

Käserebellen feierten 160-jähriges Jubiläum

Sie lehnten sich gegen den Bregenzerwälder Käsegrafen: Die Käserebellen feierten ihr 160-jähriges Jubiläum. Bis heute wird die Bergbauern-Heumilch nach altbewährter bäuerlicher Tradition gefertigt.



v.l.n.r.: GF Andreas Geisler, Bgm. Lukas Schrattenthaler, Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin ÖKR Andrea Schwarzmann, Obmann der Sennerei Sulzberg Anton Giselbrecht und GF Josef Krönauer. (©Käserebellen)

Die Geschichte der Käserebellen ist eine bewegte: 1860 beschlossen vier Bauern in Sulzberg, sich gegen das ausbeuterische Handeln der Bregenzerwälder Käsegrafen zu wehren. Sie wandten sich ab und begannen, ihre Milch im Keller eines ortsansässigen Gasthauses eigenständig zu verarbeiten.

Im Laufe der Jahre wurden es mehr und mehr Bauern, sodass 1893 eine eigene Sennerei die Konkurrenz geschaffen

wurde. 1953 erfolgte der Neubau des Sennereigebäudes, in welchem die Rebellenkäsesorten bis heute produziert werden.

2001 pachtete Käsermeister Sepp Krønauer das Sennereigebäude an, um es grundlegend zu sanieren und zu erweitern. Nach und nach kamen weitere Bauern sowie Sennereistandorte dazu: Thpringerberg in Vorarlberg (2005), Zell am Ziller in Tirol (2016) und Reutte in Tirol (2019). Die Reifung und Pflege der Heumilchkäsespezialitäten erfolgt seit 2002 zentral in Steingaden (Bayern).

Bergbauern-Heumilch als bewährtes Geheimrezept

Die Käser Rebellen von damals und heute eint ein Geheimrezept die Herstellung aus 100% Bergbauern-Heumilch und die Käsehandwerkskunst nach altbewährter, bäuerlicher Tradition.

Durch das Vertrauen der Milchlieferanten und unsere klare Positionierung konnten wir unser Unternehmen stetig weiterentwickeln und uns mit Spezialitäten sehr gut am Markt etablieren. Das Bestreben nach hochqualitativen, tiergerecht und nachhaltig erzeugten Produkten wird mit der Treue der Konsumenten belohnt. So werden wir die aktuellen herausfordernden Zeiten gemeinsam meistern.

Mehr als hundert geladene Gäste – darunter Milchlieferant:innen und ihre Familien, Mitarbeiter:innen, Ehrengäste und Geschäftspartner:innen – fanden sich im Lorenzisaal in Sulzberg ein, um zwei Jahre nach dem eigentlichen Jubiläum – 160 Jahre Käser Rebellen – zu feiern.

160 Jahre Käserebellen

Unter den Ehrengästen: Landwirtschaftskammer-Präsident Josef Moosbrugger, Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Andrea Schwarzmann und Sulzbergs Bürgermeister Lukas Schrattenthaler. Ehrenobmann Konrad Mennel sowie Inhaber und Geschäftsführer Sepp Krönauer gaben einen Überblick über die Entwicklung der Sennerei seit der Gründung bis hin zur heutigen Stellung als Leitbetrieb in der Region.

Sepp Krönauer bedankte sich bei den heumilchproduzierenden Bergbauernfamilien, die durch ihre nachhaltige Wirtschaftsweise einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Umwelt, des Klimas und zum Tierwohl beitragen würden.

Mein Dank gilt darüber hinaus unseren Mitarbeiter:innen an den Standorten Sulzberg, Thpringerberg, Zell am Ziller und Reutte, die Tag für Tag hochqualitative Heumilch-Käsespezialitäten herstellen, sagte Krönauer beim Festakt. Für die Zukunft sieht Krönauer die Käserebellen gut gerüstet: Wir haben nicht nur großartige Lieferanten und engagierte Mitarbeiter, sondern in den vergangenen Jahren kontinuierlich in unsere Anlagen und damit in die weitere Entwicklung unseres Unternehmens investiert.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at