



Die Eselsmühle in Wangen i. A., der wohl älteste Fachwerkbau der Stadt, beherbergt das Heimat- und Käse- und Käsereimuseum.

## 7. Das Käseremuseum in Wangen im Allgäu

Das Allgäu! Allein der Begriff erweckt schon vertraute Assoziationen. Vor dem inneren Auge entsteht eine Idylle: graubraune Kühe inmitten grüner Hügel vor der Kulisse schneebedeckter Alpenberge. So stimmig dieses Bild uns Zeitgenossen erscheinen mag, unwandelbar seit Jahrhunderten, so ist es doch noch keine 200 Jahre alt. Die großen zusammenhängenden Flurstücke entstanden ebenso wie die typischen Allgäuer Höfe, die mittendrin liegen, im Zuge der sich über 300 Jahre erstreckenden und ganz besonders in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts betriebenen «Vereinödung»; einer vom Hochstift Kempten ausgehenden und sich bis ins letzte Jahrhundert erstreckenden Flurbereinigung, in deren Folge die mittelalterliche Dreifelderwirtschaft zugunsten des «Egartensystems», der Feldgraswirtschaft, aufgegeben wurde.

Als aus klimatischen Gründen und der höheren Erträge wegen zu Beginn des letzten Jahrhunderts auch der vorher im Allgäu weit verbreitete Flachs- und Getreideanbau fast überall zugunsten der Umwandlung der Äcker in Grünland aufgegeben wurde, konnte das Vieh vermehrt im Tal gehalten werden und der gemeinsame Almtrieb entfiel. Die Bedeutung der Almwirtschaft und der Bergkäserei gingen zurück. Der Trend ins Tal wurde später noch wesentlich durch die Erkenntnis gefördert, daß die im Vergleich zur Bergkäserei ertragreichere Rundkäseherstellung ergiebig nur im Tal betrieben werden konnte.

Schweizer Entwicklungshilfe:  
Emmentaler aus dem Allgäu

Durch die Verbesserung des Straßennetzes schon im 18. Jahrhundert war die Nachfrage nach Käse gestiegen, so daß sie von den führenden Schweizern nicht mehr befriedigt werden konnte. Das bis dahin hauptsächlich Butter, Schmalz, Ziger – aus Molken-eiweiß gewonnener Käse – und Hartkäse herstellende Allgäu paßte sich den Anforderungen des entstehenden Marktes an und begann um 1820/30 mit der Produktion von Käse nach Schweizer Rezept, dem sogenannten «Emmentaler». Die Milchwirtschaft und die Käserei entwickelten sich im 19. Jahrhundert zum landschaftsprägenden Wirtschaftszweig, um im 20. Jahrhundert dann in «industrielle» Käserei-Großbetriebe zu münden. Das gilt für das Allgäu wie für andere vergleichbare Landschaften mit geringen Zeitunterschieden.

Um 1820 stehen wir also am Anfang unserer auf das Wangener Käseremuseum bezogenen Geschichte. Vor dieser Zeit, im 16. Jahrhundert etwa, war Allgäuer Käse in bescheidenem Umfang hauptsächlich auf den Wochenmärkten der näher gelegenen Städte vertrieben worden. Im 18. Jahrhundert fanden die Produkte der Käser besonders durch die Initiative des Lindenbergers Franz Anton Stadler, der um 1780 in Ulm eine Käseexportfirma gegründet hatte, Absatz auch in entfernteren Gegenden – nämlich auf dem Wasserweg der Donau bis nach Passau und Wien und auf dem Landweg nach Nördlingen und Nürnberg. Stadler hat aber damals in Ulm mit Sicherheit nur Allgäuer Bergkäse über die Iller zum Weiterversand bezogen. Die großen Rundkäse waren noch ein Monopol der Schweizer.





Qualitätsprobe durch den «Käsbohrer». Aufnahme von ca. 1950.

Links: Milchannahme vor der Genossenschaft Bad Oberdorf bei Hindelang. Aufnahme von ca. 1940.

Aus dem Berner Oberland kamen dann auch zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Sennen, die die Rundkäsefabrikation im Allgäu einführten. 1821 holte Aurel Stadler, ein Enkel des Ulmer Firmengründers und selbst Inhaber einer Käsegroßhandlung in Ulm, zwei Sennbuben, wie es damals hieß, aus dem Berner Oberland, um Käse nach der Methode der Emmentaler-Alpenkäse herzustellen. Antrieb zu dieser «Entwicklungshilfe» für die heimischen Käser war der Geschäftssinn Stadlers, der erkannt hatte, daß die Verbesserung des Allgäuer Käses eine wesentliche Voraussetzung für eine Absatzsteigerung war. Überdies führte die Schweiz seit etwa 20 Jahren Käse in größerem Umfang auch nach Deutschland aus, und der bessere, weit fettere Rundkäse wurde allgemein bekannt. Stadler gründete mit den beiden Schweizer Sennen wahrscheinlich die erste Sammel-Dorfsennerei im Allgäu; dorthin konnten die Bauern nun ihre Milch liefern, anstatt sie selbst zu verarbeiten. Damit war der Grundstein für das Aufblühen der Allgäuer Milchwirtschaft im 19. Jahr-

hundert gelegt. In den folgenden Jahrzehnten entstanden überall Dorfsennereien und neue Käsehandlungen. Mit dem Bau der Eisenbahn 1850/60 erfuhr diese Branche noch einmal einen großen Aufschwung. In unserem Jahrhundert werden die alten Sennereien dann von einem Konzentrationsprozeß erfaßt und entwickeln sich zu teilweise genossenschaftlich organisierten leistungsfähigen Großbetrieben.

Das Wangener Käseemuseum war das erste seiner Art

Ein Denkmal habe man diesem bedeutenden Zweig der Allgäuer Wirtschaft setzen wollen, sagte 1977 der Wangener Oberbürgermeister Dr. Jörg Leist bei der Eröffnung des Museums. Damals konnte das Käseemuseum mit Recht als einmalig bezeichnet werden: Es war das erste seiner Art auf dem Gebiet der Bundesrepublik. Diese Pioniertat hat seither Nachahmer gefunden. Heute existiert eine ganze Reihe von Museen, die sich im Zuge der Erweiterung des bildungsbürgerlichen Kulturbegriffs auf die früher nicht als museumswürdig erachteten Niederungen des Alltags auch dieses Themas angenommen haben.

In Bayern wird man mit Erstaunen vermerkt haben, daß die ehemalige freie Reichsstadt Wangen, württembergisch von Napoleons Gnaden, eine Vorreiterrolle für das überwiegend bayrische Allgäu übernahm. Wangen liegt am westlichen Rand des Allgäus, ist schon hingewandt zum Bodensee und zum kornreichen Oberschwaben. Die Stadt kann allerdings auf eine lange wirtschaftliche Mittlerrolle zwischen diesen Landschaften und dem Allgäu zurückblicken, um so mehr als das reichsstädtische Territorium sich einst wie ein Dorn nach Osten bis zur österreichischen Grenze erstreckte.

Anton Schnetz, ehemaliger Gästeanstaltsleiter der Stadt Wangen, wäre in seiner Jugend gerne Käser geworden. In Wangen erzählt man sich, die um das Seelenheil des Sohnes besorgte Mutter habe das verhindert, da Käser oft eine Sieben-Tage-Woche hatten – Kühe stellen die Milchproduktion am Wochenende ja nicht einfach ein! – und der Filius vom sonntäglichen Kirchengang abgehalten worden wäre. Später kompensierte der verhinderte Käser im gestandenen Mannesalter seinen unerfüllten Jugendtraum durch das Sammeln und Konservieren von Erinnerungsstücken an das Handwerk seiner Träume und legte damit den Grundstock für den Aufbau des Wangener Käseemuseums, das heute in vieler Hinsicht als sein Werk betrachtet werden darf.

Das Käseemuseum ist dem Stadtmuseum Wangen

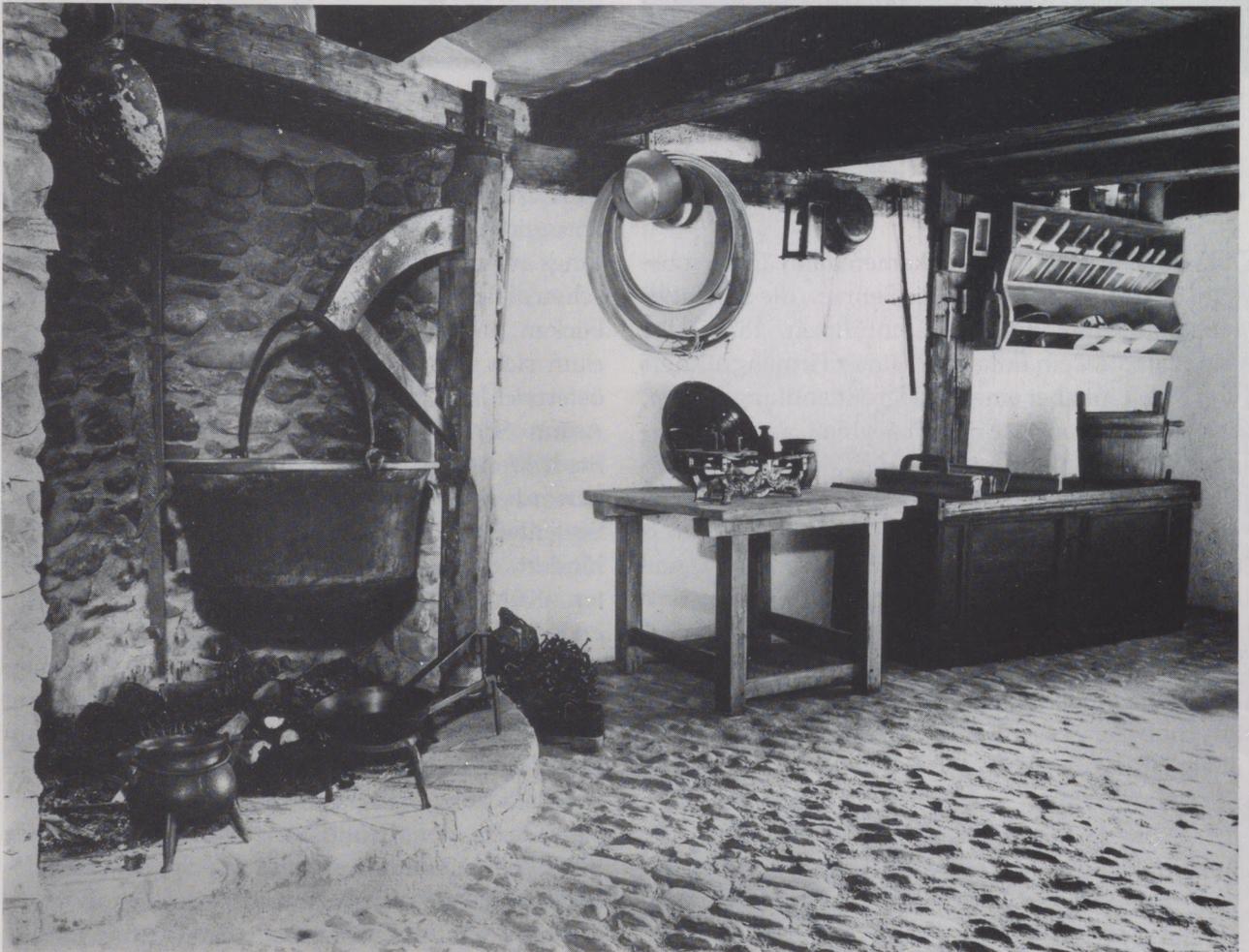
angegliedert. Nicht nur institutionell, sondern auch räumlich im Stadelanbau an den 1969 von der Stadt erworbenen Fachwerkbau der «Eselmühle» aus dem Jahre 1568. Dort ist der Alltag in einer Käseerei dargestellt, wie er sich nach dem Ersten Weltkrieg präsentierte. Man hat in Wangen darauf verzichtet, auf die ganze historische Entwicklung der Allgäuer Käseherstellung einzugehen. In den zwei Abteilungen des Museums jedoch spiegeln sich Tradition und Moderne des Handwerks wider. Die einfache, mit primitivem Gerät arbeitende Bergkäserei gehört einer untergegangenen Welt an, während die Gerätschaften in der «modernen», der Emmentaler-Rundkäse-Fabrikation gewidmeten Abteilung – hauptsächlich die großen Gärkessel und die technischen Hilfsmittel – die heutige, industriegleiche Produktion ankündigen.

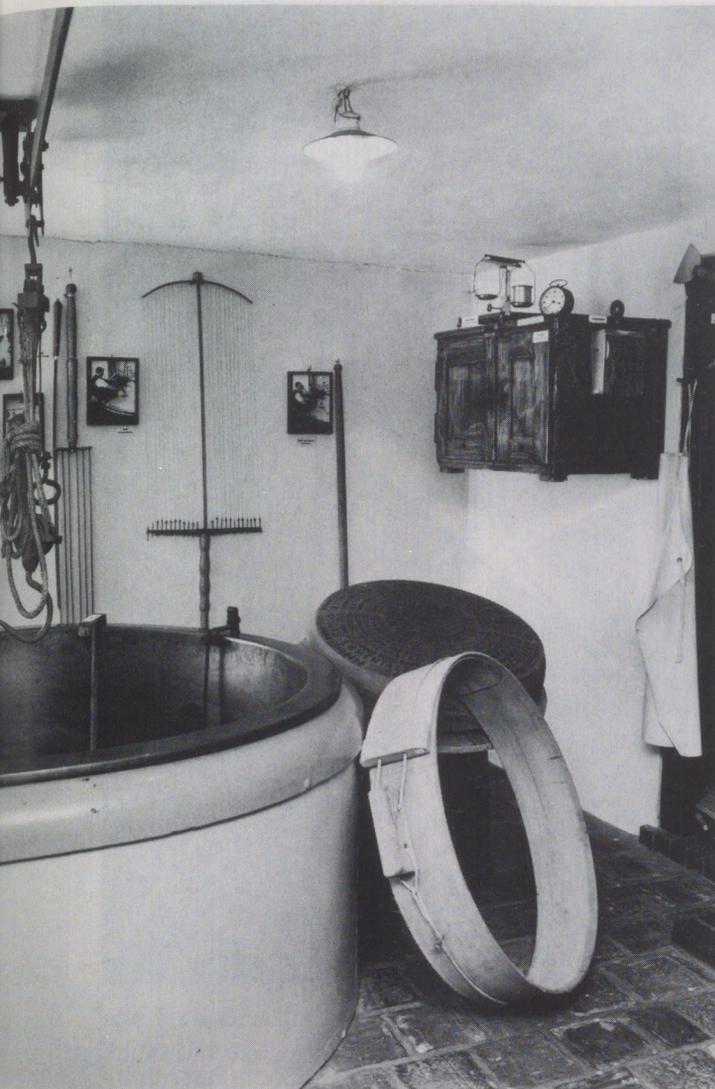
Tausend Liter Milch –  
ein Käseleib von 80 Kilogramm

Im ersten Raum des Museums, der Milchannahme, betritt der Besucher jenen Ort, wo der Alltag von Bauern und Käsern aufeinandertraf. Dorthin kamen

einst die Bauern – oder ihre Knechte und Kinder – mit Handwagen, mit auf Karren montierten Fäbchen und Milchkannen. Manche auch mit der Tragbutte – und im Winter mit dem Schlitten. Zweimal täglich hatten sie diesen Gang zu tun, um die Morgen- und die Abendmilch abzuliefern. Die Einrichtung der Milchannahme will uns heute fast primitiv erscheinen: Eine einfache Waage, ein an der Wand befestigtes Schreibpult, Tafeln zum Anschreiben der angelieferten Mengen. Die Milchannahme war nicht selten auch ein kommunikatives Zentrum im Ort. Dort trafen sich die auf ihren Einödhöfen weit auseinanderwohnenden Bauern. Man sprach miteinander, tauschte Neuigkeiten aus. Ausbezahlt wurde übrigens einmal die Woche. Nicht selten im Wirtshaus. Dem Wirt war es recht, blieb doch so mancher Pfennig dann bei ihm hängen.

Die Abendmilch kam über Nacht in die «Stotzen», das sind flache Holzschalen, zum «Aufrahmen». Morgens wurde der abgesetzte Rahm abgeschöpft und in das Butterfaß gegeben. Die abgerahmte Milch aber wurde mit der frisch angelieferten Morgenmilch in dem Gärkessel gemischt und auf 31°C erhitzt, bevor das «Lab», getrockneter Kälberma-

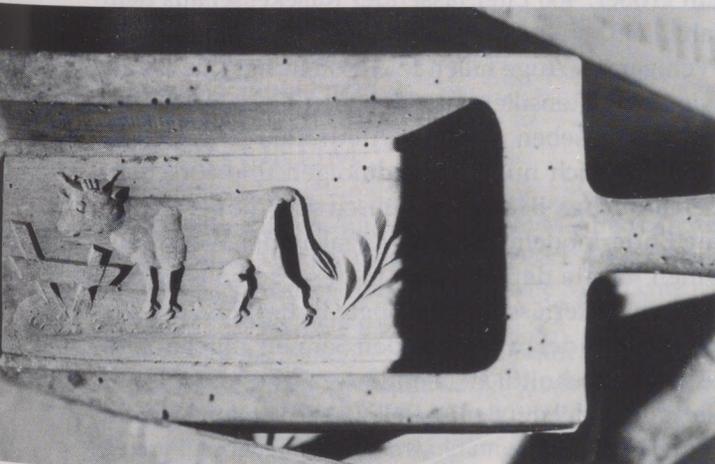




Die Gerätschaften des Emmentaler-Käasers: ein Worb, eine runde Käseform, am Kessel; an der Wand von links nach rechts: Bögle, Käsesäbel, Bruchschneider und Harfe.

Links: die Bergkäserei. Über der Feuerstelle an einem Schwenkarm der Kessel, am Balken verschiedene Käseworbe, ganz rechts ein Regal mit Buttermodeln.

Unten: Buttermodell mit dem Motiv «Kuh am Futtertrog».



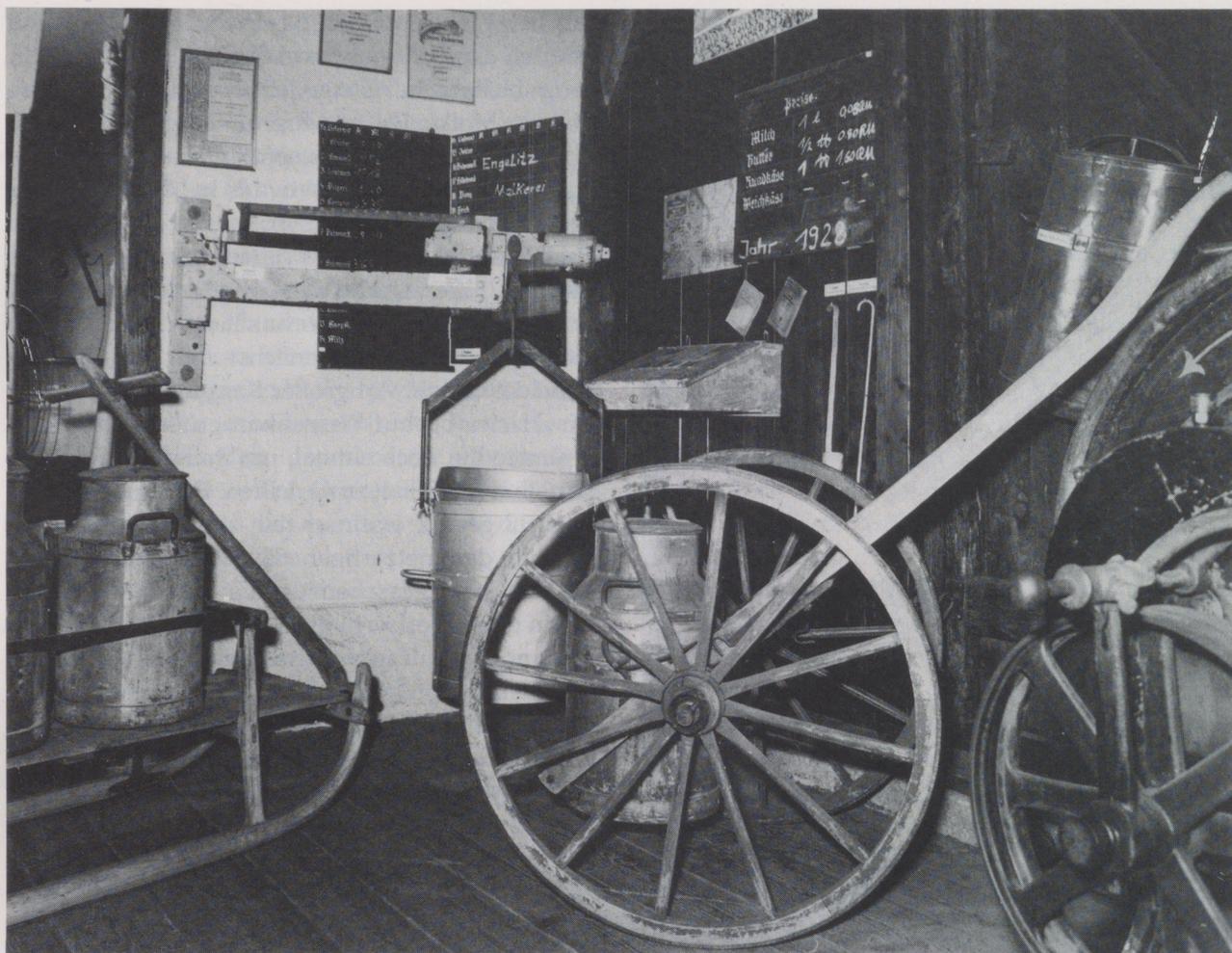
gen, beigegeben wurde, das die Milch in wenigen Minuten eindickt und den Käsestoff ausfallen läßt. Übrig bleiben der eingedickte «Bruch» und die wässrige Molke. Die im Museum ausgestellten Kessel waren übrigens auf tausend Liter ausgelegt. Das ergab einen Käseleib von etwa 80 kg, das Gardemaß des Emmentalers.

Das Handwerk des Käasers verlangte viel Fingerspitzengefühl. Wenn sich Bruch und Molke, im Allgäu *dr Schodda* genannt, getrennt hatten, zerkleinerte der Käser den Bruch zunächst mit dem «Bruchschneider», einer Art großer Kamm, und dann mit der «Harfe» bis auf Weizenkorngröße, rührte und erwärmte ihn noch einmal, um ihn «rösch» zu machen, ihm Festigkeit zu verleihen. Der erfahrene Käser weiß genau, wann er den zerkleinerten Bruch dann mit dem netzartigen «Fischtuch» unterfangen und mit einem Flaschenzug aus dem Kessel heben und in den «Worb», in die runde Käseform, einsetzen kann. Einen Tag nur verbringt der Käse in dieser Form, wird gepreßt und mehrfach gewendet, damit noch mehr Molke abfließen kann. Auch in dem 20%igen Salzbad, in dem der Käse hernach vier Tage ruht, verliert er noch Molke. Dort nimmt das Produkt auch Salz auf und bildet vor allem eine Rinde aus. Im Museum ist ein besonders altes, nämlich geschnitztes hölzernes Salzbad ausgestellt. Schon im letzten Jahrhundert verwandte man im allgemeinen gemauerte Wannen dafür.

Das letzte Kapitel des Herstellungsprozesses wird in den Gär- und Lagerkellern geschrieben. Dieser Abschnitt ist im Wangener Käseereimuseum nur im Foto vertreten. Zunächst einige Tage in einem kühlen Keller gelagert, werden die Laibe dann in einem Gärkeller bei 22° C unter ein- bis zweimaligem wöchentlichen Wenden und Abwaschen mit einer Salzlösung «ausgeheizt». Dabei bildet der Käse Aromastoffe aus, aber auch die berühmten Löcher, hervorgerufen von Bakterien, die die milchsauernden Salze zu Kohlendioxid-Gas vergären. Sind die Löcher nach etwa acht Tagen groß genug, reifen die Laibe noch einige Wochen im Lagerkeller, bis der amtlich bestellte «Käsbohrer» sie ansticht, ihre Qualität prüft und für den Verkauf frei gibt.

Bergkäserei der Sennen:  
Produktion mit einfachen Mitteln

Soweit das Verfahren und die Technik zu Beginn unseres Jahrhunderts. Heute ist in den modernen Großkäsereien vieles rationalisiert. Aber im Kern wird der Emmentaler noch immer hergestellt wie vor 150 Jahren: Erwärmen der Milch, Eindicken mit dem Lab, Ausformung und Gärung. Im dritten



Milchannahme: Waage, Schreibpult und Anschreibtafel sowie Fahrzeuge zur Milchanlieferung.

Raum des Museums, bei der «Bergkäserei», wird deutlich, daß auch vor dem 19. Jahrhundert auf den Almen nach dem gleichen Verfahren Käse fabriziert wurde. Nur in noch kleinerem Maßstab und mit primitiveren Mitteln. In dem niedrigen düsteren Raum mit der Bohllendecke und dem aus Bruchsteinen gemauerten Boden findet der Besucher alte Bekannte wieder: Bruchschneider, Harfe, Worb und einen in einer gemauerten Feuerstelle hängenden Gärkessel. Doch über die Schwelle der Bergkäserei zu treten, heißt einen Schritt um 200 Jahre zurücktun. Obgleich ähnlich in Form und Funktion, waren die Utensilien der Sennen von einfacherem Zuschnitt, oft wohl von ihnen selbst hergestellt: Ein aus Holz geschnittener Schaber, der genietete Kupferkessel, ein von seiner Rinde befreites Tännchen als Bruchrührer, geschnittene Buttermodellen – alles zeugt vom vorindustriell-bäuerlichen Handwerk.

Beim Eintritt in die Abteilung Bergkäserei nimmt als erstes die rußgeschwärzte Feuerstelle mit dem großen Kupferkessel den Blick gefangen. Dort bereitete der Senn einst den Käse. Daß an kälteren Tagen

so auch die Stube erwärmt wurde, konnte nur ein willkommener Nebeneffekt sein. Wurde die Milch zu heiß, schwenkte man den an einem Dreharm aufgehängten Kessel einfach vom Feuer. Eine jahrhundertealte Temperaturregelung, wie sie auch aus den heute musealen Großküchen der Burgen, Schlösser und Spitäler bekannt ist. Neben der Feuerstelle ist ein besonders seltenes Stück ausgestellt: Ein großer, 460 Liter fassender Käsekessel aus dem Jahr 1743.

Weniger ins Auge fallende Ausstellungsstücke, die wie etwa Utensilien des täglichen Gebrauchs vom einfachen Leben auf den Almhütten zeugen, erschließen sich nur dem geduldigen und forschenden Besucher. Besonders hübsch sind die geschnittenen Buttermodellen in einem Regal an der Wand. Mit ihnen formte der Senn die in den ebenfalls ausgestellten Butterfässern verfestigte Butter. Hauptsächlich Blumendekor hatte es den Sennen angetan. Ein überdurchschnittlich talentierter Schnitzer hinterließ die Model mit der im Relief gearbeiteten Kuh am Futtertrog.

## Mängel und Möglichkeiten

Der Gang durch das Wangener Käsereimuseum sollte tunlichst in der gegen die zeitliche Entwicklung verlaufenden Richtung erfolgen. Nur dem, der sich in der Emmentaler-Abteilung Grundkenntnisse über die Käsefabrikation und die dabei verwandten Werkzeuge erworben hat, erschließt sich auch die Bergkäseerei. Dann werden Gemeinsamkeiten, insbesondere aber auch der im letzten Jahrhundert erfolgte Fortschritt deutlich. Leider ist das Käsereimuseum in Wangen kein selbstführendes Museum. Erklärende Texte oder Schautafeln fehlen völlig, häufig sind die Exponate nicht beschriftet. Wer nicht das Glück hat, an einer der exzellenten Führungen durch das Museum teilnehmen zu können – und in diesen Genuß kommen zumeist nur angemeldete Gruppen – wird etwas hilflos vor den Ausstellungsstücken stehen. Der Vorgang der Käsefabrikation erschließt sich durchaus nicht von selbst. Der Erwerb des kleinen und handlichen, aber etwas knapp formulierten Museumsführers ist daher unabdingbar, will man die Eselsmühle nicht mit einem ärgerlichen Kopfschütteln wieder verlassen.

Die Verantwortlichen in Wangen wissen um die an-

stehenden Aufgaben im Museum. An der Käseherstellung waren und sind auch Menschen beteiligt. Von ihnen – den Bauern, Sennen und Käsern – ist im Stadel der Eselsmühle bisher noch nicht die Rede. Neben der Sozialgeschichte dieses Wirtschaftszweigs wären auch noch Hinweise auf die Geschichte der Käseerei vor dem 18. Jahrhundert interessant. Kontrastierend auf andere Formen der Käseherstellung in anderen Teilen Europas einzugehen, könnte die spezifischen Besonderheiten der Milchwirtschaft im Allgäu erhellen.

Museen schießen seit einigen Jahren in Baden-Württemberg wie Pilze aus dem Boden. Mit der Gründung und Einrichtung eines Museums ist es aber nicht getan. Museen wollen laufend unterhalten werden, bedürfen langfristiger Pflege. Oft ist mit der Gründung nur ein erster Schritt getan, dem die Erweiterung der Sammlung und die Anpassung der Ausstellung an die Erfordernisse einer modernen Museumskonzeption sukzessive folgen müssen. Es ist an der Zeit, sich in Baden-Württemberg zu fragen, ob es nicht sinnvoll wäre, so interessante Ansätze wie jene im Stadel der Wangener Eselsmühle auszubauen, anstatt den rund 900 (!) Museen im Lande immer neue hinzuzufügen.

*Das Heimat- und Käsereimuseum Am Eselsberg in Wangen im Allgäu ist von Anfang April bis Ende Oktober geöffnet: am Dienstag, Mittwoch und Freitag von 15.00 bis 18.00 Uhr und am Mittwoch und Sonntag von 10.00 bis 12.00 Uhr. In den Wintermonaten werden jeden Dienstag um 15.30 Uhr Führungen angeboten.*

*Der Eintritt kostet DM 1,-, bei Gruppen die Hälfte.*

*An Literatur liegt ein Museumsführer vor, von dessen 48 Seiten genau ein Viertel der historischen Entwicklung der regionalen Milchwirtschaft vorbehalten ist. In diesem Zusammenhang ist ein älteres Buch erwähnenswert: Karl Lindner (Hg): Die Geschichte der Allgäuer Milchwirtschaft. Kempten 1955.*

*Weitere Auskünfte: Telefon (0 75 22) 7 42 42.*

## LESERFORUM

Im Hinblick auf den Aufsatz von Herrn Manfred Schmid in der ersten Ausgabe dieses Jahres 1988/1 mit dem Titel «Der Friedenspfarrer Paul Knapp», Seite 34, möchte ich folgende Passage richtigstellen:

Paul Knapp hat keineswegs «kurz vor seinem Tod seinen gesamten Nachlaß verbrannt». Ein großer Teil dieses Nachlasses wurde kurz nach seinem Tod von seiner Frau – in einer Art depressiver Anwandlung – verbrannt. Somit

hat Paul Knapp auch nicht mit der im Text falsch angeführten Aktion einen etwaigen «Schlußstrich unter ein gescheitertes Leben» gezogen. Paul Knapp wußte zu gut, daß nicht allein der äußere Erfolg für die Wirkung geistiger Ideen den Ausschlag gibt. Er hat auch zeitlebens an seinen Ideen festgehalten und sie mutig vertreten.

Irene Knapp, Tochter von Paul Knapp  
Orangenweg 5  
7000 Stuttgart 75