**P R E S S E N E W S**

**Vom Glück, ein Bergbauer zu sein**

**Wie eine Tradition in den Allgäuer Alpen weitervererbt wird**

Kempten (AG, 29. Mai 2017) – So weiß gezuckert wirken die steilen Gipfel der Nagelfluhkette, wie der des bekannten Hochgrat, noch viel imposanter. Auf den darunter liegenden Bergwiesen leckt die Sonne die letzten Schneereste weg. Und sogleich verkünden Krokusse, Schlüsselblumen und Schusternägele den Frühling. Der ist im Tal schon vorbei. "Erst wenn das Gras hoch genug ist, beginnt für uns hier oben die Sommersaison", meint Martina Steurer, die mit ihrem Mann Pius und ihren Kindern die Sennalpe Mittelberg oberhalb von Immenstadt im Allgäu betreibt. Auf 1370 Metern ticken die Uhren einfach anders. Die Natur gibt den Rhythmus vor, nicht andersherum. "Die Kühe müssen genug zum Fressen haben, dann können wir sie hochholen." Davor gibt es in und rund um die Alpe aber nicht weniger zu tun: Die Weiden einzäunen, Stall, Sennküche und die Alpe putzen, Betten im Matratzenlager frisch beziehen, den Käsekeller weißeln. Dort reifen auf Holzbrettern die köstlichen Käselaibe, die Pius Steurer wischt, schmiert und wendet. Entscheidet für das Aroma ist das saftige Gras, das je nach Jahreszeit dem Käse eine andere Note gibt. Aber das Reifen, das ist die hohe Kunst des Veredelns. Der Bergbauer hat das Handwerk von seiner Großmutter gelernt. In der Wintersaison schmiert er die Laibe einmal die Woche, im Sommer jeden Tag. Der Käse von der Alpe - ein Genuss.

**In wenigen Wochen beginnt für die Bergbauern wieder ein anderes Leben**

30 Milchkühe, 35 Jungkühe, dazu Schweine, Hühner, Ziegen und die vier Katzen - alle Tiere kommen mit hoch, wenn die Steurers unten, im Bregenzer Wald, bald ihren Biohof für drei bis vier Monate zumachen. Ein halber Umzug. "Nein", meint Sohn Lukas Steurer lachend, "ein ganzer!" Trotzdem würde er mit niemandem tauschen wollen. "Wenn Du seit Kind hier oben warst, willst Du einfach in keiner Halle stehen und arbeiten. Oben hab ich einfach meine Freiheit und bin selbstständig." Auch die zwei Geschwister packen mit an. Seine Schwester Andrea arbeitet tagsüber auf einer Bank in Immenstadt und radelt jeden Abend durch das Steigbachtal die 600 Höhenmeter hinauf. Da wird der Kopf wieder frei. Am Wochenende hilft sie beim Bewirten. Sein Bruder Josef kommt immer dann, wenn's brennt. Ein Familienbetrieb. "Das läuft nur, weil die Kinder da reingewachsen sind und das gerne machen", sagt Vater Pius, der vor 19 Jahren mit seiner Frau die Alpe Mittelberg gepachtet hat. Urkundlich erwähnt wurde diese schon im Jahr 1585.

Nirgendwo sonst gibt es übrigens mehr "Alpen" in den Alpen als im Naturpark Nagelfluhkette. Dieser ist Teil der ‚Alpgärten‘, einer von neun Trilogieräumen der Wandertrilogie Allgäu.

**Auf Etappen der Wandertrilogie Allgäu die Sennalpen entdecken**

Das 876 Kilometer lange Weitwanderwegenetz führt auf drei Höhenlagen quer durch die Region mit ihren sehr unterschiedlichen Landschaftsbildern. Die ‚Himmelstürmer Route‘ ist für sportliche Wanderer gedacht, die gerne die Gipfel der Allgäuer Alpen erobern. Aber auch die Geschichten am Wegesrand sind ein wichtiger Teil der Wandertrilogie. In den ‚Alpgärten‘ wird die der Bergbauern erlebbar. Denn sie tragen mit ihren Tieren viel zur Landschaftspflege und dem Schutz der Natur bei. Wenn die Flächen nicht bewirtschaftet werden, würde alles großflächig mit Büschen und Bäumen zuwachsen. Seltene Tiere und Insekten wie der Apollofalter, könnten dann nicht überleben. "Wir haben einen ganz eigenen Kreislauf: Den mit der Familie, mit den Tieren und der Natur. Und alles, was wir produzieren, können wir selbst vermarkten, das gefällt mir", sagt Pius Steurer. Und seine Frau ergänzt: "Hier oben arbeiten wir ganz anders. Es ist nicht weniger zu tun, aber wir lassen uns nicht so stressen, weil uns die Natur Kraft gibt. Man hinterfragt die Dinge ganz anders. Auch die Leute, die raufkommen, sind alle viel ausgeglichener." Vielleicht liegt das aber auch an der geruhsamen Ausstrahlung der Steurers und ihren leckeren Produkten: Käse, Butter, Joghurt, Quark, aber auch Speck

und Wurst aus eigener Herstellung bietet die Familie an. Wer mag, auch eine Nacht unterm Sternenhimmel. Ein anderes Leben - wenigstens für ein paar Stunden.

Wer die Alpe für sich entdecken möchte oder auch auf eine der Hütten, der benachbarten Gundhütte übernachten als Etappenziel der Wandertrilogie übernachten möchte, findet die dazugehörigen Angaben unter [www.allgaeu.de/wandern](http://www.allgaeu.de/wandern)

Eine eigene Seite informiert über die Berghütten entlang der Wandertrilogie Allgäu.

**Kartenmaterial, Servicebuch, Gepäcktransfer und buchbare Pauschalen**

Bei den Planungen helfen die kostenlose Übersichtskarte, das Gastgeberverzeichnis sowie das umfangreiche Servicebuch mit Etappenbeschreibung, Einkehrmöglichkeiten, Gepäcktransport und vieles mehr. Zudem halten Buchhandel und Partnerorte detaillierte Wanderkarten und –Bücher bereit. Das kostenlose Infomaterial kann per Mail oder Telefon bestellt werden unter info@allgaeu.de und 08323/8025931, unter wwww.wandertrilogie-allgaeu.de finden sich Pauschalen und weitgehende Informationen.

**Presseinformation**

Simone Zehnpfennig Bernhard Joachim

Allgäu GmbH Geschäftsführer

Tel. 0831/5753737, Fax 0831/5753733 Tel. 0831/575 37 31

zehnpfennig@allgaeu.de Joachim@allgaeu.de

www.allgaeu.de