www.kaesestrasse.at

HERBST. GENUSS. ZEIT

Anfang September – Ende Oktober 2025
Eine kulinarische Reise im Herbst

Wenn sich die Natur in kräftigen Farben zeigt, beginnt im Bregenzerwald die Herbst.Genuss.Zeit. Eine Zeit des Innehaltens, des Feierns und des Genießens. Die Mitglieder der KäseStrasse Bregenzerwald laden herzlich dazu ein, die Vielfalt regionaler Köstlichkeiten und traditioneller Handwerkskunst zu erleben.

Auf dem Programm stehen Veranstaltungen rund um Käse, Kulinarik, Brauchtum und Landschaft. Ob bei genussvollen Degustationen, geselligen Märkten, stimmungsvollen Festen oder besonderen Einblicken in die Arbeit unserer Produzent:innen – der Herbst wird zu einer Entdeckungsreise für alle Sinne.

Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen Spezialitäten und erleben Sie den Bregenzerwald von seiner geschmackvollsten Seite.

Kulinarische Reise ins Vorsäß in Schoppernau – Käsknöpfle-Kochkurs

DI, 09., 16. + 23. September, jeweils um 10.45 Uhr, Bergkäserei Schoppernau

Erleben Sie frische Bergluft, Kräuterduft und das Läuten der Kuhglocken – so fühlt sich das Leben im Vorsäß an. Was auf den Teller kommt, stammt direkt von dort: einfach, regional und sättigend nach einem langen Tag. Beim Käsknöpfle-Kochkurs auf einer Vorsäßhütte weiht Sie eine Bäuerin in die traditionelle Zubereitung ein. Gemeinsam kochen, gemeinsam genießen – ein besonderes Erlebnis inmitten der Natur!

Kosten: EUR 35,00 pro Person

Buchung: Au-Schoppernau Tourismus, T +43 5515 2495, schoppernau@au-schoppernau.at

Alpabtriebe

Die Alpabtriebe bilden den Höhepunkt und gleichzeitig den Abschluss des Alpsommers. Ab September wird das Vieh nach und nach von den Bergen ins Tal getrieben. Haben die Älpler und das Vieh den Sommer gut und gesund überstanden, ziehen sie festlich geschmückt in die Heimatgemeinden ein. Auskünfte zu den Terminen erhalten sie in den Tourismusbüros oder unter bregenzerwald.at

Käse & Wein Genuss

MI, 10. + 24. September und 08. + 22 Oktober, jeweils um 16.00 Uhr Bergkäserei Schoppernau

Käse und Wein - ein unzertrennliches Traumpaar. Sie verkosten Vertreter der wichtigsten Käsesorten der Bergkäserei in Kombination mit erlesenen Weinen der Vinothek FranzMichl. Zwei Duft- und Geschmackswelten treffen aufeinander. Und mit jedem neuen Käse und jeder frisch geöffneten Flasche eröffnen sich neue Geschmackswelten.

Kosten: EUR 26,00 pro Person

Buchung: Au-Schoppernau Tourismus, T +43 5515 2495, schoppernau@au-schoppernau.at

Degustation Wäldarwin trifft Wäldarkäs

SA, 13. + 20. September, jeweils um 16.00 Uhr, Sonne Mellau – Feel good Hotel

Natalie Läßer, Dipl. Sommelière, verbindet im Weinkeller der Sonne ausgewählte Käse und Weine zur sensorischen Auskostung auf hohem Niveau.

Kosten: EUR 35,00 pro Person

Buchung: Sonne Mellau – Feel good Hotel, T +43 55 18 201 00-0, info@sonnemellau.com

Schwarzenberger Markt und 32. Vorarlberger Käseprämierung

SA, 20. September, ganztags, Schwarzenberg

Die Marktstände im historischen Ortszentrum von Schwarzenberg bieten ein vielfältiges Sortiment. Bei der Käseprämierung im Angelika-Kauffmann-Saal haben Besuchende die Möglichkeit Käsespezialitäten von Vorarlberger Alpen und Käsereien zu verkosten und sich von der ausgezeichneten Qualität der Käsespezialitäten zu überzeugen.

GENUSSKULTUR – Käse und Edelbrände

FR, 26. September, um 18.00 Uhr, Juppenwerkstatt Riefensberg

Kuratorinnen-Kurzführung in der Juppenwerkstatt durch die Ausstellung „Tradition, die kleidet". Anschließend Degustation von Käsespezialitäten der KäseStrasse Bregenzerwald mit korrespondierenden Destillaten vom Brenner des Jahres 2023, Anton Raid, Riefensberg in der Trachtennäherei. Ein genussvoller Abend in besonderer Atmosphäre.

Kosten: EUR 30,00 pro Person

Buchung: KäseStrasse Bregenzerwald, T +43 5513 42870-41, info@kaesestrasse.at

Sonne, Mond und Käse

SA, 27. September, um 18.00 Uhr,
Sonne Mellau – Feel good Hotel

Genießen Sie ein herbstliches, 4 Gänge „Käse-Menü" mit Spezialitäten aus der KäseStrasse Bregenzerwald, kreiert von Küchenchef Jürgen Klocker und seinen „Sonnenstrahlen".

Begleitend reicht Markus Rambach – „Master of world spirits" – feine Kostproben aus seiner hauseigenen Edelbrennerei MAAN (holländisch für Mond – Erklärung folgt persönlich) – ergänzend gibt's natürlich auch ein feines Glas Wein, passend zum Menü, ausgesucht von Gastgeberin und „Dipl. Sommelière" Natalie Läßer.

Kosten: EUR € 89,00 pro Person
inkl. Getränkebegleitung, Wasser und Edelbrandverkostung

Buchung: Sonne Mellau –
Feel good Hotel, T +43 55 18 201 00-0,
info@sonnemellau.com

Kulinarischer Rundgang Damüls

FR, 03. Oktober, um 13.30 Uhr,
Start Alpenstern Panoramahotel Damüls

Dorfrundgang zu vier begleiteten Käse- und Weinverkostungen. Bei jeder Station wird eine begleitete Degustation mit erlesenen Weinen aus Österreich und Käsespezialitäten aus der Käse-Strasse Bregenzerwald geboten – perfekt aufeinander abgestimmt und harmonisch präsentiert.

Kosten: EUR 35,00 pro Person

Buchung: Damüls Faschina Tourismus,
T +43 5510 620,
info@damuels.at

Käse.Genuss.Tag im Wälderbähnle

SA, 04. Oktober,
Fahrten um 10.45, 13.45 & 15.45 Uhr,
Bezau Wälderbähnle

Käse.Wein.Genuss in der Museumsbahn
Schon öfters durchgeführt und bei Fahrgästen beliebt. An diesem Samstag werden in speziell beschilderten Wagons köstliche Käsevariationen und Varianten vom Wäldar Win serviert.

Kosten: EUR 20,00 pro Person
für die Käse- und Weindegustation.
Das Zugticket ist zusätzlich zu lösen.

Buchung: KäseStrasse Bregenzerwald,
T +43 5513 42870-41,
info@kaesestrasse.at

Wild-Genusswochen

Heimische Wildspezialitäten
und saisonale Herbstgerichte
genießen

Hotel Restaurant Marvia, Bödele
T +43 5572 77400
info@marvia.at

Hotel Gretina, Bezau
T +43 664 88197434
info@hotel-gretina.at

Hotel Gasthof Adler, Schoppernau
T. +43 5515 2106
info@adler-schoppernau.at

Hotel-Restaurant Alpenblume, Damüls
T +43 5510 265
info@hotel-alpenblume.at

Jagdgasthaus Egender, Bezau
T +43 5514 28888
info@jagdgasthaus-egender.at

Mehr entdecken:
www.kaesestrasse.at

Herausgeber: KäseStrasse Bregenzerwald
Fotos: Frederick Sams, Emanuel Sutterlüty, Ian Ehm – friendship.is, Mathias Klocker Damüls-Faschina
Angaben ohne Gewähr, Programmänderungen vorbehalten. Stand: September 2025