

» Milchverarbeitungskurs

21. - 23. Juni

Entdecke die faszinierende Welt der Milchverarbeitung! In diesem Kurs erfährst du, wie du Milch auf kreative Weise verarbeitest und dabei ihre Einzelheiten und besonderen Eigenschaften kennlernst. Tauche ein in die Grundlagen der Milchkunde, Milchqualität und Hygiene, insbesondere wenn es darum geht, deine eigenen Milchprodukte zu kreieren.

Anmeldung bis 30. April möglich, Teilnehmerzahl beschränkt

Leitung Sara Obrecht

Kosten 330.- pro Person inkl. Übernachtung und Verpflegung

» WWF Kinderlager

7. - 13. Juli

Aufregendes Alplager mit Geissen, Eseln, Schweinen und Hühnern. Möchtest du uns helfen Geissenkäse herzustellen? Eine Woche lang tauchen wir ein in eine Welt mit unzähligen Abenteuern.

Anmeldung max. Teilnehmerzahl 20

Leitung WWF

Hinweis hier anmelden: www.wwf.ch, Treffpunkt: Zürich Hauptbahnhof

» Arbeitswoche

15. - 19. Juli

Bei dieser Arbeitswoche steht das gemeinsame Engagement für die Natur im Mittelpunkt, gemeinsam anpacken. Wir sensibilisieren Jugendliche und Erwachsene für einen verantwortungsbewussten Umgang mit der Umwelt und pflegen sorgsam Kulturlandschaften. Unsere Arbeitseinsätze bieten dir die Möglichkeit, aktiv daran teilzunehmen.

Hinweis Geeignet für Jugendliche in Begleitung mit Erwachsenen

Leitung David Hasler

Kosten ab 180.-



» Le delizie dell'Alpe Soladino

3. August / 10. August / 17. August

Köstliches Essen mit passender Weinbegleitung an wunderschönen Orten unter freiem Himmel: Wir verbinden kulinarischen Genuss mit besonderen Momenten in der Natur! Verbringe zwei wunderschöne Tage auf der Alpe Soladino, abschalten und kulinarisch verwöhnen lassen.

Anmeldung max. Teilnehmerzahl 20

Leitung Simon Schneeberger

Kosten ab 210.-

» Schlachtkurs

7. & 8. September

Unser Geflügelschlachtkurs bietet eine umfassende Schulung für die fachgerechte und ethische Schlachtung von Hühnern und Hähnen. Dieses Programm richtet sich an Geflügelhalter, Landwirte und alle, die sich mit der Aufzucht von Hühnern für den eigenen Verzehr beschäftigen. Unser Fokus liegt darauf, die Schlachtung respektvoll, hygienisch und unter Einhaltung ethischer Standards durchzuführen.

Hinweis am Abend wird ein spezielles Geflügelgericht zubereitet

Leitung Sepp Nussbaumer

Kosten 165.- inkl. Verpflegung

» Leder Gerbkurs

12. - 15. September

In unserem Ziegenleder-Gerbkurs auf der Alp tauchen wir gemeinsam in die faszinierende Welt der Lederverarbeitung ein, wobei der Fokus auf der nachhaltigen Nutzung von Ziegenhäuten liegt. Uns ist wichtig, die Verbindung zwischen Ziegen, Milchproduktion und der Verarbeitung von Tierhäuten herauszustellen.

Hinweis Die Fettgerbung ist ein Verfahren, das weiches und dauerhaftes Leder ermöglicht.

Leitung Adam Pohlodek

Kosten 380.- inkl. Verpflegung



» Yoga Retreat

19. - 22. September

Gemeinsam schaffen wir eine transformative Erfahrung, die physische, mentale und spirituelle Erneuerung fördert. Unser Alpen-Yoga-Retreat bietet uns eine Pause vom Alltag, die Möglichkeit zur Entspannung und die Gelegenheit, uns auf eine tiefere Reise des Selbst zu begeben.

Hinweis Anmelden bei: marianna.balmer@gmail.com

Leitung Purva & Linda

Kosten 555.- inkl. Verpflegung

