

# Hier wird bald Käse hergestellt

**Obwalden** Die Schaukäserei Kloster Engelberg hat grosse Pläne. Dereinst will sie sämtliche Milch aus dem Klosterdorf verarbeiten können. Dazu braucht es Platz, sprich eine neue Produktionsstätte auf bis zu 1000 Quadratmetern. Jetzt liegt ein konkreter Plan vor.

**Franziska Herger**

franziska.herger@obwaldnerzeitung.ch

Die Schaukäserei Kloster Engelberg soll wachsen, die Kapazität am heutigen Standort im Klosterhof ist ausgeschöpft. Schon länger ist bekannt, dass auf der Matte am Bänklialpweg eine neue Produktionsstätte entstehen soll. Seit heute liegt der Quartierplan auf, der die konkreten Pläne der Schaukäserei, des Klosters als Grundstückseigentümer und des Zentralschweizer Milchkäuferverbands (ZMKV) aufzeigt.

«Geplant ist ein mehrschossiger Neubau auf maximal 1000 Quadratmetern, wo heute die alte Klostermetzgerei und der ehemalige Schweinestall stehen», erklärt Daniel Amstutz, Geschäftsführer des Klosters, auf Anfrage. «Wahrscheinlich wird sich die neue Produktionsstätte im Erdgeschoss befinden. Zudem wird es Platz für weitere Gewerberäume geben, und es sollen einige Wohnungen zu fairen Preisen für Mitarbeiter der Schaukäserei, des Klosters und für andere Engelberger entstehen.»

## Die Schaukäserei bleibt im Kloster

Das Land wird vom Kloster im Baurecht an eine noch zu gründende Immobiliengesellschaft abgetreten, in der alle drei Partner vertreten sein werden, teilt das Kloster mit. Der ZMKV wird dabei Mehrheitsaktionär. Schweinestall und Klostermetzgerei werden abgerissen. «Die heute im alten Schweinestall eingemieteten Gewerbebetriebe werden im neuen Gebäude bei gegenseitiger Einigung Vorrang haben», betont Amstutz. Die Produktionsstätte soll rund 3 bis 4 Millionen Franken kosten, sagt Walter Grob, Geschäftsinhaber der Käserei. «Für



Walter Grob, Geschäftsinhaber der Schaukäserei, auf dem Gelände der geplanten Produktionsstätte.

Bild: Corinne Glanzmann (11. April 2018)

den Rest des Gebäudes können konkrete Schätzungen erst nach dem noch anstehenden Architekturwettbewerb gemacht werden.»

Auf dem Quartierplan sind neben der Produktionsstätte und dem heutigen Personalhaus des Klosters fünf Wohnhäuser zu sehen. Heute sei jedoch einzig der Käsereineubau geplant, teilt das Kloster mit. «Wir haben keine Pläne und besitzen auch nicht die Ressourcen, um diese zusätzlichen Gebäude zu bauen», sagt

Daniel Amstutz. Doch der Quartierplan müsse Auskunft über die mögliche spätere Nutzung der Parzelle geben. Ende Februar seien alle Anstösser des Grundstücks angeschrieben worden, Anfang März habe es eine Informationssitzung gegeben. «Einige waren überrascht über die Grösse des Gebäudes, doch die Reaktionen waren durchaus positiv», sagt Amstutz. «Man erkannte die Notwendigkeit für die Schaukäserei.» Der Neubau sei allein für die Produktion gedacht, erklärt Am-

stutz. Die eigentliche Schaukäserei mit Bistro und Verkaufsgeschäft wird weiter im Klosterhof bleiben. «Das Gebäude ist aus dem 17. Jahrhundert, für die Herstellung heute nicht mehr ideal und für die angestrebte Mehrproduktion auch nicht gross genug», so Amstutz.

## Aus dem Export nach Japan wurde nichts

Heute verarbeitet die Schaukäserei jährlich rund 700 000 Liter der knapp 3 Millionen Liter

Milch, die im Jahr im Klosterdorf anfallen. Walter Grob, der 27-jährige Inhaber, hat hohe Ziele. «Bis zu meiner Pension soll sämtliche Engelberger Milch in der Schaukäserei verarbeitet werden.» Daniel Amstutz hält es daher für möglich, dass die Schaukäserei künftig neue Arbeitsplätze schaffen kann. Auf jeden Fall bedeute der Neubau die Sicherung der gegenwärtigen rund zehn Arbeitsplätze der Schaukäserei.

Die Vorgabe für den Architekturwettbewerb, der nach der Ge-

«Es sollen auch Wohnungen zu fairen Preisen entstehen.»

**Daniel Amstutz**  
Kloster Engelberg

nehmigung des Quartierplans ansteht, ist klar: Das Gewinnerprojekt soll sich in die Landschaft einfügen. «Das Kloster soll weiterhin das erste sein, was ins Auge springt», so Amstutz. Die Baueingabe ist frühestens im Herbst 2018 geplant.

Bis dahin soll sich in der Schaukäserei bereits einiges verändern. Ab Sommer sollen Gäste in den Führungen etwa ihren eigenen Mini-Brie mit Aromen füllen können, erzählt Walter Grob. «Und vielleicht entsteht ein neuer Käse, der es dereinst in die Regale der Grossverteiler schafft.» Den Versuch, ins Ausland zu exportieren, habe man dagegen vorerst eingestellt. «Erste Gespräche für eine Lieferung etwa nach Japan liefen zwar», so Grob. «Doch schliesslich hatten wir dafür nicht genügend Ressourcen und haben entschieden, uns zunächst auf den Heimmarkt zu konzentrieren.»

## Hinweis

Der Quartierplan liegt ab heute 10 Tage im Gemeindehaus auf.