

Engelstock

Anforderung



1h30min **Wanderkarte/n 1:50'000 236T**
Gesamtaufstieg 216m

Länge 5.4km
Gesamtabstieg 216m



Vom Oberen Zürichsee führen sowohl eine Strasse als auch eine spezielle Bahnlinie in die Innerschweiz. Für beide gibt es nur ein Stichwort: Sattel, mit 933 müM sozusagen die Passhöhe. Neben dieser gibt es jedoch noch ein zweites Sattel, das zu Ägeri gehört, und dort besteige ich die Luftseilbahn, um nach Mostelberg zu gelangen. Dies ist das Tor zum Wander- und Schneesportgebiet Hochstuckli.

Der gelb markierte Wanderweg folgt dem Strässchen hinauf zum Herrenboden am Fusse des Hochstuckli. Weiter aufwärts ziehe ich ungefähr parallel zum Lautobelbach (ein Wort mit sämtlichen Vokalen unseres Alphabets!) zur Mostellegg.

Hier schwenke ich nach Westen und staune über die vielen Höfe, die weit verstreut auf den Matten liegen. Alle sind gut erreichbar auf gepflegten Strässchen: Giselberg, Emserberg, Tannenber, Ehrisberg, Käppelberg usw. Allerdings liegen nicht alle an meinem Weg, und das ist gut so!

Nach einer knappen Stunde erreiche ich den Hof Blüemlisberg. Hier wohnen in einem grossen, modernen Stall neben anderen Viechern viele Ziegen. Diese bilden die Grundlage für allerhand Produkte, die im Hofladen feil geboten werden. Besonders bekannt ist die Glacé aus Geissenmilch.

Um den Engelstock herum gelange ich beinahe ebenaus die Alpwirtschaft Engelstockweid, in der ich eine Pause einlege, um den grössten Durst zu stillen. Dem Angebot auf der Speisekarte kann ich allerdings nicht widerstehen und lasse mich mit einem feinen Zmittag verwöhnen.

Der letzte Abschnitt des Rundweges ist dann gut zu meistern. Eine Abzweigung, um sich zu verlaufen gibt es dort nicht. Aber ich will unbedingt noch den Gang über die 374m lange Hängebrücke wagen. Sie ist aber nur in einer Richtung zu begehen, der Rückweg führt über einen malerisch angelegten Pfad zum Strässchen vom Herrenboden herab. Bei der Rodelbahn reicht mir das Zuschauen, bevor ich mich wieder mit der Gondelbahn auf die Talfahrt mache.

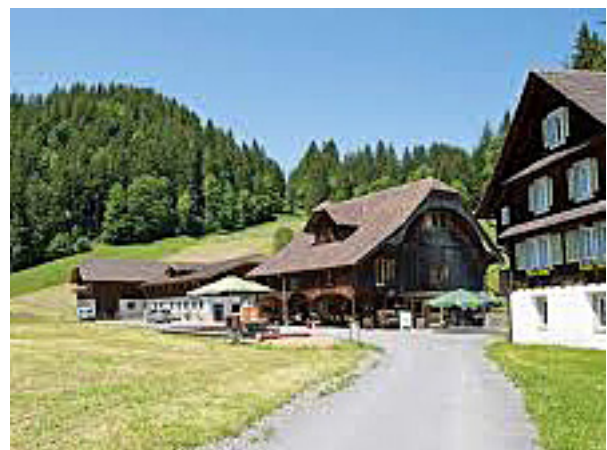
Geissenglacé

Hand aufs Herz: Haben Sie schon mal Glacé aus Geissenmilch versucht? Wenn nicht, sollten Sie das unbedingt einmal versuchen! Denn dieses Produkt vom Blüemlisberg am Engelstock ist gerade dabei, sich auf dem Schweizer Markt und vielleicht gar in der Gastroszene in Hongkong zu etablieren.

Mehr als hundert Ziegen leben auf dem Hof und gehen täglich ganz allein zum automatischen Melkstand. Dort werden sie nicht nur gemolken, dort gibt es auch das sehnlichst erwartete Frühstück: Vorne fressen, hinten melken!

Wenn Sie auf dem vorgestellten Wanderweg am Geissenhof vorbei kommen, sind Sie einer oder eine von über 100'000 Personen, welche pro Jahr nicht nur die atemberaubende Aussicht geniessen, sondern auch die speziellen Produkte des Andreas Reichlin im Hofladen kaufen. Neben den erwähnten Glacés sind das auch über 500kg Geisskäse und unzählige Hofplättli.

Das Spitzenprodukt „Geisskalt“ fand seinen Weg schon bis weit über die Zentralschweiz hinaus in Kioske verschiedener Badis selbst am Zürichsee und ins Bundeshausrestaurant. Es gibt die Glacé in diversen, erfrischenden Geschmacksvarianten, wie Grüner Apfel, Pfefferminze oder Honigmelone. Lange hat Reichlin, ausgebildeter Lebensmittel und Logistikfachmann an



Engelstock

den einzelnen Rezepten gearbeitet. Das grösste Problem dabei war, das berühmte „Böckelen“, das auf die in der Geissenmilch enthaltene Caprinsäure zurückzuführen ist, zu minimieren. Wie der steigende Absatz beweist, ist dies gut gelungen.

Die Weidefläche der Ziegen umfasst über 40 ha, und die Tiere können sich darauf frei bewegen. Abends kehren sie völlig selbständig in den Stall zurück. Das kann auch passieren, wenn sich hinter den Mythen ein Gewitter zusammen braut. Dabei folgen sie von ihnen selber klar fest gelegten Hierarchien. Die Alphatiere verteidigen ihre Stellung mit allen möglichen Tricks bis zu körperlicher Gewalt gegen Untergeordnete.

Am Morgen folgt dann wieder der Gang zum Melkautomaten. Auf dieser Höhe geben sie pro Tag durchschnittlich 2 Liter Milch von besonderer Qualität, denn sie erhalten kein Kraftfutter. Sie fressen nur, was auf den kräuterreichen Bergwiesen gedeiht.

