

Magronenpfad: Mit Improvisationskunst dem schlechten Wetter getrotzt

Die geplante Wanderung «Magronenpfad um den Giswilerstock» wäre beinahe buchstäblich ins Wasser gefallen. Dank der Improvisationskunst von Wanderleiter Martin Bucher erlebten die 10 Teilnehmenden trotz schlechten Wetters einen abwechslungsreichen und gemütlichen Tag.

Die äusseren Bedingungen waren nicht sehr ermutigend, als sich die Teilnehmenden der Magronenpfad-Wanderungen beim Bahnhof Giswil versammelt hatten. «Es war neblig und regnete», erinnert sich Martin Bucher. Spontan musste er entscheiden, den Ausflug entweder ganz abzusagen oder eine Alternative zu finden. Der Wanderleiter entschied sich für Letzteres kamen doch einige Teilnehmende von weither angereist.

Spannende Besichtigung in der Sennerei

Mit dem Auto erreichte die Gruppe den Bielerpass, von wo aus sie zu Fuss die Alp «Glaubenbiel» erreichten. «Dort wurden wir von Äpler Ueli Zumstein empfangen. In seiner heimeligen Gaststube nahmen wir das von der SVMB offerierte Znüni ein.» Doch der Aufenthalt bei Zumstein beinhaltete noch eine weitere Überraschung. Der Äpler nahm sich Zeit, die zehn Gästen mit seiner Produktion von Käse, Ziger und Alpenbutter vertraut zu machen. Schliesslich weihte er sie auch in seiner Strategie ein, wie die Produkte erfolgreich vermarktet werden.



Die Wandergruppe genoss die Mittagspause auf der Fluenalp in vollen Zügen.

Nach zwei gemütlichen und gleichzeitig lehrreichen Stunden setzte die Gruppe die Reise zur Fluenalp fort. Die heiss begehrten Äplermagronen waren eine veritable Gaumenfreude. Manch einer hatte anschliessend Lust auf eine kleine Wanderung in der Region. Andere wiederum entschieden sich, Im Restaurant der Fluenalp einen «Jass zu klopfen».

Für Bucher war der improvisierte Ausflugstag rund um den Magronenpfad ein grossartiges Erlebnis. «Wir verbrachten viele gemütliche Stunden miteinander, hatten gemeinsam viel Spass und angeregte Gespräche.» Gegen 16 Uhr begab die aufgestellte Besucherschar auf die Heimreise.



Spannende Besichtigung: Ueli Zumstein erklärt seinen Gästen Wissenswertes über seine Käseproduktion.