



Auf den Spuren des Mineralwassers

Elmer Citro, das Original Schweizer Citrusgetränk, wird 85 Jahre alt. Zum Jubiläum wird der Elmer Citro Quellenweg lanciert. Auf einer 1,5-stündigen Wanderung durch das Quellengebiet oberhalb von Elm (GL) sind Jung und Alt dem Mineralwasser auf der Spur. Auf rund 4,4 Kilometer Wanderweg und einer Höhendifferenz von 60 Metern wird auf verschiedenen Wissenstafeln die 85-jährige Geschichte von Elmer Citro und die Ursprünge der Mineralwasserschöpfung in Elm erklärt. Daneben erfahren auch schon die jüngsten Wande-

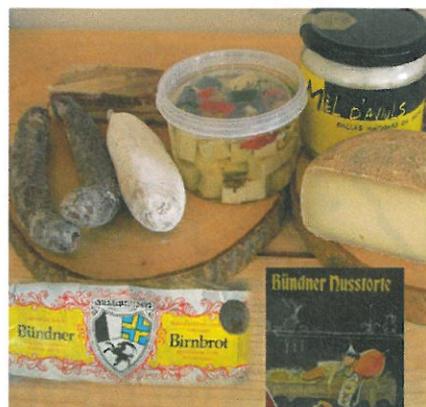
rer auf spielerische Art wie Mineralwasser entsteht oder was darin alles enthalten ist. Während die Eltern die traumhafte Aussicht auf das Sernftal beim Quellenhüttli geniessen können, werden die abenteuerlustigen Kinder auf Quellensuche geschickt. Wer alle aktiven und inaktiven Quellen findet, kennt am Schluss die bisher geheime Rezeptur von Elmer Citro. Während der Wandersaison können sich die Wanderer ausserdem kostenlos an einem Brunnen bedienen, der mit Elmer Citroflaschen gefüllt ist.



Alles isst besser

Chriesi-Trüffel und Yakfleisch sind nur zwei von über 130 Produkten aus «Vrenelis Gärtli», das für Delikatessen und Spezialitäten aus den Schweizer Bergen steht. Im Online-shop bieten Produzenten aus den Schweizer Bergregionen Feines, Wahrschafes und Authentisches an. Alles unter dem Motto «Mit gutem Gewissen geniessen». Nicht alle Produkte sind Bio-zertifiziert, aber alle enthalten keine Konservierungsmittel, sind saisonal und deshalb nicht immer erhältlich. Zudem sind sie dank kurzen Transportwegen ökologisch vertretbar. Besonders praktisch ist die Lieferung der Köstlichkeiten: Die Post liefert sie bequem direkt nach Hause.

Mehr Informationen und Bestellmöglichkeiten unter www.vreneis-gaertli.ch



Der würzige Alpkäse

1999 wurde L'Etivaz als erster Käse in das Eidgenössische Register der Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben aufgenommen. Somit durfte er sich mit dem Qualitätslabel «AOC» (l'appellation d'origine contrôlée) schmücken. L'Etivaz AOC ist ein Hartkäse aus Rohmilch, der in etwas mehr als 100 Alpkäsereien in den Waadtländer Alpen vom 10. Mai bis 10. Oktober hergestellt wird. Die Rohmilch wird nicht ins Tal transportiert, sondern sie wird direkt vor Ort über dem offenen Feuer und in Handarbeit gemäss traditionellem Rezept verarbeitet.

L'Etivaz AOC hat einen ausgeprägten, würzig-fruchtigen Geschmack mit einer leicht nussigen Note, die abhängig vom Futter der Kühe von Alp zu Alp leicht variiert. Sein Teig ist elfenbeinfarben bis hellgelb, die Laibe wiegen zwischen 15 und 35 Kilogramm. L'Etivaz AOC wird zwischen 5 und 13 Monaten gereift und lässt sich sehr gut aufbewahren. Er wird nur in kleinen Mengen hergestellt: 400 bis 430 Tonnen beziehungsweise 17 000 bis 19 000 Laibe.

Dieses Jahr findet der spektakuläre Alpabzug am 29. September statt. An diesem Anlass werden zum ersten Mal die Türen zu den neuen «Caves» im «La maison de l'Etivaz» in Château-d'Oex geöffnet und dem Publikum präsentiert. 1934 bauten die Dorfbewohner den ersten Lagerkeller. Somit ist der älteste Käsekeller fast 80-jährig und mit dem Ausbau zieht nun die moderne Technik in die «Caves» ein. Mehr Informationen zu den Aktivitäten im «La maison de l'Etivaz» und dem Alpabzug gibt es unter www.etivaz-aoc.ch (französische Internetseite).

