

# Mit Käse immer am Ball

## Grünen-Abgeordnete Gisela Sengl zu Besuch in der Sennerei Gunzesried

Von HEINRICH BONERT

Gunzesried – Für die Landtagsabgeordnete und agrarpolitische Sprecherin der Grünen im Bayerischen Landtag, Gisela Sengl, sind die Begriffe Heimat, Genuss und Kultur untrennbar miteinander verbunden. Zusammen mit ihren Abgeordnetenkollegen Ulli Leiner und Thomas Gehring ließ Sengl sich bei ihrem Besuch der Sennereigenossenschaft Gunzesried von Landwirt und Geschäftsführer Peter Haslach die neue Produktionshalle, den Aufbau der Selbstvermarktung und das neue Verfahren zur Verwandlung von Molke in Energie erklären.

Die Sennerei ist die älteste, durchgängig selbstvermarktende Sennereigenossenschaft Bayerns. Bereits im Jahr 1892 schlossen sich dort 40 Landwirte zusammen, um die erzeugte Milch selbst zu Käse und Sennereibutter zu verarbeiten. Heute liefern



Die Landtagsabgeordnete Gisela Sengl (rechts) mit Blaichachs Bürgermeister Christof Endres (von links), Sennerei-Geschäftsführer Peter Haslach, MdL Thomas Gehring, der Dritten Bürgermeisterin Irene Gehring und MdL Ulli Leiner im Käsekeller der Sennerei Gunzesried. Foto: Heinrich Bonert

Der Wechsel zur Vernunft!

**Schafheutle**  
Heizung | Sanitär | Solar

Handwerkshof 4  
87549 Rettenberg | Altach  
Fon (0 83 27) 2 38  
mail@schafheutle.com  
www.schafheutle.com

zwölf Bauern 2500 bis 4500 Liter Milch am Tag. Die Käseproduktion beträgt 130 Tonnen Käse im Jahr – die Hälfte davon wird direkt in der Sennerei im Dorf verkauft.

Haslach erläuterte den Besuchern den Ablauf und die Produktion: „Es braucht viel Aufmerksamkeit, wenn man aus einem guten Rohstoff ein gutes Produkt machen will“. Der Erfolg sei, dass Alle hinter der Sache stehen, nannte er die Genossenschaft einen „verschwore-

Haben Sie heute ...

nen Haufen“. Die Sennerei zahlt übers Jahr gesehen seinen Mitgliedern circa 50 Cent pro Liter Milch, deutlich mehr als andere Molkereien.

„Essen ist Kultur und Genuss und hat viel mit Heimat zu tun“, nannte Sengl die Gunzesrieder

Sennerei ein gutes Beispiel für regionale Wertschöpfung. Wichtig sei, dass die Vielfalt und der Geschmack erhalten bleiben. Es sei der falsche Weg nur auf den Export zu setzen. Mit ihrer Ernährung und ihrem Konsumverhalten könnten die Bürger einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Heimat leisten. „Viele Menschen wollen wissen, was sie konsumieren, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie produziert

... schon an Ihr ...

werden“, so Sengl.

Vor einem Jahr hatte die Genossenschaft in eine neue Sennküche investiert. Seither wird die überschüssige Molke in eine Ab-

wasserreinigungsanlage geleitet. Mit dem entstehenden Methanogas wird Wärme für die Produktion erzeugt. Sengl nannte es „ideal, wenn die Produktion von hochwertigen Lebensmitteln noch mit einer umweltfreundlichen Energieerzeugung einhergeht“. „Wir leben glücklicherweise in einer Region, die solche kleinen Strukturen befürwortet“, so Leiner. Es sei bezeichnend, dass gerade die Genossenschaftssennereien mit einem hohen Anteil an Direktvermarktung gut durch die Milchkrise gekommen seien.

... neues Bad gedacht?