

Eng-Alm

Das Almdorf mitten im Karwendel

ENG-ALM

Das Almdorf mitten im Karwendel



Restaurant „Rasthütte“
Schau-Käserei
Bauernladen



Das Almdorf
1270 M

Mitten im Tiroler Karwendelgebirge liegt das Almdorf Eng, geformt durch jahrhundertelange bäuerliche Bewirtschaftung. Eingebettet in die beeindruckende Gebirgslandschaft des größten Naturschutzgebietes der Nördlichen Kalkalpen, ist die Eng ein beliebtes Ausflugsziel und Ausgangspunkt vieler Bergwanderungen.

Auf der größten Melkalm des Landes wird die weidefrische Milch an Ort und Stelle zu Butter und Käse verarbeitet. Die Besucher der Eng können diese vorzüglichen Produkte im Bauernladen erstehen oder im Restaurant verkosten.

Abseits der Hektik, in einem der schönsten Gebiete des Alpenraums gelegen, hat das größte Almdorf Tirols viel von seiner Ursprünglichkeit beibehalten und hinterläßt bei seinen Besuchern einen bleibenden Eindruck.



Die „Rasthütte Eng-Alm“, geöffnet von Anfang Mai bis Ende Oktober, hält für ihre Gäste in einem gemütlichen Restaurant ganztägig warme Speisen und Spezialitäten aus Tirol bereit. Den Enger Käse findet man in vielen Speisen und die Milchprodukte der Alm schmecken vorzüglich. Von der großen Sonnenterrasse aus kann man das herrliche Panorama des Karwendelgebirges genießen und die Seele baumeln lassen.

Das Restaurant „Rasthütte“



Im Bauernladen kann der Besucher des Almdorfs die Produkte der Eng, vorzügliche Butter, schmackhaften Almkäse und andere bäuerliche Produkte wie Speck, Schnaps oder Honig erwerben. Auch kleine Souvenirs und Andenken kann man im Laden finden.



Der Bauernladen



Die Schau-Käserei



Der gesamte Bereich des Almdorfes ist Fußgängerzone, die Besucher können ihre Fahrzeuge auf einem Parkplatz abstellen und die gezählten 1000 Schritte zur Alm über einen autofreien Naturlehrweg zurücklegen.

Eine besondere Attraktion für die kleinsten Besucher sind der großzügig angelegte Kinderspielplatz und der Streichelzoo. Man kann auch Urlaub im Almdorf machen, dafür stehen einige schöne und komfortable Doppel- und Familienzimmer im Obergeschoß des Bauernladens, sowie mehrere Privatzimmer zur Verfügung.

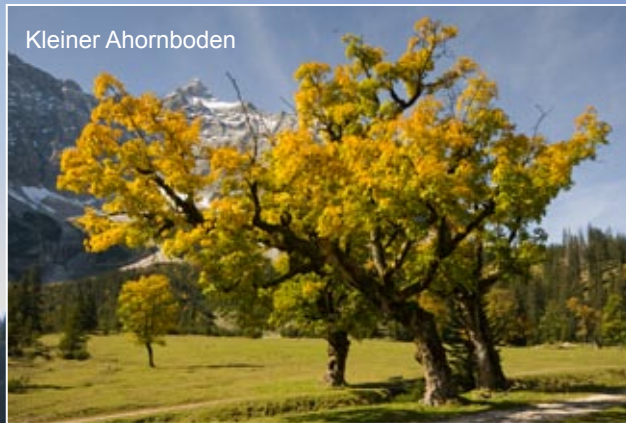
In der Schau-Käserei kann dem Käsermeister jeden Morgen bei der Arbeit über die Schulter geschaut werden. Die Käserei entspricht den modernsten Standards und Sauberkeit steht bei der Arbeit an erster Stelle. Nur so können einwandfreie Lebensmittel erzeugt werden.

In der Käserei wird nur ganz frische Rohmilch mit bester Qualität verarbeitet. Chemische Zusätze sind tabu. In einer Saison werden bis zu 550.000 Liter Milch zu Bergkäse und Schnittkäse, aber auch zu Sauerrahmbutter und Buttermilch verarbeitet.



Der Große Ahornboden

und die Umgebung der Eng-Alm



Viele weitere Informationen im neuen Buch
„Die Eng-Alm, ein Almdorf erzählt seine Geschichte“
Nur in der Eng-Alm erhältlich!!!