

OB-/NIDWALDEN Das Engelberger Klosterbräu und das Nidwaldner Lanzbier haben den Einstieg in den Markt geschafft. Mit stetig wachsendem Erfolg.

MARTIN UEBELHART
martin.uebelhart@nidwaldnerzeitung.ch

Seit einiger Zeit gibt es in Ob- und Nidwalden Biere, die von Enthusiasten ins Leben gerufen worden sind. Mittlerweile scheinen diese ihre Nische gefunden zu haben. «Unsere Produktion liegt über unseren kühnsten Erwartungen», sagt Daniel Christen über das Nidwaldner Lanzbier. Er ist bei der Lanzbier GmbH zuständig für die Fi-



«Unser favorisierter Standort ist immer noch das Kloster.»

CONRAD ENGLER, VEREIN
ENGELBERGER KLOSTERBRÄU

nanzien. «Dieses Jahr rechnen wir damit, insgesamt etwa 300 Hektoliter abzusetzen», schätzt Christen. Seit der Lancierung des Gebräus Anfang 2009 ist der Ausstoss jedes Jahr um rund 50 Hektoliter gewachsen. «So können wir



Vor fast drei Jahren lanciert:
das Nidwaldner Lanzbier.

Bild Oliver Mattmann

beruflich – auch wenn es immer mehr zu tun gibt», so Daniel Christen.

Nach fünf Jahren über die Bücher

Das Lanzbier habe seine Marktposition nach und nach ausgebaut. «Ausser in Restaurants und lokalen Lebensmittel- und Getränkemärkten gibt es das Lanzbier auch in den Coop-Läden in Ob- und Nidwalden sowie im Pilatus-Markt zu kaufen», sagt Christen. Unter anderem um mit Coop ins Geschäft zu

ser Schmiedgasschilbi, der Winkelriedfeier oder der Älplerchilbi an.

Gebraut wird das Lanzbier bei der Brauerei Rosengarten AG in Einsiedeln. Die Zusammenarbeit mit der Brauerei laufe hervorragend, weiss Christen. Ob das Bier allenfalls auch einmal in Nidwalden gebraut wird, lässt sich heute nicht sagen. «Wir werden ohnehin nach fünf Jahren einmal über die Bücher gehen», sagt Daniel Christen. «Dann müssten wir anschauen, ob sich die

an, wie Sekretär Conrad Engler gegenüber unserer Zeitung sagt. «Das wären Millioneninvestitionen. An was wir aber weiterhin arbeiten, ist eine Schaubrauerei. Im Moment sind wir dabei, Standorte zu evaluieren», so Engler. «Unser favorisierter Standort ist immer noch das Kloster.» Dem Verein schwebt ein Lokal mit einer besonderen Atmosphäre vor, in dem man in einer «besinnlichen Happy Hour» in aller Ruhe ein Bier trinken könne, umschreibt Engler die Vision. «Die Schaubrauerei könnte dann den benötigten Ausstoss für den Offenausschank liefern.»

Hergestellt wird das Engelberger Klosterbräu von der unabhängigen Luzerner Brauerei AG. Dafür wird eigens die benötigte Menge Engelberger Quellwasser in die Brauerei gebracht. «Gerade haben wir wieder einen Sud für die nächsten 15 Hektoliter in Auftrag gegeben», sagt Conrad Engler. Denn die Hauptsaison für das Klosterbräu sei im Winter. In einem Monat steht die neue Abfüllung zur Verfügung. «Die sollte für zwei bis drei Monate reichen», meint Engler. Falls nötig, würde man noch einmal 15 Hektoliter produzieren.

Aus Protest entstanden

In Engelberg sei das Bier gut eingeführt, sagt der Vereinssekretär. «Es ist in verschiedenen Restaurants und Geschäften sowie im Winter an den Skipisten erhältlich.» Längerfristig könnte man sich vorstellen, auch im ganzen Kanton Obwalden und eventuell in Nidwalden auf den Markt zu gehen, sagt Engler zum Thema Expansion. Und auch für den möglichen Vertrieb bei Grossverteilern bauen die Engelberger vor: «Ab der nächsten Charge drucken wir einen Strichcode auf die Etiketten.»

Entstanden ist das Klosterbräu 2009 aus dem Protest gegen die Übernahme der Brauerei Eichhof durch den niederländischen Biergiganten Heineken. Seit