

## PRESSE – INFORMATION

### Scheidegger Käsewochen ab 29. Januar 2024 Wanderungen zu „glücklichen Kühen“

„Käs‘ und Bier“, das ist Tradition pur im Allgäu. Ganz besonders in Scheidegg im Westallgäu. Hier finden vom 29. Januar bis 11. Februar 2024 die *Scheidegger Käsewochen* statt. Spaziergänge und Wanderungen führen zu Sennereien und Brauereien, ganz gemütlich erlebt man die Natur bei einer Fahrt mit der Pferdekutsche und wie das Allgäu schmeckt, erleben Interessierte bei einem Kochkurs mit Hermine Eller. Sie hat soeben ihr Kochbuch mit typischen Allgäuer Rezepten veröffentlicht – von *Brennter* über *Kässpätzle* bis zur Nachspeise *Kratzate* — dazu ihre persönlichen Erinnerungen aus der Zeit als Kind und später als Wirtin.

In der sonnigen Hochebene auf 600 bis 1000 Metern Höhe locken 30 Kilometer geräumte Winterwanderwege. Geführte Wanderungen wie etwa „Käs‘ und Kühe“ bringen Interessierte im Rahmen der Käsewochen zu kleinen Sennereien inklusive Käseprobe. In Böersscheidegg stellt der Käsermeister den Heumilchkäse noch heute nach dem überlieferten Verfahren her. Die Kühe fressen dazu im Sommer das Gras auf den Wiesen und im Winter gibt es Heu. Gespickt mit Scheidegger Anekdoten lässt die kurzweilige Wanderung „Alles Käse oder was“ eintauchen in die Kultur der Region – austauschen über die G’schichten kann man sich danach beim Kässpätzleessen. Und bei einer Pferdeschlittenfahrt hat die ganze Familie Spaß. Reizvoll für Wanderer sind die geführten Touren auf den zwei neuen Premiumwegen: Spaziergänger wählen den kürzeren Weg "Sonne & Weide". Den Ausblick auf den Bodensee und die Allgäuer, Schweizer und österreichischen Alpen kann man bei der Tageswanderung "Berg & See" genießen.

#### Tradition leben: Ein Buch über urtypische Allgäuer Gerichte

Besucher erleben in diesen zwei Wochen, wie Tradition und Brauchtum bis heute eine große Rolle in und um Scheidegg spielen. Wer einen Kochkurs mit Hermine Eller besucht, erfährt viel über die Kultur und über die Allgäuer Nudel. Beim Spätzlekurs werden Käs- und Krautspätzle mit Spätzlehobel und Bergkäse zubereitet. Hermine Eller will aber auch mit ganz alten Rezepten „an die kulinarische Kultur erinnern“, sagt sie. „Mindestens einmal am Tag sitzt man zusammen. Denn wenn die Mama was Gutes gekocht hat, sind alle wieder zufrieden.“ Die Rezepte sind ebenso simpel wie kreativ. „Getreide, Käse, Milch, Butter, Mehl und Salz waren die wichtigsten Nahrungsmittel, um etwas zu zaubern“, sagt die ehemalige Wirtin. Ein typisches Essen bei den Bauern war *Brennter*, Hafermehlmehl, Brühe und Bratkartoffeln. „Es ist ein super Wintergericht, gesund und nahrhaft.“ Sebastian Kneipp nannte es einst Kraftsuppe. Auch wie die *Kratzate*, ein zerrupfter Pfannkuchen, zubereitet wird, verrät



sie. Mit ihrem sehr persönlichen Kochbuch *Tradition leben* will sie an „urtypische Gerichte erinnern, damit sie bei Allgäuern und Vorarlbergern nicht in Vergessenheit geraten“.

Heiss Public Relations  
Tel. +49 9072 922950

### **Infos:**

Scheidegg-Tourismus, Rathausplatz 8, 88175 Scheidegg, [www.scheidegg.de](http://www.scheidegg.de).  
Anmeldung: Telefon +49 8381 89422-33. Das Programm der *Scheidegger Käsewochen* steht online auf [www.scheidegg.de](http://www.scheidegg.de). Die Broschüre dazu zum [Download](#). Viele Programmpunkte sind kostenfrei.

Scheidegg / Lauingen, 21. Dezember 2023

## **PRESSEKONTAKT**

Heiss Public Relations | Susanne Heiss  
Albertus Magnus-Siedlungsring 63 | D-89415 Lauingen / Donau  
Tel +49 9072 9227-50 | [presse@heiss-pr.de](mailto:presse@heiss-pr.de) | [www.heiss-pr.de](http://www.heiss-pr.de)

**Bild zum Download:** Unterwegs im Schnee  
Foto: Wolfgang Kleiner / Scheidegg-Tourismus

**Bild zum Download:** Brennter, ein urtypisches Rezept im Buch *Tradition leben*  
Foto: Thomas Gretler / Scheidegg-Tourismus

Weitere Bilddaten zum Download und Presseinfos finden Sie bitte im [PRESS ROOM](#) bei Heiss Public Relations.

### **Brennter – das Rezept**



*Am besten schmeckt Brennter aus der Pfanne gelöffelt in einer gemütlichen Runde. Zutaten: 200 g grob geschrotetes Hafermehlmehl oder Hafergrütze, Salz, ¼ Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe, ½ Liter Wasser, Butterschmalz und 500 g gekochte Kartoffeln. Dazu das Hafermehlmehl nussig braun anrösten, darf nicht schwarz werden, dann halb/halb Brühe und Wasser aufgießen und sprudelnd kochen lassen. Beim ständigen Rühren die restlichen Flüssigkeiten zugeießen. Die Kartoffeln kochen, in Scheiben kross anbraten und in die Brühe geben. Dazu trinkt man wie früher einen Malzkaffee.*