «So einfach wollte ich es mir und unseren Gästen aber nicht machen.» Auf dem Weg von Luzern bis zu ihnen gebe es schon zwanzig Beizen, die Cordon bleu als Spezialität führen. «Und ich wollte nicht der Einundzwanzigste sein.»

BÖRGER UND OFÄTORI

Der Chef, der nach einer Zimmermanns- noch die Kochlehre absolviert hatte, verdiente sich in Landbeizenküchen und GaultMillau-Restaurants seine Sporen ab. Auf seiner Karte stehen seit je heimische Gerichte wie Ofätori, Stunggis (beides Eintöpfe) und Geschlagenes Rindfleisch (ein gespickter Schmorbraten), aber auch Schwingerrösti mit Schinken und Spiegelei, Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, Chäs- und Ankäteller. Die neueste Keiser-Kreation ist ein «Alp-Börger», serviert im rustikalen Emailleteller. In den Hacktätschli, ebenso wie in den Eintöpfen und Würsten, verarbeitet der Küchenchef die weniger edlen Teile seiner Jungrinder.



Den Keiser-Kindern macht das Posieren fürs Foto im Hot Pot Spass. Als Belohnung gabs für jeden der Knöpfe ein Glas Rimuss.

Warme Füsse, kalter Krachmost – voralpine Wellness



Den viereckigen «Alp-Börger» stellt Metzger Isenegger exklusiv für die «Unterlauelen» her. Serviert wird er in nostalgischen Emailletellern – mit lokalem Lanzbier.

Die Yaks waren ein Hochzeitsgeschenk für die Bauersleute Hansueli und Andrea Keiser. Die berggängigen, zotteligen Rinder passen perfekt in die mystische Landschaft des Eigenthals.

Zwiebeln und Knoblauch? Genuss ohne Verdruss!



1001 Blattgrün® hilft bei Mund- und Körpergeruch

Zwiebeln und Knoblauch sind aus vielen Gerichten nicht wegzudenken. Sie schmecken gut und sind gesund – wenn nur die berühmt-berüchtigte Zwiebel- oder Knoblauchfahne nicht wäre.



1001 Blattgrün® Dragees:

- wirken von innen
- diskret in der Anwendung
- erhältlich in Apotheken und Drogerien

1001 Chlorophyll Blattgrün®
Chlorophyllinum cupricum et natrium 21 mg
Bei Mund- und Körpergeruch
Contre la mauvaise haleine et les odeurs de transpiration
50 Dragees

Dies ist ein zugelassenes Arzneimittel. Lesen Sie die Packungsbeilage.

BioMed®

Biomed AG, 8600 Döbendorf. © Biomed AG, 04/2018. All rights reserved.

20% RABATT

Beim Kauf einer 1001 Blattgrün® Packung. Dieser Bon ist einlösbar in Ihrer Apotheke oder Drogerie. Gültig bis 30. September 2018. Nicht kumulierbar mit anderen Bonns oder Rabatten.

Hinweis für den Handel: Bitte Bon mit Kassenzahlung aufbewahren. Unser Ausfalltest wird Ihnen die Produktion freigeben.

Eigene Kräuter krönen die lokalen Fleischgerichte

Noch mehr Wert als auf die Verwertung der Tiere legt Christoph Keiser auf deren Aufzucht und Haltung. Dass die natur- und kuhfreundlich sind, garantiert ihm sein Bruder Hansueli. Der betreibt mit seiner Frau Andrea und den drei Kindern den Hof neben der Beiz. Knapp 27 Hektaren umfasst sein Land, das

in einer stotzigen Bergzone liegt. Hier hält Hansueli eine Mutterkuhherde. Die Kälber wachsen mit ihren Müttern und Geschwistern auf, verbringen den Sommer auf der Alp Oberlauelen und werden nach neun bis zehn Monaten, wenn sie 300 Kilo wiegen, vom Hausmetzger Isenegger in Root LU geschlachtet

und nach Keisers Wunsch zerlegt. «Das Fleisch ist rosa bis hellrot, im Biss so zart wie Kalbfleisch, besitzt aber den aromatischen Geschmack von Rindfleisch», schwärmt Küchenchef Keiser. Seine Säuli bezieht er von weiter unten im Eigenthal, Gemüse, Most und Schnaps strikt aus der Region. Nur beim Wein hört

Gastgeberin Marlène Keiser in ihrem persönlichen Paradiesli, dem Kräutergarten hinter dem Haus. «Hier kann ich prima abschalten.» Ihre Kräuter und Blüten bereichern die Gerichte an.



Bei rund hundert Sitzplätzen innen und auf der Terrasse wird in Stosszeiten jede Hand in der Küche gebraucht.



Die dekorativen Löffel mit dem Edelweiss-Motiv begleiten jedes Dessert.

Stunggis

Für 4 Personen

- 500 g Jungrind-Schulter • 200 g Schweinespeck, geräuchert • 2 EL Fett zum Braten • Salz, Pfeffer
- 1 grosse Zwiebel • 1 dl saurer Most • 1 kg Gemüse (Rüebli, Lauch, frische Bohnen, Sellerie, Kabis)
- 1 ½ l brauner Kalbsfond • 750 g Kartoffeln, grob gewürfelt

Jungrindschulter und Speck in grobe Würfel schneiden, im heissen Bratfett gut anbraten, salzen und pfeffern. Die Zwiebel fein hacken und mit dem Fleisch leicht anbräunen, mit dem Most ablöschen. Inzwischen das Gemüse rüsten und in grobe Stücke schneiden, zum Fleisch geben. Mit dem Kalbsfond die Pfanne halbhoch auffüllen, zudecken und bei mässiger Hitze eine Stunde köcheln lassen. Dann die grob gewürfelten Kartoffeln zugeben und 30 Minuten

weiterkochen lassen. In Suppenteller oder Schalen anrichten. Stunggis wird mit dem Löffel gegessen.

TIPP

Über die richtige Zubereitung dieses bäuerlichen Gerichtes – Schwein oder Kuh? – streitet man sich in der Urschweiz seit Langem. Jeder der Halbkantone Ob- und Nidwalden, seit Napoleon'schen Zeiten im Bruderkrieg, beanspruchen die Erfindung des Stunggis für sich.



Der Eintopf wird in der «Unterlauelen» im Kacheli auf dem Holzteller serviert. Diese Buure-Choscht isst man mit dem Löffel.

Landgasthof

der Regio-Gedanke auf. Der kommt von sonnigeren Gegenden, wo man mehr vom Winzern versteht.

VORALPNER STREICHELZOO

Wie wohl es den Kühen hier oben ist, davon kann sich jeder Gast auf einem Stallrundgang überzeugen. Der Weg ist markiert, Tafeln geben

Auskunft über Tiere und Haltung. Auf Hansueli Keisers Weiden grasen auch zwei Esel, vier Yaks, ab Sommer wieder eine Ziegenherde. Die Tiere darf man mit der nötigen Vorsicht auch anfassen. Den heimischen Streichelzoo und das Schlafen-im-Bergheu-Angebot wird besonders von Eltern mit naturfern aufwach-

senden Kindern geschätzt. Zwischen Bauernhof und Beiz gibt es einen weiteren Anziehungspunkt: zwei winzige Hobbit-Häuschen mit Vorgärtchen und allem drin, was es für eine Honeymoon-Nacht braucht – inklusive Kaffeemaschine für den Morgen danach. Und hinter den Holzhüttli lockt der Hotspot schlechthin: ein Hot Pot. Der holzbeheizte Zuber bietet neun Personen Platz, die sich im Alpenkräuter-Schaumbad aufweichen lassen möchten – mit Blick aufs Auenland. «Wir arbeiten an einem Ort, wo andere Leute Ferien machen», sagt Marlène Keiser. «Was für ein Privileg.» Ein Örtchen, über das man anderswo kein Wort verlieren würde, verdient in der «Unterlauelen» unbedingt Erwähnung: Die Alpwirtschaft hat die schönsten Toiletten in der Urschweiz. Gezimmert vom Hausherrn himself und markiert mit Gäms-Krickel und «Geiss» für Damen und «Bock» für Herren. Der stilvolle Schlusspunkt vom Gesamt-Verwöhnpaket «Unterlauelen». C

ALPWIRTSCHAFT UNTERLAUELEN

ADRESSE Unterlauelen, Eigenenthal LU. Tel. 041 497 26 25. www.unterlauelen.ch. Übernachtungen: im Massenlager im Bergheu oder in den Hüttli (Bild).

ÖFFNUNGSZEITEN

Das Gasthaus ist das ganze Jahr geöffnet, Betriebsferien sind vom 27. August bis 4. September, dann beginnt die Wildsaison (7. September bis 4. November). Metzgete gibts vom 7. bis 11. November, 5. bis



9. Dezember, 2. bis 6. Januar 2019, 6. bis 9. Februar, 6. bis 9. März). Am Montag und Dienstag ist Ruhetag.

ANREISE Nach Kriens/Obernau dem Wegweiser Eigenenthal folgen. Die gleichnamige Ortschaft passieren, ab Gantersei herrscht Fahrverbot! Bis zur Beiz sind es dreissig Minuten Fussmarsch. Achtung: kaum bis kein Handy-Empfang. Aus diesem Grund kann man NICHT mit Karten bezahlen.

Für ein ganzes Leben

Die Rotkreuz-Dienstleistungen in der Schweiz

Jetzt informieren
dienstleistungen.rotkreuz.ch

Begleiten, Untermieten, Stärken.
Wir sind da. Ganz in Ihrer Nähe, für Sie und Ihre Familie,
für mehr Menschlichkeit.

Schweizerisches Rotes Kreuz

