

Name	<b>Käsereigenossenschaft Röthenbach i. E.</b>
Adresse	
Homepage	
Gründungsjahr	<b>1904 von Gesellschaft zu Genossenschaft umgewandelt</b>
Vereinszweck	<b>Wirtschaftliche Förderung der ihr angeschlossenen Milchproduzenten auf dem Weg genossenschaftlicher Selbsthilfe; vorteilhafte und rationelle Veredelung der Milch</b>
Anzahl Mitglieder	<b>11 Milchproduzenten</b>
Vorstand	<b>Markus Liechti, Oeschenmatt (Präsident) Urs Bigler, Farnern (Vizepräsident) Bernhard Rügsegger, Farnern (Sekretär) Beatrice Salzmännli, Feldmatt (Kassierin) Hans Aeschlimann, Niederei (Beisitzer)</b>
Meilensteine	<b>Die erste Käserei wurde 1825 gebaut als eine der ersten im Bernbiet. 1860 bis 1865 wurde die alte Käserei gebaut (Rösslilädeli). 1954 wurde die heutige Käserei gebaut. 1983 Sanierung und Erneuerung In den folgenden Jahren bis heute ständig kleinere Revisionen, Renovationen und Modernisierungen.</b>



## Interessantes für die Schweizer Käseindustrie

### Die neue Käserei in Röthenbach im Emmental

Das neue Käsereigebäude, ein kombinierter Holz- und Steinbau, erstellt nach den Plänen des Architekturbüros Willen in Signau, fügt sich mit seiner Rundbogenfassade ausgezeichnet in das heimliche Dorfbild. Ueber die Vorgeschichte des Hauses wird der Leser im nachstehenden Bericht über die Einweihungsfeier orientiert. Vorher laden wir ihn ein zu einem Rundgang durch das stattliche Haus. Schon wie uns zuerst im wichtigsten Raum, der «Käseküche» um. Schon deren Ausmaße imponieren. Vorläufig sind zwei große Käsekesen installiert (Raum für ein drittes ist vorhanden). Sie werden elektrisch geheizt nach dem System Magro-BKW, auf dem die ganze Einrichtung aufgebaut ist. Sämtliche Apparate und Leitungen, die mit Milch in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl, ebenso das 2200 Liter haltende Schichtenbecken. Der Käsepfisch, auf dem drei schwere Pressen platziert sind, wurde in Eisenbeton erstellt und mit staubabsaugendem Plättelbelag versehen. Neben der Käserei befindet sich das geräumige, ebenfalls neuzeitlich ausgestattete Milchzaden. Auf der gegenüberliegenden Seite, mit separatem Eingang von der Straße her, von dem durch ein Betonvordach geschützten Vorplatz her, ist der freundliche Verkaufsräume mit eingebautem Kühlschrank und anschließend das Büro. Auf ebener Erde befinden sich ferner der Heizraum für die Zentralheizung, die Garage mit Waschküche, der Holzschopf und ein WC. Steigen wir durch das Treppenhaus, das sowohl mit der Käserei wie dem Laden direkt verbunden ist, hinunter ins Kellergeschoss, so finden wir hier, alle auf einen Laufgang sich öffnend, neben den Vorräumen auch zwei Glarkeller. Sie sind mit einem säurefesten, abwaschbaren Anstrich versehen und erhalten Bankungen für 144 neue 72 Käsehälbe. Die Keller sind mit der Käserei auch durch einen Aufzug verbunden. Die Beheizung der Wohnung dürfte das Herz mancher Frau höher schlagen lassen. Hier zeigt sich das hellwarme Naturgips der des Holzes schöner Verwendung. Außer dem Erdraum neben der modernen Küche sind es sechs Zimmer, und wir wüßten nicht, was die Besuche mit Lakonien, oder das prächtige Bauzimmer.

Im Dachstock befinden sich eine geräumige, an die Zentralheizung angeschlossene Käschränke und eine weitere Kammer. Der übrige Dachraum ist vorläufig noch nicht ausgebaut. Als erfreuliches Moment sei noch erwähnt, daß die Baukosten sich im Rahmen des Voranschlags hielten.

#### Die Einweihungsfeier

gestaltete sich Samstag, den 24. April, zu einem eigentlichen Dorffest, hatte sich doch die Musikgesellschaft zur Verfügung gestellt, um die beim Einmachen auf dem Käsereiplatz beginnende Feier durch ihre flotten Vorträge zu verschönern. Pfarrer M. Flury wies in seiner Ansprache hin auf die äußerst schwierigen wirtschaftlichen Verhältnisse der Tätschaft in früheren Jahrhunderten und wie sehr sich die ökonomische Lage der Bewohner besserte, als auch in Röthenbach die Talkäserei eingeführt und die Käsegenossenschaft gegründet wurde. Er prias das schöne Gemeinschaftswerk der Genossenschaftler, hinweisend auf den Spruch am neuen Käsereigebäude, der treffend sagt: «Mit vereinter Kraft gar oft gelingt, was einer allein fertigbringt», und stellte dann den Neubau unter den Schutz des Allmächtigen.

Der zweite Teil der Feier fand im Saal des Gasthofs zum Rößli statt, wo sich die Genossenschaftler (es sind heute deren 40) und ihre Angehörigen sowie die Käsefamilie mit den am Bau beteiligten Unternehmern und Arbeitern und weiters Eingeladenen bei einem währschaftlichen Nachessen zusammenfanden und von Genossenschaftspräsident Jakob Aeschlimann auf herzliche begrüßt wurden. In symbolischer Handlung überreichte sodann Bauleiter W. Willen dem Präsidenten den Schlüssel der Käserei und gab der Hoffnung Ausdruck, das neue Gebäude möge zu Nutz und Frommen der Genossenschaft seine Aufgabe bestens erfüllen. Der Vorsitzende sprach seinerseits Herrn Willen als Projektverfasser und für die reibungslose Beileitung seine volle Anerkennung und den Dank der Genossenschaft aus. Als weiteres Dankeszeichen wurde ihm von einem Trachtenmetschi ein prächtiger Blumenstock überreicht. Dieses las dann einen Prolog vor, worauf Großrat Fr. Riedwyl als ehemaliger Genossenschaftspräsident einen knappen Einblick auf die Geschichte der Käsegenossenschaft Röthenbach gab. Leider sind aus deren Frühzeit fast keine Akten vorhanden. Die erste Käserei wurde 1825 erstellt (sie war eine der allerersten im Bernbiet), das bisherige Käsereigebäude in den Jahren 1860 bis 1865. 1904 wurde die Gesellschaft in eine Genossenschaft umgewandelt. Nachdem der Redner noch einige persönliche Reminiszenzen zum besten gegeben hatte, kam er auf

#### die Baugeschichte

zu sprechen. Da der Einbau eines zweiten Kessis sich immer mehr aufzängte, wurde im Oktober 1952 das Architekturbüro Willen in Signau mit der Ausarbeitung eines Planes mit Kostenvorschlag beauftragt und im November eine siebengliedrige Baukommission eingesetzt. Nach reger Diskussion über die Frage: Umbau oder Neubau? entschlossen sich die Genossenschaftler an der Versammlung vom 14. Januar 1953 für einen Umbau des bisherigen Käsereigebäudes und

beauftragten die Baukommission mit der Vergabe der Bauarbeiten. Als dann der Nachbar W. Stucki, Wirt zum Rößli, sich bereit erklärte, das alte Käsereigebäude zu kaufen, wurde auf den 23. Januar eine weiße Genossenschaftsversammlung einberufen. Diese kam auf ihren früheren Entscheid zurück und beschloß nun den Bau einer neuen Käserei. Daß dies das Richtige war, ist nun allgemeine Ansicht. — Mit bewegten Worten nahm der Redner Abschied von der alten Käserei. Er beglückwünschte Käser Hans Leuenberger zu seiner erfolgreichen Tätigkeit und pries das gute Einzelnehmen, das seit je zwischen der Genossenschaft und der Käsefamilie herrsche und auch die Beziehungen zur Käsehandelsfirma Bühlmann & Co. in Großhöchstetten auszeichne. Zum Schluß wand er noch ein spezielles Kränzchen den Frauen, denen durch peinliche Suberhalten der Milchgeschirre ein nicht geringes Verdienst am guten Gelingen des Maßchens zukomme. Der Redner schloß mit einem Mahnwort an die Jungen, treu in die Fußstapfen der älteren Generation zu treten.

Sekretär Vögeli vom Bernischen Milchverband überbrachte dessen Grüße und Glückwünsche und schloß die Entwicklung der schweizerischen Milchwirtschaft und ihrer Organisationen. Geschäftsführer Werner Gerber von der Firma Kasag, Langnau, welche die Zentralheizung einrichtete, dankte persönlich und namens der Unternehmer für die Einladung zur Feier und ließ als biblisches Angebinde ein handgetriebenes Kupferkessel zur Ausschmückung des Verkauflokals überreichen. Als weiterer Gratulant begrüßte er die Mitarbeiter von der Käsehandelsfirma Bühlmann & Co. in Großhöchstetten das Wort und würdigte die Dauerhaftigkeit der Beziehungen seiner Firma mit der Genossenschaft und dem Käser, ist es doch schon die dritte Generation Bühlmann, welche die erstklassigen Röthenbacher Käse in alle Welt hinausendet. Seit 1917 sind es 14 232 Laibe im Gesamtgewicht von 1 173 000 Kilo. Aufeinander gestirmt über diese eine Säule von Käseläben von 2500 m Höhe, also höher als der Niesen. Weiter ergriff das Wort A. Keller, Mitglied der Baukommission, welcher der Bauleitung, den Unternehmern und Arbeitern seine Anerkennung aussprach und hervorhob, daß bei irgendwelcher Amstände den guten Bauverlauf unterstützten Zimmermeister E. Bissler danke dafür, daß der einheimische Baustoff Holz zu Ehren gezogen worden ist. A. Rügsegger las ein selbstverfaßtes Gedicht vor, das in humorvollen Versen die Vorgeschichte des Käsereibaus schildert und lebhaften Beifall fand.

Zwischen den verschiedenen Ansprachen erfreute die Musikgesellschaft unter der Leitung von Dirigent Rügsegger mit ihren Vorträgen und es musizierte und sang die Hauskapelle Familie Stucki, so daß die Stimmung nichts zu wünschen übrig ließ, wozu natürlich auch der ständige Nachschub all der guten Dinge aus Küche und Keller wesentlich beitrug. Daß bei einer Käsereieinweihung verbunden mit Aufricht, eine Nidelplatte nicht fehlen durfte, ist verständlich. Wir wüßten nicht vertragen, wie viele Stück Merlinoes im gesamten verzehrt wurden, und zur nebenbei bemerk-

ten, daß ein Hüttenbau — die Milchträger, Zubringer und Abholer, waren schon in der Käserei damit registriert worden — mit sechs Stück bestimmt den Rekord schlug. Wenn der im Alltag so hart arbeitende Bauer einmal sein Fest feiert, so fragt er nicht nach der Stunde. Kein Wunder, daß das fröhliche «Käsereieinweihungsfest» erst beim Anbruch des neuen Tages seinen Ausklang fand.

#### Die neu Hütte

Scho emings Jahr het der Chäser gelaht, es sig ke tuisig Wäse, es sig ke Chnicket me z'übercho gwüß wägim Abbeichse.

D'Hüttenreichte wölle halt am Abe o goh schwätze u nümme gang bis z'Mitternacht um es Chesi me tanze.

Dr'Hüttenmeister het scho gspürt, wo Hans d'Schue tie drücke; doch wenn er äne Umboh däicht, muet er grad Flären schlücke.

Aer seit zu ihm: My liebe Fründ, de muscht di hak chli lye, no mänge Paur hätt gien e Chnicket

Da seilt der Hans: Da ich scho rächt, i ha mit lang itz glitte, i ha sit farn ja nümme drüit. Warum icht das? I bitte!

U we d's nid gloubte woch, chum luef! I bi de übel dranne, i manglet für de Saize fauch der Parisol ufz'spanne.

Ja weich, vngung icht das de scho; d'Frou het gäng öppis z'gruche, u mir gien's wäger o-n-o, wenn i nid chönt gah fuche.

Dem Präsident wird's angstich und bang, es git ihm würklich z'däiche; am liebschte wird i diem Momänt sys Aemli är verschlicke.

U de nach mänger Hüttenmein, nach mänger Für u Wider het's gheibe, es geit iz de los, itz brucht's de eue Chlüder.

Da chunt der Rößliwirt u fragt, wie mir das läit gachone, wenn är die ält Hütte chieft u mir e neul bouet?

Das schlat fascht wie ne Bombe y u git gar grüli z'chüre; sogar die dickste Fründe tlie emang der Chrieg erkläre.

Doch geit's nid lang, so chunt der Bricht mi müetli ga Holz ummache es mied e neu Hütte gäh, mi tili scho Plan la mache.

Es mach se ganz e Junge Ma, u zwar u User Neechi, u daß er öppis cha, das gesch z'Bowli u uf der Höchi.

Dä het du d'Ufsicht überneh, u wo's het afah warme- icht Genossenschaft uf de Boue los mit vilne starke Arme.

So icht i minger Abhtistung u diene Plan u Skizze es Wirk etange, flott u schön, wo mir hüt scho benütze.

E jede het sys Beschte gäh, het zeigt, was är cha leische doch we de ds Chäse guet wett gah, so freut är das am meischte.

Doch we mir hülfe, was mir chnu, u Hans geng rächt tuet drüie, so geit das Chäse gwüß we gwünscht u tuet ihm kene pläije.

E guete Chäs u wybe Wy icht geng no eim vom Beschte, drum gah mir iz no nid grad het u tie no wyter feschte.



Die neue Käserei paßt mit ihrem Rundbogengiebel vorzüglich ins Dorfbild



Das mit den letzten technischen Neuerungen ausgestattete Käsereilokal.



Der heimelige Erdraum zeigt, wie schön sich mit Holz bauen läßt

