

Wängener Dorfgeschichten



Einige Gedanken zur ehemaligen Käserei Waldegg

1898 wurde die Käsereigenossenschaft Mörischwangen und Umgebung gegründet mit dem Ziel, durch den Betrieb einer Käserei die möglichst vorteilhafteste Milchverwertung ihrer Mitglieder zu erreichen. Bereits im Oktober 1899 wurde diese jedoch wieder aufgelöst und gleichzeitig die neue Käsereigenossenschaft Mörischwangen-Hunzikon mit dem Ziel gegründet, eine Käserei zwischen Möriswang und Hunzikon zu erstellen. Die inhaltlichen Ziele blieben in etwa dieselben. 19 Bauern trugen sich damals als Mitglieder ein. Daraufhin wurde die Käserei Waldegg erbaut.

1920 wurde die Genossenschaft in eine Käsereigesellschaft umgewandelt, was bedeutete, dass zu diesem Zeitpunkt die Käserei einem Käser verkauft wurde.

Konrad Soller erwarb sie käuflich. Die Ära Soller dauerte über 60 Jahre. Von 1982 bis zur Auflösung der Käsereigesellschaft im Jahr 2004 war Paul Hofstetter Käser in der Waldegg. Dieser erreichte mit seiner Tilsiter-Produktion höchste Auszeichnungen. Im Frühjahr 2004 umfasste die Gesellschaft noch acht Milchlieferanten.

Bereits 1933 verordnete der Bundesrat eine Milchkontingentierung. Anfang 1940 konnte diese wieder aufgehoben werden. Bei Kriegsende 1945 betrug der Milchpreis 30,75 Rp. pro Liter. Nach dem Krieg stellten sich die Probleme von neuem ein, bis 1977 eine definitive Milchkontingentierung eingeführt wurde. Um 1960 hielten die ersten Melkmaschinen Einzug in die Ställe, sie ersetzten das mühsame Melken von Hand.

Über viele Jahre hinweg brachten die Bauern ihre Milch zu Fuss mit dem Hüttewägeli in 30-, 40- und 50-Liter-Tansen zur Käserei. Auf dem Rückweg spül-

ten die Möriswanger Bauern ihre Milchtansen am Dorfbrunnen, bevor sie nach Hause gingen.

Mit dem Wachstum der Milchmenge wurde das Milcheinliefern motorisiert. Bei einigen war es das Töffli, bei anderen das Auto oder der Traktor. Immer am 10. des Monats trafen sich die Bauern der Käsereigesellschaft Waldegg im Restaurant Landhaus zum Zahltag. Noch in den 1970er-Jahren marschierte Käser Walter Soller mit seinem alten Arztköfferli voller Geld von der Käserei ins Restaurant, wo er die Milchlieferanten bar auszahlte. In späteren Jahren war es nur noch ein gemeinsames Nachtessen der Bauern. Heute ist es ein vertrautes Bild, dass Lastwagen mehrerer Milch-Verarbeiter durchs Dorf fahren und auf den Höfen die Milch zusammenführen. In alle Himmelsrichtungen wird die Milch geführt, um als Joghurt, Butter oder Pastmilch wieder ins Dorf zurückzukehren.

In den letzten Jahrzehnten wurden viele kleinere Käsereien im ganzen Land aufgegeben. Umso schöner ist es, dass in Wängi bis heute Käse mitten im Dorf hergestellt wird.

Felix und Karin Bruderer

Milch
Freundlich ist zur Milch der Bauer
denn sonst wird dieselbe sauer ...
CHRISTOPH SUTTER

So ein Käse
Nehmen wir mal an, ein Käse
läg im Liegestuhl und läse
in der Zeitung, dass die Finken
vieler Leute grässlich stinken,
brächte dies den Käs ins Grübeln.
Und er würd die Zeitung kübeln!
CHRISTOPH SUTTER