



Kloster
Engelberg

Benediktinerabtei seit 1120



Medienmitteilung

25. April 2023

Molki Stans baut sich im Kloster Engelberg ein zweites Standbein auf

Die Geschichte der Schaukäserei im Klosterhof Engelberg geht weiter. Das Benediktinerkloster Engelberg kann mit der Molki Stans den Wunschpartner für die Weiterführung des Betriebs präsentieren. Hier sollen authentische Käseprodukte aus handwerklicher Herstellung zusammen mit lokalen Produkten eine Heimat erhalten.

Was vor sieben Jahren in Basel als Start-up «Chäsgschichten» begann, führte vor drei Jahren zur Übernahme der bekannten Molkerei Barmettler in der Stanser Schmiedgasse. Jetzt fügen die beiden Unternehmer Axel Dippold und Christian Sulzberger ihrer Firmengeschichte ein weiteres Kapitel hinzu. Sie wollen die Chance packen und in Engelberg in den Räumen der Schaukäserei ein weiteres Standbein aufbauen. «Die «Chäsgschichten» entwickeln sich weiter», sagt der für die Vermarktung zuständige Geschäftsführer Axel Dippold, während sich Abt Christian Meyer vom Benediktinerkloster Engelberg darüber freut, «dass wir mit der Molki Stans unseren Wunschpartner für die Weiterführung der Verkaufsaktivitäten in den Räumen der Schaukäserei Engelberg gefunden haben. Den Entscheid beeinflusst hat die Tatsache, dass sich die Inhaber der Molki Stans in einem weiteren Schritt auch die Fortsetzung der Käseproduktion in Engelberg vorstellen können.»

Engelberg ist für die neuen Betreiber der Schaukäserei keine Unbekannte. Seit drei Jahren arbeiten sie mit der Roastery Engelberg zusammen. Bei der in der Zwischenzeit bis nach Zürich verkauften «Kaffi Milch» wird frische Milch aus Stans mit bestem Kaffee von der Roastery Engelberg veredelt. Die Engelberger Molkerei Hurschler bringt bereits heute die frische Pastmilch sowie andere Spezialitäten aus der Molki Stans zur Kundschaft im Klosterdorf. «Das Schwergewicht unseres Angebots bildet das grosse Käsesortiment mit den besten Produkten aus dem Engelbergertal und der übrigen Schweiz. Wir setzen auf den direkten Einkauf bei über fünfzig Berufskollegen», verrät Christian Sulzberger, der in Stans für die Produktion verantwortlich ist. Eigene Produkte aus dem Benediktinerkloster Engelberg sowie anderen Klöstern werden das Angebot in den Verkaufsregalen ergänzen.

Nach der Zusage an die Betreiber der Molki Stans durch den Klosterkonvent, gilt es nun das vorgelegte Konzept zu verfeinern und umzusetzen. Klar ist, dass es weiterhin eine Schaukäserei geben wird. Dabei steht nicht primär die Produktion, sondern die Vermittlung des Käserhandwerks an interessierte Besucherinnen und Besucher im Zentrum. Die Molki Stans und das Benediktinerkloster Engelberg peilen eine möglichst frühe Wiedereröffnung an. Der Eröffnungstermin ist jedoch

abhängig vom Fortschritt der Renovationsarbeiten an der klosterhofseitigen Fassade des Gebäudes, des Gerschnitors in Richtung Bänklialp sowie der Konzeptanpassung und der damit verbundenen Umbauarbeiten beim Verkaufslokal selber. Läuft alles nach Plan, ist eine Eröffnung spätestens im Herbst 2023 realistisch. Sollten sich Axel Dippold und Christian Sulzberger dereinst dazu entscheiden, in Engelberg eine eigene Käserei zu betreiben, können die beiden Unternehmer auf den Goodwill des Benediktinerklosters Engelberg zählen. Mit den Worten «Der Betrieb einer eigenen Käserei gehört zwar nicht zu den Aufgaben unseres Klosters, wir sind aber seit 2019 im Besitz eines bestehenden und genehmigten Projekts für die Realisierung eines Gewerbegebäudes am Bänklialpweg» hält Abt Christian Meyer die Tür offen für die mögliche Realisierung einer Käserei in Engelberg. Priorität hat für die beiden Unternehmer aus Stans vorerst jedoch die Konzeptumsetzung und Eröffnung der Schaukäserei im Klosterhof des Benediktinerklosters Engelberg.

www.kloster-engelberg.ch

www.molki-stans.ch

Molki Stans

Seit Anfang 2020 weht in der Schmiedgasse in Stans ein frischer Wind. Axel Dippold und Christian Sulzberger haben damals die ehemalige Molkerei Barmettler in Stans übernommen. Seither hat das junge Unternehmen schon einiges erlebt. Dass Not erfinderisch macht, erfuhr das Team an der Schmiedgasse während des ersten Corona-Lockdowns. Mit Umsatzausfällen aus der Gastronomie konfrontiert, wurde die Zeit genutzt, um die erste «Kaffi Milch» aus einer gewerblichen Käserei zu entwickeln. Gleichzeitig wurde das Käsesortiment neu verpackt und die Rezepturen wurden verfeinert. Mit dem Gewinn des «Swiss Cheese Award» in der Kategorie Schafkäse konnte die Molki Stans den Preis für ihre Bemühungen ernten.

Benediktinerkloster Engelberg

Seit der Gründung im Jahre 1120 prägt das Benediktinerkloster Engelberg die Geschichte des Hochtals. Die heutigen Tätigkeiten der Mönche erwachsen weitgehend aus den Bedürfnissen des Ortes. Seelsorge in der Pfarrei, Bildungsarbeit an der Stiftsschule, Aufnahme und Betreuung von Gästen, Handwerks- und Dienstleistungsbetriebe wie die hauptsächlich extern arbeitende «Kloster Schreinerei» sowie Kultur- und Landschaftspflege sind Bereiche, in denen sich die Mönche und die zunehmende Zahl weltlicher Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Klosters engagieren. Die in Engelberg aus 18 Mönchen bestehende Klostergemeinschaft wird seit 2010 von Abt Christian Meyer geleitet. Das Benediktinerkloster Engelberg ist mit seinen 16 Betrieben einer der wichtigsten Arbeitgeber in Engelberg. Im Jahre 2020 konnte das Benediktinerkloster Engelberg auf 900 Jahre segensreichen Wirkens zurückblicken.

Das Kloster und der Käse

Dass im Hof des Benediktinerklosters Engelberg ein Käsereibetrieb geführt wird, hat Tradition. Als im Jahre 1999 der langjährige Käsermeister die Sbrinz-Produktion einstellte, stimmte die Klostergemeinschaft ein Jahr später der Umnutzung der ehemaligen Remise in eine Schaukäserei zu. Am 15. Januar 2001 nahm die «Schaukäserei Kloster Engelberg» ihren Betrieb auf. Mitte 2015 kam es zu einem Pächterwechsel. In der Folge wechselte der Name von «Schaukäserei Kloster Engelberg» zu «Käserei Engelberg AG». Auch wenn der Betrieb einer Käserei nicht zu den Aufgaben des Benediktinerklosters Engelberg gehört, hat die Mönchsgemeinschaft die Erarbeitung eines Quartierplans für das Gebiet «Obere Erlen» finanziert und damit Hand für den Bau einer neuen Käserei geboten.



Sie freuen sich über die neue Zusammenarbeit von links: Daniel Amstutz (Geschäftsführer Benediktinerkloster Engelberg) Axel Dippold (Geschäftsführer Molki Stans) sowie Abt Christian Meyer und Christian Sulzberger, Produktionsverantwortlicher Molki Stans.

Für weitere Auskünfte:

Axel Dippold, Geschäftsführer Molki Stans

Telefon: 041 610 15 77, E-Mail: axel.dippold@molki-stans.ch

Daniel Amstutz, Geschäftsführer Benediktinerkloster Engelberg

Telefon: 041 639 61 61, E-Mail: daniel.amstutz@kloster-engelberg.ch