



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.

Genuss mit allen Sinnen. Dieser Devise hat sich die KäseStrasse, gegründet vor mehr als zehn 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 gesonnenen Käse kaufen kann. Sie ist eine Entdeckungsreise für alle Sinne.

Menschen von einem besonderen Schlag. Unsere Mitglieder.

Mit über 160 Mitgliedern und zahlreichen Partnern vereint die KäseStrasse lauter Experten unterschiedlicher Disziplinen für Genussvolles, Schönes und Kunstsinnes 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.

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 Hofläden – 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 Vorsäbe 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.

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.

Ein köstliches Willkommen bei den KäseWirten und Einkehrghäusern.

In den heimeligen Stuben der heimischen Wirtshäuser und Restaurants 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.

Einzigartig. Unsere Alpen.

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

Geschmackvolle Vielfalt.

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.

Die GenussRegion Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse.

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.

Kontakt.

Käsestrasse Bregenzerwald - Verein zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur
Impulszentrum 1135 | A-6863 Egg
Tel. +43 (0)5512 2365-23 | Fax +43 (0)5512 2365-25
info@kaesestrasse.at | www.kaesestrasse.at