

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!

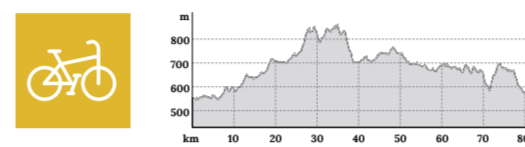
Erleben Sie, wie der Allgäuer Bergkäse und andere Käsespezialitäten nach traditioneller Art in den Heumilchsennereien im Westallgäu hergestellt werden. Stärkung für unterwegs versprechen die zahlreichen Sennereien und Brauereien oder kehren Sie in einer der urgemütlichen Gaststätten ein.

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 „HeumilchKäse 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



1. Großes Käseglück

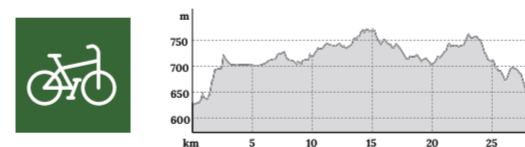
Strecke: 80,7 km Höhenmeter: 675 m
Wangen – Hergatz – Opfenbach – Heimenkirch – Weiler-Simmerberg – Oberreute – Stiefenhofen – Grünenbach – Maierhöfen – Isny – Argenbühl – Wangen

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 uralten 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:

- Käseglöcke Wigratzbad
- biologisch bewirtschafteter Grünlandhof Tannenhof
- Schaubrennerei Fink
- Meckatzer Brauerei und Meckatzer Bräustüble



2. HeumilchKäse Runde

Strecke: 28,1 km Höhenmeter: 223 m
Gestratz – Schönau – Grünenbach – Maierhöfen – Isny im Allgäu – Gestratz

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 Argenaltemeinde Gestratz. Wir empfehlen die Tour gegen den Uhrzeigersinn zu fahren.

Highlights auf der Tour:

- Gestratz mit Dorfmarkt und Sennerei Gestratz
- Käsbau Sennerei Grünenbach • Argentobelbrücke und Eistobel
- Altstadt von Isny im Allgäu und Baldauf Käseläden
- Bio-Heumilch-Sennerei Käsküche 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.

- Postbrauerei Weiler und Bräustüble „Zur Post“
- Allgäuer Kräutergarten Artemisia
- Baldauf Sennerei Hopfen
- Sennerei Rutzhofen
- Käsbau Sennerei Grünenbach
- Argentobelbrücke und Eistobel
- Alpwirtschaft Butterblume
- Bio-Heumilch-Sennerei Käsküche Isny
- Pedl's Likörläden am Mockenhof
- Gasthof Rose
- Biokäserei Zurwies

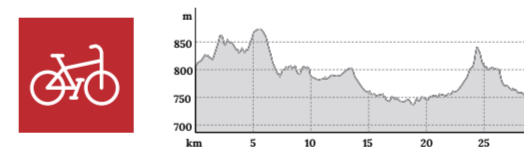
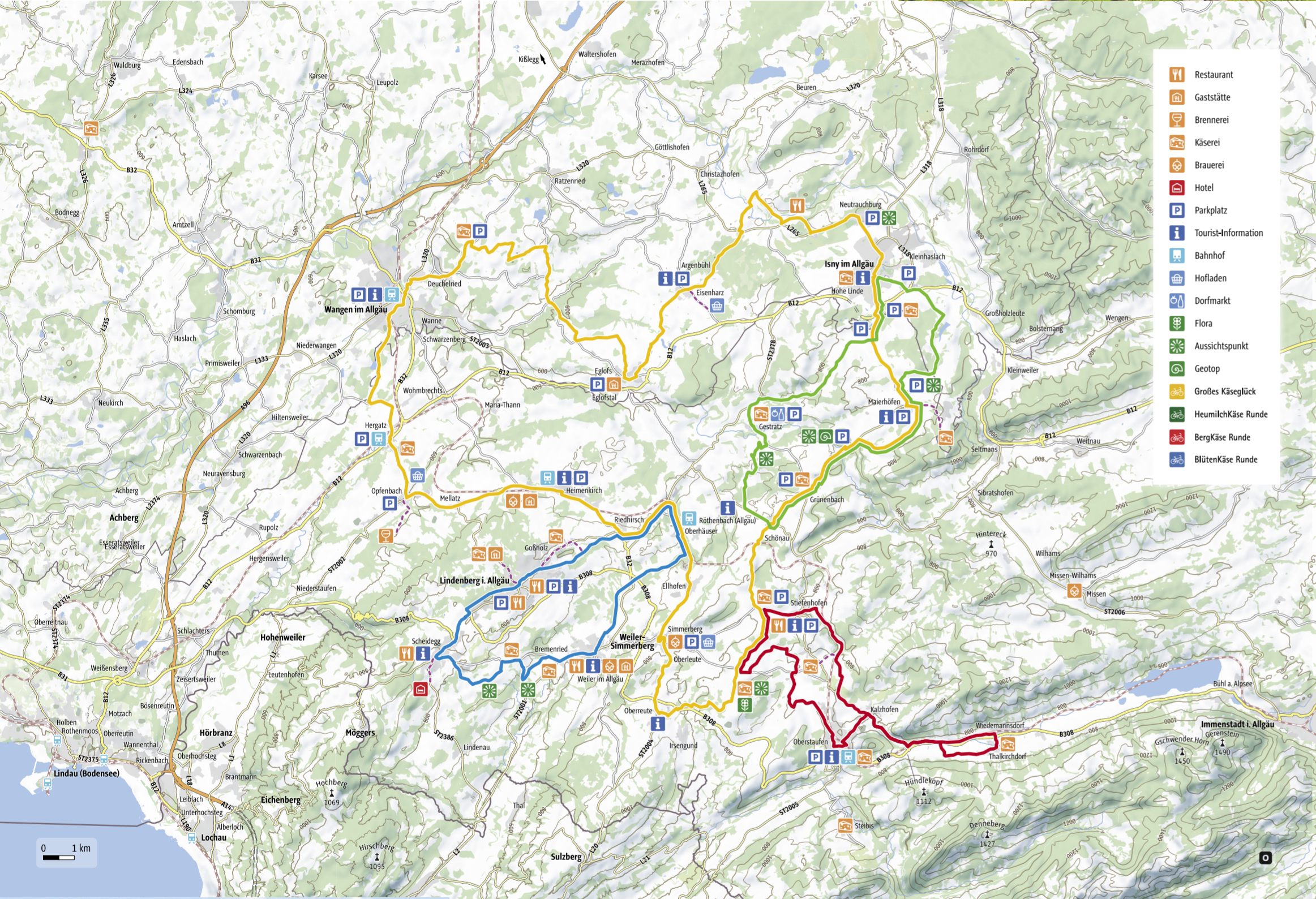
Extra-Tipps:

Abstecher oder Fahrt mit dem Auto in die „Schaubrennerei Fink“ (Opfenbach, Heimen), zum Mockenhof in Eisenharz und zur Käseerei Bauhofer (Bodnegg, Kofeld).

„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

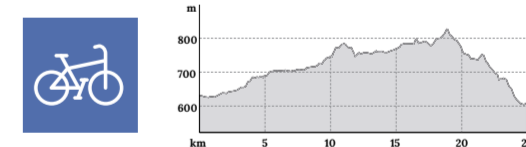
Strecke: 29,2 km Höhenmeter: 289 m
Stiefenhofen – Rutzhofen – Hopfen – Oberstaufen – Thalkirchdorf – Kalzhofen – Stiefenhofen

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 abgekurzt 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 • Dorfhau Thalkirchdorf
- Allgäuer Käseschule • Landgasthaus Rössle „Beim Kräutertwirt“

Extra-Tipps: Abstecher nach Wolfrieds zum „Käs- und Hof-Läden“. 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 – Gößholz – Lindenberg im Allgäu – Scheidegg – Börserscheidegg – Bremenried – Weiler-Simmerberg

Die „BlütenKäse Runde“ führt auf rund 26 Kilometer 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.

Highlights auf der Tour:

- Baldauf's Käs- und Weinkeller • Heumilchsenneriei Bremenried
- Lindenberg Hof und Gasthaus Bayerischer Hof
- Hotel Edita • Dorfsennerei Börserscheidegg
- Postbrauerei Weiler, Bräustüble und Hotel „Zur Post“

Extra-Tipp: Abstecher zum Hofgut Ratzenberg in Lindenberg; hier sind Bio-Hofkäserei, Hofwirtschaft und Hofläden unter einem Dach vereint und man kann die hofeigenen, biologischen Erzeugung feinsten Fleisch-, Wurst- & Käsespezialitäten direkt vor Ort im Hofladen einkaufen oder in der Hofwirtschaft genießen.



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 warten die Sennereien entlang der Allgäuer Käsestraße 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 Käseautomaaten 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.

Die Sennereien an der Allgäuer
Käsestraße – Teil unserer
Kulturlandschaft

Insgesamt 13 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.

Käserei Bauhofer

Die Käserei Bauhofer ist ein Familienbetrieb mit großer Tradition und stellt bereits seit 1911 erstklassige Allgäuer Käsesorten her. Der Betrieb ist für seinen Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse aus feiner Heumilch bekannt.



Käsermeister Martin Bauhofer
Kofeld 4 | 88285 Bodnegg
Tel. 07520 94735-0 | kaeserei@bauhofer.net
www.bauhofer.net

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

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
Mit 24 h Käseautomat

Neben dem Baldauf Käsesortiment erhalten Sie hier internationale Käsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, regionale Spezialitäten, Weine, Geschenkpakete u.v.m.



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

Hofgut Ratzenberg – Bio-Hofkäserei

In unserer Bio-Hofkäserei praktizieren wir in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit unseren Käsebetreibern der Familie Spieler vom Biohof Zwiesel die hohe Kunst des Käsemachens. Wertvolle Rohstoffe werden dort zu feinsten Milch- & Käsespezialitäten veredelt.



Bio-Hofkäserei Hofgut Ratzenberg
Sedanstraße 55 | 88161 Lindenberg
Tel. 08381 912 35-10 | info@ratzenberg.de
www.hofgut-ratzenberg.de



Bergkäserei Steibis

Im hauseigenen Käseladen erwartet Sie ein erlesenes Käse-Sortiment. Unsere Käsespezialitäten versenden wir auch gerne direkt zu Ihnen nach Hause. Jeden Dienstag um 11:30 Uhr stellen wir, in unserem Stübli, die traditionelle Herstellung unserer Produkte vor.



Betriebsleiter: Maximilian Waltner
Im Dorf 12 | 87534 Oberstaufen-Steibis
Tel. 08386 8156 | info@berg-kaese.de
www.berg-kaese.de

Käseschule Allgäu

Schritt für Schritt die hohe Kunst der Käserei erlernen und dabei selbst Hand anlegen. In den eigens dafür eingerichteten, urigen Räumen der Käseschule Thalkirchdorf erfahren Sie von Käsemeister Georg Gründl alles rund um die traditionelle Käseherstellung.



Herr Georg Gründl
Kirchdorfer Straße 7 | 87534 Thalkirchdorf
Tel. 0172 8908738 | info@kaeschule.de
www.kaeschule.de

Dorfsennerei Böerscheidegg

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 Böerscheidegg eG
Böerscheidegg 12 | 88175 Scheidegg
Tel. 08381 83456 | info@kaeserei-boeserscheidegg.de
www.kaeserei-boeserscheidegg.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 Aufberg Str. 10 | 87527 Sonthofen
Tel.: 08321 808-0 | info@hof-milch.de
www.hof-milch.de

Baldauf Sennerei Hopfen
– mit 24 h Käseautomat

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



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.



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

Käserei 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.



Käserei 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 noch 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.



Käsermeister Simon Ziegler
Breggenzer Str. 96 | 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. 08387 2658 | info@sennerei-bremenried.de
www.sennerei-bremenried.de

Sennerei Gestratz

Derzeit geschlossen. Aktuelle Informationen finden Sie auf der Webseite.



Sennerei Gestratz
Sennereiweg 3 | 88167 Gestratz

Wo aus Käse
Schmankerl werden

So schmeckt das Allgäu!



Brauereien und Brennereien

Nicht nur der Allgäuer Käse erfreut den Gaumen - Wir laden Sie ein, bei unseren Partnern regionale Schmankerl und Stampert 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 Opfenbach
Tel. 08385 1226 | info@schaubrennerei-fink.de | www.schaubrennerei-fink.de

Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG

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

Brauerei Schäßler

Sebastian Graßl | Hauptstraße 13 | 87547 Missen
Tel. 08320 9200 | info@schaefler-braeu.de | www.schaefler-braeu.de

Postbrauerei Weiler und Siebers-Quelle

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

Aktienbrauerei Simmerberg

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



Direktvermarkter

Hofgut Ratzenberg – Bio-Hofladen & Imbiss

Sedanstraße 55 | 88161 Lindenberg
Tel. 08381 912 35-20 | info@ratzenberg.de
www.hofgut-ratzenberg.de

Baldauf's Käsladen Isny

Bergtorstraße 6 | 88316 Isny
Tel. 07562 9818829 | info@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de

Bergwies Bio-Käserei und Alp-Wirtschaft Butterblume

Gundula Sontheim | Stockach 3 | 88167 Maierhöfen
Tel. 08383 2809836 | info@bergwies-biokaeserei.de
www.bergwies-biokaeserei.de

Sennerei Rutzhofen Verkauf Oberstaufen

Hugo-v.-Königsegg-Str. 7 | 87534 Oberstaufen
Tel. 08386 9915704 | info@sennerei-rutzhofen.de
www.sennerei-rutzhofen.de

Hofkäserei und Ferienhof Tannenhof

Familie Epple | Oberschwabenstraße 16 | 88145 Opfenbach
Tel. 08385 923051 | urlaub@tannenhof-allgaeu.de
www.tannenhof-allgaeu.de

Käseglocke Wigratzbad

Martin Spieler | Kapellenweg 2 | 88145 Opfenbach
Tel. 08385 7933000 | info@biohof-zwiesel.de
www.biohof-zwiesel.de

Käs- und Hoflädele Rasch

Familie Rasch | Wolfsried 3 | 88167 Stiefenhofen
Tel. 08386 960235 | info@alpsennerei.de
www.alpsennerei.de

Aurelia Allgäuer Naturprodukte

Aurelia Nachbaur | Alte Salzstraße 27 | 88171 Weiler-Simmerberg
Tel. 08387 993741 | info@allgaeuer-naturprodukte.de
www.allgaeuer-naturprodukte.de



UNTERSTÜTZER DER KÄSESTRASSE

Schrift+Bild GmbH

Im Stockach 11 | 88171 Weiler
Tel. 08387 39280-0 | 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.“

www.allgauer-kaesestrasse.de
info@allgauer-kaesestrasse.de
Serviceleitung +49 (0) 75 62 / 97 56 30
88316 Isny im Allgäu
Ulmer Grabenweg 18
Kontakt über Isny Marketing GmbH
Allgäuer Käsestraße e.V.

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



Herzgeber:	Allgäuer Käsestraße e.V. Käsestraße 17 88171 Weiler i.A. info@allgauer-kaesestrassen.de
Projektmanagement:	Barbara Reichart (Geschäftsleitung) Oberstaufen Tourismus
Grafik:	Schrift+Bild GmbH, Weiler i.A. www.schriftundbild.net
Fotografie:	Camponovo/pfafflode, Ferienhof Kirchmann, Gästeamt Maierhöfen, Landratsamt Lindau (Bodensee)/David Knippig, Landratsamt Lindau (Bodensee)/Rolf Brenner, Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG, Sebastian Koch, Sennerei Bremenried, Thomas Greiler, Bibr, Baldauf Käse, OTG/Nuding, Susanne Weimann, Hotel Lindenberg Hof, Käserei Bauhofer Schiedeg Tourismus, Snitterstock, Tobias Heimpfäzler
Druck:	Holzer Druck und Medien GmbH & Co. KG
Stand:	08/2021 - Irrtum und Änderungen vorbehalten.

IMPRESSIONUM

Sennereien, Schmankerl, Radeltouren
Käsestraße
Allgäuer