

P R E S S E M E L D U N G

Heiss Public Relations
Tel. 089/ 27 29 93 -22

Themenradwege auf der Allgäuer Käsestraße Unterwegs gibt's Heumilchkäse von „glücklichen“ Kühen

Käse und Bier – das ist Tradition pur im Allgäu. Naturbelassen, würzig und von Hand verarbeitet. Zwölf Sennereien, Brauereien und mehrere Hofläden reihen sich auf der Allgäuer Käsestraße aneinander, die neuerdings das baye-rische Allgäu mit dem baden-württembergischen Allgäu verbindet. Auf einer Strecke von 220 Kilometern windet sich die abwechslungsreiche Käsestraße durch Wiesen und Wälder zwischen Isny, Wangen, Lindau, Scheidegg, Lin-denberg und Oberstaufen. Auf der Westallgäuer Hochebene angekommen schweift der kilometerweite Blick auf malerische Gipfel – im Süden thronen die Zweitausender Kanisfluh und Mittagsspitze.

Egal ob unmotorisiert mit dem Fahrrad oder motorisiert mit E-Bike oder PKW – die hübschen Straßen führen zu oft mehrfach ausgezeichneten Käseprodu-zenten mit Heumilchkäse von „glücklichen“ Kühen, in schmucke Dörfer und kleine Museen. Am schönsten lässt sich diese sonnenreiche Genussregion zwischen 500 und 1000 Metern Höhe sportlich mit dem Rad oder ganz ent-spannt mit dem E-Bike erobern. Westallgäu Tourismus hat dazu sieben neue Themen-Touren zwischen 29 und 60 Kilometern Länge ausgearbeitet: bei-spielsweise „Käse und Bier“, „Käse und Wein“ oder „Käse und Kräuter“. Mit detaillierten Streckenangaben, Höhenprofil und Einkehrtipps stehen die Karten im Tourenplaner auf westallgaeu.de sowie auf der Internetseite der Allgäuer Käsestraße zur Verfügung. Faltkarten zur Information gibt es in allen Touristinfos.

Ob Allgäuer Bergkäse oder Emmentaler, ob Schnitt- oder Weichkäse, alle-samt sind sie nach handwerklicher, oft jahrhundertealter Tradition hergestellt. Viele der Sennereien laden zum Verkosten ein. Geöffnet haben sie meist täg-lich, auch an Sonn- und Feiertagen. Und wer mehr zum Käse wissen möchte, macht sich mit einem Käsebotschafter auf den Weg. Seit diesem Jahr stehen speziell geschulte Gästeführer dafür bereit. Und in klassifizierten Ferienhöfen, Pensionen und Hotels gibt es „Käsekisten“ mit Infomaterial zur Käsestraße, einem Käselexikon und Gutscheine für kostenfreie Käseproben bei den West-allgäuer Sennereien.

Sieben Radtouren auf der Allgäuer Käsestraße

Die Radtouren in diesem Streckennetz sind so gewählt, dass sich von einem Standort aus mehrere Ausflüge anbieten – das Motto: „Von den Alpen bis zum Bodensee“. Tiefe Einblicke in Allgäuer Traditionen verspricht etwa der Tages-ausflug „Käse und Bier“. Die mittelschwere, rund 35 Kilometer lange Rundtour bringt die Radler vom Start in Meckatz beim Meckatzer Bräustüble über Lin-denberg zu drei Heumilchsennereien und zur Postbrauerei in Weiler. Am Ortsausgang von Scheidegg auf dem Weg nach Weiler kommen Radfahrer unweigerlich bei der Käserei Börserscheidegg vorbei. Während der Käser am

späten Nachmittag interessierten Besuchern erklärt, wie die Löcher in seinen Bergkäse kommen, liefern die Bauern ihre Milch teilweise noch im Handkarren an. Am selben Abend wird die frische Kuhmilch „dickgelegt“, danach zu Käselaiben geformt und abschließend in Salzlake gebadet. Besondere Sorten wie der Rotwein- oder Bockshornklee-Käse sind kleinere Laibe, die neben den großen Emmentaler-Laiben oft monatelang in den Regalen lagern und regelmäßig mit Salzwasser geschrubbt werden.

Ebenfalls als mittelschwer eingestuft ist die 29 Kilometer lange Radrunde „Käse und Kräuter“, die durch Wiesen führt, zu Kräuterhöfen und zum Kräuterdorf Stiefenhofen. Start und Ziel ist Oberreute. Genussradler kommen bei der leichten, etwa 38 Kilometer langen Runde „Käse und Wein“ auf ihre Kosten. Dabei geht es bergab an den Bodensee. Neben Sennereien sind Stopps am Weingut oder in einer Schnapsbrennerei ein Muss. Ziel ist der Bahnhof auf der Insel Lindau für die Rückkehr.

Allgäuer Heumilchkäse

Durch die traditionelle Verarbeitung der Milch nach oft jahrhundertealten Verfahren entstehen Käsesorten, die höchsten kulinarischen Ansprüchen genügen. Dazu werden die Kühe sommers mit Gras der Westallgäuer Wiesen und winters mit Heu gefüttert. Einzigartig ist die Erhitzung der silofreien Milch im traditionellen Kupferkessel. Rund 1000 Kilogramm Milch benötigt ein Senner für einen Laib Allgäuer Emmentaler mit 75 Kilo Gewicht. Erst mit diesem Allgäuer Heumilchkäse lassen sich die für die Region typischen Kässpätzle zubereiten – da sind sich die heimischen Köche und Hausfrauen einig. Einige Gemeinden auf der Allgäuer Käsestraße bieten für Interessierte Kochkurse an.

INFOS: Westallgäu Tourismus, Gästeamt Oberreute, Tel. 08387/1233, www.westallgaeu.de und www.allgauer-kaesestrasse.de.

Oberreute / München, 15. September 2014

Weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Heiss Public Relations, Susanne Heiss,
Georgenstr. 134, 80798 München
Tel. 089/ 27 29 93 -22, Fax -34, presse@heiss-pr.de