



## Käse, Kuh und Alpkultur

Rundwanderung zu Alpprodukten und ihren Grundlagen

**Binner Alpkäse – wie entsteht eigentlich dieses aromatische Produkt?**

**Was hat Geologie mit der Alpwirtschaft zu tun?**

**Warum weiden nördlich und südlich der Binna unterschiedliche Kuhrassen?**

Diesen Fragen gehen wir auf unserer gemütlichen Wanderung auf den Grund. Wir erfahren einiges über das Äplerleben, die seit Generationen schonende Bewirtschaftung dieser einmaligen Landschaft, wir beschäftigen uns mit der Herstellung des Binner Alpkäse AOP, und wir finden heraus, welche Faktoren sich auf seine Qualität auswirken. Mit Käsedegustation bei der Sennerei Brunnebiel.

<b>Datum</b>	Mi 22.Juli 2020 / Mi 26. August 2020
<b>Treffpunkt</b>	09.35 Uhr Parkplatz im Fäld, Binn
<b>Ende</b>	voraussichtlich 16.00 Uhr im Fäld
<b>Schwierigkeit</b>	leicht
<b>Distanz/Zeit</b>	ca.10 km / ca.4 Stunden reine Gehzeit
<b>Auf- /Abstieg</b>	je etwa 450 Höhenmeter
<b>Gruppengrösse</b>	Minimum 4, Maximum 15 Personen
<b>Preis</b>	Erwachsene CHF 60.- / Kinder CHF 30.-
<b>Ausrüstung</b>	gute Wanderausrüstung, Picknick und Getränk aus dem Rucksack
<b>Versicherung</b>	ist Sache der Teilnehmer gemäss AGB
<b>Leitung:</b>	T. Plüss, Park Guide, Exkursions- und Wanderleiterin mit eidg.FA
<b>Anmeldung:</b>	bis 2 Tage vorher bei <a href="mailto:pluess.therese@nebenpfade.ch">pluess.therese@nebenpfade.ch</a> / 079 791 73 55

