

Infrastruktur – Alpe Nomad – Saison 2022

[www.alpe-nomad.ch](http://www.alpe-nomad.ch)



Hurra, ... die Alpe Nomad ist aufgebaut!

Der Standort befindet sich auf dem Gebiet Bevron (Crans Montana) auf 1925 m.ü.M. inmitten von verfallenen Alpruinen in atemberaubender Lage.



Die Wohnjurte mit Küche, Kochofen, Esstisch und die Schlafjurte dienen den Älpler als Unterkunft über den Sommer.





wird die wertvolle Alpmilch der Ziegen zu feinen Käsespezialitäten verarbeitet.





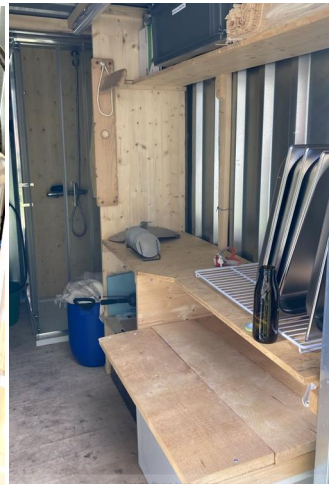
Blick von der Sennerei zum  
Versorgungscontainer mit dem  
Waschtrog für die Reinigung des  
Melkgeschirrs.

Der kleine Stein-Käsekeller für die  
Käsereifung.





Der Versorgungscontainer mit der Solaranlage, Wasserfilter (Katadyn), Boiler – beheizt durch Holzfeuerung, Kühlschrank, Arbeitsflächen und Duschkabine



Die Wasserversorgung wurde durch den Anschluss an den Bergbach, einem in den Berg eingefassten und höher gesetzten Tank mit 1000 Litern Fassungsvermögen und einer 300m langen Leitung gewährleistet.





Zwei Rundbogenzelte bieten den Ziegen Schutz vor Regen im Wartebereich beim Melkstand und während der Nacht.

Auf dem Melkstand, der sich zwischen den beiden Zelten befindet, werden acht Ziegen pro Durchgang mit der Melkmaschine gemolken.







Das Abwasser und die Molke werden mit dem Schiliter abtransportiert.

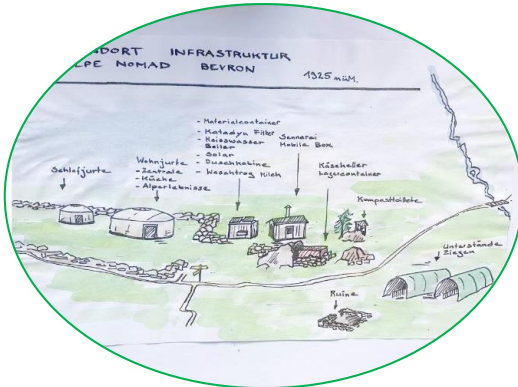
Das Kompostklo ermöglicht eine saubere Lösung für die wichtigen Geschäfte.







Danke  
Merci  
Gracie



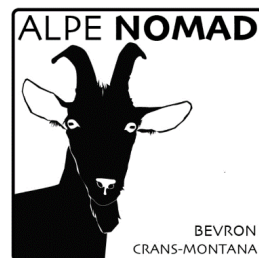
Wir bedanken uns sehr herzlich bei allen, die uns tatkräftig und / oder finanziell unterstützt haben, die Alp von der Idee bis zur Verwirklichung aufzubauen und umzusetzen.

Wir freuen uns schon auf die Alp-Saison 2023!

Euer Alpe-Nomad- und ZAG Team



Kontakt:  
Vinenz Stucky  
Walkerstein  
3926 Embs  
Tel. 027 952 29 58  
ziegenzag@mail.ch



Alpe-Nomad.ch