



KÄSESTRASSE
BREGENZER
WALD

Eine Entdeckungsreise für alle Sinne



www.kaesestrasse.at

Bregenzerwälder Heumilch

Nur drei Prozent der Milchbauern in Europa produzieren heute noch silofreie Heumilch. Dabei stellt der Bregenzerwald die größte, zusammenhängende silofreie EU-Region dar. Darauf sind wir besonders stolz. Die kostbare Heumilch - das „weiße Gold“ - ist Rohstoff für eine Vielzahl an Käsesorten, die in den regionalen Sennerläden erhältlich sind.

Mit Hand und Herz das Echte pflegen



KÄSESTRASSE
**BREGENZER
WALD**

Ein starkes Miteinander

In den 12 Talsennereien, den Mitgliedsbetrieben der KäseStrasse Bregenzerwald, stellen Sennerinnen und Senner nach alter Tradition Bergkäse her. Die silofreie Heumilch aus dem Bregenzerwald wird fast zu 100 Prozent in der Region selbst verarbeitet – zu mildem und würzigem Bergkäse, zu verschiedenen affinierten Schnittkäsen sowie weiteren regionalen Käsesorten und Heumilchspezialitäten wie Butter, Rahm, Topfen oder Joghurt.



Foto Senner & Titelbild:
Ludwig Berchtold

Sennereien

- ... Alpenkäse
Bregenzerwald Bezau
- ... Alma Bergsennerei
Huban Doren
- ... Bergkäserei Schoppernaut
- ... Bergsennerei Schnepfau
- ... Dorfsennerei Langenegg
- ... Dorfsennerei Sibratsgfäll
- ... Hofkäserei Engel
Krumbach
- ... Sennerei Andelsbuch
- ... Sennerei Hittisau
- ... Sennerei Lingenau
- ... Sennerei Oberdorf Bezau
- ... Sennerei Riefensberg

Käsemacher und Landwirte

- ... Bio-Bauern Sulzberg
- ... Christahof Bezau
- ... Hagspiel Maria & Peter
Hittisau
- ... Hilkkater Biokäse Bizau
- ... Käserebellen Sulzberg
- ... Kohler Joghurt Au
- ... Metzler Käse-Molke Egg
- ... Peter Gmeiner Bio-Land-
wirtschaft Langenegg
- ... Schafmilchbetrieb
Gmeiner Bizau
- ... Soni Kräuter Hittisau
- ... s'Gräsalpar Bauernhof-
Eis Schoppernaut

Mit Hand und Herz das Echte pflegen

Zu den kulinarischen Kostbarkeiten zählt der Bregenzerwälder Alpkäse, der ausschließlich auf den Alpen im Sommer in Handarbeit erzeugt wird. Dieser wird von den rund 38 Mitglieds-Alpsennereien der KäseStrasse Bregenzerwald hergestellt. Seine geschmacklichen Nuancen werden durch die unterschiedlichen Kräuter und Gräser in den verschiedenen Alpgebieten geprägt und machen ihn zu einer kulinarischen Kostbarkeit in der Region.



Alpsennereien

- ... Alpe Andlisbrongen
- ... Alpe Brongen
- ... Alpe Erles Finne
- ... Alpe Felle
- ... Alpe Gerisgschwend
- ... Alpe Glockenplatte
- ... Alpe Hinterüntschen
- ... Alpe Hochleckach und Toserloch
- ... Alpe Juliansplatte
- ... Alpe Kanis
- ... Alpe Kassa Wildmoos
- ... Alpe Kretzboden
- ... Alpe Loch
- ... Alpe Mitteldiedams
- ... Alpe Oberdamüls
- ... Alpe Obere Falz
- ... Alpe Oberlose
- ... Alpe Rüscherer
- ... Alpe Rüscherer Gunten
- ... Alpe Sammere
- ... Alpe Sattellegg
- ... Alpe Schetteregg
- ... Alpe Schwarzenberger Platte
- ... Alpe Seefluh
- ... Alpe Stoggertenn
- ... Alpe Treu
- ... Alpe Uga
- ... Alpe Unterauenfeld
- ... Alpe Untere Hinteregg
- ... Alpe Vordere Niedere
- ... Alpe Vordere Unterspitz
- ... Alpe Weissenbach
- ... Alpe Wildgunten
- ... Alpe Wurzach
- ... Bereuters Neualpe
- ... Vorsäß Boden
- ... Vorsäß Schönenbach
- ... Vorsäß Sonderdach

Jede Station ein Hochgenuss

Die KäseStrasse Bregenzerwald ist mehr als eine Route auf der man Käse kaufen kann. Sie ist Marke für eine ländliche Region, ein Netzwerk von Erzeugern und Vermarktern, eine Philosophie der Harmonie von bäuerlichen Qualitätsprodukten und modernem Marketing, ein ökologisch durchdachtes, ökonomisch interessantes Erlebnis-Reich für Gäste und Einheimische.

Gemeinsam machen die Mitglieder der KäseStrasse die Region Bregenzerwald zu einem unverwechselbaren Natur- Kultur- und Kulinarik-Erlebnisraum!



Besichtigen und verkosten

Die Genusswelt im Bregenzerwälder Käsekeller in Lingenau ist Europas größtes Reifezentrum für Alp- und Bergkäse.

Erfahren Sie alles über die KäseStrasse Bregenzerwald und ihre Mitgliedsbetriebe: Tal- und Alpsenereien, Käsemacher und Landwirte, KäseWirte und Gasthäuser, Museen, Bergbahnen, Tourismusbüros und die vielen Partnerbetriebe aus den Bereichen Handwerk und Handel aus der Region.



Öffnungszeiten Genusswelt

Sommer 01.04. — 31.10.

Montag bis Freitag 10.00 bis 18.00 Uhr

Samstag 09.00 bis 17.00 Uhr

Winter 01.11. — 31.03.

Montag bis Freitag 10.00 bis 17.00 Uhr

Samstag 10.00 bis 16.00 Uhr

KäseStrasse Bregenzerwald GmbH

Zeihenbühl 423 | 6951 Lingenau | Österreich

Büro +43 (0)5513 42870-41

Genusswelt +43 (0)5513 42870-43

info@kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at