

Die längste KäseTafel der Welt im Bregenzerwald



Heuer feiert die KäseStrasse Bregenzerwald ihr 10-jähriges Jubiläum. Den Höhepunkt der Feierlichkeiten am 27. September 2008 bildete eine rund 479 m lange Käsetafel mit 1.700 Besuchern.

Credit: Archiv: KäseStrasse
Fotograf: Ludwig Berchtold

Utl.: Beeindruckendes GenussFest in Andelsbuch =

Egg (TP/OTS) - Heuer feiert die KäseStrasse Bregenzerwald ihr 10-jähriges Jubiläum. Den Höhepunkt der Feierlichkeiten am 27. September 2008 bildete eine rund 479 m lange Käsetafel mit 1.700 Besuchern.

Im Jahr 1998 wurde der Verein zur Förderung der Bregenzerwälder KäseKultur gegründet.
Am 27. September feierten 1.700 Besucher gemeinsam an der exakt 478,75 m langen, festlich gedeckten Käsetafel in Andelsbuch. Damit angestrebt wurde der Rekordversuch der längsten Käsetafel der Welt. An der festlich gedeckten Tafel wurde die gesamte KäseVielfalt des Bregenzerwaldes serviert. Das feine KäseMenü wurde begleitet vom "Wäldar Win 2008" aus dem Retzerland sowie Bier und Säften von Herstellern aus der Region. Für Unterhaltung entlang der gesamten Tafel sorgten zahlreiche Musikgruppen aus dem Bregenzerwald. Hans-Peter Metzler, Obmann des Vereins KäseStrasse, freut sich über das gelungene Fest: "Die KäseStrasse ist nach zehn erfolgreichen Jahren der Botschafter der Genussregion Bregenzerwald. Dieses Fest ist auch ein starkes Signal an unsere Mitglieder - durch die Zusammenarbeit innerhalb der Region können wir wirklich etwas bewegen. Unser Ziel ist es, die Vielfalt der traditionsreichen Käsekultur zu erhalten und den Bekanntheitsgrad des Bregenzerwaldes zu steigern."

KäseStrasse Bregenzerwald - Genuss mit Nachhaltigkeit

Die KäseStrasse ist keine Straße im herkömmlichen Sinn, sondern ein Zusammenschluss von Experten unterschiedlichster Disziplinen und gleichzeitig eine Art "Perlenkette" entdeckenswerter Stationen im ganzen Bregenzerwald.

Die 18 Dorfsennereien und 90 Sennalpen des Bregenzerwaldes erzeugen pro Jahr ca. 4.500 Tonnen Käse und werden dafür von 1.100 Milchbauernfamilien täglich mit frischer Rohmilch beliefert. Die Milchqualität hängt eng mit der Ernährung zusammen - gefüttert werden daher ausschließlich Gras und Heu. Vergorenes, also Silofutter, kommt im ganzen Bregenzerwald bei den milchproduzierenden Betrieben nicht zum Einsatz - eine europaweite Besonderheit.

Etwa 30 verschiedene Käsesorten produzieren die Bregenzerwälder Käsemacher. Aushängeschild und Leitprodukt ist der Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse, ein schmackhafter Hartkäse, der umso würziger schmeckt, je länger er reift.

Information: <http://www.kaesestrasse.at>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at> .

Rückfragehinweis:

und Prospekt-Service:
Bregenzerwald Tourismus GmbH
A-6863 Egg
Tel.: +43 (0)5512 2365
Fax: +43 (0)5512 3010
<mailto:info@bregenzerwald.at>
<http://www.bregenzerwald.at>

Medien-Anfragen:
KäseStrasse Bregenzerwald
GF Michael Moosbrugger
<mailto:info@kaesestrasse.at>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0001 2008-09-30/08:28

300828 Sep 08

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20080930_TPT0001