

## 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!*

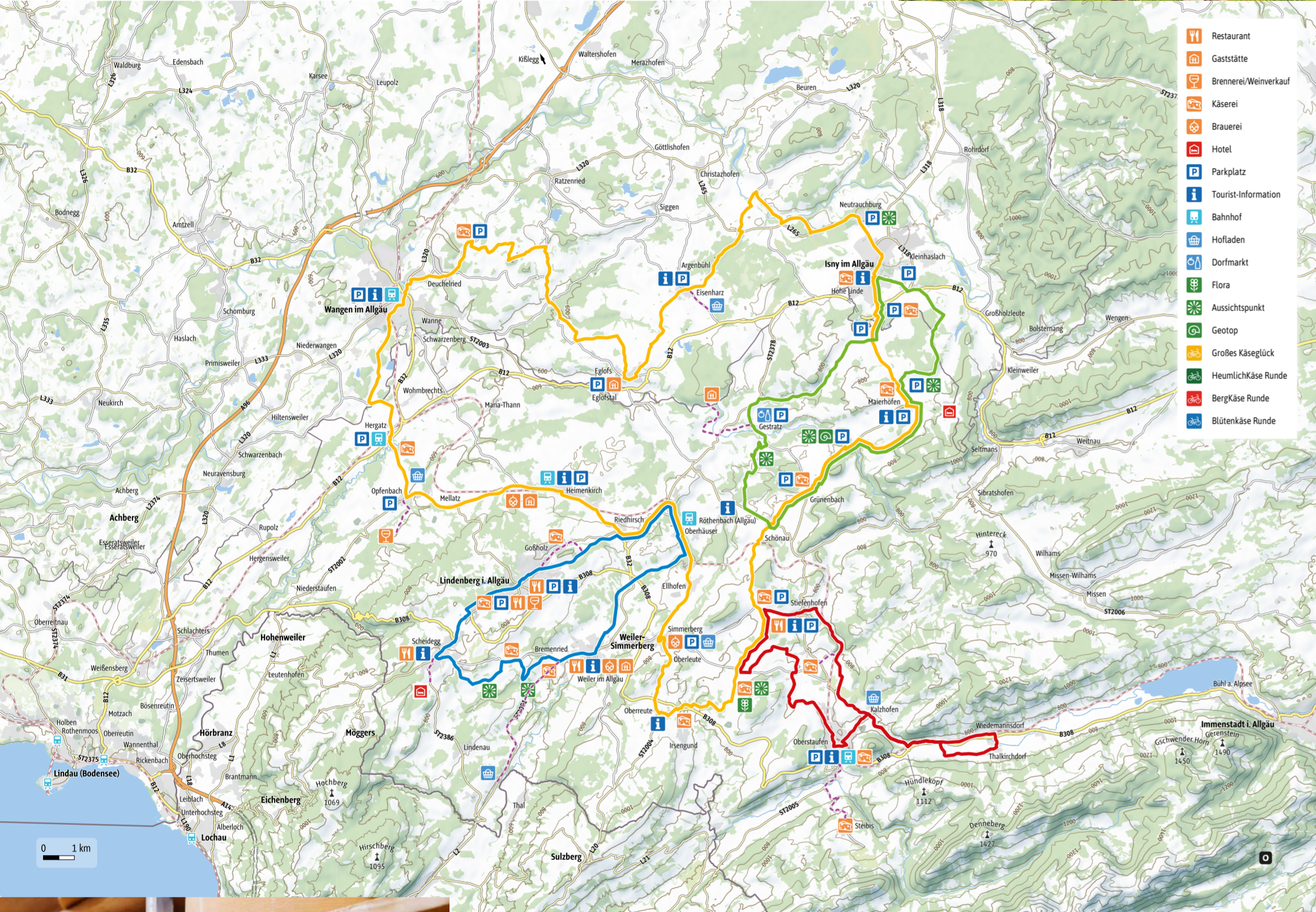
Erleben Sie, wie der Allgäuer Bergkäse und andere Käsespezialitäten nach traditioneller Art in den Heumilchsennereien im Westallgäu hergestellt werden. Stärkung für unterwegs versprechen die zahlreichen Sennereien und Brauereien oder kehren Sie in einer der urgemütlichen Gaststätten ein.

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](http://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.

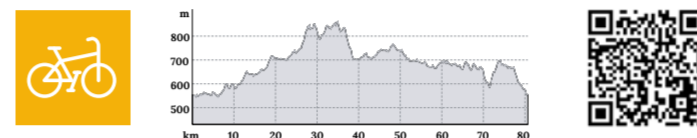
Pro Jahr wird in den Sennereien der Allgäuer Käsestraße Heumilch von rund 2.500 Kühen zu Bergkäse und Co. verarbeitet. Dieses Futter gibt der Milch und damit dem Heumilchkäse einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

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. Vorbeischaun, 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 Hügelandschaft 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

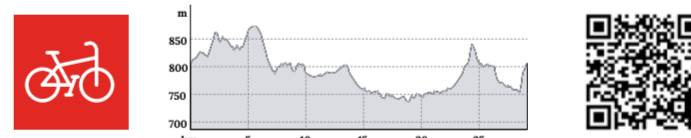
**Extra-Tipps:**

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

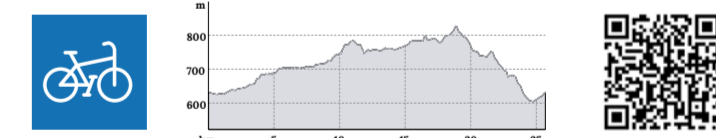
**Stiefenhofen – Rutzhofen – Hopfen – Oberstaufen – Thalkirchdorf – Kalzhofen – Stiefenhofen**

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 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's Käseladen Hopfen
- Filiale der Sennerei Rutzhofen in Oberstaufen
- Landgasthaus Rössle „Beim Kräutertwirt“

**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
- Lindener Hof und Gasthaus Bayerischer Hof
- Hotel Edita, Scheidegg / • Dorfsennerei Börserscheidegg
- Heumilchsennerei 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.

## Die Sennereien an der Allgäuer Käsestraße – Teil unserer Kulturlandschaft

Insgesamt 10 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)

Grünenbach, ein idyllisches Dorf im Westallgäu, bietet nicht nur atemberaubende Natur, sondern auch eine reiche Käsetradition. Seit 2020 führen wir, die Fam. Baur, mit Herzblut die Tradition der Käseherstellung fort und verwandeln beste Bio-Heumilch zu preisgekrönten Spezialitäten.



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

### Dorfesserei Börserscheidegg

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



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

### 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

### Baldaufs Käs- und Weinkeller

Im Baldauf Käs- und Weinkeller Gößholz gibt es eine feine Auswahl der beliebtesten Baldauf Käsesorten – stilvoll serviert im historischen Ambiente. Ideal für Genießer, die das Besondere in entspannter Atmosphäre schätzen.



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

### Bergkäseerei Steibis

Die Bergkäseerei Steibis liegt im idyllischen Kurort Steibis, Oberstaufen, und ist bekannt für ihre hochwertigen Allgäuer Käsespezialitäten. Hier werden verschiedene Käsesorten wie Bergkäse, Emmentaler, Wildkräuterkäse und viele mehr hergestellt. Im Ladengeschäft gibt es täglich frische Käsesorten und andere regionale Spezialitäten. Neben den köstlichen Käsespezialitäten bietet die Bergkäseerei Steibis auch das beliebte Steibinger Eis an, das in verschiedenen, leckeren Sorten erhältlich ist. Zudem können die köstlichen Produkte bequem über den Online-Shop deutschlandweit bestellt werden.



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

### Naturkäseerei Maucher

Direkt an der B308 vereinen wir in unserem Neubau in Oberreute mit rund 1.100 Quadratmetern Nutzfläche und Platz für rund 700 Laib Käse seit 2024 Produktion, Ladengeschäft und ein gemütliches Café an einem Standort. Genießen Sie hausgemachte Kuchen, Softis aus Heu-Hornmilch, Kaffeespezialitäten und herzhaftes Käsebrotszeiten. Neben unseren Naturspezialitäten aus Heu-Hornmilch bieten wir in unserem Ladengeschäft auch weitere regionale Köstlichkeiten wie hausgemachte Marmelade, Eier, Kaffeebohnen, Weine, Säfte u.v.m.



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

### Baldauf Sennerei Hopfen

Im idyllischen Ortsteil Hopfen bei Stiefenhofen finden Sie den charmanten Baldauf Käseladen mit persönlicher Beratung und einer feinen Auswahl regionaler Spezialitäten. Ob für den täglichen Genuss oder als Geschenk – hier werden Käseliebhaber fündig.



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

### Heumilch-Sennerei Rutzhofen eG

Sieben Milchlieferanten liefern jährlich etwa 800.000 kg beste Heumilch, die nach traditionellem Handwerk zu verschiedenen Heumilchkäsesorten sowie Quark und Butter verarbeitet wird.



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

### Käseerei Zurwies GmbH

Seit vielen Jahren steht unsere Käseerei 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



Wo aus Käse  
Schmankerl werden



### UNTERSTÜTZER DER KÄSESTRASSE

**Schrift+Bild GmbH**  
Sedanstraße 7 | 88161 Lindenberg im Allgäu  
Tel. 08381-807226-0 | info@schritfundbild.net  
www.schritfundbild.net

### DER VEREIN ALLGÄUER KÄSESTRASSE EV.

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.“

## So schmeckt das Allgäu!

### 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 Stampert zu probieren.

**Pedi's Likörläden**  
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

**Heumilch-Sennerei Rutzhofen Verkauf Oberstaufen**  
Hugo-v.-Königsegg-Str. 7 | 87534 Oberstaufen  
Tel. 08386 9915704  
**Verkauf Maierhöfen**  
Hauptstraße 12 | 88167 Maierhöfen  
Tel. 08383 9229960  
info@sennerei-rutzhofen.de | www.sennerei-rutzhofen.de

**Hofkäseerei und Ferienhof Tannenhof**  
Familie Epple | Oberschwabenstraße 16 | 88145 Ofenbach  
Tel. 08385 923051 | urlaub@tannenhof-allgaeu.de  
www.tannenhof-allgaeu.de

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

**Käseglocke Wigratzbad**  
Martin Spieler | Kapellenweg 2 | 88145 Ofenbach  
Tel. 08385 7933000 | info@biohof-zwiese.de  
www.biohof-zwiese.de

**Käs- und Hoflädele Rasch**  
Familie Rasch | Wolfsried 3 | 88167 Stiefenhofen | Tel. 08386 960235  
info@alpsennerei.de | www.alpsennerei.de

**Biohof Herz mit Bio-Sennalpe Hompessen**  
Familie Herz | Orthalde 2 | 87534 Oberstaufen | Tel. 08386 4735  
biohof@herzbio.de

**Aurelia Allgäuer Naturprodukte**  
Aurelia Nachbaur | Alte Salzstraße 27 | 88171 Weiler-Simmerberg  
Tel. 08387 9999040 | info@allgaeuer-naturprodukte.de  
www.allgaeuer-naturprodukte.de



### Gasthäuser und Ferienhöfe

In den Gasthäusern und Ferienhöfen entlang der Allgäuer Käsestraße werden aus dem Allgäuer Käse geschmackvolle Schmankerl. Erleben Sie Bayerische und Allgäuer Küche, mal ganz traditionell, mal modern interpretiert. Und immer gepaart mit einer großen Portion Gastlichkeit!

**Hotel zur Rose**  
Dorfplatz 7 | 88260 Argenbühl-Eglofs  
Tel. 07566 366 | info@hotel-zur-rose.eu | www.hotel-zur-rose.eu

**Meckatzer Bräustüble**  
Meckatz 8 | 88178 Heimenkirch | Tel. 08381 1573  
info@meckatzer-braeustueble.de | www.meckatzer.de

**Gasthaus „Bayerischer Hof“**  
Familie Gehring | Hauptstraße 82 | 88161 Lindenberg | Tel. 08381 92550  
info@bayerischer-hof.info | www.bayerischer-hof.info

**Hotel Lindenerger Hof**  
Familie Grunert | Hauptstraße 50 | 88161 Lindenberg  
Tel. 08381 3040 | mail@lindenergerhof.de  
www.lindenergerhof.de

**Ferienhof Hölzler**  
Familie Hölzler | Hochberg 46 | 88175 Scheidegg  
Tel. 08381 82196 | ferienhof-hoelzler@t-online.de  
www.ferienhof-hoelzler.de

**Badwirtschaft Malleichen**  
Familie Janser | Malleichen 41 | 88167 Gestratz  
Tel. 08383 7439 | info@malleichen.de | www.malleichen.de

Allgäu

## Allgäuer Käsestraße

Sennereien, Schmankerl, Radeltouren



Allgäu

## Allgäuer Käsestraße

Sennereien, Schmankerl, Radeltouren

### IMPRESSUM

Herausgeber:	Allgäuer Käsestraße e.V.   Käsasse 17   88171 Weiler i.A. in Zusammenarbeit mit Westallgäu Tourismus e.V., Ferienregion Allgäu Bodensee, Scheidegg Tourismus und Oberstaufen Tourismus, Isny Marketing GmbH
Projektmanagement:	Scheidegg-Tourismus
Grafik:	Schrift+Bild GmbH, Lindenberg i.A.   www.schritfundbild.net
Fotografie:	Campomalo/pixelio.de, Ferienhof Kirchmann, Gästeamt Maierhöfen, Landratsamt Lindau (Bodensee)/David Knipping, Landratsamt Lindau (Bodensee)/Rolf Brenner, Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG, Sebastian Koch, Sennerei Bremenried, Thomas Gretler, Gebr. Baldauf Käse, OTG/Nuding, Scheidegg Tourismus, Shutterstock, Tobias Heimplätzer, Susanne Weimann, Hotel Lindenerger Hof, Käseerei Bauhofer, Frederick Sams
Druck:	Steiner-Druck, Scheidegg
Stand:	06/2025 – Irrtum und Änderungen vorbehalten.



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

### Allgäuer Käsestraße e.V.

Kontakt über Scheidegg-Tourismus  
Rathausplatz 8  
88175 Scheidegg  
Servicetelefon +49 (0) 8381 / 89422-33  
service@allgaeuer-kaesestrasse.de  
www.allgaeuer-kaesestrasse.de