

alpenweit - Reisen Ab auf die Alm



Fünf Tage Leben und Arbeiten auf der Rinderalp in der Schweiz 10. – 14. Juli 2011

Erleben Sie auf der Rinderalp im Berner Oberland auf 1.705 Meter Höhe den besonderen Luxus eines authentischen, naturnahen Lebens: die Schönheit der Alpen, klares Bergwasser, frische, saubere Luft, Freude am Kontakt mit den Tieren und bei der täglichen Almarbeit.

Genießen Sie fünf Tage ursprüngliches Almleben: Sie schlafen im Lager auf bequemen Matratzen oder im Heu und essen gute Hausmannskost. Käse wird hergestellt, im Reifekeller gepflegt und Butter gemacht. Sie sammeln Holz und Kräuter, machen Heu, holen Eier oder geben den Säuen die Molke. Wenn sich die Abendstimmung über dem Thuner See und den umliegenden Berge ausbreitet, sitzen Sie auf dem Bänkli vor der Alp oder im Beizli und lassen Ruhe und Stille einkehren.

Überflüssiges fällt weg und die Sinne öffnen sich. Entspannung, Ruhe und Gelassenheit kehren ein, Heiterkeit und Freude.

Almleben von seiner schönsten Seite:

- Herstellung Ihres eigenen Käselaiibes, der Ihnen nach der Reifung zugeschickt wird.
- Sie lauschen den Alphornbläsern.
- Wildbeobachtung am frühen Morgen mit Res, dem Jäger.
- Besichtigung des kleinen feinen Talmuseums im original erhaltenen Berner Haus.
- Gemeinsame Mahlzeiten und lebendige Gespräch über Almerlebnisse.



1. Tag

Herzlich. Rustikal. Urig. Wir starten um 8.00 Uhr bei alpenweit in Stuttgart. Am frühen Nachmittag kommen wir im Simmental in der Schweiz an und wandern über einen gut ausgebauten Weg zur Rinderalp. Das Gepäck wird auf die Alm gebracht. Der Blick entlang des Weges reicht über das Simmental bis auf die ersten Gipfelketten der Stockhornkette. Die Alp liegt großzügig ausgebreitet zwischen Dimtigtal und Simmental auf 1.705 Meter Seehöhe.

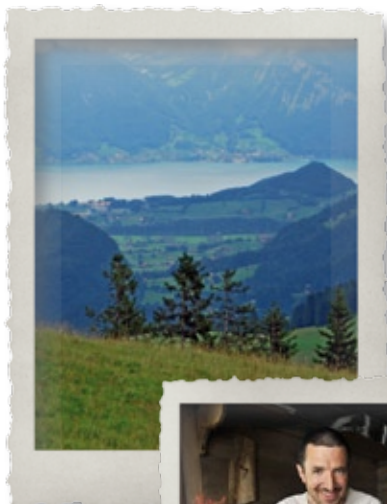
Die Rinderalp wird als Familienbetrieb von Juni bis September von Familie Knutti seit 1977 bewirtschaftet.

In der modern eingerichteten Sennerei verarbeiten sie jeden Morgen die Milch von 46 Milchkühen zu unterschiedlichen Käsespezialitäten. Besonders stolz sind sie dabei auf ihren zertifizierten Berner

Alpkäse AOC. Daneben sömmern sie etwa 40 Rinder, 40 Säuli, Hühner und ihren Hund.

Pünktlich zur Kaffee- und Kuchenzeit kommen wir auf der Alp an. Wir können unsere Zimmer beziehen und verschaffen uns einen ersten Eindruck von der Rinderalp, ihren Tieren und der Umgebung. Der Nachmittag steht zur Eingewöhnung zur Verfügung.

Am Abend genießen wir ein original Schweizer Käsefondue mit dem hervorragenden Käse der Rinderalp.



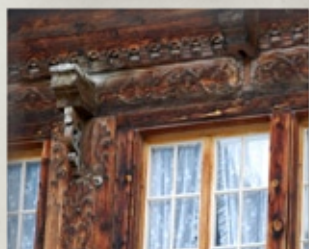
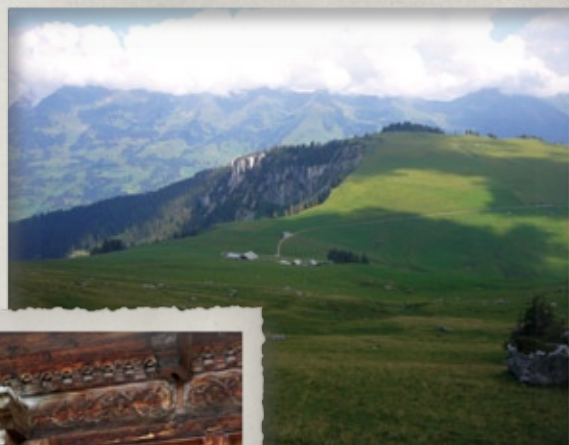
2. Tag

Bergsegen. Genuss. Natur. Der Tag beginnt früh auf der Alm. Um 5.30 Uhr heißt es aufstehen und Kühe melken. Aber keine Bange: bei welchen Almarbeiten Sie anpacken möchten, entscheiden Sie selbst. Sie können dabei sein beim Melken, der Tierpflege und dem Misten. Sie bekommen Einblicke ins Heuen, Holzen und in die Käsepflege, arbeiten mit im Haushalt, bei der Essenszubereitung ... Und wer erst zum Z'nüni aufsteht, ist ebenso willkommen.

Am Nachmittag werden wir von den erfahrenen Äplern in die Hauptarbeiten des Almlebens eingeführt und können mitmachen. Persis Knutti wird uns das Herstellen der handgemachten Butter zeigen und jeder erhält ein Mödéli zum Ausprobieren.

Mit Katharina Kraufmann, die im Sommer als Sennerin auf der Rinderalp arbeitet, gehen wir auf den Hausberg „Pfaffen“ und machen uns vertraut mit der wichtigen Rinderbeaufsichtigung und Weidenpflege. Auf dem Rückweg werden die Wildkräuter für den Tee gesammelt.

Am Abend lauschen wir den Erzählungen der Familie, „Aus dem Leben der Almbauern“. Sie zeigen uns, wie die Alm noch vor drei Jahren vor dem Umbau ausgesehen hat und welche Bedeutung moderne Technik auf der Rinderalp hat. Dabei erfahren wir die großen Unterschiede zwischen Tal- und Almbetrieben und hören mehr über den steten Einfluss des Klimawandels auf das Almleben. Auch den Umgang mit vorhandenen Ressourcen zeigen uns Persis und Godi auf.



3. Tag

Bewahren und Pflegen. Der Morgen gehört der Almarbeit. Die Herstellung des Almkäses erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Sie haben die Möglichkeit, der Familie „über die Schulter“ zu schauen, wenn sie den Berner Alpkäse AOC herstellt. Vom Käsen über die Käsepflege bis zur Zubereitung der Mahlzeiten können wir bei den täglichen Arbeiten mit-helfen.

Nach dem Mittagessen fahren wir ins Tal. Wir erhalten eine interessante Führung im „Agensteinhaus“. Das Haus ist wunderschön anzuschauen und ein Höhepunkt der Zimmermannskunst. Es wurde 1766 vom bedeutendsten Zimmermeister im Simmental, Hans Messerli, erbaut. Es ist weitgehend im originalen Zustand aus dem 18. Jahrhundert erhalten geblieben und beeindruckt durch gekonnte Handwerkstechnik.



4. Tag

Tradition und Kultur. Früh morgens um 5.00 Uhr brechen wir mit Res Wirth zur **Wildbeobachtung** auf. Dann, wenn noch nichts die Tiere stört, können wir Gamsen beim Grasens zuschauen und dem Vogelgezwitscher lauschen. Res ist Jäger aus Leidenschaft, der mit einem unglaublichen Gespür Wildtiere entdeckt und zuordnen kann.

An diesem Tag kann jeder zum **Käsemeister** werden! Sie werden im kleinen Käsekessi ihren eigenen Almkäse herstellen, sind verantwortlich für die Zugabe der Kulturen und des Labs, bestimmen, wann mit der Käseharfe der Bruch gebildet wird und pressen Ihren eigenen kleinen Käse in die Form. Nach unserer Abreise wird Katharina Ihren Käse pflegen. Sobald er die richtige Reifung erhalten hat, wird Ihnen der Käse nach Hause geschickt.

Mit etwas Glück werden wir an unserem letzten Abend das **Jodeln** lernen und den **Alphornbläsern** der Rinderalp, Res, Ueli und Ursel zuhören. Und vielleicht bringen auch wir einen klangvollen Ton auf dem Alphorn heraus.



5. Tag

Berg. Kraft. Abschied. Nach vier erlebnisreichen Tagen auf der Rinderalp müssen wir heute Abschied nehmen. Das gemeinsame Mittagessen ist der Abschluss unseres Almlbens im Berner Oberland. Danach begeben wir uns auf die Heimreise. Die erwartete Ankunftszeit in Stuttgart ist gegen 19.30 Uhr.

Termin und Preise

Termin:	10. – 14. Juli 2011
Reisedauer:	5 Tage
Preis:	895,- Euro p. P. im Lager
Teilnehmerzahl:	mind. 7 / max. 10 Personen

Charakter der Reise

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich, jedoch sollten Sie über ausreichende Flexibilität verfügen und eine gute körperliche Verfassung aufweisen. Eventuelle Änderungen im Programm aufgrund ungünstiger Verhältnisse, z. B. schlechtes Wetter, entscheidet alpenweit vor Ort.

Leistungen

- **Vollverpflegung** – liebevoll zubereitet aus hochwertigen Lebensmitteln – teilweise biologisch und aus eigener Produktion. Bodenständige Schweizer Küche. Bergkräutertee steht während des gesamten Tages zur Verfügung.
- **4 Nächte im Mehrbettzimmer** – Die Rinderalp ist als Alm bestens ausgestattet. Uns stehen zwei geräumige Lager zur Verfügung. Frisch duftende Bettwäsche ist selbstverständlich auf der Alp vorhanden. Man kann auch seinen eigenen Schlafsack mitbringen. Wer möchte, kann auch im Heu schlafen.
- **Gepäcktransport** – Aufstieg auf die Rinderalp erfolgt zu Fuß von Diemtigen aus. Das Gepäck wird zur Alp gebracht.
- Führung im Agensteinhaus in Erlenbach.

- Wildbeobachtung mit einem Jäger.
- Herstellung Ihres eigenen Käses und Versand nach der fertigen Käsereifung an Sie nach Hause.
- Alternativprogramm bei schlechtem Wetter – Wir haben ein vielfältiges Programm vorbereitet. Der Kleinbus steht uns während der gesamten Zeit zur Verfügung.
- **Hin- und Rückfahrt** von und nach Stuttgart – Fahrt in einem komfortablen Kleinbus sowie alle Transfers vor Ort.
- Individueller Zustieg entlang der Reisstrecke ist nach Absprache möglich.

Nicht vergessen

- Trinkflasche, Tagesrucksack, Regenschirm und Taschenlampe.
- Stabiler Berg- oder Trekkingschuh und, falls vorhanden, Gummistiefel für den Stall.
- Wind- und wetterfeste Kleidung wie Anorak/Jacke, Pullover, lange Hose.
- Mütze bzw. Sonnenkappe, Sonnenbrille und Sonnencreme.

Nicht im Reisepreis enthalten

- Getränke und persönliche Ausgaben (z. B. Trinkgeld)
- Reiserücktrittsversicherung

Die Reise kann bei Nichterreichen der Teilnehmerzahl vier Wochen vor Reisebeginn abgesagt werden. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von alpenweit, Jutta Schönberger.

Weitere Informationen und Anmeldung: alpenweit, Jutta Schönberger, tel 0711 / 67 43 08 10, info@alpenweit.de



alpenweit.de

Die Entdecker für handwerkliche Produktion, feine Kost und authentisches Design – alpenweit.

Gutenbergstraße 50a, Innenhof rechts · 70176 Stuttgart-West · tel 0711 / 67 43 08 10 · www.alpenweit.de