

Die Allgäuer Käsestraße ...

... ist die wunderbarste Käseverbindung im Allgäu! Inmitten der wunderschönen Landschaft des Westallgäus verbindet die Allgäuer Käsestraße handwerklich arbeitende Sennereien, bäuerliche Direktvermarkter und Hofläden, Ferienorte, Gasthöfe, Unterkünfte, Brauereien und Brennereien. Damit ist sie wie geschaffen für einen erholsamen, erlebnisreichen Genussurlaub vor einer einmaligen Alpenkulisse. Auf den vier neuen Radtouren lassen sich die kulinarischen und touristischen Attraktionen besonders gut erkunden.

Alles Käse? Nicht nur!

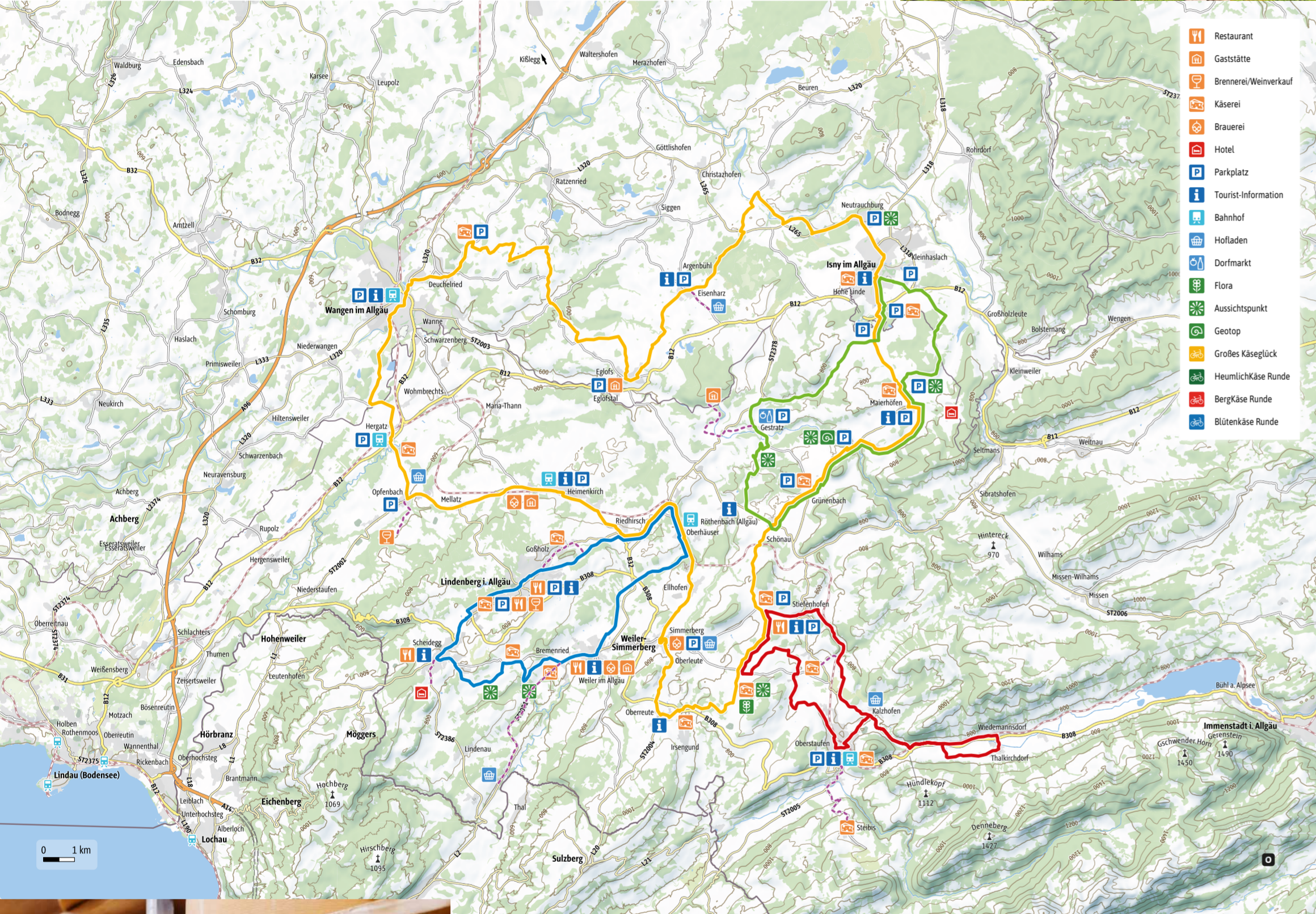
Erleben Sie, wie der Allgäuer Bergkäse und andere Käsespezialitäten nach traditioneller Art in den Heumilchsennerereien im Westallgäu hergestellt werden. Stärkung für unterwegs versprechen die zahlreichen Sennereien und Brauereien oder kehren Sie in einer der urgemütlichen Gaststätten ein.

Entlang der Allgäuer Käsestraße lässt sich das Westallgäu mit seinen saftigen Wiesen und sanften Hügelketten, der alpin aufsteigenden Nagelfluhkette und den schmucken Dörfern als Genussregion, wie sie im Buche steht, perfekt mit dem Fahrrad oder E-Bike erleben. Dafür wurden im Sommer 2021 vier neue und ganz unterschiedliche Radtouren ausgeschrieben, die Sie durch die abwechslungsreiche Landschaft führen. Und dabei ist nicht alles Käse: Auch spannende kulturelle Highlights, Brauereien und Schnapsbrennereien, tolle Aussichten oder Kräutergärten liegen am Weg.

Von der anspruchsvollen „BergKäse Runde“ über die Mehrtagestour „Großes Käseglück“ bis zur leichten familienfreundlichen „HeumilchKäse Runde“ oder der „BlütenKäse Runde“ ist für jeden Geschmack etwas dabei. Alle vier Radrouten führen an gut ausgeschilderten Radwegen in die nahen Berge, durch die wundervoll geschwungene Landschaft und entlang verwunschener Waldwege und blühender Heumilchwiesen.

Die Touren inklusive detaillierten Wegbeschreibungen, Karten und Höhenprofilen können Sie sich im interaktiven Tourenplaner ansehen – oder von dort aus als PDF downloaden und ausdrucken.

Weitere Informationen unter www.allgäuer-käsestrasse.de



Heumilchkäse – nur die beste Milch für unseren Käse

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung. Sie eine besonders schonende und extensive Wirtschaftsweise unserer Heumilchbauern, die sich zudem positiv auf die Natur auswirkt und entscheidend zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt beiträgt. Den Sommer verbringen die Heumilchkühe auf den Allgäuer Wiesen und Weiden, wo sie neben frischer Luft und klarem Wasser eine Vielzahl saftiger Gräser und Kräuter genießen können. Im Winter werden die Tiere mit Heu versorgt. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Pro Jahr wird in den Sennereien der Allgäuer Käsestraße Heumilch von rund 2.500 Kühen zu Bergkäse und Co. verarbeitet. Dieses Futter gibt der Milch und damit dem Heumilchkäse einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

Neben den beiden traditionellen Sorten wie „Allgäuer Bergkäse“ oder „Allgäuer Emmentaler“ bringt die Region ein breitgefächertes Sortiment

und Weichkäsesortiment auf den Markt – selbstverständlich alle aus bester und qualitativ hochwertiger Heumilch, also silofreier Milch, hergestellt. Frischkäse in verschiedenen Geschmacksvarianten rundet das Produktsortiment der Allgäuer Käsestraße ab. Insgesamt werden im Westallgäu fast 100 verschiedene Käsesorten von bäuerlichen Käsern handwerklich erzeugt.

Entlang der vier Radtouren der Allgäuer Käsestraße warten die Sennereien mit zahlreichen Käsespezialitäten auf. Ob Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse, ob Schnitt- oder Weichkäse, allesamt sind sie nach handwerklicher, oft jahrhundertealter Tradition hergestellt.

Und das Beste daran: Alle Sennereien haben einen Direktverkauf für ihre Käsespezialitäten – meist sogar an Sonn- und Feiertagen oder mit einem Käseautomaten vor der Sennerei. Vorbeischauen, probieren, Fragen stellen, eine Führung durch die Sennerei mitmachen oder in der Käsechule Käse selbst herstellen – die Sennereien der Allgäuer Käsestraße halten Angebote für jeden Geschmack bereit.



1. Großes Käseglück

Strecke: 80,7 km Höhenmeter: 675 m

Wangen – Hergatz – Opfenbach – Heimenkirch – Weiler-Simmerberg – Oberreute – Stiefenhofen – Grünenbach – Maierhöfen – Isny – Argenbühl – Wangen

Rund 81 km pure Glücksmomente auf dem Fahrrad durch die malerische Landschaft des Westallgäus verspricht die längste Tour der Allgäuer Käsestraße. Sie führt durch historische Städte und kleine Dörfer, vorbei an zahlreichen traditionellen Sennereien, Hofläden, Brauereien und urigen Gasthöfen, die reizvolle Hügellandschaft des Westallgäus zwischen Alpen und Bodensee als ständigen Begleiter dabei. Wir empfehlen die Tour in mehrere Etappen aufzuteilen, damit genügend Zeit zum Einkaufen, Ausblick genießen, Pause machen und Einkehren bleibt.

Die Tour kann an jedem Ort der Strecke gestartet werden. Wir empfehlen die „Große Käseglück Runde“ in Wangen im Allgäu zu starten und gegen den Uhrzeigersinn zu fahren. Start- und Endpunkt dieser Radtour ist die malerische Wangener Altstadt.

Highlights auf der Tour:

- Käseglöcke Wigratzbad
- biologisch bewirtschafteter Grünlandhof Tannenhof
- Schaubrennerei Fink
- Meckatzer Brauerei und Meckatzer Bräustübli
- Aktienbrauerei Simmerberg



2. HeumilchKäse Runde

Strecke: 28,1 km Höhenmeter: 223 m

Getratz – Schönau – Grünenbach – Maierhöfen – Isny im Allgäu – Getratz

Die „HeumilchKäse Runde“ führt 28 km entlang der üppigen, grünen Wiesen, wo noch Kühe weiden und es im Sommer nach Heu riecht. Die Milchkuhe der Allgäuer Käsestraßen Landwirte bekommen ihr Futter genau von diesen einzigartigen Westallgäuer Wiesen. Mit ihrer Vielfalt an Kräutern und Gräsern – als würzig-frisches Weidefutter im Sommer oder getrocknetes Heu im Winter – gibt dieses Futter der Milch und damit dem Heumilchkäse einen unverfälschten und intensiven Geschmack. Die „HeumilchKäse Runde“ startet und endet in der Argentalgemeinde Getratz. Wir empfehlen die Tour gegen den Uhrzeigersinn zu fahren.

Highlights auf der Tour:

- Getratz mit Dorfmarkt
- Abstecher zur Badwirtschaft Malleichen bei Getratz (ca. 2,5 km)
- Käsbaur Sennerei Grünenbach • Argentobelbrücke und Eistobel
- Altstadt von Isny im Allgäu und Baldauf Käseladen
- Bio-Heumilch-Sennerei Käsküche Isny

Extra Tipp: Zwischen Grünenbach und Maierhöfen liegt in einem Naturschutzgebiet der Eistobel. Die rauschenden Wasserfälle und gewaltigen Felswände machen den Besuch zu einem eindrucksvollen Naturerlebnis.

- Käserei Maucher, Oberreute
- Allgäuer Kräutergarten Artemisia
- Baldauf Sennerei Hopfen
- Sennerei Rutzhofen
- Käsbaur Sennerei Grünenbach
- Argentobelbrücke und Eistobel
- Bio-Heumilch-Sennerei Käsküche Isny
- Pedl's Likörlädele am Mockenhof
- Gasthof Rose
- Biokäserei Zurwies

Extra-Tipps:

Abstecher oder Fahrt mit dem Auto in die „Schaubrennerei Fink“ (Opfenbach, Heimen) und zum Mockenhof in Eisenharz. In Eglöfs ist auch ein Abstecher zur „Badwirtschaft Malleichen“ möglich.

„Das Leben ist wie Fahrrad fahren. Um die Balance zu halten, musst du in Bewegung bleiben.“ Albert Einstein



Genuss von den Alpen bis zum Bodensee



3. BergKäse Runde

Strecke: 29,2 km Höhenmeter: 289 m

Stiefenhofen – Rutzhofen – Hopfen – Oberstaufen – Thalkirchdorf – Kalzhofen – Stiefenhofen

Die „BergKäse Runde“ mit ihren 29,2 Kilometern ist die anspruchsvollste Tour der Allgäuer Käsestraße und führt in die hügelige Voralpenlandschaft, vorbei an Sennereien, Kräutergärten und Kapellen, im Hintergrund stets das fantastische Bergpanorama. Sie startet im „Kräuterdorf“ Stiefenhofen, das sich der wohlwunden Welt der Heilpflanzen verschrieben hat. Wir empfehlen die Tour gegen den Uhrzeigersinn zu fahren, da so die Anstiege gleich zu Beginn der Fahrradtour gemeistert werden. Die Tour kann abgekürzt und ohne die Schleife nach Thalkirchdorf gefahren werden.

Highlights auf der Tour:

- Sennerei Rutzhofen • Allgäuer Kräutergarten Artemisia
- Baldauf's Käseladen „Laib & Seele“
- Filiale der Sennerei Rutzhofen in Oberstaufen
- Landgasthaus Rössle „Beim Kräutertier“

Extra-Tipps: Abstecher nach Wolfsried zum „Käs- und Hof-Lädele“. Und Abstecher nach Kalzhofen zum „Biohof Herz“. Mountainbikern oder E-Bikefahrern empfehlen wir den Anstieg bis nach Steibis (rund 6 km mit 215 Höhenmetern). In der Bergkäserei Steibis werden original Allgäuer Käsespezialitäten direkt im beliebten Kurort Steibis hergestellt.



4. BlütenKäse Runde

Strecke: 25,8 km Höhenmeter: 265 m

Weiler-Simmerberg – Oberhäuser – Riedhirsch – Goßholz – Lindenberg im Allgäu – Scheidegg – Börserscheidegg – Bremenried – Weiler-Simmerberg

Die „BlütenKäse Runde“ führt auf rund 26 Kilometern durch das blütenreiche und wunderschöne Westallgäu mit seinen saftigen grünen Wiesen, bunten Blumen und Kräutern am Wegesrand, lichten Wäldern und verstreut liegenden Gehöften. Traumhafte Ausblicke, drei Sennereien, eine traditionelle Brauerei, Einkaufsvorgnügen, Stadtfair und gemütliche Gaststätten wechseln sich auf dieser Halbtagestour ab. Start und Endpunkt der „BlütenKäse Runde“ ist Weiler-Simmerberg. Wir empfehlen die Tour gegen den Uhrzeigersinn zu fahren. Die Tour kann auch ohne Weiter von Scheidegg aus über Scheffau nach Weiler verlängert werden.

Highlights auf der Tour:

- Baldauf's Käseladen „Laib & Seele“, Lindenberg
- Käs- und Weinkeller in Goßholz, Lindenberg
- Lindenger Hof und Gasthaus Bayerischer Hof
- Hotel Edita, Scheidegg / • Dorfsennerei Börserscheidegg
- Heumilchsennerie Bremenried
- Postbrauerei Weiler, Bräustübli und Hotel „Zur Post“

Extra-Tipps: Abstecher zum neuen Baldauf Käseladen „Laib & Seele“ in der Hauptstraße 66 in Lindenberg. Neben ausgewählten Käsespezialitäten werden täglich leckere Gerichte wie hausgemachte Kässpätzle oder heiße Seelen angeboten – ideal für eine herzhaftige Mittagspause. Abstecher zum „Allgäuer Bio-Landhof“ bei Scheffau.

