



Gstaad Schoenried Fondue-Caquelon in Schlittmoos (c) Marco Felix Switzerland Tourism

07.03.2023 09:00 CET

## Alles Käse in Gstaad

Seit jeher hat (geschmolzener) Käse seinen festen Platz im Herzen der Saanenländer, und es gehört bei einem Gstaad-Besuch einfach dazu, ihn zu probieren. Allerdings gibt es neben der Verkostung des sättigenden „Goldes der Alpen“ auch spannende Erlebnisse für Käseliebhaber in Gstaad. So können Willige selbst die Arme hochkrepeln als Bergbauer auf der Alp. Wissenshungrige lernen alles über Käse bei einer ausgiebigen Wanderung auf dem Gstaader Hausberg, und die ganz Neugierigen können sich anschauen, wo der geliebte Bergkäse ruht und reift.

### Einmal im Leben Bergbauer sein

Mit dem einheimischen Landwirt Cédric Hefti geht es schon frühmorgens los: Kühe melken, Stall ausmisten und das Vieh auf die Felder treiben. Dann geht

es zur Kartoffelernte und zum Zaununterhalt. Wem das zu anspruchsvoll ist, der kann auch einfach an der Sonne die Tiere beim Grasens beobachten und dazu ein gutes Stück Bergkäse genießen. Der Alpkäse wird während der Sommermonate auf der Alp produziert. Im frühen Herbst werden die Kühe mit Blumen geschmückt und stolz über die Gstaader Promenade in ihre Talbetriebe oder der Vorschess geführt. Die Gstaader „Zügleten“ ist ein buntes Treiben, das jedes Jahr viele Schaulustige anlockt. Während der kühleren Monate können auf Anfrage Stallvisiten bei diversen Bauern gemacht werden, um die Tiere aus nächster Nähe im Stall zu beobachten.  
[www.gstaad.ch/shop/gstaad-card/gstaad-card-erlebnisse/#/erlebnisse/GRI/29b64113-7139-45ee-8482-0884c764376a/-halber--tag-mit-einem-bergbauer-erleben](http://www.gstaad.ch/shop/gstaad-card/gstaad-card-erlebnisse/#/erlebnisse/GRI/29b64113-7139-45ee-8482-0884c764376a/-halber--tag-mit-einem-bergbauer-erleben)

### **Immer dem Käse hinterher**

Wer die Natur genießen und gleichzeitig Wissenswertes über die traditionsreiche Käse- Herstellung erfahren will, ist auf dem Gstaader Hausberg, der Wispile, am richtigen Ort. Der Käseweg Wispile wurde mit neuen, interessanten Informationstafeln ausgerüstet. Startpunkt für den leicht zu bewältigenden Käseweg ist das Berghaus Wispile, Endpunkt ist die Mittelstation der Gondelbahn. Von Mitte Juni bis August kann vormittags die Alpkäserei besichtigt werden; Wissbegierige können dem Käser bei seiner Arbeit über die Schulter schauen (nur auf Voranmeldung).  
[www.gstaad.ch](http://www.gstaad.ch)

### **Wo kommt der ganze Käse her?**

Der wertvolle Alpkäse wird nicht einfach irgendwo gelagert. Mehr als 3000 Käselaike – unter ihnen einige historische Raritäten aus dem Jahr 1931 – hat die Molkerei Gstaad in der Käse-Grotte majestätisch platziert und raffiniert inszeniert. Das ehemalige Wasserreservoir liegt in 25 Meter Tiefe und hält allerlei Wissenswertes über den Berner Hobelkäse AOP und seine Herkunft bereit.  
[www.molkerei-gstaad.ch](http://www.molkerei-gstaad.ch)

### **Das Gold der Alpen im Fondueland Gstaad**

Vier überdimensionale Caquelons (ab Sommer 2023 voraussichtlich sechs XXL-Caquelons) sowie zwei eigens dafür eingerichtete Hütten, jeweils mit Platz für bis zu acht Personen, eignen sich als gesellige Genusskulissen mit unvergleichlicher Panoramaaussicht. Ob man sich zu Fuß, mit dem Bike, dem Schlitten oder den Schneeschuhen auf den Weg macht, oder sich seinen ganz individuellen Genussort in freier Natur aussucht – alles ist möglich im Fondueland Gstaad.

## **Der FondueRucksack**

Das leckere Gstaader Fondue ist verpackt in einem nostalgischen Rucksack, ausgestattet mit allem, was man für ein gutes Käsefondue benötigt. Auf Voranmeldung kann man sich solch einen Fondue-Rucksack bei den regionalen Molkereien vorbestellen. Auf diversen Wanderwegen begegnet man einem der insgesamt vier überdimensionalen Fondue-Caquelons oder Fondue- Hüttli mit unvergleichlicher Panoramaaussicht, in denen sich das Fondue vorzüglich genießen lässt.

---

**Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter [MySwitzerland.com](http://MySwitzerland.com), der E-Mail-Adresse [info@MySwitzerland.com](mailto:info@MySwitzerland.com) oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.**

## **Informationen an die Medien**

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf <https://sam.myswitzerland.com> zur Verfügung.

## **Kontaktpersonen**



### **Valerie von Oppeln**

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)

[valerie.vonoppeln@switzerland.com](mailto:valerie.vonoppeln@switzerland.com)

+49 (0)30 166 375 072





**Andrea Daniele**

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland

[andrea.daniele@switzerland.com](mailto:andrea.daniele@switzerland.com)

+49 (0)30 166 375 074



**Krisztina Keilani-Schmidt**

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen,  
Rheinland-Pfalz und Saarland

[krisztina.keilani@switzerland.com](mailto:krisztina.keilani@switzerland.com)

+49 (0)69 509 551 005



**Chantal Mayr**

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern

[chantal.mayr@switzerland.com](mailto:chantal.mayr@switzerland.com)

+49 (0)711 - 207 030 32