



KÄSESTRASSE
**BREGENZER
WALD**

Entdecke die KäseStrasse

Ein Erlebnis-Guide



KäseStrasse Bregenzerwald





Liebe Käsefreunde und Genießer

Käse gehört im Bregenzerwald nicht nur aufs Brot, sondern mitten ins Leben. Über 160 KäseStrasse-Betriebe helfen dabei, die heimische Landwirtschaft und Käsekultur zu bewahren und zu fördern. Weil Genuss im Bregenzerwald selten stillsteht, führt der Weg vom Teller ganz schnell hinaus auf die Alpen, direkt ins Kulturleben und zum Traditionshandwerk. Für all diese Erlebnisse gibt es einen Guide.

Dieser Erlebnis-Guide ist wie eine gute Käseplatte: vielseitig, überraschend und voller Besonderheiten. Auf den nächsten Seiten zeigen wir dir die Orte, an denen Handwerk, Landschaft und Gastfreundschaft zusammenkommen.

Am schönsten wird's, wenn du nicht nur liest, sondern selbst losziehst. Schau vorbei, komm ins Gespräch und koste dich durch. So wird aus deinem Besuch ein Erlebnis, das nachklingt wie ein guter Bergkäse.

Viel Vergnügen beim Entdecken und
an Guata wünscht das Team der KäseStrasse
Bregenzerwald!



Verwurzelt im Bregenzerwald

Im Bregenzerwald reift nicht nur der Käse, sondern auch die Gastfreundschaft. Unsere Partner freuen sich auf deinen Besuch.



Alpen

In den Höhenlagen des Bregenzerwaldes gelingt die Alpenküche besonders gut. Auf den Sennalpen kannst du die Vorzüge regionaler und saisonaler Käsespezialitäten selbst verkosten.

● TIPPS

- Mach eine Wanderung mit Käsejause.
- Sei beim Alpatrieb im Herbst dabei.
- Besuche einen Käsknöpfe-Kochkurs.



Bahnen

Die Bergbahnen bringen dich zu den schönsten Plätzen in den Alpen. Schwebe bequem in die Höhe und erlebe die Berge auf deine ganz persönliche Weise.

● TIPP

- Mit der Gäste-Card Bregenzerwald fährst du kostenlos mit Bergbahnen und öffentlichen Verkehrsmitteln.





Förderer

Ein großes Dankeschön gilt unseren fördernden Mitgliedern. Sie teilen die Haltung der KäseStrasse und unterstützen auf individuelle Art und Weise unsere Werte.

● TIPP

- Unternimm einen Ausflug nach Balderschwang, DE.



Gastronomie

Bei den Gastronomen der KäseStrasse kannst du spezielle Kreationen und echte Klassiker probieren. Das Angebot reicht von der Traditionswirtschaft bis zum Haubenlokal.

● TIPP

- Erlebe eine Weindegustation mit Käse.



Handwerk

Im Bregenzerwald hat das Handwerk einen festen Platz. In den Werkstätten werden einzigartige, nachhaltige und individuelle Dinge aus Holz, Leder, Glas und mehr gefertigt.

● TIPPS

- Lerne die Fassbinde-Kunst.
- Kauf einen Rodel.



Landwirte

Im Bregenzerwald sind Mensch und Tier sich nah. Die Landwirtschaft prägt die Kultur, hält Traditionen lebendig und liefert silofreie frische Heumilch als Basis für die Käsespezialitäten.

● TIPPS

- Buche eine Bauernhofbesichtigung.
- Halte nach Hofläden Ausschau.
- Schau auf einem der Bauernmärkte vorbei.



Museen

Reise in der Zeit zurück, lerne die Kultur und die Menschen kennen. Ein Museumsbesuch kann erstaunlich kurzweilig sein – nicht nur an Regentagen.

● TIPP

- Entdecke die bäuerliche Wohnkultur.



Partner

Unsere Partner sind Unternehmen aus dem Bregenzerwald, die die Vielfalt mitgestalten. Für die Welt des Käsegenusses sind sie unverzichtbar und wertvoll.

● TIPPS

- Deck dich mit einer feinen Käsejause ein.
- Verkoste Schnaps und andere Spezialitäten.





Sennereien

Die Talsennereien und Alp-sennereien arbeiten mit regionaler Milch – alles dreht sich um Handwerk und Reifezeit. Hier kannst du die verschiedenen Käsesorten kosten und kaufen.

● TIPPS

- Sei bei einer Käsereibesichtigung dabei.
- Buche eine Käse-Verkostung.
- Erlebe im September die Käseprämierung mit.



Tourismus

Im Bregenzerwald zählt das gute Miteinander. Alle Bereiche stehen in Wechselwirkung zueinander – von der Landwirtschaft über die Sennereien bis zum Tourismusangebot.

● TIPPS

- Hol dir Wander- und Ausflugstipps.
- Frag nach aktuellen Events und Traditionen.



Verkostung im Käsekeller

Rund 50.800 Laibe reifen im Käsekeller in Lingenau. Bei einer Verkostung erlebst du die Genusswelt mit allen Sinnen. Du probierst verschiedene Käsesorten und erfährst mehr über die Herstellung und Reifung der Spezialitäten.



Besichtigen und
verkosten



KäseStrasse Podcast

Dieter Nußbaumer nimmt dich in fünf Episoden mit auf eine Entdeckungsreise durch die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der KäseStrasse Bregenzerwald.



Scannen und
reinhören



Dahoam im Bregenzerwald

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 eingebracht, 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 silo-freien Region der EU.





KäseGenuss fürs ganze Jahr

Zum Weihnachts-Raclette oder als Hüttenjause: Käse passt das ganze Jahr. Trotzdem gibt es Unterschiede und Saisonen.



Frühling und Sommer sind für leichtere Käse wie Schnittkäse mit Kräutern.

Unsere Empfehlung:

Alpkäse, Bärlauchkäse, Wiesenkäse, Wanderkäse, Kräuterkäse, Blumenkäse, Bergkäseschokolade, Kühltasche, Käsknöpfelmischung



Herbst und Winter sind für würzige Käsesorten mit kräftigen Aromen.

Unsere Empfehlung:

Bergkäse, Rässkäse, Bachensteiner, Chilikäse, Walnusskäse, Weinkäse, Pfefferkäse, Käsesuppe, Fonduemischung



Im Onlineshop stöbern



Alberschwende ist das westlichste Dorf des Bregenzerwaldes und von Dornbirn kommend das Tor zum Bregenzerwald. Der Ort liegt auf 722 Metern Seehöhe und ist das Zuhause von rund 3.300 Menschen.

Alberschwende ist landwirtschaftlich geprägt und bildet den Eingang zur KäseStrasse, wo die Tradition der Heuwirtschaft und Käseherstellung gelebt wird.

Gastronomie

- Gasthaus "Wirtshaus zur Taube"

Handwerk

- Handwerkhof Anton Bereuter

Museum

- Heimatmuseum

Partner

- Bentele Genuss
- MAAN Spirituosen

Alberschwende Tourismusbüro

Hof 3
6861 Alberschwende
www.alberschwende.at



Andelsbuch liegt 613 Meter über dem Meer, hat rund 2.650 Einwohner und ist so ziemlich der Mittelpunkt des Bregenzerwaldes.

In Andelsbuch besteht seit 1903 eine Sennerei-genossenschaft, in der bis 1996 vorwiegend Emmentaler produziert wurde. Inzwischen wurde das Sortiment auf wesentlich mehr Käsesorten ausgeweitet.



Alpe

- Alpe Vordere Niedere



Gastronomie

- Das Bregenzerwälder Käsehaus



Partner

- fairkocht
- Fleischerei Fetz
- Künz BackHandwerk
- Wälder Versicherung



Sennerei

- Sennerei Andelsbuch



Andelsbuch

Tourismus

Hof 351
6866 Andelsbuch
www.andelsbuch.at

Au liegt auf 800 Metern Seehöhe und beheimatet rund 1.800 Menschen. Au ist berühmt für sein mächtiges Wahrzeichen die Kanisfluh und liegt ganz nah an beliebten Ski- und Wandergebieten.

In Au entstand 1830 die erste gemeinschaftliche Talsennerei im Bregenzerwald. Am Fuße der Kanisfluh traf man sich am Katharinentag für Milchgelder, die die Käsegroßhändler an die Bauern auszahlten.



Alpe

- Vorsäß Boden



Gastronomie

- Alpengasthaus Edelweiß am Öberle
- Erlebnisgasthof Ur-Alp
- Hotel Adler & Hotel Rössle
- Hotel Krone Lingg



Landwirte

- Haldenhof
- Kohler Joghurt
- Leuehof



Partner

- Bergbrennerei Löwen



Au-Schoppernau

Tourismus

Argenau 376
6883 Au
www.au-schoppernau.at

Bezau liegt auf 650 Metern Seehöhe und hat rund 2.000 Einwohner. Der Ort war die Geburtsstätte des ersten Käsehandelsvereins im Bregenzerwald.

1866 gründeten Franz Michael Felder und Mitstreiter den Käsehandelsverein, um das Monopol der Käsegrafen zu brechen. Die Genossenschaft erhöhte die Milchpreise deutlich und legte den Grundstein für eine selbstbestimmte Käsevermarktung der Bauern.



Alpen

- Alpe Kassa Wildmoos
- Alpe Sammere
- Alpe Seefluh
- Alpe Untere Hinteregg
- Alpe Vordere Unterspitz
- Vorsäß Schönenbach
- Vorsäß Sonderdach
- Alpe Kretzboden

Bergbahn

- Seilbahn Bezau

Gastronomie

- Hotel Gretina
- Hotel Post
- Jagdgasthaus Egender

Landwirt

- Christahof

Museum

- Heimatmuseum Bezau

Partner

- Schuh Fröwis
- Seminar- und Gästehaus "Im Kloster Bezau"
- Wälderbähnle - Bregenzerwaldbahn Museumsbahn

Sennereien

- Alpenkäse Bregenzerwald
- Sennerei Oberdorf

Bezau Tourismus & witus

Platz 39
6870 Bezau
www.bezau-bregenzerwald.com
oder www.witus.at



Bizau liegt 680 Meter über dem Meer und hat rund 1.100 Einwohner. Im 19. Jahrhundert diente der Ort als Stapelplatz für Alpkäse, der von hier in die Donaumonarchie exportiert wurde.

Zu Zeiten der Käsegrafen wurde der Käse mit Pferdefuhrwerken in die Donaumonarchie und sogar bis nach Italien und Griechenland transportiert. Damals handelte es sich um viereckigen Backsteinkäse und Nachbildungen des Schweizer Emmentalers.

Alpen

- Alpe Rüschere
- Alpe Sattelegg
- Alpe Stoggertenn

Gastronomie

- Hotel Wirtshaus Taube

Landwirte

- Hilkater Biokäse
- Schafmilchbetrieb Gmeiner

Partner

- Konsumverein Bizau

Bizau Tourismus

Kirchdorf 340
6874 Bizau
www.bizau.at



Damüls liegt auf 1.430 Metern Seehöhe, hat rund 300 Einwohner und wurde im 14. Jahrhundert von den Walsern besiedelt. Die hochgelegenen Alpen dienten traditionell der Sommerweide.

Damüls ist nicht nur als schneereiches Bergdorf bekannt, im Sommer blüht hier die Alpwirtschaft auf. In ihr lebt die jahrhundertealte Tradition auf den Hochalpen weiter.



Alpe

- Alpe Oberdamüls



Bergbahn

- Damülser Seilbahnen



Gastronomie

- Hotel Alpenblume
- Hotel Alpenstern
- Hotel Hohes Licht



Partner

- SPAR-Markt Kempf



Damüls Faschina Tourismus

Kirchdorf 138
6884 Damüls
www.damuels.at

Doren liegt 700 Meter über dem Meeresspiegel, hat rund 1.000 Einwohner und gilt als die Wiege der Käsekultur. 1901 eröffnete in Doren die erste Landeskäsereischule Österreichs.

Vor über 120 Jahren begann im Ortsteil Huban in Doren eine neue Ära der Käseausbildung. Mit der Gründung der Käsereischule wurde der Grundstein für eine hohe Käsequalität gelegt.

Landwirte

- Biohof Lingenhel
- Biohof Vögel

Doren Tourismus

Kirchdorf 168
6933 Doren
www.doren.at





Egg liegt auf 560 Metern Seehöhe und ist mit rund 3.600 Einwohnern einer der größten Orte des Bregenzerwaldes. Seit jeher ist Egg ein Zentrum der Milchwirtschaft.

Die Marktgemeinde hat eine lange Tradition als Handels- und Handwerksort. Auch heute verbindet Egg Käsebildung, Käseherstellung und Käsevermarktung.

Alpen

- Alpe Andlisbrongen
- Alpe Brongen
- Alpe Erles Finne
- Alpe Obere Falz
- Alpe Ostergunten
- Alpe Schetteregg

Gastronomie

- Fuchsegg Eco Lodge
- Gasthof Löwen & Kässtadl
- Schetteregger Hof

Landwirte

- Schneider Georg und Theresia
- Waldhof

Museen

- Egg Museum

Partner

- Brauerei Egg
- Fetz Holzbau
- Heimatpflegeverein Bregenzerwald
- Korle's Metzger
- Sutterlüty Ländlemarkt

Sennereien

- Metzler Käse-Molke
- Sennerei Egg-Mühle

Egg Tourismus

Loco 873
6863 Egg
www.egg.at

Bregenzerwald Tourismus

Impulszentrum 1135
6863 Egg
www.bregenzerwald.at



Hittisau liegt 800 Meter über dem Meer, ist das Zuhause von rund 2.000 Menschen und eine kleine Kulturhochburg mit Pioniergeist.

In Hittisau befindet sich das einzige Frauenmuseum Österreichs und auch in Sachen Käse ist der Ort eine Verbindung aus lebendiger Tradition und innovativer Kultur.



Alpen

- Alpe Gerisgshwend
- Alpe Glockenplatte
- Alpe Hochleckach und Toserloch
- Alpe Juliansplatte
- Alpe Loch
- Alpe Schwarzenberger Platte



Förderer

- Hubertus Mountain Refugio Allgäu Balderschwang
- Kienle – das Kräuterhotel Balderschwang



Gastronomie

- Berggasthaus Hoch Häderich
- Gasthaus Goldener Adler
- Hotel & Restaurant Krone
- Landhotel Hirschen
- Romantikhôtel Das Schiff



Handwerk

- Kuferei Lässer



Landwirte

- Ferienhof Dürllinde
- Haus Hagspiel
- Soni Kräuterwerkstatt

Museen

- Alpsennereimuseum Hittisau
- Frauenmuseum Hittisau

Partner

- Pension Bals

Sennerei

- Sennerei Hittisau

Tourismusbüro Hittisau

Platz 370
6952 Hittisau
www.hittisau.at



● TIPP

Unweit von Hittisau – direkt an der Landesgrenze – liegt Balderschwang. Dort kannst du zwei unserer Förderer besuchen.

Krumbach liegt auf 730 Metern Seehöhe, hat rund 1.000 Einwohner und mit dem Projekt BUS:STOP Krumbach internationale Bekanntheit erreicht.

Der Ort ist eine Mischung aus Tradition und Innovation. Kunst- und Kulturprojekte ziehen Besucher an, gleichzeitig wird wie überall im Vorderwald Heumilch für die regionalen Sennereien produziert.



Gastronomie

- Krumbacher Stuba



Landwirt

- Bio-Bauernhof
Familie Willam



Partner

- Ölmanufaktur Österle



Krumbach Tourismus

Dorf 2
6942 Krumbach
www.krumbach.at



Die Gemeinde **Langen** liegt auf 650 Metern Seehöhe, hat rund 1.500 Einwohner und ist einer der Eingänge zum Bregenzerwald. Hier weiden die Kühe teilweise mit Blick auf den Bodensee.

Langen ist geprägt von Landwirtschaft und bildet geografisch den Übergang vom städtischen Rheintal zur sanften Hügellandschaft des Vorderen Bregenzerwaldes.

Gemeindeamt Langen

Dorf 150
6943 Langen bei
Bregenz
www.langen.at



Langenegg liegt beschaulich inmitten von Wiesen und Wäldern auf 700 Metern über dem Meer. Die Gemeinde ist Heimat von rund 1.100 Menschen.

Langenegg ist ein guter Ausgangspunkt für Sportler und ganz in der Nähe von familiären Ski- und Wandergebieten. Im Ort bekommt man den Käse für die Ski- und Wanderjause.



Gastronomie

- Seminarhotel Krone



Sennerei

- Dorfsennerei
Langenegg



Langenegg Tourismus

Bach 127
6941 Langenegg
www.langenegg.at



Lingenau liegt auf 685 Metern Seehöhe, hat rund 1.500 Einwohner und ist die älteste Siedlung im nördlichen Bregenzerwald. Der Ort ist auch das Zuhause des Käsekellers, in dem tausende Bergkäse-Laibe reifen.

Lingenau hat eine lange Geschichte, geprägt von Ackerbau und Viehwirtschaft. Schon 1907 wurde der Ort von Mönchen des Klosters Mehrerau besiedelt. Heute ist Lingenau vor allem als Käsehochburg und als Heimat des Käsekellers bekannt.



Gastronomie

- Familienhotel
Gasthof Adler
- Gaststube Brennar
im Hotel Löwen
- Hotel Gasthof
Wälderhof



Landwirt

- Ziegenhof Feurstein



Partner

- Bäckerei Natter
- Bregenzerwälder
Käsekeller



Sennerei

- Sennerei Lingenau



Lingenau Tourismus

Hof 258
6951 Lingenau
www.lingenau.at

Mellau liegt am Fuße der Kanisfluh auf 700 Metern über dem Meeresspiegel. Umgeben von Alpweiden wohnen im Ort rund 1.300 Menschen, von denen viele das bäuerliche Erbe bewahren.

Nach traditioneller Alp- und Käsekultur verbringen Bauern und Vieh den Sommer auf den Alpen. Im Herbst ziehen sie bunt geschmückt ins Dorf zurück (Alpabtrieb).



Alpen

- Alpe Kanis
- Alpe Wurzach



Bergbahn

- Bergbahnen Mellau



Gastronomie

- Naze's Hus
- Sonne Mellau - Feel good Hotel



Partner

- Mellauer Werkstatt



Mellau Tourismus

Platz 412
6881 Mellau
www.mellau.com

Reuthe liegt auf 650 Metern Seehöhe und hat rund 700 Einwohner. Die Ortschaft ist bekannt für ihre Moore – schon im 19. Jahrhundert kurten Menschen hier im frischen Naturmoor.

Abseits der Moorbäder bietet Reuthe fruchtbare Talwiesen, auf denen die Kühe weiden können. Milchwirtschaft wird in dem kleinen Wälderndorf seit jeher als Nebenerwerb betrieben.



Partner

- Alexander Feurstein - Dipl. Sommelier



Reuthe Tourismus

Vorderreuthe 139
6870 Reuthe
www.reuthe.at





Im Nordosten des Bregenzerwaldes liegt **Riefensberg** auf 780 Metern Seehöhe. Hier, an der Grenze zum Allgäu, wohnen rund 1.000 Menschen.

Riefensberg ist vielen ein Begriff, weil sich dort die bekannte Juppenwerkstatt befindet. In dem Museum dreht sich alles um die traditionelle Wäldertracht.

Gastronomie

- Cafe Restaurant Bartle

Museum

- Juppenwerkstatt Riefensberg

Partner

- Ferdl's Käskear

Sennereien

- Alpkäserei Gmeiner
- Sennereigenossenschaft Riefensberg

Riefensberg Tourismus

Dorf 157
6943 Riefensberg
www.riefensberg.at



Schnepfau liegt auf 735 Meter über dem Meer und hat rund 450 Einwohner. Auch einer der größten Käsegrafen des Bregenzerwaldes lebte hier.

Gallus Moosbrugger (1810-1886) baute von Schnepfau aus ein Käseimperium auf und belieferte entfernte Gebiete wie Ungarn und Griechenland mit Bergkäse. So wurde aus dem Ort das Zentrum des historischen Käse-exports.



Alpe

- Alpe Weissenbach



Sennerei

- Weichkäserei Schnepfau



Schnepfau Tourismus

Schnepfau 38
6882 Schnepfau
www.schnepfau.at

Schopperndau befindet sich 860 Meter über dem Meer und hat rund 1.000 Einwohner. Einer der bekanntesten Söhne des Orts ist der Sozialreformer Franz Michael Felder.

Felder nahm den Kampf gegen die Käsegrafen auf und initiierte in den 1860er Jahren den ersten genossenschaftlichen Käsehandelsverein, um die Milchpreise für die Bauern zu verbessern.

Alpen

- Alpe Hinterüntschen
- Alpe Mitteldiedams

Bergbahn

- Bergbahnen Diedamskopf

Gastronomie

- Gasthof Pension Schrannenhof
- Hirschen Wohlfühlhotel
- Hotel Gasthof Adler
- Sporthotel Krone

Landwirt

- s'Gräsalpar Bauernhof-Eis

Museum

- Franz Michael Felder Museum

Sennerei

- Bergkäserei Schopperndau

Au-Schopperndau Tourismus

Argenau 376
6883 Au
www.au-schopperndau.at



Schröcken ist ein Bergdorf auf 1.300 Metern Seehöhe und hat rund 220 Einwohner. Die Walser brachten damals die Käsekultur in den Ort und bewirtschafteten die Alpen.

Im 14. Jahrhundert war Schröcken von den Walsern besiedelt, die den Ort mit ihrer Tradition geprägt haben. Noch heute zeichnen die harte Berglandwirtschaft und die Alpkäseherstellung den Charakter der Ortschaft.



Alpen

- Alpe Felle
- Alpe Treu



Gastronomie

- Restaurant Holzschopf



Warth-Schröcken

Tourismus

Heimboden 2
6888 Schröcken
www.warth-schroecken.at



Schwarzenberg liegt auf 700 Metern Seehöhe und hat rund 2.000 Einwohner. Der Ort kann auf eine lange Käsehandelsgeschichte zurückblicken.

Seit 1594 wurde auf dem Schwarzenberger Markt mit Vieh und Käse gehandelt. Von hier wurden die Waren bis nach Italien und Griechenland exportiert. Dies führte zu Wohlstand, der noch heute an den historischen Häusern zu erkennen ist.



Alpe

- Alpe Oberlose



Gastronomie

- Hotel Gasthof
Hirschen Fetz & Fetz
- Hotel Marvia (Bödele)



Museum

- Angelika Kauffmann
Museum



Partner

- Käsladen Maria Vögel



Schwarzenberg

Tourismus

Hof 454
6867 Schwarzenberg
www.schwarzenberg.at

Der kleine Ort **Sibratsgfall** liegt 930 Meter über dem Meer, inmitten von Mooren, Wiesen und Wäldern. Rund 400 Menschen sind hier zuhause.

Nicht nur die Einwohner schätzen das naturnahe Leben, auch Besucher kommen gern nach Sibratsgfall, um ein Moorbad zu nehmen und die Entschleunigung zu genießen.



Gastronomie

- Gasthof Hotel der Hirschen



Sennerei

- Dorfsennerei Sibratsgfall



Tourismusbüro Sibratsgfall

Dorf 18
6952 Sibratsgfall
www.sibra.at

Sulzberg liegt auf 1.000 Metern Seehöhe, hat rund 2.000 Einwohner und war 1860 Schauplatz einer kleinen Käse-Rebellion.

Damals beschlossen vier heimische Bauern, das Milch- und Käsemonopol zu brechen und verarbeiteten ihre Milch im Keller eines Gasthofs. Das war der Ursprung der Sulzberger Käserebellen und der ersten genossenschaftlichen Dorfsennerei in Sulzberg.

Landwirt

- Bio-Bauern Sulzberg

Partner

- ADEG Markt Wörndle
- Sulzberger Käse-rebellen Sennerei

Sulzberg Tourismus

Dorf 1a
6934 Sulzberg
www.sulzberg-bregenzerwald.com



Warth liegt 1.500 Meter über dem Meer und ist die höchstgelegene Gemeinde Vorarlbergs. Früher wurde sie von den Walsern besiedelt, heute wird sie von rund 170 Menschen bewohnt.

Vieh- und Alpwirtschaft gehören seit dem 14. Jahrhundert zu Warth. Trotz der klimatischen Härte sind die Streusiedlungen mit Walser Charakter erhalten geblieben.



Alpe

- Alpe Unterauenfeld (Lech)



Warth-Schröcken

Tourismus

Hnr. 32

6767 Warth

www.warth-schroecken.at



● TIPP

Von Warth kann man wunderbar zur Alpe Unterauenfeld wandern und sich mit einer Alp-Jause belohnen.



Käsekompass

Alpkäse

Käse, der im Sommer auf der Alpe aus frischer Milch gemacht wird.

Bergkäse

Hartkäse aus Heumilch g.t.S., meist im Tal oder in der Sennerei produziert und lange gereift.

Franz Michael Felder

Bauer und Sozialreformer aus dem Bregenzerwald (19. Jh.). Setzte sich für Bauern ein und stärkte Genossenschaften gegen Abhängigkeiten.

Gallus Moosbrugger

Einer der bekanntesten Bregenzerwälder Käsehändler (19. Jh.). Organisierte Handel und Vorauszahlungen.

Heumilch

Milch von Kühen, die vor allem Gras und Heu fressen (keine Silage). Das macht die Milch besonders geeignet für die traditionelle Käseherstellung.

Käsegrafen

Historischer Begriff für mächtige Käsehändler, die Bauern finanziell abhängig machten.

Käsekeller Lingenau

Reife- und Pflegezentrum für Alp- und Bergkäse. Hinter der Glaswand reifen tausende Laibe unter konstantem Klima. Besucher willkommen.

Moore

Feuchte Landschaften mit Torfboden, die Wasser speichern und seltene Pflanzen beherbergen. Wichtig für Klima und Biodiversität.

Sennerei

Betrieb, in dem Milch zu Käse verarbeitet wird (oft genossenschaftlich).

Vorsäb

Zwischenstufe in der Dreistufenlandwirtschaft: kleine Sommersiedlungen zwischen Tal und Alpe.

Walser

Volksgruppe/Tradition, geprägt durch mittelalterliche Siedlungen aus dem Wallis. Erkennbar an eigener Bauweise, Dialektspuren und Kultur.

**Wir freuen uns auf deinen Besuch
in unserer Genusswelt
im Käsekeller in Lingenau.**

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

Zeihenbühl 423 | A 6951 Lingenau

Büro: +43 (0)5513 42870-41

Genusswelt: +43 (0)5513 42870-43

info@kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at/shop

📷 /kaesestrasse_bregenzerwald

📘 /Kaesestrasse.Bregenzerwald



KäseStrasse
entdecken



Im Onlineshop
stöbern