

# Chronik der Sennereigenossenschaft Schnifis und Umgebung

**1906** Nach heftigen Diskussionen über den Standort wird das Sennereigebäude am Dorfeingang erbaut. Obmann ist Michael Berchtel (Hnr. 18)



*Das älteste Foto vom Sennereigebäude in Schnifis*

**1935** Obmann Josef Amann (Hnr. 1), bis 1953



*Um 1930 war Sennen noch reinste Handarbeit*

**1953** Obmann Eugen Stachniß, bis 1991

**1954** Käsermeister bis 1959 ist Ambros Wüstner aus Mellau, Nachfolger von Johann Wüstner

**1956** Erich Dobler kommt im 3. Lehrjahr nach Schnifis und erlernt bei Ambros Wüstner die Erzeugung von Emmentaler Käse. Die Sennerei hat etwa 50 Milchlieferanten, darunter viele Kleinbauern, die neben ihrem Handwerksbetrieb eine kleine Landwirtschaft führen.

**1959** Nach Absolvierung der halbjährigen Käseschule in Rotholz übernimmt Erich Dobler den Sennbetrieb in Schnifis. (Ambros Wüstner übernimmt einen größeren Betrieb in Doren.) Die Produktion ist noch vom Strom unabhängig, geheizt werden die 2 Sennkessel und der Wasserkessel mit Holz und Steinkohle. Die Milch muss nach dem Messen an der Stangenwaage händisch in den Kessel geschüttet werden. Die Milchmenge schwankt zwischen 600 Liter im Herbst und über 2000 Liter im Frühjahr.

**1960** Der Schnifisberg wird mit einer Seilbahn erschlossen. In der Folge liefern 13 Bauern vom Berg die Milch in die Sennerei nach Schnifis, wodurch die Milchmenge im Frühjahr auf 2800 Liter steigt und die Kesselkapazität nicht mehr ausreicht.



*Bassigger Bauern helfen beim Aufstellen der Seilbahnstützen*

**1962** Es werden 3 neue Senn- und ein Wasserkessel angeschafft und von Holz- auf Ölfeuerung umgestellt. Weitere Investitionen sind ein größerer Presstisch mit 3 Pressen, eine Milchwaage mit Wanne und Milchpumpe, ein Wasserflächenkühler sowie Wandfliesen, neue Fenster und eine neue Türe.



*Erich Dobler und Dominikus Amann in der damals neu hergerichteten Sennerei*



**1960er** Ende der 60er Jahre geht der Trend in Richtung Zusammenschluss kleinerer Käsereibetriebe. Die Milchgeldverhandlungen mit der Firma Hosp, die seit ca. 15 Jahren Milchkäufer war, werden immer schwieriger.

**1969** In einer Versammlung mit dem Leiter des Milchwirtschaftsfonds Vorarlberg, Dr. Furtenbach, und dem Milchabnehmer Hosp geht es um den Zusammenschluss mit der Sennerei Thüringerberg, Lieferung an den Milchhof oder völlige Selbständigkeit. Furtenbach und Hosp sind sehr enttäuscht, als unsere Bauern mit 38 zu 2 für die Eigenständigkeit stimmen. Von Käsekäufer Rupp erhält die Sennerei eine Vorauszahlung in Höhe des halben Milchgeldes als Startkapital.

**1971** Schließung der Sennerei Düns-Dünserberg. Da Dr. Furtenbach nicht mehr gut auf die Schnifner zu sprechen ist, wehrt er sich gegen eine Lieferung der Dünser Milch nach Schnifis. Obmann Eugen Stachniß interveniert bis nach Wien um doch noch Düns und den ganzen Dünserberg als Einzugsgebiet zu bekommen.

**1986** Die Höchstmilchmenge steigt nun auf 4000 Liter an, weshalb ein vierter Kessel auf Kosten der Firma Rupp angeschafft wird.

Bis dato wurde ausschließlich Emmentalerkäse erzeugt. Wegen zunehmenden Absatzschwierigkeiten wird auf Empfehlung der Firma Rupp auf Bergkäse umgestellt. Auf Grund der Mehrarbeit, längerer Reifezeit (Lagerkapazität!) und Steigerung der Milchmenge wird ein neuerlicher Umbau beschlossen.

*Die Milch wird in die Sennerei getragen oder gefahren, händisch geschüttet und gemessen. Wie hier Erich Dobler und August Rauch.*



**1990** Zwei größere Käsekessel mit je 1500 Liter, eine Abfüllanlage, Milchabsaugpumpe und eine größere Milchwanne werden eingebaut. Zugleich wird in einem Nebenraum ein Käslädele eingerichtet.

*Eine Erleichterung in der Milchlieferung stellte die neue Absauganlage dar.*



**1991** Unerwartet verstirbt Eugen Stachniß, der mit viel Einsatz 38 Jahre lang als Obmann die Sennereigenossenschaft führte. Nachfolger wird sein damaliger Stellvertreter Jakob Nigg.

*Eugen Stachniß leitete fast 4 Jahrzehnte lang die Genossenschaft!*



Robert Lins wird neuer Kassier, nachdem Hedwig Amann 17 Jahre lang die Finanzen der Genossenschaft verwaltete. Kassiere vor Hedwig waren Eduard Lins, Walter Amann und Fritz Amann.

**1992** Erich Dobler mit Beisenn Johann Konrad darf sich mit den Bauern über den ersten Bundessieger-Titel freuen. Diesen Preis gibt es nur alle 3 Jahre, da sich die Käseprüfungen des Milchwirtschaftsfonds über diesen Zeitraum erstrecken.

*Sennen und Sennerei-Ausschuss nach ihrem ersten und nicht letzten Bundessieger!*





**1995** Nochmals geht der Bundessieger-Titel in der Bergkäseerzeugung nach Schnifis. Dadurch nimmt auch der Käseverkauf stark zu und es muss eine Verkäuferin angestellt werden. Zwei Käsekeller werden angebaut und somit die Lagerkapazität von 300 auf 1600 Käselaike vergrößert. Neben anderen Investitionen muss u.a. der Verkaufsraum vom Produktionsraum getrennt werden um den EU-Vorschriften und Hygieneverordnungen gerecht zu werden. Da nach dem EU-Beitritt der Milchwirtschaftsfonds aufgelöst wird, gibt es auch keinen Bundessiegerpreis mehr.

**1997** Meisterkäser Erich Dobler tritt in den Ruhestand. Nachfolger wird Markus Hartmann aus Dünserberg, der auch die Lehre in Schnifis gemacht hat.

**1998** Obwohl es immer weniger landwirtschaftliche Betriebe gibt, ist in diesem Jahr die Milchschüttmenge weiter auf 1,37 Mio. Liter angestiegen, wodurch im Frühjahr und Herbst ein täglich zweimaliges Sennen erforderlich ist. 120t Bergkäse werden unter der Bezeichnung „Der echte Schnifner“ verkauft. Die Selbstvermarktung beträgt 70%, die anderen 30% übernimmt die Käsefirma Rupp. Rechnungsführer Robert Lins übergibt nach 7-jähriger Tätigkeit seine Funktion an Anita Lins. Auch Kunibert Mähr, der 14 Jahre lang die Milch von Dünserberg und Düns angeliefert hat, übergibt diese Tätigkeit an Peter Dünser.

**2002** In Spitzenzeiten notwendige Abgabe von Milch an die Sennerei Thüringerberg, abgesprochene Heizanlage, neue Hygienevorschriften, zu kleine Lagerräume, sanierungsbedürftige Wohnung – Gründe genug für einen großen Umbau des Sennereigebäudes. Auf Grund des guten Geschäftsgangs bei der Selbstvermarktung und der Bereitschaft der Gemeinde Schnifis, in Kooperation mit der Sennerei eine Hackschnitzel-Heizanlage zu bauen, sprechen sich die Genossenschaftsmitglieder für die nicht risikolose Großinvestition aus.

**2003** Nach 32-jähriger Tätigkeit als Beisenn geht Johann Konrad in Pension. Neben Markus Hartmann und Christoph Ebner verstärkt nun Hannes Amann das Produktionsteam. Nach Förderzusagen von EU und Land sind die Weichen für den Sennereiumbau gestellt.



**2004** Nach einer guten Planungs-, und nur 5-monatigen Bauzeit, wird im Herbst das neu gestaltete Gebäude mit angeschlossenem Biomasse-Heizwerk eröffnet. Ein neuer Käsefertiger wurde eingebaut, der Verkaufsraum vergrößert und im Obergeschoss ein freundlicher und praktischer Verköstigungs- und Präsentationsraum integriert. Umbaukosten: ca. € 1,6 Mio



*modernste Produktion*



*Die Errichtung „üs'rer Stuba“ (Präsentation, Verkostung) erweist sich als sehr sinnvolle Investition*



*„Üs'r Lada“*





Ende des Jahres übergibt Jakob Nigg die Obmannfunktion an Peter Dünser.



*Peter Dünser,  
Bürgermeister  
von Schnifis  
Andreas Amann  
und Jakob Nigg*

**2006** Der Bergkäse besitzt einen sehr ausgeprägten würzigen Geschmack. Da auch der mildere im Laurentiusjahr 2002 erstmals produzierte „Laurentiuskäse“ bei den Kunden sehr gut ankommt, wird beschlossen, diesen in größerem Umfang zu erzeugen, was wiederum erhebliche Investitionskosten verursacht.

Goldener „luag druf“ in der Kategorie Sennerei

**2007** Am 9. März fand der offizielle Käseanschnitt des neuen „Echten Schnifner Laurentius“ statt. Mit zahlreichen Gästen aus Politik und Medien wurde die erfolgreiche Vermarktung gestartet.



*Obmann Peter  
Dünser mit  
Landesstatthalter  
Markus Wallner und  
Meistersenn  
Markus  
Hartmann*

2x Ausgezeichneter Erfolg für den „Echten Schnifner Bergkäse“ und für die neue Käseinnovation Laurentius bei der Alp- und Bergkäse-Prämierung in Schwarzenberg.

Kategoriesieger Hartkäse, 2x Silber für den neuen Laurentiuskäse und Bronze für das Naturjogurt. Auf der Wieselburger Messe INTER AGRAR erreichte die Erfolgserie einen weiteren Höhepunkt.



**2008** Bei den offiziellen Käse-Weltmeisterschaften, die im März in Wisconsin in den USA stattfanden, konnte die Sennerei Schnifis mit dem „Echten Schnifner Bergkäse“ den sensationellen 4. Platz „absahnen“. Auch Dr. Peter Hamedinger, AMA Marketing Manager für Milch und Milchprodukte, freut sich über das hervorragende Ergebnis der heimischen Käse-Produzenten. Die Medaillen und Urkunden wurden im April in Madison/USA im Rahmen einer großen Feier übergeben.



Der Schnifner Käse wurde im feierlichen Rahmen in Wien mit dem „gut so!“ Qualitätszeichen ausgezeichnet. gut so! – dieses Zeichen für ganzheitliche Qualität steht für höchste Rohstoffqualität, faire Preisweitergabe, Pflege und Erhalt der Landschaft, artgerechte Tierhaltung und effiziente Energienutzung. Dass der Käse der Sennerei Schnifis diese Mehr-Wert-Auszeichnung mit ihren strengen Kontrollen und anspruchsvollen Auflagen erhielt, zeigt einmal mehr die hohe Qualität, die in dem besonderen Käse aus Schnifis steckt.





Das Sennerei-Logo erhält einen „Neuschliff“. Der Gesamteindruck wird moderner, frischer und auffallender, trotzdem bleibt der Charakter gleich – nur verbessert.



Der echte Schnifner Senneireitopfen kommt auf den Markt und erobert durch seine cremige und kompakte Konsistenz schnell die Gaumen aller Köchinnen und Köche. Er verspricht purer Genuss und Natürlichkeit ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierungsmittel.



Auch in diesem Jahr konnte die Sennerei Schnifis gleich mehrfach Spitzenplätze bei der Käseprämierung in Wieselburg erreichen. Mit 100 von 100 Punkten gab es Gold für den „Echten Schnifner Bergkäse“. Ebenfalls Gold für den Laurentiuskäse mild und würzig. Die Juroren begeistern sich auch für den Schnifner Tilsiter, der mit Silber ebenfalls einen Spitzenplatz einstreichen konnte. Die „Krönung“ war das „Kasermannl in Gold“ (=Kategoriesieg) für das Schnifner Himbeerjogurt.



**2009** Jakob Nigg erhält im Rahmen der ordentlichen Generalversammlung der Sennerei



im April den Berufstitel „Ökonomierat“ für seine geleistete Arbeit und Mühe für die Sennerei.



Der 7. Juni 2009 war ein wahrer Freudentag für die Sennerei Schnifis. Zum einen bekam der neue und modernst ausgestattete Milchwagen seinen kirchlichen Segen durch Pater Niklaus Mottier. Dieses Fahrzeug wurde zum wichtigen mobilen Bindeglied zwischen den Bauern und der Sennerei. Mehr noch: Es übernimmt die Doppelfunktion von selbständiger Milchabholung und flexibler Zustellung der Sennereiprodukte an die Kunden.



Premiere hatte auch das Sennereijogurt, das in einer öffentlichen Verköstigung seine Qualitäten als erfrischende Köstlichkeit unter Beweis stellen konnte. Produziert auf der neuen modernen Abfüllanlage, präsentiert es sich nun in neuem Verpackungsdesign.



Die Sennerei Schnifis erhält das Gütesiegel „Heumilch“ der AMA und tritt der Arge Heumilch bei. Wiederum eine Bestätigung für die Qualität der Sennereiprodukte und deren Rohstoff Heumilch. Denn in Österreich erfüllen nur noch rund 15% der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch. Europaweit sind dies nur mehr ca. 3%.





Unter 222 Kost-Proben – ein absoluter Rekord – haben sich die Spezialitäten aus Schnifis bei der jährlichen „Kasermädl in Gold“-Prämierung in Wieselburg in mehreren Kategorien durchgesetzt und Edelmetall „abgesahnt“: 1 x Gold für den echten Schnifner Bergkäse, 2 x Gold für die 2 Sennerei-Jogurts Natur und Vanille mit Samen, 2 x Silber für den echten Schnifner Laurentius und den Schnifner Tilsiter.

Bei der Käseprämierung in Schwarzenberg holte sich die Sennerei Silber für den „Echten Schnifner Laurentius“ und Bronze für den Tilsiter.

Eine weitere Auszeichnung holte sich die Sennerei Schnifis bei der „luag druf“ Verleihung der Landwirtschaftskammer Vorarlberg in der Kategorie „Bäuerliche Geschenksidee“.



Die drei Einzugsgemeinden der Sennerei Düns, Dünserberg und

Schnifis starten ein gemeinsames und mitinitiiertes Projekt namens „Dreiklang“. Ziel des Projektes ist es, Impulse zur Entwicklung der drei Gemeinden als Kleinregion mit Lebensqualität zu geben, nach dem Motto „Gemeinsam und im Dreiklang sind wir stark“. Das Projekt läuft über drei Jahre, von 2009-2011. Arbeitsschwerpunkte sind die Bereiche Kulinarium, Landschaft, Vermarktung und Kultur. Die Sennerei Schnifis trägt ihren Teil dazu bei. Denn regionale Produkte in den Vordergrund zu stellen und den transparenten Hintergrund über die Natürlichkeit des Rohstoffes und die Ehrlichkeit der Arbeit zu bieten, wird in Zukunft die Chance sein, am Markt erfolgreich zu bestehen.



Bewilligung des Leaderprojektes Dreiklang II – Sennerei für den Zeitraum 2009-2011. Schwerpunkte: Betriebskonzept zur Adaption und Optimierung von Verkauf und Vertrieb,

Fotodokumentation und Profilerstellung zu den Betrieben und Produkten der Milchlieferanten, Cliperstellung, Homepageoptimierung, Produktdesign & Marktauftritt, Bildung der Lieferanten und Personal der Sennerei zu Qualität und Vermarktung

## 2010

Jakob Nigg – langjähriger Pionier und Obmann der Sennerei Schnifis stirbt nach mit Geduld ertragener Krankheit.

Der Berufstitel „Ökonomierat“ zeichnete ihn für sein Engagement aus.

Die Sennereigenossenschaft ist ihm zu großem Dank verpflichtet und wird ihm ein ehrendes Andenken bewahren.



### Auszeichnungen Wieselburg

Kategoriesieg für den Bergkäse, mind. 6 Monate gereift und 4 Gold- und eine Silbermedaille. Gold für

Bergkäse mind. 6 Monate gereift, für Bergkäse mind. 10 Monate gereift, für den Laurentiuskäse mild und für das Sennereijogurt Birchermüsli. Silber für die Sennereibutter

Gold für den Bergkäse 12 Monate gereift bei den Käse-Weltmeisterschaften in Birmingham



Die Sennerei verstärkt mit Guntram Schwendinger das Sennerteam. Er wird als zukünftiger Meistersenn eingearbeitet.

Ein weiterer Meilenstein in der Sennereigeschichte ist die Idee und Vermarktung der „Genuss-Schatulle“. In Zusammenarbeit mit Meisterkoch Wolfgang Ponier und in der Umsetzung mit der Werbeagentur Ölz ist ein Meisterwerk einer

Rezeptsammlung rund um die Schnifner Sennereiprodukte entstanden. Im November wurde diese in einem feierlichen Rahmen der Öffentlichkeit präsentiert.

