

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!

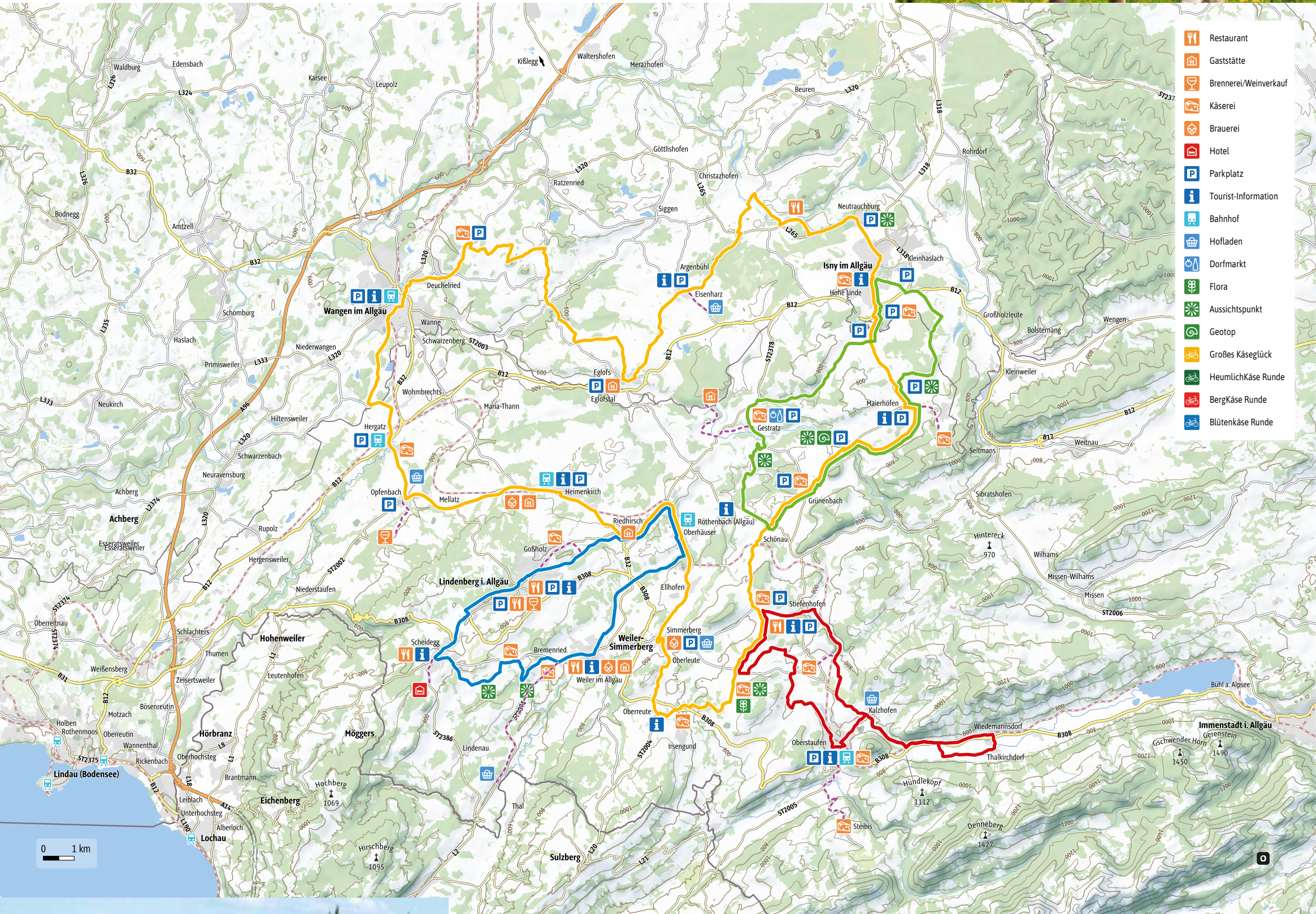
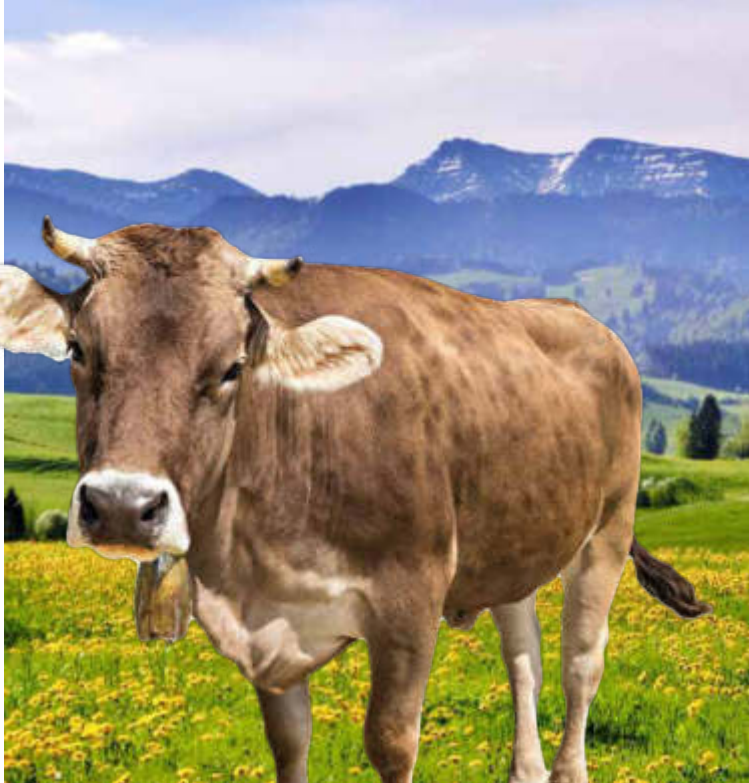
Erleben Sie, wie der Allgäuer Bergkäse und andere Käsespezialitäten nach traditioneller Art in den Heumilchsennereien im Westallgäu hergestellt werden. Stärkung für unterwegs versprechen die zahlreichen Sennereien und Brauereien oder kehren Sie in einer der urgemütlichen Gaststätten ein.

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 „Heumilch-Käse 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.

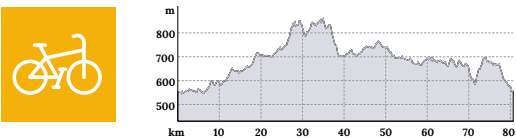
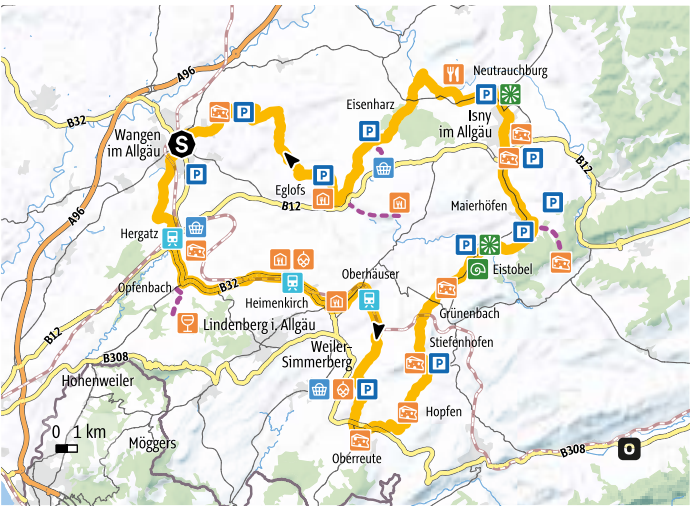
Pro Jahr wird in den Sennereien der Allgäuer Käsestraße Heumilch von rund 2.500 Kühen zu Bergkäse und Co. verarbeitet. Dieses Futter gibt der Milch und damit dem Heumilchkäse einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

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

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 Käsereien 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. Vorbeischaun, probieren, Fragen stellen, eine Führung durch die Sennerei mitmachen oder in der Käseschule Käse selbst herstellen – die Sennereien der Allgäuer Käsestraße halten Angebote für jeden Geschmack bereit.



1. Großes Käseglück

Strecke: 80,7 km Höhenmeter: 675 m

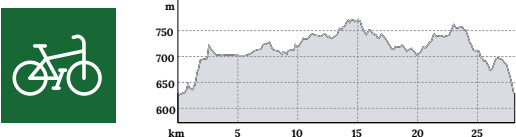
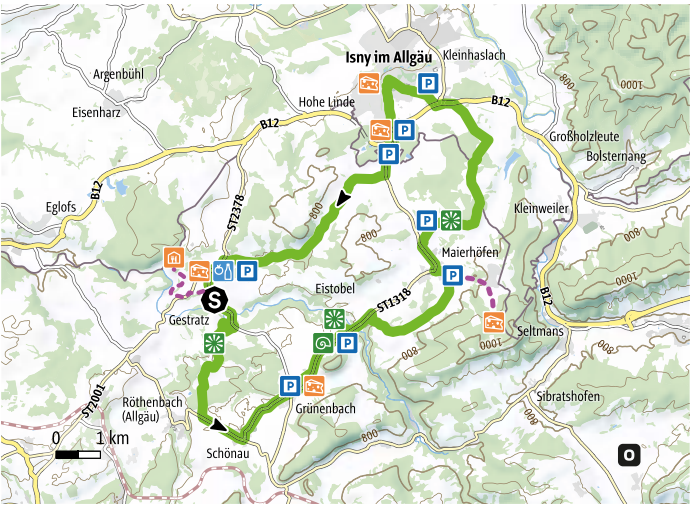
Wangen – Hergatz – Opfenbach – Heimenkirch – Weiler-Simmerberg – Oberreute – Stiefenhofen – Grünenbach – Maierhöfen – Isny – Argenbühl – Wangen

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:

- Käseglocke Wigratzbad
- biologisch bewirtschafteter Grünlandhof Tannenhof
- Schaubrennerei Fink
- Meckatzer Brauerei und Meckatzer Bräustübli
- Holz-Michl's-Einkehr, Heimenkirch-Riedhirsch



2. HeumilchKäse Runde

Strecke: 28,1 km Höhenmeter: 223 m

Getratz – Schönaun – 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 Milchkühe 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 Kasküche Isny

Extra Tipp: Ein paar Kilometer außerhalb von Maierhöfen lohnt sich ein Abstecher zur einzigen Alpwirtschaft in der Region, der Alpwirtschaft Butterblume. Hier sitzt man inmitten von alten Streuobstbäumen und genießt die leckeren regionalen Produkte.

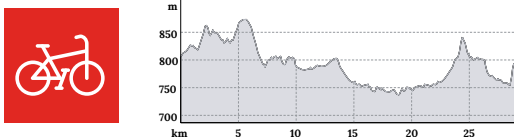
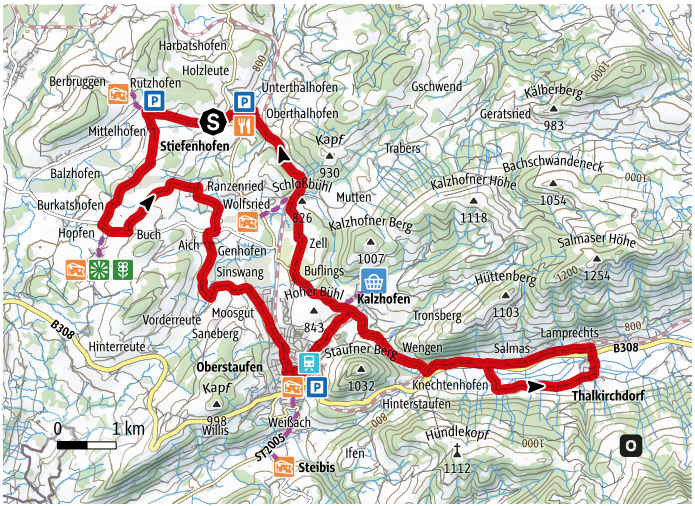
- Aktienbrauerei Simmerberg
- Käserei Maucher, Oberreute
- Allgäuer Kräutergarten Artemisia
- Baldauf Sennerei Hopfen
- Sennerei Rutzhofen
- Käsbaur Sennerei Grünenbach
- Argentobelbrücke und Eistobel
- Alpwirtschaft Butterblume
- Bio-Heumilch-Sennerei Kasküche Isny
- Berghotel Jägerhof
- Pedl's Likörlädele 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 Eglofs 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

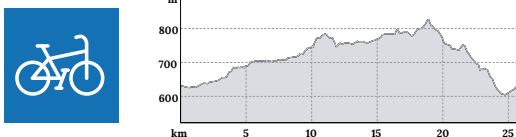
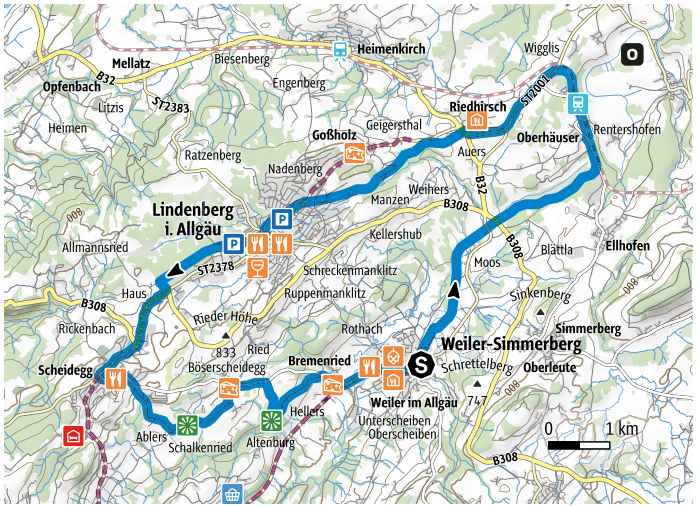
Stiefenhofen – Rutzhofen – Hopfen – Oberstaufen – Thalkirchdorf – Stiefenhofen

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 wohlthuenden 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 Sennerei Hopfen
- Filiale der Sennerei Rutzhofen in Oberstaufen
- Landgasthaus Rössle „Beim Kräutewirt“

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 – Börscheidegg – Bremenried – Weiler-Simmerberg

Die „BlütenKäse Runde“ führt auf rund 26 Kilometern durch das blütenreiche und wunderschöne Westallgäu mit seinen saftig grünen Wiesen, bunten Blumen und Kräutern am Wegesrand, lichten Wäldern und verstreut liegenden Gehöften. Traumhafte Ausblicke, drei Sennereien, eine traditionelle Brauerei, Einkaufsvergnügen, 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 weitere von Scheidegg aus über Scheffau nach Weiler verlängert werden.

Highlights auf der Tour:

- Holzmichl's-Einkehr, Heimenkirch-Riedhirsch
- Baldauf's Käs- und Weinkeller
- Lindenberg Hof und Gasthaus Bayerischer Hof
- Hotel Editä, Scheidegg • Dorfsennerei Börscheidegg
- Heumilchsennerei Bremenried
- Postbrauerei Weiler, Bräustübli und Hotel „Zur Post“

Extra-Tipps: Abstecher zu „Baldauf's Käs- und Weinkeller“ und „Schicke Wein&Genuss“ in Lindenberg. Hier bekommen Sie neben regionalem Käse auch weitere regionale Produkte und Weine. Abstecher zum „Allgäuer Bio-Landhof“ bei Scheffau möglich.

 Die Sennereien an der Allgäuer Käsestraße – Teil unserer Kulturlandschaft

Insgesamt 11 Sennereien gehören zur Allgäuer Käsestraße. Meist sind sie genossenschaftlich organisierte Kleinbetriebe, welche ihre Milch von den Bauern der Umgebung erhalten. Durch die Produktion und den Verkauf vor Ort können die traditionellen Strukturen aufrechterhalten werden.

Oft werden die Käsespezialitäten für ihre Qualität prämiert: Medaillen bei der Käseolympiade, Cheese Award Bio, DLG-Auszeichnungen, Regio-Schmecker Gold- und Silbermedaillen uvm. All das trägt dazu bei, dass die Allgäuer Käsestraße im Lauf der Jahre zu einer echten Qualitätsmarke geworden ist.

 Käsbaur (Sennerei Grünenbach)

Die 1886 gegründete Sennerei wurde Ende 2020 von der Fam. Baur übernommen. Hier wird BIO-Heumilch traditionell zu erlesenen Käsespezialitäten, frische Faßbutter und Naturquark verarbeitet.



Käsbaur GmbH & Co. KG
Sennereiweg 2 | 88167 Grünenbach
Tel. 08383 612 | info@kaes-baur.de
www.kaes-baur.de



Naturkäserei Maucher

Direkt über die B308 erreichbar, gelegen in traumhafter Kulisse mit Blick auf die Nagelfluhkette entsteht unsere neu gebaute Naturkäserei. Wir, die Familie Maucher heißen Sie ab dem Frühjahr 2024 in unserem Käseladen mit Café herzlich willkommen.



Naturkäserei Maucher
Staufner Straße 34 | 88179 Oberreute
SocialMedia #naturkaesereimaucher
maucher-kaese@web.de | Tel. 0151/46636109



Baldaufs Käs- und Weinkeller

Seit 2022 wird hier klimaneutral und ohne fossile Brennstoffe Heumilch von den umliegenden Landwirten verkäst. Im Käskeller erhalten Sie neben den Baldauf Käsespezialitäten auch internationale Käsesorten, regionale Besonderheiten, Weine, Geschenkpakete u.v.m.



Baldauf Käs- und Weinkeller
Goßholz 5 | 88161 Lindenberg
Tel. 08381 890217 | info@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de (mit Online-Shop)



Käsküche Isny

In der Käsküche Isny erhalten Sie beste Bio-Heumilchprodukte. Das Sortiment umfasst neben einem großen Käseangebot auch frische Heumilch, Joghurt und Butter. Durch eine Glasscheibe können Sie dem Käser bei der Arbeit zusehen. Am Automaten können Sie außerdem 24h einkaufen.

Käsküche Isny GmbH & Co. KG
Maierhöfener Str. 78 | 88316 Isny im Allgäu
Tel.: 07562 912700 | post@kaeskueche-isny.de
www.kaeskueche-isny.de



Bergkäserei Steibis

Im hauseigenen Käseladen erwartet Sie ein erlesenes Käse-Sortiment. Unsere Käsespezialitäten versenden wir auch gerne direkt zu Ihnen nach Hause.



Bergkäserei Steibis
Im Dorf 12 | 87534 Oberstaufen-Steibis
Tel. 08386 8156 | info@berg-kaese.de
www.berg-kaese.de



Dorfsennerei Börserscheidegg

Wir sind eine kleine Sennerei, die es seit über 100 Jahren gibt. Saftiges Gras und würziges Heu machen unsere hochwertige, gentechnikfreie Milch aus. Mit natürlichen Zutaten entstehen hieraus unsere Berg-, Rahm- sowie Kräuterkäsesorten.



Dorfsennerei Börserscheidegg eG
Börserscheidegg 12 | 88175 Scheidegg
Tel. 08381 83456 | info@kaeserei-boerserscheidegg.de
www.kaeserei-boerserscheidegg.de



Allgäuer Hof-Milch GmbH

Purer Heumilchgenuss aus dem Allgäu! Mit traditioneller Käsekunst und Liebe zum Handwerk verarbeitet die Allgäuer Hof-Milch beste regionale Heumilch und Bioheumilch zu unverwechselbaren Milch- und Käsespezialitäten. Einfach urgut!

Hof-Laden Sonthofen
Theodor Aufsbreg Str. 10 | 87527 Sonthofen
Tel.: 08321 808-0 | info@hof-milch.de
www.hof-milch.de



Brennereien, Wein und Genuss

Neben dem erstklassigen Allgäuer Käse gibt es noch zahlreiche andere Möglichkeiten des Genießens. Wir laden Sie ein, bei unseren Partnern regionale Schmankerl und Stampertl zu probieren.

Pedi's Likörlädele

Petra Strodel | Mockenhof 1 | 88260 Argenbühl
Tel. 07566 2465 | info@mockenhof.de | www.mockenhof.de

Schaubrennerei und Ferienhof Fink

Herbert Fink | Heimen 78 | 88145 Ofenbach
Tel. 08385 1226 | info@schaubrennerei-fink.de | www.schaubrennerei-fink.de

Holz-Michl's Einkehr

Frau Christine Kadzidroga | Riedhirsch 138 | 88178 Heimenkirch
Tel. 08381 890144 | info@holzmicheinkehr.de
www.holzmicheinkehr.de

Hotel Edita

Herr Dirk Steffen Sander | Am Hammerweiher 3 | 88175 Scheidegg
Tel. 08381 912320 | info@hotel-edita.com | www.hotel-edita.com

Zum Hirschen Scheidegg

Herr Markus Stöckeler | Kirchstraße 1 | 88175 Scheidegg | Tel. 08381 2119
info@zumhirschenscheidegg.de | www.zumhirschenscheidegg.de

Landgasthof Rössle „Beim Kräutertwirl“

Familie Kulmus | Hauptstraße 14 | 88167 Stiefenhofen
Tel. 08383 92090 | info@roessle.net | www.roessle.net

Bräustüble und Hotel „Zur Post“

Stammhaus der Postbrauerei Fam. Zinth
Fridolin Holzer-Str. 4 | 88171 Weiler-Simmerberg | Tel. 08387 1070
reservierung@postinweiler.de | www.postinweiler.de

Erlebnisbrauerei Bräustatt und Taferne

Herr Josef Holzer | Ellhofer Straße 2 | 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. 08387 3806 | info@braeustatt-simmerberg.de
www.braeustatt-taferne.de

Kur- und Sporthotel Tannenhof

Familie Langes | Lindenberg Str. 33 | 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. 08387 1235 | hotel@tannenhof.com | www.tannenhof.com

Allgäuer Biolandhof

Familie Heim | Halde 18+19 | 88175 Scheidegg-OT Scheffau
Tel. 08387 993825 | info@allgaeuer-biolandhof.de
www.allgaeuer-biolandhof.de



Baldauf Sennerei Hopfen

Seit über 100 Jahren wird hier Baldaufkäse produziert. Heute zaubert der Käsermeister die Königsprodukte aus seinem Kessel – den Baldauf Alpkäse und das Baldauf Alpkäsele.



Baldauf Sennerei Hopfen
Hopfen 12 | 88167 Stiefenhofen
Tel. 08386 2833 | info@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de



Sennerei Rutzhofen

Neun Milchlieferanten liefern jährlich etwa 1,4 Mio. Liter beste Heumilch, die nach traditionellem Handwerk zu verschiedenen Heumilchkäsesorten sowie Quark und Butter verarbeitet wird.

Sennerei Rutzhofen
Rutzhofen 7 | 88167 Stiefenhofen
Tel. 08384 580 | info@sennerei-rutzhofen.de
www.sennerei-rutzhofen.de



Käseerei Zurwies GmbH

Seit vielen Jahren steht unsere Käserei für feinste Heumilch-Weichkäsespezialitäten, die sich durch wertvolle Zutaten und besten Geschmack auszeichnen. Schauen Sie uns beim Käsen über die Schulter: Montag bis Freitag um 9.30 Uhr.



Käseerei Zurwies GmbH
Luise Holzinger | Zurwies 11 | 88239 Wangen
Tel. 07522 5581 | mail@zurwies.com
www.zurwies.com



Sennerei Bremenried eG

Die Sennerei Bremenried stellt ihre Produkte nach alter Tradition und Rezepten in Handarbeit her. Nur frische rohe Heumilch unserer 7 Lieferanten, deren Kühe im Sommer frisches Gras und im Winter hofeigenes Heu bekommen, wird verarbeitet. In Bremenried ist Tradition, was heute Trend ist.

Sennerei Bremenried eG
Bregenzer Str. 96 | 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. 08387 2658 | info@sennerei-bremenried.de
www.sennerei-bremenried.de



Brauereien

Nicht nur der Allgäuer Käse erfreut den Gaumen – wir laden Sie ein, in unseren Brauereien die edle Braukunst zu erleben und die erstklassigen Biere unserer Brauereien zu genießen.

Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG

Meckatz 10 | 88178 Heimenkirch
Tel. 08381 5040
info@meckatzer.de | www.meckatzer.de

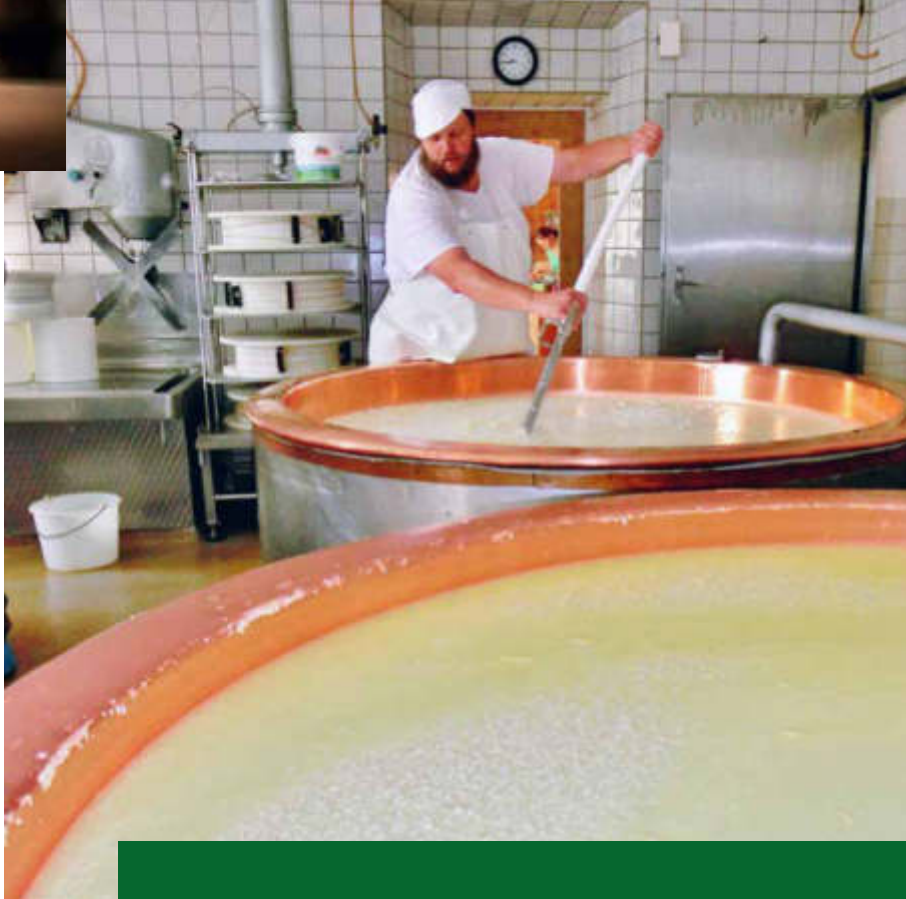
Postbrauerei Weiler und Siebers-Quelle

Führungen: Sonja Zinth | Käsasse 17 | 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. 08387 92100
info@post-brauerei.de | www.post-brauerei.de

Aktienbrauerei Simmerberg

Manfred Blechl | Ellhofer Str. 2 | 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. 08387 1016
info@simmerberger.de | www.simmerberger.de

Wo aus Käse
Schmankerl werden



UNTERSTÜTZER DER KÄSESTRASSE

Schrift+Bild GmbH

Sedanstraße 7 | 88161 Lindenberg im Allgäu
Tel. 08381-807226-0 | info@schriftundbild.net
www.schriftundbild.net

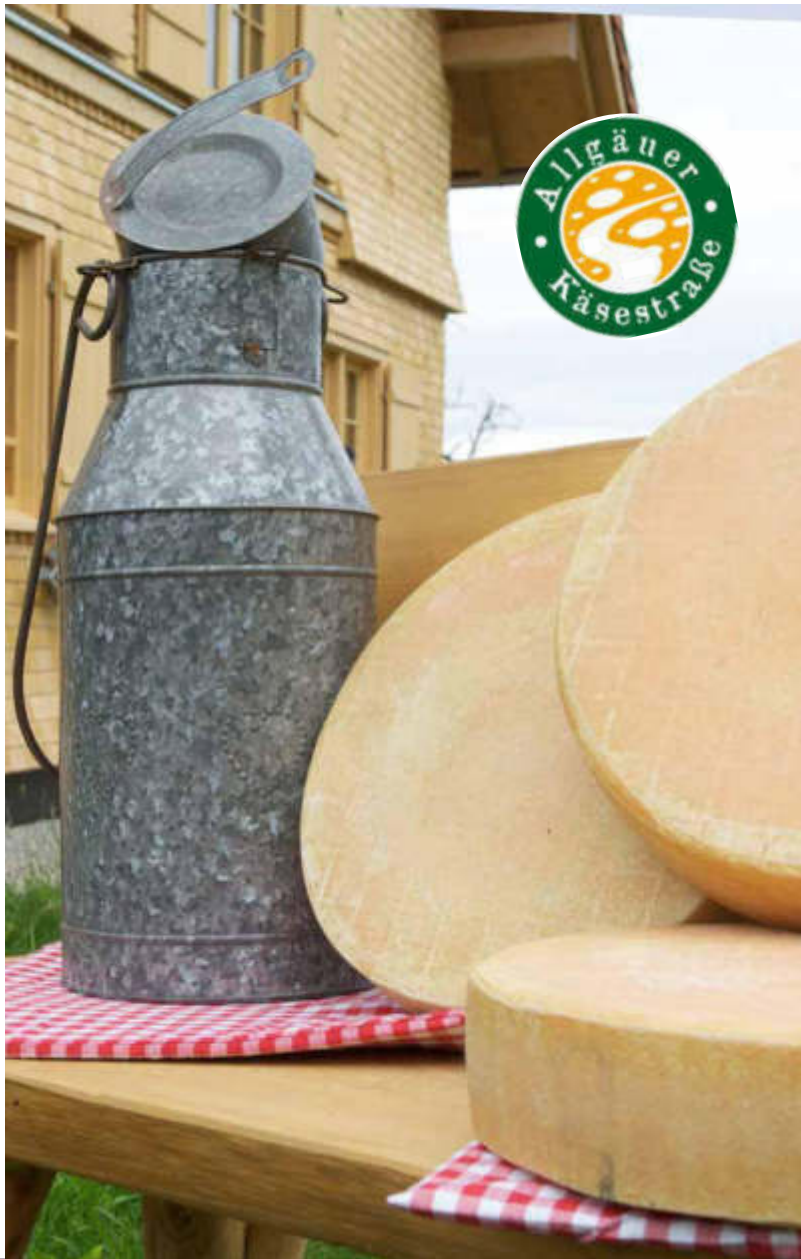
DER VEREIN ALLGÄUER KÄSESTRASSE E.V.

Der Verein Allgäuer Käsestraße e.V. setzt sich seit Jahren für die Stärkung der Identität und den Erhalt der Kulturlandschaft der Region Westallgäu ein – immer am Leitbild der Käsestraße ausgerichtet: „Wir pflegen die Identität des Westallgäus mit seiner Beschaulichkeit – und zwar im Einklang mit der Westallgäuer Kulturlandschaft. Wir unterstützen die traditionell arbeitenden Heumilchsennereien des Westallgäus, indem wir die Direktvermarktung ihrer Milch- und Käseprodukte mit einem sanften und naturnahen Genuss- und Erholungstourismus verknüpfen. Damit wenden wir uns sowohl an Gäste als auch an Einheimische.“

Allgäu

Allgäuer Käsestraße

Sennereien, Schmankerl, Radeltouren



www.allgauer-kaesestrasse.de
service@allgauer-kaesestrasse.de
Serviceleitung +49 (0) 75 62 / 9999050
88316 Isny im Allgäu
Marktplatz 2
Kontakt über Isny Marketing GmbH
Allgäuer Käsestraße e.V.
Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELR) und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



Herausgeber:	Allgäuer Käsestraße e.V. Käsasse 17 88171 Weiler i.A.
Projektmanagement:	Mathias Popp (Geschäftsführung, Allgäuer Käsestraße e.V.)
Grafik:	Schrift+Bild GmbH, Lindenberg i.A. www.schriftundbild.net
Fotografie:	Campomio/pixello.de, Ferienhof Kirchmann, Gästeraum Maierhöfen, Landratsamt Lindau (Bodensee), David Knippling, Löwenbräu Benedikt Weiß KG, Sebastian Koch, Sennerei Bremenried, Thomas Greiler, Bebr, Baldauf Käse, OTG/Nuding, Scheidegg Tourismus, Shutterstock, Tobias Heimplätzer, Susanne Weimann, Hotel Lindenberg, Hotel, Käserei Bauhofer
Druck:	Gapp Print, Wangen im Allgäu
Stand:	12/2023 – 16.000 – Irrtum und Änderungen vorbehalten.

Sennereien, Schmankerl, Radeltouren

Käsestraße

Allgäuer

Allgäu