

Käsküche und Gaststätte „Rebichler Klause“ in Rehbichl

Standort: Rehbichl 94, heute Kolpingstr. 19, „Brosler“

Produkte in der Käsküche: Herstellung von Schweizerkäse und Butter von den Milchlieferungen der Rebichler Bauern.

Eigentümer: Käsereigenossenschaft Rehbichl

Was die Rebichler Familien an Schweizerkäse und Butter kauften, wurde mit ihrem Milchgeld verrechnet. In einem Raum waren gekühlte Schließfächer eingebaut. Diese konnten die Bauern auch für ihre eigenen Produkte nutzen, z.B. um Fleisch von geschlachteten Tieren zu kühlen.



Fenster li., war der Raum mit den Kühlfächern

2024

1955 wurde die Käserei und Gaststätte mit der Auflösung der Käsereigenossenschaft wieder geschlossen.

Die Milch wurde weiterhin von den Bauern angeliefert und, falls notwendig, jeden Tag, oder alle zwei Tage von der Firma Stegmann Emmentaler Käsereien GmbH in Kempten in der Käsküche abgeholt. Später auch vom Nestlé-Milchwerk in Biessenhofen.



Seit Mitte-Ende der 1970er Jahre wird die Milch von der Milchverwertung Ostallgäu MVO Rückholz alle zwei Tage direkt bei den Bauernhöfen abgeholt.



Fotos: Internet



ca. 1950

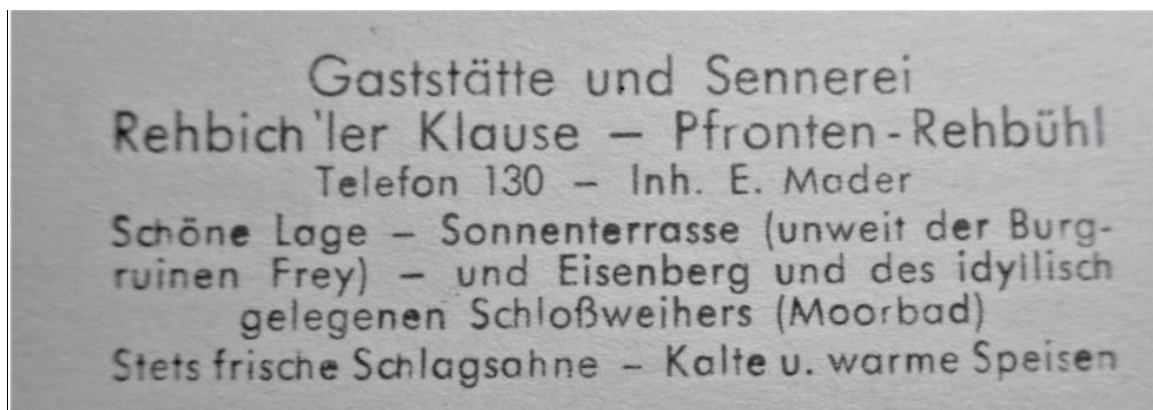
Spezialitäten in der Gaststätte:

Von Hand geschlagene Sahne



und den von Frau Mader gebackener Käsekuchen. Die Gäste kamen auch von der weiteren Umgebung um diese Köstlichkeiten zu genießen.

Pächter: Eusebio Mader, Käser und Wirt



Im Dezember 1982 wird das Gebäuden an Gabriele Carl verkauft.

Standort: Rehbichl 94, heute Kolpingstr. 19, „Brosler“



Postkarte Anfang 1950er Jahre



1963



2024

Fotos und Text: Gabriele Carl

Bemerkung:

Ab ca. 1983 wurden einige Räume im EG und UG von Frau Carl an Handwerksbetriebe verpachtet.