



GenussZeit Westallgäu – Allgäuer Käsestraße trifft auf stille Wasser und wilde Kräuter

Westallgäu, 23. September 2020 – Die Genussregion Allgäuer Käsestraße reicht von den Alpen bis zum Bodensee und erstreckt sich zwischen Oberstaufen, Scheidegg, Lindau, Wangen und Isny. Diese deutschlandweit wohl einzigartige Käseregion verbindet Sennereien, Direktvermarkter sowie Hofläden, Ferienorte, Gasthöfe, Hotels, Pensionen und Ferienwohnungen. Durch die Initiative Allgäuer Käsestraße e.V. wird die Identität des Westallgäus mit seiner Beschaulichkeit im Einklang mit der Westallgäuer Kulturlandschaft gepflegt und damit ein sanfter und naturnaher Erholungstourismus ermöglicht. Insgesamt 14 Sennereien, meist genossenschaftlich organisierte Kleinbetriebe, gehören zur Allgäuer Käsestraße. Durch die eigene Produktion und den direkten Verkauf vor Ort können traditionelle Strukturen aufrechterhalten werden. Die Genussregion Westallgäu liefert der Allgäuer Käsestraße mit seiner Kraftquelle Kräuter und den Westallgäuer Wasserwegen entsprechendes Beiwerk mit passender Kulisse, sodass eine bewegte GenussZeit im wahrsten Sinne des Wortes ganzheitlich garantiert ist, denn ganz besonders gut schmeckt der Allgäuer Käse gewürzt mit heimischen Kräutern nach entsprechender Wanderung oder Radtour.

Radfahren entlang der Allgäuer Käsestraße

Egal ob auf Schusters Rappen, per Fahrrad oder motorisiert: Entlang der Allgäuer Käsestraße lässt sich diese schöne Ferienregion sportlich sowie kulinarisch auf ganz besondere Art und Weise erleben. An dieser Stelle sind besonders die sieben Radtouren der Allgäuer Käsestraße erwähnenswert. Sie ziehen sich wie ein roter Faden durch die Westallgäuer Landschaft mit ihren saftigen Wiesen und sanften Hügelketten, der alpin aufsteigenden Nagelfluhkette und den schmucken Dörfern.

„Dr Käs – Sell Gmachts“ aus dem Westallgäu

Lernen, wie man Käse und Butter in feinsten Qualität aus frischer Heumilch zu Hause unproblematisch herstellen kann und ganz nebenbei noch Wissenswertes über die Allgäuer Geschichte und Mundart erfahren, all das steht bei den verschiedenen Käseschulen im Westallgäu auf dem Programm. Natürlich ist eine Käseverkostung, Tischgetränke, traditionelles Schnäpschen zur Käsetaufe, Urkunde, der selbst hergestellte Käse sowie die Butter, Rezepte und ein Eimerchen für den Käse immer mit dabei.

Köstlichkeiten aus der Kräuterküche

Sämtliche Wege durch das Westallgäu verlaufen auf den Spuren der Allgäuer Heil- und Genusskräuter. Durch Wiesen und Wälder geht es fast immer vorbei an Kräutergärten, Hofläden und Heumilchsennereien, die passend zu jeder Jahreszeit unterschiedlichste Wildkräuter für den Kochtopf oder auch zur Herstellung traditioneller Heil- und Hausmittel verwendet werden können. Geführte Wanderungen mit Allgäuer Wildkräuterführern, Workshops und Seminare führen in die Welt von „Superfood aus dem Kräutergarten - gesunde Wildfrüchte in Wald und Wiese“, über „wertvolle Heilmittel aus dem Kräutergarten“, „traditionelle Wildkräuterapotheke für den Winter“, „stille Wasser und wilde Kräuter“ bis hin zu „kulinarischen Erlebnisführungen durch den Eistobel“ ein. Hier steht beispielsweise eine wanderbare Geschichte mit sonderbarer Kulinarik, regionalen Wein- und Käsespezialitäten auf dem Programm.

Detaillierte Informationen unter:

www.westallgaeu.de

www.westallgaeu.de/allgaeuer-kaesestrasse

www.allgaeuer-kaesestrasse.de

Pressekontakt:

FUCHS PR & CONSULTING, Bahnhofstr. 18, 87435 Kempten, www.fuchspr.de,

E-Mail: info@fuchspr.de, Tel: + 49 831 – 512910 0, Fax: + 49 831 – 512910 20