



KÄSESTRASSE
BREGENZER
WALD

Erleben & Entdecken in der KäseStrasse Bregenzerwald

www.kaesestrasse.at

**Die KäseStrasse
wünscht
erlebnisreiche Stunden
im Bregenzerwald!**

Mit Hand und Herz das Echte pflegen.

www.kaesestrasse.at





Inhalt

Einleitung	07
Die Mitglieder der KäseStrasse Bregenzerwald	09
Gemeinden	12
Alberschwende	13
Andelsbuch	14
Au	15
Bezau	17
Bizau	20
Damüls	21
Doren	23
Egg	24
Hittisau	27
Krumbach	31
Langen bei Bregenz	32
Langenegg	33
Lingenau	35
Mellau	37
Reuthe	38
Riefensberg	39
Schnepfau	40
Schoppernau	41
Schröcken	43
Schwarzenberg	45
Sibratsgfall	46
Sulzberg	47
Warth	49
Arlberg & Allgäu	49
Gut zu wissen	51
Glossar	57
Danke	60
Impressum	62



KÄSESTRASSE
BREGENZER
WALD



Natur, Kultur, Genuss

Die KäseStrasse Bregenzerwald ist weit mehr als eine Route auf der man Käse kaufen kann. Sie ist eine Marke für eine ländliche Region, ein Verein zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur, eine Philosophie der Harmonie von bäuerlichen Qualitätsprodukten und modernem Marketing, ein ökologisch durchdachtes, ökonomisch interessantes Erlebnis-Reich für Gäste und Einheimische.

Das erklärte Ziel der KäseStrasse Bregenzerwald ist es, die kleinstrukturierte Landwirtschaft und die Produktvielfalt im Bregenzerwald zu erhalten und die Wertschöpfung der Region zu festigen. Dieser Philosophie folgt man konsequent seit über 20 Jahren, denn bereits seit 1998 gibt es den Verein KäseStrasse Bregenzerwald zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur – ein Netzwerk mit inzwischen mehr als 170 Mitgliedern.

In dieser Broschüre finden Sie das, was die KäseStrasse so besonders macht: Bauernhöfe mit Hofläden, Dorfsennereien, Sennalpen und Käsemacher, ergänzt mit kulinarischen Empfehlungen zu Hotels, Restaurants, Gasthöfen, Ausflugs- und Jausenstationen. Um den Lebensstil der Bregenzerwälder KäseStrasse ganzheitlich zu erleben, rundet das Erkunden der lokalen Gewerbe- und Handwerksbetriebe, Bergbahnen und Museen des Netzwerkes das Freizeiterlebnis noch ab.

Lassen Sie sich inspirieren auf Ihren Wegen und Wanderungen in der KäseStrasse Bregenzerwald mit unseren Empfehlungen und Geheimtipps, die sonst nur die Einheimischen kennen. Nützen Sie diese Broschüre, um sich Ideen für die Gestaltung Ihres Aufenthalts am vermutlich schönsten Fleckchen der Erde zu holen!



Die Mitglieder der Käsestrasse Bregenzerwald

08
09

LANDWIRTE

_Die bäuerlichen Familien pflegen und bewirtschaften seit Jahrhunderten die Kulturlandschaft des Bregenzerwaldes. Die Hofläden der Landwirte sind kleine „Feinkostläden“. Sie finden dort neben einer Vielzahl von Bregenzerwälder Käsespezialitäten auch Eier, Wurst, Fleisch, Essig und Honig sowie feine Edelbrände, Tee und vieles mehr. Gäste und Hofbesucher sind nach Voranmeldung immer willkommen!

SENNEREIEN

_In den 12 Mitgliedssennereien - mehrheitlich genossenschaftlich organisiert - werden die Bregenzerwälder Käseköstlichkeiten nach jahrhundertalter Tradition in kleinen, überschaubaren Strukturen hergestellt. Die jährlich rund 50 Mio. Liter Heumilch werden zu rund 5000 Tonnen würzigem Bergkäse und weiteren über 60 regionalen Käsespezialitäten sowie Butter und Rahm verarbeitet.

SENNALPEN

_Über 70 Sennalpen und Vorsäße gibt es noch im Bregenzerwald, die die Höhen der Talschaft, im Rahmen der sogenannten Dreistufenlandwirtschaft, bewirtschaften. Zu den kulinarischen Kostbarkeiten aus Kuhmilch zählt der Bregenzerwälder Alpkäse, der ausschließlich im Sommer, handgeschöpft erzeugt wird. Den besonderen Geschmack bekommt der Alpkäse durch die unterschiedlichen Kräuter und Gräser der verschiedenen Alpagebiete. Die jährlich rund 480 Tonnen Alpkäse der Region sind eine ganz besondere Rarität und begeistern jeden Käsefreund.

KÄSEMACHER

_Viele Landwirte erzeugen in eigenen Hofsennereien feinste Käseköstlichkeiten nicht nur aus Kuhmilch. Auch Schaf- und Ziegenmilchspezialitäten bereichern das umfangreiche Sortiment an Bregenzerwälder Käsespezialitäten. Und manchmal kann man bei einem Besuch dem Landwirt bei der hohen Kunst des Käsemachens über die Schulter schauen.



KÄSEWIRTE

_ In den heimeligen Stuben der holzgeschindelten Hotels, Gasthäuser und Restaurants tischen die Köchinnen und Köche auf, was das Herz begehrt! Als Mitglieder der KäseStrasse sind diese Betriebe ausgewiesene KäseWirte und legen besonderes Augenmerk auf die Verarbeitung von lokalen Produkten, allen voran den Käsespezialitäten der Region.

EINKEHR-GASTHÄUSER

_ Die Einkehr-Gasthäuser gibt es im Tal und in der Höhe. Es sind gemütliche, eher einfachere Gasthäuser. Hier genießen Gäste die ursprüngliche Wirtshauskultur. Auf der Speisekarte finden sich zahlreiche traditionelle Gerichte und natürlich dürfen auch die berühmten „Bregenzerwälder Käsknöpfle“ nicht fehlen.

HANDWERK

_ Die Bregenzerwälder Handwerksbetriebe halten traditionelle Handwerks-techniken lebendig und arbeiten mit Kreativität, Innovation, Herzblut und großer Leidenschaft an der Übertragung dieser Techniken in die Gegenwart. Davon zeugen auch der Werkraum Bregenzerwald und der Wettbewerb Handwerk+Form.

MUSEEN

_ Die Museen der KäseStrasse Bregenzerwald bieten einen lebendigen Einblick in das Leben, die Geschichte und die Eigenheiten der Menschen in der Region.

BAHNEN

_ Die Seilbahnen der KäseStrasse bringen sie an wunderbare Aussichtspunkte und zu einzigartigen Wanderwegen, von denen viele direkt zu den Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald führen. Die angeführten Bahnen sind bei der Bregenzerwald Gäste Card inkludiert.

PARTNER

_ Zu den Partnern der KäseStrasse zählen neben lokalen Feinkost- und Lebensmittelgeschäften auch Bäckereien, Metzgereien und viele mehr. Sie alle legen auf die Regionalität ihrer Produkten großen Wert. Direkt vor Ort können Sie heimische Spezialitäten und feine Geschenke erwerben.

Alle Mitglieder der KäseStrasse gemeinsam machen den Bregenzerwald zu einem unverwechselbaren Natur-, Kultur- und Kulinarik-Erlebnisraum!



Gemeinden

Alberschwende

LANDWIRT

> Bruno's Biohof

T +43 (0)5579 34 15 / T +43 (0)664 46 41 194 / bruno.metzler@vol.at

KÄSEWIRT

> Wirtshaus zur Taube

T +43 (0)5579 4202 / www.taube.at

HANDWERK

> Handwerkholz Anton Bereuter

T +43 (0)664 12 31 914 / www.handwerkholz.at

MUSEUM

> Heimatmuseum Alberschwende

T +43 (0)5579 4233 / Führungen nach Vereinbarung!
www.alberschwende.at/Heimatmuseum_Alberschwende

PARTNER

> Bentele Genuss Imkerei & Schaubrennerei

T +43 (0)5579 82380 / www.gsiberger.at

Tourismusbüro Alberschwende

T +43 (0)5579 4233 / www.alberschwende.at

Unsere Tipps in Alberschwende:

_Bentele Genuss – Die Imkerei und Schaubrennerei in Alberschwende mit rund 2000m² Erlebnisfläche zeigt den Besuchern fachkundige Einblicke rund um die Destillate- und Honigproduktion. Selbstverständlich können die Produkte nicht nur verkostet sondern auch mit nach Hause genommen werden. Spezielle Führungen für Gruppen sind jederzeit auf Anfrage möglich.

_Musikwanderweg Brüggelekopf – Der Erlebnispfad für Musik- und Naturfreunde ist eine Wanderroute auf der zehn musikalisch gestaltete Stationen verteilt sind.

Andelsbuch

SENNEREI

> Sennerei Andelsbuch

T +43 (0)5512 2507 / www.sennerei-andelsbuch.at

SENNALPE

> Alpe Vordere Niedere

T +43 (0)664 44 29 447 / www.bergrestaurant-niedere.at

KÄSEWIRT

> Das Bregenzerwälder Käsehaus

T +43 (0)5512 26346 / www.kaesehaus.com

PARTNER

> Bäckerei – Konditorei – Café Künz

T +43 (0)5512 2295 / www.baecckerei-kuenz.at

> Kaspar Fetz GmbH & Co KG

T +43 (0)5512 2135 / www.fetz-fleisch.at

> Wälder Versicherung Andelsbuch

T +43 (0)5512 2386-0 / www.waelderversicherung.at

> Weinhandlung fink.wertvoll genießen

T +43 (0)664 13 77 775 / www.wertvollgeniessen.at

📍 Andelsbuch Tourismus

T +43 (0)5512 2565 / www.andelsbuch.at/tourismus

Unsere Tipps in Andelsbuch:

_ **Schaukäsen im Bregenzerwälder Käsehaus** – Es ist ein interessanter und erlebnisreicher Weg von der Milch bis zur „Käsegeburt“, wenn der Senner den Käse mit dem Käsetuch aus dem Sennkessel hebt. Jeden Sonntag um 16 Uhr und für Gruppen mit Voranmeldung.

_ **Der Werkraum Bregenzerwald** ist nicht nur ein regionaler Zusammenschluss von Handwerks- und Gewerbetreibenden des Bregenzerwaldes, sondern eine innovative Plattform des zeitgenössischen Handwerks mit wechselnden Ausstellungen. www.werkraum.at

_ **Rundweg „Wege zum Wasser“** und Brühlbach Wasserfälle.

Au

LANDWIRTE

- > **Haldenhof - Familie Geiger**
T +43 (0)5515 2920 / www.diegeigers.com
- > **Kohler Joghurt**
T +43 (0)664 48 37 900 oder T +43 (0)664 65 30 800 /
www.kohler-joghurt.at
- > **Leuenhof - Familie Gasser**
T +43 (0)664 54 43 809

SENNEREILADEN

- > **Alpenkäse Bregenzwald**
T +43 (0)5515 2310 / ww.alpenkaese.at

SENNALPE

- > **Vorsäß Boden**
T +43 (0)664 27 12 572



KÄSEWIRTE

- > **Alpengasthaus Edelweiß am Öberle**
T +43 (0)664 43 24 840 / www.oeberle.com
- > **Erlebnishof Ur-Alp**
T +43 (0)5515 25192 / www.ur-alp.at
- > **Hotel Adler & Hotel Rössle**
Hotel Rössle - T +43 (0)5515 2216 / www.roessle-au.at
Hotel Adler - T +43 (0)5515 2264 / www.adler-au.at
- > **Hotel Krone - Das Bregenzerwaldhotel**
T +43 (0)5515 2201-0 / www.krone-au.at

PARTNER

- > **Bergbrennerei Löwen**
T +43 (0)5515 25964 / www.bergbrennerei-loewen.at

📍 Au-Schoppernau Tourismus

T +43 (0)5515 2288 / www.au-schoppernau.at



Unsere Tipps in Au:

__ „Alpgang“ Themenwanderweg – Landschaftliche Zeitreise zwischen Viehweide, Berggut, Vorsäß, Alpe und Wildheu.

_ **Natur-Erlebnis Holdamoos** – Besichtigung einer 430 Jahre alten Vorsäßhütte und einem Kräutergarten, der mit seinen Düften, Farben und verborgenen Kräften beeindruckt.

_ **Die Schaubrennerei** in historischem Ambiente begeistert Jung und Alt. Ein Gasthaus mit selbstgebackenen Kuchen und regionalen Speisen sowie kostenlose Verkostungen und GIN Tasting runden das Angebot ab. Jeden Donnerstag und Freitag um 16 Uhr öffentliche Führung mit Verköstigung. Gruppen nach Vereinbarung.

LANDWIRT

- > **Christahof**
T +43 (0)5514 2096 / www.christahof.at

SENNEREIEN

- > **Alpenkäse Bregenzerwald**
T +43 (0)5514 30020 / www.alpenkaese.at
- > **Sennhaus Bezau Oberdorf**
T +43 (0)664 1982000 / www.sennhaus-bezau.at

SENNALPEN

- > **Alpe Kassa Wildmoos**
T +43 (0)664 58 18 400 / www.alpe-wildmoos.at
- > **Alpe Kretzboden**
T +43 (0)664 73 50 48 10
- > **Alpe Sammere**
T +43 (0)664 59 12 146
- > **Alpe Seeflüh**
T +43 (0)664 39 59 700
- > **Alpe Untere Hinteregg**
T +43 (0)664 33 55 961
- > **Alpe Vordere Unterspitz**
T +43 (0)664 49 13 799
- > **Vorsäß Schönenbach**
T +43 (0)664 41 03 264
- > **Vorsäß Sonderdach**
T +43 (0)664 20 44 467

KÄSEWIRTE

- > **Hotel Cafe Restaurant Gretina**
T +43 (0)664 88 19 74 34 / www.hotel-gretina.at
- > **Hotel Post Bezau by Susanne Kaufmann**
T +43 (0)5514 2207-0 / www.hotelpostbezau.com
- > **Hotel „die Sonnigen“**
T +43 (0)5514 2262 / www.diesonnigen.at
- > **Jagdgesthaus Egender**
T +43 (0)5514 28888 / www.jagdgesthaus-egender.at



MUSEUM

> Heimatmuseum Bezau

T +43 (0)677 62318655 / www.bezau-bregenzerwald.com

BAHN

> Seilbahn Bezau

T +43 (0)5514 2254 / www.seilbahn-bezau.at

PARTNER

> Erlebnisgästehaus „Kanisfluh“

T +43 (0)664 8559242 / www.erlebnisaestehaus-kanisfluh.at

> Schuh Fröwis

T +43 (0)5514 3188 / www.schuh-froewis.at

> Seminar- und Gästehaus „Im Kloster Bezau“

T +43 (0)5514 4126-0 / www.imklosterbezau.at

> Wälder Metzge

T +43 (0)5514 2324 / www.waeldermetzge.at

Bezau Tourismus und witus Bezau

T +43 (0) 5514 2295 / www.bezau-bregenzerwald.com / www.witus.at

Unsere Tipps in Bezau:

_ **Wochenmarkt** am Dorfplatz Bezau mit regionalen Händlern & Produkten
(Jeden Freitag von 9-12 Uhr von Ende Mai bis Anfang Oktober)

_ **Wälderbahnle** – Genießen Sie eine Fahrt mit der historischen Museumsbahn nach Schwarzenberg und zurück. www.waelderbaehnle.at

_ **Das Heimatmuseum Bezau** ist ein typisches Bauernhaus des hinteren Bregenzerwaldes und gewährt Einblicke in die Geschichte der Wohn- und Lebensverhältnisse in einer nach wie vor von Holz geprägten Landschaft. Für Gruppen ab 5 Personen nach Anmeldung.

Bizau

LANDWIRTE

- > **Hofsennerei Meusburger – Hilkater Biokäse**
T +43 (0)676 9757966 / www.hilkater.at
- > **Schafmilchbetrieb Gmeiner**
T +43 (0)680 3307874 / www.schafmilchbetrieb.com

SENNALPEN

- > **Alpe Rüscher**
T +43 (0)664 4127316 oder +43 (0)664 36 36 539
- > **Alpe Rüschers Gunten**
T +43 (0)664 4627516
- > **Alpe Sattlegg**
T +43 (0)664 1349318 / www.diegeigers.com
- > **Alpe Unterer Hirschberg**
T +43 (0)664 4561581

KÄSEWIRT

- > **Gasthof Taube**
T +43 (0)5514 2124 / www.taubebizau.at

PARTNER

- > **SPAR Markt Konsum**
T +43(0)5514 2127

Tourismusverein Bizau

T +43 (0)5514 2129 / www.bizau-bregenzerwald.com

Unsere Tipps in Bizau:

„**Goßarweg**“ (**Ziegenweg**) – Für Bizau war die Ziegenhirschaft über viele Jahrhunderte ein wesentlicher Bestandteil der Alltagskultur. Die Wanderung erinnert an dieses Kulturerbe und zeigt nicht nur den Kindern auf fünf Stationen Erlebnisse für alle Sinne.

„**Barfußweg** durch das Bizauer Obermoos – Mit bloßen Füßen können Sie einem jahrtausendealten Hochmoor mit artenreichen Feuchtwiesen begegnen und sich dabei entspannen.

Damüls

SENNALPEN

- > **Alpe Oberdamüls**
T +43 (0)664 14 21 725 / www.alpe-oberdamuels.at
- > **Alpe Uga**
T +43 (0)664 5367398

KÄSEWIRT

- > **Hotel Restaurant Alpenblume**
T +43 (0)5510 265 / www.hotel-alpenblume.at

BAHN

- > **Damülser Seilbahnen**
T +43 (0)5510 600 / www.damuels-mellau.at

PARTNER

- > **Dorfladen Damüls**
T +43 (0)5510 650

-  **Damüls-Faschina Tourismus**
T +43 (0)5510 620 / www.damuels.at

Unsere Tipps in Damüls:

_ **Kulisse Pfarrhof** – FIS Skimuseum Damüls. Die Geschichte des Skilaufs in Vorarlberg reicht etwa 130 Jahre zurück. Sie ist Inhalt des Skimuseums und ist in der Kulisse des Pfarrhof Damüls untergebracht. Auf Anfrage sind auch Gruppenführungen möglich.

_ **Kinderthemenweg** mit Bunny Quiz – Ein interessanter und lehrreicher Weg für unsere Kleinen zu unterschiedlichen Themen. Los gehts beim Feuerwehrhaus und der Weg führt direkt zum Sport- und Spielplatz von Damüls. Nach dem Auflösen des Bunny-Quiz-Themenweg bekommen die Kinder eine tolle Überraschung im Tourismusbüro in Damüls.

_ **Waldseilgarten** Damüls. www.das-seil.at



Doren

SENNEREI

> **Alma Bergsennerei Huban**

T +43 (0)5516 2001 / www.sennerei-huban.at

📍 Tourismusbüro Doren

T +43 (0)5516 2018 / www.doren.at

Unsere Tipps in Doren:

_Achtalweg Doren - Egg – Entlang des Ufers der Bregenzerach führt der Achtalweg von Doren über Langenegg und Lingenau nach Egg (und retour). Gebettet in das malerische Tal der Bregenzerach ist der Achtalweg auf knapp 10 km Naherholungsgebiet, Abenteuerpfad und historisches Kulturerbe zugleich.

_Spiel- und Freizeitraum Bozenau – In diesem Naturidyll wurde ein Naturspielraum mit Fußball- und Slacklineplatz sowie einer Naturbikebahn realisiert.

_Lesewanderweg StandWortWeg – Ein gemütlicher Rundweg, der hinter dem Gemeindeamt startet, führt durch schattige Waldwege über eine Anhöhe mit herrlichem Weitblick und wieder zurück auf die Sonnenterrasse des Orts. Unterwegs warten Spiel, Rätsel und philosophische Fragen auf die Entdeckerinnen und Forscherinnen jeden Alters. Der Weg dauert auch mit Kindern nur etwa 2 Stunden und fordert Kinder wie Erwachsene heraus, sich mit der Natur auseinanderzusetzen.

_KleinWien – Der Begegnungsort beinhaltet eine im Wiener Kaffeehausstil eingerichtete, große Bücherei mit gemütlichem Lese- und Sitzbereich zum Verweilen, eine Kinderecke zum Wohlfühlen und einen inspirierenden Platz für Besprechungen aller Art. Die neu gestalteten Räumlichkeiten sind ein konsumfreier, unkomplizierter Treffpunkt für Jung und Alt.

Egg

LANDWIRTE

- > **Naturreich Bio-Kräuter & Bio-Honig**
T +43 (0)664 37 87 077
- > **Waldhof - Familie Thomas Sutterlüty**
T +43 (0)5512 2725

SENNALPEN

- > **Alpe Andlis Brongen**
T +43 (0)664 40 85 633
- > **Alpe Brongen**
T +43 (0)664 63 04 073 / www.meusburger-kaese.at
- > **Alpe Erles Finne**
T +43 (0)664 14 50 601
- > **Alpe Obere Falz**
T +43 (0)664 37 44 794
- > **Alpe Ostergunten/Egg**
T +43 (0)664 51 73 718

KÄSEMACHER

- > **Metzler Käse-Molke**
T +43 (0)5512 3044 / www.molkeprodukte.at

KÄSEWIRTE

- > **Gästehaus Alpenrose Kaltenbrunnen**
T +43 (0)5512 2433 / www.kaltenbrunnen.com
- > **Gasthof Löwen & Kästadel**
T +43 (0)5512 2207 / www.waeldar-party-crew.com/kaesstadel/
- > **Schettereggerhof**
T +43 (0)5512 3220 / www.schettereggerhof.at

MUSEUM

- > **Egg Museum**
T +43 (0)664 11 24 341 / <http://eggmuseum.at>
Gruppenführungen auf Anfrage.
- > **Heimatspflegeverein Bregenzerwald**
T +43 (0)664 92 76 800 / www.heimatspflegeverein.at

PARTNER

- > **Brauerei Egg**
T +43 (0)5512 2201 / www.brauerei-egg.at
- > **Fetz Holzbau**
T +43 (0)5512 2248 / www.fetz-holzbau.at
- > **Korle's Metzg**
T +43 (0) 5512 44 41 4 / www.korles-metzg.com
- > **LaWurscht**
T +43 (0)664 44 18 074 / www.lawurscht.at
- > **Sutterlüty - Mein Ländlemarkt**
T +43 (0)5512 2266-0 / www.sutterluety.at

- ❗ **Tourismusverein Egg**
T +43 (0)5512 2426 / www.egg-bregenzerald.com



Unsere Tipps in Egg:

_ Brauereiführung – Die Brauerei Egg lädt Sie ein, direkt in der Brauerei den Weg eines „ausgezeichneten“ Bieres vom Sudhaus über die Gär- und Lagerkeller bis hin zur Abfüllung mitzuverfolgen. Für die durstigen Kehlen gibt es dann natürlich das lange gereifte und erfrischende Egger Bier vom Fass. Führungen jederzeit auf Anfrage.

_ Metzler - Sennschule – Unter Anleitung des Käsemeisters wird jeder zum eigenen Senner. Dauer ca. 4 Stunden mit Aperitif, Käsejause, Molkegetränk und ca. 600g selbst gemachtem Käse.

_ Metzler-NATURHAUTNAH erleben – Vom imposanten Kuh-Laufstall und dem turbulenten Ziegen-Tollhaus mit Besuchergalerie über die Kleintier-Kuschelzone, dem Kräutergarten, der Hightech-Kühl- & Wärmetechnik bis hin zur Käseherstellung, zur Molke-Kosmetikverarbeitung und zum feinen Hofladen ... eben Natur hautnah erleben!

Bregenzerwald Tourismus

T +43 (0)5512 2365 / www.bregenzerwald.at



Unsere Tipps im Bregenzerwald:

_ Kulinarische Wanderungen – Einen Genuss in jeder Hinsicht bieten die kulinarischen Sommer- oder Winterwanderungen. Die individuell bei Bregenzerwald Tourismus buchbaren Tagestouren führen Schritt für Schritt von Gang zu Gang und inkludieren Frühstück, Mittagessen und Dessert – die Speisen werden in Berggasthäusern oder Restaurants serviert.

_ Umgang Bregenzerwald – Wie kommt es, dass im Bregenzerwald Tradition und Moderne so spannende Akzente setzen? Einblicke in die Lebens- und Gestaltungskultur geben die „Umgang Bregenzerwald“-Wege. Entlang der 12 Rundgänge durch 13 Dörfer weisen dezente Säulen auf Besonderheiten hin. Den begleitenden Folder und das Buch erhält man in den Tourismusbüros und in vielen Hotels. www.bregenzerwald.at/thema/architektur/umgang-bregenzerwald

Hittisau

LANDWIRTE

- > **Familie Maria und Peter Hagspiel**
T +43 (0)664 32 59 671
- > **Käse Schwarz Kerstin & Christoph Schwarz**
T +43 (0)664 96 06 714 / www.kaeseschwarz.at

SENNEREI

- > **Sennerei Hittisau**
T +43 5513 2786 / www.sennerei-hittisau.at

SENNALPEN

- > **Alpe Gerisgschwend**
T +43 (0)664 89 43 220 / www.gerisgschwend.at
- > **Alpe Glockenplatte**
T +43 (0)664 96 06 714 / www.kaeseschwarz.at
- > **Alpe Hochleckach und Toserloch**
T +43 (0)664 92 22 412
- > **Alpe Juliansplatte**
T +43 (0)664 40 15 793
- > **Alpe Loch**
T +43 (0)664 21 47 958
- > **Alpe Schwarzenberger Platte**
T +43 (0)664 27 43 385

KÄSEWIRTE

- > **Hotel Gasthof Krone**
T +43 (0)5513 6201 / www.krone-hittisau.at
- > **Landhotel Hirschen**
T +43 (0)5513 2320 / www.landhotel-hirschen.at
- > **Romantik Hotel Das Schiff**
T +43 (0)5513 6220-0 / www.schiff-hittisau.com

EINKEHR-GASTHÄUSER

- > **Alpengasthof Höfle Lecknertal**
T +43 (0)664 49 56 022 / www.hoeflegasthof.com
- > **Berggasthaus Hoch Häderich**
T +43 (0)664 92 22 410 / www.hochhaederich.info
- > **Gasthaus Goldener Adler**
T +43 (0)664 10 03 293 / www.adler-hittisau.at

HANDWERK

> **Küferei-Fassbinderei Peter Lässer**

T +43 (0)664 32 89 891

MUSEUM

> **Frauenmuseum Hittisau**

T +43 (0)5513 6209-30 oder Führungen T +43 (0)664 88 43 19 64

www.frauenmuseum.at

PARTNER

> **Pension Bals**

T +43 (0)5513 2612 / www.bals.at

> **Soni Kräuterwerkstatt**

T +43 (0)699 18 94 11 91 / www.bregenzerwaelder.at

Tourismusbüro Hittisau

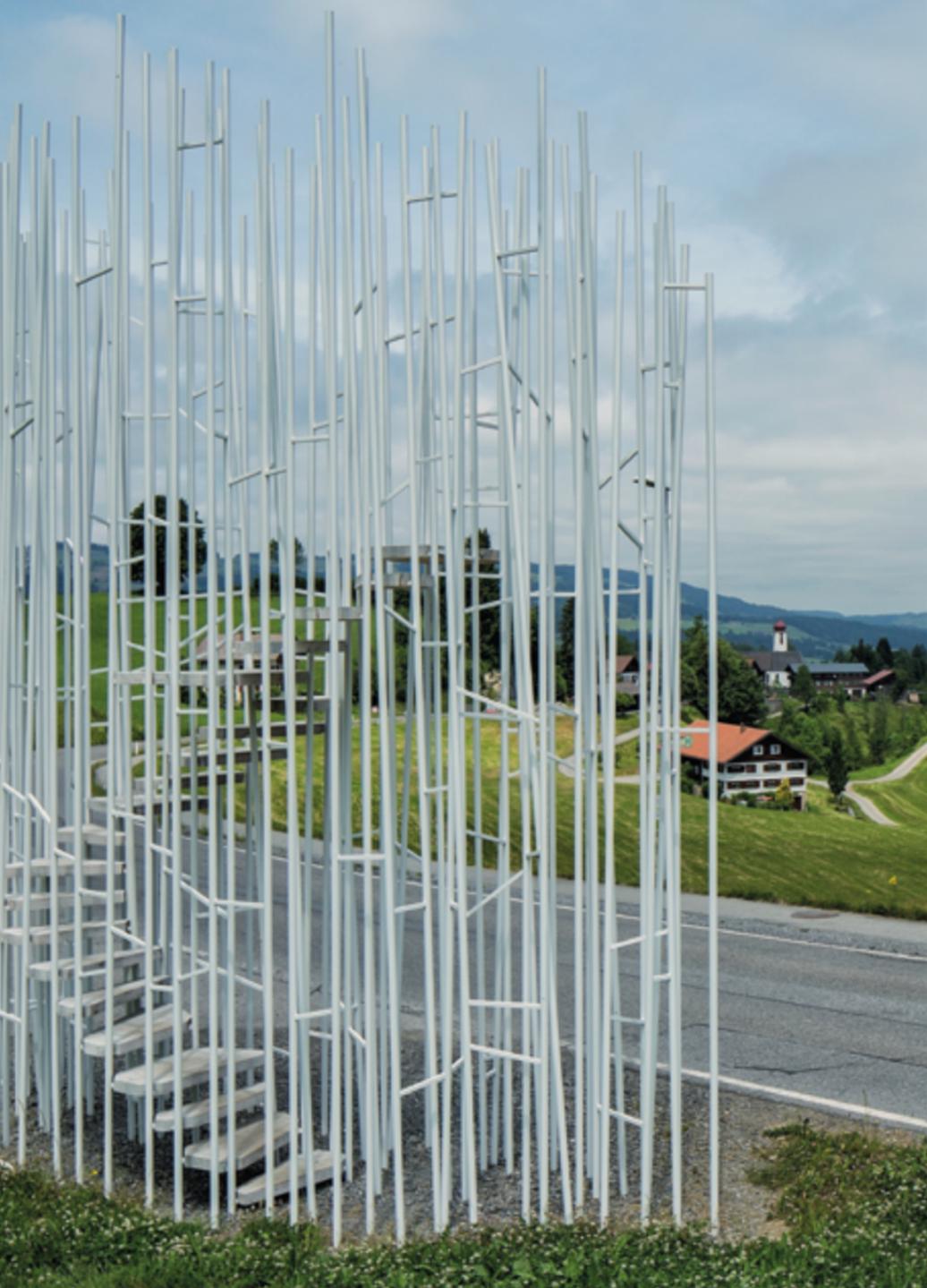
T +43 (0)5513 6209-250 / www.hittisau.at

Unsere Tipps in Hittisau:

_ Wasserwanderweg Hittisau – Entlang des Wasserwanderweges kommt man zur ältesten, gedeckten Holzbrücke Vorarlbergs und über eine Hängebrücke entlang der Bolgenach bis zur Engenlochschlucht. Für Familien sehr gut geeignet.

_ EIN.BLICK – Der zentrale Infopoint „EIN.BLICK“ in den Naturpark Nagelfluhkette“ hinter dem Ritter-von-Bergmann Saal. Das auf zwei Seiten offene Gebäude ist wie ein großer Bilderrahmen konzipiert und gibt Richtung Osten den Blick auf die Nagelfluhkette frei, die unsere Region stark prägt und ihr ein unverwechselbares Gesicht verleiht. Die Errichtung des Pavillons erfolgte im Rahmen des Interreg-Projekts „Bewegende Natur – geschützte Lebensvielfalt“.





Krumbach

SENNEREI

> Hofkäserei Engel

T +43 (0)5513 8168 / www.hofkaeserei-engel.at

KÄSEWIRT

> Krumbacher Stuba

T +43 (0)5513 8724 / www.krumbacher-stuba.at

PARTNER

> Ölmanufaktur Österle

T +43 (0) 664 92 02 722 / www.oelmanufaktur.com

📍 Tourismusbüro Krumbach

T +43 (0)5513 8157 / www.krumbach.at

Unsere Tipps in Krumbach:

_Moore Krumbach – Die Wanderer auf dem weitläufigen Wegnetz zwischen Ortskern und dem Naturschutzgebiet Rossbad erkunden auf eigene Faust das Moormosaik und stoßen dabei immer wieder überraschend auf einen der insgesamt 14 Moorsitze, die die vielfältige Welt der Moorökologie und Landschaftsgeschichte zeigen.

_BUS:STOP – Wie 7 „Wartehütle“ Kultur, Wirtschaft und Architektur unter ein Dach bringen. 7 internationale Architekturbüros haben die 7 „Bus-wartehütle“ entworfen und mit lokalen Handwerkern und Partner-Architekten umgesetzt.

_Kapelle Salgenreute – Wie ein Kleinod liegt die Kapelle Salgenreute auf einem Nagelfluhrücken nahe Krumbach. In Holz und Stein erbaut, nimmt die einfache Grundform auf dem Grundriss der alten Lourdeskapelle die historische Tradition der Bregenzerwälder Baukultur auf und wagt zugleich eine neue Raumform.

Langen bei Bregenz

Tourismusbüro Langen bei Bregenz

T +43 (0)5574 4415 / www.langen.at



Unsere Tipps in Langen bei Bregenz:

_ Biotop Witmoos Europaschutzgebiet – Die größte Besonderheit des Natura 2000-Gebietes ist das ursprüngliche Spirkenhochmoor. Dieses stellt gewissermaßen den "Urzustand" der Langener Moore dar, bevor diese durch Torfabbau, teilweise Entwässerung und Streue Nutzung großflächig verändert wurden. Gemeinsam mit den ausgedehnten "Mooswiesen" im Westen, bewahrt das Witmoos viele seltene und teils vom Aussterben bedrohte bzw. stark gefährdete Lebensraumtypen und Arten.

_ Besenbirkenhaine am Feßlerberg – Am Feßlerberg findet sich der letzte, zumindest noch sporadisch zur Reisig-Gewinnung geschnittene Besenbirkenhain der gesamten Nordvorarlberger Molassezone. Besenbirkenhaine sind baumbestockte, extensiv genutzte Viehwiesen oder lichte Weidewaldbestände, in denen die Birken als Produzent des für die Besenbinderei benötigten Reisigs gezielt gefördert wurden. Weitere Informationen unter www.langen.at.

Langenegg

SENNEREI

- > **Dorfsennerei Langenegg**
T +43 (0)5513 6190 / www.kaeserei.com

KÄSEWIRT

- > **Seminarhotel Krone**
T +43 (0)5513 6178-0 / www.krone-langenegg.at

PARTNER

- > **Adeg Dorfladen Klaus Natter**
T +43 (0)5513 244 / k_natter@gmx.at

- 📍 **Tourismusbüro Langenegg**
T +43 (0)5513 4101 / www.langenegg.at

Unsere Tipps in Langenegg:

„**Lausbubenweg**“ – Der Weg eignet sich besonders für Familien. Die zahlreichen Spielmöglichkeiten laden zu einer abenteuerlichen Wanderung ein. Neben den Wasserrädern beim Energieportal am Bach haben die Kinder ihren Spaß beim Balancieren auf Holzblöcken, beim Tannenzapfen-Zielwerfen oder auf der Barfußspirale im Energieportal Ruhe.

„**Lindenweg**“ mit tollen Aussichtspunkten. Auf der Wanderroute befinden sich zwei markante Lindenbäume. Der eine steht in Unterlangenegg – in der Parzelle Hälisbühl, der andere thront am höchsten Punkt der Gemeinde – am Rotenberg.

„**Energieportaleweg**“ – Leicht begehbarer Spazier- oder Wanderweg entlang der Energieportale in Langenegg. Am Schluss führt der Weg noch über das schöne Naturschutzgebiet „Nord“, eine gut erhaltene Moorlandschaft mit großflächigen Hochmoor- und Flachmoorbereichen.

„**Libellenweg**“ – Eine landschaftlich besonders reizvolle Wanderung, die vom Naturschutzgebiet Nord zur Bregenzerache führt. Entlang der ehemaligen Trasse der Wälderbahn kann man die Ruhe genießen, bevor der knackige Anstieg wieder zurück ins Zentrum von Langenegg führt.

Ausgangspunkt aller Wanderungen ist beim Gemeindeamt. Weitere Informationen unter www.langenegg.at.



Unsere Tipps in Lingenau:

_ Genusswelt der KäseStrasse Bregenzerwald im Bregenzerwälder Käsekeller – Begrüßung mit Blick durch die Glaswand in den Käsekeller, Information zur Bregenzerwälder Käsekultur, Bergkäsereifung und –lagerung, Präsentation des KäseStrasse-Films, Verköstigung von Bregenzerwälder Käsespezialitäten, dazu feine Weinproben.

_ Quelltuff-Naturlehrpfad – Südöstlich der Parzelle Kapf in Lingenau scheidet ein Quellbach im bewaldeten Bereich des Steilhanges über etwa 40 Höhenmeter bis hinunter zur Subersach in großen Mengen massiven Quelltuff aus. Die Erscheinung ist an den Rändern der späteiszeitlichen Terrassen des Bregenzerwaldes häufig.

_ St. Anna Kapelle – 1722 im barocken Stil aus Quelltuff erbaut. Die Kapelle ist auf Grund ihrer Form einmalig im ganzen Land.

Lingenau

GENUSSWELT

- > **KäseStrasse Bregenzerwald – Infozentrale & Genusswelt**
T +43 (0)5513 42870-41 / www.kaesestrasse.at

SENNEREI

- > **Sennerei Lingenau**
T +43 (0)5513 6420 / www.sennerei-lingenau.at

KÄSEWIRTE

- > **Familienhotel Gasthof Adler**
T +43 (0)5513 63670 / www.adler-lingenau.com
- > **Hotel Gasthof Der Wälderhof**
T +43 (0)5513 62440 / www.waelderhof.com
- > **Hotel Gasthof zum Löwen**
T +43 (0)5513 63600 / www.loewen-lingenau.com

PARTNER

- > **Bäckerei Adeg Natter**
T +43 (0)5513 6419 / k_natter@gmx.at
- > **VauLand**
T +43 (0)699 17 26 70 43 / www.vauland.at
- > **Bregenzerwälder Käsekeller**
T +43 (0)5513 42870-20 / www.kaesekeller.at

- 📍 **Tourismusbüro Lingenau**
T +43 (0)5513 6321 / www.lingenau-bregenzerwald.at

Unsere Tipps in Lingenau:

_ Natur-Museum Lingenau – Im Sommer 2019 wurde das Natur-Museum eröffnet. Auf den Straßeninseln der Dörnlestraße werden die Lebensräume, welche im Naturpark Nagelfluhkette zu finden sind, in unterschiedlicher Form dargestellt. Ein Besuch lohnt sich für Klein und Groß!

_ Lingenau erzählt – Seit Sommer 2017 gibt es in Lingenau 28 Wanderbänke, bei denen man persönliche Geschichten mit Bezug zur Landschaft als Tonaufnahmen erzählt bekommt. So entsteht eine erzählende Landschaft und „Kopfkino“ mitten in der Natur. Die Geschichten werden von Lingenauerinnen und Lingenauern im Alter von 7 bis 88 Jahren erzählt.



Mellau

SENNALPEN

- > **Alpe Kanis**
T +43 (0)664 46 29 158
- > **Alpe Obere**
T +43 (0)664 86 14 212
- > **Alpe Wildgunten**
T +43 (0)664 24 04 038 / www.alpewildgunten.at

KÄSEWIRTE

- > **Dorfgasthof Adler**
T +43 (0)5518 2260 / www.adler-mellau.at
- > **Naze's Hus**
T +43 (0)650 46 27 929 / www.nazes-hus.at
- > **Hotel Sonne Lifestyle Resort Bregenzerwald**
T +43 (0)5518 20100-0 / www.sonnemellau.com

BAHN

- > **Bergbahnen Mellau**
T +43 (0)5518 22220 / www.mellau-damuels.at

PARTNER

- > **Mellauer Werkstatt**
T +43 (0)5518 21588 / www.mellauer-werkstatt.at

📍 Mellau Tourismus

T +43 (0)5518 2203 / www.mellau.com

Unsere Tipps in Mellau:

_ **Naturrodelbahn Dosegg** – Rodelvergnügen auf einer Länge von 800 m. Abends täglich bis 22 Uhr beleuchtet.

_ **Wanderung zu den Mellauer Sennalpen** in den Bergen – Mit der neuen Mellaubahn gelangen Wanderfreunde bis auf die Roßstelle – dem Ausgangspunkt vieler Wanderungen. Empfehlenswert sind die Wanderungen zu den Mellauer Sennalpen, wo bester Bregenzerwälder Bergkäse hergestellt wird.

_ **Sonne Lifestyle Resort** – Jeden Samstag um 18 Uhr Käse- und Weinverkostung im Weinkeller. Anmeldung erforderlich / Kosten 25 Euro.

Reuthe

📍 Tourismusbüro Reuthe
T +43 (0)5514 2459 / www.reuthe.at



Riefensberg

SENNEREI

> **Sennerei Riefensberg**

T +43 (0)5513 8281 / www.sennerei-riefensberg.at

KÄSEWIRT

> **Almhotel Hochhäderich**

T +43 (0)5513 8254-0 / www.alm-hotel.at

EINKEHR-GASTHAUS

> **Bartles - Üser Wirtshus**

T +43 (0) 681 813 305 81 / www.bartle.at

MUSEUM

> **Juppenwerkstatt Riefensberg**

T +43 (0)5513 8356-15 / www.juppenwerkstatt.at

Führung nach Voranmeldung.

Tourismusbüro Riefensberg

T +43 (0)5513 8356-0 / www.riefensberg.at

Unsere Tipps in Riefensberg:

_ **Die Juppenwerkstatt Riefensberg** ist der einzige Ort, an dem der exklusive Stoff für die Herstellung der Bregenzerwälder Frauentracht noch erzeugt wird. Dabei wird auf uralte Textilveredelungskunst gesetzt, die über viele Generationen tradiert wurde. Um die Trachtenherstellung praxisnah zu vermitteln, können Gäste im Rahmen einer Führung der Kunsthandwerkerin über die Schulter sehen.

_ **Eulen-Weg** – Auf insgesamt acht Stationen warten auf die BesucherInnen viele Begegnungsorte und Überraschungen, die alle Sinne ansprechen und ganz neue Einblicke, Ausblicke und Durchblicke ermöglichen. Ein kühler Bergbach erfrischt an heißen Sommertagen, beim Kuhglockenspiel kann wunderbar Musik gemacht werden. Auch Schaukel-Fans kommen nicht zu kurz und Leseratten finden unterwegs eine lustige Geschichte.

Schnepfau

SENNEREI

> **Alma Bergsennerei Schnepfau**

T +43 (0)5518 2820 / www.bergsennerei-schnepfau.at

SENNALPE

> **Alpe Weissenbach**

T +43 (0)664 23 80 584

📍 **Tourismusbüro Schnepfau**

T +43 (0)5518 2114 / www.schnepfau.at



Schoppernau

SENNEREI

- > **Bergkäserei Schoppernau**
T +43 (0)5515 30151 / www.bergkaeserei.at

SENNALPE

- > **Alpe Hinterütschen**
T +43 (0)664 41 82 862

KÄSEWIRTE

- > **Hotel Gasthof Adler**
T +43 (0)5515 2106 / www.gasthof-adler.at
- > **Sporthotel Krone**
T +43 (0)5515 2116 / www.sporthotel-krone.at
- > **Wohlfühlhotel Hirschen**
T +43 (0)5515 21150 / www.hirschen.at

EINKEHR-GASTHAUS

- > **Gasthof Pension Schrannen-Hof**
T +43 (0)5515 2162 / www.schrannenhof.com

MUSEUM

- > **Franz Michael Felder Museum**
T +43 (0)664 75 06 15 78 / www.schoppernau.at/feldermuseum

BAHN

- > **Bergbahnen Diedamskopf Alpin Tourismus**
T +43 (0)5515 4110-0 / www.diedamskopf.at

- i** **Au-Schoppernau Tourismus**
T +43 (0)5515 2495 / www.au-schoppernau.at



Unsere Tipps in Schoppernau:

_ Franz Michael Felder Museum – Das Museum präsentiert den Schriftsteller, Volksbildner und Sozialreformer Franz Michael Felder (1839-1869). Er lebte zur Zeit der „Käsegrafen“. Das waren Export- und Import-Monopolisten, welche die Milch aufkauften und zu Käse verarbeiteten. Franz Michael Felder gründete zugunsten der armen bäuerlichen Bevölkerung einen Käsehandlungsverein und eine Viehversicherungsgesellschaft. Wort, Licht und Klang sind die zentralen Elemente der zeitgemäßen Ausstellungsgestaltung.

_ Sennereiführung in der Bergkäserei Schoppernau – Verfolgen Sie den Weg der Milch von der Milchkanne zum Bergkäse und erfahren Sie dabei interessantes über Land und Leute. In unserer Weißtannenstube können Sie verschiedene Käsesorten probieren und erfahren in einem interessanten Film alles über die Käseherstellung und sehr viel Wissenswertes über die Landwirtschaft in der Region.

_ Diedamskopf – Wanderparadies mit Wanderwegen für Anfänger und Fortgeschrittene - www.diedamskopf.at

Schröcken

SENNALPEN

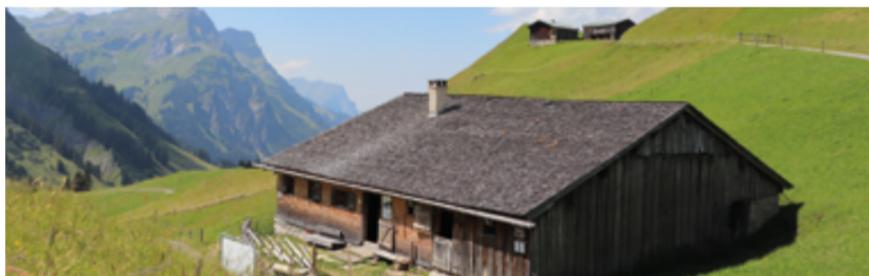
- > **Alpe Felle**
T +43 (0)664 13 44 396 / www.felders.at
- > **Alpe Treu**
T +43 (0)664 54 43 809

KÄSEWIRT

- > **Restaurant/Bar Holzschopf**
T +43 (0)5519 340 / www.restaurant-holzschopf.com

MUSEUM

- > **Alpmuseum uf m Tannberg**
T +43 (0)5519 267-10 / www.alpmuseum.at
- 📍 **Warth-Schröcken Tourismus**
T +43 (0)5519 267 / www.warth-schroecken.com



Unser Tipp in Schröcken:

„Das „Alpmuseum uf m Tannberg“ in Schröcken ist eine urtümliche Alpe, die Einblick in das Leben der Bergbauern von damals gibt – original und unverfälscht. Über 400 Jahre Leben und Arbeiten unter den steilen Felshängen der Braunarlspitze können hier zurückverfolgt werden: In der Schauennererei mit den alten Gerätschaften, in der niedrigen Stube und dem Gaden. Auf dem Heuboden, auf dem bis zu zehn Personen ihr Nachtlager aufgeschlagen hatten, im Stall und im Käsekeller. Zwischen den Holzbalken der Alpe ist die Geschichte spürbar.



Unser Tipp in Schwarzenberg:

_Angelika Kauffmann Museum – Das Museum befindet sich im Wirtschaftstrakt des typischen Bregenzerwälder Hauses aus dem 16. Jahrhundert. In jährlich wechselnden Themenausstellungen werden Originalwerke der berühmten Malerin Angelika Kauffmann (1741 – 1807) gezeigt. Ein Rundgang durch das im Wohnteil des Hauses befindliche Heimatmuseum bietet Einblicke in die bäuerliche Wohn- und Alltagskultur des 19. Jahrhunderts.

Schwarzenberg

LANDWIRT

- > **Bergbauer Rainer Held**
T +43 (0)664 87 79 940 / www.rainer-bergbauer.at
- > **Bio-Bauernhof Greber**
T +43 (0)5512 2793 / www.ferienbauernhof-greber.at

SENNALPE

- > **Alpe Oberlose**
T +43 (0)664 44 53 691

KÄSEWIRTE

- > **Berghof Fetz**
T +43 (0)5572 77400 / www.berghoffetz.at
- > **Hotel Gasthof Hirschen**
T +43 (0)5512 2944 / www.hirschenschwarzenberg.at

EINKEHR-GASTHAUS

- > **Gaststubô Meierei**
T +43 (0)699 19 68 61 47 / www.meierei-boedele.at

MUSEUM

- > **Angelika Kauffmann Museum**
T +43 (0)5512 26455 / www.angelika-kauffmann.com

PARTNER

- > **Käsladen Vögel – Hedi Berchtold**
T +43 (0)5512 2960 / www.kaesladen.com
- > **SPAR Markt Konsumverein**
T +43 (0)5512 2975 / okv-schwarzenberg@aon.at

- 📍 **Schwarzenberg Tourismus**
T +43 (0)5512 3570 / www.schwarzenberg.at

Sibratsgfäll

SENNEREI

- > **Dorfsennerei Sibratsgfäll**
T +43(0)5513 2442 / www.sennerei-sibra.at

SENNALPE

- > **Bereuters Neualpe**
T +43 (0)664 92 16 924

KÄSEWIRT

- > **Gasthof Hotel der Hirschen**
T +43 (0)5513 2111 / www.derhirschen.at

- 📍 **Sibratsgfäll Tourismus**
T +43 (0)5513 2112-13 / www.sibra.at



Unsere Tipps in Sibratsgfäll:

_ Georunde Rindberg – Die treibende Kraft zur Georunde war der Wunsch der Gemeinde, die tragischen Ereignisse der Großbrutschung von 1999 zu verstehen und zu verarbeiten. Auf dem Rundweg erleben, sehen, spüren und fühlen Sie die Kraft der Natur. Im Mai 1999 setzten sich die Berghänge in der Parzelle Rindberg unaufhaltsam in Bewegung und eine Naturkatastrophe nahm ihren Lauf.

_ Naturmoorbad – In einem Märchenwald, am Ortseingang von Sibratsgfäll, liegt das idyllische Naturmoorbad. In zwei naturbelassenen nur mit rohem Holz eingefassten Becken mit unterschiedlicher Tiefe und Moorbeschaffenheit, kann man hier ein idyllisches Moorbad genießen. Weiters gibt es hier auch eine Wassertrete und ein Natur-Wasserbecken zum Schwimmen. Moor spendet der Haut Feuchtigkeit und wirkt rückfettend, was besonders Allergiker zu schätzen wissen. Außerdem lindert das Moor Schmerzen und entkrampft.

Sulzberg

LANDWIRTE

- > **Bio-Bauern Sulzberg**
T +43 (0)5575 4442 / www.bio-bauern-sulzberg.at
- > **Bio-Hof Dorner**
T +43 (0)664 47 69 185 / www.biohof-dorner.at

KÄSEWIRT

- > **Gasthof Alpenblick Terrasse - Restaurant - Café**
T +43 (0)5516 2217 / www.alpenblick.co.at

PARTNER

- > **Adeg Markt Wörndle**
T +43 (0)5516 4116 / woerndle@adeg-sulzberg.at
- > **Sulzberger Käserebellen Sennerei**
T +43 (0)5516 2046-0 / www.kaeserebellen.com

- 📍 **Tourismusbüro Sulzberg**
T +43 (0)5516 2213-10 / www.sulzberg.at

Unsere Tipps in Sulzberg:

_Kapellenwanderung – Der Sulzberggrüben war im Hochmittelalter einer der ersten Ansatzpunkte für die Kultivierung des Vorderwaldes. So wurde Sulzberg schon früh eine eigene Pfarrei. Heute hat kaum ein Ort so viele Kapellen wie dieses Dorf, 14 sind es insgesamt. Einige davon können Sie auf diesem markierten Wanderweg besichtigen. Zudem gibt es eine Anbindung zum Moorbad Oberköhler. Gehzeit: ca. 1 Stunde / Ausgangspunkt: Dorfzentrum

_Panorama-Rundweg Hochsträß – Sehr leichter Wander- und Spazierweg mit Anbindung zum Naturlehrpfad. Die Kneippanlage ist ein idyllischer Ort für eine erste Pause. Gehzeit: ca. 1,5 Stunden / Ausgangspunkt: Dorfzentrum



Warth

PARTNER

> **Wälder Metzge Warth**

T +43 (0)5583 3598 oder T +43 (0)664 23 04 307

www.waeldermetzge.at

📍 Warth-Schröcken Tourismus

T +43 (0)5583 35150 / www.warth-schroecken.com

Arlberg & Allgäu

SENNALPE

> **Alpe Unterauenfeld Lech**

T +43 (0)664 16 42 452

FÖRDERNDE MITGLIEDER

> **Hubertus Alpine Lodge & Spa Balderschwang**

T +49 (0)8328 920 0 / www.hotel-hubertus.de

> **Kienle – Das Kräuterhotel Balderschwang**

T +49 (0)8328 221 / www.kienles.de

Unser Tipp in Warth:

_Dorfweg Warth-Sichtbar – Ausgehend vom Ortszentrum führt der Weg zur Kirche und dem Walseherhus, das im typischen Walser Stil errichtet wurde. Mit herrlichem Ausblick auf das Berg-Wahrzeichen Widderstein führt der Weg unterhalb der Hauptstraße bis zum Wellnesshotel Warther Hof. Dann über die Straße und rechts neben dem Hotel Steffisalp zur Parzelle Wolfegg. Oberhalb von Warth führt der Weg zurück zum Dorfzentrum.



Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald

Die Dreistufenlandwirtschaft ist eine jahrhundertealte Bewirtschaftungsform, die die bäuerlichen Familien im Bregenzerwald bis heute betreiben. Als fester Bestandteil des Kulturerbes der Region wurde diese Form der Landwirtschaft 2011 auch in das UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen.

Im jahreszeitlichen Kreislauf ziehen die Familien im Spätfrühling mit dem Vieh zuerst auf die Vorsäße (niedrig gelegene Alpen) und im Sommer weiter auf die Alpen (= alemannische Bezeichnung für Almen). Mitte September kehren alle im Rahmen des traditionellen Alpbetriebs wieder zurück zu den Heimbetrieben. Das Wissen um die Bewirtschaftung der Weideflächen mittels Dreistufenlandwirtschaft wird seit Generationen innerhalb der Bauernfamilien durch Vorzeigen, Vorleben und mündliche Überlieferung weitergegeben.

Jugendliche aus der Familie oder aus dem Bekanntenkreis beginnen als „Pfister“ oder „Pfisterin“ die Alpwirtschaft von den Erwachsenen zu lernen. Später werden aus diesen „PfisterInnen“ dann HirtInnen, SennerInnen oder AlpeisterInnen.

Die Alpbewirtschaftung ist unmittelbar mit der Pflege und dem Erhalt der Kulturlandschaft verbunden. Die regelmäßige Bealpfung verhindert die Verbuschung und Verkrautung von Alpwiesen und Berghängen. Der Tritt der Kühe festigt steile Hanglagen und kann zudem Hangrutschungen, Murenabgängen und Lawinen vorbeugen.

Die Dreistufenlandwirtschaft ermöglicht den bäuerlichen Familien auf den Talwiesen ausreichend Heu für den Winter zu produzieren, während das Vieh auf den Alpen sömmert.

Bregenzerwälder Käsetradition

Seit Jahrhunderten wird im Bregenzerwald unter teils schwierigsten Bedingungen erstklassiger Käse hergestellt. Aus rd. 50 Mio. Liter Milch werden rund 5000 Tonnen Käse, Butter und Rahm erzeugt und zwar in kleinen, überschaubaren Strukturen. Im Durchschnitt hat der Bregenzerwälder Landwirt 18 Milchkühe und rd. 15 ha Weidefläche und liefert die Milch täglich an eine der 12 Dorfsennereien im Bregenzerwald oder verarbeitet sie in der eigenen Hofsennelei zu würzigem Bergkäse und weiteren über 60 Käsespezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.



Seit dem 19. Jahrhundert gibt es sie bereits, die genossenschaftlich organisierten Dorfsennereien und der Bregenzerwald ist zu Recht stolz auf die am besten erhaltene Alp- und Dorfsennereistruktur in Österreich.

Was genau ist eigentlich Heumilch?

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und an den Lauf der Jahreszeiten angepasst. Den Sommer verbringen Heumilchkühe, -ziegen und -schafe auf den heimischen Weiden und Alpen, wo sie neben frischer Luft und klarem Wasser eine Vielzahl saftiger Kräuter und Gräser genießen können. Im Winter werden die Tiere mit luftgetrocknetem Heu versorgt. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten. Die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft wurde 2016 mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)“ ausgezeichnet. Im Bregenzerwald wird in den Dorf-, Alp- und Hofsennerien ausschließlich Heumilch verarbeitet. Die Region zählt daher zu den größten zusammenhängenden Heumilchregionen Europas. Eine Besonderheit, denn nur mehr rund 3% der gesamten Milchmenge in der EU sind Heumilch. www.heumilch.com

Der Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse

Der seit Jahrhunderten hergestellte traditionelle Berg- und Alpkäse ist ein Hartkäse. In den Dorf- und Hofsennerien des Tales entsteht dabei der Bergkäse mit geographischem Ursprungsschutz der EU (g.U.). Alpkäse darf er sich nennen, wenn er in den Sommermonaten auf einer der über 70 Sennalpen im Bregenzerwald hergestellt wurde. Für die Herstellung wird ausschließlich Bregenzerwälder Heumilch verwendet. Dieser Rohstoff ist Voraussetzung für eine lange Käsereifung, bei der der Käse nur mit Salzwasser und Bürsten gepflegt wird. Mit zunehmender Reifung in der Naturrinde, die von drei bis zwölf Monate und mehr dauern kann, gewinnen der typische Duft und der würzige Geschmack an Intensität. Sein Aroma reicht von mild über würzig bis hin zu nussig und an Mandeln oder Kräuter erinnernd.



Wie wird Käse hergestellt?

_ Grundsätzlich ist die Herstellung aller Käse ähnlich. Trotzdem gibt es eine Vielzahl an Sorten, die durch spezielles Wissen um das Käsehandwerk entstehen. Man unterscheidet im Wesentlichen zwei Arten:

Bei Labkäse wird durch die Zugabe von Lab – einem Ferment des Kälbermagens – die Süßgerinnung der Milch in Gang gesetzt. Die Milch dickt dadurch ein. Bei der Produktion von Sauermilchkäse erfolgen die Milchsäuerung und die anschließende Dicklegung durch den Einsatz von Milchsäurekulturen. In den meisten Fällen werden beide Formen kombiniert.

Details zur Käseproduktion finden Sie unter:
www.heumilch.com/produkte/kaeseherstellung

Bregenzerwälder Käsekeller in Lingenau

_ Die Gesellschafter der im Mai 2002 gegründeten Käsekeller GmbH haben sich am Ortseingang von Lingenau im mittleren Bregenzerwald für die Errichtung eines gemeinsamen Alp- und Bergkäsekellers für die Reifung und Pflege von über 32.800 Laiben Käse entschieden.

Mit diesem Projekt ist es gelungen, die Interessen der Produzenten, Vermarkter und regionalen Institutionen wie der KäseStrasse Bregenzerwald zu vereinen und damit neue Marktchancen für das ursprungsgeschützte Qualitätsprodukt aus silofreier Rohmilch zu schaffen und darf mit Stolz als der größte gemeinsame Meilenstein in der Geschichte der Bregenzerwälder Milchwirtschaft bezeichnet werden. www.kaesekeller.at

Bregenzerwälder Käsevielfalt

_ Im Bregenzerwald werden neben den traditionellen Hartkäsen wie Bergkäse, Alpkäse und Emmentaler auch eine Vielzahl weiterer Käse- und Milchspezialitäten hergestellt. Das Angebot reicht dabei von Schnittkäsen, je nach Saison mit Kräutern und Gewürzen verfeinert über Weichkäse wie Bachensteiner, Camembert und Münster. Auch das Angebot an Schaf- und Ziegenmilchspezialitäten, natürlich auch diese aus Heumilch, lässt keine Wünsche offen. Topfen, Joghurt, und Butter sowie bereits fertige Käsemischungen für die traditionellen Bregenzerwälder Käsknöpfle oder ein Käsefondue runden das umfangreiche Angebot an Bregenzerwälder Heumilchspezialitäten ab. Da ist sicher für jeden etwas dabei!



Glossar

- > **Alpe oder Sennalpe:** Alemannische Bezeichnung für Almen auf hohen Berglagen. Bis zu 2.000 m Seehöhe werden im Bregenzerwald in den Sommermonaten die Alpen bewirtschaftet.
- > **Alpkäse:** Wird während der Alpsaison auf der Sennalpe produziert. In unterschiedlichen Reifestadien verfügbar, zu Beginn der Alpsaison im Spätfrühling gibt es Alpkäse vom Alpsommer des Vorjahres.
- > **Alpbutter:** Die frisch gemolkene Heumilch wird über Nacht im Sennkessel oder in sogenannten Gebsen gelagert und am Morgen entrahmt. Aus diesem Rahm wird in einem Butterfass die frische Alpbutter hergestellt.
- > **Bergkäse:** Traditioneller Hartkäse aus roher Bregenzerwälder Heumilch mit geographischem Ursprungsschutz (g.U.) der EU. Reifezeit 3 bis 12 Monate und mehr. Gepflegt ausschließlich mit Salzwasser und Bürste.
- > **Heumilch:** Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst. Den Sommer verbringen Heumilchkühe, -ziegen und -schafe auf den heimischen Weiden und Alpen (Almen), wo sie neben frischer Luft und klarem Wasser eine Vielzahl saftiger Kräuter und Gräser genießen können. Im Winter werden die Tiere mit Heu versorgt. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.
- > **Sig:** Nachdem die Molke vom restlichen Eiweiß (Zieger) getrennt wurde, besteht sie überwiegend aus Lactose. Die Molke wird weiter eingekocht und karamellisiert schließlich. Dabei bleibt eine Art Karamell übrig. Seit jeher wird der Sig auch als eine Art Schokoladenersatz zum Naschen verwendet und wird deshalb auch urtümlich „Wälder Schokolade“ genannt.
- > **Zieger:** Die Molke wird nach Entfernen des Bruchs noch einmal aufgekocht. Dabei baut sich Molkeeiweiß aus. Dieses wird abgeschöpft und mit dem stark riechenden Ziegerkraut (auch Zigerklee oder Schabzigerklee genannt) vermischt, gewürzt und meist in Gläser abgefüllt. Zieger eignet sich vor allem als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln.

Kauf das Echte beim Original!
www.kaesestrasse.at



Besuchen Sie uns in der Genusswelt der KäseStrasse Bregenzerwald im Bregenzerwälder Käsekeller!

Zeihenbühl 423, 6951 Lingenau



**Die
KäseStrasse Bregenzerwald
bedankt sich bei allen
Mitgliedern der KäseStrasse
Bregenzerwald, dem
Bregenzerwald Tourismus
und den örtlichen
Tourismusbüros für Ihre
Kooperation bei der Erstellung
dieser Broschüre.**





Herausgeber: KäseStrasse Bregenzerwald GmbH
Geschäftsführung: Mag. (FH) Nicole Wolf-Vöhl
T +43 (0)5513 42870-41 | info@kaesestrasse.at | www.kaesestrasse.at

Grafik: Thomas Ehgartner, Sandra Rotheneder
Text: Caroline Jäger, Bettina Haas/HMC Innsbruck, Nicole Wolf-Vöhl
Druck: Wälderdruck Feierle, Egg

Fotografie: KäseStrasse Bregenzerwald
Christine Andorfer, Adolf Bereuter, Ludwig Berchtold, Johannes Fink,
Markus Gmeiner, Popp Hackner - Vorarlberg Tourismus, Siegfried Hollaus,
Karin Hillebrand, Reinhard A. Lechner, Christoph Lingg, Sebastian Stiphout,
shutterstock

© 2020

Die Inhalte dieser Broschüre wurden mit größtmöglicher Sorgfalt recherchiert. Fehler im Bearbeitungsvorgang sind dennoch nicht auszuschließen. Hinweise und Korrekturen senden Sie bitte an info@kaesestrasse.at. Eine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität dieser Angaben kann trotz sorgfältiger Prüfung nicht übernommen werden. Die KäseStrasse Bregenzerwald (Verein und GmbH) übernimmt insbesondere keinerlei Haftung für eventuelle Schäden oder Konsequenzen, die durch die direkte oder indirekte Nutzung der angebotenen Inhalte entstehen.

d'wälder

Versicherung seit 1798

www.dwaelder.at

**SEIT 222 JAHREN
IM BREGENZERWALD
DAHEIM ...**



Ob in den heimeligen Stuben
oder in den reizvollen Berg-
und Talschaften, das Leben im
Bregenzerwald ist beneidenswert!

Der aktuelle Erlebnisführer der Käsestraße Bregenzerwald stellt dies eindrucksvoll unter Beweis. Mit **222** Jahren sind wir die ältesten Gebäude- und Haushaltsversicherer in Vorarlberg. Regional, nah und mit echter Bregenzerwälder Handschlagqualität für unser Ländle.

Das Team der Wälder Versicherung

Wälder Versicherung VaG

Hof 780, 6866 Andelsbuch | T +43 5512 23860 | zentrale@dwaelder.at



KÄSESTRASSE
**BREGENZER
WALD**

KäseStrasse Bregenzerwald

Verein zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur

T +43 (0)5513 42870-41 | info@kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at