



Käsermeister Helmut Berkmann (rechts) und Molkereihilfe Armin Lasner bei der täglichen Arbeit im Weilerer Ortsteil Bremenried. Die Genossenschaft produziert noch handwerklich gemachten Käse. Foto: Thomas Gretler

Traditionelles Handwerk in moderner Käserei

Fest Genossenschaft Bremenried feiert 110-jähriges Bestehen

Weiler-Bremenried | elm | Grund zum Feiern hat die Käsegenossenschaft Bremenried regelmäßig, heimst Käsermeister Helmut Berkmann doch immer wieder hochkarätige Auszeichnungen für seine Emmentaler und Bergkäse ein – alleine seit 1999 sechsmal. Am Sonntag, 6. Mai, ist der Anlass aber ein anderer: Die Genossenschaft wird ehrwürdige 110 Jahre alt, und darum findet in der Sennerei in dem kleinen Ortsteil bei Weiler ein „Tag der offenen Tür“ mit einem zünftigen Fest statt.

1,2 Millionen Kilogramm Milch von zehn Landwirten verarbeiten Berkmann und seine Helfer pro Jahr – zu Emmentaler, zu Bergkäse, zum milden „Bremenrieder“, zu einem würzigen Romadur, zu Kräuterkäse, zu Fassbutter und – ganz neu in der Produktpalette – zu Butterschmalz und einem „Rothachtaler“ im handlichen 1,5-Kilo-Laib.

110 Jahre überstand die Genossenschaft Höhen und Tiefen vor allem auch wegen oft jahrzehntlang engagierter Vorsitzender, Geschäftsführer und Betriebsleiter wie Käsermeister Anton Dorner, der von 1959 bis 1995 wirkte. Gegründet worden war die heute von 1. Vorstand Silvester Fink geführte Genossenschaft 1897 von 24 Bauern aus den Orten Buchenbühl, Hellers, Altenburg und Bremenried. 30 000 Euro – damals viel Geld – kostete der Bau der Käserei. Zunächst wurde die Milch an einen Lindenberger

Milchkäufer abgegeben. 1923 beschlossen die Genossen, trotz beginnender Inflation den Betrieb künftig in Eigenregie zu führen.

Selbständigkeit immer bewahrt

Während immer wieder kleinere Käsereien ihre Selbständigkeit aufgaben und zusammengeschlossen wurden, bewahrten die Bremenrieder ihre Selbständigkeit und zeigten damit Weitblick: Heute ist man froh darüber. Denn mit den eigenvermarkteten Produkten aus gentechnikfreier, frischer Milch lässt sich auf dem Markt bestehen. Die Qualität muss halt stimmen. Dafür sorgen die Landwirte mit einem sauberen Rohprodukt – Silofutter ist für die Milchkühe tabu – und die Käser mit sorgfältiger und traditionsverbundener Herstellung in einem modern ausgestatteten Betrieb: Die Bremenrieder Käserei gehört zu den wenigen, in der der Käsebruch nach dem Schneiden und Erhitzen noch mit dem Leinentuch aus dem Kupferkessel gefischt wird. Danach werden die Laube in Form gepresst und dürfen dann einige Tage in Salzwasser baden, bevor sie einige Wochen gären und schließlich drei Monate (oder mehr) reifen müssen. Erst dann taugt ein Emmentaler, der ruhig auch ein ganzes Jahr liegen darf – je länger, desto würziger.

Das Geschäft läuft: Neben dem Direktverkauf im Käslädele (1992 angebaut, seither noch einmal er-

weitert und sieben Tage in der Woche geöffnet) an Urlauber und Einheimische, beliefert die Käsegenossenschaft Frischdienste, die den Käse in ganz Süddeutschland vertreiben. Gaststätten und Metzgereien in der Umgebung werden versorgt, und auch im Internet kann man Bremenrieder Käsespezialitäten längst ordern.

[Informationen](#) über die Sennerei Bremenried im Internet: www.kaese-bestellung.de

Tag der offenen Tür

Die Sennerei feiert ihr 110-jähriges Bestehen am Sonntag, 6. Mai von 9 bis 17 Uhr mit einem Tag der offenen Tür in Bremenried.

- **Gottesdienst** Er bildet um 9 Uhr im Festzelt den Auftakt des Festtages.
- **Altes Handwerk:** Ab 10.30 Uhr gibt es bei der Sennerei traditionelle Handwerksformen zu sehen, dazu gehören Schindeln, Sennen, ein Spinnrad und Rechenmacher. Dazu locken ein Bauernmarkt und Streichelzoo.
- **Musik** Dafür sorgt nach dem Gottesdienst die Musikkapelle Weiler. Ab 14 Uhr spielt das „Chaos Trio“
- **Vorführungen** Ralf Höger soll von 11 Uhr bis 14 Uhr sorgen für „schmackhafte“ Kochdemonstrationen sorgen.