

Die Sulzberger Sennerei im Wandel der Zeit

von Konrad Blank

Im Jahre 1859 haben sich vier Bauern entschlossen, ihre Milch gemeinsam zu verarbeiten. Als Sennlokal diente der Keller des Gasthauses Bären (heute Alpenblick) am Dorfplatz. Die Milchverarbeitung begann am 1. Dezember 1859.

Bild 1

Abbildung 1: Gasthaus Bären (um 1855)

Bild 2+3

Abbildung 2: Vorsteher Martin Schädler und seine Aufzeichnung über die ersten Milchlieferanten (1859).

Die 4 Bauern waren Martin Schädler - Engelwirt, Martin Vögel - Bärenwirt, Martin Feuerle - Widumsbauer und Christian Buhmann von Hüttenbühl.

Die Verkäsung der Milch erfolgte in einem geborgten Kupferkessel. Der Betrieb lief durch 22 Wochen, im Sommer wurden die Kühe gealpt. Die Anlieferungsmenge betrug im ersten Betriebszeitraum 27.536 Liter. Käser war der Sohn Ferdinand vom Bärenwirt.

In den folgenden Jahren wollten immer mehr Bauern ihre Milch gemeinsam verarbeiten lassen. Im Jahre 1879 waren es schon 12 Bauern. Diese lieferten 57.058 Liter Milch. Im Jahre 1892 war die Sennereieinrichtung endgültig überfordert. Die Anlieferungsmenge betrug damals 288.000 Liter.

Neben der Milchverarbeitung im Gasthaus Bären gab es im Gemeindegebiet von Sulzberg eine große Zahl von Milchverarbeitungsstätten, die jedoch nicht dokumentiert sind.

Bild 4

Abbildung 3: Milchstab (Geeicht 1888)

Ein noch erhaltenes Beweisstück ist ein Milchstab, welcher im Haus 83 in Holderegg in Verwendung stand. Zum Messstab gehörte jeweils ein Bottich. Der Messstab ist mit dem Brandzeichen 6, 9 und 888 versehen. Diese Zahlen bedeuten, dass der Messstab im Jahre 1888 im Eichbezirk 6, das war Hittisau, als Messstab mit der Nr. 9 geeicht wurde.

Es stellt sich die Frage, wovon die Bauern vor der Zeit dieser Anfänge der gemeinsamen Milchverarbeitung gelebt hatten. Die Selbstversorgerwirtschaft war vorherrschend. Der Acker- und Gartenbau spielte eine wesentliche Rolle. Als Ackerfrüchte gab es Hafer, Gerste, Roggen, Weizen, Vesen, Emmer, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Rüben, Kraut, Kartoffeln und Mais. Auch Raps, Hanf und Flachs wurden angebaut. Die Abgabe des Zehent an die Grundherrn bestand zum Teil aus Naturalien.

Beweise für diese Zeit sind viele Parzellenbezeichnungen, welche auf den Ackerbau hinweisen. Ebenso in der Natur sichtbare Raine und Geländekanten. Zum Beispiel auf dem Anwesen des Johann Peter Fink, Fehren (heute Hugo Giselsbrecht) gab es 28 Grundparzellen, davon wiesen 10 Bezeichnungen auf Acker oder Garten hin.

Schließlich gab es in Sulzberg 20 Getreidemühlen, 5 Gerstenstampfe und 1 Ölmühle.

Durch die Vereinödung unter Maria Theresia kam es zur Auflösung der gemeinsamen Viehweiden. Es setzte eine Intensivierung der Grünlandwirtschaft ein. Der Weg hin zur Milchwirtschaft war vorgezeichnet.

Nach diesem Ausflug in die Zeit vor unserer Milchwirtschaft wieder zurück zur Dorfsennerei. Im Jahre 1893, es war der 24. März, kamen 32 Milchbauern vom Dorf Sulzberg zusammen und gründeten die Milchverarbeitungs- bzw. Sennereikonkurrenz Sulzberg Dorf. Zweck der Gründung war der Bau eines zeitgemäßen Sennereigebäudes und die gemeinsame Verarbeitung der Milch.

Bild 5

Abbildung 4: Gründungsurkunde Sennereikonkurrenz Sulzberg 24.3.1893

Es kam zu einem einstimmigen Beschluss. Ein fünfköpfiges Komitee wurde gewählt. Obmann wurde der Ortsvorsteher Josef Bechter, Mitglieder waren der Bärenwirt Ferdinand Vögel, der Ochsenwirt Josef Lingenhel, der Krämer Johann Fink sowie Josef Vögel von Brenner. Kassier wurde Johann Fink.

Dem Komitee wurden folgende Aufträge erteilt:

- Ankauf eines zweckentsprechenden Bauplatzes im Dorfbereich
- Aufnahme von Verhandlungen mit der Dorfbrunnenkonkurrenz zur Sicherstellung der Wasserversorgung
- Führung von Verhandlungen mit der Waschküchenkonkurrenz wegen Erwerb eines Bauplatzes und Neuerrichtung einer Waschküche
- Alle mit dem Neubau der Sennerei zu treffenden Maßnahmen von der Regelung der Finanzierung, der Planung, Bauführung und Abrechnung.

Beschlossen wurde ebenfalls ein Aufteilungsschlüssel der Baukosten. Grundlage waren die von den Mitgliedern gehaltenen Vieheinheiten. Jede Vieheinheit wurde mit 4 Anteilen belastet. Die Sennereikonkurrenten hielten damals 120,25 Kühe. Dies ergaben 481 Baukostenverrechnungseinheiten.

Das Baukomitee arbeitete sehr rasch. Schon am Tage nach der Wahl wurde im Ortsbereich von der Gemeinde ein Bauplatz zum Preis von 130 Gulden gekauft.

Auf dem Grundstück der Gemeinde stand eine Waschküche, welche im Jahr 1844 von der Waschküchenkonkurrenz erbaut wurde. Die Verhandlungen mit der Waschküchenkonkurrenz mit 12 Mitgliedern verliefen ebenfalls positiv. Die Waschküche wurde kostenlos der Sennereikonkurrenz übergeben. Zusätzlich erhielt die Sennereikonkurrenz 50 Gulden. Dafür verpflichtet sie sich im östlichen Teil des neu zu errichtenden Sennereigebäudes eine Waschküche für die Waschküchenkonkurrenz einzubauen. Die Waschküche soll ein Ausmaß von 4 mal 7,5 Meter bekommen.

In dieser Waschküche wurde über ein halbes Jahrhundert gewaschen, gekocht, gewunden, geruppelt und sogar eine Leiche sezirt.

Mit der Dorfbrunnenkonkurrenz, die 14 Mitglieder zählte, wurde ebenfalls erfolgreich verhandelt. Folgendes wurde vereinbart und vertraglich festgehalten: Die Sennerei bekam das Recht vom Dorfbrunnen zur Sennerei eine Leitung zu verlegen. Der Brunnenmeister erhielt das Recht, das Wasser abzusperren, wenn die Sennerei mit dem Wasser nicht sparsam umgeht. Das Wasser müsste dann in Kübeln beim Dorfbrunnen abgeholt werden. Zusätzlich

wurde vereinbart, dass die Sennerei den Wasserhahn nur zur Hälfte öffnen darf und darauf Bedacht zu nehmen hat, dass der Wasserstand im Dorfbrunnen nicht absinkt.

Die Wasserversorgung der Sennerei gab immer wieder Anlass zu Auseinandersetzungen. 1925 wurde vom Dorfbrunnenkomitee beantragt, dass das Wasserbezugsrecht der Sennerei vom Dorfbrunnen geändert werden soll. Es kam zu einem Beschluss, dass die Wassermenge für die Sennerei und die Waschküche mit einem Drittel des Wasseranfalles festgelegt wird.

Bei der Sennereiversammlung 1943 beschwerte sich der Engelwirt, dass während der Trockenheit im letzten Sommer die Sennen das ganze Wasser widerrechtlich weggenommen hätten. Das Vieh hatte kein Wasser mehr, vom Hausbedarf sei gar nicht zu reden. Der Obmann gab zu, dass die Klage berechtigt wäre. Man habe sich bei der Behörde bemüht, Wasserrohre für eine neue Zuleitung zu bekommen, jedoch ohne Erfolg. Um Wasser zu sparen ist dann von der Behörde eine Luftkühlmaschine an Stelle der bisherigen Wasserkühlung freigegeben worden.

Die Abwasserfrage war offensichtlich kein Thema. Die Abwässer von der Sennerei und der Waschküche mündeten im Graben, der entlang des Dorffeldweges und des Sonnseiter Kirchweges verlief. Der Verfasser erinnert sich noch gut an das schleimige, übelriechende Gerinne. Nach Beschwerden kam es im Jahre 1932 zu einem Abwasservertrag mit der Ochsenwirtin Barbara Schmuck. Nach diesem Vertrag durfte das Abwasser in die Abwasserleitung vom Gasthaus Ochsen eingeleitet werden.

Nach den erfolgreichen Vorarbeiten durch das Baukomitee wurde der Sennereineubau in den Jahren 1893 bis 1895 ausgeführt.

Der Sennerbetrieb konnte aufgenommen und die bisherige Käserei im Gasthaus Bären nach circa dreieinhalb Jahrzehnten eingestellt werden.

Bild 6 - 12

Abbildung 5: Fotos von der neuen Sennerei Sulzberg-Dorf, erbaut 1893 – 1895

Da nun eine leistungsfähige Sennerei zur Verfügung stand, steigerte sich die Milchlieferung beachtlich. Im Jahre 1900 betrug die Anlieferung 362.000 kg, im Jahr 1906 schon 400.000 kg. Der erste Weltkrieg brachte einen großen Einbruch. 1929 wurde dann eine Liefermenge von 600.000 erreicht. Nach einem neuerlichen Lieferabfall im zweiten Weltkrieg wurde 1952 eine Verarbeitungsmenge von 800.000 kg erreicht.

Vom Jahre 1940 wird berichtet, dass der Milch- und Fettwirtschaftsverband die Milch der Bauern von Lindenschwend der Sennerei Dorf zugewiesen hat. Der Unmut bei der Sennerei Dorf war groß weil die Kapazität der Sennerei überfordert war. In der Folge musste Tag und Nacht gekäst werden. Dazu kamen große Qualitätsprobleme beim Käse, die so weit gingen, dass verdorbener Käse vergraben werden musste. Die Bauern klagten und fürchteten um ihre Existenz.

Bei der Vollversammlung der Sennerei am 14.3.1940 wurde beschlossen, eine neue Sennereilösung zu suchen. Es wurde ein Baukomitee gewählt, diesem gehörten folgende Herren an: Josef Fink, Bauernführer; Gebhard Giselbrecht, Engelwirt; Ignaz Baldauf, Adlerwirt; Josef Anton Vögel, Buch.

Niemand ahnte, dass es noch 13 Jahre dauern würde, bis ein Baubeschluss zustande kam. Die Vorstellungen, wo die neue Sennerei gebaut werden sollte, gingen zu weit auseinander. Es wurde sogar ein Zubau zur bestehenden Sennerei geplant.

Bild 13

Abbildung 6: Umbauplan der Sennerei Sulzberg-Dorf, November 1953

Am 19. Oktober 1953 wurden die Mitglieder der Sennereikonkurrenz zu einer außerordentlichen Vollversammlung ins Gasthaus Adler eingeladen. Von den 37 Mitgliedern waren 33 anwesend. Auf Grund der brisanten Tagesordnung gab es bei der Versammlung Alkoholverbot.

Es ging um einen Beschluss zum Neubau einer Sennerei. Auslöser war die Kündigung von Meisterkäser Franz Schaden. Schaden hatte diesen Schritt schon früher angekündigt, wenn es in der Frage Sennereineubau keine Lösung gebe. Schaden räumte noch eine Frist von einem Tag ein. Jeder der Anwesenden erkannte nun den Ernst der Lage. Man wollte den ausgezeichneten Meisterkäser nicht verlieren. Ernstlich zur Debatte stand nur mehr der Standort der jetzigen Sennerei auf dem Widumgrund. Für diesen Standort lag auch schon eine Planung, erstellt vom Baureferent der Landwirtschaftskammer, vor. Außerdem wurde der Bauplatz von Josef Anton Vögel und Josef Dorner auf ihre Kosten von der Pfarre gekauft und der Sennerei geschenkt. Angesichts dieser Tatsachen konnten sich gegenteilige Meinungen nicht mehr durchsetzen.

Um zwei Uhr früh des 20. Oktober 1953 kam es dann zu einem einstimmigen Beschluss. Dieser Beschluss wurde dem Meisterkäser Schaden von allen Mitgliedern unterfertigt noch in der gleichen Nacht überbracht. Dieser hat danach seine Kündigung zurückgezogen. Um 2:45 Uhr wurde die erfolgreiche Versammlung von Obmann Ignaz Baldauf geschlossen.

Nach dem Beschluss zum Neubau des Sennereigebäudes wurde der Rechtsstatus geändert. Die bisherige Konkurrenz bzw. Verein wurde in eine Genossenschaft mbH übergeführt. Die Mitgliederzahl betrug 42. Die neue Sennerei, die 1955 in Betrieb ging, wurde letztlich durch Zusammenschlüsse von anderen in Sulzberg bestehenden Sennereibetrieben bis 1996 zum einzigen Sennereibetrieb in Sulzberg.

Bild 14+15

Abbildung 7: Die neue Sennerei Sulzberg-Dorf, 1955

An dieser Stelle ist es angebracht, auf die früher in Sulzberg bestandene Sennereistruktur hinzuweisen. In der Zeit von 1893 bis 1929 kam es in Sulzberg zur Gründung von 8 Vereinssennereien. 1935 wurde die von den Sulzberger Bauern erzeugte Milch an 15 Standorten verkäst.

Bild 16-19

Abbildung 8: Fotos von alten Sulzberger Sennereien um 1935

Ab dem Jahr 1940 kam es zu verschiedenen Zusammenschlüssen von Sennereibetrieben. Nach dem Anschluss der Sennerei Simmligschwend an die Sennerei Dorf im Jahr 1996 gab es nur noch diesen einen Verarbeitungsbetrieb. Der Strukturwandel im Bereich der Milchwirtschaft war insbesondere in den letzten 50 Jahren enorm.

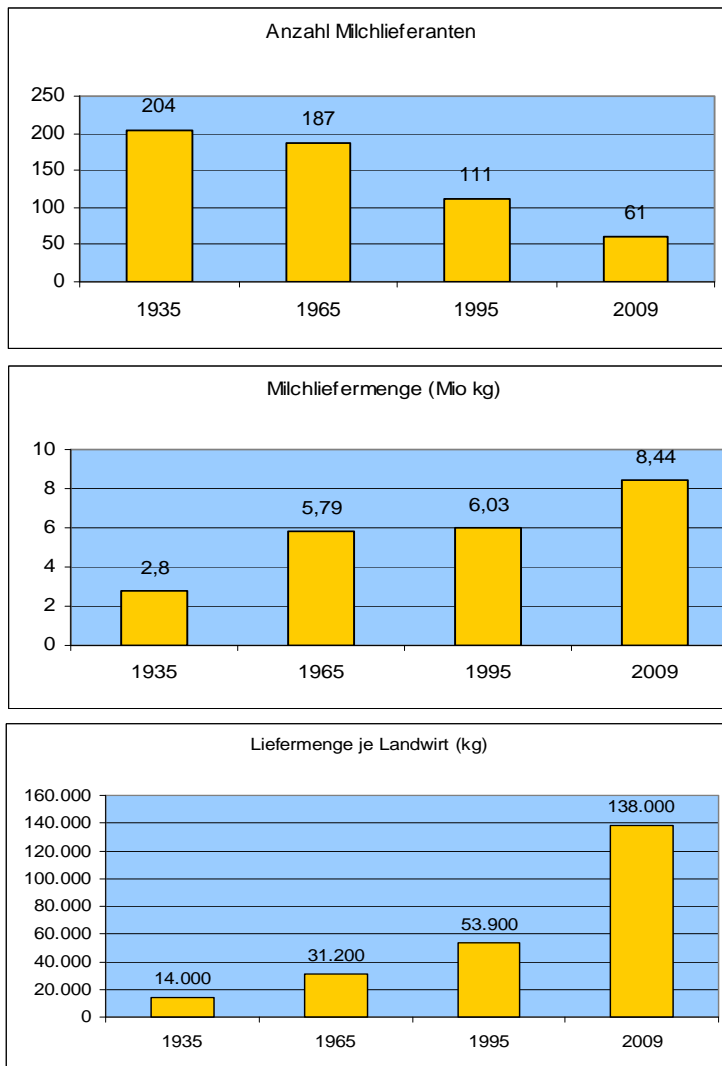


Abbildung 9: Graphiken zur Strukturänderung in der Sulzberger Milchwirtschaft

Um die Verbringung der Milch zu den jeweiligen Verarbeitungsbetrieben möglich zu machen, musste eine Anzahl von Güterwegen und Seilbahnen gebaut werden. So wurden in den Jahren 1911 bis 1975 27 Seilbahnen mit einer Länge von 18,7 km vorwiegend zum Milchtransport gebaut. Zudem wurden in der Zeit von 1955 bis 1997 51 Güterwege mit einer Länge von 42,4 km errichtet. Diese Verkehrswege waren Vorleistungen um die Sennereizusammenschlüsse erst möglich zu machen.

Bei diesem Jubiläum muss auch erwähnt werden, dass die früheren Sennereibetriebe die bedeutendsten Arbeitgeber in der Gemeinde waren. Es gab in diesen Betrieben ca. 20 Arbeitsplätze. Dazu kamen noch die jeweiligen Sennereikassiere, für die diese Tätigkeit zumindest ein Zuerwerb war. Denken wir auch daran, wie viele Beratungen, Überlegungen und Beschlüsse notwendig waren, um zeitgemäß notwendige Änderungen in der Sennereistruktur zu erreichen.

Ein wichtiger Bereich, wenn nicht der Bedeutendste, war jener der Vermarktung der erzeugten Produkte. Der Weg von der Selbsterzeugung hin zu Produktion für den Markt erforderte entsprechende Vermarktungsstrukturen. Der einzelne Sennereibetrieb war überfordert, die erzeugten Produkte zum Konsumenten zu bringen. Es waren private Unternehmer, die sich dieser Aufgabe stellten. Die Zeit der ersten Hartkäseexporte geht auf

die Jahre 1760 bis 1770 zurück. Sennen aus der Schweiz erzeugten damals die ersten Emmentaler im Bregenzerwald. In der Schweiz ist die Hartkäseproduktion wesentlich älter als hier am Sulzberg. Einer der ersten Käsehändler war ein Schweizer namens Konrad Büchele von Lingenau, später Schwanenwirt in Bizau. Einer seiner Söhne heiratete nach Andelsbuch und betrieb von dort aus den Käsehandel.

Mit Pferdegespannen wurde Käse nach Memmingen und Ulm transportiert. Als Gegenfuhrer wurde Korn in den Bregenzerwald gebracht. Auf der Donau erreichten die Käse die großen Absatzgebiete der Monarchie. Zur Abwicklung des Transportes wurden in Andelsbuch ständig 60 Pferde gehalten.

Ein weiterer bedeutender Käsehändler, genannt auch Käsebaron, war der Adlerwirt von Schnepfau Gallus Moosbrugger. Er und seine 6 Söhne, durchwegs tüchtige Kaufleute, bildeten eine mächtige Dynastie. In Mailand betrieben sie ein Handelsbüro und errichteten dort ein Käselager.

Bild 25

Abbildung 10: Käsebaron Gallus Moosbrugger (um 1860)

Das Foto zeigt Käsebaron Gallus Moosbrugger in vielsagender Pose in Mailand. Dort besaß er neben einer Handelsagentur auch eine Loge in der Mailänder Oper.

Die Käsetransporte über die Alpen mit Pferden erforderten eine gut funktionierende Logistik. Der Einsatz von Menschen, Pferden und Material war enorm. Auf dem Rückweg wurde alles transportiert und vermarktet, was es bei uns nicht gab.

Bild 21+22

Abbildung 11: Käsetransport mit Pferden (um 1850)

Das Export- und Importmonopol durch die Firma Moosbrugger war fast perfekt. Den Handel mit der Lombardei und Venezien hatte sie fest im Griff. Der Erlös für Milch und Käse, den die Bauern bekamen, war schlecht. Die Folgen daraus haben die Käsebarone zu wenig bedacht. Wenn zwei Partner sich zusammenschließen und es dem einen immer schlechter geht, muss es unweigerlich zu einer Gegenreaktion kommen. Der Bauer, Schriftsteller und Sozialkritiker Franz Michael Felder kritisierte diesen Missstand und rief zum Widerstand auf. „Die Macht der Käsehändler muss gebrochen werden“, war die These. Die Bauern wurden aufgerufen, sich zusammen zu tun, um die Milch selbst zu verarbeiten und zu vermarkten.

In der Folge kam es bis Ende 1867 im hinteren Bregenzerwald zur Gründung von 20 Vereinssennereien. Ebenso wurde 1866 eine Käsehandelsgenossenschaft gegründet. Schon 1867 wird berichtet, dass der Milchpreis, den Gallus Moosbrugger zahlte, von den Vereinssennereien überboten werden konnte. Damit war die Glanzzeit der Käsebarone vorbei.

Es gab im Bregenzerwald noch eine Anzahl weiterer Käsehändler. Der bedeutendste von diesen war der Löwenwirt in Egg namens Simma. Dieser unterhielt von Prag bis Triest 52 Vertretungen. Der in unserem Gebiet bedeutendste Käsehändler war der 1813 in Doren geborene Johannes Hörburger. Dieser hatte nach Riefensberg geheiratet und betrieb im Hause Springen Nr 149 (heute Gasthaus Bergfrieden) eine kleine Sennerei und zusätzlich Handel mit Käse, Wein, Mehl, Futtermittel und anderen Gebrauchsartikeln. Der älteste Sohn Johann Georg, der mit Franziska Maurer von Hermannsberg verheiratet war, kaufte 1893 das Gasthaus Linde HNr 127 und das Nachbarhaus HNr 6 und betrieb von dort aus regen Handel

mit Deutschland, Italien, Kroatien und Ungarn. Das Handelsgeschäft wurde bis zum Tode von Johann Georg im Jahre 1923 betrieben.

Anlässlich der Verlassenschaft wurde folgende Inventarliste erstellt:

- 319 Stück Emmentaler à 50 kg
- 393 Stück Greyezer Käse à 25 kg
- 4800 Liter Rotwein
- 1500 Liter Weißwein
- 133 Säcke Mehl à 100 kg
- 22 Säcke Kleie à 50 kg
- 140 Säcke Hafer à 70 kg
- 84 Säcke Mais à 100 kg
- 143 Säcke Gerste à 70 kg
- 159 Säcke Salz à 50 kg
- 90 Säcke Zement à 50 kg

Mit dieser Verlassenschaft ging ein Stück Handelsgeschichte zu Ende.

Die Käsehändler hatten auch Kontakte und auch Einfluss auf die k. u. k. Regierungsstellen in Wien. Die k. u. k. Regierung beabsichtigte zu Ende des 19. Jahrhunderts innerhalb der Monarchie eine Lehranstalt zur Erzeugung von Hartkäse zu errichten. Auf Empfehlung der Käsehändler wurde diese Lehranstalt in Doren Huban errichtet und im Jahre 1901 eröffnet. Von dieser Schule aus entwickelte sich eine umfangreiche Aufklärung- und Beratungstätigkeit zur Verbesserung der Milch- und Käsequalität über das ganze Land.

Im Jahre 1921 wurde die Käsevermarktungsgenossenschaft Alma gegründet. Es war damals eine sehr schwierige Zeit, den Käse zu vermarkten. Der Aufbau erforderte viel Geschick, Fleiß und Organisationstalent, bis die Marke Alma breite Anerkennung fand. Die Produkte wurden nicht nur in Europa sondern auch in Amerika und im arabischen Raum vermarktet. Für die Bauern und die Sennereien war die Alma durch viele Jahrzehnte ein Garant für die Vermarktung ihrer Produkte.

Während des zweiten Weltkrieges fiel die Milchproduktion stark zurück. Der Bedarf an Milchprodukten war größer als das Angebot. Der Druck der staatlichen Stellen, dem Ablieferungszwang nachzukommen war sehr groß.

Bild 23+24

Abbildung 12: Schreiben des Fettwirtschaftsverbandes vom 31.3.1942

Nach dem Krieg waren die Bemühungen in der Politik sehr groß, um die Bevölkerung mit Agrarprodukten zu erschwinglichen Preisen zu versorgen. Es wurden Gesetze zur Regelung des Marktes beschlossen. Das Milchwirtschaftsgesetz war von großer Bedeutung. Der Milchwirtschaftsfond wurde eingerichtet. Er hatte die organisatorische Abwicklung des Milchmarktes zu besorgen. Es gab eine Abnahmegarantie für Milch und Milchprodukte zu amtlich festgesetzten Preisen. Ein Fonds wurde eingerichtet. Dieser wurde aus Abgaben für Konsummilch und Fertigprodukte sowie aus Zuschüssen des Staates finanziert. Aus diesem Fonds wurde ein Preisausgleich, ein Verwaltungskostenausgleich und der Transportkostenausgleich finanziert. Das Positive war nun, dass der entfernte Milchbauer den gleichen Preis erhielt wie jener in Marktnähe. Es wurde auch ein Siloverzichtsuschlag eingeführt, der den Sulzberger Bauern sehr zugute kam.

Die Vermarkter hatten eine geruhsame Zeit. Was vom Markt als Produkterlös nicht zu bekommen war, wurde aus dem Ausgleichsfonds bezahlt.

Der gewaltige Anstieg der Milchproduktion in der Zeit nach 1960 führte zu einer Überschusssituation und zu fallenden Weltmarktpreisen. Der Bedarf an Ausgleichszuschüssen wurde immer größer. 1980 wurde die Schmerzgrenze erreicht. In der Folge wurden die Lieferkontingente eingeführt.

In Vorarlberg, insbesondere auch in Sulzberg, wurde gegen die Einrichtung des Milchwirtschaftsfond heftig protestiert. Man wollte sich der staatlichen Marktordnung nicht unterwerfen. Dies führte dazu, dass Vorarlberg ein Sonderabkommen zugestanden wurde. Dieses Sonderabkommen wurde von den Bundesstellen 1957 gekündigt. Vorarlberg musste sich in der Folge den Bestimmungen der Marktordnung beugen.

Die Haltung der Vorarlberger gegen die Marktordnung hat sich materiell als Nachteil erwiesen. Vor dem Anschluss Vorarlbergs an den Milchwirtschaftsfond gab es Aufklärungsversammlungen. In Sulzberg durch den ersten Landesstellenleiter Herrn Dipl Ing Wawrik.

Die über vier Jahrzehnte dauernde Zeit der staatlichen Marktordnung war eine Zeit der Sicherheit für den einzelnen Milchbauern wie sie nie zuvor gegeben war. Das Leben im sicheren Bereich lähmte jedoch jede Eigeninitiative in der Produktion und Vermarktung. Die Sicherheit wurde ohne sie zu schätzen, zur Kenntnis genommen. Die Kritik an den bestehenden Zuständen war jedoch der stetige Begleiter dieser Zeit.

In den achtziger Jahren, als die Nachbarn Deutschland und Italien schon der Europäischen Union angehörten, wurde die Vermarktung der Produkte immer schwieriger. Man baute sich gegenseitig Handelsbarrieren auf.

Im Jahr 1995 wurde Österreich Mitglied der Europäischen Union. Dies war der Schritt von einem gelenkten in ein liberales Wirtschaftssystem. Die Sorge der Bauern war groß, der Schritt aber richtig.

Leider haben sich viele Organisationen, auch die ALMA, auf dieses liberale Wirtschaftssystem nicht vorbereitet. Das Ende dieser durch Jahrzehnte bewährten Organisation war nicht mehr abzuwenden.

Die Zeit nach dem EU-Beitritt hat gezeigt, wie schnell durch private Initiative Anpassungen an die neue Situation möglich wurden. Die Vielfalt der aus heimischer Produktion angebotenen Produkte darf mit Recht bestaunt werden. Nicht nur im Inland, sondern auch im Export konnten beachtliche Marktanteile erobert werden. Die Vorarlberger Qualität liegt heute weltweit im Spitzenfeld. Dies darf stolz machen, aber nicht bequem.

Inzwischen hat das völlig freie Wirtschaftssystem auch Einiges zum Nachdenken gegeben. Naturgegebene Angebotsschwankungen können zu ruinösen Preisschwankungen führen. Gezielte maßvolle Eingriffe in den Markt sind daher unerlässlich. Gefährlich wird es besonders dann, wenn Kräfte an den Schalthebeln des Marktes sitzen, deren Gier nach mehr das Geschehen bestimmt. Das allgemeine Wohl anzustreben müsste immer das Vorrangige sein.

Die Zeit nach dem EU-Beitritt 1995 führte in Sulzberg zu ersten Überlegungen über die zukünftige Entwicklung. Was für ein Produkt kann wohin verkauft werden, war die Frage. Die bisherige Produktion von Emmentalern konnte nicht der Weg in die Zukunft sein. Es wurde mit der Produktion von Rahmemmentalern versucht, den Markt zu beleben. Mit der neuen Marke „Sulzberger Käsebellern“ wurde am Markt für das Produkt geworben. Es

dauerte nicht lange bis sich ein Rebell aus dem Allgäu für die Sulzberger Käsebell mit Obmann Konrad Mennel interessierte. Es war der Käsemeister Sepp Krönauer aus Steingaden.

Nach erfolgreichen Verhandlungen mit Krönauer übernahm dieser ab 2001 in Eigenregie die Verarbeitung und Vermarktung der Sulzberger Milch. Krönauer tätigte am Standort der Sennerei Sulzberg große Investitionen und passte die Produktion den Bedürfnissen des Marktes an. Diese Partnerschaft war natürlich beidseitig mit Risiken verbunden. Das gegenseitige Vertrauen festigte sich und wurde in wenigen Jahren zu einem Erfolgsprojekt.

Abbildung 13: Bilder der neuen Sennerei Widum 2010

Der Weg von Bärenwirts Lokal über die Sennerei Dorf zur heutigen modernen Produktionsstätte hat sich letztlich als erfolgreich erwiesen.

Die Krönung von Herrn Krönauers Aktivitäten sind zahlreiche Auszeichnungen bis hin zum Weltmeister in Gold von Gran Canaria.

Sepp Krönauer erwies sich als ein hervorragender Fachmann sowohl in der Produktion als auch in der Vermarktung. Er verstand es, seine Erfolge mit den Milchlieferanten zu teilen. Die Partnerschaft hat sich bis heute für beide Seiten als guter Weg erwiesen.

Beiden Partnern ist zu wünschen, dass sie den Spruch befolgen „Leabe und leabe long“.

Alles Gute für die Zukunft!