

Käserei mit Ladengeschäft Kappel

Standort: Kappel 35 1/2, heute Kappeler Str. 12, „Käser“.

Produkte: Verarbeitung der Milch von Bauern aus Wank und Kappel, zur Herstellung von Käse von ca. 1940 bis Anfang 1970er Jahre.

Verkauf noch bis ca. 1975: Käsereiprodukte und einige Lebensmittel, z.B. Gemüse.



mit Hilfe von LAB zum Käsebruch



der Käsebruch wird zusammengefasst



Verarbeitung vom Käsebruch 2 Std



Käsebruch in die Presse heben



Käsewasser auspressen



4 Tage im Salzbad abkühlen



9 Monate kühl lagern



2 mal wöchentlich wenden, abwaschen und salzen



Inhaber: Sennereigenossenschaft Kappel-Wank

Käser: Josef Sommer aus Langegg, er kam 1938 nach Kappel (*1911 - †2002).



Meisterbrief Oktober 1938





1942 verh. mit Josefa aus Wank (*1913 – †2009)



mit Tochter Rita und Sohn Herbert



Aufstockung in den 1940er Jahren



Fotos und Text: Herbert Sommer



Bemerkung:.

Die Käserei wurde ca. 1975 aufgegeben. Kurze Zeit wurde noch der kleine Laden weiterbetrieben, der schon zu Zeiten der Käserei bestand.

1975 hat Josef Sommer das Gebäude der Käserei gekauft. Bereits 1953 hatte er das Wohnhaus Kappel 35, Kappeler Str. 14, „Butter“ von der Familie Kössel aus Zell gekauft. Sie waren die Adoptiveltern der minderjährigen Erben, deren Eltern bereits 1942 und 1943 verstorben waren.

Ein besonderes Foto, das Frau Maria Barnsteiner uns zur Verfügung gestellt hat. Der Abtransport der Kappeler Kirchenglocken (Erläuterung siehe Text unter dem Bild).



Ein Bild mit Seltenheitswert: Im Kriegswinter 1942 wurde eine Glocke aus der Kirche St. Martin in Pfronten-Kappel zum Einschmelzen abtransportiert. Beteiligt waren unter anderem Ulrich Fichtl, Josef Sommer und Josef Wohlfart. Das Bild hat unsere Leserin Maria Barnsteiner aus Nesselwang eingesandt.