

# Alles Käse!

Mundgerechte Touren zu den besten Käsereien der Seeregion

Käsereich – nirgendwo sonst wie in der Dreiländer-Seeregion gibt es eine größere Dichte an Käsemachern, die aus wertvoller Heumilch von glücklichen Kühen, Schafen und Geißen wohlschmeckende Käsesorten zaubern, dazu noch viele in Demeter- und Bioland-Qualität. Die beste Art, um das würzige Gaumengold in seiner Vielfalt kennen- und lieben zu lernen: Man begibt sich selbst auf Schatzsuche direkt vor Ort bei den vielen kreativen Erzeugern. Seezunge-Autorin Heide-Ilka Weber hat dafür vier Genuss-Touren zu den interessantesten Sennereien und Käsereien in der Ostschweiz, im Vorarlberg und im Allgäu zusammengestellt.

Text und Fotos: Heide-Ilka Weber



Heumilch ist das Zauberwort, das die Käsemacher aller drei Käseeregionen um den See vereint. Sie bildet den Grundstoff für die kräftigen und würzigen Alp- und Bergkäse, Emmentaler und Appenzeller, außerdem für herrlich cremige Rahm- und Schnittkäse in vielen Variationen sowie für überraschend vielfältige Weich- und Frischkäse. Heumilch – in der Schweiz spricht man auch von „silofreier Milch“ –, man weiß oder ahnt, dass die Milch von Tieren, die auf sonnenbeschienenen, saftigen Kräuterwiesen weiden und im Winter das Heu von dort wiederkäuen, bei weitem wertvoller sein muss, als diejenige, die aus (vergorenem) Silofutter stammt. Heumilch enthält zum Beispiel doppelt so viele gesunde Omega-3-Fettsäuren und Linolsäuren als herkömmliche Milch. Und eigentlich klar: Die Hunderte Kräuter und Gräser, die eine Kuh oder Ziege <sup>1</sup> auf den Alpen und Weiden der umliegenden Berge im Jahreslauf so frisst, machen einen Berg- und Alpkäse erst richtig aromatisch. Während nur drei Prozent der Milch in der EU von silofreier Milch stammt, sind es im Vorarlberg 67 Prozent, ähnlich dürfte das Verhältnis auch in der Ostschweiz und im Allgäu liegen. Die meisten Sennereikäse der Region sind Rohmilchkäse – also von nicht über 40° C erhitzter Milch hergestellt, das gibt dem Käse noch einen aromatischen Kick obendrauf. Wenn es nach Meistersenn Muxel Günther von der Bergkäserei Schopperrau ginge, müsste ein guter Bergkäse mindestens ein Jahr gereift sein, auch zwei Jahre sind durchaus üblich. Dann nämlich hat er in jedem Fall die Würze, die man an ihm so liebt. Alpkäse ist oft milder als ein gereifter Bergkäse, aber nicht weniger würzig. Er wird – anders als Bergkäse – nur im Sommer und direkt auf der Alp gekäst, und schmeckt von Alp zu Alp verschieden. Verkauft wird er solange der Vorrat reicht, und der ist dann bis Winterende meist aufgebraucht. Allerdings gibt es auch bei Bergkäse mit derselben Reifestufe markante Unterschiede. Das hat zwar auch zu tun mit den Kräutern, die die Tiere fressen, aber auch viel mit dem handwerklichen Können und der Kreativität der Senner.

Den größten Genuss erleben Käseliebhaber daher, wenn sie den Käse direkt vor Ort, also bei den Sennereien und Käseereien verkosten. Es gibt dort so viel zu schauen, probieren, schmecken und zu entdecken, zum Beispiel auch noch köstliche Fondue- und Spätzlekäs-Mischungen – nach Hausrezept von Berg- und Räckkäse – feine Sennbutter, tollen Quark (Topfen) und Joghurt. Alle Sennereien, die hier vorgestellt werden, betreiben einen Hofladen, in dem als Ergänzung meistens auch ein kleines Kontingent Käse von anderen Sennereien verkauft wird. In einigen Sennereien kann man durch ein „Schaufenster“ das Käsemachen beobachten. Dafür muss man allerdings früh aufstehen, denn spätestens um zehn Uhr morgens wird der Käse in Formen gefüllt, dann ist die Show vorbei.

### „... das Käsemachen beobachten.“

In Schaukäsereien sind in der Regel Führungen möglich inklusive Verkostungen für Gruppen. Knapp bemessen sind die Öffnungszeiten: oft nur bis 11:30/12 Uhr und dann erst wieder ab 14/15 Uhr und an Samstagen bis mittags. Zum Glück kann man eine Reihe hervorragender Käse auch in gut sortierten Käsegeschäften, teils auch auf Märkten, Bauernmärkten und in Naturkostläden kaufen. Regional orientierte Supermarktketten wie Sutterlüty in Vorarlberg, Migros (Aus der Region. Für die Region.), Feneberg (Von Hier), SPAR und Edeka bieten teils gut gefüllte regionale Käsetheken. Hat man erst einmal die einen oder anderen Käse kennen und schätzen gelernt, dann kann man die Favoriten auch über die Online-Shops einiger Sennereien ordern.

Bei den unzähligen Käseereien in der Bodensee-Region können wir hier nur eine begrenzte Auswahl vorstellen. Doch das sollte Sie nicht hindern, neue Sennereien und neue Käse zu

entdecken. Die folgenden Touren sind übrigens auch landschaftlich ein Hochgenuss. Nutzen Sie unseren Seezunge Service: Alle Adressen der hier vorgestellten Sennereien und Käsegeschäfte können Sie auf [www.seezunge.de](http://www.seezunge.de) herunterladen.

#### ST. GALLEN, TOGGENBURG, APPENZELER LAND

Für eine Entdeckungsreise durch die Ostschweizer Käsewelt sind das Toggenburg und die Alpstein-Region geradezu ideal. Hier befinden sich die meisten – auch vom Trägerverein Culinarium geförderten – Käseereien, was für sich schon wie ein Qualitätsversprechen klingt. Bei nationalen und internationalen Wettbewerben (wie Swiss bzw. World Cheese Awards) erzielen die Käsemacher zwischen St. Gallen, Appenzell, Wil und Unterwasser immer wieder höchste Auszeichnungen für ihre herausragenden Käse-creationen. Einige Käseereien produzieren neben ihren eigenen Sorten auch Käse für den Handel wie die Schafmilchkäserei Koster in Faltigbergwald, deren Blauschimmelkäse auch unter dem Migros-Label „Aus der Region. Für die Region.“ zu haben ist. Der prominenteste Käse der Bodensee-Region, der Appenzeller Käse®, ist übrigens „nur“ eine Qualitätsmarke, tatsächlich wird er in über 60 Dorfkäsereien nach traditionellem Rezept und mit einer geheimen Kräutersulz gepflegt.

Ausgangspunkt der Tour ist St. Gallen: In der Käserei Linden in **St. Gallen-Wittenbach**, kurz „Säntis Chäsi“, wird unter anderen der mild-aromatische Säntis Gourmet und sein würziger Vetter mit Alpenkräutern und der rahmige Säntis Spitz produziert. In der Appenzeller Schaukäserei Stein AR (östlich von Herisau) kann man nicht nur zusehen, wie der berühmteste Käse der Ostschweiz hergestellt wird, es lohnt sich auch auf den mit Genuss-Events gut gefüllten Veranstaltungskalender zu schauen. Weiter geht es nach **Urnäsch**, wo die innovationsfreudige Urnäscher Milchspezialitäten AG mit urigen Käsespezialitäten aufwartet, die probiert sein wollen, so



### „Der beste Jerseykäse der Welt...“

beispielsweise der Holzfasskäse mit Biergeschmack, der rezente Schwarzkäse oder der Hornkuhkäse: „Die Hörner schmeckt man zwar nicht im Käse, aber die Kühe sind glücklicher“, räumt die Verkäuferin ein. Von Urnäsch zweigt eine Nebenstraße nach Schönengrund ab, von dort führt die schöne Strecke über St. Peterszell nach **Lichtensteig**. Das pittoreske Städtchen im Toggenburg ist ein wahres Schlaraffenland für Käseliebhaber. Was „Käsemagier“ Willi Schmid <sup>2</sup> von der Städtlichäsi alles an Käseköstlichkeiten zaubert, verkauft sich sogar bis New York: Der beste Jerseykäse der Welt entsteht hier, zweimal in Folge gab's den World Jersey Cheese Award für seinen Jersey Blue und viele Male einen Swiss Cheese Award. Weitere Perlen aus seinem Sortiment sind ein weicher Tuma aus Jersey-Kuhmilch, Bergfichte, Mühlstein, Cesto mit Grauschimmelrinde sowie viele Ziegenkäse wie Blaue Geiss <sup>3</sup>.

Im fast Nachbarort **Dietfurt** lädt die Käserei Dietfurt, vor allem der dazugehörige charmante Laden Chäs-Trückli <sup>4</sup>, zu einem Stopp ein. Neben dem hier produzierten Appenzeller und Raclette-Käse sind über hundert Käsesorten im Verkauf und weitere Produkte von Culinarium geförderten Erzeugern. Das nächste Ziel ist die Bio-Käserei Berghof in **Ganterschwil**, die kurvige Bergfahrt nach Aewil wird mit einem herrlichen Ausblick vom Panoramarestaurant und Spezialitäten aus der Bio-Käserei belohnt wie der Berghof Pfäfer- oder Chrüterchäs, Alpenkräuter-, Alpenblumen- und St. Galler Bergkäse, interessant auch Melchs Ziegen-Hanfkäse. Das Restaurant serviert St. Galler Käsekugeln, Chässchnitzel, Fondue und Raclette. Sonntags gibt's ein zünftiges Chäserzmorge. Und mit der Familie oder Freunden kann man auf Vorbestellung ein 40° C warmes Bio-Molkebad im Holzbottich für bis acht Personen genießen. Ganz im Glück nach diesem Genuss ist auch der Glückskäse nicht weit entfernt, den die Käserei Eggstein in **Gähwil** (kleiner Abstecher via Kirchberg) aus Bergmilch mit wildem Majoran – nach Hildegard von Bingen ein Glückskraut – produziert.

Zurück nach St. Gallen via Wil/Uzwil sollten Sie noch einen Stopp in **Oberbüren (SG)** einlegen.



Denn hier gibt es im Fabrikladen der Züger Frischkäse AG echten Mozzarella von Wasserbüffeln (aus Gossau), Ricotta und leckeren Grillkäse <sup>5</sup>. Ebenfalls in Oberbüren: die Käserei Gabriel, deren Störnächäs extra-würzig bei den World Cheese Awards 2012 mit SuperGold und der Galluskäse mit Silber prämiert wurde. Zurück in **St. Gallen** besuchen Sie vielleicht noch die Chäslaube Kündig mit ihren über 300 Käsesorten oder deren Hauptgeschäft in **Rorschach**.

Eine lohnende Tour-Alternative: Ab Urnäsch fahren Sie über die **Schwägalp** und werfen einen Blick in die Schaukäserei, gleich gegenüber von der Säntis-Seilbahn, und dann weiter auf der landschaftlich reizvollen Strecke durchs Toggenburg nach **Unterwasser**: In der Käserei Stofel wird Schafskäse-Freunden Herz und Gaumen aufgehen bei dreißig mehrfach prämierten Eigenkreationen wie Blauschimmel, Pecorino, Schaf-Ricotta, Bio-Berg- und Bio-Blumenkäse. Und in der Sennerei Knaus mundet der Alpchäs und – wenn man ihn mag – auch der Bloderkäse, ähnlich dem Sauerkäse (Sura Käs) aus dem Montafon. Von hier fahren Sie die immer noch malerische Strecke bis Gams und von dort ein kurzes Stück Autobahn bis Oberriet und dann wieder hinauf über Altstätten nach Gais (950 m), lange begleitet vom



herrlichen Panoramablick ins Rheintal im Rücken. In der Berg-Käserei Gais gibt es den mehrfach ausgezeichneten Berg-Raclettekäse, Maiblumen-Raclette und Säntis-Bergkäse <sup>6</sup> zu kosten, auch den St. Galler Klosterkäse <sup>7</sup>, der hier im Auftrag von Emmi produziert wird.

#### AUF KÄSESPUREN IM THURGAU

In der lieblich hügeligen Landschaft des Thurgaus dominieren feinwürzige Hart- und halbhartharte Schnitt- und Rahmkäse wie der bekannte Müller-Thurgau aus der Käse Thurgau AG in Hagenwil bei **Amriswil**. Nicht weit von hier produziert die Käserei Studer AG in Hatswil, die 2013 unter das Dach von Emmi schlüpfte, Spezialitäten wie den extrawürzigen „Max 365“, der 2012 beim World Cheese Awards „Wettbewerb“ prämiert wurde, auch der milde „Bodensee Käse“ kommt von Studer. Südlich von Amriswil Richtung Bischofszell will „die kleinste Käserei der Schweiz“, Riet-Wilen, bei **Zihlschlacht** entdeckt werden, vor allem aber deren in der Schweiz einmaligen drei Jahre gereifte Emmentaler und Krumbacher (24 Monate). „Kommen Sie einfach vorbei“, laden Christian Michel und Frau Irene ein. Eine weitere Entdeckung wartet in **Amlikon-Bisegg** bei Weinfelden: Das Ortsschild Tilsit weist darauf hin, dass der Holzhof die älteste Tilsiter-Käserei der Schweiz ist <sup>8</sup>; der Ur-Ur-Großvater von Otto Wartmann hat den Tilsiter von Ostpreußen in die Schweiz gebracht und zu einem aromatischen Schnittkäse ausgebaut, der heute schweizweit zu den gefragten Käsesorten aufgestiegen ist, keinesfalls zu vergleichen mit dem derben deutschen oder dänischen Tilsiter. Wartmann produziert auch köstliche hausgemachte Holzhofer Käse. Raclette-Freunde werden im Fabrikladen der Strähl Käse AG in **Siegershausen**, Familienunternehmen der dritten Generation, schnell fündig, neben verschiedenen Raclette-Käsen sind von den über 20 Käsesorten auch Thurgauer Rahmkäse, Arenenberger und Bonaparte im Angebot. Auch die Kartause Ittingen in **Warth** bei Frauenfeld ist mit ihrem Kunstmuseum, Restaurant und Hofladen immer einen Ausflug wert. Die 15 Käsesorten stammen – wie auch die Milch – alle aus hofeigener Produktion, viele auf der Basis von Rohmilch wie der Ittinger Brie und der würzige Hofkäse. Zum Abschluss der Tour, in **Stein am Rhein**, kann man beim Chäs Graf in einem der schönsten Käseläden (zugleich Erlebniskäserei und Käsekeller) im reichen Sortiment nach Alpkäse aus frischer Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch fahnden.



#### VORARLBERG/BREGENZERWALD

Bregenzerwald und Käse! Diese Verknüpfung drängt sich einfach auf, wenn man an das Vorarlberg denkt, dabei wird auch im Kleinen und Großen Walsertal und im Montafon guter Käse produziert. Aber der beste Bergkäse kommt nun mal von hier, und das liegt nicht zuletzt an der jahrhundertealten Käsetradition, teils unter schwierigen Bedingungen. Doch so wächst zusammen, was zusammen gehört und als Ergebnis ist 1998 die erfolgreiche Gemeinschaft Käsestraße Bregenzerwald® <sup>9</sup> entstanden, keine Straße im eigentlichen Sinne, sondern ein Netzwerk aus Sennereien, Sennalpen, Bauernhöfen mit Hofläden, Gasthöfen und Käsewirten. Über 4500 Tonnen Käse werden im Bregenzerwald jährlich zu weit über 60 Käsesorten verarbeitet. Größtes Kulturgut ist der Alpkäse, der im Sommer auf den 90 Sennalpen produziert wird, während der Bergkäse ganzjährig in den 17 Talsennereien entsteht. Reifen darf der Käse unter anderem in dem 2002 als Gemeinschaftswerk entstandenen Käsekeller in Lingenau, in dem bis zu 32 000 Käseläbe lagern.

Sie können die Tour von Dornbirn, Bregenz aus oder von Oberstaufen starten: Schon allein die Panoramastrecke und Aussicht lohnt den Weg hinauf nach **Sulzberg** (1000 m) zu den Käse rebell <sup>10</sup>. Die verarbeiten dort Bio-Heumilch von 280 Bauernfamilien zu innovativen und teils mehrfach prämierten Käsespezialitäten. Versuche wert sind der Pfefferrebell, Heublumen- und Bergkräuterrebell, Höhlenrebell, Nussrebell oder Mangorebell. Die ganze Rebellen-Vielfalt kann man im Käsehaus in Sulzberg (Dorf 8) erleben.

**„100 Prozent gute Heumilch und nichts anderes steckt in den Hubanern.“**

Der schnellste Weg von hier nach Lingenau führt über das idyllisch gelegene **Doren** geradewegs in die 2013 zur besten Käserei gekrönte Sennerei Huban. „100 Prozent gute Heumilch und nichts anderes steckt in den Hubanern“, sagt Meister-senn Hans Kempf, und dafür gab's im selben Jahr Gold und Krone für den Schnittkäse Hubaner Original, Silber für den Bergkäse und Bronze



für den Sennkäse. Das nächste Ziel ist **Lingenau**, nicht die Sennerei dort, sondern der Käsekeller. Mit seinen turmhoch gestapelten Käseläben ist er so etwas wie das Herzstück der **Käsestraße Bregenzerwald®**, die im gleichen Gebäude residiert. Durch ein Schaufenster kann man bei einer guten Käsebrozeit den Roboter bei der Käsepflege beobachten. Köstliche Berg-, Alp- und Schnittkäse von diversen Erzeugern der Käsestraße sind im Angebot und werden auf Wunsch auch eingeschweißt, außerdem prima Spätzlekäsmischungen, Butter und Frischkäse. Weiter geht es nach **Egg**. Wer gern selbst Käse machen möchte, besucht einen Kurs in Metzlers Sennschule, aber auch sonst hat der „Erlebnis-Naturhautnah-Bauernhof“ von Ingo Metzler <sup>11</sup> viel zu „be-greifen“: Kühe und Ziegen melken, Besuchergalerie im Kuh- und Ziegenstall, Hofladen, Käsebuffet, Kuschelzoo – alles eingebettet in originelle neue Architektur.

Nächste Station ist **Andelsbuch**. Am bekanntesten Käsehaus <sup>12</sup> bei der Kirche führt zwar die Straße, aber kein Weg vorbei. Hier muss man einfach anhalten und die Vielfalt der Bregenzerwald-



Heumilchkäse bestaunen, verkosten, kaufen. Jeden Sonntag um 16 Uhr ist Schaukäsen. In **Bezau** bieten die Sennerei Kriechere und das Sennhaus Oberdorf in ihren Hofläden erstklassigen Bergkäse und Sennereibutter an, darunter auch den mit SuperGold bei den World Cheese Awards prämierten Vorarlberger Bergkäse, neun Monate, aus dem Sennhaus. Von Bezau geht's ins malerische Dorf **Bizau**, wo der Schafmilchbetrieb Gmeiner leckere Schafskäsesorten produziert. In der Bio Hofsennerie Hilkater gibt es prämierten Wildkräuterkäse mit Kräuterrinde und den cremigen Hilkater Weinkäse, mit Zweigelt affinert, zu kaufen. Grandiose Bergkulisse, idyllische Lage, herrliche Wanderwege, 17 Alpen – das ist **Schopperrau**. Die lange Anfahrt wird reich belohnt, denn hier produziert die modernste Bergkäserei Vorarlbergs – durch die fast rundum angebrachten



Schaufenster zu besichtigen – Spitzen-Bergkäse, allen voran der mindestens zehn Monate gereifte „F. M. Felder“ (der Lieblingsbergkäse der Autorin). Nur dieser darf sich nach dem Käsepionieren nennen, der durch die Gründung einer Käse-Genossenschaft 1868 die verarmten Bauern aus der Abhängigkeit eines ausbeuterischen Käsehändlers befreite. Natürlich kann man im Laden auch exzellente jüngere Berg- und Alpkäse kaufen, Sennerei-Butter und feiner Topfen.

Von hier geht es wieder zurück, über das Bregenzerwald-Juwel **Schwarzenberg**, das nicht nur wegen seiner populären Schubertiade ein vielgebuschtes Ziel ist. Der bunte Alpabtrieb Mitte September und der in 400 Jahren gewachsene, genussvolle Markt mit der alljährlichen Käseprämierung sind ein Besucherhit. Im urigsten



Käseladen der Region, der nicht einmal einen Namen hat <sup>13</sup>, trifft man mit viel Glück das Bregenzerwald-Käse-Urgestein und eine der kompetentesten Käsekennerinnen an: Maria Vögel <sup>14</sup> – eigentlich hat die Ruheständlerin den Laden an die ebenfalls berufene Hedi Berchtold <sup>15</sup> abgegeben und hilft nur manchmal aus. Nicht zu viele, dafür aber ausgesuchte Käsespezialitäten liegen aus <sup>16</sup>: Laibe von Berg- und Alpkäse, der würzig-rahmige Schwarzenberger Sennkäse, Edwin Berchtolds leckerer Camembert mit Edelschimmel oder mit Walnuss und Münster aus Ziegenmilch. Seine Sennerei liegt fast in Sichtweite auf der anderen Seite des Friedhofs. Weiter geht es über die schöne, aber kurvige Strecke übers Bödele nach **Dornbirn** und nach **Bregenz**. Wer auf gute Beratung Wert legt, geht zum Käsepapst Fredi Binder in Fredis Käselädeli mitten in Bregenz. Ein Tipp noch für einen sonnigen Extratag: Käsewandern ab **Eichenberg** auf dem Josef Rupp Käsewanderweg (8 km, [www.eichenberg-bodensee.at](http://www.eichenberg-bodensee.at)) mit Besuch der Alma-Bergsennereien Hinteregg und Lutzenreute.

erste große Überraschung: ein ungemein reiches Sortiment an delikaten Weichkäsen in Demeter- und Bioland-Qualität. Zum Beispiel Allgäuer Brie, Walnuss-Brie, Le Vacherin, Blauweißer, Kräuter- und Pfefferkäse <sup>18</sup>, aber auch deftige wie der Blaurote, Münster und Backsteinkäse. Höchsten Gaumengenuss versprechen (und halten es auch!) „Antons Liebe“ blond oder rot, der Camembert du Valleray und das „Gepfefferte Ärschle“ mit dem frechen Etikett. Sie schmecken einfach hinreißend: auf dem Brot und auch als „flambiertes Ärschle“ oder als Fondue „Valleray“, beide lassen sich bequem direkt aus der Schachtel zubereiten. Diese Klassiker sowie das exzellente Zurwies-Joghurt sind übrigens relativ oft rund um den See auf Märkten und in Naturkostläden zu haben, man muss nur genauer hinsehen und wissen, was man möchte. Das komplette Zurwies-Angebot und viele weitere Käseschätze führt Käsespezialist Burkart Luis in seinem Laden „Alles (Bio) Käse“ <sup>19</sup> im Zentrum von Wangen, 90 Prozent seines beachtlichen Weich- und Schnittkäsesortiment kommen aus der Region.



### ALLGÄU – OBERSCHWABEN

Ja stimmt, der Allgäuer Emmentaler <sup>17</sup> aus guter Heumilch bleibt der Klassiker in der Ostecke des Bodensees, doch wenn man sich auf eine Genuss-tour durch die Sennereien zwischen Lindau, Wangen, Isny und Oberstaufen begibt, kann man auch weit vielfältigeres Gaumengold aufspüren.

**Lindau:** Stellen Sie Ihren Besuch bei Diplom-Käsesommelier Michael Bode von der Käsecke am Alten Rathaus an den Anfang oder ans Ende Ihrer Tour. Er hilft gern mit seinem Rat, einem guten Käse-Sortiment und den dazu passenden Weinen. Auf geht es von hier nach **Wangen**, genauer hinauf nach Zurwies, wo die Auffahrt mit einem fantastischen Rundblick belohnt wird: Hier müssen die Kühe einfach glücklich sein! In der Bio-Käserei Zurwies erwartet einen gleich die

Nächstes Ziel: **Isny**, ein weiterer Hotspot der **Allgäuer Käsestraße**. Wer rahmige, aromatische Noten im Schnittkäse in Bio-Qualität liebt, dem werden in der Käsküche Isny am Ortsrand Herz und Gaumen aufgehen <sup>20</sup>. Unbedingt den herrlich nussigen Allgäuer Bockshornklee- und den St. Hildegardis-Käse mit feinen Kräutern probieren! Ebenfalls leckere Gaumenschmeichler: Rahmkäse Sternschnuppe und Blütenzauber. Direkt im Stadtzentrum von Isny lädt die Käsehütte ein, die Spezialitäten des traditionsreichen Allgäuer Familienunternehmens, der Gebrüder Baldauf, zu entdecken, das heißt, die würzigen Hart- und Schnittkäse, teils mit Kräutern und Gewürzen affiniert <sup>21</sup>. Sie werden in den drei Baldauf-Sennereien in Gestratz, Grünenbach und Hopfen hergestellt. Entlang der Käsestraße lohnt ein kleiner Abstecher nach **Stiefenhofen-Rutzhofen**

in die Heumilch-Sennerei Rutzhofen mit ihrem reichen Sortiment an Emmentaler, DLG-prämiertem Rutzhofer Bergkäse, Sennrahm- und Alprahmkäse sowie Raritäten wie der Kirschmostkäse, exzellent ist auch der Naturquark und die Fassbutter. In **Lindenberg** kann man einen Stopp in Baldaufs Kä- und Weinkeller einlegen, wenn man das nicht schon in Isny getan hat. Noch ein Highlight wartet in **Oberstaufen-Steibis**: Probieren Sie in der Bergkäserei Steibis den einjährigen Bergkäse, er ist der beste Bergkäse im Allgäu, findet die Autorin. Falls Sie auf den Geschmack gekommen sind und Käse selber machen wollen, dann ist die nächste Käseschule gar nicht weit: Gerade mal sechs Kilometer östlich von Oberstaufen, in **Thalkirchdorf**, bietet das moderne Dorfhaus eine flotte Käseschule, Sennerei, bildschöner Dorf-laden, gepflegtes Restaurant und stylische Chalets zum Nächtigen – alles unter einem Dach.

