

OBERSTDORF

8. INTERNATIONALES

Käse- festival

OBERSTDORF HAUS

07. bis 09. März 2025



oberstdorf.de/kaesefestival



Vorwort

„Sehr geehrte Besucherinnen und Besucher,

das Allgäu begeistert das ganze Jahr mit seinen herrlichen Landschaften und zieht Touristinnen und Touristen aus nah und fern an. Seinen Gästen bietet das Allgäu aber noch viele weitere Attraktionen.

Das Allgäu ist seit Jahrhunderten für seine besondere Käsekultur bekannt. Diese Tradition erfährt dieses Jahr wieder eine besondere Würdigung. Vom 7. bis 9. März 2025 findet das 8. Internationale Käsefestival in Oberstdorf statt.

Es freut mich, dass bei dieser Veranstaltung das Käsehandwerk und die einzigartige Vielfalt unserer regionalen Käseschätze im Mittelpunkt stehen. Von klassischen Käsesorten bis hin zu besonderen Kreationen – Käseliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten. Mit dem Allgäuer Emmentaler, dem Allgäuer Bergkäse, dem Allgäuer Sennalpkäse und dem Allgäuer Weißlacker sind auch die bekanntesten und von der EU geschützten Allgäuer Käsesorten mit dabei.

Die Besucherinnen und Besucher erwartet ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Das Genuss-Erlebnis für Feinschmecker und Käseliebhaber soll zu einem großen Familienfest werden. Einer der Höhepunkte ist der traditionelle Bergkäseausstich des Alpwirtschaftlichen Vereins im Allgäu e. V., der in diesem Jahr bereits zum 68. Mal stattfindet. Hier werden jährlich die besten Käse prämiert, die im Vorjahr von den Allgäuer Sennern produziert wurden. Käse ist Genuss mit allen Sinnen. Ihnen und Ihren Familien wünsche ich viel Freude und zahlreiche genussvolle Momente beim 8. Internationalen Käsefestival in Oberstdorf.“



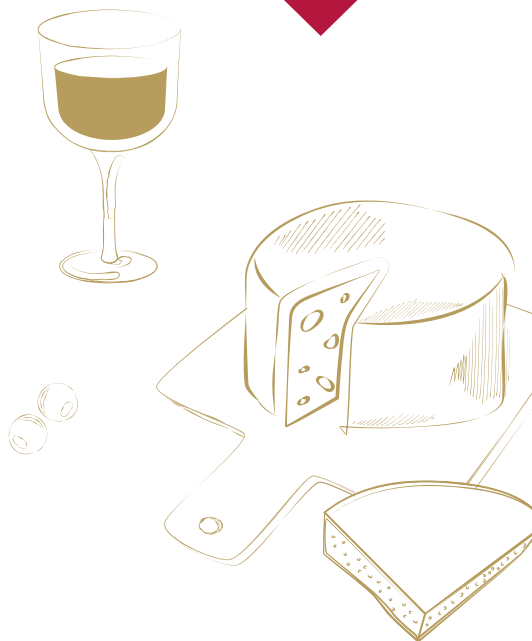
Michaela Kaniber
Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Käse- & Weinverkostung

SAMSTAG, 08. MÄRZ 2025
12.00 UHR & 14.00 UHR
Saal Breitachklamm

**HIGH
LIGHT**

Im Rahmen des Internationalen Käsefestivals in Oberstdorf findet natürlich passend zum Thema eine Wein- und Käseverkostung statt. Nimm teil und lass Dich ausführlich informieren vom Käsefachmann Dr. Richard Ellner und dem Weinexperten Christoph Bles.



! **EINTRITT**

10 € pro Person
Kartenverkauf am
Info-Counter im Foyer.



Programm

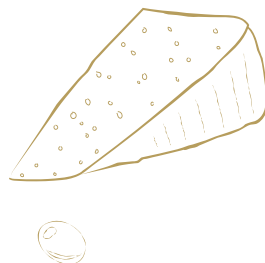
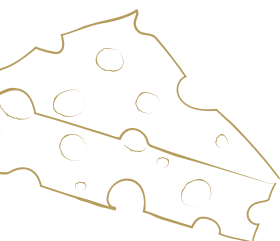
FREITAG, 07. MÄRZ 2025

- 10 bis 18 Uhr** **Internationaler Käsemarkt**
Saal Nebelhorn
- 13 Uhr** **Offizielle Eröffnung**
durch Staatsminister Eric Beißwenger und Bayerische
Milchprinzessin Verena Wagner mit Alphornbläsern
Saal Nebelhorn
- 13 bis 15 Uhr** **Musikalische Unterhaltung**
mit „Combo 4“
Saal Nebelhorn
- 15 bis 17 Uhr** **Stubenmusik**
mit dem Trio „Bloß zu 3.“
Foyer
- 15.30 Uhr** **68. Bergkäseprämierung**
Vergabe der Preise und Urkunden durch die Bayerische
Milchprinzessin Verena Wagner
Saal Breitachklamm

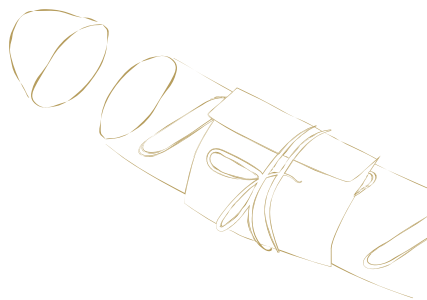


KINDERPROGRAMM

- 14 bis 16 Uhr** **Kinderschminken**
Eintritt frei!
Foyer



SAMSTAG, 08. MÄRZ 2025



10 bis 18 Uhr **Internationaler Käsemarkt**
Saal Nebelhorn

11 bis 14 Uhr **Alpenländische Musik**
mit den „Alpenspitzbuaba“
Saal Nebelhorn

12 bis 13 Uhr **Wein- und Käseverkostung**
&
14 bis 15 Uhr „Welcher Wein passt zu welchem Käse?“ mit Käsefachmann
Dr. Richard Ellner und Weinexperte Christoph Bleeß
Saal Breitachklamm | Eintritt 10 €

14 bis 17 Uhr **Musikalische Unterhaltung**
mit dem Trio „Uifach so“
Saal Nebelhorn



16 bis 17 Uhr **Kasperltheater**
„Der Kasperl und die geheimnisvolle Wunder-
kugel“ mit Marie-Luise Kaiser | Eintritt frei!
Raum Freibergsee im 1. OG

SONNTAG, 09. MÄRZ 2025

10 bis 18 Uhr **Internationaler Käsemarkt**
Saal Nebelhorn

14 bis 16 Uhr **Stubenmusik**
mit den „Burgglöckler Fehl“
Foyer

17 bis 18 Uhr **Konzert der Blasmusik**
mit der Musikkapelle Oberstdorf
Saal Nebelhorn



15 bis 16 Uhr **Zauberer Thomasius**
mit Luftballon-Tiermodellieren | Eintritt frei!
Nordi-Club im UG

Aussteller

OBERSTDORF HAUS Foyer – Haupteingang

1



ALLGÄUER KÄSEKUCHEN

„Mit viel Liebe und handwerklichem Geschick backen wir für Sie frischen Käsekuchen. Ob klassisch oder mit köstlichen Füllungen oder Toppings wie Mandarine, Eierlikör, Vierfrucht oder mit Bienenstich Haube ist unser Allgäuer Käsekuchen immer eine gute Wahl. Regionale Produkte dafür zu verwenden ist uns ein grosses Anliegen. Besuchen Sie unseren liebevoll gestalteten Stand und lassen Sie sich von einem „Versucherle“ begeistern.“

allgaeuer-kaesekuchen.de

Deutschland

2



allesChili MANUFAKTUR

Liebhaber scharfer Gaumenfreuden finden hier ausgefallene Chili-Spezialitäten in allen Schärfegraden: getrocknet, kandiert, zu Gewürz-, Hot- & BBQ-Saucen sowie Fruchtaufstrichen verarbeitet. Alles wird nach Slow Food-Kriterien in liebevoller Handarbeit hergestellt – von der Rezeptur bis zur Verpackung. „Wir legen höchsten Wert auf natürliche Zutaten und arbeiten ohne jegliche Aromen und Zusatzstoffe. Lassen Sie sich an unserem Stand inspirieren und probieren allerlei Leckeres zum Käse.“

alles-chili.de

Deutschland

3



LUCA'S DELICE GOURMET

Leidenschaft trifft auf jungen Elan! Seit 2023 schlägt LDGourmet eine Brücke zwischen dem Allgäu und Frankreich, indem es die Liebe zur französischen Esskultur mit einem frischen Ansatz vereint. Die sorgfältig ausgewählten Weine und Spezialitäten bringen die Art de vivre, den authentischen Charme Frankreichs, direkt nach Hause – ein Hauch von Urlaub, den man schmecken kann. Bon Appétit!

ldgourmet.com

Deutschland

4



NATURLIC FEINKOST

„Unsere Philosophie ist mit einem Wort beschrieben - NATÜRLICH! So sollen unsere Waren sein, ohne Zusatzstoffe und Chemie, einfach NATURLIC! Schon in der 3. Generation sind wir auf den Märkten unserer Heimat und darüber hinaus tätig. Anfänglich mit zugekauften Waren, heute auch aus eigener Herstellung.“

naturlic.de

Deutschland

5



SÜSSWAREN HÄNLE

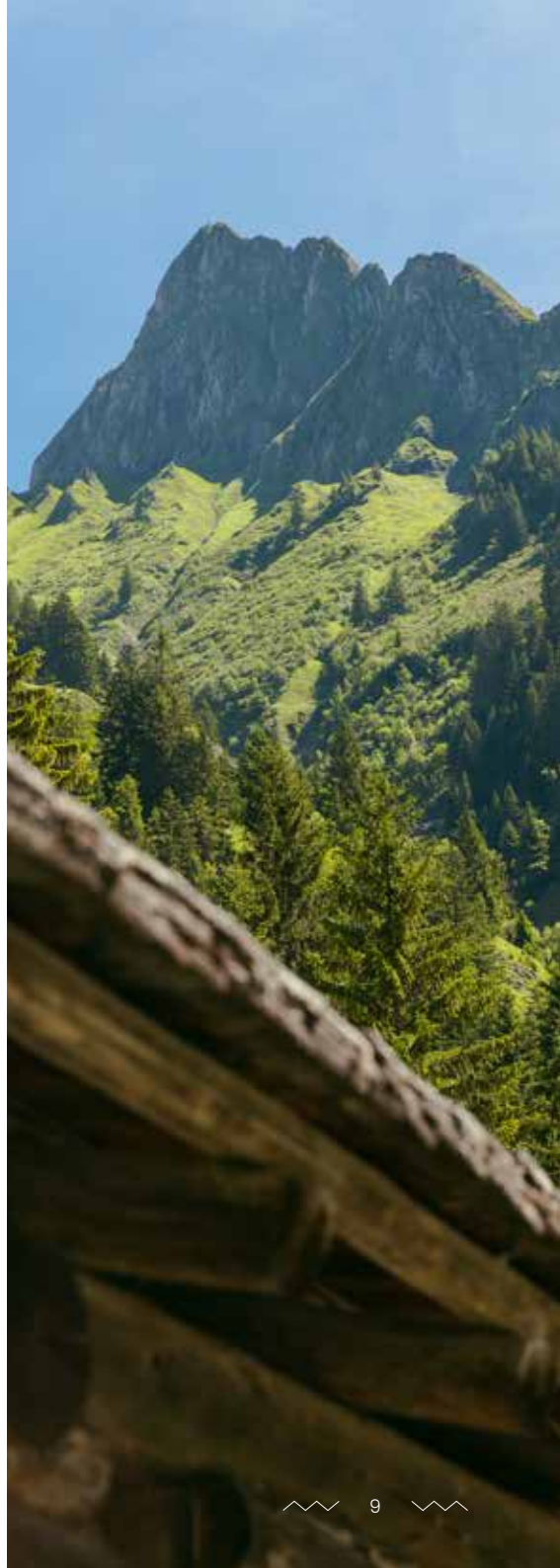
„Seit über vier Jahrzehnten verwöhnen wir unsere Kunden mit Spezialitäten aus eigener Herstellung! Lassen Sie sich verführen von einer vielfältigen Auswahl an leckeren, traditionell feuergebrannten Mandeln, verschiedenen Nusssorten sowie weiteren süßen Köstlichkeiten. Natürlich verwenden wir nur hochwertige Zutaten und legen besonderen Wert auf Frische und Haltbarkeit. Wir bürgen für Topqualität und kundenfreundliche Preise! Über einen Besuch an unserem Stand würden wir uns sehr freuen!“

Deutschland

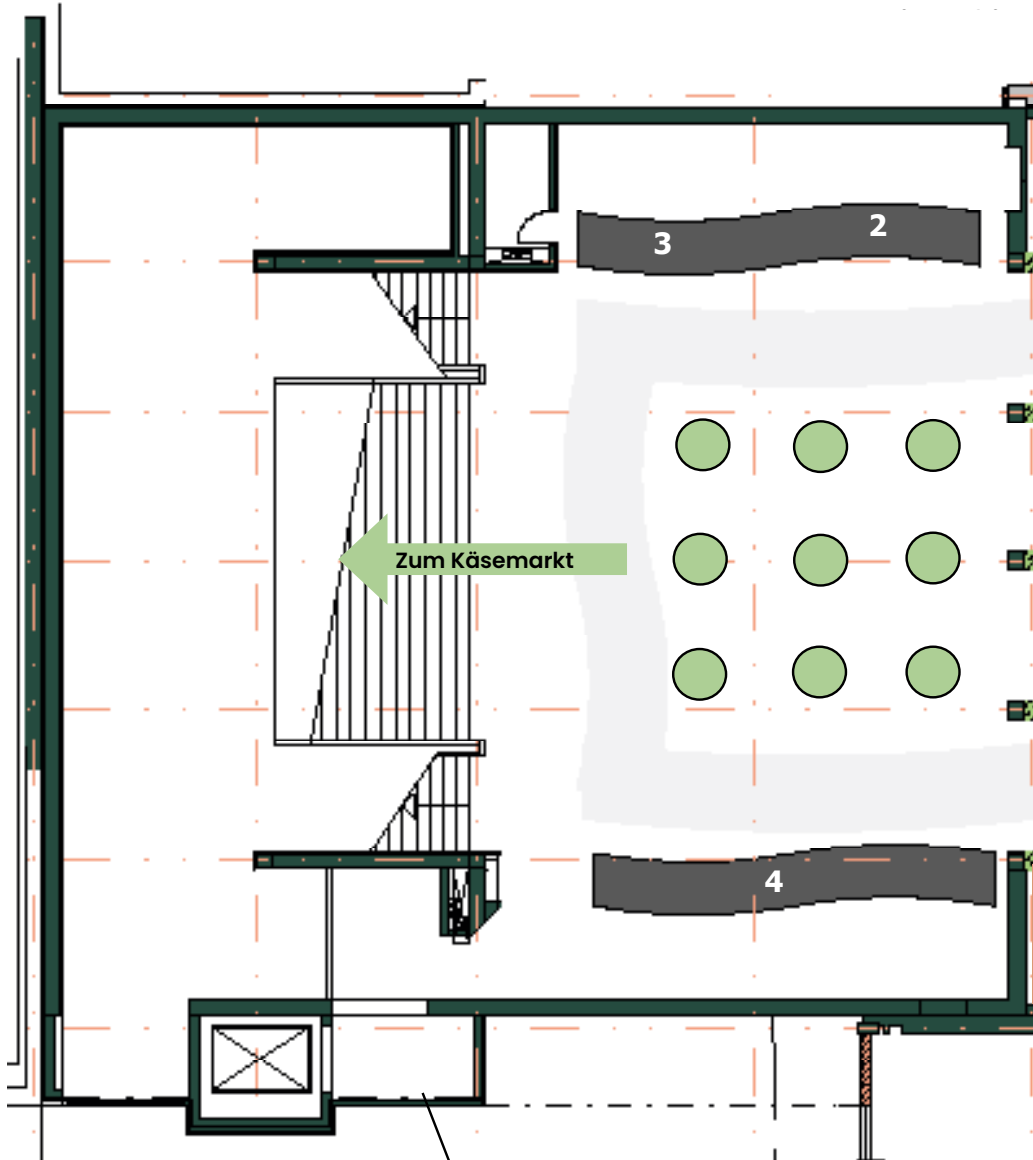


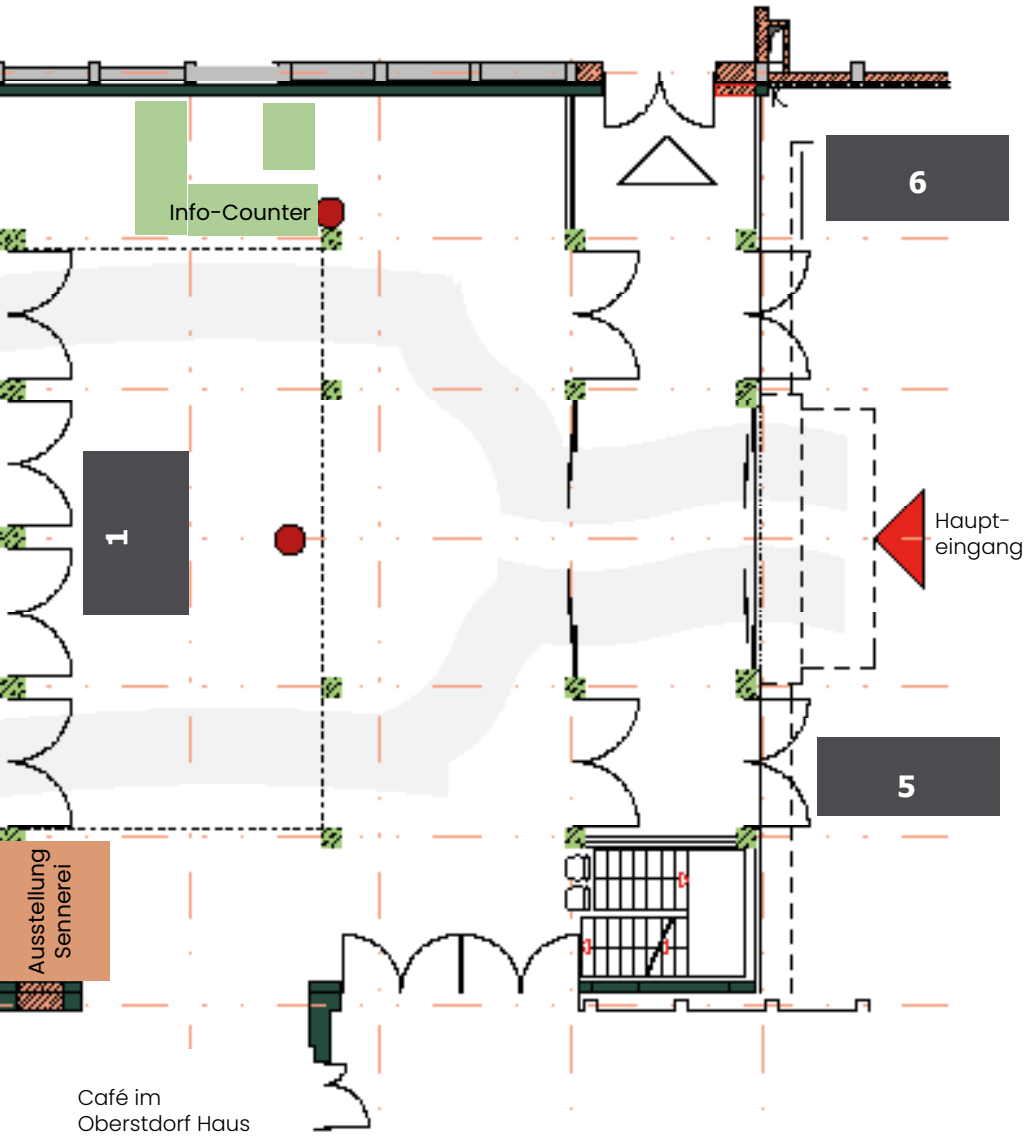
ALTSTADTCAFÉ

„Besuchen Sie uns auf heiße und kalte Kaffeespezialitäten, leckere Frappés und knusprige Waffeln. Auch verschiedene Warm- und Kaltgetränke erhalten Sie an unserem Stand vom Altstadtcafé Kempten. Mit unserem vielfältigen Angebot bieten wir Ihnen die beste Ergänzung zum leckeren Käse.“



Übersichtsplan Foyer





Café im Oberstdorf Haus

Aussteller

OBERSTDORF HAUS Saal Nebelhorn

1



CAFÉ IM OBERSTDORF HAUS

„Wir bieten Dir ein vielseitiges Angebot an Getränken und Snacks. Ob Kaffee oder ein Stück Kuchen – hier ist für jeden etwas dabei! Lass Dich mit gekühlten Getränken, frisch gezapftem Bier, Kaffee- und Teespezialitäten sowie verschiedenen Kuchen und Torten verwöhnen. Im Café im Oberstdorf Haus heißen wir Dich zu jeder Tageszeit herzlich Willkommen und freuen uns auf Deinen Besuch!“

2



ALPE OBERAU

Die Sennalpe Oberau liegt im schönen Trettachtal, umhüllt von massiven Bergen, mit Blick auf den Kratzer und die Trettach. Die Alpe ist von Anfang Mai bis Mitte Oktober täglich für Sie geöffnet und sehr gut mit dem Fahrrad, Bergsteigerbus oder zu Fuß erreichbar. Im Sommer grasen auf den höher gelegenen Alpflächen ca. 60 Stück Jungvieh und rund um die Alphütte elf Milchkühe. Aus der gewonnenen Milch wird täglich Käse verschiedener Sorten produziert, sowie hausgemachter Joghurt und Buttermilch. Genieße deftige Brötchen mit hauseigenen Produkten und kühlen Getränken, sowie Kaffee und selbstgemachten Kuchen auf unserer sonnigen Terrasse.

Deutschland

3



*Der Alpwirtschaftliche Verein
im Allgäu e.V.*

ALPWIRTSCHAFTLICHER VEREIN ALLGÄU

Der Bergkäse von den Allgäuer Sennalpen ist einzigartig! Als „Allgäuer Sennalpkäse“ auch mit europäisch geschützter Ursprungsbezeichnung birgt er für höchste Qualität, naturnahe und traditionelle Verarbeitung. Aus der Rohmilch von Braunviehkühen, die typisch für das Allgäu sind, wird der Käse ausschließlich während des Bergsommers von Hand auf den Alpen hergestellt und täglich von Hand gepflegt. Genieße den Käse, genieße den Geschmack der Berge!

alpwirtschaft.de

Deutschland

4



JOSEF STADLER

„Holzländer Bauerngeselchtes nach Niederbayrischer Rezeptur und mit Natursauerteig zubereitetes Bauernbrot gibt es in unserem Hofladen in Altötting oder auf den Märten in der Umgebung.“

bauerngeselchtes.de

Deutschland

5



DIE KÄSEPIRATEN

Getreu unserem Motto „Wir machen mit Allgäuer Spezialitäten dem Kunden das Allgäu schmackhaft“ besuchen die Käsepiraten seit nunmehr 20 Jahren Weinfeste, Traditionsveranstaltungen, Messen und Landesfeiern mit ihrer mobilen Allgäuer Berghütte. Hier werden vor Ort nicht nur Original Allgäuer Käs’spätzle und andere typische Allgäuer Spezialitäten in BIO-Qualität angeboten, sondern auch Werbemittel einiger Allgäuer Gemeinden gezielt positioniert.

kaese-piraten.de

Deutschland

6



KÄSBAUR GMBH & CO. KG

„Unsere Familien-Sennerei steht für traditionelle Handwerkskunst und nachhaltige Produktion. Seit Generationen stellen wir mit viel Liebe und Sorgfalt Käse aus hochwertiger Bio-Heumilch her. Unsere Produkte spiegeln die Naturverbundenheit und Leidenschaft wieder, die wir in jedes Stück Käse stecken. Bei mehreren Wettbewerben konnten wir schon einige Erfolge erzielen. In unserer Sennerei entsteht so ein Stück Heimat – frisch, regional und von bester Qualität.“

kaes-bauer.de

Deutschland

7



SÖLLERALPE

Im Sommer grasen ca. 20 Kühe und 70 Stück Jungvieh auf saftigen Bergwiesen mit vielfältigen Alpkräutern rund um die Sölleralp. „Von Juni bis September werden bei uns täglich 400 Liter Milch in traditioneller Handarbeit verarbeitet. So werden verschiedene Käsesorten wie Alp und Bergkäse oder auch Butter, Quark und frische Buttermilch in unserer Sennküche hergestellt. Erreichbar sind wir zwischen Söllereck und Fellhornbahn auf mehreren ausgeschilderten Wanderwegen.“

Deutschland

8

**WEINGUT
LEONHARDT**

WEINGUT LEONHARDT

„Im Herzen der sonnigen Südpfalz liegt unser Weingut im beschaulichen Örtchen Appenhofen. Als reines Familienweingut, in dem mehrere Generationen ihre Erfahrung und Leidenschaft einbringen, sind die Weine und Sekte, die wir anbieten, zu 100% Produkte aus unserer Hand. Die Vielfalt unserer Böden und das ideale Weinklima lassen uns viel Spielraum für eigenständige, vielfältige und charakterreiche Weine. Besuchen Sie uns doch an unserem Stand und überzeugen Sie sich von unserer Arbeit.“

weingut-leonhardt.de

Deutschland

9



WILDHOF HONOLD

Wildspezialitäten von Wild aus dem Allgäu. „Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und vermarkten seit 28 Jahren Wildbret und Wildwurstspezialitäten aus unseren vier umliegenden Jagdrevieren sowie unseren hofeigenen, naturnahen Rotwildgehegen. Im Jahr 1996 eröffneten wir unseren Hofladen und weiteten die Direktvermarktung auf Märkten und Messen auf den gesamten süddeutschen Raum aus.“

wild2000.de

Deutschland

10



ALPE SCHLAPPOLD

Die Alpe Schlappold ist die größte und höchste Sennalpe Deutschlands. Sie befindet sich zwischen Fellhorn und Söllerkopf auf 1760m und ist von der Fellhornbahn aus in 25 Min. zu Fuß zu erreichen. Sie ist von Mitte Mai bis Anfang November geöffnet und wird von Anfang Juni bis Mitte September mit 75 Oberstdorfer Kühen beschlagen. Aus ca. 100.000 l Milch je Saison werden ca. 9 Tonnen verschiedener Käsesorten, sowie Butter, Buttermilch und Trinkjoghurt hergestellt.

schlappold.de

Deutschland

11



EMMENTALER
SWITZERLAND
Schaukäserei

EMMENTALER SCHAUKÄSEREI AG

„Herzlich Willkommen im Herzen des Emmentals! Täglich produzieren wir im Schaukäserei-Dörfli den berühmten Emmentaler AOP. Erfahren Sie auf dem Königsweg, der neuen «digitonellen» Tour, mehr über seine Geschichte und seine weltberühmten Löcher. Alle Erlebnisangebote rund um den Emmentaler und die Käseherstellung finden Sie online auf www.e-sk.ch. Auch für Gruppen und Busreisen organisieren wir gerne massgeschneiderte Programme. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.“

emmentaler-schaukaeserei.ch

Schweiz

12



HOFBRENNEREI FISCHERHOF

Prämierte hochprozentige Grappas, Destillate und Liköre aus Südtirol. Seit über 50 Jahren werden in der Hofbrennerei-Fischerhof die Trester der eigenen Weintrauben zu hochwertigen Grappas, sowie verschiedene wohl-schmeckende Früchte zu erstklassigen prämierten Bränden oder Likören verarbeitet. Insgesamt kannst Du zur Zeit über 30 verschiedenen Sorten verkosten und auswählen.

fischerhof-mauracher.it

Italien

13



KÄSESPEZIALITÄTEN HARALD SOMANN

Der Käsespezialist mit Kaswerkstatt aus dem bayerischen Wald. „Wir sind ein Familienunternehmen, das im Jahr 1992 durch Harald Somann gegründet wurde und sich auf den Vertrieb und die Verfeinerung von Rohmilchkäse spezialisiert hat. Die Produkte kommen aus kleinen Sennereien und von Bergbauern. Frische, Qualität und naturbelassene Produkte sind unsere höchste Prämisse. Unser Betrieb liegt im Passauer Oberland im südlichen Bayerischen Wald und grenznah zu Österreich. Der Großteil der Produkte ist auch über den Onlineshop erhältlich und wird gekühlt versendet.“

kaese-somann.de

Deutschland

14



MAISON GOURMET

„Unsere „Kaasis“ sind zertifizierte, handwerklich hergestellte Minikkäse-laibe direkt von holländischen Bauernhöfen. Mit über 20 verschiedenen Geschmackssorten aus Kuh-, Ziegen-, oder Schafsmilch präsentieren wir Goudagenuss in höchster Rohmilch-Qualität. Die Milch kommt von Kühen, die mind. 250 Tage im Jahr Weidengang haben. Unsere handlichen Laibe wiegen zwischen 450-550 Gramm, die man sehr lange aufbewahren und auch ideal verschenken kann.“

kaasi.de

Deutschland

15



ALPE SCHATTWALD / ALPE DINJÖRGEN

Die Alpe Schattwald liegt südlich von Oberstdorf in Rohrmoos und wird von Familie Hartl bewirtschaftet. Auf den saftigen Wiesen weiden die Milchkühe von deren Milch der Bergkäse und Alpkäse noch wie früher am offenen Feuer hergestellt wird.

Die Alpe Dinjörgen befindet sich im Lochbachtal bei Obermaiselstein und wird täglich von mitte Mai bis anfang Oktober von Jule und Michl Hartl bewirtschaftet. Von der Milch der Kühe wird täglich Alpkäse, Weichkäse und Butter hergestellt.

hoernerdoerfer.de/alpe-schattwald-obermaiselstein

Deutschland

16



GEBRÜDER BALDAUF

Käseliebe trifft auf altes Handwerk! Die Käserei Baldauf aus Goßholz stellt seit 1862 und in 5. Generation besten Käse her. Nachhaltig, ohne Silage, Glyphosat, Gentechnik und Konservierungsmittel wird Heumilch von den örtlichen Bauern naturbelassen verkäst. Man arbeitet mit eigenen Kulturen – eine vergessene Tradition im Käsehandwerk, die für einzigartigen Geschmack sorgt und ideale Voraussetzung für ausgezeichneten Käse ist.

baldauf-kaese.de

Deutschland

17



HOHENSTEINER HOFKÄSEREI

„Sowohl Albbüffel als auch Kühe leben auf unseren Blumenwiesen der schwäbischen Alb. Aus deren Heumilch stellen wir seit 30 Jahren in unserem Familienbetrieb köstliche Rohmilch Spezialitäten handwerklich her. Genießer schätzen Ihren besonderen Geschmack und das feine Aroma.“

albkaes.de

Deutschland

18



Antonia's mosterd

info@antonia-mosterd.nl
www.antonia-mosterd.nl
telefoon +31(0)6-303 79 416
H. Knobben
Atl. Hasselbachweg 9
7448 AM Haarle

ANTONIA'S MOSTERD EN DELICATESSEN

Mamma Antonia überreichte ihrem Sohn die Geheimnisse der Senfherstellung. Heute verkauft er Senf aus ihrer Rezeptur auf Märkten und Messen.

antonia-mosterd.nl

Niederlande

19



ANTICA NORCINERIA

Käsespezialitäten aus Italien,
Wildspezialitäten aus Umbrien,
Luftgetrocknete Salami und Schinken.

Italien

20



CASEIFICIO SAN FAUSTINO

Die Caseificio San Faustino wurde im Camonica-Tal gegründet, dem größten Tal in der traditionsreichen Provinz Brescia nördlich des Iseo-Sees.

„Unsere Käserei verarbeitet ausschließlich Milch aus der lombardischen Region und unsere Rezepte vereinen Tradition und Innovation. Für die Herstellung unserer Käsesorten beziehen wir frische Kuh- und Ziegenmilch von Bauernhöfen in der Lombardei. Angefangen bei der Käseherstellung über die Reifung bis hin zur Vermarktung laufen alle Prozesse in unserem Unternehmen zusammen.“

caseificiosanfaustino.it

Italien

21



SALUMERIA ITALIA

„Produkte wie Schinken, Salami, Käse und Nudeln „Made in Italy“ sind für ihren Geschmack und ihre Qualität berühmt. Bei uns sind die Schätze Italiens in wechselnden und stets frischen Variationen verfügbar. Zudem führen wir ein reichhaltiges Angebot an Pesto und Würzsaucen, die traditionell zu Nudeln serviert werden. Mit unseren typischen italienischen Ölen verleihen Sie gekochten Gerichten und herzhaften Salaten einen raffinierten Geschmack. Lassen Sie sich mit allen Sinnen verwöhnen, denn unsere italienische Küche gehört zu den reizvollsten der Welt.“

Deutschland

22



KÄSEREI BERGHOF UND KÄSEREI NEUWIES

In den beiden Käsereien Restaurant-Käserei Berghof mit Käsermeister Melch Schoch und Landkäserei Neuwies mit Käsermeister Philipp Müller im schönen Toggenburg St. Gallen in der Schweiz wird aus feinstem Heumilch innovativ bester Schweizer Bio-Käse hergestellt.

berghof-ag.ch
kaeserei-neuwies.ch
Schweiz

23



WEINGUT ZÖBEL

„Wir sind ein Familienbetrieb in Bubenheim in der Weinregion Rheinhessen, mitten im Land der 1000 Hügel. Zur Zeit bewirtschaften wir 20ha Weinberge in den besten Lagen von Bubenheim, Schwabenheim und Nieder Hilbersheim. Hier haben wir die optimale Voraussetzung, den richtigen Boden für die jeweilige Rebsorte anzubauen. Unser Ziel ist es jedes Jahr die Qualität der Weine zu verbessern, in dem wir die Erträge in den Weinbergen reduzieren, eine zügige Verarbeitung der Trauben im Herbst mit anschließendem schonendem Weinausbau.“

weingut-zoebel.de
Deutschland

24



Lionel Dufour

LIONEL DUFOUR GMBH

Grands Vins de France – dafür steht die Firma seit über 30 Jahren im Direktvertrieb. Es kam zu einer Hochzeit zwischen dem Boden und den klimatischen Bedingungen, die die typischen Merkmale der Bourgogne vereint. Ein Weingut in edler Lage in Meursault mit 17 Hektar und Rebstöcken, die bis über 50 Jahre alt waren, stellten den perfekten Start dar. So wuchs das Haus Lionel Dufour aus der tiefen Liebe zu großen Weinen. Die Sortierung des Weinsortiments besteht heutzutage aus fast allen Toplagen in Frankreich.

lioneldufour.de

Deutschland

25



SCHÖNEGGER KÄSEALM

Das Geheimnis der Schönegger Käse-Alm ist die besondere Milch. Etwa 500 Bergbauern im Einzugsgebiet zwischen dem Pfaffenwinkel und dem Allgäu, zwischen Tirol und dem Bregenzerwald, liefern täglich die frische Bergbauern-Heumilch an die Schönegger Käse-Alm. Seit über 30 Jahren werden g'schmackige Schnittkäse, lange gereifte Hartkäse oder cremige Weichkäse angeboten. Das Sortiment bietet auch Schafs- & Ziegenkäse, Bergbauern- & Buttermilch sowie Joghurt und Butter. Alles naturbelassen und gentechnikfrei in traditionellen Verfahren hergestellt.

schoenegger.de

Deutschland

Käse aus den Bergen

Auf saftigen, grünen Bergwiesen mit über siebzig verschiedenen Kräuterarten und Gräsern wird das Allgäuer Braunvieh von Juni bis September gesömmert. Die dort gewonnene Milch wird dann direkt vor Ort zu Bergkäse und Butter verarbeitet. Auf den Sennalpen in den Oberstdorfer Bergen kannst Du Sennern bei der Käseherstellung nach alter Tradition zuschauen.

oberstdorf.de



Unsere Partner

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Kempten (Allgäu)




OBERSTDORF
KLEINWALSERTAL
Bergbahnen

Allgäuer
Anzeigeblatt


AllgäuHIT


Zötler Bier
natürlich, unverkocht, frisch


alp Bayern

Agentur für Lebensmittel
Produkte aus Bayern


Alpwirtschaftlicher Verein im Allgäu
Verzögerung zur Erhaltung der Kulturlandschaft e.V.

Übersichtsplan Saal Nebelhorn

