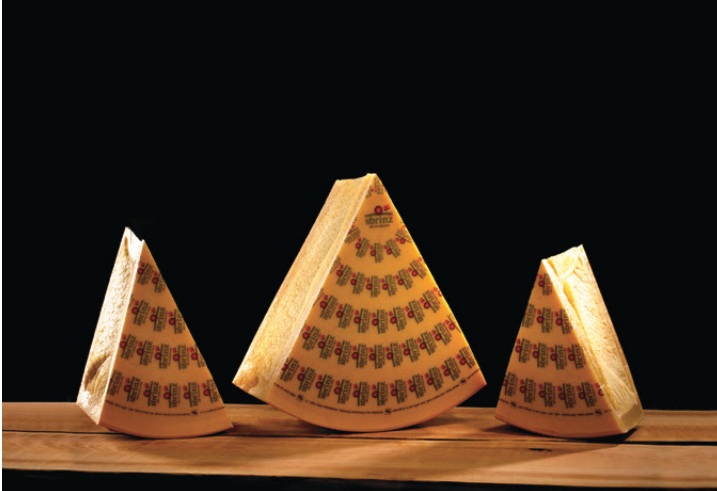




Ein uraltes Rezept

Bereits seit dem 13. Jahrhundert gibt es Sbrinz (die Innerschweizer sagen «Schbri-enz», mit Betonung auf dem «i»). Noch heute wird Sbrinz AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) nach überlieferter Tradition hergestellt: nur einwandfreie, frische Rohmilch aus rund 400 zertifizierten Bauernbetrieben der Innerschweiz gelangt in die Produktion der 21 ausgesuchten Tal- und 8 Alpkäsereien. Die strengen Produktionsanforderungen an diese innerschweizer Käsereien sind im AOP-Pflichtenheft beim Bundesamt für Landwirtschaft hinterlegt.

Frei von Zusatzstoffen und sogar laktosefrei

Es versteht sich von selbst, dass die Sbrinz-Braunviehkühe nur frisches Gras und Heu ohne Futtermittelzusätze fressen und der Käse frei ist von Zusatzstoffen oder gentechnisch veränderter Organismen. Die lange Reifezeit von mindestens 18 – besser noch sind 24 Monate – bewirkt zudem, dass Sbrinz AOP laktosefrei ist.

Als Möckli, gehobelt oder gerieben

Für den Sbrinz gilt: je älter, desto würziger. Sbrinz wird wegen seiner Härte nicht geschnitten! Möckeln Sie Sbrinz mit dem Sbrinz Stecher: die Spitze in den Sbrinz stechen und abbrechen: schon haben Sie ein mundgerechtes Sbrinz Möckli! Oder geniessen Sie ihn als hauchdünn gehobelte Scheiben für Rollen oder Carpaccio, oder als Reibkäse zum Verfeinern von Speisen in der warmen Küche.

Mehr Informationen unter www.sbrinz.ch

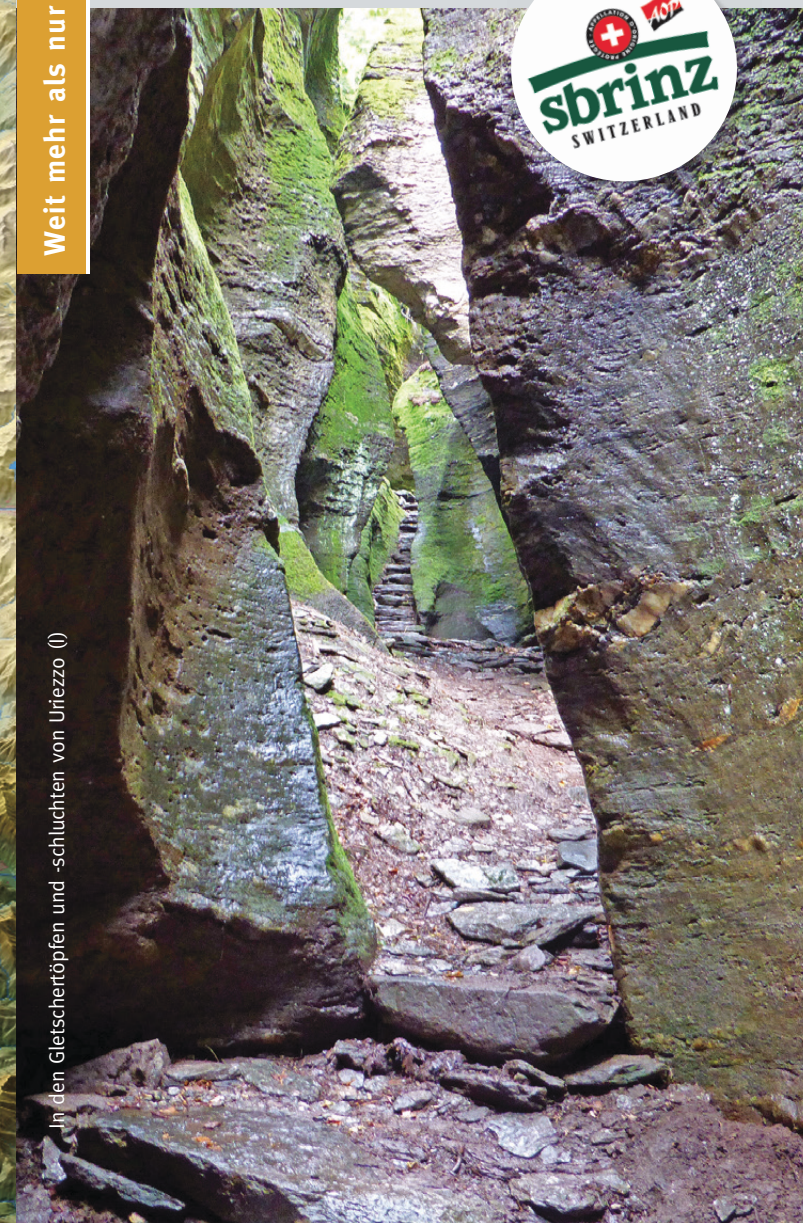


Weit mehr als nur eine Käsehandelsroute



ViaSbrinz

Geführte sechstägige Kulturwanderung
vom Vierwaldstättersee nach Domodossola



In den Gletschertöpfen und -schluchten von Uriezzo (I)



Unteres Boggelsbruggli

Auf den Spuren der Säumer die Vergangenheit entdecken

Schon im 15. Jahrhundert waren die flachen runden etwa 33 Kilo schweren Sbrinz-Käseläibe aus dem Herzen der Schweiz ein echter Exportschlager, heiss begehrt bei den reichen Renaissancefürsten und Kaufleuten in Rom, Florenz, Siena, Venedig und Genua, wo er als Delikatesse aber auch als haltbarer Schiffsproviand für die monatelangen Hochseereisen begehrt war.

Wo einst die Säumer den Innerschweizer Hartkäse auf norditalienische Märkte transportierten, entdecken wir heute auf Schritt und Tritt eindruckliche Bauten mit reicher Geschichte und erleben einzigartige vielfältige Landschaften. Wir wandern durch Täler, Schluchten, Wälder, Dörfer und Gletscherregionen der Alpenpässe:

Vom Vierwaldstättersee gehts durch die Aa-Schlucht nach Engelberg, dessen Kloster jahrhundertlang als Käseproduzent und Handelszentrum eine wichtige Rolle spielte. Über den Jochpass erreichen wir die idyllische Engstlenalp, eine Naturperle fernab von Lärm und Verkehr. Alte gepflasterte Wege und in Fels gehauene Stufen führen in die imposante kontrastreiche Gletscherwelt der Grimselregion mit bizarren Granitfelsen, Wasserfällen und Stauseen. Vom Goms über den Griespass gelangen wir nach Italien ins Formazzatal, wo die kleinen Dörfer mit ihrer Architektur und ihren Traditionen vom prägenden Einfluss der ausgewanderten Walser zeugen. Auch das Antigorio, das untere Tal gegen Domodossola hin, überrascht mit Kultur- und Naturschätzen wie die begehbaren Gletschertöpfe und -schluchten. Zum Abschluss besuchen wir das Unesco-Weltkulturerbe, den Kalvarienberg in Domodossola mit seinen Kapellen und lebensgrossen Statuen.

Reiseprogramm der «Käsestrasse südwärts»



Schnitzturm in Stansstad

1. Tag Luzern - Engelberg

Individuelle Anreise nach Luzern. Mit Schiff/Bahn nach Stans zum Dorfrundgang. Bahn nach Grafenort. Wanderung durch die wildromantische Schlucht nach Engelberg (8.5 km, 500m Aufstieg, 3.5 h). Übernachtung im Belle Epoque Hotel.

2. Tag Engelberg – Engstlenalp

Führung im imposanten Benediktinerkloster. Wanderung zum Trübsee, unterwegs Besuch einer Alpkäserei (6.5 km, 850 m Aufstieg, 3.5 h). Mit der Sesselbahn auf den Jochpass, Abstieg zum Engstlensee (400 m, 1 h). Unterkunft im historischen Hotel.

3. Tag Engstlenalp – Obergesteln

Mit Privatbus zur Handeck. Wanderung auf dem spektakulären Säumerweg bis zum Grimsel Hospiz (7.5 km, 700 m Aufstieg, 3.5 h). Führung im Grimsel-Kraftwerk, Besuch der faszinierenden Kristallkluft. Fahrt nach Obergesteln. Übernachtung im 4*Hotel.

4. Tag Obergesteln – Riale (I)

Im Postauto Richtung Nufenenpass. Zu Fuss über den Griespass zum schmucken Walserdorf Cherbäch (12 km, 700 m Aufstieg, 900m Abstieg, 5 h). Unterkunft in der Walser Shtuba.

5. Tag Riale (I) – Premia (I)

Wanderung vorbei am eindrucklichen Wasserfall Cascada del Toce bis Ponte (6 km, 500m Abstieg, 2.5 h). Führung im Walser-talmuseum. Bus bis Baceno, Wanderung durch die mächtigen Gletschertöpfe von Uriezzo (2 h). Übernachtung im Hotel.

6. Tag Premia - Domodossola (I) - Rückreise

Mit dem Bus bis Domodossola, Besuch der Altstadt und Aufstieg zum Sacro Monte (2.5 h). Rückreise am Nachmittag.

Über die Alpenpässe nach Italien



Tocefälle

6 Tage Wander- und Kulturführung

Als erfahrene Wander- und Kulturleiter von ViaStoria nehmen wir Sie mit in die bewegte und bewegende Vergangenheit des Säumerpfades, ein Weg voll bepackt mit den unterschiedlichsten Naturschönheiten.

Preis in Doppelzimmer: Fr. 1580.–

- ☐ 6 Tage fachkundige Führung
- ☐ 5 Nächte in Hotels Doppelzimmer/Halbpension vom einfachen Berghotel bis zum ****Hotel
- ☐ 6 Mittagessen/Lunchpakete
- ☐ Transfers 1/2 Tax auf der Reise
Es besteht überall die Möglichkeit, die Etappen individuell mit ÖV zu «verkürzen»
- ☐ Eintritte, Museen, Führungen
- ☐ Gepäcktransport von je einer Tasche/Koffer

Reisedatum: 7.–12. September 2015

Anmeldeschluss: 2 Monate vorher

Maximale Teilnehmerzahl: 20

Versicherung ist Sache der Teilnehmer.

Gute und wetterfeste Wanderausrüstung ist notwendig.

Anmeldung:

www.piasvias.ch

Pia Kugler

Hofmeisterstrasse 23

3006 Bern

Tel. 031 351 33 05

piak@bluemail.ch

www.alpevents.ch

Peter Salzmann

Fülagasse 2

3930 Visp

Tel. 079 680 14 67

p.salzmann@rhone.ch