

Die neuen Kaiserweis' Genussrunden durch die Regionen

Mit dem Rad dem regionalen Genuss auf der Spur

Für Genussmenschen sind das Kufsteinerland und der Kaiserwinkl wie eine große Schatzkiste. Hinter jeder Kurve sind verlockende Spezialitäten zu entdecken. In fast jedem Dorf sind Experten des guten Geschmacks mit sorgfältig gewachsenen Traditionen und neuen Ideen zu finden. Mal sind es Jahrhunderte alte Bauernhöfe mit hochwertigen heimischen Produkten, Schnapsbrenner, Bierbrauer, mal sind es gestandene, gemütliche Wirtshäuser und Produzenten, die wirklich noch mit der Hand natürliche Zutaten verarbeiten. Um all diese Schätze zu entdecken, zu genießen und sie mit bezaubernden Naturerlebnissen zu kombinieren, gibt es die Kaiserweis' Genussrunden.

Warum gerade mit dem Rad? Ganz einfach: Mit dem Rad oder E-Bike ist man so schnell, dass auch größere Entfernungen locker absolviert werden können. Aber man ist langsam genug, um die Naturschönheiten rechts wie links zu sehen, zu riechen und zu hören. Der Duft des frischen Heus, das Zwitschern der Vögel und die majestätische Anmut der Berge begleiten einen auf diesen Touren. Exakte Tourenbeschreibungen gibt es auf Komoot zum Download:

Kaiserweis' pur

Die große Kaiserweis' Genussrunde von Kufstein über den Walchsee bis Kössen und über Rettenschöss und Niederdorf wieder zurück. Mit 71,9 Kilometern Länge und 720 Höhenmetern gibt es nicht nur viel zu radeln sondern eine Menge an Attraktionen, die die Stunden wie im Flug verstreichen lassen.

Diese sehr abwechslungsreiche und mit Abstand längste Kaiserweis' Genussrunde beginnt zunächst sehr entspannt. Von Kufstein aus führt der Weg über das flache Land am östlichen Innufer bis Ebbs. Nach acht Kilometern wartet mit dem Kaissenhof und seiner gemütlichen Hofschänke eine erste genussvolle Zwischenstation. Der Turm des Ebbser Doms weist dann den Weg. Dort ist übrigens jeden ersten Samstag im Monat der große Bauernmarkt. Weiter geht es zur Schaubrennerei Zum Messerschmied, wo exzellente Destillate in historischem Ambiente entstehen. Von Ebbs bietet sich ein sehenswerter Abstecher auf der ruhigen Panoramastraße hinauf zur Aschinger Alm an, die für ihren ausgezeichneten Käse bekannt ist. Weiter geht die Runde über den Walchsee bis Kössen. Bei der Bieressig-Manufaktur Loder am Walchsee kann man erleben, wie aus selbst gebrautem Starkbier feiner Bieressig gefertigt wird. Die neu gebaute Biokäserei Walchsee lädt mit neuem Verkaufsladen, Bistro und Schaukäserei zu einem Zwischenstopp. Ein Kontrastprogramm wäre dazu die Wilder Kaiser Schokoladenmanufaktur in Kössen oder die Latschenbrennerei mit viel Gesundem für Körper und Geist. Auf dem Rückweg Richtung Niederdorf kann man sich bei der Käserei Plangger in Sebi und beim Bauernladen im Umingerhof stärken. Dann macht die Route einen Schlenker Richtung Inn und führt auf dem Radweg am Flussufer direkt zurück nach Kufstein.

Genuss & Kultur

Etwas mehr bergauf und bergab geht es bei dieser kürzeren Kaiserweis' Genussrunde von Kufstein über Ebbs, Rettenschöss bis Wildbichl und über Erl zurück. Unterwegs warten viele regionale Senner, Bäcker, Imker, Schnapsbrenner, Speck- sowie Wurstproduzenten mit „g'schmackigen" Spezialitäten.

Die faszinierende Aussicht auf Kufstein und das Inntal ist nicht die einzige Belohnung auf dieser Strecke. Mit 58 Kilometern und etwas mehr als 900 Höhenmetern ist sie wie geschaffen für einen Ausflug mit dem E-Bike. Von Kufstein führt der Weg anfangs ganz flach bis Ebbs zum Kaissenhof, zum Ebbser Zentrum mit dem berühmten Ebbser Dom. In Ebbs sollten Tierliebhaber einen Abstecher zum Raritätenzoo mit 500 Tieren und 70 verschiedenen Arten einplanen. Etwas bergauf führt die Tour dann ins idyllische Rettenschöss. Koasabiene heißt hier die Imkerei, in der die Bienen natürliche Voraussetzungen finden und die Inhaberin Maria Koller viel Wissenswertes darüber zu berichten hat. Über den Ritzgraben abwechslungsreich bergauf und bergab kommen die Genussradler hinüber nach Wildbichl zur bekannten Biosennerei Hatzenstädt, die für Butter und Käse schon viele Auszeichnungen bekommen hat. Auf ruhigen Nebenstraßen am Niederndorferberg geht es dann zum Hinterschachnerhof, wo sich viel um gutes, herzhaftes Essen dreht mit Speck, Käse und Bergbauernbrot. Die Aussicht auf das Inntal ist ein weiterer guter Grund für den Abstecher. Danach führt der Weg zurück etwas nordwärts über den Erler Berg, vorbei am Berggasthof Moosbauer und hinunter nach Erl. Der traditionsreiche Gasthof Blaue Quelle mit seiner Haubenküche liegt direkt am Weg entlang des Inns zurück nach Kufstein.

Genuss & Handwerk

Ein Ausflug südlich von Kufstein entlang des Inns zu Schnapsbrennern, Hofläden und traditionellen Handwerkern. Auf knapp 35 Kilometern Länge mit 310 Höhenmetern gibt es viele alte Handwerkstraditionen und kulinarische Pretiosen zu entdecken. Der Inn begleitet die Genussradler auf diesem Ausflug. Vom Unteren Stadtplatz rollt man über die Innbrücke, blickt auf die historischen Häuserfassaden am Ufer und folgt dem ziemlich flachen Weg innaufwärts bis Langkampfen. Die Edelbrennerei Brennoase und der Lacknerhof mit köstlich Hausgemachtem vom Bauernbrot, über Joghurt und Nudeln, bis zum Apfelsaft sind erste Zwischenstationen. Gut gestärkt setzt sich der Weg dann auf der anderen Seite des Inns und hinauf zum idyllisch gelegenen Kurort Bad Häring fort. Bei der Sagl Holzmanufaktur gibt es feine Sachen aus Holz vom Zirbenöl und Zirbenkissen, bis zum Jausenbrettl. Nächste Station ist Schwoich mit seinen stattlichen historischen Bergbauernhöfen. Dort ist auch Bierol zuhause. Hier wird nicht nur Craft Beer produziert, Genießer können sich zudem im gleichnamigen Haubenrestaurant köstlich versorgen lassen. Nicht weit entfernt ist der Kronbühelhof mit der Edelbrandbrennerei von Manfred Höck. Bei Rosis Bauernladen beim Veitenbauer gibt es Wurst, Speck und Käse von heimischen Produzenten. Es ist also fast unmöglich, dass man die letzten Kilometer leicht bergab bis Kufstein noch hungrig unterwegs ist.

Sebastian Schröder, Obmann der Initiative Kaiserweis' erklärt: „Es ist einfach ein anderes Erlebnis, wenn man die Produkte hautnah in der Entstehung sieht. Wir sind stolz auf unsere über 60 Mitgliedsbetriebe der Initiative Kaiserweis, die die Regionen in ihrer ganzen kulturellen und kulinarischen Vielfalt zeigen.“

Ebbser Bürgermeister Josef Ritzer als Vertreter der LEADER Gemeinden freut sich über das gemeinsame Projekt „Sowohl Gäste als auch Einheimische, die das Unterland bereisen, suchen nach regionalen Produkten und Erlebnissen. Die Initiative ist ein Beitrag zur Erhaltung der Bauern, der Produzenten, unserer Natur- und Kulturlandschaft und nicht zuletzt auch der touristischen Betriebe.“

Kaiserweis' Kiste - Spezialitäten aus den Regionen Kaiserwinkl und Kufsteinerland für zuhause

Die Kaiserweis' Kiste ist die perfekte Ergänzung zu den Kaiserweis Genussradtouren. Die Kiste enthält hochwertige, saisonale Produkte aus der Region Kufsteinerland und Kaiserwinkl. Ein sorgfältig abgestimmtes Sortiment aus Milchprodukten, Eiern, Brot und Gebäck, Wurstspezialitäten, hausgemachter Pasta, Obst und Gemüse. Die Kiste gibt es in zwei Versionen zum Preis von 39,90 Euro und 74,90 Euro. Für beide Kisten sind ebenso vegetarische Zusammenstellungen erhältlich. Ausgeliefert wird jeweils am Freitag. Bestellungen müssen bis zum Dienstag 18 Uhr eingegangen sein. Urlauber können sich die Kaiserweis' Kiste auch in die Ferienwohnung bestellen. Mehr Info unter www.genusskiste.at

Über das Projekt

Das Projekt „Kaiserweis“ ist die-Initiative zur Vermarktung heimischer Produkte und Leistungen aus der LEADER-Region KUUSK. Die Region darf sich einer bunten Vielfalt traditioneller wie innovativer Betriebe erfreuen, die Alltag wie Urlaub mit hochwertigen Produkten, spannenden Erlebnissen und viel Liebe zum Detail bereichern. Nun ist es aber gerade für kleinere Betriebe schwierig, sich zusätzlich um neue Vermarktungsmöglichkeiten zu kümmern, und professionelles Marketing ist zeitintensiv und finanziell aufwendig. Deshalb wird im Zuge des LEADER-Projektes Kaiserland Genuss die Dachmarke Kaiserweis' entwickelt. Ziele sind, Betriebe der Region bei der Präsentation des Betriebes und der professionellen Vermarktung von hochwertigen, regionalen Produkten und Leistungen zu unterstützen, vorhandene Ressourcen zu bündeln und zielgerichtet mit Gastronomie, Tourismus und AbnehmerInnen/ KonsumentInnen von Regionalprodukten zu vernetzen.

Pressekontakte:

Mag. Barbara Kaiser

Tourismusverband Kufsteinerland

E b.kaiser@kufstein.com

T +43 5372 62207 21

M +43 664 88239944

Miriam Kitzbichler

Tourismusverband Kaiserwinkl

E miriam@kaiserwinkl.com

T +43 501 100-23

M +43 664 88677-905