

Alpwirtschaft Unterlauelen

Seit über 50 Jahren ist die abgelegene Alpwirtschaft Unterlauelen ein Begriff für Originalität und Einmaligkeit. Seit Frühjahr 2006 führen Christoph & Marlene Keiser-Waser die traditionsreiche Gaststätte, in der dritten Generation, mit neuem Schwung weiter. 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. Adolf Schwegler aus Luzern sitzt mit seiner Gattin Theres auf der Sonnenterasse. Er feiert seinen 70. Geburtstag an speziellen Ort. Eingeladen habe Martha Durrer aus Kerns. Sie sei mit ihrer Gotte da, welche die Grossmutter der heutigen Wirtin Marlene Keiser-Waser ist.

Wir haben reichlich und gut gegessen, erklärt Schwegler, Bratwurst und Röstli war es, aber wirklich fein, während Frau Durrer von der Schwingerrösti schwärmt. „Das ist Röstli mit Spiegelei und Schinken mit Luzernerkäse überbacken“, erklärt sie. Frau Wirtin und das Servicepersonal, seien heute gefordert, meint eine Dame nebenan. Sie arbeiten flink und sorgen mit ihrem freundlichen Wesen für eine gute Atmosphäre und es ist mit Liebe gekocht, bestätigt sie.

In der Gaststube ist es angenehm frisch. Sie ist ebenfalls gut besetzt. Hier trifft BauernZeitung auf das Ehepaar Walter und Susi Bosshart aus Udligenswil. „Wir haben Tochter Gerida mit Svenja und Yannick sowie Schwiegersohn Stefan Gada aus Frauenfeld eingeladen. Uns gefällt die typische Unterlauelen-Atmosphäre mit der heute innovativen Küche, und die halbstündige Wanderung ab Eigenthal tut allen gut“, meint Bosshart. Gegessen hätten alle individuell ab der Karte, so, Röstli mit Bratwurst, Schweinssteak mit Gemüse und Frites, Schwingerrösti, Wurst-Käse-Salat und Stungis, eine Nidwaldnerspezialität mit Kalbsvoessen. Zum Dessert gibt's dann Bauernhofglace.

In der geräumigen Küche stehen Christoph Keiser, die Köchin Vreni mit zwei Hilfskräften im vollen Einsatz. Trotz Hochbetrieb herrscht eine ruhige Atmosphäre, es wird professionell gearbeitet, jeder Griff sitzt, es gibt wenig Worte und alle wissen was zu tun ist. Ausgestiegen sei eine Herdplatte sagt Keiser und ruft per Handy gleich den Fachmann an, während er den Sutt Kalbsknochen umrührt. „Wir verwerten das ganze Tier, das gibt einen Fonds für Saucen“, erklärt der Manager. Der feine Duft verspricht viel und hier liegt eines der Geheimnisse dieser aussergewöhnlichen Küche.

Der grosse Mittagsansturm ist jetzt vorbei, das Wirte-Ehepaar findet jetzt Zeit für einige Erklärungen. Unsere Küchen-Philosophie steht übrigens als Einführung auf der Speisekarte und lautet wie folgt:

Liebe Gäste

Unser Rind- und Kalbfleisch ist aus eigener Produktion von der Alp Unter-Oberlauelen. Der Bauer Hans Ziegler produziert für uns speziell das Schweinefleisch im Eigenthal. Kontrolliert und verarbeitet wird es in der Metzgerei Isenegger in Root.

Ergänzend beziehen wir das Fleisch aus Ihrer Region. Die Forellen kommen aus der Zucht von Walter Bühler, Schwarzenberg und die Felchen von der Fischerei Gottfried Hofer in Meggen. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und ä **Guetä**.

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, dem Bruder von Skifahrerin Erika Raymond-Hess.

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. Dabei auch unsere Menuvorschläge beachten und das Jahresprogramm durchgehen.

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

Immer öfter gibt es in unserer kleinen Hofkapelle sogar eine Hochzeit. Bei solchen Gelegenheiten können wir die Gäste so richtig verwöhnen, schwärmt der Wirt. Diese Hofkapelle bedeutet mir auch kulturell viel, so schätze ich jeweils die Alpsegnung oder die Bergkilbi mit einer Messe hier an diesem Ort.

Am meisten laufe über's Wochenende, bestätigt Keiser, so haben wir am vergangenen Sonntag ca.110 warme Essen und ca.60 kalte Essen serviert. 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 demnächst vom Vater Alois Keiser übernimmt.

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.

Beim Verlassen der Alpwirtschaft fährt Vater Alois Keiser mit dem Selbstfahrenden vor, er, der als Wirt und Äpler den Gesamtbetrieb während mehr als dreissig Jahren geführt hat und nun ins zweite Glied zurücktritt. Auch hier spürt man es, trotz

unterschiedlichem Konzept der beiden Generationen, die Chemie zwischen Vater und Sohn die stimmt.