



Westallgäu
Alpenland und Bodensee

Käse-Genuss-Route auf 220 Kilometern

Allgäuer Käsestraße begeistert Wanderer, Radfahrer und Motorradfahrer – Hochbetrieb im August – Großes Käse- und Gourmetfest in Lindenberg

Westallgäu (dk). Auf dieser Straße ist im wahrsten Wortsinn alles Käse. Insbesondere im August mutiert die „Allgäuer Käsestraße“ zur deutschen Genussregion und kulinarisch-touristischen Käse-Route Nummer 1. Auf einem Streckennetz von rund 220 Kilometern trifft man zwischen Alpen und Bodensee Käse-Pilgerer wandernd, per Fahrrad auf Themen-Radtouren, auf dem Motorrad oder im Auto. Sie allesamt sind unterwegs auf ihren ganz persönlichen Genuss-Touren, informieren sich bei Führungen oder legen beim Käsen oder bei Kochkursen selbst Hand an. Die Käse-Touristen verbindet allesamt ein Gedanke: Sie wollen ihren Urlaub in atemberaubender Natur schmecken, genießen, erleben und bestaunen. Auf der Allgäuer Käsestraße warten zahlreiche Attraktionen und Sehenswürdigkeiten – 14 lokale Sennereien, bäuerliche Direktvermarkter, Brauereien, Hofläden. Alle Sennereien der Allgäuer Käsestraße produzieren ihren Käse aus reiner Heumilch. Direkt auf der Genuss-Route liegen 24 Gasthäuser, die kulinarisch traditionell oder modern zeigen, wie aus Westallgäuer Heumilch-Käse herzhafteste Schmankerln werden.

„Die Allgäuer Käsestraße ist ein absolutes Highlight und für viele Gäste einer der Hauptgründe, ins Westallgäu zu reisen. Insbesondere die 14 Sennereien an der Allgäuer Käsestraße sind Teil unserer Kulturlandschaft. Die meist genossenschaftlich organisierten Kleinbetriebe beziehen ihre Milch direkt von Bauern aus der Umgebung. Produktion und Verkauf vor Ort sichern die traditionellen Strukturen, die es teils seit mehr als 100 Jahren gibt. Die Qualität der Westallgäuer Heumilch und ihr reiner Geschmack sind erstklassig. Deswegen ist sie der ideale Rohstoff für die Milchprodukte der Allgäuer Käsestraße“, sagt Elena Kirchmann vom Gästeamt Oberreute.

Als Anfang oder Ende einer Käsereise durch das wunderschöne Westallgäu drängt sich die sonnenverwöhnte Stadt Lindenberg auf, in der am Freitag/Samstag, 24./25. August, das „18. Internationale Käse- & Gourmetfest“ groß gefeiert wird.

Bei einem der größten und vielfältigsten Käse- & Gourmetfeste Deutschlands haben für 2018 rund 80 Hersteller aus Deutschland, Österreich, Frankreich, der Schweiz und den Niederlanden sowie Produzenten aus Italien, Spanien, Ungarn und Irland zugesagt. Zum Käse gibt es Musik, Tanz, und an beiden Tagen eine viele Meter lange Genussmeile für Käse-Gourmets.



Den zweiten Festtag eröffnen die „Hoheiten des guten Geschmacks“: Neben der „Allgäuer Käsekönigin“ und der „Apfelkönigin vom Bodensee“ geben sich die „Bayerische Milchprinzessin“ und die „Deutsche Hutkönigin“ bei den Festivitäten in Lindenberg die Ehre. Darüber hinaus haben sich die „Spätzlekönigin“, die „Braunviehkönigin“ aus Baden-Württemberg, die Bierkönigin „Miss Meckatzer“ sowie die „Tettlinger Hopfenkönigin“ in Begleitung ihrer Hopfenprinzessinnen angesagt.

Besonders beliebt auf der Allgäuer Käsestraße sind die sieben Themen-Radtouren, die zwischen 29 und 60 Kilometern lang sind. Die Tour „Käse und Bier“ führt über 33 Kilometer zu traditionsreichen Brauereien und Heumilch-Sennereien. Die Route „Käse und Kräuter“ lehrt auf 29 Kilometern Wissenswertes über die Heilkraft der Allgäuer Kräuter, liefert Kochrezepte und führt ins Kräuterdorf Stiefenhofen. Wer zu Käse gerne Wein trinkt, sollte sich den Radfahrern der Themen-Tour „Käse und Wein“ anschließen, die am Bodensee entlang führt.

Alle Sennereien der Allgäuer Käsestraße produzieren ihren Käse aus Heumilch. Die Milchkühe fressen ausschließlich Gras und Heu, das die Weidewiesen im bayerischen und württembergischen Allgäu hergeben – auf vergorenes Futter (Silage) wird komplett verzichtet.

„Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung. Seit Urzeiten wurden die Tiere so gefüttert – bis Mitte des 20. Jahrhunderts der Trend zur Gärfütterung mit Silage aufkam“, sagt Elena Kirchmann vom Oberreuter Gästeamt.

Die Westallgäuer Hügellandschaft ist ganz besonders geprägt von bäuerlicher Tradition, die Ihre Kühe noch auf die Wiese treiben. Ohne diese wertvolle Arbeit der Heumilchbauern wäre die Kulturlandschaft in den Bergen innerhalb von 60 bis 80 Jahren aufgrund von Verwaldung verschwunden.

Übrigens: Heumilch schmeckt nicht nur, sondern ist auch sehr gesund. Elena Kirchmann: „Heumilchprodukte haben im Vergleich zu herkömmlichen Milchprodukten einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren, die lebensnotwendig sind, weil der menschliche Körper diese ungesättigten Fettsäuren nicht selbst produzieren kann und über die Nahrung zuführen muss.“

Mediendownload

Presstext + Pressefotos

<https://denkinger-pr.de/blog-news/allgaeuer-kaesestrasse-lockt-urlauber-ins-westallgaeu>

Bildunterschriften:

allgaeuer_kaesestrasse_01.jpg

Auf dieser Straße ist im wahrsten Wortsinn alles Käse. Im August mutiert die 220 Kilometer lange „Allgäuer Käsestraße“ zur deutschen Genussregion und kulinarisch-touristischen Käse-Route Nummer 1. Foto: Jürgen Waffenschmidt



Westallgäu
Alpenland und Bodensee

allgaeuer_kaesestrasse_02.jpg + allgaeuer_kaesestrasse_03.jpg

Auf dieser Straße ist im wahrsten Wortsinn alles Käse. Im August mutiert die 220 Kilometer lange „Allgäuer Käsestraße“ zur deutschen Genussregion und kulinarisch-touristischen Käse-Route Nummer 1. Foto: Allgäuer Käsestraße e.V.

allgaeuer_kaesestrasse_04.jpg

Im August mutiert die 220 Kilometer lange „Allgäuer Käsestraße“ zur deutschen Genussregion und kulinarisch-touristischen Käse-Route Nummer 1. Besonders beliebt sind die sieben Themen-Radtouren, die zwischen 29 und 60 Kilometern lang sind. Foto: Tourist Information Weiler

allgaeuer_kaesestrasse_05.jpg

Auf der Allgäuer Käsestraße wird Heumilch-Käse von glücklichen Kühen serviert. Art- und umweltgerechter Umgang mit Tieren und Pflanzen sowie ökologische Landwirtschaft sind der Westallgäuer Landwirtschaft von großer Bedeutung. Foto: Westallgäu Tourismus e. V./Thomas Gretler

allgaeuer_kaesestrasse_06.jpg + allgaeuer_kaesestrasse_07.jpg

Auf der Allgäuer Käsestraße warten zahlreiche Attraktionen und Sehenswürdigkeiten. Lokale Sennereien, bäuerliche Direktvermarkter ebenso wie Hofläden und Gasthäuser. Hier kann man live miterleben, wie Westallgäuer Käse produziert oder wie daraus herzhafteste Schmankerln werden. Foto: Westallgäu Tourismus e.V./Thomas Gretler

Kontakte:

Westallgäu Tourismus e.V.
Museumsplatz 1, 88161 Lindenberg
Telefon: +49 8382 270 - 433
Telefax +49 8382 270 - 77433
E-Mail: info@westallgaeu.de
Internet: www.westallgaeu.de

Für Medien

Denkinger Kommunikation
Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg
Telefon: +49 8331 96698-47
Fax: +49 8331 96698-48
E-Mail: redaktion@denkinger-kommunikation.com
Internet: www.denkinger-kommunikation.com

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

Westallgäu Tourismus e.V.
Museumsplatz 1, 88161 Lindenberg
Telefon: +49 8382 270 - 433
Telefax +49 8382 270 - 77433