



glarusnord 



## Erlebniskäserei Nüenalp

Im Chessi  
über dem Feuer  
den eigenen  
Alpkäse machen.

**Glarnerland**

## Herzlich willkommen auf der Nüenalp

Gleichzeitig mit dem Frühling erwacht bei uns die Vorfreude auf die Alp. Wir, das sind Christian und Rahel mit den Kindern, unsere Angestellten, Schnupperer, Helfer, Helfershelfer und Wichteli, ErlebniskäserInnen.

Anfang Juni ziehen wir mit dem Vieh auf die Alp. Für vier Monate bleiben wir dort oben, hoch über der Zivilisation und geniessen Wind und Wetter, Sonnenuntergänge und Alpenluft, die strenge, aber nie stressige Arbeit und die einfache Unterkunft. Im Herbst können wir uns über unseren selber hergestellten Alpkäse freuen.

Z'Alp gehen ist nicht nur Beruf, sondern vor allem Leidenschaft. Mit Freude geben wir unseren Besuchern Einblick in unseren Lebens- und Arbeitsalltag auf der Alp.



Seit 1996 bewirtschaftet die Familie Beglinger die Nüenalp eingangs des Glarnerlandes.

### alpguät

Reservationen und Anfragen  
[info@alpguät.ch](mailto:info@alpguät.ch)  
 079 407 81 36

## Erlebniskäsen

Zu Fuss über die blumigen Weiden zur Alp hochsteigen, die frische Bergbrise in den Haaren, Kuhglockengebimmel in den Ohren und dann oben einmal selber mit der Käseharfe hantieren. Stellen Sie sich ans Chessi und machen Sie Ihren eigenen Alpkäse über dem Feuer.

### Die Käsesorte können Sie selber wählen:

- **Alp-Raclettekäse**  
 Im Herbst geniessen Sie diesen bei einem feinen Essen, z.B. nach einer Schneeschuhtour auf der Nüenalp.
- **Alpkäse-Mutschli**  
 Jede Person stellt ihren eigenen Mutschli her.
- **Glarner Alpkäse**  
 Der Klassiker – Genuss von der Alp bis weit in den Winter. Bestens geeignet als Weihnachtsgeschenk für Verwandte und Bekannte.

### Erlebniskäsen – das bieten wir:

- Gemeinsames Herstellen von Alpkäse
- Hüttenrundgang/Erklären der verschiedenen Arbeitsschritte
- Wissenswertes über Alpbewirtschaftung/Alpleben
- Käsedegustation
- Alpkäsedirektverkauf

**Ideal für Firmenausflüge, Geburtstagsgeschenke oder andere Gruppenanlässe. Auch für Kinder geeignet.**

### Kosten

- Gruppen von 8 –15 Personen:  
 Fr. 600.– inkl. hergestellte Produkte (ca. 18 kg Käse).  
 Alle Produkte werden bei uns gelagert und gepflegt bis sie im Herbst reif sind.
- Gruppen von 8 –15 Personen  
 exkl. Produkte: Fr. 250.–.  
 Kleinere und grössere Gruppen auf Anfrage.

Erlebniskäsen kann man bei uns von Juni bis September.



## Unsere Tiere



30 braune Milchkühe (mit Hörnern), 45 Rinder, Schweine, Ziegen, Hirtenhund, Katze, Pferd, Maultier (alles Material wird gesäumt).

## Die Besenbeiz



Unsere Alp liegt gut erreichbar am bekannten «Schabziger Höhenweg». Der Vorplatz lädt zum Geniessen ein. Bei einer grandiosen Sicht über Seen und Berge servieren wir Kaffee, kalte Getränke oder ein Alpkäseplättli.

## Hof-Theater

Der **Verein «hof-theater.ch»** möchte auf den von Natur aus «kulturell eher abgelegenen» Bauernhöfen moderne und attraktive Theaterproduktionen aufführen. Nicht einmal unsere Alp ist ihm zu abgelegen. Wir freuen uns jedes Jahr auf diesen besonderen Anlass.

## 1. August-Brunch



Feiern Sie diesen Tag mit einem herzhaften **Äplerbrunch**. Frische Milch und Glarner Alpkäse sind natürlich unsere Spezialitäten. Aber auch das hausgemachte Joghurt, der Geisslandjäger, der Edelweisszopf oder das frisch zubereitete Rührei dürfen nicht fehlen.

## Der Schabziger Höhenweg

Am Tor zum Glarnerland liegen die beiden Sport- und Erholungsgebiete Kerenzerberg und Mullern-Fronalp. Diese werden durch den Schabziger Höhenweg verbunden, an dem die Erlebniskäserei Nüenalp liegt. Entlang des Themen- und Erlebniswegs wird auf zehn Infotafeln die Geschichte, die Produktion und die Vermarktung des wohl berühmtesten «Glarner» erklärt. An einer der Stationen ist eine mechanische Stöckli-Formungsmaschine aus dem Jahre 1910 zu sehen. Dazu ist die Aussicht auf den Walensee, in die abwechslungsreiche Bergkulisse und weit hinein in die Linthebene einfach grandios.

Weitere Infos zum Wanderweg:  
[www.schabzigerhoehenweg.com](http://www.schabzigerhoehenweg.com)



## Anreise

**Mit dem Auto** – Von Zürich über die A3, Ausfahrt Niederurnen, von Sargans Ausfahrt Murg. Weiter in Richtung Kerenzlerberg/Filzbach. Parkplätze bei der Talstation «Habergschwänd».

**Mit dem öV** – Bis Filzbach, Post. Ab Sargans 50 Min., ab Zürich 70 Min., ab Chur und St. Gallen 80 Min.

Ab Filzbach mit dem Sessellift Kerenzlerbergbahnen ins «Habergschwänd» (17 Min.). Anschliessend ca. 25 Minuten dem Bergwanderweg «Schabziger Höhenweg» Richtung Nüenalp/Mullern folgend.



Erlebniskäsen – eine spannende Erfahrung für Jung und Alt.

## Unsere Produkte



- Alpkäse
- Alp-Raclettekäse
- Mutschli
- Alp-Butter
- Joghurt
- Fleisch vom Alpschwein
- Kalb- und Rindfleisch

weitere Informationen  
[www.alpguät.ch](http://www.alpguät.ch)

### alpguät

Familie Beglinger-Urner  
Kännelstrasse 28  
8753 Mollis  
055 612 01 06

Reservierungen und Anfragen  
[info@alpguät.ch](mailto:info@alpguät.ch)  
079 407 81 36

[www.alpguäet.ch](http://www.alpguäet.ch)





glarusnord 



Ausserdem zu entdecken:  
Walensee und Linthgebiet  
Oberseetal und Längenegg  
Schwändital  
Kerenzerberg, Mullern  
und Fronalp

**Herausgeber**

Erlebniskäserei Nüenalp  
Familie Beglinger-Urner  
Kännelstrasse 28  
8753 Mollis

**Gestaltung / Karte**

Daniela Elmer,  
prepressum, Mollis

**Texte / Fotos**

Familie Beglinger  
Kantonsmarketing Glarus  
Samuel Trümpy

**Druck**

Ragotti und Arioli Print GmbH,  
Näfels



[glarusnord-tourismus.ch](http://glarusnord-tourismus.ch)

Schweiz.  
ganz natürlich.

