

# „Erleben & Entdecken“ Erlebnisangebote für Gruppen

## KäseStrasse Bregenzerwald

---

### Besichtigen & Verkosten

#### Bauernhöfe:

##### **Bauernhof „Hilkater“ Bizau**

###### Kontakt:

###### **BIO-Hofsennerei „Hilkater“**

Jakob und Annemarie Meusburger

Hilkat 142

6874 Bizau

Tel.: +43 (0)5514 2147

Mobil: +43 (0)676 9757966

Mail: [jakob.meusburger@aon.at](mailto:jakob.meusburger@aon.at)

Homepage: [www.hilkater.at](http://www.hilkater.at)

###### Kurzbeschreibung:

Das Wohlbefinden der Tiere, die biologische Wirtschaftsweise im Kreislauf der Natur und die Lagerung im eigenen Reifekeller geben unseren Käsen den besonderen Charakter.

In unserem Hofladen auf dem Bauernhof können Sie sich von Geschmack, Vielfalt und Besonderheit unserer Käsesorten überzeugen.

Dazu bieten wir Ihnen Spezialitäten aus dem hofeigenen Kräutergarten und Wildkräutern, Tee, Schnäpse, Weine, Kräutersalz, Butter, Butterschmalz, Essig, Eier, Kaminwurzeln,...

Schauen Sie vorbei und finden Sie etwas Besonderes für Sie selbst oder ein Mitbringsel für Ihre Bekannten.

###### Öffnungszeiten:

Der Hofladen ist ganzjährig von Montag bis Samstag von 10:00 – 11:00 und ab 17:30 Uhr geöffnet.

Weitere Öffnungszeiten auf Anfrage!

Führungen ausschließlich von Mitte September bis Anfang Mai auf Anfrage bzw. Voranmeldung.

###### Kosten:

€ 8,00 pro Person mit Verköstigung und 1 Getränk

€ 5,00 pro Person ohne Verköstigung

Gruppen bis 10 Personen € 10,00 pro Person mit Verköstigung und 1 Getränk

---

---

## Stallführung im Adlerhof in Doren

### Kontakt:

#### **Gasthof Adler**

Familie Nöckl

Kirchdorf 9

6933 Doren

Tel.: +43 (0)5516 2014

Mail: [gasthof@adler.co.at](mailto:gasthof@adler.co.at)

Homepage: [www.adler.co.at](http://www.adler.co.at)

### Kurzbeschreibung:

Gastwirtschaft & Landwirtschaft gehört bei Familie Nöckl eng zusammen.

Bei einer Hofführung erfahren Sie, wie eine erfolgreiche Braunviehzucht geführt wird.

Der Adlerhof hat einen Viehbestand von mittlerweile 80 Stück – das Stallgebäude wurde im Jahr 1995 nur wenige Meter vom Gasthof neu errichtet.

Stallführungen werden nicht nur für Kinder angeboten, natürlich für alle Interessierten, auch größere Gruppen sind herzlich willkommen!

### Kosten:

Kombiniert mit einem Mittag- oder Abendessen im „Adler“ ist die Führung kostenlos.

Preis für Führung ohne Mittag- oder Abendessen auf Anfrage.

### Termine:

von Montag bis Samstag nach Vereinbarung

## Sennereien:

### **Sennereiführung durch die Bergkäserei Schoppernau**

#### Kontakt:

#### **Bergkäserei Schoppernau**

6886 Schoppernau

Tel.: +43 (0)5515 30151

Mail: [info@bergkaeserei.at](mailto:info@bergkaeserei.at)

Homepage: [www.bergkaeserei.at](http://www.bergkaeserei.at)

#### Kurzbeschreibung:

Bei einem Streifzug durch den Betrieb erhalten Sie wertvolle Informationen über den Weg der Milch bis zum reifen Bergkäse.

Durch große Scheiben werfen Sie einen Blick in unseren Verarbeitungsraum - erleben Sie moderne Technik in Verbindung mit traditioneller Herstellungsweise.

Nach einem Blick in unseren Käsekeller, wo bis zu 4.000 Laib Bergkäse lagern, erhalten Sie in einem anschaulich gestalteten Film – in unserer Weißtannenstube – viele Informationen über die Landwirtschaft in der Region und die Bergkäseerzeugung.

Anschließend werden Sie kulinarisch verwöhnt.

Im Naturprodukteladen können Sie Bergkäse aus eigener Erzeugung und viele ausgesuchte Köstlichkeiten aus der Region einkaufen.

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 08:30 – 11:30 und 15:00 – 18:00 Uhr

Samstag: 08:30 – 11:30 und 15:00 – 17:00 Uhr

Nebensaison: nur vormittags laut Anschlag

#### Dauer:

Führung ohne Verköstigung ca. 1 Stunde

Führung mit Verköstigung ca. 1,5 Stunden

#### Kosten:

##### Führung ohne Verköstigung:

bis 15 Personen € 45,00 pauschal

ab 16 Personen € 3,00 pro Person

Sonn- und Feiertage 20% Zuschlag (€ 54,00 bzw. € 3,60)

##### Führung mit Verköstigung:

bis 10 Personen € 50,00 pauschal

ab 11 Personen € 5,00 pro Person

Sonn- und Feiertage 20% Zuschlag (€ 60,00 bzw. € 6,00)

Jausenteller € 10,00 pro Person

#### Termine:

Führungen auf Anfrage;

von Mitte Mai bis Mitte Oktober;

gratis Sennereiführung wöchentlich jeden Montag um 17:00 Uhr ohne Verköstigung;

## **Erlebnistrundgang in der Sennerei Alpenkäse Bregenzerwald in Bezau**

### **Sennereierlebnis: Aus Milch wird Käse erzeugt**

#### Kontakt:

#### **Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen**

Ach 586

6870 Bezau

Tel: +43 (0)5514 30020

Mail: [office@alpenkaese.at](mailto:office@alpenkaese.at)

Homepage: [www.alpenkaese.at](http://www.alpenkaese.at)

#### Kurzbeschreibung:

Gerne laden wir Sie zum Erlebnistrundgang in unsere moderne Sennerei ein, um zu erleben, wie aus der Heumilch unserer Bauern gute Käsespezialitäten entstehen. Sie können auch unseren Käsepflegerobotern „JOSEF + ALOIS“ bei Ihrer Arbeit zuschauen. Geöffnet ist der Rundgang täglich während der Ladenöffnungszeiten.

#### Kosten:

Für Gruppen unter 10 Personen pauschal € 50,-- mit Verköstigung

Für Gruppen über 10 Personen pro Person € 5,-- mit Verköstigung

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 08:00 – 12:00 und 15:00 – 18:00 Uhr

Donnerstag – und Samstagnachmittag geschlossen.

#### Führungen:

Gerne bieten wir für Gruppen ab 10 (bis max. 50) Personen auch Führungen an. Der Rundgang dauert ca. 1 Stunde und wird mit der Verköstigung ausgesuchter Käsesorten abgeschlossen.

## Sennalpen:

### **Alpkäsereibesichtigung der Alpe Gerisgswend in Hittisau**

Kontakt:

**Alpe Gerisgswend**

Fam. Josef Schwärzler

6952 Hittisau

Mobil: +43 (0)664 8943220

Homepage: [www.gerisgswend.at](http://www.gerisgswend.at)

Kurzbeschreibung:

Auf der Strecke von Hittisau nach Balderschwang liegt ca. 500 m nach der schönen Kapelle in Sippersegg die Alpe Gerisgswend.

Erleben Sie vor Ort in der traditionellen Sennerei die Erzeugung von Alpkäse und Alpbutter, sowie die Reifung des Käses im Keller.

Auf Wunsch können Sie auch selber beim Sennen Hand anlegen!

Öffnungszeiten:

während der Alpzeit von Mitte Mai bis Ende September täglich am Vormittag von 09:30 – 12:00 Uhr  
Einzelpersonen ohne Anmeldung, Gruppen ab 6 Personen auf Anmeldung

Kosten:

1. Variante: Führung und kleine Verköstigung (Milch, BIO-Alpkäsewürfel)  
€ 3,00 pro Person
2. Variante: Führung und Verköstigung (Milch, BIO-Alpkäsebröte)  
€ 6,00 pro Person

---

### **Alpsennereibesichtigung Alpe Obere Falz in Egg**

Kontakt:

**Georg und Theresia Schneider**

Vögin 123

6863 Egg

Handy: +43 (0)664 3744794

Kurzbeschreibung:

Die Alpe Obere Falz ist auf dem Alprundwanderweg ab dem Schetteregger Hof (auf halber Strecke) in ca. 1 Stunde Gehzeit gemütlich erreichbar.

Sie haben die Möglichkeit, in unserem Alpgastgarten Rast zu machen, sich zu stärken und bei der Alpkäseproduktion live dabei zu sein.

Die Sennlerin wird Ihnen das Bewirtschaften und das Leben auf der Alpe näher bringen.

Kosten:

€ 3,00 pro Person mit Käseprobe;  
Jause auf Anfrage;

Termine:

Ende Mai bis Mitte September immer samstags um ca. 11:30 Uhr  
oder nach Vereinbarung;  
Anmeldung erforderlich;

## **Alpensnereibesichtigung auf der Alpe Oberlose am Bödele in Schwarzenberg**

Kontakt:

**Lothar und Margit Sieber**

Schwarzen 924

6867 Schwarzenberg

Mobil: +43 (0)664 3066985

+43 (0)664/4453691

Kurzbeschreibung:

Sennen auf der Alpe erleben. Hintergründe und Zusammenhänge der Bregenzerwälder Land und Alpwirtschaft.

Kosten:

€ 6 pro Person inkl. Kostprobe eigener Produkte

mind. 4 Personen

Termine:

Ende Mai – Anfang September jeweils Dienstag 09:00 Uhr oder nach Vereinbarung

Anmeldung auch kurzfristig möglich

---

---

## **Heimische Köstlichkeiten auf der Alpe Hittisberg in Hittisau**

Kontakt:

**Familie Maria und Peter Hagspiel**

Bolgenach 47

6952 Hittisau

Mobil: +43 (0)664 3259671

Mail: [haushagspiel@aon.at](mailto:haushagspiel@aon.at)

Kurzbeschreibung:

Nach einer leichten Wanderung (Gehzeit vom Dorfplatz in Hittisau eine gute Stunde) zur Alpe Hittisberg erhalten Sie bei Fam. Hagspiel ein köstliches Bauernfrühstück. Auf Wunsch werden Ihnen Kässpätzle mit Salat sowie ein Bauerteller serviert.

Öffnungszeiten:

Während der Vorsäbzeit von ca. Ende Mai bis Mitte September.

Termine und Kosten: nach telefonischer Vereinbarung

## **Führung auf der Alpe Buchen**

### Kontakt:

Ziegenalpe Buchen  
Herr Rainer Held  
T +43 664 313 06 58

### Kurzbeschreibung:

Die Alpe Buchen befindet sich im Mellental. Vom Parkplatz in der Parzelle Unterrain wandern Sie gemütlich ca. eine Stunde am Mellenbach entlang zur Alpe Buchen. Besonders geeignet ist diese Wanderung für Familien mit Kindern und Senioren. Die Alpe Buchen liegt mitten im Naturschutzgebiet und lädt mit ihren Ziegen, Schweinen und Kühen zum Verweilen und Wohlfühlen ein und bietet ein wahres Paradies für Kinder. Auf der sonnigen Terrasse bzw. bei schlechtem Wetter in den gemütlichen Stuben, kann man bei einer herzhaften Älplerjause die Seele baumeln lassen und gleichzeitig Kraft und Energie in der wunderschönen Bergwelt tanken. Auf Wunsch kann eine Führung auf der Alpe gebucht werden.

### Öffnungszeiten:

Von Ende Mai bis Anfang Oktober täglich von 11.00 – 17.00 Uhr  
Gruppen auf Voranmeldung, bei jeder Witterung offen!

### Termine und Kosten:

Führung inkl. Jause und Getränke, max. 20 Personen  
Führung einmalig € 60,00 zzgl. € 10,00 pro Person  
Termin nach Vereinbarung unter T +43 (0)664 313 06 58

## Schaubetriebe:

### **Besuch des Alpsennereimuseums in Hittisau**

Kontakt:

**Tourismusbüro Hittisau**

Platz 370

6952 Hittisau

Tel.: +43 (0)5513 6209-50

Mail: [tourismus@hittisau.at](mailto:tourismus@hittisau.at)

Homepage: [www.hittisau.at](http://www.hittisau.at)

Kurzbeschreibung:

Das Alpsennereimuseum ist eine funktionsfähig eingerichtete, historische Sennküche, die Arbeitsweise und Gerätschaften der Käseherstellung und Milchverarbeitung der letzten 300 Jahre im Bregenzerwald zeigt.

Erfahren Sie mehr über die Käseerzeugung von früher und heute – inkl. Film und Käseverkostung.

Öffnungszeiten:

Mittwoch: 10:00 Uhr öffentliche Führung – Voranmeldung bis Dienstag 12:00 Uhr

Führungen sind jederzeit nach Vereinbarung möglich.

Dauer: ca. 1 Stunde

Kosten: € 3,00 pro Person  
€ 4,50 pro Person in Englisch und Französisch  
Führung ab 5 Personen

---

### **Betriebsbesichtigung der „Wälder Metzge“ in Warth**

Kontakt:

**Wälder Metzge Käse u. Schinkenerzeugungs GmbH**

Fam. Feurstein

Nr. 73

6767 Warth

Tel.: +43 (0)5583 3598

Mobil: +43 (0)664 2304307

Mail: [waeldermetzge@aon.at](mailto:waeldermetzge@aon.at)

Homepage: [www.waeldermetzge.at](http://www.waeldermetzge.at)

Kurzbeschreibung:

Unsere Führungen geben Ihnen Einblick in die Kunst der Käseerzeugung.

Sie finden im Winter immer mittwochs um 16:00 Uhr statt (oder ab 10 Personen auf Anfrage).

Busse und Reisegruppen sind nach Anmeldung jederzeit gerne willkommen.

Die Führungen dauern ca. 15 Minuten mit Käseverkostigung und zeigen folgendes:

- Milchanlieferung
- Käseerzeugung
- Reifekeller Beichtigung
- Schinken- und Speckteller sowie Einblicke in unsere Wurstproduktion

Termine: Anmeldungen unter +43 (0)664 2304307 bei Alois Feuerstein

---



## **Brauereibesichtigung der Brauerei Egg**

Kontakt:

**Brauerei Egg**

Gerbe 500

6863 Egg

Tel.: +43 (0)5512 2201

Mail: [brauerei@brauerei-egg.at](mailto:brauerei@brauerei-egg.at)

Homepage: [www.brauerei-egg.at](http://www.brauerei-egg.at)

Kurzbeschreibung:

Die Brauerei Egg lädt Sie ein, den Weg eines „ausgezeichneten“ Bieres vom Sudhaus über die Gär- und Lagerkeller bis hin zur Abfüllung mitzuverfolgen.

Kosten: € 5,00 pro Person inkl. Degustation

Termine: auf Anfrage



## Bregenzerwälder Käsekeller in Lingenau

### Kontakt:

#### **KäseStrasse Bregenzerwald GmbH**

Zeihenbühl 423

6951 Lingenau

Tel.: Büro: +43 5513 42870-41

Tel.: Foyer/Geschäft: +43 5513 42870-43

Fax: +43 5513 42870-40

Mail: [info@kaesestrasse.at](mailto:info@kaesestrasse.at)

Homepage: [www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)

### Kurzbeschreibung:

Wir begrüßen Sie im Foyer und präsentieren Ihnen einen Film über die KäseStrasse Bregenzerwald.

Durch die imposante Glaswand erhält jeder Besucher Einsicht in den Reifekeller, in welchem 90% der Bergkäseproduktion des Bregenzerwaldes gepflegt und gelagert werden.

Sie erhalten Informationen zur Bregenzerwälder Käsekultur, der Bergkäsereifung und –lagerung sowie zur KäseStrasse Bregenzerwald in einem schönen Film (ca. 15 min.) und von unseren Moderatoren.

### Öffnungszeiten:

Sommer (01.04. bis 31.10.):

Montag bis Freitag: 10:00 – 18:00 Uhr

Samstag: 09:00 – 17:00 Uhr

Winter (01.11. bis 31.03.):

Montag: Ruhetag

Dienstag bis Freitag: 10:00 – 17:00 Uhr

Samstag: 10:00 – 16:00 Uhr

Dauer: ca. 1 ½ Stunden (ausgenommen Angebot A)

Termine: nur mit Voranmeldung im Büro der KäseStrasse Bregenzerwald

Kosten: A) Käseverköstigung mit 1 Scheibe Brot und einem Glas Wäldar Win oder Ländle Saft  
- ohne Moderation  
€ 5,90 pro Person (ab 2 Personen)  
Moderation optional € 60,-- pauschal

B) Käseverköstigung mit 1 Scheibe Brot und einem Glas Wäldar Win oder Ländle Saft  
inklusive persönlicher Gruppenmoderation  
€ 7,90 pro Person (ab 15 Personen)  
Gruppenpauschale bis 14 Personen € 110,--

C) Käse-Weinverköstigung mit 1 Scheibe Brot und einem Glas Wäldar Win  
mit unserem Käsesommelier inklusive Moderation  
€ 9,90 pro Person (ab 15 Personen)  
Gruppenpauschale bis 14 Personen € 140,--

D) Bauernteller mit 2 Scheiben Brot und einem Glas Wäldar Win oder Ländle Saft  
inkl. Pers. Gruppenmoderation  
€ 11,90 pro Person (ab 15 Personen)  
Gruppenpauschale bis 14 Personen € 170,--

Reiseleitung und Busfahrer bei Gruppen ab 15 Personen kostenfrei (ausgenommen Angebot A).

## Betriebsbesichtigung bei Metzler Käse-Molke in Egg

### Kontakt:

#### **Metzler Käse-Molke GmbH**

Familie Melitta und Ingo Metzler

Bruggan 1025

6863 Egg

Tel.: +43 (0)5512 3044

Mail: [metzler@molkeprodukte.at](mailto:metzler@molkeprodukte.at)

Homepage: [www.molkeprodukte.at](http://www.molkeprodukte.at)

### Kurzbeschreibung:

Mit unserem Projekt **NATURHAUTNAH**, haben wir einen Ort geschaffen, an dem energieeffizient und nachhaltig gewirtschaftet wird und sämtliche landwirtschaftliche Prozesse hautnah erlebt werden können.

Wir möchten unser Lebensthema Bauernhof und alles was dazugehört und was daraus entstehen kann, für jeden be-greifbar machen, veranschaulichen und Lust auf die Natur wecken. Vom imposanten Kuh-Laufstall und dem turbulenten Ziegen-Tollhaus mit Besuchergalerie über die Kleintier-Kuschel-Zone, dem Kräutergarten, der Hightech-Kühl- & Wärmetechnik bis hin zur Käseherstellung, zur Molke-Kosmetikverarbeitung und zum feinen Hofladen ... haben wir nichts zu verbergen!

Wir wünschen eine schöne Zeit beim **Bauernhof-be-greifen**, beim Genießen unseres herzhaften Käse- & Bauernhofspezialitätenbuffets.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse und bitten Sie um Anmeldung bzw. Terminvereinbarung.

### Öffnungszeiten Hofladen:

Montag bis Freitag: 08:00 - 12:00 und 13:30 – 18:00 Uhr

Samstag: 08:00 – 12:00 Uhr

### Kosten:

#### Individualbesucher (Preise pro Person)

1. Betriebsbesichtigung mit Käsebuffet und Molkegetränken  
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 bis 14 Jahre -50%  
Dauer ca. 2 Stunden € 13,50
2. Betriebsbesichtigung wie Pos. 1 mit kleiner Verkostung € 6,50

#### Gruppenbesucher - ab 12 Personen (Preis pro Person)

1. Betriebsbesichtigung mit Käsebuffet und Molkegetränken  
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 bis 14 Jahre -50%  
Dauer ca. 2 Stunden € 12,50
2. Betriebsbesichtigung wie Pos. 1 mit kleiner Verkostung € 5,50

#### Kindergartengruppen & Schulklassen (Preis pro Person)

Betriebsbesichtigung mit Jause  
bis 14 Jahre in Begleitung;  
Ermäßigung mit der Bestätigung „Schule am Bauernhof“  
Dauer ca. 2 Stunden € 4,00

#### Ziegen und Kühe melken (Preis pro Person)

mit Brunch bzw. Käsebuffet und Molkegetränken  
mindestens 2 - maximal 6 Personen  
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 bis 14 Jahre -50%  
Beginn: 06:00 Uhr bzw. 18:00 Uhr  
Dauer ca. 2 Stunden € 25,00

## Sennschule für Käseliebhaber bei Metzler Käse-Molke in Egg

### Kontakt:

#### **Metzler Käse-Molke GmbH**

Familie Melitta und Ingo Metzler

Bruggan 1025

6863 Egg

Tel.: +43 (0)5512 3044

Mail: [metzler@molkeprodukte.at](mailto:metzler@molkeprodukte.at)

Homepage: [www.molkeprodukte.at](http://www.molkeprodukte.at)

### Kurzbeschreibung:

Sehen, Riechen, Schmecken und Fühlen stehen im Mittelpunkt, wenn es darum geht, in unserer Sennschule Ihren eigenen, schmackhaften Frischkäse herzustellen. Mit einigen Litern Milch, der richtigen Rezeptur und sorgfältig ausgewählten Zutaten werden Sie garantiert erfolgreich sein. Während Ihr Käse mindestens eine Stunde ruht, erfahren Sie bei einer Käsejause, welche bedeutende Rolle die beim Käsen anfallende Molke spielt. Sie und Ihre Familie werden begeistert sein, wenn Sie Ihren selbstgemachten Käse, nach den Rezeptvorschlägen unserer Großmutter, zuhause servieren.

Im Preis enthalten sind: Aperitif, Käsejause, Molkegetränke, ca. 600 g von ihrem selbst gemachten Käse, Käseverpackung, Rezepte, Urkunde, Arbeitsschürze und 5% Rabatt auf alle Produkte im Hofladen sowie die Aufnahme in den Sennerclub.

### Öffnungszeiten Hofladen:

Montag bis Freitag: 08:00 – 12:00 und 13:30 – 18:00 Uhr

Samstag: 08:00 – 12:00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

Kosten: € 59,00 pro Person

Termine: nach Vereinbarung, mind. 8 Personen – max. 20 Personen

## Schausennen im Käsehaus in Andelsbuch

### Kontakt:

#### **Das Bregenzerwälder Käsehaus**

Hof 144

6866 Andelsbuch

Tel.: +43 (0)5512 26346

Mail: [info@kaesehaus.com](mailto:info@kaesehaus.com)

Homepage: [www.kaesehaus.com](http://www.kaesehaus.com)

### Kurzbeschreibung:

Das „Begrüßungsschnäpsle“ ist eingeschonkt – wir heißen Sie herzlich willkommen zum Schaukäsen im Bregenzerwälder Käsehaus! Der Senner ist schon mit Herz & Seele bei der Arbeit. Im Sennkessel wärmt er die Milch an und weiß nebenbei viel zu erzählen über den Bregenzerwald, die Kultur und die Menschen, die hier zuhause sind. Erleben Sie, wie die Milch mit dem Lab dick gelegt und dann mit der Käseharfe zum Bruch zerschnitten wird. Bei diesem Vorgang sondert sich die wertvolle Molke ab. Es ist ein interessanter und erlebnisreicher Weg von der Milch bis zur „Käsegeburt“, wenn der Senner den Käse mit dem Käsetuch aus dem Sennkessel hebt. Zwischendurch servieren wir kleine Käseschmankerl zur Degustation. Staunen Sie, wie der Käsegenuss mit dem „Gewusst wie“ zum Geschmackserlebnis wird!

### Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 09:00 – 18:00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 10:00 – 18:00 Uhr

Kosten: ab 25 Personen: € 4,50 pro Person (in Englisch nur auf Anfrage)  
kleinere Gruppen: € 110,-- pauschal  
inkl. Schausennen, Begrüßungsschnäpsle und Käseverköstigung  
Dauer ca. 1-1 ½ Stunden

Termine: auf Anfrage

---

## Führung durch die Schaubrennerei und Imkerei Bentele in Egg

### Kontakt:

#### **Gebrüder Bentele**

Heckisau 77

6863 Egg-Großdorf

Tel.: +43 (0)5512 4402

Mail: [info@gsiberger.at](mailto:info@gsiberger.at)

Homepage: [www.gsiberger.at](http://www.gsiberger.at)

### Kurzbeschreibung:

Die Gebrüder Bentele haben das „Begrüßungsschnäpsle“ eingeschonkt und führen Sie anschließend persönlich durch die Imkerei & Schaubrennerei. Zunächst das großzügig aus Holz und Glas erbaute Bienenhaus. Dann lernen Sie bei der Führung durch die Schaubrennerei den Werdegang der edlen Brände von der Maische bis zur Destillation kennen. Die Produktvielfalt geht über Schnäpse, Edelbrände - Liköre bis zu den Massage- und Dufterlebnissen der vier Jahreszeiten. Ein breites Sortiment bäuerlichen Erzeugnisse aus der KäseStrasse Bregenzerwald überzeugen die Besucher.

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 07:30 – 12:00 und 13:30 – 17:00 Uhr

Samstag: 09:00 – 12:00 Uhr

Dauer: ca. 1 ½ Stunden

Kosten: € 4,50 pro Person mit kleiner Verköstigung inkl. Degustation

Termine: Gruppenführungen mit mind. 15 bis ca. 100 Personen  
von Montag bis Samstag nach Vereinbarung

# Wandern & mehr

## Genusswanderungen:

### **Schlemmerwanderung Quelltuff Lingenau**

Kontaktadresse:

**Tourismusbüro Lingenau**

Hof 258

6951 Lingenau

Tel.: +43 (0)5513 6321

Mail: [tourismus@lingenau.at](mailto:tourismus@lingenau.at)

Homepage: [www.lingenau-tourismus.at](http://www.lingenau-tourismus.at)

Kurzbeschreibung:

Eine geführte Wanderung mit Gruppen ab 30 Personen zum Quelltuff – mit Sicherheit eine der schönsten Quelltuffablagerungen Vorarlbergs – dann weiter zur denkmalgeschützten Negrellibrücke (Geistiger Vater und Planer Alois Negrelli).

Auf der Brücke wird Ihnen Ihr Mittagessen serviert.

Auf Wunsch feine Kässpätzle oder eine Käsejause.

Ein weiteres Ziel ist dann eine Besichtigung der Schaubrennerei und Imkerei der Gebrüder Bentele in Egg-Großdorf, bevor es weiter nach Lingenau geht.

Abends wird für Sie auf Wunsch noch ein Käse-Schlemmermenü mit Weinbegleitung serviert.

Kosten: auf Anfrage

Termine: für Gruppen ab 30 Personen jederzeit auf Anfrage möglich

## Erlebnisfahrten:

### **Fahrt mit dem „Wälderbähnle“ (Museumsbahn Bregenzerwald)**

#### Kontakt:

#### **Verein Bregenzerwaldbahn-Museumsbahn**

Jakob Bobleter

6941 Langenegg

Mobil: +43 (0)664 4662330

Tickets an Betriebstagen am Schalter Bahnhof Bezau Tel.: +43 (0)5514 3174

Mail: [info@waelderbaehnle.at](mailto:info@waelderbaehnle.at)

Homepage: [www.waelderbaehnle.at](http://www.waelderbaehnle.at)

#### Kurzbeschreibung:

Erleben Sie eine gemütliche Bahnfahrt mit dem "Wälderbähnle", der einzigartigen Museumsbahn im Bregenzerwald.

#### Öffnungszeiten:

Laut Fahrplan von Pfingsten bis Anfang Oktober an allen Samstagen und Sonntagen, im Juli, August, November und Dezember auch an bestimmten Wochentagen.

Nikolausfahrten im November und Dezember.

Sonderfahrten auf Anfrage.

#### Kosten:

Erwachsene:

von € 6,50 bis € 8,00 pro Person für die Fahrt von Bezau zum Bahnhof Schwarzenberg und zurück

von € 5,00 bis € 6,00 pro Person für eine Fahrtrichtung

Kinder (6 bis 15 Jahre):

von € 3,00 bis € 3,50 pro Person für die Fahrt von Bezau zum Bahnhof Schwarzenberg und zurück

von € 2,50 bis € 3,00 pro Person für eine Fahrtrichtung

---

### **Panoramafahrt mit den Bergbahnen Diedamskopf**

#### Kontakt:

#### **Diedamskopf Alpin Tourismus GmbH & Co KG**

Halde 300

6886 Schoppernau

Tel.: +43 (0)5515 4110

Mail: [info@diedamskopf.at](mailto:info@diedamskopf.at)

Homepage: [www.diedamskopf.at](http://www.diedamskopf.at)

#### Kurzbeschreibung:

Mit über 2.000 m ist der Diedamskopf nicht nur der höchste Punkt der KäseStrasse Bregenzerwald.

Eine Vielfalt an unvergesslichen Erlebnissen und das einzigartige 300-Gipfel-Bodensee-Panorama machen den Aussichtsberg im idyllischen Bregenzerwald höchst verlockend für Gruppenausflüge.

Jeden Dienstag von 17.06. bis 16.09.2014 Bergfrühstück mit Spezialitäten aus dem Bregenzerwald.

Jeden Donnerstag von 19.06. bis 02.10.2014 Sonnenuntergangsfahrt mit Sommerbuffet und Live-Musik.

**Tischreservierung erbeten: +43 (0)5515 4110-0**

#### Betriebszeiten:

Wochenendbetrieb: 18.10. bis 19.10.2014 und 25.10. bis 26.10.2014

Täglicher Fahrbetrieb: 29.05. bis 12.10.2014

Fahrplan Gondelbahn: Montag bis Sonntag von 08:45 bis 16:15 Uhr

## Seilbahn Bezau

### Kontakt:

**Seilbahn Bezau GmbH & Co KG**

Obere 394

6870 Bezau

Tel.: +43 (0)5514 2254

Mail: [hallo@seilbahn-bezau.at](mailto:hallo@seilbahn-bezau.at)

Homepage: [www.seilbahn-bezau.at](http://www.seilbahn-bezau.at)

### Kurzbeschreibung:

Überwältigendes Panorama mit 260°-Rundumblick über Täler und Gebirgszüge des Bregenzerwaldes, den Bodensee sowie die Schweizer Berge. Panoramarestaurant mit 150 Plätzen und weiteren 250 Terrassenplätzen. Kinderspielplatz, zahlreiche Wanderwege und barrierefreier Zugang zu Bahn und Restaurant.

### Betriebszeiten 2014:

täglicher, durchgehender Fahrbetrieb von 22. März bis 2. November 2014,  
erste Bergfahrt 09:00 Uhr, ab 09:20 Uhr im 30-Minuten-Takt.

Letzte Bergfahrt 16:50 Uhr

Letzte Talfahrt 17:00 Uhr

Wochenendbetrieb im November



# Handwerk & Architektur

## Handwerk besichtigen:

### **Besuch der Juppenwerkstatt in Riefensberg**

Kontakt:

**Juppenwerkstatt Riefensberg**

Dorf 52

6943 Riefensberg

Tel.: +43 (0)5513 8356

Mail: [info@juppenwerkstatt.at](mailto:info@juppenwerkstatt.at)

Homepage: [www.juppenwerkstatt.at](http://www.juppenwerkstatt.at)

Kurzbeschreibung:

In der Juppenwerkstatt in Riefensberg wird die traditionelle Bregenzerwälder Tracht – die „Juppe“ - hergestellt.

Entdecken Sie traditionelle Handwerkskunst und erleben Sie, wie die einzigartige Wälderjuppe entsteht.

Öffnungszeiten:

Mai bis Oktober: Dienstag und Freitag von 10:00 – 12:00 Uhr sowie Freitag von 14:00 – 16:00 Uhr

Kosten:

Führungen (inkl. Eintritt und Vorführung durch Kunsthandwerkerin):  
Montag bis Samstag, Termine auf Anfrage

Gruppengröße 10 bis 50 Personen:

€ 7,00/Person

Gruppengröße bis 9 Personen:

€ 3,00/Person + € 40,00 Pauschale

# Brauchtum & Kultur

## Museen:

### **Alp Museum „Uf'm Tannberg“ Schröcken**

Tourismusbüro Schröcken  
Tel.: +43 (0)5519 2671  
Mail: [info@schroecken.at](mailto:info@schroecken.at)  
Homepage: [www.alpmuseum.at](http://www.alpmuseum.at)

Das Alp Museum „Uf'm Tannberg“ wurde 1998 neben dem alten Alpgebäude als Einhof und Schausennerei mit Stall gebaut. In diesem Museum werden die Modernisierung eines Wirtschaftsbetriebes und die Erhaltung lebendiger Tradition miteinander in Einklang gebracht. Öffnungszeiten: Juni Sonntag 13:00 – 16:00 Uhr, Juli bis Mitte September Donnerstag und Sonntag von 13:00 – 16:00 Uhr, Mitte September bis 13.10. Sonntag von 13:00 – 16:00 Uhr.

---

---

### **Alpsennerei-Museum Hittisau**

Tourismusbüro Hittisau  
Tel.: +43 (0)5513 6209-50  
E-Mail: [tourismus@hittisau.at](mailto:tourismus@hittisau.at)  
Homepage: [www.hittisau.at](http://www.hittisau.at)

Die historische Sennküche wurde 1980, zwei Jahre nach dem Bau der neuen Hittisauer Sennerei, installiert. Das Museum zeigt die Käseherstellung, wie sie vor 150 Jahren erfolgte. Ein Filmbeitrag gibt Einblick in die Käseproduktion, so wie sie heute erfolgt, dazu gibt es feine Käsekostproben.

---

---

### **Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg**

Angelika Kauffmann Museum  
Tel.: +43 (0)5512 3570  
Mail: [brigitte.metzler@schwarzenberg.at](mailto:brigitte.metzler@schwarzenberg.at)  
Homepage: [www.angelika-kauffmann.com](http://www.angelika-kauffmann.com)

Das Angelika Kauffmann Museum ist nach der berühmten Malerin Angelika Kauffmann benannt (1741 – 1807), deren Vater aus Schwarzenberg stammt. 2007 wurde das Museum anlässlich der Gedenkausstellung zum 200. Todestag von Angelika Kauffmann umgebaut. Im neuen Teil sind die Werke der Malerin Kauffmann zu sehen. Im alten Trakt wird die Bregenzerwälder Wohnkultur des 19. Jahrhunderts gezeigt.

---

---

### **Egg Museum**

Tourismusverein Egg  
Tel.: +43 (0)5512 2426  
Mail: [andreas.hammerer@schule.at](mailto:andreas.hammerer@schule.at)  
Homepage: [www.eggmuseum.at](http://www.eggmuseum.at)

Das Egg Museum ist das älteste Talschaftsmuseum des Landes – es wurde 1904 gegründet. Besonders umfangreich ist die Präsentation der Bregenzerwälder Tracht, daneben sind zahlreiche Exponate aus den Bereichen Landschaft, Sitte, Brauchtum und Wohnkultur zu sehen.

---

---

## Franz Michael Felder Museum Schoppernau

Tel.: +43 (0)5515 2495

Au-Schoppernau Tourismus

Tel.: +43 (0)5515 2288

E-Mail: [schoppernau@au-schoppernau.at](mailto:schoppernau@au-schoppernau.at)

Homepage: [www.schoppernau.bvoe.at](http://www.schoppernau.bvoe.at)

Das Franz Michael Felder Museum in Schoppernau präsentiert den Schriftsteller, Volksbildner und Sozialreformer, welcher zur Zeit der „Käsegrafen“ lebte. Er gründete zugunsten der armen bäuerlichen Bevölkerung einen Käsehandlungsverein und eine Viehversicherungsgesellschaft.

Öffnungszeiten. Montag 16 – 18 Uhr, Donnerstag 9 – 11 Uhr, Freitag 17 – 19 Uhr, Sonntag 9:30 – 11:30 Uhr  
Führungen auf Anfrage!

---

## Natur-Erlebnis Holdamoos in Au-Schoppernau

Tel.: +43 (0)5515 2288

E-Mail: [Info@au-schoppernau.at](mailto:Info@au-schoppernau.at)

Homepage: [www.au-schoppernau.at](http://www.au-schoppernau.at)

400 Jahre Alpgeschichte mitten in einem reizvollen Stück Kultur- und Naturlandschaft. Das Herzstück des „Natur-Erlebnis Holdamoos“

ist eine 400 Jahre alte Vorsäböhütte, die vor Verkauf und Abbruch gerettet wurde. Rund um Hütte und See gibt es einen Kräutergarten

mit über 150 verschiedenen Heilpflanzen und Kräutern, gepflegte Spazierwege, eine Wackelbrücke und einen mystischen Haselnussplatz.

Öffnungszeiten: täglich

Die Vorsäböhütte kann jeden Freitag von 14 – 16 Uhr besichtigt werden bei freiem Eintritt

Führungen auf Anfrage!

---

## Frauenmuseum Hittisau

Tel.: +43 (0)5513 6209-30

Mail: [kontakt@frauenmuseum.at](mailto:kontakt@frauenmuseum.at)

Homepage: [www.frauenmuseum.at](http://www.frauenmuseum.at)

Das Museum beschäftigt sich sowohl mit regionalspezifischen als auch mit überregionalen Themen.

Die Ausstellungen werden durch ein dichtes Programm an Vorträgen, Symposien, Lesungen und Konzerten ergänzt.

---

## Heimatismuseum Alberschwende

Tourismusbüro Alberschwende

Tel.: +43 (0)5579 4233

Herbert Klas

Mobil: +43 (0)664 5972437

Mail: [herbert.klas@gmx.net](mailto:herbert.klas@gmx.net)

Homepage: [www.alberschwende.at](http://www.alberschwende.at)

Das Museum zeigt Ausschnitte aus der bäuerlichen Lebensweise und Wohnkultur vom 18. bis ins frühe 20. Jahrhundert.

Ein Schwerpunkt befasst sich mit den Arbeitsgängen „Vom Flachs zum Leinen“.

In der **Außenstelle Mesmers Stall** befindet sich eine Dokumentation zur Alten Landwirtschaft.

---

## Heimatismuseum Bezau

Tourismusbüro Bezau

Tel.: +43 (0)5514 2295

Mail: [info@bezau.at](mailto:info@bezau.at)

Homepage: [www.bezau.at](http://www.bezau.at)

Anton Bär  
Tel.: +43 (0)5514 2559  
Annelies Meusburger  
Tel.: +43 (0)5514 3239  
Walter Greußing, Obmann Museumsverein  
Tel.: +43 (0)5514 2428

Das Heimatmuseum Bezau ist ein typisches Bauernhaus des hinteren Bregenzerwaldes, gewährt aber heute noch guten Einblick in die Wohn- und Lebensverhältnisse in einer nach wie vor von Holzarchitektur geprägten Landschaft.

---

---

## **Juppenwerkstatt Riefensberg**

Juppenwerkstatt  
Dorf 52  
6943 Riefensberg  
Tel.: +43 (0)5513 8356  
E-Mail: [info@juppenwerkstatt.at](mailto:info@juppenwerkstatt.at)  
Homepage: [www.juppenwerkstatt.at](http://www.juppenwerkstatt.at)

In der Juppenwerkstatt in Riefensberg wird die traditionelle Bregenzerwälder Tracht – die „Juppe“ - hergestellt. Entdecken Sie traditionelle Handwerkskunst und erleben Sie, wie die einzigartige Wälderjuppe entsteht.

---

---