

Eine zündende Idee - der Alpomat

Margrit Abderhalden, Bäuerin aus dem Zürcher Oberland, die den Sommer auf der Alp Malbun verbringt, ist immer für eine Überraschung gut. Soeben ist ihr eigenes Kochbuch erschienen, und nun bringt sie den Alpomaten auf den Markt.

HEIDY BEYELER

BUCHSERBERG/GIBSWIL. Seit einem guten halben Jahr bewirtschaften Margrit und Ueli Abderhalden einen Bauernhof in Gibswil – und während der Sommermonate seit fünf Jahren die Alp Malbun am Buchserberg. Bekannt wurden Alp Malbun und Familie Abderhalden schweizweit, als das Schweizer Fernsehen im Sommer 2013 während dreier Wochen in «Schweiz aktuell» ihr Äplerleben dokumentierte.

Nach langem Suchen haben die jungen Bauersleute im vergangenen Jahr einen Bauernhof im Zürcher Oberland gefunden – ganz nach ihren Vorstellungen. Trotzdem werden sie den Sommer weiter auf der Alp Malbun verbringen – mit ihren Hörnertragenden Original-Braunvieh-Kühen. Und Ueli Abderhalden wird dort seinen ausgezeichneten Alpkäse produzieren – wie eh und je.

Das besondere Alpkochbuch

Der Käse von der Alp Malbun wird am kommenden Wochenende erstmals am Käsemarkt «natürli zürüoberland» Saland zu verkosten und zu kaufen sein. Bei dieser Gelegenheit wird Margrit Abderhalden auch ihr Kochbuch «Schweizer Alpküche» präsentieren. Das Kochbuch enthält hundert Rezepte für die Zubereitung von einfachen, geschmackvollen und unverfälschten Speisen, die teils mit Alpkräutern variiert werden können. Speisen also, wie sie viele nicht (mehr) kennen.

Das Kochbuch lädt dazu ein, der Natur und somit natürlichen Speisen wieder auf die Spur zu kommen – Anregungen dazu für deftige Mahlzeiten, Süssspeisen,

Torten, Nideltäfelı etc. gibt es ausreichend. So findet man im Buch beispielsweise auch die Anleitung, wie aus Rüeblı Kaffee gebraut werden kann.

Alp-Malbun-Produkte für Stadt

Im Buch sind auch Texte über das Alpleben enthalten, so wie es Ueli und Margrit Abderhalden mit ihren Helfern – Rinderhirt,

Kuhhirt sowie einer weiteren Person – auf der Alp Malbun erleben.

Während gut hundert Tagen werden auf der Alp Malbun aus Alpmilch verschiedene Produkte wie Alpkäse, Mutschli, Joghurt, Butter und weitere Leckereien hergestellt. Diese Produkte wollen auch verkauft werden, hat sich Margrit Abderhalden ge-

sagt. Und so kam sie auf die Idee, die Alpprodukte sowie weitere Köstlichkeiten, die direkt vom Bauernhof stammen, in sogenannten Alpomaten auch der Bevölkerung in Städten und in den Agglomerationen anzubieten, so dass die Kunden während 24 Stunden Zugang haben.

Der erste Alpomat steht schon – direkt vor Abderhaldens Bau-

ernhof in Gibswil. Bald soll schon der zweite Alpomat in Wetzikon stehen. Weitere Standorte werden derzeit noch gesucht – vor allem im Zürcher Oberland, Forch, Goldküste bis Zürich. So kommen die «Städter» in den Genuss von Alpkäse, Fondue, Butter und weiteren Köstlichkeiten von der Alp Malbun am Buchserberg.



Margrit Abderhalden ist stolz auf das tolle Alp-Angebot, das sie künftig auch Kunden anbieten kann, die dazu häufig keinen Zugang haben.

Bild: pd