



1500 Laib Käse kann die Sennerei in Bremenried lagern. Bis zu einem Jahr ruhen die Käse hier.

Fotos: Olaf Winkler

Käsemeister Simon Ziegler gewährte unter anderem einen Einblick in die Käseküche.

Ein Blick hinter die Kulissen einer Sennerei

Genuss Genossenschaft Bremenried stellt sich zum 120-jährigen Bestehen vor. Sie verarbeitet 1,1 Millionen Liter Milch im Jahr

VON OLAF WINKLER

Weiler-Bremenried Vor 120 Jahren ist die Sennerei-Genossenschaft Bremenried entstanden. Im Gegensatz zu vielen anderen ähnlichen Vereinigungen besteht sie noch heute. Zehn Landwirte liefern dort täglich ihre Milch ab, die Käsemeister Simon Ziegler zu verschiedenen Käse-Spezialitäten verarbeitet. Einen Blick hinter die Kulissen des Betriebes ermöglichte jetzt ein Sennereifest, das anlässlich des Jubiläums stattfand.

Über 1,1 Millionen Kilogramm Milch verarbeitet die Sennerei pro Jahr. Das erfolgt noch in traditioneller Weise, wie Simon Ziegler Besuchern bei zwei Rundgängen zeigt. Sie erfahren dabei, dass die Sennerei heute noch weitgehend so arbeitet wie vor 120 Jahren. Die Milch-Anlieferung erfolgt direkt durch die Landwirte. Bereits in der Käseküche entscheidet sich dann, zu welchen Produkten die Milch verarbeitet wird. Aktuell produziert Ziegler sowohl Allgäuer Emmentaler als auch Bergkäse sowie teilweise

Schnittkäse und Weichkäse. Ziegler gewährt bei den Rundgängen auch einen Blick in den 2013/14 entstandenen Käsekeller. Er ist die bislang größte Einzel-Investition der Genossenschaft und bietet rund 1500 Laib Käse Platz. Bis zu einem Jahr lagert der Käse hier. Dass es dabei rund 1000 Liter Milch braucht, um am Ende einen 95 Kilogramm schweren Käselaub zu bekommen, erfahren die Rundgang-Teilnehmer.

Den Vertrieb des Käses übernimmt die Genossenschaft ebenfalls

selbst - teilweise im Ladengeschäft, teilweise über Wiederverkäufer und zunehmend auch über das Internet. Denn immer häufiger ordern Urlauber von zu Hause aus den Käse aus Bremenried.

Noch zwei Termine geplant

Wie gut der Käse zu Wein passt, das erfahren die Besucher des Festes von Käsesommelière Roswitha Boppler und Roland Hornstein vom gleichnamigen Weingut in Nonnenhorn. Bereits seit über zehn Jahren ist die Sennerei Bremenried auch

beim Winzerfest in Nonnenhorn vertreten.

Sehr zufrieden mit der Resonanz auf das Fest zeigte sich der Vorsitzende der Genossenschaft, Silvester Fink. Noch zweimal will die Genossenschaft heuer ihr Jubiläum feiern. Voraussichtlich am 30. Juli steht dabei das Thema „Genuss“ im Mittelpunkt. Und im Oktober findet das Jubiläumsjahr dann seinen Abschluss. „Wir feiern bewusst mehrmals und in etwas kleinerem Rahmen“, stellte Fink fest. So ließ sich das Fest jetzt „aus eigener Kraft“ realisieren.