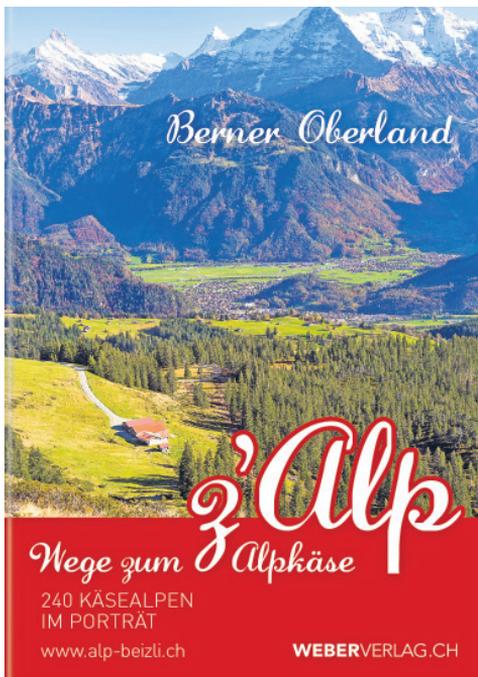


«Wege zum Alpkäse – Berner Oberland»

BUCHTIPP Der neu erschienene Führer porträtiert die rund 240 Käsealpen des Berner Oberlandes – darunter 41 aus dem Saanenland.

Alpbeizli stehen ganz am Ursprung von Tourismus und Alpinismus. Im 18. Jahrhundert boten Alphütten Schutz und Schirm, Speis und Trank. Die heute auf den verschiedenen Alpen tätigen Sennten führen somit eine alte Tradition weiter. Die Neuerscheinung «Wege zum Alpkäse» soll bei Leserinnen und Lesern die Lust wecken, genussvolle und fröhliche Stunden auf der Alp zu verbringen.

Das Buch gibt anhand von Kartenmaterial zu Beginn einen groben Überblick über die Lage der Käsealpen im Berner Oberland. Nach Regionen geordnet finden sich auf jeweils einer Doppelseite die detaillierten Informationen zu den rund 240 Alpen. Eines der sechs Kapitel ist dem Saanenland und 41 seiner Käsealpen gewidmet. «Wege zum Alpkäse» bietet Informationen zu den Sennten, den Alpbetreibern sowie den Produkten und Spezialitäten der



Ausführliche Beschreibungen auch von 41 Käsealpen des Saanenlandes.

FOTO: ZVG

Alp. Neben den Koordinaten findet sich auch eine Beschreibung des einfachs-

ten Weges zur Alp. Zudem gibt die Neuerscheinung Auskunft darüber, ob die Alpbetreiber ein Alpbeizli führen und ob Übernachtungen auf der Alp möglich sind. Schöne Bilder der Betriebe und der Personen illustrieren das Handwerk sowie die Umgebung.

Um für den Ausflug auf die Alp bestens gerüstet zu sein, finden sich im Buch zudem ein Glossar mit nützlichem Fachvokabular sowie interessante Informationen zur Herstellung des Berner Alp- und Hobelkäses auf den Alpen des Berner Oberlandes.

Fast 20 Jahre nach dem Erscheinen der erfolgreichen «Z'Bärg»-Reihe, erscheint mit «Wege zum Alpkäse» ein rundum überarbeitetes Werk, das den Entwicklungen der letzten Jahrzehnte auf den Alpen Rechnung trägt.

PD/ SONJA WOLF

532 Seiten, Softcover, mit 1236 Abbildungen, ISBN 978-3-03818-257-3, Fr. 49