



Allgäuer Käsestraße – „Von der Wiese auf den Teller“

Genussregion von den Alpen bis zum Bodensee, Marke für Käsequalität und Konzept zur nachhaltigen Stärkung der Region - das ist die Allgäuer Käsestraße in Kurzform. Aber der Reihe nach:

Die Allgäuer Käsestraße zieht sich auf über 220 Kilometern wie ein roter Faden durch die gesunde Naturlandschaft der Region Westallgäu. Zwischen Oberstaufen, Scheidegg, Lindau, Wangen und Isny verbindet sie handwerklich arbeitende Sennereien, bäuerliche Direktvermarkter, aber auch attraktive Westallgäuer Ferienorte sowie traditionelle Landgasthöfe. Damit ist die **Genussregion** wie geschaffen für einen erholsamen Genussurlaub und erlebnisreiche Tagesausflüge. Auf ausgeschilderten Wegen lassen sich die kulinarischen und touristischen Attraktionen an der Route mit dem Auto, mit dem Fahrrad oder zu Fuß erkunden.

Die landschaftliche Schönheit der Region ist unbestritten, aber Essen hält Leib und Seele zusammen! Deshalb warten die **12 Sennereien und drei Hofkäsereien** entlang der Allgäuer Käsestraße mit zahlreichen Käsespezialitäten auf. Ob Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse, ob Schnittkäse oder Weichkäse, allesamt sind sie nach handwerklicher, oft jahrhundertealter Tradition hergestellt.

Wichtige Voraussetzung für die Käsestraßen-Partnerschaft ist, dass ausschließlich „**Heumilch**“ in den Käse kommt – Milch von Kühen, die ihr Futter von den einzigartigen Westallgäuer Wiesen mit ihrer Vielfalt an Kräutern und Gräsern bekommen; als würzig-frisches Weidefutter im Sommer oder sonnengetrocknetes Heu im Winter. Mit seinen zahlreichen Kräutern gibt dieses Futter der Milch und damit dem Heumilchkäse einen unverfälschten und intensiven Geschmack. Und dem sind die Sennereien der Allgäuer Käsestraße schließlich verpflichtet. Da versteht es sich fast von selbst, dass die Milchkuhe an der Allgäuer Käsestraße weder Silofutter noch gentechnisch verändertes Futter bekommen. Auf diese Weise produzieren nur zwei Prozent aller EU-Milchbauern.

Das Beste an den Käsestraßen-Sennereien: allesamt haben sie einen Direktverkauf für ihre Käsespezialitäten - täglich und meist sogar an Sonn- und Feiertagen. Vorbeischaun, probieren, Fragen stellen, eine Führung durch die Sennerei mitmachen oder in der Käseschule Käse selbst herstellen – die Sennereien der Allgäuer Käsestraße halten Angebote für jeden Geschmack bereit. Oft genug werden diese Käsespezialitäten für ihre Qualität prämiert: Medaillen bei der Käseolympiade, Cheese Award Bio, DLG-Auszeichnungen...

Pro Jahr wird in den Sennereien der Allgäuer Käsestraße die Milch von rund 2.500 Kühen zu Bergkäse und Co. verarbeitet. Ob Romadur, Alpkäse oder Rahmkäse – die Heumilch-Sennereien der Käseregion Allgäuer Käsestraße produzieren Jahr für Jahr rund 1.500 Tonnen Heumilchkäse aus echter Allgäuer Heumilch.

Ein solcher Erfolg kann nur mit einem starken Konzept im Hintergrund gelingen. Der Verein Allgäuer Käsestraße e.V. setzt sich seit Jahren für die Stärkung der Identität und der beschaulichen Kulturlandschaft der Region Westallgäu ein. Im Visier hat der Verein dabei sowohl Einheimische als auch Gäste der Region – von den Alpen bis zum Bodensee. Konkret geht es darum, die Direktvermarktung regionaler Milch- und Käseprodukte mit einem sanften und naturnahen Genuss- und Erholungstourismus zu verknüpfen.

Radtouren auf der Käsestraße – die Genussregion per Drahtesel erkunden

Kenner schwören darauf, dass sich die Genussregion Allgäuer Käsestraße besonders radelnd in ihrer ganzen Schönheit erleben lässt! Dafür wurden kürzlich verschiedene Touren entwickelt, die sich thematisch allesamt voneinander unterscheiden. Da kommt garantiert keine Langeweile auf. Wie wäre es zum Beispiel mit der Tour „Käse und Bier“, die nicht nur an urigen Gasthöfen, sondern auch an zwei regionalen Brauereien vorbeiführt? Oder „Käse und Kräuter“, wo ein Besuch des bekannten Kräutergartens „Artemisia“ sowie ein Einkaufserlebnis bei „Aurelia-Allgäuer Naturprodukte“ anstehen und bei einem echten „Kräuterwirt“ geschlemmt werden kann? Alle Touren können kostenlos auf www.allgauer-kaesestrasse.de inklusive Streckenbeschreibung und Höhenprofil ausgedruckt werden.

Sennerei-Führungen, Schaukäsen und Käseschule – so wird die Milch zum Käse

Wer sich intensiver, aber dennoch auf unterhaltsame Art und Weise mit dem Thema Käseproduktion beschäftigen möchte, ist bei den Spezialisten an der Käsestraße gut aufgehoben. Einige der Sennereien bieten zu regelmäßigen Terminen oder nach Absprache Führungen durch ihre Produktion an und erklären direkt am Ort des Geschehens, wie die Löcher in den Käse kommen. Wer live dabei sein oder sogar selbst Hand anlegen möchte, ist in der Allgäuer Käseschule in Thalkirchdorf richtig. In den eigens eingerichteten, urigen Räumen der Käseschule stehen ein großer Kupferkessel und das nötige Handwerkszeug für die Gäste bereit. Während des SchaukäSENS können Allgäuer Käsespezialitäten probiert werden. Zum Abschluss gibt es immer den traditionellen Allgäuer Heuschnaps.

käse.küchen.köche – Regionale Spezialitäten von der Allgäuer Käsestraße

Bei den Gastronomiebetrieben der Allgäuer Käsestraße („käse.küchen.köche“) erleben Sie Bayerische und Allgäuer Küche kombiniert mit Käse von den Heumilch-Sennereien aus der Region – mal ganz traditionell, mal modern interpretiert. Und immer gepaart mit einer großen Portion Gastlichkeit. Einmal im Jahr veranstaltet der Verein Allgäuer Käsestraße e.V. gemeinsam mit den käse.küchen.köchen. die „Aktionswochen rund um den Heumilchkäse“. In diesem Zeitraum beweisen die Küchenchefs, dass sich aus dem Allgäuer Käse mehr kreieren lässt als „nur“ Kässpätzchen. Darüber hinaus bieten die Käsestraßen-Partner ein vielfältiges und erlebnisreiches Rahmenprogramm an mit Schaukäsen, Sennerei- und Bauernhofbesichtigungen, Wanderungen und Radtouren, genussvollen „Käse- und Bierabenden“ und vielem mehr. 2015 finden die Aktionswochen vom 17. Bis 31. Mai statt.

INFOS: Westallgäu Tourismus, Tourist Information Weiler, Tel. 08387/39150
www.allgauer-kaesestrasse.de und www.westallgaeu.de

(5898 Zeichen)