

BESTELLUNGEN

	Produkte (alle mit Rohmilch hergestellt, ausgenommen Joghurt)	Einheit	Preis EUR inkl. MwSt	Bestellmenge
	Sura Kees, jung nach traditioneller Herstellung auf Anfrage auch gereift (mit Muffa)	jung pro kg	14,00	
	Kräuterkeesli aus Magermilch	kleiner Käse ca. 200 g Preis pro 100g	2,20	
	Garnerataler Schnittkäse jung in den Sorten Chili, Kräuter, Pfeffer	Chili pro kg	17,10	
		Kräuter pro kg	17,10	
		Pfeffer pro kg	17,10	
	Garnerataler Alpkees Naturrindenkäse (ab Mitte August erhältlich)	pro kg	21,00	
	Saladiner Natur Weichkäse in Salzlake gereift	pro kg	16,30	
	Schichtkäse mit Kräutern Frischkäse mit pikanten Kräutern	Preis pro 100g	2,20	
	Gemischte Käsebox mind. 3 verschiedene Käse	ca. 350g	6,90	
	»Fenggatöpfli« Saladiner-Weichkäse-Würfel in Öl 260g Glas, 110g Einwaage	Kräuter p. Glas	4,90	
		Chili-Knoblauch pro Glas	4,90	
	Alpbutter Sauerrahmbutter aus Rohmilch	1000g	15,70	
		250g	4,20	
	Alp-Joghurt Natur gerührt, zzgl. Pfand	500g	2,00	
	Alp-Joghurt Frucht gerührt mit Bio-Himbeerpüree, zzgl. Pfand	500g	2,50	

ZUSTELLUNG in Gaschurn und Partenen: jeden Montag zwischen 8. Juli und 16. Sept. Bestellungen müssen bis spätestens Donnerstag 18:00 Uhr bekanntgegeben werden.

ABHOLMÖGLICHKEIT am Montag zwischen 15:00 und 16:30 Uhr in Ferdis Hofladen in Gaschurn, Klusertobel 74a, oder am Freitag Nachmittag am Bauernmarkt in Gaschurn (5.7.24 bis 20.9.24) jeweils freitags von 14.00 bis 18.00 Uhr, Ortszentrum

Bestellmöglichkeiten:

Mail: sennkuchi@garnera.at
Tel. 0699 1123 1843
(bitte aufs Band sprechen)

Name und Anschrift des Bestellers:

☐ Zustellung ☐ Abholung in Ferdis Hofladen ☐ Abholung am Bauernmarkt

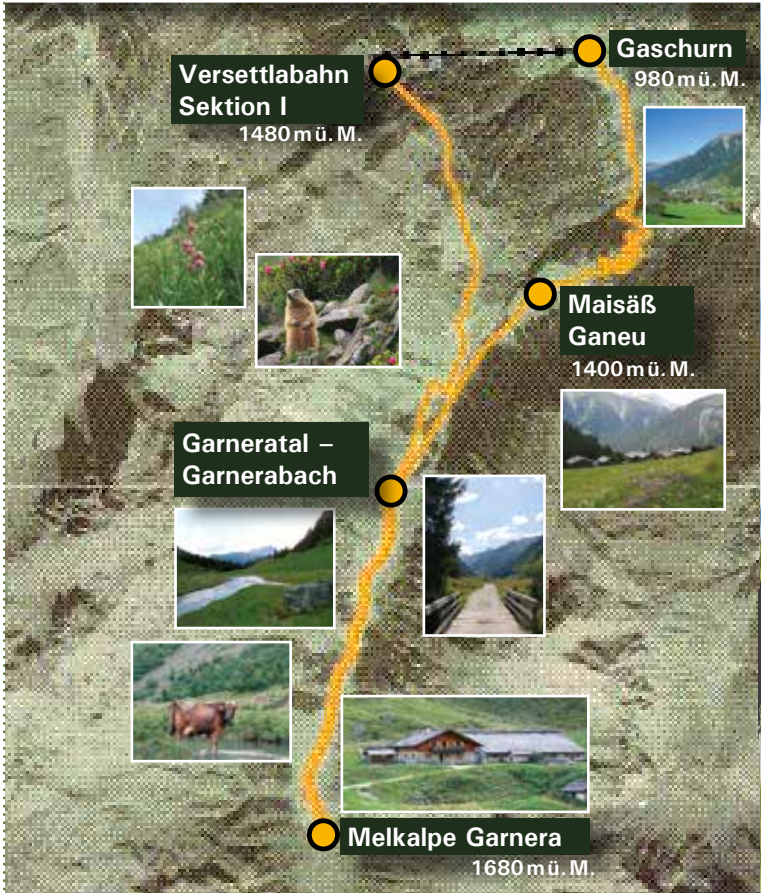
KONTAKT

Agrargemeinschaft Garnera
6793 Gaschurn
office@garnera.at
www.garnera.at

Gruppenanfragen und Information:
Tel. +43 (0)664 4602344

Sennerei/Produkte:
Veronika Kartnig
sennkuchi@garnera.at

DER WEG



Fotos: Veronika Kartnig, Dietmar Dengler

ALPE GARNERA

Erlebniswanderung
Milchprodukte



ALPE GARNERA



Die Alpe Garnera ist eine Gemeinschaftsalpe im Montafon. Das malerische 9,5 km lange Garneratal reicht von Gaschurn bis zu den Plattenspitzen (2883 m) an der Schweizer Grenze. Das Tal wird vom naturliebenden Wanderer geschätzt und diente aufgrund seiner Ursprünglichkeit sogar schon als Filmkulisse.

Auf der Melkalpe Garnera verbringen dieses Jahr 33 Kühe von sechs verschiedenen Bauern den Sommer. Die Kühe weiden auf den teils steilen Wiesen im Garneratal und werden am »Stofl«, wo die Alphütte und der Stall stehen, gemolken. 2009 wurde nach 15 Jahren Pause die Sennerei wieder in Betrieb genommen und es werden aus reinster Alpenmilch erstklassige Produkte hergestellt.

Steile »Bliesen«

In den alpinen Hängen des Garneratals finden unsere Milchladies die feinsten Bergkräuter.



DIE ALP-ERLEBNIS-WANDERUNG

Die Wanderung beginnt mit der Auffahrt mit der Versettlabahn von Gaschurn. Von der Mittelstation (1480 m ü. M.) führt ein guter Wanderweg über den Maisäß Lifinar, weiter in idyllischer Landschaft entlang des Garnerabaches zur Alpe Garnera (1680 m ü. M.). Der Alpführer begleitet durch eine von den Bergbauern mühevoll erhaltene alpine Kulturlandschaft mit ihrer reizvollen Vegetation.

Nach der Alpbesichtigung und frisch gestärkt geht es wieder in Richtung Tal. Vorbei am »Fenggatobel« über den Maisäß Ganeu (1400 m ü. M.) führt der Weg wieder zurück nach Gaschurn.

Ausgebildete Alpführer mit breitem Wissen über die Landschaft, die Bewirtschaftung und die historische Entwicklung der Alpwirtschaft begleiten Sie und machen die Wanderung zum Erlebnis für Natur- und Kulturinteressierte.

Maisäß Ganeu:

Die Mittlere Station der »Dreistufenwirtschaft« – mit der ältesten Doppelscheune des Montafons aus dem Jahr 1552.



Die Wanderung im Überblick:

- Leichte Bergwanderung
- Begleitung durch Alpführer
- Besichtigung der Alpe Garnera und kurze Einführung in die Herstellung von Butter und Käse
- Käse-Kostprobe

Infos

Zeitraum: jeden Montag vom 8. Juli bis 9. September 2024
Treffpunkt: 08.40 Uhr Versettla Bahn Talstation, Gaschurn
Programm: Wanderung von der Mittelstation der Versettla Bahn durch das Garneratal bis zur Melkalpe Garnera, über den Maisäß Ganeu hinunter nach Gaschurn
Gehzeit: ca. 4,5 Stunden, Gesamtdauer ca. 7 Stunden
Benötigte Ausrüstung: Wanderschuhe mit Profilsohle, Rucksack, Trinkflasche, Windjacke und evtl. Wanderstöcke

Buchung

am Vortag online bis 19.00 Uhr auf
<https://www.garnera.at/wanderung>
oder bei Montafon Tourismus, Tel. +43 50 6686
info@montafon.at

Code-scannen und anmelden!



Veranstalter: Montafon Tourismus

MILCH PRODUKTE



In der »Sennkuchi« werden auf der Melkalpe Garnera aus der frischen Alpenmilch traditionelle und innovative Milchprodukte hergestellt. Gerne erklärt das Alppersonal wie der Sura Kees nach traditioneller Herstellung entsteht, wie Alpbutter, Joghurt, Topfen, der »Saladiner« und Molkegetränke gemacht werden.



Alpprodukte genießen:

Unsere Produkte können Sie sich bei einer herzhaften »Marent« (Jause) und einem Glas Milch schmecken lassen.



Pflanzen bestimmen:

Mit Hilfe unserer zertifizierten Alpführer können Sie Pflanzen bestimmen und erfahren Interessantes über die Alpbewirtschaftung.



Natur spüren:

Eine Abkühlung im Garnerabach – das Element Wasser mit allen Sinnen wahrnehmen.

