

Blick auf die Käse-Herstellung in Geschichte und Gegenwart

Museum Bergbäuerin Christine Ritter beschreibt Besuchern, wie die Wende ins Allgäu kam – Blitzblanker Kupferkessel als Herzstück

Immenstadt-Diepolz | jmr | Die Allgäuer waren einst einfach zu arm, ihre Häuser zu schindeln. Auch handgeschmiedete Nägel waren zu teuer. Erst als maschinell gefertigte billige Nägel auf den Markt kamen, konnte man darauf zurückgreifen. Solche und andere Geschichten erzählte die Vorsitzende des Museumsvereins, Christine Ritter, bei einer Führung durch das Bergbauermuseum im Stadtteil Diepolz. Anhand der Nachbildung einer hölzernen Außenwand eines Bauernhauses aus dem 19. Jahrhundert verdeutlichte sie den Besuchern anschaulich, in welcher Lage sich die Allgäuer Bergbauern einst befanden. Die Führung unter dem Motto „Historische Milchwirtschaft im Allgäu“ bildete einen Bestandteil der Aktion „Allgäuer Herbstmilchwochen“.

Damals bestritten die Bergbauern ihren Lebensunterhalt mehr schlecht als recht durch die Bearbeitung von Flachs, bis in England die mechanischen Webstühle aufkamen, wodurch billig und schnell Baumwollprodukte gefertigt werden konnten. Die häusliche Leinenweberei war plötzlich nicht mehr wettbewerbsfähig, und der Markt brach völlig zusammen, erzählte Christine Ritter.

Die Wende kam durch Carl Hirnbein, der den Bauern im Allgäu die Idee nahe legte, es mit der Milchwirtschaft zu versuchen. Mit Hirnbeins Hilfe entstanden die ersten lohnenden Vertriebsnetze, nicht zu-

letzt durch den Eisenbahnanschluss Immenstadts im Jahre 1852. Trotz der Befürchtungen der damaligen Behörden, die Bergbauern würden wegen des Profitstrebens keine Milch mehr für ihre Familien und Kinder zurückhalten, setzte sich die Idee dennoch erfolgreich durch.

Bald entstanden die ersten Sennereigenossenschaften. Bereits 1890 wurde Käse aus dem Allgäu bis nach New York verkauft. Die von der Museumsvereins-Vorsitzenden geführten Besucher erfuhren außerdem, dass der rührige Carl Hirnbein ein früher Pionier des Tourismus im Allgäu

war, als er 1851 nach Schweizer Vorbild das Grünenhaus erbauen ließ.

In der 1896 erbauten, aber modern eingerichteten Sennerei – direkt neben dem Museum – wird man spätestens durch das Schild „Keine Gentechnik“ wieder in die Gegenwart zurückversetzt. Die Museumsvereins-Chefin, selbst Bäuerin in Diepolz, kann darauf verweisen, dass hier jedes Jahr 140000 Kilogramm Käse erzeugt werden. Das Herzstück der Sennerei ist der blitzblank getputzte Kupferkessel. Täglich wird er mit rund 4000 Liter Rohmilch gefüllt, aus der durch Verwendung verschiedener Bakterienkulturen unterschiedliche Käsesorten hergestellt werden können.

Herbstmilch- Wochen



„Allgäuer Herbstmilchwochen“ im Bergbauermuseum Diepolz: Christine Ritter erläutert als Vorsitzende des Museumsvereins einer Besuchergruppe, wie Käse gemacht wird.
Foto: Johannes Mayr