

Mit Liebe und von Hand gemacht: Lechweg-Produkte von Seife bis Gin
Kulinarische und kunstvolle Schätze vom Wegesrand



Feinste Lechweg-Produkte fürs Auge und für den Gaumen: Die lokalen Hersteller reihen sich entlang der grenzüberschreitenden Weitwanderstrecke zwischen Deutschland und Österreich wie Perlen aneinander. © Verein Lechweg/Daniela Pfefferkorn

Wer den gesamten Lechweg absolviert, sollte seine verdienten Pausen zwischen den einzelnen Tagesetappen nicht nur zum Essen und Schlafen nutzen. Denn auf den 125 Kilometern von der Quelle am Vorarlberger Formarinsee bis zum Füssener Lechfall im bayerischen Allgäu warten zahlreiche regionale Produzenten mit den verschiedensten kulinarischen Genüssen sowie handwerklichen Erzeugnissen auf – und freuen sich über Besucher: Die Auswahl reicht von Lechweg-Bier über Käse und Tee bis hin zu edlen Stücken aus Filz. Ihnen allen gemein ist der typische Lokalkolorit des Landstrichs zwischen Österreich und Deutschland, der durch einen der letzten Wildflüsse Europas und die grenzüberschreitende Weitwanderung verbunden wird. Zudem sind die Lechweg-Produkte ein aufmerksames Erinnerungs- oder Motivationsgeschenk für alle, die die Strecke bereits gelaufen sind oder noch vor sich haben. Erhältlich im gut sortierten Einzelhandel vor Ort sowie zum Teil auch online bestellbar. www.lechweg.com/produkte

Schönes

In der Werkstatt von Monika Hechenberger und Bernhard Hummel in Höfen/Tiroler Lechtal entstehen ganz besondere Unikate: Denn für die **Lechweg-Taschen** ihres Labels Herzstück kombinieren sie mit dem Holz aus dem eigenen Wald und der Wolle von Nachbars Schafen zwei echte Naturprodukte aus der Region. Dabei schafft das Paar eine kreative Verbindung aus dem robusten Filz und der einzigartigen Oberflächenstruktur von Zirbe oder Eiche – und so ein langlebiges, zeitloses Mode-Accessoire.

Pressekontakt

AHM Kommunikation www.ahm-agentur.de

Jessica Thalhammer Fon +49 8807 21490-15 jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Natalie Schneider Fon +49 8807 21490-17 natalie.schneider@hermann-meier.de

Bildmaterial sowie weitere Informationen unter
www.ahm-agentur.de / Kunden / Lechweg

Warmes



Die gesunden Ingredienzien für den Lechweg-Tee werden alljährlich in Handarbeit von den Lechtaler Kräuterhexen geerntet, getrocknet und verpackt. © Verein Lechweg/Daniela Pfefferkorn

Die Lechtaler Kräuterhexen sind nicht nur aufgrund ihrer geführten Wanderungen entlang des Wildflusses längst unentbehrlich. Ein siebenköpfiges Team hat sich außerdem der Aufgabe angenommen, einen eigenen **Lechweg-Tee** zu kreieren. Dafür suchen die Expertinnen ausschließlich ihre persönlichen Geheimplätze rund um den Lech auf und pflücken dort händisch nur hochwertigste Heilpflanzen wie Mädesüss, Minze, Spitzwegerich, Schafgarbe, Rotklee, Holunderblüten und -beeren, Fichtenwipfel und Brennnessel. Danach geht es an die aufwändige Trocknung, Mischung und liebevolle Verpackung.

Köstliches

Für ihre hochwertigen Milcherzeugnisse ist die Naturkäserei Sojer in Steeg über die Grenzen des Tiroler Lechtals bekannt. Das „weiße Gold“ wird direkt von den umliegenden Bergbauern angeliefert, mit viel Leidenschaft fertigt Kurt Sojer daraus seinen **Lechweg-Käse** „Beeriger Lechtler“. Dafür veredelt er vier Wochen gereiften Schnittkäse mit Preisel- und Heidelbeeren sowie Lechtaler Kräutern. Ähnliche Zutaten verwendet Lisbeth Fritz vom Gehrnerhof in Warth am Arlberg für ihre Chämmiwürza. Die bereits bei einer Wurstprämierung ausgezeichneten **Lechweg-Kaminwürzen** enthalten nur Rohstoffe vom eigenen landwirtschaftlichen Betrieb und aus der umliegenden Nachbarschaft. Feinstes, mageres Fleisch von den Kühen des Gorihs westlich von Reutte/Tirol verarbeitet auch Familie Storf bei ihrem **Lechweg-Lechflüterl**. Die edlen Stücke werden mit Salz, Pfeffer und Gewürzen eingerieben und dann zehn Wochen in einem eigens gebauten Reiferaum getrocknet.

Pressekontakt

AHM Kommunikation www.ahm-agentur.de

Jessica Thalhammer Fon +49 8807 21490-15 jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Natalie Schneider Fon +49 8807 21490-17 natalie.schneider@hermann-meier.de

Bildmaterial sowie weitere Informationen unter
www.ahm-agentur.de / Kunden / Lechweg

Flüssiges



Gebraut mit Quellwasser aus den Lechtaler Alpen, ist das Lechweg-Bier ein naturreines Produkt ohne künstliche Zusätze. © Verein Lechweg/Daniela Pfefferkorn

Die Starkenbergs pflegen seit 1810 ihre Biertradition in Tirol – auch zum Lechtal existiert eine jahrhundertealte Verbindung: Schon 1296 war Heinrich von Starkenberg Hauptmann auf Burg Ehrenberg. Und so bezieht die Brauerei Starkenberg für ihr **Lechweg-Bier** das Wasser und damit 95 Prozent der Inhaltstoffe aus den Lechtaler Alpen. Die milde Malz- und Hopfennote vollendet das Lager, streng nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Eine ebenso einzigartige Stilistik verspricht der **Lechweg-Gin** vom Lechtaler Haussegen in Elbigenalp. Der „Kramat“ (mittelhochdeutsch für Wacholder) genannte Edelbrand wird mit Kräutern aromatisiert und kommt stilecht für Lechweg-Wanderer im stylischen Flachmann daher.

Sauberes

Mithilfe einer exklusiv entwickelten Seifenkreation hat Levonius in Hopferau bei Füssen/Allgäu das Naturerlebnis Lechweg eingefangen. Dabei kombiniert Dietrich Zarnack Wacholderholz mit Essenzen von Lavendel sowie Rose und schafft so ein duftendes wie gesundes Produkt für Wanderer: Denn der Pflanzenextrakt wirkt ausgleichend, krampflösend und stärkend auf müde Muskeln, die angenehm blumige Note beruhigend und harmonisierend. Die **Lechweg-Seife** stammt aus der ersten „gläsernen“ Seifenmanufaktur Bayerns und wird in reiner Handarbeit nach dem Kaltsiedeverfahren hergestellt.

Über den Lechweg. Mit den Gipfeln der Lechtaler und Allgäuer Alpen als Kulisse verläuft der „Lechweg – von der Quelle bis zum Fall“ auf rund 125 Kilometern entlang eines der letzten Wildflüsse Europas. Seit 2012 führt er Wanderer durch verschiedene Landschaften von alpinen Höhen bis in weite Täler. Die Route startet am Formarinsee und passiert Warth in Vorarlberg/Österreich, durchquert die Tiroler Naturparkregionen Lechtal sowie Reutte und endet schließlich am Lechfall im bayerischen Füssen. Damit verbindet sie drei Regionen und zwei Länder mit ihren jeweiligen Geschichten, Traditionen und Sehenswürdigkeiten. Die moderate Strecke ist in insgesamt 15 Abschnitte unterteilt und kann in sieben bis zehn Etappen absolviert werden. Für den Komfort unterwegs stehen auf Wunsch Gepäcktransport und kostenlose öffentliche Verkehrsmittel zur Verfügung. Am Wegesrand finden sich zahlreiche Lechweg-Produkte aus Landwirtschaft und Handwerk. Als erste grenzüberschreitende Weitwanderung wurde der Lechweg von der Europäischen Wandervereinigung (EWV) als „Leading Quality Trail – Best of Europe“ zertifiziert. www.lechweg.com

Pressekontakt

AHM Kommunikation www.ahm-agentur.de

Jessica Thalhammer Fon +49 8807 21490-15 jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Natalie Schneider Fon +49 8807 21490-17 natalie.schneider@hermann-meier.de

Bildmaterial sowie weitere Informationen unter
www.ahm-agentur.de / Kunden / Lechweg