

Käse & Wein Degustation

FR, 07. Oktober, 19:00 Uhr, Käsehaus, Andelsbuch

An diesem Abend verbinden Winzer Fritz Hagenbüchl erlesene Weine aus dem Weinviertel und ein Käsesommelier aus der KäseStrasse sowie Hubert PETER unterschiedliche Käse aus der Vielfalt der KäseStrasse Bregenzerwald zu einzigartigen Geschmackserlebnissen.



Kosten: EUR 28,00 pro Person

Buchung: Käsehaus Andelsbuch,
T +43 55 12 263 46, andelsbuch@kaesehaus.at

Wäldar.Happa.Lunch – eine kulinarische Premiere zum Finale

SO, 09. Oktober, 11:30 Uhr,
Sonne Lifestyle Resort Bregenzerwald, Mellau

Mit einer besonderen Inszenierung werden z'Mittag zehn Speisefolgen mit regionalen Kostbarkeiten aufgetischt. Küchenchef Jürgen Klocker und sein Team bereiten mit erlesenen Lebensmitteln von Bregenzerwälder Alpen & Bauern handliche, schmackhafte Happen ähnlich den spanischen Tapas, jedoch mit „Wäldar Charakter“ zu. Zu jedem „Wäldar Happa“ wird ein ausgewähltes Getränk von regionalen Säften, Egger Biersorten, österreichischen Weinen und Wäldar Edelbränden serviert. Sommeliers moderieren diese Kunst für kleine Dinge. Musikalische Begleitung mit Hanskaspas Enkel.



Kosten: EUR 92,00 pro Person

Buchung: Kartenvorverkauf beim Hotel Sonne,
T +43 55 18 201 00-0, info@sonnemellau.com



Herbst.Genuss.Zeit

Eine kulinarische Reise durch vier Vorarlberger Regionen im farbenfrohen Herbst

Lassen Sie sich im Herbst von einem abwechslungsreichen Programm überraschen und entdecken Sie die kulinarische Vielfalt der Regionen Kleinwalsertal, Bregenzerwald mit der KäseStrasse, Klostertal und Biosphärenpark Großes Walsertal. In dieser Zeit präsentieren alle ihre regionalen Leitprodukte. Begleiten Sie uns auf diese kulinarische Reise!

Alle Informationen rund um die Herbst.Genuss.Zeit, die Regionen und Erlebnisse finden Sie auf:

www.herbstgenusszeit.at

ORF-Frühschoppen

SO, 18. September, 10:00-12:00 Uhr,
Gasthaus Walserklause, Raggal-Marul

Gemeinsamer Auftakt und Höhepunkt der Herbst.Genuss.Zeit ist der Frühschoppen von ORF Radio Vorarlberg mit Liveübertragung zwischen 11:00 und 12:00 Uhr. Die Schwerpunkte der Partner Kleinwalsertal, KäseStrasse Bregenzerwald, Klostertal und Biosphärenpark Großes Walsertal werden genussvoll präsentiert und musikalisch umrahmt.

Kosten: Eintritt frei!

Reservierung: Gasthaus Walserklause,
T +43 55 53 800 90

Über Täler- und Tellerränder

Talüberschreitende Wanderungen zwischen den vier Herbst.Genuss.Zeit Regionen

Um die Zusammenarbeit der vier Regionen zu symbolisieren, laden diese zu drei talüberschreitenden kulinarischen Wanderungen ein. Jede Woche findet eine Tour statt – inklusive kulinarischer Highlights!

Vom Klostertal ins Große Walsertal

SA, 24. September, 08:30 Uhr, Kristbergsaal, Dalaas
Geführte Ganztagestour zum Formarinsee mit Einkehr auf der Freiburger Hütte und weiter zur Alpe Laguz.

Kosten: EUR 39,- p.P. inkl. Zopf mit Alpbuttermilch und Menü auf der Freiburger Hütte, exkl. Getränke und Busfahrt

Reservierung: Klostertal Tourismus, T +43 55 82 777

Vom Kleinwalsertal in den Bregenzerwald

SA, 01. Oktober, 09:30 Uhr, Baad
Kulinarische Wanderung zwischen Kleinwalsertal und Bregenzerwald mit herzhafter Brotzeit unterwegs.

Kosten: EUR 25,- p.P. inkl. regionaler Brotzeit

Reservierung: Herbert Edlinger,
herbert.edlinger@einfachgut.at

Vom Großen Walsertal in den Bregenzerwald

SA, 08. Oktober, 08:30 Uhr, Gemeindezentrum, Blons
Ganztageswanderung zur Alpe Sera und über das Furkajoch nach Damüls – mit feiner Käsedegustation!

Kosten: EUR 59,- p.P. inkl. Bus, Käsedegustation, Aperitif & Menü, exkl. weitere Getränke

Reservierung: Großes Walsertal Tourismus,
T +43 55 54 51 50

Herausgeber: ARGE Herbst.Genuss.Zeit. Fotos: Lukas Kirchgasser/Schiff Hittisau. Angaben ohne Gewähr. Stand: August 2022

KäseStrasse Bregenzerwald

T +43 55 13 428 70-41
info@kaesestrassen.at
www.kaesestrassen.at



HERBST.GENUSS.ZEIT
16. September – 09. Oktober 2022



www.herbstgenusszeit.at

Schwarzenberger Markt & Vorarlberger Käseprämierung SA, 17. September, Schwarzenberg

Nähere Informationen: www.schwarzenberg.at

ALP:gold – von der Sennalpe ins Ernele SA, 17. September, 17:30 Uhr, Ladenwirtschaft Ernele, Hittisau

Nach einem wunderbaren Alp:sommer trifft man sich im Ernele, wo Felix Groß und sein Team ein exklusives 6-Gang-Menü zubereiten. Die Kostbarkeiten der Sennalpen werden von ausgewählten Tropfen begleitet, Reinhard A. Lechner führt durch den Abend.

Kosten: EUR 130,00 pro Person inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

Buchung: Romantik Hotel Das Schiff,
T +43 55 13 62 20, info@schiff-hittisau.com

Open Air & Lunch

SA, 17./24. September & 01. Oktober, ab 11:00 Uhr,
Gaststübô Meierei, Bödele

Lunch mit Spezialitäten von der Alpe Oberlose und anschließend Open Air am Bödele. Ab 14:00 Uhr Live-Musik bei freiem Eintritt.

Käse & Wein Degustation

SA, 17./24. September & 01./08. Oktober, 18:00 Uhr,
Sonne Lifestyle Resort Bregenzerwald, Mellau

Natalie Läßler, Dipl. Sommelière, verbindet im Weinkeller der Sonne ausgewählte Käse und Weine zur sensorischen Auskostung auf hohem Niveau.

Kosten: EUR 28,00 pro Person

Buchung: Hotel Sonne,
T +43 55 18 201 00-0, info@sonnemellau.com



Gaumenfreunden auf Fuchsegg Art MI, 21. September, 18:30 Uhr, Fuchsegg Eco Lodge, Egg

Im Zeichen der „Gemeinsamzeit“ lockt das Fuchsegg für einen inspirierenden Abend ins Gasthaus, dem Herzstück der Lodge. Das mit dem best architect award ausgezeichnete Ensemble mit Vorsäßcharakter fügt sich sanft in die Naturlandschaft ein. Die Bregenzerwälder Handwerkskunst bildet die Bühne für das ausgefuchste Küchenhandwerk von Bernhard Muxel und Philipp Schwendinger. Genießen Sie das 4-Gang-Menü auf Wunsch mit einer Auswahl an bio-dynamischen Weinen.

Kosten: EUR 86,00 pro Person inkl. Aperitif

Buchung: Fuchsegg Eco Lodge,
T +43 5512 44544, hallo@fuchsegg.at

Hofführung mit Bauernjause SA, 24. September, 15:00 bis 17:00 Uhr, Schafmilchbetrieb Gmeiner, Bizau

Nach der Hofführung wird eine Bauernjause der besonderen Art mit verschiedenen Schafmilchprodukten aus eigener Erzeugung aufgetischt. Ab 10 Personen.

Kosten: EUR 10,00 pro Person

Buchung: Schafmilchbetrieb Gmeiner,
T +43 664 73 97 00 34, info@schafmilchbetrieb.com

GENUSS.[VOR]MITTAG: Führung- Käsknöpfe-Weinverkostung

SO, 25. September, 10:00 Uhr, Juppenwerkstatt,
Riefensberg

Die Führung durch die Juppenwerkstatt eröffnet den Genuss.[Vor]Mittag. Die Ausstellung ist der Herstellung der Bregenzerwälder Juppe gewidmet, die in die Liste des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen wurde. Anschließend wird zum Wäldar Frizz, einem erfrischenden Aperitif, geladen. Der Geruch von frisch

zubereiteten Käsknöpfe lockt zu Gaumenfreuden in die alte Krone, wo bereits Dipl. Sommelier Alexander Feurstein mit einer erlesenen Auswahl Wäldar Win wartet.

Kosten: EUR 35,00 pro Person

Buchung: Juppenwerkstatt Riefensberg,
T +43 55 13 83 56 15

Kochen mit Käse: Käsefondue DO, 29. September, 17:30 Uhr, Bregenzerwälder Käsekeller, Lingenau

Dass Käsefondues gesellige Genuss.Erlebnisse auslösen, ist bekannt. Dass es allerhand Zubereitungen gibt, zeigt dieser Abend. Gemeinsam mit Gästen bereiten Käsesommeliers acht bis zehn verschiedene Käsefondues mit unterschiedlichsten Zutaten zu. Mind. 10 Personen.



Kosten: EUR 38,00 pro Person inkl. Aperitif

Buchung: KäseStrasse Bregenzerwald,
T +43 55 13 428 70-41, info@kaesestrasse.at

Kultur & Genuss zur Villa Maund FR, 30. September, 15:00, Hotel Gasthof Adler, Schoppernau

Die Villa Maund in den Wäldern von Schoppernau/Hopfreben lockt mit kulinarischen Feinheiten und seiner Geschichte die BesucherInnen an. Die geschichtliche und kulinarische Reise startet beim Hotel Adler. Claudia Moosbrugger führt Sie entlang des F.M. Felder Wegs. In der Villa erwartet Sie ein Aperitif und anschließend laden wir zu einer traditionellen Käsknöpfe-Party ein. Mind. 20 Personen.

Kosten: EUR 49,00 pro Person inkl. Aperitif, Shuttle nach Wunsch (EUR 2,00)

Buchung: Hotel Gasthof Adler, T +43 55 15 21 06,
info@adler-schoppernau.at

Käse.Genuss.Tag im Wälderbähnle SA, 01. Oktober, Abfahrt ab Bezaun um 10:45, 13:45 & 15:45 Uhr

Käse.Wein.Genuss in der Museumsbahn: Schon öfters durchgeführt und bei Fahrgästen beliebt. An diesem Samstag werden in speziell beschilderten Wagons köstliche Käsevariationen und Varianten vom Wäldar Win serviert.

Kosten: EUR 15,00 für die Käse- und Weindegustation. Das Zugticket ist zusätzlich zu lösen.

Buchung: KäseStrasse Bregenzerwald,
T +43 55 13 428 70-41, info@kaesestrasse.at

Kulinarischer Rundgang SA, 01. Oktober, 12:00 Uhr, Start Alpenstern Panoramahotel, Damüls

Dorfrundgang zu vier begleiteten Käse- und Weinverkostungen in Damüls Hotels. Im Alpenstern Panoramahotel, Boutique Hotel die Mittagsspitze, Hotel Restaurant Alpenblume und Hotel Hohes Licht moderieren jeweils ein Weinsommelier des Hauses und ein Käsesommelier der KäseStrasse für die Gäste die Genuss-Verbindungen von erlesenen Weinen aus Österreich mit Bregenzerwälder Käsespezialitäten.

Kosten: EUR 25,00 pro Person / Dauer ca. 4 Stunden

Buchung: Damüls Faschina Tourismus,
T +43 55 10 620, info@damuels.at

Hausmesse & Erlebnis in der Sennerei FR, 07. Oktober, 08:00-18:00 Uhr, Sennerei Alpenkäse, Bezaun

Die Käseherstellung kann über den Besuchergang selbst beobachtet werden oder unter fachkundiger Begleitung entdeckt werden. Nach der Besichtigung werden allerhand Hart- und Schnittkäse verkostet. Zudem gibt es feine Köstlichkeiten, wie Raclette Brot uvm. Aktionen für Kinder. Keine Anmeldung erforderlich.