

Pfaffenwinkler Milchweg mit Schönegger Käse-Alm beliebtes Ausflugsziel

„Die Idee des Pfaffenwinkler Milchwegs hat voll eingeschlagen“, freut sich Bürgermeister Andreas Keller. Seit einem Jahr lockt der Rundwanderweg und Milchlehrpfad Besucher von nah und fern.



„Die Idee des Pfaffenwinkler Milchwegs hat voll eingeschlagen“, freut sich Bürgermeister Andreas Keller. Seit einem Jahr lockt der Rundwanderweg und Milchlehrpfad Besucher von nah und fern.





Im Hofladen der Schönegger Käse-Alm

Der Pfaffenwinkler Milchweg verbindet zehn Stationen, die auf übersichtlichen Informationstafeln den Weg der Milch von der Kuh bis zum Endverbraucher darstellt und auch die Arbeit des Bauern, die Milchprodukte und ihren Nährwert nicht außer Acht lassen. Das Besondere daran: Jede Station ist interaktiv gestaltet. Das heißt, es kann geraten werden, so dass der Weg auch für Kinder sehr attraktiv ist. Im Hofladen der Schönegger Käse-Alm, direkt an einer der zehn Stationen, können die Wanderer einkehren – neben den köstlichen Käsespezialitäten gibt es weitere Leckereien aus der Region, wie knuspriges, selbstgebackenes Bauernbrot, Schwarzgeräuchertes oder auch die hausgemachten Kuchen. Mit fantastischem Ausblick schmeckt es auf der Sonnenterrasse besonders gut, während der Nachwuchs auf dem Spielplatz oder im Kleintiergehege unterwegs ist.



Der Käse und die Heumilch

Verantwortlich für den guten Geschmack des Schönegger Käses ist in erster Linie die Verwendung von tagesfrischer, gentechnikfreier Heumilch, welche vom Milchbauern bis hin zur Käseproduktion von unabhängigen Kontrollstellen garantiert wird. Diese Heumilch wird schonend nach traditionellen Rezepturen und mit höchstem handwerklichem Können der Käsermeister zu den beliebten Käse-Schmankerln verarbeitet. Der Milchweg ist 4,2 Kilometer lang und auch für den Kinderwagen gut geeignet. Schönegger Käse-Alm und Pfaffenwinkler Milchweg – ein Genuss für Leib und Seele, den sich jeder ab und zu einmal gönnen sollte

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de