Presseinformation

Jenseits des Käses – die faszinierende Welt der Alpwirtschaft

Almauf- und abtrieb oder Viehscheid. Das bedeutet für viele bunt geschmückte Kühe und Kuhglockengeläut. Dahinter steckt aber viel mehr als nur ein Fest. Bauern und Landwirte begehen damit die 1.400-jährige Tradition der Alpwirtschaft, die es durch die Nutzung der Steillagen ermöglicht, nachhaltig zum Erhalt der Kulturlandschaft beizutragen. Gleichzeitig dient diese Form der Tierhaltung auf der Alp auch dem Erhalt der bestehenden Natur. So wachsen auf Alpweiden beispielsweise 10-mal so viele Blütenpflanzen wie im Tal.

Alpwirtschaft und ihr Käse – gestern und heute

Die Bergbauern sind seit über 1.400 Jahren für den Erhalt der alpinen Kulturlandschaft unverzichtbar und in den Bergen Bayerns gibt es allein 14 genossenschaftliche Sennereien.

Ohne die Bergbauern wäre sowohl für Einheimische als auch für Urlauber ein aktiver Landschaftsgenuss in Wanderstiefeln oder per Rad nur eingeschränkt möglich, da man vor lauter Verbuschung die Berge nicht mehr sehen würde. Den Bergbauern ist es auch zu verdanken, dass der Bewuchs mit lichtbedürftigen Kräutern und wertvollen Almpflanzen funktioniert. Die Tiere werden über den Alpsommer hinweg in der Regel robust und widerstandsfähig, müssen sie sich doch viel bewegen und Steigungen bewältigen. Und das händische Sensen oder Abholzen von Büschen und Sträuchern sorgt auch unter den Bergbauern für große Fitness, da sie ebenfalls in diesen Steillagen arbeiten müssen.

Die aromatische Milch der Kühe, die dort grasen, wird dann wiederum zu würzigem Käse verarbeitet. Insgesamt gibt es in Bayerns Bergen 14 genossenschaftliche Sennereien, Dutzende handwerkliche Käsereien und 35 Alp-Sennereien. Hier werden auf traditionelle Weise Delikatessen wie Rohmilch-Bergkäse und -Hartkäse sowie Weichkäse produziert.

Ein Blick hinter die Kulissen – mit den Bergbauern Florian Karg und Armin Kling

Wenn die Kühe zu den wichtigsten Mitarbeitern oder die Landschaft und Weiden zur „Natur-Apotheke für die Tiere werden“, so Florian Karg - dann ist man in der Welt von ihm und von Bergbauer Armin Kling.

Florian Karg verbringt den Alpsommer mit seiner Frau, vier Kindern und 122 Jungrindern auf der Alpe Plättele im Obertal bei Bad Hindelang: „Ich kenne jedes einzelne Tier persönlich. Jedes hat unverkennbare Merkmale und einen ganz eigenen Charakter“.

Der Auftrieb startet Ende April, spätestens Anfang Mai. Das Vieh weidet eine Fläche ab, dann geht es zur nächsten höhergelegenen Weide weiter. Im Hochsommer weidet das Vieh dann auf 2.000 Meter Höhe. Je höher sie kommen, desto artenreicher erstrahlt die Natur: sattgrünes Gras, farbenfrohe Blumenvielfalt, kräuterreiche Wiesen. Ab Mitte August läuft das Ganze dann wieder rückwärts – heißt: Es geht wieder bergab. Und führt zwischen dem 20. und 25. September zur Viehscheid – was auch unter Urlaubern schon längst zu einem beliebten Ereignis wurde.

Armin Kling ist Bergbauer mit Leib und Seele und appelliert nicht nur an seine Gäste: „Würden wir die Natur vernachlässigen, änderte sich für uns alles. Wir leben von und mit ihr." Ihm war schon von klein auf klar, dass er den elterlichen Betrieb weiterführen wird. Mit den Kühen vor dem Hof aufwachen und den weiten Blick in die Kulturlandschaft genießen – das wissen nicht nur die Gäste seiner Ferienwohnungen zu schätzen, sondern auch er selbst. Die Bewirtschaftung kann nicht einfach mit Maschinen erfolgen und ist somit viel arbeitsintensiver – aber diesen Aufwand betreibt er gerne. Die Viehhaltung ist das wichtigste Standbein, um die Kulturlandschaft offen zu halten. „Wenn wir die Flächen nicht beweiden, würden sie in kürzester Zeit verwuchern und zuwachsen."

Bei Hoimat und der Sennerei Gunzesried steht der Käse im Mittelpunkt

Ein Credo der *Sennerei Gunzesried* lautet: „Ein hochwertiger Rohstoff und Geduld machen das geschmacksintensive und gesunde Käseerlebnis aus". Die Sennerei ist seit ihrer Gründung im Jahr 1892 eine Genossenschaft und früher war das ganze Dorf am Käse beteiligt. Heute sind es 20 Mitglieder, von denen zwölf aktive Landwirte sind. Auch heute noch gelingt es der Sennerei, das Leben der dörflichen Gemeinschaft mitzuprägen. Und sowohl die Gäste als auch die Einheimischen können sich sicher sein: der Käse, der hier verkauft wird, kommt von der Milch der Kuh, die man draußen sieht. Die Heumilch ist silagefrei, es wird also kein konserviertes Futtermittel verfüttert.

Der *Genusskäserei Hoimat* geht es darum, die Wertschätzung für die Natur, Rohstoffe und Tradition miteinander zu verbinden. „Die Bergwiesen, von denen wir umgeben sind, bieten uns den besten Rohstoff für unseren Käse und unsere Milchprodukte. Wir verarbeiten nur heimische Bio-Heumilch", so die drei Käser, die hinter Hoimat stecken. Verarbeitet wird nur heimische Bio-Heumilch und je nach Jahreszeit und Beschaffenheit der Wiese ändert sich auch das Aroma der Milch. Das junge Team lässt zudem eine Tradition aufleben, die schon etwas in Vergessenheit geraten war: die Weichkäsetradition.

Wissen zum Mitnehmen

- Die Almen zählen zu den ältesten Kulturlandschaften in Bayern, entstanden durch jahrhundertelange Beweidung alpiner Wiesen
- 2022 wurden auf den rund 37.000 Hektar Lichtweideflächen ca. 53.000 Rinder (davon 3.900 Kühe) sowie 4.500 Schafe und Ziegen und 900 Pferde gesömmert bzw. geälpt
- Der Flächenanteil von Biobetrieben ist hier deutlich höher als im bayerischen Durchschnitt
- Die Berglandbewirtschaftung im bayerischen Alpenraum brachte eigene Bräuche, wie Viehscheid, Almabtrieb oder Alphornbläser, hervor
- Käse macht glücklich: Eine wissenschaftliche Studie der Universität Michigan hat nachgewiesen, dass Käse ein bisschen süchtig macht. Beim Verzehr von Käse werden ähnliche Glückshormone wie beim Genuss von Schokolade oder bei sportlichen Aktivitäten ausgeschüttet
- Bei so viel Käse war es fast klar: es gibt eine Allgäuer Käsestraße! Die touristische Route führt von den Alpen bis zum Bodensee
- Wer hats erfunden? Wie kam der Käse ins Allgäu? Es waren zwei Schweizer im Jahr 1821
- Vier Allgäuer Käsesorten werden von der EU als regionale Produkte besonders geschützt: Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Sennalpkäse und Weißlacker
- Der Geruchssinn von Kühen ist 15-mal intensiver als der des Menschen

Tipps für Ausflüge und Naturerlebnisse rund um die alpine Kulturlandschaft

- Atemberaubendes Panorama über die Obersdorfer und Hindelanger Bergtäler auf dem Höhenweg Jubiläumsweg auf 2.000 Metern
- Aussicht bis nach Oberstdorf und Vorarlberg, fast bis zum Bodensee auf der Wanderung von Obermaiselstein über den Königsweg zum Besler
- Die einzig begehbare Höhle im Allgäu: die Sturmannshöhle
- Die Breitachklamm ist die tiefste Schlucht Mitteleuropas
- Der Eschacher Weiher bietet für jede Jahreszeit etwas: Im Winter kann man dort Schlittschuh laufen, im Sommer lässt es sich herrlich baden und im Frühling und Herbst ist es ein großartiges Wanderziel
- Naturpark Nagelfluhkette: Der Rundweg beginnt im Tal von Gunzesried und führt an der Senn-Alpe vorbei über einen kleinen Höhenweg wieder zurück ins Dorf – direkt zur Sennerei Gunzesried, bei der man sich dann stärken kann

Der Geschmack der bayerischen Alpen

- Die Sennerei Hoimat bietet Schaukäserei, Genussabende mit der Käse-Sommelière oder eine Brotzeit im Ladencafé
- Ob im Biergarten um die Ecke oder im Wirtshaus – fast auf jedem Brotzeitbrettl findet sich der Allgäuer Käse wieder
- Brotzeit mit überwiegend eigenen Produkten gibt es bei Familie Endreß in siebter Generation inmitten des Naturparks Nagelfluhkette auf der „Sennalpe Gerstenbrändle“

Infos zu weiteren Genusslandschaften gibt es hier: *https://erlebe.bayern/geschmackssache/*

Allgemeine Tipps und Reiseinspirationen in Bayern unter: *https://erlebe.bayern/*

Hintergrundinformation aktuelle Kampagne:

„Urlaub in Bayern – Reine Geschmackssache“ ist die aktuelle Kampagne der BayTM und setzt neue Maßstäbe in der Kommunikation von Genuss und Regionalität. Ziel der Kampagne ist es, das Bewusstsein für die Schönheit und den Wert der bayerischen Landschaft zu schärfen. Ein Urlaub in Bayern soll nicht nur für unvergessliche Genusserlebnisse stehen, sondern auch vermitteln, dass jede Reise zum Erhalt einzigartiger Kulturlandschaften beiträgt – von Almweiden über Hopfengärten bis hin zu Streuobstwiesen. Durch nachhaltige Bewirtschaftung bleiben diese Räume nicht nur ökologisch wertvoll, sondern auch touristisch erlebbar.
*(*Pressemeldung: Neue Genusskampagne für den Tourismus*)*

Über die Bayern Tourismus Marketing GmbH

Die Bayern Tourismus Marketing GmbH (BayTM) ist die offizielle Dachorganisation der bayerischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Destinationen und Leistungsträger sowie die gesamte Branche im Freistaat zu unterstützen und zu fördern: Sie vernetzt, liefert Impulse, schafft Plattformen, setzt Themen und steht ihren Partnern mit Know-how und innovativen Tools zur Seite. Gleichzeitig vermittelt sie potenziellen Gästen mit spannenden Geschichten ein facettenreiches und faszinierendes Bild von Bayern, weckt Sehnsüchte und macht das bayerische Lebensgefühl erlebbar. Informationen zur Reisevielfalt Bayerns und zur Bayern Tourismus Marketing GmbH finden Sie unter erlebe.bayern und tourismus.bayern.

Pressekontakt:

Silvia Unger
Leitung Public Relations & Eventmarketing
Bayern Tourismus Marketing GmbH
Tel.: +49 (0)89 21 23 97 50 | Mobil: +49 (0)175 351 73 88
E-Mail: *unger@bayern.info*

Jasmin Steuler
Public Relations
Bayern Tourismus Marketing GmbH
Tel.: +49 (0)89 21 23 97 23 | Mobil: +49 (0)151 64 84 19 80
E-Mail: *steuler@bayern.info*