

Mit Sorgfalt ausgewählt. Am Lechweg gemacht.



DIE LECHWEG PRODUKTE

www.lechweg.com/lechweg-produkte

Hier kommen sie her: der Lech(weg) verbindet diese wunderbaren Produkte miteinander

Vorweg

DER WEG – DIE PRODUKTE

Der Lechweg ist ein besonderer Weitwanderweg und eine einmalige Naturerfahrung. Dieses Erlebnis wird abgerundet durch eine Auswahl an exklusiven Lebensmitteln und handwerklichen Produkten, die entlang des Lechwegs hergestellt werden.

Alle »Lechweg-Produkte« werden sorgfältig auf ihre Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit hin ausgewählt. Ein kleines, feines Angebot, mit dem Sie Ihre Wanderung kulinarisch bereichern oder das Sie als Andenken und kleines Geschenk mit nach Hause nehmen können.

Die folgenden Seiten informieren Sie über diese ausgewählten Produkte und stellen Ihnen deren Macher vor. Außerdem erfahren Sie, wo Sie die »Lechweg-Produkte« auf Ihrem Weg am Lech entlang erhalten können.



In dieser Broschüre stellen wir Ihnen die ersten fünf »Lechweg-Produkte« vor. Die Rezepturen wurden speziell für diesen Zweck entwickelt, die Herstellung findet ausschließlich in kleinen Betrieben in der unmittelbaren Umgebung des Lechwegs statt.



Ausgesuchte regionale Zutaten und die Herstellung in kleinen regionalen Betrieben – so entsteht ein »Lechweg-Produkt«

Was macht ein »Lechweg-Produkt« aus?

UNSERE VERANTWORTUNG

Wir leben in einer schnelllebigen und aufregenden Zeit. Während wir alle möglichen Produkte aus aller Welt bequem online bestellen, häufen sich Berichte über Lebensmittelskandale und Ausbeutung. Gerade deshalb fordern immer mehr Kunden »ehrliche« Produkte: Biologischer Anbau, Regionalität und Transparenz bei der Herstellung sind Themen, die an Bedeutung gewinnen. Die »Lechweg-Produkte«, die unter der Obhut der Werbegemeinschaft Lech-Wege entstehen, folgen diesen Bedürfnissen und entsprechen damit auch den Werten des Weitwanderweges:



Als »Lechweg-Produkt« erhältlich sind nur handwerkliche Erzeugnisse oder Lebensmittel, die den Kriterien entsprechen und von der Werbegemeinschaft Lechwege dazu legitimiert sind.

- *ehrlich* – die Produkte sind qualitativ hochwertig und in Handarbeit hergestellt.
- *authentisch* – Bei der Herstellung wird großer Wert auf die Verwendung von Grundprodukten und Inhaltsstoffen aus der Region gelegt.
- *nachhaltig* – die Produkte stehen für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen und der Natur

Der »Lechweg-Kramat« macht sich besonders gut im robusten Glasflachmann mit Filzbanderole



Gin vom Lechweg – mit Geist und Seele

DER LECHWEG-KRAMAT

Der »Lechweg-Kramat« vom Lechtaler Haussegen in Elbigenalp ist ein edler Gin mit einzigartiger Stilistik und würziger Note.

Der Traditionsbegriff »Kramat« stammt aus dem Mittelhochdeutschen und bezeichnet den Hauptbestandteil dieses Brandes: den Wacholder. Dessen leicht harzig-herbes Aroma wird vom angenehm frischen Geschmack der Zitronenmelisse und aromatisierenden Kräutern umwoben. Ein Duft- und Gaumenerlebnis, das nur darauf wartet, dargeboten zu werden!

Stilecht kommt der »Lechweg-Kramat« im geschmackvollen Flachmann für unterwegs daher. Der Lechtaler Haussegen füllt den Gin aber auch direkt in passende Glasflaschen ab. Und so nimmt man ihn – in Erinnerung an üppig blühende Hochalmen – gerne mit nach Hause.



Hauptbestandteil des wohlgehiteten Rezeptes ist Wacholder. Mit Zitronenmelisse, Holunderblüten, Pfefferminze, Lavendel, Meisterwurz, Thymian, Schafgarbe, Rosmarin, Angelika und zwei geheimen Zutaten wird er 36 Stunden lang mazeriert (in Alkohol angesetzt) und anschließend behutsam destilliert.

 ERHÄLTLICH BEI:

- Lechtaler Haussegen, Elbigenalp
- Naturkäserei Sojer, Steeg
- Bauernmarkt Reutte
Adressen s. Seite 25



Von der sorgfältigen Auswahl der Zutaten bis zum behutsamen Destillieren: die Edelbrände vom Lechtaler Haussegen entstehen in reiner Handarbeit

Vorgestellt:

DER LECHTALER HAUSSEGEN

Direkt am Lechweg, im Schnitzerdorf Elbigentalp, ist der »Lechtaler Haussegen« daheim – die erste und einzige Schaubrennerei im ganzen Lechtal.

Für die Edelbrände mit »Geist & Seele«, auf die das Familienunternehmen zu Recht stolz ist, geschieht alles mit größter Sorgfalt von eigener Hand: das Ernten des Obstes und Graben der Wurzeln (Enzian, Meisterwurz und Blutwurz werden zum Beispiel aufwändig in 1800–2000 m Höhe selbst gegraben), das Einmaischen und Destillieren. Neben einer modernen Destille und geprüfter Handwerkskunst sind es Leidenschaft und Experimentierfreude, die den Betrieb ausmachen: Alles, was das Lechtal an Obst, Beeren, Wurzeln und Kräutern bietet, wird für die Brände verwendet und zu immer neuen Kreationen verfeinert. Als ehrliche, reine Naturprodukte kommen die Edelbrände vom »Lechtaler Haussegen« ohne zusätzliche Aromen und Farbstoffe aus.



Lechtaler Haussegen
Melanie Häider & Mario Huber
Dorf 52 · A-6652 Elbigentalp

Tel. +43 (0) 676 · 3 44 34 22
info@lechtaler-haussegen.at
www.lechtaler-haussegen.at

① WISSENSWERT:

- Schaubrennerei und Verkauf: Dienstag und Donnerstag, 17.00–18.30 Uhr
- Sie möchten an einer Verkostung (für 5–17 Personen) teilnehmen oder außerhalb der Öffnungszeiten vorbeischauchen? Dann melden Sie sich einfach telefonisch an.

Gut gekühlt schmeckt es am besten: Das Lechweg-Bier



Am Lechweg nach dem Reinheitsgebot gebraut

DAS LECHWEG-BIER

Das »Lechweg-Bier« wird exklusiv für den Lechweg von der Vilser Bergbräu gebraut. Für seine Herstellung werden bestes helles Gerstenmalz und feinstes Aromahopfen verwendet. Streng nach dem Reinheitsgebot von 1516 mit reinem, kristallklarem Quellwasser direkt aus den Vilser Bergen gebraut, entsteht daraus eine spritzig-herbe Bierspezialität: genussvoll rund, harmonisch mit einer eleganten Hopfennote. Entsprechend der Philosophie des Lechwegs wird das Bier naturbelassen unfiltriert abgefüllt. Dadurch bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe, die sich im Laufe des sechswöchigen Herstellungsprozesses im Bier zu einer ausgewogenen Komposition vereinen, erhalten.

Mit weniger als fünf Volumenprozent Alkohol ist das Lechweg-Bier ein idealer Durstlöcher – nicht nur für Wanderer. In der umweltfreundlichen 0,33l-Mehrwegflasche passt es in jeden Rucksack und eignet sich auch hervorragend als Andenken oder kleines Geschenk für die Daheimgebliebenen.



Das Besondere am Aromahopfen ist die außergewöhnliche Aromaintensität, die er beim Brauen entfaltet. Aromahopfen ist der qualitativ hochwertigste, aber auch teuerste Hopfentyp.

ERHÄLTlich BEI:

- Brauereiverkauf Vilser Privatbrauerei, Vils
 - eni Service Station, Stockach
 - Nah & Gut Blaas, Steeg
 - Rasthof Huter, Vils
 - Sparmarkt Geisenhof, Vils
 - Bauernmarkt Reutte
 - ADEG Pfandler, Reutte
 - Schnaps- & Weinboutique Linzgieseder, Reutte
 - Außerferner Bauernladen, Reutte
- Adressen s. Seite 25

Bei der Vilser Bergbräu ist
Brauen noch echte Handarbeit



Vorgestellt:

DIE VILSER BERGBRÄU

Nur einen kleinen Abstecher vom Lechweg entfernt liegt die Vilser Privatbrauerei. Ein Haus mit Geschichte, denn hier im »Grünen Baum zu Vils« wurde schon vom 15. bis ins 19. Jahrhundert Bier gebraut. Um diese Tradition neu zu beleben, haben sich erfahrene Braumeister zusammengefunden, die »aus der Region für die Region« einzigartige Biere brauen. So gründeten sie im Mai 2013 ihre kleine, aber feine Biermanufaktur.

Die Liebe zum Brauen, Erfahrung, Geschick und der Sinn für das Besondere bilden die Grundlage für charakterstarke und einzigartige Bierspezialitäten, welche streng nach dem Reinheitsgebot von 1516 ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut werden. Das angebotene Sortiment umfasst sowohl untergärige als auch obergärige Biere und wird durch saisonal erhältliche Biere ergänzt. Das noch junge Unternehmen vertreibt sein Bier mittlerweile vom Arlberg bis zur Zugspitze und von Füssen bis Innsbruck.



Vilser Privatbrauerei GmbH
Stadtgasse 2 · A-6682 Vils

Tel. +43 (0) 5677 · 53176
info@vilserprivatbrauerei.at
www.vilserprivatbrauerei.at

① WISSENSWERT:

- Öffnungszeiten
Brauerverkauf:
werktags
8.00–16.00 Uhr
- Über www.mybier.at
können Sie Vilser
Bergbräu auch online
bestellen

Ursprünglicher Genuss mit ganz individueller Note

Natürliches mit Pfiff vom Gehrnerhof

DIE LECHWEG- CHROMMI CHÄMMIWÜRZA

Lisbeth Fritz vom Gehrnerhof hat speziell für die Lechweg-Kaminwürzen Rezepturen entwickelt, in denen sich der ursprüngliche Geschmack der »Chrommi Chämmiwürza« mit ausgesuchten Kräutern und Beeren aus dem oberen Lechtal vereint. Egal ob mit »Gräntabeer«, »Blaubeer« oder »Chrüüdr« – dazu muss man den Walser-Dialekt nicht verstehen, man kann ihn schmecken! Für diese Spezialität werden ausschließlich Zutaten direkt vom Gehrnerhof und aus der direkten Nachbarschaft verwendet – für unverfälschten, ehrlichen Genuss. Dafür wurden die Kaminwürzen im Frühjahr 2014 auch schon bei der Wurst- und Speckprämierung ausgezeichnet.

Die »Chrommi Chämmiwürza« eignen sich hervorragend als Wanderverpflegung, aber auch bei der deftigen Brotzeit zu Hause sollten sie nicht fehlen.



Verschiedenste Kräuter und Beeren aus dem oberen Lechtal machen diese Kaminwürzen zu etwas ganz Besonderem: Bergthymian, Zitronenmelisse, Schlüsselblume, Johanniskrautblätter, Brennnessel, Knoblauch, Wildpreiselbeeren und Waldheidelbeeren.

 ERHÄLTlich BEI:

- Gehrnerhof, Warth
- Käseerei Sojer, Steeg
- Bauernmarkt Reutte
Adressen s. Seite 25



Lisbeth Fritz liebt die Natur – und lässt
das in ihre Rezepte einfließen

Vorgestellt:

DER GEHRNERHOF

Der Gehrnerhof der Familie Fritz in Gehren ist ein echter »Geheimtipp«, an dem man gerne Halt macht.

Der Familienbetrieb ist der letzte viehhaltende Bio-Bauernhof am Ort – Kühe, Kälber, Schweine und Hühner gehören zum Hof, auf dem Lisbeth und Franz Fritz mit Kindern und Enkeln leben und arbeiten.

Ob in einem der gemütlichen Gästezimmer oder zur Rast im Terrassenausshank mit herrlichen Bauernhof-Schmankerln – hier fühlt man sich einfach gut aufgehoben. Dazu tragen auch Lisls außergewöhnliche Bauernküche und die am Hof hergestellten Produkte bei, ganz nach dem Motto des Gehrnerhofs: »einzigartig und natürlich«. Tradition und beste Zutaten vom Hof und aus dem (Kräuter-)Garten ergänzen sich mit der unnachahmlichen, erfrischenden Kreativität der Küchenchefin.

einzigartig & natürlich

**GEHRNER
HOF**

Gehrnerhof
Lisbeth & Franz Fritz
Gehren 5 · A-6767 Warth

Tel. +43 (0) 55 83 · 3602
Gehrnerhof@aon.at
www.gehrnerhof.at

i WISSENSWERT:

- Lisls Terrassenausshank hat von Juni bis Oktober tagsüber für Sie geöffnet
- »Urlaub am Bauernhof« ist ein Abenteuer der Individualität: Auf dem Gehrnerhof erwarten Sie gemütliche Zimmer und Appartements sowie hofeigene Verpflegung. Lisls Spezialität sind selbstgemachte Kärntner Kasnudeln.

Käsegenuss der besonderen Art:
der Beerige Lechtler



Mit Liebe und Sorgfalt

DER LECHWEG- BEERIGER LECHTLER

Für den »Beerigen Lechtler« hat Käser Kurt Sojer eine außergewöhnliche Rezeptur er-sonnen: Ein cremig-pikanter Schnittkäse mit feiner Rotschmiere, geschmacklich perfekt ergänzt durch saftige Preisel- und Heidel-beeren sowie einen Hauch Lechtaler Kräuter.

Mindestens vier Wochen lang wird der kleine Laib mit Natursalz gepflegt, damit er seinen kraftvollen Geschmack entwickeln kann. Die Reifezeit sorgt auch dafür, dass der Käse sehr bekömmlich wird.

Sie erhalten den »Kleinen« – solange der Vorrat reicht – in einer von Hand im Lechtal gefertigten Spanschachtel. Dank seines handlichen Formats lässt sich der exklusive Lechweg-Käse natürlich wunderbar in den Rucksack packen. Er schmeckt aber auch vorzüglich zu einem Glas Wein am Abend.



Für den Käse wird nur frische, silofreie Heumilch verwendet, die zweimal täglich von Bauernhöfen und Almen der Gemeinde angeliefert wird.

ERHÄLTlich BEI:

- Naturkäserei Sojer, Steeg
 - Spar Markt Winkler, Elbigenalp
 - Metzgerei Sonnweber, Stanzach
 - Restaurant Sennlerland, Höfen
 - Bauernladen Reutte
 - Alle M-Preis-Filialen im Bezirk
- Adressen s. Seite 25



Kurt Sojer stellt jede seiner Käsespezialitäten mit größter Sorgfalt her

Vorgestellt:

DIE NATURKÄSEREI SOJER

Kleine Käsereien sind selten geworden. Doch eine gibt es noch im Lechtal – die Naturkäserei Sojer im Ortszentrum von Steeg. Hier, am Fuße des Arlbergs, stellt der familiengeführte Betrieb ein vielfältiges Angebot von Käsespezialitäten, Butter, Topfen und Joghurt her. Verwendet wird dafür ausschließlich reine, silofreie Heumilch von Höfen und Almen im Steeger Gemeindegebiet.

Die Familie Sojer führt ihre Käserei mit Liebe und Sorgfalt und legt größten Wert auf die traditionelle, handwerkliche Herstellung ihrer Käse. Denn was gut werden soll, braucht einfach Zeit zum Reifen. Der verantwortungsvolle Umgang mit dem Rohstoff Milch und die intensive Pflege ergeben hochwertige Produkte von erstklassiger Qualität. Bestätigt wird die Käserei in ihrem Tun und Handeln von zahlreichen Auszeichnungen wie dem »AMAGütesiegel«, »Bewusst Tirol«, »Nachhaltigkeit« oder »Internationale Käsiade« – und natürlich von vielen begeisterten Kunden!

Lechtaler
Naturkäserei
Sojer

Lechtaler Naturkäserei Sojer
Familie Sojer
Steeg 16 · A-6655 Steeg

Tel. +43 (0) 5633 · 5636
info@kaesereisojer.at
www.kaesereisojer.at

① WISSENSWERT:

- Geschäft und Milchtrinkstube laden täglich von 8.00–18.00 Uhr (sonn- und feiertags ab 8.30 Uhr) zum Einkaufen und zur gemütlichen Brotzeit ein
- Gerne können Sie bei einer Führung mehr über die Käserei erfahren (nach Voranmeldung, ab 10 Teilnehmern)

Eine besondere Seife als
duftende Erinnerung

Wohlrichend und natürlich

DIE LECHWEG-NATURSEIFE

Für die Lechweg-Naturseife hat Dietrich Zarnack in seiner gläsernen Seifenmanufaktur Leovinus das Naturerlebnis Lechweg in einer exklusiv entwickelten Pflanzenduftkreation eingefangen.

Die Basis der Lechweg-Naturseife bildet Wacholderholz, dessen würziger, balsamischer Duft auch den Wanderer auf dem Lechweg begleitet. Sein Pflanzenextrakt wirkt ausgleichend, krampflösend und stärkend. Essenzen von Lavendel und Rose runden den Duft der Seife mit einer angenehm blumigen Note ab und wirken zudem beruhigend und harmonisierend.

Eine Seife als »Kompakt-Wellness-Programm« für müde Wanderer und eine duftende Erinnerung an eine einzigartige Naturerfahrung.



Den Wacholder kennen viele als Gewürz: Die schwarzen Beeren haben einen wunderbar sauren Geschmack, wenn man sie zerbeißt. Der Wacholder ist aber auch eine uralte Heilpflanze mit antiseptischen Eigenschaften.

 ERHÄLTLICH BEI:

- Seifenmanufaktur Leovinus, Hopferau
 - Naturkäserei Sojer, Steeg
- Adressen s. Seite 25



In Dietrich Zarnacks Seife kommt nur das Beste – und das zeigt er Interessierten in seiner »gläsernen« Manufaktur

Vorgestellt:

NATURKOSMETIK LEOVINUS

Unweit des Lechfalls bei Füssen, im beschaulichen Hopferau, stellt Dietrich Zarnack seine Seifen her – in der ersten »gläsernen« Seifenmanufaktur Bayerns. Transparenz liegt dem Seifenhersteller besonders am Herzen – deshalb legt er so großen Wert darauf, dass jeder ihm bei der Arbeit zusehen kann.

Seine einmaligen Natur- und Pflanzenseifen entstehen in reiner Handarbeit nach dem Kaltsiedeverfahren. Bei dieser traditionellen Form der Seifenherstellung werden nicht nur die wertvollen Inhaltsstoffe, sondern auch die Umwelt geschont.

Jede Seife ist etwas ganz Besonderes. Dafür sorgen Pflanzenextrakte, die nach alchemistischer Tradition hergestellt werden. Das verwendete Wasser stammt aus der Calcium-Schwefel-Quelle in Füssen/Bad Faulenbach und es werden ausschließlich natürliche Düfte und Farbstoffe verarbeitet.

LEOVINUS NATURKOSMETIK

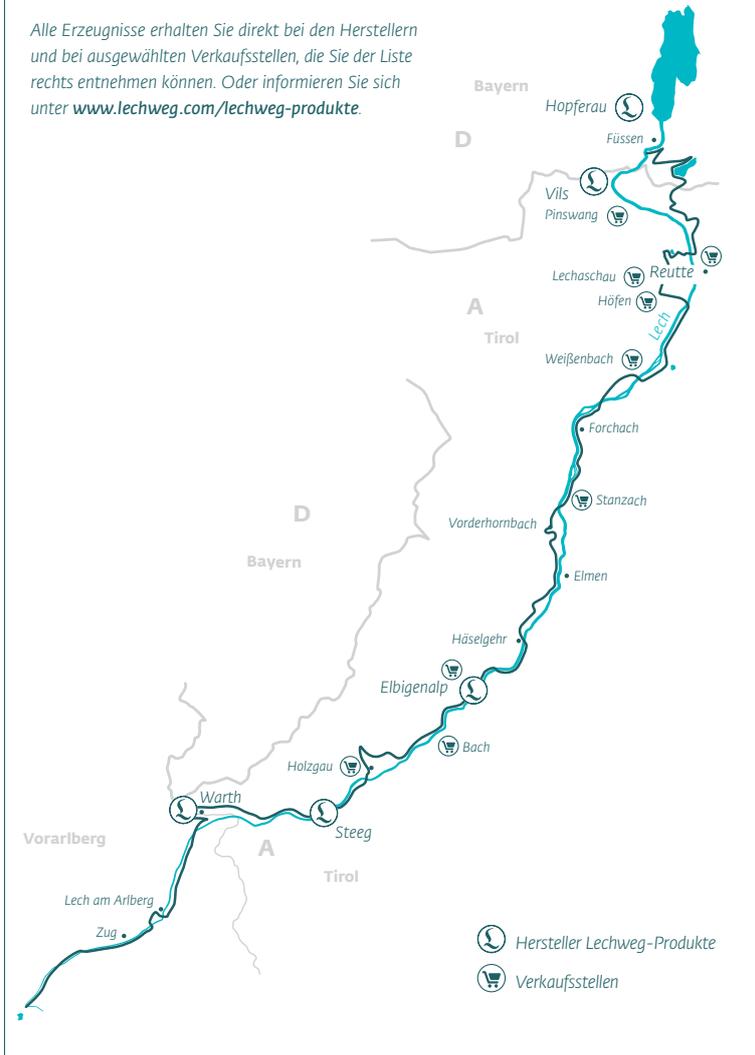
Leovinus Naturkosmetik
Dietrich Zarnack
Hauptstraße 17
D-87659 Hopferau

Tel. +49 (0) 173 · 776 00 11
info@spagyrischenaturkosmetik.de
www.spagyrischenaturkosmetik.de

① WISSENSWERT:

- Von Mitte März bis Ende August kann man jeden Mittwoch beim Seifensieden zusehen und sich durch die Manufaktur führen lassen
- Öffnungszeiten von April bis Oktober: Mo–Fr, 14.00–18.00 Uhr (Oktober bis März siehe Website)

Alle Erzeugnisse erhalten Sie direkt bei den Herstellern und bei ausgewählten Verkaufsstellen, die Sie der Liste rechts entnehmen können. Oder informieren Sie sich unter www.lechweg.com/lechweg-produkte.



Hier sind die Produkte erhältlich

DIE VERKAUFSSTELLEN

→ Lechweg-Kramat

Lechtaler Haussegen
Dorf 52 · A-6652 Elbigenalp
Online-Shop: www.lechtalerhaussegen.at

Naturkäserei Sojer
Steeg 16 · A-6655 Steeg

Bauernmarkt Reutte
Untermarkt 19 · A-6600 Reutte

→ Lechweg-Chrommi Chämmiwürza

Gehrerhof
Gehren 5 · A-6767 Warth

Naturkäserei Sojer
Steeg 16 · A-6655 Steeg

Bauernmarkt Reutte
Untermarkt 19 · A-6600 Reutte

→ Lechweg-Bier

Vilsener Privatbrauerei
Stadtgasse 2 · A-6682 Vils
Online-Shop: www.mybier.at

eni Service Station
Stockach 21 · A-6653 Bach-Stockach

Nah & Frisch-Markt Blaas
Steeg 29 · A-6655 Steeg

Rasthof Huter
Stegen 7, A-6682 Vils

Sparmarkt Geisenhof
Bahnhofstraße 1, A-6682 Vils

Bauernmarkt Reutte
Untermarkt 19 · A-6600 Reutte

ADEG Pfaundler
Ehrenbergstraße 2 · A-6600 Reutte

Schnaps- & Weinboutique Linzgieseder
Obermarkt 25 · A-6600 Reutte

Außerferner Bauernladen
Obermarkt 3 · A-6600 Reutte

weiterhin erhältlich bei vielen Gasthöfen,
Restaurants, Almhöfen, Hotels und
Pensionen entlang des Lechwegs.

→ Lechweg-Beeriger Lechtler

Naturkäserei Sojer
Steeg 16 · A-6655 Steeg

Bauernmarkt Reutte
Untermarkt 19 · A-6600 Reutte

Restaurant Sennerland
Hauptstraße 26 · A-6604 Höfen

Spar Markt Winkler
Dorf 46 · A-6652 Elbigenalp

Metzgerei Sonnweber
Stanzach 38 · A-6642 Stanzach

M-Preis-Filialen Reutte,
Weißenbach, Elbigenalp, Holzgau

→ Lechweg-Naturseife

Seifenmanufaktur Leovinus
Hauptstraße 17 · D-87659 Hopferau
Online-Shop:
www.spagyrischenaturkosmetik.de

Naturkäserei Sojer
Steeg 16 · A-6655 Steeg

Der Lech – die einzigartige Flusslandschaft prägt
Mensch und Natur gleichermaßen

Ein Fluss als Begleiter

DER LECHWEG

Der Lechweg bietet ein einzigartiges Naturerlebnis, von der Landschaft geprägte Menschen und wahrlich sagenhafte Geschichten.

Auf rund 125 Kilometern begleitet der Wanderer den Lech. Von seiner Quelle nahe des Formarinsees im österreichischen Bundesland Vorarlberg entlang einer der letzten Wildflusslandschaften Europas bis hin zum Lechfall in Füssen im Allgäu.

Der Weg verbindet drei Regionen und zwei Länder mit ihren Traditionen und Geschichten. Vom Arlberggebiet über die Tiroler Naturparkregion Lechtal-Reutte bis ins südliche Allgäu. Alle drei Regionen hat der Lech über die Jahrhunderte geprägt. Von den Römern und ihren Alpenüberquerungen, über die Schwabenkinder bis zu den Flößern – in jeder dieser Geschichten spielte der Lech eine bedeutende Rolle.



Aktuelle Informationen
und alles Wissenswerte
zum Lechweg finden
Sie im Internet unter
www.lechweg.com

Der magisch türkise Fluss prägt Fauna und Flora. Viele Brutvogelarten und wildwachsende Orchideen bilden einen der artenreichsten Lebensräume Mitteleuropas. Um diese einmalige Wildflusslandschaft zu erhalten, wurde der »Naturpark Tiroler Lech« ins Leben gerufen.

Die Europäische Wandervereinigung hat den länderübergreifenden Lechweg einer strengen Qualitätsprüfung unterzogen. Sie zertifizierte den Weitwanderweg als ersten Leading Quality Trail. Der Lechweg ist somit Modell für Weitwanderwege in ganz Europa.

Die empfohlenen Etappen für den 125 km langen Lechweg liegen zwischen sechs und acht Tagen. Auch als Anfänger und weniger erprobter Wanderer finden Sie eine Vielzahl an Angeboten für Tagesausflüge und kürzere Touren. Die Wanderabschnitte reichen von leichten Strecken bis zu anspruchsvollen Bergwegen.

① WISSENSWERT:

→ Da die Weitwanderroute des Lechweges auf über 1.800 m üNN startet, kann es durchaus sein, dass auf bestimmten Abschnitten der Schnee noch lange liegen bleibt. Der offizielle Saisonstart für den Lechweg ist deshalb Ende Juni. Ab Mai können Sie in der Regel mit Ihrer Wanderung ab Warth starten.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Verein Werbegemeinschaft
Lech-Wege
Untergiblen 23
A-6652 Elbigenalp

Konzeption & Gestaltung:
designgruppe koop, Rückholz
Fotos: Robert Eder
Druck: Buchdruckerei Lustenau

Stand: September 2014

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Alle Rechte vorbehalten. Der Abdruck oder die anderweitige Verwendung von Bildern, Texten und Illustrationen aus dieser Broschüre bedarf der ausdrücklichen Genehmigung durch die Werbegemeinschaft Lech-Wege.

Füssen Tourismus und Marketing
Kaiser-Maximilian-Platz 1 · D-87629 Füssen
Telefon +49 (0) 83 62 · 93 85-0
www.fuessen.de

Lech Zürs Tourismus GmbH
Dorf 2 · A-6764 Lech am Arlberg
Telefon +43 (0) 55 83 · 21 61-0
www.lech-zuers.at

*weitere Informationen und
aktuelle Verkaufsstellen unter:*
www.lechweg.com/lechweg-produkte

Stand: September 2014



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in die
ländlichen Gebiete.



gemeinsam grenzenlos gestalten

INTERREG

Bayern – Österreich
2007-2013

