

Käserei Bühl-Oberschrot eingeweiht

Mitte Mai 1998 wurde die neu renovierte Käserei Bühl-Oberschrot bei Plaffeien in Betrieb genommen, am 10. September fand nun die offizielle Einweihung statt.

BÜHL-OBERSCHROT ■

Das strahlende Wetter vom letzten Freitag widerspiegelte die Freude der Präsidenten der Käsegenossenschaften von Bühl-Oberschrot und Brünisried Paul Zbinden und Fritz Stöckli und des Baupräsidenten Leo Kolly. Alle drei fanden nur lobende Worte für die gelungene Renovation und das erste Betriebsjahr der Käserei. Dass sie im jungen Käser Yvan Aeby einen Berufsmann in der Käserei stehen haben, der vom ersten Tag weg einen Greyerzer herstellte, der mit Höchstpunkten benotet wird, gab zusätzlichen Grund zu Freude.

Baupräsident Leo Kolly hielt in seiner Ansprache Rückblick auf die Geschichte der Käserei Bühl-Oberschrot bei Plaffeien. Um die Jahrhundertwende wurde hier die Emmentaler-Käse-Produktion

aufgenommen. Bereits Mitte der Siebzigerjahre trugen sich dann die Verantwortlichen der Käsegenossenschaft mit dem Gedanken eines Zusammenschlusses. Doch keine der benachbarten Genossenschaften konnte sich damals dazu durchringen. Also wurde in Eigenregie saniert. 20 Jahre später war dann klar, dass im nun massiv veränderten Umfeld Alleingänge keine Chance mehr hatten.

Die Käsegenossenschaft Brünisried stand zu diesem Zeitpunkt ebenfalls vor der schwierigen Frage, wie die Zukunft angegangen werden sollte. Die eigene Käserei konnte den gestellten Anforderungen nicht mehr genügen. Fritz Stöckli, Präsident der Käsegenossenschaft Brünisried, konnte seine Berufskollegen davon überzeugen, dass es

wichtig sei, die hier produzierte Milch auch in der Region zu verarbeiten. So wurde die eigene Käserei aufgegeben und mit derjenigen von Bühl-Oberschrot zusammengespant.

Sowohl Felix Aeby vom Landwirtschaftsamt des Kantons Freiburg wie auch Fritz Leuenberger – heute pensioniert, damals Ansprechpartner des ZVSM – betonten in ihren Grussworten die gute Zusammenarbeit innerhalb der beiden Genossenschaften, aber auch die Zusammenarbeit mit den Behörden. Felix Aeby wörtlich: «Ich empfinde grösse Hochachtung für den Mut, den die hiesigen Milchproduzenten aufbrachten, um in einer Zeit der Ungewissheit und Unsicherheit die grossen und ungewohnten Schritte in die richtige Richtung zu machen.» Ebenso gross aber sei seine

Hochachtung für die Brünisrieder Bauern, die bereit gewesen seien, ihre Käserei aufzugeben. Diese Weitsicht und die Renovation der Käserei geben den Milchproduzenten nun die dringend notwendige Sicherheit und den Glauben an die Zukunft.

Fritz Leuenberger doppelte nach: «Diese Käserei ist ein Prunkstück: Einfach, zweckmässig und solid.» Dass hier nun von Käser Yvan Aeby an Stelle des Emmentalers Greyerzer produziert werden kann, der stets Höchstnoten zwischen 18,5 und 19,5 Punkten erhält, rundet den realisierten Umbau und das erste Betriebsjahr aufs Positivste ab. Der Leitsatz «Nur gemeinsam ist man stark!», da war sich die ganze Festgemeinde einig, stimmt in diesem Fall Wort für Wort.

Heidi Jaberg-Zwahlen