



## MEDIENMITTEILUNG

---

### **Neue Alpgeschichten aus dem Berner- und Bündner Oberland**

Bern, 28. April 2011 – Der Blog [www.alpgeschichten.ch](http://www.alpgeschichten.ch) geht ab Mai 2011 in die nächste Runde. Welche Herausforderungen bringt das Älplerleben mit sich? Und wie entsteht Schweizer Alpkäse? Monika Bolz, Nadja Tschanz sowie Hedwig und Martin Capaul berichten einen Sommer lang von ihren Alpen im Berner- und Bündner Oberland.

Der im letzten Jahr lancierte Blog [www.alpgeschichten.ch](http://www.alpgeschichten.ch) verspricht diesen Sommer noch mehr Abwechslung und Spannung. Denn mit Monika Bolz und Nadja Tschanz berichten zwei junge Sennerinnen über ihr Leben auf der Site Alp im Berner Oberland. Für Bolz ist es der erste, für Tschanz der zweite Sommer als Sennerin. Im Gegensatz dazu steht das Ehepaar Hedwig und Martin Capaul. Die beiden bewirtschaften seit Jahrzehnten die Alp Selva im Bündner Oberland und wissen um die speziellen Herausforderungen im Umgang mit Wetter, Tieren und Menschen.

### **Den Alpsommer hautnah erleben**

Alle vier bloggen über ihren ganz persönlichen Alpsommer. Ergeht es den Erfahrenen gleich wie den Neueinsteigerinnen? Welche Gedanken bestimmten den arbeitsreichen Alltag auf der Alp? Und welche Erlebnisse beeindrucken die Sennerinnen und Senner am meisten? Ab 29. April 2011 erfahren Sie es unter [www.alpgeschichten.ch](http://www.alpgeschichten.ch). Dabei freuen sich die Sennerinnen und Senner auf den persönlichen Kontakt, auf möglichst viele Kommentare und auf Fragen zum Leben und Käsen auf der Alp.

Am Sonntag, 1. Mai 2011, ab 12.00 Uhr, stellen Monika Bolz sowie Hedwig und Martin Capaul den Blog an der BEA am Stand von Switzerland Cheese Marketing SCM vor (Halle 2, Stand A 009).

### **Weitere Informationen**

[www.alpgeschichten.ch](http://www.alpgeschichten.ch), [www.schweizeralpkäese.ch](http://www.schweizeralpkäese.ch)

### **Weitere Auskünfte**

Dachmarke Schweizer Alpkäse, [info@schweizeralpkäese.ch](mailto:info@schweizeralpkäese.ch)

Martin Rügsegger, Tel. 031 359 53 17

Laurence Köstinger, Tel. 031 359 52 22

SMP • PSL

Schweizer Milchproduzenten SMP • Producteurs Suisses de Lait PSL  
Schweizer Alpkäse • Weststrasse 10 • CH-3000 Bern 6  
Telefon 031 359 51 11 • Fax 031 359 58 51  
[info@schweizeralpkäese.ch](mailto:info@schweizeralpkäese.ch) • [www.schweizeralpkäese.ch](http://www.schweizeralpkäese.ch)



**Monika Bolz und Nadja Tschanz – die Berner Bloggerinnen von der Site Alp**

Monika Bolz und Nadja Tschanz arbeiten auf Site Alp und Zimmerboden oberhalb Zweisimmen im Berner Oberland. Die beiden Privatalpen arbeiten eng zusammen. Sie liegen auf ca. 1300 m.ü.M. Die gewonnene Milch gelangt in die Schaukäserei der Familie Santschi auf der Site Alp, wo jährlich etwa 150 000 kg Alpmilch zu Berner Alpkäse AOC, Berner Hobelkäse AOC und weiteren Spezialitäten verarbeitet werden.

**Familie Hedwig und Martin Capaul – die Bündner Bloggerfamilie von der Alp Selva**

Martin und Hedwig Capaul haben beide die Molkeristenausbildung absolviert. Die Gemeinschaftsalp Selva liegt im Peiltal im Bündner Oberland. Die 660 ha Alpfläche erstreckt sich von 1700 bis 2700 m.ü.M. Die Alp wird mit 69 Kühen und 170 Rindern bestossen. Martin Capaul produziert seit 31 Jahren Alpbuttermilch und Bündner Alpkäse (1. Rang an der Alpkäseprämierung an der Olma 2007). Das Ehepaar Capaul teilt den Alpalltag mit seinen vier Kindern und zwei Hirtenbuben.

1868 Zeichen (inkl. Leerzeichen)