



BUCH-TIPP

Der harte Alltag der Äplerinnen

Die Arbeit auf der Alp ist ein Knochenjob – und faszinierend zugleich. Ein Leben ohne Luxus, dafür mit viel Verantwortung, und dies alles mitten in der einsamen Natur: Journalistin Daniela Schwegler und Fotografin Vanessa Püntener erzählen die Geschichten von dreizehn aussergewöhnlichen Äplerinnen zwischen zwanzig und fünfundsiebzig Jahren. Unverblümt zeigen sie auf, mit

welchen Träumen die Frauen einst angetreten sind, mit welchen Problemen sie heute kämpfen und was der Alltag auf der Alp für sie unvergesslich macht. Angereichert wird das Buch mit Rezepten und Wandervorschlägen. **ZWC**

«**Traum Alp**» von Daniela Schwegler mit 180 Fotos von Vanessa Püntener, Rotpunktverlag, 256 Seiten, Fr. 39.50

WURST & BROT

Urchiges aus dem Haslital

Mögen Sie es authentisch, rassig und rauchig? Der Gumpesel, die würzige Rohwurst aus dem Haslital, erfüllt all diese Wünsche. Früher aus Pferdefleisch hergestellt, wird die urchige Wurst mit ausgeprägtem Rauchgeschmack heute ausschliesslich aus Schweins- und Rindfleisch gefertigt. Charakteristisch sind die von Hand geschnittenen Speckwürfel, die ihr eine ausgeprägte Struktur geben. Nur zwei Metzgereien im Haslital stellen diese besondere Spezialität her, die auch Aufnahme im «Kulinarischen Erbe der Schweiz» fand. **COS**

Gumpesel Metzgerei Abplanalp, Innertkirchen BE und Meiringen BE, www.gumpesel.ch, sowie Metzgerei Daniel Nussbaum, Meiringen, www.original-gumpesel.ch

