

«Hobelchäs u Alpenidle» – «Alpenbeizli-Führer Berner Oberland»

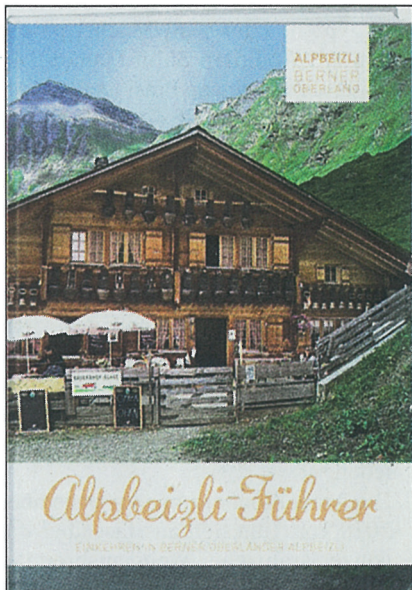
Während der Alpsaison werden im Berner Oberland über 600 Alpen mit Menschen und Tieren belebt. Einzelne Sennen oder Alpfamilien bieten Wanderern und Alpgästen Speis und Trank an, vielfach mit eigenen Alpprodukten. Der erstmals erschienene «Alpenbeizli-Führer Berner Oberland» zeigt auf 144 Seiten und mit vielen farbigen Abbildungen kulinarische Geheimtipps, informiert über die Wege zur Alp und erklärt touristische Möglichkeiten. Selbstverständlich geht der Führer auch auf die Spezialitäten im Beizli und auf die zum Kauf angebotenen Alpprodukte ein. Im Führer werden je Alp die genauen Koordinaten und eine Kontaktadresse genannt. Der «Alpbeizli-Führer» ist jedem passionierten Wanderer ein treuer Begleiter und gehört in jeden Wander-Rucksack.

Eine alte Tradition weiterführen

Alpbeizli stehen am Ursprung von Tourismus und Alpinismus. Im 18. Jahrhundert boten nur die Alphütten Schutz und Schirm, Speis und Trank. Die im «Alpenbeizli-Führer Berner Oberland» vorgestellten Sennen führen mit ihren Betrieben somit eine alte Tradition weiter und sind für eine intakte Alpenlandschaft essenziell. Sie bieten während der Alpzeit den Alpfreunden und Wanderern ihre Gastfreundschaft und Produkte an. Ihnen soll der «Alpenbeizli-Führer» helfen, die Wertschöpfung während der Zeit auf der Alp zu steigern.

Echo ausgelöst

Nachdem die Herausgabe der sechsteli-



gen Serie «Z Bärg – Wege zum Alpkäse» in den Jahren 2001–2006 ein grosses Echo bei Alp- und Käseliebhabern ausgelöst hat, greift der Weber Verlag, motiviert vom Erfolg der Buchreihe, die Thematik «Alp» noch einmal auf, diesmal mit dem Gedanken, den «Alpenbeizli-Führer» nicht nur fürs Berner Oberland, sondern auch für weitere Regionen zu verlegen und mit der Website www.alpbeizli.ch zu informieren. Leserinnen und Lesern soll er Lust machen auf genussvolle und beglückende Stunden auf der Alp – und Ideen für weiterführende Ausflüge liefern.

PD

«Alpbeizli-Führer Berner Oberland»: 144 Seiten, vierfarbig, Fr. 39.-, Weber AG Verlag, Thun, ISBN-Nr. 978-3-909532-93-3, www.weberverlag.ch