

Glarner Käsepass 2024

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 geschnitztes Andenken.

Abgabe der Karte: bis 30. September 2024

Absender:

Vorname/Name:

Strasse:

PLZ/Wohnort:

E-Mail:



VISIT Glarnerland AG
Agrotourismus
Serrfaltastrasse 3
CH-8762 Schwanden

bitte frankieren

ALPEN Region Ennenda-Glarus

FESSIS | Sool

1400 – 2400 m ü. M.



Besitzer: Gemeinde Glarus Süd, verpachtet
Art: Käsealp, Rinderalp
Tiere: Kühe, Rinder, Pferde, 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

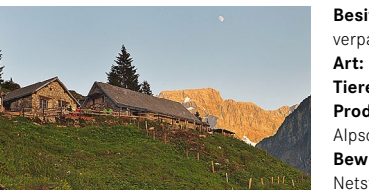


Die Alp Heuboden liegt hoch über Ennenda und den Ennetbergen. Das Käsepass-Kästchen ist am Oberstafel auf 1826 Metern zu finden. Die schönste Route führt über Äugsten (mit der Äugstenbahn, Anmeldung erforderlich unter 055 640 81 53), dann bei der Äugstenhütte nach einem guten Kaffee weiter Richtung Rotärd 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 Fronalp pass Richtung Talalp-Spanegg und Filzbach.

ALPEN Region Klöntal

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 Heiz, Glarus



Ein wunderbarer Flecken. Versteckt hinter dem Dejenstock im Klöntal. Wadenskräft 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 Heiz begrüsst mit seinem Team während der Oberstafel-Zeit. Nach dem Abstieg lockt das kühle Bad im Klöntalrsee.

ALPEN Region Matt-Weissenberge-Engi

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 Fitterenstäfeli (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 Glaralпина (weiss-blau-weiss) über Gulderstock und Wissmeilen.

ALPEN Region Matt-Weissenberge-Engi

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.



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/Wildmadfurggeli zur Leglerhütte /Mettmen ist herrlich.

ALPEN Region Elm / Mettmen

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 2010) 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.



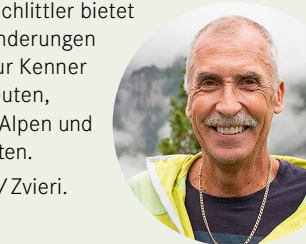
Besitzer: Ruth Marti, Schänis, sowie verschiedene Privateigentümer und Erben-gemeinschaften
Art: Käsealp, Rinderalp
Tiere: Kühe, Rinder
Produkte: Alpkäse
Bewirtschafter: Ruth Marti, Schänis



Ramin liegt eindrucklich 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 Ramin Stäfeli und den Raminwald zum Mittelstafel und weiter zum Stafel Ramin 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 eindrucklich über den Foopass und ins Weiss-tannental.

Geführte Alpwanderungen 2024

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 Äplerznüni/ Zvieri. Buchungen auf Anfrage bei ueli.schlittler@outlook.com oder Telefon +41 76 296 92 18, www.bergbaechli.ch.



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

Der Weg zu den Alpen

Auf der Webseite des Glarner Alpvereins finden Sie die topografischen Kartenausschnitte der aufgeführten Alpen: www.glarneralpverein.ch

@glarnerland

@glarnerland.ch

@glarneralpkaeseaop



AGROTOURISMUS

Glarner Käsepass 2024

Glarner Alpen entdecken

STEMPEL SAMMELN & ALPKÄSE GEWINNEN



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 Sie 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 Alpsommer (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.

www.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 Alpsommer

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 2024» und darf zum Erlebniskäsen und Übernachten auf die Alp Mittler und Ober Nüen.

Abgabe der Karte: bis 30. September 2024

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, Serntalstrasse 3, CH-8762 Schwanden



ALPEN Region Braunwald

OBERBLEGI | Luchsingen



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



1280 – 1900 m ü. M.

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.



ALPEN Region Braunwald

BÖSBÄCHLI | Luchsingen



Besitzer: Gemeinde Glarus Süd, verpachtet
Art: Käsealp, Rinderalp
Tiere: Kühe, Rinder, Ziegen, Schweine
Produkte: Alpkäse
Bewirtschafter: Rita & Reto Widmer-Stüssi, Niederurnen



1030 – 1880 m ü. M.

Von Braunwald her führt ein schöner Wanderweg nach Bösbächli. 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 Massnlager bieten Platz für 18 Personen.

ALPEN Region Braunwald

BRUNWALDALP | Braunwald



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



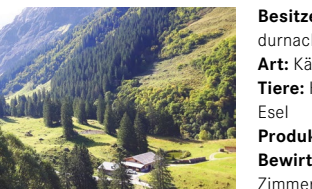
1460 – 2100 m ü. M.

Die Braunwaldalp ist die dritte Alp in der Kette Oberblegi, Bösbächli, Braunwald. Sie ist von der Bösbächlialp 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.



ALPEN Region Linthal

VORDER DURNACHTAL | Linthal



Besitzer: Stiftung Alp Vorderdurnachtal Rütli GL, verpachtet
Art: Käsealp
Tiere: Kühe, Rinder, Schweine, Esel
Produkte: div. Alpkäse, Alpschweine
Bewirtschafter: Martin & Rebekka Zimmermann, Rütli GL



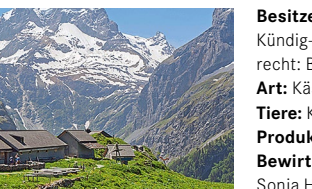
1220 – 2400 m ü. M.

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 Nidelchäs, Chrüüter-Alpchäs oder auch Alp-Raclette-Käse her und im Alpkiosk gibt's viel Feines. Ein Verweilen im urigen Tal.



ALPEN Region Linthal

BAUMGARTEN | Linthal



Besitzer: Bettina & Andreas Kündig-Aebli, Mollis; Nutzungsrecht: Baumgartenalp-Stiftung
Art: Käsealp
Tiere: Kühe, Rinder
Produkte: Alpkäse
Bewirtschafter: Franz & Sonja Horner, Schwändi



1300 – 1860 m ü. M.

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 Obort bei Linthal oder ab der Pantenbrücke / Tierfed erreichbar. Es ist eine abgesehene Alp – wäre da nicht die Personenseilbahn Tierfed – Chalchtrittli (www.braunwald.ch, Seilbahn Tierfed – Chalchtrittli), die einen ein paar Schweisstropfen sparen lässt.

ALPEN Region Linthal

ALTENOREN | Linthal



Besitzer: Gemeinde Glarus, verpachtet
Art: Käsealp
Tiere: Kühe, Rinder, Schweine
Produkte: div. Alpkäse, Alpschweine
Bewirtschafter: Sämi Horner und Peter Horner, Ennenda; Chäsboden-Sentte



1140 – 2085 m ü. M.

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



Besitzer: Gemeinde Glarus Nord, verpachtet
Art: Käsealp
Tiere: Kühe, Rinder, Schweine
Produkte: Alpkäse, Alpbutter, Schweinefleisch
Bewirtschafter: Willi Pianta, Mollis; Vordere Hütte



990 – 2280 m ü. M.

Obersee-Rauti – die Alp wird von drei Sentten bewirtschaftet, im Oberstafel der Sentte Änziunen 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 auf Reservation im Rautihüttli.

ALPEN Region Filzbach / Kerenzerberg

MITTLER UND OBER NÜEN | Mollis



Besitzer: Gemeinde Glarus Nord, verpachtet
Art: Käsealp
Tiere: Kühe, Rinder, Ziegen, Schweine
Produkte: Alpkäse, Alpbutter, Joghurt, Schweinefleisch
Bewirtschafter: Christian & Rahel Beglinger-Urner, Mollis



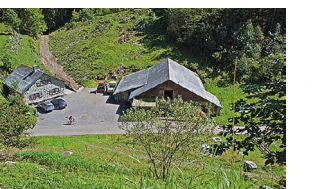
1100 – 1900 m ü. M.

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 Massnlager übernachten oder zu einer Mahlzeit einkehren. Hier befindet sich auch die Erlebniskäserei von Christian und Rahel Beglinger-Urner und auch der Käsepass-Stempel.



ALPEN Region Filzbach / Kerenzerberg

TALALP-SPANEGG | Filzbach



Besitzer: Genossame Filzbach, verpachtet
Art: Käsealp, Rinderalp
Tiere: Kühe, Rinder, Schweine
Produkte: div. Alpkäse
Bewirtschafter: Hansruedi Lütshg, Mollis



1000 – 1800 m ü. M.

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.



Familientour mit oder ohne Joker einreichbar



Fürä ganzä Alpsommer



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

