

# Naturparkschüler auf dem Gipfel

**Aktion** Oberallgäuer Kinder beteiligen sich an alpenweitem Projekt.  
Das Motto lautet in diesem Jahr: „Regionale Lebensmittel“

**Blaichach** Es ist feucht, kühl und es riecht nach Milchsäure. Riesige Käselaike lagern im Keller der Sennalpe Oberberg – manche bis zu 40 Kilogramm schwer. Die 16 Naturparkschüler der Grundschule Blaichach sind beeindruckt. Sie machen beim alpenweiten Projekt „Jugend auf dem Gipfel“ mit. In mehreren alpinen Schutzgebieten und Naturstätten erkunden junge Menschen dabei die Natur- und Kulturlandschaft in den Bergen. Das Projekt wird von „Alparc“, dem Netzwerk alpiner Schutzgebiete, koordiniert.

Das gemeinsame Motto von „Jugend auf dem Gipfel“ lautete in dem Jahr „Regionale Lebensmittel“. Dazu hatte der Naturpark Nagelfluhkette mit der Alpwirtschaft viel zu bieten. Die Viertklässler schauten sich mit Rangerin Theresa Hilber, Naturparkmitarbeiterin Anja Worschech und Lehrerin Katharina Haidl auf der Wanderung von Gunzesried zum Bärenköpfle die blumenreichen Bergwiesen und die Alpwirtschaft genauer an.

„Es ist so wertvoll, dass bei uns die Lebensmittel noch direkt in der Region hergestellt werden“, sagt Hilber. Das Besondere, erzählt Senn Sebastian Beck von der Alpe Oberberg, seien die kurzen Wege, die es auf den Alpen gibt. Vom Melken bis zur Käseherstellung und zum Verkauf liegen nur 100 Meter. Bis zu 240 Laib Bergkäse stellt er auf der Sennalpe in einem Alpsommer her. Der Käse reift dann bis zu zwei Jahre und entfaltet dabei seinen vollen Geschmack. Beck hat in diesem Jahr beim Bergkäseausstich Bestnoten für seinen Käse erreicht.

Auch die kräuter- und artenreichen Bergwiesen beeinflussen den Geschmack der Milch und damit auch den des Käses. Auf dem Weg



Die Naturparkschüler der Grundschule Blaichach beteiligten sich am Projekt „Jugend auf dem Gipfel“ und wanderten von Gunzesried zum Bärenköpfle.

Foto: Theresa Hilber

zum Gipfel lernen die Kinder einige Kräuter kennen, wie beispielsweise den wilden Oregano und den Bergthymian. Auch Spiel und Spaß kommen bei der Aktion nicht zu kurz. So probieren sich die Kinder bei Teamspielen aus.

Auf der Sennalpe Oberberg im Gunzesrieder Tal bekommen die Kinder noch eine große Portion Kässpätzen, denn bei dem Motto „Regionale Lebensmittel“ darf die Kulinarik nicht zu kurz kommen. Im Rahmen des Projekts wird ein

internationales Kochbuch entstehen, das die Rezepte aus allen Alpenregionen bündelt, illustriert mit selbstgemalten Bildern der Kinder. Zu guter Letzt dürfen die Kinder mit der Mittagbahn ins Tal nach Immenstadt fahren. (wor)