

# Alpskými sýrovými stezkami

OCHUTNÁVAT U VÝROBCŮ SE MŮŽE NEJENOM VÍNO, ALE I SÝRY

V Rakousku, stejně jako třeba na Moravě, můžete putovat nejenom od jednoho vinného sklípku k druhému, ale mají zde i stezky sýrové. Leží v části Vorarlberska, která u nás ještě není turisticky příliš známá.



FOTO: BREGENZERWALD TOURISMUS

**P**ři pohledu na mapu Rakouska je to ten nejzápadnější cípek země. Horská oblast Bregenzerwald ve Vorarlbersku hraničí z jedné strany s Německem a končí v Bodamském jezeře, na druhé straně se přimyká k Lichtenštejnsku a Švýcarsku.

## Mléko bez siláže

V celé Evropské unii se produkují jenom dvě procenta mléka od krav, které nejsou krmny siláží. V oblasti Bregenzerwald napočítáte 1100 rodinných farem, jež se pro své krávy

tohoto krmení vzdaly, jejich dojnice se pasou na alpských lukách a v zimě dostávají seno z nich sklizené. Šestnáct zdejších velkých výrobců produkuje ročně z tohoto mléka 4500 tun různých sýrů. Svoje sýry dělá přímo v horách dalších padesát farmářů.

Bregenzerwaldský horský sýr se dělá ve třiceti variantách – od měkkých přes plísňové typu camembert až po bochníky typu ementál. Dokonce zde, stejně jako vinaři, vyrábějí sýry ročníkové. Je až neuvěřitelné, jak se jednotlivé ročníky liší v chuti i ve vůni, přestože jsou připravené stejnou technologií ze stejné suroviny. Unikátní je alpský sýr s typickou zelenou barvou, danou čtyřiceti přidávanými horskými bylinkami. Ochutnat můžete také zajímavost zvanou Sig, což je sladké karamelizované mléko s čokoládou a různými ingrediencemi.

## Vyrobte si vlastní sýr

Mezi tradiční jídla zde patří sýrové Kässpätzle nebo jejich varianta Käsknöpfle. Pochutnat si můžete i na pokrmec jako Riebel (polenta), Krutknöpfle (spätzle s kyselým zelím či špekem) nebo Ofakatz (koláč). Desítky zdejších restaurací získala ocenění v renomovaném kulinářském průvodci Gault Millau. Znalci zde napočítali 49 speciálních sýrových jídel. Ovšem co tuto oblast činí zcela jedinečnou, jsou zdejší značené sýrové stezky.

Dostanete se po nich k padesáti alpským sýrařským farmám. Ve dvaceti z nich můžete nejenom ochutnávat sýry, ale mají zde pro hosty připravené k prodeji i další přírodní produkty, včetně kosmetiky, horských bylinových čajů, medu i domácích kořalek.

Na turistické cestě je i zrací sýrový sklep v Lingenau. Zraje zde 33 tisíc bochníků sýra. Farmář Ingo Metzler vám zase umožní vyrobit vlastní sýr. Během čtyřhodinového kurzu poznáte, jak se sýr dělá, a navíc získáte i certifikát, že to umíte. Naši hygienici by se asi při té podívané zbláznili. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



## Informace

Bregenzerwald Tourismus

Tel.: +43 551 223 65

[www.bregenzerwald.at](http://www.bregenzerwald.at)

[www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)