

So schmeckt die KäseStrasse

Ein Geschmacks-Guide



www.kaesestrasse.at

Inhalt

- 5 Vorwort
- 6 So schmeckt die KäseStrasse
- 10 Milch in ihrer ursprünglichsten Form

- Unsere Produkte**
- 12 Alpkäse
- 14 Bergkäse
- 18 Schnittkäse
- 26 Weichkäse

- 30 Noch mehr Käse-Spezialitäten
- 34 Machen Sie es dem Käse gemütlich

- 37 Besichtigen und verkosten
- 38 Entdecken Sie noch mehr von der KäseStrasse





Liebe Käsefreunde und Genießer

Käse gehört zum Bregenzerwald wie die Butter aufs Brot, der Gipfelschnaps zur Bergtour und die Löcher in den Emmentaler. Die Sennkunst ist seit dem 19. Jahrhundert fest in unserem Kulturgut verankert und bringt uns seitdem Freude auf den Teller. Unabhängig vom Anlass – es gibt immer eine Sorte, die passt.

Bei so viel Käse braucht es auch einen Guide. Diesen geben wir Ihnen hiermit an die Hand. Auf den nächsten Seiten erfahren Sie, wie aus Milch Käse wird, warum Bregenzerwälder Heumilch so aromatisch ist und welche Sorte Ihren Geschmack vermutlich am besten trifft.

Wir können nur empfehlen, die verschiedenen Delikatessen selbst zu probieren. Am besten bei einer Degustation – die perfekte Mischung aus Genuss und Käse-Wissen.

Viel Vergnügen beim Blättern und
an Guata!



Christina Rusch, Geschäftsführerin

So schmeckt die KäseStrasse

KäseStrasse Bregenzerwald

Die KäseStrasse ist ein Zusammenschluss von Bregenzerwälder Bauern, Sennern, Wirten, Handwerkern und Handelsbetrieben und somit keine Straße im herkömmlichen Sinne. Über 160 Mitgliedsbetriebe tragen dazu bei, die heimische Landschaft, die kleinteiligen Strukturen und die regionalen Produkte zu bewahren und zu fördern. Im Bregenzerwälder Käse wird dieses Engagement erlebbar.

UNESCO-Weltkulturerbe

Herzstück der Bregenzerwälder Kultur ist die traditionelle Dreistufenlandwirtschaft – auch bekannt als Wälderwirtschaft. Sie nutzt drei verschiedene Höhenlagen, um das Vieh das ganze Jahr über mit frischem Futter zu versorgen. Im Tal wird das Heu für den Winter eingebbracht, im Frühling und Herbst weiden die Tiere auf dem Vorsäß. Den Sommer verbringen die Familien mit ihren Tieren auf den Hochalpen.

Seit 2011 gehört die Dreistufenwirtschaft im Bregenzerwald zum Immateriellen UNESCO-Kulturerbe. Die Zufütterung von Silage ist ausgeschlossen – das macht den Bregenzerwald zur größten zusammenhängenden silofreien Region der EU.

Bregenzerwälder Käsekeller

Der Käsekeller ist ein Projekt der KäseStrasse: Ein gemeinsames Reifezentrum für über 80 verschiedene Alp- und Bergkäse – das größte seiner Art in ganz Europa. Mehr als 50.800 Laibe reifen im Käsekeller und werden unter fachkundiger Pflege zur geschmacklichen Vollendung gebracht. Sie sind herzlich eingeladen, sich im Geschäft umzusehen und bei einem Kaffee in unserer Genusswelt einen Blick durch die Glaswand in den Käsekeller zu werfen.

Degustation im Käsekeller

Bei einem Besuch erfahren Sie mehr über die Geschichte der KäseStrasse und können von außen einen Blick in den gläsernen Käsekeller werfen. Bei der anschließenden Wein- und Käseverkostung erschmecken Sie die KäseStrasse.



Verkostung
im Käsekeller





Sennereien und Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald

Seit jeher produzieren die Sennereien und Sennalpen der KäseStrasse den Bregenzerwälder Käse nach traditionellen Methoden und von Hand. Dafür braucht es tiefes Wissen über das Handwerk und die verschiedenen Käsesorten – und natürlich beste Rohstoffe.

Von der Heugabel auf die Besteckgabel

Die Milchwirtschaft hat im Bregenzerwald eine lange Tradition und prägt bis heute die Alm-, Wiesen- und Weidelandchaften. Das Geheimnis unseres Käses? Beste silofreie Bregenzerwälder Heumilch – und ganz sicher auch die Leidenschaft, mit der der Käse bei uns gemacht wird.



Mitglieder der
KäseStrasse Bregenzerwald

Wie wird aus der Milch ein Käse?

Zuerst wird die Milch gefiltert und pasteurisiert, es sei denn, es soll Rohmilchkäse hergestellt werden. Anschließend wird sie mit Milchsäurekulturen vorgereift und mit Lab zum Gerinnen gebracht. Dieser Vorgang heißt Dicklegen und dauert 30 bis 40 Minuten. Den flüssigen Teil nennt man Molke, der feste Teil wird als Käsebruch bezeichnet und mit der Käseharfe zerteilt. Dabei ist Fingerspitzengefühl gefragt: Der Senn weiß genau, wann die Größe des Bruchkorns richtig ist.

Der Bruch wird in Formen abgefüllt, gepresst und von jetzt an grüner Käse genannt. Je nach Sorte darf dieser für einige Zeit im Salzbad ruhen. Es folgt der Reifeprozess, währenddessen der Käse regelmäßig gepflegt wird – das heißt: wenden, bürsten, salzen und gegebenenfalls schmieren.

Wie lange die Reifezeit ist, hängt vom Käse selbst ab.

Weichkäse: 2–4 Wochen

Schnittkäse: 8–20 Wochen

Hartkäse: 3 Monate bis 2 Jahre

Milch in ihrer ursprünglichsten Form

Heumilchtiere bekommen das ganze Jahr über beste Gräser und Kräuter – auf vergorenes Futter wird gänzlich verzichtet. Geschmackstests zeigen, dass diese Artenvielfalt nicht nur den Tieren guttut, man schmeckt sie auch in der Qualität und den Aromen der Heumilch.

Heumilch ist ein gesetzlich geschützter Begriff, der die Unverfälschtheit und die traditionelle Herstellungsart sichert. Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) werden in derselben Region hergestellt, verarbeitet und zubereitet. Die strengen Richtlinien garantieren die Qualität und den Geschmack.

Mehr Natur

Heumilch wird naturschonend hergestellt. Das trägt zur Artenvielfalt und zum Artenschutz bei.

Mehr Qualität

Guter Käse braucht gute Rohstoffe, darum ist die hochwertige Heumilch ideal für die Käseherstellung.

Mehr Geschmack

Im vielseitigen Futter stecken Aromen, die der Heumilch ihren besonderen Geschmack geben.

Mehr Gutes

Heumilch hat doppelt so viele Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäuren als normale Milch.



So schmeckt der Alpkäse



Im Alpkäse schmeckt man das saftige Grün der Bregenzerwälder Alpwiesen auf über 1.000 Metern Seehöhe. Die Kräuter und Gräser verleihen der hochwertigen Heumilch ihren Charakter und dem Alpkäse seine typischen Aromen. Die 30 Kilogramm schweren Käselaibe werden von Hand hergestellt und während der Reifung wöchentlich gewendet und gepflegt.



jung

Alpkäse jung

Reifezeit: 4–7 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 30 kg

Der junge Alpkäse verdankt seinen vollmundigen Geschmack den Kräutern und Gräsern des Alp-sommers. Der Käse ist eher mild und zugleich aromatisch und frisch.



reif

Alpkäse reif

Reifezeit: 9–12 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 30 kg

Im reifen Alpkäse kommen die Gräser und Kräuter des Alpsommers zur Geltung. Er schmeckt würzig und hat oft eine nussige, kräuterige Note – charaktervoll und vollmundig.

So schmeckt der Bergkäse

Der Bergkäse steht für die Würze des Bregenzerwaldes und wird ganzjährig hergestellt. Je länger der Bergkäse reift, desto komplexer wird sein Geschmack – von mild bis würzig. Er wird nach bewährter Tradition aus silofreier Heumilch hergestellt und verbringt zwei Tage im Salzbad, bevor er im Käsekeller von den Meistersennern gepflegt wird.



mild



Bergkäse mild

Reifezeit: 5–6 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 30 kg

Das milde Aroma ist angenehm leicht und hat oft einen Hauch von Nüssen, Kräuteraromen und frischem Heu. Es entwickelt sich in der Reifezeit – je länger der Bergkäse reift, desto würziger wird er.

mittel



Bergkäse mittel

Reifezeit: 7–9 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 30 kg

Der mittlere Bergkäse hat eine feine Würze, die nicht zu stark ausgeprägt ist. Seine Geschmacksdimension kann sich mit der Reifezeit erweitern und enthält oft das leichte Aroma einer feinen Nuss-Note.

würzig



Bergkäse würzig

Reifezeit: 10–12 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 30 kg

Der würzige Bergkäse zeichnet sich durch sein kräftiges Aroma aus. Er ist intensiv im Geschmack und entfaltet während der langen Reifung seine kräuterigen und nussigen Nuancen.

reif



extra reif



kompakt

**Bergkäse reif**

Reifezeit: 16–18 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 30 kg

Der reife Bergkäse ist eine Besonderheit für Käsekennner. Er zeichnet sich durch seinen kräftig-würzigen Charakter aus – je länger er reift, desto intensiver und pikanter wird sein Geschmack.

Bergkäse extra reif

Reifezeit: 21–24 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 30 kg

Der extra reife Bergkäse ist eine wahre Rarität und durfte noch länger reifen als der reife Bergkäse. In dieser Zeit entwickelt er seine würzige, intensive Geschmackstiefe mit Nuss- und Kräuteraromen.

Bergkäsle

Reifezeit: 4 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 1 kg

Das 1 kg schwere Bergkäsle hat einen mild-geschmeidigen Geschmack und ist der Hingucker auf jedem Käsebuffet. Besonders mit dem Käseschaber (Girolle) kann man elegante Käserosen zaubern.



So schmeckt der Schnittkäse



Schnittkäse hat einen geschmeidigeren, weicheren Teig als Bergkäse und gilt als sortenreichste Käseart. Seine Konsistenz reicht von cremig-weich bis schnittfest. Der Geschmack tendiert von mild bis kräftig. Der Schnittkäse reift mehrere Wochen bis hin zu mehreren Monaten und wird während seiner Reifezeit gern mit Gewürzen, Blüten oder aromatischen Zutaten verfeinert.

cremig



Sennkäse

Reifezeit: ca. 2–3 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Der Sennkäse hat eine leicht würzige, nussige Note und passt mit seiner weichen, cremigen Konsistenz perfekt zur Jause oder zum Raclette. Die Grasflora auf 700 Metern verleiht ihm sein feines Aroma.

saftig



Brauereikäse

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 6 kg

Den fein-würzigen Brauereikäse erkennt man an seiner Schlitzlochung, die er während der Reifung und Pflege entwickelt. Er wird nach Tilsiter-Art aus bester Bregenzerwälder Heumilch hergestellt.

fettarm



Wiesenkäse

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 35 %

Laib: ca. 6 kg

Im Wiesenkäse steckt die Wiese nicht nur im Namen, sondern auch im Käse. Er verdankt seine Würze den saftigen Kräutern und Gräsern des Bregenzerwaldes. Sie geben ihm seinen mild-halbwürzigen Geschmack.



urig



zart



kräftig

Hofkäse

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Der urige Hofkäse ist der Allrounder in der Küche – vom Überbacken bis zum Garnieren von Pastagerichten. Sogar Kinder lieben seinen milden, buttrigen Geschmack und die cremig-weiche Konsistenz.

Bauernkäse

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Der Bauernkäse zeichnet sich durch seinen leicht nussigen Geschmack und seine halbweiche Konsistenz aus. Er ist der perfekte Käse fürs Frühstücksbrot, für die Jause und zum Überbacken.

Wanderkäse

Reifezeit: mind. 5 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Der Wanderkäse hat einen aromatischen bis pikanten Geschmack und haselnussgroße Löcher. Er eignet sich besonders gut als Wanderjause, weil er im Rucksack nicht schmilzt.



salzig



räss



intensiv

Rässkäse mit Rinde

Reifezeit: mind. 3–4 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 6 kg

Mit seinem kräftig-würzigen und manchmal fast scharfen Geschmack ist der Rässkäse unverwechselbar. Er gehört auf Käseplatten für Käsekenner und in die typischen Bregenzerwälder Käsknöpfle.

Rässkäse nass

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 6 kg

Spricht man von Rässkäse „nass“, bezieht sich das meist auf die Zubereitung. Der würzige Käse wird eingelegt oder gekocht. So verliert er etwas von seiner Schärfe, Würze und Intensität.

Ziegenschnittkäse

Reifezeit: mind. 6 Wochen

Milch:

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 4 kg

Der Ziegenschnittkäse wird zu 100 % aus Ziegenmilch hergestellt und ist dadurch perfekt für Menschen mit Kuhmilchallergie. Seine Rotschmierrinde sorgt für die Entwicklung des würzigen Aromas.





leicht herb



blumig



vielseitig

Weinkäse

Reifezeit: ca. 6 Wochen

Milch:

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 4 kg

Der Weinkäse ist ein Blickfang auf der Käseplatte und eine geschmackliche Besonderheit. Er wird in feinstem Rotwein eingelegt und entwickelt so sein leicht herbes, intensives Weinaroma.

Blumenkäse

Reifezeit: ca. 10 Wochen

Milch:

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 6 kg

Der Blumenkäse duftet und schmeckt nach Blumenwiese und frischem Heu. Der mild-aromatische Käse ist mit seiner essbaren Blumenrinde ein geschmackvoller Blickfang auf jeder Käseplatte.

Kräuterkäse

Reifezeit: ca. 2–3 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Der Kräuterkäse ist eine aromatische und frische Käsesorte. Der Kräutermantel gibt ihm seinen leicht herben bis pikanten Geschmack. Der Kräuterkäse passt auf jede Käseplatte, zur Jause oder zum Raclette.



Walnusskäse

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Sein Aroma verdankt der Käse den feinen Walnussstückchen. Sie sorgen auch für den leichten Knusperfeffekt beim Essen. Man kann sich den Käse pur auf der Zunge zergehen lassen oder schmelzen.



Bockshornkleekäse

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Der aromatische Bockshornkleekäse hat einen unverwechselbaren Geschmack. Die Bockshornkleepflanzen machen ihn so bunt und erinnern ein wenig an Walnüsse.



Bärlauchkäse

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Der frische Bärlauch und das mild-würzige Aroma des hellen Käseteiges sorgen für eine besondere, leicht pikante Note. Der Bärlauchkäse lässt sich bestens zu Brot, Salaten, Obst und Nüssen kombinieren.



pffffig



feurig



scharf

Pfefferkäse

Reifezeit: mind. 3 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Der geschmeidig weiche Pfefferkäse hat einen würzig-pikanten Geschmack, den er vor allem den Pfefferkörnern verdankt. Der Käse passt genauso gut aufs Brot wie zu Kartoffeln und zum Raclette.

Chilikäse ummantelt

Reifezeit: ca. 2–3 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Nach sechs Wochen Reifung wird der Chilikäse in Chiliflocken gewälzt und erhält dadurch sein feuriges Aroma. Die Kombi aus Käse und Chili sorgt für einen komplexen Geschmack.

Chilikäse mit Chili im Teig

Reifezeit: ca. 2–3 Monate

Milch:

F.i.T.: ca. 50 %

Laib: ca. 6 kg

Die Chiliflocken sind in den Teig eingearbeitet, so entfaltet sich eine angenehme Schärfe im Mund. Außerdem erhält der Käse durch die feinen Stückchen eine leichte Texturänderung.

So schmeckt der Weichkäse

Der Weichkäse hat eine weiche, cremige Textur. Seine Oberfläche wird meist mit Rotschmiere oder einem Edelpilz behandelt. Anschließend reift der Käse zwei bis vier Wochen in seiner Naturrinde – von außen nach innen – und entwickelt dabei sein volles Aroma. Je reifer der Weichkäse ist, desto kräftiger und intensiver werden seine Würze und sein Geruch.





Camembert

Reifezeit: 3 Wochen

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 160 g

Der Camembert reift in der Naturrinde und wird mit Edelschimmelkulturen behandelt. Auf der Oberfläche entwickelt sich ein Edelschimmelrasen, der dem Käse sein mildes bis würziges Aroma gibt.

Bachensteiner

Reifezeit: 3–4 Wochen

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 200 g

Der ziegelsteinförmige Bachensteiner reift in der Naturrinde mit typischer Rotschmiere. Während der Reifezeit entstehen seine cremig-weiche Konsistenz und der leichte bis mittel-kräftige Geschmack.



buttrig



sanft



edel

Katharina

Reifezeit: 3 Wochen

Milch:

F.i.T.: 45 %

Laib: ca. 300 g

Der cremige Teig ist ummantelt von einer essbaren Rotschmierrinde und hat ein fein säuerliches Aroma mit leichter Hefenote. Man schmeckt einen Hauch von Moos, frischer Butter und Sauerrahm.

Leopold

Reifezeit: 3 Wochen

Milch:

F.i.T.: 45 %

Laib: ca. 250 g

Der cremige Teig hat einen frischen Charakter mit feinen Noten von Heublumen und Kräutern. Je älter der milde Weichkäse wird, desto glatter und glänzender wird sein leicht topfiger Kern.

Giuseppe

Reifezeit: 5 Wochen

Milch:

F.i.T.: 45 %

Laib: ca. 300 g / ca. 700 g

Der temperamentvolle Blauschimmelkäse hat ein würziges Pilz aroma. Sein Geschmack ist komplex, sein Aussehen rustikal. Je nach Reifezeit ist der marmorierte Teig cremig bis schnittfest.



Noch mehr Käse-Spezialitäten

Mit unseren Spezialitäten, Sets und dem passenden Zubehör können Sie im Handumdrehen ein würziges Fondue oder traditionelle Bregenzerwälder Käsespätzle auf den Tisch zaubern. Außerdem finden Sie hier Käse-Kombinationen für eindrucksvolle Käseteller beim Brunch und fertig portionierte Käsesnacks für unterwegs oder für die schnelle Küche zu Hause.





löchrig

Emmentaler

Reifezeit: ca. 2–3 Monate

Milch: 

F.i.T.: ca. 45 %

Laib: ca. 90 kg

Den Emmentaler erkennt man sofort an seinen ein bis zwei cm großen Löchern. Je länger er reifen darf, desto würziger und komplexer entwickelt sich sein mild-süßlicher, leicht nussiger Geschmack.



deftig

Käsknöpflemischung

Unsere Käsknöpflemischung wird nach einem gut gehüteten Geheimnis hergestellt und ist die wichtigste Zutat für die Bregenzerwälder Käsknöpfle. Eines können wir verraten: Sie enthält Bergkäse und Rässkäse.



süßig

Fonduemischung

Füllen Sie die Fonduemischung in einen Topf und erwärmen Sie diese unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf dem Herd. Zwei Minuten köcheln lassen und schon ist sie servierbereit.



cremig



fein



to go



cool



Käsesuppe

In Zusammenarbeit mit *fairkocht* ist unsere Käsesuppe im Glas entstanden. Sie kann erwärmt und genossen werden. Die Käsesuppe ist glutenfrei und kommt ohne Zuckerzusatz und ohne Konservierungsstoffe aus.

Bergkäse Schokolade

Die Bergkäse Schokolade schmeckt nach mild-würzigem Käse, süßer Schokolade und fruchtigem Calvados. Der 6 Monate gereifte Bergkäse und die hochwertige *Fenkart* Schokolade verleihen ihr den einzigartigen Charakter.

Kühltasche

Für den sicheren Käsetransport nach Hause, für den Ausflug an den See oder um den Käse zum nächsten Brunch zu transportieren – die Kühltasche sorgt für das perfekte Klima.

Kühlpad

Die Kühlpads helfen dabei, den Käse gut gekühlt in der Kühltasche zu transportieren. Sie sind mit Kühlgel gefüllt, verfügen über sehr gute Kühleigenschaften und sind wiederverwendbar.

Machen Sie es dem Käse gemütlich

Wie man Käse richtig lagert

Am wohlsten fühlt sich Käse zwischen 8 und 12 °C. Ist ihm zu warm, beginnt er zu schwitzen und trocknet aus. Im Kühl- schrank lagern Sie Käse am besten in einem wärmeren Bereich – zum Beispiel vorne im obersten Fach.

Wie man Käse richtig verpackt

Wenn Käse richtig verpackt ist, bleibt seine Qualität länger erhalten. Bewahren Sie Schnitt- und Hartkäse daher am besten in der Originalverpackung oder in Frisch- haltefolie gewickelt auf. Auch Weichkäse bleibt am liebsten in der Originalverpa- ckung, weil er dort atmen kann.

Auch wenn Sie Käse unter der Käseglocke aufbewahren, empfiehlt es sich, die Käse- stücke darunter einzeln zu verpacken.







Besichtigen und verkosten

37

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
in unserer Genusswelt
im Käsekeller in Lingnau.**

Sommeröffnungszeiten

(1. April bis 31. Oktober)

Montag bis Freitag 10 bis 18 Uhr

Samstag 9 bis 17 Uhr

Winteröffnungszeiten

(1. November bis 31. März)

Montag bis Freitag 10 bis 17 Uhr

Samstag 10 bis 16 Uhr

KäseStrasse Bregenzerwald GmbH

Zeichenbühl 423 | A 6951 Lingnau

Büro: +43 (0)5513 42870-41

Genusswelt: +43 (0)5513 42870-43

info@kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at/shop

 [@kaesestrasse_bregenzerwald](https://www.instagram.com/kaesestrasse_bregenzerwald)

 [/Kaesestrasse.Bregenzerwald](https://www.facebook.com/Kaesestrasse.Bregenzerwald)



KäseStrasse
entdecken



Im Onlineshop
stöbern

Entdecken Sie noch mehr von der KäseStrasse

Tauchen Sie mit uns in den Bregenzerwald, die Genusswelt und die Geschichten der Menschen ein. All unsere Broschüren finden Sie im Käsekeller und auch online: www.kaesestrasse.at



Die KäseStrasse –
Eine Entdeckungsreise für alle
Sinne

Der Erlebnisführer
der KäseStrasse Bregenzerwald

Der Sennalpenführer
der KäseStrasse Bregenzerwald



Einfach scannen
und reinhören

Der KäseStrasse Podcast

In fünf erlebnisreichen Episoden schauen wir zurück auf 25 Jahre KäseStrasse Bregenzerwald.
der-kaesestrasse-podcast.letscast.fm



Herausgeber: KäseStrasse Bregenzerwald GmbH
T +43 (0)5513 42870-41 | info@kaesestrasse.at | www.kaesestrasse.at

Grafik: Ursula Schwärzler

Text: Veronika Mennel

Fotografie: Frederick Sams | KäseStrasse Bregenzerwald | Ludwig Berchtold
Christian Kerber | Emanuel Sutterlüty

Die Inhalte dieser Produktbroschüre wurden mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität kann trotz sorgfältiger Prüfung keine Haftung übernommen werden. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Hinweise und Korrekturen senden Sie bitte an info@kaesestrasse.at. Die KäseStrasse Bregenzerwald übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nutzung der Informationen entstehen.



KÄSESTRASSE
BREGENZER
WALD

