

1.603m

Gebirgshonig

1.705m

Alpkäse

1.250m

Erdbeeren



Der Online-Shop für alpine Lebensart – feine Kost und Design.

alpenweit.de

## Hochgenuss – für feine Geschmäcker

Können Produkte Geschichten erzählen? Bei alpenweit schon! Man muss nur genau hinhören. Dann erfährt man mehr über das hochalpine Klima, in dem Früchte und Kräuter wachsen. Über den Einfluss des Mikroklimas auf die Pflanzen. Oder über Vreni, die auf grünen Almen grasen und gesunde Milch für den Käse gibt.

Mit fairen Preisen für althergebrachtes Wissen, für handwerkliches Können, für gelebte Traditionen, für den Erhalt der Naturlandschaft, für köstlichen Genuss.

„100 % Berg“-Produkte sind leicht zu erkennen: Höhe und Alpenregion werden genannt – in der die Produkte hergestellt wurden, die Pflanzen wuchsen, die Tiere grasteten.

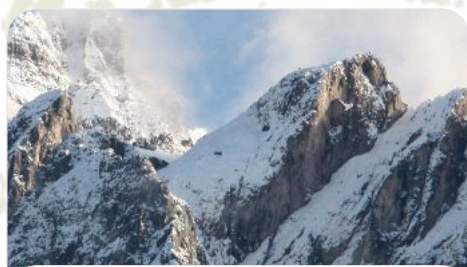
Genießen Sie „100 % Berg“. Schmecken Sie die Höhe. Teilen Sie die Freude der Erzeuger an ihrer Arbeit. Gönnen Sie sich das Besondere. Echtes Vergnügen wünscht Ihnen

Die alpenweit-Produktlinie „100 % Berg“ erzählt auch die Geschichte der Erzeuger: von den Mühnen am Berg. Vom Anspruch der Menschen, Gutes herzustellen. Von der Qualität, die in alten Traditionen wurzelt.

alpenweit kauft „100 % Berg“-Produkte unmittelbar bei den Erzeugern. Persönlich und direkt.

Jutta Schönberger

Jutta Schönberger · Tel. 0711/67430810  
Gutenbergstraße 50a · 70176 Stuttgart  
www.alpenweit.de



### Die Höhe.

Kurze Vegetationsperioden fordern alles von den Pflanzen. In kürzester Zeit bringen es die Almwiesen zu einer unglaublichen Blütenpracht. Gourmetbuffet für Kühe. Milch mit mehr Geschmack. Weit oben ist die Sonneneinstrahlung höher. Die UV-Einstrahlung ist intensiver. Früchte bilden dadurch mehr Fruchtzuckergehalt aus.



### Die Täler.

Das starke Relief der Alpen führt zu einem sehr kleinräumigen Wettergeschehen. Manche Täler sind besonders begünstigt. Hier scheint die Sonne am häufigsten. Hier reifen die geschmackvollsten Früchte. Hier ist das ideale Klima für Latschen. Daraus entsteht eine unvergleichliche Intensität und Vielfalt des Geschmacks.



### Die Menschen.

Sie unterscheiden sich von Tal zu Tal. Haben ihre Besonderheiten. Pflegen ihre Traditionen. Hier kennt man sich mit den Kräutern der Almwiesen besonders gut aus. Dort veredelt man seit Generationen Früchte. Von Hand. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Ohne Aromen. Ohne Gentechnik. Warum auch? Viele Produkte sind biozertifiziert.

#### Alpenkräutertees, handgepflückt

Alpenrose: Mit Alpenrose aus Wildwuchs, Himbeer- und Apfelminzblatt, Melisse, Ysop, Dost, Holunder- und Ringelblumenblüten.

Alpenfrische: Mit Minze-, Melisse- und Salbeiblatt, Thymian, Eisenkraut, Schafgarbe, Ringelblumen- und Königskerzenblüten. Minzig-frisches Aroma.

Baumstark Seelentrunk: Mit Himbeer-, Birken-, Salbei- und Minzblatt, Fichtenwipfel, Ysop, Ringelblumen-, Alpenrosen- und Kornblumenblüten.

je 20 g, 5,95 €

Unsere Tees. Liebevoll von Frau Schmid handgepflückt. Vor ihrem Haus auf 1.036 Metern Höhe im Ötztal. In der Mittagszeit, wenn die ätherischen Öle am stärksten in den Pflanzen gebunden sind. Für Alpenrose und Fichtenwipfel geht's hoch in die Tiroler Berge. Ohne Herbizide und Pestizide. Biozertifiziert.

Prächtige Heilkräuter und Pflanzen. Sie scheinen dem Himmel näher zu sein. Intensives Sonnenlicht lässt sie bunt leuchten. Kräftige Alpenwinde geben ihnen Lebendigkeit. Verleihen ihnen Stärke.

1.036m  
Ötztal



1.250 Metern Höhe in den Dolomiten. Hochalpin. Hier herrschen günstige klimatische Bedingungen für den Fruchtanbau. Große Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht. Dadurch längere Reifezeit die intensives Aroma ausbildet. Erdbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren. Mit hohem Fruchtzuckergehalt. Die Herstellung ohne Konservierungs- oder Farbstoffe. Keine Aromen. Von der Fruchtemanufaktur Alpe Pragas im Pragser Tal.

1.250m  
Dolomiten



#### Sirup

Sonnengereifte Beeren. Vom Dolomitenklima verwöhnt. Vielfacher Genuss: Pur auf Eis. Im Verhältnis 1:7 mit Wasser verdünnt. Mit Sekt und Weißwein ein fruchtiger Aperitif. Mit heißem Wasser ein Schutz gegen Kälte. Erfrischend, natürlich und gesund.

Holunder, 500 ml, 9,95 €  
Himbeere, 500 ml, 12,95 €

#### Fruchtaufstriche

70 % handverlesene Früchte. Zucker und Zitronensaft. Geliermittel. Apfelpektin. Einzigartig fruchtiger Geschmack. Keine Konservierungs- oder Farbstoffe. Keine Aromen.

Erdbeere, 340 g, 7,95 €  
Himbeere, 340 g, 8,30 €  
Stachelbeere, 340 g, 8,30 €



#### Latsche Preiselbeere

Preiselbeeren veredelt mit Latschenkieferessenz. Gesammelt in 2.150 Metern Höhe. Eine leicht harzig-fruchtige Würze.

Köstlich zu Wildgerichten, Hirschsalami, Gamswurst und Salzis. Zu Berg- und Schafskäse. Hervorragend für Parfaits.

160 g, 8,30 €

2.150m  
Dolomiten



## 1.148m Ultental

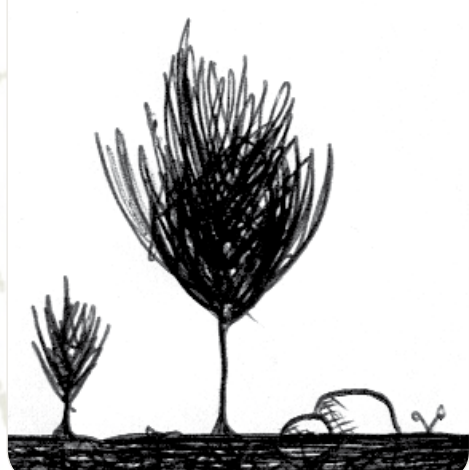
Handgeschüttelt. Auf 1.148 Metern Höhe. Ultner Brot – die Bäckerei im Ultental.

Verwurzelt in der Überlieferung ihrer Vorfahren mit neuesten Back-Erkenntnissen. Eigener Natursauerteig. Ohne jegliche Hilfsstoffe. Biologische Verarbeitung. Qualität aus Tradition.

### Schüttelbrot, handgeschüttelt

Knusprig und wohlschmeckend. Bio. Gesund.

3 Stück 250 g, 4,90 €



## 1.865m Pitztal

Naturkosmetik aus dem Pitztal. Rohstoffe aus kontrollierter Wildsamm- lung. Von Hand geerntet. Schonend durch Sonnenkraft getrocknet. Traditionell verarbeitet.

Chrystal – das Familienunternehmen Schuler. Reicher Erfahrungsschatz der alpinen Volksmedizin vereint mit wissenschaftlichen Ergebnisse führender Forschungseinrichtungen.

### Zirbenklimakissen

Handgehobelte Zirbenspäne. Zirben- kernstück mit ätherischen Ölen der Zirbe. Gewachsen auf bis zu 2.100 Metern Höhe. Das Kissen in Kopfnähe platzieren. Positiv für Kreislauf, Schlaf, vegetative Regulation. Wirkt wie acht Quadratmeter Zirbenholzvertäfelung.

ca. 56 x 32 x 30 cm, 96,- €



### Bergkräuterbad

Badezusatz. Extrakt wildwachsender Berg- kräuter. Aus 1.865 Metern Höhe. Von steilen, sonnigen Hängen der Almwiesen. Hufplattich, Bibernelle, Beinwell. Erhsam, durchblutungsfördernd, erfrischend.

125 ml, 14,90 €



### Berner Alpkäse AOC

Schweizer Spezialität mit Ursprungsga- rantie. Sehr strenge Qualitätsansprüche. Naturbelassen. Verschiedene Kräuter und Gräser der Alpweiden. Kristallklares Berg- wasser. Gesunde und gehaltvolle Milch. An Ort und Stelle auf der Alm verkäst.

ca. 250 g, 8,- €

### Berner Alpkäse AOC 18 Monate

Zeit zum Reifen. Käse von besonderer Güte und Qualität. Würzig, kernig, ge- schmackvoll.

ca. 300 g, 10,20 €

Almsommer in der Schweiz auf 1.705 Metern Höhe. Mit Familie Knutti. Seit 1977 hoch in den Berner Alpen, im Simmental.

Mit 46 Milchkühen, 40 Rindern und Säuen, Hühnern und Hund. Gute Almmilch mit dem Geschmack der Bergkräuter. Käsespezialitäten.

## 1.705m Simmental



Gran Paradiso National- park. Aostatal und Piemont. Lärchen, Pinien, Zirbelkie- fern und Fichten. Weiter oben Weiden, Alpenwiesen, Alpenrosen, Hauswurz und Flechten. Bienenstöcke auf 1.603 Metern Höhe. Klare Luft. Reichlich Natur für die Bienenvölker von Edi Taschler. Imkermeister.

## 1.603m Aostatal



### Goldgelb-cremiger Honig

Feinstes Bouquet von Alpenrosen, Nektar und Honigtau von Bergblumen. Leicht würziges Aroma.

1 kg, 18,90 €



### Bergkräutersalz

Kräuter- und Gewürzpflanzen. Aromen der Bergwiesen. Sehr intensiver Geschmack. Geerntet ausschließlich von Hand. Scho- nendste Verarbeitung. Bioland zertifiziert.

150 g, 7,95 €



Auf 1.205 Metern Höhe im Südtiroler Ultental. Kräuteranbau, Verarbeitung und Aufzucht der Jungpflanzen.

Der Wegleithof. Bäuerin Traudl Schvienbacher: Initiatorin des Projektes „Für ein lebenswertes Ultental“. Ziel: Erlernen und bewahren alter Hand- werksarten und Anbautechniken. Biolandbetrieb.

