Liebevoll, echt,

natürlich Nidwalden

neyd leyd nechär!

ALPKÄSEREI UNTERTRÜBSEE, WOLFENSCHIESSEN

Die Alpkäserei Untertrübsee befindet sich am Fusse des Titlis/Jochpass, oberhalb von Engelberg auf 1300 Meter. Der Familienbetrieb mit zwei Kindern und einem Mitarbeiter verarbeitet die Alpmilch von acht Älplern auf Trübsee und Arni von Ende Mai bis Ende September täglich frisch zu feinen Produkten.

ALPBETRIEB – EINE RUNDE SACHE

Die Kühe kommen im Frühsommer auf die Weiden von Untertrübsee auf die Voralp. In dieser Zeit wird die Milch von den Älplern angeliefert. Im Hochsommer, zwischen Juni und August, ziehen sie weiter auf bis zu 1800 Meter über Meer rund um den Trübsee. Dabei kommt die Milch täglich – morgens und abends – via Älplerseil und Luftseilbahn hinab zur Alpkäserei nach Untertrübsee. Die Alpmilch verarbeiten Thomas und Andrea Scheuber in ihrem modernen Betrieb während den vier Alpmonaten zu verschiedenen Produkten. Die tägliche Käsepflege erfolgt während dem Sommer in verschiedenen Kellern auf der Alp, bevor der Käse im Herbst ins Tal gebracht wird. Die Reifung und Pflege während der Wintermonate erfolgt im Käsekeller in Ennetmoos.

UMFANGREICHES SORTIMENT

Familie Scheuber stellt den mehrmals prämierten Trübseer Alpsbrinz AOP her, welcher mindestens 2 Jahre gereift ist. Des Weiteren stehen der einjährige Trübseer Alpspalen, Trübseer Alpkäse mild und rezent sowie der einzigartige Nidwaldner Schlüsselkäse zum Angebot. Das Alpmutschli gibt es nicht nur in Natur, sondern auch verfeinert mit Kräutern, Chili, Bockshornklee oder Knoblauch. Aus dem Rahm entsteht die zarte Butter und ein Muss für den Genuss ist zudem die Alpkäse-Fonduemischung, welche bereits fix und fertig zubereitet ist.

VERKAUFSSTELLEN

Die Produkte können direkt auf der Alp im hauseigenen Lädeli, im Käsekeller in Ennetmoos oder bei verschiedenen Detaillisten in Engelberg, Nidwalden, Luzern, Zug und auch im Aargau gekauft werden. In ausgewählten Gastronomiebetrieben in Nid- und Obwalden werden Produkte der Scheubers in veredelter Form angeboten. Letztendlich findet man die Familie auf diversen Herbst- und Weihnachtsmärkten der Region.

DREI ZAHLEN

Bereits seit **25** Sommern verkäst Thomas schon die Alpmilch auf Trübsee.
Im Frühsommer verarbeiten wir täglich zwischen **3'500** und **4'000** kg Alpmilch.
Wir produzieren **10** Sorten Alpkäse.

Pressedienst

SO ERREICHEN SIE UNS
Familie Thomas & Andrea Scheuber
Sommer: Alpkäserei Untertrübsee, 6390 Engelberg
Winter: Rotzbergstrasse 5, 6372 Ennetmoos
079 290 69 58 / 079 782 43 67
info@alpkaeserei-untertruebsee.ch
alpkaeserei-untertruebsee.ch
Instagram: untertruebsee

CHRISTINE UND JOSEF
LUSSI-WASER

HOTEL RESTAURANT
RÖSSLI

LUSSI TAVOLA AG
FON 041 624 45 11

HOTEL@ROESSLI-BECKENRIED.CH

DORFPLATZ 1 · 6375 BECKENRIED · WWW.ROESSLI-BECKENRIED.CH

Herzlich willkommen im Rössli

Guets vo hie
GASTRO NIDWALDEN

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt

Mitten im Zentrum – direkt am See

Heimelig und rustikal – jung, freundlich und aufgestellt

natürlich NIDWALDEN

Wir bieten Ihnen ein besonderes und unvergesslich schönes Erlebnis mit

- saisonalen und marktfrischen, sorgfältig und kreativ zubereiteten Speisen
- reichhaltiger, trendiger und aussergewöhnlicher Auswahl an Weinen/Getränken

Geniesser-Menü für August 2020

Jeden Monat ein neues Erlebnis

Brennnesselsuppe mit Käsechips

Siedfleisch-Carpaccio
vom Angus Bio Natura Beef
mit Balsamicovinaigrette

Egli- und Felchenfilet im Duett
auf Eierschwämmliragout
Kräuterreis und Gemüsegarnitur

Karamellisierte Aprikosenschnitze mit
Vanilleglace, Pinienkernen und
Aprikosenlikör

Ganzes Geniesser-Menü	CHF 65.–
Hauptgang mit Suppe	CHF 43.–
Hauptgang mit Vorspeise	CHF 46.–

Bis 10. September 2020

Sommerkarte im Rössli am See

Warme Küche von 11.00 bis 23.00 Uhr,
leichte bekömmliche Sommergerichte –
auf der schönsten Sonnenterrasse
«im schönsten Dorf am schönsten See»

Aktuell im und ums Rössli

Ab Freitag,
11. September 2020

Wild auf Wild

Herbstzeit = Wildzeit,
auch bei uns am See

Familien-, Firmen- und Vereinsanlässe
wieder möglich – bitte reservieren

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Christine und Josef Lussi-Waser

Tel. 041 624 45 11 • hotel@roessli-beckenried.ch

ALPWIRTSCHAFT UNTERLAUELEN, EIGENTHAL

Dank der atemberaubenden Bergwelt und der reinen Alpenluft ist die Alp Unterlauelen ein Ausgangspunkt und Etappenziel vieler, schöner Wanderungen im Pilatusgebiet. Sämtliche Jahreszeiten können hier, ob drinnen oder draussen, genussvoll erlebt werden.

FAMILIENBETRIEB MIT TRADITION

Für eben dieses genussvolle Erlebnis sorgt die Familie Keiser seit 1957, als die Grosseltern Väli und Theresa Keiser sich entschieden, die Unterlauelen zu übernehmen. Ab 1967 bewirtschafteten Alois und Margrith Keiser die Alpwirtschaft und im Jahre 1970 baute die Korporation Hergiswil NW das Alpstübli zu einem Restaurantteil aus. 2000 wurde dann die Alpwirtschaft im Baurecht an die Familie Keiser übertragen. So entstand nach und nach aus Alp- und Gastbetrieb eine Existenz für zwei Familien. Während Christoph und Marlène Keiser-Waser den Gastbetrieb führen, schauen Hansueli und Andrea Keiser-Arnold auf dem Erlebnis-Landwirtschaftsbetrieb zum Rechten.

REGIONALE WERTSCHÖPFUNG

In der Gaststube, im Jagdsäli oder auf der Terrasse können Besucher feinste Spezialitäten wie traditionelle, wiederentdeckte Bauerngerichte oder in der Jagdsaison einheimisches Wild – zum Teil aus der eigenen Jagd – geniessen. Das Fleisch kommt von den Bauern aus der Region und wird vom Vertrauensmetzger geschlachtet. So hält die Familie Keiser die Wertschöpfung in der Umgebung. Das Speiseangebot ist auf die Verwertung eines ganzen, ausgedienten Tieres ausgerichtet. Edle Fleischstücke sind daher beschränkt.

BESUCH LOHNT SICH DOPPELT

Die Alp Unterlauelen liegt im hinteren Teil des idyllischen Eigenthals auf Nidwaldner Boden und lädt wortwörtlich für erholsame Stunden inmitten der Bergwelt ein. Auf dem leichten Fussmarsch vom Parkplatz Gantersei im Eigenthal zur Alp Unterlauelen passiert man auf dem hübschen Spazierweg den einladenden Wildbach, Wald und Wiesen, bevor man direkt am Fusse des Pilatus die Alp mit ihrer Gastwirtschaft erreicht. Ein faszinierendes Schauspiel und Erlebnis für Auge und Gaumen ist garantiert.

FÜNF ZAHLEN

1 Reh ergibt im besten Fall:
20 Portionen Pfeffer
8 Portionen Schnitzel
10 Portionen Geschnetzeltes und
6 Portionen Rücken

Pressedienst

SO ERREICHEN SIE UNS
Alpwirtschaft Unterlauelen
Christoph & Marlène Keiser-Waser
6013 Eigenthal
041 497 26 25
wirt@unterlauelen.ch
unterlauelen.ch

NEW SUZUKI GENERATION
HYBRID

SUZUKI 0.9% HIT-LEASING

IGNIS HYBRID ① BEREITS FÜR Fr. 18 490.– Fr. 125.–/MT

SWIFT HYBRID ① BEREITS FÜR Fr. 18 990.– Fr. 128.–/MT

SX4 S-CROSS HYBRID 4x4 ② BEREITS FÜR Fr. 29 190.– Fr. 221.–/MT

VITARA HYBRID 4x4 ② BEREITS FÜR Fr. 29 190.– Fr. 221.–/MT

5 JAHRE GARANTIE AUF ALLE SUZUKI HYBRID-SYSTEME

PREMIUM HYBRID

SUZUKI FAHREN, TREIBSTOFF SPAREN: New Suzuki Ignis Generation Hybrid, 5-Gang manuell, Fr.18 490.–, Treibstoff-Normverbrauch: 5.1 l/100 km, Energieeffizienz-Kategorie: A ①, CO_2-Emissionen: 114 g/km; New Suzuki Swift Generation Hybrid*, 5-Gang manuell, Fr.18 990.–; New Suzuki SX4 S-CROSS Generation Hybrid 4x4, 6-Gang manuell, Fr.29 190.–, Treibstoff-Normverbrauch: 6.4 l/100 km, Energieeffizienz-Kategorie: B ②, CO_2-Emissionen: 144 g/km; New Suzuki Vitara Generation Hybrid, 6-Gang manuell, Fr.29 190.–, Treibstoff-Normverbrauch: 6.4 l/100 km, Energieeffizienz-Kategorie: B ②, CO_2-Emissionen: 145 g/km; **Hauptbild:** New Suzuki Ignis Generation Hybrid Top Automat, Fr.22 490.–, Treibstoff-Normverbrauch: 5.5 l/100 km, Energieeffizienz-Kategorie: A ①, CO_2-Emissionen: 124 g/km; New Suzuki Swift Generation Hybrid Top Automat*, Fr.22 990.–; New Suzuki SX4 S-CROSS Generation Hybrid Top 4x4, 6-Gang manuell, Fr.33 190.–, Treibstoff-Normverbrauch: 6.4 l/100 km, Energieeffizienz-Kategorie: B ②, CO_2-Emissionen: 144 g/km; New Suzuki Vitara Generation Hybrid Top 4x4, 6-Gang manuell, Fr.33 190.–, Treibstoff-Normverbrauch: 6.4 l / 100 km, Energieeffizienz-Kategorie: B ②, CO_2-Emissionen: 145 g/km. *Emission- und Verbrauchswerte nach WLTP Messverfahren zum derzeitigen Zeitpunkt nicht vorhanden.

① Energieeffizienz 2020 A
② Energieeffizienz 2020 B

auto bucher
Auto Bucher AG
Fadenbrücke 8, 6374 Buochs
Telefon 041 624 50 20, www.auto-bucher.ch

Die kompakte Nr. 1
SUZUKI Way of Life!
www.suzuki.ch

Leasing-Konditionen: 24 Monate Laufzeit, 10 000 km pro Jahr, effektiver Jahreszins 0.9%. Vollkaskoversicherung obligatorisch, Sonderzahlung: 30% vom Nettoverkaufspreis. Der Leasing-Zinssatz ist an die Laufzeit gebunden. Ihr offizieller Suzuki Fachhändler unterbreitet Ihnen gerne ein individuell auf Sie zugeschnittenes Leasing-Angebot für den Suzuki Ihrer Wahl. Leasing-Partner ist die MultiLease AG. **Sämtliche Preisangaben verstehen sich als unverbindliche Preisempfehlung inkl. MwSt.**

Persönlich für Sie da – Ihr Anlagekundenteam

In Nidwalden, Engelberg und Seelisberg

Andy Fries, Tom Christen, Benedikt Zwyssig, Gerardo Vistocco,
Stefan Waser, Herbert Genhart, Christian Ehrat

Raiffeisenbank Nidwalden
Buochs – Dallenwil – Emmetten – Ennetbürgen –
Hergiswil – Seelisberg – Stans – Wolfenschiessen

RAIFFEISEN
Nidwalden

BIOHOF UNTER IFÄNGI, GRAFENORT

Der Betrieb Unter Ifängi liegt in der Gemeinde Wolfenschiessen im Kanton Nidwalden und gehört seit sieben Jahren der Familie Käslin. Ab Grafenort ist der Bio-Bergbauernhof auf einer 6.5 km langen Strasse bergauf erreichbar und liegt auf 1000 Meter in der Bergzone 3. Trudi und Thomas Käslin bewirtschaften den Hof mit ihren vier Kindern und werden teilweise durch einen Zivildienstleistenden unterstützt. Zum Bauernhof gehören auch zwei Alpen. Die Alp Firnhitt unterhalb Bannalp und ab nächsten Sommer auch die Alp Oberfeld am wunderschönen und viel begangenen Walenpfad gelegen.

NEUER STALL – ALTE RASSEN

2018 wurde für 120 Milchziegen ein neuer Stall gebaut. Im darauffolgenden Frühling konnten die Ziegen dann ihren Stall beziehen. Auf dem Betrieb leben viele alte Ziegenrassen, die vom Aussterben bedroht sind – Pro Specie Rara. Damit möchten wir einen Beitrag an die Erhaltung und Bewahrung der Vielfältigkeit unserer Nutztiere leisten. Nebst artgerechter Haltung mit genügend und regelmässigem Auslauf fressen unsere Ziegen biologisch angebautes und hofeigenes Futter.

PRODUKTE VOM IFÄNGI

Die von den Ziegen gewonnene Milch wird zur Käserei Odermatt in Dallenwil geliefert und dort zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet. Künftig sollen aber auch feine Produkte entstehen, die direkt auf dem Hof verarbeitet und in der Jurte, oder ab nächstem Jahr auch auf der Alp Oberfeld, angeboten werden. Im neu erstellten Stall wurde dafür extra ein entsprechender Raum integriert. Gitzifleisch von der Unter Ifängi wird mehrheitlich an Privatkunden in der ganzen Schweiz geliefert. Frisches Gitzifleisch kann man das ganze Jahr beziehen, nicht nur an Ostern.

DIE JURTE

Vor vier Jahren hat die Familie eine Mongolische Jurte aufgestellt, um dort Gäste mit ihren hofeigenen Produkten zu verwöhnen. Die Jurte ist zu einem erfolgreichen Betriebszweig geworden. Übernachten unter dem Sternenhimmel oder vom warmen Hotpot aus die Natur beobachten, ein Nachtessen bei Kerzenlicht und viel Zeit zu zweit: das und vieles mehr können Gäste auf dem Jurtenberg das ganze Jahr über erleben.

DREI ZAHLEN

Die gesamte Betriebsfläche mit Alpen beträgt **383.2** Hektar. Auf dem Hof leben **110** Ziegen. Die Alp Oberfeld liegt auf **1860** Meter über Meer.

Pressedienst

SO ERREICHEN SIE UNS
Trudi & Thomas Käslin
Unter Ifängi 1, 6388 Grafenort
041 628 05 79
unter@ifaengi.ch
ifaengi.ch
jurtenberg.com

CHRISTINE UND JOSEF
LUSSI-WASER

BERG-
RESTAURANT
Alpstubli
KLEWENALP

LUSSI TAVOLA AG
FON 041 620 31 44

INFO@ALPSTUBLI-KLEWENALP.CH • SUNNIGRAIN 11 • 6375 BECKENRIED • WWW.ALPSTUBLI-KLEWENALP.CH

Herzlich willkommen auf der Klewenalp

Mitten im Wandergebiet – direkt am Weg (Bergstation 5 Min.)
Der ideale Ort zum Verweilen, «Gut Essen» und Sünnelen
Montag–Sonntag für Sie da, 8.30–17.45 Uhr (und auch länger)

Genuss und Sonne an der frischen Luft

Suppen fein, frisch, hausgemacht
Alpstubli- und Nidwaldner Brett
Älpermakkaroni oder Fitnessteller
… und natürlich die Klassiker

Lassen Sie sich inspirieren von unserem vielfältigen Angebot auf der Speisekarte
www.alpstubli-klewenalp.ch

Bis Anfang September

- Feine Melonen als Vorspeise, Hauptgang oder zum Dessert nach der Wanderung
- Alpstubli-Grillteller, unser Sommerhit mit Grill-Variationen – natürlich Nidwalden

Aktuell im und ums Alpstubli

Freuen Sie sich auf eine typische Nidwaldner Spezialität: Das «Ofetori», ein goldbraun gebackener Kartoffelstock mit Speck, Ei und Alpkäse.

Ab Freitag, 11. September
Wild auf Wild
Herbstzeit = Wildzeit, nahe bei der Jagd

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Christine und Josef Lussi-Waser
Tel. 041 620 31 44 • info@alpstubli-klewenalp.ch

Demnächst bei natürlich Nidwalden

VERANSTALTUNGEN

Besichtigung
Genossenschaft Keimling
Freitag, 21. August 2020
18.30 – 21.00 Uhr
Wiesenbergstrasse 3, Dallenwil

Für die Veranstaltung halten wir uns an die Grundregeln, die das BAG empfiehlt. Wer eine Maske tragen möchte, soll diese bitte selber mitbringen.

Besichtigung
Alpkäserei Lochhütte
Samstag, 05. September 2020
14.00 – 18.00 Uhr
Wiesenberg

Besichtigung
Hof Burach
Freitag, 23. Oktober 2020
18.30 – 21.00 Uhr
Ennetmoos

Stanser Wuche Märcht
16. Mai – 7. November 2020
jeden Samstagvormittag
von 8.00 – 12.00 Uhr
Dorfplatz, Stans

Mehr Informationen dazu finden Sie auf unserer Webseite.

Jetzt unterstützen, als

FREUND NATÜRLICH NIDWALDEN

Mit einem Jahresbeitrag von CHF 50 pro Person unterstützen Sie Produkte aus unserem wunderschönen Kanton. Interessierte Gerne-gut-Esser erhalten regelmässig Informationen rund um unsere Arbeiten und Sie profitieren von spannenden Aktivitäten. Natürlich Nidwalden organisiert jährlich mehrere Erlebnis-Events, wie Hofführungen bei Produzenten, Besichtigung von Verkaufsstellen, Besuche bei Gastronomen und Dienstleistern – alles inklusive einem kostenfreien Apéro und je nach Anlass einer Degustation.
Werden Sie Mitglied und melden Sie sich online über unsere Webseite an.

Liebevoll, echt
natürlich
Nidwalden
neyd leyd nechär!

Nächste Erscheinung:
15. Oktober 2020

Annahmeschluss für Inserate:
Donnerstag, 8. Oktober 2020

Informationen:
Telefon 041 629 79 14
www.blitz-info.ch
david.odermatt@dod.ch

www.blitz-info.ch