

MATSCH!

ALLES FÜR KLEINE LANDENTDECKER

Rätseln

Experimentieren

Basteln

MIT EXTRASEITEN
FERIENSPAß!



SOMMER AUF DER ALP

Wir besuchen eine
Älplerfamilie hoch oben in
den Schweizer Bergen.



D: 4,20€
34381

INHALT

BRIEFKASTEN 6

Ihr habt uns eure handwerklichen Meisterstücke geschickt. Ob selbst gebaute Höhlen oder Baumhäuser – hier wurde ordentlich gezimmert.

RÄTSEL 8



SOMMER AUF DER ALP 10

Wie ist der Sommer und das Leben auf der Alp? Haben die Kinder dort schulfrei? Und was musst du beachten, um überhaupt dort hinaufzulegen? Die Antworten gibt es ab Seite 10.



KARTOFFEL 20

Die Kartoffel steht kurz vor der Ernte. Was braucht sie nun? Wasser? Sonne? Wir haben bei MATSCH!-Landwirtin Carina nachgefragt.



COOLE WANDERTIPPS 22

WITZE 24

SOMMERSPAß 25

AUSMALPOSTER 26

SOMMERSPAß 28



STRANDFUNDE 30

Scherben, Treibholz oder eine Nesselqualle? Wir haben am Strand unsere Funde gesammelt. Kannst du sie richtig zuordnen?

MALEN 32



GEGRILLTE WRAPS 34

Du liebst grillen und Wraps? Bei uns wartet ein super Sommerrezept auf dich, das unbedingt getestet werden will.



SCHNITZ-FÜHRERSCHEIN 36



DER MAGISCHE WASSERBEUTEL 40

SOMMERSPAß 42

GEWINNSPIEL FEHLERSUCHBILD 44

IDA UND FIETE 46

RÄTSELLÖSUNGEN 50

BASTELN 51

SOMMER AUF DER ALP

WIE IST DAS LEBEN AUF EINER ALP UND WAS GIBT ES DORT ZU TUN? WIR HABEN BEI FAMILIE PFYL AUF DER ALP TRÖLIGEN VORBEIGESCHAUT.



Es ist fünf Uhr am Samstagmorgen. Die Sonne hängt noch hinter den Bergen. Doch Oskar ist bereits unterwegs zu den Kühen. Normalerweise grasen die Tiere rund um die Alp. So nennt man die kleinen Bauernhöfe hoch oben in den Bergen. Dann kommen die Tiere von allein in den Stall. Heute stehen sie ein Stück entfernt. Im Dunkeln sind nur ihre Umrisse auf der Wiese zu erkennen. Doch ihre Glocken sind gut zu hören.

25 Kühe warten darauf, gemolken zu werden. Oskar und seine Helferinnen Marina und Ronya binden sie nacheinander an, säubern die Zitzen mit Holzwolle

und legen das Melkgeschirr an. Um halb sechs sind drei große Milchkannen voll.

Wir sind hoch oben in den Schweizer Alpen bei Familie Pfyl. Sie lebt den Sommer über auf der Alp Tröligen. Dann kümmern sich Marianne und Oskar Pfyl gemeinsam mit ihren Helfern um die Tiere, die auf den saftigen Bergwiesen grasen. Auch ihre vier Kinder packen am Wochenende mit an. Die 13-jährige Luzia ist die jüngste von ihnen.

EINE EIGENE KÄSEREI

Beim Frühstück verteilt Oskar die Aufgaben für den Tag. Es gibt viel zu tun. Die Alp liegt 1420 Meter über dem Meeresspiegel. „Hier oben kommt kein Milchlaster hoch, um die Milch zu einer Molkerei zu bringen“, erzählt er. Darum verarbeitet Familie Pfyl die Milch direkt in ihrer eigenen Käserei. Auch die Milch von anderen Alpen macht sie hier zu Käse, Butter,



Buttermilch, Sahne und Joghurt. Die Produkte verkaufen sie oben auf der Alp und unten in ihrem Hofladen. „Unten im Tal liegt unser eigentlicher Bauernhof, auf dem wir das restliche Jahr mit unseren Tieren leben und arbeiten“, erklärt Oskar.

Mittags kommen Wanderer und Mountainbiker den Pfad entlang, um auf der Alp Tröligen eine Pause einzulegen. Marianne bringt ihnen Milchshakes, Käse- und Wurstplatten. Ihre Töchter Franziska und Sonja helfen dabei. Plötzlich hört man lautes Meckern und Glöckchenbimmeln. Die Gebirgsziegen der Familie springen den Berg hinab. Wie die Kühe werden auch sie zweimal am Tag gemolken. „Die restliche Zeit machen sie, was sie wollen“, verrät Marianne.



Fotos: freepik/Oleksandr Ryzhkov/Alina-Schmidmann

REZEPT

Gegrillte Wraps



Das brauchst du für 5 Wraps:

- 5 große Weizen- oder Vollkorn tortillas
- Als Soße zum Beispiel saure Sahne, Pesto, Mayonnaise, Ketchup, Frischkäse, Knoblauchcreme oder Balsamicocreme
- Geriebenen Käse
- Als Belag zum Beispiel Mais, Kochschinken, Gewürzgurken in Scheiben, Zucchini, Salami, Salat, Rucola, Tomaten, Basilikum oder Mozzarella



So geht's:

1. Lege den Wrap vor dich. Schneide den Wrap mit einem Messer an einer Stelle bis zur Mitte ein.



2. Bestreiche den Wrap auf einem oder zwei Vierteln mit deiner Lieblingssoße.

3. Belege jedes Viertel mit einer anderen Zutat. Zum Beispiel mit Käse, Mais, Kochschinken und Gewürzgurken. Klappe Viertel auf Viertel aufeinander.



4. Grille den Wrap kurz von beiden Seiten, bis er leicht braun geworden ist. Pass gut auf, dass er nicht verbrennt.



ACHTUNG: DER KÄSE IST HEISS!



JEDER BELEGT SICH SEINEN WRAP, WIE ES IHM GEFÄLLT!

