



KäseStrasse
Bregenzerwald

Die KäseStrasse Bregenzerwald

Eine Entdeckungsreise
für alle Sinne

www.kaesestrasse.at



KäseStrasse
Bregenzerwald



Jede Station
ein Hochgenuss.



Die KäseStrasse ist ein Zusammenschluss von Bregenzerwälder Bauern, Sennern, Wirten, Handwerkern und Handelsbetrieben und somit keine Straße im herkömmlichen Sinn. Mitglieder und Partner der KäseStrasse tragen dazu bei, die Bregenzerwälder Landschaft, die kleinen Strukturen und die heimischen Produkte zu bewahren und zu fördern.



**Den Bregenzerwald
erleben.
Natur. Kultur. Genuss.**



Genuss mit allen Sinnen. Dieser Devise hat sich die KäseStrasse, gegründet vor mehr als fünfzehn Jahren als Verein zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur, im wahrsten Sinn des Wortes mit „Laib und Seele“ verschrieben. Seither hat sie sich Schritt für Schritt weiterentwickelt. Heute ist die KäseStrasse viel mehr als eine Route durch eine wunderschöne Landschaft, wo man meisterhaft gesentten Käse kaufen kann. Sie ist eine Entdeckungsreise für alle Sinne.



**Menschen von
besonderem Schlag.
Unsere Mitglieder.**



Mit über 160 Mitgliedern und zahlreichen Partnern vereint die KäseStrasse lauter Experten unterschiedlicher Disziplinen für Genussvolles, Schönes und Kunstsinniges unter ihrem Dach.

Dazu gehören:

Landwirte und Alpen,
Sennereien und Käsemacher,
KäseWirte und Gasthäuser,
Museen, Bahnen, Tourismusbüros und
zahlreiche Partnerbetriebe aus den
Bereichen Handwerk und Handel.



Verwurzelt im Bregenzerwald. Unsere Landwirte.



Die Bauern im Bregenzerwald kümmern sich nicht nur um den Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft, sie liefern auch die silofreie Frischmilch für die Käsespezialitäten. Das „weiße Gold“ des Bregenzerwaldes ist Rohstoff für eine Vielzahl an Käsesorten, die man in den Hof- und Sennereiläden – eigentlich kleine Feinkostläden – kaufen kann. Dort werden außerdem Eier, Wurst, Fleisch, Essig, Marmeladen, Honig, Edelbrände und Tee angeboten.



Selten kostbar. Die silofreie Frischmilch.



24 Dörfer gibt es im Bregenzerwald. Mit sanften Wiesen und Weiden zwischen 600 und 1400 Meter Seehöhe. Typisch ist die dreistufige Bewirtschaftung. Die Vorsäße in den mittleren Höhen werden im Frühjahr und Herbst bewirtschaftet. Im Sommer zieht das Vieh auf die Hochalpen. Und die Talwiesen liefern das Heu für den Winter. Die Kühe werden im Sommer mit frischem Gras gefüttert – im Winter mit Heu und Getreideschrot. Silage ist streng verpönt und wird nicht zugefüttert. Weil die Gärstoffe natürlich die Qualität und den Geschmack der Milch beeinträchtigen würden. Nur 2 Prozent der Milchbauern in Europa produzieren heute noch silofrei. Dabei stellt der Bregenzerwald die größte, zusammenhängende silofreie EU-Region dar.



Die Käsemacher. Unsere Sennereien.



In 17 Talsennereien und 90 Alpsennereien des Bregenzerwaldes stellen Sennerinnen und Senner nach alter Tradition Berg- und Alpkäse her. Die silofreie Milch aus dem Bregenzerwald wird fast zu 100 Prozent in der Region selbst weiterverarbeitet – zu würzigem Bergkäse und weiteren 40 regionalen Käsesorten sowie Butter und Rahm. Zu den kulinarischen Kostbarkeiten zählt der Bregenzerwälder Alpkäse, der ausschließlich auf den Alpen im Sommer in Handarbeit erzeugt wird.

Unsere Käsespezialitäten.
Aus wertvoller Heumilch.





**Ein köstliches
Willkommen.
Die KäseWirte
und Gasthäuser.**



In den heimeligen Stuben der heimischen Wirtshäuser, Restaurants und Hotels tischen die Köchinnen und Köche auf, was das Herz begehrt. Die KäseWirte der KäseStrasse offerieren ihren Gästen traditionelle Käseköstlichkeiten der Sennereien bis hin zu feinsten Käsemenüs. Im Tal und in der Höhe laden aber auch gemütliche, einfache Gasthäuser ein, ursprüngliche Wirtshauskultur zu genießen. Auch hier stehen Käsegerichte und eine Auswahl an Bregenzerwälder Käsespezialitäten auf der Karte.



90 Mal einzigartig. Unsere Alpen.



Auf den über 90 Melkalben im Bregenzerwald wird im Sommer der Alpkäse handgeschöpft. Seine geschmacklichen Nuancen werden durch die unterschiedlichen Kräuter und Gräser in den verschiedenen Alpagebieten geformt und machen ihn zu einer kulinarischen Kostbarkeit der Region.



Geschmackvolle Vielfalt. Die Partnerbetriebe.

Die Partner der KäseStrasse geben Einblick in das Leben, die Geschichte und die Eigenheiten der „Wälder“. Dort kann man Spezialitäten und feine Geschenke erwerben. Aber auch Lebensmittelgeschäfte gehören zu den Partnerbetrieben der KäseStrasse. Sie werden von heimischen Bauern direkt beliefert und verfügen über das Produktsortiment der KäseStrasse Bregenzerwald.

Zahlreiche Handwerker, Museen, Bahnen und die Tourismusbüros der Dörfer sind ebenfalls Partner der KäseStrasse Bregenzerwald. Diese kulinarische und kulturelle Vielfalt macht aus der KäseStrasse eine Erlebnisreise für alle Sinne.



Verschenken Sie
den Bregenzerwald.

Die ganze Vielfalt des Bregenzerwaldes können Sie jetzt mit nur einem Gutschein schenken. Die Genussgutscheine der KäseStrasse Bregenzerwald können bei über 160 Mitgliedern und Partnern in der ganzen Region eingelöst werden. Was kann man Schöneres schenken als eine Entdeckungsreise für alle Sinne? Erhältlich in den Tourismusbüros der Dörfer, im Foyer des Bregenzerwälder Käsekel- lers und im Büro der KäseStrasse Bregenzerwald.

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Der Bregenzerwald ist ein Teil der **GENUSS REGIONEN ÖSTERREICH**. Dazu zählen Regionen, die für traditionelle österreichische Kostbarkeiten als kulinarische Heimat gelten. Im Bregenzerwald sind dies der Alp- und Bergkäse, die in den Tal- und Alpsennereien der Region nach alter Tradition hergestellt werden.

www.genuss-region.at



Bregenzerwälder Käsekeller

Besichtigung des Bregenzerwälder Käsekellers in Lingenau mit Verköstigung, Verkauf von Käse und regionalen Produkten, Geschenkgutscheinen usw.



Reisegruppen, Firmen, Vereine und Familien sind herzlich willkommen.

Öffnungszeiten für Besichtigungen und Verkauf:

SOMMER (01.04. bis 31.10.):

Montag bis Freitag 10:00 bis 18:00 Uhr

Samstag 09:00 bis 17:00 Uhr

WINTER (01.11. bis 31.03.):

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag 10:00 bis 17:00 Uhr

Samstag 10:00 bis 16:00 Uhr

Informationen und Anmeldung:

KäseStrasse Bregenzerwald GmbH

Zeihenbühl 423 | 6951 Lingenau

Tel.: +43 (0)5513 42870-41

Fax: +43 (0)5513 42870-40

E-Mail: info@kaesestrasse.at

Homepage: www.kaesestrasse.at



10 Schritte zur Ver- käsung von silofreier Milch (Heumilch) zu den besonderen Käsespezialitäten:

1. Die Milch wird je nach Käsesorte erwärmt, im Durchschnitt auf ca. 30°C.
2. Bei gewünschter Temperatur werden Milchsäurekulturen dazugegeben. Sie wandeln den Milchzucker in Milchsäure um.
3. Nach etwa 30 Minuten wird Lab, das mit Wasser verdünnt wurde, hinzugefügt. Der Prozess des Dicklegens der Milch wird dadurch eingeleitet.
4. Nach 30 Minuten prüft man, ob die Milch eingedickt ist. Mit einer Kelle wird schräg in die eingedickte Masse gestochen. Der flüssige Teil – die Molke – wird sichtbar.
5. Schneiden der eingedickten Milch in den sogenannten Käsebruch. Je nach Käseart wird der Käsebruch in walnussgroße bis weizenkorngroße Stücke geschnitten.
6. Die Molke wird abgetrennt und der Käsebruch in Formen gefüllt.
7. In speziellen Pressen erhält der Käse seine kompakte Form.
8. Nach dem Pressen kommt der Käse ins Salzbad, das zur Rindenbildung dient.
9. Einlagerung der Käse in den Reifekeller.
10. Pflege bis zum Schluss seiner Reifezeit. Das kann drei Wochen, aber auch bis zu 24 Monate dauern.





KäseStrasse
Bregenzerwald

Käsestrasse Bregenzerwald
Verein zur Förderung der
Bregenzerwälder Käsekultur

Zeihenbühl 423 | 6951 Lingenau
Tel.: +43 (0)5513 42870-41
Fax: +43 (0)5513 42870-40
E-Mail: info@kaesestrasse.at

www.kaesestrasse.at

bregenzerwald

Archive: Au-Schopperrnau Tourismus, Bregenzerwald Tourismus, KäseStrasse Bregenzerwald, Vorarlberg Tourismus

Fotografen: Christian Kerber (S. 1), Christoph Lingg (S. 3, 8, 18, 20), Christa Branz (S. 4), Lars Wieser (S. 5, 17), Otto Simma (S. 6), Peter Mathis (S. 9), Alexandra Broger (S. 10), Ludwig Berchtold (S. 12, 16, 22/23, 24), Othmar Heidegger (S. 13), Alpe Glockenplatte, Hittisau (S. 19)