

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	14,40	
	Kräuterkeesli aus Magermilch	Kleiner Käse ca. 200 g Preis pro 100g	2,30	
	Garnerataler Schnittkäse jung in den Sorten Chili, Kräuter, Pfeffer	Chili pro kg	17,50	
		Kräuter pro kg	17,50	
		Pfeffer pro kg	17,50	
	Garnerataler Alpkees Naturrindenkäse (ab Mitte August erhältlich)	pro kg	21,00	
	Saladiner Natur Weichkäse in Salzlake gereift	pro kg	16,80	
	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	

ABHOLMÖGLICHKEIT am Montag zwischen 15:00 und 16:30 Uhr in Ferdis Hofladen in Gaschurn, Klusertobel 74a, oder Freitag Nachmittag am Sommermarkt in Gaschurn (10.7.26 bis 11.9.26) Freitags von 14.00 bis 18.00 Uhr, Ortszentrum

ZUSTELLUNG in Gaschurn und Partenen: jeden Montag zwischen 13. Juli und 14. Sept. (Mindestbestellwert bei Zustellung EUR 15,-), Bestellung bitte bis spätestens Donnerstag 18:00 Uhr abgeben.

BESTELLMÖGLICHKEITEN:
Mail: sennkuchi@garnera.at
Onlineformular:
www.garnera.at/einkaufen
Telefon: +43 699 1123 1843
(bitte aufs Band sprechen)

Name und Anschrift des Bestellers:

Zustellung Abholung in Ferdis Hofladen Abholung am Bauernmarkt



ONLINE-BESTELLFORMULAR

ALPE GARNERA



Die Alpe Garnera ist eine Gemeinschaftsalpe im Montafon. Über 9,5 Kilometer zieht sich das Garneratal von Gaschurn hinauf bis zu den Plattenspitzen (2883 m) an der Schweizer Grenze – ein stilles, ursprüngliches Tal, das Wanderer für genau diese Unberührtheit lieben. So ursprünglich, dass es sogar schon als Filmkulisse für „Schlafes Bruder“ diente.

Den Sommer über verbringen hier 31 Kühe von sieben Bauern ihre Tage auf den Wiesen im Garneratal – manche davon ganz schön steil. Gemolken wird am „Stofl“, wo Alphütte und Stall stehen. Gleich nebenan, in der kleinen Sennerei, wandert die frische Milch direkt in die Verarbeitung, und was daraus entsteht, gibt es vor Ort zu kaufen. Wer vorbeikommt, lässt sich am besten direkt vor der Hütte mit den hausgemachten Köstlichkeiten verwöhnen. Landschaft pflegen, ehrliche Lebensmittel von Hand herstellen, mit den Tieren draußen in der Natur arbeiten – das ist das Leben auf der Alpe. Offline – dafür springt der Funke der Landschaft umso besser über.

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



ALPE GARNERA



Natur

Genuss

Tradition



Fotos: Veronika Kartnig, Diemar Dengler, Stefan Kothner

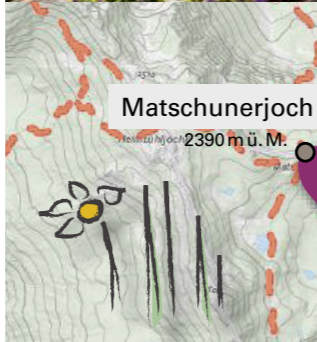
WEGE ZUR ALPE

A **Mit der Versettla Bahn (Mittelstation)**
Die mit Abstand beliebteste Variante. Auffahrt mit der Versettlabahn von der Talstation Gaschurn bis zur Mittelstation (1.480 m). Von dort mit leichtem Anstieg Richtung Maisäß Lifinar, dann rechts ins Garneratal abbiegen und dem Garnerabach bis zur Alpe folgen. Familientauglich und technisch einfach, mit nur ca. 200 Höhenmetern und schönen Talblicken ins Montafon. Gehzeit Mittelstation bis zur Alpe: ca. 1 ¼ h

B **B1** **Zu Fuß ab Gaschurn mit der Variante durchs Fenggatobel**
Vom Parkplatz der Versettlabahn taleinwärts Richtung Feuerwehrhaus, dann hinter dem Parkplatz herum der Garnerastraße folgen, bis sie zu einer Schotterstraße wird. Von der ersten Kurve zweigt der Weg durchs Fenggatobel ab (alpiner Steig, Trittsicherheit erforderlich). Von hier entweder dem Steig durch die Schlucht folgen oder auf der Straße zum Maisäß Ganeu (1.400 m). Beim letzten Maisäßhäuschen kannst du abzweigen und links vom Garnerabach durch den Wald bis zum Eingang des Garneratals wandern. Von dort immer am Bach entlang bis zur Alpe (1.680 m). Der abwechslungsreiche Weg durch die Schlucht und der ursprüngliche Maisäß Ganeu sind die zusätzlichen Höhenmeter wert. Gehzeit von Gaschurn bis zur Alpe: ca. 2 ¾ h

C **Über den Matschurer Höhenweg**
Auffahrt mit der Versettlabahn zur Bergstation (2.010 m). Von dort ein kurzer Aufstieg über Burg (2.247 m) zur Versettlaspitze (2.372 m), dann immer dem Grat entlang bis zum Matschurer Joch (2.390 m). Mit einem Umweg von ca. 20 Minuten kannst du noch den Gipfel der Madrisella (2.466 m) erklimmen. Vom Matschurer Joch Abstieg zur Alpe Garnera (1.680 m). Diese Route bietet traumhafte Aussichten auf die Montafoner Bergkulisse, kristallklare Bergseen und wunderschöne Tiefblicke ins Garneratal. Gehzeit Bergstation bis zur Alpe: ca. 4 Stunden

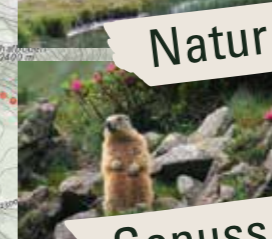
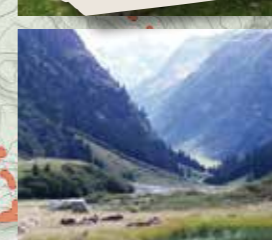
Es gibt natürlich auch noch andere Wege zur Alpe – es lohnt sich z.B. beim Abstieg von der Tübinger Hütte halt zu machen!



MILCH PRODUKTE



In der »Sennkuchi« auf der Melkalpe Garnera werden aus der frischen Milch traditionelle und innovative Milchprodukte hergestellt. Das Alppersonal erklärt gerne die Herstellung von traditionellem Sura Kees, Alpbutter, dem »Saladiner«, sowie Joghurt und Topfen.

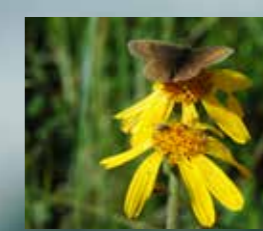


Tradition

Natur

Genuss

Alpprodukte genießen:
Unsere Produkte kann man sich direkt auf der Alpe bei einer herzhaften »Marent« (Jause) schmecken lassen – und gerne auch mitnehmen!



Alpwirtschaft bringt Vielfalt:
Auf einem Quadratmeter Alpwiese wachsen bis zu 80 verschiedenen Pflanzen! Ein Paradies für Schmetterlinge und viele andere Insekten.



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