

Wo auf den Bergen *Schlösser* wachsen ...

Radregion Ostallgäu

Wir erwarten Sie mit einem flächendeckenden Routennetz und sorgen für unvergessliche Radtouren.
» www.rad-ostallgaeu.de

Wanderparadies Ostallgäu

Das Ostallgäu bietet für Bergsteiger, Wanderer und Nordic-Walker allerbeste Bedingungen. Sie werden überrascht sein wie vielfältig diese Region ist!
» www.wandern-ostallgaeu.de

Urlaubsregion Ostallgäu

Hinein in eine andere Welt – Höhenlage, saubere Luft und das voralpine Reizklima – eingebettet in eine einzigartige Naturkulisse.
» www.tourismus-ostallgaeu.de

Tourismusverband Ostallgäu
Schwabenstraße 11 · 87616 Marktoberdorf
Tel. 08342-911-313 · Fax 08342-911-484
tourismus@ostallgaeu.de
» www.tourismus-ostallgaeu.de

Allgäu®

Radwandern
Emmentaler Radweg



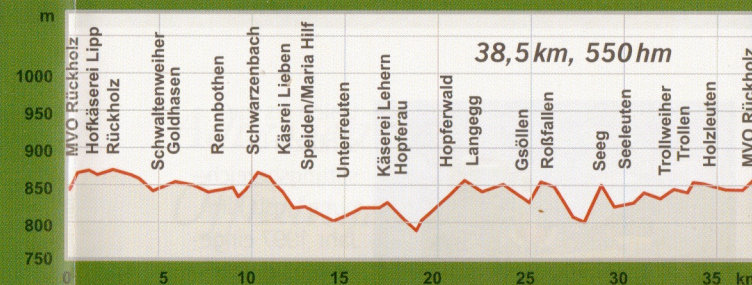
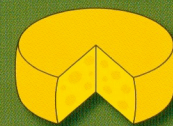
Wo auf den Bergen *Schlösser* wachsen ...



Bayern®

www.ostallgaeu.de

Ostallgäuer Emmentaler- Radweg



MVO
Käseverkauf

Hofkäserei Lipp
Käseverkauf
Erlebnisstation

Bergkäserei Weizern
Käseverkauf
Einkehrmöglichkeit

Sennerei Lehern
Käseverkauf
Einkehrmöglichkeit

Kartenausschnitt aus der offiziellen Radkarte Ostallgäu - erhältlich bei Gemeinden und Tourist Informationen

IMPRESSUM: Herausgeber:Tourismusverband Ostallgäu e.V., Postfach 1255, 87610 Marktoberdorf, Tel. 08342/911-313
Gesamtherstellung:HW Verlag, Sandfeldstr. 10, 87665 Mauerstetten-Steinholz, Tel. 08341/64697, Fax 08341/600874, hwverlag@t-online.de, www.hwverlag.com
Titelgestaltung:Tanner Werbung / Nesselwang
Bilder:Allgäubild Mediengestaltung, Michaela Waldmann, AGCO, Privat



Milchverwertung Ostallgäu eG

KÄSLADEN

Öffnungszeiten

Montag-Freitag 09.00 - 17.30 Uhr
Samstag 09.00 - 12.00 Uhr

KÄS KÖNIG

WERKSVERKAUF von Käsespezialitäten

Milchwerkstraße 101 · 87494 Rückholz
Bestellung, Tel. 083 69/91 00-23
Zentrale, Tel. 083 69/91 00-0



- Unsere eigenen Produkte sind genfrei und werden aus tagesfrischer, silofreier Milch hergestellt.
- Reichhaltiges Käsesortiment aus eigener Herstellung.
- Zur Stärkung gibt es bei uns Käsebrötchen und Erfrischungsgetränke.
- Gönnen Sie sich etwas Besonderes und nehmen Sie ein Stück Urlaub mit nach Hause!
- Wir bieten Ihnen Qualität zum fairen Preis.
- Ein Besuch bei uns lohnt sich immer. Sie erhalten hier auch andere regionale Produkte.
- Sie können Ihren Käse auch bequem in unserem Onlineshop bestellen!
www.kaeserei-weizern.de

Bergkäserei Weizern

Käseereigenossenschaft Weizern eG
Weizern 3 · 87637 Eisenberg
Telefon 08364/280 · Fax 08364/986682
info@kaeserei-weizern.de



www.kaeserei-weizern.de



Ostallgäu = Tourismus, Landwirtschaft und Käse

Das Ostallgäu ist mit seinen Königsschlössern, Neuschwanstein und Hohenschwangau eine der bekanntesten Urlaubsregionen Bayerns. Hier produziert die Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Markenzeichen für die Region sind die grünen Wiesen, die hohen Berge, Burgen, Seen und vor allem hier produzierter Käse.

Ein Radweg für jedes Alter und jede Kondition!



Der Ostallgäuer Emmentaler-Radweg ist für Familien mit Kindern und auch für den sportlichen Radler geeignet. Der konditionsstarke Radfahrer wird die 38,5 km Strecke in wenigen Stunden bewältigen, für Familien mit Kindern gibt es zwei Abkürzungsmöglichkeiten. An der Wegstrecke befinden sich Informationstafeln zur modernen Landwirtschaft und die Spielplätze in Rückholz und Seeg sind mit Spielgeräten ausgestattet, die sich mit dem Thema Käse beschäftigen.

Allgäu, die Käseregion

Das Allgäu ist die deutsche Käseregion im Südwesten Bayerns. Zwei regionale Käsespezialitäten hat die EU bereits mit ihrer Ursprungsbezeichnung geschützt:

Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse. Sennereien in der Region stellen die beiden Hartkäsesorten aus roher Kuhmilch her. Seit diese Namen bei der Europäischen



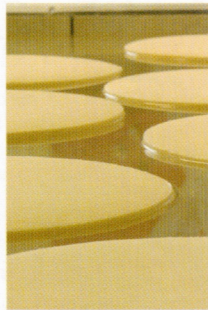
Union als „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) im Jahr 1997 eingetragen worden sind, dürfen lediglich die Käseereien Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse herstellen, wenn die benötigte Milch aus dem Allgäu stammt. Die Herstellung von Allgäuer Emmentalerkäse setzt eine Milch voraus, die besonderen Anforderungen unterliegt. Die Milchlieferanten von Allgäuer Emmentalerkäseereien müssen über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus noch weitere Qualitätsbestimmungen beachten. So ist z.B. bei der Fütterung des Milchviehs Gärfutter (=Silage) nicht erlaubt.

Ohne Landwirtschaft kein Käse!

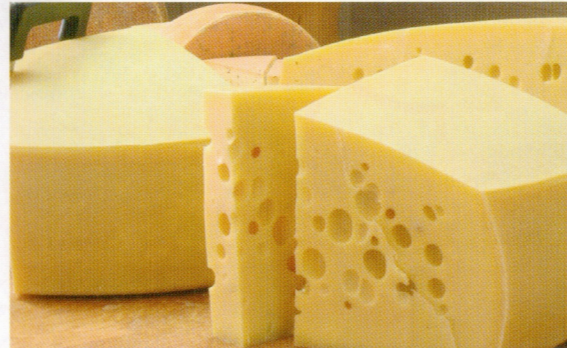
Aber ohne Landwirte gäbe es dieses wohlschmeckende Produkt aus der Milch von Allgäuer Kühen, den Käse, nicht. Klimabedingt hat der Landkreis Ostallgäu einen hohen Anteil an Dauergrünland und 83 % aller landwirtschaftlichen Betriebe haben Milchviehhaltung. 28 Milchkühe und 25,3 ha landwirtschaftliche Nutzfläche hat der durchschnittliche Ostallgäuer Milchviehbetrieb. Insgesamt waren es im Jahr 2006 noch ca. 3.000 landwirtschaftliche Betriebe, davon zwei Drittel im Haupterwerb und ein Drittel im Nebenerwerb.

Käse ist gesund und schmackhaft!

Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse geben der Brotzeit die herzhaften Würze, dürfen in keinem Wanderrucksack fehlen und haben ihren festen Platz in der kalten wie warmen Küche. Und sie sind gesund: 100 g Käse deckt den Tagesbedarf an Calcium, Vitamin A zu 34 % und Eiweiß zu 60 %.



An diesen Stationen können Sie Käse kaufen:



Hofkäserei Lipp

In herrlicher Alleinlage, etwa ein Kilometer hinter Rückholz, finden Sie die schicke kleine Hofkäserei der Familie Lipp. Ausschließlich die Milch der eigenen Landwirtschaft wird hier zu Käse verarbeitet. Das garantiert ein Maximum an Qualität.

Jeden Donnerstag von 11.00 bis 11.45 Uhr (Juli, August, Oktober) Führung in der Hofkäserei Lipp.



Butterherstellung mit anschließender Verkostung. Gruppen ab 15 Personen auf Anfrage – Anmeldung erforderlich.

Bergkäserei Weizern



Seit 1896 wird in der Bergkäserei Weizern Käse produziert. Nur silofreie Milch wird zur Herstellung verwendet. Täglich gibt es deftige Brotzeiten und frische Milch. Ein besonderes Schmankerl sind unsere Kässpätzten.

In der Hauptsaison jeden Freitag von 11.00 bis 13.00 Uhr oder für Gruppen auf Vorbestellung. Die sollten Sie unbedingt probieren ...



Sennerei Lehern



Die Sennerei Lehern existiert seit 1890. Seit dieser Zeit wird hier Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse hergestellt, mit Milch von

Hopferauer Bauern. Eine Führung durch den Schaubetrieb lüftet das Geheimnis der Löcher im Käse.

Sehenswert ist dabei auch die historische Käsküche von 1908 – beliebt bei Jung und Alt.

Unsere Gaststätte „Käsealp“ lädt ein zur gemütlichen Leckerei rund um den Käse.



Adressen + Öffnungszeiten:

Hofkäserei Lipp

Stelle 1 · 87494 Rückholz
Tel.: (083 69) 3 61 · Fax: (083 69) 10 47
E-Mail: fragen@hofkaeserei-lipp.de
www.hofkaeserei-lipp.de

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 9.00–12.00 h
..... 17.00–19.00 h
Sa, So & Feiertage 9.00–12.00 h

Bergkäserei Weizern

Weizern 3 · 87637 Eisenberg
Tel.: (083 64) 2 80 · Fax: (083 64) 98 66 82
E-Mail: info@kaeserei-weizern.de
www.kaeserei-weizern.de

Öffnungszeiten: Täglich 8.00–19.00 h
(Hauptsaison) – Ganzjährig
auch an Sonn- u. Feiertagen!

Sennerei Lehern

Lehern 158 · 87659 Hopferau
Tel.: (083 62) 75 12 · Fax: (083 62) 29 07
E-Mail: info@sennerei-lehern.de
www.sennerei-lehern.de

Öffnungszeiten: Mo – Sa 8.00–18.00 h
So & Feiertage 9.30–18.00 h

MVO

Milchverwertung Ostallgäu eG
Milchwerkstraße 101 · 87494 Rückholz
Tel.: (083 69) 91 00-0 · Fax: (083 69) 91 00-10
E-Mail: info@mvo-rueckholz.de
www.mvo-rueckholz.de

Öffnungszeiten: Mo – Fr 9.00–17.30 h
Sa 9.00–12.00 h