



**„Erleben & Entdecken“
entlang der
KäseStrasse Bregenzerwald**



Besichtigen & Verkosten

Sennereien:

Sennereiführung durch die Bergkäserei Schoppernau

Bergkäserei Schoppernau

Unterdorf 248
6886 Schoppernau
Tel.: +43 (0)5515 30151
info@bergkaeserei.at
www.bergkaeserei.at



Kurzbeschreibung:

Verfolgen Sie den Weg der Milch von der Milchkanne zum Bergkäse und erfahren Sie dabei interessantes über Land und Leute.

Wir empfehlen uns besonders für Busreisen, Ausflüge usw. Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot für eine Führung mit Käseverköstigung - mit Käseplatte bzw. Käsejause.

In unserer Weißtannenstube können Sie verschiedene Käsesorten probieren und erfahren in einem interessanten Film alles über die Käseherstellung in unserem Betrieb und sehr viel Wissenswertes über die Landwirtschaft in der Region

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 08:30 – 11:30 und 15:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 08:30 – 11:30 und 15:00 – 17:00 Uhr
Nebensaison: nur vormittags laut Anschlag

Auskunft & Anmeldung unter:

Bergkäserei Schoppernau | T +43 5515 30151 | fuehrungen@bergkaeserei.at

Besichtigungen sind von Montag bis Freitag möglich!

Preise:

Führungen mit Verköstigung

- » Gruppen bis 10 Personen: 70,- Euro (pauschal)
- » Gruppen ab 11 Personen: 7,00 Euro / Person

Führungen ohne Verköstigung

- » Gruppen ab 11 Personen: 5,50 Euro / Person

Erlebnisrundgang in der Sennerei Alpenkäse Bregenzerwald in Bezaus



Sennereierlebnis: Aus Milch wird Käse erzeugt

Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

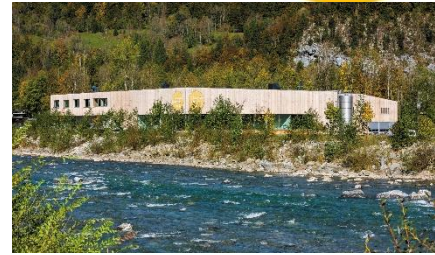
Ach 586

6870 Bezaus

Tel: +43 (0)5514 30020 15

office@alpenkaese.at

www.alpenkaese.at



Kurzbeschreibung:

In der Sennerei können sich die Besucher über die Entstehung der Käsespezialitäten aus erster Hand informieren.

Sie erhalten Einblick in die Welt der Milchveredelung auf höchstem Niveau.

Erleben können Sie den Rundgang immer während den Öffnungszeiten:

Gerne bieten wir für Gruppen ab 10 Personen auch Führungen an. Der Rundgang dauert ca. 1 Stunde und wird mit der Verköstigung ausgesuchter Käsesorten abgeschlossen. Führungen können unter 05514/30020 gebucht werden.

Kosten:

Für Gruppen unter 10 Personen pauschal € 50,-- mit Verköstigung

Für Gruppen über 10 Personen pro Person € 5,-- mit Verköstigung

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Mittwoch &

Freitag

08:00 – 12:00 und 15:00 – 18:00 Uhr

Donnerstag & Samstag

08:00 – 12:00 Uhr

Hofkäserei Engel Krumbach

Hofkäserei Engel

Markus und Melanie Faißt
Dorf 12
6942 Krumbach
Tel: +43 (0)5513 8168
info@hofkaeserei-engel.at
www.hofkaeserei-engel.at



Öffnungszeiten:

Dienstag 08:30 – 11:30 Uhr
Mittwoch 08:30 – 11:30 sowie 16:00 – 18:00 Uhr
Freitag 08:30 – 11:30 sowie 16:00 – 18:00 Uhr
Samstag 08:30 – 11:30 Uhr

Der Krumbacher Gasthof Engel hat eine lange Tradition (erbaut um ca. 1750). Zwischen 1790 und 1822 wurde dort bereits schon mit Käse gehandelt. Seit 1868 befindet er sich im Besitz der Familie. Neben der Landwirtschaft wurde auch eine kleine Gastwirtschaft betrieben. Sie war ein beliebter Treffpunkt im Ort.

Im Jahr 2011 entschlossen sich Markus und Melanie Faißt eine moderne Käserei mit Käsekeller zu bauen. Im Untergeschoss errichteten sie einen Hofladen. Das war die Geburtsstunde der „Hofkäserei Engel“. Der Bergkäse wird nach traditioneller Art hergestellt und neben diversen anderen Käsesorten im Hofladen zum Verkauf angeboten.

Führungen/Verkostungen:

Lernen Sie bei einem Besuch oder einer Führung unseren Betrieb kennen. Sie können nach telefonischer Anmeldung eine Führung durch die neue Käserei vom Meisterkäser Markus erhalten.

Gerne bieten wir auch unsere Produkte zur Verkostung im eigenen Hofladen an, welcher Platz für bis zu 35 Personen Platz bietet.

Kosten auf Anfrage, je nach Inhalt und individuellen Wünschen.

Sennalpen:

Alpkäsereibesichtigung der Alpe Gerisgschwend in Hittisau

Alpe Gerisgschwend

Fam. Josef Schwärzler

6952 Hittisau

Mobil: +43 (0)664 4913136 oder +43 (0)664 8943220

www.gerisgschwend.at



Kurzbeschreibung:

Auf der Strecke von Hittisau nach Balderschwang liegt ca. 500 m nach der schönen Kapelle in Sippersegg die Alpe Gerisgschwend.

Auf unserer Alpe wird täglich vom Alpauftrieb bis zum Alpaubtrieb die eigene Milch verarbeitet, dabei können die Besucher dem Käser über die Schultern schauen.

Für Groß und Klein ist es ein besonderes Erlebnis, wie aus Milch hochwertiger, Bregenzerwälder Ursprungs geschützter Alpkäse wird.

Durch die gute Erreichbarkeit unserer Alpe - direkt an der Hittisauerstraße – können Sie mit dem Auto oder Reisebus zu uns kommen.

Gerne bieten wir ihnen auch eine Kleinigkeit unserer Produkte zur Verköstigung an.

Alpsennereibesichtigung Alpe Obere Falz in Egg

Georg und Theresia Schneider

Vögin 123

6863 Egg

Mobil: +43 (0)664 3744794



Kurzbeschreibung:

Auf der Alpe Obere Falz wird die ganze Milch von 45 Milchkühen auf altherkömmliche und natürlichste Art zu Alpkäse, Alpbutter und Zieger verarbeitet. Aus der anfallenden Molke werden 20 Alpschweine gefüttert. Bewirtschafter der Alpe Obere Falz ist Familie Theresia und Georg Schneider, schon über 40 Sommer. Unser Alpgastgarten lädt die hungrigen und durstigen Wanderer zu einem gemütlichen Hock in unserer wunderschönen Bergwelt ein.



Kosten: € 3,00 pro Person mit Käseprobe,
Jause auf Anfrage

Termine: Ende Mai bis Mitte September immer samstags um ca. 11:30 Uhr
oder nach Vereinbarung, Anmeldung erforderlich

Alperlebnis auf der Alpe Oberlose am Bödele in Schwarzenberg

Lothar und Margit Sieber

Schwarzen 924
6867 Schwarzenberg
Mobil: +43 (0)664 3066985 oder +43 (0)664 4453691



Kurzbeschreibung:

Schweine füttern, Ziegen melken, Tiere streicheln,... die Alpe erleben.
Kosten Sie die Produkte, die auf der Alpe erzeugt werden.

Kosten:

€ 5,00 pro Person (inkl. Kostprobe)

Mindestteilnehmerzahl:

4 Personen

Dauer:

ca. 1 Stunde

Termine:

von Juni bis Anfang September jeweils dienstags um 10:30 Uhr (Bödele, Meierei)

Anmeldung:

Familie Margit und Lothar Sieber, Tel.: +43 (0)664 4453691 oder +43 (0)664 3066985

Alpsennereibesichtigung auf der Alpe Kassa Wildmoos in Bezau

Heimische Köstlichkeiten aus eigener Produktion

Fam. Gebhard und Margit Eberle

Obere 403
6870 Bezau
Alpe Mobil: +43 (0)664 5818400
Privat Tel.: +43 (0)5514 2408
www.alpe-wildmoos.at



Kurzbeschreibung:

Von der Bergstation über die Hintere Niedere ist die Alpe Kassa Wildmoos in ca. 45 min. gemütlich erreichbar oder über Stongerhöhe (1,5 Std.). Eine andere Variante ist von der Mittelstation/Sonderdach Bezau zur Wildmoosalpe (45 min.).

Die Wanderer sind bei jeder Witterung auf der Terrasse oder in der Sennstube herzlich willkommen. Wir bieten unseren Gästen heimische Köstlichkeiten aus eigener Produktion (Milch, Joghurt, Butter, Käse, „Seagen“, „Alp-Sig“ und selbstgemachtes Brot) an.

Wenn gewünscht, erklärt der Senner die Erzeugung vom Alpkäse nach alter Tradition und das Leben auf der Alpe. Im Anschluss bekommen Sie eine Kostprobe von unserem Alp-Bergkäse.

Termine:

täglich von Ende Mai bis Mitte September
Sennereibesichtigung – hier bitten wir um Voranmeldung

Führung auf der Alpe Buchen

Ziegenalpe Buchen

Herr Rainer Held

Mobil: +43 (0)664 3130658

Kurzbeschreibung:

Die Alpe Buchen befindet sich im Mellental. Vom Parkplatz in der Parzelle Unterrain wandern Sie gemütlich ca. eine Stunde am Mellenbach entlang zur Alpe Buchen. Besonders geeignet ist diese Wanderung für Familien mit Kindern und Senioren. Die Alpe Buchen liegt mitten im Naturschutzgebiet und lädt mit ihren Ziegen, Schweinen und Kühen zum Verweilen und Wohlfühlen ein. Auf der sonnigen Terrasse bzw. bei schlechtem Wetter in den gemütlichen Stuben, kann man bei einer herzhaften Äplerjause die Seele baumeln lassen und gleichzeitig Kraft und Energie in der wunderschönen Bergwelt tanken. Auf Wunsch kann eine Führung auf der Alpe gebucht werden.

Öffnungszeiten:

von Mitte Mai bis Ende September von 10.00 – 17.00 Uhr

Mo, Di 10.00-17.00 Uhr

Mi 10.00-22.00 Uhr (ab 19.00 Uhr warme Küche)

Do Ruhetag

Fr. 10.00-17.00 Uhr

Sa. 10.00-17.00 Uhr

So 9.00-17.00 Uhr (9.00-12.00 Uhr Äpler Frühstück)

Bitte ab 10 Personen immer Voranmeldung!

Gruppen auf Voranmeldung, bei jeder Witterung offen!

Termine und Kosten:

Termine auf Anfrage, Mobil: +43 (0)664 3130658

Führung inkl. Jause und Getränk pro Person € 13,50

mind. 5 Personen, max. 20 Personen

Sennereibesichtigung auf der Alpe Oberdamüls

Fam. Anja & German Nigsch

Kirchdorf 214

6741 Raggal

Mobil: +43 (0)664 1008335

www.alpe-oberdamuels.at

Kurzbeschreibung:

Die Alpe Oberdamüls liegt am höchsten Punkt von Oberdamüls. Eingebettet im Stofel-Hochplateau ist die Alpe ein beliebter Zielpunkt bei Wanderungen, wie der Damüls Rundtour oder der Wanderung zum Portla Horn. Auch Familien halten sich gern dort auf, weil sich der Grillplatz und der kleine "Stofelsee" in unmittelbarer Nähe zur Alpe befinden. Wandern Sie zur Alpe Oberdamüls, wo Sie vieles über die Käseherstellung lernen können. Schauen Sie sich an, wie aus frischer Milch nach alter Tradition schmackhafter Bergkäse hergestellt wird.

Kosten: keine

Termine: jeden Freitag während der Alpzeit | Treffpunkt 09:30 Uhr bei der Alpe Oberdamüls



Schaubetriebe:

Besuch des Alpsennereimuseums in Hittisau

Tourismusbüro Hittisau

Platz 370
6952 Hittisau
Tel.: +43 (0)5513 6209-50
tourismus@hittisau.at
www.hittisau.at

Kurzbeschreibung:

Das Alpsennereimuseum ist eine funktionsfähig eingerichtete, historische Sennküche, die Arbeitsweise und Gerätschaften der Käseherstellung und Milchverarbeitung der letzten 300 Jahre im Bregenzerwald zeigt. Erfahren Sie mehr über die Käseerzeugung von früher und heute – inkl. Film und Käseverkostung.

Öffnungszeiten:

Mittwoch: 10:00 Uhr öffentliche Führung – Voranmeldung bis Dienstag 12:00 Uhr
Führungen sind jederzeit nach Vereinbarung möglich

Dauer: ca. 1 Stunde

Kosten: € 4,00 pro Person
Kinder unter 12 Jahren 50% Ermäßigung
€ 5,50 pro Person in Englisch und Französisch
Führung ab 5 Personen

Betriebsbesichtigung der „Wälder Metzge“ in Warth

Wälder Metzge Käse u. Schinkenerzeugungs GmbH

Fam. Feurstein
Nr. 73
6767 Warth
Tel.: +43 (0)5583 3598
Mobil: +43 (0)664 2304307
waeldermetzge@aon.at
www.waeldermetzge.at



Kurzbeschreibung:

Unsere Führungen geben Ihnen Einblick in die Kunst der Käseerzeugung. Sie finden im Winter immer mittwochs um 16:00 Uhr statt (oder ab 10 Personen auf Anfrage). Busse und Reisegruppen sind nach Anmeldung jederzeit gerne willkommen. Die Führungen dauern ca. 15 Minuten mit Käseverköstigung und zeigen Folgendes:

- Milchanlieferung
- Käseerzeugung
- Reifekeller Besichtigung
- Schinken- und Speckteller sowie Einblicke in unsere Wurstproduktion

Termine: Anmeldungen unter +43 (0)664 2304307 bei Alois Feuerstein

Brauereibesichtigung der Brauerei Egg

Brauerei Egg

Gerbe 500
6863 Egg
Tel.: +43 (0)5512 2201
brauerei@brauerei-egg.at
www.brauerei-egg.at



Kurzbeschreibung:

Bei einem spannenden Rundgang durch die Brauerei erfahren Sie viel Interessantes über das Bregenzerwälder Brauhandwerk und erleben die Herstellung unserer Produkte hautnah. Anschließend besteht die Möglichkeit, die Biere im Braustüble zu verkosten und sich persönlich vom Geschmack zu überzeugen. Wir bieten diese Brauereiführungen gegen Voranmeldung gerne zu einem kleinen Unkostenbeitrag an und freuen uns auf ihren Besuch.

Kosten: Führung inkl. Verkostung € 80,-- (bis max. 15 Personen),
jede weitere Person € 6,--

Termine: Anmeldungen unter +43 (0)5512 2201

Montag bis Donnerstag

8.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

An den Wochenenden und Feiertagen nur auf terminliche Anfrage und Preisanfrage

Mellauer Werkstatt

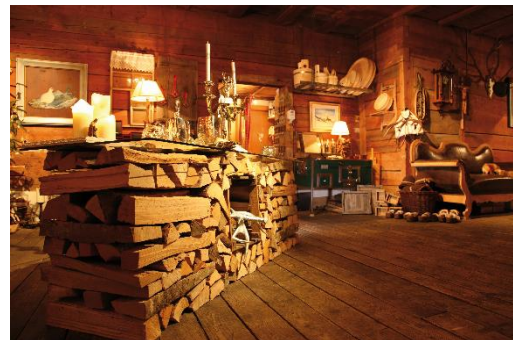
Mellauer Werkstatt | Kunst & Genuss

Übermellen 12
6861 Mellau
Tel.: +43 (0)5518 21 588
info@mellauer-werkstatt.at
www.mellauer-werkstatt.at



Kurzbeschreibung:

Traditionelle Stickereien aus dem Bregenzerwald, kunstvolle Malereien, kreative Schnitzereien sowie handgemachte Ton- und Töpferarbeiten – jedes Stück ist ein Unikat. Dies und noch viel mehr finden Sie in der Mellauer Werkstatt. Edelbrände, feine Liköre und Pralinen aus zartschmelzender Schokolade warten darauf, verköstigt zu werden. Das Team der Mellauer Werkstatt freut sich auf Ihren Besuch und ist täglich für Sie da!



Ein ganz besonderes Erlebnis in der Vorweihnachtszeit ist das „Christkindla so wie früher“. Genießen Sie, begleitet von feinen Zitherklängen, selbstgebackenes Birnenbrot, Keksle und heißen Punsch in vorweihnachtlichem Ambiente.

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag: 15:00 – 18:00 Uhr

Samstag: 09:00 – 12:00 Uhr

Gruppen auch nach telefonischer Vereinbarung außerhalb der Öffnungszeiten.

Bergbrennerei Löwen

Bergbrennerei Löwen

Rehmen 87
6883 Au
Tel.: +43 (0)5515 25964
office@loewen-au.at



Bergbrennerei & Gasthaus

Löwen

Kurzbeschreibung:

Brennerei- und Hausführung jeden Donnerstag & Freitag ab 16.00 Uhr

Von ca. 1886 bis 1900 als Wirtshaus erbaut, lag der „Löwen“ über viele Jahre hinweg brach, ehe man ihm im Jahr 2013 neues Leben in Form einer Brennerei samt Gastronomie einhauchte. Lernen Sie bei einer Führung durch die Räumlichkeiten des "Löwen" die traditionelle Bregenzerwälder Handwerks- und Baukunst kennen. Mit viel Gespür und Liebe zum Detail wurde das gesamte Haus revitalisiert ohne, dass die Persönlichkeit beeinträchtigt wurde. Schon beim Betreten des Hauses werden die Besucher vom Flair des stilvollen Holzbaues auf Alpsteinfundamenten gefesselt. In der Brennerei laden wir Sie herzlich dazu ein, unserem Brennmeister bei seiner Arbeit über die Schulter zu blicken. Erleben Sie hautnah mit, wie aus duftenden Bergkräutern edle Brände, feine Liköre und würzige Kräuterspezialitäten entstehen.

Für Veranstaltungen, Gruppen und Feste empfiehlt sich der altehrwürdige Löwensaal. Hier finden bis zu 110 Personen Platz. Viele Feste und Kulturveranstaltungen mit verschiedensten Bestuhlungsvarianten haben hier schon erfolgreich stattgefunden.

Räumlichkeiten:

Gaststube bis zu 65 Personen,
Kleine Stube bis zu 15 Personen,
Löwensaal (original Tanzsaal) bis zu 110 Personen,
Stadel (Empfangshalle mit Brennereikesseln) - Stehbereich für bis zu 80 Personen.

Gastronomie:

Hausgemachte Kuchen und Torten täglich frisch,
Tagesspezialitäten und Nachmittagsimbisse während der Öffnungszeiten,
Frühstück bis 11 Uhr,
Bankettmenüs auf Anfrage –
Menüvorschläge senden wir gerne zu.



Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag 10.00 bis 18.00 Uhr sowie am Sonntag von 09.00 bis 18.00 Uhr
Sondertermine (Mo & Di) sowie Abendveranstaltungen auf Bestellung sind auf Anfrage möglich.
Brennerei- und Hausführungen: Donnerstag und Freitag um 16 Uhr

Bei Gruppen von mehr als 30 Personen werden die Führungen von uns gerne geteilt. Zwei Gruppenführungen können parallel vonstattengehen.

Dauer: Führung ca. 40 Minuten, Verkostung ca. 20 Minuten.

Preise: Hausführungen und/oder Verkostigungen sind KOSTENLOS !

Gin Tasting:

Tauchen Sie ein in die Welt des Gins und erleben Sie das edle Wacholder-Getränk mit allen Sinnen. Verkosten Sie die Gin Sorten aus dem Hause Löwen und erfahren Sie Interessantes rund um dem Gin. Als Highlight kreieren Sie Ihren persönlichen Gin zum Mitnehmen!

Zum Auftakt begrüßen wir unsere Gin-Liebhaber mit einem feinen Aperitif und delikaten Häppchen. Das Tasting wird von einem Zwei-Gänge Menü begleitet.

Die KäseStrasse Bregenzerwald & Bregenzerwälder Käsekeller in Lingenau

KäseStrasse Bregenzerwald GmbH

Zeihenbühl 423

6951 Lingenau

Tel. Büro: +43 (0)5513 42870-41

Tel. Foyer/Geschäft: +43 (0)5513 42870-43

Fax: +43 (0)5513 42870-40

info@kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at



Erfahren Sie mehr über die Geschichte und den Ursprung der KäseStrasse Bregenzerwald. In einem Film und mit fachkundiger Moderation verraten wir Ihnen, wie alles begonnen hat und was die Besonderheiten sind. Nehmen Sie Einblick durch die Glaswand in den **Bregenzerwälder Käsekeller** - das größte Reife- und Pflegezentrum für Berg- und Alpkäse in Europa. Anschließend verkosten Sie unsere Käsespezialitäten und lassen den Besuch gemütlich ausklingen. Es besteht die Möglichkeit, Käse und regionale Produkte unserer Mitglieder im Shop käuflich zu erwerben. Gerne informieren wir Sie über weitere Ausflugs- und Besichtigungsmöglichkeiten entlang der KäseStrasse Bregenzerwald.

Käseverköstigungen

„Käsegenuss“

Käsegenuss mit fünf Sorten Käse, einer Scheibe Brot und einem Glas Wäldar Win oder Saft

€ 6,80/Person



„Feinschmeckerteller“

Feinschmeckerteller mit sechs Sorten Käse, einer Scheibe Brot und einem Glas Wäldar Win oder Saft

€ 7,80/Person



Bauernteller

Bauernteller mit vier Sorten Käse, zwei Sorten Schinken, zwei Scheiben Brot, Butter und einem Glas Wäldar Win oder Saft

€ 10,90/Person



Symbolbilder

Preise für Moderation zu den Angeboten A, B und C:

- Gruppen von 2-10 Personen auf Anfrage
- Gruppen von 11-20 Personen: € 3,00/Person
- Gruppen ab 21 Personen: € 2,50/Person

Verköstigungen mit einem Käsesommelier:

Die Angebote A und B sind auf Anfrage jeweils auch mit einem Käsesommelier buchbar.

Tauchen Sie mit unserem Experten in die Welt der Käsegeschichte ein und genießen Sie das „weisse Gold“ mit dem passenden Wäldar Win.

Reisebegleiter/Busfahrer:

Reiseleiter und Busfahrer bei Gruppen ab 15 Personen kostenfrei.

Busparkplatz vorhanden.

Dauer: ca. 90 Min. inkl. Moderation

Termine: nur mit Voranmeldung im Büro der KäseStrasse Bregenzerwald

Öffnungszeiten:

Sommer (01.04. bis 31.10.):

Montag bis Freitag: 10:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 09:00 – 17:00 Uhr

Winter (01.11. bis 31.03.):

Montag: Ruhetag
Dienstag bis Freitag: 10:00 – 17:00 Uhr
Samstag: 10:00 – 16:00 Uhr

BETRIEBSURLAUB

09.11.2020 – 22.11.2020

11.01.2021 – 17.01.2021

Weiteres Angebot:

Besichtigung der neu renovierten Pfarrkirche Lingenau – auf Anfrage kostenlose Führungen.



Quelle: Käsekeller-VN

Betriebsbesichtigung bei Metzler naturhautnah

Metzler Käse-Molke GmbH

Familie Melitta und Ingo Metzler
Bruggan 1025
6863 Egg
Tel.: +43 (0)5512 3044
metzler@molkeprodukte.at
www.molkeprodukte.at



METZLER
naturhautnah.at 

Kurzbeschreibung:

Mit unserem Projekt **NATURHAUTNAH**, haben wir einen Ort geschaffen, an dem energieeffizient und nachhaltig gewirtschaftet wird und sämtliche landwirtschaftliche Prozesse hautnah erlebt werden können. Wir möchten unser Lebensthema Bauernhof und alles was dazugehört und was daraus entstehen kann, für jeden be-greifbar machen, veranschaulichen und Lust auf die Natur wecken. Vom imposanten Kuh-Laufstall und dem turbulenten Ziegen-Tollhaus mit Besuchergalerie über die Kleintier-Kuschel-Zone, dem Kräutergarten, der Hightech-Kühl- & Wärmetechnik bis hin zur Käseherstellung, zur Molke-Kosmetikverarbeitung und zum feinen Hofladen ... haben wir nichts zu verbergen!

Wir wünschen eine schöne Zeit beim **Bauernhof-begreifen**, beim Genießen unseres herzhaften Käse- & Bauernhofspezialitätenbuffets.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse und bitten Sie um Anmeldung bzw. Terminvereinbarung.

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag bis Freitag: 08:00 – 12:00 und 13:30 – 18:00 Uhr
Samstag: 08:00 – 12:00 Uhr

Kosten:

Individualbesucher (Preise pro Person)

1. Betriebsbesichtigung mit Käsebuffet und Molkegetränken € 19,50
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 bis 14 Jahre -50%
Dauer ca. 2 Stunden
2. Betriebsbesichtigung wie Pos. 1 mit kleiner Verkostung € 10,00

Gruppenbesucher - ab 12 Personen (Preis pro Person)

1. Betriebsbesichtigung mit Käsebuffet und Molkegetränken
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 bis 14 Jahre -50%
Dauer ca. 2 Stunden € 18,00
2. Betriebsbesichtigung wie Pos. 1 mit kleiner Verkostung € 8,50

Kindergartengruppen & Schulklassen (Preis pro Person)

Betriebsbesichtigung mit Jause
bis 14 Jahre in Begleitung;
Ermäßigung mit der Bestätigung „Schule am Bauernhof“
Dauer ca. 2 Stunden € 4,00

Ziegen und Kühe melken (Preis pro Person)

mit Brunch bzw. Käsebuffet und Molkegetränken
mindestens 2 - maximal 6 Personen
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 bis 14 Jahre -50%
Beginn: 06:00 Uhr bzw. 18:00 Uhr
Dauer ca. 2 Stunden € 25,00

Sennschule für Käseliebhaber bei Metzler naturhautnah

Metzler Käse-Molke GmbH

Familie Melitta und Ingo Metzler
Bruggan 1025
6863 Egg
Tel.: +43 (0)5512 3044
metzler@molkeprodukte.at
www.molkeprodukte.at



Kurzbeschreibung:

Sehen, Riechen, Schmecken und Fühlen stehen im Mittelpunkt, wenn es darum geht, in unserer Sennschule Ihren eigenen, schmackhaften Frischkäse herzustellen. Mit einigen Litern Milch, der richtigen Rezeptur und sorgfältig ausgewählten Zutaten werden Sie garantiert erfolgreich sein. Während Ihr Käse mindestens eine Stunde ruht, erfahren Sie bei einer Käsejause, welche bedeutende Rolle die beim Käsen anfallende Molke spielt. Sie und Ihre Familie werden begeistert sein, wenn Sie Ihren selbstgemachten Käse, nach den Rezeptvorschlägen unserer Großmutter, zuhause servieren.

Im Preis enthalten sind: Aperitif, Käsejause, Molkegetränke, ca. 600 g von ihrem selbst gemachten Käse, Käseverpackung, Rezepte, Urkunde, Arbeitsschürze und 5% Rabatt auf alle Produkte im Hofladen sowie die Aufnahme in den Sennerclub.

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag bis Freitag: 08:00 – 12:00 und 13:30 – 18:00 Uhr
Samstag: 08:00 – 12:00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

Kosten: € 69,00 pro Person

Termine:

- nach Vereinbarung, mind. 8 Personen – max. 20 Personen
- Einzelpersonen auf Anfrage

Schausennen im Käsehaus in Andelsbuch

Das Bregenzerwälder Käsehaus

Hof 144
6866 Andelsbuch
Tel.: +43 (0)5512 26346
info@kaesehaus.com
www.kaesehaus.com



Kurzbeschreibung:

Das „Begrüßungsschnäpsle“ ist eingeschenkt – wir heißen Sie herzlich willkommen zum Schaukäsen im Bregenzerwälder Käsehaus!

Der Senner ist schon mit Herz & Seele bei der Arbeit. Im Sennkessel wärmt er die Milch an und weiß nebenbei viel zu erzählen über den Bregenzerwald, die Kultur und die Menschen, die hier zuhause sind. Erleben Sie, wie die Milch mit dem Lab dick gelegt und dann mit der Käseharfe zum Bruch zerschnitten wird. Bei diesem Vorgang sondert sich die wertvolle Molke ab. Es ist ein interessanter und erlebnisreicher Weg von der Milch bis zur „Käsegeburt“, wenn der Senner den Käse mit dem Käsetuch aus dem Sennkessel hebt. Zwischendurch servieren wir kleine Käseschmankerl zur Degustation.

Staunen Sie, wie der Käsegenuss mit dem „Gewusst wie“ zum Geschmackserlebnis wird!

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 09:00 – 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 10:00 – 18:00 Uhr

Kosten:

ab 25 Personen: € 6,50 pro Person (in Englisch nur auf Anfrage)
Kleingruppenpauschale bis 25 Personen: € 150,--
inkl. Schausennen, Begrüßungsschnäpsle und Käseverköstigung
Dauer ca. 1-1 ½ Stunden

Termine:

auf Anfrage

Führung durch die Imkerei & Schaubrennerei Bentele in Alberschwende

Bentele Genuss GmbH

Nannen 1133
6861 Alberschwende
Tel.: +43 (0)5579 82380
info@gsiberger.at
www.gsiberger.at

Bentele Genuss GmbH
gsiberger.at

Kurzbeschreibung:

Die Familie Bentele hat das „Begrüßungsschnäpsle“ eingeschickt und führt Sie anschließend persönlich durch die Imkerei & Schaubrennerei. Dann lernen Sie bei der Führung durch die Schaubrennerei den Weg der edlen Brände von der Maische bis zur Destillation kennen. Die Produktvielfalt geht über Schnäpse, Edelbrände - Liköre bis zu den Massage- und Dufterlebnissen der vier Jahreszeiten. Ein breites Sortiment bäuerlicher Erzeugnisse aus der KäseStrasse Bregenzerwald überzeugen die Besucher.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 09:00 – 16:00 Uhr

Busstop ohne Führung

bitte um telefonische Voranmeldung (+43 5579 82380)

Gruppen bis 12 Personen

Führung und Verkostung Imkerei & Schaubrennerei € 80,00 / Pauschal

Gruppen ab 13 Personen

Führung und Verkostung Imkerei & Schaubrennerei € 6,50 / Person

Führung und Verkostung Imkerei & Schaubrennerei in Französisch oder Englisch € 7,00 / Person

Dauer ca. 1 Stunde



Ölmanufaktur Österle
Magdalena und Wolfgang Österle
Ladau 165
6942 Krumbach
Tel.: +43 (0) 664/920 27 22
office@oelmanufaktur.com
www.oelmanufaktur.com

KALTGEPRESST UND NATURBELASSEN **Wertvolle Öle mit Geschmack und Charakter**



In unserer Ölmanufaktur in Krumbach arbeiten wir ausschließlich im Kaltpressverfahren. Das bedeutet, wir pressen ölhaltige Samen, Früchte oder Kerne rein mechanisch aus, also ohne Zufuhr von Hitze oder chemischen Mitteln. Wärme entsteht bei diesem Vorgang nur durch den Druck auf das Pressgut. Dabei achten wir genauestens darauf, dass die Temperatur 40 °C nicht überschreitet, da sonst wichtige gesundheitsunterstützende Eigenschaften verloren gehen. Zwar gewinnen wir mit dieser natürlichen Methode nur eine verhältnismäßig geringe Menge an Öl, das Ergebnis allerdings überzeugt mit höchster Qualität: Nicht nur der sortentypische Geschmack und die charakteristische Farbe, auch alle Vitamine sowie alle anderen wertvollen Inhaltsstoffe bleiben in unseren kaltgepressten Ölen erhalten.

Mit Freu(n)den verkosten!

Schauen Sie uns beim Öl pressen über die Schulter und probieren Sie in aller Ruhe unsere Öle bei einer exklusiven Verkostung! Wir freuen uns auf Ihre Terminvereinbarung!

Einkaufen in den KäseStrasse Sennereien

Alma Bergsennerei Schnepfau

Bergsennerei Schnepfau

Kirchdorf 123

6882 Schnepfau

Tel: +43 (0)5518 2820

kundenservice@alma.at

www.bergkaese.at/alma-bergsennereien/alma-bergsennerei-schnepfau/



Die Bergsennerei Schnepfau im hinteren Bregenzerwald ist für ihren mehrfach ausgezeichneten Bergkäse und andere Spezialitäten bekannt. Hier kennt man übrigens nicht nur alle Bauern, sondern noch jede Kuh persönlich. Liegen doch die Bauernhöfe, von denen die Milch kommt, in unmittelbarer Nähe. Das 1948 erbaute Sennereigebäude befindet sich mitten im sehenswerten Bergbauerndorf direkt neben der Kirche.

Das Sortiment reicht von Bergkäse in unterschiedlichen Reifestufen bis hin zu diversen Schnittkäsesorten und Sennereibutter.

Öffnungszeiten:

Mittwoch- Sonntag 09:00 - 11:30 Uhr

Kleiner Tipp:

Die Alma Bergsennerei Schnepfau betreibt vor Ort einen Selbstbedienungsautomaten mit ihren Käsespezialitäten. Der Alma Käseautomat ermöglicht Ihnen auf diese Weise Ihren Käseeinkauf auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Bestellen Sie ein Stück Vorarlberg zu sich nach Hause, ganz bequem über den Online-Shop der Sennerei www.bergkaese.at

Wandertipp:

Von Schnepfau aus führt ein schöner Weg auf den Hirschberg

www.alma.at/de/die-3-alpen-wanderung

Radtipp:

Die Sennerei ist über den Radweg Egg-Schopperrau erreichbar.

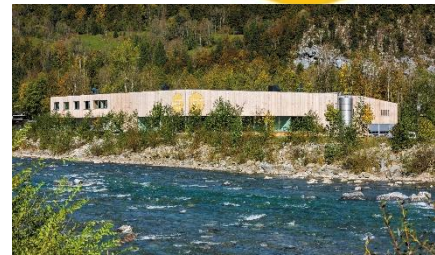
Alpenkäse Bregenzerwald

Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Ach 586
6870 Bezaus
Tel: +43 (0)5514 30020
office@alpenkaese.at
www.alpenkaese.at



Die Genossenschaft Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen hat derzeit 500 Mitglieder, davon sind 222 aktive Milcherzeuger mit rund 2.500 Kühen. Weitere Mitglieder sind Alpen, Landwirte aus anderen Regionen sowie einige landwirtschaftliche Genossenschaften.



Die Landwirte kommen aus den Gemeinden Au, Bezaus, Bizau, Damüls, Egg, Mellau, Reuthe und Schwarzenberg. Die Milcherfassung erfolgt mit zwei Milchautos, die täglich die frische Milch beim Landwirt abholen.

Täglich werden zwischen 15.000 und 45.000 kg Milch zu Käse und Butter verarbeitet. Insgesamt werden aus knapp 10 Millionen kg Milch jährlich rund 450 Tonnen Bergkäse, 550 Tonnen Schnittkäse und 100 Tonnen Butter erzeugt.

Die Reifung des Schnittkäses erfolgt im eigenen Reifekeller. Der Bergkäse wird im Bregenzerwälder Käsekeller Lingenau ausgereift.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag	08:00 – 12:00 und 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag	08:00 – 12:00 Uhr

Die Alpenkäse Bregenzerwald verfügt über einen Online Shop.

Tipp: Erlebnisrundgang in der Alpenkäse Bregenzerwald! (siehe Seite 3)

Bergkäserei Schoppernau

Bergkäserei Schoppernau

6886 Schoppernau
Tel: +43 (0)5515 30151
info@bergkaeserei.at
www.bergkaeserei.at



Am 22.12.1865 drückt F. M. Felder zum ersten Male den Gedanken aus, die Milchproduktion im inneren Bregenzerwald zu vergenossenschaftlichen. Das Sennhaus hat eine wichtige Funktion in der Meinungsbildung. Die Bauern zeigen zuerst Bedenken wegen des Risikos, nun selbst mit den Milchprodukten auf dem Weltmarkt zu erscheinen. 1868 kommt es trotz Einspruchs des Käsegrafen Gallus zur Gründung des ersten Käsehandlungsvereins. Franz Michel Felder ist der berühmte Namensgeber für den Bergkäse in Schoppernau.

Neben Bergkäse gibt es in der Bergkäserei Schoppernau auch Schnitt- und Weichkäse und viele andere regionale Spezialitäten. Die Bergkäserei Schoppernau verfügt über einen Online Shop.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag	08:30 bis 11:30 Uhr und 15:00 bis 18:00 Uhr
Samstag	08:30 bis 11:30 Uhr und 15:00 bis 17:00 Uhr

In der Nebensaison ist der Laden nur am Vormittag geöffnet!

Tipp: Sennereiführung durch die Bergkäserei Schoppernau! (siehe Seite 2)

Käse rund um die Uhr: Die Bergkäserei Schoppernau verfügt über einen **Käseautomaten!**

Dorfsennerei Sibratsgfäll

Dorfsennerei Sibratsgfäll reg.Gen.m.b.H

Dorf 132
6952 Sibratsgfäll
Tel: +43 (0)5513 2442
inf@sennerei-sibra.at
www.sennerei-sibra.at



Die Gründungsmitglieder der Sennerei Sibratsgfäll haben bereits 1907 durch das genossenschaftliche Gedankengut den Weg vorgegeben. Es ist Auftrag für die jetzige Generation, diesen Weg fortzuführen und weiter zu entwickeln.

Die Sennerei, als zentraler Mittelpunkt, ist ein wichtiger Nahversorger und hat neben der wirtschaftlichen und kulturellen auch eine wichtige soziale Bedeutung, ganz besonders in der Lehrlingsausbildung. Hier treffen sich die Bauern bei der täglichen Milchanlieferung, aber auch Einheimische und viele Gäste beim Einkaufen in unserem Sennerei Läden. Der persönliche Kundenservice wird bei uns groß geschrieben und so werden unsere Produkte auch vakuumverpackt und versendet (Mindestgewicht 7 kg.)

Käsespezialitäten:

Bergkäse in unterschiedlichen Reifestufen | Bergtilsiter | Bachensteiner | Kümmelkäse | Butter | Butterschmalz

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag – Sommer	07:30 bis 11:30 Uhr und 18:30 bis 19:30 Uhr
Montag bis Freitag – Winter	07:30 bis 11:30 Uhr und 18:00 bis 19:00 Uhr
Sonn- und Feiertage	geschlossen

Hofkäserei Engel Krumbach

Hofkäserei Engel

Markus und Melanie Faißt
Dorf 12
6942 Krumbach
Tel: +43 (0)5513 8168
info@hofkaeserei-engel.at
www.hofkaeserei-engel.at



Im Jahr 2011 entschlossen sich Markus und Melanie Faißt eine moderne Käseerei mit Käsekeller zu bauen. Im Untergeschoss errichteten sie einen Hofladen. Das war die Geburtsstunde der „Hofkäserei Engel“. Der Bergkäse wird nach traditioneller Art hergestellt und neben diversen anderen Käsesorten im Hofladen zum Verkauf angeboten.

Produkte:

Bergkäse in unterschiedlichen Reifestadien, Alpen Tilsiter, Bachensteiner, Hofkäse, Emmentaler, Heublumenkäse, Kräuterschatz, Rahmbrietorte, Räbkäse, Spätzlekäse, Fassbutter, Eier, Naturjoghurt, Ziegenkäse, Topfen, Geschenkkörbe

Öffnungszeiten:

Dienstag	08:30 bis 11:30 Uhr
Mittwoch	08:30 bis 11:30 Uhr und von 16:00 bis 18:00 Uhr
Freitag	08:30 bis 11:30 Uhr und von 16:00 bis 18:00 Uhr
Samstag	08:30 bis 11:30 Uhr

Tipp: Die Hofkäserei Engel bietet auch Führungen und Verkostungen an (Seite 4)

Sennerei Andelsbuch

Sennerei Andelsbuch reg.Gen.m.b.H

Hof 366
6866 Andelsbuch
Tel: +43 (0)5512 2507
kaese@sennerei-andelsbuch.at
www.sennerei-andelsbuch.at



Die Sennereigenossenschaft Andelsbuch zählt derzeit:
155 Mitglieder und
69 Milchlieferanten

Zahlreiche Auszeichnungen bei Käseprämierungen sprechen für die Käsequalität aus Andelsbuch. Im Sennereiladen erhalten Sie neben den eigens hergestellten Käsesorten, wie Bergkäse, Emmentaler, Brauereikäse, Tilsiter und Rässkäse auch unsere Sennereibutter, eine Reibkäsemischung für Kässpätzle und eine fixfertige Käsefondue-Mischung. Weiters erhalten die Kunden eine Auswahl an regionalen Produkten, wie Schafkäse, Ziegenkäse, Bauern-Joghurt, die Bregenzerwälder Spezialitäten Alpzieger und Sig und viele weitere heimische Produkte.

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag	08:00 bis 11:30 Uhr
Freitag	08:00 – 11:30 Uhr und 14:00 bis 18:00 Uhr
Samstag	08:00 bis 11:30 Uhr

Sennerei Hittisau

Sennerei Hittisau reg.Gen.m.b.H

Platz 190
6952 Hittisau
sennerei@hittisau.at
www.sennerei-hittisau.at



Die Sennerei Hittisau ist eine Genossenschaft mit rd. 160 Mitgliedern. Verarbeitet werden rund 6,0 Mio. kg Heumilch (= silofreie Milch) pro Jahr. Produziert wird daraus vorwiegend der bekannte "Hittisauer Bergkäse", welcher bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten hat. Zudem wird Emmentaler und Sennereibutter erzeugt.

QR-Code zum Werbefilm der Sennerei.

Im Verkaufsladen finden Sie nebst den eigenen Produkten auch eine große Auswahl an regionalen Zukaufrisprodukten, wie verschiedenste Schnittkäse, Camemberts, Spätzlekäse, Bachensteiner, Schafs- u. Ziegenkäse, Raclettekäse, Käsefondue, Sig, Aufstriche, Joghurts, Heumilch, Eier, Honig, Butterschmalz, Kräutersalz, frisch gepresste Öle ...

Rund 65 Landwirte beliefern den Betrieb mit tagesfrischer Heumilch. Im Betrieb sind 9 Mitarbeiter/innen beschäftigt (7 davon in Teilzeit).

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch	08:00 bis 12:00 Uhr
Donnerstag und Freitag	08:00 bis 12:00 Uhr 14:30 bis 18:00 Uhr
Samstag	08:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 17:00 Uhr

Käseversand innerhalb Österreich & Deutschland
ab 10 kg möglich.

Käse rund um die Uhr: Die Sennerei Hittisau
verfügt über einen **Käseautomaten!**



Sennerei Huban Doren

Sennerei Huban

Huban 139
6933 Doren
Tel: +43 (5516) 2001
office@sennerei-huban.at
www.sennerei-huban.at



Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch & Donnerstag: 08:00 bis 12:00 Uhr und
16:00 bis 18:00 Uhr
Dienstag: 08:00 bis 12:00 Uhr
Freitag: 08:00 bis 12:00 Uhr und
15:00 bis 18:00 Uhr
Samstag: 08:00 bis 12:00 Uhr

Von 1901 bis 1924 war das Gebäude die K u. K Landeskäsereischule. Die Bauern von Doren haben dem Staat die Schule abgekauft und eine Genossenschaft gegründet. Im Jahre 1960 wurde die K u.K Käsereischule abgerissen und an demselben Standort die neue Sennerei erbaut. Noch heute wird hier bester Käse erzeugt.

Neben diversen Käsesorten ist die Sennereibutter und das Joghurt ebenfalls sehr beliebt.

Die Sennerei Huban verfügt über einen Online Shop.

Tipp: Kombinieren Sie einen Käseeinkauf mit einem Besuch auf der Bauernhof der Familie Nöckl und einem guten Essen im Adler. (weitere Informationen Seite 40)

Sennerei Langenegg

Sennerei Langenegg

Berkmann 116
6941 Langenegg
Tel: +43 (5513) 6190
verkauf@kaeserei.com
www.kaeserei.com



1900: Bau der ersten Sennerei in Langenegg, Berkmann
Gleichzeitig Gründung der 1. Sennereigenossenschaft in Langenegg. In den Jahren 1947 und 1952 wurden in den Parzellen Englen und Kuhn ebenfalls eine Sennerei gebaut
In den Jahren 1947 und 1952 wurden in den Parzellen Englen und Kuhn ebenfalls eine Sennerei gebaut.

1978: Die Käsereigenossenschaft Englen fusioniert mit der Sennereigenossenschaft Berkmann zur Sennereigenossenschaft Langenegg. Schon 1971 wurde in der Sennerei Kuhn die Milchverarbeitung eingestellt. Es werden praktisch nur Emmentaler erzeugt. Mit 3 Seilbahnen und 3 Milchfuhrwerken wird die Milch 2 x täglich in Kannen zur Sennerei angeliefert. Ebenso wird die Molke von den Bauern zurückgenommen.

Produkte:

Kräuterkäse, Chilikäse, Dorfkäse, Rässkäse, Sonnekäse, Bergkäse, Reibkäse, Sennereibutter, Geschenkkörbe

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 08:30 – 11:30 Uhr und von 15:00 bis 18:00 Uhr
Samstag: 08:00 – 12:00 Uhr

Sennerei Lingenau

Sennerei Lingenau reg.Gen.m.b.H

Hof 28

6951 Lingenau

Tel: +43 (5513) 6420

info@sennerei-lingenau.at

www.sennerei-lingenau.at



Die Sennerei Lingenau wurde 1907 als kleine Genossenschaft von einer Gruppe von Lingenauer Lieferanten gegründet. Im Jahre 1972 haben sich dann mehrere kleine Sennereien aus Lingenau und Großdorf zur heutigen Genossenschaft zusammengeschlossen.

Daten und Fakten

- 11 Mitarbeiter
- 138 Genossenschaftsmitglieder
- 96 Milchlieferanten
- 7,3 Millionen kg silofreie Rohmilch werden jährlich verarbeitet
- Erzeugung von ca. 700 Tonnen Bergkäse und Emmentaler pro Jahr
- Mitglied der KäseStrasse Bregenzerwald

Produkte: Bergkäse (mild, mittel, würzig), Emmentaler, Butter, versch. Reibkäsemischungen, Tilsiter, Räbkäse, Paprikakäse, Pfefferkäse, Bachensteiner, Bauernkäse, Camembert, Leichter Rebell,...

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 08.00 bis 12:00 Uhr und von 16:30 bis 18:30 Uhr

Samstag: 08:00 bis 12:00 Uhr

Sennerei Bezau Oberdorf

Sennhaus Bezau Oberdorf

Mittlere 119
6870 Bezau
Tel: +43 (664) 198 2000
info@sennhaus-bezau.at
www.sennhaus-bezau.at



Im Halbjahresbetrieb werden rund 700.000 kg Heumilch zu ausschließlich geschütztem Vorarlberger Bergkäse und frischer Sennereibutter verarbeitet. 16 Milchbauern aus Bezau liefern zweimal täglich die melkfrische, silofreie Rohmilch direkt in das Sennhaus. Silofrei heißt: unsere Kühe bekommen im Sommer nur bestes naturbelassenes Gras und im Winter das Heu von den Bergwiesen.

Produkte: Bergkäse in unterschiedlichen Reifestufen, Sennereibutter, Reibkäse, Schnäpse, Geschenkkörbe, Molkeprodukte, Frischmilch

NEU – Käse rund um die Uhr aus dem Selbstbedienungs-Käseverkauf!

Öffnungszeiten:

Juni bis Dezember

Dienstag, Freitag, Samstag 9 -11 Uhr
Freitag: 16 – 18 Uhr

Dezember bis Mai

Montag bis Samstag: 8 – 12 Uhr & 18 – 19 Uhr
Freitag zusätzlich: 16 – 19 Uhr

Sennereigenossenschaft Riefensberg

Sennerei Riefensberg

Dorf 61
6943 Riefensberg
Tel: +43 (5513) 8281
info@sennerei-riefensberg.at
www.sennerei-riefensberg.at



Produkte:

Bergkäse in verschiedenen Reifestufen, Sennereibutter

Die Sennereigenossenschaft Riefensberg verarbeitet jährlich 3,6 Mio Liter tagfrische Heumilch von 23 bäuerlichen Familienbetrieben. Aus dieser Rohmilch werden 360.000 kg mehrfach ausgezeichnetem Bregenzerwälder Bergkäse hergestellt. Die 30 kg schweren Käselaibe reifen zwischen 3 und 12 Monate in unserem neuen Käsekeller.

Öffnungszeiten:

Verkauf nur auf Anfrage.

Wandern & Mehr

Genusswanderungen:



Naturschauspiel trifft Käsegenuss **Geführte Wanderung zum schönsten Platz Vorarlbergs** **mit anssl. Käseverköstigung**

Dass Lingenau die Heimat der Bregenzerwälder KäseStrasse ist und gleichzeitig eine der imposantesten Kalksinterbildungen nördlich der Alpen – den Quelltuff – aufweist, ist kein Zufall. Es ist das Ergebnis eines einmaligen Zusammenhangs. Nagelfluh, Lebensvielfalt, Alpwirtschaft und eine ausserordentliche Käsekultur sind untrennbar miteinander verbunden. Wir laden Sie ein, mit uns gemeinsam die Natur zu lesen und Käse zu genießen. Angebot auf Anfrage von ca. April bis Oktober (je nach Schneelage)

Preis:

- € 140,- Tourenpauschale für die geführte Wanderung Quelltuff, Besichtigung Käsekel-ler und Moderation
- Optional € 6,80/Person für die Käseverköstigung mit fünf Sorten Käse, einer Scheibe Brot und einem Glas Wäldar Win oder Saft

Voraussetzungen:

- trittfeste Wanderschuhe
- Grundkondition erforderlich (ca. 70 hm über Treppen und Stufen in steilem Gelände)

Dauer: ca. 4 Stunden | **Gruppengröße:** bis zu 25 Personen

Kontaktadresse: **KäseStrasse Bregenzerwald GmbH** | Zeihenbühl 423 | 6951 Lingenau
Tel.: +43 (0)5513 42870-41 | info@kaesestrasse.at | www.kaesestrasse.at

Erlebnisfahrten:

Fahrt mit dem „Wälderbähnle“ (Museumsbahn Bregenzerwald)

Bregenzerwaldbahn-Museumsbahn Betriebsgesellschaft mbH

Mobil: +43 (0)664 46 62 330

Tickets an Betriebstagen am Schalter Bahnhof Bezau

Tel.: +43 (0)5514 3174

info@waelderbaehnle.at

www.waelderbaehnle.at



Kurzbeschreibung:

Erleben Sie eine gemütliche Bahnfahrt mit dem "Wälderbähnle", der einzigartigen Museumsbahn im Bregenzerwald.

Öffnungszeiten:

Laut Fahrplan von Mai bis Anfang Oktober an allen Samstagen und Sonntagen, im Juli und August auch an bestimmten Wochentagen. Nikolausfahrten im November und Dezember. Sonderfahrten auf Anfrage.

Fahrpreis im Sommerbetrieb 2019:

Erwachsene Dieselbetrieb (h/r)	€ 8,30	Kinder (6-15 Jahre) Dieselbetrieb (h/r)	€ 3,90
Erwachsene Dieselbetrieb einfach	€ 6,50	Kinder (6-15 Jahre) Dieselbetrieb einfach	€ 3,30
Erwachsene Dampfbetrieb (h/r)	€ 10,30	Kinder (6-15 Jahre) Dampfbetrieb (h/r)	€ 4,40
Erwachsene Dampfbetrieb einfach	€ 8,30	Kinder (6-15 Jahre) Dampfbetrieb einfach	€ 3,80

Panoramafahrt mit den Bergbahnen Diedamskopf

Diedamskopf Alpin Tourismus GmbH & Co KG

Halde 300

6886 Schoppertau

Tel.: +43 (0)5515 4110

info@diedamskopf.at

www.diedamskopf.at



Kurzbeschreibung:

Mit über 2.000 m ist der Diedamskopf nicht nur der höchste Punkt der KäseStrasse Bregenzerwald. Eine Vielfalt an unvergesslichen Erlebnissen und das einzigartige 300-Gipfel-Bodensee-Panorama machen den Ausichtsberg im idyllischen Bregenzerwald höchst verlockend für Gruppenausflüge.



Ab Juli jeden Dienstag Bergfrühstück mit Spezialitäten aus dem Bregenzerwald (bis 05. September auch jeden Mittwoch). Ebenfalls ab Juli jeden Donnerstag Sonnenuntergangsfahrt mit Sommerbuffet und Live-Musik. **Tischreservierung erbeten unter: +43 (0)5515 4110-0.**

Betriebszeiten:

30. Mai 2019 bis 13. Oktober 2019

Seilbahn Bezau

Seilbahn Bezau GmbH & Co KG

Obere 394
6870 Bezau
Tel.: +43 (0)5514 2254
hallo@seilbahn-bezau.at
www.seilbahn-bezau.at

Kurzbeschreibung:

Überwältigendes Panorama mit 360°-Rundumblick über Täler und Gebirgszüge des Bregenzerwaldes, den Bodensee sowie die Schweizer Berge. Panoramarestaurant mit 150 Plätzen und weiteren 250 Terrassenplätzen. Kinderspielplatz, zahlreiche Wanderwege und barrierefreier Zugang zu Bahn und Restaurant.

Täglicher Betrieb vom 14. März 2020 bis 1. November 2020

Erste Bergfahrt 9.00 Uhr,
ab 9.20 Uhr im 30-Minuten-Takt.

Letzte Bergfahrt 16.20 Uhr

Letzte Talfahrt 16.30 Uhr

Seilbahn Bezau
bregenzerwald



Damülser Seilbahnen

Damülser Seilbahnen

Uga 74
6884 Damüls
Tel.: +43 (0)5510 600
seilbahnen@speed.at
www.damuels-mellau.at



Betriebszeiten Sommer

Täglich von 9:00 – 16:30 Uhr
Mittagspause Mo – Fr von 12:35 – 13:30 Uhr
Samstag/Sonntag und Feiertage durchgehender
Fahrbetrieb

Betriebszeiten Sommer:

Fahrbetrieb mit der 4er Sesselbahn Uga
Sommer 2019 (bei Wanderwetter):
Wochenendbetrieb an Pfingsten, Fronleichnam
und laut Homepage www.damuels-mellau.at

Mellauer Seilbahnen

Mellaubahn

Hinterbündt 380
6881 Mellau
Tel.: +43 (0)5518 22 22
info@bergbahnenmellau.com
www.mellau-damuels.at



Betriebszeiten Sommer

Montag – Freitag von 09:00 – 12:00 Uhr und
13:00 17:00 Uhr
Samstag/Sonntag und Feiertage von 09:00 –
17:00 Uhr (keine Mittagspause)
Letzte Bahnfahrt: 16:30

Abendfahrten Sommer

Jeden Freitag im August von 18:00 - 22:00 Uhr
finden die Sonnenuntergangsfahrten der Berg-
bahn Mellau statt. Geniessen Sie gemütliche Stun-
den im Bergrestaurant Simma. Lassen Sie sich von
regionalen Spezialitäten verwöhnen und erleben
Sie den tollen Ausblick bei Sonnenuntergang und
Mondschein.

Handwerk & Architektur

Handwerk besichtigen:

Besuch der Juppenwerkstatt in Riefensberg

Juppenwerkstatt Riefensberg

Dorf 52
6943 Riefensberg
Tel.: +43 (0)5513 8356
info@juppenwerkstatt.at
www.juppenwerkstatt.at



Die Juppenfärberei ist ein jahrhundertealtes Handwerk, das nur noch in der Juppenwerkstatt Riefensberg gepflegt wird. In einem langwierigen Prozess entsteht hier der steife, glänzende und in unzählige Falten gelegte Stoff, aus dem eine der ältesten und wertvollsten Trachten des Alpenraums, die Bregenzerwälder Juppe, gefertigt wird. Gearbeitet wird nach uralter Rezeptur und auf über 100 Jahre alten Maschinen. Die Juppenwerkstatt ist darüber hinaus Kursort für die Trachtenherstellung sowie Auskunfts- und Kontaktstelle für angehende Juppenträgerinnen. Sie führt ein eigenes Trachtenmuseum, ist aber auch Ziel von ArchitekturliebhaberInnen aus der ganzen Welt. Um sich ein Bild von der aufwändigen Erzeugung einer Bregenzerwälder Frauentracht machen zu können, ist im Rahmen einer Führung eine Näherin, Stickerin, Knüpferin oder Hutmacherin anwesend.

ÖFFNUNGSZEITEN - 1. Mai bis 31. Oktober 2020

Dienstag, 10–12 Uhr

Freitag, 10–12 Uhr und 14–16 Uhr

Erster Sonntag im Monat öffentliche Führung; Start 10 Uhr

Führung nach Voranmeldung

Montag bis Sonntag, 9.00-17.45 Uhr

ANGEBOT & PREISE

Eintritt ohne Führung

Erwachsene	€ 4,00
Kinder, Jugendliche bis 14 Jahre	freier Eintritt
Jugendliche und Studenten von 15 bis 18 Jahre,	
Präsenzdiener & Zivildienstler	€ 1,00
Mit Vorarlberger Familienpass	€ 1,00

Eintritt mit Führung

Dauer 75-90 Minuten; Kunsthandwerkerin anwesend
Voranmeldung erforderlich

Werktag

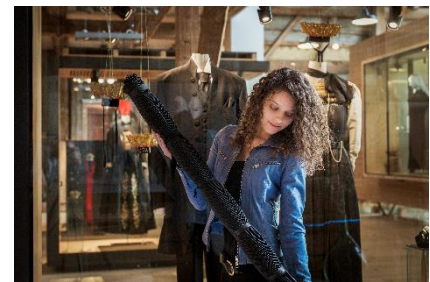
Gruppe bis 9 Personen pauschal	€ 80,00
Gruppe ab 10 Personen	€ 9,00/Person

Sonntag / Feiertag

Gruppe bis 9 Personen pauschal	€ 100,00
Gruppe ab 10 Personen	€ 11,00/Person

Schulklasse

€ 60,- Pauschale pro Gruppe



ZUSATZLEISTUNGEN Teilnehmerzahl: Ab 15 Personen (Voranmeldung erforderlich)

- Sektempfang in der Juppenwerkstatt | EUR 3,50 / Person
- Schnapsumtrunk in der Juppenwerkstatt | € 2,50/Glas (Brennerei Anton Raid- Punktstärkster Goldmedaillengewinner der Vorarlberger Landesprämierung 2014)
- Kaffee & hausgemachter Kuchen im Bartle. Üser Wirtshus | € 5,50 / Person
- Jause mit regionalen Produkten im Bartle. Üser Wirtshus | € 10,00 / Person (Produkte der Sennerei Riefensberg, Metzgerei Albert Fink, Krumbach)

TAGESANGEBOTE MIT KULTUR – HANDWERK- KULINARIK

Teilnehmerzahl: Ab 15 Personen (Vor Anmeldung erforderlich)

Gemeinsam mit unseren PartnerInnen aus der Region haben wir ein abwechslungsreiches Programm für Sie zusammengestellt. Verbinden Sie Ihren Aufenthalt in der Juppenwerkstatt mit der Möglichkeit, auch andere engagierte Projekte im Rahmen unserer Tagesprogramme kennenzulernen. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir organisieren für Sie Ihr gewünschtes Programm.

Angebot 1: 10:00 Uhr Metzler Molke, Egg – 13:00 Juppenwerkstatt

Mit kleiner Jause (Preis € 17,50 / Person) | Mit Käsebuffet (Preis € 26,50 / Person)

Metzler Molke – Innovativer, mehrfach ausgezeichneter landwirtschaftlicher Betrieb mit hervorragenden Käse- und Molkeprodukten. Betriebsbesichtigung und Verkostung

Angebot 2: 10:00 Uhr BIO-Hof Lingenhel, Doren – 13:00 Juppenwerkstatt

Mit kleiner Jause (Preis € 27,00 / Person)

Gutes Essen muss BIO sein - aus Liebe und Verantwortung. Mehrfach ausgezeichneter landwirtschaftlicher BIO-Betrieb mit hervorragenden Produkten. Betriebsbesichtigung und Verkostung

Angebot 3: 10:00 Juppenwerkstatt -12:00 Bartle Üser Wirtshus- 14:15 Uhr Angelika Kauffmann Museum (Preis 33,00 / Person)

Schwarzenberg gilt als eine der schönsten Gemeinden des Bregenzerwaldes. Das Angelika Kauffmann Museum befindet sich in einem sehr gut erhaltenen, in seinem Kern 450 Jahre alten Bauernhaus. Während der Wohntrakt Einblicke in die Wohn- und Alltagskultur der Vergangenheit gewährt, befindet sich im ehemaligen Wirtschaftstrakt ein modern eingerichteter Ausstellungsraum. Hier finden jährlich wechselnde Themenausstellungen mit Originalwerken der berühmten Malerin Angelika Kauffmann statt. Empfehlenswert auch für Architekturinteressierte.

Angebot 4: 10:00 Juppenwerkstatt – 12:00 Bartle. Üser Wirtshus – 14:00 BUS:STOP Preis (€ 29,00 / Person)

BUS:STOP - 7 internationale Architekturbüros haben 7 Buswartehäuschen für Krumbach entworfen. Begleitet von regionalen Partner-Architekten wurden die Entwürfe von lokalen Handwerkern umgesetzt; ein Projekt, das medial um die Welt ging.

Angebot 5: 10:00 Uhr Juppenwerkstatt – 12:00 Bartle. Üser Wirtshus – 14:00 Frauenmuseum (Preis € 33,00 / Person)

Das Frauenmuseum Hittisau (Bregenzerwald) ist das erste und einzige Frauenmuseum Österreichs. Es ist auch weltweit das einzige im ländlichen Raum. In den Ausstellungen nimmt es Stellung zu frauenrelevanten Themen. Untergebracht ist das Frauenmuseum in einem architektonisch überzeugenden Gebäude von Cukrovicz und Nachbaur.

Angebot 6: 10:00 Juppenwerkstatt – 12:00 Bartle. Üser Wirtshus – 14:00 Historisches Sägewerk Bartenstein Hittisau (Preis € 28,00 / Person)

Die Bartenstein-Säge ist über 200 Jahre alt und stand

Bis 1982 in Verwendung. Um das wertvolle Zeugnis der Bregenzerwälder Holzkultur zu erhalten, wurde sie 1992 unter Denkmalschutz gestellt und funktionstüchtig restauriert. Für Gruppen setzt Ignaz Bartenstein die alte Säge wieder in Bewegung.

Angebot 7: 10:00 Juppenwerkstatt – 12:00 Bartle. Üser Wirtshus – 14:15 Werkraum Bregenzerwald (Preis € 35,00 / Person)

Der Werkraum Bregenzerwald ist eine international renommierte Plattform regionaler Handwerksbetriebe mit einem vielfältigen Spektrum an Aufgabenbereichen. Durch die architektonische Qualität des Werkraumhauses von Peter Zumthor sowie das innovative Ausstellungsprogramm etablierte sich die Einrichtung in den vergangenen Jahren zu einem touristischen Publikumsmagnet.

Detaillierte Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage www.juppenwerkstatt.at
Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir organisieren für Sie Ihr gewünschtes Programm.

Brauchtum & Kultur

Museen:

Alpmuseum „uf m Tannberg“ Schröcken

Warth-Schröcken Tourismus
Tel.: +43 (0)5519 2670
info@schroecken.at
www.alpmuseum.at



Das „Alpmuseum uf m Tannberg“ in Schröcken ist eine urtümliche Alpe, die Einblick in das Leben der Bergbauern von damals gibt – 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.

Zwischen den alten Holzbalken der Alpe ist die Geschichte spürbar.

Öffnungszeiten:

Mitte Juni bis September jeden DI, DO und SO von 13:00 – bis 16:00 Uhr

Kostenlose Führungen finden dienstags, donnerstags und sonntags (von Juni bis September) statt. Weitere Gruppenführungen außerhalb der Öffnungszeiten sind jederzeit nach Anmeldung möglich.

Alpsennereimuseum Hittisau

Tourismusbüro Hittisau
Tel.: +43 (0)5513 6209-50
tourismus@hittisau.at
www.hittisau.at

Das Alpsennereimuseum ist eine eingerichtete, historische Sennküche die Arbeitsweise und Gerätschaften der Käseherstellung und Milchverarbeitung der letzten 300 Jahre im Bregenzerwald zeigt. Erfahren Sie mehr über die Käseerzeugung von früher und heute bei einer Führung mit einem unserer Käsemeister (inkl. Käseverkostung).

Führungen:

Jeden Mittwoch um 10 Uhr (nur mit Anmeldung bis Dienstag 12 Uhr im Tourismusbüro Hittisau unter +43 5513 6209 250 oder toursimus@hittisau.at)

Auf Anfrage jederzeit möglich!

Dauer einer Führung: ca. 1 h

Kosten: € 4,- / Person inkl. Käseverkostung

Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg

Angelika Kauffmann Museum
Tel.: +43 (0)5512 3570
brigitte.metzler@schwarzenberg.at
www.angelika-kauffmann.com



ANGELIKA
KAUFFMANN
MUSEUM
Schwarzenberg



Das ursprüngliche Heimatmuseum wurde 1913 eingerichtet. Nach der dritten Übersiedlung befindet es sich seit 1928 im so genannten Kleberhaus, dem heutigen Angelika Kauffmann Museum. Im vorderen Teil ist die Bregenzerwälder Wohnkultur des 19. Jahrhunderts zu sehen. Ebenerdig befinden sich Schopf (Laube), Küche, Stuben, Gaden (Elternschlafzimmer) und Trachtenausstellung. Während im Obergeschoss Kinderschlafzimmer, eine Ausstellung von Milchverarbeitungsgeräten und religiöse Kleinkunst präsentiert werden, zeigt das Dachgeschoss alte Waffen, Musikinstrumente, Tafelgeräte und geschmiedete Grabkreuze.

Aktuelle Ausstellung Wem gehört das Bödele? Eine Kulturlandschaft verstehen

9. Februar bis 31. Oktober 2020

Das Bödele ist das Naherholungsgebiet der Stadt Dornbirn. Doch es gehört zur Gemeinde Schwarzenberg. Der Dornbirner Fabrikant Otto Hämmerle erwarb 1901/02 Grundstücke und Vorsäßhütten von Schwarzenberger Bauern und erfand das Tourismusziel Bödele. Er ließ die Hütten zu Ferienhäuschen umbauen, errichtete ein Luxushotel und einen landwirtschaftlichen Musterbetrieb. Überhaupt scheinen Gegensätze für das Bödele prägend: Dornbirn und Schwarzenberg, Ferienhäuser und geschütztes Hochmoor, Girardelli-Hang und Familienskigebiet, Motorradrennen und Ashram. Spannend ist das Verhandeln der unterschiedlichen Interessen – früher wie heute: Aus Konflikten und Widersprüchen entsteht dabei mitunter etwas ganz Neues, etwas allein für diese Kulturlandschaft Spezifisches. Das Bödele ist wie ein Brennglas, das sozialen und historischen Wandel bündelt. Das zeigen die Ausstellungen im Stadtmuseum Dornbirn und im Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg.

Öffnungszeiten 2020

9. Februar bis 26. April 2020: Freitag bis Sonntag, 14 bis 17 Uhr
1. Mai bis 31. Oktober 2020: Dienstag bis Sonntag, 10 bis 17 Uhr

Öffentliche Führungen:

Ab Mitte Juni 2019
Dienstag 15.30Uhr
Sonntag 10.30 Uhr

Egg Museum

Pfarrhof 5 (direkt neben der Kirche)
6863 Egg
Museumsleitung: Andreas Hammerer
Tel.: +43 (0)664 1124341
andreas.hammerer@schule.at
www.eggmuseum.at

Das Egg Museum ist das älteste Talschaftsmuseum des Landes – es wurde 1904 gegründet und 1988 wieder eröffnet. Derzeit legt das Museum den Schwerpunkt auf Sonderausstellungen, die sich mit der Geschichte, Kunst und Brauchtum des Bregenzerwaldes beschäftigen. So wird in den Jahren bis 2019 besonders die Zeit des 1. Weltkriegs in verschiedenen Sonderausstellungen zu sehen sein.

Der Schwerpunkt der Sammlung gilt der Region Bregenzerwald, insbesondere der Bregenzerwälder Tracht. Daneben sind zahlreiche Exponate aus den Bereichen Landschaft, Sitte, Brauchtum und Wohnkultur zu sehen. Ausgestellt sind außerdem Waffen, Keramik, ein Bregenzerwald-Relief, ein Wälderhaus-Modell, Handstücke zur Geologie im Bregenzerwald, Patengeschenke und Liebesgaben etc.

Zusätzlich zur Dauerausstellung zeigt der Verein Egg Museum jedes Jahr zwei Sonderausstellungen mit umfangreichem Begleitprogramm.

Öffnungszeiten:

Freitag – Sonntag 15:00 bis 18:00 Uhr
Gruppenführungen auf Anfrage

Franz Michael Felder Museum Schoppernau

Tel.: +43 (0)5515 2495
schoppernau@au-schoppernau.at
www.schoppernau.bvoe.at



Das Museum ist im Obergeschoss des neuen Kultur- und Geschäftshauses im Dorfzentrum eingerichtet. Eine überdimensionale Leuchtwand steht im Mittelpunkt der Ausstellung. Sie zeigt Franz Michael Felders **Leben und Werk** mittels Zitaten, Bildern und Texten. Licht und Klang sind die zentralen Elemente der Ausstattungs-gestaltung.

Öffnungszeiten (ganzjährig):

Mo 16:00 - 18:00 Uhr
Do 9:00 - 11:00 Uhr
Fr 17:00 - 19:00 Uhr
So 09:30 - 11:30 Uhr

Achtung: an Feiertagen bleibt das Museum geschlossen!

Gruppenführungen auf Anmeldung bei Burkhard Wüstner:
T +43 (664) 75061578
bm.wuestner76@gmail.com

Natur-Erlebnis Holdamoos in Au-Schoppernau

Tel.: +43 (0)5515 2288
info@au-schoppernau.at
www.au-schoppernau.at



400 Jahre Alpgeschichte mitten in einem reizvollen Stück Kultur- und Naturlandschaft. Das Herzstück des „Natur-Erlebnis Holdamoos“ ist eine über 430 Jahre alte Vorsäbhütte, die vor Verkauf und Abbruch gerettet wurde. Rund um Hütte und See gibt es einen Kräutergarten mit über 150 verschiedenen Heilpflanzen und Kräutern, gepflegte Spazierwege, eine Wackelbrücke und einen mystischen Haselnussplatz.

Öffnungszeiten:

Die Vorsäbhütte kann jeden Freitag von 14:00 – 16:00 Uhr bei freiem Eintritt besichtigt werden (ausgenommen in den Monaten November, Dezember, April).
Führungen auf Anfrage.

Juppenwerkstatt Riefensberg

Juppenwerkstatt
Dorf 52
6943 Riefensberg
Tel.: +43 (0)5513 8356
info@juppenwerkstatt.at
www.juppenwerkstatt.at



In der Juppenwerkstatt in Riefensberg wird die traditionelle Bregenzerwälder Tracht – die „Juppe“ - hergestellt. Entdecken Sie traditionelle Handwerkskunst und erleben Sie, wie die einzigartige Wälderjuppe entsteht. Bitte informieren Sie sich über unsere Angebote und Packages unter „Handwerk & Architektur“.

Öffnungszeiten:

1. Mai bis 31. Oktober 2020
Dienstag, 10–12 Uhr
Freitag, 10–12 Uhr und 14–16 Uhr
Erster Sonntag im Monat: öffentliche Führung, Beginn 10 Uhr
Führungen auf Anfrage

Frauenmuseum Hittisau

Tel.: +43 (0)5513 6209-30
kontakt@frauenmuseum.at
www.frauenmuseum.at



Das Frauenmuseum Hittisau (Bregenzerwald) ist das erste und einzige Frauenmuseum Österreichs. Es ist auch weltweit das einzige im ländlichen Raum. Es wurde im Jahr 2000 auf Initiative von Elisabeth Stöckler gegründet und hat seither über dreißig Ausstellungen zu frauenrelevanten Themen gezeigt. Das Frauenmuseum Hittisau hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Kulturschaffen von Frauen und Frauengeschichte(n) sichtbar zu machen und zu dokumentieren.

Öffnungszeiten

Mittwoch von 14 bis 17 Uhr
Donnerstag bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr

Für Führungen kontaktieren Sie bitte telefonisch +43 (0)664 88431964 (Lydia Hagspiel) oder per Email: fuehrungen@frauenmuseum.at.

Eintrittspreise

Erwachsene € 8,00 (ermäßigt € 6,00)
Sonderführungen € 10,00

Heimatismuseum Alberschwende

Tourismusbüro Alberschwende
Hof 3, 6861 Alberschwende
Tel.: +43 (0)5579 4233
www.alberschwende.at

Das Museum zeigt Ausschnitte aus der bäuerlichen Lebensweise und Wohnkultur vom 18. bis ins frühe 20. Jahrhundert. Ein Schwerpunkt befasst sich mit den Arbeitsgängen „Vom Flachs zum Leinen“. In der **Außenstelle Mesmers Stall** befindet sich eine Dokumentation zur Alten Landwirtschaft.

Öffnungszeiten nach Vereinbarung!
Der Besuch der Ausstellungen ist auch im Rahmen einer Führung möglich.

Heimatmuseum Bezau

Anton Bär
Tel.: +43 (0)677 62318655
oder
Tourismusbüro Bezau
Tel.: +43 (0)5514 2295
info@bezau.at
www.bezau-bregenzerwald.com



Das Heimatmuseum Bezau ist ein typisches Bauernhaus des hinteren Bregenzerwaldes, gewährt aber heute noch guten Einblick in die Wohn- und Lebensverhältnisse in einer nach wie vor von Holzarchitektur geprägten Landschaft.

Durch den beliebten Schopf gelangt man in die Küche mit offener Feuerstelle und Senngelegenheit. Von der Küche aus betritt man die gemütliche Stube mit dem Lehmofen. Das Schlafzimmer der Eltern, das "Gado" genannt grenzt meist auf der westlichen Seite an die Stube.

Schwerpunkte:

- Ein typisches, im alten Stil gut erhaltenes Wohnhaus mit hoher Wohnkultur
- die übliche Einrichtung in Küche, Stube und Gado
- die Trachten des Bregenzerwaldes
- Sitte und Brauch
- eine wertvolle Sammlung sakraler Kunst
- Volksfrömmigkeit
- Kettenstickerei

Öffnungszeiten:

Juli, August und September
Dienstag, Donnerstag und Freitag von 14.00 bis 16.00 Uhr
von Oktober bis einschließlich Juni
jeden Dienstag um 14 Uhr Führung

Gruppen:

Für Gruppen ab 5 Personen nach Anmeldung – Besichtigung auch außerhalb der genannten Öffnungszeiten möglich.

Kulisse Pfarrhof

Kulisse Pfarrhof
Kirchdorf, 6884 Damüls
Tel.: +43 (0)5510 620
info@damuels.at



Vorarlberger Skigeschichte hautnah!

Ein wichtiger Teil der Kulisse Pfarrhof bildet das integrierte Skimuseum. Die Ausstellung wurde im Sommer 2017 komplett überarbeitet und erhielt von der FIS die offizielle Auszeichnung "FIS Skimuseum". Die Ausstellung umfasst 130 Jahre Vorarlberger Skigeschichte sowie die Vorarlberger Ski-Rennsportgeschichte

Öffnungszeiten: (Juni – Mitte Oktober)

Dienstag und Freitag von 15:00 – 18:00 Uhr

Kulinarik

EinkehrGasthäuser:

Alpengasthof Höfle Lecknertal/Hittisau

Alpengasthof Höfle
Anna Reiner
Bolgenach 118, 6952 Hittisau
Mobil: +43 (0)664 4956022
reiner.anna@hotmail.com
www.hoeflegasthof.com

Bartle – Üser Wirtshus

Bartle – Üser Wirtshus
Dorf 60 , 6943 Riefensberg
Tel.: +43 (0)681 813 305 81
bartle@bartle.at
www.bartle.at



Berggasthof Hochhäderich Hittisau

Berggasthaus Hochhäderich
Maria-Luise Bilgeri
Hof 234, 6951 Lingenau
Mobil: +43 (0)664 1611423 oder +43 (0)664 9222410
info@hochhaederich.info
www.hochhaederich.info

Gasthaus Goldener Adler Hittisau

Gasthaus Goldener Adler
Manfred Felder
Platz 184, 6952 Hittisau
Mobil: +43 (0)664 1003293
adler-hittisau@outlook.com
www.adler-hittisau.at

Gasthof Pension Cafe Schrannenhof Schoppernau

Gasthof Pension Cafe Schrannenhof
Viktor und Maria Zündel
Niederau 343, 6886 Schoppernau
Tel.: +43 (0)5515 2162
info@schrannenhof.cc
www.schrannenhof.cc

KäseWirte:

"die Sonnigen" – Hotel, Appartements und Familienspaß Bezau

Hotel Sonne "die Sonnigen"
Familie Christian und Andrea Meusburger
Kriechere 66
6870 Bezau
Tel.: +43 (0)5514 2262
Mail: info@diesonnigen.at
Homepage: www.diesonnigen.at



******Hirschen Wohlfühlhotel Schoppernau**

****Hirschen Wohlfühlhotel
Greußing GmbH
Oberdorf 46
6886 Schoppernau
Tel.: +43 (0)5515 21150
hotel@hirschen.at
www.hirschen.at



******Almhotel Hochhäderich Riefensberg**

Almhotel Hochhäderich
Norbert und Isolde Steurer
Hochhäderich 300
6943 Riefensberg
Tel.: +43 (0)5513 8254-0
Mobil: +43 (0)664 8202850
office@alm-hotel.at
www.alm-hotel.at

Alpenblick Terrasse-Restaurant-Café Sulzberg

Alpenblick Terrasse-Restaurant-Café
Christian Giselbrecht
Dorf 12
6934 Sulzberg
Tel.: +43 (0)5516 2217
Mobil: +43 (0)664 4539070
gasthof@alpenblick.co.at
www.alpenblick.co.at

Alpengasthof Edelweiß Au

Alpengasthaus Edelweiß am Öberle
Bianca Erath
Öberle 347
6883 Au
Tel: +43 (0)664 4324840
E-Mail: edelweiss@oeberle.com
Homepage: www.oeberle.com

Berghof Fetz Bödele/Dornbirn

Berghof Fetz Betriebs-GmbH
Philipp Moosbrugger
Bödele 574
6850 Dornbirn
Tel.: +43 (0)5572 77400
Mobil: +43 (0)664 4454062
info@berghoffetz.at
www.berghoffetz.at

Café Restaurant Krumbacher Stuba Krumbach

Café Restaurant Krumbacher Stuba
Dominik Mennel
Unterkrumbach 177
6942 Krumbach
Tel.: +43 (0)5513 8724
info@krumbacher-stuba.at
www.krumbacher-stuba.at



Das Bregenzerwälder Käsehaus Andelsbuch

Das Bregenzerwälder Käsehaus Spezialitäten GmbH
Hubert Peter
Hof 144
6866 Andelsbuch
Tel.: +43 (0)5512 26346
info@kaesehaus.com
www.kaesehaus.com

Hotel Dorfgasthof Adler Mellau

Dorfgasthof Adler GmbH
Petra u. Heinz Gorbach
Platz 62
6881 Mellau
Tel.: +43 (0)5518 2260
info@adler-mellau.at
www.adler-mellau.at



Erlebnisgasthof Ur-Alp Au

Erlebnisgasthof Ur-Alp
Peter Ritter
Bundesstraße 533
6883 Au
Tel: +43 (0)5515 25192
info@ur-alp.at
www.ur-alp.at



Gasthaus Taube Bizau

Gasthaus Taube
Margit Dietrich und Monika Moosbrugger
Kirchdorf 58
6874 Bizau
Tel.: +43 (0)5514 2124
gasthof-taube@aon.at
www.taubebizau.at

Gasthaus "Wirtshaus zur Taube" Alberschwende

Gasthaus "Wirtshaus zur Taube"
Lothar Eiler
Hof 9
6861 Alberschwende
Tel.: +43 (0)5579 4202
wirtshaus@taube.at
www.taube.at

Gasthof Alpenrose-Kaltenbrunnen Egg

Gasthof Alpenrose-Kaltenbrunnenn
Manfred Beck
Kaltenbrunnen 229
6863 Egg
Tel.: +43 (0)5512 2433
info@kaltenbrunnen.com
www.kaltenbrunnen.com



Gasthof Hirschen Sibratsgfall

Gasthof Hirschen
Peter Dorner
Dorf 31
6952 Sibratsgfall
Tel.: +43 (0)5513 2111
info@derhirschen.at
www.derhirschen.at



Hotel Adler & Hotel Rössle Au

Hotel Adler & Hotel Rössle GmbH
Barbara Simma
Lisse 90
6883 Au
Tel. Adler: +43 (0)5515 2264
Tel. Rössle: +43 (0)5515 2216
hotel@adler-au.at & hotel@roessle-au.at
www.adler-au.at & www.roessle-au.at



Hotel-Restaurant Alpenblume Damüls

Hotel Restaurant Alpenblume
Familien Türtscher und Kohler
Uga 78
6884 Damüls
Tel.: +43 (0)510 265
info@hotel-alpenblume.at
www.hotel-alpenblume.at



Hotel Gasthof Adler Schoppernau

Hotel Gasthof Adler
Wilhelm und Hermi Muxel
Mitteldorf 42
6886 Schoppernau
Tel.: +43 (0)5515 2106
muxel@gasthof-adler.at
www.gasthof-adler.at



Hotel Gasthof Hirschen Schwarzenberg

Hotel Gasthof Hirschen Franz Fetz GmbH
Peter Fetz
Hof 14
6867 Schwarzenberg
Tel.: +43 (0)5512 2944
info@hirschenschwarzenberg.at
www.hirschenschwarzenberg.at



Hotel Gasthof Adler Lingenau

Hotel Gasthof Adler
Hof 43
6951 Lingenau
Tel.: +43 (0)5513 6367
info@adler-lingenau.com
www.adler-lingenau.com



Kurzbeschreibung:

Käse steht für Faszination: Vom Kuhstall, über die Sennerei bis hin zur Freude am Genuss! In Lingenau gibt es viel zu erleben: der einzigartigen Quelltuffwanderweg führt Sie durch eine Landschaft voller Naturwunder. Die architektonisch mehrmals ausgezeichnete Kirche kann mit oder ohne Führung besichtigt werden. Bevor Sie sich bei uns im Hotel Gasthof Adler den fein servierten Käsespezialitäten widmen, sollten sie unbedingt den Käsekeller besuchen. Dort erfahren Sie alles über die Produktion und Verarbeitung der originalen Bregenzerwälder Käsesorten.

Wir bieten Ihnen gerne individuell auf Ihre Gruppe abgestimmte Käsemenüs oder – buffets an. Vielleicht sind Sie auch an einer Käsejause interessiert? Wir empfangen Sie in unserem Gastgarten oder den heimeligen Bregenzerwälder Stuben.

Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Suche nach „Führungen“ und „Besichtigungen“ gerne weiter. Auch Kinder kommen bei uns voll auf Ihre Kosten! Sie können sich auf dem großen Spielplatz und in den beiden Kinderspielzimmern so richtig austoben. Natürlich dürfen sie sich auch bei der Menüwahl einbringen.

Kosten: auf Anfrage

Termine: jederzeit für Gruppen ab 20 Personen

Hotel Gasthof Krone Hittisau

Hotel Gasthof Krone
Natter GmbH & Co KG
Am Platz 185
6952 Hittisau
Tel.: +43 (0)5513 6201
gasthof@krone-hittisau.at
www.krone-hittisau.at



Hotel Gasthof Wälderhof Lingenau

Hotel Gasthof Wälderhof
Barbara Wild
Steig 161
6951 Lingenau
Tel.: +43 (0)5513 6244-0
info@waelderhof.com
www.waelderhof.com



Hotel Gasthof zum Löwen***

Hotel Gasthof zum Löwen BetriebsgmbH & Co KG
Mario Pargger
Hof 30
6951 Lingenau
Tel.: +43 (0)5513 6360-0
info@loewen-lingenau.com
www.loewen-lingenau.com



Hotel Gretina

Hotel Pension Gretina
Silvia & Markus Metzler
Ellenbogen 769
6870 Bezaus
Tel.: +43 (0)664 88197434
info@hotel-gretina.at
www.hotel-gretina.at



Hotel Krone Au

Hotel Krone
Walter Lingg
Jaghaus 4
6883 Au
Tel.: +43 (0)5515 22010
Fax: +43 (0)5515 2201-201
office@krone-au.at
www.krone-au.at



Hotel Krone Langenegg

Hotel Krone
Manfred Nussbaumer
Gfäll 107
6941 Langenegg
Tel.: +43 (0)5513 6178
info@krone-langenegg.at
www.krone-langenegg.at

Hotel Post Bezaus

Hotel Post Bezaus & Susanne Kaufmann Spa
Brugg 35
6870 Bezaus
Tel.: +43 (0)5514 2207-0
office@hotelpostbezaus.com
www.hotelpostbezaus.com

HOTEL POST
IN BEZAUS SEIT 1850

Jagdhaus Egender Bezau

Jagdhaus Egender
Mariette Egender
Schönenbach 342
6870 Bezau
Mobil: +43 (0)664 2440447
info@jagdhaus-egender.at
www.jagdhaus-egender.at



Landhotel Hirschen Hittisau

Landhotel Hirschen GmbH & Co KG
Gabriele Bechter und Rosemarie Feurstein
Platz 187
6952 Hittisau
Tel.: +43 (0)5513 2320
info@landhotel-hirschen.at
www.landhotel-hirschen.at



ÖFFNUNGSZEITEN

8.00 Uhr bis 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen bis 22.00 Uhr

Ruhetage:

Dienstag ganztags und mittwochs bis 14.30 Uhr

Warme Küche:

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr



Ideal für traditionelle Küche sowie eine Auswahl an Vegetarischen und Veganen Gerichten. Zudem werden in der hauseigenen Konditorei täglich frische Kuchen kreiert.

Naze's Hus Mellau

Naze's Hus
Herwig Siegl
Tempel 73
6881 Mellau
Tel.: +43 (0)5518 20024
Mobil: +43 (0)650 4627929
info@nazes-hus.at
www.nazes-hus.at

Restaurant Kässtadl Egg

Restaurant Kässtadl
Alois Weidinger
Loco 9
6863 Egg
Tel.: +43 (0)5512 2207
info@kaesstadl.com
www.kaesstadl.com

Romantik Hotel Das Schiff** Hittisau**

Romantik Hotel Das Schiff****
Hans-Peter Metzler
Heideggen 311
6952 Hittisau
Tel.: +43 (0)5513 6220-0
info@schiff-hittisau.com
www.schiff-hittisau.com



Schetteregger Hof Egg

Schetteregger Hof
Familie Albrecht
Amagmach 898
6863 Egg
Tel.: +43 (0)5512 3220
Fax: +43 (0)5512 3220-22
info@schettereggerhof.at
www.schettereggerhof.at



Hotel Sonne Lifestyle Resort Mellau

Sonne Lifestyle Resort – Hotel Sonne Mellau GmbH
Natalie Läßer
Übermellen 65
6881 Mellau
Tel.: +43 (0)5518 20100-0
info@sonnemellau.com
www.sonnemellau.com



Sporthotel Krone Schoppernau

Sporthotel Krone
G. Moosbrugger GmbH & Co
Unterdorf 22
6886 Schoppernau
Tel.: +43 (0)5515 2116
info@sporthotel-krone.at
www.sporthotel-krone.at

Wander- und Reisebegleitungen, Gästeführer

Natur-Kultur-Genuss Gäste- und Wanderführungen

Gabi Österle
Reute 361
6951 Lingenau
Tel.: +43(0)664 14 17 475
E-Mail: einblick-ausblick@hotmail.com

Reisebegleitung und Wanderführungen

Hans Hammerer
Paracelsusweg 9
6850 Dornbirn
Tel.: +43 (0) 664 33 71 262
E-Mail: hans.hammerer@gsund.com
www.gsund.com

Kultur in Bewegung Gäste- und Wanderführungen

Helga Rädler
Ach 271
6952 Hittisau
Tel.: +43(0) 664 5793 566
E-Mail: helga.raedler@hittisau.at
www.kulturinbewegung.at

Käsesommelier - KäseCaspar

Caspar Greber
Ankergasse 17
6900 Bregenz
Tel.: +43 (0)699 18384320
E-Mail: caspar@kaesecaspar.at
www.kaesecaspar.at
