

WIE AUS EINER IDEE DER NIDWALDNER ALPCHÄSMÄRCHT WURDE

Ziemlich genau vor 25 Jahren entstand aus einer kleinen Idee der heute so beliebte Nidwaldner Alpchäsmärcht.

Damals im Jahr 1998 fragte Elmar Barmettler vom Spar Beckenried ein paar Käseproduzenten rund um den Vierwaldstättersee an, ob sie ihm Käseläibe für den Verkauf überlassen könnten. Sein Plan war, ein Zelt bei der Klewenalpbahn aufzustellen, um Käse zu verkaufen. «Sofort waren ein paar Äpler bereit mitzumachen», erzählt Paul Barmettler. «Den Verkauf übernahm Elmar Barmettler im ersten Jahr noch selbst.» Der «Urschweizer Alpkäsemarkt», wie er damals hiess, stiess beim Publikum auf derart grosses Interesse, dass im 2. Jahr die Nidwaldner, Schwyzer und Urner Äpler auch mit anpacken und ihre Produkte an den Ständen selbst verkaufen mussten. «Das war für mich eine neue Erfahrung», meinte Paul Barmettler, Präsident IG Nidwaldner Alpchäser, «Ich hatte doch vorher überhaupt keine Verkaufserfahrung.» Und auch der zweite «Urschweizer Alpkäsemarkt» war ein voller Erfolg. Im Jahr 2000 fand der dritte Markt erstmals im Alten Schützenhaus in Beckenried statt und im Anschluss wurde ein Organisationskomitee gegründet. Damit war der endgültige Grundstein zum heutigen Alpchäsmärcht, wie wir ihn heute kennen, gelegt. Die neue Namensgebung folgte im Jahr 2001 und so wurde der Urschweizer Alpkäsemarkt zum Nidwaldner Alpchäsmärcht. «Im Jahr 2004 gründeten wir den Verein IG Nidwaldner Alpchäser», erzählt Paul Barmetter. Seither ist die IG Nidwaldner Alpchäser für die Organisation und

Durchführung des überaus beliebten Marktes zuständig.

22. Nidwaldner Alpchäsmärcht 2023
Jeweils ab 9.00 Uhr morgens öffnen sich die Tore und die Besucher erwartet ein vielfältiges Angebot an Alp- und Bergkäse sowie Bauernhofprodukten wie Trockenfleisch, Baumnüsse und Honig. Für die kleine Pause zwischendurch bietet die Festwirtschaft einige köstliche Käse- und Fleischspezialitäten an. Selbstverständlich direkt aus der Hand der einzelnen Marktaussteller. Auch für die Kinder stehen Kinderattraktionen bereit. Ihnen steht eine Hüpfburg zur Verfügung, wo sie sich so richtig austoben können. Traditionell laden die Organisatoren am Samstagabend von 18.30 bis 22.00 Uhr zum Alpchäs-Fondueplausch ein. Ebenfalls findet am Sonntag-morgen ab 8.30 bis 10.00 Uhr das beliebte Bauernfrühstück statt. Am Nidwaldner Alpchäsmärcht werden aber nicht nur Alp- und Bergkäse wie auch Milchprodukte angeboten. Es darf auch an erlesenen Weinen genippt oder feine Erzeugnisse aus Korn und Käse probiert werden. Natürlich gibt es auch eine leckere Auswahl an Lebkuchen, Birnenbrot, Änisbrötli und so weiter und so fort. Wie auch immer. Am 22. Nidwaldner Alpchäsmärcht ist für jeden etwas Leckeres dabei.



Aussteller am 22. Nidwaldner Alpchäsmärcht 2023

Alpkäse / Bergkäse / Milchprodukte
Stäfeli, Arnold Stefan,
Engelberg
Musenalp, Barmettler Jost, Büren
Bleiki, Barmettler Paul,
Oberdorf
Gerschinalp, Töngi Anselm,
Engelberg
Unterst-Hütte / Niederbauen, Waser
Matthias und Clelia, Stans
Chüneren, Gut Andreas,
Wiesenberg
Hausmatt, Zumbühl Simon,
Wiesenberg
Klewenalp, Aschwanden Selina und
Raschle Sämti, Seelisberg
Unterstock / Käslin Alois,
Beckenried
Geissäheimet Stans / Odermatt
Anton, Stans
Lochhütte / Wiesenberg, Adolf und
Katrin Odermatt, Büren
Alp Tritt / Niederbauen, Andreas
Gander, Emmetten

Diverse
Holzen Fleisch / Ennetbürgen
Korn und Chäs / Fuchs Severin,
Buochs
Hoflädeli / Zimmermann Marietta
und Hanspeter, Stans

Weine / Weindegustation
Poesie Weine / Sella Elias,
Beckenried

22. Nidwaldner Alpchäsmärcht 2023

Samstag, 18. November 2023
9.00 bis 18.00 Uhr

Sonntag, 19. November 2023
8.30 bis 17.00 Uhr

Weitere Informationen über die
einzelnen Alpen finden Sie unter
www.nidwaldner-alpkaesemarkt.ch

