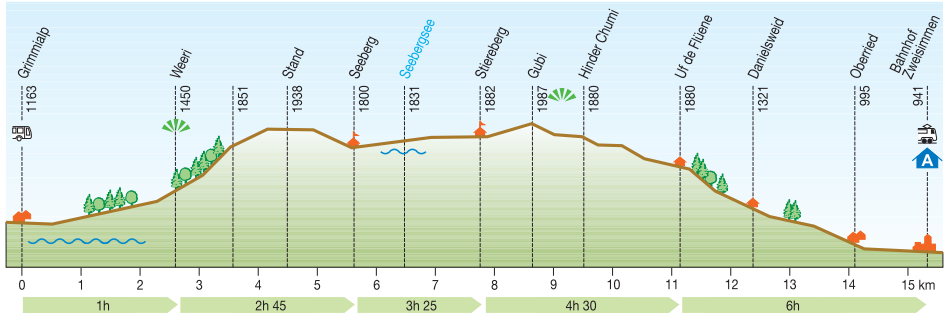


Aus dem Diemtigtal zum Seebergsee und nach Zweisimmen

Schwenden – Seebergsee – Gubi – Zweisimmen 15,5 km, 6 Std.



Das Diemtigtal beherbergt zwei Schwingerkönige und trägt das Bundeslabel «Regionaler Naturpark – Landschaft von nationaler Bedeutung».

Kurz vor der Grimmialp steigen wir bei der Postautohaltestelle in **Schwenden** namens **Fildrichbrügg** aus. Westwärts geht's über die Brücke auf dem Asphaltsträsschen zum **Buechi**, wo der Wanderweg geradeaus zwischen Haus und Schuppen durchgeht und die harte Unterlage hinter sich lässt. Im **Chregwald** kommen wir auf ein Natursträsschen und gewinnen in einer langen S-Kurve weiter an Höhe. Vom Grabe her hören wir das Gebimmel der Kuhglocken. Wo der Alpweg oberhalb einer Hütte nach links oder rechts abzweigt, geht der Wanderweg steil geradeaus im Zickzackkurs über das **Weeri**. Die Sonne wärmt den Südhang

stark. Noch auf 1400 Metern über Meer huscht eine Eidechse davon. Anfänglich geht es über Wiesen, durch Gebüsch und lichten Wald. Totholz bietet vielen Tieren Unterschlupf. Die Aussicht auf die **Grimmialp** und die das Diemtigtal abschliessenden Berge ist grandios: **Seehore**, **Spillgerte**, **Albristhorn**, **Gsür**, **Drümännler**, **Männliflue** oder **Wiriehorn**. Der Wald spendet willkommenen Schatten. Im Gänsemarsch tripeln wir den schmalen Weg hoch. Zuoberst im Wald wird der Weg etwas sumpfig. So auch auf der **Alp Vordermenigen**, deren Weiden wir nach knapp zwei Stunden Aufstieg erreichen. Jetzt geht es westwärts über den breiten Rücken zum **Stand**, wo wir den vorläufig höchsten Punkt erreichen, bevor wir gegen den Seeberg absteigen. Waren wir bis anhin beim Aufstieg fast alleine unterwegs,

WANDERTIPP

Schwierigkeitsgrad

Schwierige Bergwanderung.

Richtzeit

Wanderzeit 6 Std.

Anfahrt

Vom Bahnhof Oey-Diemtigen mit dem Postauto Richtung Grimmialp bis Schwenden i.D., Fildrichbrücke aus. Zurück ab Zweisimmen mit dem Zug.

Pro-Montagna-Produzent auf der Route

A Mountain Ice-Cream, Zweisimmen

Pro-Montagna-Produzent in der Umgebung

B Swiss Alpine Herbs, Därstetten

Verpflegung unterwegs

Restaurant Seeberg
Restaurant Stierenberg

wird der Weg vom **Restaurant Seeberg** bis zum See stark von Wanderern frequentiert. Viele von ihnen sind mit dem Auto bis nahe ans Restaurant gefahren. Vom Restaurant erreichen wir den schönen **Seebergsee** – etwas versteckt in einer Mulde und von **Geisshörkli** und **Muntiggalm** flankiert – in einer Viertelstunde. Der See steht unter Naturschutz, es darf aber gebadet werden. Es ist ein perfekter Platz für die Mittagsrast. Weiter oben auf dem **Stierenberg** begegnen uns auf



Der Seebergsee. Er ladet zum Bade.

ZUM NÄCHSTEN ZWISCHENZIEL

- | | |
|-------|----------------|
| 1 | Vordermeningen |
| 2 | Weeri |
| 3 | Vordermeningen |
| 4 | Stand |
| 5 | Seebergsee |
| 6–7 | Gubi |
| 8 | Hinter Chumi |
| 9 | Auf den Flühen |
| 10–11 | Oberried |
| 12 | Zweismimmen |

der Weide sich suhlende Haus-
schweine.

Auf dem **Gubi** erreichen wir nun endgültig den höchsten Punkt unserer Wanderung mit prächtigem Blick ins westliche Berner Oberland. Weit unten taucht Zweismimmen auf, dessen Flugpiste wir nun ansteuern. Ganz so steil wie der Aufstieg ist der Abstieg nicht. Nach **Hinder Chumi** geht es aber in Falllinie die Weide hinab ins **Mädli** und weiter **Uf de Flüene**; von dort

im Zickzack stotzig auf **Danielsweid**, wo wir nach der Hütte gleich rechts abzweigen müssen, weil der Fahrweg nirgendwohin führt. Über Weiden und teilweise kurz auf der asphaltierten Strasse erreichen wir die **Oberriedallmi**. Vom Weiler **Oberried** wandern wir hinab zur **Simme**, über die Holzbrücke zum Flugplatz, wo wir das Ende der Piste kreuzen und **Zweismimmen** erreichen. Von hier stammen die **Pro-Montagna-Bergrahmglaces**.



Rahmglace aus dem Berner Oberland

Mountain Ice-Cream AG, Zweisimmen



Innovation im Berggebiet: Elias Kneubühler vor der Abfüllanlage.

Am Rande des Dorfes Zweisimmen liegt die Produktionsstätte der innovativen **Mountain Ice-Cream AG**. In italienischer Gelateria-Qualität und mit viel Leidenschaft und Kreativität produziert das 2010 gegründete Kleinunternehmen hier Glaces und Sorbets aus regionalen Zutaten.

Für Pro Montagna kreiert die Mountain Ice-Cream zwei Sorten Bergrahmglaces. Die Rohstoffe für die Glaces stammen

alle aus dem Berner Oberland. Aromatische Bergmilch aus dem Simmental – von den Glace-Produzenten auch «weisses Gold» genannt – ist die Grundlage für die cremigen Glaces.

Mehr als 50 Sorten Rahm- und Joghurtglaces sowie Sorbets bietet das Unternehmen im Standard-Sortiment an. Auf Wunsch suchen die Gründer der Mountain Ice-Cream aber auch nach gewagteren Geschmacksrichtungen

www.coop.ch/promontagnawandern

KONTAKT & ANFAHRT

Mountain Ice-Cream AG
Gewerbstrasse 6a
3770 Zweisimmen
T: 033 748 71 61
E: info@mountainicecream.ch
www.mountainicecream.ch

Anfahrt
Ab Bahnhof Zweisimmen zu Fuss in ca. 15 Minuten.
Strassenkarte S. 114



Frische Bergmilch ist die Grundzutat für die Glace.

wie Avocado, Balsamico oder Meerrettich-Enzian. Hinter der Mountain Ice-Cream AG stehen die Gebrüder Elias und Michael Kneubühler – der eine gelernter Schreiner, Holztechniker und Linienpilot, der andere gelernter Koch, Foodscout und Inhaber eines Feinkost-Handels.

Pro verkauftem Glace-Becher von Pro Montagna fließen 15 Rappen an die Coop-Patenschaft für Berggebiete.



Blick auf Zweisimmen.

Bio-Bergkräutermischungen aus dem Simmental

Swiss Alpine Herbs, Därstetten



Frische Bio-Petersilie wird von Hand gelesen.

Am Rande des beschaulichen Dorfes Därstetten im Simmental befindet sich die **Swiss Alpine Herbs**. Vor wunderbarem Berg-Panorama und inmitten saftiger Bergwiesen stellt das Unternehmen die feinen **Bio-Bergkräutermischungen** für Pro Montagna her. Die frischen Bergkräuter stammen allesamt von Bergbauern aus der Region, die die Kräuter in biologischem Anbau kultivieren und sie von Hand ernten.

Damit die Kräuter ihr würziges Aroma behalten, werden sie von der Swiss Alpine Herbs innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte schonend getrocknet und verarbeitet. Was einfach tönt, ist in Re-

alität oftmals eine logistische Herausforderung, denn meist sind die Kräuter gleichzeitig erntereif. So läuft der Betrieb für die 25 Mitarbeitenden der Swiss Alpine Herbs Ende Sommer und im Herbst auch auf Hochtouren.

Dass die Kräuter sowohl aus dem Berggebiet stammen als auch dort verarbeitet werden, hat mehrere gute Gründe. Einerseits bleibt so die Wertschöpfung komplett in der Region. Rund 80 Bergbauernfamilien aus dem Berner Oberland, dem Oberemmental und dem Schwarzenburgerland erhalten einen gesicherten Absatzkanal. Der Kräuteraanbau verhilft den bäuerlichen Familien zu

einem Zusatzerwerb innerhalb der Landwirtschaft und erhöht ihren Selbstversorgungsgrad. Andererseits haben Kräuter, die in höheren Lagen gedeihen, einen

KONTAKT & ANFAHRT

Swiss Alpine Herbs
Gewerbepark
3763 Därstetten
www.swissalpineherbs.ch

Anfahrt

Ab Bahnhof Därstetten zu Fuss etwa 10 Minuten.
Strassenkarte S. 115

Für Betriebsführungen kontaktieren Sie bitte:

Barbara Senften
T: 033 783 80 13
E: bsenften@narimpex.ch



Bergbauer bestellt ein Bio-Cayenne-Feld im Berner Oberland.

intensiveren Geschmack, weil sie langsamer und auf mineralienreicheren Böden wachsen als im Tal.

Gerade im Berggebiet ist Innovation und eine gute Zusammenarbeit zwischen Verarbeitungsbetrieben und Produzenten die Basis für den Erfolg, wie das Beispiel der Swiss Alpine Herbs zeigt.

Tip: Die Welt der Bergkräuter entdecken

Bei einer Führung erfahren Sie alles über den Anbau der Bergkräuter und ihre Verarbeitung bei der Swiss Alpine Herbs in Därstetten. Überzeugen Sie sich bei der anschliessenden Degustation vom wunderbaren Aroma der Bio-Gewürz-Spezialitäten, die Sie im

Fabrikladen auch gleich kaufen können.

Pro verkauftem Glas Bio-Berggewürzmischungen von Pro Montagna fließen 10 Rappen an die Coop-Patenschaft für Berggebiete.

ÖFFNUNGSZEITEN

Fabrikladen

Montag bis Freitag
08.00 bis 17.00 Uhr

Samstag
09.00 bis 17.00 Uhr

Am Automaten beim Haupteingang können Sie zudem rund um die Uhr Produkte beziehen.



Die getrockneten Kräuter behalten ihr Aroma dank schonender Verarbeitung.



PRODUKT

Bio-Berggewürz für Raclette und Fondue von Pro Montagna
757 m ü. M.

Erhältlich in grösseren Coop-Supermärkten