



Urner Alpen- und Alpkäseführer

Chääsä und gniässä...

... auf mehr als hundert Alpen

KORPORATION URI ■

Gemeinsam für die vielfältige Urner Lebenswelt.



Schächental sonnenhalb

S. 12 – 17

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 Selez | 7 Hinter Wissenboden |
| 2 Gand | 8 Unter Gisleralp |
| 3 Ober Mättental | 9 Ober Gisleralp |
| 4 Vorder Mättental | 10 Äpeli |
| 5 Hinter Mättental | 11 Rindermatt |
| 6 Vorder Wissenboden | |

Ennet Chinzig

S. 18 – 27

- | | |
|---------------|-------------------|
| 12 Wängi | 16 Galtenäbnet |
| 13 Chinzertal | 17 Alplen |
| 14 Seenalp | 18 Ruosalp |
| 15 Matten | 19 Wächtersbutzen |

Urnerboden / Fiseten

S. 28 – 37

- | | |
|---------------|---------------------------|
| 20 Urnerboden | 25 Zingel |
| 21 Vorfrutt | 26 Sali |
| 22 Hüfi | 27 Wängi |
| 23 Firnen | 28 Orthalten |
| 24 Läcki | 29 Fiseten und Gernsfären |

Stäfel sonnenhalb

S. 38 – 45

- | | |
|---------------|---------------|
| 30 Bödmer | 33 Chäseren |
| 31 Unter Balm | 34 Heidmanegg |
| 32 Ober Balm | 35 Mettenen |

Stäfel schattenhalb

S. 46 – 51

- | | |
|-----------------|-------------|
| 36 Niemerstafel | 39 Nideralp |
| 37 Champli | 40 Wannelen |
| 38 Oberalp | |

Unterschächen / Brunnital

S. 52 – 59

- | | |
|---------------|--------------|
| 41 Obsaum | 43 Griesstal |
| 42 Sittlisalp | 44 Brunni |

- | | |
|---------------------|------------|
| 45 Chärschelen | 48 Trogen |
| 46 Niederlammerbach | 49 Äsch |
| 47 Oberlammerbach | 50 Wanneli |

Schatttdorf / Haldi

S. 60 – 63

- | | |
|-----------------------|----------------|
| 51 Haldi | 56 Unter Wängi |
| 52 Oberfeld-Stafelalp | 57 Ober Wängi |
| 53 Oberfeld-Ricki | 58 Platti |
| 54 Süessberg | 59 Seewli |
| 55 Gampelen | |

Isenthal / Seelisberg

S. 64 – 77

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 60 Schartialp | 70 Gossalp |
| 61 Sattel-Wängi | 71 Oberalp |
| 62 Ney | 72 Sulztal |
| 63 Vorder Musenalp | 73 Geissbodenalp |
| 64 Hinter Musenalp | 74 Gitschenen |
| 65 Biwald | 75 Bolgen |
| 66 Wilderbutzen | 76 Inner Baberg |
| 67 Hangbaum-Steinhüttli | 77 Mittler Baberg |
| 68 Chimiboden | 78 Urwängi |
| 69 Altrüti | 79 Eggelen |

Alplen / Sisikon / Eggberge

S. 78 – 87

- | | |
|--------------|----------------|
| 80 Buggi | 85 Spilau |
| 81 Stockalp | 86 Schön Chulm |
| 82 Alplen | 87 Gruonwald |
| 83 Äbnet | 88 Franzen |
| 84 Rotenbalm | |

Surenen / Waldnacht

S. 88 – 101

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 89 Gitschental | 92 Talberg |
| 90 Gitschenberg | 93 Grat |
| 91 Honegg | 94 Seewli-Heiterboden |

- | | |
|-----------------|----------------|
| 95 Chulmen | 100 Hobiel |
| 96 Giebelstöcke | 101 Steinäbnet |
| 97 Chraienalp | 102 Usseräbnet |
| 98 Waldnacht | 103 Stäfel |
| 99 Blackenalp | |

Erstfeldertal / Arni

S. 102 – 107

- | | |
|----------------|------------------|
| 104 Matt | 108 Intschialp |
| 105 Chüeplangg | 109 Rinderstafel |
| 106 Arnialp | 110 Gorneralp |
| 107 Leitschach | |

Maderanertal / Fellital

S. 108 – 113

- | | |
|-----------------|--------------|
| 111 Bernetsmatt | 115 Stäfel |
| 112 Alp Gnov | 116 Etzli |
| 113 Hüfi | 117 Fellenen |
| 114 Stössi | |

Meiental / Göscheneralp

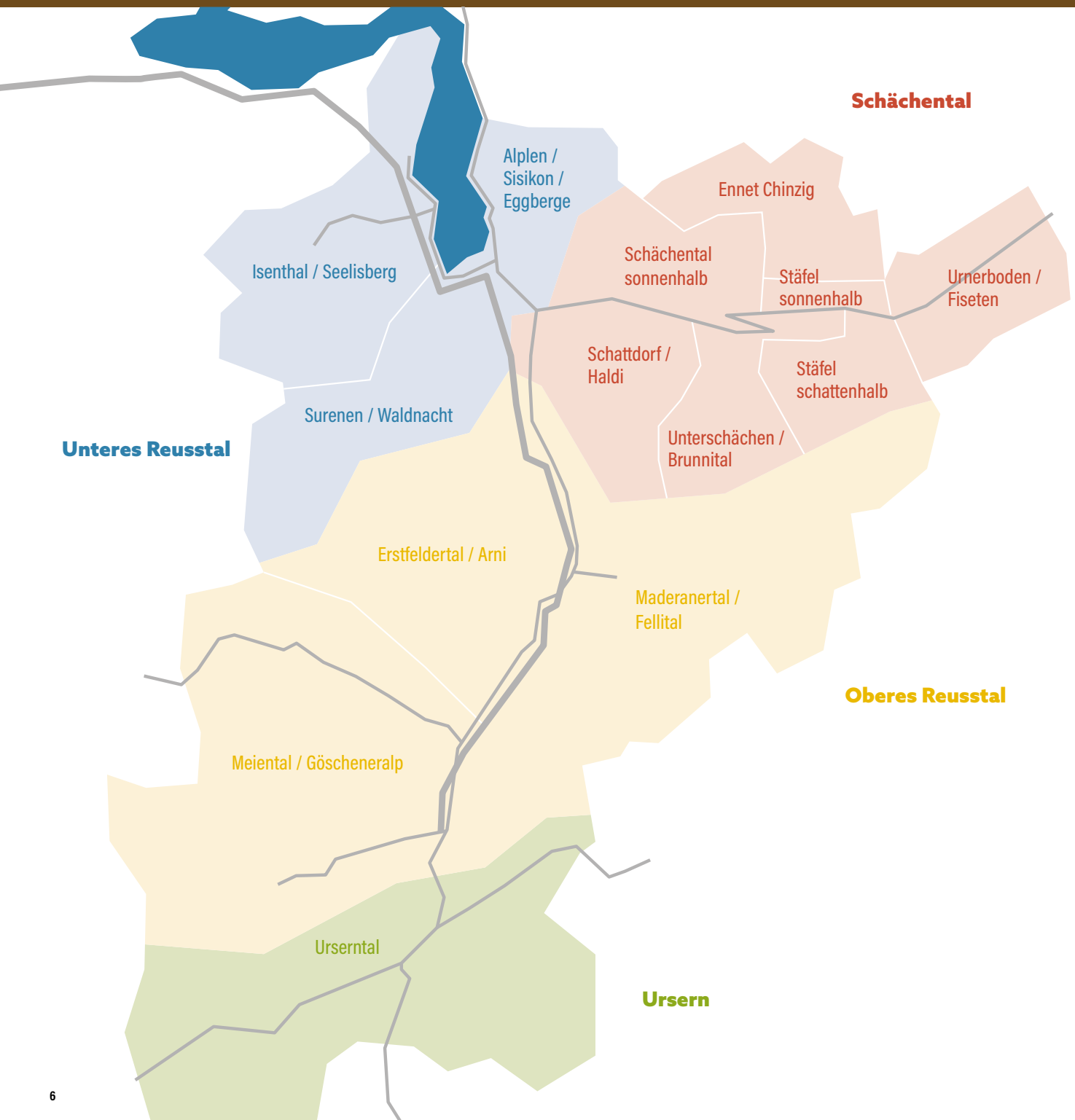
S. 114 – 117

- | | |
|----------------|------------------|
| 118 Bergalp | 122 Göscheneralp |
| 119 Hinterfeld | 123 Egghubel |
| 120 Guferalp | 124 Chelenalp |
| 121 Voralp | 125 Riental |

Urserntal

S. 118 – 121

- | | |
|------------------|------------------|
| 126 Oberalp | 134 Flesch |
| 127 Pazzola | 135 Witenwassern |
| 128 Unteralp | 136 Deiern |
| 129 Rossboden | 137 Furka |
| 130 Gurschen | 138 Garschenalp |
| 131 St. Annaberg | 139 Galenstock |
| 132 Guspis | 140 Lochberg |
| 133 Gams | 141 Bätzberg |



So scheen ischs hiä!



Entdecken Sie geliebte und überraschende Seiten von Uri. Der Bildband «nusädè» von tinto ag mit Fotograf Valentin Luthiger wird Sie zum Staunen bringen!

So wird der Urner Alpen- und Alpkäseführer gelesen

Die Broschüre beschreibt in kurzen Texten jene Urner Alpen, auf denen Käse oder andere Alpprodukte hergestellt werden. Zur besseren Orientierung gibt es eine Unterteilung in vier Regionen, die auch farblich unterschieden sind. Zusätzlich sind die Regionen in Alpgebiete aufgeteilt. Die einzelnen Alpen sind durchnummeriert. Ausgefüllte Kreise weisen dabei auf die Alpen mit Käseproduktion hin.

Regionen

- Schächental
- Unteres Reusstal
- Oberes Reusstal
- Ursern

Alpen

- Nr. mit Käseproduktion
- Nr. ohne Käseproduktion

Weitere Infos

- i Info / Kontakt
-  Unterkunft / Verpflegung
-  Wandern
-  Erschliessung

Die beiden Korporationen

Ihre Ursprünge liegen im Mittelalter, denn bereits damals war es sinnvoll, Bestimmungen zur genossenschaftlichen Nutzung von Allmenden, Alpen, Wäldern und Gewässern festzulegen – und das gilt auch heute noch. In Uri gibt es zwei Korporationen: Die Korporation Uri umfasst die 17 Gemeinden zwischen Sisikon und Göschenen. Zur Korporation Ursern gehören Andermatt, Hospental und Realp. Vorsichtig geschätzt, besitzen die beiden Korporationen zusammen 85 Prozent der Oberfläche von Uri. Nebst produktiven Flächen gehören dazu auch Felsen, Gebirge und Gletscher. Die Korporationen sind öffentlich-rechtliche Körperschaften mit eigener Gesetzgebung. Ihre Hauptaufgaben betreffen die Land- und Forstwirtschaft. Zudem leisten sie Beiträge an Alp- und Bodenverbesserungsprojekte, an Strassen und Wege, Seilbahnen, Wasserversorgungen und Elektrifizierungen. Die Korporation Uri hält Anteile an der EWA-energieUri AG, der Korporation Ursern gehört das Elektrizitätswerk Ursern zu 100 Prozent.

Ein einig Volk von Bürgern und Bürgerinnen

Korporationsbürger wird man grundsätzlich durch Abstammung. Durch Heirat wird das Korporationsbürgerrecht heute weder verloren noch erworben. Personen, die das Korporationsbürgerrecht nach altem Gesetz verloren haben, können es wieder feststellen lassen. Und wer das Korporationsbürgerrecht durch Einbürgerung erwerben möchte, muss dazu ein schriftliches Gesuch stellen. Die Korporation Uri zählt aktuell rund 21'000 und die Korporation Ursern rund 600 Bürgerinnen und Bürger, die im Gebiet Wohnsitz haben. Sie treffen sich in festen Abständen zur feierlichen Korporationsgemeinde in Altdorf respektive zur Talgemeinde in Hospental. Dort werden die Personen für die höchsten Führungsämter gewählt sowie über Gesetze und Initiativen abgestimmt.

Seit 1888

sind die Korporationen vom Kanton Uri getrennt und eigene Körperschaften.



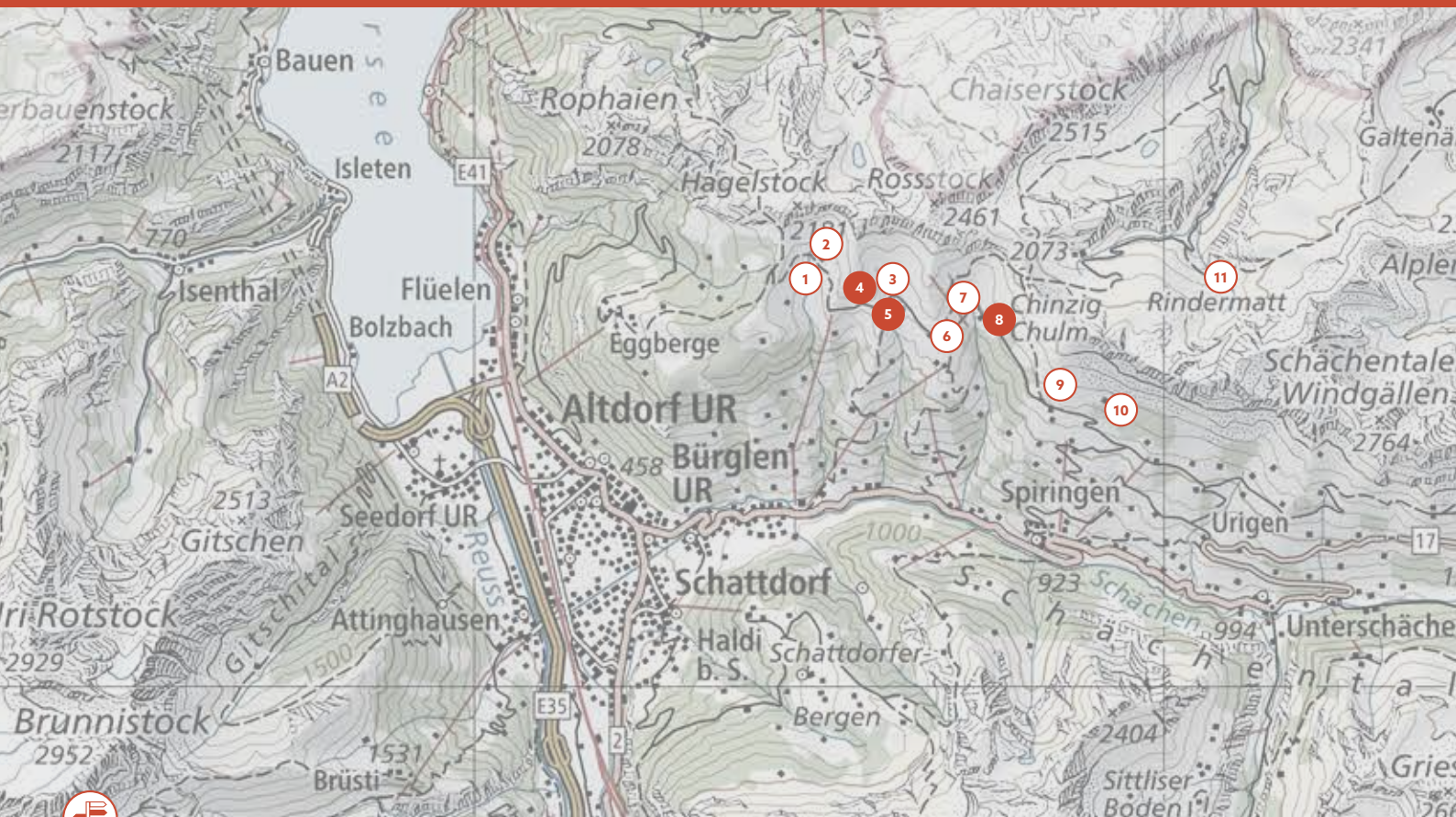
Liebe Leserinnen und Leser

Zigtausend Exemplare des Urner Alpen- und Alpkäseführers wurden in den letzten zehn Jahren verteilt – die erste und zweite Auflage waren schnell vergriffen. Dieses grosse Interesse freut uns! Deshalb hat die Korporation Uri entschieden, das handliche Nachschlagewerk zu aktualisieren. Als Eigentümerin der meisten Urner Alpen ist es uns ein Anliegen, das Wirken und die Produkte der Älplerfamilien zu unterstützen.

Die Alpwirtschaft in Uri ist traditionell geprägt und entwickelt sich gleichzeitig lebhaft weiter. Für viele Landwirtinnen und Landwirte ist «z Alp gaa» nicht nur ein Höhepunkt im Jahr, sondern von existenzieller Bedeutung. Und so herrlich das Leben auf der Alp oft ist, gehört dort auch ganz viel anstrengende Arbeit dazu. Der Titel «Chääsä und gniässä» – oder eben: Käse herstellen und geniessen – unserer Broschüre zeigt: Es braucht zuerst den sorgsam Einsatz für Alpprodukte, damit sie Einheimischen und Gästen kulinarische Freude bereiten.

Wir laden Sie ein, die verschiedenen Urner Alpgebiete und ihre Spezialitäten zu entdecken.

Kurt Schuler
Korporationspräsident



Die Busse der Auto AG Uri bringen Gäste und Einheimische bequem ins Schächental. Ab Spiringen und Bürglen ist das Alpgebiet mit mehreren Seilbahnen gut erreichbar. Von den Bergstationen aus geht es – länger oder kürzer – zu Fuss weiter durch die idyllische Landschaft.

aagu.ch
buerglen.ch
spiringen.ch
schächentaler-höhenweg.ch
seilbahnverband-uri.ch

- 1 Selez
- 2 Gand
- 3 Ober Mättental
- 4 Vorder Mättental
- 5 Hinter Mättental
- 6 Vorder Wissenboden
- 7 Hinter Wissenboden
- 8 Unter Gisleralp
- 9 Ober Gisleralp
- 10 Älpeli
- 11 Rindermatt

Auf dem Höhenweg von einer Alp zur anderen

Das Alpgebiet entlang der südlichen Schächentaler Bergflanke liegt zwischen Bürglen und Spiringen und wird aufgrund seiner Exposition «sonnenhalb» genannt. Mitten durch das Alpgebiet führt der Schächentaler Höhenweg. Dieser lange Wanderweg erstreckt sich in mehreren Etappen zwischen Eggbergen und Klausenpass. Die herrliche Bergsonne verwöhnt unterwegs nicht nur die Äpler, sondern garantiert auch alle Gäste.



4

Vorder Mättental

Zwischen dem Biel und dem Ruogig auf 1760 m ü. M. befindet sich die Alp Vorder Mättental. Im Norden stösst sie an den Gämsstock und den Spilauer Stock, im Westen an die Alp Selez. Vorder Mättental ist eine Privatalp und dient als Haupttafel. Im Sommer verbringt die Älplerfamilie zusammen mit Kühen und einigen Rindern rund dreieinhalb Monate auf der Alp. Gekäst wird wie zu alten Zeiten im «Chessi» über dem Feuer.

Vorder Mättental trägt seinen Namen wegen seiner geografischen Lage mitten in einem grossen Alpgebiet. Der Begriff Mätten wird nämlich abgeleitet von «mitten».

Der vollfette Alpkäse von Vorder Mättental steht auf der Alp, im Herbst auch am Urner Alpkäsemarkt und während des Winters auf dem Hof in Schattdorf zum Verkauf.



Karin & Richard
Arnold-Bunschi
Tel. 079 644 41 03
Tel. 079 291 84 22



5

Hinter Mättental

Auf die Alp Hinter Mättental (1740 m ü. M.) stösst man direkt am Schächentaler Höhenweg. Sie ist auf halbem Weg zwischen der Kapelle Bruder Klaus auf dem Biel und der Bergstation der Seilbahn Brugg-Eierschwand-Ruogig zu finden. Die Alp liegt am Fuss des Rössstocks, des Spilauer Stocks und des Hagelstocks. Sie befindet sich in Privatbesitz und wird vom Älpler gepachtet.

Unter dem Begriff Mätten wird eine mittlere Lage verstanden und nicht etwa eine ebene Grasfläche (Matte).

Etwa 2 Tonnen halbharter Alpkäse aus Kuhmilch entstehen jeden Sommer auf der Alp. Nach vier bis acht Wochen Lagerung ist die würzige Spezialität direkt auf Hinter Mättental – oder im Winter ab Hof – zu kaufen.



Annamarie & Damian
Gisler-Kempf
Tel. 041 870 35 37 (Alp)
Tel. 041 870 32 09



8

Unter Gisleralp Alpkäserei Kinzig

Seit Längerem hatten sich die vier Älplerfamilien der Alpgebiete Unter Gisleralp, Ober Gisleralp, Hinter Wissenboden und Vorder Wissenboden Gedanken gemacht, wie sie enger zusammenarbeiten und so den Arbeitsaufwand von allen Beteiligten reduzieren können. Daraus entstand die gemeinsam betriebene Alpkäserei Kinzig, die im Sommer 2021 eröffnet wurde. Jeweils von Juni bis September wird in der Käserei die Milch von bis zu 120 Kühen verarbeitet.

Angesiedelt ist die Alpkäserei Kinzig auf Unter Gisleralp. Sie liegt auf rund 1700 m ü. M. unterhalb des Chinzig Chulms direkt am Schächentaler Höhenweg, der von den Eggbergen bis zum Klausenpass führt. Auch von den Bergstationen der Seilbahnen Biel-Kinzig (ab Bürglen Brügg) und Spiringen-Ratzi aus ist die Gisleralp zu Fuss bequem erreichbar.

Ab Mitte Juni ist bei schönem Wetter Wochenendbetrieb in der Alpkäserei, und von Anfang Juli bis in den Herbst hinein ist sie täglich geöffnet. Wer die Käseproduktion durch das grosse Sichtfenster miterleben will, ist willkommen: Ab 9 Uhr können Gäste der Käserin live bei der Arbeit für die verschiedenen Alpprodukte zuschauen.

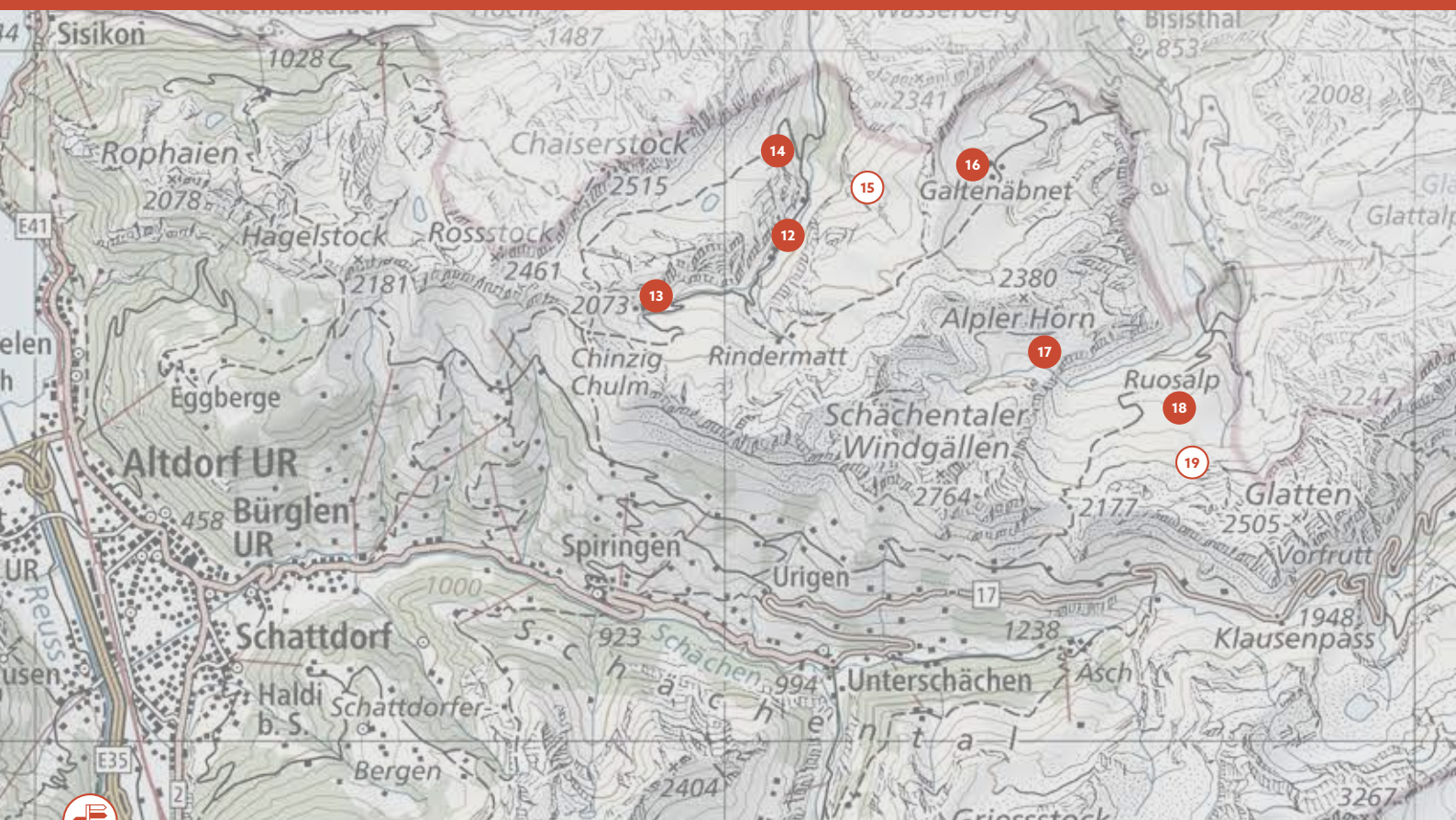
Rund 110'000 Liter Milch werden in der Alpkäserei Kinzig zu Alpkäse, Mutschli, Knoblauch- und Pfefferkäse, Raclette, Fondue und Alpjoghurt verarbeitet. Die Spezialitäten können direkt vor Ort gekauft und vorher in der Chäsi-Beiz probiert werden. Dort wird mit wahrschaften Speisen und kühlen oder warmen Getränken gerne fürs leibliche Wohl der Gäste gesorgt.



Alpkäserei Kinzig
Unter Gisleralp
Tel. 077 433 32 93
alpkaserei-kinzig.ch



In der Chäsi-Beiz finden bis zu 30 Personen Platz. Sie ist während der Alpzeit von SO – DO bis 17 Uhr und FR – SA bis 18 Uhr geöffnet.



Ennet Chinzig ist von Bürglen und von Muotathal (Kanton Schwyz) aus erreichbar. Auf der Urner Seite gibt es öV-Verbindungen bis Bürglen Brugg, zur Seilbahn aufs Biel. Ab Bahnhof Schwyz fahren Busse nach Muotathal und Bisisthal. Auf beiden Seiten kann auch der Suworow-Weg über den Chinzig benutzt werden.

biel-kinzigag.ch
buerglen.ch

- 12 Wängi
- 13 Chinzertal
- 14 Seenalp
- 15 Matten
- 16 Galtenäbnet
- 17 Alplen
- 18 Ruosalp
- 19 Wächtersbutzen

Geschichtsträchtiger Weg über den Chinzig

Die Alpen «ennet» dem Chinzig grenzen direkt an den Kanton Schwyz. Meistens sind die Urner Alpbetriebe von dort her bequemer erreichbar. Aber auch der gut markierte Suworow-Weg ab Biel über den Chinzigpass bietet eine reizvolle Wanderung: Schon 1799 marschierte der russische Feldherr Alexander Wassiljewitsch Suworow mit 20'000 Mann an den prächtigen Urner Alpweiden vorbei ins Muotatal.



12

Wängi

Die Alp Wängi liegt nahe zur Grenze des Kantons Schwyz im oberen Teil des Hüritals. Auf knapp 1500 Metern Höhe. Der Begriff Wängi bezeichnet einen grasigen, meist steilen Berghang.

Wängi dient als Unterstafel für vier Älplerfamilien mit insgesamt rund 120 Kühen und etwa 20 Ziegen. Beim Alpaufzug und -abzug überqueren sie den Chinzigpass. Zwei Älplerfamilien verwerten die Rohmilch der Kühe und Ziegen auf der Alp zu Käse. Die Produkte werden zum grössten Teil direkt über die Älplerfamilien und am Urner Alpkäsemarkt verkauft. Ein kleiner Teil geht an die Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten.

Bei Familie Kempf-Herger sind auf Voranfrage Übernachtungen für bis zu fünf Personen möglich.



13

Chinzertal

Zwischen der Alp Wängi und dem Chinzigpass erstreckt sich das Chinzertal. Es grenzt im Osten an die Alp Rindermatt und im Westen, getrennt durch die Chinzerberge, an die Alp Seenalp. Die Alp Chinzertal umfasst auch die Stäfel Melkbödli und Bödmer und dient den vier Älplerfamilien, die den Unterstafel Wängi bewirtschaften, als Mittel- und Oberstafel. Die Alphütten liegen auf 1850 bis 2020 m ü. M., und das Weidegebiet erstreckt sich über die Chinzig Chulm sogar bis auf 2130 m ü. M.

Auch hier – wie im Unterstafel Wängi – wird die Kuh- und Ziegenmilch von zwei Älplerfamilien zu Urner Alpkäse verarbeitet. Die Produkte werden zum grössten Teil privat vermarktet und können direkt bei den Älplerfamilien und jeweils am Urner Alpkäsemarkt bezogen werden. Ein kleiner Teil geht an die Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten.



Tamara & Damian
Kempf-Herger
Tel. 076 344 95 58

Jolanda & Karl
Riedi-Baumann
Tel. 079 715 08 67
Tel. 041 870 06 83



Tamara & Damian
Kempf-Herger
Tel. 076 344 95 58

Jolanda & Karl
Riedi-Baumann
Tel. 079 715 08 67
Tel. 041 870 06 83



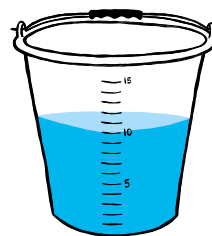
14

Seenalp

Zwischen den Chinzerbergen auf der linken sowie Chaiserstock, Fulen und Rossstock auf der rechten Seite erstreckt sich die langgezogene Seenalp auf 1200 bis 2100 Höhe. Die Alphütten befinden sich auf 1517 m ü. M. und sind wiederum über das Muotatal oder über den Chinzig zu erreichen. Den Namen trägt die Seenalp wegen eines kleinen Sees im Alpgebiet.

Die Seenalp ist wie die Ruosalp eine Rinderhirte. Rund 240 Rinder sömmern auf der Alp zusammen mit einigen Kühen und etwa 450 Schafen. Die Hirteverwaltung läuft über die Korporationsbürgergemeinde Bürglen. Sie beschäftigt auf der Seenalp auch einen Hirten.

Die Älplerfamilie auf Seenalp produziert Alpkäse und Butter, die direkt vor Ort erworben werden können.

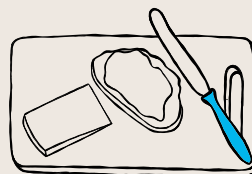


10 Liter Milch

braucht es ungefähr
für 1 Kilogramm Käse.

50 Gramm Alpkäse

ist die empfohlene Tagesration.
Sie deckt 50 % des Kalzium-
und 25 % des Eiweissbedarfs.

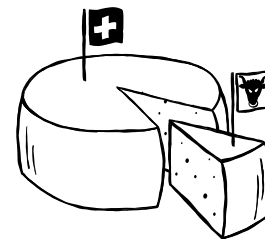


2–12 Monate

reifen die Käselaike.
Dabei werden sie regelmässig
gewendet und mit Salz-
wasser abgewaschen.

Rund 5000 Tonnen

Alpkäse wird in der Schweiz
jeden Sommer produziert –
in Uri rund 200 Tonnen.



40 Prozent

der Schweizer
Käseproduktion
entfällt auf Alpkäse.



50° Celsius

ist die ideale Temperatur
für den Käsebruch.
Nach 30 Minuten Rühren
wird er in die Form gefüllt.



Hans Riedi
Tel. 041 830 18 37 (Alp)
Tel. 041 870 89 47



16

Galtenäbnet

Galtenäbnet erstreckt sich auf einer nach Südwesten ansteigenden Hochebene, die sich zum Bisistal hin öffnet. Die Alphütten liegen auf 1836 m ü. M., umgeben vom Wasserbergfirst, dem Mattner First und dem Alpler Horn. Galtenäbnet ist vom Kanton Uri her zu Fuss über den Chinzigpass erreichbar. Im Kanton Schwyz führt eine Naturstrasse zur Alp.

Galtenäbnet ist ein weitläufiges Alpgebiet, das von mehreren Älplern mit ihrem Vieh bestossen wird. Zum Verweilen lockt ein kleines Beizli.

Die Urner trieben schon früh ihr Vieh über die natürliche Grenze des Chinzig. Auf Galtenäbnet entsteht Alpkäse in verschiedenen Grössen und zudem mehrere Spezialsorten wie Schnittlauch-, Knoblauch-, Pfeffer- und Weisseschimmelkäse, Alpbuttermilch und eingesottene Butter.



Jasmin & Paul
Arnold-Plattner
Tel. 078 676 49 03

Melanie & Simon
Gisler-Portmann
Tel. 079 852 05 09

Markus Schuler
Tel. 079 298 94 68
Tel. 041 830 24 16

Bernadette & Paul
Schuler-Brand
Tel. 041 830 13 01
Tel. 041 871 06 42



17

Alplen

Umgeben von imposanten Gipfeln, ist Alplen in einem Talkessel auf 1850 bis 2000 m ü. M. eingebettet. Alplen ist von der Klausenpassstrasse und über die Alp Balm erreichbar. Die andere Variante führt von Schwyz über Muotathal und Bisisthal. Die Älplerin nutzt Alplen als Oberstafel und produziert hier Kuh- und Ziegenkäse.

Eine Sage erzählt von einem Fluch über Alplen: Jeden Sommer erkrankten und starben die Ziegen. Der Hirte Franzsepp verbrannte in der Not eine leidende Ziege und löste damit einen Hagelsturm aus. Nachdem sich der Sturm gelegt hatte, war die Alp vom Fluch befreit.

Im früheren Sprachgebrauch bedeutete der Name Alplen ganz einfach Alpgelände oder Gebiet mit Alpweiden.



Nadia Suter
Tel. 076 432 58 92



20–35 Liter Milch

gibt eine Kuh pro Tag.



3–4 Stunden Schlaf

braucht eine Kuh pro Tag –
immer in kurzen Etappen.

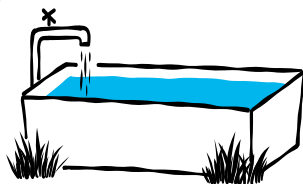


200 Liter Speichel

produziert eine Kuh am Tag,
um die Säure im Magen zu puffern.

450–650 Kilo

wiegt eine Kuh.
Ein Stier bis zu 1000 kg.



50 Liter Wasser

trinkt eine Kuh pro Tag,
und sie frisst rund 100 kg Gras.



500 Liter Blut

fliessen durch das
Drüsengewebe im Euter –
für 1 Liter Milch.



18

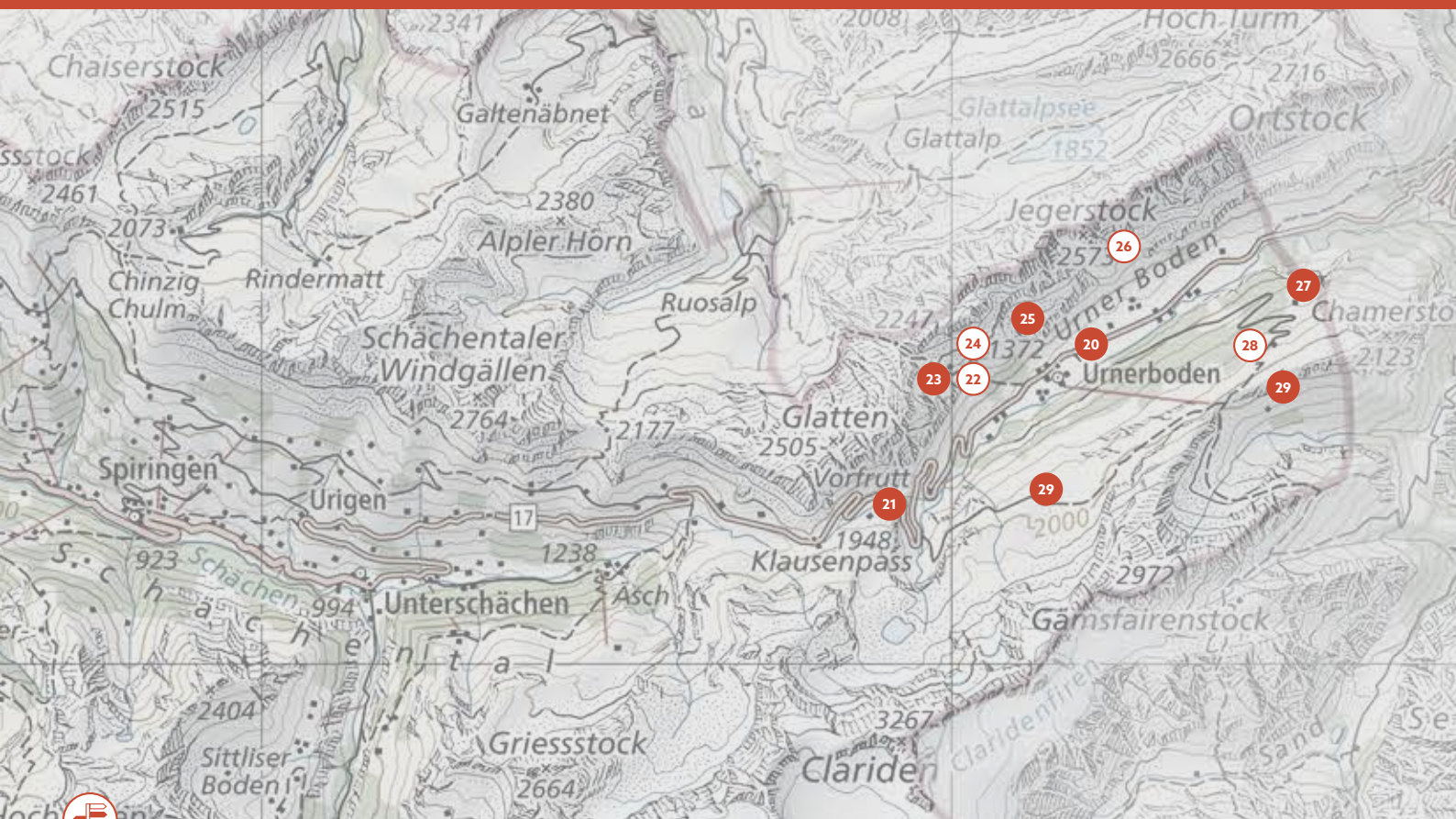
Ruosalp

Von der Urner Seite aus gesehen, liegt die Ruosalp (1496 m ü. M.) hinter der Schächentaler Windgällen verborgen. Sie ist zu Fuss vom Klausenpass aus übers Balmer Grätli oder die Ruosalper Chulm zu erreichen. Leichter geht es von Schwyz aus über Muotathal und Bisisthal. Der Name der Alp weist auf die alten Besitzverhältnisse hin: Vermutlich gehörte die Ruosalp früher einem Rudolf.

Ruosalp ist die einzige Alp, welche die Korporation Uri selbst verwaltet. Neben Kühen, Ziegen und Schweinen sömmeren rund 300 Rinder auf der Alp. In der modernen Alpkäserei entstehen rund 3.5 Tonnen Käse pro Sommer. Der Grossteil davon ist Alp- und Ziegenkäse. Als Spezialität gibt es zudem Ruosalper-Weisschimmelkäse (Weichkäse) aus Kuh- und aus Ziegenmilch. Verkauft wird auf der Alp, ab Hof und bei regionalen Detailhändlern.



Monika & Max Herger
Tel. 079 231 15 69
Tel. 041 870 30 79



Wer den Klausenpass überquert, kommt auch am Urnerboden vorbei. Im Sommer fährt der Bus der Auto AG Uri ab Bahnhof Altdorf auf der Urner Seite oder ab Bahnhof Linthal auf der Glarner Seite. Die Seilbahn Fisetengrat erschliesst das höher gelegene Alpgebiet. Im Winter gelangt man mit dem Auto einzig von Glarus aus zum Urnerboden.

urnerboden.ch
spiringen.ch
aagu.ch

- 20 Urnerboden
- 21 Vorfrutt
- 22 Hüfi
- 23 Firnen
- 24 Läckli
- 25 Zingel
- 26 Sali
- 27 Wängi
- 28 Orthalten
- 29 Fiseten und Gemsfären

Unterstafel für über tausend Kühe

Der Urnerboden gehört zur Gemeinde Spiringen und ist mit 18 km² die grösste Kuhalp der Schweiz. Circa Anfang Juni werden rund 1100 Milchkühe auf die einzelnen Unterstafel in diesem Gebiet getrieben. Hier weiden sie rund einen Monat lang. Nachher ziehen sie auf die Oberstafel und bleiben dort, solange das Futter reicht – meist rund sieben Wochen, um dann im Herbst nochmals drei Wochen auf dem Urnerboden zu verbringen.



20

Urnerboden

Die grösste Alp der Schweiz liegt zwar östlich des Klausenpasses, gehört aber politisch zu Uri – genauer zur Gemeinde Spiringen – und nicht etwa zu Glarus. Die bekannte Grenzlauf-Sage erzählt legendenhaft, wie es dazu kam. Genau abgesteckt wurde die Grenze im Jahr 1315, seit 1877 ist der Urnerboden ganzjährig bewohnt.

Rund 1100 Kühe weiden im Frühsommer und Herbst auf dem 18 km² grossen Urnerboden. Das Gebiet ist zudem ein schweizweit bekanntes, gut erreichbares Ausflugsziel mit diversen Wanderrouten und Restaurants. Hier lässt sich auch die Alpkultur ausgiebig geniessen. Ca. 50 Äpler haben sich hier zur Alpgenossenschaft Urnerboden zusammengeschlossen. Während viele Äplerfamilien im Hochsommer auf den Oberstäfeln selber käsen, wird die Milch auf dem Unterstafel Urnerboden seit 2014 in der Alpkäserei Urnerboden AG verarbeitet. Hier entstehen aus rund 950'000 Litern Kuhmilch Alpkäse, Mutschli,

Raclettekäse, Joghurt, Alpbutter, Kräuterschaum sowie weitere Alpfrischprodukte. Sie sind im Verkaufsladen der Käserei erhältlich, der im Sommer täglich geöffnet ist. Ausserdem kann man die Urnerboden-Spezialitäten auch online bestellen, und es gibt sie in vielen Lebensmittelgeschäften in der Deutschschweiz.

Die praktische Arbeit lässt sich in der Alpkäserei Urnerboden auf Voranmeldung aus nächster Nähe betrachten – ein Erlebnis für Jung und Alt. Auf Anfrage werden in der Alpkäserei für Gruppen zudem Führungen mit Apéro durchgeführt. Ein Äpler erklärt dabei in den Technikräumen die Produktion und bringt den Gästen mit einer Präsentation das Äplerleben näher.



Alpkäserei Urnerboden
Tel. 055 643 24 85
alpkaserei-urnerboden.ch



Alpprodukte probieren und einkaufen kann man im Laden der Käserei oder im online-Shop:
alpkaserei-urnerboden.ch/shop



21

Vorfrutt

Die Alp Vorfrutt befindet sich auf der östlichen Seite des Klausens und schliesst gleich an die Passhöhe an. Als «Frutt» bezeichnet werden meistens Felsaufstiege und Bacheinschnitte.

Direkt entlang der Passstrasse gelegen, erstreckt sich Vorfrutt auf einer Höhe von 1700 bis 1950 Meter. Vorfrutt beheimatet als Oberstafel acht Alpbetriebe, wovon eine Familie auch selber Alpkäse und Butter herstellt. Sie verkauft ihre Produkte vor Ort oder später ab Hof. Als Unterstafel dient allen acht Vorfrutt-Betrieben wiederum der nahe Urnerboden.

Die Urner Alpen

Rund ein Drittel der Urner Fläche wird als Alpweiden für Rind- und Schmalvieh benutzt. Die Alpen sind das eigentliche Rückgrat der ernerischen Landwirtschaft. Ohne Alpwirtschaft könnten viele Landwirtschaftsbetriebe kaum existieren. Die allermeisten Alpen gehören den Korporationen. Nur wer Korporationsbürgerin oder -bürger ist, im Gebiet der Korporation Uri wohnt und über ein Alprecht verfügt, darf eine Korporationsalp bewirtschaften. Ein Alprecht kann verkauft, vererbt oder unter bestimmten Auflagen an Korporationsbürger verpachtet werden. Im Gegensatz zu Grund und Boden sind die Gebäude Privateigentum des Älplers – das notwendige Land wird von der Korporation jeweils im Baurecht abgegeben. Auch die Bestossung der Alpen ist nach Anzahl «Kuhessen» genau geregelt. Um Vieh auf Korporationsalpen auftreiben zu dürfen, bezahlen die Älpler eine Taxe (Weidgeld oder Viehaufschlag). Sie ist abgestuft nach der Art des Viehs.

Vom Unterstafel zum Oberstafel – und wieder zurück

Während andernorts die Älpler mit ihrem Vieh meist den ganzen Sommer über auf der gleichen Alp sind, ziehen sie im unteren Kantonsteil wie Nomaden von einem Stafel zum anderen. Ein Beispiel dazu: Vier Wochen im Frühsommer verbringen die rund 50 Älpler und Älplerinnen mit 1100 Kühen auf dem Unterstafel Urnerboden, rund sieben Hochsommer-Wochen lang sind sie auf 16 Oberstäfeln daheim und drei Wochen im Herbst wiederum auf dem Urnerboden. Viermal innert 14 Wochen wechseln also die Älpler und ihre Familien den Wohnort!

4 × zügeln

manche Älpler
pro Sommer



Melanie & Roger
Baumann-Gisler
Tel. 079 892 00 95



Firnen

Zwischen spektakulären Felsbändern eingebettet, liegen auf rund 1900 m ü. M. die sonnigen Alpweiden von Firnen. Der Bergwanderweg Richtung Firner Loch und Glattalpsee führt hier vorbei, wobei die Marschzeit ab Urnerboden ungefähr eine Stunde beträgt.

Bevor die zwei Generationen der Älplerfamilie auf den Oberstafel Firnen ziehen, halten sie sich mit den Tieren während rund einer Woche auf dem Zwischenstafel Hüfi auf. Als Unterstafel dient der Urnerboden. Eigenhändig gekäst wird nur auf Firnen. Dabei entstehen aus rund 4000 Liter Milch etwa 90 Alpkäse-Laibe. Sie werden zum kleinen Teil auf dem Oberstafel und zum grossen Teil an Privatkunden verkauft.

Zingel

Auf einem Felsband auf der nördlichen Talseite des Urnerbodens liegt die Alp Zingel. Die Gipfel von Läckistock, Rot Nossen und Signalstock krönen die Alp. Nachbaralp ist Läckli. Die Weiden der Alp Zingel erstrecken sich auf 1720 bis 1950 Metern Höhe. Sie sind über einen Wanderweg in rund einer Stunde Fussmarsch ab Urnerboden zu erreichen. «Zingel» bedeutet Gürtel und bezeichnet jeweils Gebiete unter- oder oberhalb bandähnlicher Felsformationen.

Die Alp Zingel wird von der Älplerfamilie als Oberstafel für ihre Kühe und Ziegen genutzt. Hier wird auch gekäst. Knapp 1 Tonne Alpkäse entsteht in einem Alpsommer. Der Käse wird direkt verkauft. Auf der Alp dürfen sich Gäste gerne bei einem Getränk erfrischen.



Lisi & Robi Riedi-Baumann
Bruno Riedi & Brigitte Bunsch
Tel. 079 730 55 77



Rita & Klaus Imhof
Tel. 079 764 35 94
Tel. 055 643 24 64



Der anspruchsvolle Klettersteig Zingelstöckli (K4 – K5) führt vom Urnerboden hoch auf die Alp Zingel.
uri.swiss



27

Wängi

Wängi ist die östlichste Alp in Uri. Auf 1710 m ü. M. breitet sich Wängi am Ende des Urnerbodens am Talhang aus. Die Alp befindet sich kurz vor der Kantonsgrenze zu Glarus. Sie kann gut mit der Fisetengrat-Seilbahn und von dort aus auf dem Wanderweg erreicht werden. Als «Wängi» benannt wird meist ein steiler, begraster Berghang.

Wängi-Urnerboden beheimatet als Oberstafel drei Alpbetriebe, die alle Käse produzieren. Eine Äplerfamilie betreibt ein Alpbeizli. Die Alpbetriebe verkäsen die Milch von rund 50 Kühen zu Alpkäse. Ein Äpler stellt ausserdem Joghurt und Butter her. Die Produkte stehen während der Alpzeit in den Hütten auf Wängi-Urnerboden direkt zum Verkauf und später im Tal von den Höfen aus.



29

Fiseten und Gernsfären

Wer von der Klausenpasshöhe in Richtung Fisetenpass wandert, passiert nicht nur das eindruckliche Gletscherseeli unterhalb des Claridens, sondern auch das Gernsfärenhüttli (1951 m ü. M.). Dort befindet sich der Oberstafel Gernsfären. Den Unterstafel Fiseten hingegen findet man kurz nach dem Fisetenpass, hinter dem Fisetengrat auf knapp 1930 Metern Höhe. Auf den Fisetenpass gelangt man auch per Seilbahn.

Auf Fiseten und Gernsfären sömmeren rund 500 Rinder und Mutterkühe. Hinzu kommen einige Dutzend Ziegen, aus deren Milch Ziegenkäse hergestellt wird. Er kann während des Alpsommers im Alpbeizli beim Gernsfärenhüttli probiert und gekauft werden.



Claudia & Toni Arnold-Hutter
Tel. 078 665 55 81

Sepp Gisler-Gisler
Tel. 079 857 43 11

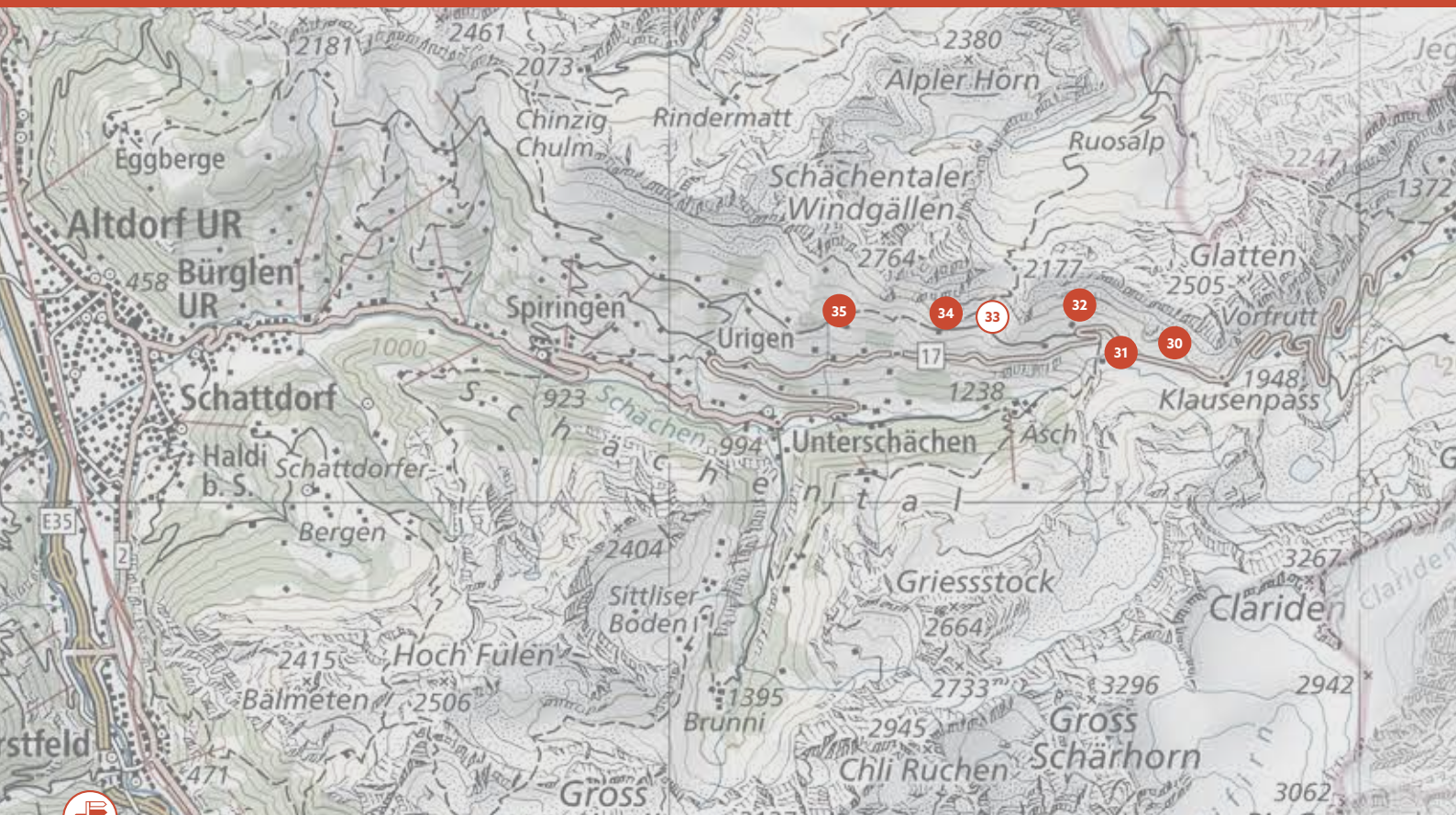


Monika Gisler (Käserin)
Tel. 079 530 78 04

Martin Gisler (Hirte)
Tel. 079 341 82 23



Im Alpbeizli Gernsfären gibt es Getränke und Hausspezialitäten. Es ist von Mitte Juni bis gegen Ende September oder auf Anfrage offen.



Während der Sommersaison fahren ab Bahnhof Altdorf die Busse der Auto AG Uri auf der Klausenpasslinie. Auf dem Weg ins Alpgebiet «Stäfel sonnenhalb» empfehlen sich die Haltestellen Untere Balm oder Balm Klausen. Von dort führt der Schächentaler Höhenweg an den verschiedenen Alpen vorbei.

schächentaler-höhenweg.ch
spiringen.ch
unterschaechen.ch
aagu.ch

- 30 Bödmer
- 31 Unter Balm
- 32 Ober Balm
- 33 Chäseren
- 34 Heidmanegg
- 35 Mettenen

Vielfältiger Alpkäse- genuss in luftiger Höhe

Entlang des Schächentaler Höhenwanderwegs liegen kurz vor der Klausenpasshöhe die «Stäfel sonnenhalb». Den Namen trägt das Gebiet wegen seiner südlich ausgerichteten Hanglage. Sowohl mit dem Bike als auch zu Fuss lässt sich da eine Alp nach der anderen entdecken. Auf der ausgedehnten Tour bleibt niemand hungrig: Dafür sorgen die vielen Älplerfamilien, die ihre feinen Produkte direkt vor Ort anbieten.



30

Bödmer

Die Alp Bödmer breitet sich ober- und unterhalb der Klausenpassstrasse zwischen dem Hotel Klausenpass und der eigentlichen Passhöhe aus. Circa 500 Meter vor der Passhöhe führt ein kurzes Strässchen zur Alp. Im Westen ist Bödmer begrenzt durch die Alp Unter Balm, im Süden durch die Alp Niemerstafel. Oberhalb erheben sich das Märcher Stöckli und das Bödmerstöckli.

Die sonnig gelegenen Hütten von Bödmer liegen auf circa 1930 Metern Höhe. Die Alp wird als Oberstafel genutzt. Hier sömmern nebst Kühen auch einige Schweine.

Zwei Älplerfamilien stellen auf Bödmer Urner Alpkäse her. Verkauft wird dieser sowohl auf der Alp als auch ab den beiden Höfen im Tal.



Hildi & Beat Arnold-Muheim
Tel. 079 360 15 33

Patricia & Köbi Arnold-Fuchs
Tel. 079 698 87 37



31

Unter Balm

Die Alp Unter Balm erstreckt sich nicht nur unter-, sondern auch oberhalb des Hotels Klausenpass. Nachdem das über 120 Jahre alte Jugendstil-Hotel immer mehr in Schräglage geraten war, eröffnete im Juni 2021 ein nicht minder eindrücklicher Neubau. Von der Bushaltestelle Balm Klausen sind es nur ein paar Schritte bis zu den ersten Alphütten.

Die Alp Unter Balm streckt sich am Fuss des Glatten auf 1800 bis 1950 m ü. M. in die Höhe. Sie bietet wunderbare Aussichtspunkte. Während mehrere Familien hier ihre Oberstafel-Wochen verbringen, stellt nur noch ein Betrieb direkt vor Ort Käse her. Dabei entstehen milder Alpkäse sowie Alpmutschli und Butter. Alles ist direkt auf Unter Balm erhältlich.



Heinz Arnold
Tel. 079 861 39 05



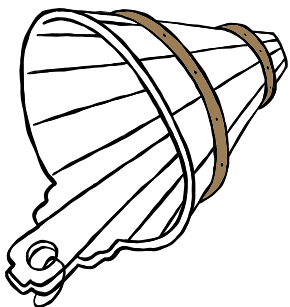
Das neu erbaute Hotel Klausenpass bietet gemütliche Zimmer und eine liebevoll-wärschafte Küche.
hotel-klausenpass.ch

Traditionelle Bräuche zählen immer noch viel

Bis heute bestimmt die Land- und Alpwirtschaft den Urner Brauchtumskalender. Am letzten Sonntag im April werden die neuen Alp- und Hirtevägte der Alpgenossenschaften vereidigt. Sie schwören, ihr Amt getreu zu verwalten. Bereits vor dem Alpaufzug schauen die Alp- und Hirtevägte vor Ort zum Rechten. Circa Ende Mai kommen die Älpler zum «Mehren» zusammen: Sie bestimmen, wann das Vieh frühestens auf die jeweilige Alp getrieben werden darf. Im Sommer wird erneut abgestimmt, wann in die Oberstäfel umgezogen wird. Und auch die Rückkehr zu den Unterstäfeln wird «gmeerät». Ein ganz besonderes Erlebnis ist die «Bodäfahrt»: An diesem Tag gegen Ende August kommen über 1000 Kühe zurück auf den Urnerboden. Den Älplerfamilien von Altdorf, Schattdorf und dem Schächental steht später – am «Sonntag vor Gallus» (16. Oktober) – noch die urchige Sennenchilbi in Bürglen bevor. Mit diesem Fest danken die Heimkehrenden für die gute Alpzeit und den Ertrag an Käse und Butter.

Betruf auf Urner Alpen

Auch der Betruf ist ein wichtiger Ritus der Alpzeit: Jeden Abend ruft der Älpler oder die Älplerin den Sprechgesang auf einer Anhöhe in die «Volle» (Milchtrichter). Text und Melodie variieren von Alp zu Alp (vgl. Seite 85). Stets aber werden in mundartlich gefärbtem Deutsch Gottvater, die Gottesmutter Maria, Jesus, der Heilige Geist und ausgewählte Heilige um Schutz für alle Lebewesen auf der Alp gebeten. So weit wie die Stimme reicht, soll auch der Schutzbann gelten.



Mehr Infos

im Urner Brauchtumsführer
brauchtum-uri.ch



32

Ober Balm

Die Alp Ober Balm liegt nahe an der Klausenpassstrasse und wiederum am Schächentaler Höhenweg, der in rund 7 Stunden vom Klausen bis Eggbergen führt. Von der Haltestelle Unter Balm oder Balm Klausen aus führt ein kurzer Spaziergang zur Alp Ober Balm. Im Dialekt meint «Balm» einen geschützten Raum unter Felsen. Der Ortsname ist in Uri häufig zu finden.

Das Alpgebiet Ober Balm mit Balmer Butzli erstreckt sich auf 1780 bis 2200 Metern Höhe. Die Alp ist Oberstafel für fünf Betriebe mit insgesamt fast 100 Kühen. Eine Älplerfamilie verarbeitet die Milch direkt auf Ober Balm zu Urner Alpkäse, Butter und Rahm. Die Produkte können direkt auf der Alp genossen und gekauft werden.



Anni & Franz Müller-Bissig
Tel. 079 393 00 22



34

Heidmanegg

Auf rund 1860 Metern Höhe befinden sich die Alphütten von Heidmanegg. Sie sind von der Haltestelle Untere Balm aus über den Schächentaler Höhenweg gemütlich in 45 Minuten zu erreichen. «Egg» im Namen weist auf eine Geländerippe, die Ergänzung «Heidman» auf eine Person, die allerdings nicht mehr näher zu bestimmen ist.

Das Panorama lässt hier keinen Wunsch offen: Vom Clariden über Schärhorn, Ruchen und Windgällen sieht man bis hinaus zum Uri Rotstock. Heidmanegg dient mehreren Familien wiederum als Oberstafel zum Urnerboden. Eine von ihnen verkäst im Hochsommer einen Teil der Milch von rund 30 Kühen direkt auf Heidmanegg. Die würzigen Formaggini und der junge Weisseschimmelkäse stehen am Wanderweg in einem Kühltankschrank zur Selbstbedienung bereit. Ein paar Schritte weiter betreibt eine zweite Familie ein Alpbeizli mit sonnigen Sitzplätzen im Freien.



35

Mettenen

Die Alp Mettenen ist über den Schächentaler Höhenweg oder von Urigen aus erreichbar. An Heidmanegg anschliessend, erstreckt sie sich auf rund 1750 m ü. M. unterhalb der Schächentaler Windgällen und des Berglikopfs. Das Wort Mettenen leitet sich von «mittler» ab. Der Name Mettenen bezieht sich also auf die mittlere Lage der Alp. Mettenen ist Zwischenstafel für drei Alpbetriebe. Als Unterstafel dient ihnen der Urnerboden, Oberstafel ist das Mettener Butzli.

Während circa 55 Tagen sömmeren die Äpler rund 80 Kühe auf Mettenen. Eine Familie verkäst alle Milch während der ganzen Alpzeit. Dabei entstehen Urner Alpkäse, Ziger, Butter und Weisseschimmelkäse. Einen Teil der Produktion erhält die Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten zur Vermarktung, der Rest erfreut Wanderer und weitere Kunden direkt ab Alp oder Hof.



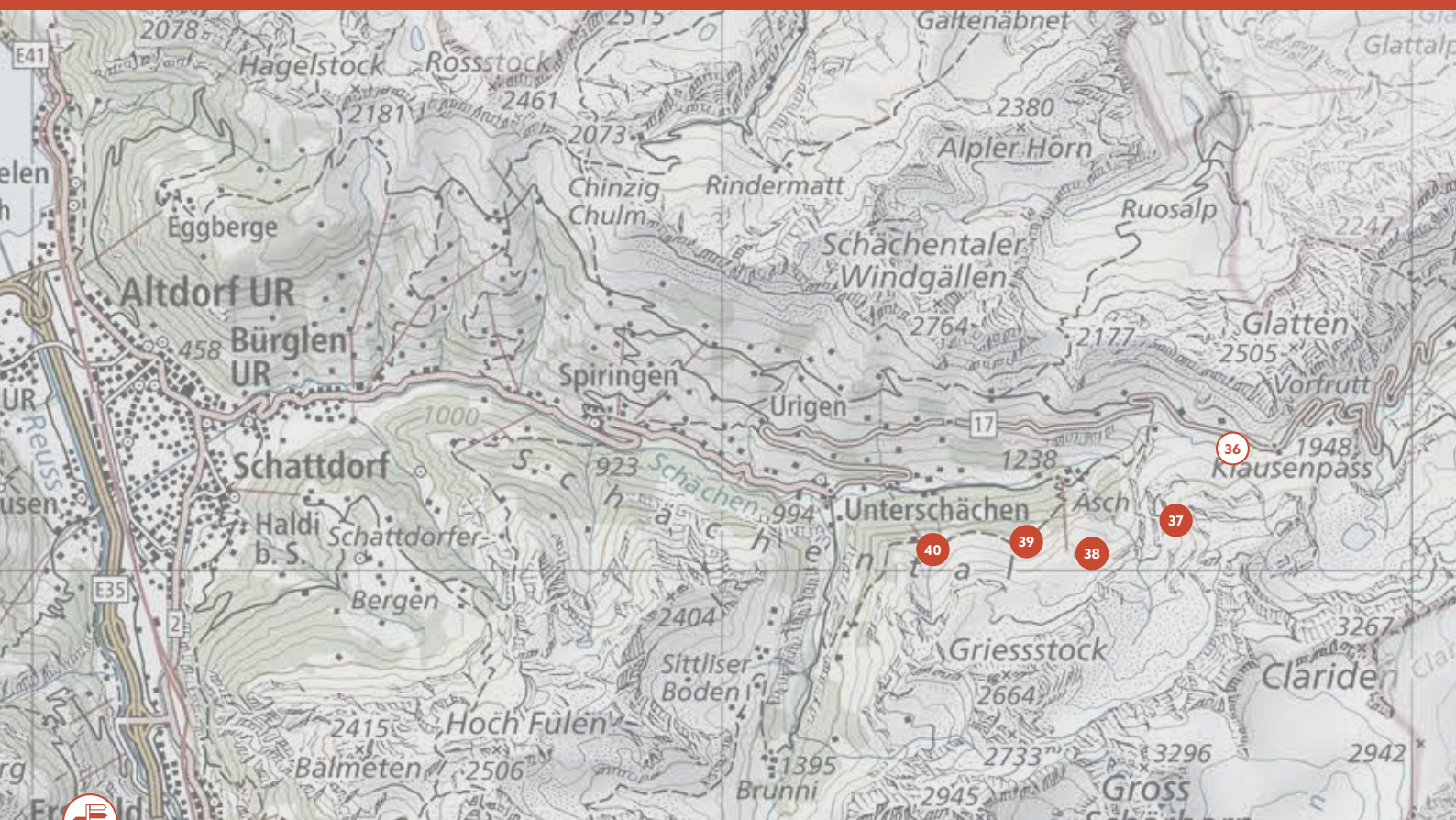
Barbara & Robi
Gisler-Arnold
Tel. 079 285 46 56



Alpbeizli Heidmanegg
Bernadette & Anton
Arnold-Bissig
Tel. 079 424 07 79



Claudia & Robert
Herger-Arnold
Tel. 079 274 58 64



Ab Bahnhof Altdorf fahren die Busse der Auto AG Uri nach Unterschächen und im Sommer weiter über den Klausenpass. In Unterschächen Ribi gibt es eine Seilbahn zur Alp Wannelen. Eine weitere Seilbahn führt von Äsch auf die Oberalp. Ab Klausenpass verläuft ein Bergwanderweg durch das markante Alpgebiet.

unterschaechen.ch
seilbahnverband-uri.ch
aagu.ch

- 36 Niemerstafel
- 37 Chamkli
- 38 Oberalp
- 39 Nideralp
- 40 Wannelen

Schattig ist es nur im Käsekeller

Fünf Käsealpen liegen am linken Talhang des Schächentals, «schattenhalb» genannt. Von Schatten ist im Sommer aber nicht viel zu spüren – höchstens in den kühlen Käsekellern. Wegen der westlichen Ausrichtung des Tals scheint während der Alpsaison auch auf dieser Seite des Schächentals oft die Sonne. Dank zwei Seilbahnen, die ins Alpgebiet führen, kommen Gäste dennoch nicht allzu sehr ins Schwitzen.



37

Chammli

Der Oberstafel Chammli bildet den Abschluss des Schächentals: Die höchstgelegene Urner Kuhalp ist am Fuss des Schärhorns eingebettet und vom Klausenpass aus in rund 40 Minuten bequem auf dem Bergwanderweg erreichbar. Mit Chammliberg und Clariden winken zwei weitere Dreitausender in der Nähe.

Zu den vierbeinigen Alpbewohnern gehören Milchkühe, Ziegen und zwei Esel. Als Hauptprodukt entstehen rund 2 Tonnen Alpkäse aus Kuhmilch, daneben auch Ziegenkäse. Feine Alpspezialitäten mit frischer Milch, Rahm und Käse gibt es im gemütlichen Alpbeizli.

Die Alp Chammli ist sagenumwoben. Hier soll vor langer Zeit ein venezianischer Kaufmann den Älplern einen unverhofften Goldsegen beschert haben. Und der «Hund von Uri,» ein besonders flinker Senn, soll einst eine Räuberbande von Chammli vertrieben haben.



Matthias Stadler
Tel. 079 562 17 80
chammlialp.ch



Im Klettergarten Chammli warten über 20 Kletterrouten auf Familien, Einsteiger und Geübte (Schwierigkeitsgrad 2b bis 5b).



38

Oberalp

Die Oberalp erstreckt sich auf 1800 bis 2200 m ü. M. unterhalb der Bergkette mit dem Wäspen und dem Vorder Griesstock. Vier Älplerfamilien bewirtschaften die Alp. Sie führen ihr Vieh vom Urnerboden über einen schmalen Pfad vorbei an der Unter Balm, Bim Stei und Blewi auf die Oberalp. Ab Äsch in Unterschächen führt eine offene Luftseilbahn ins Alpgebiet.

Drei Älplerfamilien produzieren verschiedene Urner Alpkäse, die sie direkt und über die Genossenschaft Urner Alpkäse vermarkten. Die Familie Kempf führt ein Alpbeizli und bietet Übernachtungsplätze an. Ausserdem lohnt sich dort ein Besuch des Alpmuseums in einer über 200-jährigen, mit vielen traditionellen Gegenständen ausgestatteten Alphütte.



Sepp Gisler
Tel. 079 382 35 59

Kari Herger-Kempf
Tel. 079 315 71 36

Klaus Kempf
Tel. 079 825 39 71



39

Nideralp

Zwischen 1600 und 1700 m ü. M. auf der linken Talseite des Schächentals liegt die Nideralp. Unterhalb des Gipfels Wäspen grenzt die Nideralp im Osten an die Oberalp und im Westen an die Alp Wannelen. Ab Unterschächen-Ribi führt eine Seilbahn nach Wannelen – von dort gelangt man in einer knappen halben Stunde zur Nideralp.

Ein Älplerpaar sömmert Milchkühe, Mutterkühe und Ziegen auf der Nideralp. Aus der Milch der Tiere entstehen 2 bis 3 Tonnen vollfetter und halbharter Alpkäse. Die Produkte werden privat ab Alp und später ab Hof verkauft.



Bernadette & Klaus
Zurfluh-Stadler
Tel. 041 871 26 00
Tel. 078 665 73 37



40

Wannelen

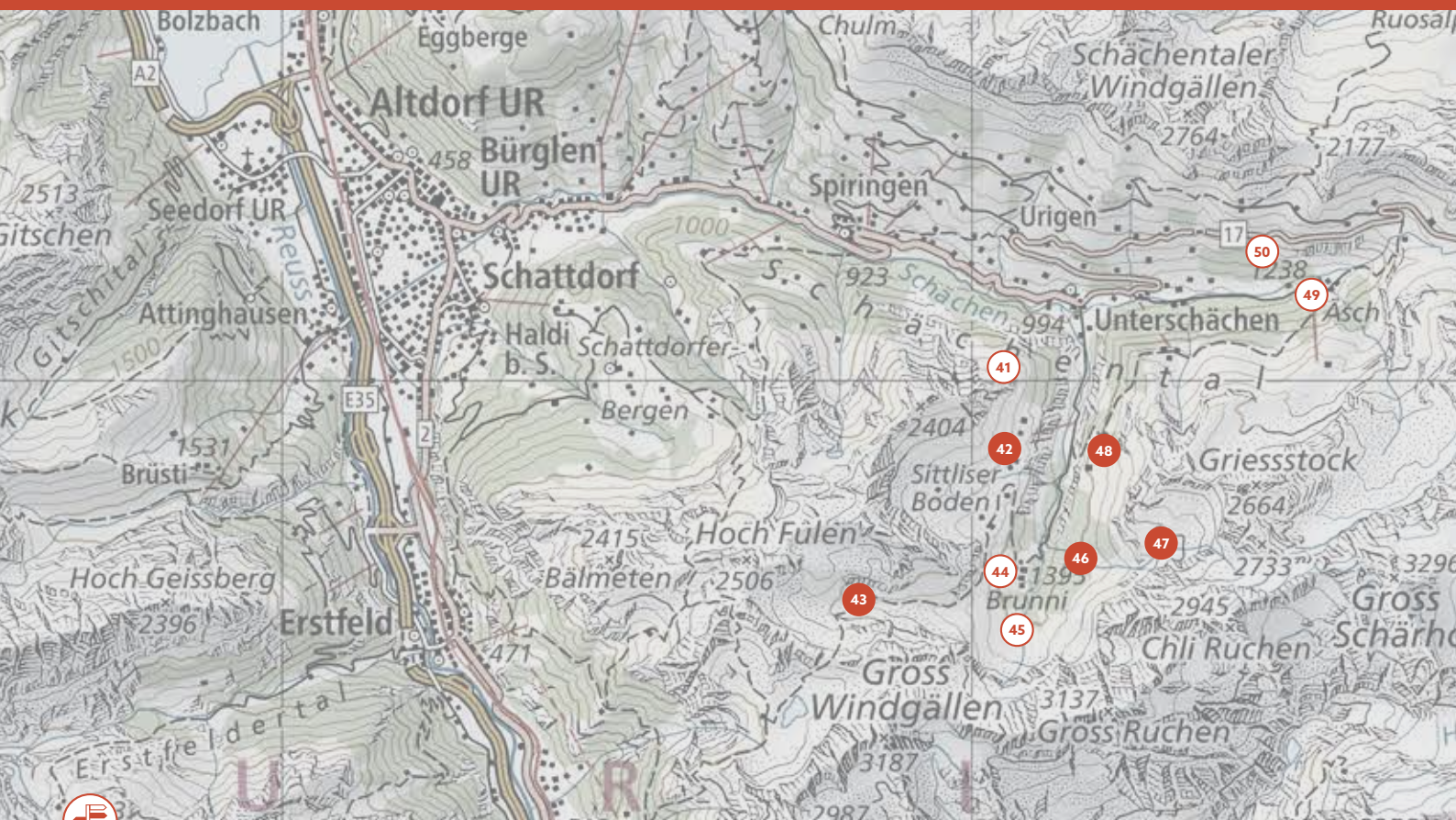
In einer Mulde oberhalb Schächen- und Brunnital befindet sich die Alp Wannelen. Sie erstreckt sich auf 1630 bis 1700 Metern Höhe. Vom Weiler Ribi in Unterschächen aus führt eine Seilbahn auf Wannelen. Direkt bei ihrer Bergstation liegen die ersten Alphütten. Von der Klausenpasshöhe aus über Champli und Nideralp ist Wannelen in rund 3 Stunden über den Bergwanderweg zu erreichen. Der Name Wannelen umschreibt eine Muldenlage.

Die Älplerfamilien führen ihr Vieh für einige Wochen vom Unterstafel Urnerboden hinauf nach Wannelen. Dort entsteht Alpkäse in verschiedenen Grössen. Etwas abseits der Siedlung produziert Familie Muheim nebst Alpkäse noch Raclette- und Kräuterkäse sowie Alpbut-ter und Alpkochbutter. Die Produkte kann man direkt auf Wannelen oder am Urner Alpkäsemarkt kaufen. Im Alpbeizli von Familie Gisler locken Käse, Zabigplättli und weitere hausgemachte Spezialitäten.



Vreni & Josef
Gisler-Schuler
Tel. 079 381 72 34

Silvia & Fredy
Muheim-Arnold
Tel. 079 424 70 04
Tel. 079 277 91 82



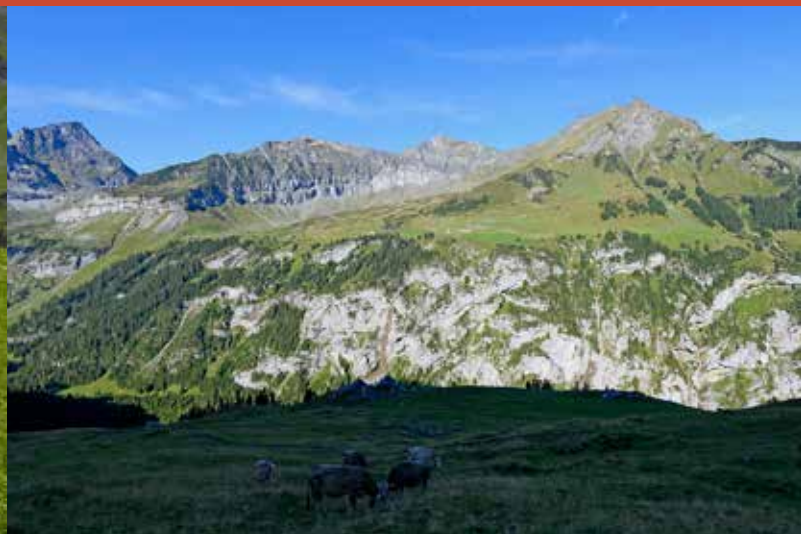
Die öV-Busse der Auto AG Uri bringen Reisende bequem nach Unterschächen. In 20 Minuten geht es von da gemütlich zu Fuss ins Brunnital zur Talstation der Sittlisalp-Seilbahn, wo es auch einen Parkplatz gibt. Das gesamte Alpgebiet im Brunnital ist mit rot-weiss markierten Wanderwegen gut erschlossen.

aagu.ch
unterschaechen.ch
seilbahnverband-uri.ch

- 41 Obsaum
- 42 Sittlisalp
- 43 Griesstal
- 44 Brunni
- 45 Chärschelen
- 46 Niederlammerbach
- 47 Oberlammerbach
- 48 Trogen
- 49 Äsch
- 50 Wanneli

Wildromantisches und imposantes Brunnital

Der Weg von Unterschächen ins Brunnital führt an der alten Bielsensäge aus dem 19. Jahrhundert und der 1708 erbauten Badkapelle vorbei. Das reizvolle Schächentaler Seitental glänzt mit reicher Fauna und prächtiger Flora. Teilweise ist es ein Wildschutzgebiet. In der Höhe warten verschiedene Alpen auf Gäste. Und zuhinterst im Tal zieht die mächtige Nordwand des Gross Ruchen alle Blicke auf sich.



42

Sittlisalp

Die Sittlisalp ist die drittgrösste Alp in Uri. Sie liegt auf der westlichen Talseite zwischen 1600 und 1800 Meter Höhe und ist mit einer Seilbahn erschlossen. Bereits 1954 wurde die Drahtseilbahngesellschaft Brunnital-Sittlisalp gegründet, die bald darauf eine erste Bahnanlage in Betrieb nahm. 1997 bis 1998 erfolgte der Bau einer komplett neuen Seilbahn. Der Alpname Sittlis geht auf die Wendung «ad situlas» zurück, das heisst «zu den Mulden». Auf Lateinisch bedeutet «situla» auch Eimer.

Neun Familienbetriebe haben sich hier zu einer Alpgenossenschaft mit Alpkäserei zusammengeschlossen. Von Anfang Juni bis Ende September verarbeitet der Käser täglich bis zu 3500 Kilogramm frische Milch von rund 200 Kühen. Die Sittlisalp verfügt über ein eigenes Wasserkraftwerk, das mit modernster Steuertechnik und einer Leistung von 25 kWh die Alpbetriebe und die Käserei mit Elektrizität

versorgt. Somit werden alle Alperzeugnisse von der Milchgewinnung bis zum fertigen Produkt mit umweltfreundlicher erneuerbarer Energie hergestellt.

Für angemeldete Gruppen gibt es informative Käserei-Führungen. Dabei können auch die verschiedenen Alpspezialitäten gemütlich degustiert werden – sei es bei einer ganzen Mahlzeit, beim Zabig oder am Dessertbuffet.

Auf der Sittlisalp werden jeden Sommer 23 Tonnen Alpkäse, 4,5 Tonnen Frischziger aus Molke, gut 1 Tonne Alprahm, fast 2 Tonnen Alpbutter, 2,5 Tonnen verschiedene Rahmkäse sowie Kräuterbutter und Joghurt produziert. Zu kaufen ist alles vor Ort, im Detailhandel, an Märkten sowie im komfortablen online-Shop.

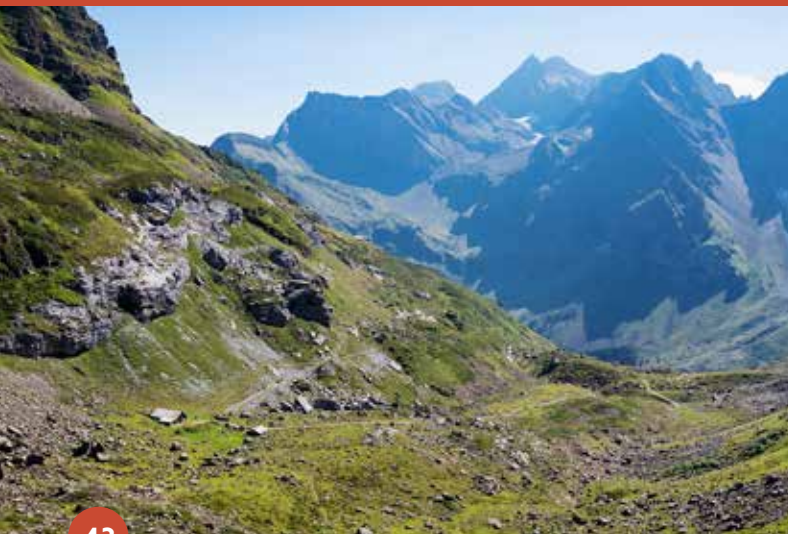


AVG Sittlisalp
Tel. 041 879 17 86
alp-sittlisalp.ch
shop.alpkaeserei-sittlisalp.ch



Übernachtungsplätze gibt es bei Doris & Franz Herger (byherger.ch) und bei Karin & Thomas Gisler (078 838 48 26).

Im Alpbeizli gleich bei der Seilbahn sorgen Bernadette & Josef Arnold für Speis und Trank (041 879 10 20).



Griesstal

Das Griesstal dient zusammen mit Butzli als Oberstafel der Alp Niderlammerbach. Die Stäfel liegen auf gut 1900 Metern Höhe im Griessstal – einem Seitental zuhinterst im Brunnital – am Bergwanderweg zum Seewlensee oder dem Gipfel Bälmeten (2410 m ü. M.).

Der Name Griess wird abgeleitet von Geröll. So handelt es sich auch beim Griesstal um ein von Geröll durchsetztes Alpgebiet.

Die Äpler stellen auf den verschiedenen Stäfel Alpkäse her. Verkäst werden pro Sommer rund 18'000 Liter Kuhmilch. Der Alpkäse findet direkt vor Ort oder über Privatverkauf zu den Kunden.



Niderlammerbach

Die Alp Niderlammerbach im Brunnital liegt am Weg nach Trogen und wird als Unterstafel der Alpen Griesstal und Butzli genutzt. Die Alp wurde nach dem Lammerbach benannt. Woher der Name Lammer stammt, ist nicht eindeutig geklärt. Allgemein wird darunter ein abschüssiger Felsabhang oder eine Schlucht verstanden.

Auf den verschiedenen Alpstäfel verkäsen die Äpler rund 18'000 Liter Kuhmilch zu Alpkäse. Dieser wird direkt auf der Alp und privat verkauft.



Hans & Alois Arnold
Tel. 077 444 79 61



Hans & Alois Arnold
Tel. 077 444 79 61



47

Oberlammerbach

In einem Talkessel unterhalb des Wäspen (2345 m ü. M.) breitet sich die Alp Oberlammerbach aus. Sie liegt auf rund 2000 Metern. Ein blau-weiss markierter Alpinwanderweg führt von Niderlammerbach nach Oberlammerbach. Oberlammerbach ist der Oberstafel der Alp Trogen und beheimatet zwei Alpbetriebe. Auf Oberlammerbach sömmer die Kühe während rund fünf Wochen.

Die Alp wurde nach dem Lammerbach benannt. Woher der Name Lammer stammt, ist nicht eindeutig geklärt. Allgemein wird darunter ein abschüssiger Felsabhang oder eine Schlucht verstanden.

Im fast schon hochalpinen Gebiet Oberlammerbach entsteht besonders würziger Alpkäse, der direkt ab Alp oder ab Hof vermarktet wird.



48

Trogen

Die Alp Trogen befindet sich auf rund 1500 m ü. M. auf der Ostseite des Brunnitals zwischen den Alpen Wannelen und Brunni. Trogen ist unterteilt in den Vorderboden und den Hinterboden. Die Alphütten liegen ungefähr 400 Meter auseinander. Der Alpname bezieht sich auf eine trogähnliche Geländestelle.

Die Alp Trogen ist Unterstafel für drei Alpbetriebe, wovon zwei Familien käsen. Auf dem Hinterboden gibt es ein Alpstubli mit Verpflegung und Übernachtungsplätzen im Massenzimmer.

Auf Trogen entstehen Alpkäse, diverse Mutschli (nature oder mit Knoblauch, Chili etc.), Formaggini, Butter, Kräuter- und Bratbutter sowie Frischkäse mit Kräutern. Die Produkte werden auf den Höfen im Tal oder während der Alpzeit direkt auf der Alp verkauft. Zudem sind sie am Urner Alpkäsemarkt sowie an Passmärkten zu finden.

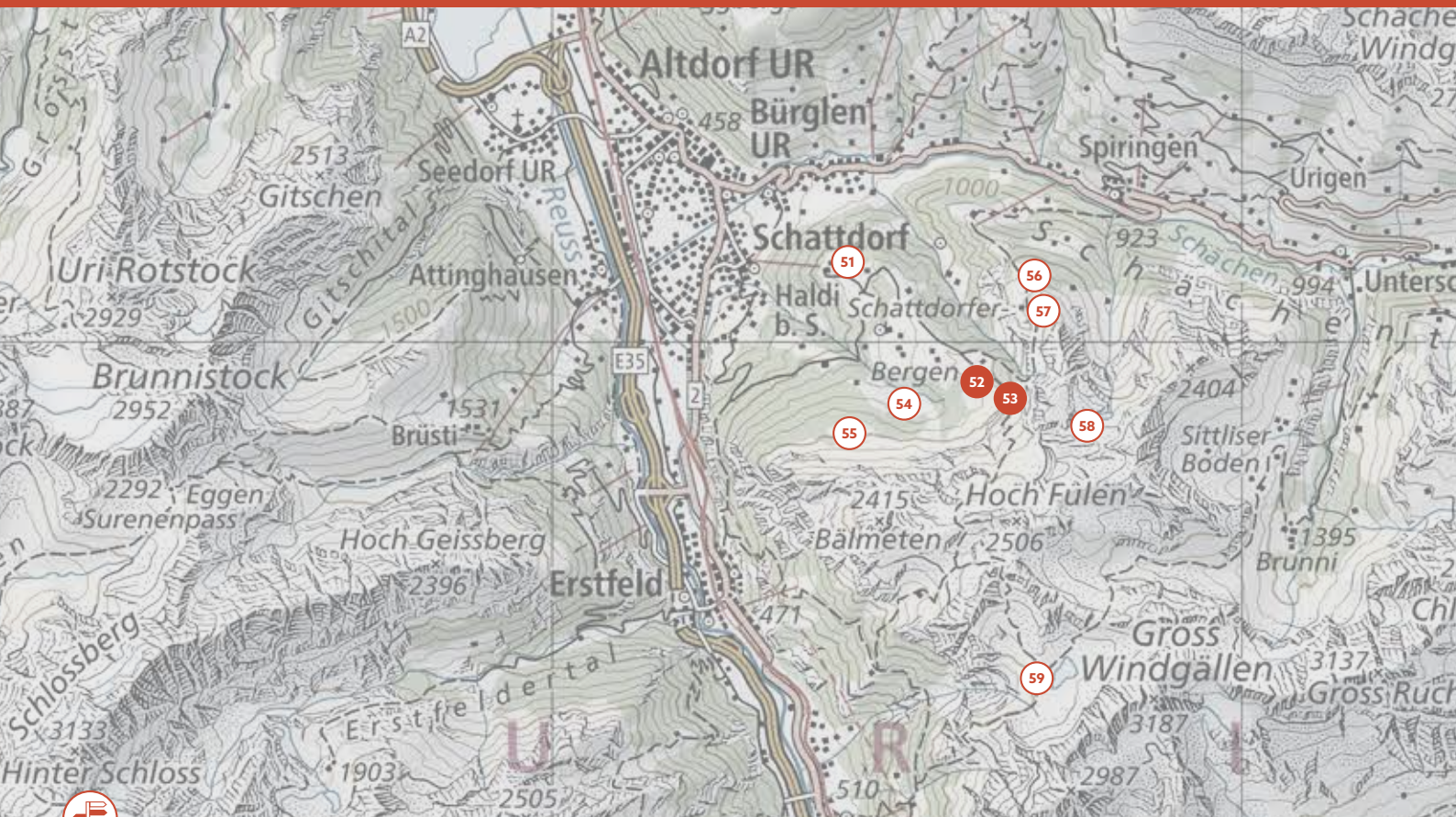


Franz Müller
Tel. 079 408 59 62



Monika & Anton Arnold-Waser
Tel. 041 879 11 94 (Alp)
Tel. 041 870 09 39

Franz Müller
Tel. 079 408 59 62
trogenalp.ch



Ab Altdorf, Flüelen und Erstfeld fahren Busse der Auto AG Uri bis zur Haltestelle Schattdorf-Dorf. Von dort aus sind es wenige Schritte bis zur Talstation der Luftseilbahn Schattdorf-Haldi. Diese führt in 5 Minuten auf die Sonnenterrasse Haldi, von wo das Alpgebiet erwandert oder mit dem Bike entdeckt werden kann.

haldi-uri.ch
schattdorf.ch
buerglen.ch

- 51 Haldi
- 52 Oberfeld-Stafelalp
- 53 Oberfeld-Ricki
- 54 Süessberg
- 55 Gampelen
- 56 Unter Wängi
- 57 Ober Wängi
- 58 Platti
- 59 Seewli

Schaurige Geschichten von sonnigen Alpen

Rund um das Alpgebiet Schattdorf-Haldi ranken sich zahlreiche Sagen. Besonders über das Bergheimet Süessberg gibt es viel Schauriges zu berichten. Politisch gehört mehr als die Hälfte der Sonnenterrasse Haldi zur Gemeinde Schattdorf, der Rest ist Teil von Bürglen. In diesem Alpgebiet gibt es nicht nur Sommerbetriebe, sondern auch ganzjährig bewohnte Heimet. Die Alpen sind Ausgangspunkt für unterschiedlich anspruchsvolle Bergwanderungen.



52

Oberfeld-Stafelalp

Oberfeld liegt im Südosten der Schattdorfer Berge und erstreckt sich auf einem leicht ansteigenden Hang zwischen 1400 und 2000 Metern Höhe. Hier wird die Alp Oberfeld-Stafelalp von der Familie Arnold im Alprecht bewirtschaftet. Rund 30 Stück Vieh sömmeren auf Oberfeld, bevor sie zur Stafelalp und schliesslich nach Butzenboden weiterziehen. Auf der Stafelalp lädt ausserdem ein Alpbeizli zur Rast ein.

Der alte Name «Feld» bezeichnet eigentlich ein Stück Ackerland, selten jedoch auch hochgelegenes Wiesland. Bei Familie Arnold werden rund 2 Tonnen vollfetter, halbharter «Stafu-Chääs» sowie Mutschli hergestellt. Die Produkte stehen direkt auf der Alp sowie auf dem eigenen Hof zum Verkauf.



53

Oberfeld-Ricki

Von der Bergstation der Luftseilbahn Schattdorf-Haldi aus erreicht man das Gebiet Oberfeld in einer gemütlichen, rund einstündigen Wanderung. Die Alpweiden der Familie Zraggen auf 1400 bis 1700 m ü. M. befinden sich unmittelbar beim Haldi-Rundweg nach dem Kraftort Billentrog. Die Äplerfamilie pachtet die Alp von der Korporation Uri. Im Sommer befinden sich etwa zehn Kühe sowie zehn Rinder und Kälber auf der Alp. Während rund vier Wochen grast das Vieh auf dem Oberstafel Ricki.

Die Äplerfamilie Zraggen stellt rund 600 bis 700 Kilo vollfetten, halbharten Alpkäse und Mutschli her. Der Käse wird das ganze Jahr über direkt vom Heimbetrieb auf Oberfeld aus vermarktet.



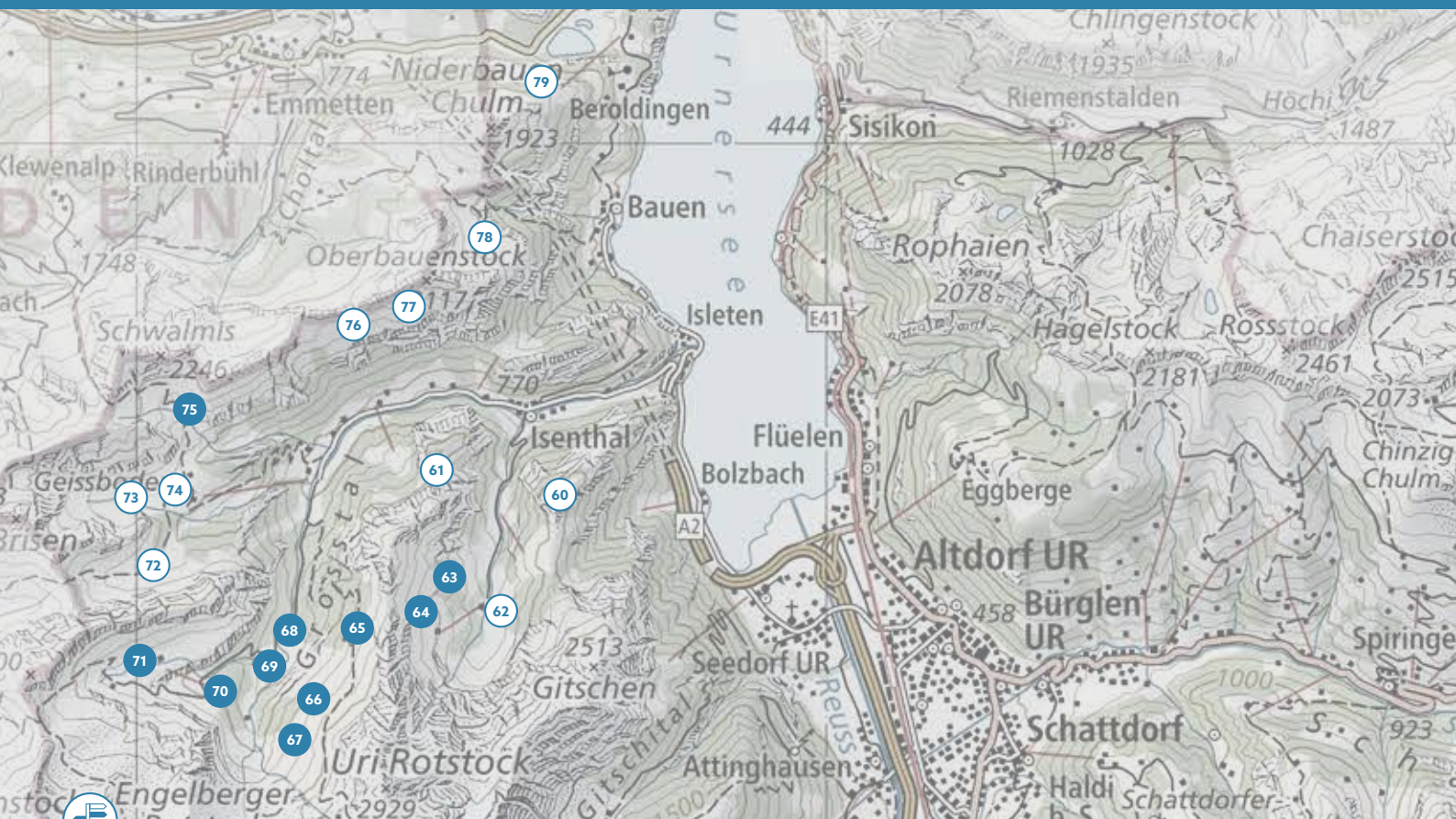
Regula & Paul Arnold
Tel. 079 675 21 06



Stafelalp-Beizli
Getränke und kleine Speisen
Massenlager (Voranmeldung)
Tel. 077 451 98 79



Albin Zraggen-Imhof
Tel. 041 871 26 56



Vom Bahnhof Altdorf verkehren Busse der Auto AG Uri nach Isenthal. Von dort ist das Alpengebiet teilweise per Seilbahn, meistens aber zu Fuss erreichbar. Die Alp Urwängi ist ab Emmetten im Kanton Nidwalden mit der Luftseilbahn auf den Niederbauen zu erreichen.

isenthal.ch
seelisberg.ch
seilbahnverband-uri.ch
aagu.ch

- 60 Schartialp
- 61 Sattel-Wängi
- 62 Ney
- 63 Vorder Musenalp
- 64 Hinter Musenalp
- 65 Biwald
- 66 Wilderbutzen
- 67 Hangbaum-Steinhüttli
- 68 Chimiboden
- 69 Altrüti
- 70 Gossalp
- 71 Oberalp

Gelebtes Brauchtum, gepflegtes Handwerk

Abseits von aller Hektik liegt das Bergdorf Isenthal mit seinen Alpen. Die Einheimischen sind stolz auf ihre naturverbundenen Traditionen. Weit über Uri hinaus bekannt ist der Handwerksmarkt im Herbst.

- | | |
|------------------|-------------------|
| 72 Sulztal | 76 Inner Baberg |
| 73 Geissbodenalp | 77 Mittler Baberg |
| 74 Gitschenen | 78 Urwängi |
| 75 Bolgen | 79 Eggelen |



63

Vorder Musenalp und Älpeli

Im Chlital unterhalb des Fulen und des Sassigrats liegt auf 1400 bis 1600 m ü. M. die Vorder Musenalp. Im Süden grenzt sie an die Hinter Musenalp. Von der dortigen Luftseilbahn aus ist die Vorder Musenalp in circa 15 Minuten zu Fuss erreichbar. Woher der Begriff Musenalp herrührt, ist nicht eindeutig: Einerseits wird das Wort Musen für feuchtes, sumpfiges Land verwendet, andererseits verweist er auf den Mäusefang (mausen).

Vorder Musenalp und das daneben versteckte Älpeli werden von der Familie Herger in dritter Generation bewirtschaftet. Die Eltern Rita und Sepp Herger schauen jeden Sommer zu 12 Milchkühen, 16 Rindern und 30 Ziegen. Auf dem Älpeli wird Ziegenkäse hergestellt, während die Kuhmilch auf der Musenalp verarbeitet wird. Die Älplerfamilie verkauft die gesamte Produktion privat.



64

Hinter Musenalp

Die Hinter Musenalp (1300 bis 1700 m ü. M.) erstreckt sich auf der linken Seite des Chlitals, von wo eine kleine Seilbahn mit halboffener Kabine das Gebiet erschliesst. Die Gipfel Sassigrat, Schlieren und Uri Rotstock umgeben die Alp. Die Alphütte befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Bergrestaurant Musenalp.

Seit 2013 bewirtschaften Josef und Andrea Herger die Musenalp. Josef ist der Sohn von Sepp und Rita Herger (Vorder Musenalp). Mit seiner Frau Andrea ist er für die Alpkäse-Produktion zuständig. Auf rund 60 Hektaren weiden von Juni bis September 40 Kühe und 20 Ziegen.

Auf der Musenalp werden Alpmutschli, milder und würziger Alpkäse und eine eigene Fonduemischung produziert. Auch Geisswürstli und «Wildiheu-Sirup» entstehen hier. Die Produkte gibt es bei ausgewählten Händlern, an saisonalen Märkten und direkt ab Alp.



Rita & Josef Herger-Gisler
Tel. 079 643 02 93



Andrea & Josef Herger
Tel. 079 546 74 42
musenalp-isenthal.ch



Speis und Trank sowie Übernachtungsplätze im Matratzenlager oder Doppelzimmer gibt es im Bergrestaurant:
bergrestaurant-musenalp.com



65

Biwald

Unterhalb des Sassigrats liegt am Weg zum Uri Rotstock die Alp Biwald. Von der Alphütte auf 1695 m ü. M. eröffnet sich ein schöner Ausblick nach Westen zum Ruchstock und Chaiserstuel. Vom Parkplatz St. Jakob aus ist die Biwaldalp via Rüti, Gross Wald, Rüteli und Jäntli in rund 2 Stunden zu erreichen. Ein anderer Weg führt über den Chimiboden (1 Stunde).

Der Name der Alp besagt, dass diese von Wald umgeben ist. Der Älplerfamilie dient Biwald als Haupttafel. Sie sömmert rund 20 Kühe, ausserdem Rinder, Schafe und einige Zwergziegen. Den Hochsommer verbringen die Kühe auf dem Oberstafel Glattegg (1850 m ü. M.).

Gekäst wird auf der Biwaldalp nach traditioneller Art über dem Holzfeuer. Alpkäse und verschiedene Alpspezialitäten sind auf der Alp, ab Hof, am Isenthaler Handwerksmarkt sowie am Urner Alpkäsemarkt erhältlich. Auch im Alpbeizli kann man alles probieren.



Margrit & Werner
Infanger-Renner
Tel. 079 585 42 11
biwaldalp.ch



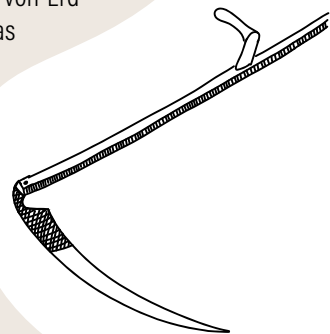
Auf Biwald gibt es 25 Übernachtungsplätze mit Halbpension. Im Alpbeizli geniesst man hausgemachte Stärkungen.

Die Artenvielfalt und Schönheit der Alpen erhalten

Viele Sagen erzählen warnend, was passiert, wenn nicht gut zu den Alpweiden geschaut wird. Tatsächlich sind die Alpgebiete von einer regelmässigen landwirtschaftlichen Nutzung und Pflege abhängig: Im Frühling werden die Alpen von Lawinenschäden «geschönt», also Steine und unerwünschtes Gebüsch entfernt. Während der Sömmung grast das Vieh auf den weitläufigen Alpweiden. Die extensive Nutzung trägt dazu bei, dass verschiedenste Pflanzen-, Insekten- und weitere Tierarten auf den Trocken- und Magerwiesen gedeihen. Werden Alpgebiete sich selbst überlassen, verganden sie: Büsche und einzelne Pflanzenarten breiten sich übermässig aus, die Artenvielfalt nimmt ab. Umgekehrt geht die Biodiversität auch zurück, wenn gewisse Zonen zu intensiv genutzt und durch den Mist der Kühe zu stark gedüngt werden. Die sorgfältige Pflege der artenreichen Sömmungsgebiete wird in der Schweiz gefördert. Schön, wenn sich die Arbeit der Älplerfamilien auch als «Augenweide» für die Besucher zeigt und von diesen geschätzt wird. Gäste können zur Zukunft der Alpwirtschaft beitragen, indem sie auf den Wegen bleiben, keinen Abfall hinterlassen, keine geschützten Pflanzen mitnehmen – und gerne Alpkäse und andere Alpprodukte geniessen.

Die Tradition des Wildheuens

Es ist spektakulär, wenn Urner Bauern und Bäuerinnen an den höchstgelegenen, exponierten «Planggen» (Steilhängen) die Sensen schwingen, später das Wildheu zu schweren «Pinggeln» (Heu in Heunetzen) zusammenfassen und an Heuseilen den Berg runtersausen lassen. Die anstrengende und oft gefährliche Handarbeit lohnt sich: Sie ergibt wertvolles Winterfutter für die Tiere und vermindert das Risiko von Erd- und Schneerutschen. Seit 2008 lebt das wichtige Brauchtum dank dem Urner Wildheuförderprogramm neu auf – insbesondere im Isental sowie zwischen Eggbergen und Oberaxen, wo der «Wildheuerpfad Rophaien» spannende Einblicke gewährt.





66

Wilderbutzen

Zwischen Biwald und Hangbaum-Steinhüttli im Süden liegt auf 1685 m ü. M. die Alp Wilderbutzen. Unterhalb der Gipfel Sassigrat, Schlieren und Uri Rotstock erstreckt sie sich an der rechten Flanke des Grosstals. Von Isenthal aus führt der Weg über Chimiboden und Steinhüttli oder über die Alp Biwald. Der Name Butzen bezeichnet die Lage in einer Geländekammer oder in einem Geländekessel.

Wilderbutzen ist Hauptstafel einer Äplerfamilie, welche die Alp seit über 100 Jahren bewirtschaftet und der die beiden Hüttenrechte gehören. Aus rund 35'000 Liter Kuhmilch entsteht vollfetter, halbharter Alpkäse. Ausserdem wird eine kleine Menge Ziegenkäse hergestellt. Damit auch die Sirte verwertet werden kann, leben jeden Sommer auch einige Alpschweine auf Wilderbutzen. Die Alpprodukte gibt es direkt vor Ort, im Detailhandel sowie am Urner Alpkäsemarkt zu kaufen. Auch online-Bestellungen sind möglich.



Petra & Kilian Imholz-Infanger
Tel. 079 410 85 51
wilderbutzen.ch



67

Hangbaum-Steinhüttli

Die Alp Hangbaum-Steinhüttli breitet sich auf rund 1700 m ü. M. unterhalb des Schlieren und des Uri Rotstocks zuhinterst im Gross-tal aus. Im Süden grenzt die Alp an den Blüemlisalpfrin. Von Isenthal führt in südlicher Richtung ein Weg dem Bach entlang über die Unterstäfel Rüti und Steinhüttli bis zur Alp Hangbaum.

Im Urner Namenbuch heisst es zu Hangbaum, es sei eine «steile, von Runsen durchzogene Alp». Eine markante, sich längs über das ganze Gelände erstreckende Geländerippe kennzeichnet das Gebiet.

Hangbaum-Steinhüttli beheimatet einen Alpbetrieb. Aus der Milch der Kühe stellt die Familie circa 3 Tonnen Käse und Alpbutter her. Sie verkauft ihn privat.



Irene & Beat Gasser-Mattli
Tel. 079 656 36 89
Tel. 079 399 10 74



68

Chimiboden

Auf rund 1200 m ü. M. befindet sich die Alp Chimiboden. Sie dient einer Älplerfamilie als Unterstafel. Oberstafel ist die Oberalp auf rund 1760 m ü. M. Die Alp Chimiboden befindet sich auf dem Alpgebiet Hütten, das von insgesamt fünf Älplerfamilien bewirtschaftet wird. Seinen Namen hat der Chimiboden vom Kümmel, der auf der ebenen Geländestelle wächst.

Auf der Alp Chimiboden sömmeren Kühe. Ihre Milch verarbeitet die Familie zu Alpkäse, Kräuterkäsli mit Schnittlauch, Kümmel oder anderen Gewürzen sowie zu Butter und Bratbutter. Die Produkte können direkt ab Alp oder ab dem Heimbetrieb bezogen werden.



69

Altrüti

Unterhalb des Uri Rotstocks, auf gut 1300 m ü. M., liegt Altrüti. Das Strässlein zur Oberalp führt an der Alp vorbei. Von St. Jakob bei Isenthal bis zur Alp Altrüti sind es circa zwei Kilometer.

Als «Rüti» bezeichnet wird ein Stück Land, auf dem Wald oder Büsche gerodet wurden und das somit urbar gemacht worden ist.

Altrüti ist Unterstafel für zwei Alpbetriebe. Die Älpler verbringen zwischen 22 und 26 Tage im Sommer auf der Alp. Eine Familie stellt auch Alpkäse her, der zum Teil direkt und zum Teil über die Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten vermarktet wird.



Rita & Hans Bissig-Gisler
Tel. 041 878 13 68



Barbara & Simon
Bissig-Scheuber
Tel. 041 878 00 20
Tel. 041 878 10 80



70

Gossalp

Die Gossalp ist der höchstgelegene Unterstafel vor dem Oberstafel Oberalp. Sie liegt auf rund 1400 Metern Höhe. Nachbaralpen sind Altrüti und Hütten. Von St. Jakob aus ist die Gossalp auf dem Strässlein in Richtung Oberalp zu erreichen.

Der Begriff Goss umschreibt ein Gebiet, aus dem viel Wasser kommt. Das passt hier gut, denn die Gossalp grenzt an einen Bach, und ein weiterer kleiner Bach entspringt im Alpgebiet.

Im Sommer beheimatet die Gossalp drei Alpbetriebe, die alle Käse produzieren. Die Alpbetriebe stellen hauptsächlich Alpkäse her. Eine Älplerfamilie produziert zudem Ziegenkäse, Brat- und Alpbutter sowie Rahm und Joghurt. Die drei Älpler verkaufen ihre Produkte grösstenteils privat. Bei Familie Aschwanden-Bissig kann während der Alpzeit auch übernachtet werden.



71

Oberalp

Die Oberalp ist umgeben vom Bärenstock, dem Oberalpgrat, der Bannalper Schonegg, dem Ruchstock und dem Engelberger Rotstock. Die Alp liegt auf einer Terrasse in 1750 bis 2000 Metern Höhe. Von der Gossalp führt eine Personen- und Materialseilbahn auf die Oberalp, jedoch nur auf Voranmeldung.

Die Oberalp ist eine grosse, lang gezogene Alp. Sie ist unterteilt in Vorderalp, Hinteralp und Gehrenwald. Auf dem Oberstafel käsen fünf Familien in ihren Alphütten. Gäste sind ausserdem in «Holzschuenis Alpbeizli» der Familie Arnold-Aregger willkommen. Nebst Alpkäse entstehen auf der Oberalp viele weitere Milchprodukte: Alpbutter, Bratbutter, Ziegenkäse, verschiedene Kräuterkäse, Rahm und Joghurt. Ein Teil wird direkt auf der Alp oder ab Hof, der andere Teil über die Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten vermarktet.



Vreni & Peter
Aschwanden-Bissig
Tel. 041 820 43 30

Claudia & Josef Arnold-Aregger
Tel. 041 878 13 43



Claudia & Josef Arnold-Aregger
Tel. 041 878 13 43

Vreni & Peter
Aschwanden-Bissig
Tel. 041 820 43 30

Rita & Hans Bissig-Gisler
Tel. 041 878 13 68

Barbara & Simon
Bissig-Scheuber
Tel. 041 878 00 20

Wo sich Landwirtschaft und Tourismus gut ergänzen

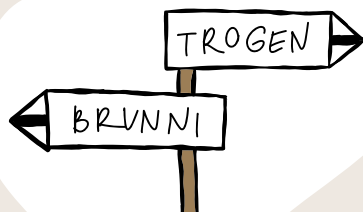
Die Korporation Uri als grösste Grundeigentümerin in Uri stellt Einheimischen und Gästen ein wunderbares Erholungsgebiet zur Verfügung – Wälder, Berge und Alpen. Die Urner Bäuerinnen und Bauern wiederum tragen mit ihrer Arbeit nicht nur zur Pflege der Kulturlandschaft bei, sondern auch zum guten touristischen Image des Kantons. In den Sommermonaten werden die Alpen und Berghänge mit Kuh-, Ziegen- und Schafherden beweidet. Gepflegte Alpen und farbenprächtige Wiesen erfreuen Besucher von nah und fern. Immer mehr Urner Landwirtschaftsbetriebe verwöhnen Gäste mit vielfältigen agrotouristischen Angeboten.

Im Seilbahn-Eldorado

Uri besitzt schweizweit das dichteste Netz an Luftseilbahnen – über 40 öffentliche Personenseilbahnen sind es. Damit können rund 22'000 Höhenmeter überwunden werden. Vom offenen «Schiffli» aus den 1960er-Jahren bis hin zur modernen Gondel gibt es alles. Viele Anlagen sind klein und werden von Genossenschaften betrieben. Sie erschliessen schwer zugängliche Siedlungen und Alpen und ersetzen somit Fahrstrassen. Damit leisten sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Natur.

Einfache und anspruchsvolle Wanderwege

Mit gelben Wegweisern gekennzeichnet, führen unzählige Wanderwege durch Uri. Ohne weitere Markierung stellen sie keine höheren Ansprüche. Zu beachten sind hingegen rot-weiße Bergwanderwege und vor allem blau-weiße Alpinwanderwege: Bergwanderwege sind oft steil und schmal, die Alpinwanderwege meist sehr exponiert oder sie führen über Fels und Eis. Blau-weiße Routen sind deshalb nur für geübte Berggängerinnen und Berggänger geeignet. Wie gut, dass die meisten Alpen auf komfortablen Wegen zu erreichen sind! Kartenmaterial oder eine App sind jedoch stets von Vorteil.



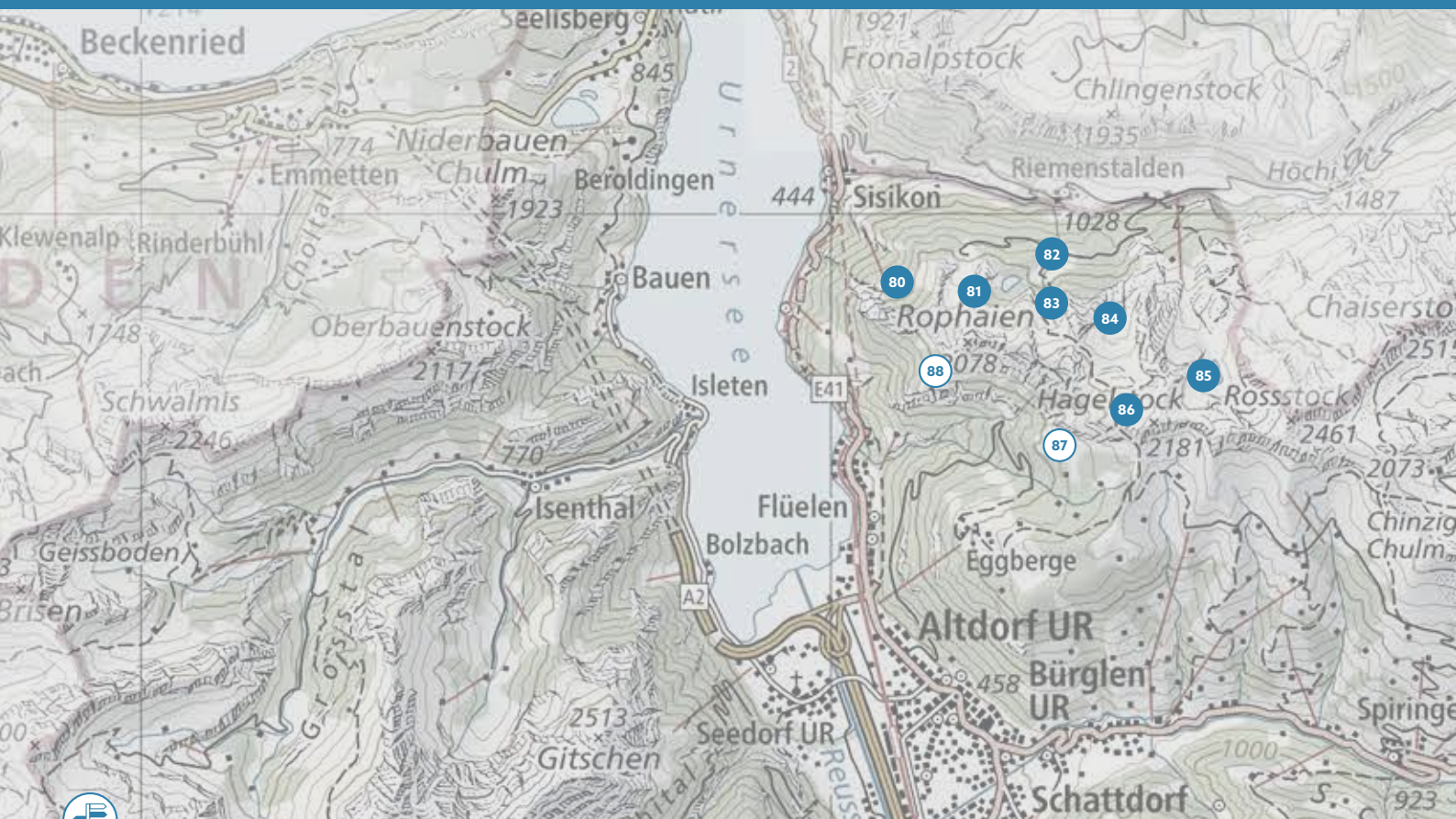
Bolgen

Das Alpgebiet Bolgen breitet sich auf 1400 bis 2200 m ü. M. am Südhang des Schwalmis aus. Das Alpgebiet umfasst fünf Stäfel, auf deren Weiden eine Äplerfamilie ihr Vieh sömmer. Die Familie wohnt und käst auf Lauweli sowie auf Ober Bolgen. Von der Bergstation Gitschenen aus sind es 30 Gehminuten nach Lauweli oder knapp eine Stunde auf dem Wanderweg zur Klewenalp bis Ober Bolgen.

Circa 2 Tonnen Käse produziert die Äplerfamilie hier pro Sommer. Der Käse steht direkt auf der Alp und später ab dem Hof in Flüelen zum Verkauf. Ein weiterer Teil der Produktion gelangt am Urner Alp-käsemarkt zum Publikum.



Monika & Daniel Walker-Arnold
Tel. 079 352 52 24
Tel. 079 155 78 48



Am besten ist das Alpgelände hoch über dem Urnersee mit der Luftseilbahn Flüelen-Eggberge zu erreichen – oder ab Sisikon via Riemenstalden und Seilbahn Chäppelberg-Spilau. Von beiden Seiten her führen Bergwanderwege zu den meisten Alpen.

eggberge.ch
sisikon.ch
spilau.ch
seilbahnverband-uri.ch

- 80 Buggi
- 81 Stockalp
- 82 Alpen
- 83 Äbnet
- 84 Rotenbalm
- 85 Spilau
- 86 Schön Chulm
- 87 Gruonwald
- 88 Franzen

Aussicht mit Einblick ins Äplerleben

Die Alpgelände von Alpen / Sisikon / Eggberge warten mit vielen Besonderheiten auf: Unten lacht der Urnersee und oben die klaren Bergseen von Alpen und Spilau. Wer vor dem Alpbesuch ein Gipfelerlebnis sucht, findet es auf dem Rophaien. Unterkunftsmöglichkeiten und Alpbeizli bieten danach willkommene Erholung. Und auch direkte Einblicke ins Äplerleben werden hier geboten.



80

Buggi

Auf einer Terrasse über dem Dorf Sisikon ist auf gut 1400 m ü. M. die Alp Buggi zu finden. Hier eröffnet sich das Panorama über den Urnersee Richtung Seelisberg und Richtung Rigi sowie über Luzern bis hin zum Jura. Ein Fussweg führt ab Sisikon 900 Höhenmeter steil hinauf zur Alp. Bequemer ist es mit der kleinen Seilbahn Twärrüti-Buggi nach Vereinbarung. Der Name der Alp weist auf eine Wölbung oder einen Gebirgsübergang hin. Früher wurde Buggi als Landverbindung zwischen Uri und Schwyz genutzt.

Als Hauptstafel beheimatet Buggi einen Alpbetrieb. Hier sömmernd rund 40 behornte Kühe und Rinder der Rasse Schweizer Original Braunvieh. Aus der Kuhmilch gibt es jeweils 2 bis 3 Tonnen Alpkäse. Als einzigartige Spezialität stellt der Äpler zudem Hartkäse in 25-Kilo-Laiben und hohen 10-Kilo-Laiben her. Den Grossteil der Produktion verkauft er im Winter an Privatkunden.



81

Stockalp

Am linken Hang des Riemenstaldner Tals breiten sich die Weiden der Stockalp aus. Die Alp erstreckt sich auf 1580 bis 1850 Metern Höhe unterhalb des Stockhügels und des Rophaiens. Der Wanderweg vom Alplensee zum Rophaien führt rund 45 Minuten vor dem Gipfel an den Alphütten der Stockalp vorbei. Die Bezeichnung Stock meint eine kegelförmige Erhebung, wie sie hier in der Nähe gut zu erkennen ist.

Die Alp beheimatet als Oberstafel einen Alpbetrieb. Dessen Unterstafel ist Butzen. Auf der Stockalp verarbeitet die Äplerfamilie die Milch zu vollfetttem Alpkäse, Bratbutter und weiteren Produkten. Das eigene Alpbeizli lädt zum Verweilen und Probieren ein. Auch der Stockalp-Käse gelangt über Direktvermarktung und verschiedene Urner Lebensmittelgeschäfte zu den Kunden.



Sepp Furrer
Tel. 079 277 91 87
Tel. 078 724 32 38 (Seilbahn)



Sonja & Max Albert-Epp
Tel. 079 722 56 65



82

Alplen

Alplen liegt auf rund 1390 m ü. M. am Nordhang des Riemenstaldner Tals. Vom Dorf Riemenstalden führt ein steiler Weg in einer knappen Stunde direkt hinauf nach Alplen. Von der Chäppeliberg-Seilbahn aus ist die Wanderung etwa gleich lang, jedoch flacher. Alplen beheimatet als Unterstafel fünf Alpbetriebe mit über 100 Kühen. Diese weiden zuerst in der Ebene, dann immer höher die «Seeplangg» hinauf bis zum Alplersee.

Die Älplerfamilien stellen hauptsächlich vollfetten Alpkäse her. In einem Betrieb entstehen zudem Knoblauch-, Schnittlauch-, Basilikum- und Pfeffermutschli sowie verschiedene Formaggini. Die Produkte sind an mehreren Orten erhältlich: auf Alplen, am Wochenmarkt in Altdorf und am Alpkäsemarkt in Seedorf sowie im Detailhandel.



Sandra & André Bissig-Briker
Tel. 078 801 97 61

Agnes & Franz-Heiri
Furrer-Gisler
Tel. 079 567 45 64

Monika & Kari Gisler-Zwyer
Tel. 079 716 19 14

Yvonne & Beat Stadler
Tel. 079 298 56 01

Yvonne & Andreas Stadler
Tel. 079 705 42 28



83

Äbnet

Der Oberstafel Äbnet erstreckt sich auf 1700 bis 1900 m ü. M. entlang einem steilen Hang. Die Gipfel Rophaien, Diepen und Dibistock sind in nächster Nähe. Zu erreichen ist Äbnet in einem knapp einstündigen Fussmarsch vom Unterstafel Alplen aus. Längere Wanderungen bieten sich von der Alp Spilau her oder von Eggberge über Schön Chulm an. Der Begriff Äbnet weist auf eine ebene Fläche in einem ansonsten steilen Gebiet hin. Äbnet kommt als Ortsbezeichnung in ganz Uri häufig vor.

Auf Alplen und Äbnet entstehen die beliebten, rund 700 Gramm schweren Alpmutschli in den Geschmacksrichtungen natur, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum und Schnittlauch. Auch grosse Alpkäse und in würzigem Öl eingelegte Formaggini stellt die Älplerfamilie her. Die Produkte werden einzeln oder als Geschenksets direkt und in verschiedenen Läden verkauft.



Yvonne & Beat Stadler
Tel. 079 298 56 01
alplen-aebnet.ch



84

Rotenbalm

Rotenbalm befindet sich eingerahmt von den Gipfeln Hundstock, Diepen und Dibistock auf 1800 bis 1900 m ü. M. und bietet eine tolle Aussicht auf die Schwyzer Berggipfel südlich vom Stoos. Nachbaralpen sind Äbnet und Schön Chulm. Auf die Alp Rotenbalm gelangt man ab Alplen in rund 45 Minuten oder in 30 Minuten von der Bergstation der Seilbahn Chäppeliberg-Spilau aus. Eine Balm ist ein geschützter Raum unter Felsen. Roten steht für die im Gebiet häufige Gesteinsfarbe.

Die Äplperfamilie bewirtschaftet Rotenbalm als Oberstafel, Alplen als Unterstafel und Zingeli als Rinderalp. Die Milch für den Alpkäse und -butter kommt von Kühen, die alle noch Hörner tragen. Der Grossteil der Produkte wird ab Alp und später vom Hof in Altdorf aus verkauft.



Monika & Karl Gisler-Zwyer
Tel. 079 716 19 14
alp-rotenbalm.ch

Der Betruf vom Spilauseeli

Melodie und Text des traditionellen Betrufs (vgl. Seite 42) sind von Alp zu Alp leicht unterschiedlich. Der Betruf der Familie Furrer-Gisler von der Alp Spilauseeli wurde 1995 schriftlich festgehalten, nachdem er zuvor von Generation zu Generation mündlich weitergegeben wurde:

«O' lobet zu lobä, all Schritt und Tritt in Gottes Namä lobä.

All hiä üf derä Alp isch ä goldenä Ring, da wohnt diä liäb Muätter Gottis mit ihrem Herz allerliäbschtä Chind.

Ave Mariä, Ave Mariä, Jesus, Jesus Christ, oh du mein Herz allerliäbschtä Herr Jesus Christ, behiäti und bewahre allis, was auf derä Alp isch und zur Alp gherä tuät.

Das walti Gott und diä liäb Muätter Gottis.

Das walti Gott und dr heilig Josef, diä wellit is zur Hilf und zum Troscht cho üf iserem Totäbett.

Das walti Gott und dr heilig Santä Toni.

Das walti Gott und dr heilig Sankt Wendelin, diä wend is behiätä und bewahrä isers liäbi Veeh.

Das walti Gott und dr heilig Johannes.

Das walti Gott und dr liäb heilig Bruäder Chläus.

Das walti Gott und dr heilig Michael, denä empfälit miär is all a mit Liib und Seel.

Das walti Gott und dr heilig Sankt Jakob, der well is zunärä glickhaftä Nacht härbrig haltä.

Das walti Gott und dr heilig Sankt Galli, diä und diä anderä üserwähltä Gottis alli, erlescht wohl all Fiir und Liächt, damit Gott und Maria wohl behiät.

Das walti Gott und diä heilig hoch Drifaltkeit, Gott Vater, Gott Sohn und Gott heiligä Geischt.

Das walti Gott und das liäb heilig Chriz.

Gelobt sei Jesus Christ.»

Zu jedem Alpsegen gehört am Schluss ein Jauchzer:
«Juuhuujuuhuuuuuuuhhh!»



85

Spilau

Das grosse Alpgebiet von Spilau befindet sich zwischen 1750 und 2100 m ü. M. auf Gemeindegebiet von Sisikon. Malerisch in eine Mulde eingebettet lockt der Spilauersee und rundum die Berge Hundstock, Spilauerstock und Rossstock. Spilau ist im Sommer ein beliebtes, familienfreundliches Wandergebiet. Hinter dem Dorf Riemenstalden führt die Seilbahn Chäppelibergr-Spilau hinauf zur Alp.

Das Alpgebiet von Spilau umfasst Gitschen, Abedweid, Spilauhütten sowie Spilauseeli und beheimatet vier Alpbetriebe, die alle direkt vermarkten. Nebst Jungvieh und Mutterkühen sömmeren hier rund 60 Milchkühe. Beim Spilauseeli gibt es Übernachtungsplätze sowie ein Alpbeizli, wo auch der eigens produzierte Heukäse verkauft wird. Im Kiosk bei der Seilbahnstation findet man ganzjährig den Haggli-ger-Spilauerkäse, und auf der Alp Abedweid sind zusätzlich Peperoncino- und Raclette-Alpkäse im Angebot.



Agnes & Franz-Heiri
Furrer-Gisler
Tel. 079 567 45 64
alp-spilau.ch

Sandra & André Bissig-Briker
Tel. 078 801 97 61
Yvonne & Andreas Stadler
Tel. 079 705 42 28
spilau.ch



86

Schön Chulm

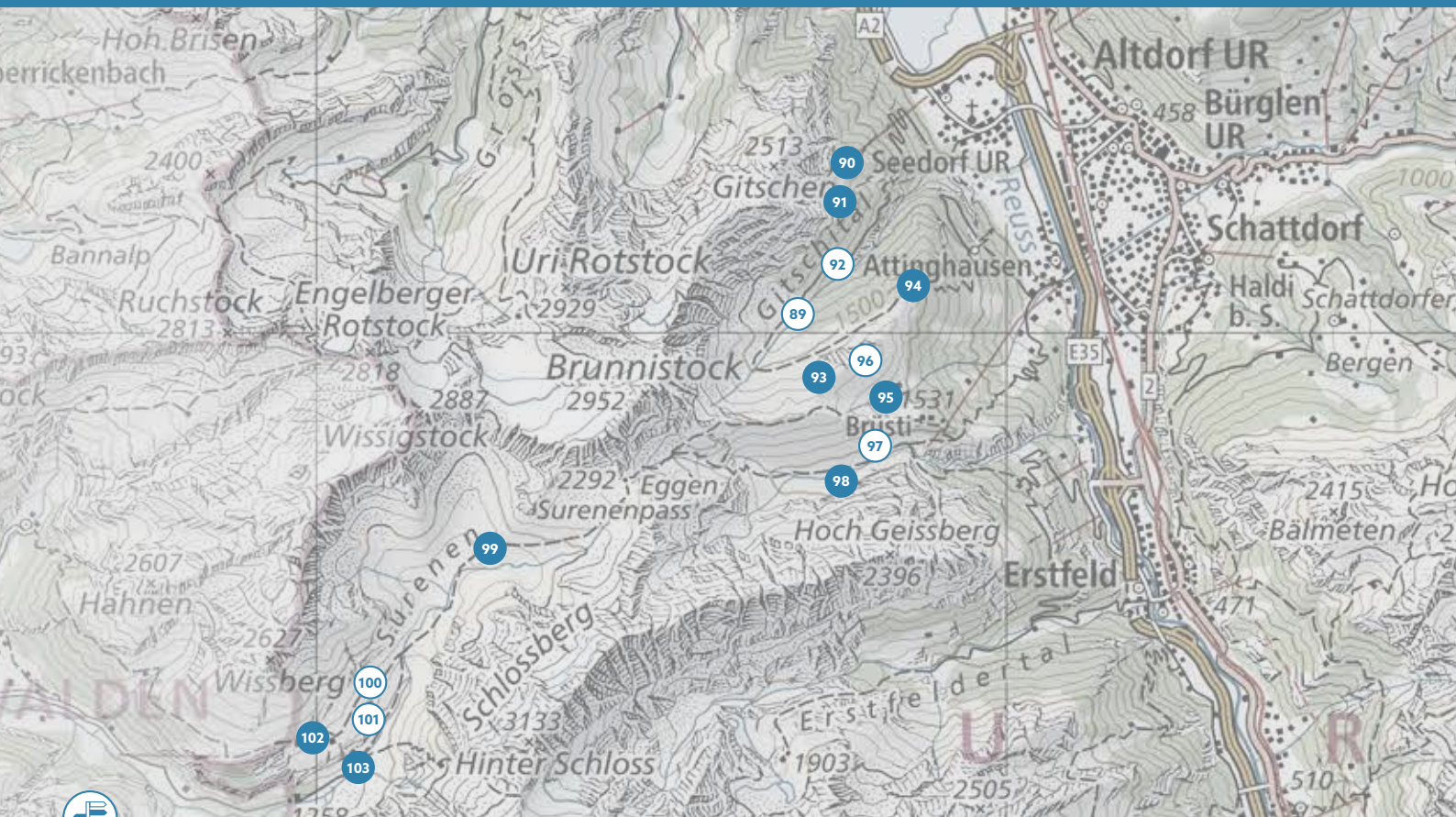
Am Übergang vom Riemenstaldner Tal ins Schächental liegt die Alp Schön Chulm. Sie befindet sich auf dem Gebiet der Gemeinden Flüelen und Sisikon. Der Weg von Eggberge Richtung Rophaien führt an der Alp vorbei. Ebenfalls entlang des Alpgebiets führt der Weg vom Spilauersee über den Hagelstock. Die Alphütten liegen auf knapp über 2000 Metern Höhe auf einem gut gelegenen, breiten Sattel. Der Name verweist passend auf eine schöne Bergkuppe.

Auf Schön Chulm gibt es halbharten Alpkäse sowie Knoblauch- und Schnittlauchmutschli zu kaufen. Die Familie Gisler-Mock bietet zudem an, das Käsen «live» mitzerleben: Ab 6.30 Uhr sind die Gäste auf Voranmeldung direkt dabei und bekommen ausserdem je nach Buchung ein Stück Käse und ein Älplerzorgä.



Fränzi & Thomas Arnold
Tel. 077 412 16 18
Tel. 079 272 62 01

Mirjam & Dani Gisler-Mock
Tel. 078 718 82 45
Tel. 079 828 83 33



Ab Bahnhof Altdorf fahren Busse der Auto AG Uri nach Attinghausen zur Seilbahn aufs Brüsti und nach Seedorf zur kleinen Seilbahn auf den Gitschenberg. Diverse Bergwanderwege lassen Gäste und Einheimische die verschiedenen Alpen entdecken.

attinghausen.ch
seedorf-uri.ch
aagu.ch
seilbahnverband-uri.ch

- 89 Gitschentäl
- 90 Gitschenberg
- 91 Honegg
- 92 Talberg
- 93 Grat
- 94 Seewli-Heiterboden
- 95 Chulmen
- 96 Giebelstöcke
- 97 Chraienalp
- 98 Waldnacht
- 99 Blackenalp
- 100 Hobiel

Ein besonderer Stier vertrieb hier das Gräis

Zwischen dem Brüsti ob Attinghausen und Surenen erstreckt sich ein weitläufiges Alpgebiet. Vor unbestimmter Zeit soll dort ein Ungeheuer – das Gräis – sein Unwesen getrieben haben. Ein sagenhafter Stier hat dem ein Ende gesetzt. Weniger mystisch, aber umso schöner ist das Alpgebiet unterhalb des Gitschens.

- 101 Steinäbnet
- 102 Usseräbnet

- 103 Stäfeli



90

Gitschenberg

Die Alp ist mit der Gitschenberg-Seilbahn von Seedorf aus erreichbar. Direkt bei der Bergstation auf 1369 m ü. M. befindet sich die Alphütte. Hinter ihr steigen die Felsplanken des Gitschens imposant Richtung Himmel. In alle anderen Richtungen bietet sich ein fantastischer Ausblick auf den Urnersee, das Reuss- und Schächental sowie auf die Schwyzer Alpen. Der Name Gitschen lehnt sich am Wort Gutsch oder Gütsch an und bezeichnet eine rundliche Erhebung – also eine Art Felskopf. Tatsächlich wirkt der Gitschen-Gipfel je nach Blickwinkel rund oder aber ganz zackig.

Rund drei Monate verbringt die Älplerfamilie mit ihren Kühen und Rindern jedes Jahr auf Gitschenberg. Während dieser Zeit betreibt sie bei der Alp ein Outdoor-Beizli. Hier sowie über andere Privatkanäle und im Detailhandel werden die eigenen Produkte verkauft.



Hedy & Lukas Herger-Briker
Tel. 079 572 88 84



Auf Gitschenberg wartet das Alpbeizli im Freien auf durstige und hungrige Gäste. Natürlich gibt es da auch Alpkäse zum Probieren.



91

Honegg

Die Hütten und der grosse Stall der Alp Honegg stehen auf 1427 m ü. M. unterhalb des Gitschen-Gipfels. Man sieht sie schon von weit her. Von hier aus genießt man einen herrlichen Ausblick über den Urner Talboden, den Urnersee, das Schächental und eine ganze Reihe Berggipfel. Erreichbar ist Honegg in einem kurzen, leichten Fussmarsch von der Seilbahn-Bergstation in Gitschenberg aus. Eine andere Variante führt von der Seilbahn Brüsti via Alp Grat und Gitschentaler-Boden zur Alp Honegg.

Die Alpmilch der 17 Kühe wird zu Alpkäse, Mutschli und verschiedenen Spezialkäsesorten verarbeitet. Die Familie Gisler verkauft ihre Produkte direkt auf der Alp, ab Hof in Schattdorf, in der Landi Uri AG und im Herbst am Urner Alpkäsemarkt.



Roger Gisler
Tel. 079 363 79 61
alphonegg.com



Im Alpbeizli Honegg erhält man verschiedene Speisen und Getränke. Bis zu fünf Gäste können auf der Alp übernachten.



93

Grat

Die Alp Grat befindet sich oberhalb von Attinghausen-Brüsti, direkt am Wanderweg zum Surenenpass. Sie thront auf 1890 Metern Höhe an sonniger Lage auf einem schmalen Bergrücken. Die Alp dient als Oberstafel und beheimatet einen Alpbetrieb. Mitte Juli zieht die Älplerfamilie mit ihren Kühen und etwas Jungvieh vom Unterstafel Seewli-Heiterboden auf die Alp Grat und bleibt dort bis Ende August.

Den selbst produzierten Alpkäse gibt es ganz oder portionenweise direkt auf der Alp, im lokalen Detailhandel oder im Winter im Talbetrieb Silgen zu kaufen.



Monika & René Herger
Tel. 078 745 95 57
alp-grat-surenenpass.ch



Nicht nur die Käseschnitten des Alpbeizlis sind berühmt. Ausserdem ist auf Alp Grat Platz für 24 Übernachtungsgäste.

94

Seewli-Heiterboden

Ein steiler Weg führt vom Regliberg ob Attinghausen hinauf zur Alp Seewli-Heiterboden. Die Alp liegt auf 1590 m ü. M. oberhalb des Seewlistocks und dient als Unterstafel der Alp Grat. Eine Bemerkung zum Alpnamen: Als Boden benannt wird ein vorwiegend ebenes Geländestück in sonst abfallendem Gebiet. Dieser Name passt perfekt zum hiesigen Gebiet. Seewli bezeichnet einen kleinen See, hier mit schwimmenden Grasinselfen.

Die Älplerfamilie sömmert hier Kühe und Jungvieh und stellt auf dem Unterstafel Seewli-Heiterboden eigenen Alpkäse her. Einen Teil der Produktion gibt es ganz oder portionenweise direkt auf der Alp, im lokalen Detailhandel oder im Winter im Talbetrieb zu kaufen.



Monika & René Herger
Tel. 078 745 95 57
alp-grat-surenenpass.ch



95

Chulmen

Die Alp liegt am gleichnamigen Berg auf rund 1550 m ü. M. Von der Bergstation der Seilbahn Brüsti-Attinghausen führt ein Wanderweg in kurzer Zeit zur Alp Chulmen. Sie dient als Unterstafel für einen Alpbetrieb. Zum Oberstafel Giebelstöcke – zwischen 1750 und 1850 m ü. M. gelegen – führt eine kleine Seilbahn. Sie ermöglicht der Älplerfamilie, die ganze Alpzeit über auf Chulmen zu wohnen. Auch die Milch, die im Oberstafel gemolken wird, transportiert der Älpler zum Verkäsen nach Chulmen.

Aus der Milch von etwa acht Kühen entstehen auf der Alp Chulmen Alpkäse, Bratkäse, Knoblauch-, Schnittlauch- und Nussmutschli. Die Älplerfamilie verkauft die Produkte direkt auf der Alp und während der übrigen Jahreszeiten ab Hof im Tal.

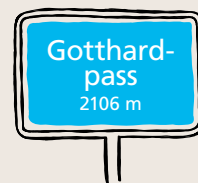


Bruno Arnold
Tel. 078 824 81 58



Über 30 Alpbeizli

laden in Uri zum
Verweilen ein.

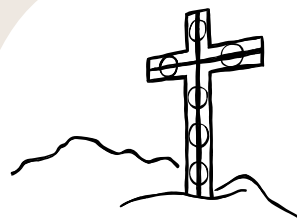
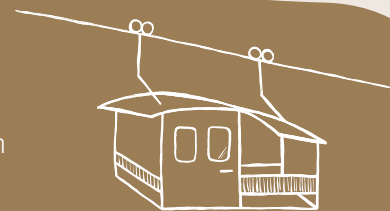


112 km Passstrassen

führen auf Urner Kantonsgebiet
bergauf oder bergab.

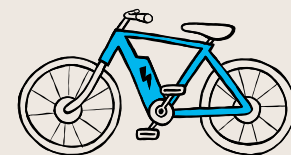
Fast 40 Seilbahnen

findet man in Uri.
Viele stammen noch aus den
1960er- und 1970er-Jahren.



Auf 3630 m ü. M.

befindet sich der Gipfel des höchsten
Urner Bergs – des Dammastocks.



Rund 40 E-Bike- Ladestationen

gibt es im ganzen Kanton.

Knapp 1500 km

misst das Wanderwegnetz
im Kanton Uri.





98

Waldnacht

Eingebettet in einem Ost-West-Tal befindet sich die Alp Waldnacht auf 1400 bis 1500 Metern Höhe zwischen Brüsti und dem Surenenpass. Von der Bergstation Attinghausen-Brüsti aus ist Waldnacht in 30 Minuten auf einem guten Wanderweg erreichbar. Ausserdem wird das Gebiet durch die Luftseilbahn Brüsti-Waldnacht erschlossen.

Waldnacht ist die grösste Privatalp im Kanton Uri mit insgesamt 111 Alpkuhstössen. Sie dient zwei Alpbetrieben als Haupttafel. In der «Grosshütte» von Felix Püntener werden 5 Tonnen Alpkäse, -joghurt, -rahm, -butter und -molke produziert. Hier steht zudem eine Ferienunterkunft zur Verfügung. In der «Langen Hütte» von Lisa und Ruedi Püntener entstehen aus der Milch jeweils 5.5 Tonnen Alpkäse, der teilweise über die Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten vermarktet wird. Den anderen Teil verkaufen die Äplerfamilien im Sommer auf Waldnacht, im Winter ab Hof sowie über diverse Läden.



Lisa & Ruedi Püntener-Furrer
Tel. 041 870 92 07 (Sommer)
Tel. 041 880 00 19 (Winter)

Felix Püntener
Tel. 079 211 37 08
Tel. 041 870 97 68 (Alp)
alpkaseserei-waldnacht.ch



99

Blackenalp

Die Blackenalp erstreckt sich auf 1300 bis 2300 m ü. M. von Nider Surenen bis hoch zum Surenenpass. Die drei Bürgergemeinden Altdorf, Erstfeld und Attinghausen verwalten die Alp eigenständig. Die Hirteverwaltung Surenen stellt jeweils drei bis vier Mitarbeitende an, um die saisonalen Alparbeiten zu bewältigen. Rund 600 Rinder, 700 Schafe und ein Dutzend Kühe verbringen den Sommer im Hirtegebiet. Die Blackenalp ist die grösste Rinderhirte in Uri.

Die Ableitung des Namens ist einfach: Blacken ist die Bezeichnung für ein grossblättriges Krautgewächs aus der Gattung der Ampferarten. Solche wachsen zahlreich im Alpgebiet. Aus der Milch der gesömmerten Kühe wird auf Blacken Alpkäse hergestellt. Die Vermarktung erfolgt zum grossen Teil direkt vor Ort.



Hirteverwaltung Surenen
Karl Marty
Tel. 041 874 12 02
Blackenhütte
Tel. 041 637 04 26



Das Alpbeizli Blackenalp am Wanderweg über den Surenenpass ist ab Brüsti in 3.5 und ab Fürenalp in 2 Stunden erreichbar.



102

Usseräbnet Alpkäserei Surenen

Auf der Sonnenseite des Surenentals gelegen, imponiert auf Usseräbnet die Aussicht auf die Felswände von Titlis, Spannort und Schlossberg. In dieser Gegend entstand auch die Sage vom Gräis, dem starken Stier und der edlen Jungfrau. Und es wird hier seit Jahrhunderten Vieh gesömmert. Das Alpgelände Usseräbnet auf knapp 1700 m ü. M. ist auf drei Arten erreichbar: Von Attinghausen aus über den Surenenpass, von Engelberg aus mit der Seilbahn Fürenalp oder mit der kleinen Seilbahn Stäfeli-Usseräbnet.

Fünf Älplerfamilien auf Usseräbnet, Steinäbnet und Hobiel haben sich zur Milchverwertungsgenossenschaft Surenen zusammengeschlossen. In der Alpkäserei Surenen verarbeitet der angestellte Käser die Milch zu verschiedenen Alpprodukten. Das eigene Wasserkraftwerk und die moderne Infrastruktur sind die Basis für eine ökologisch nachhaltige und qualitativ hochwertige Produktion.

Der Surener Alpkäse besteht aus Rohmilch, ist vollfett, halbhart und je nach Reifegrad mild bis kräftig. Er hat einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Vitaminen. Daneben gibt es weitere Produkte wie Mutschli mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, Butter, Rahm, Joghurt und Alpmolke. Käsermeister Florentin Spichtig und sein Team sind dafür täglich an der Arbeit. Pro Sommer werden bis zu 200'000 Liter Alpmilch verarbeitet.

Der grösste Teil der Surener Spezialitäten wird vor Ort oder über die Genossenschaft Urner Alpkäse und den Detailhandel verkauft. Wer sich den Käse gerne direkt nach Hause liefern lässt, wählt den Weg über den Webshop (alp-surenen.ch/shop).



Alpkäserei Surenen
Florentin Spichtig
Tel. 079 367 75 26
alp-surenen.ch



Im Gartenbeizli direkt neben der Alpkäserei bewirbt die Familie Schilter-Müller durstige und hungrige Gäste.
alpbeizli-surenen.ch



Auf Hobiel führt die Familie Zurfluh-Muheim ein Alpbeizli und bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten an.
alp-hobiel-surenen.ch

So entsteht der Urner Alpkäse

Bergkäse und Alpkäse sind keineswegs dasselbe: Beim Bergkäse müssen die Rohstoffe aus dem Berggebiet stammen und auch dort verarbeitet werden. Dies geschieht das ganze Jahr über – meistens in gewerblichen Käsereien in den Dörfern. Echter Alpkäse hingegen wird nur im Sommer und direkt auf der Alp gefertigt.

Urner Alpkäse wird im Sommer aus frischer Milch von Kühen hergestellt, die auf einer Höhe von 1350 bis 2000 m ü. M. sömmern und sich dabei von würzigem Gras und Kräutern ernähren. Die Tiere können sich tagsüber frei auf der Weide bewegen. Zweimal täglich werden die Kühe gemolken und die Milch dann zu Alprodukten weiterverarbeitet. Dank der sorgfältigen Pflege und Lagerung ist der Urner Alpkäse anschliessend während des ganzen Jahres ein Genuss.

Traditionelle Käseherstellung

Die Herstellung von Alpkäse hat sich im Laufe der Zeit nicht gross verändert: Die Rohmilch wird im «Chessi» unter ständigem Rühren sorgfältig auf die gewünschte Temperatur gebracht. Nach der Zugabe von Milchsäurebakterien und Lab lässt man die Milch kurz ruhen, damit sie gallertartig gerinnen kann. Bei der Bruchbereitung wird die Gallerte mit der Käseharfe – einem mit feinen Drähten bespannten Rührinstrument – in Käsekörner zerkleinert. Der Käsebruch wird wieder langsam und unter Rühren auf rund 50 °C erwärmt, mit dem Käsetuch aus der Sirte (Molke) gehoben, in eine Form gegeben und während einigen Stunden angepresst. Der nächste Schritt ist das Salzbad. Hier gibt der Käse Flüssigkeit ab, es bildet sich die Rinde. Während der abschliessenden, 2- bis 12-monatigen Reifung im Käsekeller werden die Käselaike regelmässig gewendet und mit Salzwasser abgewaschen.

Es folgt die Qualitätsprüfung – und dann ist die Spezialität bereit für den Verkauf.



103

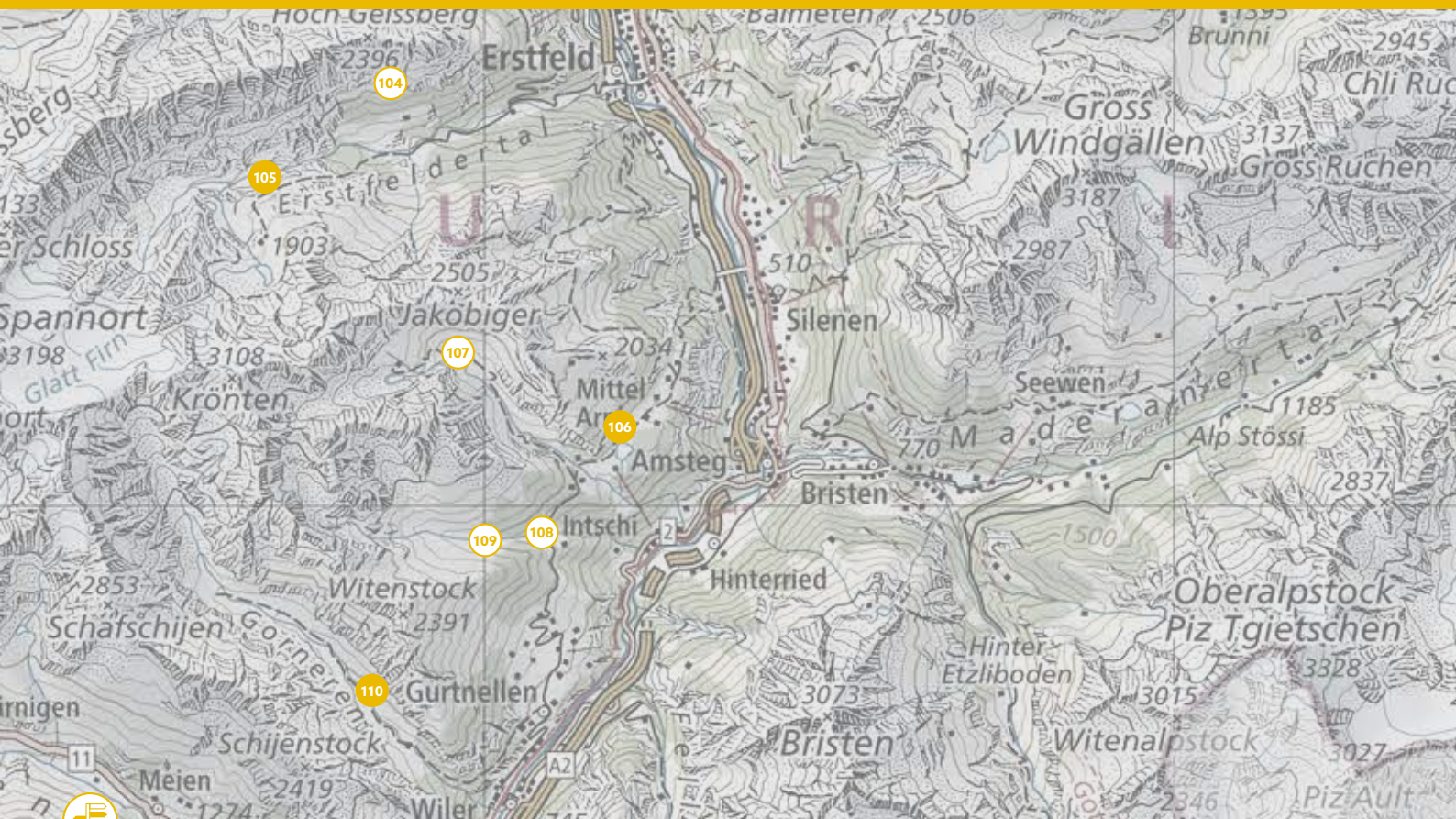
Stäfeli

Im Gebiet Nidersurenen befindet sich auf rund 1400 m ü. M. die Alp Stäfeli. Sie liegt unterhalb der SAC-Berghütte Spannort und am Wanderweg über den Surenenpass. Als hier der Sage nach das Ungeheuer Gräis wütete, riet ein altes Männchen: Die Bürger von Attinghausen sollten einen Stier aufziehen, sieben Jahre lang, und jedes Jahr sollte er eine Kuh mehr zum Saugen haben. Dann würde er stark genug, um das Gräis zu besiegen. Und so geschah es. Doch auch der Stier liess am Alpbach das Leben. Seither heisst dieser Stierenbach.

Stäfeli beheimatet einen Alpbetrieb mit 20 Kühen, 20 Ziegen, 80 Schafen und 20 Schweinen. Die Äplerfamilie stellt halbharten Alpkäse, Schnittlauch- und Gewürzkäse sowie Ziegenkäse her. Pro Alpsommer ergibt das rund 3.5 bis 4 Tonnen Käse. Zum Verkauf steht die Produktion im Lädeli bei der Alphütte und in Geschäften.



Ruth & Stefan Arnold-Gabriel
Tel. 079 324 87 48



Ab Bahnhof Flüelen und Altdorf-Telldenkmal fahren die Busse der Auto AG Uri nach Amsteg und Intschi. Von dort führt je eine Seilbahn aufs Arni. Fürs Erstfeldertal gibt es Fahrbe-
willigungen bis Bodenberge am Bahnhof-Kiosk Erstfeld. Die Gorneralp wird über Gurnellen Dorf erschlossen.

erstfeld-tourismus.ch
gurnellen-tourismus.ch
aagu.ch

- 104 Matt
- 105 Chüeplangg
- 106 Arnialp
- 107 Leitschach
- 108 Intschialp
- 109 Rinderstafel
- 110 Gorneralp

Beliebter Bergsee und stille Täler

Wer Ruhe und Erholung sucht, wird am Arnisee ob Intschi fündig. Die sonnige Bergterrasse Arni auf der Westseite des Urner Reusstals gehört zu den beliebtesten Ausflugszielen in Uri. Eher ein Geheimtipp ist das imposante Erstfeldertal – zum Wandern wie zum Biken. Ebenfalls eine Reise wert ist das Gornertal oberhalb Gurnellen. Der Fussmarsch durch den Stäubenwald und ein Besuch der idyllischen Waldkapelle lohnen sich unterwegs.



105

Chüeplangg

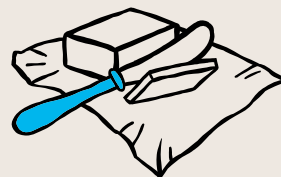
Auf 1450 bis 1800 m ü. M., zuhinterst im Erstfeldertal, lässt sich die Alp Chüeplangg entdecken. Das sonnige Alpgebiet mit seinen schönen Weidestellen ist umgeben von Gipfeln: Schlossberg und Spannort im Westen sowie Krönten im Süden. Gegen Osten hin öffnet sich der Talkessel. Chüeplangg dient einem Alpbetrieb mit 200 Milchgeissen und 100 Galtgeissen als Hauptstafel. Der Zugang zur Alp hat es in sich: Die Route ist steil und mündet in einen schmalen, exponierten Fussweg mit kurzen Streckenstücken, die in den Felsen eingehauen sind. Im 15. Jahrhundert soll auf Chüeplangg übrigens nach Eisenerz gegraben worden sein.

Der Äpler produziert halbharten Ziegenkäse und Ziegen-Frischkäse. Bewirtschaftet wird die Alp von Ende Mai bis Ende September, wobei auch gerne Gäste mit Käse und Getränken verköstigt werden. Die Alprodukte gibt es direkt vor Ort sowie bei Urner Detailhändlern.



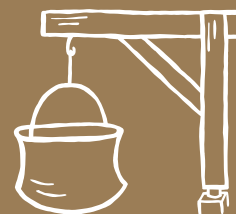
Im Frühling geht's auf, um die **Plänggä** zu **scheenä**. Die steilen Bergflanken müssen von Lawinschutt befreit werden, bevor das Vieh hier sömmer.

Wer **Nittlä** will, muss zuerst **fügnä**: Mit der Zentrifuge wird die Milch entrahmt. Der Rahm kann zu Butter weiterverarbeitet werden und kommt dann ins **Ankäfass**.



Mit gelochten Holzteilen, den **Triägglä**, wird das **Häiwgaarä** zusammengebunden. Die Netze dienen zum Transportieren des Wildheus.

Ein **Chessiturner** bezeichnet nicht den Käser, sondern die drehbare Aufhängevorrichtung für das traditionelle **Chäschessi** über dem Holzfeuer.



Biämscht ist die erste Milch einer Kuh nach dem Kalben. Sie ist besonders sättigend und meist dem Kalb vorbehalten.



Felix Bissig
Tel. 079 205 97 54



106

Arnialp

Die Arnialp liegt direkt am Arnisee inmitten eines kleinen Ferienorts. Das Arni ist zudem ein beliebter Ausgangspunkt für Wanderungen. Von Intschi und Amsteg aus führt jeweils eine Seilbahn hoch. Die Arnialp selber befindet sich auf rund 1400 m ü. M. in der Nähe der Bergstationen. Hinter der Alp erhebt sich der Sunnig Grat.

Die Arnialp ist Hauptstafel für einen Alpbetrieb. Rund 500 Kilogramm Bratkäse, die sogenannten Arnimutschli, entstehen aus der Kuhmilch. Im Hochsommer bleibt jedoch teilweise keine Milch mehr übrig für die Käseproduktion, denn die Käserin produziert in dieser Zeit vor allem Rahm, Butter und Joghurt für die Feriengäste auf dem Arni. Alle Produkte stehen auf der Alp direkt zum Verkauf.



110

Gorneralp

Die Gorneralp erstreckt sich auf 1300 bis 2100 Metern Höhe im Gornertal. Die Alp befindet sich am Übergang zum Meiental und ist von Gurnellen Dorf in einem rund einstündigen Fussmarsch zu erreichen. Die Gorneralp ist eine Alpgenossenschaft und Sommerdomizil für rund 60 Kühe und circa 30 Rinder. Die Kühe befinden sich dabei abwechselungsweise auf verschiedenen Stäfen, während ihre Milch zentral in der Sennhütte auf dem Ruepenstafel verarbeitet wird. Die Angestellten der Genossenschaft verarbeiten pro Sommer zwischen 50'000 bis 60'000 Liter Milch zu einem milden vollfetten Alpkäse. Am Ende der Alpsaison wird der Käse unter den Alpgenossen aufgeteilt. Die Vermarktung übernimmt jeder Bauer selber.

Von der Gorneralp bestehen zwei alte Sagen, jene vom blutenden Totenschädel und jene vom unheilbringenden Fuchs. Davon ist heute glücklicherweise nichts mehr zu spüren.



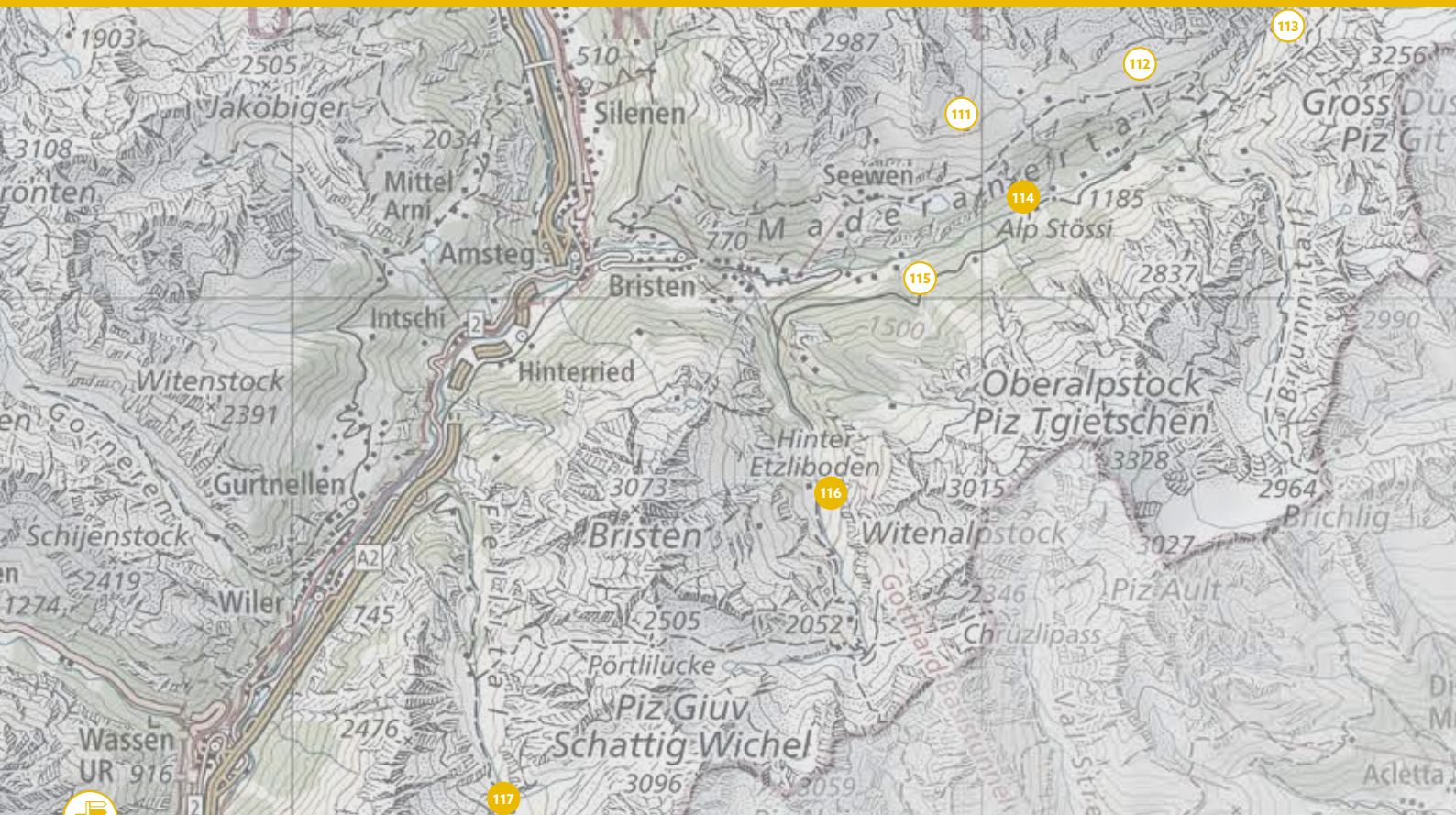
Barbara & Martin
Schilter-Walker
Tel. 079 486 58 79



Im gemütlichen Alpbeizli werden diverse Getränke, Käse- und Fleischplättli sowie hausgemachter Kuchen serviert.



Alpgenossen
René Kempf
Tel. 079 729 95 57



Bristen im Maderanertal ist von Amsteg aus mit dem Bus erreichbar. Von der Haltestelle Golzern führen Wanderwege zu den Alpen. Ab Bahnhof Altdorf und Bahnhof Flüelen verkehren Busse der Auto AG Uri nach Amsteg. Um nach Fellenen zu gelangen, fährt man weiter Richtung Gurtnellen bis zur Haltestelle Fellital.

silenen.ch
gurtnellen.ch
aagu.ch

- 111 Bernetsmatt
- 112 Alp Gnov
- 113 Hüfi
- 114 Stöss
- 115 Stäfel
- 116 Etzli
- 117 Fellenen

Unvergesslich schöne Landschaften

Sowohl das Maderaner- als auch das Fellital sind Seitentäler des Reusstals. Wer bloss auf der Autobahn durch Uri braust, erahnt kaum, wie vielfältig und prächtig die verborgenen Täler sind. Das Fellital ist wegen seiner Artenvielfalt ein Naturschutzgebiet. Wie das Maderanertal ist es zudem im Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler BLN vermerkt. Vom Dorf Bristen aus geht es mit der Seilbahn hoch zum Golzernsee oder zu Fuss ins wilde Etzlital.



114

Stössi

Im hinteren Teil des Maderanertals wartet auf 1200 m ü. M. die Alp Stössi auf Besucherinnen und Besucher. Ein Wanderweg führt entlang des Chärstelenbachs vom Dorf Bristen zur Alp, die jeweils vom Spätf Frühling bis im Herbst bewirtschaftet wird.

Aus den Alpbetrieben auf Stössi, Gufern und Alp Gnov hat sich die Alpgenossenschaft Stössi zusammengeschlossen. Sieben Bauernbetriebe aus Bristen sind heute Mitglieder der Alpgenossenschaft und bewirtschaften die 1999 erbaute Alpkäserei.

Rund 60 Stück Vieh verbringen hier jeweils die Alpzeit. Pro Sommer werden rund 60'000 Liter Alpmilch verarbeitet. Im Alp-Laden bei der Käserei kann man alle Produkte probieren und kaufen. Im Angebot sind Alpkäse, Mutschlikäse (nature, Chili und Knoblauch), Raclettekäse, diverse Sorten Joghurt, Alpbutter, Rahm aus Alpmilch und Ziger.

Die saftigen Kräuter des Alpgebiets und die reine Bergluft verleihen den Spezialitäten ihren würzigen Geschmack und beste Qualität.

Milchgetränke, ein feines Hühskaffee, kühle Erfrischungen und dazu Käseplättli mit und ohne Fleisch oder zum Dessert ein Meringue mit Stössi-Rahm gibt es während der Alpzeit im eigenen Beizli. Auf Anfrage werden auch Führungen und spezielle Degustationen oder Apéros angeboten.



Alpkäserei Stössi
Alpgenossenschaft Stössi
Tel. 041 883 03 29
alp-stoessi.ch



Das Alpbeizli lädt zu einer Rast auf der Stössi ein. Hier locken Natur- und Käsegenuss vor oder nach einer Wanderung.



116

Etzli

Die Alp befindet sich im Etzlital, dem südlichen Seitental des Maderanertals. Die Bergkette mit dem Etzlibergstock, dem Witenalpstock und dem Chrüzstock begrenzt das Tal im Osten. Im Westen schliesst der imposante Bristen das Tal ab.

Die Weiden im unteren Tal gehören alle zur Alp Etzli. Auf ihnen sömmer etwa 80 Kühe. Sie gehören den elf Alpgenossenschaftlern, welche die Sennhütte und den Stall auf 1339 m ü. M. gemeinsam nutzen. Drei Angestellte hüten das Vieh auf der Alp Etzli. Auf den ehemaligen oberen Stäfel betreiben andere Äpler Mutterkuhhaltung. Der Senn und der Zusenn auf Etzli produzieren Alpkäse, Ziger, Butter und eine grosse Menge Joghurt. Auf der Alp stehen die Produkte direkt zum Verkauf. Den übrigen Käse teilen die Genossenschaftler auf, und jeder verkauft seinen Anteil selbst vom Hof aus. Einen Teil des Joghurts liefert die Alpgenossenschaft an Urner Lebensmittelgeschäfte.



Alpgenossenschaft Etzli-Stäfel
Josef Epp
Tel. 041 884 00 76 (Alp)
Tel. 041 883 17 45 (Winter)



Auch auf Etzli gibt es ein Alpbeizli, das zum Probieren der verschiedenen Alpspezialitäten einlädt.



117

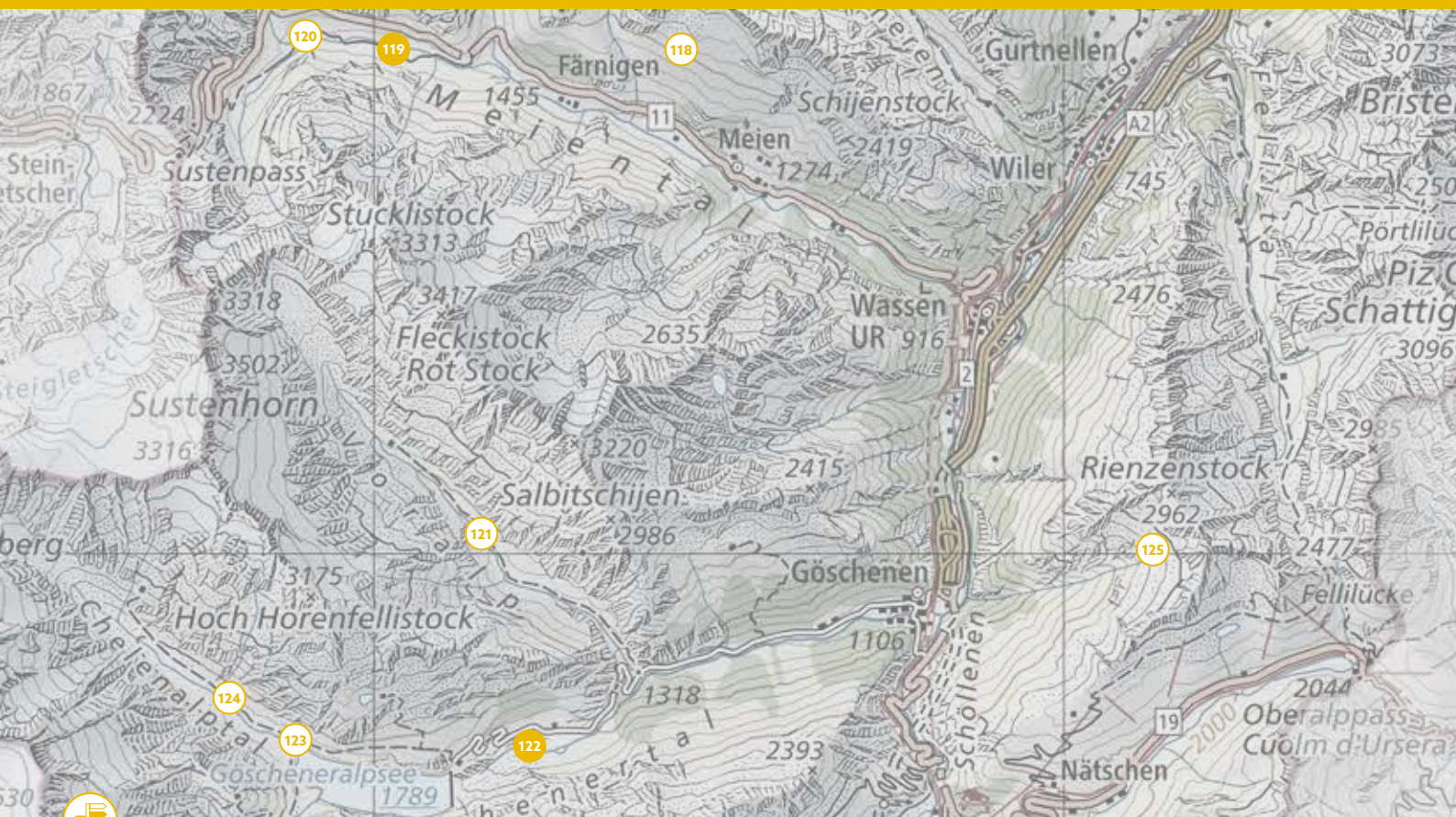
Fellenen

Die Weiden der Alp Fellenen breiten sich östlich von Gurtneilen im engen Fellital zwischen 1100 und 2200 m ü. M. aus. Das abgeschiedene Tal ist ein Naturschutzgebiet und nur zu Fuss erreichbar. Hier hauste im 18. Jahrhundert der bekannte Felli-Tresch. Der Einsiedler machte sich einen Namen mit Bergsteigen und Strahlen.

Vier Genossenschaftler treiben Vieh auf die Alp Fellenen und beschäftigen einen Senn sowie einen Hirten. Rund 15 Kühe sowie 65 Rinder und Mutterkühe sömmer auf den zwei Stäfeln Waldi und Obermatt. Auf beiden Stäfeln verarbeitet der Senn die Milch im «Chessi» über dem Holzfeuer zu einem dreiviertelfetten Alpkäse. Während des Reifens wird der Käse nicht behandelt, sodass eine spezielle Rinde entsteht. Rund 1.7 Tonnen Käse sowie etwas Butter werden während der Sommermonate produziert. Zum Verkauf stehen die Produkte bei den beiden Alphütten und später privat bei den Alpgenossenschaftlern.



Alpgenossenschaft Fellenen
Sämi Indergand
Tel. 041 884 00 24



Von Wassen und Göschenen aus gelangen Gäste auf die Alpen in diesem Gebiet. Beide Gemeinden sind ab Bahnhof Flüelen und Altdorf-Telldenkmal mit dem Bus der Auto AG Uri erreichbar. Sowohl ins Meiental als auch in die Göscheneralp fahren im Sommer ebenfalls Busse.

wassen.ch
goeschenen.ch
wasserwelten.ch
aagu.ch

- 118 Bergalp
- 119 Hinterfeld
- 120 Guferalp
- 121 Voralp
- 122 Göscheneralp
- 123 Egghubel
- 124 Chelenalp
- 125 Riental

Entspannung wartet im Molkebad

Von Wassen führt die Sustenpassstrasse ins Meiental. Dort kommen nicht nur Trekkingfans auf ihre Rechnung: Auf der Alp Hinterfeld gibt es neben Käse sogar ein Molkebad für Wellness-begeisterte. Auch in der Göscheneralp finden Gäste ein sehr vielfältiges Programm. Wie wäre es mit einem Besuch der Wasserwelten Göschenen? Inmitten einer grandiosen Fels-, Weiden- und Waldwelt finden Gäste dort ein grosses Angebot rund ums unerschöpfliche Thema Wasser.



119

Hinterfeld

Die Alp Hinterfeld liegt im hinteren Teil des Meientals. Die Weiden im Talboden haben eine Länge von über 5 Kilometern. Ungefähr in der Mitte befinden sich die Alphütten, auf 1659 m ü. M. Vom Dorf Meien führt ein alter Säumerweg über den Weiler Färnigen zur Alp. Hinterfeld ist eine Alpgenossenschaft. Für die Aufsicht über das Vieh und die Verarbeitung der Milch beschäftigt die Genossenschaft eigenes Personal.

Auf Hinterfeld sömmeren während dreier Monate circa 100 Kühe und 50 Rinder. In der modernen Käserei entstehen aus der Milch ein sämiger Vollmilch-Alpkäse, Joghurt, Butter und Ziger. Während der Alpzeit stehen die Produkte direkt im Alpladen zum Verkauf. Den verbleibenden Alpkäse teilen die Genossenschafter am Ende des Sommers unter sich auf. Die Vermarktung übernimmt jeder einzeln.



Meientaler Alpgenossenschaft
Tel. 041 885 17 85
alp-hinterfeld.ch



122

Göscheneralp

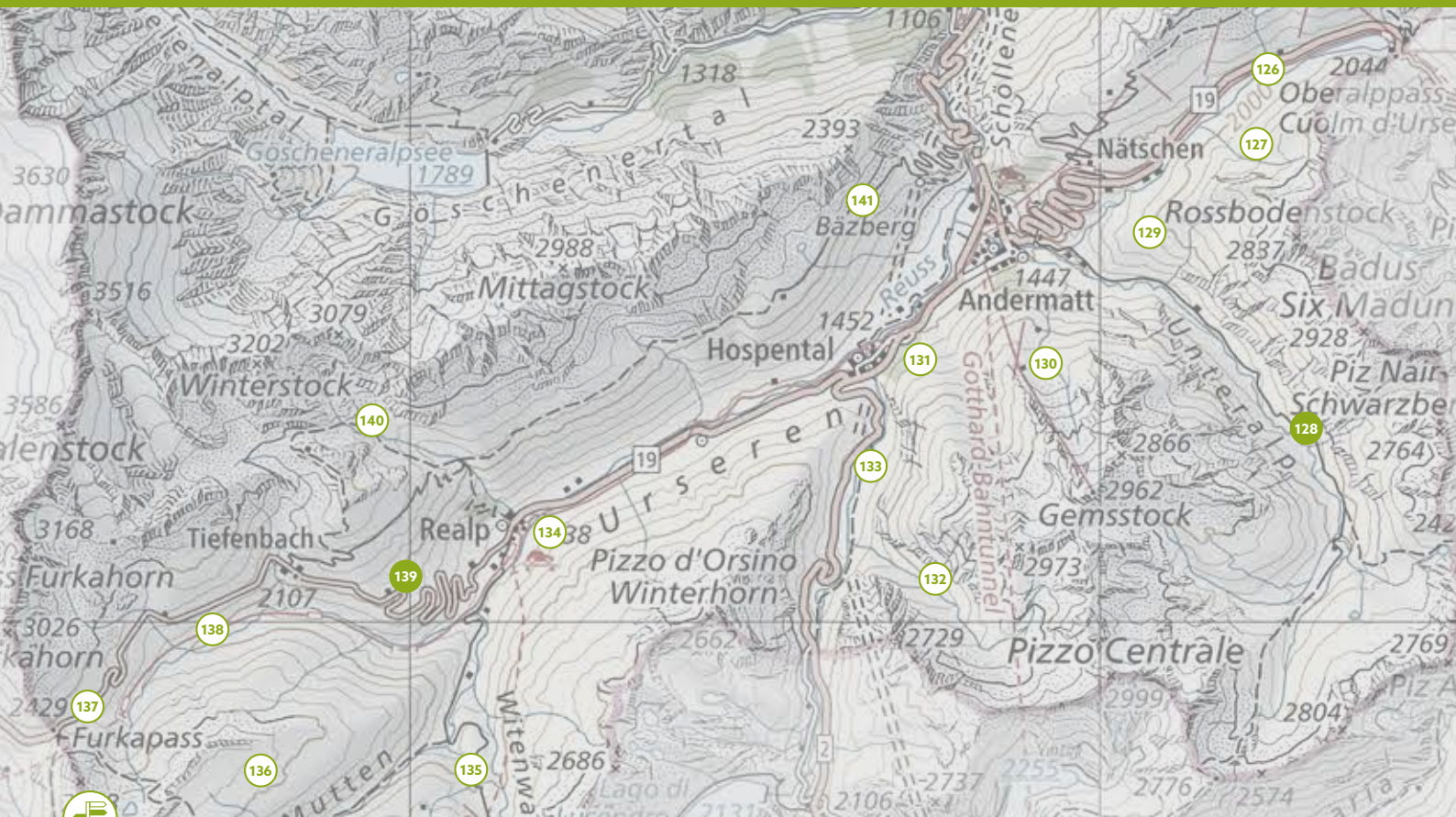
Die Göscheneralp liegt zuhinterst im Göscheneralptal direkt beim Stausee. Bis zum See führt eine gut befahrbare Strasse, über die im Sommer auch der öffentliche Bus verkehrt. Geprägt wird das Gebirgstal vom höchsten Urner Berg, dem Dammastock (3630 m ü. M.).

Die Göscheneralp ist ein Geissenparadies: Zu den eigenen Ziegen des Ganzjahresbetriebs von Christian Näf kommen Sömmertiere hinzu. Somit können rund 180 Melkziegen die Alpzeit auf der Göscheneralp geniessen. Die halbjährigen Zuchtgitzi und die Übergitzi sömmeren im Gebiet Gandschijen auf der Sonnenseite des Tals.

Aus den rund 30'000 Litern Ziegenmilch entstehen halbharter Geisskäse und Ziger, daneben auch Butter, Raclettekäse oder frische Schotte. Sobald im Mai die Strasse offen ist bis in den Spätherbst hinein, steht ein Selbstbedienungsladen im Gwüest 8 zur Verfügung.



Christian Näf
Tel. 079 545 14 52
geissenparadies.ch



Das Urserental ist ab Bahnhof Göschenen mit der Matterhorn Gotthard Bahn oder auf der Strasse erreichbar. Bahn und Strasse verbinden auch Andermatt, Hospental, Realp sowie den Oberalppass. Auf den Furka- oder Gotthardpass fährt im Sommer das Postauto. Sämtliche Alpen liegen an Wanderwegen.

ander matt.ch
hospental.ch
realp.ch

- 126 Oberalp
- 127 Pazzola
- 128 Unteralp
- 129 Rossboden
- 130 Gurschen
- 131 St. Annaberg
- 132 Guspis
- 133 Gams
- 134 Flesch
- 135 Witenwassern
- 136 Deiern
- 137 Furka

Alpgebiete mit prominenten Gästen

Dreimal besuchte der Dichterrfürst Goethe das Urserental und erwähnte in seinen Tagebüchern die «berühmten Ursener Käse, denen ich einen besonderen Vorzug gebe.» Ob James Bond auch ein Käsefan ist, weiss man nicht. Jedenfalls fuhr er im Film «Goldfinger» an der Alp Galenstock vorbei.

- 138 Garschenalp
- 139 Galenstock

- 140 Lochberg
- 141 Bätzberg



128

Unteralp

Die Unteralp erstreckt sich ob Andermatt im gleichnamigen Tal, das sich zwischen Rossbodenstock, Baduskette und Gemsstock rund 9 Kilometer Richtung Süden schlängelt. Auf 1600 bis 2200 Metern Höhe betreut hier die Älplerfamilie circa 50 Kühe und 120 Rinder. In vier Etappen ziehen die Kühe und der fahrbare Melkstand jeweils taleinwärts. Aus einem Teil der Milch entstehen etwa 2.5 Tonnen Alpkäse sowie Spezialkäsli mit Chili, Schnittlauch oder Knoblauch. Die Spezialitäten können auf der Alp und ab Hof erstanden werden.

Von der Unteralp stammt die Sage vom Zubub, der nach dem Alpabzug zurück auf die Alp musste, um einen vergessenen Melkstuhl zu holen. Der Bub erhielt von einem Alpgeist eine Gabe: Von da an soll er der beste Jodler im Urserntal gewesen sein. Der Senn wollte dasselbe Talent erhalten, vergass seinen Melkstuhl absichtlich – und wurde nach seinem Gang auf die Alp nie wieder gesehen.



Luzia & Andreas Regli
Tel. 041 887 06 49



139

Galenstock

Das Alpgebiet erstreckt sich oberhalb von Realp über insgesamt 250 Hektaren. Die Anreise zur Alp Galenstock erfolgt über die Furkapassstrasse. Die Postautohaltestelle Galenstock auf rund 2000 m ü. M. befindet sich direkt oberhalb der Alphütte und der Stallungen. Wenn es das Wetter zulässt, steigen die Kühe im Hochsommer noch 300 Höhenmeter weiter hinauf bis zum Gebiet Tätsch, wo sie unter freiem Himmel gemolken werden.

Die Alpfläche gehört der Korporation Ursern, die Alpgebäude sind in Privatbesitz der Mehrgenerationen-Älplerfamilie. Sie verkäst während der Alpzeit rund 50'000 Liter Kuhmilch zu etwa 5 Tonnen Alpkäse in diversen Grössen sowie Molkedrink, Alpbuttermilch, Joghurt und Ziger. Die Produkte sind über Selbstbedienungskühlschränke auf der Alp Galenstock, im Hof Wyden in Andermatt und bei diversen Verkaufspartnern erhältlich.



Familien Meyer
Tel. 079 625 82 26 (Alp)
Tel. 041 887 02 78 (Hof)
alp-galenstock.ch



Faire Partner packen an

- AGROLA Tankstellen mit TopShop
- AGROLA Brenn- und Treibstoff
- Kleintierfutter
- Regionale Produkte
- Alles für den Hobbygärtner
- Getränke & Weine
- Festlieferungen
- Haus- und Gartenartikel
- Alles für die Landwirtschaft



www.landhuri.ch

Dank

Ein ganz besonderes Dankeschön gilt den Inserenten, den Sponsoren sowie den mitwirkenden Äplerinnen und Äplern. Ohne finanzielle Unterstützung und fachkundige Rückmeldungen wäre es nicht möglich gewesen, den «Urner Alpen- und Alpkäseführer» komplett neu zu lancieren.



Impressum

Herausgeber: © Korporation Uri

Konzept, Redaktion und Gestaltung: tinta ag, Altdorf

Druck: Druckerei Gasser AG, Erstfeld

Fotos: Beni Arnold, Beat Brechbühl, Christof Hirtler, Valentin Luthiger, Christian Perret, Angel Sanchez, tinta ag, Uri Tourismus AG, Nicola Wipfli, zVg

Vertrieb: Korporation Uri, 6460 Altdorf, Telefon 041 874 70 90 und Uri Tourismus AG, 6460 Altdorf, Telefon 041 874 80 00

3. Auflage Mai 2023



**Die Urner Bäuerinnen und Bauern
wünschen Ihnen unvergessliche
Genussmomente
in den Urner Bergen!**

**swiss
helicopter** 

Für Sie fliegen ist unser Job.



Swiss Helicopter AG – Zentralschweiz

Breiteli 21, 6472 Erstfeld

Tel. 041 882 00 50

erstfeld@swisshelicopter.ch, swisshelicopter.ch



**«MEINEN BERGKÄSE
PRODUZIEREN WIR DAS
GANZE JAHR!»**



**PALMA.
MARKETING
FACHFRAU.**

berggaesthof.ch

Bergkäseerei
ASCHWANDEN

SEELISBERG

Online bestellen: bergkaese.ch

**AUS TRADITION
NATÜRLICH!**

- einzige Ganzjahres-
Käserei im Kanton Uri
- Lehrlingsbetrieb

IHR URNER ALPKÄSE- SPEZIALIST.

