

**BÜNDNER BERGE**

Am Weg aufs Davoser Jakobshorn gelegen, ist die Clavadeler Alp auch für ungeübte Wanderer ein beliebtes Ausflugsziel.

# Der Gipfel des GENUSSES

Zu einer gelungenen Wanderung gehört die Einkehr in eine der vielen gemütlichen Bergbeizen. Mit währschafter Kost, prächtiger Aussicht und freundlicher Bedienung heissen sie jeden Besucher willkommen. Die **ALPBEIZLI-FÜHRER** weisen den Weg zu den schönsten Wirtschaften. Eine Auswahl.

Text Marianne Siegenthaler

\* **A** Ab Davos mit der Jakobshornbahn bis zur Mittelstation, dann 40 Min. Fussweg. Mit dem Auto ab Davos Clavadel nur mit Bewilligung der Zürcher Höhenklinik Davos.

**B** Anfang Juni bis Mitte Oktober  
**K** *Marianne Müller, Clavadeler Alp, 7272 Davos Clavadel,*

079 484 17 04

[www.clavadeleralp.ch](http://www.clavadeleralp.ch)

**L** 1197 Davos 1:25 000,  
248 Prättigau 1:50 000

**S** Hausgemachte Kuchen, Apfelstrudel, Birnenbrot, Alpkäse

**Ü** Im Naturfreundehaus Clavadel, Zimmer/Massenlager, 081 413 63 10

**MARIANNE MÜLLER**

Die Wirtin auf der Clavadeler Alp serviert hausgemachte Speisen.

**1. CLAVADELER ALP**

Davos GR

Bei uns ist alles hausgemacht, von der Wähe über den Zopf bis zum Brot und zu den Kuchen», sagt Marianne Müller, die mit ihrem Team das Restaurant auf der Clavadeler Alp ob Davos betreibt. Da kann es schon mal sein, dass die begehrte Nusstorta ausverkauft ist. Aber ein Stück hausgemachtes Birabrot ist ja auch nicht zu verachten, und wer Lust auf Währschafteres hat, sollte die Gerstensuppe oder die Hauswurst probieren. Die Alp, auf

der sich auch eine Schaukäserei befindet, ist an schönen Tagen gut besucht – vor allem am Sonntag, wenn zwischen halb zehn und halb eins ein reichhaltiger Älplerzorg mit frisch hergestelltem Alpkäse, Joghurt und Alpbutter angeboten wird. Den nötigen Appetit bekommt man auf dem 40-minütigen Wanderweg von der Mittelstation Ischalp der Luftseilbahn Jakobshorn durch den Wald bis zur Alp.



Leserangebot auf Seite 62



**\*A** Mit dem Zug: via Spiez nach Boltigen, Bus (TPF) bis Jaunpass. Bus (TPF) ab Freiburg via Charmey bis Jaunpass, ab Jaunpass 3 km leichte Wanderung zur Alphütte oder Abholdienst. Mit dem Auto: auf den Jaunpass, danach ca. 3 km Richtung Bäderhorn.  
**B** Ende Mai bis ca. Mitte Oktober

**K** Familien Heimberg und Gerber, Alp Grosser Bäder, 033 773 64 28 [www.baederalp.ch](http://www.baederalp.ch)  
**L** 1226 Boltigen 1:25 000, 253 Gantrisch 1:50 000  
**S** Verschiedene Käsesorten, Sonnenofen-Meringues, Nideltäfel  
**Ü** Schlafen im Stroh



**AM JAUNPASS** Meringues aus dem Sonnenofen (kleine Bilder oben) gehören zu den Spezialitäten der Alp Grosser Bäder.

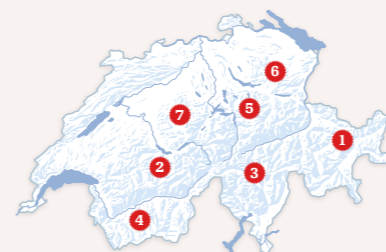
**2. ALP GROSSER BÄDER**  
 Jaunpass, Berner Oberland BE

Die Alp Grosser Bäder ist genau so, wie sich Unterländer eine Alp vorstellen: sattgrüne Matten mit blühender Alpenflora, auf welchen friedlich das Vieh weidet. Mittendrin eine malerische Alphütte, wo würzige Käsespezialitäten auf traditionelle Weise hergestellt werden. Die Besitzer der Alp, die Familien Heimberg und Gerber, beherrschen die Kunst des KäSENS auf so hohem Niveau, dass sie mehrere Aus-



zeichnungen wie zum Beispiel eine Goldmedaille für den Hobelkäse erhalten haben. Ihre Käseplatte mit Ziegenfrischkäse, Alpmutschli, Berner Hobelkäse und anderem mehr ist denn auch ein besonderer Genuss. Wer lieber Süßes mag, der sollte unbedingt die im Sonnenofen gebackenen Meringues probieren. Auch sie hätten eine Medaille verdient. Und natürlich kann man all die feinen Spezialitäten auch mit nach Hause nehmen.

**SIEBEN ALPBEIZEN**



- 1. Clavadeler Alp GR
- 2. Grosser Bäder BE
- 3. Rifugio Lago Ritom TI
- 4. Fluhalp VS
- 5. Sonnenhütte, Ibergeregge SZ
- 6. Äpli, Krinau SG
- 7. Löchlibad, Obergoldbach BE



**\*A** Mit dem Auto: A 2, Ausfahrt Quinto. Bei der Ausfahrt von Norden links, von Süden nach rechts fahren (ca. 500 m), dann rechts Richtung Deggio/Altanca. Vor dem Dorf Altanca führt die Strasse weiter zum Ritomsee (Tafel folgen). Mit dem Zug: Auf der Mailand-Chiasso-Zürich/Luzern-Linie in Airolo umsteigen aufs Postauto bis nach Piotta, dann Fussweg bis zur Ritombahn, 12 Min. hinauf, danach etwa 20 Gehminuten bis zum Berghaus.  
**B** Mai bis Oktober  
**K** Luca Canonica, Rifugio Lago Ritom, Val Leventina, 6776 Piotta-Piora, 091 868 14 24 [www.ritomsee.ch](http://www.ritomsee.ch)  
**L** 1252 Ambri-Piotta 1:25 000, 266 Valle Leventina 1:50 000  
**S** Tessiner kalte Platte, Vegi-Pfannkuchen, hausgemachte Lasagne, Luganighetta  
**Ü** 40 Schlafplätze in Zwei-, Drei- und Vierbettzimmern



**IM PIORATAL** Ein Glas Merlot del Ticino, eine Portion reifer Piorakäse, und schon fühlt sich der Gast im Rifugio Lago Ritom so wohl, dass der Aufbruch zurück ins Unterland schwerfällt.



**3. RIFUGIO LAGO RITOM**  
 Pioratal TI

Spektakulär ist hier schon die Anfahrt mit einer der steilsten Standseilbahnen Europas hinauf zum Ritomsee. Fast 90 Prozent beträgt die Steigung, man hat das Gefühl, es gehe senkrecht hinauf. Vom Rifugio aus gibt es viele Wanderwege, um das Pioratal mit seinen zahlreichen Seen zu entdecken. Auf der Panoramaterasse und im Restaurant werden den ganzen Tag über warme und kalte Gerichte serviert, darunter viele



Tessiner Spezialitäten. Aus dem Keller gibt es offene Weine und natürlich den feinen Merlot del Ticino. Berühmt ist das Hochtal für den Piorakäse, der aus der Milch der Kühe produziert wird, die hier den Sommer verbringen. Eine Kostprobe darf man sich keinesfalls entgehen lassen – umso mehr, als dieser hauptsächlich im Tessin konsumiert wird und nur ein kleiner Rest in die Deutschschweiz gelangt.



Leserangebot auf Seite 62

LESERANGEBOT

# Jetzt bestellen: Die «Alpbeizli-Führer»

Als Leserin oder Leser der «Schweizer Familie» erhalten Sie die Führer für **29 statt 39 Franken. Und als Paket für 190 statt 273 Franken.**



Die Alpbeizli-Führer zeigen die oft versteckten kulinarischen Geheimtipps, informieren über die Wege zur Alp und erklären touristische Möglichkeiten. Selbstverständlich gehen diese Führer auch auf die Spezialitäten der Beizli ein.

**BITTE SENDEN SIE DEN TALON AN:** Verlag «Schweizer Familie», «Alpbeizli-Führer», Werdstrasse 21, 8021 Zürich. Internetbestellung via [www.schweizerfamilie.ch/leserangebote](http://www.schweizerfamilie.ch/leserangebote)

**BESTELLTALON**  
Die «Alpbeizli-Führer» à **29 Franken statt 39 Franken** (inkl. MwSt. und Versand) oder **das ganze Paket für nur 190 statt 273 Franken** (bitte Anzahl eintragen).

- Graubünden       Emmental
- Zentralschweiz       Tessin
- Berner Oberland       Zermatt
- St. Gallen/Appenzell
- ganzes Paket** (mit allen 7 Regionen)

Vorname/Name \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon/E-Mail \_\_\_\_\_

Datum/Unterschrift \_\_\_\_\_



**\*A** Ab Zermatt mit Sunnegga-Express auf Sunnegga, weiter mit der Gondelbahn nach Blauherd, zu Fuss Richtung Fluhalp, ca. 30 Min. Wanderweg.  
**B** Sommer: Juni bis Oktober; Winter: Dezember bis April  
**K** Reinhard Koplér, Fluhalp,

**027 967 25 97**  
[www.fluhalp.ch](http://www.fluhalp.ch)  
**L** 1348 Zermatt 1:25000  
**S** Diverse Rösti und Pasta, Trockenfleisch, Hobel- und andere Käse  
**Ü** Im Sommer in 10 Doppelzimmern, 4 Viererzimmern sowie einem Massnlager für bis zu dreissig Personen



## 4. BERGRESTAURANT FLUHALP

Zermatt VS

Mitten im Wander- und Skigebiet Sunnegga-Blauherd-Rothorn auf über 2600 Metern über Meer liegt das Berghaus Fluhalp. Es gibt sich schon von weitem mit seinen leuchtend roten Fensterläden zu erkennen. In der gemütlichen Gaststube finden bis zu achtzig Personen Platz. Noch lieber hält man sich aber draussen auf einer der verschiedenen Terrassen auf und bestaunt die Kulisse der Zermatter Bergwelt und natürlich das Matter-



horn. Wen wundert, dass hier auch viele ausländische Touristen gerne einkehren? Zum Essen gibt es nebst Walliser Trockenfleisch und Pasta in Variationen vor allem auch verschiedene Rösti, ob deren die Gäste ins Schwärmen geraten. Gross ist denn auch der Andrang. Wer sicher sein will, ein Plätzchen zu bekommen, sollte deshalb unbedingt vorher reservieren. Das Gleiche gilt für Übernachtungsgäste. Auf sie warten dafür Zimmer mit Aussicht vom Bett aufs Matterhorn.



**\*A** Mit dem Auto: A 4, Ausfahrt Schwyz, durch die Ortschaften Seewen, Schwyz und Rickenbach immer dem Wegweiser «Ibergereg» folgen. Mit dem Zug: bis Seewen-Schwyz, dann mit dem Bus bis Ibergereg (Nur im Sommer).  
**B** Ganzjährig ab ca. 10 Uhr  
**K** Thomas Bürgler, Bergbeizli Sonnenhütte, 8843 Ibergereg,

**079 201 04 04**  
[www.sonnenhuetten.ch](http://www.sonnenhuetten.ch)  
**L** 1152 Ibergereg 1:25000, 236 Lachen 1:50000  
**S** Diverse Kaffees mit Schnaps, Käsekuchen, Raclette, Riesentrecôte vom heissen Stein, Gersauer Käsekuchen  
**Ü** Im benachbarten Gruppenhaus 45 Betten in acht Zimmern



## 5. BERGBEIZLI SONNENHÜTTE

Alp Ibergereg, Schwyz SZ

Mit 4 Hochmooren und 19 Flachmooren bietet die Ibergereg oberhalb von Schwyz bedrohten Arten wie zum Beispiel dem Auerhuhn eine Heimat. Eine Wanderung durch die Moorlandschaft ist ein Erlebnis. Ebenso wie die Einkehr im Bergbeizli Sonnenhütte. Ex-Skirennfahrer Thomas Bürgler, dem auch das benachbarte Utohaus gehört, hat das gemütliche Blockhaus vor drei Jahren neu erbaut, und seither geniessen seine Gäste im Sommer wie im Winter auf der Sonnenterrasse das Bergpanorama, zum Beispiel bei einem Café Berghäx (mit Zwetschgen), Schneetöf (mit Amaretto) oder Heisse Oma (mit Eierlikör). Und natürlich gibt es auch verschiedene warme und kalte Speisen – besonders empfehlenswert ist der Gersauer Käsekuchen!



Leserangebot auf Seite 62



## 6. ALPWIRTSCHAFT ÄPLI

Krinau, Toggenburg SG

Er ist nicht zu übersehen, der gewaltige Ahorn, der über der Alpwirtschaft Äpli im toggenburgischen Krinau thront. Gerne setzt man sich auf die gemütlichen Holzbänke und ruht sich in seinem Schatten aus. Zum vollkommenen Glück fehlt dann nur noch der legendäre Schlorzifladen, eine Art Birnenweggen, den Anni Breitenmoser für ihre Gäste zubereitet. Und dazu gibt es einen Churfürsten-Kafi. Die Pächterin, die zusammen mit ihrem Mann Peter hier oben wirtet, erklärt: «Das ist ein Kaffee mit einem speziellen Eier-Mokka-Likör, den es sonst nirgends gibt.» Grund genug also, sich hier nach einer Tour im grossartigen Toggen-

burger Wandergebiet zu stärken und die Aussicht ins Alpsteingebiet mit Säntis und zu den Churfürsten zu geniessen. Oder eine Runde auf der alten Kegelbahn zu spielen.



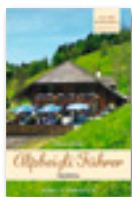
\* **A** Mit dem Auto: von Wattwil SG über Krinau bis zur Alpwirtschaft Äpli (Wegschein für 10 Fr. im Gemeindehaus erhältlich). Mit dem Postauto ab Wattwil bis Krinau Dorf, dann 45 Min. Fussweg.  
**B** 1. April bis Mitte November  
**K** Anni und Peter Breitenmoser, Alpwirtschaft Äpli, Krinau,  
 071 988 27 05  
[www.aeppli-krinau.ch](http://www.aeppli-krinau.ch)  
**L** 1113 Ricken 1:25 000,  
 226 Rapperswil 1:50 000  
**S** Schlorzifladen, Churfürsten-Kafi, Schnitzelteller, diverse Käsespezialitäten  
**Ü** Ein Doppelzimmer sowie Massenzimmer



## 7. RESTAURANT LÖCHLIBAD

Obergoldbach, Emmental BE

Die Aspilinde zwischen Lützelflüh und Arni im Emmental zieht als Kraftort jede Menge Menschen an. Und nur wenige Gehminuten entfernt lockt das Restaurant Löchlibad mit seiner feinen Küche. Das Emmentaler Geschnetzelte von Wirtin Johanna Schwab ist legendär. «Ich bekoche viele Stammgäste aus der Stadt Bern», sagt Johanna Schwab, «die schätzen es, dass sie nur eine halbe Stunde entfernt so richtig auf dem Land sind.» Tatsächlich liegt das ehemalige Bad lausichig am Rand des Brandiswaldes und wird gerne von Wanderern frequentiert. Ob in der alten Gaststube, im Jägerstübli oder auf der sonnigen Terrasse – hier bekommt man vom einfachen Zvieriplättli bis zum 5-Gang-Menü Feines aus der Küche. Für die frisch zubereiteten Gerichte werden wenn immer möglich Produkte aus der Region verwendet.



\* **A** Mit dem Auto: A 6 Ausfahrt Muri, Richtung Emmental/Worb/Luzern, dann via Worb Richtung Obergoldbach. Zwischen Arnisäge und Obergoldbach auf dem höchsten Punkt beim Feuerweier/Postautohaltestelle links ab, Wegweiser Löchlibad folgen. Mit ÖV: Ab Bern S 7 bis Worb, Bus bis Biglen, umsteigen auf Bus Richtung Lützelflüh-Goldbach, ab Arni 17 Minuten Fussweg bis Löchlibad.  
**B** Ganzjährig geöffnet  
**K** Restaurant Löchlibad, Johanna Schwab, Ochsenwald 122, 3434 Obergoldbach, 031 701 17 30  
[www.restaurant-loechlibad.ch](http://www.restaurant-loechlibad.ch)  
**L** 1167 Worb 1:25 000,  
 243 Bern 1:50 000  
**S** Hausgemachte Kuchen, diverse Fleischgerichte wie z. B. Lammrücken mit Zitronenrisotto  
**Ü** Keine Möglichkeit

