



Schnuppertage in der Schule der Alm

- Ein Wochenende auf der Alm und im Bergmahd

Seit Menschengedenken bewirtschaften die Bergbauern die steilen Almen und Bergmähder im Valsertal.

Das Valsertal gehört zu den authentischsten Tälern Tirols. Die Tatsache, dass ein Großteil des Talgebietes seit ca. 80 Jahren Naturschutzgebiet ist, hat den einzigartigen Reichtum an Pflanzen und Tieren erhalten, für den das Valsertal berühmt ist.

Im Rahmen der „**Schule der Alm**“ haben Gäste des Bergsteigerdorfes die einzigartige Gelegenheit, das Almleben kennen zu lernen.

Begleitet von Helgas Ziegenherde lernen interessierte Besucher jene Tätigkeiten kennen, die auf einer Alm und auf dem Bergmahd ausgeführt werden. Neben Melken und Käsemachen gehört vor allem das Heu machen auf den Bergmähdern zu den Sommerarbeiten der Älpler.

Termine: 24.08. – 27.08.2017
 31.08. – 03.09.2017
 07.09. – 10.09.2017
 14.09. – 17.09.2017
 21.09. – 24.09.2017

Inklusivleistungen:

- 3 x Übernachtung/Frühstück in der gebuchten Kategorie
- 1 x Almtag inkl. Mittags-Jause und „Marende“ am späten Nachmittag
- 1 x Geführte Wanderung zur Hochalm
- 1x Muas aus der Pfanne
- 1 x Abendessen (3-Gang-Menü) im Bergsteiger-Gasthof „Touristenrast“
- nicht inkludiert sind Getränke sowie Kosten für den öffentlichen Bus

Programm

Donnerstag

Anreise ins Bergsteigerdorf St. Jodok/Vals, Übernachtung im gebuchten Quartier.

Freitag

07.54 Uhr Fahrt mit dem Postbus nach Vals-Endstation „Gasthaus Touristenrast“, dort Treffen um
08.15 Uhr mit Almlehrerin Helga.

Sie erkunden gemeinsam mit einer Ziegenherde einen Tag lang das Gebiet von Helgas Alm. Sie erfahren nach einer Einführung in die Bedeutung der Almbewirtschaftung, welche harten Arbeiten nötig sind, um Almen und Bergmäher als kulturelles Erbe Jahr für Jahr instand zu halten und erhalten Einblick in diverse Tätigkeiten.

Verpflegung:

Gegessen wird saisonal und regional vom Berg und aus dem Tal mit Wipptaler Produkten, es gibt eine „Mitte“, das ist eine Mittagsjause bestehend aus Wurst, Käse, Speck und Valser Bauernbrot sowie frischem Quellwasser.

Den Abschluss des Almtages bildet die „Marende“ (Almkost) bei der energiereiche, vollwertige Lebensmittel und Produkte auf Helgas Alm verkocht und verkostet werden. Fix auf dem Speiseplan steht ein qualitativ hochwertiger Ziegen-Frischkäse, den die Sennerin aus bester Ziegenmilch herstellt.

Samstag

07.54 Uhr Fahrt mit dem Postbus nach Vals-Endstation „Gasthaus Touristenrast“

Geführte Wanderung auf eine Hochalm im Valsertal (2.000 m) mit Besichtigung von Erichs „Land-Art-Kunstreich“.

Imposante Naturkunstwerke aus Stein und Holz erwarten den Besucher, eine kleine, versteckte Holzkapelle und mehrere Wasser-Räder runden das Gesamtkunstwerk ab. Mittags gibt's ein „Muas oder Kasnocken aus der Pfanne“.

Der Abstieg führt direkt zum Gasthaus Touristenrast, einem Bergsteigergasthof der ersten Stunde, das seit jeher „Basislager“ für große Bergtouren, z.B. zum Olperer, war, wo das Abendessen eingenommen wird.

Sonntag

Nach dem Frühstück Heimreise oder nutzen Sie den Tag noch für eine Tour im Wanderparadies des Bergsteigerdorfes St.Jodok/Schmirn/Vals, z.B. zum Padaunerkogel, auf die Ottenspitze oder den Sumpfkopf – auch der Klettersteig in der Stafflacher Wand im Schwierigkeitsgrad B/C verspricht traumhafte Ausblicke.



Preise (pro Person):

Doppelzimmer mit DU/WC im Hotel/Gasthof (Bergsteigerhotel Das Lamm www.das-lamm.at)	€ 235,-
Doppelzimmer mit DU/WC in Privatpension	€ 203,--
Doppelzimmer mit Fließwasser/Etagendusche in Privatpension	€ 193,--
Einzelzimmerzuschlag in allen Kategorien	€ 48,--

Die Höchstteilnehmerzahl ist auf 12 Personen beschränkt!

Wichtig! Wanderausrüstung – feste Bergschuhe,
Wanderstöcke, Trinkflasche, Sonnen- und Regenschutz.
Trittsicherheit und Schwindelfreiheit sind Voraussetzung!

Wir empfehlen eine Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln, ab
Innsbruck bzw. ab Brenner verkehren stündlich Regionalzüge
nach St. Jodok.

Weitere Informationen und Buchungen:

Tourismusverband Wipptal
Rathaus
A-6150 Steinach am Brenner
Tel. 0043-5272-6270-13
h.beermeister@wipptal.at
www.wipptal.at

