



ALLGÄUER KÄSESTRASSE

1. Die Idee „Allgäuer 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 Allgäuer 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 Allgäuer Käsestraße

2.1. Heumilch – 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 „gentechnikfreie Fütterung“ ist eine wichtige Grundlage für die Mitglieder in der Allgäuer Käsestraße. Nur drei Prozent der in der EU produzierten Milch ist Heumilch. 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 Emmmentalers 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 Weiden. 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 Hochsavoiien 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 Ranzenried hergestellt.

2.6. Das Markensortiment auf der Allgäuer 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 Allgäuer 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 Allgäuer Käsestraße - ein starkes Netzwerk der Region

Die Allgäuer 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 Allgäuer Käsestraße, als Westallgäuer Käsestraße gegründet, wurde 1997 erstmals das 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 Allgäuer Käsestraße anschlossen. Heute zählt der Verein Allgäuer Käsestraße über 40 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 Allgäuer 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 Allgäuer 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 Allgäuer 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 Allgäuer Käsestraße stammt. Pensionen, Hotels und Gasthöfe müssen als Partnermitglied beim Frühstück Käse aus Sennereien der Allgäuer Käsestraße anbieten. Alle Mitgliedsbetriebe der Allgäuer Käsestraße kennzeichnen sich als solche offen gegenüber dem Gast bzw. dem Kunden.

3.2. Die Allgäuer 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 Allgäuer 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 Allgäuer Käsestraße, damals noch Westallgäuer Käsestraße, im Jahr 2003 den Bayerischen Innovationspreis erhalten.

4. Daten und Fakten zur Allgäuer Käsestraße

rund 2500 Milchkühe

durchschnittlich besitzt der Landwirt 20 Milchkühe

durchschnittlich 20 ha Wiese pro Landwirt

insgesamt 2100 ha Wiese in der Allgäuer Käsestraße

durchschnittlich 3 ha Wald pro Landwirt

durchschnittlich 276 ha Wald in der Allgäuer Käsestraße

105 Milchbauern in der Allgäuer 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

Käsesorten der Allgäuer Käsestraße

Allgäuer Emmentaler

Allgäuer Bergkäse

Alpkäse und Alpkäsle

ca. 20 verschiedene Weichkäse

ca. 23 verschiedene Schnittkäse

Butter

Tourismus 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 Allgäuer Käsestraße

Gründungsjahr: 1997

Umbenennung in Allgäuer Käsestraße: 2013

Status: Gemeinnütziger Verein

Ziel: Erhaltung und Förderung der regionalen Wertschöpfung.

Erhaltung der regionalen Kleinstrukturen sowie Profilierung
der Region Westallgäu als Käseregion

Informationen:

Allgäuer Käsestraße

Unterer Grabenweg 18

88136 Isny im Allgäu

Telefon (0 75 62) 97563-0

Telefax (0 75 62) 97563-14

info@allgäuer-käsestrasse.de

www.allgäuer-käsestrasse.de