



KÄSESTRASSE
**BREGENZER
WALD**

Erleben und Entdecken in der KäseStrasse Bregenzerwald



www.kaesestrasse.at

**Die KäseStrasse
Bregenzerwald.
Eine Entdeckungsreise
für alle Sinne.**



Inhalt

- 07** — Einleitung
- 09** — Die Mitglieder der
KäseStrasse
Bregenzerwald
- Gemeinden**
- 14** — Alberschwende
- 15** — Andelsbuch
- 16** — Au
- 18** — Bezau
- 22** — Bizau
- 23** — Damüls
- 25** — Doren
- 26** — Egg
- 30** — Hittisau
- 33** — Krumbach
- 35** — Langen bei Bregenz
- 36** — Langenegg
- 38** — Lingenau
- 41** — Mellau
- 42** — Reuthe
- 43** — Riefensberg
- 44** — Schnepfau
- 46** — Schoppernau
- 49** — Schröcken
- 50** — Schwarzenberg
- 52** — Sibratsgfäll
- 53** — Sulzberg
- 56** — Warth
- 57** — Arlberg & Allgäu
- 59** — Gut zu wissen
- 64** — Glossar
- 66** — Danke
- 66** — Impressum



Natur, Kultur und 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 25 Jahren, denn bereits seit 1998 gibt es den Verein KäseStrasse Bregenzerwald zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur – ein Netzwerk mit inzwischen rund 180 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!

Bregenzerwald



Bregenzerwald Infos

- 24 Gemeinden
- Ab dem Hochmittelalter bzw. 11. Jahrhundert wurde der Bregenzerwald besiedelt.
- Die Fläche des Bregenzerwaldes beträgt 592,73 km².

Die Mitglieder der KäseStrasse Bregenzerwald

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 jahrhundertealter 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 Alpgebiete. Die jährlich rund 170 Tonnen Alpkäse, hergestellt von den 38 KäseStrasse-Mitglieds-Sennalpen, sind eine ganz besondere Rarität und begeistern jeden Käsefreund.

Käsemacher

Viele Landwirte erzeugen in eigenen Hofsennerereien 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 holzgeschildelten 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 Handwerkstechniken 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.

Bergbahnen

Die Bergbahnen der KäseStrasse bringen sie an wunderbare Aussichtspunkte und zu einzigartigen Wanderwegen, von denen viele direkt zu den Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald führen. Die angeführten Bergbahnen sind bei der Gäste-Card Bregenzerwald & Großes Walsertal 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 Produkte 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

Käsewirt

— Wirtshaus zur Taube | T +43 (0)5579 4202 | www.taube.at

Handwerk

— Handwerkholz Anton Bereuter
T +43 (0)664 1231914 | 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

i Tourismusbüro Alberschwende

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

Unsere Tipps

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. www.gsiberger.at

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 4429447 | www.bergrestaurant-niedere.at

Käsewirt

— Das Bregenzerwälder Käsehaus

T +43 (0)5512 26346 | www.kaesehaus.at

Partner

— Künz BackHandwerk | Konditorei & Café

T +43 (0)5512 2295 | www.baekerei-kuenz.at

— Fleischerei Fetz

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

— Wälder Versicherung Andelsbuch

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

i Andelsbuch Tourismus

T +43 (0)5512 2565 | www.andelsbuch-bregenzerwald.com

Unsere Tipps

Werkraum Bregenzerwald — Ein regionaler Zusammenschluss von Handwerksbetrieben aus dem Bregenzerwald, der in seinem Werkraum Haus Innovation im zeitgenössischen Handwerk durch wechselnde Veranstaltungen und Ausstellungen spannend erlebbar macht. 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 4837900 oder T +43 (0)664 6530800
www.kohler-joghurt.at
- Leuenhof - Familie Gasser | T +43 (0)664 5443809

Sennereiladen

- Alpenkäse Bregenzerwald
T +43 (0)5515 2310 | www.alpenkaese.at

Sennalpe

- Vorsäß Boden | T +43 (0)664 2712572

Käsewirte

- Alpengasthaus Edelweiß am Öberle
T +43 (0)664 4324840 | www.oeberle.com
- Erlebnisgasthof Ur-Alp
T +43 (0)5515 25192 | www.ur-alp.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
- Hotel Rössle | T +43 (0)5515 2216 | www.roessle-au.at

Partner & Käsewirt

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

i Au-Schoppernau Tourismus

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



Unsere Tipps

„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 Verkostungen und GIN Tasting runden das Angebot ab. Jeden Donnerstag und Freitag um 16 und 18 Uhr öffentliche Führung mit Verköstigung. Gruppen nach Vereinbarung.
www.bergbrennerei-loewen.at

Barockbaumeistermuseum — Im Kurathus entstand ein Ort des Erinnerns, Raum zum Lernen, Entdecken, Studieren, Netzwerk & Treffpunkt, eine Plattform für Gespräche & Begegnung, Werkstatt & Schauraum. www.barockbaumeister.at

Bezau

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 5818400 | www.alpe-wildmoos.at

— Alpe Kretzboden | T +43 (0)664 73504810

— Alpe Sammere | T +43 (0)664 5912146

— Alpe Seefluh | T +43 (0)664 3959700

— Alpe Untere Hinteregg | T +43 (0)664 3355961

Käsewirte

— Hotel Cafe Restaurant Gretina

T +43 (0)664 88197434 | www.hotel-gretina.at

— Hotel Post Bezau by Susanne Kaufmann

T +43 (0)5514 2207-0 | www.hotelpostbezau.com

— Jagdgasthaus Egender

T +43 (0)5514 28888 | www.jagdgasthaus-egender.at

— Seminar- und Gästehaus „Im Kloster Bezau“

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

Museum

— Museum Bezau

T +43 (0)664 1104695 | www.museum-bezau.at

Bergbahn

— Seilbahn Bezau | T +43 (0)5514 2254 | www.seilbahn-bezau.at

Partner

- Schuh Fröwis | T +43 (0)5514 3188 | www.schuh-froewis.at
- Wälder Metzge | T +43 (0)5514 2324 | www.waeldermetzge.at

i Bezau Tourismus und witus Bezau

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

Unsere Tipps

Wochenmarkt am Dorfplatz — Bezau mit regionalen Händlern & Produkten (Jeden Freitag von 9-12 Uhr von Juni bis September.)

Wälderbähngle — Genießen Sie eine Fahrt mit der historischen Museumsbahn nach Schwarzenberg und zurück. www.waelderbaehngle.at

Museum Bezau - Ort der Geschichte, Kultur und Gegenwart.

Alt trifft Neu, Vergangenheit trifft Gegenwart. Zwei architektonische Welten begegnen sich im Museum Bezau unter einem Dach. Hier werden die Geschichten aus Bezau und dem Bregenzerwald, Sitte und Brauchtum, zu neuem Leben erweckt. Führungen nach Anmeldung. www.museum-bezau.at

Sennereiführung bei der Alpenkäse Bregenzerwald — In der Sennerie können sich Besucher über die Entstehung der Käsespezialitäten aus erster Hand informieren. Sie erhalten Einblick in die Welt der Milchveredelung auf höchstem Niveau. Erleben können Sie den Rundgang während den Öffnungszeiten. Führungen und Verkostungen auf Anfrage. www.alpenkaese.at





Bizau

Landwirte

- Hofsennererei Meusburger – Hilkater Biokäse
T +43 (0)676 9244976 | www.hilkater.at
- Schafmilchbetrieb Gmeiner
T +43 (0)680 3307874 | www.schafmilchbetrieb.com

Sennalpen

- Alpe Rüscherer | +43 (0)664 3636539
- Alpe Rüscherer Gunten | T +43 (0)664 5014199
- Alpe Sattellegg | T +43 (0)664 1349318 | www.diegeigers.com
- Alpe Stoggertenn | T +43 (0)664 8222417

Käsewirt

- Hotel Wirtshaus Taube | T +43 (0)5514 2124 | www.taubebizau.at

Partner

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

i Tourismusverein Bizau

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

Unsere Tipps

„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 3445075 | www.alpe-oberdamuels.at

— Alpe Uga | T +43 (0)664 5367398

Käsewirte

— Hotel Hohes Licht | T +43 (0)5510 201 | www.hoheslicht.com

— Hotel Restaurant Alpenblume

T +43 (0)5510 265 | www.hotel-alpenblume.at

Bergbahn

— Damülser Seilbahnen | T +43 (0)5510 600 | www.damuels-mellau.at

Partner

— Dorfladen Damüls | T +43 (0)5510 650

i Damüls Faschina Tourismus | T +43 (0)5510 620 | www.damuels.at

Unsere Tipps

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.alma.at/bergsennerei-huban

i Tourismusbüro Doren | T +43 (0)5516 2018 | www.doren.at

Unsere Tipps

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

Landwirt

- Waldhof - Ferienbauernhof Familie Sutterlüty
T +43 (0)5512 2725

Sennalpen

- Alpe Andlisbrongen | T +43 (0)664 4085633
- Alpe Brongen | T +43 (0)664 6304073 | www.meusburger-kaese.at
- Alpe Erles Finne | T +43 (0)664 1450601
- Alpe Obere Falz | T +43 (0)664 3744794
- Alpe Schetteregg | Biobetrieb | T +43 (0)664 4611168
www.pfiffiges.at

Käsemacher

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

Käsewirte

- Fuchsegg Eco Lodge | T +43 (0)5512 44544 | www.fuchsegg.at
- Gästehaus Alpenrose Kaltenbrunnen
T +43 (0)5512 2433 | www.kaltenbrunnen.com
- Gasthof Löwen & Kässtadl
T +43 (0)5512 2207 | www.t-event.at/kaesstadl
- Schettereggerhof | T +43 (0)5512 3220 | www.schettereggerhof.at

Museum

- Egg Museum | T +43 (0)664 1124341 | eggmuseum.at
Gruppenführungen auf Anfrage.

Partner

- Brauerei Egg | T +43 (0)5512 2201 | www.brauerei-egg.at
- Fetz Holzbau | T +43 (0)5512 2248 | www.fetz-holzbau.at
- Heimatpflegeverein Bregenzwald
T +43 (0)664 9276800 | www.heimatpflegeverein.at
- Korle's Metzg | T +43 (0)5512 44414 | www.korles-metzg.com
- Sutterlüty - Mein Ländlemarkt
T +43 (0)5512 2266-0 | www.sutterluety.at



i Tourismusverein Egg

T +43 (0)5512 2426 | www.egg-bregenzerwald.com

Unsere Tipps

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 in der Privatbrauerei auf Anfrage. www.brauerei-egg.at

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. www.molkeprodukte.at

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!



i Bregenzerwald Tourismus

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

Unsere Tipps

Kulinarisch Wandern — 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. www.bregenzerwald.at/kulinarisch-wandern

Kulinarisch Radfahren — Kulinarische Genüsse, reizvolle Eindrücke entlang der Strecke und Radfahren verbinden die „Kulinarisch Radfahren“ - Tagesarrangements von Bregenzerwald Tourismus. Mit dem (E-) Mountainbike geht es durch die eindrucksvolle Kulturlandschaft des Bregenzerwaldes. Unter dem Motto „Tritt für Tritt von Gang zu Gang“ warten ein regionales Frühstück, Mittagessen und Dessert in drei verschiedenen Berggasthäusern und Restaurants. www.bregenzerwald.at/kulinarisch-radfahren-im-bregenzerwald

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 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 3259671
- Käse Schwarz Kerstin & Christoph Schwarz
T +43 (0)664 9606714 | www.kaeseschwarz.at

Sennerei

- Sennerei Hittisau | T +43 (0)5513 2786 | www.sennerei-hittisau.at

Sennalpen

- Alpe Gerisgschwend
T + 43 (0)664 4913136 | www.gerisgschwend.at
- Alpe Glockenplatte | T +43 (0)664 9606714 | www.kaeseschwarz.at
- Alpe Hochleckach und Toserloch | T +43 (0)664 9222412
- Alpe Juliansplatte | T +43 (0)664 4015 793
- Alpe Loch | T +43 (0)664 6415111
- Alpe Schwarzenberger Platte | T +43 (0)664 2743385

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

- Berggasthaus Hoch Häderich
T +43 (0)664 9222410 | www.hochhaederich.info
- Gasthaus Goldener Adler
T +43 (0)5513 62190 | www.adler-hittisau.at

Handwerk

- Kuferei-Fassbinderei | Peter Lässer | T +43 (0)664 3289891

Museum

- Alpsennerei-Museum | T +43 (0)5513 6209-250
- Frauenmuseum Hittisau
T +43 (0)5513 6209-30 oder Führungen | T +43 (0)664 88431964
www.frauenmuseum.at

Partner

- Pension Bals | T +43 (0)5513 2612 | www.bals.at
- Soni Kräuterwerkstatt
T +43 (0)699 18941191 | www.bregengerwaelder.at
- VauLand Pasta | T +43 (0)699 17267043 | www.vauland.at

i Tourismusbüro Hittisau | T +43 (0)5513 6209-250 | www.hittisau.at

Unsere Tipps

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“.

Hittisauer Lebensbilder — aus dem 19. Jahrhundert zeigt die Ausstellung im Untergeschoss des Ritter-von-Bergmann Saals. Sie gibt Einblicke in das Leben und Werk von 5 außergewöhnlichen Persönlichkeiten des 19. Jahrhunderts aus Hittisau.



Krumbach

Landwirt

— Bio-Bauernhof Familie Willam | T +43 (0)664 3956909
www.biobauernhof-willam.at

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 9202722 | www.oelmanufaktur.com

i Tourismusbüro Krumbach

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

Unsere Tipps

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 „Wartehüsle“ Kultur, Wirtschaft und Architektur unter ein Dach bringen. 7 internationale Architekturbüros haben die 7 „Bus-Wartehüsle“ 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

i Tourismusbüro Langen bei Bregenz
T +43 (0)5574 4415 | www.langen.at

Unsere Tipps

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 Viehweiden 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



Landwirt

— Peter Gmeiner Biolandwirtschaft | T +43 (0)664 4418074
www.lawurscht.at

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 302440 | k_natter@gmx.at

i Tourismusbüro Langenegg

T +43 (0)5513 4101 | www.langenegg.at

Unsere Tipps

„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 Untertlangenegg – 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

Lingenau



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

— Gaststube Brennar im Hotel Löwen

T +43 (0)5513 6360 | www.hotel-bregenzerwald.co

— Hotel s'MATT 3 | T +43 (0)5513 6417 | www.smatt3.at

— Hotel Gasthof Wälderhof

T +43 (0)5513 62440 | www.waelderhof.com

Partner

— Bäckerei Adeg Natter | T +43 (0)5513 6419 | k_natter@gmx.at

— Bregenzerwälder Käsekeller

T +43 (0)5513 42870-20 | www.kaesekeller.at

Genusswelt

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

i Tourismusbüro Lingenau
T +43 (0)5513 6321 | www.lingenau-bregenzerwald.at

Unsere Tipps

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, Verkostung von Bregenzerwälder Käsespezialitäten, dazu feine Weinproben.

Quelltuff-Naturlehrpfad — Südöstlich der Parzelle Kapf in Lingenau scheidet ein Quellbach im bewaldeten Bereich des Steilhangs 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.

Natur-Museum Lingenau — 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 — In Lingenau gibt es 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 4629158
- Alpe Wildgunten | T +43 (0)664 2404038
- Alpe Wurzach | T +43 (0)664 3956909

Käsewirte

- Dorfgasthof Adler | T +43 (0)5518 2260 | www.adler-mellau.at
- Naze's Hus | T +43 (0)650 4627929 | www.nazes-hus.at
- Sonne Mellau - Feel good Hotel | T +43 (0)5518 20100-0
www.sonnemellau.com

Bergbahn

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

Partner

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

- ❶ Mellau Tourismus | T +43 (0)5518 2203 | www.mellau.com

Unsere Tipps

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 Mellaubahn gelangen Wanderfreunde bis auf die Roßstelle –dem Ausgangspunkt vieler Wanderungen. Empfehlenswert sind die Wanderungen zu den Mellauer Sennalpen, wo bester, handgeschöpfter Alpkäse hergestellt wird.

Sonne Mellau - Feel good Hotel — Auf Anfrage ist eine Käse- und Weinverkostung im Weinkeller jederzeit möglich. Anmeldung und Kosten finden Sie auf der Website www.sonnemellau.com.

Reuthe



Partner

— Alexander Feurstein | Sommelier & Weinhändler

T +43 (0)664 3075095

i Tourismusbüro Reuthe | T +43 (0)5514 2459 | www.reuthe.at

Riefensberg

Sennerei

— Sennerei Riefensberg

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

Käsewirt

— Bartle - üser Wirtshus | T +43 (0)681 81330581 | www.bartle.at

Museum

— Juppenwerkstatt Riefensberg

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

Führung nach Voranmeldung.

i **Tourismusbüro Riefensberg**

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

Unsere Tipps

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. www.juppenwerkstatt.at

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

— Bergsennerei Schnepfau | T +43 (0)5514 300200

Sennalpe

— Alpe Weissenbach | T +43 (0)664 2380584

i Tourismusbüro Schnepfau

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

Unsere Tipps

Wanderung zum Vorsäß Wirmboden — Starten Sie auf dem Dorfplatz in Schnepfau. Dort führt Sie der Weg Richtung L200. Beim Brunnen biegen Sie rechts ab und wandern dann über die Eschbrücke. Durch einen schattigen Waldweg geht es steil hinauf direkt unter die massiven Felswände der Kanisfluh. Dort befindet sich das Vorsäß Wirmboden. Lassen Sie sich verzaubern von den charmanten Vorsäßhütten und genießen Sie den Blick, den Sie direkt unter den mächtigen Felsen der 2.044 m hohen Kanisfluh über das Tal haben. Ein kurzer Abstieg und Sie gelangen ins Vorsäß Enge. Dort können Sie entweder einen kurzen Abstecher Richtung Vorsäß machen oder gleich rechts Richtung Hirschau gehen. Von dort geht die Wanderung auf ebenem Weg Richtung Schnepfau retour.

Picknicktipp — Im Vorsäß Wirmboden können Sie Rast auf einem der großen und kleinen Steine machen, welche von der Kanisfluh hier abgelegt wurden.

Extra Tipp — Die Kapelle im Vorsäß Wirmboden lädt zum Innehalten ein. Die alte Kapelle des Vorsäß wurde von einer Lawine zerstört. Die Vorsäß-Bewohner beauftragten die Architekten Innauer Matt aus dem Bregenzerwald und so entstand im Jahr 2016 die neue Antonius-Kapelle. Sie ist nur 6 Quadratmeter groß und 6 m hoch und sehr schlicht aus Stein und Beton gebaut. Das Satteldach mit Holzschindeln rundet das Gesamtbild ab. Die Kapelle wurde bereits mehrfach mit Preisen ausgezeichnet.

Schoppernau

Landwirt

- s'Gräsälpar Bauernhof-Eis & Ferienhof Kohler
T +43 (0)664 3084281 | www.kohlers.at

Sennerei

- Bergkäserei Schoppernau
T +43 (0)5515 30151 | www.bergkaeserei.at

Sennalpen

- Alpe Hinterüntschen | T +43 (0)664 4956434
- Alpe Mitteldiedams | T +43 (0)664 7994809

Käsewirte

- Hotel Gasthof Adler | T +43 (0)5515 2106
www.adler-schoppernau.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 75061578 | www.schoppernau.at/feldermuseum

Bergbahn

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

Au-Schoppernau Tourismus

- T +43 (0)5515 2495 | www.au-schoppernau.at



Unsere Tipps

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 der Weißstannenstube 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 1344396 | www.felders.at
Martin Feurstein (Alpe) | T +43 (0)664 1344396
- Alpe Treu | T +43 (0)664 5443809

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

- i** Warth-Schröcken Tourismus
T +43 (0)5519 267 | www.warth-schroecken.com

Unser Tipp

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 Schausennerei 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 alten Holzbalken der Alpe ist die Geschichte spürbar.

Öffnungszeiten & Führungen auf der Website www.alpmuseum.at.

Schwarzenberg

Sennalpe

— Alpe Oberlose | T +43 (0)664 4453691

Käsewirte

— Hotel Marvia | T +43 (0)5572 77400 | www.marvia.at

— Hirschen · Fine Hotel, Restaurant & Spa | T +43 (0)5512 2944
www.hotel-hirschen-bregenzerwald.at

Einkehr-Gasthaus

— Gaststübô Meierei

T +43 (0)660 1617931 | www.meierei-boedele.at

Museum

— Angelika Kauffmann Museum

T +43 (0)5512 26455 | www.angelika-kauffmann.com

Partner

— Käsladen Vögel - Katharina Bertsch

T +43 (0)5512 2960 | www.kaesladen.com

— SPAR Markt Konsumverein | T +43 (0)5512 2975

www.sennhus.at/spar-markt-konsumverein-schwarzenberg

i Schwarzenberg Tourismus

T +43 (0)5512 3570 | www.schwarzenberg.at



Unser Tipp

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. www.angelika-kauffmann.com

Sibratsgfäll

Sennerei

— Dorfsennerei Sibratsgfäll
T +43(0)5513 2442 | www.sennerei-sibra.at

Sennalpe

— Bereuters Neualpe | T +43 (0)664 9216924

Käsewirt

— Gasthof Hotel der Hirschen
T +43 (0)5513 2111 | www.derhirschen.at

i Sibratsgfäll Tourismus

T +43 (0)5513 2112-13 | www.sibra.at

Unsere Tipps

Georunde Rindberg — Die treibende Kraft zur Georunde war der Wunsch der Gemeinde, die tragischen Ereignisse der Großrutschung 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

Landwirt

— Bio-Bauern Sulzberg

T +43 (0)5575 4442 | www.bio-bauern-sulzberg.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

www.adeg.at/services/maerkte-oeffnungszeiten/adeg-kosmann-woerndle-og

— Sulzberger Käse Rebellen | T +43 (0)5516 2046-0

www.kaeserebellen.com

i Tourismusbüro Sulzberg | T +43 (0)5516 2213-10 | www.sulzberg.at

Unsere Tipps

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 2304307

www.waeldermetzge.at

i Warth-Schröcken Tourismus

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

Unsere Tipps

Dorfweg Warth-Sichtbar — Ausgehend vom Ortszentrum führt der Weg zur Kirche und dem Walserhus, 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.

Die Dichte an Skitalenten — in Warth-Schröcken am Arlberg ist beeindruckend. Obwohl Warth nur 175 EinwohnerInnen zählt, beheimatet der Ort gleich drei Ski-OlympionikInnen: Johannes Strolz, der im Jahr 2022 in Peking mit zwei Goldmedaillen und einer „Silbernen“ glänzte, seinen Vater Hubert Strolz, Gold- und Silbermedaillengewinner in Calgary 1988 sowie und Wiltrud Drexel, die in Sapporo 1972 die Bronze-Medaille gewann. Seine Skistars feiert der Ort mit der Ausstellung „Dorf der Olympiasieger“. www.warth-schroecken.at

Arlberg & Allgäu



Sennalpe

- Alpe Unterauenfeld Lech | T +43 (0)699 18355667 oder
T +43 (0)664 2109516

Fördernde Mitglieder

- Hubertus Mountain Refugio Allgäu
T +49 (0)8328 9200 | www.hotel-hubertus.de
- Kienle – Das Kräuterhotel Balderschwang
T +49 (0)8328 221 | www.kienles.de



Gut zu wissen

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 Alpabtriebs 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 AlpmeisterInnen.

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 sömmt.

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 14 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.)“ sowie als erstes System im deutschsprachigen Raum als „Landwirtschaftliches Weltkulturerbe“ von globaler Bedeutung ausgezeichnet. Im Bregenzerwald wird in den Dorf-, Alp- und Hofsenneereien 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 Hofsennereien 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 Kräutern 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 rund 50.800 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 Käsknöpfele 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 Gebesen 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 Zigerkraut (auch Zigerklee oder Schabzigerklee genannt) vermengt, gewürzt und meist in Gläser abgefüllt. Zieger eignet sich vor allem als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln.

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

Herausgeber — KäseStrasse Bregenzerwald GmbH
T +43 (0)5513 42870-41 | info@kaesestrasse.at | www.kaesestrasse.at

Grafik — ursulaschwaerzler.at
Text — KäseStrasse Bregenzerwald GmbH

Fotografie — Bregenzerwald Tourismus - Johannes Fink Titel
Caroline Jäger S. 4, 12, 32, 34, 44, 55, 57 | Bergkäserei Schoppernau S. 6
Bergbrennerei Löwen Au S. 17
Bregenzerwald Tourismus - Michael Meusburger S. 20, 21
Gemeinde Doren S. 24 | Molke Metzler - Robert Kalb S. 27
Hotel Hirschen Schwarzenberg S. 28
Gemeinde Langenegg - Angela Lamprecht S. 36
KäseStrasse S. 38, 42, 65, 67 | Tourismus Mellau S. 40
Au-Schoppernau Tourismus - Emanuel Sutterlüty S. 47
Siegfried Hollaus S. 48 | Gemeinde Schwarzenberg - Johannes Fink S. 51
Ludwig Berchtold S. 58 | Alpe Hochleckach S. 62

© 2024

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.



KÄSESTRASSE
**BREGENZER
WALD**

Besichtigen und verkosten.

Die Genusswelt im Bregenzerwälder Käsekeller in Lingenau ist Europas größtes Reifezentrum für Alp- und Bergkäse. Erfahren Sie alles über die KäseStrasse Bregenzerwald und ihre Mitgliedsbetriebe: Tal- und Alpsennereien, Käsemacher und Landwirte, KäseWirte und Gasthäuser, Museen, Seilbahnen, Tourismusbüros und die vielen Partnerbetriebe aus den Bereichen Handwerk und Handel aus der Region.

Öffnungszeiten Genusswelt

Sommer (1. 4. bis 31. 10.)

Montag bis Freitag 10 bis 18 Uhr

Samstag 9 bis 17 Uhr

Winter (1. 11. bis 31. 3.)

Montag bis Freitag 10 bis 17 Uhr

Samstag 10 bis 16 Uhr

KäseStrasse Bregenzerwald GmbH

Zeihenbühl 423 | A - 6951 Lingenau

Büro +43 (0)5513 42870-41

Genusswelt +43 (0)5513 42870-43

info@kaesestrasse.at



KÄSESTRASSE
**BREGENZER
WALD**

KäseStrasse Bregenzerwald

Verein zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur

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

www.kaesestrasse.at