



Westallgäuer Käsestraße



WESTALLGÄUER
KÄSESTRASSE



VON DEN ALPEN BIS
ZUM BODENSEE

QUALITÄT • IDENTITÄT • TRADITION

Im Land
der Heumilchsennereien
intakte Natur und Landschaft
erleben und genießen

Westallgäuer Käsegenuss
seit 1830

*Schöne Grüße von den
Heumilch-Sennereien*

2009



Wir pflegen Tradition



Der Vihscheid wird in jedem Jahr im Westallgäu mit einem großen Fest begangen. Im Frühsommer, meist um Pfingsten, erfolgt der Auftrieb der Rinder auf die Sommerweiden. Ist der Sommer unfallfrei verlaufen, wird die Rückkehr der Tiere beim Vihscheid im September groß gefeiert. Das müssen Sie unbedingt erleben.

Unser Tipp: Vihscheid im Westallgäu im September 2009

Die Westallgäuer Käsestraße



Die Westallgäuer Käsestraße verbindet die Alpen mit dem Bodensee. Diese besondere Landschaft der Voralpen ist vom Frühjahr bis zum Spätherbst unverkennbar: Saftig grüne hügelige Wiesen bilden hier die Grundlage für die Heumilch, aus der unsere Westallgäuer Sennereien den begehrten Heumilchkäse herstellen.

Die Ziele der Westallgäuer Käsestraße e.V.

Die Westallgäuer Käsestraße e.V. ist ein Zusammenschluss von Sennereien, Direktvermarktern und Gastronomie. Damit entstand eine außergewöhnliche Genussregion in der einmaligen Alpenlandschaft des Westallgäus.

Unsere Leitlinie: *Wir pflegen die Identität und die Beschaulichkeit des Westallgäus im Einklang mit seiner Kulturlandschaft für Gäste und Einheimische. Wir unterstützen unsere traditionell betriebenen Heumilch-Sennereien, indem wir die Direktvermarktung ihrer Milch- und Käseprodukte mit einem sanften und naturnahen Genuss- und Erholungstourismus verknüpfen.*





Altes Handwerk



Einem Käsermeister über die Schulter schauen, das dürfen Sie gerne in unseren Sennereien. Er ist der Fachmann und er weiß um viele Tipps, wie Sie Ihre Küche daheim mit unserem Heumilchkäse bereichern können. Alle Sennereien können Sie übrigens bequem im Tal mit dem Auto, dem Rad oder zu Fuß erreichen.

Unser Tipp: Sennereiführung mit Käseprobe, Tel. (0 83 84) 13 73

Unser Heumilchkäse



Ein feiner, unverwechselbarer Geschmack und diese wundersamen Löcher mittendrin, das ist der Allgäuer Emmentaler.

Dazu – wie für Feinschmecker gemacht – der wunderbare Bergkäse mit seinen ihm eigenen Variationen. Auf jeder Alp, in jeder Sennerei können Ihnen die Käser lange und jederzeit spannende Geschichten über Heumilchkäse aus dem Westallgäu erzählen. Probieren Sie es doch einmal aus!

Hören Sie unseren Käsermeistern zu und bringen Sie Appetit mit!

Unser Heumilchkäse der Westallgäuer Käsestraße

Der edle Heumilchkäse aus den Sennereien der Westallgäuer Käsestraße ist von höchster Qualität. Die traditionsreiche und naturreine Produktion wird regelmäßig mit besonderen und höchsten Auszeichnungen gewürdigt. Für ihren Heumilchkäse verwenden unsere Sennereien nur heimische Milch von Kühen, die mit frischem Gras und sonnengetrocknetem Heu gefüttert werden. Die Westallgäuer Käsestraße steht für:

- Silofreie Fütterung
- Gentechnikfreie Fütterung
- Artgerechter Weidegang





Leben mit der Natur



Probieren Sie die Käsespezialitäten aus dem Käseland der Westallgäuer Käsestraße. In allen unseren Sennereien stellen Ihnen Fachleute gerne die verschiedenen Varianten unserer Käsesorten vor. Selbstverständlich können Sie auch einmal selbst einen Käse in unserer Käseschule herstellen und dabei viele Geheimnisse kennenlernen.

Unser Tipp: Käseschule / Schaukäsen im Käseland

Genießen und bewegen



Genießen Sie das Käseland der Westallgäuer Käsestraße. Erholen Sie sich hier in Ihren Ferien. Planen Sie einen Kurzausflug allein oder einen Betriebsausflug, kommen Sie mit Ihrem Verein oder Ihrem Club zu uns. Wir bieten Ihnen originelle Ideen in dem einzigartigen Käseland Westallgäu.

- Elf traditionelle Sennereien erwarten Ihren Besuch
- Führungen in Brauereien, Schnapsbrennereien
- Seminare zu Käse, Kräuter, Bier und Wein
- Führungen auf einem Bauernhof
- Exklusiv: Vollmondkäsen und Vollmondwanderung
- Arrangements für Genuss- und Erlebniswochenenden
- Radeln und wandern über Berghütten für Gourmets
- Wohlfühl-Seminare „Wellness und kulinarischer Genuss“





Das Käseland Westallgäu

Eine Einkehr auf der Westallgäuer Käsestraße

Von den Allgäuer Alpen bis zum Bodensee. Die Heumilch-Sennereien, die Brauereien und die Wirtshäuser an der Westallgäuer Käsestraße pflegen Gastfreundschaft und freuen sich über Ihren Besuch. Regelmäßig bieten unsere Sennereien und Brauereien fachmännische Führungen an. Sie lernen dabei interessante und spannende Details rund um die handwerkliche Westallgäuer Käseherstellung oder die traditionsreiche heimische Braukunst kennen. Wir reichen Ihnen echten Heumilchkäse zum Probieren oder machen mit Ihnen eine Zwickelbierprobe in der Tiefe des Brauereikellers. Sie haben die Möglichkeit zum direkten Einkauf beim Käsermeister in seiner Heumilchsennerei. Der Westallgäuer Heumilchkäse ist ein Stück Allgäuer Natur, ein begehrtes Mitbringsel und ein herrlicher Genuss für daheim. Die Einkehr in einem unserer schönen Wirtshäuser sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Schon beim Anblick der frisch zubereiteten regionalen Gerichte wird Ihr Herz höher schlagen und das Heimelige des Alpenländischen Sie anstecken. Lassen Sie Ihre Seele auf der Westallgäuer Käsestraße für ein paar Stunden baumeln.

Unsere Arrangements

Arrangements zu Sennerei- und Brauereibesichtigungen bieten wir an für Busreisen, Firmenveranstaltungen, Betriebs- oder Vereinsausflüge. Kleingruppen, Familien und Einzelpersonen empfehlen wir die Rast in einer Westallgäuer Heumilchsennerei als Entdeckung und großes Vergnügen. Einzelheiten und aktuelles entnehmen Sie bitte unserer Homepage www.westallgaeuer-kaesestrasse.de

Direkter Kontakt

Telefonische Anfragen unter: (0 83 84) 13 73

Mailanfragen unter: service@westallgaeuer-kaesestrasse.de



und seine Heumilch-Sennereien





Unsere Heumilch-Sennereien



1. Sennerei Böerscheidegg

Käsermeister Bernhard Specht
Allgäuland-Käsereien GmbH
Böerscheidegg 143 1/2, 88175 Scheidegg
Tel. (0 83 81) 8 34 56, Fax (0 83 81) 92 89 40
info@allgaeuland.de, www.allgaeuland.de
Öffnungszeiten: täglich, auch an Sonn- und Feiertagen von 7–12 Uhr und 17–19 Uhr.



2. Sennereigenossenschaft Bremenried eG

Käsermeister Helmut Berkmann
Bregenzer Str. 96, 88171 Weiler
Tel. (0 83 87) 26 58, Fax (0 83 87) 39 07 16
info@kaese-bestellung.de, www.kaese-bestellung.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 7–12 Uhr und 16–19 Uhr,
Sonn- und Feiertage 7–11.30 Uhr, 17.30–19 Uhr. Führungen im Sommer dienstags ab 17 Uhr.



3. Baldauf Sennerei Hopfen

Käsermeister Alois Keck
Hopfen, 88167 Stiefenhofen
Tel. (0 83 86) 28 33, Fax (0 83 86) 73 78
hopfen@baldauf-kaese.de, www.baldauf-kaese.de
Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag 7.30–12 Uhr und 15–18.30 Uhr;
Mittwoch und Samstag 7.30–12 Uhr und 17.30–18.30 Uhr, Sonn- und Feiertage 8–9 Uhr
und 17.30–18.30 Uhr. Führungen jeden Freitag ab 17 Uhr oder nach Absprache.



4. Sennerei Rutzhofen

Bernd Baur
88167 Stiefenhofen
Tel. (0 83 84) 5 80, Fax (0 83 84) 8 80 70
info@sennerei-rutzhofen.de, www.sennerei-rutzhofen.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 7–12 und 17–19 Uhr.
Sonn- und Feiertage 7–9 u. 17–19 Uhr.
Führungen jeden Freitag ab 10.30 Uhr, Gruppen nach Vereinbarung.



5. Baldaufs Käs- und Weinkeller

Dagmar Müller
Goßholz 5, 88161 Lindenberg
Tel. (0 83 81) 89 02 17, Fax (0 83 81) 89 02 55
info@baldauf-kaese.de, www.baldauf-kaese.de
Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag 8–12.30 Uhr und 14.30–18 Uhr;
Mittwoch und Samstag 8–12.30 Uhr. Schaukäsen: von Juni bis Mitte September
jeden Dienstag um 17 Uhr. Anmeldung unter Tel. (0 83 81) 8 03 28.



6. Baldauf Sennerei Grünenbach

Käsermeister Franz Horn
Sennereiweg 2, 88167 Grünenbach, Tel. (0 83 83) 612
gruenenbach@baldauf-kaese.de, www.baldauf-kaese.de
Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag 7.30–12 Uhr und 15–18.30 Uhr;
Mittwoch und Samstag 8–12 Uhr und 17.30–18.30 Uhr, Sonn- und Feiertage 17.30 – 18.30 Uhr.
Führungen jeden Freitag, 10.30 Uhr oder nach Absprache.

Heumilchkäse aus dem Allgäu



7. Baldauf Sennerei Gestratz

Käsermeister Sigi Rist
Sennereivweg 3, 88167 Gestratz
Tel. (0 83 83) 5 59, Fax (0 83 83) 12 19
gestratz@baldauf-kaese.de, www.baldauf-kaese.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 8–12 Uhr, 16–18 Uhr, Sonn- und Feiertage 8.30–10 Uhr,
Führungen nach Absprache.



8. Kasküche Isny

Evelyn Wild
Maierhöfener Straße 78, 88316 Isny im Allgäu
Tel. (0 75 62) 91 27 00, Fax (0 75 62) 91 27 01
post@kaeskueche-isny.de, www.kaeskueche-isny.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 9–12.30 Uhr,
Montag bis Freitag 14–18.30 Uhr, Sonntag 14–18 Uhr.



9. Biokäserei Zurwies

Anton Holzinger
Zurwies 11 (über Deuchelried), 88239 Wangen
Tel. (0 75 22) 55 81, Fax (0 75 22) 8 09 39
mail@zurwies.com, www.allesbiokaese.de, www.zurwies.com
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 10 bis 12 Uhr und 16–18 Uhr. Dienstag und Samstag Nachmittag
geschlossen. Gruppen nach Vereinbarung.



10. Käserei Kofeld

Martin Bauhofer
Kofeld 4, 88285 Bodnegg
Tel. (0 75 20) 22 21, Fax (0 75 20) 29 82
kaeserei@bauhofer.net, www.bauhofer.net
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 8–12 Uhr und 14–18 Uhr, Mittwoch und Samstag 8–12 Uhr.



11. Bergkäserei Steibis

Käsermeister Christof Meusburger
Im Dorf 12, 87534 Oberstaufen
Tel. (0 83 86) 81 56, Fax (0 83 86) 99 20 66
info@berg-kaese.de, www.berg-kaese.de
Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag und Samstag 7.30–11.30 und 16–19 Uhr;
Freitag 7.30–11.30 und 15–19 Uhr; Sonn- und Feiertag 16–19 Uhr.
Führungen jeden Dienstag um 10.30 Uhr; Gruppen ab 15 Personen nach Absprache.



12. Allgäuer Käseschule und Dorfkäserei im Dorfhäus

Georg Gründl
Die Allgäuer Käseschule im Dorfhäus in Talkirchdorf.
Anfragen und Buchungen: Mobil 0172-8908738, Fax: 08304-973803
mail: info@kaeseschule.de, www.kaeseschule.de
Johannes Nußbaumer, Dorfkäserei Thalkirchdorf, Telefon (0 83 25) 95 81



Im Käseland Westallgäu



Die echten Kässpätzlen müssen Sie im Westallgäu unbedingt kennenlernen. Unsere uns angeschlossenen Restaurants decken den Tisch mit ausgesuchten Leckereien aus dem Käseland. Probieren Sie einmal, was sich alles mit Käse kochen läßt. Und Sie dürfen sich die Veredelungen mit vielen heimischen Kräutern nicht entgehen lassen.

Unser Tipp: Kässpätzenschule - wir sind mobil!

Unsere Gastgeber



Gasthaus „Bayerischer Hof“

Hauptstr. 82, 88161 Lindenberg
Tel. (0 83 81) 9 25 50
www.hotelgasthof-bayerischerhof.de
Von der Käsesuppe bis zum Käseschletter - vom Käsespieß bis zum Käseschnitzel. Köstlichkeiten für Ihren Gaumen.

Ferienhof Biesen

Familie Würtenberger
Hochstädt 4, 88167 Maierhöfen
Tel. (0 75 62) 91 35 09, Fax (0 75 62) 91 30 50
wuertenberger-hochstaedt@t-online.de,
www.ferienhof-wuertenberger.de
Ruhige Lage mit Spielplatz und Lagerfeuer, Gartenhaus und überdachte Terrasse. Bio-Milchviehbetrieb mit Kleintiere.

Buchers' Ferienhof

Maria Bucher
Beule 12, 88179 Oberreute
Tel. (0 83 87) 23 03, Fax (0 83 87) 92 43 68
ferienhof.bucher@web.de, www.ferienhof-bucher.de
Ferienhof mit Sauna, großem Kinderspielplatz und vielen Streicheltieren. Familien mit Kindern, Singles und Senioren finden Ruhe, Spiel und Spaß.

Gasthaus zum Hirschen

Fam. M. Stöckeler
Kirchstraße 1, 88175 Scheidegg
Tel. (0 83 81) 21 19, www.gasthaus-zumhirschen.de
Heimische Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre.

Café-Gästehaus „Hochgratblick“ mit Sennstüble

Fam. Reiber
Am Lindenhühl 3, 88179 Oberreute
Tel. (0 83 87) 25 78
info@hotel-hochgratblick.de, www.hotel-hochgratblick.de
Allgäuer Käsespezialitäten, Käsefondue, Kaffee und Kuchen.

Café-Pension Katharina

Fam. Dentel
Balzhofen 36, 88167 Stiefenhofen
Tel. (0 83 87) 28 49
info@pensionkatharina.de, www.pensionkatharina.de
Käsebrötchen, hausgemachter Kuchen.

Gasthaus Grüner Baum „Kongo“

Familie Schorer
Wieser 5, 88279 Amtzell
Tel. (0 75 20) 69 91, Fax (0 75 20) 92 37 52
info@gasthaus-gruener-baum.de, www.gasthaus-gruener-baum.de
Idyllisch gelegenes Vesperlokal mit „Saurem Käs“ und Wurstsallaten, Kaffee und hausgemachten Kuchen, Gästezimmern und Ferienwohnungen.

Naturlandhaus-Restaurant Krone

Kirchweg 2, 88167 Maierhöfen
Tel. (0 83 83) 254, Fax (0 83 83) 12 67
info@pension-krone.de, www.pension-krone.de
„Original Brixner Bauernhaus-Stube“ mit ideenreicher Regionalküche. Grosszügige Landhausgästekammer mit Sat-TV. Panoramaschwimmbad, Tennisplatz gratis. Sauna, Biergarten und Gartenspielplatz. Mittwoch Ruhetag.

Lindener Hof

Herbert Grunert (Küchenmeister)
Hauptstraße 50, 88161 Lindenberg
Tel. (0 83 81) 30 40, www.hotel-lindenerhof.de
Landkreispreisträger im Wettbewerb „Allgäuer/Bayerische Küche“, Biergarten mit Abenteuerspielplatz am Moorbach.

Hofwirtschaft Löwen Eglöfs

Dorfplatz 10, 88260 Argenbühl
Tel. (0 75 66) 15 78, Fax (0 75 66) 94 10 39
ellgass@t-online.de, www.hofwirtschaft-ellgass.de
„Wo der Wirt noch Bauer ist“. Rindfleisch aus eigener Landwirtschaft. Andechser Bierspezialitäten.

Landgasthof Rössle „Beim Kräuterwirt“

Hauptstraße 14, 88167 Stiefenhofen
Tel. (0 83 83) 9 20 90
info@roessle.net, www.roessle.net
Allgäuer Spezialitäten und kreative Kompositionen mit frischen Wildkräutern verfeinert. Sonniger Bier- und Kräutergarten, ideal für Ihre Familienfeiern. Ruhetag: Mittwoch.

Gasthof „Rose“

Familie E. Kresser
Dorfplatz 7, 88260 Argenbühl-Eglöfs
Tel. (0 75 66) 336, Fax (0 75 66) 16 78
info@gasthof-zur-rose.info, www.gasthof-zur-rose.info
Heimische Spezialitäten von regionalen Produkten.

Landgasthaus-Restaurant Silberdistel

Alpenstraße 1, 88260 Argenbühl-Christazhofen
Tel. (0 75 66) 745
Regionale und internationale Küche, Wildspezialitäten
Montag Ruhetag

Kur- und Sporthotel Tannenhof

Familie Langes
Lindener Str. 33, 88171 Weiler im Allgäu
Tel. (0 83 87) 12 35, Fax (0 83 87) 16 26
hotel@tannenhof.com, www.tannenhof.net
Herzlich willkommen im Sporthotel Tannenhof in Weiler. Egal, ob Sie ein Tennishotel, ein Sporthotel, ein Tagungshotel oder ein Golfhotel suchen, hier fühlen Sie sich wohl.



Das Käseland Westallgäu



Radeln und wandern Sie in alpenländischer Naturlandschaft des Westallgäus nach Herzenslust. Das Käseland bietet 1.100 km markierte Wanderwege; die ausgewiesene Route auf der Westallgäuer Käsestraße für Radler ist über 150 km lang. Jeder Tag wird hier zum Genuß für all Ihre Sinne.

Unser Tipp: Rad- und Wandertouren im Käseland

Ferienorte und Partner



Argenbühl, Gästeamt

Kirchstr. 9, 88260 Argenbühl
Tel. (0 75 66) 94 02-10, Fax (0 75 66) 94 02-92
info@argenbuehl.de, www.argenbuehl.de

Gestratz

Schulstraße 1, 88167 Gestratz
Tel. (0 83 83) 22 3, Fax (0 83 83) 77 23
buergemeister@gestratz.de, www.gestratz.de

Grünenbach, Gästeamt

Ebratshofen 33, 88167 Grünenbach
Tel. (0 83 83) 92 99 81, Fax (0 83 83) 92 99 82
gaesteamt@gruenenbach.de, www.gruenenbach.de

Heimenkirch

Lindauer Straße 2, D-88178 Heimenkirch
Tel. (0 83 81) 80 5-0, Fax (0 83 81) 80 5-15
rathaus@heimenkirch.de, www.heimenkirch.de

Isny Marketing GmbH, Büro für Tourismus

Unterer Grabenweg 18, 88316 Isny im Allgäu
Tel. (0 75 62) 9 75 63-0, Fax (0 75 62) 9 75 63-14
info@isny-tourismus.de, www.isny.de

Lindenberg, Touristinformation

Stadtplatz 1, 88161 Lindenberg
Tel. (0 83 81) 803-28, Fax (0 83 81) 803-88
touristinformation@lindenberg.de, www.lindenberg.de

Maierhöfen, Gästeamt

Brunnenweg 2, 88167 Maierhöfen
Tel. (0 83 83) 9 80 40, Fax (0 83 83) 9 80 42
info@maierhoefen.de, www.maierhoefen.de

Oberreute, Gästeamt

Hauptstraße 34, 88179 Oberreute
Tel. (0 83 87) 12 33, Fax (0 83 87) 87 07
gaesteamt@oberreute.de, www.oberreute.de

Oberstaufen Tourismus Marketing GmbH

Hugo-von-Königsegg-Str. 8, 87534 Oberstaufen
Tel. (0 83 86) 93 00 0, Fax (0 83 86) 93 00 20
info@oberstaufen.de, www.oberstaufen.de

ProLindau Marketing GmbH & Co. KG

Alfred-Nobel-Platz 1, 88131 Lindau im Bodensee
Tel. (0 83 82) 26 00 30, Fax (0 83 82) 26 00 26
info@prolindau.de, www.lindau.de

Röthenbach

Mühlenstraße 1, 88167 Röthenbach
Tel. (0 83 84) 18-16, Fax (0 83 84) 18-26, info@roethenbach-
westallgaeu.de, www.roethenbach-westallgaeu.de

Scheidegg, Kurverwaltung

Rathausplatz 4, 88175 Scheidegg
Tel. (0 83 81) 8 95 55, Fax (0 83 81) 8 95 50
kurverwaltung@scheidegg.de, www.scheidegg.de

Stiefenhofen, Gästeamt

Am Dorfbach 2, 88167 Stiefenhofen
Tel. (0 83 83) 72 00, Fax (0 83 83) 92 13 02
gaesteamt@stiefenhofen.de, www.stiefenhofen.de

Wangen, Gästeamt – Tourist Information

Bindstraße 10, 88239 Wangen
Tel. (0 75 22) 74-211, Fax 74-214
tourist@wangen.de, www.wangen.de

Weiler-Simmerberg-Ellhofen, Tourist-Information

Hauptstraße 14, 88171 Weiler
Tel. (0 83 87) 391-50, Fax (0 83 87) 391-53
info@weiler-tourismus.de, www.weiler-tourismus.de

Käs- und Hof-Lädele

Hilde und Wolfgang Rasch
Wolfsried 3, 88167 Stiefenhofen
Tel./Fax (0 83 86) 96 02 35
www.alpsennerei.de, info@alpsennerei.de
Käsespezialitäten und Wurstwaren direkt vom Hof.

Käseladen Schönau

Allgäuland-Käsereien GmbH
Heimhoferstr. 14, 88167 Schönau
Tel. (0 83 83) 92 00-25, Fax (0 83 831) 92 00-19
www.allgaeuland-frische.de; Öffnungszeiten: Montag bis Freitag
9–12.30 Uhr, 14.30–18 Uhr; Samstag 8–12 Uhr

Meckatzer Löwenbräu

Meckatz 10, 88176 Heimenkirch
Tel. (0 83 81) 504 -0, Fax (0 83 81) 504-43
info@meckatzer.de, www.meckatzer.de

Post Brauerei Weiler & Siebers-Quelle

Käsgasse 17, 88171 Weiler
Tel. (0 83 87) 92 10-0
info@post-brauerei.de, www.post-brauerei.de

ReiseService Allgäu-Bodensee

Bahnhofstr. 5, 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. (0 83 87) 9 90 30, Fax (0 83 87) 9 90 31
Wir vermitteln Ihnen maßgeschneiderte Angebote und
organisieren Ihren Aufenthalt incl. der Anreise.

Schaubrennerei und Ferienhof Fink

Heimen 78, 88145 Opfenbach; Tel. (0 83 85) 12 26
schaubrennerei_fink@gmx.de, www.schaubrennerei-fink.de
„Schnaps brennen live“, Führungen mit Probe mittwochs zwischen
10 und 16 Uhr. Busse oder Gruppen auf Anfrage. Verkauf täglich.

Schnaidter Hofkäseküche Schele

Schnaidt 1, 88260 Argenbühl
Tel. (0 75 66) 12 92, Telefax (0 75 66) 94 12 25; www.sche.le.ms



Besuchen Sie das Käseland



„Wir pflegen die Identität und die Beschaulichkeit des Westallgäus im Einklang mit seiner Kulturlandschaft für Gäste und Einheimische.“

Wir unterstützen unsere traditionell betriebenen Heumilch-Sennereien, indem wir die Direktvermarktung ihrer Milch- und Käseprodukte mit einem sanften und naturnahen Genuss- und Erholungstourismus verknüpfen.“



*Westallgäuer
Käsestraße e.V.*

In den Weidäckern 7
88171 Weiler-Simmerberg
Servicetelefon (0 83 84) 13 73
service@westallgaeuer-kaesestrasse.de
www.westallgaeuer-kaesestrasse.de

2009