



KÄSESTRASSE
**BREGENZER
WALD**

Die Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald

www.kaesestrasse.at

Die KäseStrasse wünscht schöne Stunden im Bregenzerwald!

Mit Hand und Herz das Echte pflegen.

www.kaesestrasse.at



Inhalt

Einleitung	07
Die KäseStrasse Bregenzerwald – weit mehr als eine Route	11
Die Dreistufenlandwirtschaft	13
Der Alpkäse – das Juwel aus dem Bregenzerwald	15
Mobiliät in der KäseStrasse	17
Sicheres Wandern in der KäseStrasse Bregenzerwald	20
10 Verhaltensregeln für den Umgang mit Weidevieh	21
Glossar	22
Die Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald	25
Andelsbuch	
Alpe Vordere Niedere, Andelsbuch	26 27
Au	
Vorsäß Boden, Au	28 29
Bezau	
Alpe Kassa Wildmoos, Bezau	30 31
Alpe Kretzboden, Bezau	32 33
Alpe Sammere, Bezau	34 35
Alpe Seefluh, Bezau	36 37
Alpe Vordere Unterspitz, Bezau	38 39
Alpe Untere Hinteregg, Bezau	40 41
Vorsäß Schönenbach, Bezau	42 43
Vorsäß Sonderdach, Bezau	44 45
Bizau	
Alpe Rüscher, Bizau	46 47
Alpe Rüschers Gunten, Bizau	48 49
Alpe Sattelegg, Bizau	50 51
Alpe Unterer Hirschberg, Bizau	52 53
Damüls	
Alpe Oberdamüls, Damüls	54 55
Alpe Uga, Damüls	56 57

Egg

Alpe Andlisbrongen, Egg	58 59
Alpe Brongen, Egg	60 61
Alpe Erles Finne, Egg	62 63
Alpe Obere Falz, Egg	64 65
Alpe Ostergunten, Egg	66 67

Hittisau

Alpe Gerisgswend, Hittisau	68 69
Alpe Glockenplatte, Hittisau	70 71
Alpe Hochleckach und Toserloch, Hittisau	72 73
Alpe Juliansplatte, Hittisau	74 75
Alpe Loch, Hittisau	76 77
Alpe Schwarzenberger Platte, Hittisau	78 79

Mellau

Alpe Kanis, Mellau	80 81
Alpe Obere, Mellau	82 83
Alpe Wildgunten, Mellau	84 85

Schnepfau

Alpe Weissenbach, Schnepfau	86 87
-----------------------------------	-------

Schoppernau

Alpe Hinterüntschen, Schoppernau	88 89
--	-------

Schröcken

Alpe Felle, Schröcken	90 91
Alpmuseum uf m Tannberg	92 93
Alpe Unterauenfeld, Lech	94 95
Alpe Treu, Schröcken	96 97

Schwarzenberg

Alpe Oberlose, Schwarzenberg	98 99
------------------------------------	-------

Sibratsgfall

Bereuters Neualpe, Sibratsgfall	100 101
---------------------------------------	---------

Danke und Impressum	104
----------------------------------	------------



Die Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald

06
07

_ 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 Wintervorrat 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.



Nach Monaten harter Arbeit ziehen Mensch und Vieh dann 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 Unversehrtheit der Umwelt, 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 37 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 Alpsennereien, 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

10

11

_ 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 Schopponauer Sozialreformer Franz Michel 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 20 Jahren, denn bereits seit 1998 gibt es den Verein KäseStrasse Bregenzerwald – ein Netzwerk mit über 170 Mitgliedern.

Bauernhöfe mit Hofläden, Dorf- und Alpensennereien, Hotels, Restaurants, Gasthöfe, Ausflugsziele, Jausenstationen, Nahversorger, Bergbahnen, Outdoor-Anbieter 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.

www.kaesestrasse.at



Die Dreistufenlandwirtschaft: ausgezeichnet als immaterielles Kulturerbe der UNESCO

12
13

_ 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 2011 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 Alpbetriebs 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 sömmert.



Der Alpkäse - das Juwel aus dem Bregenzerwald

14

15

_ 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 schlussendlich 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

16

17

Bregenzerwald Gäste-Card

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 Bregenzerwald Gäste-Card. Sie bringt Besucher beliebig oft per Bergbahn nach oben, gilt für umweltfreundliche Fahrten mit den öffentlichen Bussen und zudem für erfrischend-entspannende Stunden in den Freibädern.

Die Bregenzerwald Gäste-Card erhalten alle Besucher und Besucherinnen, die zwischen 1. Mai und 31. Oktober drei oder mehr Nächte in einer der 24 Partnergemeinden verbringen.

Ausgabestellen:

Bregenzerwald Tourismus (Egg), bei allen Bergbahnen (ausgenommen Steffisalp-Bahn, Warth) und Tourismusbüros der Partnergemeinden (ausgenommen Bildstein und Sonntag).

Partnergemeinden:

Alberschwende, Andelsbuch, Au, Bezau, Bildstein, Bigau, Damüls, Doren, Egg, Hittisau, Krumbach, Langen b. Bregenz, Langenegg, Lingenau, Mellau, Riefensberg, Schnepfau, Schopperrau, Schröcken, Schwarzenberg, Sibratsgfall und Sulzberg. Fontanella und Sonntag im Biosphärenpark Großes Walsertal.

Weitere Informationen finden Sie unter 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 98 von Hittisau nach Balderschwang und mit dem Landbus Großes Walsertal bis Thüringen. (Bitte beachten Sie: Laguzalpe – Wegbenützungsgebühr € 5 (Erwachsene), € 2,50 (Kinder) Aufzahlung, Preisänderung vorbehalten.)

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

Der öffentliche Personennahverkehr im Bregenzerwald ist mit dem Landbus Bregenzerwald sehr gut ausgebaut und bietet neben der Bregenzerwald Gäste-Card preisgünstige Tarife. Alles weitere zum Thema „Landbus Bregenzerwald“, wie Fahrpläne, Tarife, etc. finden Sie im Fahrplan oder unter www.umbobil.at.

Die Seilbahnen der KäseStrasse Bregenzerwald

_ Die 4 Mitgliedsseilbahnen der KäseStrasse Bregenzerwald bringen Sie an wunderbare Aussichtspunkte und zu einzigartigen Wanderwegen, von welchen viele direkt zu unseren Mitgliedssennalpen führen. Die folgenden Seilbahnen sind auch bei der Bregenzerwald Gäste-Card dabei.

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

Weitere in der Bregenzerwald Gäste-Card inkludierte Bahnen:
Bergbahnen Andelsbuch, Steffisalp-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 Wanderwegekonzept 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 finden Sie den Routenverlauf zu jeder unserer 37 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

10 Verhaltensregeln für den Umgang mit Weidevieh

20
21

1. Kontakt zum Weidevieh vermeiden, Tiere nicht füttern, sicheren Abstand halten!
2. Ruhig verhalten, Weidevieh nicht erschrecken!
3. Mutterkühe beschützen ihre Kälber, Begegnung von Mutterkühen und Hunden vermeiden!
4. Hunde immer unter Kontrolle halten und an der kurzen Leine führen. Ist ein Angriff durch Weidetier abzusehen: Sofort ableinen!
5. Wanderwege auf Almen und Weiden nicht verlassen!
6. Wenn Weidevieh den Weg versperrt, mit möglichst großem Abstand umgehen!
7. Bei Herannahen von Weidevieh: Ruhig bleiben, nicht den Rücken zukehren, den Tieren ausweichen!
8. Schon bei ersten Anzeichen von Unruhe der Tiere Weidefläche zügig verlassen!
9. 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!

www.sichere-almen.at



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 sog. Gebßen gelagert und am Morgen entrahmt. Aus diesem Rahm wird in einem Butterfass die frische Alpbutter hergestellt.

Gebse:

_ Holzgefäß, das in der traditionellen Käseherstellung zum Einsatz gekommen ist. Heute werden in der kleineren Form gerne die Bregenzerwalder „Käseknöpfe“ serviert.

Heumilch:

_ Die Herstellung von Heumilch ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst und die ursprünglichste Form der Milchgewinnung. Den Sommer verbrin-



gen 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.

22
23

Pfister:

_ Speziell in Vorarlberg verwendeter Begriff für einen jugendlichen Alphelfer.

Sennsuppe oder Seagen:

_ Nachdem der sog. Käse-Bruch aus dem Kessel entfernt wurde, wird die Milch weiter erhitzt bis weiße, weiche Flocken in der Molke schwimmen. Die Senner 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 ertümlich „Wälder Schokolade“ genannt.

Zieger:

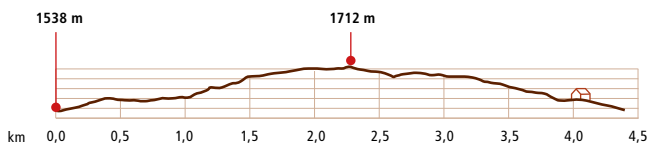
_ Die Molke wird nach Entfernen des Bruchs noch einmal aufgekocht. Dabei baut sich Molkeeiweiß aus. Dieses wird abgeschöpft, mit dem stark riechenden Ziegerkraut (auch Ziegerklee oder Schabziegerklee genannt) vermengt, gewürzt und meist in Gläser abgefüllt. Zieger eignet sich vor allem als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln.







Die Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald



Alpe Vordere Niedere Andelsbuch

26

27

_Von Anfang Juni bis Anfang September bewirtschaftet die Familie Feuerstein die Alpe Vordere Niedere mit angeschlossenem Bergrestaurant. Das Restaurant ist täglich von 9-17 Uhr geöffnet und die auf der Alpe selbst hergestellten Produkte wie der Alpkäse, Alpbutter, 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.

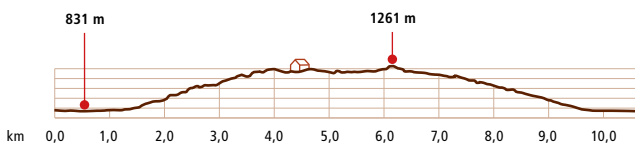
Verkauf: Im Bergrestaurant Niedere in der Sommer- und Wintersaison, 6866 Andelsbuch

Kontakt: Tanja und Leo Feuerstein, T +43 (0)664 4429447,
www.bergrestaurant-niedere.at/alpe

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

Charakteristik: Leicht begehbarer Wanderweg

Gehzeit: ca. 1:30 h mit 4,4 km



Vorsäß Boden Au

28

29

_ 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 gehört 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.

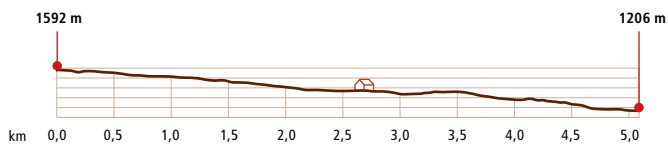
Verkauf: Talbetrieb Wolfgang Simma, 6883 Au, Rehmen 52

Kontakt: Wolfgang Simma, T +43 (0)664 2712572

Wanderroute: Schoppernau Gemeindeamt / Bushaltestelle Linie 40 – 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



Alpe Kassa Wildmoos Bezau

30

31

_Gäste und Gruppen bis 30 Personen sind bei Familie Eberle von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang herzlich willkommen. Ein Senner, 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 und Erfrischungsgetränken zu verwöhnen. Für die kleinen Besucher gibt es einen Spielplatz.

Alp-Tiere: 30 Kühe, 14 Schweine, 15 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.

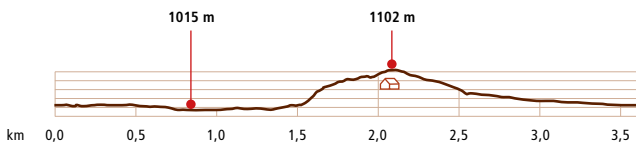
Verkauf: Anfang Juni bis Mitte Oktober jeden Freitag auf dem Wochenmarkt in Bezau, SB-Kühlschrank direkt beim Haus, 6870 Bezau, Oberdorf 403 und Versandmöglichkeit.

Kontakt: Margit & Gebhard Eberle, T +43 (0)664 5818400 (Alpe) oder T +43 (0)664 2367601 (Tal), www.alpe-wildmoos.at

Wanderroute: Talstation der Seilbahn Bezau / Bushaltestelle Linie 34 – Auffahrt mit der Bahn bis zur Bergstation Baumgarten – Alpe Hintere Niedere – Alpe Kassa Wildmoos 1.385 m – Vorsäß Sonderdach – Wanderung weiter zur Talstation oder Fahrt mit der Bahn von der Mittelstation zur Talstation

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 2:00 h mit 5,1 km



Alpe Kretzboden Bezau

32

33

Die Alpe Kretzboden ist ein Familienbetrieb und wird von Senner Christof Moosbrugger und seiner Familie bewirtschaftet. Die Alpehütte, mit Blick auf das rund 70 Meter tiefer gelegene Vorsäßdorf Schönenbach, wird von der Siesenspitze 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.

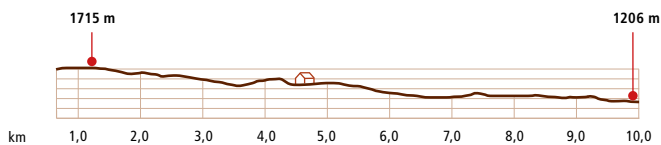
Verkauf: SB-Kühlschrank am Bauernhof, 6870 Bezau, Brugg 32

Kontakt: Christof Moosbrugger, T +43 (0)664 73504810 (Alpe) oder T +43 (0)5514 2901 (Tal)

Wanderroute: Parkplatz Schönenbach / Bushaltestelle Schönenbach
Linie 36 – 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 Sammere Bezau

34

35

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 lädt zum Entspannen ein. Einzelne Wandergäste oder Gruppen bis 20 Personen sind herzlich willkommen und finden eine reiche Auswahl von Brettljause, Alp-Sig, hausgemachtem Kuchen, Seagen sowie erfrischende, regionalen Getränken vor. Der Alpkäse wird nach alter Tradition noch mit Holzgebsen und natürlichem Lab hergestellt. Eine Auswahl an regionalen Produkten steht zum Verkauf bereit.

Alp-Tiere: 21 Kühe, 8 Schweine, 15 Hühner, 2 Ziegen

Besonderheit: Abgelegene und felsige Idylle mit toller Aussicht auf die Winterstaude und die Bergwelt rund um Vorarlberg und die Schweiz.

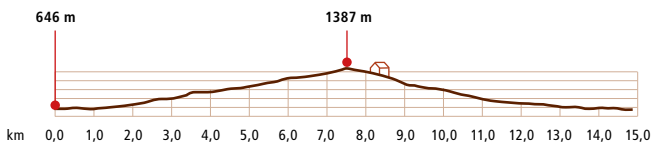
Verkauf: Talbetrieb, 6866 Andelsbuch, Heidegg 393/2

Kontakt: Anna und Jonas Metzler T +43 (0)664 912146
oder T +43 (0)664 4964634

Wanderroute: Talstation Seilbahn Bezau / Bushaltestelle Linie 34 – Auffahrt mit der Bahn bis zur Bergstation Baumgarten – Stongerhöealpe – 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 Seefluh Bezau

36

37

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 Alphütte 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 der Familie Meusburger bewirtschaftet. Der Alpkäse wird nach alter Tradition hergestellt und ein Stück ausgezeichneten Alpkäse, Alpbuttermilch und frische Heumilch kann auf der Alpe erworben werden.

Alp-Tiere: 20 Kühe, Kälber, 2 Pferde

Besonderheit: Der Hausberg das „Hähleköpfle“ ist sehr beliebt für Sonnenaufgangs- und Sonnenuntergangswanderungen.

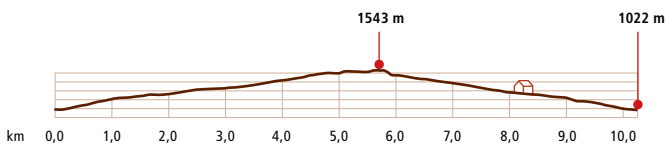
Verkauf: Familie Meusburger, 6870 Bezau, Fegg 561

Kontakt: Bewirtschafter Familie Alois Meusburger,
T +43 (0)664 3959700

Wanderroute: Dorfplatz Bezau / Bushaltestelle Linie 34, 35, 37, 40 – Bezau Obere - Fegg – Stennalpe – Alpe Seefluh 1.300 m – Marktbelaus – Rimsgründ – Retour zum Dorfplatz (Optional Start beim Parkplatz der Bezauer Seilbahn / Bushaltestelle Linie 34)

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 5:00 h mit 14,9 km



Alpe Vordere Unterspitz Bezau

38

39

Die Alpe wird ausschließlich mit Kühen der traditionellen Rasse des Bregenzerwälder Braunviehs bewirtschaftet. Diese Kühe eignen sich ideal zur Bewirtschaftung im steilen Gelände. Auf der Alpe wird nach alter Tradition der Alpkäse mit Holzgebsen 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, die Besucher erwarten eine genussvolle Auswahl regionaler Produkte. Auch Größere Gruppen sind nach Voranmeldung herzlich willkommen.

Alp-Tiere: 21 Kühe, 12 Schweine, 3 Ziegen

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

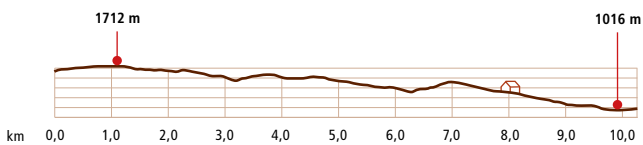
Verkauf: Hofladen und SB-Kühlschrank am Bauernhof der Familie Gmeiner, 6861 Alberschwende, Achrain 84

Kontakt: Klaus Gmeiner, T +43 (0)664 4913799

Wanderroute: Parkplatz Schönenbach / Bushaltestelle Linie 36 – 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 Untere Hinteregg Bezau

40

41

– Die zwei Brüder Oskar und Wolfgang Sutterlüty betreiben die Alpe Untere Hinteregg mit vollem Herzblut. Über die Sommermonate verrichten ein Senner, ein Hirte sowie ein Pfister die tägliche Arbeit auf der Alpe. Von Mitte Mai bis Mitte September sind Gäste täglich von 8-18 Uhr herzlich willkommen und können bei einem Besuch die selbst produzierten Spezialitäten wie Alpkäse, Alpbuttermilch, Ziegenkäse sowie eine Auswahl an Erfrischungsgetränken genießen.

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.

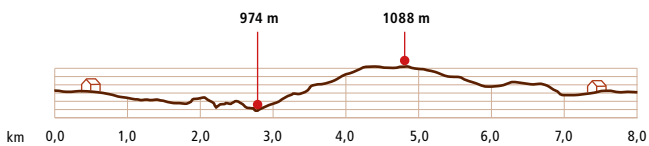
Verkauf: Oskar Sutterlüty, 6863 Egg-Großdorf, Außerdorf 239

Kontakt: Oskar & Wolfgang Sutterlüty, T +43 (0)664 3355961

Wanderroute: Talstation Seilbahn Bezau / Bushaltestelle Linie 34 – Auffahrt mit der Bahn bis zur Bergstation Baumgarten – Stongerhöhealpe – Lingenauere alpe – Alpe Sammere – Schreiberesattel – Geserstobelalpe – Obere Hinteregg alpe – Alpe Untere Hinteregg 1.285 m – Alpe Kretzboden – Jagdgasthouse Egender – Bushaltestelle Schönenbach und Fahrt mit der Linie 36 nach Bezau Busbahnhof und Weiterfahrt Richtung Seilbahn Bezau mit der Linie 34

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 3:30 h mit 10,2 km



Vorsäß Schönenbach Bezau

42

43

„Das Vorsäß Schönenbach liegt auf ca. 1.000 m Seehöhe und ist nicht nur wegen den typischen Käsknöpfele 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 Alpsennerei 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

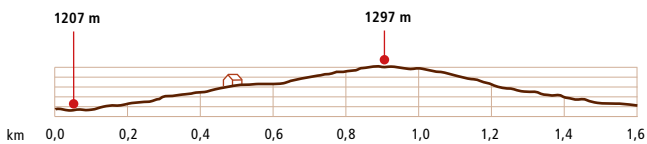
Kontakt: Agrargemeinschaft Schönenbach –
Peter Greber, T +43 (0)664 4103264

Wanderroute: Parkplatz Schönenbach / Bushaltestelle Linie 36 –
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 Sibratsgfall oder
umgekehrt - Fahrplan Landbus Bregenzerwald.

Charakteristik: Leicht begehbarer Wanderweg

Gehzeit: ca. 2:15 h mit 8 km



Vorsäß Sonderdach Bezau

44

45

„Das Vorsäß Sonderdach ist eine kleine Bergsiedlung mit 10 Hütten, einem Spielplatz und einer Kapelle. Das Vorsäß wird von Michael Oberhauser und seiner Frau, den drei Kindern und dem Großvater im Frühjahr und Herbst bewirtschaftet. Jeden Tag um 09:15 Uhr kann nach Voranmeldung beim „Schaukäsen“ zugesehen werden wie der herrliche Alpkäse entsteht. Natürlich kann dieser Alpkäse in verschiedenen Reifestufen aber auch Ziegenkäse, Alpbutter, Speck/Schinken, diverse Würste, Schnaps, Eier und Eierlikör dann auch direkt im Vorsäß gekauft werden. Das Vorsäß bietet zwar keine Bewirtung dafür aber die Möglichkeit in zwei Panoramahütten zu übernachten.“

Alp-Tiere: 50 Kühe, 20 Rinder, 3 Ziegen, 15 Schweine, 20 Hühner, 1 Hahn, Katzen, Hasen

Besonderheit: Imposantes Bergpanorama, da die Hütte am Südhang liegt mit Blick auf die Kanisfluh und die Damülser Mittagsspitze.

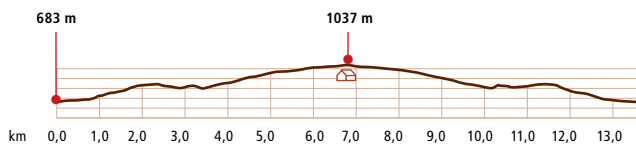
Verkauf: Bauernhof Familie Oberhauser, 6870 Bezau, Halde 233 Panoramarestaurant Baumgarten der Seilbahn Bezau

Kontakt: Agrargemeinschaft Vorsäß Sonderdach –
Michael Oberhauser, T +43 (0)664 2044467, www.panoramabauer.at

Wanderroute: Talstation Seilbahn Bezau / Bushaltestelle Linie 34 – 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: 0:45 h mit 1,6 km



Alpe Rüscherer Bizau

46

47

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.

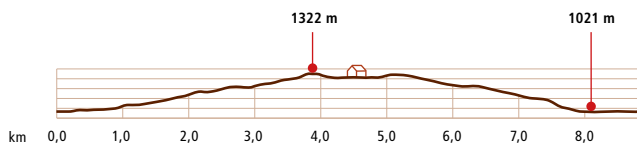
Verkauf: Hofladen und Kühlschrank, 6870 Bezau, Ellenbogen 197

Kontakt: Artur Greußing, T +43 (0)664 4127316

Wanderroute: Bizau Dorf / Bushaltestelle Linie 36 – Hilkat – Langenalpe – Alpe Rüscherer 1.037 m – und wieder retour nach Bizau (Alpe Rüscherer liegt ca. 2 km vor dem Vorsäß Schönenbach auf der linken Seite der Mautstraße)

Charakteristik: Leicht begehbarer Wanderweg

Gehzeit: ca. 3:57 h mit 13,6 km



Alpe Rüschers Gunten Bizau

48

49

Die Alpe Rüschers Gunten wird von der Familie Ewald Feuerstein aus Bizau bewirtschaftet. Die Alpzeit reicht von Anfang Juni 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: 15 Kühe, 20 Ziegen, 6 Schweine

Besonderheit: Auf den Felsen rund um die Alpe Rüschers Gunten können oftmals Gämsen beobachtet werden. Kleintiere und ein Kinderspielfeld laden zum Verweilen auf der Alpe ein.

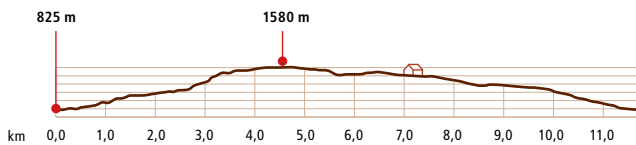
Verkauf: Hofbetrieb, 6874 Bizau, Oberdorf 17

Kontakt: Inhaberin Bianka Franz, 6863 Egg,
Pächter und Senn Ewald Feuerstein, T +43 (0)664 4627516

Wanderroute: Parkplatz Schönenbach / Bushaltestelle Linie 36 – 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 Sattellegg Bizau

50

51

„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 alkoholfreie und alkoholische 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.

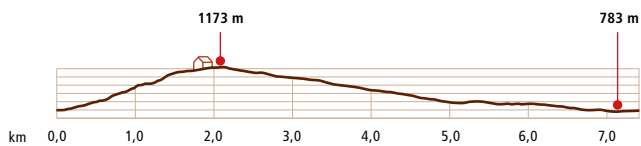
Verkauf: Haldenhof, 6883 Au, Rehmen 38a

Kontakt: Werner & Daniel Geiger, T +43 (0)664 1349318 (Alpe) oder T +43 (0)664 87763 78 (Tal)

Wanderroute: Au Rehmen / Bushaltestelle Au Lugen Linie 40 – Voräß Berbigen – (Optional Aussichtspunkt Liegstein) – Untersattetalpe – 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 Unterer Hirschberg Bizau

52

53

Die Alpe wird von Tobias Flatz und seiner Familie bewirtschaftet. Er selber stellt auch den Alpkäse her, dessen hervorragende Qualität in den letzten Jahren zahlreiche Auszeichnungen bei Käseprämierungen in Schwarzenberg oder Galtür erzielen konnte. Natürlich kann der Alpkäse auch direkt auf der Alpe zum Beispiel bei einer zünftigen Brettljause verkostet und anschließend auch mit nach Hause genommen werden. Von Ende Mai bis Anfang September freut sich die Familie auf Gäste und Gruppen bis 20 Personen, welche im schönen Außenbereich Platz finden.

Alp-Tiere: 40 Kühe, 25 Schweine, 5 Kälber, 3 Esel, 2 Pferde, 1 Pony, 5 Ziegen, 5 Hühner, 1 Hund

Besonderheit: Traumhafter Ausblick auf die umliegende Bergwelt, an schönen Tagen sogar bis zum Bodensee. Vielfältige kulinarische Köstlichkeiten.

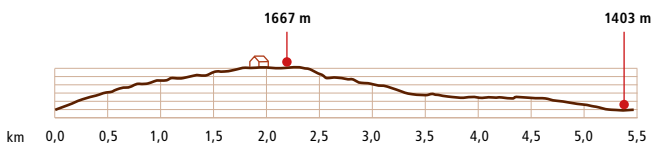
Verkauf: Jeden Samstag am Wochenmarkt in Alberschwende Heimbetrieb, 6861 Alberschwende, Burgen 183

Kontakt: Tobias Flatz, T +43 (0)664 4561581

Wanderroute: Parkplatz Bizau Hütten – Alpe Unterer Hirschberg 1.160 m – Hirschbergstraße – Parkplatz Bizau Hütten

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 3:00 h mit 7,4 km



Alpe Oberdamüls

Damüls

54

55

„Ein echter Familienbetrieb, denn er wird von Anja und German Nigsch mit ihren Kindern Julius, Ida und Ramona sowie einem Hirten und einem Pfister betrieben. German Nigsch ist selbst als Senner tätig und für die Produktion des hervorragenden Alpkäses verantwortlich. Auf der Alpe sind Gäste herzlich willkommen und Anja Nigsch persönlich verzaubert alle mit ihren kulinarischen „Äpler-Schmankerln“.

Alp-Tiere: 30 Kühe, 20 Mutterkühe mit Kälbern, 130 Rinder, 10 Alpschweine, 8 Hühner, 16 Pferde

Besonderheit: Der Europawanderweg führt direkt an der Alpe vorbei und die alte Walser Stoffelkapelle lädt zum besinnlichen Verweilen ein.

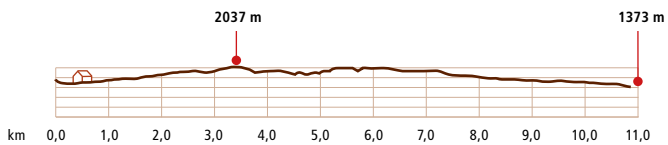
Verkauf: Ab Hof, 6741 Raggal, Kirchdorf 214 oder per Versand

Kontakt: Agrargemeinschaft Alpe Oberdamüls – Nigsch German und Anja, T +43 (0)5510 711 oder T +43 (0)664 1421725, www.alpe-oberdamuels.at

Wanderroute: Damüls Kirchdorf / Bushaltestelle Linie 43 – Alpe Oberdamüls 1.650 m – Kapelle Stofel – Unterdamülser Alpen – Damüls Kirchdorf

Charakteristik: Leicht begehbare Wanderweg

Gehzeit: ca. 1:45 h mit 5,4 km



Alpe Uga Damüls

56

57

„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 bewirtschaftet von Mitte Juni bis Ende September die Alpe. In der Zeit wird Bregenzerwälder Alpkäse, Alpbutterm, 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.

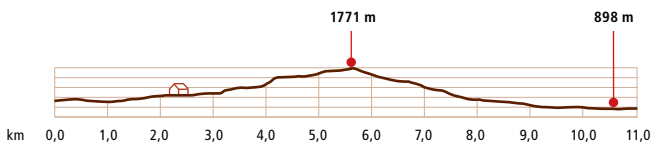
Verkauf: Talbetrieb Michael und Rosmarie Metzler,
6883 Au, Argenzipfel 35

Kontakt: Michael Metzler, T +43 (0)664 5367398 oder T +43 (0)5515 2545

Wanderroute: Talstation Damüls Uga-Express / Bushaltestelle Linie 43 – Fahrt mit der Bahn zur Bergstation – Alpe Uga 1.800 m – Hochblanken – Ragazger 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 Andlisbrongen Egg

58

59

Leonhard Sutterlüty bewirtschaftet mit seiner Familie und zwei Pfistern die Alpe Andlisbrongen im Gemeindegebiet Egg. Von Mitte Mai bis Anfang September wird köstlicher Alpkäse und Alpbuttermilch auf der Sennalpe hergestellt. Im wunderbaren Wanderparadies Schetteregg gelegen, kann der Alpbesuch mit einer Wanderung auf den Tristenkopf oder die Winterstauden 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.

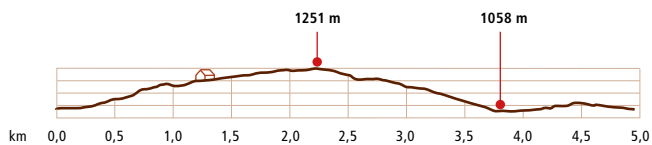
Verkauf: Talbetrieb, 6863 Egg-Großdorf, Außerdorf 22

Kontakt: Leonhard Sutterlüty, T +43 (0)664 4085633

Wanderroute: Schetteregg Parkplatz / Bushaltestelle Linie 32 – Gülkevorsäß – Alpe Andlisbrongen 1.200 m – Tristenalpe - Tristenkopf – Guntenalpe – Alpe Erles Finne – Bushaltestelle Großdorf Reute Linie 32 Richtung Schetteregg oder Egg/Großdorf

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 4:18 h mit 11,1 km



Alpe Brongen Egg

60

61

„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 täglich ab 9 Uhr 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.

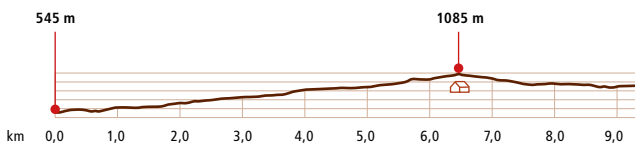
Verkauf: Talbetrieb 24h-Automat, 6863 Egg-Großdorf, Sieban 72

Kontakt: Hilde und Franz Meusburger, T +43 (0)664 6304073, www.meusburger-kaese.at

Wanderroute: Schetteregg Parkplatz / Bushaltestelle Linie 32 – Alpe Brongen 1.200 m – Schetteregg-alpe – Gülkevorsäß – Schetteregg Parkplatz

Charakteristik: Leicht begehbarer Wanderweg

Gehzeit: ca. 1:30 h mit 4,9 km



Alpe Erles Finne Egg

62

63

Die Familie von Christof und Norbert Wirth aus Andelsbuch bewirtet von Anfang Mai bis Mitte September die Alpe Erles Finne im Gemeindegebiet Egg. Auf der Sennalpe werden hervorragende bäuerliche Produkte wie Alpkäse, Alpbutter, Sig und Ziegenkäse hergestellt. Der Alpkäse wurde 2019 bei der Käseprämierung in Schwarzenberg mit 2x 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.

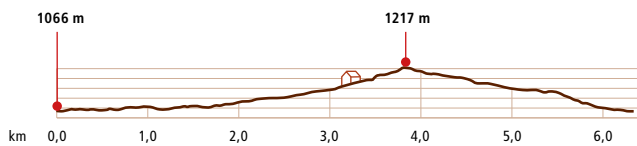
Verkauf: SB-Kühlschrank im Talbetrieb, 6866 Andelsbuch, Bühel 188

Kontakt: Christof und Norbert Wirth, T +43 (0)664 1450601 oder T +43 (0)664 5548185

Wanderroute: Egg Gemeindeamt - Schuhhaus Fetg - Egg Ebenwald - Vorsäß Kapf - Vorsäß Schwende bis rechts eine steile geteerte Straße abbiegt mit einem Fahrverbotsschild und einem kleinen Schild „Finne-Alpe/Gunten - Alpe Erles Finne 1085m - Retour Richtung Großdorf Reute - Bushaltestelle Linie 32 Richtung Großdorf/Egg

Charakteristik: Leicht begehbarer Wanderweg

Gehzeit: ca. 3:04 h mit 9,3 km



Alpe Obere Falz Egg

64

65

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 der Familie Schneider zubereitet und serviert. Zudem gibt es einen Verkauf der verschiedenen Alpprodukte. Die Alpe liegt am Fuße der Winterstauden und bietet einen tollen Blick Richtung Sibratsgall.

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: Heimbetrieb, 6863 Egg, Vögin 123

Kontakt: Familie Theresia Schneider, T +43 (0)664 3744794

Wanderroute: Schetteregg Parkplatz / Bushaltestelle Linie 32 – Eggatsberg – Hammeratsberg – Alpe Untere Falz – Alpe Obere Falz 1.200 m – Alpe Brongen – Schetteregg Parkplatz

Charakteristik: Leicht begehbarer Wanderweg

Gehzeit: ca. 2:0 h mit 6,4 km



Alpe Ostergunten Egg

66

67

_ Von Anfang Juni bis Mitte September wird die Alpe Ostergunten von Josef Waldner und seiner Familie sowie zwei Pfistern bewirtschaftet. Um die Kühe mit frischem Gras zu versorgen, wechseln Vieh, Hirten und Senner während des Alpsommers von der Unteren zur Oberen Osterguntenalpe und wieder retour. Auch die Käseproduktion findet dann in beiden Lagern statt. Der Weg zur Oberen Ostergunten ist nicht erschlossen und so werden wichtige Transporte mit der Materialseilbahn oder wie in alten Zeiten noch immer mit dem Pferd getätigt. Aufgrund der besonderen Lage gibt es keinen offiziellen Wanderweg auf den Oberen und Unteren Ostergunten und daher wird die Sennalpe auch nicht für Gäste bewirtet. Ein Stück des herrlichen Alpkäse und Alpbutters kann gerne im Tal gekauft werden.

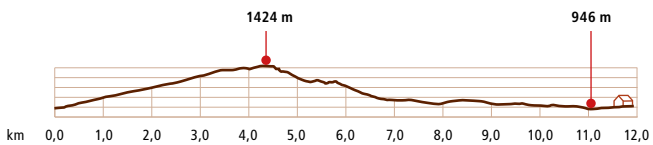
Alp-Tiere: 30 Kühe, 8 Schweine, 6 Pferde, 1 Esel

Besonderheit: Durch die Abgeschiedenheit gibt es auch keine Stromversorgung auf der Alpe aber wahrscheinlich hat auch deshalb die Sennalpe einen besonderen Charme.

Verkauf: Josef Waldner, 6863 Egg-Großdorf, Unterstein 386

Kontakt: Genossenschaft Alpe Ostergunten -
Josef Waldner, T +43 (0)664 5173718

Kein Wanderweg!



Alpe Gerisgswend Hittisau

68

69

„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 Gerisgswend 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. Täglich wird die frische Milch von den 38 „vierbeinigen Mitarbeiterinnen“ zu feinstem Bergenserwälder Alpkäse verarbeitet. Es gibt hausgemachte Produkte – Alpkäse, Alpbutter, Sennsuppe, Buttermilch, frische Milch, Holundersaft. Von Mitte Mai bis Ende September, vormittags ab 9:30 Uhr sind Gäste willkommen und können dem Senner bei der Alpkäseherstellung über die Schulter schauen.“

Alp-Tiere: 38 Kühe, Kälber, 6 Mutterschweine, Ferkel, 20 Alpschweine, Hühner, 1 Pferd, 4 Ziegen

Besonderheit: Täglich können Interessierte bei der Käseerzeugung ab 9:30 Uhr zusehen. Auch die Stalltüren zu den Ferkeln und Kälbern stehen offen. Bitte um Voranmeldung.

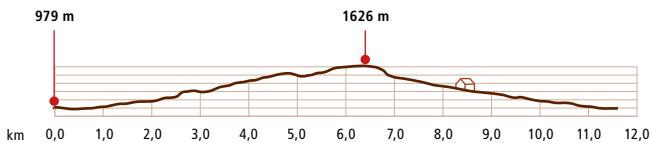
Kontakt: Claudia & Josef Schwärzler, T +43 (0)664 4913136
oder T +43 (0)664 8943220, www.gerisgswend.at

Wanderroute: Sippersegg Bushaltestelle / Parkplatz – Alpe Gerisgswend – Untere Hobelalpe – Alpe Hochleckach und Toserloch – Samstenbergalpe – Alpe Doserloch – Hotel Bergblick – Lappachalpe – Bibersteinalpe – Alpe Gerisgswend 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 Gerisgswend ca. 10 Minuten



Alpe Glockenplatte Hittisau

70

71

„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. Die Alpe ist nicht bewirtschaftet – 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 Alp-schwein 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. Genießen der Landschaft können somit ein gutes Stück Alpkäse und weitere regionale Produkte mit nach Hause nehmen.

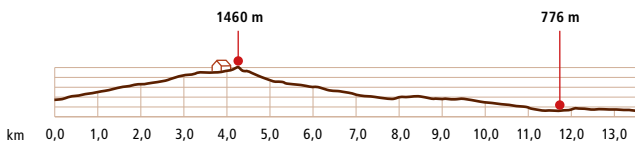
Verkauf: Wochenmarkt in Dornbirn & Hohenems
SB-Kühlschrank 24h im Lecknertal vor dem Parkplatz

Kontakt: Inhaber Alpe – Pfarre Hittisau / Pächter Familie Kerstin & Christoph Schwarz, T +43 (0)664 9606714, www.kaeseschwarz.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 Hochleckach und Toserloch, Hittisau

72

73

„Unter dem Koppachstein liegt die Alpe Hochleckach und Toserloch, welche von der 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: 60 Kühe, 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.

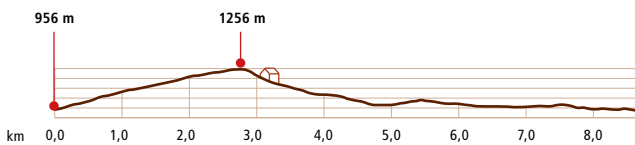
Verkauf: Talbetrieb, 6951 Lingenau, Fehren 125

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

Wanderroute: Mit dem Bus von Hittisau Gemeindeamt nach Sippersegg – Gschwendwiesalpe – Alpe Hochleckach und Toserloch 1.420 m – Äuelealpe – Koppachalpen – Leckenholzalpe – Reute – Ließenbach – Rain – Hittisau Gemeindeamt

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 4:22 h mit 13,6 km



Alpe Juliansplatte Hittisau

74

75

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

Alp-Tiere: 10 Kühe, 5 Rinder, Alpschweine

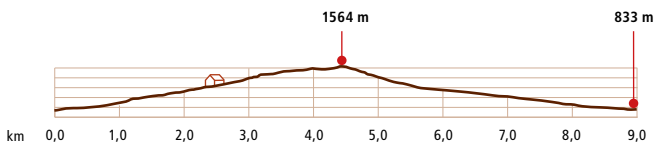
Besonderheit: Herrlicher Ausblick auf das Naturparadies Lecknertal, Heimat zahlreicher Alpen. Das Gebiet liegt im Naturpark Nagelfluhkette wo das Nagelfluhgestein die Naturlandschaft prägt.

Kontakt: Albertina und Heinz Rietzler,
6861 Alberschwende, Müselbach 317, T +43 (0)664 4015793

Wanderroute: Alte Mautstelle Hittisau Lecknertal – Ohligsschwendalpe – 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 Loch Hittisau

76

77

_ Von Ende Mai bis Ende August bewirtschaftet die Familie Florian und Magdalena Fuchs mit den drei Kindern und Senner Richard Fuchs die Alpe Loch. Die Alpe kann nach Voranmeldung täglich von 9 – 12:30 Uhr besichtigt werden. Dabei darf die Verkostung des handgeschöpften Alpkäses natürlich nicht fehlen.

Alp-Tiere: 30 Kühe, 12 Ziegen, Alpschweine, Hasen, Hühner

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

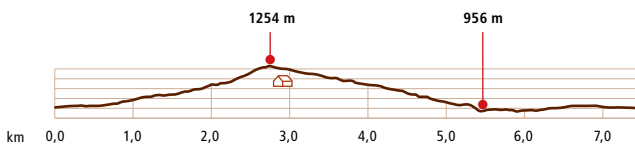
Verkauf: Fuchs Emma, 6951 Lingenau, Steiggründ 160

Kontakt: Familie Fuchs Florian & Magdalena,
T +43 (0)664 9112149 (Alpe) oder T +43 (0)664 2147958 (Tal)

Wanderroute: Hittisau Reute – Streichbrunnentalpe – 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 Schwarzenberger Platte, Hittisau

78

79

_ Von Mitte Mai bis Anfang September wird die Sennalpe von der 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 Älplerfrühstück oder den traditionellen Käsknöpfle hervorragend geniessen. Für spontane Besucher 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

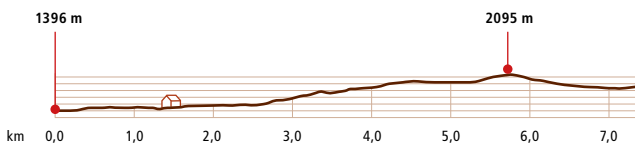
Verkauf: Talbetrieb, 6952 Hittisau, Heideggen 58

Kontakt: Familie Christine Feuerstein-Bechter, T +43 (0)664 7860830

Wanderroute: Parkplatz Lecknertal – Lecknersee – Alpe Juliansplatte – Alpe Schwarzenberger Platte 1.240 m – Ohlischwendalpe – Leckenholzalpe – St. Antoniuskapelle – Parkplatz Lecknertal

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 2:30 h mit 7,2 km



Alpe Kanis Mellau

80

81

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

Alp-Tiere: 50 Kühe, 20 Stück Jungvieh, 20 Pferde, 20 Ziegen, 20 Alpschweine, 4 Hühner, 1 Hahn

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

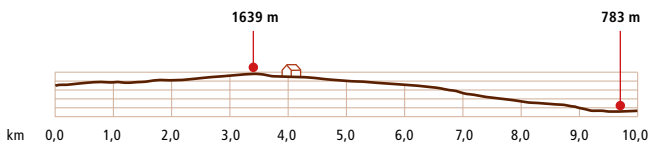
Verkauf: Talbetrieb, 6867 Schwarzenberg, Wies 110

Kontakt: Alpgemeinschaft Kanis,
Bartholomäus Greber, T +43 (0)664 4629158

Wanderroute: Mellau Bergbahnen / Bushaltestelle Linie 34 und Fahrt zur Bergstation - Roßstelle – Alpe Kanis 1.463 m – Alpe Wannen – Überschreitung der Kammhöhe – Option auf die Damülser Mittagsspitze – Alpe Uga – Bergstation Uga-Express und Talfahrt – Fahrt mit dem Landbus Bregenzerwald Linie 43/40 zurück nach Mellau

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 6:30 h mit 7,4 km



Alpe Obere, Mellau

82

83

„Die Alpe Obere liegt eingebettet zwischen Gipfeln auf einem Hochsattel. Von dort sind die Berge des Hinteren Bregenzerwaldes, des Kleinwalsertals, des Lechtals und des Großen Walsertals zu erblicken. Die Kühe weiden an den Hängen der Kanisfluh und die Alpe ist von Mitte Juni bis Anfang September, täglich von 8 bis 19 Uhr bewirtet. Familie Rüb und ihre Mitarbeiter produzieren köstliche Produkte und verwöhnen ihre Gäste gerne mit einer Älplerjause, Ziegenkäse, Kaminwurzeln, Landjäger, Hirtensalat, hausgemachtem Joghurt, Milchshakes und vielem mehr. Auf Vorbestellung kann man den Tag bei einem Berg-Frühstück auf der Panorama-Terrasse mit faszinierendem Rundumblick beginnen.“

Alp-Tiere: 82 Kühe, 45 Schweine, Ziegen, 10 Hühner

Besonderheit: Die Alpe Obere ist eine sehr schön gelegene, grasreiche Alpe, im Volksmund auch als „Kuhhimmel“ bekannt. Wunderbar eingebettet zwischen Kanisfluh und Klipperen.

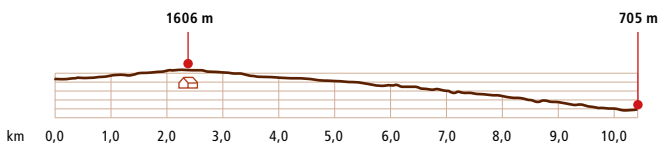
Verkauf: Alpmeister Hannes Ritter, 6866 Andelsbuch, Scheidbuchen 329, T +43 (0)5512 2368

Kontakt: Agrargemeinschaft z.H. Andreas Simma, Familie Herbert und Barbara Rüb, T +43 (0)664 8614212 (Alpe)

Wanderroute: Mellau Bergbahnen / Bushaltestelle Linie 34 und Fahrt zur Bergstation - Roßstelle – Alpe Kanis - Wurgachalpe – Alpe Obere 1.593 m – Alpengasthaus Edelweiß am Öberle – Feursteinvorsäß – Ahornenvorsäß – Argenstein – Bushaltestelle Au Jaghausen Richtung Mellau mit der Linie 40

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 3:00 h mit 10 km



Alpe Wildgunten Mellau

84

85

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, Alpbuttermilch, Topfen, Frischkäse, Naturjoghurt, Molke in allerlei Variationen.

Alp-Tiere: 50 Kühe, 10 Schweine, 40 Pferde, 10 Hühner, 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.

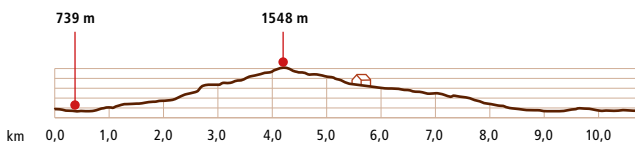
Verkauf: Talbetrieb, 6863 Egg, Bühel 132

Kontakt: Monika und Jodok Natter, T +43 (0)664 1142415,
www.alpewildgunten.at

Wanderroute: Mellau Bergbahnen / Bushaltestelle Linie 34 und Fahrt zur Bergstation – Roßstelle – Alpe Wildgunten 1.600 m – Vordersuttis – Mösl – Parkplatz Mellau Bergbahnen

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 3:30 h mit 10,1 km



Alpe Weissenbach Schnepfau

86

87

_ Von Anfang Juni bis Ende August bewirtschaften die zwei Brüder Richard (als Hirte) und Jodok Ennemoser (als Senner) die Alpe. Weiters sind noch eine Köchin und ein Pfister mit dabei. Von Donnerstag bis Sonntag von 10-16 Uhr sind Gäste herzlich Willkommen und selbsterzeugte Köstlichkeiten werden aufgetischt: Brettljause, marinierter Ziegenkäse, Käse- und Speckbrot, Kaminwurzeln, frische Milch sowie verschiedene Erfrischungsgetränke. Auch Gruppen werden nach Voranmeldung gerne kulinarisch verwöhnt. Sämtliche Produkte (Alpkäse, Ziegenkäse, Alpbutter, selbstgemachtes Joghurt, Kaminwurzeln und Speck) 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, 25 Alpschweine, 10 Durocschweine, 10 Hühner, 15 Ziegen, 15 Kälber

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

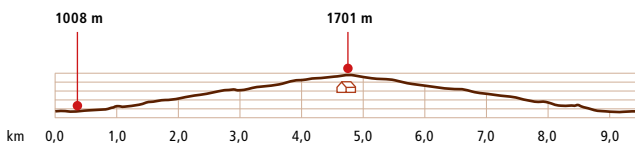
Verkauf mit SB-Kühlschrank: Talbetrieb Richard Ennemoser, 6960 Buch, Halder 45; Mühlehof Ennemoser, 6882 Schnepfau, Hirschau 54; Jägerhof, 6874 Hohenems, Harzhüttenweg 22

Kontakt: Alpe Weissenbach, Richard Ennemoser, T +43 (0)664 2380584, oder richard.ennemoser@vol.at

Wanderroute: Schnepfau Gemeindeamt / Bushaltestelle Linie 40 – Pargelle Mitteldorf – Ortbergvorsäß – Untergiblenalpe – Obergiblenalpe – (Option auf den Giblenkopf 1.571 m) – Alpe Weissenbach 1.193 m – Abstieg nach Schnepfau

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 2:45 h mit 10,7 km



Alpe Hinterüntschen Schoppernau

88

89

Im Gemeindegebiet Schoppernau auf 1.650 m Seehöhe liegt die Alpe Hinterüntschen. Während der Alpsaison von Mitte Juni bis Anfang September wird diese von Senner Stefan Beer, einem Hirten und einer Köchin bewirtschaftet. Köstlicher, täglich frisch hergestellter Alpkäse und Alpbutter wird produziert und Gäste können für den Heimweg gerne ein Stück mitnehmen. Leider keine Einkehrmöglichkeit.

Alp-Tiere: 40 Kühe, 20 Jungvieh, 10 Ponys, 15 Ziegen

Besonderheit: Die schönste „Sackgasse“ des Hinterbregenzerwaldes.

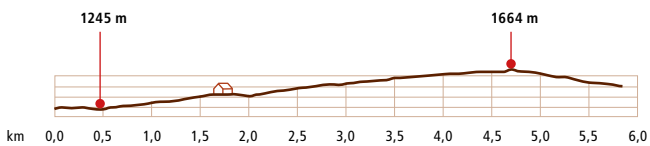
Verkauf: Talbetrieb, 6886 Schoppernau, Gschwend 62a

Kontakt: Agrargemeinschaft Hinterüntschen,
Stefan Beer, T +43 (0)664 4182864

Wanderroute: Bad Hopfreben / Bushaltestelle Linie 40a Schoppernau Hinterhopfreben – Ab dem Vorsäß Vorderhopfreben dem Weg entlang Richtung Üntschenspitze folgen. Bei der Gabelung „Üntschenberg“ rechts halten Richtung Alpe Hinterüntschen zur schönsten Sackgasse des Bregenzerwaldes.

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 3:42 h mit 9,5 km



Alpe Felle Schröcken

90

91

_Unterhalb der wuchtigen Mohnenfluh liegt auf einem Geländeabsatz die große Hütte der Alpe Felle. Auf der Sonnenterrasse 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, Gämsen, Steinböcken und Rehen.

Verkauf: Xaver Felder, 6886 Schoppernaut, Mitteldorf 26
Sabrina & Martin Feurstein, 6951 Lingenau, Dörnle 110/2

Kontakt: Alpgenossenschaft Xaver Felder und Bewirtschafter
Sabrina & Martin Feurstein, T +43 (0)664 1344396, www.felders.at

Wanderroute: Schröcken Dorf / Bushaltestelle Linie 40a – Alpe Felle 1.450 m – Alpmuseum uf m Tannberg – Alpe Batzen – Richtung Körbersee – Neßlegg - Haltestelle der Linie 40a Richtung Schröcken Dorf

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 2:10 h mit 5,8 km



Wandertipp: Siehe Alpe Felle (Seite 89)

Alpmuseum uf m Tannberg

92
93

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

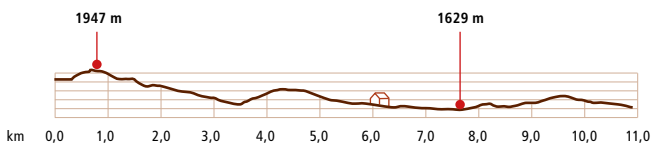
Kulturverein uf m Tannberg – Obmann Siegfried Hollaus

Batzen 41, 6888 Schröcken

T +43 (0)5519 267-10 oder info@alpmuseum.at

Öffnungszeiten: Von Juni bis September, jeden Dienstag, Donnerstag und Sonntag von 13-16 Uhr.





Alpe Unterauenfeld Lech

94

95

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

Alp-Tiere: 74 Kühe, Ziegen, Schweine

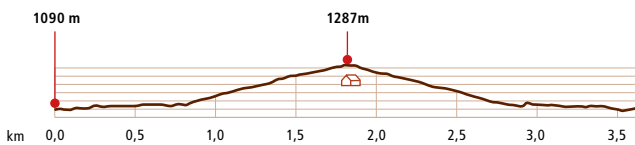
Besonderheit: Die Alpe liegt inmitten einer wunderbaren Kultur- und Naturlandschaft und im Pflanzenschutzgebiet des Körbersee.

Kontakt: Agrargemeinschaft Christian Ritter, T +43 (0)664 1642452 oder Hirtenfamilie Thomas Muxel, T +43 (0)664 9131988

Wanderroute: Warth Dorfplatz / Haltestelle Linie 40a – Fahrt mit dem Sessellift „Steffisalpe-Express“ – Bergstation – Bürstegg – Auenfeldsattel – Alpe Unterauenfeld 1.600 m – Körbersee – Kalbelesee – Hochtannbergpass – Bushaltestelle Linie 40a Richtung Warth Dorfplatz

Charakteristik: Bergwanderung (gutes Schuhwerk erforderlich)

Gehzeit: ca. 3:30 h mit 10,8 km



Alpe Treu Schröcken

96

97

„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 frischen 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.

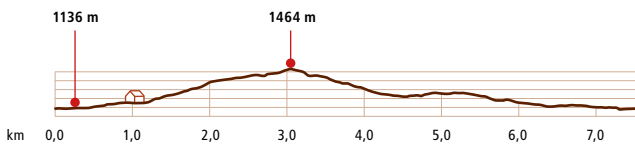
Verkauf: Leuenhof, 6883 Au, Leue 20

Kontakt: Gasser Arthur, T +43 (0)664 1244716 (Alpe) oder Gasser Harald, T +43 (0)664 5443809 (Tal)

Wanderroute: Parkplatz Schröcken Landsteg / Bushaltestelle Schröcken Landsteg Linie 40a - 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 Oberlose Schwarzenberg

98

99

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 der Familie von 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 Alpengasthaus, 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 Gaststübli Meierei mit einer großen Sonnenterasse für 60 Personen sowie einer Gaststube für 30 Personen. Hier kann der Alpkäse verköstigt werden.

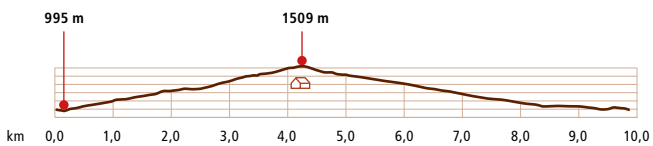
Verkauf: Bauernhof Familie Sieber, 6867 Schwarzenberg, Schwarzen 924; Käsladen Berchtold, 6867 Schwarzenberg, Hof 18

Kontakt: Inhaber – Agrargemeinschaft Otto Hämmerles Erben / Pächter – Lothar Sieber, T +43 (0)664 4453691

Wanderroute: Bödele Parkplatz / Bushaltestelle Linie 38 – Alpe Oberlose 1.200 m & Gaststübli Meierei – Lank Hütte – Hochälpele – Hochälpele – 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



Bereuters Neualpe Sibratsgfall

100

101

_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 täglichen 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 Sibratsgfall, Wieseln 56
(Alpschwein auf Anfrage)

Kontakt: Raffael Bereuter, T +43 (0)664 9216924 oder
T +43 (0)660 5725304

Wanderroute: Parkplatz Alpenrose Sibratsgfall – 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



**„Die Sennalpen
der KäseStrasse
Bregenzerwald 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

Geschäftsführung: Mag. (FH) Nicole Wolf-Vöhl

T +43 (0)5513 42870-41 | info@kaesestrasse.at | www.kaesestrasse.at

Grafik: Thomas Ehgartner, Sandra Rotheneder

Text: Caroline Jäger, Reinhard A. Lechner, Nicole Wolf-Vöhl

Druck: Wälderdruck Feierle, Egg

Fotografie: KäseStrasse Bregenzerwald

Adolf Bereuter, Ludwig Berchtold, Gilbert Hirtz, Siegfried Hollaus,

Reinhard A. Lechner, Christoph Lingg, Sebastian Stiphout, shutterstock

© 2020

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. 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**

**„Den handgeschöpften
Bregenzerwälder Alpkäse
gibt es Sommer wie Winter
in der Genusswelt der
KäseStrasse in Lingenau.“**

Genusswelt KäseStrasse im
Bregenzerwälder Käsekeller
Zeihenbühl 423, 6951 Lingenau

www.kaesestrasse.at



KÄSESTRASSE
**BREGENZER
WALD**

KäseStrasse Bregenzerwald

Verein zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur
T +43 (0)5513 42870-41 | info@kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at