

# Aus der Museumslandschaft Toggenburg: das Sennerei-Museum Unterwasser

Autor(en): **Bosshard, Hulda**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Toggenburger Jahrbuch**

Band (Jahr): - **(2002)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-882876>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Aus der Museumslandschaft Toggenburg: das Sennerei-Museum Unterwasser

Die ältesten, ins Mittelalter zurückreichenden Urkunden des obersten Toggenburg befassen sich durchwegs mit Produkten der Viehwirtschaft: einerseits in Verzeichnissen von Abgaben an das Kloster Alt St. Johann, andererseits im Zusammenhang mit Entschädigungen aus der Alpnutzung. An der Bedeutung der Milchwirtschaft hat sich bis heute nur wenig geändert. Dieses Traditionsbewusstsein kommt auch durch die Eigeninitiative von Frau Hulda Bosshard zum Ausdruck, die 1977, nach dem Wegzug aus der Käserei, im Haus Rotenbrunnen an der Dorfstrasse in Unterwasser ein kleines Sennerei-Museum einrichtete. Es enthält nebst Gegenständen zum Buttern und Käsen auch viele Alltagsgegenstände des 20. Jahrhunderts, der bäuerlichen Tradition von Alpfahrt, Senntumsmalerei und Tracht.

*Hulda Bosshard*

Die Museumsobjekte sind mit dem Leben von Gottlieb und Hulda Bosshard eng verwoben, die den Familienbetrieb 1947 übernahmen und während 30 Jahren die Käserei in der Stofel

Haus Rotenbrunnen an der Dorfstrasse Unterwasser.





«Mit dem Holzwagen holte man bei den Bauern Milch und bediente die Hotels mit Milchprodukten. Jeden Monat wurde die Milch auf Haltbarkeit und Sauberkeit geprüft. Die grosse Käseform diente dazu, aus der Magermilch einen Käse zu fabrizieren. Dieser wurde getrocknet und zu Mehl verarbeitet, das als Leim in der Schreinerei verwendet werden konnte.»

führten. Über die Entstehung der Käserei schreibt Hulda Bosshard im Begleittext zur Ausstellung:

«Nach dem Ersten Weltkrieg war eine grosse Krisenzeit. Die Bauern wurden für die Butter und den Käse schlecht bezahlt, denn damals musste jeder Bauer die Milch selber verarbeiten. Einige Bauern planten, in der Neuwies eine Käserei zu erstellen, aber keiner wollte sich für die Beteiligung unterschriftlich verpflichten. In den Jahren 1920/21 errichtete Ulrich Bosshard einen Raum für die private Milchverwertung. Die Bauern wollten ihm die Milch zur Verarbeitung geben und Butter und Käse zurücknehmen. Ulrich Bosshard war jedoch mit diesem Vorschlag nicht einverstanden und kaufte die Milch zum Grundpreis. Die Magermilch und Schotte nahmen die Bauern zum Teil zurück. 1922 betrug die Tagesmilch 150 Liter. Die Milchmenge musste mit einem Stab gemessen werden. 1932 wurde die Milchgenossenschaft gegründet und von da an auch jedes Jahr ein Milchvertrag gemacht. Erst nachdem ein Vertrag abgeschlossen war, konnte Ulrich Bosshard den Rahm mit Post und Bahn nach Gossau liefern.»

Um die Transportwege zu verkürzen, baute der initiative Käser 1934 mit einem Aufwand von 9700 Franken die Transport-



Butterfass und ...



... Zigermühle.

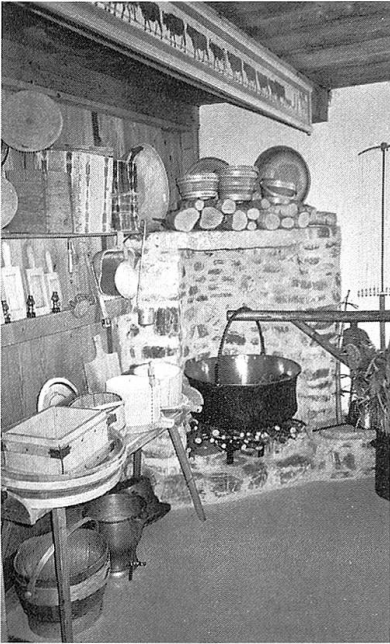


«In den Küchen hatte man früher nur Gestelle, keine Schränke. Mit dem Kupferkessel holte man Wasser vom Brunnen ins Haus.»



Alltagsgegenstände, vorwiegend aus den letzten 100 Jahren.





«Solche Feuergruben standen in den Alphütten, um im Sommer die Milch selber verarbeiten zu können. Heute gibt es nur noch wenige Bauern, die ihre Milch selber verarbeiten. Die Milch wird vom Käser mit dem Tankwagen geholt.»

bahn Stofel–Burst, die bis 1959 durchschnittlich 381 Kilo Milch pro Tag beförderte. Nach einem Zugseilbruch musste 1971 der Betrieb eingestellt werden.

Zur Milchverarbeitung schreibt Hulda Bosshard weiter: «1937/38 wurde ein Stall für 200 Schweine gebaut. Dadurch konnte die Magermilch grösstenteils verfüttert werden. Der Rest wurde zu Kasein verarbeitet. Dieser «Käse» wurde getrocknet und ergab den Schreinerleim. Ab 1961 transportierte Robert Eppenberger die Magermilch täglich nach Sulgen in die Milchpulverfabrik und den Rahm nach Gossau.»

Zur eigenen Arbeit in der Käserei heisst es weiter: «1947 übernahm Gottlieb Bosshard den Betrieb mit 1350 Kilo Tagesmilch. Die Einrichtungen und Räumlichkeiten entsprachen nicht mehr den Anforderungen einer zeitgemässen Milchverarbeitung. Mit viel Arbeit und Aufopferung ist dann 1953/54 ein Umbau entstanden. In den 50er Jahren wünschten die Kurgäste Jogurt. Also wurden am Anfang, während der Saison, in der Küche pro Woche 5 Liter Jogurt hergestellt. Bis 1974 stieg der Jogurtverbrauch auf 150 bis 200 Liter wöchentlich. 1953 wurde die Zentrale in Starkenbach gebaut, die Zahl der Milchlieferanten verringerte sich. Leider wurden 1955 die Scheune und der Schweinestall ein Brandopfer. Es erstickten 159 Schweine. Ein Trost war, dass noch die ganze Familie beisammen war. Mit guter Zusammenarbeit und Freude am Betrieb wurde daran ständig verbessert. Gottlieb Bosshard jun. konnte auch im Ausland Erfahrung sammeln und seine Ausbildung 1968 mit dem Meisterdiplom abschliessen. 1972 übernahm er den Betrieb. Die täglich verarbeitete Milchmenge betrug 2000 bis 7000 Liter. Davon wird heute im Sommer der grösste Teil auf den Alpen abgeholt.»

Nach Aussage von Hulda Bosshard wünschte der Sohn, «ich solle ja die alten Gegenstände nie verkaufen, er mache einmal etwas draus». Leider verunglückte er 1976 tödlich. Vier Jahre später verstarb Gottlieb Bosshard. Nach dem Umzug ins Haus Rotenbrunnen verwirklichte die Mutter die Idee ihres Sohnes. «So blieb ich mit der Käserei und der Familie in Verbindung.»