

## **Schönegger Käse-Alm übernimmt Sennerei Wertach**

*Die Sennerei Wertach wird Teil der Schönegger Käse-Alm. Der neue Betreiber will in Wertach investieren und erweckt die Produktion einer Allgäuer Spezialität zu neuem Leben.*

Mit Ende März übernimmt die Schönegger Käse-Alm der Familie Krönauer das Ruder der Sennerei in Wertach. „Der Standort dieser traditionsreichen Sennerei liegt inmitten unseres Milcheinzugsgebietes und zudem sehr zentral zwischen unseren Produktionsbetrieben im Pfaffenwinkel und in Vorarlberg“, erklärt Geschäftsführer Sepp Krönauer sein Interesse am Betrieb. „Diese Nähe garantiert weiterhin kurze Produktionswege und die Nachhaltigkeit unserer Erzeugnisse.“ Bei der Schönegger Käse-Alm handelt es sich um einen renommierten bayerischen Familienbetrieb, dessen Nachfolge durch Tochter Katharina Übelhör und Sohn Andreas Krönauer gesichert ist.

Nach dem vorzeitigen Ausscheiden des bisherigen Pächters, war die Gemeinde Wertach seit Ende des Jahres auf der Suche nach einem geeigneten Betreiber der Wertacher Käseküche gewesen. „Wir haben uns viel Zeit genommen und mit über 20 Interessenten Gespräche geführt“, so Bürgermeisterin Gertrud Knoll. Mit der Familie Krönauer wurde ein Partner gefunden, der die Belange der Landwirtschaft, des Tourismus und der Innerortsbelebung gleichermaßen erfüllt.

## **Starker Standort und Aushängeschild für Allgäuer Käsekultur**

Mit dem Standort in Wertach sollen die Produktionskapazitäten der Schönegger Käse-Alm sowie das Produktsortiment erweitert werden. „Wir sehen viel Potenzial in der Sennerei Wertach, daher werden wir in den Standort investieren und ihn weiterentwickeln“, erläutert Katharina Übelhör. So sollen hier neben anderen Heumilch-Spezialitäten in Zukunft auch zwei ursprungsgeschützte Käse des Allgäus hergestellt werden: der Allgäuer Bergkäse g.U. sowie der Weißlacker g.U. „Der Erhalt dieser traditionellen Käsesorten ist uns ein großes Anliegen“, versichert Sepp Krönauer. „Besonders freut es mich, dass mit uns die Produktion des Weißlackers wieder an ihren ‚Geburtsort‘ zurückkehrt.“ Die intensiv würzige Allgäuer Spezialität, die bei Liebhabern als Idealzutat für Kässpätzlen gilt, wurde vor knapp 150 Jahren von den Brüdern Josef und Anton Kramer genau in dieser Käserei entwickelt und wird heute kaum noch hergestellt.

## **Sennereiladen öffnet am 31. März**

Ein weiterer Schwerpunkt bei der Betriebsübernahme durch die Schönegger Käse-Alm ist die Wiedereröffnung des Wertacher Sennereiladens. Dieser eröffnet am 31. März 2021 und soll künftig das Aushängeschild für sämtliche Produkte sein – sowohl bei Einheimischen als auch bei Touristen. „Viele Bürgerinnen und Bürger und unsere zahlreichen Gäste freuen sich darauf, dass dieser Traditionsladen wieder öffnet. Die Käseküche und der Käseladen gehören einfach zu Wertach“, bekräftigt Gertrud Knoll.

## **Über die Schönegger Käse-Alm**

Die Schönegger Käse-Alm GmbH mit Sitz in Prem und 24 regionalen Verkaufsläden gehört mit 220 Mitarbeitern zu den ersten Heumilchverarbeitern in Bayern. 500 Bauernfamilien aus dem Allgäu, dem Bregenzerwald, dem UNESCO geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal und Tirol liefern jährlich 50 Millionen Kilogramm Milch, der Umsatz liegt bei 60 Millionen Euro.