

### Bier - Käse Wanderweg

Der Allgäuer Bier-Käse-Wanderweg ist ein ca. 3 km langer [Wanderweg](#) zwischen der [Sennerei](#) in [Hopferau](#) / Lehern und dem [Mariahilfer Sudhaus](#) in Speiden. Von [Hopferau](#) aus erreichen sie nach 300 m die [Sennerei Lehern](#). Von hier geht es über die Wiesen zum Mariahilfer Sudhaus in Speiden. Für Rollstuhlfahrer nicht geeignet Auf 5 interessanten Schautafeln entlang des Weges werden Ihnen die zwei Lebensmittel [Bier](#) und Käse nähergebracht. An beiden Zielpunkten können Sie einkehren: die KäseAlp bei der Sennerei Lehern bietet Ihnen traditionelle Allgäuer Gerichte mit und ohne Käse und im Mariahilfer Sudhaus können Sie hausgebraute Biere und die hausgebrannten Schnäpse verkosten.

Im Juni 2008 wurde der neue Wanderweg eröffnet. Vom Hopferau aus erreichen sie nach 300 m die Sennerei Lehern. Von hier geht es über die Wiesen zum Mariahilfer Sudhaus in Speiden, eine Kombination von Brauerei und Gasthaus. Hier können sie sich bei selbstgebrauten [Bierspezialitäten](#) für den Rückweg stärken. In der Käserei in Lehern erfahren sie bei einer Führung, wie die Löcher in den Käse kommen. Den [guten](#) Allgäuer Käse können Sie anschließend in der Käse-Alp bei einer Portion Käsespätzle verkosten.

Hier können Sie sich die [Informationen](#) über Bier-Käse-Wanderweg herunterladen:

[www.sennerei-lehern.de/kaese-wandern.html](http://www.sennerei-lehern.de/kaese-wandern.html)



#### Gemeinde Hopferau

Herr Gregor Bayrhof  
Hauptstraße 8  
87659 Hopferau  
Tel. 08364/8548  
Fax 08364/987093

[E-Mail](#)

[www.hopferau.de](http://www.hopferau.de)

### Maria Hilfer Sudhaus

Das Maria Hilfer Sudhaus in Eisenberg/Speiden ist eine Gasthausbrauerei, eine Kombination von Brauerei (im Sudhaus der Brauerei wird gebraut und somit die Bierwürze hergestellt, und Gasthaus (dort wird das frisch gebraute Bier direkt an die Gäste ausgeschenkt). Räumlich ist die Brauerei und das Gasthaus auch eine Einheit, so kann der Gast unmittelbar am Brauvorgang teilhaben, dem Braumeister sozusagen über die Schulter blicken.



Das Sudhaus von Außen

Neben dem selbstgebrauten Bier wird auch Bierschnaps vor den Augen des Gastes destilliert. Gebraut wird durchschnittlich drei Mal pro Woche. Es gibt auch Führungen bei denen die gesamte Brauerei besichtigt werden kann.



#### Maria Hilfer Sudhaus

Maria-Hilfer-Straße 17  
87637 Eisenberg  
Tel. 08364 / 8556  
Fax 08364 / 9216

[E-Mail](#)

[www.koessel-braeu.de](http://www.koessel-braeu.de)

## Das Mariahilfer Sudhaus, eine Gasthausbrauerei

Wie es der Begriff „Gasthausbrauerei“ schon zum Ausdruck bringt, ist das Mariahilfer Sudhaus eine Kombination von Brauerei ( das Sudhaus ist die Abteilung der Brauerei, in der gebraut und somit die Bierwürze hergestellt wird) und Gasthaus ( hier wird das frisch gebraute Bier direkt an die Gäste ausgeschenkt )

Auch räumlich ist die Brauerei und das Gasthaus eine Einheit, so dass der Gast hier unmittelbar am Brauvorgang teilhaben und dem Braumeister über die Schulter blicken kann. Gebraut wird durchschnittlich drei Mal pro Woche. Führungen, bei denen die komplette Brauerei besichtigt werden kann, sind ebenfalls im Angebot.



Passend zum Selbstgebrauten bieten wir in unserem rustikalen Gasthaus deftige Speisen, zum Teil aus eigener Schlachtung an. Das Essen wird am Buffet selbst geholt; das Bier und die selbstgebackenen Brezen werden von der Bedienung am Tisch serviert.

Ein einfaches, ungezwungenes System, bei dem jeder Gast zur vollsten Zufriedenheit versorgt wird. Durch diese legere, ungezwungene Art unseres Gasthauses, lernt man hier auch schnell Leute kennen, und wird so im Handumdrehen in die interessantesten Gespräche und Diskussionen mit allen möglichen und unmöglichen Leuten verwickelt.

Unsere Gaststube bietet etwa 85 Sitzplätze; rund 30 Sitzplätze bietet unsere Sonnenterrasse, mit herrlichem Blick auf die Allgäuer und Tiroler Alpen.

Neben dem selbstgebrauten Bier stellen wir auch einen Bierschnaps her, der ebenfalls im Sudhaus aus dem fertigen Bier vor den Augen des Gastes destilliert wird.

Die Vermarktung unserer selbsthergestellten Biere ( es werden die Sorten Vollbier, Weizen, Festbier, Kellerpils, Starkbier und Dunkler Bock gebraut ) ist ein weiteres Merkmal unserer Gasthausbrauerei. Wir sind sozusagen auch Selbstvermarkter. Ein großer Teil des Bieres wird natürlich im Gasthaus ausgeschenkt. Der andere Teil unseres Bieres wird im Straßenverkauf an unsere Kunden abgegeben, im Barverkauf ab Rampe . Einige wenige ausgesuchte Gaststätten und Getränkehändler runden das „Vertriebsnetz“ ab.

## Der Bierbrand

Das „Mariahilfer Sudhaus“ besitzt ein gewerbliches Abfindungsbrennrecht mit 300 Litern Jahreskontingent.

In der 140 Liter fassenden Brennblase der Fa. Christian Carl, Göppingen brennen wir direkt im Sudhaus, vor den Augen der Gäste unsere feinen Edelbrände.

Eine absolute Rarität und Spezialität ist unser „Mariahilfer Bierbrand“. Dieser klare Bierschnaps wird aus unserem Mariahilfer Bier destilliert. Nach rund sechs monatiger Lagerzeit in den Gewölbekellern wird er fertiggestellt und auf zweiundvierzig Volumenprozent Trinkstärke heruntergesetzt. Der Bierbrand ist momentan im Offenausschank in unserer Gaststätte und in der Halbliter – Flasche erhältlich.



Brennblase



Bierbrand



Aussenansicht



Gasthaus



Gasthaus

## Sennerei Lehern



Die Sennerei Lehern liegt in [Hopferau](#) im [schönen](#) Allgäu mit Blick auf die Königsschlösser [Neuschwanstein](#) und [Hohenschwangau](#). Das wunderschöne [Bergpanorama](#) und die grünen Wiesen rund um die Sennerei lassen den Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Hochwertige Heumilch bildet die Grundlage für den einzigartigen Käse. Milchbauern liefern täglich die frische Heumilch, die zu dem schmackhaften Käse verarbeitet wird. An der Sennerei Lehern ist eine Gastwirtschaft, die "KäseAlp" angeschlossen.



"Hanna und Milch"



Luftaufnahme der Sennerei Lehern

Bei einer Besichtigung kann man die Geheimnisse der Löcher im Käse kennenlernen. Im Informationszentrum erfährt man vom Käsemeister alles über die Herstellung vom Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler. Bei einem anschließendem Rundgang durch den Schaubetrieb bekommt man interessante Einblicke in die traditionelle, handwerkliche Herstellung und genießt Blicke in den „Gläsernen Käse-Reifekeller“.

### Besichtigung Schaukäserei

Wir bieten wöchentlich Führungen zu festen Terminen an. Es ist möglich ohne [Reservierung](#) hierbei teilzunehmen. Sie melden sich einfach im Laden bei den Verkäuferinnen zur nächsten Führung an.

#### Sommertermine 01.05. - 31.10.

13:30 Uhr - Montag bis Freitag

11:00 Uhr - Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag



Sennerei Museum



### Sennerei Lehern

Lehern 158  
87659 Hopferau  
Tel. 08362/7512  
Fax 08362/2907

[E-Mail](#)

[www.sennerei-lehern.de](http://www.sennerei-lehern.de)

## Unsere Sennerei Lehern

Willkommen in der Sennerei Lehern,

bei uns „Erleben Sie Käse“! Hochwertige Heumilch bildet die Grundlage für den einzigartigen Käse der Sennerei Lehern.

### Unsere Öffnungszeiten

Täglich von 8:00 bis 18:00 Uhr

Sonn- und Feiertags 9:30 bis 18:00 Uhr

Sie haben die Möglichkeit in unserem Laden frischen Allgäuer Käse zu kaufen. Gerne schneiden wir Ihnen den Käse frisch vom Laib. Wir wünschen Ihnen beim Verzehr Guten Appetit.

### Der Betrieb

Die Sennerei Lehern liegt im schönen Ostallgäu in Blickweite der Königsschlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau. Ein wunderschönes Bergpanorama und grüne Wiesen rund um die Sennerei lassen einen Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Neun Milchbauern liefern täglich ihre frische Heumilch, die zu Käse verarbeitet wird. Sie sind gleichzeitig die Genossenschaftsmitglieder und damit „Besitzer“ der Sennerei Lehern e.G. Alle Bauern leben im Ortsgebiet Hopferau. Somit können Sie sich der regionalen Herkunft unserer Produkte gewiss sein!

Seit Mai 2005 ist die Gastwirtschaft „KäseAlp“ am Betrieb angeschlossen. Ein Einkehrschwung lohnt sich allemal, denn hier lässt sich diese unbeschreibliche Aussicht bei einem köstlichen Essen genießen!



