

Spitzen-Käser mit Sinn für Individualität

Mit Qualität aus Milch das Beste herzustellen, haben sich auch die Käsereien am Rand des Alpsommergebietes auf die Fahne geschrieben. Eine davon ist die zur Westallgäuer Käsestraße gehörende Käsereigenossenschaft Bremenried. Hier wird die frische Rohmilch an sieben Tagen in der Woche zu schmackhaften Käsesorten verarbeitet

Oben: Eine wahre Schatzkammer voll schmackhafter Laibe in der Sennerei der Käsereigenossenschaft Bremenried (unten links). Unten: Die Angebotstafel im Käslädele wirbt mit tierischer Unterstützung





Die Marktgemeinde Weiler liegt in einer Senke der sanften Voralpenlandschaft und grenzt direkt an die Region Bregenzerwald im österreichischen Bundesland Vorarlberg. Sie ist von dicht bewaldeten, engen Tobelbachtälern umgeben, in denen die geologische Besonderheit der Gegend, der Nagelfluh, zu Tage tritt. Die Gemeinde feierte 2005 die 1111-Jahrfeier der ersten urkundlichen Erwähnung. Hier liegt im Ortsteil Bremenried an der Bregenzer Straße die Sennerei der Käsereigenossenschaft Bremenried, in deren Laden neben den feinen Allgäuer Käsesorten als Besonderheit der »Bremenrieder« und der »Bremenrieder Romadur« angeboten werden.

»Gentechnikfrei« ist ein Schlagwort der letzten Zeit, durch das das Einkaufsverhalten der Kunden stark beeinflusst wird. Die Sennerei Bremenried e.G. produziert ihren Käse allein aus gentechnikfreier Milch und setzt bei der Käseherstellung keine Hilfsmittel ein, die nur im Entferntesten etwas mit generändertem Material zu tun haben. Darauf legt Silvester Fink, 1. Vorsitzender der Genossenschaft, größten Wert. Die Produkte sind zudem laktosefrei und werden aus silofreier Milch hergestellt. Zwölf Bauern liefern zweimal am Tag ihr Milchkontingent für die Käse- und Butterproduktion ab. Dann beginnt die Arbeit für Käsemeister Helmut Berkmann und seine Mitarbeiter. In der Produktion sind drei Sennen, im angeschlossenen Käslädele und im Büro umschichtig vier Mitarbeiterinnen tätig.

Produktion seit 1897

Die Käsereigenossenschaft wurde 1897 gegründet und nahm ihren ersten Aufschwung, als Weiler im Jahr 1903 an die Eisenbahn angeschlossen wurde. Die Käserei wurde im Lauf der Jahre mit neuen Kesseln, einem Rührwerk und einer Kesselheizung auf den seinerzeit neuesten Stand gebracht. 1923, nach der Inflation, wurde mit 20 Millionen Rentenmark der »Regiebetrieb«, eine der ältesten Organisationsformen kommunaler Unternehmerschaft, die hauptsächlich für kleinere Betriebsformen gedacht ist, gegründet. Die 21 Mitglieder des Zusammenschlusses waren mit eigenem Geld beteiligt.

Man muss im Westallgäu bereits zu dieser Zeit mit großer Akribie produziert haben, denn die Historie der Käserei verzeichnet 1928: »Eine unvermutet vorgenommene Milchschau hatte ein sehr gutes Resultat gezeigt. Bremenried war unter sämtlichen Sennereien an 4. Stelle.« Nicht so ganz zufrieden war man damals mit dem Käser, der den Käse »zu sehr verbohrt habe«, also mit dem Tester zu viel Käse entnommen habe. Daraufhin war ihm der Bohrer entzogen worden. 1935 war die Sennerei schließlich als Käsereigenossenschaft eingetragen worden.

Preisgekrönt und unabhängig

Während des Zweiten Weltkrieges gab es eine Krisensituation: Der Betrieb sollte geschlossen und die Bauern sollten veranlasst werden, ihre Milch nach Weiler zu liefern. Die in der Genossenschaft zusammengeschlossenen Bauern, die sich die in jahrelanger mühevoller Arbeit eingerichtete Verwertungsstelle nicht nehmen lassen wollten, wehrten sich erfolgreich gegen diesen Eingriff. Gegen Ende des Krieges entstand mit der Verknappung des Brennholzes – Kohle wurde wegen der Kriegsverhältnisse schon lange nicht mehr geliefert – ein neues Problem für die Sicherstellung der Produktion. Indem jedes Mitglied zur Lieferung von drei Ster Holz für die Käserei verpflichtet wurde, konnte diese jedoch fortgeführt werden.

1952 wurde in Bremenried eine Maschine für die Butterproduktion angeschafft und das kleine Ladenlokal renoviert. Dass die Mitglieder der Genossenschaft überaus erfolgreich arbeiteten, bezeugen Siegerpreise bei der Käseschau in München und sogar bei einer Wanderausstellung in Hamburg. Obwohl die Käsereigenossenschaft Bremenried Angebote erhielt, Käse und Butter an Großhändler zu liefern – es >

Oben links: Silvester Fink, der 1. Vorsitzende der Käsereigenossenschaft, ist stolz auf die Preise, die der Zusammenschluss für seinen Käse schon gewonnen hat. Oben: Die Käselaibe werden in Salzlake behandelt

Käser und Käse live erleben

In der Sennerei Bremenried finden von Juni bis September jeden Dienstag um 17 Uhr Betriebsführungen statt. Die Produktion kann täglich beobachtet werden. Geöffnet von 7 bis 12 Uhr und

16 bis 19 Uhr, sonn- und feiertags von 7 bis 11.30 Uhr und 17.30 bis 19.00 Uhr. Kontakt: Käsereigenossenschaft Bremenried e.G., Bregenzer Straße 96, 88171 Weiler im Allgäu, Tel. 08387/2658, Fax 08387/390716, info@kaese-bestellung.de, www.kaese-betellung.de

Die Produkte aus der Sennerei in Bremenried werden gleich nebenan im »Käslädele« verkauft – darunter neben Spezialitäten wie »Bremenrieder Romadur« auch Allgäuer Bergkäse (rechts) und frische Faßbutter (ganz rechts)



lag ein Angebot der Firma Hochland vor – entschied sich der Vorstand zu Beginn der 1960er-Jahre dafür, das Käsen weiterhin in Eigenregie durchzuführen. Immer wieder wurden die Produktionsmaschinen erneuert. Bis 1991 wuchs die Mitgliederzahl der Genossenschaft auf 27 Bauern an. 1996 ging der langjährige Betriebsleiter Anton Dornacher in den Ruhestand. Seitdem ist Helmut Berkmann Betriebsleiter. Im Jahr 1997 konnte das 100-jährige Jubiläum gefeiert werden. Wie die Käseherstellung abläuft, kann bei der Produktion in Bremenried täglich hautnah beobachtet werden, wenn sich die Käser in der Sennerei über die Schulter schauen lassen. Am interessantesten geht es dabei zwischen 9 und 10 Uhr vormittags zu. ☺ Thomas Niehörster

Anzeige

Bauernhaus-Museum Wolfegg

Wo die Vergangenheit lebendig wird...



Bauernhaus-Museum
Wolfegg
Vogter Straße 4
88364 Wolfegg
Tel. 07527 / 95500



Mit 16 historischen Häusern, teilweise freilaufenden Tieren und regelmäßigen Festen und Veranstaltungen laden wir dazu ein, die reiche Kultur Oberschwabens zu entdecken und zu erleben. Bei den zahlreichen Mitmachaktionen darf die ganze Familie selbst werkeln und tüfteln.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.bauernhaus-museum.de