

Kulinarische Reise durch den Bregenzerwald

„Wo Milch und Honig fließen“



10.00 Uhr Herzlich willkommen in der Alpenkäse-Sennerei Bezau
Die Bauern des hinteren Bregenzerwaldes laden Sie ein, Ihre neu errichtete Bergkäserei zu besuchen.
Verfolgen Sie den Weg der Milch von der Milchkanne zum Bergkäse und erfahren Sie dabei Interessantes über Land und Leute.
Nach der Führung durch die Käseproduktion darf natürlich auch gekostet werden.

12.30 Uhr Rastmachen beim Bregenzerwälder Käsewirt
36 Gasthäuser des Bregenzerwaldes tragen das Markenzeichen Bregenzerwälder Käsewirt“.
Es werden Ihnen deftige Bregenzerwälder Kässpätzle, eine der regionalen Spezialitäten, serviert, oder Sie können selber einen Menüvorschlag anfordern.



14.30 Uhr Besichtigung Imkerei und Schaubrennerei Bentele in Alberschwende mit kleiner Degustation
Die Familie Bentele hat das „Begrüßungsschnäpsle“ eingeschenkt und führt Sie anschließend persönlich durch die Imkerei & Schaubrennerei. Bei den Bienen erhalten Sie Einblick in die Welt der Imkerei und die Herstellung unseres sehr wertvollen Honigs.
Bei der Führung durch die Schaubrennerei erleben Sie den Werdegang der edlen Brände von der Maische bis zur Destillation. Die Produktvielfalt geht über Schnäpse, Edelbrände und Liköre bis zu den Massage- und Dufterlebnissen der vier Jahreszeiten. Ein breites Sortiment an bäuerlichen Erzeugnissen aus der KäseStrasse Bregenzerwald wird die Besucher sicherlich überzeugen.



16.00 Uhr Der Ausflug in den Bregenzerwald ist zu Ende, und es geht wieder Richtung Heimat. Im Gepäck sind unvergessliche Eindrücke unserer Berglandschaft Bregenzerwald und vielleicht das eine oder andere köstliche Erinnerungsschmankerl für zu Hause. Wir wünschen ein gutes Nachhausekommen und freuen uns auf ein Wiedersehen im Bregenzerwald.

ErlebnisWERT:	Führung Alpenkäse Sennerei Bezau	€ 5,50
	Deftige Kässpätzle-Partie beim Käsewirt	€ 14,90
	<u>Führung & Verkostung Imkerei & Schaubrennerei</u>	<u>€ 6,00</u>
	ErlebnisWERT pro Person	€ 26,40