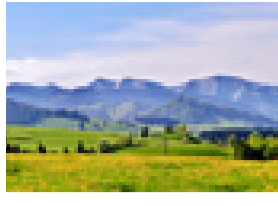


*Die Genussregion Allgäuer Käsestraße*



... das ist die gesunde Natur zwischen Oberstaufen, Scheidegg, Lindau, Wangen und Isny. Damit reicht die Käse-Region von den Alpen bis zum Bodensee. Sie verbindet Sennereien, Direktmarkter 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, Regio-schmecker Gold- und Silbermedaillen... All das trägt dazu bei, dass die Allgäuer Käsestraße im Lauf der Jahre zu einer echten Qualitätsmarke geworden ist. Weitere Informationen unter [www.allgauer-kaesestrasse.de](http://www.allgauer-kaesestrasse.de).

*Tipps: Pauschalangebote der Allgäuer Käsestraße*

Per Drahtesel und mit etwas „Rückenwind“ lässt sich die Allgäuer Käsestraße besonders gut erleben. In der Pauschale „Aktiv genießen – mit dem E-Bike unterwegs auf der Allgäuer Käsestraße“ ist ein Leih-E-Bike für drei Tage gleich inklusive. Wie kommen die Löcher in den Käse? Das Highlight unserer zweiten Genusspauschale „Von der Wiese auf den Teller – drei Tage an der Allgäuer Käsestraße“ ist die Käseschule Allgäu. Einmal im Leben selbst Käse herstellen – oder ab sofort sogar regelmäßig? Dank Rezepten für daheim ist auch das möglich.

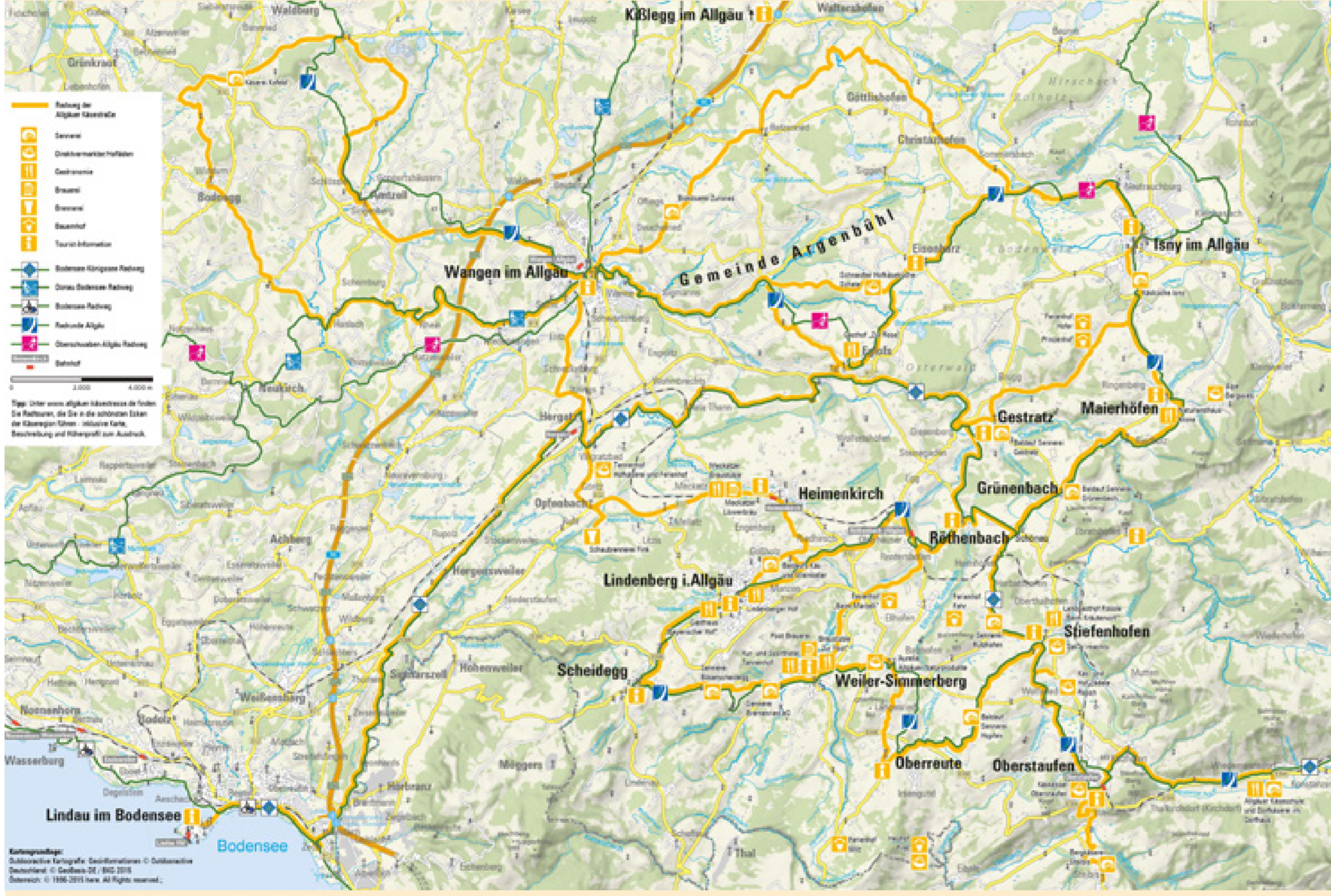
Infos und Kontakt: Westallgäu Tourismus e.V. | Tel. 08387 39150  
[info@weiler-tourismus.de](mailto:info@weiler-tourismus.de) | [www.westallgaeu.de](http://www.westallgaeu.de)



*Von der Wiese...*

Die Milch unserer „glücklichen Kühe“ wird bei den Sennereien angeliefert und nach Zugabe von natürlichem Lab und Kultur in Kupferkesseln dickgelegt. Anschließend wird der Käsebruch geschnitten, erwärmt und aus dem Kessel geholt.

Auf dem Pressstich wird der Bruch in die entsprechenden Formen gefüllt und mit unterschiedlich hohen Druckstärken gepresst, sodass sich die Molkereste vom Bruch trennen können und der Rohkäse fest wird.



*Käse ersetzt Leinen*

Als im 19. Jahrhundert die Leinenproduktion im Allgäu durch die billige Baumwollproduktion in Amerika zum Erliegen kam, verarmte die Region. Erst die Entdeckung eines neuen Standbeins, der Käseherstellung, brachte den wirtschaftlichen Aufschwung. Aurel Stadler, Käsehändler aus Lindenberg, holte den Schweizer Sennner 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 Löcher machen ihn unverkennbar. Für einen Laib Allgäuer Emmentaler von 75 kg braucht ein Sennner 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 Käsereien handwerklich erzeugt.

*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 Milchkuhe bekommen ihr Futter von den einzigartigen Allgäuer Wiesen mit ihrer Vielfalt an Kräutern und Gräsern – ausschließlich als wüzig-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 3% der in der EU produzierten Milch ist silofreie Heumilch.



*... auf den Teller*

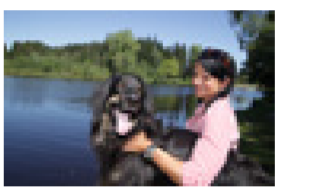
Nachdem der Rohkäse aus der Form genommen wurde, gelangt er in das Salzbad. Hier liegt er in einer Salzlösung von ungefähr 20% (entspricht etwa dem Toten Meer), welche vor allem für die Rindenbildung verantwortlich ist.

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.

*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 Kräuterwanderungen im Rahmen der „Kraftquelle Allgäu“ oder lassen Sie sich von einer kulinarischen Führung durch den Eistobel begeistern.

Die „Westallgäuer Wasserwege“ führen Wanderer auf 31 Rundtouren zu rauschenden Bächen und tobenden 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](http://www.westallgaeu.de), [www.ferienregion-allgaeu.de](http://www.ferienregion-allgaeu.de) oder [www.scheidegg.de](http://www.scheidegg.de).



Ein ganz besonderer Geheimtipp ist **Rupps Käselehrpfad** in Eichenberg (Vorarlberg). Hoch oben auf dem Pfänderücken genießen Sie den Blick über den Bodensee und lernen dank 14 Infotafeln alles Wissenswerte über die Käseherstellung. Übrigens auch im Winter. Der „Carl-Hirnbein-Weg“ zwischen Weitnau und Missen 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 Lindenberger 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 Kässpäßen-Kochkurse finden Sie in unserem Veranstaltungskalender auf [www.allgauer-kaesestrasse.de](http://www.allgauer-kaesestrasse.de).

*Tipps: 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 Sennereibesichtigung mit Käseverkostung und einer kulinarischen Erlebnisführung durch den Eistobel? Oder einer Brauereibesichtigung und anschließendem „Selber Käsen“ in der Käseschule? Neu im Angebot ist zudem die Verbindung von Sennereibesuch mit Hoffnung beim Biomilchzulieferer. Unter dem Motto „Ländlich, löchrig, lecker – vom Heu zum Käse“ wird ein Tagesprogramm für Gruppen angeboten, das zeigt, welchen Beitrag kleine Betriebe ohne Massentierhaltung zur qualitativ hochwertigen Lebensmittelproduktion und zur Erhaltung der Kulturlandschaft leisten.

Weitere Informationen unter [www.allgauer-kaesestrasse.de](http://www.allgauer-kaesestrasse.de)



*Käsebotschafter – Gastgeber und Gästeführer*

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

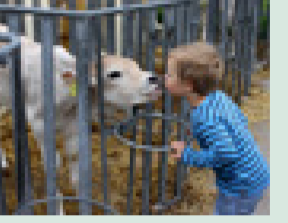
Die dazugehörigen Unterkünfte sind allesamt klassifizierte Sterne-Betriebe, in denen Sie eine „Käsekiste“ mit umfangreichem Informationsmaterial vorfinden. Bei Bedarf wird Ihnen der Kontakt zu speziell ausgebildeten Gästeführern hergestellt, die spannende Geschichten rund um die Käsestraße zu erzählen 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](http://www.allgauer-kaesestrasse.de). Die örtlichen Tourist-Informationen sind Ihnen gerne bei der Unterkunftssuche behilflich. Freigemeldete Unterkünfte finden Sie auf [www.westallgaeu.de](http://www.westallgaeu.de), [www.ferienregion-allgaeu.de](http://www.ferienregion-allgaeu.de) bzw. [www.scheidegg.de](http://www.scheidegg.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 Heumilchbetriebe oder Erlebnisbauernhof. Ein Blick in den Stall und über die Schulter eines Landwirts – das ist nicht nur für Kinder ein großes Erlebnis.

**Ferienhof Hofer** | Familie Hofer | [www.hoferferien.de](http://www.hoferferien.de)  
 Altlingenberg 104 | 88167 Gestratz

**Heuhof und Schaukäserei Fink** | Familie Fink | [www.heuhof-fink.de](http://www.heuhof-fink.de)  
 Zellers 1 | 88179 Oberreute

**Ferienhof Milz** | Familie Milz | [www.ferienhof-milz.de](http://www.ferienhof-milz.de)  
 Hinterschweinhof 7 | 88179 Oberreute

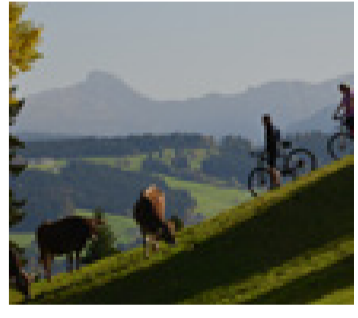
**Ferienhof Fehr** | Familie Fehr | [www.ferienhof-fehr.de](http://www.ferienhof-fehr.de)  
 Berbruggen 6 | 88167 Stiefenhofen

**Ferienhof und Käseladen „Beim Marzelli“** | Familie Eckart  
 www.beim-marzelli.de | Steinbühlstr. 32 | 88171 Eihofen

*Radtouren auf der Käsestraße – die Genussregion per Drahtesel erkunden*

Kenner schwören darauf, dass sich die Genussregion Allgäuer Käsestraße besonders radeln in ihrer ganzen Schönheit erleben lässt! Dafür wurden kürzlich verschiedene Touren entwickelt, die allesamt an mindestens einer Heumilchsennerei vorbeiführen, sich thematisch aber voneinander unterscheiden. Da kommt garantiert keine Langeweile auf.

Wie wäre es zum Beispiel mit der Radtour „Käse und Bier“, bei der nicht nur urige Gasthöfe, sondern auch zwei Brauereien direkt am Weg liegen? Oder „Käse und Kräuter“, wo ein Besuch des bekannten Kräutergartens „Artemisia“ sowie ein Einkaufserlebnis bei „aurelia-Allgäuer Naturprodukte“ anstehen und bei einem echten „Kräuterwirt“ geschlemmt werden kann?

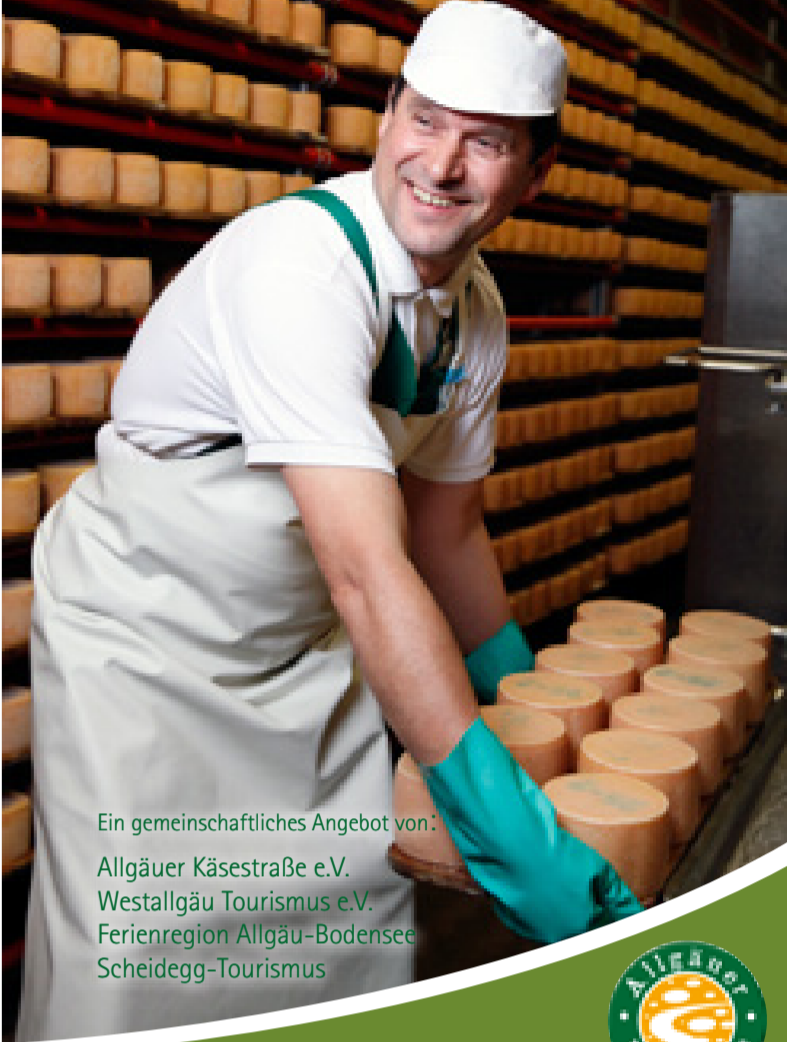


*Tipps:* Alle Radtouren können kostenlos auf [www.allgauer-kaesestrasse.de](http://www.allgauer-kaesestrasse.de) eingesehen und ausgedruckt werden – inklusive detaillierter Streckenbeschreibung, Höhenprofil und Bildern. Auch eine Download-Funktion für GPS-Tracks steht dort zur Verfügung.





Sennereien, Schmankerl, Freizeittipps



Ein gemeinschaftliches Angebot von:  
**Allgäuer Käsestraße e.V.**  
 Westallgäu Tourismus e.V.  
 Ferienregion Allgäu-Bodensee  
 Scheidegg-Tourismus



Die Sennereien an der Allgäuer Käsestraße – Teil unserer Kulturlandschaft

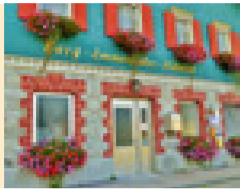
Insgesamt 12 Sennereien gehören zur Allgäuer Käsestraße. Meist sind sie genossenschaftlich organisierte Kleinbetriebe, welche ihre Milch von den Bauern der Umgebung erhalten. Durch die Produktion und den Verkauf vor Ort können die traditionellen Strukturen aufrechterhalten werden.

**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.

Käsermeister Simon Ziegler  
 Bregenzner 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-/Feiertage: 7-11.30 und 17.30-19 Uhr



**Baldauf Sennerei Gestratz**

Mit viel Geschick kommen aromatische Schnittkäse aus den Kupferkesseln der kleinen Sennerei. Im schmucken Laden können Sie davon auch gleich eine Kostprobe mitnehmen.

Käsermeister Sigi Rist  
 Sennereiweg 3 | 88167 Gestratz  
 Tel. 08383 559 | info@baldauf-kaese.de  
 www.baldauf-kaese.de

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

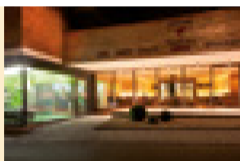


**Dorfkäseerei im Thalkirchdorfer Dorfhaus**

Nur bei uns bekommen Sie die weitbekanntesten Dorfhaus-Joghurtsorten. Und aus unserem Restaurant haben Sie einen interessanten Blick in die Sennerei – kürzer kann der Weg vom Erzeuger auf den Tisch nicht sein.

Kirchdorfer Str. 5 | 87534 Oberstaufen  
 Tel. 08325 9580 | info@dorfhaus.de  
 www.dorfhaus.de

Öffnungszeiten: (Dorfladen)  
 Mo.-So.: 8-22 Uhr



**Baldauf Sennerei Hopfen**

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

Käsermeister Alois Keck  
 Hopfen 12 | 88167 Stiefenhofen  
 Tel. 08386 2833 | info@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-/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 werden.

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-/Feiertage: 7-9 und 17-19 Uhr



**Filiale „Käskessel“:**

Hugo-von-Königsseg-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

**Bergkäseerei Steibis**

Im hauseigenen „Käsladen“ und „Kässtüble“ erwartet Sie ein erlesenes Käse-Sortiment. Bei einer Käseerei-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).

Käsermeister 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-/Feiertage: 16-19 Uhr  
 2. Nov.-24. Dez.: 7.30-11.30 und 17-19 Uhr



**Baldaufs Käs- und Weinkeller**

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

Goßholz 5 | 88161 Lindenberg  
 Hopfen 12 | 88167 Stiefenhofen  
 Tel. 08381 890217 | info@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 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.

Käsermeister Franz Horn  
 Sennereiweg 2 | 88167 Grünenbach  
 Tel. 08383 612 | info@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-/Feiertage: 17.30-18.30 Uhr



**Biokäseerei 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.

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

Öffnungszeiten: Mo.-Sa.: 10-12 Uhr;  
 Mo., Mi., Do., Fr.: 16-18 Uhr



**Käseerei Kofeld**

Die Käseerei 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.

Käsermeister 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



**Dorfsennerei Böderscheidegg**

Die Dorfsennerei Böderscheidegg ist eine Genossenschaft von 13 Landwirten, deren Urgrüßväter sich bereits vor über 100 Jahren zusammenschlossen haben. Täglich werden aus ca. 3.500 Litern Milch Bergkäse und Butter, Butterkäse und verschiedenste Kräuterkäse hergestellt.

Käsermeister Helmut Pfanner  
 Böderscheidegg 12 | 88175 Scheidegg  
 Tel. 08381 83456 | info@kaeserei-boerscheidegg.de  
 www.kaeserei-boerscheidegg.de

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



**Käsküche Isny**

Die Sennerei verarbeitet pro Tag 3.500 Liter Milch von Bioland- und Demeterbetrieben zu Hart- und Schnittkäsen. Die reine Heu- und Weidemilch geben überwiegend behorrte Kühe. Qualität, die man schmeckt. Probieren Sie Isnyer Ur-Bergkäse, Adelegger oder Sternschnuppe.

Evelyn Wild  
 Maierhöfener Str. 77 | 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



*Tippi: Käse von der Allgäuer Käsestraße genießen – egal wo*  
 Viele unserer Sennereien haben einen Online-Shop auf ihrer Homepage, über den Sie bequem Ihren Lieblingskäse bestellen können.

*Tippi: Führungen durch unsere Sennereien – Wie kommen die Löcher in den Käse?*

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

**Regelmäßige Führungen:**

<b>Dienstag</b> 10.30 Uhr: 17 Uhr:	Bergkäseerei Steibis Sennerei Bremenried (nur im Sommer)
<b>Mittwoch</b> 9 Uhr:	Böderscheidegg (nur mit Voranmeldung bei Scheidegg-Tourismus, Tel. 08381 89555, info@scheidegg.de)
<b>Freitag</b> 10.30 Uhr: 13 Uhr: 17 Uhr:	Käsküche Isny Käsküche Isny (nur im August) Baldauf Sennerei Hopfen
<b>Samstag</b> 9 Uhr:	Böderscheidegg (nur mit Voranmeldung bei Scheidegg-Tourismus, Tel. 08381 89555, info@scheidegg.de)
<b>Schaukäsen:</b>	Montag 10.30 bis 12 Uhr (außer Feiertage), Heuhof Fink

**Führungen nach Absprache:**

Sennerei Bremenried e.G., Baldauf Sennerei Hopfen, Sennerei Rutzhofen, Dorfsennerei Böderscheidegg, Biokäseerei Zurwies Wangen, Bergkäseerei Steibis, Käsküche Isny



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 | info@bayerischer-hof.info  
 www.bayerischer-hof.info

**Bräustüble und Hotel „Zur Post“**  
 Stammhaus der Post Brauerei | Familie Zinth  
 Fridolin Holzerstraße 4 | 88171 Weiler im Allgäu  
 Tel. 08387 1070 | reservierung@postinweiler.de  
 www.postinweiler.de

**Naturlandhaus-Restaurant Krone**  
 Familie Übelhör | Kirchweg 2 | 88167 Maierhöfen  
 Tel. 08383 254 | info@naturlandhaus-krone.de  
 www.naturlandhaus-krone.de

**Lindenberger Hof**  
 Familie Grünert | Hauptstraße 50 | 88161 Lindenberg  
 Tel. 08381 3040 | mail@lindenbergerhof.de  
 www.lindenbergerhof.de

*Tippi: Käseschule Allgäu*  
 Schritt für Schritt die hohe Kunst der Käseerei am kleinen Kupferkessel erlernen – Werden Sie selbst zum Käseprofi!  
 Allgäuer Käseschule Thalkirchdorf | Georg Gründl  
 T 0172 8908738 | info@kaeseschule.de | www.kaeseschule.de



**Meckatzer Bräustüble**  
 Meckatz 8 | 88178 Heimenkirch  
 Tel. 08381 1573 | info@meckatzer-braeustueble.de  
 www.meckatzer-braeustueble.de

**Landgasthof Rössle „Beim Kräutervirt“**  
 Familie Kulmus | Hauptstraße 14 | 88167 Stiefenhofen  
 Tel. 08383 92090 | info@roessle.net  
 www.roessle.net

**Hotel-Gasthof „Zur Rose“**  
 Familie Kresser | Dorfplatz 7 | 88260 Argenbühl-Eglofs  
 Tel. 07566 336 | info@hotel-zur-rose.eu  
 www.hotel-zur-rose.eu

**Kur- und Sporthotel Tannenhof**  
 Familie Langes | Lindenberger Str. 33 | 88171 Weiler  
 Tel. 08387 1235 | hotel@tannenhof.com  
 www.tannenhof.com

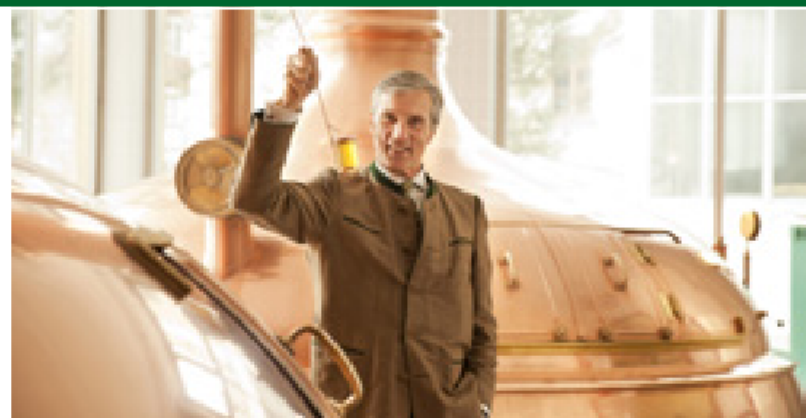
**Thalkirchdorfer Dorfhaus**  
 Imelda Erd | Kirchdorfer Straße 5 | 87534 Oberstaufen  
 Tel. 08325 9580 | info@dorfhaus.de  
 www.dorfhaus.de

*Tippi: Allgäuer Kässpätzlen 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 Spätzleteig bereiten und gut durchschlagen, bis er Blasen wirft, dann kurz stehen und quellen lassen. Die Zwiebeln in der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Teig durch den Spätzle-Hobel ins Wasser drücken. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in eine offene 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 vorgewärmten Ofen stellen, damit 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 Stampel zu probieren.

**Postbrauerei Weiler und Siebers-Quelle**  
 Sonja Zinth – Ansprechpartnerin für Führungen  
 Käsgasse 17 | 88171 Weiler  
 Tel. 08387 92100 | info@post-brauerei.de  
 www.post-brauerei.de

**Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG**  
 Meckatz 10 | 88178 Heimenkirch  
 Tel. 08381 5040 | info@meckatzer.de  
 www.meckatzer.de

**Schaubrennerei und Ferienhof Fink**  
 Herbert Fink | Heimen 78 | 88145 Opfenbach  
 Tel. 08385 1226 | info@schaubrennerei-fink.de  
 www.schaubrennerei-fink.de

**„Käs- und Hoflädele“ mit eigener Alpsennerei**  
 Familie Rasch | Wolfsried 3 | 88145 Opfenbach  
 Tel. 08386 960235 | info@alpsennerei.de  
 www.alpsennerei.de

**Tannenhof – Hofkäseerei und Ferienhof**  
 Fam. Epple | Oberschwabenstraße 16 | 88145 Opfenbach | Tel. 08385 923051  
 urlaub@tannenhof-allgaeu.de  
 www.tannenhof-allgaeu.de

**Schnaidter Hofkäseküche Schele**  
 Familie Schele  
 Schnaidt 1 | 88260 Argenbühl | Tel. 07566 1292  
 Unterwegs auf zahlreichen Märkten in der Region

**aurelia Allgäuer Naturprodukte**  
 Aurelia Nachbaur  
 Alte Salzstraße 27 | 88171 Weiler-Simmerberg  
 Tel. 08387 993741 | info@allgaeuer-naturprodukte.de  
 www.allgaeuer-naturprodukte.de

**Heuhof Fink – Hofkäseerei und Ferienhof**  
 Fam. Fink | Zellers 1 | 88179 Oberreute  
 Tel. 08387 2733 | heuhof-fink@t-online.de  
 www.heuhof-fink.de

**Bergwies-Biokäseerei und Alp-Wirtschaft Butterblume**  
 Stockach 3 | 88167 Maierhöfen  
 Tel. 08383 2809836 | info@bergwies-biokaeserei.de  
 www.bergwies-biokaeserei.de

**sell g machts**  
 Iringshofen 5 | 88167 Stiefenhofen  
 Tel. 08386 9804763 | info@sellgmachts.de  
 www.sellgmachts.de



*Tippi: Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen*  
 Den Experten beim Brauen, Brennen oder Käsen über die Schulter schauen – unsere beiden Brauereien, die Schaubrennerei Fink, die Bergwies-Biokäseerei und der Heuhof Fink machen es möglich. Mehr zu den Brauereiführungen und Termine zum Schaubrennen und –käsen finden Sie auf [www.allgäuer-kaesestrasse.de](http://www.allgäuer-kaesestrasse.de).

**UNTERSTÜTZER DER KÄSESTRASSE**  
**Schrift+Bild GmbH**  
 Im Stockach 11 | 88171 Weiler  
 Tel. 08387 39280-0 | info@schriftundbild.net | www.schriftundbild.net

**Ferienclub Maierhöfen**  
 Wilfried Furtwängler | Stockach 1 | 88167 Maierhöfen  
 Tel. 08383 92200 | info@ferienclub-maierhofen.de  
 www.ferienclub-maierhofen.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 saftigen und naturnahen Genuss- und Erholungstourismus verknüpfen. Damit wenden wir uns sowohl an Gäste als auch an Einheimische.“

**IMPRESSUM**

Herausgeber:	Allgäuer Käsestraße e.V.   Hauptstraße 14   88171 Weiler i.A. in Zusammenarbeit mit Westallgäu Tourismus e.V., Ferienregion Allgäu Bodensee, Scheidegg Tourismus und Oberstaufen Tourismus
Projektmanagement:	Martina Lindenmayr, Westallgäu-Bayerischer Bodensee Fördergesellschaft mbH (wbF) Sebastian Koch (Geschäftsführung)
Grafik:	Schrift+Bild GmbH, Weiler i.A.
Fotografie:	Campomalo/pixelio.de, Ferienhof Kirchmann, Gästeamt Maierhöfen, Landratsamt Lindau (Bodensee)/David Knipping, Landratsamt Lindau (Bodensee)/Rolf Brenner, Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG, Sebastian Koch, Sennerei Bremenried, Thomas Gretler, Gebr. Baldauf Käse, OTG/Nuding, Scheidegg Tourismus, Shutterstock, Tobias Heimplätzer Susanne Weimann
Druck:	Holzer Druck und Medien GmbH & Co. KG
Stand:	11/2015 – 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)

