

## Alpkäse

Über dem offenen Feuer entsteht ein ganz besonderer Alpkäse. Auf der Alp Moosbielen auf 1800 müM ist noch alles fast so wie vor hundert Jahren. Unsere acht Kühe, die Rinder und Kälber fühlen sich auf diesen saftigen Bergwiesen dieser Alp besonders wohl. Hier entsteht unser milder Alpkäse, den wir Ihnen ab 0.5 kg anbieten.



## Kalbfleisch

Unsere Kühe, Rinder und Kälber verbringen das Frühjahr vor allem auf Nessligen (1200 müM), sömmern auf Moosbielen und werden von uns im Winter im Stall betreut.

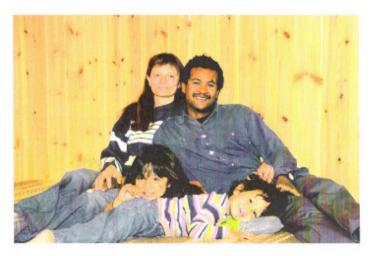
Unser Kalbfleisch ist wegen der natürlichen Fütterung nicht weiss, sondern rosa, und trägt das Label IP Suisse.



Allerdings können wir Ihnen das Fleisch nur in grösseren Mengen und nach Absprache liefern. Unser Kleinbetrieb lässt häufiges Schlachten nicht zu, und vor allem möchten wir Sie mit optimaler Qualität und Frische beliefern.

## Unser Betrieb

Unsere Tiere erhalten im Winter täglich Heu und Milch. Das Heu dazu gewinnen wir auf unseren Wiesen der Weissenfluh auf über 1000 Höhenmetern. Die Wiesen sind dementsprechend steil, 20% davon sind reine Singularis, Magerwiesen. Primula Schlüsselblume mit den roten Punkten, wilder Majoran und Arnika sind für uns keine Fremdworte. Unsere Wiesen sind mit Hecken und Bäumen vernetzt und bieten damit auch den Wildtieren einen guten Lebensraum. Wir sagen nicht nur Fuchs und Hase gute Nacht, sondern leben auch in Nachbarschaft mit Adlern. Rehen, Hirschen, Dachsen, Murmeltieren und so kleinen seltenen Tieren wie den Feuerwanzen. Die Idvlle hat aber auch ihren Preis. Kein Quadratmeter unseres Landes kann beguem bewirtschaftet werden, jeder ist für sich eine eigene Herausforderung.



Wir sind Pablo und Dora Wilhelm – Nägeli, gelernter Forstwart und Landwirt, sowie ausgebildete Bäuerin.

Als junge Bauernfamilie können wir zum Glück auf die Mithilfe von Noldi und Greti Nägeli zählen. Sie sind die Grosseltern unserer Kinder Fabian und Svenja und haben den Betrieb vor uns geführt.

Sie erreichen uns über:

Tel: 033 971 08 70 Mobil:: 079 211 58 07

Besuchen Sie uns, auch wenn wir dort leben, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen.

## Wegbeschreibung



Mit dem Auto erreichen Sie uns via Brünigpass. Fahren Sie dort Richtung Hasliberg. Das letzte Dorf am Hasliberg ist Reuti. Dort endet die öffentliche Strasse beim Restaurant Weber. Von da sind es noch 2 km. Als "Zubringer" sind Sie berechtigt, über das Brückchen weiterzufahren.

Die Strasse führt Sie durch einen Wald hindurch, mit lohnender Aussicht auf die Bergwelt. Auf dem Parkplatz der Weissenfluh endet die geteerte Strasse. Ein Weg führt rechts nach unten. Wir leben im zweiten Haus rechts.