



Isny Allgäu

Isny Marketing GmbH - Büro für Tourismus
23.4.2016

Nur gute Milch macht besten Käse: Neues Tagesprogramm für Gruppen

Isny – Rohstoff und Herstellungsprozess von regionalen Lebensmitteln stehen beim neu entwickelten Tagesprogramm "Ländlich, löchrig, lecker - vom Heu zum Käs" im Fokus. Gemeinsam mit Bioland-Landwirten und der Käsküche Isny erarbeitete die Isny Marketing GmbH mit Unterstützung des Bioland Landesverbands Baden Württemberg e.V. ein neues Gruppenangebot. Ab sofort können interessierte Gäste das Kombiprogramm beim Büro für Tourismus buchen.

Im Zeitalter von BSE, Schweinepest und Gammelfleisch gewinnen nachvollziehbare Produktionsprozesse von Lebensmitteln immer größere Bedeutung, ist Margret Kaiser, Leiterin des Büros für Tourismus, sicher. Wir im Allgäu sind mit unseren Bauernhöfen, der offenen Weidelandschaft, den braunen Kühen und der Tradition in der Käseherstellung, prädestiniert ein Angebot gemeinsam mit Landwirten und Sennereien aufzulegen, das transparent die Erzeugerketten vorstellt und die Bedeutung landwirtschaftlicher Betriebe für die Kulturlandschaft untermauert.

Für die Qualität des Käses ist die Güte der Milch entscheidend. Damit Kühe wirklich gute Milch geben, die ohne Zusatzstoffe verarbeitet werden kann, stellen die Landwirte der Käsküche Isny hohe Anforderungen an Weide, Stall, Fütterung und Hygiene. Veronika Albrecht, Seehalden (Argenbühl), Hans Mösle, Isny-Rohrdorf, Sandra und Franz Prinz, Isny Beuren, verdeutlichen bei der Führung auf dem Bioland-Hof welchen Beitrag kleine Betriebe zur qualitativ hochwertigen Lebensmittelproduktion und zur Erhaltung der Landschaft leisten.

Wie aus der hochwertigen Biomilch Käse hergestellt wird, zeigt die Führung durch die Käsküche Isny. Bei der Verarbeitung wird größter Wert auf Naturbelassenheit gelegt. Begeistert werden traditionelle Methoden und Rezepte angewandt und mit neuem Wissen verbunden. Der Käse wird in den Reifekellern liebevoll gepflegt und auf unbehandelten Fichtenbrettern gelagert bis er zum Verkauf kommt.

Die Ansprüche von Landwirten und Käsemeistern gehen Hand in Hand. Qualität steht vor Quantität. Weidegang, Heu und Hygiene ist wichtiger als Kraftfutter, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Das Ergebnis dieser Arbeit kann sich sehen und v.a. beim Käseimbiss mit Adeleger, Sternschnuppe und Isnyer Ur-Bergkäs schmecken lassen.

Das Tagesprogramm Ländlich, löchrig, lecker - vom Heu zum Käs beinhaltet den Besuch der Käsküche Isny, Käseimbiss und die Führung auf dem Biohof inkl. Mostverköstigung. Das Mittagessen wird optional angeboten. Der Preis beträgt 145 Euro für Gruppen mit maximal 25 Personen zzgl. 6 Euro Käseimbiss pro Person.

Info und Buchung:

Isny Marketing GmbH - Büro für Tourismus
Unterer Grabenweg 18 - 88316 Isny im Allgäu
Tel. +49 7562 97563-0, info@isny-tourismus.de, www.isny.de