

## Auf den Geschmack gekommen?

Nehmen Sie sich diese Allgäuer Spezialität mit nach Hause – zum Genießen oder als Souvenir. Sie erhalten den Käse direkt auf den Sennalpen.



Sennalpe Obere Hündle

## Wussten Sie schon?

- Zehn Liter Milch ergeben ein Kilo Käse. In einem großen Käselaiab stecken ca. 200 Liter Milch.
- Alpkäse ist ein „kleiner“ Bergkäse.
- Molke, ein Restprodukt beim Käsen, gilt als Schönheitselixier.

## TIPP

### Möchten Sie diese Köstlichkeiten regelmäßig genießen?

Mit unserer **SOMMERSAISONKARTE** lohnen sich die Fahrten zu den Sennalpen. Herrliche Wanderwege laden zu unvergesslichen Touren in der typischen Allgäuer Voralpenlandschaft ein. Wandern, Erholung, Genuss – eine perfekte Kombination.

## Wie erreichen Sie die Sennalpen?

Ab der Bergstation der Hündle-Gondelbahn liegt nach ca. zehn Gehminuten die Alpe Obere Hündle, nach ungefähr 45 Minuten die Alpe Bärenschwand und nach ca. 90 Minuten die Alpe Sonnhalde.

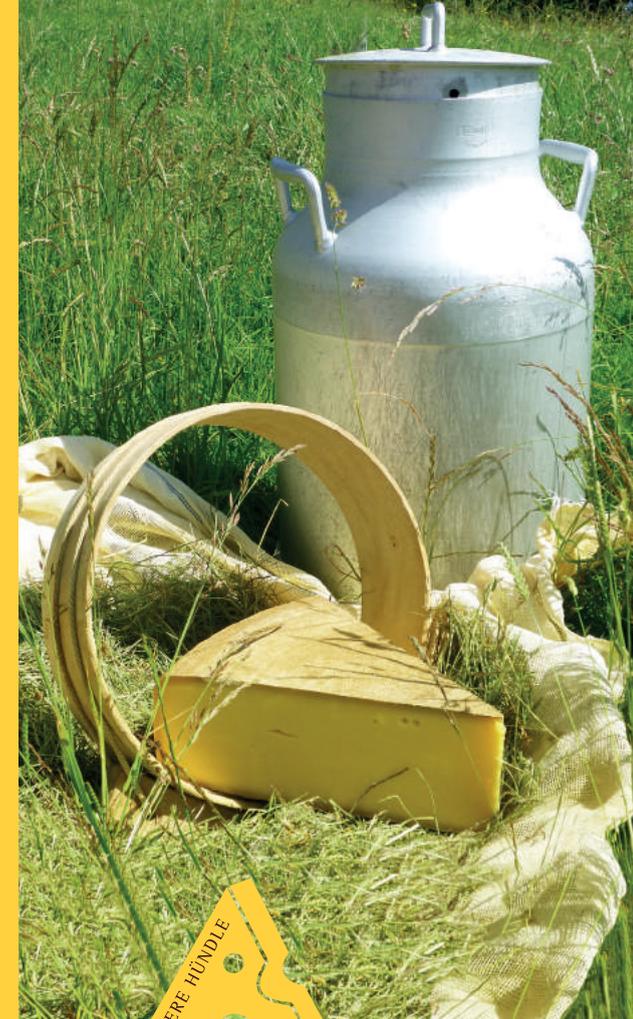


## Kontakt und Information

Hündle GmbH & Co. KG  
Hinterstaufen 10  
87534 Oberstaufen  
[www.huendle.de](http://www.huendle.de)  
[info@huendle.de](mailto:info@huendle.de)  
Telefon: 0 83 86 - 27 20



DAS KÄSEDREIECK AM HÜNDLE



Allgäu®

Das Schöne im Allgäu

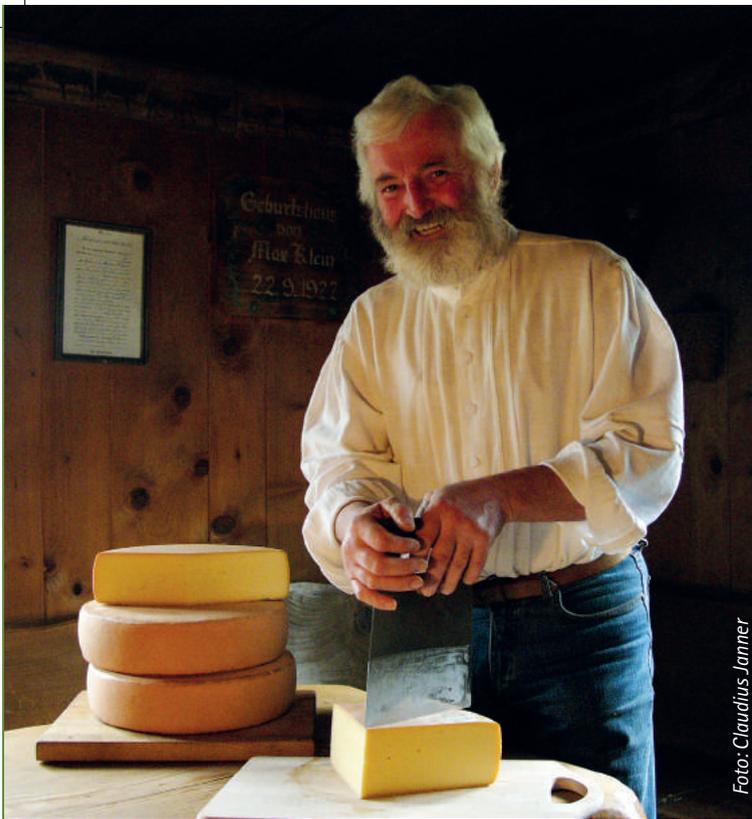


Foto: Claudius Janner

Sennalpe Sonnhalde

### Wie ist das Käse-Dreieck entstanden?

Im Hündle-Gebiet gibt es drei Sennalpen, die selbst Käse herstellen und verkaufen. Die Alpen – in Luftlinie verbunden – ergeben ein Dreieck: das „Käse-Dreieck“.

### Was gibt es auf den Sennalpen?

Die bewirteten Alpen bieten neben Bergkäse, Alp- und Kräuterkäse weitere feine Allgäuer Spezialitäten an.



Sennalpe Obere Hündle

### Was ist das Besondere an diesem Käse?

Der Alp- oder Bergkäse unserer Sennalpen wird aus Rohmilch hergestellt. Die Kräuter und Gräser der Alpwiesen geben diesem „Naturprodukt“ sein besonderes Aroma. Nicht zu vergessen sind die Erfahrung und das Geschick der Senner. Der Alpwirtschaftliche Verein im Allgäu bewertet jedes Jahr den Käse zahlreicher Sennalpen nach Geschmack, Konsistenz und dem inneren Erscheinungsbild. 2014 wurden die Alpe Obere Hündle für ihren Alpkäse und die Alpe Bärenschanz für ihren Bergkäse als Sieger ausgezeichnet.



Sennalpe Bärenschanz