

Weitwandern - Der Käseweg

Wandern entlang der KäseStrasse Bregenzerwald

Sanfte Hügel. Schroffe Gipfel.

Eine Gegend mit Charakter und die Heimat der KäseStrasse

Der Bregenzerwald bietet eine ebenso charakteristische wie abwechslungsreiche Landschaft. Das Auge wandert über sanfte Hügellandschaften bis zu schroffen Gipfeln im Hochgebirge. Beschauliche Dörfer mit der typischen Bregenzerwälder Architektur sind lebendige Musterbeispiele für echtes Brauchtum und vielfältige Kultur. Geprägt wird die Kultur im Bregenzerwald auch durch die lange Tradition des KäSENS.



Die Käsegeschichte im Bregenzerwald ist lange und vielseitig. Heute gibt es in der Region 17 Tal- und ca. 90 Alpsennereien, sowie Käsemacher, welche neben dem traditionellen Berg- und Alpkäse zwischen 45-60 unterschiedlichen Schnitt- und Weichkäse herstellen.

Einige Besonderheiten zeichnen die Region des Bregenzerwaldes aus und machen diese einzigartig:

Kulturlandschaft der Dreistufenwirtschaft

Die Kulturlandschaft ist von der traditionellen Landwirtschaft geprägt: Wiesen und Weiden in den 22 Dörfern zwischen 600 und 1400 m Seehöhe, Vorsäße in den mittleren Höhen, die im Frühjahr und Herbst bewirtschaftet werden, und die Hochalpen für die „Sömmerung“ von Kühen, Kälbern, Stieren, Ochsen, Schafen, Ziegen. Es ist eine Landwirtschaft der kleinen Strukturen und der genossenschaftlichen Zusammenarbeit. Der Bregenzerwälder Durchschnittsbauer hat nur neun Stück Großvieh, durchschnittlich 8 ha Hofweiden. Die Dreistufenwirtschaft – oft noch praktiziert - sichert dem Vieh frisches Futter zwischen Mai und Oktober, die Talwiesen liefern das Heu für den Winter.

Die Dreistufenwirtschaft wurde 2011 in das Verzeichnis des UNESCO Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.

Heumilchregion – ein außergewöhnliches Qualitätsmerkmal



Was macht den Bregenzerwälder Käse so einzigartig? Die Gräser und Kräuter auf den Alpen und Wiesen als würziges Futter für die Kühe, die sorgfältige Produktion nach Jahrhunderte alten Verfahren, die „Silofreiheit“ der Region. Silofreie Fütterung bedeutet, dass die Kühe keine gärenden Futtermittel, also kein Silofutter, erhalten.

Im Sommer gibt es das frische Gras, im Winter das duftende Heu. Nur mehr ca. 2 % der EU - Milchbauern produzieren silofrei, der Bregenzerwald als größte zusammenhängende silofreie EU-Region kann also mit seinem Käse ein reines Naturprodukt von hoher Qualität liefern.



Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse, die Leitprodukte der Region

Bis in die 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts wurde im Bregenzerwald nur Sauerkäserei (die Milch wurde ganz entrahmt) betrieben, bei der man auch viel Butter erzeugen konnte. Diese Buttererzeugung war auch notwendig, da man Steuern der Obrigkeit in Form von Butter abführen musste. Nach dem 30-jährigen Krieg kamen aus dem Appenzell Sennen in den Bregenzerwald, die den Einheimischen die Kunst des „Fettsennens“ (die Milch wird dabei nicht oder nur teilweise entrahmt) vermittelten und zum Teil auch hier Alpen pachteten und selbst Sennereien errichteten. Die typischen Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse entstehen in dieser Zeit und entwickeln sich zum „weißen Gold“ der Region. Sie sind Hartkäse und von der Fütterung der Kühe und vom Ort der Herstellung her zwei unterschiedliche regionale Spezialitäten.

Heute wird der Bregenzerwälder Bergkäse vorwiegend in den 17 *Talsennereien*, die halb- oder ganzjährig bewirtschaftet werden, aus Rohmilch hergestellt. Auch einzelne bäuerliche Käsemacher erzeugen diese traditionelle Käse-Spezialität der Region. Gesamthaft werden über 3.000 Tonnen Bregenzerwälder Bergkäse pro Jahr hergestellt.

Zu den kulinarischen Kostbarkeiten Österreichs zählen Bregenzerwälder Alpkäse, welche *ausschließlich* auf den Alpen im Sommer handgeschöpft erzeugt werden. Über 90 Sennalpen gibt es noch im Bregenzerwald, die die Höhen des Bregenzerwaldes von 1000 bis 1800 m Seehöhe mit zahlreichen Milchkühen bevölkern und nur in den Sommermonaten im Rahmen der Dreistufenwirtschaft bewirtschaftet werden. Unterschiedliche Gräser und Kräuter auf den verschiedenen Alpgebieten – Futtergrundlage der Kühe ist die Alpwiese - formen die geschmacklichen Nuancen der Alpkäse. Die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist verboten. Im Bregenzerwald erleben Käsefreunde diese feinen charakteristischen Geschmacksunterschiede, wenn man die Alpkäse unterschiedlicher Alpsennereien miteinander verkosten darf. Die 200 Tonnen Alpkäse sind eine ganz besondere Rarität, welche jeden Käsefreund begeistert.

Die KäseStrasse Bregenzerwald

Um die Käsekultur in der Region zu erhalten und zu fördern, wurde im Jahr 1998 die „KäseStrasse Bregenzerwald“ gegründet. Die KäseStrasse ist mehr als eine Route, auf der man allenthalben Käse kaufen kann. Sie umfasst die Region Bregenzerwald und ist Marke für eine ländliche Region, ein Netzwerk von Erzeugern und Vermarktern, eine Philosophie der Harmonie von bäuerlichem Qualitätsprodukt und modernem Marketing, ein ökologisch durchdachtes, ökonomisch interessantes Erlebnis-Reich für Gäste und Einheimische. Durch die Zusammenarbeit von Bauern, Sennereien, Tourismus, Gastwirten und Tourismus wird die Mission „von der Heugabel bis zur Besteckgabel“ mit allen Sinnen erlebbar. Traditionen, Kultur und Handwerk werden nachhaltig gestärkt und bleiben erhalten.



Tipps für unterwegs auf dem Käseweg

Juppenwerkstatt Riefensberg

Dorf 52

6943 Riefensberg

Tel.: +43 (0)5513 8356

www.juppenwerkstatt.at

Die Juppenfärberei ist ein Jahrhunderte altes Handwerk, das nur noch in der Juppenwerkstatt Riefensberg gepflegt wird. In einem langwierigen Prozess entsteht hier der steife, glänzende und in hunderte Falten gelegte Stoff, aus dem eine der ältesten Trachten Europas, die Juppe, gefertigt wird. Gearbeitet wird nach uralter Rezeptur und auf über 100 Jahre alten Maschinen. Die Juppenwerkstatt ist darüber hinaus Kursort für die Trachtenherstellung sowie Auskunft- und Kontaktstelle für angehende Juppenträgerinnen. Sie führt ein eigenes Trachtenmuseum, ist aber auch Ziel von ArchitekturliebhaberInnen aus der ganzen Welt. Um sich ein Bild von der aufwändigen Erzeugung einer Bregenzerwälder Frauentracht machen zu können, ist im Rahmen einer Führung eine Näherin, Stickerin, Knüpferin oder Hutmacherin anwesend.

ÖFFNUNGSZEITEN

1. Mai bis 31. Oktober

Dienstag 10.00–12.00 Uhr

Freitag 10.00–12.00 und 14.00–16.00 Uhr

Sennerei Hittisau reg.Gen.mbH

Platz 190

A-6952 Hittisau

Vor ca. 35 Jahren wurde im Zuge der Strukturoptimierung in Hittisau der Zusammenschluss von einigen Sennereien zur Dorfsennerei Hittisau durchgeführt. Mit rund 5 Millionen Kilogramm Milch Jahresanlieferung zählt der Betrieb zu einer der größeren Sennereien im Bregenzerwald. Im Einzugsgebiet der Sennerei Hittisau sind die meisten Milchviehalpen im Land Vorarlberg angesiedelt.

ÖFFNUNGSZEITEN VERKAUFLADEN:

MO - SA 08:00 - 12:00 Uhr

DO / FR 14:30 – 18:00 Uhr

Vor dem Sennereiladen befindet sich ein Käseautomat, der rund um die Uhr zur Verfügung steht.

Sennereimuseum Hittisau

Platz 187

6952 Hittisau

Das Alpsennereimuseum ist eine eingerichtete, historische Sennküche die Arbeitsweise und Gerätschaften der Käseherstellung und Milchverarbeitung der letzten 300 Jahre im Bregenzerwald zeigt. Erfahren Sie mehr über die Käseerzeugung von früher und heute bei einer Führung mit einem unserer Käsemeister (inkl. Käseverkostung).



Führungen:

Jeden Mittwoch um 10 Uhr (nur mit Anmeldung bis Dienstag 15 Uhr)

Auf Anfrage jederzeit möglich!

Dauer einer Führung: ca. 1 h

Kosten: € 4,- / Person inkl. Käseverkostung

Kontakt und Buchung:

Tourismusbüro Hittisau

Platz 370

6952 Hittisau

Tel.: +43 (0)5513 6209-50

www.hittisau.at

Vorsäß Schönenbach

Schönenbach ist eine zur Marktgemeinde Bezau gehörende Vorsäßsiedlung im Hinterbregenzerwald. Das 1491 erstmals urkundlich erwähnte Häuserensemble gilt als kulturhistorisches Kleinod und ist heute noch Teil der traditionellen landwirtschaftlichen Dreistufenwirtschaft. Schon seit Jahrhunderten dient das idyllische das Tal (1.020 m Seehöhe) im Frühjahr und im Herbst der Viehweide. Zwischen diesen Zeiten werden die Viehherden traditionellerweise auf die so genannten Hochalpen oberhalb der Baumgrenze getrieben, wo sie den Sommer verbringen. Im Winter befindet sich das Vieh in den Ställen in den Ortschaften des Bregenzerwalds.



Zur Frühjahrs- und Herbstweide ist Schönenbach mit ca. 210 Kühen und ca. 50 Stück Galtvieh besetzt. Während dieser Vorsäßzeit zeigt der Ort einen belebten und liebenswerten Teil des bäuerlichen Lebens. In dieser Zeit wird die Milch in der Gemeinschaftssennerei zu Käse und Butter verarbeitet.

Jagdgesthaus Egender

Schönenbach 342

6870 Bezau

Tel.: +43 (0)664 2440447

www.jagdgesthaus-egender.at

Gemütlich, urig, bodenständig und sehr persönlich. Hier gibt es Bregenzerwälder Käsknöpfle.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Sommerbetrieb von 1. Mai bis 31. Oktober

warme Küche von Dienstag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 20:00 Uhr

warme Küche Sonntag von 11:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Am Sonntag ist ab 20:00 Uhr das Jagdgesthaus geschlossen und am Montag ist Ruhetag!

Leuehof

Harald Gasser

Leue 20, 6883 Au

Tel.: +43 (0)5515 2475

Der Leuehof liegt direkt am Fuße der Kanisfluh. Hier betreibt Familie Gasser eine kleine Hofkäserei. Der traditionell hergestellte Käse kann hier verkostet und gekauft werden.

Haldenhof

Brigitte & Werner Geiger

Rehmen 38a, A-6883 Au

Tel.: + 43 (0)5515 2920

www.diegeigers.com

Aus der eigenen Hof- und Alpsennerei bietet Ihnen Familie Geiger täglich frische Milch, Bergkäse und im Sommer auch frische Butter an.

Alpe Sattellegg

Brigitte & Werner Geiger

Tel.: +43 (0)664 134 93 18



Ein Alp-Erlebnis der besonderen Art:

Auf der Alpe Sattellegg, ist das klassische 'Äplerleben' erlebbar. Interessierte können Werner Geiger beim Käsemachen über die Schultern zu schauen und erfahren so wie die Käseherstellung auf der Alpe genau funktioniert. Natürlich dürfen auf der Alpe ein stärkendes Käsebrod und ein kühlendes Getränk nicht fehlen.



Kulinarik entlang des Käseweges

<p>Wellnesshotel Linde</p> <p>Schönenbühl 191, 6934 Sulzberg Tel.: +43 (0)5516 2025 0 www.wellnesshotellinde.at</p> <p>Öffnungszeiten: täglich 8:00 Uhr - 21:00 Uhr</p>	<p>Gasthof Alpenblick (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Dorf 12, 6934 Sulzberg Tel.: +43 (0)5516 2217 www.alpenblick.co.at</p> <p>Öffnungszeiten: täglich 11:00 - 21:00 Uhr Nov - Jun Mittwoch + Donnerstag Ruhetag Jul - Okt Donnerstag Ruhetag</p>
<p>Hotel Gasthof Krone (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Am Platz 185, 6952 Hittisau Tel.: +43 (0)5513 6201 www.krone-hittisau.at</p> <p>Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Freitag und Samstag 9.00 - 14.00 Uhr 17.30 - 24.00 Uhr Sonntag 9.00 - 24.00 Uhr Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag</p>	<p>Romantik Hotel Das Schiff (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Heideggen 311, 6952 Hittisau Tel.: +43 (0)5513 6220-0 www.schiff-hittisau.com</p> <p>Öffnungszeiten: Restaurant Di - Sa ab 18.00 Uhr s'Ernele Di - Sa 12.00 bis 14.00 Uhr Ruhetage: Sonntag und Montag</p>
<p>Restaurant Schetteregger Hof (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Amagmach 898, 6863 Egg/Schetteregg Tel.: +43 (0)5512 3220 www.schettereggerhof.at</p> <p>Öffnungszeiten: In den Sommerferien täglich geöffnet. Frühjahr und Herbst: Mittwoch Ruhetag</p>	<p>Hotel Adler (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Lisse 90, 6883 Au Tel.: +43 (0)5515 2264 www.adler-au.at</p> <p>Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag, 11:30 bis 13:45 Uhr und 17:30 bis 20:45 Uhr</p>



<p>Bartle – Üser Wirtshus (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Dorf 60, 6943 Riefensberg Tel. +43 (0)681 813 305 81 www.bartle.at</p> <p>Öffnungszeiten: DI 11:30 - 17:00 Uhr MI 11:30 – 14:00 Uhr FR /SA 18:00 – 00:00 Uhr SO 10:00 – 18:00 Uhr</p>	<p>Alpstüble Moos</p> <p>Alpe Moos 170, 6943 Riefensberg T +43 (0)664 2814917 www.pferdeschlittenfahrt.at</p> <p>Öffnungszeiten: Durchgehend warme Küche und hausgemachte Kuchen. Mittwoch Ruhetag.</p>
<p>Almhotel Hochhäderich (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Hochhäderich 300, 6943 Riefensberg Tel.: +43 (0)5513 8254-0 www.alpenarena.com</p> <p>Öffnungszeiten: Warme Küche im SB-Restaurant von 11:00 bis 17:00 Uhr. MO und DI Ruhetag</p>	<p>Alpe Hennenmoos</p> <p>im Skigebiet Hochhäderich Hennenmoos 214, 6952 Hittisau</p>
<p>Jagdasthaus Egender (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Schönebach 342, 6870 Bezau Tel.: +43 (0)664 2440447 www.jagdasthaus-egender.at</p> <p>Öffnungszeiten: warme Küche von Dienstag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 20:00 Uhr warme Küche Sonntag von 11:30 Uhr bis 18:00 Uhr Am Sonntag ab 20:00 Uhr geschlossen. Montag Ruhetag!</p>	<p>Erlebnisgasthof Ur-Alp (KäseStrasse Mitgliedsbetrieb)</p> <p>Bundesstraße 533, 6883 Au Tel.: +43 (0)5515 25 192 www.ur-alp.at</p> <p>Öffnungszeiten: Montag Ruhetag</p>