



300 Liter Rohmilch braucht Molkereimeister Sigi Rist zur Herstellung eines der Käselaibe in der Sennerei Baldauf in Gestratz (Westallgäu). Am Samstag, 3. Oktober, erfahren die Besucher bei Führungen, wie er das macht. Foto: Matthias Becker

# Herbstmilchwochen werben für Leckereres aus dem Allgäu

**Imagekampagne** Mehr als 100 Aktionen von der Sennerei-Führung bis zur Schatzsuche im Heu. Bauern laden Verbraucher ein

**Allgäu** | feß | Wie wird eigentlich aus Milch Käse hergestellt? Was normalerweise hinter verschlossenen Türen passiert, kann am Samstag bei Sennerei-Führungen in Gestratz (Westallgäu) ganz aus der Nähe betrachtet werden. Die Veranstaltung ist eine von vielen im Rahmen der „Allgäuer Herbstmilchwochen“, eine Imagekampagne zur Unterstützung der Landwirtschaft.

## Tief im Keller reifen die Käselaibe

Ein Käser erklärt den Besuchern in Gestratz jeweils ab 11 und ab 14 Uhr, welche Schritte die Milch durchläuft, bis daraus Käse wird. Der Gang durch die Sennerei geht vorbei an großen silberfarbenen Kesseln und der Käsepresse bis hinunter in den Keller, wo die Käselaibe lagern.

Mit den insgesamt mehr als 100 Aktionen, die vom Amt für Landwirtschaft in Kempten, den vier Allgäuer Landkreisen, dem Verein Regio Allgäu und weiteren Partnern unterstützt werden, soll den Ver-

brauchern vor allem deutlich gemacht werden, welche hochwertigen Lebensmittel die Landwirte in der Region herstellen. Deren wirtschaftliche Lage ist vielerorts dramatisch. Der Milchpreis ist im Keller und viele Bauern kämpfen um ihre Existenz. Ähnliche Kampagnen gibt es auch in anderen Regionen Bayerns.

Selbst probieren kann man einige der regionalen Produkte zum Beispiel am heutigen Freitag auf der Sennalpe Gerstenbrändle bei Gunzesried (Oberallgäu). Ab 18 Uhr servieren dort die Äpler Hans und Eva Endreß original Allgäuer Kässpätzlen. Passend dazu gibt es zünftige Gitarren- und Akkordeonmusik. Und wer sich ein lauschiges Plätzchen auf der Terrasse der Alpe sucht, kann mit Blick auf den Grünten seine Kässpätzlen genießen (Voranmeldung nötig: 08321/89871).

Viele Leckereien aus der Region gibt es auch am Sonntag beim Tag der Regionen in Pfronten (Ostallgäu). Bei einem Bauern- und Handwerkermarkt präsentieren mehr als

80 Anbieter regionale Produkte und handwerkliche Fertigkeiten. So gibt es am Stand des Bauernverbandes Infos rund um die Milch und gleich in der Nähe kann man Figuren aus Heu gestalten. Interessenten haben aber auch die Möglichkeit, sich dort umzuschauen, wo die Milch herkommt, im Kuhstall nämlich.

Der Milchviehbetrieb Steuer in der Nähe von Niederstaufen (Landkreis Lindau) lädt dazu ein, beim Tag des offenen Hofes am Sonntag den Bauernleuten Gabi und Robert Steuer über die Schulter zu schauen. Neben einer Hofführung und einem Bauernmarkt ist auch ein Kinderprogramm geboten. Die kleinen Besucher dürfen Ponyreiten und im Heu auf Schatzsuche gehen.

Noch bis Ende November finden im Rahmen der Allgäuer Herbstmilchwochen in allen vier Allgäuer Landkreisen zahlreiche Aktionen statt.

➔ **Weitere Infos zum Programm sind auch im Internet zu finden unter** [www.herbstmilchwochen.de](http://www.herbstmilchwochen.de)