

## Allgäuer Alpengenuss e.V.

Ehrlichkeit - Ursprünglichkeit – Qualität

Die Allgäuer Alpengenuss Partneralpen haben sich freiwillig dafür entschieden, auf ihren Alpen nur eigens hergestellte Erzeugnisse oder Produkte aus der Region von kontrollierten Alpengenuss-Lieferanten anzubieten.

Köstliche heimische Produkte, die von der örtlichen (Berg-)Käserei, der Sennalpe von nebenan, vom Metzger im Ort, vom Bäcker im Dorf oder von der Allgäuer Brauerei stammen.

### Allgäuer Alpengenuss Ziele:

- ❖ das tiefe Vertrauen in die traditionelle Alpwirtschaft stärken: **Ehrlichkeit - Ursprünglichkeit - Qualität**
- ❖ Vermarktung und Förderung regionaler Erzeugnisse
- ❖ Erhaltung der traditionellen Alpwirtschaft
- ❖ Stärkung des Bewusstseins für regionale Produkte, Zusammenhänge & Kreisläufe



### Hier schmeckt es einfach gut:

Übersicht und Öffnungszeiten der Alpen auch auf [www.alpgenuss.de/partneralpen](http://www.alpgenuss.de/partneralpen)  
(mit Ampelfunktion wird auf die Öffnungszeiten hingewiesen)

Einkaufstipp bei unseren Lieferanten vom Verein [www.alpgenuss.de/partnerlieferanten](http://www.alpgenuss.de/partnerlieferanten)  
Beste Allgäuer Qualität auch für Sie!

Der **jährliche Gratis-Flyer „Alpengenuss-Post“** mit der Übersicht aller Partner kann gerne angefordert werden [info@alpgenuss.de](mailto:info@alpgenuss.de) und ist in Ihrer Touristinformation erhältlich.



Unser „**Alpengenuss Wanderbüchle**“ mit Touren, Hütteninfos sowie Rezepten ist erhältlich beim AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH ([www.ava-verlag.de](http://www.ava-verlag.de)), bei unseren Partner oder im Fachhandel.

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Allgäu Urlaub und freuen uns über Ihren Besuch auf unseren Partneralpen: „Hier schmeckt's guat!“*  
**Tourentipps und Ausflugsziele unter [www.alpgenuss.de](http://www.alpgenuss.de)**



Sonnenbaden mit Panoramablick auf der Hirschalpe (Oberjoch/Bad-Hindelang)

## Ehrlich und ursprünglich so wie das Allgäu selbst

Der Allgäuer Alpenuss e.V

Die ursprüngliche Natur des Allgäus ist eine Kulturlandschaft, die durch die Bewirtschaftung von Land-, Alp- und Forstwirten über mehrere Generationen ihr heutiges Gesicht erhalten hat. Naturnah und anstrengend ist die Pflege dieser Landschaft, deren reizvolle Ursprünglichkeit bis heute nicht verloren gegangen ist. Im Allgäu wurde schon frühzeitig der harmonische Wechsel zwischen einer offenen Landschaft und Wald sowie Berg und Tal herbeigeführt. Bergbauern und Äpler schufen und erhalten noch heute mit ihrer Bewirtschaftung diese herrliche Kulturlandschaft. Sie stellt eine unverzichtbare Grundlage für den Tourismus des Allgäus dar, denn die Alplflächen bieten das ganze Jahr über den idealen Raum für Erholung und die verschiedensten sportlichen Aktivi-

täten: Vom Wandern und Mountainbiken im Sommer und Herbst bis hin zum Skifahren und Snowboarden, Schneeschuhwandern, Rodeln und Skitourengehen im Winter.

### Hier schmeckt es einfach gut

Lebensmittel werden im Allgäu mit Liebe hergestellt und sind ein Garant für hohe Qualität. Die Milch beispielsweise, aus der Köstlichkeiten wie Butter und Käse gemacht werden, stammt von Kühen, die einen Großteil des Jahres auf den Weide- und Alplflächen des Allgäus grasen dürfen. Die Verarbeitung der reichhaltigen und feinen Milch erfolgt direkt auf Sennalpen oder ortsnah in den Berg- und Talsennereien. Dies garantiert Frische und schon durch kurze Wege die Umwelt. Darüber hinaus entstehen durch traditionelle



Glückliche Milchkühe auf der Sennalpe Ornach (Hömerbahn/Bolsterlang)

und solide Handwerkskunst eine Vielzahl weiterer regionaler Produkte und hausgemachter Köstlichkeiten, die man einfach probiert haben muss. Besonders hervorzuheben sind die beliebten Käsevariationen wie beispielsweise der original Allgäuer Sennalpkäse gU. oder Wurstspezialitäten vom Alpschwein oder -Rind.

### Allgäuer Alpenuss Alpen

In enger Zusammenarbeit mit dem Alpwirtschaftlichen Verein setzt sich der Allgäuer Alpenuss e.V. für die Vermarktung und Förderung regionaler Erzeugnisse aus heimischer Alpwirtschaft ein. Dadurch soll das allgemeine Bewusstsein gestärkt werden, die traditionelle Alpwirtschaft mit ihrer

Alpgenuss Brotzeit mit Bergblick auf der Sennalpe Derb (Ettenberg/Blaichach)



Die Lugenalpe (Oytal/Oberstdorf) ein uriges Ausflugsziel und nur zu Fuß erreichbar

Herstellung von regionalen Produkten zu unterstützen und zu erhalten. Die Allgäuer Alpwirtschaft mit ihren 140 bewirtschafteten Alplhöfen ist schließlich ein Garant dafür, dass die Ursprünglichkeit und Schönheit der Alpenregion gewahrt wird. Dem Allgäuer Alpenuss e.V. haben sich bisher 66 Alpen angeschlossen, auf denen die Gäste ausschließlich mit Eigenerzeugnissen und regionalen Produkten verwöhnt werden. Dessen kann sich der Gast sicher sein, denn

der Verein prüft den Warenbezug und die Lieferanten seiner Partneralpen auf ihre regionale und nachhaltige Verarbeitung. So zählen über 100 Allgäuer Betriebe zu den Partnerlieferanten der zum Allgäuer-Alpgenuss e.V. zusammengeschlossenen Alpen. Was der Gast dann beispielsweise auf seiner Brotzeitplatte findet, ist ein frisches Brot aus der Dorfbäckerei mit der Wurst vom Metzger im Tal nebenan oder dem würzigen und direkt auf der Alpe hergestellte Sen-



Vihscheid-Vorfreude im September hier auf der Alpe Osterberg (Breitachklamm/Oberstdorf)

nalpkäse. Dazu gibt's noch ein kühles Bier aus einer der vielen heimatischen Brauereien, einen aromatischen Kaffee von heimischen Röstereien oder ein "Verdauungsschnäpsle" aus der nahegelegenen Brennerei – das ist höchste Allgäuer Qualität, Ursprünglich- und Ehrlichkeit! Denn Wertschöpfung, die in der Region erfolgt, erhält Traditionen und Handwerk, ist praktizierter Heimatschutz und ein Beitrag zum Klima- und Naturschutz. Der Allgäuer Alpenuss e.V. setzt sich genau für

diese Ziele ein und freut sich über neue unterstützende Fördermitglieder. Jetzt ganz einfach informieren unter [www.alpgenuss.de](http://www.alpgenuss.de) oder auf unserer Facebookseite: [www.facebook.com/alpgenuss/](http://www.facebook.com/alpgenuss/)

### Allgäuer Alpenuss e.V.

Kirchgasse 1, D-87527 Ofterschwang  
Tel. +49 (0)8321 89 019  
Fax +49 (0)8321 89 777  
[info@allgaeuer-alpgenuss.de](mailto:info@allgaeuer-alpgenuss.de)  
[www.alpgenuss.de](http://www.alpgenuss.de)



Originale eigene Käseherstellung Sennalpe Topfen (Grünten/Burgberg)



Bunte Sommer-Brotzeit auf der Alpe Gschwendenberg (Bühl/Immenstadt)

Quelle: Reisebuch "Typisch Allgäu – Kultur, Kulinarik, Lebensart" vom Reise-Idee Verlag in Kempten, Roland Dreyer, [www.reise-idee.de](http://www.reise-idee.de)  
Buchbestellung direkt unter Telefon 0179 707 6429 oder E-Mail [info@reise-idee.de](mailto:info@reise-idee.de)



Stolzer kleiner Alpen von der Sennalpe Mitterhäus (Retterschwang/Tal/Bad-Hindelang)