

Alp Hinterfeld

Meiental





Die Alp Hinterfeld liegt im wunderschönen, wildromantischen Meiental auf 1664m ü. M. Mit dem Auto ab der Sustenpassstrasse oder zu Fuss auf der herrlichen Wanderroute über den alten Sustenweg erreichbar.





Während der ganzen Alpzeit wird die Milch in der modern eingerichteten Käserei zu verschiedenen Produkten verarbeitet. Aus dem grössten Teil der Milch wird Käse produziert, ebenfalls werden auch Joghurt, Butter und Ziger hergestellt.

Das Besondere an diesem Alpkäse ist, dass die ganze Vollmilch verarbeitet wird, das heisst, die Milch wird nicht entrahmt. Das gibt dem Käse einen rahmigen Geschmack.

Alle Produkte können während der Alpzeit direkt in der Käserei gekauft werden.

Der verbleibende Käse wird am Ende des Sommers auf jeden Genossenschafter aufgeteilt. Sie sind für die Vermarktung selber verantwortlich.

Leben wie zu Cleopatras Zeiten!



Als Hit im Wellness-Bereich wird das Molkebad angeboten. Molke enthält Mineralsalze, Milchzucker, Eiweissstoffe, essentielle Aminosäuren und viele Vitamine.

Gönnen Sie sich und Ihrer Haut ein entspannendes Bad! Alleine, zu zweit oder mit Ihrer Familie!





Die Alp Hinterfeld ist eine Alpgenossenschaft. Zurzeit besitzen 15 Landwirte das Recht ihr Vieh aufzutreiben. Alljährlich findet eine ordentliche Alpversammlung statt. Die Versammlung wählt den Alpvorstand. Die Mitglieder des Vorstandes sind verantwortlich für die Organisation des Alpbetriebes und die Anstellung des Personals. Dies ist zuständig für das Vieh und die Verarbeitung der Milch.





Während drei Monaten werden ca. 100 Kühe und 50 Rinder gesömmert.

Traditionell ziehen die Älpler am Ende des Sommers mit den herrlich geschmückten Kühen zu Fuss nach Wassen.

