

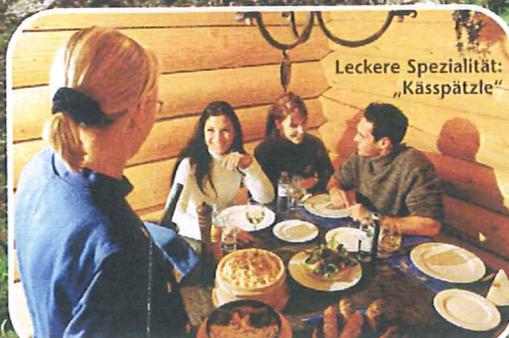
Alles Käse, *oder was?*

Der Bregenzerwald ist zu allen Jahreszeiten eine Ferienregion für Familien, für Wanderer, Kultur-Interessierte, Sport-Enthusiasten und Genießer – vor allem aber für jene, die den großen Rummel meiden und die Harmonie von Ruhe und Landschaft suchen

Die Bregenzerwälder Käsemacher produzieren etwa 30 verschiedene Käsesorten



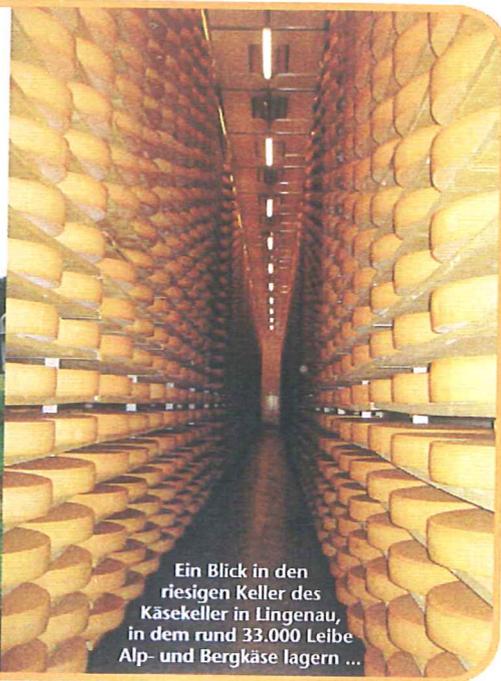
Bregenzerwälderinnen in Frauentracht



Leckere Spezialität:
„Kässpätzle“



Die KäseStrasse ist ein Zusammenschluss von Experten unterschiedlichster Disziplinen und gleichzeitig eine „Perlenkette“ entdeckenswerter Stationen im ganzen Bregenzerwald



Ein Blick in den riesigen Keller des Käsekeller in Lingenau, in dem rund 33.000 Leibe Alp- und Bergkäse lagern ...

staltungen, laden zu Verkostungen und weihen in die Geheimnisse der Käsekultur ein. 44 Bregenzerwälder Wirtshäuser sind Mitglieder der KäseStrasse und somit ausgewiesene „Käsewirte“. Sie bieten ihren Gästen rund ums Jahr verschiedene Käsegerichte an. Käse ist sowieso ein wichtiges Thema: 16 Dorfsennereien erzeugen pro Jahr 4.500 Tonnen Käse im Bregenzerwald. Sie werden von 1100 Milchbauernfamilien täglich mit frischer silofreier Rohmilch beliefert: ein besonderes Qualitätskriterium, denn nur knapp 2 Prozent der Milch im EU-Raum sind silofrei. Etwa 30 verschiedene Käsesorten produzieren die Käsemacher. Aushängeschild ist der Bregenzerwälder Bergkäse, ein schmackhafter Hartkäse. Um den 10-jährigen Geburtstag zu feiern, wird am 27. September 2008 die längste Käsetafel der Welt in Andelsbuch gedeckt.

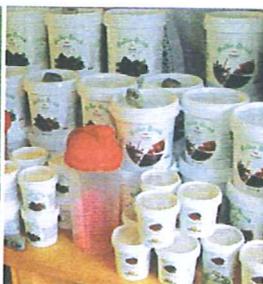
Käsekeller Lingenau

Seit Jahrhunderten wird im Bregenzerwald unter teils schwierigsten Bedingungen erstklassiger Käse hergestellt. Um die Qualität zu erhalten bzw. sie noch zu steigern, entschieden sich die Gesellschafter der im Mai 2002 gegründeten Bregenzerwälder Käsekeller GmbH für die Errichtung eines Alp- und Bergkäsekellers für die Reifung von über 30.000 Laiben am Ortseingang von Lingenau. Mit diesem Projekt ist es gelungen, die Interessen der Produzenten, Ver-

markter und regionalen Institutionen zu vereinen. Besonderes Augenmerk wurde auf den Präsentations- und Besucherraum im ebenerdigen Foyer mit dem Blick in einen der drei Reifungskeller gelegt. Hier kann die vollautomatisierte Pflege des Käses beobachtet werden: ein Roboter fährt entlang der 55 Meter langen Käsegestelle, hebt jeden Käselaub einzeln von den Fichtenholzbrettern, bürstet ihn mit Salzwasser und legt ihn wieder an den angestammten Platz zurück.

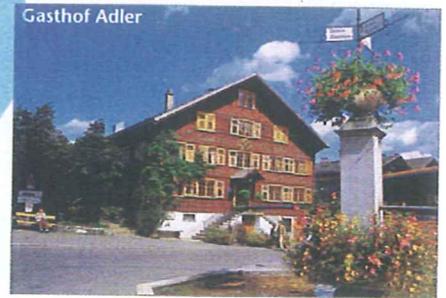
Metzler Molke & Sennschule

Der Bergbauer Ingo Metzler aus Egg vertraut den überlieferten Kenntnissen der Antike und seinen eigenen Vorfahren. Er entdeckte ein altes Naturheilmittel wieder – die Molke. Die gehaltvolle Milch seiner Kühe bildet die Grundlage für dieses „Abfallprodukt“. Molke ist frei von Fett und Milcheiweiß und reich an Nährstoffen sowie Vitaminen. Seit Jahren produziert er mit seiner Familie an der „KäseStrasse“ Molkekosmetik und Molkegetränke. Für seinen expandierenden Betrieb hat er einen Neubau errichtet, in dem er die erste Sennschule Vorarlbergs eingerichtet hat. Jeder Teilnehmer stellt in einem eigenen Sennkessel in rund vier Stunden nach alter Produktionsweise seinen essfertigen Käse her. Jeder Neo-Senn kann seinen Käse mit heim nehmen und erhält überdies ein Sennerzertifikat. 🐄



Ingo Metzler (li.) – Metzler Käse-Molke
www.molkeprodukte.com

Gasthof Adler



MundArt

Von 8 Häusern und ihrer 8-vollen Nähe zur Natur

Wer die Natur kennt, versteht mehr vom Essen und Trinken. Wer den Dialekt ehrt, bewahrt die Wurzeln und wer die Frische liebt, beehrt die MundArt-Betriebe. 8 ausgezeichnete Häuser des Bregenzerwaldes haben viel Gemeinsames. Die Tradition als Gastgeber, die Liebe zur ehrlichen Küche und die Überzeugung des sorgfältig Gemachten. Ob heimisch oder international – es wird vielfältig aus der Natur geschöpft.

Die Bregenzerwälder Schmetterlingsvielfalt ist ein Zeichen intakter Natur- und Kulturlandschaft. Beinahe 1000 Arten leben allein auf der Kanisfluh und zahllose Falter auf Wiesen, Weiden und Wäldern. Naturnahe Lebensräume und die extensive Nutzung in der Land- und Forstwirtschaft sind die Zutaten für die Erhaltung dieses Schatzes. Die Mitglieder:

- Gasthof Adler Schwarzenberg
- Gasthof Gams Bezau
- Gasthof Hirschen Schwarzenberg
- Gasthof Krone Hittisau
- Hotel Krone Au
- Hotel Post Bezau
- Hotel Das Schiff Hittisau
- Restaurant s'Schulhus Krumbach

Mehr Infos zu MundArt gibt's online unter:
www.mundart-restaurants.at



Gasthof Hirschen



Gasthof Krone Hittisau
Mohnmousse mit Rotweibirne