

Die Genussregion Allgäuer Käsestraße

... das ist die gesunde Natur zwischen Oberstaufen, Scheidegg, Lindau, Wangen und Isny. Damit reicht die Käsezone von den Alpen bis zum Bodensee. Sie verbindet Sennereien, Direktvermarkter und Hofläden, Ferienorte, Gasthöfe, Hotels, Pensionen und Ferienwohnungen.

Egal ob auf Schusters Rappen, per Drahtesel oder motorisiert – entlang der Allgäuer Käsestraße lässt sich das Westallgäu mit seinen saftigen Wiesen und sanften Hügelketten, der alpin aufsteigenden Nagelfluhkette und den schmucken Dörfern als Genussregion, wie sie im Buche steht, erleben.

Die landschaftliche Schönheit ist unbestritten, doch Essen hält Leib und Seele zusammen! Deshalb warten die Sennereien entlang der Allgäuer Käsestraße mit zahlreichen Käsespezialitäten auf. Ob Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse, ob Schnitt- oder Weichkäse, allesamt sind sie nach handwerklicher, oft jahrhundertalter Tradition hergestellt.

Und das Beste daran: Alle Sennereien haben einen Direktverkauf für ihre Käsespezialitäten – meist sogar an Sonn- und Feiertagen. Vorbeischauchen, probieren, Fragen stellen, eine Führung durch die Sennerei mitmachen oder in der Käseschule Käse selbst herstellen – die Sennereien der Allgäuer Käsestraße halten Angebote für jeden Geschmack bereit. Oft genug werden die Käsespezialitäten für ihre Qualität prämiert: Medaillen bei der Käseolympiade, Cheese Award Bio, DLG-Auszeichnungen, Regio-schmecker Gold- und Silbermedaillen... All das trägt dazu bei, dass die Allgäuer Käsestraße im Lauf der Jahre zu einer echten Qualitätsmarke geworden ist. Weitere Informationen unter www.allgauer-kaesestrasse.de.

Tipps: Pauschalangebote der Allgäuer Käsestraße

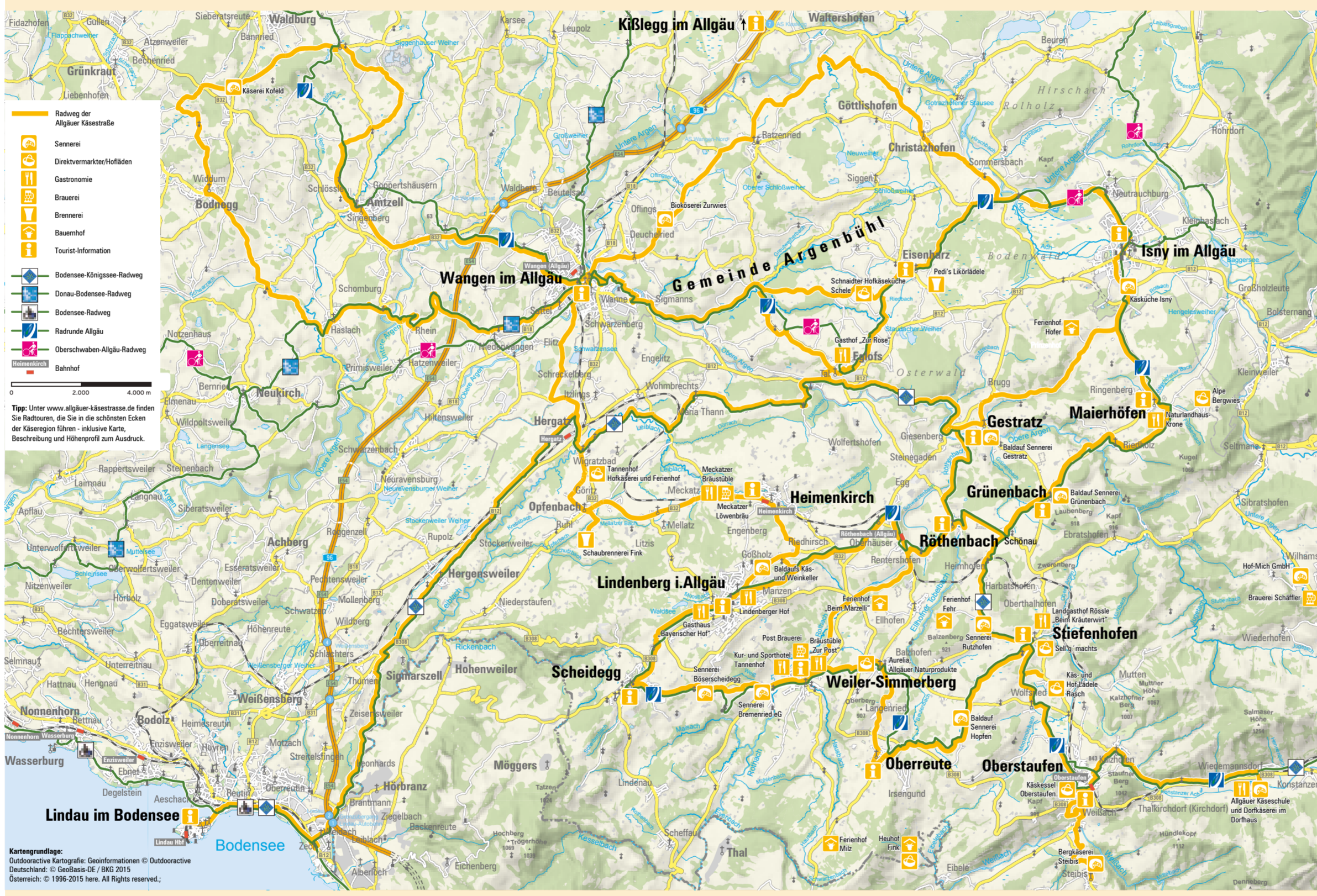
Per Drahtesel und mit etwas „Rückenwind“ lässt sich die Allgäuer Käsestraße besonders gut erleben. In der Pauschale „Aktiv genießen“ – mit dem E-Bike unterwegs auf der Allgäuer Käsestraße“ ist ein Leih-E-Bike für drei Tage gleich inklusive. Wie kommen die Löcher in den Käse? Das Highlight unserer zweiten Genusspauschale „Von der Wiese auf den Teller – drei Tage an der Allgäuer Käsestraße“ ist die Käseschule Allgäu. Einmal im Leben selbst Käse herstellen – oder ab sofort sogar regelmäßig? Dank Rezepten für daheim ist auch das möglich.

Infos und Kontakt: Westallgäu Tourismus e.V. | Tel. 08387 39150
info@weiler-tourismus.de | www.westallgaeu.de



Von der Wiese...

Die Milch unserer „glücklichen Kühe“ wird bei den Sennereien angeliefert und nach Zugabe von natürlichem Lab und Kultur in Kupferkesseln dickgelegt. Anschließend wird der Käsebruch geschnitten, erwärmt und aus dem Kessel geholt. Auf dem Pressstich wird der Bruch in die entsprechenden Formen gefüllt und mit unterschiedlich hohen Druckstärken gepresst, sodass sich die Molkereste vom Bruch trennen können und der Rohkäse fest wird.



Käse ersetzt Leinen

Als im 19. Jahrhundert die Leinenproduktion im Allgäu durch die billige Baumwollproduktion in Amerika zum Erliegen kam, verarmte die Region. Erst die Entdeckung eines neuen Standbeins, der Käseherstellung, brachte den wirtschaftlichen Aufschwung. Aurel Stadler, Käsehändler aus Lindenberg, holte den Schweizer Sennler Johannes Althaus. 1821 stellte er in Weiler den ersten Allgäuer Emmentaler her. Carl Hirnberg, Käsegroßhändler aus Unterwilms, brachte die belgische Methode der Limburger-Produktion ins Allgäu.

Allgäuer Emmentaler
Der Allgäuer Emmentaler reift ca. drei Monate im Käsekeller. Dort entsteht sein mildes, leicht süßes und nussiges Aroma. Seine schönen großen Löcher machen ihn unverkennbar. Für einen Laib Allgäuer Emmentaler von 75 kg braucht ein Sennler rund 1000 kg Milch. Das ist die Tagesleistung von 70 Kühen!

Allgäuer Bergkäse
Im Gegensatz zum Emmentaler sind die Laibe kleiner, weshalb man den Allgäuer Bergkäse auch den „kleinen Bruder“ des Emmentalers nennt. Sein nussiger Geschmack ist noch intensiver und würziger. Alter Bergkäse reift bis zu 2 Jahren.

Neben den beiden traditionellen Sorten bringt die Region ein breitgefächertes Schnitt- und Weichkäsesortiment auf den Markt – selbstverständlich alle mit silofreier Milch hergestellt. Frischkäse in verschiedenen Geschmacksvarianten rundet das Produktsortiment der Allgäuer Käsestraße ab. Insgesamt werden im Westallgäu fast 100 verschiedene Käsesorten von bäuerlichen Käsereien handwerklich erzeugt.

Heumilchkäse

Pro Jahr wird in den Sennereien der Allgäuer Käsestraße Milch von rund 2.500 Kühen zu Bergkäse und Co. verarbeitet. Was aber ist das Besondere daran? Ganz einfach – die Milchkuhe bekommen ihr Futter von den einzigartigen Allgäuer Wiesen mit ihrer Vielfalt an Kräutern und Gräsern – ausschließlich als wüzig-frisches Weidefutter im Sommer oder sonnengetrocknetes Heu im Winter. Dieses Futter gibt der Milch und damit dem Heumilchkäse einen einzigartigen und intensiven Geschmack. Apropos einzigartig: nur 3% der in der EU produzierten Milch ist silofreie Heumilch.

Nachdem der Rohkäse aus der Form genommen wurde, gelangt er in das Salzbad. Hier liegt er in einer Salzlösung von ungefähr 20% (entspricht etwa dem Toten Meer), welche vor allem für die Rindenbildung verantwortlich ist.

Im Lager angekommen, wird der Käse jeden dritten Tag mit Salzwasser abgebürstet (geschmiert). Schnittkäse ist nach sechs Wochen reif, Bergkäse und Emmentaler nach ca. drei Monaten. Alter Bergkäse wird bis zu 2 Jahre gelagert.

... auf den Teller



Alles Käse? Nicht nur!

Die Genussregion Allgäuer Käsestraße ist so vielseitig wie ihr Käse. Bewundern Sie die herrliche Allgäuer Landschaft auf dem „Skywalk Allgäu“ von oben, genießen Sie Kräuterwanderungen im Rahmen der „Kraftquelle Allgäu“ oder lassen Sie sich von einer kulinarischen Führung durch den Eistobel begeistern.

Die „Westallgäuer Wasserwege“ führen Wanderer auf 31 Rundtouren zu rauschenden Bächen und tobenden Wasserfällen, zu idyllischen Weihern und verwunschenen Mooren. Lohnenswert ist auch ein Ausflug an den nur wenige Kilometer entfernten Bodensee. Nach einer Schifffahrt lässt sich am Ufer die besondere, fast südländische Atmosphäre bei einem Glas Wein erspüren. Diese und weitere Tipps finden Sie auch auf www.westallgaeu.de, www.ferienregion-allgaeu.de oder www.scheidegg.de.

Ein ganz besonderer Geheimtipp ist **Rupps Käselehrpfad** in Eichenberg (Vorarlberg). Hoch oben auf dem Pfänderücken genießen Sie den Blick über den Bodensee und lernen dank 14 Infotafeln alles Wissenswerte über die Käseherstellung. Übrigens auch im Winter. Der „Carl-Hirnberg-Weg“ zwischen Weitnau und Missen informiert über die Allgäuer Wirtschaft- und Sozialgeschichte. Kinder und Eltern beschäftigen sich auf dem Erlebnisweg auch mit der Frage, wie der Käse ins Allgäu kam.

Auch die **kulinarischen Veranstaltungen** der Genussregion sind immer einen Besuch wert. Ein besonderes Highlight für jeden Käseliebhaber ist das Lindenberger Käse- und Gourmetfest, das jedes Jahr am letzten Augustwochenende hunderte Besucher in das beschauliche Städtchen lockt. Ein Muss ist aber auch der Besuch eines traditionellen Viehscheids im Spätsommer. Diese und weitere Termine wie die regelmäßig stattfindende Führung „Käs und Kühe“ oder Kässpätzen-Kochkurse finden Sie in unserem Veranstaltungskalender auf www.allgauer-kaesestrasse.de.

Tipps: Die Allgäuer Käsestraße für Gruppen

Genießen Sie die Allgäuer Käsestraße auf Ihrem Betriebsausflug, Ihrer Vereinsfahrt oder als Rahmen für Ihre Familienfeier – wir bieten Ihnen originelle Ideen dafür. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Sennereibesichtigung mit Käseverkostung und einer kulinarischen Erlebnisführung durch den Eistobel? Oder einer Brauereibesichtigung und anschließendem „Selber Käsen“ in der Käseschule? Neu im Angebot ist zudem die Verbindung von Sennereibesuch mit Hoffnung beim Biomilchzulieferer. Unter dem Motto „Ländlich, löchrig, lecker – vom Heu zum Käse“ wird ein Tagesprogramm für Gruppen angeboten, das zeigt, welchen Beitrag kleine Betriebe ohne Massentierhaltung zur qualitativ hochwertigen Lebensmittelproduktion und zur Erhaltung der Kulturlandschaft leisten.

Weitere Informationen unter www.allgauer-kaesestrasse.de



Käsebotschafter – Gastgeber und Gästeführer

Unsere Käsebotschafter sind Experten rund um das Thema Käse und informieren Sie ausführlich über Angebote entlang der Allgäuer Käsestraße.

Die dazugehörigen Unterkünfte sind allesamt klassifizierte Sterne-Betriebe, in denen Sie eine „Käsekiste“ mit umfangreichem Informationsmaterial vorfinden. Bei Bedarf wird Ihnen der Kontakt zu speziell ausgebildeten Gästeführern hergestellt, die spannende Geschichten rund um die Käsestraße zu erzählen wissen. Und bei Gastgeber mit Frühstücksangebot können Sie sicher sein, dass regionaler Käse auf den Tisch kommt.

Unsere „Käsebotschafter“-Gastgeber sind in den regionalen Gastgeberverzeichnissen mit folgendem Logo gekennzeichnet:



Weitere Informationen und eine Auflistung der Käsebotschafter finden Sie auf www.allgauer-kaesestrasse.de. Die örtlichen Tourist-Informationen sind Ihnen gerne bei der Unterkunftssuche behilflich. Freigemeldete Unterkünfte finden Sie auf www.westallgaeu.de, www.ferienregion-allgaeu.de bzw. www.scheidegg.de.

Und woher kommt die Milch?

Wie gut es den Kühen im Allgäu geht, das erleben Sie auf den in der Übersichtskarte markierten Bauernhöfen (Adressen s. unten). Diese sind nicht nur als Käsebotschafter zertifiziert, sondern zusätzlich auch Heumilchbetrieb oder Erlebnisbauernhof. Ein Blick in den Stall und über die Schulter eines Landwirtes – das ist nicht nur für Kinder ein großes Erlebnis.

Ferienhof Hofer | Familie Hofer | www.hoferferien.de
Altlingenberg 104 | 88167 Gestratz

Heuhof und Schaukäserei Fink | Familie Fink | www.heuhof-fink.de
Zellers 1 | 88179 Oberreute

Ferienhof Milz | Familie Milz | www.ferienhof-milz.de
Hinterschwinhof 7 | 88179 Oberreute

Ferienhof Fehr | Familie Fehr | www.ferienhof-fehr.de
Berbruggen 6 | 88167 Stiefenhofen

Ferienhof und Käseladen „Beim Marzelli“ | Familie Eckart
www.beim-marzelli.de | Steinbühlstr. 32 | 88171 Eihofen

Radtouren auf der Käsestraße – die Genussregion per Drahtesel erkunden

Kenner schwören darauf, dass sich die Genussregion Allgäuer Käsestraße besonders radelfähig in ihrer ganzen Schönheit erleben lässt! Dafür wurden kürzlich verschiedene Touren entwickelt, die allesamt an mindestens einer Heumilchsennerei vorbeiführen, sich thematisch aber voneinander unterscheiden. Da kommt garantiert keine Langeweile auf.

Wie wäre es zum Beispiel mit der Radtour „Käse und Bier“, bei der nicht nur urige Gasthöfe, sondern auch zwei Brauereien direkt am Weg liegen? Oder „Käse und Kräuter“, wo ein Besuch des bekannten Kräutergartens „Artemisia“ sowie ein Einkaufserlebnis bei „aurelia-Allgäuer Naturprodukte“ anstehen und bei einem echten „Kräuterwirt“ geschlemmt werden kann?

Tipps:

Alle Radtouren können kostenlos auf www.allgauer-kaesestrasse.de eingesehen und ausgedruckt werden – inklusive detaillierter Streckenbeschreibung, Höhenprofil und Bildern. Auch eine Download-Funktion für GPS-Tracks steht dort zur Verfügung.



