



Sarahs mobile Alpkäserei

Sarah lebt mit ihrer Familie sowie 120 Rindern, sechs Ziegen, zwei Katzen, zwei Hunden und sechs Hühnern in der Alphütte Chüebärg. Diese erreicht man, wenn man beim Abstieg vom Parkplatz «Oberer Türliboden» rechts abbiegt und 500 Meter der Kiesstrasse folgt.



Der Alltag auf der Alp

Sarahs Alltag auf der Alp ist alles andere als ein Zuckerschlecken: Um halb fünf Uhr in der Früh steht sie auf, holt die Kühe von der Weide und melkt sie. Dann trägt sie die Milch in einen Container, wo diese verarbeitet wird. Anschliessend werden die Rinder eingestallt, bevor sie um ca. 16 Uhr wieder rausdürfen. Damit ist der Tag noch lange nicht zu Ende: Sarah putzt den Stall, bringt die Kühe wieder rein, melkt sie erneut und dann – wenn alles gut läuft – kann Sarah einen Moment durchatmen.

Was machen wir mit der Milch?

Für Sarah machte es keinen Sinn, die Milch täglich ins Tal zu fahren, um sie dann als Industriemilch für nur 55 Rappen pro Liter zu verkaufen. «Als ich 2018 auf der Alp Nünenen anfang, war der Bau einer grossen Käserei ein Thema – das wäre genial gewesen!» - Die Käserei war im Gurnigel Berghaus geplant, es sollte Milch von zwölf Alpwirtschaftsbetrieben verarbeitet werden. Das Projekt scheiterte jedoch. Also suchte Sarah selbst nach einer Lösung – und fand sie in einer mobilen Alpkäserei.

Die mobile Alpkäserei

Das Verkäsen der Milch findet im mobilen Container statt. Dank dieser innovativen, mobilen Käserei kann die hochwertige Alpenmilch direkt vor Ort verarbeitet werden. Was von aussen aussieht wie ein normaler Con-



Das Käsen ist Sarahs Leidenschaft.

tainer, ist im Innern mit modernster Käserei-Infrastruktur ausgestattet. Eine geniale Idee der Firma Monalp.

Leckerer Käse auf 1700 Meter über Meer

Mittlerweile ist Sarah jedoch definitiv auf der Nünenen angekommen. Die Skepsis ihrer Umgebung ist Sympathie gewichen. Alpkorporation und Bauernverband stehen hinter dem Konzept der mobilen Alpkäserei und ihren Produkten. Und die Gäste freuen sich auch: bei Sarah gibt es immer feine Käsespezialitäten!



Tipp:

Die Produkte aus dem Käse-Container sind auf der Alp erhältlich: Käse, Glacé, Frappe und Holzofenbrot.

Auf der Alp Nünenen kann man übernachten, im rustikalen Massenlager oder im luxuriösen Chalet.