

Alpkäserei Lipplisbüel

Im Sommer 2007 wurden in der neuen Alpkäserei Lipplisbüel die ersten Alpkäse hergestellt. Verarbeitet wird dort die Milch von rund 100 Alpkühen, und die innovative Äpllerfamilie Betschart-Walker hat inzwischen das Käsesortiment mit weiteren Spezialitäten ausgebaut. Zum traditionellen Alpkäse und den Alpmutschli sind weitere köstliche Sorten hinzugekommen. Geisskäse, aber auch würzige Käse mit Chnobl oder Pfeffer erfreuen sich einer sehr grossen Beliebtheit bei der anspruchsvollen Kundschaft. Alp-Nebenprodukte wie Ankä, Joghurt, Rahm oder Molke gehören ins breite Sortiment, das durch Fleischspezialitäten ab dem eigenen Hof ergänzt wird.

Die Krönung einer Wanderung im Gebiet Lipplisbüel/Kinzig ist ein Besuch in der Alpwirtschaft. Geboten wird eine bodenständige Speisekarte, und auf Anmeldung können auch kleinere Gesellschaften bewirtet werden. Die Alpkäserei Lipplisbüel ist zudem auch mit dem Auto bequem erreichbar und ab Mitte Mai bis Mitte Oktober täglich geöffnet.

Im Internet wird unter www.alp-liplis.ch regelmässig auf spezielle Anlässe wie Brunch oder Alpsonntage hingewiesen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



Kontakt: Peter Betschart-Walker
Plattenbach, 6436 Muotathal
Tal: 041 830 25 36, Tel.-Alp: 041 830 04 19
Email: plattenbach@bluewin.ch
Internet: www.alp-liplis.ch

So finden Sie uns: Bei Restaurant Sonne, Muotathal, rechts in Richtung „Lipplisbüel, Hürital“ abbiegen. Asphaltstrasse ca. 7 Kilometer. Auch mit Kleinbus erreichbar.