

Die Genussregion Allgäuer Käsestraße



... das ist die gesunde Natur zwischen Oberstaufen, Scheidegg, Lindau, Wangen und Isny. Damit reicht die Käseregion von den Alpen bis zum Bodensee. Sie verbindet Sennereien, Direktvermarkter und Hofläden, Ferienorte, Gasthöfe, Hotels, Pensionen und Ferienwohnungen.

Egal ob auf Schusters Rappen, per Drahtesel oder motorisiert – entlang der Allgäuer Käsestraße lässt sich das Westallgäu mit seinen saftigen Wiesen und sanften Hügelketten, der alpin aufsteigenden Nagelfluhkette und den schmucken Dörfern als Genussregion, wie sie im Buche steht, erleben.

Die landschaftliche Schönheit ist unbestritten, doch Essen hält Leib und Seele zusammen! Deshalb warten die Sennereien entlang der Allgäuer Käsestraße mit zahlreichen Käsespezialitäten auf. Ob Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse, ob Schnitt- oder Weichkäse, allesamt sind sie nach handwerklicher, oft jahrhundertalter Tradition hergestellt.

Und das Beste daran: Alle Sennereien haben einen Direktverkauf für ihre Käsespezialitäten – meist sogar an Sonn- und Feiertagen. Vorbeischaun, probieren, Fragen stellen, eine Führung durch die Sennerei mitmachen oder in der Käseschule Käse selbst herstellen – die Sennereien der Allgäuer Käsestraße halten Angebote für jeden Geschmack bereit. Oft genug werden die Käsespezialitäten für ihre Qualität prämiert: Medaillen bei der Käseolympiade, Cheese Award Bio, DLG-Auszeichnungen... All das trägt dazu bei, dass die Allgäuer Käsestraße im Lauf der Jahre zu einer echten Qualitätsmarke geworden ist.

Heumilchkäse

Pro Jahr wird in den Sennereien der Allgäuer Käsestraße Milch von rund 2.500 Kühen zu Bergkäse und Co. verarbeitet. Was aber ist das Besondere daran? Ganz einfach – die Milchkuh bekommen ihr Futter von den einzigartigen Allgäuer Wiesen mit ihrer Vielfalt an Kräutern und Gräsern – als würzig-frisches Weidefutter im Sommer oder sonnentrocknetes Heu im Winter. Dieses Futter gibt der Milch und damit dem Heumilchkäse einen einzigartigen und intensiven Geschmack. Apropos einzigartig: Nur zwei Prozent aller EU-Milchbauern produzieren silofreie Milch.

Käse ersetzt Leinen

Als im 19. Jahrhundert die Leinenproduktion im Allgäu durch die billige Baumwollproduktion in Amerika zum Erliegen kam, veramte die Region. Erst die Entdeckung eines neuen Standbeins, der Käseherstellung, brachte den wirtschaftlichen Aufschwung. Aurel Stadler, Käsehändler aus Lindenberg, holte den Schweizer Sennler Johannes Althaus. 1821 stellte er in Weiler den ersten Allgäuer Emmentaler her. Carl Hirnbein, Käsegroßhändler aus Unterwilhams, brachte die belgische Methode der Limburger-Produktion ins Allgäu.



Allgäuer Emmentaler
Der Allgäuer Emmentaler reift ca. drei Monate im Käsekeller. Dort entsteht sein mildes, leicht süßes und nussiges Aroma. Seine schönen großen Löchern machen ihn unverkennbar. Für einen Laib Allgäuer Emmentaler von 75 kg braucht ein Senner rund 1000 kg Milch. Das ist die Tagesleistung von 70 Kühen!

Allgäuer Bergkäse
Im Gegensatz zum Emmentaler sind die Laibe kleiner, weshalb man den Allgäuer Bergkäse auch den „kleinen Bruder“ des Emmentalers nennt. Sein nussiger Geschmack ist noch intensiver und würziger. Alter Bergkäse reift bis zu 2 Jahren.



Neben den beiden traditionellen Sorten bringt die Region ein breitgefächertes Schnitt- und Weichkäsesortiment auf den Markt – selbstverständlich alle mit silofreier Milch hergestellt. Frischkäse in verschiedenen Geschmacksvarianten rundet das Produktsortiment der Allgäuer Käsestraße ab. Insgesamt werden im Westallgäu fast 100 verschiedene Käsesorten von bäuerlichen Käsern handwerklich erzeugt.

Tip: Schaukäsen und Käseschule

Unter Anleitung eines Käsermeisters können Sie in den urigen Räumen der Allgäuer Käseschule Thalkirchdorf und Hiltensweiler selbst bei der Käseherstellung mitwirken. Anfragen und Buchungen: Allgäuer Käseschule • Georg Gründl Mobil 0172 8908738 • info@kaeseschule.de www.kaeseschule.de



Von der Wiese...



Nachdem der Rohkäse aus der Form genommen wurde, gelangt er in das Salzbad. Hier liegt er in einer Salzlösung von etwa 20% (entspricht etwa dem Toten Meer), welche vor allem für die Rindenbildung verantwortlich ist.

Im Lager angekommen, wird der Käse jeden dritten Tag mit Salzwasser abgebürstet (geschmiert). Schnittkäse ist nach sechs Wochen reif, Bergkäse und Emmentaler nach ca. drei Monaten. Alter Bergkäse wird bis zu 2 Jahre gelagert.



... auf den Teller

Unsere Käsebotschafter - Gastgeber und Gästeführer

Unsere Käsebotschafter sind Experten rund um das Thema Käse und informieren Sie ausführlich über Angebote entlang der Allgäuer Käsestraße.

Die dazugehörigen Unterkünfte sind allesamt klassifizierte Sterne-Betriebe, in denen Sie eine „Käsekiste“ mit umfangreichem Informationsmaterial vorfinden. Bei Bedarf wird Ihnen der Kontakt zu speziell ausgebildeten Gästeführern hergestellt, die spannende Geschichten rund um die Käsestraße zu erzählen wissen. Und bei Gastgebern mit Frühstücksangebot können Sie sicher sein, dass regionaler Käse auf den Tisch kommt.

Unsere „Käsebotschafter“-Gastgeber sind in den regionalen Gastgeberverzeichnissen mit folgendem Logo gekennzeichnet:



Weitere Informationen und eine Auflistung der Käsebotschafter finden Sie auf www.allgauer-kaesestrasse.de. Die örtlichen Tourist-Informationen sind Ihnen gerne bei der Unterkunftssuche behilflich. Freigemeldete Unterkünfte finden Sie auf www.westallgaeu.de bzw. www.ferienregion-allgaeu.de.

Und woher kommt die Milch?

Wie gut es den Kühen im Allgäu geht, das erleben Sie auf den in der Übersichtskarte markierten Bauernhöfen (Adressen s. unten). Diese sind nicht nur als Käsebotschafter zertifiziert, sondern zusätzlich auch Heumilchbetrieb oder Erlebnisbauernhof. Ein Blick in den Stall – das ist nicht nur für Kinder ein großes Erlebnis.

Prinzenhof • Familie Prinz • www.prinzenhof-gestratz.de Altringenberg 106 • 88167 Gestratz
Ferienhof Hofer • Familie Hofer • www.hoferferien.de Altringenberg 104 • 88167 Gestratz
Heuhof Fink • Familie Fink • www.heuhof-fink.de Zellers 1 • 88179 Oberreute
Ferienhof Milz • Familie Milz • www.ferienhof-milz.de Hinterschweinhöf 7 • 88179 Oberreute
Ferienhof Fehr • Familie Fehr • www.ferienhof-fehr.de Berbruggen 6 • 88167 Stiefenhofen
Ferienhof „Beim Marzelli“ • Familie Eckart www.beim-marzelli.de • Steinbißstr. 32 • 88171 Ellhofen

Alles Käse? Nicht nur!

Die Genussregion Allgäuer Käsestraße ist so vielseitig wie ihr Käse. Bewundern Sie die herrliche Allgäuer Landschaft auf dem „Skywalk Allgäu“ von oben, genießen Sie die feine Kräuterküche oder Kräuterwanderungen im Rahmen der „Kraftquelle Allgäu“ oder lassen Sie sich von einer kulinarischen Führung durch den **Eisobel** begeistern. Die „Westallgäuer Wasserwege“ führen Sie auf 27 Rundtouren zu rauschenden Bächen und tobbenden Wasserfällen, zu idyllischen Weihern und verwunschenen Mooren. Lohnenswert ist auch ein Ausflug an den nur wenige Kilometer entfernten **Bodensee**. Nach einer Schifffahrt lässt sich am Ufer die besondere, fast südländische Atmosphäre bei einem Glas Wein erspüren. Diese und weitere Tipps finden Sie auch auf www.westallgaeu.de oder www.ferienregion-allgaeu.de.



Ein ganz besonderer Geheimtipp ist **Rupps Käselehrpfad** in Eichenberg (Vorarlberg). Hoch oben auf dem Pfänderrücken genießen Sie den Blick über den Bodensee und lernen dank 14 Infotafeln alles Wissenswerte über die Herstellung des Käses. Übrigens auch im Winter. Der „**Carl-Hirnbein-Weg**“ zwischen Weintau und Müssen informiert über die Allgäuer Wirtschaft- und Sozialgeschichte. Kinder und Eltern beschäftigen sich auf dem Erlebnisweg auch mit der Frage, wie der Käse ins Allgäu kam.

Auch die **kulinarischen Veranstaltungen** der Genussregion sind immer einen Besuch wert. Ein besonderes Highlight für jeden Käseliebhaber ist das Lindberger Käse- und Gourmetfest, das jedes Jahr am letzten Augustwochenende hunderte Besucher in das beschauliche Städtchen lockt. Ein Muss ist aber auch der Besuch eines traditionellen Viehscheids im Spätsommer. Diese und weitere Termine wie die regelmäßig stattfindende Führung „Käs und Kühe“ oder Kässpazier-Kochkurse finden Sie in unserem Veranstaltungskalender auf www.allgauer-kaesestrasse.de.

Tip: Die Allgäuer Käsestraße für Gruppen

Genießen Sie die Allgäuer Käsestraße auf Ihrem Betriebsausflug, Ihrer Vereinsfahrt oder als Rahmen für Ihre Familienfeier – wir bieten Ihnen originelle Ideen dafür. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Sennereiführung mit Käseverkostung und einer kulinarischen Erlebnisführung durch den Eisobel? Oder einer Brauereibesichtigung und anschließendem „Selber Käsen“ in der Käseschule? Weitere Informationen unter www.allgauer-kaesestrasse.de

*Die Sennereien an der Allgäuer Käsestraße –
Teil unserer Kulturlandschaft*

Insgesamt 12 Sennereien gehören zur Allgäuer Käsestraße. Meist sind sie genossenschaftlich organisierte Kleinbetriebe, welche ihre Milch von den Bauern der Umgebung erhalten. Durch die Produktion und den Verkauf vor Ort können die traditionellen Strukturen aufrechterhalten werden.

Tip p: Käse von der Allgäuer Käsestraße auch
zu Hause genießen

Viele unserer Sennereien haben einen Onlineversand auf ihrer Homepage eingerichtet, über den Sie von zu Hause aus bequem Ihren Lieblingskäse bestellen können.

Dorfsennerei Börserscheidegg

Die Dorfsennerei Börserscheidegg ist eine Genossenschaft von 13 Landwirten, deren Urgroßväter sich bereits vor über 100 Jahren zusammenschlossen haben. Täglich werden aus ca. 3500 Liter Milch Bergkäse und Butter, Butterkäse und verschiedenste Kräuterkäse hergestellt.

Käsemeister Helmut Pfanner
Börserscheidegg 12 • 88175 Scheidegg
Tel. 08381 83456
info@kaeserei-boerserscheidegg.de
www.kaeserei-boerserscheidegg.de

Öffnungszeiten: Mo.–So.: 7–12 und 16.30–19 Uhr

Sennerei Bremenried eG

Die Sennerei Bremenried stellt ihre Produkte noch nach alter Tradition und Rezepten in Handarbeit her. Nur frische Rohmilch von Allgäuer Kühen, die auf saftigen Wiesen grasen, wird verarbeitet.

Käsemeister Helmut Berkmann
Bregenzter Str. 96 • 88171 Weiler
Tel. 08387 2658 • info@sennerei-bremenried.de
www.sennerei-bremenried.de

Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 7–12 und 16–19 Uhr;
Sonn- und Feiertage: 7–11.30 und 17.30–19 Uhr

Baldauf Sennerei Hopfen

Seit über 100 Jahren wird hier in Partnerschaft mit dem Hause Gebr. Baldauf Käse produziert. Heute zaubert der Käsemeister den Baldauf Alpkäse aus seinem Kessel – das Königsprodukte des Baldauf Käsesortiments.

Käsemeister Alois Keck
Hopfen • 88167 Stiefenhofen
Tel. 08386 2833 • hopfen@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de

Öffnungszeiten: Mo., Di., Do., Fr.: 7.30–12 und
15–18.30 Uhr; Mi., Sa.: 7.30–12 und 17–18.30 Uhr;
Sonn- und Feiertage: 8–9 und 17–18.30 Uhr

Sennerei Rutzhofen

13 Milchlieferanten liefern jährlich etwa 1,4 Mio. Liter beste Heumilch, die nach traditionellem Handwerk zu verschiedenen Heumilchkäsesorten sowie Quark und Butter verarbeitet wird.

Betriebsleiter Bernd Baur
Rutzhofen 7 • 88167 Stiefenhofen
Tel. 08384 580 • info@sennerei-rutzhofen.de
www.sennerei-rutzhofen.de

Öffnungszeiten: Mo.–Do.: 7–12 und 17–19 Uhr;
Fr.–Sa.: 7–12 und 16–19 Uhr;
Sonn- und Feiertage: 7–9 und 17–19 Uhr

Filiale „Käskessel“: Hugo-von-Königsegg-Str. 7 • 87534 Oberstaufen
Tel. 08386 9915704 / Öffnungszeiten: Mo., Di., Do. 9–18 Uhr; Mi. 9–13 Uhr;
Fr. 8–18 Uhr; Sa. 8–13 Uhr

Baldauf Sennerei Grünenbach

1886 gegründet ist Grünenbach heute eine moderne Sennerei. Franz Horn mischt je nach Saison frische Kräuter und Gewürze in den Bauernkäse, der die Basis der Schnittkäse Spezialitäten der Gebr. Baldauf ist.

Käsemeister Franz Horn
Sennereiweg 2 • 88167 Grünenbach
Tel. 08383 612 • gruenebach@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de

Öffnungszeiten: Mo., Di., Do., Fr.: 8–12 und
15–18.30 Uhr; Mi., Sa.: 8–12 und 17.30–18.30 Uhr;
Sonn- und Feiertage: 17.30–18.30 Uhr

Allgäuer Käseschule und Dorfkäserei im Dorfhaus Thalkirchdorf

Sennerei, Käseschule, Restaurant und Dorfaden

Nähere Informationen und Kontakt s. Vorderseite bzw.
www.dorfhaus.de und www.kaeseschule.de

Baldaufs Käs- und Weinkeller

Neben dem Baldauf Käsesortiment erhalten Sie auch internationale Käsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Außerdem Weine, regionale Spezialitäten, Geschenkpakete u.v.m.

Goßholz 5 • 88161 Lindenberg
Tel. 08381 890217
kaesekeller@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de

Öffnungszeiten: Mi., Sa.: 8–12.30 Uhr;
Mo., Di., Do., Fr.: 8–12.30 und 14.30–18 Uhr

Baldauf Sennerei Gestratz

Mit viel Geschick und liebevolle Handarbeit entstehen hier die kleinen Baldauf Alpkäse. Ca. 900 g schwer, fein-würzig, und mit goldgelber Rinde sind sie eine geschmackvolle Erinnerung an die Allgäuer Käsestraße.

Käsemeister Sigi Rist
Sennereiweg 3 • 88167 Gestratz
Tel. 08383 559 • gestratz@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de

Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 8–12 und 16–18 Uhr;
Sonn- und Feiertage: 8.30–10 Uhr

Biokäserei Zurwies Wangen

Wie die Milch von den Bauern, so wird hier der Käse handwerklich und ohne Zusatzstoffe produziert. Gerne dürfen Sie sich davon überzeugen und morgens durch große Fenster beim Käsen über die Schulter schauen.

Käsemeister Anton Holzinger
Zurwies 11 • 88239 Wangen im Allgäu
Tel. 07522 5581 • mail@zurwies.com
www.zurwies.com

Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 8–12 Uhr;
Mo., Mi., Do., Fr.: 16–18 Uhr

Käserei Kofeld

Die Käserei mit 20 Mitarbeitern verarbeitet ca. 45.000 Liter Milch täglich. Daraus werden rund 50 Laibe Emmentaler pro Tag produziert. Daneben gibt es eine Vielzahl anderer Molkeprodukte und den passenden Wein.

Käsemeister Martin Bauhofer
Kofeld 4 • 88285 Bodnegg
Tel. 07520 2221 • kaeserei@bauhofer.net
www.bauhofer.net

Öffnungszeiten: Mo.–Fr.: 8–12 und 14–18 Uhr;
Sa.: 8–12 Uhr

Bergkäserei Steibis

Im hauseigenen „Käsladen“ und „Kässtüble“ erwartet Sie ein erlesenes Käse-Sortiment. Bei einer Käserei-Führung gewähren wir Ihnen gerne Einblick in die traditionelle Käsekunst (Di., 10.30 Uhr). Unsere Spezialitäten werden auch versandt (Bestellformular unter www.berg-kaese.de).

Käsemeister Martin Huber
Im Dorf 12 • 87534 Oberstaufen-Steibis
Tel. 08386 8156 • info@berg-kaese.de
www.berg-kaese.de

Öffnungszeiten: Mo.–Do./Sa.: 7.30–11.30 und
16–19 Uhr; Fr.: 7.30–11.30 und 15–19 Uhr
Sonn- und Feiertage: 16–19 Uhr
2. Nov.–24. Dez.: 7.30–11.30 und 17–19 Uhr

Käsküche Isny

Die Sennerei verarbeitet pro Tag 3000 Liter Milch von Bioland- und Deme-terbetrieben zu Hart- und Schnittkäsen. Die reine Heu- und Weidmilch geben überwiegend behornte Kühe. Qualität, die man schmeckt. Probieren Sie Isnyer Ur-Bergkäse, Adelegger oder Sternschnuppe.

Evelyn Wild
Maierhöfener Str. 78 • 88316 Isny
Tel. 07562 912700 • post@kaeskueche-isny.de
www.kaeskueche-isny.de

Öffnungszeiten: Mo.–Do.: 9–12.30 und
14–18.30 Uhr; Fr.: 9–18.30 Uhr;
Sa.: 9–14 Uhr; So.: 14–18 Uhr

Tip p: Führungen durch unsere Sennereien –
Wie kommen die Löcher in den Käse?

Fragen rund um die Käseherstellung beantworten unsere Käsemeister/-innen gerne. Einige der Sennereien bieten zu regelmäßigen Terminen und/oder nach Absprache Führungen an.

Regelmäßige Führungen:
Dienstag, 10.30 Uhr: Bergkäserei Steibis
Dienstag, 17 Uhr: Sennerei Bremenried (nur im Sommer)
Mittwoch, 10 Uhr: Börserscheidegg (mit Voranmeldung*)
Freitag, 10.30 Uhr: Käsküche Isny
Freitag, 17 Uhr: Baldauf Sennerei Hopfen
Samstag, 10 Uhr: Börserscheidegg (mit Voranmeldung*)

Führungen nach Absprache:
Dorfsennerei Börserscheidegg, Sennereigenossenschaft Bremenried e.G., Sennerei Rutzhofen, Bergkäserei Steibis, Biokäserei Zurwies Wangen, Käsküche Isny

*Voranmeldung bei Scheidegg Tourismus, Tel. 08381 89555, info@scheidegg.de

*Gasthäuser an der Allgäuer Käsestraße –
Wo aus Käse Schmankerl werden*

Erleben Sie Bayerische und Allgäuer Küche – mal ganz traditionell, mal modern interpretiert. Und immer gepaart mit einer großen Portion Gastlichkeit. Unsere Wirte freuen sich auf Sie!

**Gasthaus „Bayerischer Hof“**

Familie Gehring
Hauptstraße 82 • 88161 Lindenberg
Tel. 08381 92550 • www.bayerischer-hof.de

Bräustüble und Hotel „Zur Post“

Stammhaus der Post Brauerei
Familie Zinth
Fridolin Holzstraße 4 • 88171 Weiler im Allgäu
Tel. 08387 1070 • www.postinweiler.de

Naturlandhaus-Restaurant Krone

Familie Übelhör
Kirchweg 2 • 88167 Maierhöfen
Tel. 08383 254 • www.naturlandhaus-krone.de

Lindenberger Hof

Familie Grunert
Hauptstraße 50 • 88161 Lindenberg
Tel. 08381 3040 • www.hotel-lindenberger-hof.de

Meckatzer Bräustüble

Meckatz 8 • 88178 Heimenkirch
Tel. 08381 1573 • www.meckatzer-braeustueble.de

Landgasthof Rössle „Beim Kräutertwirl“

Familie Kulmus
Hauptstraße 14 • 88167 Stiefenhofen
Tel. 08383 92090 • www.roessle.net

Hotel-Gasthof „Zur Rose“

Familie Kresser
Dorfplatz 7 • 88260 Argenbühl-Eglofs
Tel. 07566 336 • www.hotel-zur-rose.eu

Kur- und Sporthotel Tannenhof

Familie Langes
Lindenerger Str. 33 • 88171 Weiler im Allgäu
Tel. 08387 1235 • www.tannenhof.com

Tip p: Allgäuer Kässpätzten selbst gemacht

Der Klassiker der traditionellen Rezepte mit Allgäuer Käse.

Zutaten:

500g Mehl, feingesiebt, 4 Eier, 2 TL Salz, etwa 1/4 L Wasser, Salzwasser zum Kochen, 300g Käse (Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler), 5 Zwiebeln (etwa 250g) in Ringen, 25 - 50g Butter

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser einen nicht zu flüssigen Spätzle- teig bereiten und gut durchschlagen, bis er Blasen wirft, dann kurz stehen und quellen lassen. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Spätzleiteig durch den Hobel ins Wasser drücken. Sobald die Spätzle hochkommen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in eine offenste Form geben, dabei nach und nach dazwischen immer schichtweise den geriebenen Käse streuen und am Ende etwas Kochwasser über die Spätzle geben, sodass sie nicht trocken werden. Die Form noch kurz in den vorge-wärmten Ofen stellen, sodass der Käse leicht schmelzen kann und anschließend die Spätzle servieren.

*So schmeckt das Allgäu – Regionale Spezialitäten*

Nicht nur der Allgäuer Käse erfreut den Gaumen – Wir laden Sie ein, bei unseren Partnern regionale Schmankerl und Stampertl zu probieren. Und vielleicht ist ja auch das eine oder andere Mitbringsel für die lieben Verwandten dabei...

Postbrauerei Weiler und Siebers-Quelle

Sonja Zinth - Ansprechpartnerin für Führungen
Käsgasse 17 • 88171 Weiler
Tel. 08387 92 100 • www.post-brauerei.de

Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG

Meckatz 10 • 88178 Heimenkirch
Tel. 08381 5040 • www.meckatzer.de

Schaubrennerei und Ferienhof Fink

Herbert Fink
Heimen 78 • 88145 Opfenbach
Tel. 08385 1226 • www.schaubrennerei-fink.de

„Käs- und Hoflädele“ mit eigener Alpennerei

Familie Rasch
Wolfsried 3 • 88167 Stiefenhofen
Tel. 08386 960235 • www.alpsennerei.de

Tip p: Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen

Sowohl beide Brauereien als auch die Schnapsbrennerei bieten regelmäßig Führungen an. Nähere Informationen finden Sie auf www.allgäuer-kaesestrasse.de

Schnaidter Hofkäseküche Schele

Familie Schele
Schnaidt 1 • 88260 Argenbühl
Tel. 07566 1292 • www.schele.me

aurelia Allgäuer Naturprodukte

Aurelia Nachbaur
Alte Salzstraße 27 • 88171 Weiler-Simerberg
Tel. 08387 9663741 • www.allgaeuer-naturprodukte.de

Unterstützer der Käsestraße**Schrift und Bild**

Mathias Popp
Im Stockach 11 • 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. 08387 99222 • www.schriftundbild.net

Ferienclub Maierhöfen

Wilfried Furtwängler
Stockach 1 • 88167 Maierhöfen
Tel. 08383 92200 • www.ferienclub-maierhoefen.de

Der Verein Allgäuer Käsestraße e.V.

Der Verein Allgäuer Käsestraße e.V. setzt sich seit Jahren für die Stärkung der Identität und den Erhalt der Kulturlandschaft der Region Westallgäu ein – immer am Leitbild der Käsestraße ausgerichtet:

„Wir pflegen die Identität des Westallgäus mit seiner Beschaulichkeit – und zwar im Einklang mit der Westallgäuer Kulturlandschaft. Wir unterstützen die traditionell arbeitenden Heumilchsennereien des Westallgäus, indem wir die Direktvermarktung ihrer Milch- und Käseprodukte mit einem sanften und naturnahen Genuss- und Erholungstourismus verknüpfen. Damit wenden wir uns sowohl an Gäste als auch an Einheimische.“

IMPRESSUM

Herausgeber: Allgäuer Käsestraße e.V. • Käsgasse 17 • 88171 Weiler i.A. in Zusammenarbeit mit wbf (Westallgäu-Bayerischer Bodensee Fördergesellschaft mbH) und Westallgäu Tourismus e.V. Campomalo/pixelio.de, Ferienhof Kirchmann, Gästeamt Maierhöfen, Landratsamt Lindau (Bodensee)/David Knipping, Landratsamt Lindau (Bodensee)/Rolf Brenner, Postbrauerei Weiler, Sebastian Koch, Thomas Gretler
Holzer Druck und Medien GmbH & Co. KG
12/2013 - Irrtum und Änderungen vorbehalten.



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



www.allgäuer-kaesestrasse.de
service@allgaeuer-kaesestrasse.de
Servicetelefon +49 (0) 75 62 / 97 66 65 30
88316 Isny im Allgäu
Unterer Grabenweg 18
Kontakt über Isny Marketing GmbH

Allgäuer Käsestraße e.V.

