

# Westallgäuer Käsestraße

## 1. Die Idee „Westallgäuer Käsestraße“

Die Produktion von Käse besitzt eine fast 200jährige Geschichte. In dieser Zeit entwickelte sich die Milchwirtschaft zu einem herausragenden Faktor des wirtschaftlichen und kulturellen Lebens der Region. Die Herstellung von Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse ist heute im Westallgäu tief verwurzelt. Die Westallgäuer Käsestraße vernetzt auf einer ausgewiesenen Route alle dem Naturprodukt Käse verpflichteten Sennereien und gastronomische Anbieter. Sie sichert durch die Verbindung von ökologischen Grundsätzen und modernem Marketing allen Beteiligten neue und ständige Absatzmärkte und schafft durch ihre Philosophie für die Region selbst einen einzigartigen Natur-, Kultur- und Erlebnisraum mit besonderen kulinarischen Standards.

### 1.1. Traditionelle Landwirtschaft prägt das Westallgäu

Die traditionelle Landwirtschaft prägt die Kulturlandschaft Westallgäu. 15 Orte auf 600 bis 1000 m Höhe bilden die Region. Die weiten grünen Wiesen und Weiden werden vom Frühjahr bis Herbst bewirtschaftet. Hinzu kommen in den Sommermonaten die Hochalpen in der Nagelfluhkette bis auf 1800 m Höhe. Kühe, Kälber, Stiere, Ochsen, Schafe, Ziegen, Gänse und Pferde gehören wesentlich zum Bild des Westallgäus. Die Landwirtschaft wird von kleinen Strukturen und der genossenschaftlichen Zusammenarbeit getragen. Ein Westallgäuer Bauer besitzt im durchschnitt lediglich 20 Milchkühe, durchschnittlich 20 ha Wiese und durchschnittlich 3 ha Wald. Die Wirtschaftsart sichert dem Vieh frisches Futter auf den Weiden zwischen Mai und Oktober, die Allgäuer Wiesen liefern zudem das Heu für den Winter.

## 2. Die Qualität der Westallgäuer Käsestraße

### 2.1. Silofrei – unser besonderes Qualitätsmerkmal

Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse sind in ganz Deutschland ein Begriff und besitzen einen ausgezeichneten Ruf als Spezialitäten weit über die Region hinaus. Das Geheimnis der guten Qualität liegt im würzigen Weidefutter für die Kühe, in der sorgfältigen Produktion nach Jahrhunderte alten Verfahren und vor allem auch in der Verfütterung von silofreiem Futter an Milchkühe. Die „genteknikfreie Fütterung“ ist eine wichtige Grundlage für die Mitglieder in der Westallgäuer Käsestraße. Nur zwei Prozent der EU- Milchbauern produzieren silofrei. Das Westallgäu hat somit mit seinem Allgäuer Emmentaler und seinem Allgäuer Bergkäse Naturprodukte mit herausragender Stellung.

### 2.2. Die Qualitätsprodukte Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse

Die Wiege der Käseproduktion im Westallgäu steht in der Schweiz, im Tal der Emme im Kanton Bern. Wegen der enormen Nachfrage suchten die Schweizer Anfang des 19. Jahrhunderts nach neuen Produktionsorten. Im Jahr 1821 stellten zwei Schweizer Buben in der Käserei Weiler den ersten „Allgäuer“ Emmentaler Käse her. Der Schweizer Senn Johann Althaus käste 1827 auf der Gunzesrieder Alpe den ersten Zentnerlaib nach „Emmentaler Art“ und legte damit den Grundstein für die große Zeit der „Rund- und Fettkäserei“ und einen neuen Wohlstand der Allgäuer Bevölkerung.

### **2.3. Käse aus naturbelassener Rohmilch**

Aber was wäre der Allgäuer Emmentaler ohne die einzigartigen, hellbraunen Allgäuer Kühe und diese unglaublich grünen Alpweiden? Nur frische, naturbelassene Rohmilch wird für den Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse verwendet. Nach EU-Recht besteht Rohmilchkäse aus Milch von Kühen, Schafen, Ziegen oder Wasserbüffeln, die nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit vergleichbarer Wirkung unterzogen wurde. Für einen Laib Emmentaler von 75 kg werden rund 1000 kg Milch benötigt. Das ist die Tagesleistung von 70 Kühen.

Der feine, unverwechselbare Geschmack des Allgäuer Emmentalers wird deutschlandweit, ja in der gesamten EU geschätzt. Der Allgäuer Bergkäse als besondere kulinarische Kostbarkeit besitzt feine charakteristische Geschmacksunterschiede von Sennerei zu Sennerei, bedingt durch unterschiedliche Gräser und Kräuter auf den verschiedenen Wiesen. Die Verarbeitung erfolgt traditionell in Kupferkessel, der auch zum feinen Geschmack des Käses beiträgt. Bei der Produktion kommt keine Chemie zum Einsatz.

### **2.4. Die Käsekultur im Westallgäu**

Die Sennereien im Westallgäu bieten viele Varianten an Allgäuer Bergkäse. Käsefreunde und Käsekenner nutzen je Bedarf die unterschiedlichen Reifestadien. Die kleinen feinen Löcher gelten beim Bergkäse aus dem Westallgäu ebenso als Qualitätsmerkmal wie die größeren „wundersamen“ Löcher im Allgäuer Emmentaler. Auf Ausstellungen und Prämierungen erzielen die Westallgäuer Sennereien mit ihren Naturprodukten erste und herausragende Preise. Die kulinarischen Käsekostbarkeiten aus dem Westallgäu locken täglich unzählige Kunden - auch von weit außerhalb der Region - in die Sennereien zum Direktkauf. Die heimische Gastronomie nutzt schon lange den besonderen Ruf von Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse für feine Gerichte und Speisen. Das Geheimnis des Erfolges hat eine einfache Formel: Die Herkunft der Käse ist nachvollziehbar, der Geschmack von hohem kulinarischen Stand.

### **2.5. Allgäuer Bergkäse im Westallgäu neu erfunden**

Neben dem Allgäuer Emmentaler hat vor allem der Allgäuer Bergkäse dazu beigetragen, dass das Westallgäu zu einer echten Käse-Genuss-Region wurde. Denn hier gelang erstmals die Herstellung von Bergkäse in einer Talkäserei. Der aufkommende Industriekäse hatte in der 60er und zu Beginn der 70er Jahre den Bestand der Sennereien gefährdet. 1972 wollte Herbert Baldauf, Verwaltungschef bei Hochland, dem Niedergang nicht länger zusehen. Er kündigte die Pachtverträge und übernahm als Alleininhaber alle Geschäftsanteile der Käserei Baldauf. Nebenberuflich begann er gemeinsam mit seiner Frau Eva mit dem Wiederaufbau der Firma unter schwierigen Marktbedingungen: Von über 600 kleinen Käsereien hatten gerade noch 17 überlebt, schwer gebeutelt vom Preisdruck des kostengünstigeren Industrie-Emmentalers. Die einzig denkbare Rettung war ein Umstieg auf einen anderen hochwertigen Käse, der einen angemessenen Marktpreis erzielen konnte. Ein befreundeter Käser aus dem Hochsavoiens unterwies Herbert Baldauf in der Kunst, einen französischen Bergkäse, eine Art Gruyère, zu produzieren. Dieser Bergkäse wurde bis dato nur auf den Hochalpen im Sommer erzeugt. So war es eine echte Premiere, als Baldauf begann, den Käse das ganze Jahr über in der Talkäserei zu erzeugen. Der Bergkäse wurde in der damaligen Sennerei Ranzried hergestellt.

## **2.6. Das Markensortiment auf der Westallgäuer Käsestraße - hohe Vielfalt**

Die Sennereien im Westallgäu bieten mittlerweile ca. 30 unterschiedliche Sorten aus 100% silofreier Westallgäuer Rohmilch. Neben den traditionellen silofreien Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse bringt die Region ein reichhaltiges, silofreies Schnitt- und Weichkäsesortiment von mild bis würzig und von mager bis vollrahmig auf den Markt. Weichkäse sowie Frischkäse in verschiedenen Geschmacksvarianten runden das Markensortiment der Westallgäuer Käsestraße ab. Gesamt werden im Westallgäu fast 100 verschiedene Käse von bäuerlichen Käsern handwerklich erzeugt. Einige besondere Raritäten sind nur hier im Westallgäu erhältlich.

## **3. Die Westallgäuer Käsestraße - ein starkes Netzwerk der Region**

Die Westallgäuer Käsestraße ist eine Marke für eine ländliche Region, sie ist ein Netzwerk von Erzeugern und Vermarktern. Ihre Philosophie ist die Verbindung von bäuerlichem Qualitätsprodukt und modernem Marketing. So entsteht eine ökologisch begründete Erlebnis- und Produktwelt für Gäste und Einheimische.

Die Westallgäuer Käsestraße wurde 1997 erstmals als Netzwerk erfaßt und ausgewiesen. Ein erfahrbarer Rundkurs führt von Sennerei zu Sennerei. Der Erfolg des Konzeptes führte bereits 2004 zu einer erheblichen Erweiterung des Gebietes, als sich die württembergischen Nachbargemeinden der Westallgäuer Käsestraße anschlossen. Heute zählt der Verein Westallgäuer Käsestraße über 30 Mitglieder.

Die bäuerlichen Erzeuger mit ihren Sennereien sind die Basis des Netzwerkes. Ihre besonderen Käseprodukte haben eine erhebliche Nachfrage geschaffen. Erweitert wird das bäuerliche Direktangebot vielerorts durch weitere regionale Spezialitäten wie Honig, Marmeladen, Sirup, Schnäpse und Liköre. Hotels, Restaurants, Gasthöfe sowie Ausflugsstationen haben sich der Westallgäuer Käsestraße ebenfalls angeschlossen und nutzen mit Pauschalangeboten für den Urlaub sowie in gastronomischen Angeboten den ausgezeichneten Ruf der Marke. Optisch vernetzt sind sie auf der Westallgäuer Käsestraße durch einheitliche Hinweisschilder. In ihrer Zusammenarbeit, in ihrer gemeinsamen Nutzung der Naturprodukte aus Milch und durch das gemeinsame Bewerben dieser Produkte, von Programmen rund um den Käse bis hin zu touristischen Pauschalreisen entsteht im Westallgäu ein Natur-, Kultur- und Erlebnisraum. In Sennereien und der Gastronomie stehen verschiedene Erlebnisprogramme dem Gast zur Verfügung. Führungen und Schaukäsen werden angeboten.

### **3.1. Sennereien und Gastronomie als Partner**

Sennereien und Gastronomie haben in der Westallgäuer Käsestraße zu einer produktiven Zusammenarbeit gefunden. Den Richtlinien der Marke entsprechend sind mindestens drei Käsegerichte in den Speisekarten zu finden z.B. Käserahmsuppe, Bergkäseschnitzel, Käskrapfen, Käsknödel, Käskartoffeln. Auf der Brotzeitkarte sollten Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse angeboten werden. Wesentlich ist der Hinweis, dass der jeweilige Käse aus einer Sennerei der Westallgäuer Käsestraße stammt. Pensionen, Hotels und Gasthöfe müssen als Partnermitglied beim Frühstück Käse aus Sennereien der Westallgäuer Käsestraße anbieten. Alle Mitgliedsbetriebe der Westallgäuer Käsestraße kennzeichnen sich als solche offen gegenüber dem Gast bzw. dem Kunden.

### **3.2. Die Westallgäuer Käsestrasse als besondere Marke**

Die Erzeugung und Vermarktung der ländlichen Produkte in der eigenen Region erhöht die Wertschöpfung im Westallgäu und sichert damit nicht nur die Existenz der Landwirte. Sie sichert auch Arbeitsplätze in anderen Branchen, hält die Bevölkerung im ländlichen Raum und ist damit eine wichtige Voraussetzung zur Erhaltung einer attraktiven Ferien- und Erholungslandschaft.

Die Westallgäuer Käsestrasse hat sich national und international den Ruf als ein ausgezeichnetes Netzwerk für regionale Entwicklungen und Kooperationen von Landwirtschaft, Tourismus, Gastronomie, Gewerbe und Handel erworben. Dies belegen die vielen Publikationen in großen deutschen Tageszeitungen und Zeitschriften. Für ihre besonderen Leistungen hat die Westallgäuer Käsestrasse im Jahr 2003 den Bayerischen Innovationspreis erhalten.

### **4. Daten und Fakten zur Westallgäuer Käsestrasse**

rund 2500 Milchkühe

durchschnittlich besitzt der Landwirt 20 Milchkühe

durchschnittlich 20 ha Wiese pro Landwirt

insgesamt 2100 ha Wiese in der Westallgäuer Käsestraße

durchschnittlich 3 ha Wald pro Landwirt

durchschnittlich 276 ha Wald in der Westallgäuer Käsestraße

105 Milchbauern in der Westallgäuer Käsestraße

davon 15 Bauern im Nebenerwerb

90 Bauern im Haupterwerb

1480 Tonnen Käse im Jahr

56 Tonnen Allgäuer Emmentaler pro Jahr

755 Tonnen Allgäuer Bergkäse pro Jahr

318 Tonnen Schnittkäse pro Jahr

260 Tonnen Weichkäse pro Jahr

91 Tonnen im weiteren Käsesortiment pro Jahr

### **Das Käsesortiment der Westallgäuer Käsestraße**

Allgäuer Emmentaler

Allgäuer Bergkäse

Urbergkäse

Kräuterkäse

Bauernkäse

Romadur

Alpkäse

Alpkäsle

Adelegger

Isnyer Rahmkäse

Sternschnuppe

Schlanker St. Hildigardis  
Bockshornklee  
Bärlauchkäse  
Knoblauchkäse  
Raclette  
Weichkäse

#### **Käsesorten gesamt der Westallgäuer Käsestraße**

Allgäuer Emmentaler  
Allgäuer Bergkäse  
Alpkäse und Alpkäsle  
ca. 20 verschiedene Weichkäse  
ca. 23 verschiedene Schnittkäse  
Butter

#### **Toursimus im Bereich der Käsestraße**

Grundlage sind die Zahlen von 14 Gemeinden:  
11 Bay. Westallgäu und Wangen, Isny, Argenbühl  
Einwohner: 83.800  
Übernachtungen: 1.686.000  
Gästekünfte: 221.500  
Gästebetten: 12.800  
Markierte Wanderwege: 1.100 km

#### **Fakten der Westallgäuer Käsestraße**

Gründungsjahr: 1997  
Status: Gemeinnütziger Verein  
Ziel: Erhaltung und Förderung der regionalen Wertschöpfung.  
Erhaltung der regionalen Kleinstrukturen sowie Profilierung  
der Region Westallgäu als Käseregion

#### **Informationen:**

Westallgäuer Käsestrasse  
Stiftsplatz 4  
88131 Lindau (B)  
Telefon (0 83 82) 270-136  
Telefax (0 83 82) 270-115  
info@westallgaeuer-kaesestrasse.de  
www.westallgaeuer-kaesestrasse.de

Ferienregion Allgäu  
Geschäftsstelle Kurverwaltung Isny  
Unterer Grabenweg 18  
88136 Isny im Allgäu  
Telefon (0 75 62) 984-110  
Telefax (0 75 62) 984-172  
www.ferienregion-allgaeu.de