



KÄSESTRASSE  
BREGENZER  
WALD

# Die Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald

[www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)



**Die KäseStrasse  
Bregenzerwald.  
Eine Entdeckungsreise  
für alle Sinne.**

# Inhalt

- 06 — Einleitung
- 11 — Die KäseStrasse  
Bregenzerwald
- 13 — Die Dreistufen-  
landwirtschaft
- 15 — Der Alpkäse
- 16 — Mobilität
- 18 — Sicheres Wandern
- 21 — Verhaltensregeln für  
den Umgang mit Weidevieh
- 22 — Glossar
- 25 — **Die Sennalpen  
der KäseStrasse  
Bregenzerwald**
- Andelsbuch**
- 27 — Alpe Vordere Niedere  
**Au**
- 29 — Vorsäß Boden  
**Bezau**
- 31 — Alpe Kassa Wildmoos
- 33 — Alpe Kretzboden
- 35 — Alpe Sammere
- 37 — Alpe Seefluh
- 39 — Alpe Vordere Unterspitz
- 41 — Alpe Untere Hinteregg
- 43 — Vorsäß Schönenbach
- 45 — Vorsäß Sonderdach  
**Bizau**
- 47 — Alpe Rüscherer
- 49 — Alpe Rüscherer Gunten
- 51 — Alpe Sattellegg
- 53 — Alpe Stoggertenn

### **Damüls**

55 — Alpe Oberdamüls

57 — Alpe Uga

### **Egg**

59 — Alpe Andlisbrongen

61 — Alpe Brongen

63 — Alpe Erles Finne

65 — Alpe Obere Falz

67 — Alpe Schetteregg

### **Hittisau**

69 — Alpe Gerisgschwend

71 — Alpe Glockenplatte

73 — Alpe Hochleckach und  
Toserloch

75 — Alpe Juliansplatte

77 — Alpe Loch

79 — Alpe Schwarzenberger  
Platte

### **Mellau**

81 — Alpe Kanis

83 — Alpe Wildgunten

85 — Alpe Wurzach

### **Schnepfau**

87 — Alpe Weissenbach

### **Schoppernau**

89 — Alpe Hinterüntschen

91 — Alpe Mitteldiedams

### **Schröcken**

93 — Alpe Felle

95 — Alpmuseum

uf m Tannberg

97 — Alpe Unterauenfeld | Lech

99 — Alpe Treu

### **Schwarzenberg**

101 — Alpe Oberlose

### **Sibratsgfäll**

103 — Bereuters Neualpe

106 — Dank und Impressum

# Die Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald

Die Alpbewirtschaftung prägt seit Jahrhunderten die Natur- und Kulturlandschaft des Bregenzerwaldes und hat großen Einfluss auf die Naturvielfalt in der Region. Mit der Alpnutzung verbunden ist die Erzeugung wertvoller Lebensmittel wie Alpmilch, Alpbutter, Alpkäse und vieles mehr. Reichhaltige Alpweiden, frische Bergluft, kristallklares Wasser und traditionelle Äplerarbeit sind dafür die besten „Zutaten“.

Auf den Sennalpen wird auch heute noch - unter teils schwierigen Bedingungen - der qualitativ hochwertige Alpkäse mit garantierter Regionalität erzeugt. Das Bouquet der Alpkräuter und Gräser findet sich dabei in der Milch und dadurch im besonders kräftig-würzigen Aroma des handgeschöpften Alpkäses wieder.

Im Spätfrühling ziehen die Bauern mit ihren Familien und dem Vieh auf die sogenannten „Vorsäße“ (=Sennalpen in mittleren Höhenlagen) und Anfang Juni weiter auf die Alpen. Während die Tiere auf den Alpen weiden, wird im Tal das Gras für den Winter-vorrat gemäht und getrocknet.

Die Arbeit auf den Alpen ist sehr anstrengend und vielfältig. Sie beginnt in den frühen Morgenstunden und endet mit dem Dunkelwerden. Wie im Tal wird auch auf der Alpe gemäht, der Stall ausgemistet, gemolken, gesennt, Butter hergestellt, der Käse gepflegt, das Werkzeug gereinigt – und all das meist zweimal am Tag.

Untertags wird auf das Vieh geschaut, Zäune und Wege müssen instandgehalten und die Alpweiden von Gebüsch und Unkraut befreit werden. Und auch Besucher, ob einzelne Wanderer oder Gruppen, werden herzlich willkommen geheißen und gerne bewirtet.

# Bregenzerwald



## Bregenzerwald Infos

- 24 Gemeinden
- Ab dem Hochmittelalter bzw. 11. Jahrhundert wurde der Bregenzerwald besiedelt.
- Die Fläche des Bregenzerwaldes beträgt 592,73 km<sup>2</sup>.



Nach Monaten harter Arbeit ziehen Mensch und Vieh in den ersten zwei Septemberwochen wieder zurück ins Vorsäß oder direkt ins Tal. Im Winter bleibt das Vieh im Stall und ernährt sich vom in den heißen Sommermonaten eingebrachten Heu.

Die besonders gepflegte Landschaft des Bregenzerwaldes verdankt die Region der bäuerlichen Hand, welche die Wiesen und Weiden bis nahe an die Gipfel der Berge pflegt und hegt.

In dieser Broschüre stellen wir Ihnen die 38 Mitgliedssennalpen der KäseStrasse vor – allesamt Kleinode der überlieferten Alpwirtschaft. In Zusammenarbeit mit den einzelnen Sennalpen wurden deren Besonderheiten ausführlich beschrieben. Ebenso finden Sie entsprechende Wandervorschläge zu jeder Sennalpe.

Besuchen Sie die Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald!

Auf Sie warten Besichtigungen der Alpennereien, Schausennen, Sennsuppen, Käseverköstigungen und vieles mehr.

**Viel Vergnügen auf dem Weg zum Genuss wünscht Ihnen  
die KäseStrasse Bregenzerwald!**



# Die KäseStrasse Bregenzerwald - weit mehr als eine Route

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

Der vom großen Schoppernauter Sozialreformer Franz Michael Felder (1839-1869) gegründete erste „Käsehandlungsverein“ setzte sich bereits im 19. Jahrhundert das Ziel, regional zusammenzuarbeiten, sich gegenseitig zu unterstützen und die gemeinsame Wertschöpfung der Mitglieder zu verbessern.

Dieser Gedanke hat bis in unsere Zeit überdauert. Bis heute ist es das erklärte Ziel der KäseStrasse Bregenzerwald, die kleinstrukturierte Landwirtschaft und die Produktvielfalt im Bregenzerwald zu erhalten und die Wertschöpfung der Region zu festigen. Dieser Philosophie folgt man konsequent seit über 25 Jahren, denn bereits seit 1998 gibt es den Verein KäseStrasse Bregenzerwald – ein Netzwerk mit rund 180 Mitgliedern.

Bauernhöfe mit Hofläden, Dorf- und Alpsennereien, Hotels, Restaurants, Gasthöfe, Ausflugsziele, Jausenstationen, Nahversorger, Bergbahnen und Museen. Sie alle haben sich zusammengeschlossen, um Käseliebhabern die Herstellung von Heumilch und die daraus erzeugte, breite Vielfalt an Bregenzerwälder Käsespezialitäten näher zu bringen und genussvolle Erlebnisse zu inszenieren.



# Die Dreistufenlandwirtschaft

Die Dreistufenlandwirtschaft ist eine jahrhundertealte Bewirtschaftungsform, die die bäuerlichen Familien im Bregenzerwald bis heute betreiben. Als fester Bestandteil des Kulturerbes der Region wurde diese Form der Landwirtschaft 2010 auch in das UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen.

Im jahreszeitlichen Kreislauf ziehen die Familien im Spätfrühling mit dem Vieh zuerst auf Vorsäße (niedrig gelegene Alpen) und im Sommer weiter auf die Alpen. Mitte September kehren alle im Rahmen des traditionellen Alpabtriebs wieder zurück zu den Heimbetrieben. Das Wissen um die Bewirtschaftung der Weideflächen mittels Dreistufenlandwirtschaft wird seit Generationen innerhalb der Bauernfamilien durch Vorzeigen, Vorleben und mündliche Überlieferung weitergegeben.

Jugendliche aus der Familie oder aus dem Bekanntenkreis beginnen als „Pfister“ oder „Pfisterin“ die Alpwirtschaft von den Erwachsenen zu lernen. Später werden aus diesen „PfisterInnen“ dann HirtInnen, SennerInnen oder AlpmeisterInnen.

Die Alpbewirtschaftung ist unmittelbar mit der Pflege und dem Erhalt der Kulturlandschaft verbunden. Die regelmäßige Bealpfung verhindert die Verbuschung und Verkrautung von Alpwiesen und Berghängen. Der Tritt der Kühe festigt steile Hanglagen und kann zudem Hangrutschungen, Murenabgängen und Lawinen vorbeugen.

Die Dreistufenlandwirtschaft ermöglicht den bäuerlichen Familien auf den Talweiden ausreichend Heu für den Winter zu produzieren, während das Vieh auf den Alpen sömmer.



# **Der Alpkäse - das Juwel aus dem Bregenzerwald**

Der Bregenzerwälder Alpkäse ist ein Hartkäse, der nur im Sommer auf den Sennalpen hergestellt wird. Während dieser Zeit fressen die Kühe ausschließlich das frische Gras und die zahlreichen Kräuter der Alpwiesen. Dadurch wird die Milch besonders würzig. Die Milch wird nicht thermisiert, zentrifugalentkeimt oder pasteurisiert sondern roh verarbeitet. Das Zufüttern gärender Futtermittel ist daher nicht erlaubt. Für den Alpkäse wird ausschließlich die Milch von der Alpe, auf der sich die Kühe aufhalten, verwendet und in der Alpsennerei direkt verkäst.

Durch viel Geschick, Sorgfalt und Erfahrung entsteht aus bester Heumilch der Bregenzerwälder Alpkäse. Seine Produktionsweise hat sich über Jahrhunderte kaum geändert. Noch heute verwenden die Senner große Kupferkessel und pflegen den Käse während der sechsmonatigen bis zweijährigen Reifung nach überliefertem Wissen ausschließlich mit Bürste und Salzwasser. Die Bregenzerwälder stellen ihren typischen Alpkäse in Laibform mit einem Durchmesser von etwa 55 cm her. Die geschmackliche Angebotspalette des Bregenzerwälder Alpkäses ist groß. Sein Aroma reicht von mild bis kräftig-würzig, nussig, an Mandeln oder Kräuter erinnernd.

# Mobilität in der KäseStrasse Bregenzerwald

## **Gäste-Card Bregenzerwald**

Die Bregenzerwälder Berge sind reich an Entdeckenswertem. Wanderwege führen zu den schönsten Plätzen und erzählen Geschichten, zahlreiche Veranstaltungen finden statt.

Die „Eintrittskarte“ zu allen bewegten und genussvollen Bergerlebnissen ist die Gäste-Card Bregenzerwald. Sie bringt BesucherInnen beliebig oft per Bergbahn nach oben, gilt für umweltfreundliche Fahrten mit den öffentlichen Bussen und zudem für erfrischend-entspannende Stunden in den Freibädern.

Die Gäste-Card Bregenzerwald erhalten alle BesucherInnen, die zwischen 1. Mai und 31. Oktober drei oder mehr Nächte in einer der 28 Partnergemeinden verbringen.

**Partnergemeinden** — Alberschwende, Andelsbuch, Au, Bezau, Bildstein, Bizau, Damüls, Doren, Egg, Hittisau, Krumbach, Langen b. Bregenz, Langenegg, Lingenau, Mellau, Riefensberg, Schnepfau, Schoppernau, Schröcken, Schwarzenberg, Sibratsgfall und Sulzberg. Blons, Fontanella, Raggal, Sonntag, St. Gerold und Thüringerberg im Biosphärenpark Großes Walsertal.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.bregenzerwald.at](http://www.bregenzerwald.at)

### **Landbus Bregenzerwald**

Freie Fahrt auf den Buslinien des Landbus Bregenzerwald bis Bregenz und Dornbirn (ausgenommen Stadtbusse) bis Lech (ausgenommen blaue Wanderbusse – Spullersee/Formarinsee), mit der Linie 46 von Hittisau nach Balderschwang, mit der Linie 821 bis Scheidegg bzw. Weiler im Allgäu, mit der Linie 890 bis Oberstaufen und mit dem Landbus Großes Walsertal bis Thüringen. Bitte beachten Sie: Laguzalpe - Aufzahlung einer Wegbenützungsg Gebühr.

Die Mitnahme von Hunden ist nur mit Maulkorb, Leine und eigenem Ticket gestattet.

Alles weitere zum Thema „Landbus Bregenzerwald“, wie Fahrpläne, Tarife, etc. finden Sie im Fahrplan oder unter [www.vmobil.at](http://www.vmobil.at)

### **Die Bergbahnen in der KäseStrasse Bregenzerwald**

Die 4 Mitgliedsbergbahnen der KäseStrasse Bregenzerwald bringen Sie an wunderbare Aussichtspunkte und zu einzigartigen Wanderwegen, von welchen viele direkt zu unseren Mitglieds-sennalpen führen. Die folgenden Bergbahnen sind auch bei der Gäste-Card Bregenzerwald dabei.

- Damülser Seilbahnen – Uga Express
- Bergbahnen Diedamskopf Au-Schoppernau
- Seilbahn Bezau
- Bergbahnen Mellau

Weitere in der Gäste-Card Bregenzerwald inkludierte Bergbahnen: Steffisalpe-Express Warth-Schröcken, Seilbahnen Sonntag, Seilbahnen Faschina.

# Sicheres Wandern in der KäseStrasse Bregenzerwald

Einheitlich beschilderte Wege und Wanderkarten erleichtern die Orientierung in der Bergnatur.

Alle Wanderwege sind nach dem Vorarlberger Wanderwegkonzept einheitlich markiert und in drei Schwierigkeitsgrade eingeteilt:

## Tafeln/Markierungsfarben:



Leicht begehbarer Spazier- und Wanderweg  
(gelb-weiße Markierung)



Bergwanderweg und Schuhe mit griffiger Sohle zu empfehlen (weiß-rot-weiße Markierung)



Alpiner Steig für Wanderer mit Bergerfahrung, Trittsicherheit und Schwindelfreiheit (weiß-blaue-weiße Markierung)

Auf [sommertouren.bregenzerwald.at](http://sommertouren.bregenzerwald.at) finden Sie den Routenverlauf zu jeder unserer Sennalpen. Dazu einfach den Namen der gewünschten Alpe in die Suchfunktion eingeben und eine der Routen je nach Schwierigkeitsgrad oder Länge auswählen. Eine detaillierte Karte der jeweiligen Wanderung kann auch ausgedruckt werden.

**Zu Ihrer Sicherheit** — Planen Sie Ihre Wandertouren sorgfältig, denken Sie an festes Schuhwerk, die richtige Kleidung, Verpflegung. Gehen Sie in Begleitung oder informieren Sie Dritte. Bleiben Sie auf den markierten Wegen – Sie respektieren damit die Natur und Tierwelt! Respektieren Sie die Verhaltensregeln für den Umgang mit Weidevieh!

Weitere Informationen zum Thema Sicherheit am Berg finden Sie unter [www.alpenverein.at](http://www.alpenverein.at)





# 10 Verhaltensregeln für den Umgang mit Weidevieh

- 01** — Kontakt zum Weidevieh vermeiden, Tiere nicht füttern, sicheren Abstand halten!
- 02** — Ruhig verhalten, Weidevieh nicht erschrecken!
- 03** — Mutterkühe beschützen ihre Kälber, Begegnung von Mutterkühen und Hunden vermeiden!
- 04** — Hunde immer unter Kontrolle halten und an der kurzen Leine führen. Ist ein Angriff durch Weidetier abzusehen: Sofort ableinen!
- 05** — Wanderwege auf Almen und Weiden nicht verlassen!
- 06** — Wenn Weidevieh den Weg versperrt, mit möglichst großem Abstand umgehen!
- 07** — Bei Herannahen von Weidevieh: Ruhig bleiben, nicht den Rücken zukehren, den Tieren ausweichen!
- 08** — Schon bei ersten Anzeichen von Unruhe der Tiere Weidefläche zügig verlassen!
- 09** — Zäune sind zu beachten! Falls es ein Tor gibt, dieses nutzen, danach wieder gut schließen und Weide zügig queren!
- 10** — Begegnen Sie den hier arbeitenden Menschen, der Natur und den Tieren mit Respekt!

# Glossar

**Alpe oder Sennalpe** — Alemannische Bezeichnung für Almen mit Käseherstellung auf hohen Berglagen. Bis zu 2.000 m Seehöhe werden im Bregenzerwald in den Sommermonaten die Alpen bewirtschaftet.

**Alpkäse** — Wird während der Alpsaison auf der Sennalpe produziert. In unterschiedlichen Reifestadien verfügbar, zu Beginn der Alpsaison im Spätfrühling gibt es Alpkäse vom Alpsommer des Vorjahres.

**Alpbutter** — Die frisch gemolkene Heumilch wird über Nacht im Sennkessel oder in sogenannten Gebesen gelagert und am Morgen entrahmt. Aus diesem Rahm wird in einem Butterfass die frische Alpbutter hergestellt.

**Gebese** — Holzgefäß, das in der traditionellen Käseherstellung zum Einsatz gekommen ist. Heute werden in der kleineren Form gerne die Bregenzerwälder „Käsknöpfle“ serviert.

**Heumilch** — Die Herstellung von Heumilch ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst und die ursprünglichste Form der Milchgewinnung. Den Sommer verbringen Heumilchkühe, -ziegen und -schafe auf den heimischen Weiden und Alpen (Almen), wo sie neben frischer Luft und klarem Wasser eine Vielzahl saftiger Kräuter und Gräser genießen können. Im Winter werden die Tiere mit Heu versorgt. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

**Pfister** — Speziell in Vorarlberg verwendeter Begriff für einen jugendlichen Alphelper.

**SB** — Selbstbedienung, wie durch einen Käseautomaten oder einen Kühlschrank zum Kauf von Köstlichkeiten von der Alpe.

**Sennsuppe oder Seagen** — Nachdem der sogenannte Käse-Bruch aus dem Kessel entfernt wurde, wird die Milch weiter erhitzt bis weiße, weiche Flocken in der Molke schwimmen. Die SennerInnen schöpfen manchmal diese Flocken zusammen mit etwas Molke aus dem Kessel und genießen diese „Sennsuppe“ oder auch „Seagen“ genannt.

**Sig** — Nachdem die Molke vom restlichen Eiweiß (Zieger) getrennt wurde, besteht sie überwiegend aus Lactose. Die Molke wird weiter eingekocht und karamellisiert schließlich. Dabei bleibt eine Art Karamell übrig. Seit jeher wird der Sig auch als eine Art Schokoladeersatz zum Naschen verwendet und deshalb auch urtümlich „Wälder Schokolade“ genannt.

**Zieger** — Die Molke wird nach Entfernen des Bruchs noch einmal aufgekocht. Dabei entsteht das Molkeeiweiß. Dieses wird abgeschöpft, mit dem stark riechenden Zigerkraut (auch Zigerklee oder Schabzigerklee genannt) vermengt, gewürzt und meist in Gläser abgefüllt. Zieger eignet sich vor allem als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln.



# **Die Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald**



**Wanderroute** — Talstation Seilbahn Bezau – Fahrt auf die Bergstation – Panoramarundweg – Baumgartenhöhe – Niedere Höhe – Theodul Kapelle – Alpe Vordere Niedere 1.586 m und Bergrestaurant Niedere – Bergstation Seilbahn Bezau – Talfahrt zum Ausgangspunkt

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 1:30 h mit 4,4 km

# Alpe Vordere Niedere Andelsbuch

Von Anfang Juni bis Anfang September bewirtschaftet die Familie Feuerstein die Alpe Vordere Niedere mit angeschlossenen Bergrestaurant. Das Restaurant ist täglich von 9-17 Uhr geöffnet und die auf der Alpe selbst hergestellten Produkte wie der Alpkäse, Alpbuttermilch, Joghurt und viele weitere finden sich natürlich auf der Speisekarte wieder. Gutbürgerliche Köstlichkeiten sowie hausgemachte Strudel und Kuchen für einen süßen Abschluss runden das Angebot ab.

**Alp-Tiere** — 30 Kühe | 5 Kalbinnen | 5 Schweine

**Besonderheit** — Traditionelle Sennküche. Die Kühe erhalten kein Kraftfutter sondern ausschließlich frisches Gras. Die Niedere ist Ziel von vielen Paragleitern, welche hinter der Alphütte starten. Der Blick reicht bis in die Dreiländerregion am Bodensee.

**Verkauf** — Im Bergrestaurant Niedere in der Sommer- und Wintersaison | 6866 Andelsbuch

**Kontakt** — Tanja und Leo Feuerstein | T +43 (0)664 4429447  
[www.bergrestaurant-niedere.at/alpe](http://www.bergrestaurant-niedere.at/alpe)



**Wanderroute** — Schoppernau Gemeindeamt / Bushaltestelle Linie 850 – Gräsalp – Vorsäß Boden 1.200 m – Bergkristallhütte – Kapelle im Vorsäß – Tobelalpe – Schoppernau Gemeindeamt

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 4:00 h mit 10,6 km

# Vorsäß Boden Au

Das Vorsäß Boden wird von fünf Landwirten und Senner Wolfgang Simma in der „Vorsäß-Zeit“ von Mai bis Ende Juni und im September bewirtschaftet. In dieser Zeit wird Alpkäse und Alpbutter hergestellt. Die bäuerliche Siedlung des Vorsäß Boden, zu der auch eine Kapelle gehört, liegt auf 1.200 m Meereshöhe und zählt zu den größten Sennvorsäßen des Bregenzerwaldes. Die Wanderung führt durch das Dürrenbachtal mit seinem beeindruckenden Panorama.

**Alp-Tiere** — 50 Kühe

**Besonderheit** — Das Vorsäß Boden liegt am Fuße des Zitterklapfen, einem der schönsten Gebirgsmassive des Bregenzerwaldes.

**Verkauf** — Talbetrieb Wolfgang Simma | 6883 Au | Rehmen 52

**Kontakt** — Wolfgang Simma | T +43 (0)664 2712572



**Wanderroute** — Talstation der Seilbahn Bezau / Bushaltestelle  
Linie 832 – Auffahrt mit der Bahn bis zur Bergstation Baumgarten –  
Alpe Hintere Niedere – Alpe Kassa Wildmoos 1.385 m – Vorsäß Sonder-  
dach – Wanderung weiter zur Talstation oder Fahrt mit der Bahn  
von der Mittelstation zur Talstation

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 1:30 h mit 5,1 km

# Alpe Kassa Wildmoos Bezau

**Gäste und Gruppen bis 30 Personen sind bei Familie Eberle von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang herzlich willkommen. Eine SennerIn, eine Köchin, zwei Pfister sowie eine Allrounderin sorgen für die Produktherstellung, das leibliche Wohl der Gäste und die Landschaftspflege auf der Alpe. Familie Eberle legt besonderen Wert darauf ihre Gäste mit selbstgemachten und regionalen Produkten wie Alpkäse, Alpbutter, Alp-Sig, Frischkäse, Joghurt, Topfen, Seagen, Kuchen, Desserts, selbstgebackenem Brot sowie Erfrischungsgetränken zu verwöhnen. Für die kleinen Besucher gibt es einen Spielplatz.**

**Alp-Tiere** — 30 Kühe | 14 Schweine | 25 Hühner | 1 Ziege

**Besonderheit** — Neben der Alphütte befindet sich die Kapelle zum Hl. Martin und Hl. Wendelin. Bewundernswert sind auch die vielfältige Flora sowie der weite Ausblick auf die umliegenden Bergspitzen.

**Verkauf** — Vor Ort auf der Alpe. Anfang Juni bis Mitte Oktober jeden Freitag auf dem Wochenmarkt in Bezau | SB-Kühlschrank direkt beim Haus 6870 Bezau | Oberdorf 403 und Versandmöglichkeit.

**Kontakt** — Margit & Gebhard Eberle | T +43 (0)664 5818400 (Alpe) oder T +43 (0)664 2367601 (Tal) | [www.alpe-wildmoos.at](http://www.alpe-wildmoos.at)



**Wanderroute** — Parkplatz Schönenbach / Bushaltestelle Schönenbach  
Linie 831 – Jagdgasthaus Egender – Alpe Kretzboden 1.102 m  
und Rundweg retour zum Parkplatz / Bushaltestelle Schönenbach

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 1:00 h mit 3,6 km

# Alpe Kretzboden Bezau

Die Alpe Kretzboden ist ein Familienbetrieb und wird von Senner Christof Moosbrugger und seiner Familie bewirtschaftet. Die Alphütte, mit Blick auf das rund 70 Meter tiefer gelegene Vorsäß-Dorf Schönenbach, wird von der Sienspitze überragt. Von Mitte Mai bis Ende September können die selbst hergestellten landwirtschaftlichen Produkte wie Alpkäse, Alpbutter oder Köstliches vom Alpschwein direkt auf der Alpe erworben werden. Auf dem Weg zur Alpe (Genossenschaftsstraße) lädt ein uriger Kässtadel der Familie Moosbrugger mit Sitzmöglichkeit und SB-Kühlschrank zum Verweilen ein.

**Alp-Tiere** — 20 Kühe | 15 Schweine | 20 Hühner | 2 Katzen

**Besonderheit** — Wunderbarer Blick auf das Vorsäß Schönenbach, den Hirschberg, Diedamskopf und den Hohen Ifen.

**Verkauf** — SB-Kühlschrank am Bauernhof | 6870 Bezau | Brugg 32

**Kontakt** — Regina Moosbrugger | T +43 (0)664 73504810 (Alpe) oder T +43 (0)5514 2901 (Tal)



**Wanderroute** — Talstation Seilbahn Bezau / Bushaltestelle Linie 832 – Auffahrt mit der Bahn bis zur Bergstation Baumgarten – Stongerhöhealpe – Lingenauerealpe – Alpe Sammere 1.500 m – Stongenalpe – Alpe Kassa Wildmoos – Vorsäß Sonderdach – Fahrt mit der Bahn von der Mittelstation zur Talstation

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 3:11 h mit 10,1 km

# Alpe Sammere Bezau

Die Alpe Sammere ist seit 1907 in Familienbesitz und wird nun in 4. Generation bewirtschaftet. Der idyllische und sonnige Gastgarten der Sennalpe von Anna und Jonas Metzler mit den Kindern Salome & Sophia lädt zum Entspannen ein. Wandergäste werden mit Brettljause, Alp-Sig, hausgemachtem Kuchen, Bauernhof-Eis sowie erfrischenden, regionalen Getränken verköstigt. Täglich wird die Milch direkt auf der Alpe zu Alpkäse und Alpbutter verarbeitet und zum Verkauf angeboten.

**Alp-Tiere** — 21 Kühe | 8 Schweine | 15 Hühner | 2 Ziegen

**Besonderheit** — Abgelegene und felsige Idylle mit toller Aussicht auf die Bergwelt um Vorarlberg und der Schweiz.

**Verkauf** — Talbetrieb | 6866 Andelsbuch | Heidegg 393/2

**Kontakt** — Anna und Jonas Metzler | T +43 (0)664 5912146  
oder T +43 (0)664 4964634



**Wanderroute** — Dorfplatz Bezau / Bushaltestelle Linie 830 | 832 | 840 und 850 – Bezau Obere - Fegg – Stennalpe – Alpe Seefluh 1.300 m – Marktobelvorsäß – Rimsgrundvorsäß – Retour zum Dorfplatz (Optional Start beim Parkplatz der Bezauer Seilbahn / Bushaltestelle Linie 832)

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 5:00 h mit 14,9 km

# Alpe Seefluh Bezau

Die Alpe Seefluh liegt oberhalb von Bezau und bietet einen hervorragenden Blick über Bezau, Bizau und Reuthe sowie auf die Kanisfluh und die Damülser Mittagsspitze. Die Alpehütte ist ca. 250 Jahre alt, der Komfort ist einfach gehalten, aber gerade das macht sie zu etwas ganz Besonderem. Von Mitte Mai bis Mitte September wird die Alpe von Familie Meusbürger bewirtschaftet. Der Alpkäse wird nach alter Tradition hergestellt und ein Stück ausgezeichneter Alpkäse, Alpbutter und frische Heumilch kann auf der Alpe erworben werden.

**Alp-Tiere** — 20 Kühe | Kälber | 2 Pferde

**Besonderheit** — Der Hausberg das „Hähleköpfe“ ist sehr beliebt für Sonnenaufgangs- und Sonnenuntergangswanderungen.

**Verkauf** — Familie Meusbürger | 6870 Bezau | Fegg 561

**Kontakt** — Bewirtschafter Familie Alois Meusbürger  
T +43 (0)664 3959700



**Wanderroute** — Parkplatz Schönenbach / Bushaltestelle Linie 831 – Alpe Ostergunten – Stoggertenalpe – Almisguntenalpe – Alpe Vordere Unterspitz 1.246 m – Ausgangspunkt Schönenbach

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 3:30 h mit 10,2 km

# Alpe Vordere Unterspitz Bezau

Auf der Alpe wird nach alter Tradition der Alpkäse mit Holzgebissen und Naturlab hergestellt. Das Gras und die vielfältigen Kräuter der saftigen Bergwiesen geben der Milch und damit dem Alpkäse den besonderen Geschmack. Täglich ab 11 Uhr gibt es den traditionellen „Seagen“ zu verkosten. Von Ende Mai bis Anfang September wird die Alpe täglich von 10-18 Uhr bewirtet. Besucher erwartet eine genussvolle Auswahl regionaler Produkte. Auch größere Gruppen sind nach Voranmeldung herzlich willkommen.

**Alp-Tiere** — 22 Kühe | 12 Schweine | 5 Ziegen

**Besonderheit** — Ruhige Einkehr-Terrasse mit herrlicher Aussicht auf die Berglandschaft für die Brotzeit.

**Verkauf** — Hofladen und SB-Kühlschrank am Bauernhof der Familie Gmeiner | 6861 Alberschwende | Achrain 84

**Kontakt** — Klaus Gmeiner | T +43 (0)664 4913799



**Wanderroute** — Talstation Seilbahn Bezau / Bushaltestelle Linie 832 – Auffahrt mit der Bahn bis zur Bergstation Baumgarten – Stongerhöhealpe – Lingenauerealpe – Alpe Sammere – Schreiberesattel – Geserstobelalpe – Obere Hintereggalpe – Alpe Untere Hinteregg 1.285 m – Alpe Kretzboden – Jagdgasthaus Egender – Bushaltestelle Schönenbach und Fahrt mit der Linie 831 nach Bezau Busbahnhof und Weiterfahrt Richtung Seilbahn Bezau mit der Linie 832

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 3:30 h mit 10,2 km

# Alpe Untere Hinteregg Bezau

Die zwei Brüder Oskar & Wolfgang mit Elisabeth Sutterlüty betreiben die Alpe Untere Hinteregg mit vollem Herzblut. Über die Sommermonate verrichten der Senner und seine Frau Elisabeth die tägliche Arbeit auf der Alpe. Von Mitte Mai bis Mitte September sind sie auf der Alpe und gerne können die selbst produzierten Spezialitäten wie Alpkäse, Alpbutter oder Ziegenkäse für Zuhause mitgenommen werden.

**Alp-Tiere** — 28 Kühe | 10 Schweine | 3 Ziegen | 7 Hühner | 1 Hahn

**Besonderheit** — Von der Alpe hat man einen traumhaften Ausblick auf das Vorsäß Schönenbach und die umliegende Bergwelt des Bregenzerwaldes.

**Verkauf** — Oskar Sutterlüty | 6863 Egg-Großdorf | Außerdorf 239

**Kontakt** — Oskar & Wolfgang Sutterlüty | T +43 (0)664 3355961  
Elisabeth Sutterlüty | T +43 (0)676 3284960



**Wanderroute** — Parkplatz Schönenbach / Bushaltestelle Linie 831 – Beschilderung „Rundweg Subersach“. Vorbei an zahlreichen Hütten – Abzweigung über die Subersach – über den Iferweg gelangt man zurück ins Vorsäß Schönenbach.

Alternative Wanderung von Schönenbach nach Sibratsgfäll oder umgekehrt - Fahrplan Landbus Bregenzerwald.

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 2:15 h mit 8 km

# Vorsäß Schönenbach Bezau

Das Vorsäß Schönenbach liegt auf ca. 1.000 m Seehöhe und ist nicht nur wegen den typischen Käsknöpfle im Jagdgasthaus Egender bekannt, sondern vor allem im Zusammenhang mit der Bregenzerwälder Dreistufenlandwirtschaft. In den traditionellen Vorsäßzeiten von Ende Mai bis Anfang Juli sowie von Anfang September bis Oktober grasen die Kühe auf den herrlichen Weiden des Vorsäßes. Im Juli ziehen die Kühe weiter und verbringen die Sommermonate auf den Hochalpen. Die Heumilch, welche in der Alpennerei Schönenbach verarbeitet wird, kommt von den 15 aktiven Bauern im Vorsäß. Direkt bei der Sennerei gibt es die Möglichkeit, den selbst hergestellten Käse und weitere bäuerliche Spezialitäten und Getränke zu verkosten und zu kaufen.

**Alp-Tiere** — 200 Kühe | 70 Jungrinder | 5 Ziegen

**Besonderheit** — Vorsäß-Siedlung mit dem Schönenbach sowie einer kleinen Kapelle.

**Verkauf** — In allen SPAR-Märkten in Vorarlberg

**Kontakt** — Agrargemeinschaft Schönenbach | Peter Greber  
T +43 (0)664 4103264



**Wanderroute** — Talstation Seilbahn Bezau / Bushaltestelle Linie 832 – Auffahrt mit der Bahn bis zur Mittelstation Sonderdach – Rundweg Sonderdach – Vorsäß Sonderdach 1.255 m – Wanderung zur Talstation oder Fahrt mit der Bahn von der Mittelstation zur Talstation retour

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 0:45 h mit 1,6 km

# Vorsäß Sonderdach Bezau

Sonderdach ist eine kleine Bergsiedlung mit 10 Hütten, einem Spielplatz und einer Kapelle. Das Vorsäß wird von drei Landwirten im Frühjahr und im Herbst gemeinsam bewirtschaftet. Diese traditionelle Vorsäßzeit ist Teil der Dreistufenlandwirtschaft. Zwischen Talbetrieb und Hochalpe grasen die Kühe für ca. 5 Wochen im Frühling und 4 Wochen im Herbst auf den Vorsäßen. Das Vorsäß bietet zwar keine Bewirtung dafür aber die Möglichkeit zu übernachten. In 6 Hütten können Selbstversorger ihren aussichtsreichen Urlaub mitten im Alpgebiet genießen.

**Alp-Tiere** — 50 Kühe | 20 Rinder | 15 Schweine | 30 Hühner mit Hahn | Ponys | Ziegen und Kleintiere

**Besonderheit** — Alphüttenvermietung an Selbstversorger. Imposantes Bergpanorama, da die Hütten am Südhang liegen mit Blick auf die Kanisfluh und die Damülser Mittagsspitze.

**Verkauf** — Bauernhof Familie Oberhauser | 6870 Bezau | Halde 233  
Panoramarestaurant Baumgarten der Seilbahn Bezau

**Kontakt** — Agrargemeinschaft Vorsäß Sonderdach –  
Michael Oberhauser | T +43 (0)664 2044467 | [www.panoramabauer.at](http://www.panoramabauer.at)



**Wanderroute** — Bizau Dorf / Bushaltestelle Linie 831 – Hilkat – Langenalpe – Alpe Rüscher 1.037 m – und wieder retour nach Bizau

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 3:57 h mit 13,6 km

# Alpe Rüscherer Bizau

Die Alpe Rüscherer liegt rund zwei Kilometer vor dem Vorsäß Schönenbach und wenige Meter links der Mautstraße. Die Sennalpe wird von Mitte Mai bis Anfang Oktober von Artur Greußing und seiner Familie bewirtschaftet. Ganztägig sind Gruppen mit bis zu 15 Personen willkommen. Die frische Heumilch der Hornkühe wird täglich zu köstlichem Alpkäse verarbeitet. Zudem werden auch verschiedene Schnittkäse, Alpbutter, Joghurt und Frischkäse produziert, welche bei einer Brotzeit direkt vor Ort verkostet werden können. Die Alpe liegt in ruhiger Lage mit Ausblick auf das Gottesackerplateau und den Hirschberg.

**Alp-Tiere** — 18 Kühe | 1 Stier | Jungvieh | Schweine | Pferd und Kleintiere

**Besonderheit** — Hausgemachter Kuchen und eine Tasse Kaffee mit herrlichem Ausblick.

**Verkauf** — Hofladen & Kühlschrank | 6870 Bezau | Ellenbogen 197

**Kontakt** — Sarah Geser | T +43 (0)664 3636539  
Artur Greußing | T +43 (0)664 4127316



**Wanderroute** — Parkplatz Schönenbach / Bushaltestelle Linie 831 – Richtung Vorder Hänslervorsäß und dann Richtung Unterspitzalpe – Alpe Rüschers Gunten 1.380 m – Retour Richtung Jagdgasthof Egender – Parkplatz Schönenbach

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 2:40 h mit 8,8 km

# Alpe Rüschers Gunten Bizau

Die Alpe Rüschers Gunten wird von Dietmar Kempf und Catharina Heiseler aus Andelsbuch bewirtschaftet. Die Alpzeit reicht von Mitte Mai bis Mitte September und in dieser Zeit wird der traditionelle Alpkäse sowie Alpbutter hergestellt. Im Herbst gibt es zudem verschiedene Köstlichkeiten vom Alpschwein. Gäste können für den Heimweg ein Stück schmackhaften Alpkäse mitnehmen. Von der Alpe hat man eine wunderbare Aussicht auf das Gottesackerplateau sowie bis zu den Bergen nach Deutschland.

**Alp-Tiere** — 16 Jerseykühe | 1 Jerseystier | 7 Schweine | 1 Hahn und 10 Hühner

**Besonderheit** — Auf den Felsen rund um die Alpe Rüschers Gunten können oftmals Gamswild beobachtet werden.

**Verkauf** — Hofbetrieb | 6866 Andelsbuch | Hub 37

**Kontakt** — Inhaberin Bianka Franz | 6863 Egg  
Pächter und Senn Dietmar Kempf | T +43 (0)664 5014199



**Wanderroute** — Au Rehmen / Bushaltestelle Au Lugen Linie 850 – Vorsäß Berbigen – (Optional Aussichtspunkt Liegstein)– Untersattalpe – Alpe Sattellegg 1.450 m – Stoggenalpe – Mittlere Stoggenalpe – Untere Stoggenalpe – Wika – Holand – Au Rehmen

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 6:00 h mit 11,7 km

# Alpe Sattellegg Bizau

Zwischen Au und Bizau auf Bizauer Gemeindegebiet liegt die Alpe Sattellegg, die von Familie Geiger aus Au bewirtschaftet wird. Von Mitte Mai/Anfang Juni bis September sind Gäste und Gruppen mit einer Größe bis zu 15 Personen herzlich willkommen. Regionale Köstlichkeiten wie Butter- oder Käsebröte, Landjäger, frische Heumilch und verschiedene Getränke werden aufgetischt.

**Alp-Tiere** — 30 Kühe | 20 Schweine | 10 Kälber

**Besonderheit** — Alpgang zum Liegstein und traumhafte Bergspitzen wie der Hirschberg, Diedamskopf, Zitterklapfen und die Künzelspitze laden zum Staunen ein.

**Verkauf** — Haldenhof | 6883 Au | Rehmen 38a

**Kontakt** — Werner & Daniel Geiger | T +43 (0)664 1349318 (Alpe) oder T +43 (0)664 8776378 (Tal)



**Wanderroute** — Schönenbach – Alpe Unterspitz – Almisguntenalpe – Alpe Stoggertenn – Osterguntenalpe – Schönenbach Stoggertenn Alpe

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 3:00 h mit 11,9 km

# Alpe Stoggertenn Bizau

Die Alpe liegt wunderbar eingebettet zwischen Diedamskopf und dem Hirschberg oder auch auf dem Sattel zwischen dem Vorsäß Schönenbach und Au.

Rund 170 Laibe bester Alpkäse werden über die Sommermonate von der Älplerfamilie hergestellt. Die Sennalpe wird von der Familie sowie drei Pfistern bewirtschaftet. Es werden den hunger- und durstgeplagten Wanderern oder Radfahrern verschiedene Köstlichkeiten aus eigener Produktion angeboten, wie eine Jausenplatte, Kuchen und Kaffee und sonstige Spezialitäten. Die Jausenstation mit der Terrasse für rund 25 Personen ist der ideale Jausen-Stopp. Die Alpe ist vom Parkplatz Schönenbach gut zu erreichen. Ideal ist auch eine Radtour auf die Alpe. Beispielsweise von Bezau – Schönenbach – Stoggertenn – Au und entlang der Bregenzerache wieder retour nach Bezau.

**Alp-Tiere** — 43 Kühe | 10 Alpschweine | Katze sowie Bündner Strahlenziegen

**Besonderheit** — Die Alpe liegt wunderbar zwischen dem Diedamskopf und dem Hirschberg mit Ausblick auf die Kanisfluh.

**Verkauf** — Talbetrieb | 6886 Schoppernau | Gräsalp 436

**Kontakt** — Familie Gottfried Feurstein | T +43 (0)664 8222417 oder fetz.tanja@aon.at



**Wanderroute** — Damüls Kirchdorf / Bushaltestelle Linie 851 –  
Alpe Oberdamüls 1.650 m – Kapelle Stofel – Unterdamülser Alpen –  
Damüls Kirchdorf

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 1:45 h mit 5,4 km

# Alpe Oberdamüls Damüls

Ein echter Familienbetrieb, denn er wird von Herlinde und Tobias Nigsch mit ihren Kindern Julia und Florian sowie einem Hirten und Junghirten betrieben. Tobias ist selbst als Senner tätig und für die Produktion des hervorragenden Alpkäses verantwortlich. Herlinde ist für das leibliche Wohl der Äpler und Gäste zuständig.

**Alp-Tiere** — 30 Kühe | 20 Mutterkühe mit Kälbern | 130 Rinder  
15 Alpschweine | 8 Hühner | 16 Pferde

**Besonderheit** — Der Europawanderweg führt direkt an der Alpe vorbei und die alte Walser Stofelkapelle lädt zum besinnlichen Verweilen ein.

**Verkauf** — Ab Hof | 6733 Fontanella | Türtsch 2

**Kontakt** — Herlinde und Tobias Nigsch | T +43 (0) 5510 711 oder  
+43 (0)664 3445075 | [www.alpe-oberdamuels.at](http://www.alpe-oberdamuels.at)



**Wanderroute** — Talstation Damüls Uga-Express / Bushaltestelle  
Linie 851 – Fahrt mit der Bahn zur Bergstation – Alpe Uga 1.800 m –  
Hochblanken – Ragazer Blanken – Sünser Joch über die Sieben Hügel –  
Talstation Damüls Uga-Express (Tour bietet sich auch sehr gut  
umgekehrt an)

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 4:00 h mit 10,9 km

# Alpe Uga Damüls

Die Alpe Uga liegt am Fuße der Damülser Mittagsspitze und befindet sich nur wenige Gehminuten von der Bergstation des Uga-Express. Von der Alphütte hat man einen wunderbaren Blick auf die Bergwelt bis in die Schweiz und Deutschland sowie bis zum Bodensee. Die Älplerfamilie Michael und Rosmarie Metzler bewirtschaften von Mitte Juni bis Ende September die Alpe. In der Zeit werden Bregenzerwälder Alpkäse, Alpbutter, Joghurt, Speck und Kaminwurzeln hergestellt. Die Alpprodukte finden sich auf der Speisekarte der Jausenstation wieder. Bei schlechtem Wetter sind Gäste im Alphüttenschopf herzlich willkommen.

**Alp-Tiere** — 65 Kühe | 4 Pferde | 70 Jungvieh | 1 Hund | 1 Zuchtbulle  
1 Ziege

**Besonderheit** — Jausenstation mit traumhafter Aussicht auf die Bergkulisse rundherum.

**Verkauf** — Talbetrieb Michael und Rosmarie Metzler  
6883 Au | Argenzipfel 35

**Kontakt** — Michael Metzler | T +43 (0)664 5367398 oder  
T +43 (0)5515 2545



**Wanderroute** — Schetteregg Parkplatz / Bushaltestelle Linie 827 – Gülkevorsäß – Alpe Andlisbrongen 1.200 m – Tristenalpe – Tristenkopf – Guntenalpe – Alpe Erles Finne – Bushaltestelle Großdorf Reute Linie 827 Richtung Schetteregg oder Egg/Großdorf

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 4:18 h mit 11,1 km

# Alpe Andlisbrongen

## Egg

Leonhard Sutterlüty bewirtschaftet mit seiner Familie und zwei Pfistern die Alpe Andlisbrongen im Gemeindegebiet Egg. Von Mitte Mai bis Anfang September werden köstlicher Alpkäse und Alpbutter auf der Sennalpe hergestellt. Im wunderbaren Wanderparadies Schetteregg gelegen, kann der Alpbesuch mit einer Wanderung auf den Tristenkopf oder die Winterstaude verbunden werden. Auf der Sennalpe gibt es keine Bewirtung, jedoch können Wanderer gerne ein Stück Alpkäse zum Genießen mit nach Hause nehmen.

**Alp-Tiere** — 34 Kühe | 10 Kälber | 22 Schweine

**Besonderheit** — Wunderbare Aussicht auf den Vorderbregenzerwald bis zum Bodensee.

**Verkauf** — Talbetrieb | 6863 Egg-Großdorf | Außerdorf 22

**Kontakt** — Leonhard Sutterlüty | T +43 (0)664 4085633



**Wanderroute** — Schetteregg Parkplatz / Bushaltestelle Linie 827 –  
Alpe Brongen 1.200 m – Schettereggalpe – Gülkevorsäß – Schetteregg  
Parkplatz

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 1:30 h mit 4,9 km

# Alpe Brongen Egg

Auf der Alpe Brongen am Fuße der Winterstaude finden auf der Sonnenterrasse und im Äplerstüble jeweils bis zu 25 Personen Platz. Die Alpe ist während der Alpsaison täglich von 10-20 Uhr geöffnet. Die Äplerfamilie Meusburger bietet ein umfangreiches Sortiment an Erfrischungsgetränken, Joghurt drinks, Jausenteller, Frischkäse, hausgemachten Kuchen und vielem mehr. Auf Vorbestellung gibt es jeweils am Donnerstag, Samstag und Sonntag ein Äpler-Frühstück mit Riebel.

**Alp-Tiere** — 55 Kühe | 20 Schweine | 1 Pony | 20 Hühner | Hasen

**Besonderheit** — Von Juli bis August gibt es jeden Mittwoch um 10.30 Uhr das Alperlebnis, eine originelle Sennerei- und Stallführung. Bitte mit Voranmeldung.

**Verkauf** — Talbetrieb 24h-Automat | 6863 Egg-Großdorf | Sieban 72 sowie Alpe Brongen täglich von 10-20 Uhr

**Kontakt** — Hilde und Franz Meusburger | T +43 (0)664 6304073  
[www.meusburger-kaese.at](http://www.meusburger-kaese.at)



**Wanderroute** — Egg Gemeindeamt – Schuhhaus Fetz – Egg Ebenwald – Vorsäß Kapf – Vorsäß Schwende bis rechts eine steile geteerte Straße abbiegt mit einem Fahrverbotschild und einem kleinen Schild „Finne-Alpe/Gunten – Alpe Erles Finne 1.085 m – Retour Richtung Großdorf Reute – Bushaltestelle Linie 827 Richtung Großdorf/Egg

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 3:04 h mit 9,3 km

# Alpe Erles Finne

## Egg

Die Familie von Christof und Norbert Wirth aus Andelsbuch bewirtschaften von Anfang Mai bis Mitte September die Alpe Erles Finne im Gemeindegebiet Egg. Auf der Sennalpe werden hervorragende bäuerliche Produkte wie Alpkäse, Alpbuttermilch, Sig und Ziegenkäse hergestellt. Der Alpkäse 2022 wurde bei der Messe in Wieselburg mit Gold ausgezeichnet. Es gibt keine Bewirtung, die Sennalpe kann aber auf Anfrage besichtigt werden.

**Alp-Tiere** — 26 Kühe | 18 Schweine | 7 Hühner | 1 Ziege | 1 Katze  
1 Hund

**Besonderheit** — Sennalpe am Fuße des Tristenkopf mit traumhafter Bergkulisse.

**Verkauf** — SB-Kühlschrank im Talbetrieb  
6866 Andelsbuch | Bühel 188

**Kontakt** — Christof und Norbert Wirth | T +43 (0)664 1450601 oder  
T +43 (0)664 5548185



**Wanderroute** — Schetteregg Parkplatz / Bushaltestelle Linie 827 – Eggatsberg – Hammeratsberg – Alpe Untere Falz – Alpe Obere Falz 1.200 m – Alpe Brongen – Schetteregg Parkplatz

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 2:00 h mit 6,4 km

# Alpe Obere Falz Egg

Der große Gastgarten der Alpe Obere Falz bietet Platz für bis zu 60 Personen und lädt zum Genießen inmitten der herrlichen Bergwelt ein. Regionale Spezialitäten wie Joghurt, Seagen, Zieger können ebenso verkostet werden wie der herrliche Alpkäse und Alpbutter. Ob zünftige Brettljause, ein Käse- oder Speckbrot oder auf Vorbestellung die traditionellen Bregenzerwälder Käsknöpfle, alles wird mit viel Liebe von Familie Schneider zubereitet und serviert. Zudem gibt es einen Verkauf der verschiedenen Alpprodukte. Die Alpe liegt am Fuße der Winterstaude und bietet einen tollen Blick Richtung Sibratsgfall.

**Alp-Tiere** — 45 Kühe | 18 Schweine | 5 Kälber | 2 Pferde

**Besonderheit** — Auf Voranmeldung gibt es jeden Samstag für Interessierte eine Erklärung über die Erzeugung von Alpkäse und Butter sowie die Bewirtschaftung der Alpe.

**Verkauf** — Direkt auf der Alpe oder auf den Heimbetrieben 6363 Egg | Vögin 123 oder 6866 Andelsbuch | Meisten 23

**Kontakt** — Familie Schneider | T +43 (0)664 3744794 oder T +43 (0)664 8460867



**Wanderroute** — Schetteregg Parkplatz / Bushaltestelle Linie 827 –  
Alpe Schetteregg 1.243 m  
Optional liegt neben der Alpe der Wanderweg Richtung Tristenkopf,  
Winterstaude, Bullerschkopf oder die Niedere.

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 1:30 h mit 4,9 km

# Alpe Schetteregg

## Egg

Die BIO-Alpe liegt auf 1.243 m Seehöhe und bietet einen atemberaubenden Blick auf den Bodensee. Von Mitte Mai bis Anfang September wird diese malerische Alpe liebevoll bewirtschaftet. Etwa 24 behornete Milchkühe verbringen hier ihren Sommer und genießen die Freiheit, sich den ganzen Tag über auf den vielfältigen Wiesen der Alpe ihr eigenes Futter zu suchen. Auf den Einsatz von Kraftfutter wird bewusst verzichtet und die kostbare Milch wird in traditionellen Holzgebßen gelagert, um auf künstliche Reifungszusätze zu verzichten. Mit natürlichen Zutaten, wie Naturlab, Salz und handwerklichem Geschick gelingt es Bernhard Bär den köstlichen BIO-Alpkäse herzustellen. Interessierte können den Käse gerne verkosten und es wird ein Einblick in eine jahrhundertealte Tradition gewährt. Die Familie bietet besondere kulinarische Highlights an. Das „Bären“ Frühstück, Käsknöpfe mit Salat, eine Älpplerjause oder eine köstliche Sennsuppe werden nach Voranmeldung serviert.

**Alp-Tiere** — 24 Kühe | Kälber | Puten | Hasen | 1 Mutterschwein  
evtl. sogar mit Ferkel

**Besonderheit** — „Bären“ Frühstück mit allerlei selbstgemachten Köstlichkeiten wie Brot, Zopf, Süßspeisen Butter, Käse, Wurst, Riebel, Joghurt, Eier und vieles mehr. Nach Voranmeldung ist dieses auf der Freiluftterrasse buchbar.  
Täglich können Interessierte ab 11 Uhr eine Sennsuppe verkosten.

**Verkauf** — Im SB-Hofladen in 6866 Andelsbuch | Kalchern 65  
oder direkt auf der Alpe

**Kontakt** — Ramona & Bernhard Bär | T +43 (0)664 4611168  
[www.pfiffiges.at](http://www.pfiffiges.at)



**Wanderroute** — Sippersegg Bushaltestelle Linie 46 / Parkplatz – Alpe Gerisgshwend – Untere Hobelalpe – Alpe Hochleckach und Toserloch – Samstenbergalpe – Alpe Doserloch – Hotel Bergblick – Lappachalpe – Bibersteinalpe – Alpe Gerisgshwend 1.000 m

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 4:00 h mit 11,6 km

**Weitere Option mit kurzer Wanderung** — Bushaltestelle Sippersegg – Alpe Gerisgshwend ca. 10 Minuten

# Alpe Gerisgschwend Hittisau

Die Alpe ist in Familienbesitz und wird schon seit mehreren Generationen von der Familie Schwärzler bewirtschaftet. Auf der Alpe befinden sich nur eigene Kühe, welche im Frühjahr von Lingenau nach Gerisgschwend laufen und im Herbst nach einem guten Sommer wieder ganz traditionell abgetrieben werden. Für die Nachzucht sorgt der eigene Stier, der den ganzen Sommer bei der Herde dabei ist. Die frische Milch wird von den 38 „vierbeinigen Mitarbeiterinnen“ produziert und zu feinstem Bregenzerwälder Alpkäse verarbeitet.

**Alp-Tiere** — 38 Kühe | Kälber | 6 Mutterschweine | Ferkel  
20 Alpschweine | Hühner | 1 Pferd | 4 Ziegen

**Kontakt** — Claudia Schwärzler | T +43 (0)664 4913136  
[www.gerisgschwend.at](http://www.gerisgschwend.at)



**Wanderroute** — Parkplatz Lecknersee – Alpe Juliansplatte – Alpe Schwarzenberger Platte – Plattentischalpe – (Option auf den Falken 1.564m) – Rohnehöhe – Rohnealpe – Alpe Glockenplatte 1.200 m – Parkplatz Lecknersee

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 4:00 h mit 11,6 km

# Alpe Glockenplatte Hittisau

Auf der Alpe Glockenplatte, von Christoph und Kerstin Schwarz bewirtschaftet, wird nach alter Tradition feinsten, handgeschöpfter Alpkäse hergestellt. Dabei helfen auch die jüngsten Familienmitglieder schon tatkräftig mit. Gruppen bis zu 8 Personen werden gegen Voranmeldung gerne mit den selbstgemachten Köstlichkeiten verwöhnt. Das Produktsortiment reicht dabei von Alpkäse in verschiedenen Reifestufen und frischem Alpbutter über verschiedene Ziegenspezialitäten bis hin zu Köstlichem vom Alpschwein am Ende des Sommers.

**Alp-Tiere** — 35 Kühe | 15 Schweine | 40 Ziegen

**Besonderheit** — In der Nähe des Parkplatz Lecknertal befindet sich ein Kühlschrank mit Köstlichkeiten der Alpe Glockenplatte. Genießer der Landschaft können somit ein gutes Stück Alpkäse und weitere regionale Produkte mit nach Hause nehmen.

**Verkauf** — Wochenmarkt in Dornbirn & Hohenems | SB-Kühlschrank 24h im Lecknertal vor dem Parkplatz

**Kontakt** — Inhaber Alpe – Pfarre Hittisau  
Pächter Familie Kerstin & Christoph Schwarz  
T +43 (0)664 9606714 | [www.kaeschwarz.at](http://www.kaeschwarz.at)



**Wanderroute** — Mit dem Bus von Hittisau Gemeindeamt nach Sippersegg Linie 46 – Gschwendwiesalpe – Alpe Hochleckach und Toserloch 1.420 m – Äuealpe – Koppachalpen – Leckenholzalpe – Reute – Ließenbach – Rain – Hittisau Gemeindeamt

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 4:22 h mit 13,6 km

# Alpe Hochleckach und Toserloch Hittisau

Unter dem Koppachstein liegt die Alpe Hochleckach und Toserloch, welche von Familie Winder aus Lingenau von Anfang Juni bis Mitte September bewirtschaftet wird. Die Äpler-Jausenstation ist täglich von 8-12 Uhr geöffnet und ein Jausenteller, ein Käsebrot, die traditionelle Sennsuppe, frische Heumilch und Erfrischungsgetränke bieten für jeden Geschmack etwas. Neben würzigem Alpkäse und frischer Alpbutter wird auf Vorbestellung auch Alp-Sig hergestellt.

**Alp-Tiere** — rund 40 Kühe | 20 Rinder | 2 Ziegen | 2 Pferde  
20 Alpschweine

**Besonderheit** — Erwähnung als Alpe „Lecken“ bereits im Jahr 1320. Die Alpe war im 1. und 2. Weltkrieg aufgrund der Grenznähe zu Deutschland sehr bedeutsam für den Warenschmuggel.

**Verkauf** — Talbetrieb | 6951 Lingenau | Fehren 125

**Kontakt** — Bewirtschafter Familie Franz und Jürgen Winder  
T +43 (0)664 9222412 oder T +43 (0)664 7823346



**Wanderroute** — Alte Mautstelle Hittisau Lecknertal – Ohligschwend-  
alpe – Alpe Schwarzenberger Platte – Alpe Juliansplatte 1.160 m –  
Lecknersee – Alpengasthaus Höfle – entlang der Mautstraße Lecknertal  
zur alten Mautstelle retour

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 2:39 h mit 8,7 km

# Alpe Juliansplatte Hittisau

Oberhalb des Lecknersees im idyllischen Lecknertal liegt die Alpe Juliansplatte. Sie wird von Mitte Mai bis Ende September von Familie Rietzler aus Müselbach bewirtschaftet. Von der frischen Heumilch werden köstlicher, handgeschöpfter Alpkäse und Alpbuttermilch hergestellt. Wandernde Gäste können ein Stück Alpkäse sowie verschiedene Erfrischungsgetränke und hauseigene Spezialitäten auf der Terrasse mitten im Naturpark Nagelfluhkette genießen.

**Alp-Tiere** — 10 Kühe | 5 Rinder | 9 Alpschweine mit artgerechter Freilandhaltung

**Besonderheit** — Herrlicher Ausblick auf das Naturparadies Lecknertal, Heimat zahlreicher Alpen. Das Gebiet liegt im Naturpark Nagelfluhkette wo das Nagelfluhgestein die Naturlandschaft prägt.

**Kontakt** — Familie Rietzler  
6861 Alberschwende | Müselbach 317 | T +43 (0)664 4015793  
oder T +43 (0)664 2110740



**Wanderroute** — Hittisau Reute – Streichbrunnenalpe –  
Alpe Loch 1.213 m – Berggasthaus Hoch Häderich – Hochhäderich –  
Ohlischwendalpe – Leckenholzalpe – Hittisau Reute

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 3:15 h mit 9 km

# Alpe Loch Hittisau

Von Mitte Mai bis Ende August verbringen Florian und Magdalena Fuchs mit ihren drei Kindern den Sommer auf der Alpe Loch. Die Alpe liegt direkt am Wanderweg auf den Hochhädrich und inmitten des Naturpark Nagelfluhkette. Auf Voranmeldung kann zwischen 9 und 12 Uhr dem Senner Richard bei der Produktion des Alpkäses zugeschaut und verkostet werden. Der auf der Alpe produzierte Alpkäse kann direkt vor Ort erworben werden. Im Talbetrieb in Lingenau (Steiggründ 160) hat die Familie einen SB-Laden, in welchem das ganze Jahr über Alpkäse sowie weitere Hofprodukte erworben werden können.

**Alp-Tiere** — 30 Kühe | Schweine | Ziegen | Hasen | Hühner

**Besonderheit** — Mitten im Naturpark ist die Landschaft vom Nagelfluhgestein geprägt. In diesen Steingruppen ist der vom Aussterben bedrohte Apollofalter zu Hause.

**Verkauf** — Magdalena Fuchs | 6951 Lingenau | Steiggründ 465

**Kontakt** — Florian Fuchs | T +43 (0)664 9112149  
Magdalena Fuchs | T +43 (0)664 6415111 oder  
fuchs.florian87@gmx.at



**Wanderroute** — Parkplatz Lecknertal – Lecknersee – Alpe Juliansplatte – Alpe Schwarzenberger Platte 1.240 m – Ohligschwendalpe – Leckenholzalpe – St. Antoniuskapelle – Parkplatz Lecknertal

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 2:30 h mit 7,2 km

# Alpe Schwarzenberger Platte Hittisau

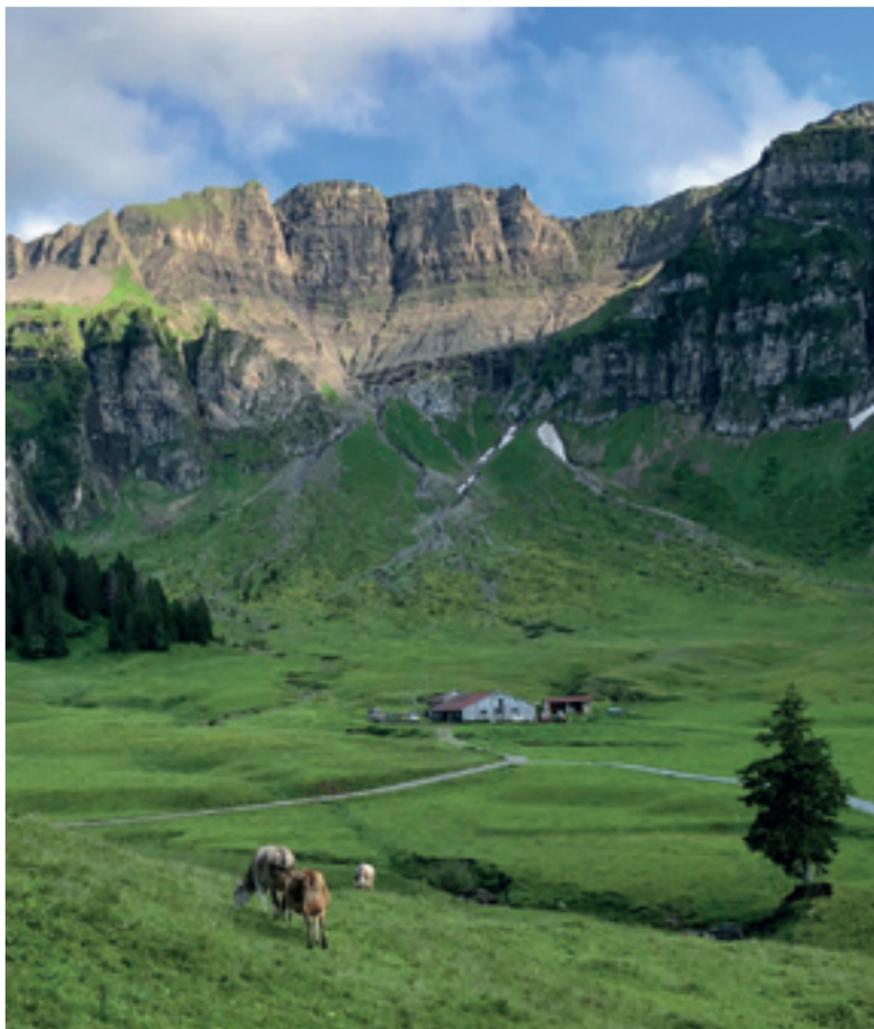
Von Mitte Mai bis Anfang September wird die Sennalpe von Familie Feuerstein – Sennerin Tina, einem Hirten und einem Pfister – bewirtschaftet. Auf Voranmeldung bietet die Alpe für Gäste eine gemütliche Stube und einen Gastgarten. Hier lassen sich die Produkte aus eigener Erzeugung bei einer Käsejause, einem Äplerfrühstück oder den traditionellen Käsknöpfle hervorragend genießen. Für spontane BesucherInnen steht vor der Alpe ein Kühlschrank mit Erfrischungsgetränken und Käseköstlichkeiten zur Verfügung.

**Alp-Tiere** — 55 Kühe | 70 Rinder | 33 Schweine | 2 Ziegen  
5 Hühner | 1 Katze

**Besonderheit** — Traumhafte Aussicht auf das Lecknertal und in Richtung Bödele und Winterstaude

**Verkauf** — Talbetrieb | 6952 Hittisau | Heideggen 58

**Kontakt** — Familie Christine Feuerstein-Bechter  
T +43 (0)664 2743385  
Manfred Feuerstein | T +43 (0)664 7860830



**Wanderroute** — Mellau Bergbahnen / Bushaltestelle Linie 832 und Fahrt zur Bergstation – Roßstelle – Alpe Kanis 1.463 m – Alpe Wannan – Überschreitung der Kammhöhe – Option auf die Damülser Mittagsspitze – Alpe Uga – Bergstation Uga-Express und Talfahrt – Fahrt mit dem Landbus Bregenzerwald Linie 850/851 zurück nach Mellau

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 6:30 h mit 7,4 km

# Alpe Kanis Mellau

**Familie Greber** aus Schwarzenberg bewirtschaftet von Mitte Juni bis Mitte September die Alpe Kanis. Täglich von 9-19 Uhr kann die Alpe besucht werden. Für die Verpflegung der Gäste mit verschiedenen Brettljause, Käsesalat sowie diversen Erfrischungsgetränken ist bestens gesorgt. Die Sennalpe liegt auf 1.463 Metern und bietet eine ausgezeichnete Möglichkeit das Leben und Verhalten von Steinböcken und Gamswild in der näheren Umgebung zu beobachten.

**Alp-Tiere** — 50 Kühe | 30 Stück Jungvieh | 10 Pferde | 20 Ziegen  
20 Alpschweine | 4 Hühner | 1 Hahn

**Besonderheit** — Sonnenterasse für 40 Personen mit herrlichem Blick auf die Kanisfluh.

**Verkauf** — Talbetrieb | 6867 Schwarzenberg | Wies 110

**Kontakt** — Alpgemeinschaft Kanis | Bartholomäus Greber  
T +43 (0)664 4629158



**Wanderroute** — Mellau Bergbahnen / Bushaltestelle Linie 832 und Fahrt zur Bergstation – Roßstelle – Alpe Wildgunten 1.600 m – Vordersuttis – Mösle – Parkplatz Mellau Bergbahnen

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 3:30 h mit 10,1 km

# Alpe Wildgunten Mellau

Die Alpe Wildgunten befindet sich in der Gemeinde Mellau direkt im Schigebiet und wird von Mitte Juni bis Mitte September täglich von 9 -17 Uhr bewirtschaftet. Auf der Alpe befindet sich eine kleine Jausenstation mit gemütlichen Sitzplätzen im Freien und einem Stüble mit 20 Sitzplätzen. Auf der Speisekarte befinden sich ausschließlich Produkte aus der Region sowie den selbst hergestellten Produkten, wie Alpkäse, Alpbutter, Topfen, Frischkäse, Naturjoghurt und Molke in allerlei Variationen.

**Alp-Tiere** — 67 Kühe | 35 Pferde | 40 Schweine | 5 Kälber | 1 Hund

**Besonderheit** — Für die kleinen Gäste gibt es einen Sandkasten und einen Brunnen direkt nebenan. Bei schlechtem Wetter ist die Spielecke im Haus sehr beliebt.

**Verkauf** — Direkt auf der Alpe oder ab Hof | 6867 Schwarzenberg Beien 916

**Kontakt** — Markus Bischof | T +43 (0)664 4254662



**Wanderroute** — Bergstation Roßstelle – Alpe Kanis – Alpe Wurzach – Fußweg Richtung Kanisfluh – Bergstation Roßstelle  
Optionale Wanderroute: Wanderweg vom Parkplatz des Alpengasthaus Edelweiß - innerhalb von 45 Minuten ist die Alpe erreichbar. Zudem führt auch ein schöner Radweg an der Alpe vorbei.

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 2:45 h mit 7,6 km

# Alpe Wurzach Mellau

Die Alpe Wurzach liegt auf 1.620 m Seehöhe am Fuße der imposanten Kanisfluh. Diese Alpe ist nicht nur ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen zum Gipfel sondern auch perfekt für eine entspannte Tour von der Roßstelle in Mellau aus. Die frische Heumilch von den Kühen wird täglich zu köstlichem Alpkäse und anderen Spezialitäten von der Alpe verarbeitet. Genieße eine herzhafte Brettljause, verschiedene Alpprodukte, Frischkäse, hausgemachten Kuchen und erfrischende Getränke auf der gemütlichen Sonnenterrasse.

**Alp-Tiere** — 55 Kühe | 35 Rinder & Kälber | 25 Alp-Schweine  
10 Hühner | 5 Ziegen | Katzen | 1 Stier

**Besonderheit** — Ein besonderes Highlight ist der einzigartige Ausblick auf die Felsen der Kanisfluh und die umliegende Bergwelt. Der tägliche Alpausschank beginnt um 10 Uhr.

**Verkauf** — Direkt auf der Alpe oder ab Hof | 6942 Krumbach  
Au 124

**Kontakt** — Erwin Willam | T +43 (0)664 3956909  
erwin.willam@aon.at | [www.biobauernhof-willam](http://www.biobauernhof-willam)



**Wanderroute** — Schnepfau Gemeindeamt / Bushaltestelle Linie 850  
Parzelle Hag Richtung Au - auf der linken Seite der Hauptstraße L200  
folgen Sie dem Güterweg Richtung Ros-Rock Steinbruch (gut beschattet) -  
durch das sonnige Weissenbachtal - Alpe Weissenbach 1.193 m  
*Für Geübte ist der Weg auch mit dem Fahrrad zu bewältigen.*

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 1:30 h mit 5,3 km und 509 Höhenmeter

# Alpe Weissenbach Schnepfau

Von Anfang Juni bis Ende August bewirtschaftet Richard Ennemoser mit seiner Familie die Alpe. Mit Hilfe von einer Sennerin, einem Praktikanten und den Freunden kann die Betreuung der Tiere, die Milchverarbeitung, die Weidepflege und die Bewirtung gut bewältigt werden. Gäste sind jederzeit herzlich willkommen und werden mit selbsterzeugten Köstlichkeiten wie Brettljause, Käse- und Speckbrot, Kaminwürzen sowie verschiedenen Erfrischungsgetränken verwöhnt. Auch Gruppen werden nach Voranmeldung gerne kulinarisch verköstigt. Sämtliche Produkte können entweder direkt auf der Alpe oder auch im Tal beim Mühlehof Ennemoser in Hirschau aus einem SB-Kühlschrank mitgenommen werden.

**Alp-Tiere** — 45 Kühe | 30 Alpschweine | 1 Muttersau mit 12 Ferkel  
10 Hühner | 12 Kälber

**Besonderheit** — Die Alpe liegt in einem grünen Kesseltal mit herrlichem Blick auf die Kanisfluh und den Diedamskopf.

**Verkauf mit SB-Kühlschrank** — Talbetrieb Richard Ennemoser  
6960 Buch | Halder 45  
Mühlehof Ennemoser | 6882 Schnepfau | Hirschau 54  
Jägerhof | 6874 Hohenems | Harzhüttenweg 22

**Kontakt** — Richard Ennemoser | T +43 (0)664 2380584 oder  
richard.ennemoser@vol.at



**Wanderroute** — Bad Hopfreben / Bushaltestelle Linie 852 Schoppernau Hinterhopfreben – Ab dem Vorsäß Vorderhopfreben dem Weg entlang Richtung Üntschenspitze folgen. Bei der Gabelung „Üntschenberg“ rechts halten Richtung Alpe Hinterüntschen. Von der Alpe Hinterüntschen kann weiter Richtung Vorderüntschen und Üntschenspitze gelaufen werden.

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — Gasthaus Bad Hopfreben bis Alpe Hinterüntschen  
ca. 2:30 h | Gesamte Runde ca. 4:30 h mit 11,5 km

# Alpe Hinterüntschen Schoppernau

Im Gemeindegebiet von Schoppernau auf 1.650 m Seehöhe liegt die Alpe Hinterüntschen. Die Alpsaison dauert von Mitte Juni bis Anfang September. Seit 2024 wird die Alpe von Familie Jenny & Michael Feurstein aus Au gepachtet. Die tägliche Arbeit verrichten Michael als Senn, Jenny als Köchin & Hirtin, die beiden Töchter Ida und Anna und auch ein Pfister. Die Milch wird täglich zu g. u. Vorarlberger Alpbergkäse, Alpbuttermilch, Seagen (Sennsuppe) und Weichkäse verarbeitet. Die Produkte können direkt auf der Alpe bei einer kleinen Äplerjause verköstigt werden oder auf dem Heimweg mitgenommen werden. Wer die Produkte nicht im Rucksack ins Tal tragen will bedient sich am SB-Kühlschrank im Talbetrieb in Au.

**Alp-Tiere** — 42 Milchkühe | 15 Galtkühe | 5 Jungvieh | 30 Schafe  
10 Schweine | 5 Hühner | 1 Katze | ab Mitte August gibt es kleine Kälbchen

**Besonderheit** — Alpkäseherstellung nach Traditionellem verfahren - selbst hergestelltes Lab und Kulturen.  
Immer Di, Do, Sa, So gibt es eine Sennsuppe „SEAGEN“.

**Verkauf** — SB-Kühlschrank beim Talbetrieb | 6883 Au  
Schrecken 382

**Kontakt** — Michael Feurstein | T +43 (0)664 4956434  
mfeurs@gmail.com | Instagram: feurstein\_ab\_hof\_verkauf



**Wanderroute** — Mittelstation Diedamskopf – Breitenalpe – Breitenalpe Talstation – Alpe Mitteldiedams – Mittelstation Diedamskopf  
Optionale Wanderroute: Mittelstation Diedamskopf und gemütliche Wanderung direkt zur Alpe Mitteldiedams mit einer Gehzeit von ca. 15 Minuten.

**Charakteristik** — Leicht begehbarer Wanderweg

**Gehzeit** — ca. 1:45 h mit 5,4 km

# Alpe Mitteldiedams

## Schoppernau

Die Alpe Mitteldiedams liegt unterhalb der Mittelstation der Diedamskopfbahn auf 1.545 Metern Seehöhe. Seit knapp 20 Jahren bewirtschaften Elke und Helmut Feurstein die Sennalpe mit ihren drei Kindern. Im Alpsommer werden rund 200 Laibe Alpkäse nach traditioneller Art hergestellt und handgeschöpft. Zusätzlich gibt es weitere feine Alp-Produkte wie Alpbutter, Sig, Ziegenkäse und Joghurt. Die Älplerfamilie bietet auf ihrer Jausenstation liebevoll zubereitete Alpschmankerl an und freut sich auf Besuch bei guter und auch schlechter Witterung.

**Alp-Tiere** — 32 Kühe | 20 Schweine | 15 Ziegen | Hühner | Hasen  
Kitze und eine Katze

**Besonderheit** — Jausenstation mit einer Terrasse für rund 60 Gäste sowie ein verglaster Schopf (bei schlechter Witterung nutzbar) mit 15 Gastplätzen. Gaumenfreuden wie Älplerjause, frischem Kuchen, Schoko- und Vanillepudding aus feinsten Älplermilch sowie Diedamser Raclettbrot und weitere Köstlichkeiten werden serviert.

**Verkauf** — Talbetrieb Elke und Helmut Feurstein  
6863 Au | Schrecken 501

**Kontakt** — Elke und Helmut Feurstein | T +43 (0)664 7994809



**Wanderroute** — Schröcken Dorf / Bushaltestelle Linie 852 –  
Alpe Felle 1.450 m – Alpmuseum uf m Tannberg – Alpe Batzen –  
Richtung Körbersee – Neßlegg – Haltestelle der Linie 852 Richtung  
Schröcken Dorf  
Optionale Wanderroute: Schröcken Dorf - Alpe Felle - Felltobelbrücke -  
Gletschermühle - Schröcken Dorf mit einer Gehzeit von ca. 50 Minuten.

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 2:10 h mit 5,8 km

# Alpe Felle Schröcken

Unterhalb der wuchtigen Mohnenfluh liegt auf einem Geländeabsatz die große Hütte der Alpe Felle. Auf der Sonnenterasse mit Platz für ca. 25-30 Personen kann man sich täglich von Mitte Juni bis Anfang September von der Älplerfamilie kulinarisch verwöhnen lassen. Auch im Schopf finden bis zu 10 Gäste Platz. Eine Älplerjause, Käsebrot, frischer Ziegenkäse, Erfrischungsgetränke und vieles mehr erwarten Sie. Die Alpe ist von Schröcken Dorf in ca. 20-30 Minuten zu Fuß zu erreichen.

**Alp-Tiere** — 48 Kühe | 16 Milchziegen | 10 Ziegenkitze  
5 Schweine | Hühner | Laufenten | Kaninchen

**Besonderheit** — Imposante Bergkulisse rund um die Alpe wie Braunarlspitze, Mohnenfluh, Juppenspitze, Hochkünzel, Widderstein. Beobachtungsmöglichkeit der reichen Tierwelt mit Murmeltieren, Gamswild, Steinböcken und Rehen.

**Verkauf** — Xaver Felder | 6886 Schoppernau | Mitteldorf 26  
Sabrina & Martin Feurstein | 6951 Lingenau | Dörnle 110/2

**Kontakt** — Alphenossenschaft | Xaver Felder  
T +43 (0)664 3207160 | [www.felders.at](http://www.felders.at)  
Pächter | Sabrina & Martin Feurstein  
T +43 (0)663 1344396 | [www.ziegenhof-feurstein.at](http://www.ziegenhof-feurstein.at)



**Wandertipp** — Siehe Alpe Felle (Seite 93)

# Alpmuseum uf m Tannberg Schröcken

## **Das erste Freilicht-Alpsennereimuseum am Arlberg!**

Das „Alpmuseum uf m Tannberg“ in Schröcken in der alten, denkmalgeschützten Sennalpe Batzen bietet Einblick in das Leben der Bergbauern von damals – original und unverfälscht. Über 400 Jahre Leben und Arbeiten unter den steilen Felshängen der Braunarlspitze können hier zurückverfolgt werden: In der Schausennerei mit den alten Gerätschaften, in der niedrigen Stube und dem Gaden. Auf dem Heuboden, auf dem bis zu zehn Personen ihr Nachtlager aufgeschlagen hatten, im Stall und im Käsekeller.

**Kontakt** — Alpmuseum uf m Tannberg  
Kulturverein uf m Tannberg | Obmann Siegfried Hollaus  
Batzen 41 | 6888 Schröcken  
T +43 (0)5519 267 10 oder [info@alpmuseum.at](mailto:info@alpmuseum.at)

**Öffnungszeiten und Führungen** — auf der Website  
[www.alpmuseum.at](http://www.alpmuseum.at).



**Wanderroute** — Warth Dorfplatz / Haltestelle Linie 852 – Fahrt mit dem Sessellift „Steffisalp-Express“ – Bergstation – Bürstegg – Auenfeldsattel – Alpe Unterauenfeld 1.600 m – Körbersee – Kalbelesee – Hochtannbergpass – Bushaltestelle Linie 852 Richtung Warth Dorfplatz

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 3:30 h mit 10,8 km

# Alpe Unterauenfeld Lech

Die Alpe wird von Anfang Juli bis Anfang September während der Wanderzeit bewirtet und es ist im Schopf für bis zu 20 Personen Platz. Im Alpausschank vor der Hütte werden die Gäste mit einer kulinarischen Äplerjause und verschiedenen Erfrischungsgetränken verwöhnt. Ein idealer Platz zum Verweilen und Entspannen.

**Alp-Tiere** — 74 Kühe | Ziegen | Schweine | 5 Noriker

**Besonderheit** — Die Alpe liegt inmitten einer wunderbaren Kultur- und Naturlandschaft und im Pflanzenschutzgebiet des Körbersee.

**Verkauf** — Direkt auf der Alpe sind die Köstlichkeiten verfügbar oder in der Bergkäserei Schoppernau

**Kontakt** — Bewirtschafter | Sabrina Bilgeri | T +43 (0)699 18355667  
und Benjamin Bilgeri | T +43 (0)664 2109516  
Alpmeister Viktor Zündel | T +43 (0)5515 2162



**Wanderroute** — Parkplatz Schröcken Landsteg / Bushaltestelle Schröcken Landsteg Linie 852 - Überquerung der Bregenzerache links halten – **nicht** Richtung Biberacherhütte - der Beschilderung Richtung Alpe Treu 1.200 – 1.800 m folgen – retour nach Schröcken Landsteg

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 1:30 h mit 3,6 km

# Alpe Treu Schröcken

Die Alpe Treu wird von Ende Mai bis Mitte September von einem Senner, einem Hirten und einer Köchin bewirtschaftet. Senner Arthur Gasser produziert täglich den würzigen Alpkäse aus feinsten, roher Heumilch und frischem Alpbuttermilch. Am Ende des Sommers gibt es zudem wunderbare Köstlichkeiten vom Alpschwein. Alle Produkte können selbstverständlich auch für den Genuss zu Hause erworben werden. Einkehrmöglichkeit besteht keine.

**Alp-Tiere** — 20 Kühe | 12 Schweine

**Besonderheit** — Von der Alpe Treu gelangt man nach weiteren 30 Minuten Anstieg zum Aussichtspunkt Oberalpe Roterplatz mit Blick zum Diedamskopf, Üntschenspitze, Schröcken, Nesslegg und Warth.

**Verkauf** — Leuenhof | 6883 Au | Leue 20

**Kontakt** — Gasser Arthur | T +43 (0)664 1244716 (Alpe)  
oder Gasser Harald | T +43 (0)664 5443809 (Tal)



**Wanderroute** — Bödele Parkplatz / Bushaltestelle Linie 870 –  
Alpe Oberlose 1.200 m & Gaststübô Meierei – Lank Hütte – Hochälpele –  
Hochälpelealpe – Richtung Bödele Parkplatz (Optional davor links  
abzweigen Richtung Alpe Oberlose/Meierei)

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 2:30 h mit 7,5 km

# Alpe Oberlose Schwarzenberg

Die Alpe befindet sich im Naherholungsgebiet Dornbirn – Bödele – Schwarzenberg. Von Mitte Mai bis Mitte September werden köstliche Alpprodukte wie der handgeschöpfte Alpkäse und frische Alpbutter von Familie Lothar und Margit Sieber produziert. Die Alpprodukte können auch direkt auf der Alpe gekauft werden und im SB-Kühlschrank stehen diverse Alpprodukte und Wurstwaren bereit. Um die Jahrhundertwende erwarb der Dornbirner Fabrikant Otto Hämmerle die Weiderechte und baute einen Gemeinschaftsstall mit Sennerei, die Alpe Oberlose und später ein Alpen-gasthaus, die Meierei dazu. Hier kann auch der köstliche Alpkäse genossen werden.

**Alp-Tiere** — 60 Kühe | 40 Alpschweine | 5 Kälber | 2 Ziegen

**Besonderheit** — Neben der Sennalpe befindet sich die Gaststübô Meierei mit einer großen Sonnenterrasse für 60 Personen sowie einer Gaststube für 30 Personen. Hier kann der Alpkäse verköstigt werden.

**Verkauf** — Bauernhof Familie Sieber  
6867 Schwarzenberg | Schwarzen 924  
Käsladen Berchtold | 6867 Schwarzenberg | Hof 18

**Kontakt** — Inhaber | Agrargemeinschaft Otto Hämmerles Erben  
Bewirtschafter | Lothar Sieber | T +43 (0)664 4453691



**Wanderroute** — Parkplatz Alpenrose Sibratsgfäll – Georunde „Schiefes Haus“ – Jausenstation Wildries – Bereuters Neualpe 1.493 m (Option auf den Feuerstätterkopf 1.645 m) – Vögels Neualpe – Grümpelalpe – Fugenalpe – Parkplatz Alpenrose

**Charakteristik** — Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

**Gehzeit** — ca. 3:30 Stunden mit 9,9 km

# Bereuters Neualpe Sibratsgfäll

**Bereuters Neualpe** bietet einen herrlichen Ausblick auf das imposante Gottesackerplateau mit dem Hohen Ifen sowie die Bregenzerwälder Berge mit der Winterstaude und der Niedere. Von Mitte Juni bis Ende August ist Familie Bereuter mit einem Pfister auf der Alpe und produziert täglich den handgeschöpften Bregenzerwälder Alpkäse, der auf der Alpe auch erworben werden kann. Keine Einkehrmöglichkeit.

**Alp-Tiere** — 40 Kühe | 50 Rinder | Kälber | 10 Schweine | 2 Pferde

**Besonderheit** — Eine der höchstgelegenen Sennalpen im Bregenzerwald. Im Herbst sind die umliegenden Wiesen mit Silberdisteln übersät.

**Verkauf** — Talbetrieb | 6952 Sibratsgfäll | Wieselrn 56  
(Alpschwein auf Anfrage)

**Kontakt** — Raffael Bereuter | T +43 (0)664 9216924 oder  
T +43 (0)660 5725304



**Die Sennalpen  
der KäseStrasse  
Bregenzewald freuen sich  
auf Ihren Besuch!**



# **Die KäseStrasse Bregenzerwald bedankt sich bei allen Sennalpen, dem Bregenzerwald Tourismus und den örtlichen Tourismusbüros für Ihre Kooperation bei der Erstellung dieser Broschüre.**

Herausgeber — KäseStrasse Bregenzerwald GmbH  
T +43 (0)5513 42870-41 | [info@kaesestrasse.at](mailto:info@kaesestrasse.at) | [www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)

Grafik — [ursulaschwaerzler.at](mailto:ursulaschwaerzler.at)  
Text — KäseStrasse Bregenzerwald GmbH

Fotografie — Mitgliedssennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald  
Caroline Jäger Titelbild, S. 12, 48  
Ludwig Berchtold S. 10, 24, 44, 58, 60, 68, 78, 92, 100  
Au-Schopperrnau Tourismus - Emanuel Sutterlüty S. 14  
Damüls Faschina Tourismus - Huber Images S. 19  
Bregenzerwald Tourismus - Nora Fröhlich S. 20  
Reinhard A. Lechner S. 28, 32, 38, 46, 50, 54, 98  
Bregenzerwald Tourismus - Oostenrijk TV S. 42  
Hittisau Tourismus - Gilbert Hirtz S. 72, 74  
Mellau Tourismus - Stefan Leitner S. 84  
Siegfried Hollaus S. 94

© 2024

Die Inhalte dieser Broschüre wurden mit größtmöglicher Sorgfalt recherchiert. Fehler im Bearbeitungsvorgang sind dennoch nicht auszuschließen. Hinweise und Korrekturen senden Sie bitte an [info@kaesestrasse.at](mailto:info@kaesestrasse.at). Eine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität dieser Angaben kann trotz sorgfältiger Prüfung nicht übernommen werden. Die KäseStrasse Bregenzerwald (Verein und GmbH) übernimmt insbesondere keinerlei Haftung für eventuelle Schäden oder Konsequenzen, die durch die direkte oder indirekte Nutzung der angebotenen Inhalte entstehen.



KÄSESTRASSE  
**BREGENZER  
WALD**

# 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 Alpsennereien, Käsemacher und Landwirte, KäseWirte und Gasthäuser, Museen, Seilbahnen, Tourismusbüros und die vielen Partnerbetriebe aus den Bereichen Handwerk und Handel aus der Region.

## **Öffnungszeiten Genusswelt**

Sommer (1. 4. bis 31. 10.)

Montag bis Freitag 10 bis 18 Uhr

Samstag 9 bis 17 Uhr

Winter (1. 11. bis 31. 3.)

Montag bis Freitag 10 bis 17 Uhr

Samstag 10 bis 16 Uhr

## **KäseStrasse Bregenzerwald GmbH**

Zeihenbühl 423 | A - 6951 Lingenau

Büro +43 (0)5513 42870-41

Genusswelt +43 (0)5513 42870-43

info@kaesestrasse.at



KÄSESTRASSE  
**BREGENZER  
WALD**

**KäseStrasse Bregenzerwald**

Verein zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur

T +43 (0)5513 42870-41 | [info@kaesestrasse.at](mailto:info@kaesestrasse.at)

[www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)