



AGROTOURISMUS

# Glarner Käsepass 2026

Glarner Alpen erwandern

STEMPEL SAMMELN & ALPKÄSE GEWINNEN



swi+zerland



# So funktioniert der Käsepass

**Wer jetzt Stempel auf den Glarner Alpen sammelt, erwandert sich ein Stück Glarner Alpkäse und nimmt an der Hauptverlosung von tollen Preisen teil: So winkt dem Hauptgewinner unter anderem ein ganzer Laib Glarner Alpkäse AOP, gesponsert von der Glarona Käsegenossenschaft.**



Auf dem Käsepass sind 20 Alpen beschrieben, auf denen jeweils ein Stempel auf dich wartet. Der Stempel steckt in einem gut gekennzeichneten Kästchen zum Selberstempeln. Es gibt mehrere Möglichkeiten, die Stempelkarte auszufüllen.

**Familientour (inkl. beide Joker):** Oberblegi, Bösbächli, Braunwaldalp, Empächli, Nideren-Mettmen, Mittler und Ober Nüen, Talalp-Spanegg.

**Fürä ganzä Alpsummer (10, 15 oder 20 Alpen):** Oberblegi, Bösbächli, Braunwaldalp, Mittler und Ober Nüen, Hinterschlatt, Empächli, Fessis, Nideren-Mettmen, Dejen, Heuboden, Vorder Durnachtal, Obersee-Rauti, Talalp-Spanegg, Fittern, Baumgarten, Mühlebach, Krauchtal, Altenoren, Ramin, Guppen.

Es führen nicht nur die beschriebenen Wege zu den Alpen, es lassen sich auch weitere Wanderungen mit den Alp-Besuchen verbinden.

**Mit einer vollständigen Kategorie erhält der Wanderer bei Abgabe an einer der Abgabestellen 200 bis 250 Gramm Glarner Alpkäse als Dankeschön.**

Die Karte nimmt zusätzlich in ihrer jeweiligen Kategorie an der Schlussverlosung am Alpchäs- und Schabziger-Märt in Elm teil, der immer am ersten Sonntag im Oktober stattfindet.

**[glarnerland.ch/chaesmaert](http://glarnerland.ch/chaesmaert)**



# Gewinne & Abgabestellen Stempelkarte

## Kategorienpreise Schlussverlosung am Elmer Chäsmärt

### Familientour

**Preis ohne Joker** Glarner Schlemmertruggä mit viel Feinem für Gross und Klein (von Alp und Tal) sowie eine Familientageskarte für Braunwald oder Elm.

**Preis mit beiden Jokern** Glarner Schlemmertruggä mit viel Feinem für Gross und Klein (von Alp und Tal) sowie Ponyreiten für die Kinder bei Isabelle Kappeler auf dem Hof Hüttenberg in Braunwald.

### Fürä ganzä Alpsummer

**10 Alpen** Alpkäse-Degustation bei der Glarona Käsegenossenschaft in Glarus samt Käser-Wissen und Einblick in ihre Hallen plus äs Glarner Bündeli.

**15 Alpen** Ein reichhaltiges Plättli mit einer Flasche auserlesenem Wein für 4 Personen im Naturfreundehaus Mettmen, Mettmen-Alp (inkl. Bahnfahrt), und äs Glarner Bündeli.

**20 Alpen** Wer alle 20 Glarner Käsepass-Alpen besucht, kommt in die Schlussverlosung um einen ganzen Laib Glarner Alpkäse inkl. geschnitztem Andenken «Gewinner Glarner Käsepass 2026» und darf zum Erlebniskäsen auf die Alp Mittler und Ober Nüen.

**Abgabe der Karte: bis 30. September 2026**

## Abgabestellen

**Milchzentrale Gössi  
in Glarus**

**Milchzentrale Grüne Kuh  
in Schwanden**

**Prima Näfels**

**Volg Elm**

*Unvollständige Karten können für die kleine Trostpreisverlosung ebenfalls abgegeben werden.*

### Oder einsenden per Post an:

VISIT Glarnerland AG, Agrotourismus,  
Sernftalstrasse 3, CH-8762 Schwanden



## OBERBLEGI | Luchsingen

1280 – 1900 m ü. M.



**Besitzer:** Familienstiftung  
J. J. Blumer sel., c/o Heidi Oertli,  
Schwanden



**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Ziegen, Schweine

**Produkte:** Alpkäse

**Bewirtschafter:** Franz Weber-Elmer, Schwändi

Die Alp Oberblegi ist oberhalb von Luchsingen gelegen. Unweit der Bergstation der dortigen Brunnenbergbahn führt die Alpstrasse weiter, man folgt dem Wegweiser Richtung Oberblegisee und nach ein paar Kehren ist der Unterstafel mit dem Alpbeizli erreicht. Hier laden nicht nur die feinen Milchshakes oder der Alpkäse zum Geniessen ein, es ist auch ein Stück ruhige Bergwelt nach einem kurzen Fussmarsch. Der Oberstafel der Alp liegt dann wieder einen kleinen Marsch weiter am tiefblauen Oberblegisee. Die Stempel warten hier am Unter- wie auch am Oberstafel.



## BÖSBÄCHI | Luchsingen

1030 – 1880 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus Süd,  
verpachtet



**Art:** Käsealp, Rinderalp

**Tiere:** Kühe, Rinder,  
Ziegen, Schweine

**Produkte:** Alpkäse

**Bewirtschafter:** Rita & Reto  
Widmer-Stüssi, Niederurnen

Von Braunwald her führt ein schöner Wanderweg nach Bösbächi. Die Alp liegt ob Luchsingen und ist daher auch von Luchsingen aus mit der Brunnenbergbahn erreichbar. Sie hat eine grosszügige Alpbeiz, das Bächibeizli – zum Verweilen. Der Käsepass-Stempel ist bei der Alphütte zu finden. In der Dielsdorferhütte inmitten der Alphütten gibt es Übernachtungsmöglichkeiten für diejenigen, die die Alp noch länger geniessen wollen (auf Anmeldung unter Telefon 079 349 17 72): Mehrere heimelige Zimmer mit Masslager bieten Platz für 18 Personen.

## BRAUNWALDALP | Braunwald

1460 – 2100 m ü. M.

**Besitzer:** Diverse**Art:** Käsealp**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine**Produkte:** Milch, Alpkäse,  
Alpbutter**Bewirtschafter:** Jakob & Margrit  
Streiff-Ruckstuhl, Braunwald,  
und weitere

Die Braunwaldalp ist die dritte Alp in der Kette Oberblegi, Bösbächli, Braunwald. Sie ist von der Bösbächialp aus über den Wanderweg Richtung Braunwald – oder auch von Braunwald her kommend – erreichbar. Braunwald ist von Linthal aus mit der Standseilbahn erschlossen, dann folgt man der Strasse durchs Dorf Richtung Schwettiberg und weiter, bald schon sind die Hütten zu sehen. Der Ortstock grüsst und der Käsepass-Stempel ist hier bei der Alpkäserei von Margrit und Jakob Streiff-Ruckstuhl zu finden.



## GUPPEN | Schwanden

910 – 1865 m ü. M.

**Besitzer:** Gemeinde Glarus Süd,  
verpachtet**Art:** Käsealp**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine**Produkte:** div. Alpkäse**Bewirtschafter:** Ruedi Mächler &  
Andrea Weber, Schwanden

Der Guppengrat prägt die Alp Guppen. Die Felskante führt stotzig hinauf bis zum sagenumwobenen Vrenelisgärtli. Bergsteiger übernachten oft auf der Alp Guppen bei Ruedi und Andrea (auf Anmeldung unter Telefon 078 744 21 84), um früh morgens dann hinaufzusteigen, in die Felsenwelt und bis zum Gipfel. Auf der Alp Guppen geht das Alpleben seinen steten Lauf. Ohne Zufahrtsstrasse ist die Bewirtschaftung mit viel Herzblut verbunden. Die Alp Guppen erreicht man über einen stotzigen Wanderweg von Schwändi ob Schwanden her – sie liegt auch in der Kette Braunwaldalp – Bösbächli – Oberblegi – Guppen.

## VORDER DURNACHTAL | Linthal

1220 – 2400 m ü. M.



**Besitzer:** Stiftung Alp Vorderdurnachtal Rüti GL, verpachtet

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine, Esel

**Produkte:** div. Alpkäse, Schweinefleisch

**Bewirtschafter:** Martin & Rebekka Zimmermann, Rüti GL



Das Durnachtal ist ein wildes, steiles, eindruckliches Tal. An den Ausläufern des Hausstocks auf Grosstaler Seite gelegen, besticht es mit drei Alpen: Alp Vorder, Alp Mittler und Alp Hinter Durnachtal. Alle drei stellen feinsten Glarner Alpkäse her, eine Reise wert sind alle drei. Das Käsepass-Kästchen ist hier bei der Alphütte von Rebekka und Martin Zimmermann, Vorder Durnachtal, zu finden. Sie stellen diverse Bio-Alpkäse her, so auch Nidelchäs, Chrüüter-Alpchäs oder Alp-Raclette-Käse und im Alpkiosk gibt's viel Feines. Ein Verweilen im urigen Tal.



## BAUMGARTEN | Linthal

1300 – 1860 m ü. M.



**Besitzer:** Bettina & Andreas Kündig-Aebli, Mollis; Nutzungsrecht: Baumgartenalp-Stiftung

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder

**Produkte:** Alpkäse

**Bewirtschafter:** Franz & Sonja Horner, Schwändi



Die Alp Baumgarten, heute eine moderne, private Grossviehalp, bekannt für ihren unverschleierte Tödblick und ihre Geschichte. 1302 wurde sie erstmals erwähnt und hat die höchstgelegene durchgehende Trockenmauer aus dem Mittelalter. Baumgarten ist über einen sehr steilen Aufstieg vom Ausflugsrestaurant Obbort bei Linthal oder ab der Pantenbrücke / Tierfed erreichbar. Es ist eine abgeschiedene Alp – wäre da nicht die Personenseilbahn Tierfed – Chalchtrittli (braunwald.ch, Seilbahn Tierfed – Chalchtrittli), die einen ein paar Schweisstropfen sparen lässt.

## ALTENOREN | Linthal

1140 – 2085 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus, verpachtet

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine

**Produkte:** div. Alpkäse, Alpschweine

**Bewirtschafter:** Sämi Horner und Peter Horner, Ennenda; Chäsboden-Sennte



Altenoren – ein Hochplateau mit drei stattlichen Alpen: Altenoren Chrummlau, Altenoren Chäsboden und Altenoren Wangen. Auf allen wird feinsten Glarner Alpkäse produziert. Zur Namensherkunft: «Alt» bedeutet hoch gelegen und «oren» stammt von lat. ora Saum/Rand; eine Stunde dauert der Marsch von Linthal/Reitmatt, wo diese Wanderung startet. Der Alpstrasse entlang geht es hinauf bis zu den ersten Hütten und alsbald schon ist die Alphütte von Familie Horner erreicht. Wer noch weiter will – die Claridenhütte SAC ist zu empfehlen.

## ALPEN Region Näfels / Oberseetal

## OBERSEE-RAUTI | Näfels

990 – 2280 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus Nord, verpachtet

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine

**Produkte:** Alpkäse, Alpbutter, Schweinefleisch

**Bewirtschafter:** Generationengemeinschaft Willi Pianta und Martin Freuler, Mollis; Vordere Hütte



Obersee-Rauti – die Alp wird von drei Sennten bewirtschaftet, im Oberstafel der Sennte Änzünen wird noch der einzige Glarner Alpziger hergestellt. Ein altes Handwerk, das hier noch Alltag ist. Bei der Hütte und der Alpkäserei am Oberstafel von Willi Pianta ist der Käsepass-Stempel zu finden. Der Weg hierher führt vom Berghotel Obersee dem Wanderweg über die Grapplialp – ein verwünschtes Plätzchen – Richtung Rauti(hütten) folgend (ca. 1½ Std.). Weitere Ziele: Rautispitz oder Wiggis. Der Abstieg vom Oberstafel kann auch über Sulz bis zum Obersee gewählt werden (ca. 2 Std.). Übernachten kann man hier auf Reservation im Rautihüttli.

## MITTLER UND OBER NÜEN | Mollis

1100 – 1900 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde  
Glarus Nord, verpachtet

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Ziegen,  
Schweine **Produkte:** Alpkäse,  
Alpbutter, Joghurt, Schweinefleisch

**Bewirtschafter:** Christian & Rahel  
Beglinger-Urner, Mollis



In einem gut halbstündigen Aufstieg über rund 120 Höhenmeter von der Sesselliftbergstation Habergschwänd (ob Filzbach) gelangt man auf die Alp Mittler und Ober Nüen, die Aussicht auf den Walensee ist herrlich. Wanderer können im Alpbeizli einkehren, es gibt Feines mit den eigenen Bio-Produkten von Alp und Hof wie zum Beispiel einem Käseplättli oder Salsiz mit hausgemachtem Dinkelbrot sowie Joghurt. Hier befindet sich auch die Erlebniskäserei von Christian und Rahel Beglinger-Urner und auch der Käsepass-Stempel.



## TALALP-SPANEGG | Filzbach

1000 – 1800 m ü. M.



**Besitzer:** Genossame  
Filzbach, verpachtet

**Art:** Käsealp, Rinderalp

**Tiere:** Kühe, Rinder,  
Schweine

**Produkte:** div. Alpkäse

**Bewirtschafter:** Hansruedi  
Lütschg, Mollis



Die Alp Talalp-Spanegg liegt oberhalb von Filzbach, eine gemütliche Fahrt mit der Sesselbahn bis ins Habergschwänd entschleunigt bereits und lässt einen die umliegende Bergwelt genießen. Vom Habergschwänd sind es nur noch etwa 20 Minuten Fussmarsch die Alpstrasse hinunter Richtung Talalpsee und zu den Hütten des Unterstafels. Ein erfrischendes Bad im Bergsee muss sein, bevor oder nachdem man den Käsepass-Stempel druckfrisch im Pass hat. Richtung Oberstafel Spanegg und zum verborgenen Spaneggsee würde ebenfalls noch eine schöne Wanderung warten.

## FESSIS | Sool

1400 – 2400 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus Süd,  
verpachtet

**Art:** Käsealp, Rinderalp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine

**Produkte:** Alpkäse

**Bewirtschafter:** Bruno Aemisegger,  
St. Peterzell



Fessis liegt wunderschön ob Ennenda und Sool. Es gibt verschiedene Wege zum Käsepass-Kästchen auf Ober Fessis. Empfehlenswert ist derjenige von Ennenda her: Mit der Äugstenbahn (in den Sommermonaten, Anmeldung erforderlich unter 055 640 81 53) geht es am Morgen bequem hinauf bis zur Äugstenhütte auf 1500 m ü. M., um nach einem Morgen-Kaffee und einem Stück Kuchen gemütlich den steil-schönen Wanderweg nach Fessis unter die Füße zu nehmen. Immer dem Wegweiser Richtung Fessis-Seeli folgend, oben auf der Krete dann aber rechts hinab zur Alphütte (1850 m ü. M.).



## HEUBODEN | Ennenda

1250 – 1980 m ü. M.



**Besitzer:** Familie Peter  
Tschudi-Länzlinger, Ennenda

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine

**Produkte:** div. Alpkäse,  
Alpschweine

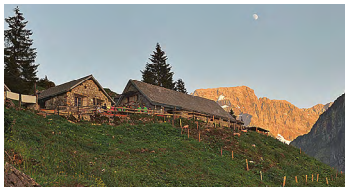
**Bewirtschafter:** Familie Peter  
Tschudi-Länzlinger, Ennenda



Die Alp Heuboden liegt hoch über Ennenda und den Ennetbergen. Das Käsepass-Kästchen ist am Oberstafel auf 1826 Metern zu finden. Die schönste Route führt über Äugsten (mit der Äugstenbahn, Anmeldung erforderlich unter 055 640 81 53), dann bei der Äugstenhütte nach einem guten Kaffee weiter Richtung Rotärd und zum Oberstafel Heuboden; der Abstieg erfolgt über den Wanderweg zum Mittelstafel; und via Ennetberge wieder nach Glarus/Ennenda; ca. 5 Std. Vom Oberstafel aus gibt es weitere schöne Wanderungen: zum Schilt oder über den Fronalpass Richtung Talalp-Spanegg und Filzbach.

## HINTERSCHLATT | Klöntal

1100 – 2100 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus,  
verpachtet

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine

**Produkte:** div. Alpkäse,  
Alpschweine

**Bewirtschafter:** Marco Huser-Schnyder,  
Netstal



Der Weg auf die Alp Hinterschlatt führt hinein ins enge Rossmattertal, auf demselben Weg, den auch Wanderer und Bergsteiger für die Glärnischhütte nutzen. Die Kiesstrasse ist für den Verkehr gesperrt, das Taxi (Telefon 079 693 49 49, Plätz - Chäseren) bringt den Wanderer dem Ziel näher. Zwischen Klöntal Plätz und Chäseren zweigt ein unscheinbarer Weg, mit Wegweiser gekennzeichnet, links in den Grappliwald ab, welcher zum einzigartigen Plätzchen, dem Unterstafel von Hinterschlatt, führt. Hier ist auch der Käsepass-Stempel zu finden.



## DEJEN | Klöntal

850 – 2200 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus,  
verpachtet

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine

**Produkte:** Alpkäse

**Bewirtschafter:** Martin und Ronja Heiz,  
Glarus



Ein wunderbarer Flecken. Versteckt hinter dem Dejenstock im Klöntal. Wadenskraft ist hier gefragt und Schweissperlen wird es geben. Aber die Wanderung lohnt sich. Die Umgebung ist einzigartig. Im Klöntal der Strasse rechts am See ein Stück weit folgen, bis der hölzerne Wegweiser rechterhand Richtung «Dejen» zeigt. Der Wanderweg führt hinauf, am Unterstafel vorbei und weiter, immer weiter, bis die Hütten des Oberstafels hinter dem Dejenstock ins Sichtfeld rücken. Geschafft! Hier wartet stets der Käsepass-Stempel und Martin und Ronja Heiz begrüßen mit ihrem Team während der Oberstafel-Zeit. Nach dem Abstieg lockt das kühle Bad im Klöntalersee.

## FITTERN | Engi

1540 – 2030 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus Süd,  
verpachtet

**Art:** Käsealp, Rinderalp

**Tiere:** Kühe, Stier, Rinder,  
Schweine

**Produkte:** Alpkäse,  
Schweinefleisch

**Bewirtschafter:** Kaspar Elmer, Engi



Oberhalb von Matt/Engi liegt die Alp Fittern. Sie ist die südöstliche Nachbarin von Mühlebach, unterhalb des Fuggstock liegt ihr oberster Stafel Chamm. Äpler Kaspar Elmer verkäst die Alpmilch der Kühe zu feinstem Glarner Alpkäse. Auf dem Mittelstafel empfängt er auch gerne Wanderer auf ein Stück Alpkäse oder einen erfrischenden Most – und hier am Mittelstafel findet sich auch das Käsepass-Kästchen. Die Hütte ist gut erreichbar, mit der Luftseilbahn Matt-Weissenberge lassen sich die ersten Höhenmeter überwinden. Dann folgt man dem Wanderweg Richtung Fitternenstäfeli (1756 m ü. M.).



## MÜHLEBACH | Engi

1160 – 2300 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus Süd,  
verpachtet

**Art:** Käsealp, Rinderalp

**Tiere:** Kühe, Mutterkühe,  
Rinder, Ziegen

**Produkte:** Alpkäse

**Bewirtschafter:** Familie Melgg Mächler,  
Ennenda; Hanen- und Plättli-Sennte



Ein Ausflug ins eindruckliche Mülibachtal: diese Weite plötzlich, diese Aussicht, diese eigene Welt. Das Mülibachtal hoch über Engi besticht mit dem Magerrain, der die Alphütten an den Oberstafeln bewacht. Das Käsepass-Kästchen ist hier bei der Alphütte von Melgg Mächler versteckt, bei der Hanen- und Plättli-Sennte. Die Wanderung führt von Matt-Weissenberge via Figlerblanggen und via Skihütte Mülibachtal zu den Oberstafeln. Oder direkt von Engi aus via Skihütte Mülibachtal. Für geübte Bergwanderer: Teilstück der Via Glaralpina (weiss-blau-weiss) über Gulderstock und Wissmeilen.

## KRAUCHTAL | Matt

1420 – 2300 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus Süd,  
verpachtet

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder, Schweine

**Produkte:** Alpkäse, Alpschweine

**Bewirtschafter:** Franz & Yvonne  
Marti-Birchler, Matt;  
Werben-Sennte



Die Werben-Sennte ist eine von drei Sennten im wilden Krauchtal, das auch irgendwo in Kanada liegen könnte. Der Torbogen am Eingang zum grünen Hochtal erinnert an Cowboys und fast ein bisschen an Wild West; und bald schon sieht man die stattlichen Alphütten, aus denen vielleicht gerade Rauch aufsteigt, weil zwei der Sennten noch käsen. Das Käsepass-Kästchen ist hier bei der Alphütte von Franz und Yvonne Marti-Birchler angebracht. Eine schöne Rundwanderung ist das Krauchtal von den Weissenbergen aus.

## ALPEN Region Elm / Mettmen

## EMPÄCHLI | Elm

1390 – 2100 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus Süd,  
verpachtet

**Art:** Käsealp

**Tiere:** Kühe, Rinder,  
Schweine, Ziegen

**Produkte:** Alpkäse, Schweinefleisch

**Bewirtschafter:** Gebrüder Jörg & Beni  
Rhyner mit Familien, Elm; Hintere Sennte



Die Alp Empächli liegt hoch über Elm auf der Talseite der Sportbahnen Elm. Von der Bergstation der Gondelbahn links der Alpstrasse folgen bis zu den Alphütten der Unterstäfel. Bei Jörg und Beni Rhyner und ihren Familien, dem Alp-Team der Hinteren Sennte, ist auch der Käsepass-Stempel zu finden. Auch am Oberstafel ist ein Stempel angebracht, dieser befindet sich gleich neben der Munggä Hüttä. Das urchige Skirestaurant ist vielen Skifahrern ein Begriff. Eine Wanderung vom Empächli-Oberstafel weiter übers Pleus und Wildmad/Wildmadfurgeli zur Leglerhütte /Mettmen ist herrlich.

## NIDEREN-METTMEN | Schwanden

1015 – 2200 m ü. M.



**Besitzer:** Gemeinde Glarus Süd,  
verpachtet

**Art:** Käsealp, Rinderalp

**Tiere:** Kühe, Rinder

**Produkte:** div. Alpkäse,  
Nidelzeltli

**Bewirtschafter:** Franz und  
Elisabeth Freuler-Wüthrich, Glarus



Mit der Luftseilbahn Kies-Mettmen (in der Sommersaison täglich, Telefon 055 644 20 10) geht's hinauf nach Mettmen. Zu Fuss geht es am wunderschönen Garichti-Stausee, dem Wanderweg zur Leglerhütte folgend, hinauf auf den schönen Boden der Nideren-Alp (1850 m ü. M.). Der Wanderweg führt zwischen Hütte und Stall hindurch. Und da warten auch das Käsepass-Kästchen und das kleine Alpbeizli, das von etwa Mitte Juli bis Mitte August bei schönem Wetter geöffnet hat. Nicht weit ist das natürliche Felsentor, die Chärpfbrugg.



## RAMIN | Elm

1250 – 2220 m ü. M.



**Besitzer:** Ruth Marti, Schänis,  
sowie verschiedene Privat-  
eigentümer und Erben-  
gemeinschaften

**Art:** Käsealp, Rinderalp

**Tiere:** Kühe, Rinder

**Produkte:** Alpkäse

**Bewirtschafter:** Ruth Marti, Schänis



Ramin liegt eindrücklich unter den wuchtigen Felswänden von Chli und Gross Schiben, beschützt vom mächtigen Piz Sardona. Der Weg auf die Alp Ramin führt von Elm Töniberg aus übers Raminer Stäfeli und den Raminerwald zum Mittelstafel und weiter zum Stafel Raminer Matt, wo das Käsepass-Kästchen bei der Hütte wartet. Eine urige Welt ist es hier oben, Familie Ruth Marti aus Schänis (sie ist jedoch in Elm aufgewachsen) bewirtschaftet die schöne Käsealp mit ihrem Team. Der weitere Wanderweg führt eindrücklich über den Foopass und ins Weisstannental.

# Geführte Alpwanderungen 2026

Der einheimische Wanderleiter Ueli Schlittler bietet auf Wunsch ab Juli spannende Alpwanderungen als geführte Touren an. Er ist nicht nur Kenner von zahlreichen Routen, Land und Leuten, sondern weiss auch einiges über die Alpen und deren Tier- und Pflanzenwelt zu berichten.

Immer mit währschaftem Äplernzüni / Zvieri.  
Buchungen auf Anfrage bei [ueli.schlittler@outlook.com](mailto:ueli.schlittler@outlook.com) oder  
Telefon +41 76 296 92 18, [bergbaechli.ch](http://bergbaechli.ch).



Die Alpsaison dauert von **Anfang Juni bis Ende September**.


## Der Weg zu den Alpen

Auf der Webseite des Glarner Alpvereins findest du die topografischen Kartenausschnitte der aufgeführten Alpen:

[glarneralpverein.ch](http://glarneralpverein.ch)

 [@glarnerland](https://www.facebook.com/@glarnerland)

 [@glarnerland.ch](https://www.instagram.com/@glarnerland.ch)

 [@glarneralpkaeseaop](https://www.instagram.com/@glarneralpkaeseaop)

Zu allen Routen:



# AGROTOURISMUS

## Stempelkarte 2026

### Joker

### Familientour mit oder ohne Joker einreichbar

Oberblegi

Bösbächi

Braunwald-  
alp

Empächli

Nideren-  
Mettmen

Mittler und  
Ober Nüen

Talalp-  
Spanegg

### Fürä ganzä Alpsommer

Oberblegi

Bösbächi

Braunwald-  
alp

Mittler und  
Ober Nüen

Hinter-  
schlatt

Empächli

Fessis

Nideren-  
Mettmen

Dejen

Heuboden

Vorder  
Durnachtal

Obersee-  
Rauti

Talalp-  
Spanegg

Fittern

Baumgarten

Mühlebach

Krauchtal

Altenoren

Ramin

Guppen

Besuche von allen diesen  
Käsepass-Alpen deine liebsten  
10, 15 oder gar alle 20 und  
gewinne in der jeweiligen  
Preiskategorie.



# Glerner Käsepass 2026

## Den Glarner Alpsommer geniessen und Stempel sammeln

Wer jetzt Stempel auf den Glarner Alpen sammelt, erwandert sich ein Stück Glarner Alpkäse und nimmt an der Hauptverlosung von tollen Preisen teil. So winkt dem Hauptgewinner ein ganzer Laib Glarner Alpkäse AOP, gesponsert von der Glarona Käsegenossenschaft, sowie ein geschütztes Andenken.

## Abgabe der Karte: bis 30. September 2026

### Absender:

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

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ / Wohnort: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

bitte frankieren



Partner  
**Regional – erste Wahl**  
alpina**VERA** | regio•  
garantie

Schweiz. Natürlich.

VISIT Glarnerland AG  
Agrotourismus  
Sernftalstrasse 3  
CH-8762 Schwanden