

# Westallgäuer Käserei jetzt in Kroatien bekannt

Besuch 30 Südosteuropäer machen auf ihrer Studienreise Halt in der Sennerei Bremenried

VON KEVIN KRAUSE

**Weiler** In der Sennerei Bremenried wird ausschließlich von Hand gearbeitet. Pro Tag stellen die drei Käser 17 Laibe dreier unterschiedlicher Sorten her: Emmentaler (1), Bergkäse (8) und Butterkäse (8). Die handwerklichen Fähigkeiten und auch die Organisation des Betriebs machen die Käserei in Bremenried zu einem Paradebeispiel für Regionalentwicklung im Allgäu. Deshalb besichtigte eine Gruppe von 30 Männern und Frauen aus Südosteuropa den Betrieb und nahm an einer Führung teil. Im Rahmen des Leaderprojekts, eines europaweiten Programms zur Förderung der ländli-

chen Regionalentwicklung, kamen sie unter anderem ins Allgäu.

Auf ihrer Studienreise war Weiler nach dem Skywalk in Scheidegg der zweite Anlaufpunkt überhaupt. Deren Sinn liegt laut Uwe Krapitz, dem Organisator des Programms, darin, den Teilnehmern gute Beispiele für ländliche Regionalentwicklung zu präsentieren. „Und wir sind froh, wenn wir unser Wissen teilen können“, freut sich Sebastian Koch, Leiter des Gästeamts Weiler.

Die Gruppe der Delegierten setzte sich sehr bunt zusammen: 30 Personen aus sieben Ländern, von Albanien, Bosnien-Herzegowina und Serbien über Kroatien, Montenegro und Mazedonien bis hin zum Koso-

vo. „Sie sind teils kleine Unternehmer oder sind in Gemeindeverwaltungen, lokalen Aktionsgruppen oder anderen Organisationen aktiv“, erklärt Krapitz.

Interessant war die Milchverarbeitung für die Teilnehmer, da sie größtenteils aus Regionen kommen, in denen Viehwirtschaft eine große Rolle spielt. „Sie haben großes Interesse gezeigt“, sagt Friedrich Bundschuh junior, der die Führung geleitet hat. „Wenn sie etwas nicht verstanden haben, haben sie sofort nachgefragt.“ Vor allem der Milchpreis und das Alter jedes einzelnen Laibs aus dem Käsekeller weckte ihr Interesse. Krapitz verrät: „Wir hatten eine Sennerei schon lange auf

dem Wunschzettel. Der Bremenrieder Käse ist sehr bekannt.“

Frank Seidel, Geschäftsführer der Westallgäu-Bayerischer Bodensee Fördergesellschaft pflichtet ihm bei: „Mit seiner langen Käse-Tradition ist Weiler ein sehr authentischer Standort. Bis in die 70er-Jahre war es das Aushängeschild für Käse im Allgäu und hier soll ja bekanntlich der allererste Emmentaler produziert worden sein.“

Weitere Anlaufpunkte der europäischen Studienreise waren das Oberallgäu, das Ostallgäu und Vorarlberg. Dort besichtigten die Teilnehmer unter anderem das Wasserkraftwerk Kempten, den Lechweg und einen ökologischer Bauernhof.



Eine 30-köpfige Delegation aus sieben Ländern in Südosteuropa hat hinter die Kulissen der Sennerei Bremenried geschaut. Foto: Matthias Becker