

## Kühe geben nicht nur Milch.....

### **Unsre Kühe fahren sogar in die Ferien ins Berner Oberland und nach Charney FR!**

Ab Ende Mai, Juni, je nach Graswuchs, weiden die Kühe bis ca. Ende September auf den Alpen. Die Milch aller Kühe wird zu **Alpkäse** verarbeitet, den wir **auf dem Hof oder am Buuremärt in Sissach** (freitags, Nebikergebäude, Hauptstrasse 1, 7.45 Uhr-11.00 Uhr) gerne zum Degustieren und Kaufen geben.

### **Im Moment können Sie bei uns Alpkäse** aus dem Berner Oberland:

Von der Gemmenalp/ Beatenberg, Käser David Gafner,  
Wandelalp/ ob Meiringen, Käser Rolf Wyss,  
vom Sous/ Lauterbrunnen-Isenfluh, diverse Käserinnen, **beziehen**,  
von der Alp „La Vatia“ , Charmey, Käser Hans König, den AOC Alpgreyerzer.  
von "Les Invuettes", Charmey, Käser Gérard Biland

### **Je nach Jahreszeit haben wir für Sie:**

Im Sommer: Frischen Mutschli und Alpbutter

Im Herbst: Fonduekäse( Gruyère, Vacherin, moitié –moitié), Vacherin, Raclettekäse, Alpbutter,

Schaf- und Ziegenkäse aus Sufers, Familie Zinsli, Kt. GR, ab ca. Mitte Mai – ca. Dezember

### **Fronarbeit:**

Nach jedem Winter müssen die Weiden der Kühe gesäubert werden, Zäune geflickt, Unkraut bekämpft oder der Wald zurückgestutzt werden. Nach Möglichkeit leisten wir Frondienst auf den Alpen, auf denen unsere Tiere sömmern.