



Stein AR – einst ein wichtiger Stützpunkt des Molkgrempler-Berufes

Hans Koller, Grub, Stein AR

Titelbild:

Johannes Zülle (1841–1938): «Grempler unterwegs».
Der Saum des ersten Pferdes ist bekränzt.

Inhaltsverzeichnis

1. Ursprung des Säumens	S. 6
2. Die früheren Wegverhältnisse im Kanton Appenzell	S. 7
3. Die Industrialisierung und die Verbindung zur Sennenwirtschaft	S. 11
4. Stein – die Hochburg der Gremplerei	S. 15
5. Die Grempler – ein eigenständiger, fröhlicher aber volksverbundener und unentbehrlicher Beruf	S. 16
5.1. Das Wägen des Molchens	S. 20
6. Verzeichnis der Molkengrempler und Schmalzträger 1801 gemäss der Gewerbepatente in Stein	S. 21
6.1. Verzeichnis der Molkengrempler 1834 (Schirmerverzeichnis)	S. 22
7. Grempler in Stein vor und nach der Erstellung des Schirmerverzeichnisses von 1834	S. 24
8. Die Erträge an Molken der Kuhalpen im Kt. Appenzell A.Rh., Hinterland, im Inspektionsjahr 1898 und deren Besitzer	S. 28
9. Die Bedeutung des Wortes Grempler, Grepeln	S. 30
10. Die wirtschaftliche Bedeutung des Gremplergewerbes	S. 31
11. Grempler als Inspiration der traditionellen Steiner Sennenbildmaler	S. 36
12. Literaturverzeichnis	S. 45



Säumer bei der Ankunft in der Gremplerei, ein harter Beruf, jeglicher Witterung ausgesetzt.

Zum Geleit

Nichts ist so stetig wie der Wandel – eine uralte Weisheit mit Bestand. In besonderem Masse trifft diese Aussage auf die Veränderungen in der Arbeitswelt zu. Berufe kommen und gehen. Diese Tatsache lässt sich am Beispiel der Textilgeschichte von Appenzell Ausserrhoden bestens zeigen.

Vor diesem Hintergrund hat Hans Koller aus dem appenzellischen Stein den mittlerweile ausgestorbenen Beruf des Gremplers beleuchtet. Die Gremplerei ist nicht sehr gut dokumentiert und historisch schlecht aufgearbeitet. Unter anderem aufgrund dieser Erkenntnis hat Hans Koller Einzelheiten rund um dieses Berufsfeld zusammengetragen.

Als ehemaliger Bauer, Gemeindepräsident und seiner Lebzeit sehr belesener Appenzeller stellt der mittlerweile neunzigjährige Einwohner von Stein viel Wissen der Öffentlichkeit zur Verfügung.

Das Werk beleuchtet aus verschiedenen Blickwinkeln die Zusammenhänge und Einzelheiten rund um die Bedeutung der Milchverarbeitung und den Verkauf der daraus hergestellten Produkte.

Wie könnte es anders sein, der örtliche Schwerpunkt liegt in Stein und dem gesamten Appenzellerland. Sein Erfahrungsschatz wird damit der Nachwelt erhalten bleiben.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich viel Inspiration und spannende Erkenntnisse beim Lesen der nachfolgenden Seiten.

Stein, im August 2021

Alfred Stricker

Vorsteher Departement Bildung und Kultur
Regierungsrat und ehem. Landammann von
Appenzell Ausserrhoden

Vorwort

Der 19. Februar 1978, neun Uhr dreissig, im Dachgeschoss des Zeughauses Herisau, ist das eigentliche Geburtsdatum und der Geburtsort des Museums Stein. Ein nasskalter Sonntagvormittag, «s' hed halbe gschneit». Unter dem Vorsitz des damaligen Präsidenten Dr. Heinrich Tanner, Herisau, wurde der Beschluss gefasst, einen Teil des Stiftungsgutes bei einer Ausstellungsmöglichkeit in Stein zur Verfügung zu stellen. Erst am 27. Mai 1987 erfolgte die Eröffnung des Appenzeller Volkskunde-Museums. Es war eine Zangengeburt. Es brauchte 18 Jahre, bis das Kind flügge geworden ist. Bei Museen ist dies jedoch kaum möglich. Eine löbliche Ausnahme scheint das Museum Urnäsch zu sein.

Ausserrhoden ist durchzogen von unwirtlichen und oft kaum begehbaren Tobeln. Die grossen Verkehrswege umfuhren unser Land früher und auch noch heute. In unserem Museum ist das bestens dargestellt. In diesem Inseldasein entwickelte sich eine so vielfältige Volkskultur und -kunst auf relativ so kleinem Raum wie sonst nirgends auf dieser Welt. Manche Gemeinden entwickelten sich zu Hochburgen, zu Stützpunkten davon. Um diese vor dem Vergessen zu bewahren, ergriffen Frauen und Männer mit viel Herzblut und meist unentgeltlich die Initiative, mittels eines Museums diese Volkskultur der Nachwelt zu erhalten. Hut ab vor soviel Idealismus, ein grosser Dank gebührt ihnen.

Hat unser Museumskind die Erwartungen, die an es gestellt wurden, erfüllt? Meine Antwort ist: teilweise. Was erwartet man heute von einem Museum? Neben sammeln und bewahren gehört dazu auch Brücken in die Vergangenheit zu schlagen. Erforschen und vermitteln von Zusammenhängen in der Wirtschaftsgeschichte gehören zu den Kernaufgaben der Museen. Das Überraschende suchen. Volkskunde betreiben. Ich habe bei meinen Nachforschungen gefunden, dass sich die Kreise oftmals schliessen, wie Zahnräder ineinander greifen. Ein Aha-Effekt setzt sich durch. Die Quadratur des Kreises wird aber bestehen bleiben.

Die heutigen Besucher wollen nicht mehr nur Einzelobjekte, steril ausgestellt, sehen. Sie wollen sie eingebunden in ein Gesamtes betrachten.

Während der Bauzeit unseres Museums besuchte eine Gruppe von uns das seit 1917 bestehende Museum in Bulle. Wir empfanden es eher als eine Möbelausstellung statt als Museum. Der damalige Präsident Dr. H. U. Baumberger erklärte: So nicht, ins Museum gehört Leben! Mit der Präsentation des betriebenen Handwebstuhles, ebenso der Stickmaschine und der Alpkäserei ist dies vollumfänglich gelungen. Nur der Darstellung des Gremplerberufes wurde etwas zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Zusammenhänge wurden übersehen, sie schienen zu wenig informativ.

Das auf dem Titelblatt gezeigte Tafelbild, gemalt 1874 vom Bauernmaler Johannes Zülle (1841–1938), bezeichnete Dr. Peter Witschi, 30 Jahre Staatsarchivar A.Rh., mit *Grempler unterwegs*. Er erwähnt in seiner Arbeit «Zeitzeugnisse» auch, dass Stein traditionell ein wichtiger Stützpunkt war, von wo aus die Grosshändler im Verkehr mit den Sennen den weiträumigen Handel mit Butter und Käse betrieben. Er erwähnt auch, dass laut Steuerregister 1879 in Stein noch zwei Gremplereien bestanden. Zweifel an dieser Feststellung bewogen mich, nachzuforschen. Ausnahmslos überall, wo ich anklopfte, wurde ich freundlich empfangen und mir alle erdenklichen Auskünfte erteilt. Ich danke allen recht herzlich, die mir so wohlwollend geholfen und mich auch unterstützt haben, sogar Exponate zu meiner Arbeit geschenkt haben.

*«Es nimmt der Augenblick
Was Jahre geben»*

Johann Wolfgang Goethe

August 2021

Hans Koller

1. Ursprung des Säumens

Frühzeit und Antike

Der Transport von Waren mit Saumtieren ist durch Felszeichnungen bei Carschenna, oberhalb Thusis und am Weg zum Splügenpass, bereits seit etwa 1000 vor Chr. belegt. Es war in dieser Zeit die einzige Möglichkeit, Güter über die Alpen zu transportieren. Erst in römischer Zeit entstanden karren-taugliche Wege über die Alpen (Maloja-, Septimer- und Julierpass).

Mittelalter

Nach dem Niedergang des Handels zur Zeit der Völkerwanderung etablierte sich das Saumwesen im Mittelalter, es tauchten mehr und mehr Urkunden über Säumerordnungen auf. Die Säumer schlossen sich zu Genossenschaften, den sogenannten Porten zusammen. Auf bestimmten Strecken hatten sie ein Transportmonopol. Am Ende dieser Strecken musste das Transportgut bei einer Sust umgeladen und an eine andere Porte übergeben werden. Diese bekamen von den Landesfürsten Geleitschutz, die sogenannten «Fürleit».

Für dieses Transportgewerbe galten eigene Landesgesetze. Zum Beispiel durften in Uri Saumtiere nicht beliehen werden, da sie laut Passordnung als erstes Unterpfand für die transportierte Ware galt. In Chur war die Taxe in allen Einzelheiten genauestens geregelt, um Reisende nicht den Erpressungsversuchen von Säumern auszusetzen.

Jahrhundertlang beförderten sie vor allem Salz in den Süden und Wein wieder zurück. Der Urnäsker Chronist Christoffel Frehner sagt in seinen Bemerkungen über die üppige Zeit im Jahre 1724, als Überfluss herrschte: «Damals versorgten jede Woche gegen 15 Saumrosse Urnäsch mit gutem Wein. Vierräderige Wagen waren auf den meisten Wegen nicht verwendbar».

Nach Überlieferung war auch die Gremplerfamilie Engler in der Schnädt, Stein, in diesem Säumergewerbe tätig.



Die Alpenüberquerung mit Saumtieren ist in der Neuzeit zu einem Freizeitvergnügen geworden. Für Säumer, die zum ersten Mal an einer Säumerwanderwoche teilnehmen, ist der Besuch eines zweitägigen Säumerkurses obligatorisch.

2. Die früheren Wegverhältnisse im Kanton Appenzell

1788 bezeugt eine Briefstelle, wonach der St.Galler Staatsgründer Müller-Friedberg den Räten folgende Aussage zutraut: «Vor Jahrhunderten seien nur Saumstrassen gegen das damals arme Land Appenzell gewesen, und Saumstrassen sollen es bleiben». Es ist urkundlich nachgewiesen, dass einzig das Kloster St.Gallen (Kaspar Zellweger, Geschichte des appenzellischen Volkes, Band 1, S. 270 ff.) dem die Appenzeller ja lange Zeit tributpflichtig waren, im Jahre 1306 beinahe 2000 Käse aus den Gegenden des jetzigen Kanton Appenzell an Zinsen bezog.

1762 schrieb der Chronist Laurenz Zellweger (1692–1764): «Doch bedurften die Appenzeller in Anbetracht ihrer schlechten Strassenverhältnisse einer grossen Zahl von Saumrossen, d.h. von Pferden, die einen Saum (3–4 Zentner) tragen konnten. Meist wurden sie auf auswärtigen Jahrmärkten gekauft. Vor allem die Molkengrempler erscheinen bei den ersten Bauernmalern mit ganzen Kolonnen solcher Saumpferde.»

Gmündertobel

Das Gmündertobel teilte das Land jahrhundertlang in Vor und Hinter der Sitter. 1530 wurde dabei bereits ein hölzerner Übergang erwähnt. Bereits im Jahre 1546 beklagten sich das Land Appenzell und Hundwil beim Kleinen Rat von St.Gallen, die Strasse durchs Sittertobel sei in einem üblen Zustand.



Das Lehrgerüst der Hundwilertobelbrücke, vollendet am 7. Juli 1924.

Allerdings zeigten weder der Abt noch die Stadt grosse Begeisterung für den Vorstoss. So blieb es bei den alten, mehr schlecht als recht benutzbaren Saumwegen.

Eine 1710 erbaute gedeckte Brücke wurde infolge Hochwasser 1783 angehoben und der Dachstuhl erhöht, damit die Reiter inskünftig nicht mehr absteigen mussten. Der alte, früher als Rossweg bezeichnete Saumweg vom Flecken hinüber nach Gmünden überquerte das Sittertobel etwa 100 m



Das Lehrgerüst der Gmündertobelbrücke.



Die vollendete Eisenbetonbrücke über das Gmündertobel (Sitter) mit der vorherigen Eisengitterbrücke.

oberhalb der heutigen Betonbrücke auf einer 1710 durch Bauherr Hans Conrad Scheuss aus Herisau erstellten gedeckten Holzbrücke. 1858 wurde eine Eisengitterbrücke erstellt und nach 62 Jahren Benützung 1920 abgebrochen und durch die 1908 bereits erstellte Eisenbetonbogenbrücke, die damals erste in Europa, ersetzt.

Zweibruggen

Eine alte und bedeutungsvolle Verbindung nach Teufen und St.Gallen. Die grössere der beiden Hüslibrücken überspannt die Sitter. Sie wurde erstmals bereits 1479 als «Schmidlinsbrugg» und 1655 als «Brugg im Sittertal» erwähnt. Ein Neubau von 1710 wurde 1787 «etwas weiter oben und einige Meter länger» durch Hans Jürg Altherr aus Speicher erbaut. Diese hat eine Spannweite von 14,2 m und eine Breite von 2,1 m. Eine Notiz im Buch des Landesbauherrn hinter der Sitter vom 12. Juli 1743 erwähnt erstmals die Zweibrückenmühle. Diese brannte am Ostermontagabend des Jahres 1902 vollständig nieder. Ein verärgerter Müllerknecht aus dem Kanton Glarus hatte sie nach einem in Haggen durchzechten Nachmittag in Brand gesteckt. Der



*Die Nordmühle am Wattbach, 1856,
Zeichnung von Johann Jakob Rietmann.*



Zwei Holzbrücken in Zweibruggen.

*Papiermühle mit Papiermacher
beim Schöpfen aus der Bütte.*



Weg nach Teufen und St.Gallen führte etwas weiter oben an der Nordmühle vorbei. 1601–1611 befand sich hier eine Papiermühle. 1729 ist diese erstmals belegt mit: Mahlmühle mit Bläue, separate Beimühle mit Relle, Mostmühle und Bäckerei. 1794 galt sie als einer der grössten Betriebe. Um 1895 wurde die Müllerei aufgegeben und 1915 ist sie abgebrannt. Der Weg nach Bruggen führte über die kleinere der beiden Brücken. Diese überquert den Wattbach. Er fand seine Fortsetzung über die sagenhafte «Hundwiler Leiter». Ein Erdbeben machte diese 1933 unbegebar und diese Brücke überflüssig.

Kubel

Anno 1778 hat ein «unerdenklicher Wasserguss» Nimt es 6 Deckte Brugen und samtliche Steg vom

Die legendäre Hundwiler Leiter hatte den Namen, weil die bis 1748 ungeteilte Gemeinde Hundwil bis zum Kubel reichte. Dieser Weg hatte 365 Stufen und war ab 1933 wegen Rutschungen nicht mehr begehbar.



Urnäscher Berg und thall biss hie Här bein Weg». In der Folge wurden 1780 die «Sprechende Brücke» Hundwil–Herisau und diejenige von Stein nach Herisau im Kubel durch Hans Ulrich Grubenmann, Teufen, neu erbaut.

Die Kubelbrücke (auch Äbtebrücke genannt) über die Sitter wurde etwa um 1800 durch das Kloster St.Gallen erbaut (seit 1915 in Besitze der SAK). Gemäss angebrachter Orientierungstafel war sie zweckbestimmt als Weiterführung des Saumweges von Herisau und Stein nach St.Gallen. Es scheint, dem Kloster war es damals daran gelegen, dass St.Gallen genügend mit Molken aus dem Appenzellerland versorgt wurde.

Ein «Altes Zollhaus» in der Kräzern, wohl im 17. Jh. erbaut, wurde 1811 durch eine Zollstation ergänzt. Sie diente zur Erhebung eines Brückenzolles. Die Tagsatzung von 1804 erlaubte die Erhebung von Wegzöllen. Die Bundesverfassung von 1848 hob die Binnenzölle und Weggelder wieder auf. In Stein wurde 1805 gemäss Wirtschaftsgeschichte von Walter Schläpfer erstmals ein richtiger Wagen gesichtet.

Hundwiler Tobel über die Urnäsch

Weil, wie vorgehend erwähnt, 1778 ein Hochwasser sämtliche Brücken über die Urnäsch weggerissen hatte, wurde 1780 die sogenannte «Sprechende

Die alte gedeckte Hundwilertobelbrücke .



Brücke» von Hundwil nach Herisau erbaut (ehemaliger Landsgemeindeweg). 1840 wurde eine Brücke von Waldstatt nach Hundwil errichtet. Da 1851 ein Kantonales Stassengesetz in Kraft trat, somit die Brücke vom Kanton übernommen wurde, ist sie 1854 renoviert worden. Sie wurde zu einem Teilabschnitt der 1860/61 erbauten Mittellandstrasse. Somit wurde Hundwil zu einem Ort, der auch mit schweren Fuhrwerken erreichbar war. Imposant waren auch deren Masse: Sie hatte eine Länge von 293 Fuss gleich 87,9 m, eine Breite von 293 Fuss gleich 7,5 m und eine Höhe über der Urnäsch von 93 Fuss gleich 27,9 m. Aufgrund eines nahezu einstimmigen Beschlusses der Landsgemeinde vom Jahre 1923 wurde schon im November desselben Jahres mit der Inangriffnahme der Bauarbeiten für eine neue Eisenbetonbogenbrücke begonnen. Unter grosser Anteilnahme der Bevölkerung wurde sie am 23. August 1925 mittels eines Umzuges eingeweiht.

Am 26. September 1992 wurde die jetzige Bogenbrücke, Gesamtkosten des 268,8 m langen Werkes 15,018 Millionen Franken, für den Verkehr freigegeben. Die bisherige wurde am 23. Februar 1993 im Rahmen einer Militärübung gesprengt.



«Freude herrscht» – Einweihung der neuen Hundwilertobelbrücke am 23. August 1925.



Die fertige Hundwilertobelbrücke im Jahre 1925.

Porträt des Mehlfuhrwerks, Fünfspanner, von Robert Klingler, Haslenmühle, Gossau.



3. Die Industrialisierung und die Verbindung zur Sennenwirtschaft

Der Kanton Appenzell AR gehörte neben dem linken Zürichseeufer und Flandern zum dichtesten besiedelten Raum von Europa. So lag es fast in der Natur der Sache, dass nach Erwerbsmöglichkeiten gesucht werden musste. Diese wurde neben der Landwirtschaft in der Textilwirtschaft gefunden. Gute und schlechte Zeiten wechselten. In guten war die Ertragslage besser als die in der Landwirtschaft. Es ist verständlich, dass sich das Interesse besonders im Mittel- und Vorderland mehr diesem Betriebszweig zuwandte. 1910 gab es im Kanton 2239 Stickmaschinen. Die Kosten für eine Stickmaschine lagen anfänglich bei Fr. 3000, 1875 Fr. 2000, 1890 Fr. 1400 bis Fr. 1700. 1877 wurde das Schweizerische Fabrikgesetz eingeführt: Normalarbeitstag 11 Stunden, Beschäftigungsverbot für Kinder unter 14 Jahren. Heimarbeiter mit einer oder zwei Maschinen fielen nicht darunter. Deshalb fand diese Wunderfädelmaschine, wie bei der Stickmaschine ausgestellt, wenig Verbreitung. Die Ehefrau und Kinder arbeiteten billiger. Goldene Zeiten erlebten die Sticker um 1880.

Ähnlich verlief es der Weberei. Um 1850 waren in Appenzell A.Rh. 8'000 bis 10'000 Weber beschäftigt. Mit der Umstellung von der Mousseline- auf

die Plattstichweberei verdoppelte, ja verdreifachte sich diese Zahl. Auch das Armenhaus Stein bot die Möglichkeit einer Webausbildung. 1894 beschloss der Gemeinderat, dort einen Webkurs für grössere Knaben durchzuführen. Später wurde dieses Angebot durch die von Christian Enz 1894 im «Schwanen», Niederteufen, eingerichtete Weblehranstalt abgelöst. An deren Kosten leistete die Gemeinde einen alljährlichen Beitrag.



Bereits Knaben mussten ihre Freizeit am Webstuhl verbringen.



Heimarbeit: Frau im Webkeller.



Achtjähriges Mädchen an einer «Spuelraschtig».

Stein AR – Die Verhältnisse um 1880

Handwebstühle	282
Kettenstickmaschinen	15
Handstickmaschinen	8
Einwohner 1888	1802

1910 ergab die Industriestatistik der Volkszählung für Stein einen Stand von 86 Stickmaschinen.

Um 1930 beschäftigte die Firma Alfred Styger etwa 450 Heimweber und Heimarbeiterinnen in der Plattstickweberei sowie in der mittlerweile neu aufgenommenen Grobweberei.

Ein eigenes Haus, im Parterre ein Lokal mit zwei Stickmaschinen und/oder Webstühlen, im ersten und zweiten Stock Wohnraum, darüber ein Kreuzfirst war der Wunschtraum jeden Textilarbeiters (Umgehung des neuen Fabrikgesetzes). 1872 standen 58,5% der Maschinen in Fabriken, 1910 nur noch deren 24,9%. Es entstand ein neuer Baustil, heute oftmals «Kleinblockstil» genannt.

Doch so ein Wunschtraum konnten sich nicht alle Sticker leisten. Sie mussten eine Lösung in einem bestehenden Gebäude suchen. Der Pantograf einer Stickmaschine erforderte eine Raumhöhe von zwei Metern. Die meisten Keller in Appenzeller Häusern waren zu niedrig. Kurzerhand wurde im darüberliegenden Stuben- oder Nebestubenboden eine erforderliche Öffnung geschaffen und über den oben vorstehenden Teil des Pantografen der Tisch gestellt. Mit dem Verschwinden der Stickerei wurde die Öffnung wieder sorgfältig geschlossen.

Fabrikgebäude im Hagtobel in Stein.



Kreuzfirsthaus «Unter der Grub», Stein.

Folgen der Industrialisierung

Die landwirtschaftlichen Betriebe verkleinerten sich, hielten oft gar keine Kühe mehr, bewirtschafteten nur noch das eigene Heimwesen. Sie wurden zu Heubauern. Das Futter verkauften sie den Sennen. Nach Chronist Schirmer (1777–1842) gab es 1828 75 Sennen die 1690 Kühe besaßen (im Durchschnitt 23 Kühe). Ihr Eigentum bestand sozusagen nur aus Vieh, das Futter mussten sie kaufen. Bereits Ebel (1764–1830) wie auch am anschaulichsten Steinmüller (1773–1835) haben solche «Sennenwanderungen» beschrieben:

«Nachdem die Herbstgräser abgeweidet und der Winter sich durch Schnee oder Reiff und Kälte angekündigt hat, begibt sich alsdann ein salcher Senn, der wohl Kühe, aber kein dürres Futter besitzt, von dem einen zu dem anderen Bauern (der dann sagt: ich habe den Senn bekommen), von dem er Heu gekauft hat, und zieht bisweilen in einem Winter an fünf bis acht verschiedene Orte, nicht nur in Innerroden, sondern auch nach Ausserroden, und umgekehrt, ja sogar in dem Rheintal, der Alten Herrschaft Sax und den fürstlich St.Gallischen Gegenden mit seiner Herde herum.»

Mit ansehnlichen Herden bestiessen sie im Sommer Alpen, die ihnen gehörten oder die sie gepachtet hatten. Die Heubauern stellten den

Sennen den Kuhstall, den Schweinestall, die Küche, den Keller und ein Schlafgemach sowie die Streu und das Brennmaterial sowie die Frühlings- und Herbstweide zur Verfügung und lieferten von ihren Wiesen das nötige Heu. Im Gegenzug entschädigten die Sennen die Heubauern für deren Leistungen mit Geld und Naturalien. Zudem überliessen die Sennen den Heubauern den Mist als Dünger.

Sich mit dem Vieh an einen anderen Ort zu begeben nennt man «öbere faare». Dies geschieht nie an einem Mittwoch. Nach Überlieferung bringe dies «Oogfell». Eine andere Version besagt: Mittwoch ist im inneren Landesteil Markttag. Viel Volk ist unterwegs. Das Senntum wird dann aber von vielen Leuten gesehen und meistens auch begutachtet, das sei dann ein «Bralli», der mittwochs fährt.

Die Menge des handelbaren Heues zu ermitteln war der zentrale Akt des Handels zwischen den Parteien. Nur ein staatlicher Heumesser durfte diese Heumessung durchführen. Dieser wurde durch die Exekutive der Gemeinde gewählt. Der letzte von Stein war Jakob Küng in der Würzen. Das Heumessen war durch Verordnungen stark geregelt.

Die Heumessung wurde in Gegenwart beider Parteien vorgenommen. Die Heumesser waren verpflichtet, die Heumessrechnung zur Einsicht aller an den Stallwänden mittels Kreide anzubringen. Sie mussten eine Prüfung bestehen und einen Eid ablegen. Ihr wichtigstes Arbeitsinstrument war der Heumessstab, ein Senkblei und eine Schreibkreide.



«Bordeträge» war früher die übliche Heueinbringungsart im Appenzellerland, hier im Hinterbühl, Niederteufen.

Die Masseinheit war das «Heuklafter», dieses variierte aber von Kanton zu Kanton. Üblich war bei uns sechs Fuss zu 30 cm oder 1,80 m mal 1,80 m mal 1,80 m = 5,832 m³. Gerechnet wurde nur mit gemeinen Brüchen. Noch 1907 wurde in Appenzell I.Rh. eine Neufassung einer kantonalen Heuvermessung herausgegeben.

Heuen beim Kloster Wonnenstein.



*Eigentlich eine angenehme Arbeit.
«Me mos jo gad im schöne Wetter heue».*

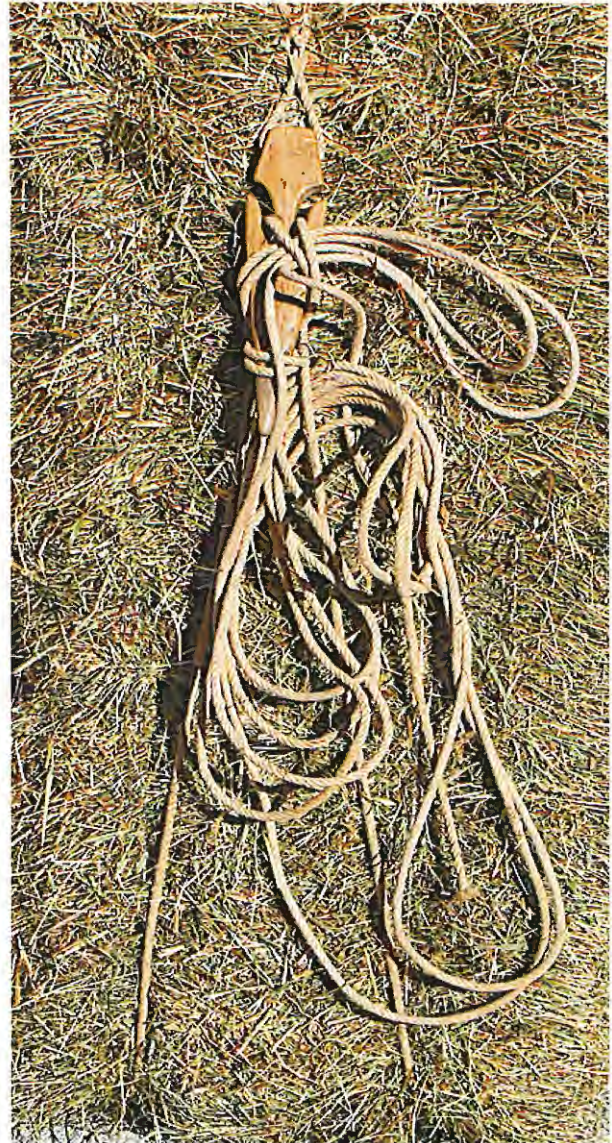


*Überraschung am 29. Mai 1961:
Heizen im Schnee*

Das Vorgehen damals: Der Senn hatte vorgängig des Messens einen «Satz, Strich oder Stollen», d.h. einen Gang von der Aussenwand bis zur Tenne herauszufüttern. Erst dann war es dem Messer möglich die genauen Stockmasse zu nehmen.

Die Längsmasse waren vom Gebäude her gegeben. Das Quermass musste mit Hilfe eines Senkleis ermittelt werden. Infolge des oft beträchtlichen «Usegstocket» war dieser «Strääl» sehr schräg und es musste gemittelt werden. Zur Feststellung der Stockhöhe wurde ein Brett auf den Stock gelegt und ein Mann (vermutlich nicht der leichteste) beschwerte dieses Brett. Das Ausmass der Tragbäume wurde abgezogen. Es wurde ein Massschein ausgestellt und ein Verzeichnis über alle vorgenommenen Messungen geführt.

Das Vorgehen heute: Gemäss Normalpachtvertrag des Schweizerischen Bauernverbandes ist als Messmethode für Heustöcke festgehalten: «z.B. Heustockaussenmass abzüglich 30 cm an den Seiten und oben. Mittleres Raumgewicht von 1 m³: Heu 60–90 kg, Emd 80–110 kg, belüftetes Dürrfutter 80–120 kg».



Das Binden der Heubürden mit einem Heuseil, einem «Trüegli» und einem speziellen «Schlick», nicht «Chnopf».

4. Stein – die Hochburg der Gremplerei

Bedingt durch die geografische und wirtschaftliche Lage entwickelte sich deshalb Stein zu einem Stützpunkt. Nicole Stadelmann geht in ihrer kürzlich erschienenen Publikation «Vom Schlachtvieh bis zum Schuh – Die Produktionslinie von Leder in der frühneuzeitlichen Stadt St.Gallen vom 16. bis 18. Jahrhundert» – der Frage nach, wie sich das städtische Gewerbe aus der Umgebung versorgte.

Bauern im Ausserrhodischen und im Toggenburg spezialisierten sich aufgrund der hohen St.Galler Nachfrage zunehmend auf Viehwirtschaft und versorgten die städtischen Märkte mit Fleisch und Molkenprodukten. Wie erwähnt, war selbst das Kloster an gutem Zugang nach Stein und Herisau interessiert. Die Nachfrage nach Molken reichte bis über den Bodenseeraum. Stein war speziell über den Kubel oder Zweibrücken am nächsten gelegen. Andererseits hatte Stein auch gute Verbindung in die Alpen. Gemäss der Schweizerischen Alpstatistik von 1901 befanden sich von 96 Ausserrhoder Hinterländer Alpen 8 (= 8,247%) im Besitz von Steiner Bauern. Sie produzierten gemessen an der Gesamtproduktion der Käse erwähnter Alpen einen Anteil von 12,153% wovon 2,06% Fettkäse und an Butter 12,88%.

1798 schrieb «Ebel» ein Werk namens «Schilderung der Gebirgsvölker der Schweiz». Er erwähnt

darin, dass die Älpler beider Appenzell vorzugsweise Butter und mageren Käse produzierten. Aus diesen Produkten war ein höherer Ertrag zu erwirtschaften als aus Fettkäse und Ziger. Auch findet sich darin eine Beschreibung der Säumerei im Allgemeinen: «Die Eigenthümer der Saumpferde kaufen allen Käse und Butter usw. und führen sie aus dem Lande, diese Händler werden Molkengrempler genannt. In dem ganzen Kanton Appenzell sind deren 27, von denen nur zwei in Innerrhoden wohnen».

Steinmüller schreibt 1804 im 2. Bändchen, in «Beschreibung der Schweizerischen Alpen und Landwirtschaft», welches «die Alpen- und Landwirtschaft des Kantons Appenzell» enthält, folgendes: «Diese Molkengrempler versehen nicht nur das ganze Land mit hinreichendem inländischem Käse und Butter, sondern verkaufen eine Menge ins Ausland... In dem ganzen Appenzellerlande sind solcher Grosshändler mit Käse und Butter etliche und dreissig, wovon in den Gemeinden Stein und Hundwil mehr als zwanzig, in Appenzell Innerrooden aber nur zwey wohnen.»

«Alle zwei bis drei Wochen holte der Molkengrempler mit seinen Packpferden die Milchprodukte von der Alp und verkaufte sie in- und ausserhalb des Kantons.»



Milchkeller «Die Milch» 1917, Ölgemälde von Carl Liner (1871–1946).



«Abroome vo ide Näpf oder Möölibecke ufgestellte Milch mit ere Schuefe».

5. Die Grempler – ein eigenständiger, fröhlicher aber volksverbundener und unentbehrlicher Beruf

Gemäss «Verzeichnis der Molkengrempler in V.Rh. von 1834» Hs. 35 Schirmerchronik sind namentlich 22 Grempler mit total 41 Pferden und 6 «die keine Pferde haben» auf 7 Gemeinden verteilt, aufgeführt.

Für Stein sind darin festgehalten: 8 Grempler, das sind 36,36% sämtlicher Grempler mit 15 Pferden, ebenso 36,5% aller Saumpferde. Dazu zusätzlich noch drei ohne Pferde. Stein galt schon damals als Hochburg der Gremplerei.

Gemäss den Tafelbildern der Bauernmaler sind fast ausnahmslos zwei bis drei Saumpferde hintereinander dargestellt. Das vorderste Saumross ist mittels Bogen vielfach bekränzt und mittels Gremplertafel werbewirksam geschmückt, dies ist auch auf dem Titelbild «Grempler unterwegs» eindrücklich zu sehen. 1762 schrieb darum Laurenz Zellweger: «Man begegnet oft langen Reihen von schweren Packpferden, die mit buntbemalten Harzdecken und mit einer Reihe von Schellen ausgeputzt sind».

Gemäss Überlieferung und bestätigt durch den Text dieses «Täfelis» begaben sich sämtliche Grempler im Vorfeld der «Urnäscher Chilbi», welche schon 1592 erwähnt wird, in die Alpen um dann in einem Zug «zäuerlend» den Markt zu passieren. Es ist anzunehmen, dass auch bei dieser Gelegenheit traditionsgemäss das erste Saumpferd mittels eines geschmückten Bogens präsentierte. Darin hing das Gremplertäfelis. Dieses zierte jeweils auch den Verkaufsstand auf den Märkten.

Die Alpen und das Vieh wurden in der Regel nur vom Senn und einem Handbuben betreut. Schon der Deutsche Arzt Johann Gottfried Ebel schrieb in seiner schon vorgehend erwähnten Schilderung der Gebirgsvölker in der Schweiz: «Die Sennenwirtschaft auf den Alpen Appenzells wird von Männern und jungen Purschen, nie von Mädchen betrieben». Dazu gehörte auch die Verarbeitung der Milch zu Käse und Butter, gelegentlich etwas Ziger, «ein gerüttelt Mass» Arbeit. Die Milchprodukte im gesamten nennt man schon seit Gedenken «Molken». Das älteste Appenzellische Landbuch stammt aus dem Jahre 1409. In der Originalhandschrift sind Lücken offen gelassen worden für spätere und auch erfolgte Einträge. Auf einer seiner letzten Textseiten ist folgende Vorschrift an die Sennen und Bauern ergangen: Diejenigen, die mit



Gremplertäfelis (Vorderseite).



Gremplertäfelis (Rückseite).

einem Grempler einen (mündlich) vereinbarten Molkenlieferungsvertrag eingegangen sind, sei dieser auch wirklich zu halten. Art. 119, von mulchen verko(u)ffen.

Im Jahre 1585 wurde ein neues, das alte zunächst wiederholende Landbuch angelegt. Bis in alle Einzelheiten wurde darin der Handel mit Molken geregelt. Im Jahre 1595 erfolgte neuerdings ein Ausfuhrverbot wie schon 1551.

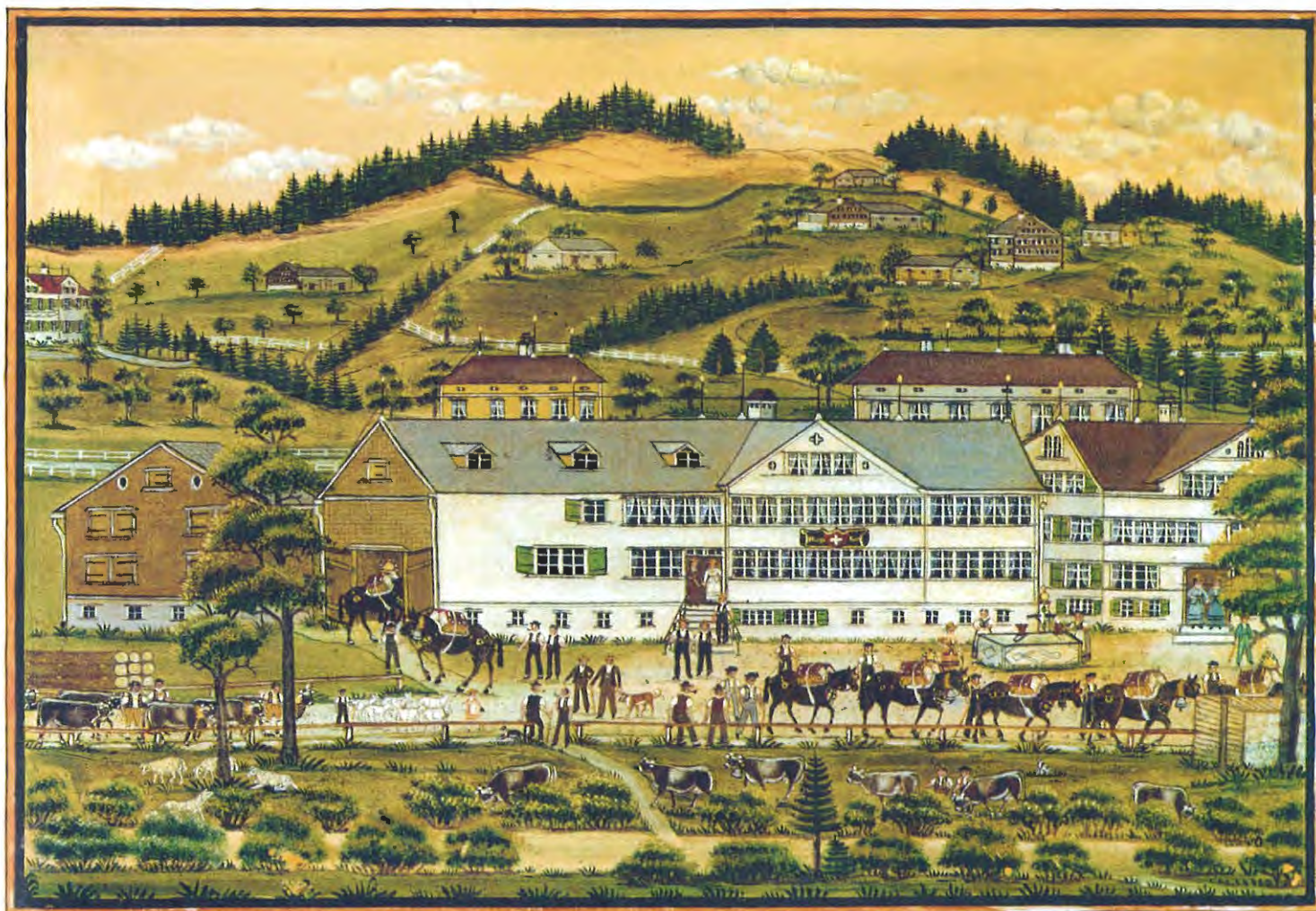
Anno 1598 (ein Jahr nach der Landteilung) den 18. Mai wurde in Appenzell erkannt: «Die Ausserrooder sollen das Molchen hier am Wochenmarkt zuerst feil haben».

Da bekanntlich Milchprodukte ohne eine fachmännische, fristgerechte Pflege und Weiterbearbei-

tung nur beschränkt haltbar sind, mussten diese, fortan Molken genannt, periodisch von einem darauf spezialisierten Unternehmen abgeholt werden. Der Senn war aus Zeitgründen darauf angewiesen, einen Käufer für seine Molken zu finden. Massgebend für die Abholintervalle waren die Milchergiebigkeit der Kühe je nach Vegetationsstand, die Eigenschaft des Käsekellers in der Alp bezüglich Kühlung und auch dessen Lagermöglichkeit. Infolge der erwähnten schlechten Wegverhältnisse erfolgten diese Transporte aus der Alp nur mittels Saumtieren. Es lag somit in der Natur der Sache, dass einer Gremplerei auch ein Landwirtschaftsbetrieb angegliedert war. Damit auch in der arbeitsärmeren Zeit mit den Pferden gearbeitet werden konnte, wurde oftmals noch zusätzlich eine Fuhrhalterei betrieben. Diese Molken mussten anschliessend unweigerlich auch vermarktet werden. So wurden dessen Pfleger, d.h. die Landwirte, zu Händlern, Gremplern genannt. Ein schriftlicher Vertrag wurde zwischen dem Grempler und dem Senn sozusagen

nie erstellt. Der Besitzer oder Pächter einer Alp oder auch ein käsender oder auch butternder Bauer im Tal ging eine Verbindung mit seinem bisherigen oder einem neuen Grempler ein. Er verpflichtete sich, diesem seinen ganzen Ertrag an Käse und Butter verkaufswise abzutreten. Diese Vereinbarung geschah je für ein halbes Jahr. Die Kaufsumme wurde nicht sofort festgesetzt und ausbezahlt, dagegen vom Grempler unter Umständen eine Anzahlung geleistet, die er als Vorschuss betrachtete. Im Frühling und Herbst wurde abgerechnet, etwa am Pfingstmontag und im Herbst an «Martini» (11. November) oder am nächstliegenden Sonntag. Das war für Grempler und Senn die gleich wichtige «Sennenrechnung», verbunden mit einer kleinen Festlichkeit. Dabei wurde jeweils auch der Preis «für den Käse, beim Sennen jung abgeholt», bestimmt.

Johannes Müller: Gasthof Kreuz in Urnäsch, um 1880. Festgehalten ist hier vermutlich der Abmarsch zur Urnätscher Chilbi.



Das Wort «s Molche», das Molken, ist nicht zu verwechseln mit dem Wort Molke. Solche entsteht bei der Käseherstellung. Nachdem die, durch das der Milch zugesetzte Lab entstandene «Dickete» mit der Käseharfe geschnitten wurde, entsteht unter stetigem Rühren mit einem «Chäsrüerli» der Bruch. Es hiess gelegentlich auch manchmal: Zum Appenzeller käsen brauchte es «en flüssige Fuuler».

Nach einer weiteren Erwärmung des Bruches und das daraus entstandene «Korn» nach dem Feingefühl des Sennes die richtige Festigkeit erreicht hat, wird diese Masse vom Sennen mit «Bögli» und Käsetuch herausgenommen. Im Kessi zurück bleibt die Molke oder auch Sirte genannt, zurück. Nach nochmaliger starker Erwärmung (90 °C) und Zusatz von Säure wird der Ziger ausgeschieden. Zurück bleibt dann die Schotte. Die Weiterbehandlung der Käse beim Grempler wird unter «10. Die wirtschaftliche Bedeutung des Gremplergewerbes» beschrieben S. 31.

Durchschnittlich hat Molke 4 bis 5 g Milchsäure, fast kein Fett und 1 g Eiweiss pro dl. Ausserdem enthält Molke Milchsäure, die Vitamine B₁, B₂,



Der Schottensepp.



Traditionell gebundener «Lediwagen» beim Bestossen der Alp.

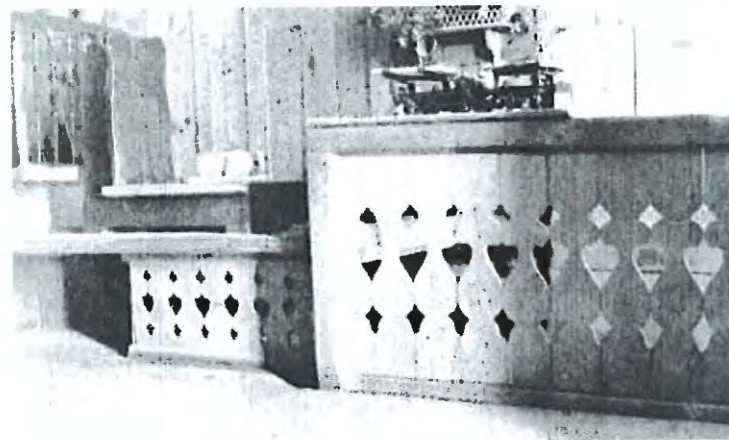
B₆ sowie Kalium, Calcium und Phosphor. Schon Hippokrates, der berühmteste Arzt der Antike, hat voll auf die Heilwirkung von Molke vertraut. Er verschrieb sie unter anderem bei Problemen mit der Verdauung, Nierenleiden oder Übergewicht,

Nicht umsonst wurden viele Gemeinden, vor allem Gais, weltberühmt als Molkenkurort. Eine wichtige Rolle spielten dabei die Schottenträger, zu denen auch Anton Josef Inauen (1725–1791), genannt «Schottensepp», gehörte. Während der Alpzeit brachte er jeweils in der Frühe die frische Molke von der Alp «Oberer Mesmer» nach Gais.

In einem Brief von der Stadt vom 19. Mai 1548 wird von Butterpreisen jener Zeit berichtet, dabei zugleich Worte scharfer Kritik über gewisse Praktiken damaliger Butterverkäufer ausgeübt: «1548 galt die Butter 9 bis 9½ pf. (Pfennig) das Pfund; man fand aber Betrug, dass oft die Zollen hohl und in der Höhle Milch war». Im Jahr 1595 erfolgte neuerdings ein Ausfuhrverbot wie schon 1551 an der Tagsatzung der 13 Eidgenössischen Orte vom Jahre 1622 (18. bis 21. September) wurde «in Abschied genommen», dass sich jede Obrigkeit befehlen müsse, den schädlichen Fürkauf (spekulativer Vorwegkauf einer Ware zum gewinnträchtigen Weiterverkauf) bei Lebens- und Leibesstrafe abzustellen und dahin zu wirken, dass «aller» Anken auf den Markt gebracht werde. Vieh und «Anken» waren die wichtigsten Ausfuhrüter der Alten Eid-



Wägeeinrichtung für Butter und Käse.



Wägeeinrichtung in Stein. Abgebildet im «Hädler Kalender 1928» unter dem Artikel: «Grempler und Senn, in alter und neuer Zeit», von Otto Frehner.

Ausschnitt aus einem Sennenstreifen von Johannes Müller, ausgestellt im Appenzeller Volkskunde-Museum in Stein: Der Lediwagen. Auf den Näpfen aufgebunden eine Wägeeinrichtung zum Wägen von Käse und Butter durch den Senn mittels einer Stangenwaage.



genossenschaft; Einfuhr Güter wurden in der Regel mit Butter bezahlt. Dem Butterexport stand nichts im Wege, solange die einheimische Bevölkerung darunter nicht zu leiden hatte. Im Landbuch von 1597, das 1719 nachgeführt wurde, lautet einer der Artikel, die vom «Schätzen handeln», wie man Mulchen schätzen soll.

Es soll so vorsichtig geschätzt werden, dass der momentane Monatertrag «er danach im nächstem Monath machet».

«Diese Schutzmassregel verhinderte, dass einem ‚Geschätzten‘ auch das Nötigste für seinen Unterhalt weggenommen werden konnte, wie das offenbar vorher möglich gewesen war.»

Ob man sich dabei auch einer aus dem Jahr 1901 datierten «Messkluppe», noch mit Zolleinteilung, bedient hatte, bleibt unklar.

5.1 Das Wägen des Molchens

Das Wägen des Molchens wird heutzutage in der Regel erst beim Grempler und nicht wie zuvor beim Sennen erledigt. Ein von Steinmüller überliefertes Mandat aus dem Jahre 1684 verfügt, «dass das Molchen nicht mit einer Waage vom Molchengrempler, sondern mit einer Waage vom Senn, der dasselbe verkauft, soll gewogen werden». Steinmüller bezeugt, dass dieser Erlass zu seiner Zeit um 1884 «noch überall im Appenzellerlande befolgt» werde.

Dafür benötigte der Senn eine Halterung, die mit zwei Käseleiben beladen werden konnte. Dieselbe wurde gemäss eines vom Bauernmaler Müller festgehaltenen Sennenstreifens oftmals mit der Ledi mitgenommen. Gewogen wurde mit einer geeichten hölzernen Stangenwaage.

Der Grempler dagegen wog in der Folge den «Saum» wieder bei seiner Ankunft zu Hause in einer dafür vorgesehenen Wägeeinrichtung. Gewogen wurden die noch gebundenen «Mässen», in der Regel mit neun Käsen beladen, mit einer Dezimalwaage. Diese ist datiert mit VR 400 KG 1877. Im Abstand von zwei, hauptsächlich drei Jahren musste diese amtlich neu «gefichtet» (geeicht) werden. Mit einem Stempel wurde die entsprechende Jahrzahl auf der Waage laufend festgehalten. Auch vor 1684 wird der Brauch durchwegs oder teilweise bestanden haben, dass der Grempler wog.



Das Original der Dezimalwaage beim Wägen einer traditionell gebundenen «Mässe» bei der Ankunft in der Gremplerei Stein.



Zu jeder Dezimalwaage gehören Gewichtssteine, in der Regel zwischen 50 g und 20 Kilogramm.



Käserührer, «Holztase» und Harfe.

6. Verzeichnis der Molkengrempler und Schmalzträger 1801 gemäss der Gewerbepatente in Stein



Umzug anlässlich der Einweihung der Hundwiler-tobelbrücke am 23. August 1925. Im Vordergrund Schmalzträger und -trägerinnen, dahinter Gremplerpferde mit «Saum».

Molkengrempler

Jakob Köng, Johs. Waldburger, Johs. Müller, Johs. Bischofberger, Johs. Engler, Ulrich Zürcher, Jak. Waldburger, wenig Weinsäumer und Grempler, Hs. Konr. Wettach, etwas Grempler, J.U. Frischknecht, etwas Grempler, Anna Roth, etwas Grempler, Barth. Sonderegger, sehr kleines Molken-gewerbe.

Im Sommer 1898 wurde in den Hinterländer Alpen von den «Steiner Bewirtschaftern» 1970 kg Butter oder gesamthaft in allen Alpen 15'285 kg Butter hergestellt.

Schmalzauswägen

Conrad Früh, Hs. Kd. Scheuss, Anna Räfler, Daniel Zürcher.

Schmalzträger

Hs. Kd. Tanner, Johs. Sturzenegger, H.U. Küng, Hs. Jakob Krüse, Jak. Räfler, Brandtenweinträger.



Zubehör zum «Schmalzen»: Buuder, Schuefe, Schmalzstempel zum Kennzeichnen der Schmalzzolle, Schmalzmödeli und eine Schmalzkiste für den Transport der Butter mittels Saumpferd oder für den Markt.

Verzeichnis der Molchengrempler in VR - 1834

A. diejenigen, welche Pferde besitzen.

Gemeinde	Namen der Grempler	und Übernamen	und Wohn-Ort	Anzahl Pferde	
Stein	Johannes Bischofberger	Bronner	an der Gmeind	4	
Stein	Johannes Engler	Häneßen Bub	an der Schnäth	3	
Stein	Johannes Müller	Jungen Hanneslis	in der Grub	3	
Stein	Bartholome Müller	Dito	im Sonder	1	
Stein	Ulrich Müller	Rudelis Ulis	in der Au	1	
Stein	Johannes Zuberbühler	Bronnerenhanes	am Weg	1	
Stein	Martin Müller	Rudelis Ulis	auf Langenegg	1	
Stein	Hans Jakob Stricker	Strickerli	auf der Reuthe	1	15
Hundwil	Hans Conrad Frischknecht	Brenneren Curdli	in Wasser Schaffen	2	
Hundwil	Martin Frischknecht	Brenneren Marti	auf der Schmidte	2	
Hundwil	Hans Conrad Signer	Fäßler	im Pfand	2	
Hundwil	Johannes Knöpfel	Zitbörge Jakobles	Zitbörge	1	7
Urnäschen	Hans Jakob Zuberbühler	Gruberle	Widenbach	3	
Urnäschen	Hans Ulrich Knöpfel	Hänsen Urech	Hinteregg	2	
Urnäschen	Joh. Ulrich Knöpfel	Zitbörge Jakobles-Ules-Sohn	Solzbrunnen	2	7
Gais	Samuel Höhener	Sammele	Schachen	2	
Gais	Johannes Meyer	Hanseles	Gaiserau	2	
Gais	Johannes Zürcher	Engele	im Käsgaden	1	5
Teuffen	Hans Ulrich Stark		im Schönenbühl	3	3
Bühler	Johannes Fisch		Im Scheienhaus	2	2

B. diejenigen, welche keine Pferde haben

Stein	Hans Ulrich Biser	Rudelis Annelis bub	im Lehman		
Stein	Hans Jakob Grubenmann		in der Lenggern		
Stein	Johannes Sturzenegger		im Störgel		
Waldstadt	Martin Knöpfel		auf der Reuthe		

C. Anhang derjenigen, welche blos Schmalz-Händler sind.

a.) Solche, die zu ihrem Gewerbe Pferde brauchen.

a. Waldstadt	Johannes Müller	Stein-Bastiens-Hannes	auf dem Böhel	2	
--------------	-----------------	-----------------------	---------------	---	--

b.) Solche, die keine Pferde halten

Urnäschen	Hans Conrad Schmied		im Dürrenbach		
Urnäschen	Hans Jakob Rotach	Schmalz-Rotach	in der Au		

Johann Martin Schirmer, Materialien der Ausserrhoder Alpen (StAAR, Ms. 35, S. 792). Transkription: Nathalie Büsser.

7. Grempler in Stein vor und nach der Erstellung des Schirmerverzeichnisses von 1834

1773 wurde ein Ulrich Müller, Horgenbühl, auf Befehl von Landammann Zürcher von den Hauptleuten verhört, weil er einen schlechten «fässten» Käse nach Heiden verkauft habe. Müller verteidigte sich damit, dass er den Käse nicht selbst gemacht habe, sondern dass es ein Alpkäse vom Innerrhoder Sennen Joseph Hersche gewesen sei.

Zeit nach der Schirmerchronik

In einem Ratsprotokoll der Gemeinde Stein von 1845 wird darauf hingewiesen, dass Johann Jakob Preisig in der «Gmeind» (Sondertal) sein Käselager von 5000 Laiben versichert habe. Laut einem Steuerregister von Stein bestanden 1879 nur noch zwei Gremplereien, diejenige von Johannes Müller in der Grub und Jakob Steingruber in der Au.

Um die Jahrhundertwende bestanden jedoch weitere Gremplereien in Stein

1891 machte der Gemeinderat auf «Geheiss» den Vorschlag, die Käserei des Johannes Heeb in der Bisersweid ins Handelsregister aufzunehmen.

Kaufvertrag vom 22. April 1902 betreffend Käsekeller und Remisen Assek. Nr 118 im Sonder, Stallung für vier Pferde von Jakob Berweger-Signer, Vater, an Jakob Berweger-Knöpfel, Sohn. Aus dieser Gremplerei stammt das unter Kapitel 5 dargestellte Gremplertäfelchen.

Kaufverschreibung vom 20. Januar 1885 von Johannes Müller Grub 1826 an Sohn Jakob Müller-Schoch 1856: In den Kauf wird gegeben: Die zwei älteren Pferde und was zum Grempler-Beruf gehört, die Käse nicht inbegriffen.

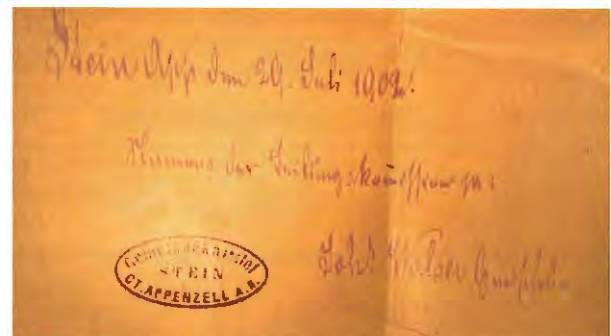
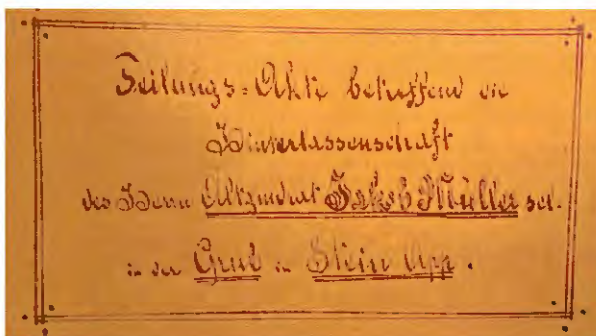
Jakob Müller-Schoch, «Gremplerei Grub» 1856–1902 holte sich anlässlich des Beschickens des Marktes in Rorschach eine Lungenentzündung an deren Folgen er 46-jährig verstarb. Gemäss der Original Teilungsakte vom 29. Juli 1902 sind aufgeführt:

3340 magere Käse	à Fr. 4.75	Fr. 15'865
1629 Pfund fetter Käse	à Fr. –.65	Fr. 1'053
3340 magere Käse à 7 kg =		23'380 kg
1620 Pfund = 810 kg fetter Käse		810 kg
Total		24'194 kg

Dies ist annähernd soviel wie die gesamte Käseproduktion von 28'143 kg im Jahre 1898 der Kuhalpen im Appenzeller Hinterland.

Es ist anzunehmen, dass die erwähnten Molken der Gremplerei Müller nicht nur aus den Alpen kamen sondern auch aus umliegenden Liegenschaften. Im Hägen, Gupf, Halten, Bisersweid und auch Grub befanden sich ebenfalls Käsereien. Diese Molken mussten naturgemäss ebenso von einer Gremplerei, naheliegender nächstgelegenen weiterbehandelt und vermarktet werden (Gremplerei Grub).

24.	3340 mag. Käse à 4.75	15.865.-
25.	1620 ff fetter Käse à 0.65	1.053.-



Käsebestellung mittels Ansichtskarte vom 16. Juli 1916.



Walter Schrepfer, Au 161

Bild aus dem Jahr 1888 von Daniel Waldburger (1845–1918) mit zwei Saumpferden. Im Keller in der Au sind die Anzeichen einer ehemaligen Gremplerei noch erkennbar.

Ausschnitt aus dem Tafelbild von Daniel Waldburger: Grempler Johannes Müller auf dem Weg zur Gremplerei Schrepfer.



*Hochbetrieb in der Brauerei
anlässlich einer Tanzveranstaltung.*



Brauerei

Zwei herrliche übereinanderliegende Keller sowie die einst vorhandenen Pferdestallungen deuten auf den ersten Blick auf eine ehemalige Gremplerei hin. Sie dienten jedoch dem 1858 durch JohannesENZ erbauten Brauereigebäude. 1885 wurde sie an den Deutschen Bierbrauer Ignaz Fankenhauser verpachtet. Nach der Einstellung des Braubetriebes 1910 wurde in diesem Gebäude von Förster Johannes Hugener vorübergehend eine Badstube betrieben. Im Keller hielt er auch eine Pilzzucht. Im Zeitraum vom 18. März 1918 bis zum 24. Oktober 1932 befand sich die Brauerei im Besitz von Jakob Berweger-Knöpfel. Nebst der Landwirtschaft betrieb dieser, gemäss den für diesen Beruf einschlägigen Gebäuden sowie gemäss Abbildungen, auch eine Gremplerei. Am 24. Oktober 1932 wurde sie von Jakob Berweger-Knöpfel an Josef Neff verkauft. Dieser betrieb darin neben der Wirtschaft eine Gremplerei. Dieser Betrieb wurde 1967 von Paul und Vreni Schrepfer in gleicher Weise weitergeführt. Infolge der Vielseitigkeit des ganzen Betriebes mit angegliederter Landwirtschaft wurde die Gremplerei mit Käseverkauf in den 80er-Jahren aufgegeben.

Martin Widmer, Hagtobel, ehemals eine Molkengremplerei

Es zeigen noch Merkmale darauf, dass in früheren Zeiten Pferdestallungen vorhanden gewesen sind.

Ebenso weisen auch Nuten in den vertikalen Träger-elementen des Kellers auf einen Käsekeller hin. Ebenso bestätigte auch noch eine Wanne die Tätigkeit eines Käsesalters.

Hansurs Meier, Steinbruggen 24

Gemäss Baukriterien wie das Vorhandensein eines Käsekellers, direkt anschliessende Pferdestallungen sowie die unübliche Breite des Hauseingangs weisen zweifellos auf das Betreiben eines Gremplergewerbes hin. Eine breite Haustüre war erforderlich, damit die beladenen Saumpferde mitsamt dem «Saum» in den Gang, vielfach Abschlag genannt, gelangen konnte. Dasselbst wurde anschliessend das «Molchen» gewogen und zur Weiterbehandlung in den Keller eingelagert.

Alfred Meier, Weitenau

Diese Gremplerei war über den Kubel die nächstgelegene und günstigste Verbindung zu den Absatzkanälen St.Gallen und den Bodenseeraum. Für sechs Pferde waren Stallungen vorhanden. Soweit bekannt, wurde dieser Betrieb immer von der Familie Meier geführt. Der gewölbte Käsekeller ist baulich heute noch in einem hervorragenden Zustand. Es ist daher nachvollziehbar, dass die zur Überquerung der Sitter notwendige gedeckte Holzbrücke 1800 vom Kloster St.Gallen erbaut wurde.

*Käsekeller in der ehemaligen
Gremplerei Meier, Weitenau, Stein.*



*Gedekte Holzbrücke über die Sitter
im Kubel.*



St.Galler Brückenweg

Kubel Gedekte Holzbrücke über die Sitter

- Erbaut um 1800 vom Kloster St.Gallen
- Unbekannter Baumeister
- Länge 22.40 m, Breite 3.42 m
- Tragfähigkeit bis 4 Tönnen
- Siebenfeldriges Vieleck mit dreifachem Strebenzug
- Weiterführung des Saumweges von Herisau und Stein nach St.Gallen
- Seit 1915 im Besitz der St.Gallisch-Appenzellischen Kraftwerke AG

8. Die Erträge an Molken der Kuhalpen im Kanton Appenzell A.Rh., Hinterland, im Inspektionsjahr 1898 und deren Besitzer

	<i>Magerkäse</i>	<i>Fettkäse</i>	<i>Butter</i>
Gemeinde Urnäsch			
1. Santmaregg, Konrad Nabulon, Urnäsch	678 kg		406 kg
2. Oberrütenecker, Joh. Jak. Bodenmann, Gais	145 kg		70 kg
4. Unter-Rütenecker, J. Frei, Hemberg	860 kg		450 kg
7. Mittlere Fischegg, J. U. Aerne, Urnäsch	408 kg		264 kg
8. <i>Obere Fischegg, J. J. Meier, Stein</i>	430 kg	50 kg	430 kg
11. <i>Filde, Johs. Meier, Stein</i>	470 kg	20 kg	210 kg
13. <i>Faltlig, J. U. Meier Hptm., Stein</i>	630 kg		300 kg
16. Hochalp, Johs. Ramsauer, Urnäsch	950 kg	100 kg	400 kg
20. Langfluh, E. Fisch, Dr. med., Herisau	770 kg		300 kg
21. <i>Böheli Ferdinand Schläpfer, Stein</i>	260 kg		180 kg
23. Hohe Fläsche, Gottlieb Nabulon, Urnäsch	240 kg	30 kg	150 kg
27. Grosskrätzern, Ferdinand Hofstetter, Wald, Trogen	310 kg	60 kg	150 kg
28. Steinkrätzern, Ulrich Knaus, Urnäsch	160 kg		75 kg
31. Gmeinfluh, Konrad Knöpfel Sohn, Urnäsch	210 kg	45 kg	95 kg
32. Sonnenfluh, Fr. Lina Ehrbar, Urnäsch	275 kg	550 kg	40 kg
33. Steinfluh, Katharina Tschudi-Zürcher, Witwe	560 kg		360 kg
34. Vorder Garten, Konrad Signer, Hundwil	345 kg		160 kg
37. Ober-Aueli, Christ. Koller, Gais	660 kg	10 kg	330 kg
38. Unter-Aueli, Christ. Koller, Gais	400 kg		180 kg
39. <i>Kleingerstengschwend, K. Steingruber, Stein</i>	840 kg		410 kg
40. Gross Gerstengschwend, Fr. Marie Ehrbar, Urnäsch	500 kg		235 kg
41. Ober Gerstengschwend, Ul. Aerne-Ehrbar, Urnäsch	90 kg		40 kg
42. Hohe Petersalp, J. Frischknecht, Högg, Schwellbrunn	330 kg	150 kg	
43. Langdürren, Frau C. Tschudi-Zürcher, Urnäsch	370 kg	190 kg	
49. Stüblinecker, J. Jak. Stricker, Tablat, täglich (1 Käse à 14–15 Pfund)	380 kg		200 kg
50. Guggenhalden, Josua Lieberherr, Urnäsch	340 kg		150 kg
52. Unteres Töbeli, Johs. Frei, Hemberg			67 kg
53. Vorderes Krähloch, J. Giezendanner, Urnäsch	90 kg		60 kg
54. Klein Telleren, Johs. Ehrbar, Urnäsch	90 kg		60 kg
57. <i>Nase, Joh. Oertle, Stein</i>	300 kg		200 kg
58. Rossmoos, Jakob Stricker, Tablat	370 kg		250 kg
60. Gross Langboden, Frd. Nef, Urnäsch	290 kg		190 kg
62. Stöcke, Josua Lieberherr, Schönau, Urnäsch	190 kg		125 kg
66. Schüssenalp, Joh. Jak. Bodenmann, Gais	300 kg		200 kg
67. Dürrwälderen, Christian Anderegg, Urnäsch	185 kg		100 kg
68. Aelpli, Chr. Anderegg, Tell, Urnäsch	160 kg		225 kg
70. Kriesinecker, Abraham Brunner, Hemberg			75 kg
71. Kotnecker, Jakob Roth, Hemberg	350 kg	180 kg	
72. Hauptmannsnecker, Christian Anderegg, Urnäsch	450 kg		250 kg
73. Untere Guggeien, Arnold Knöpfel, Wil	350 kg		160 kg
74. Obere Guggeien, Emil Knöpfel, Urnäsch	570 kg		280 kg
76. Mittlere Petersalp, Friedr. Frischknecht, Urnäsch	700 kg		350 kg
77. Untere Petersalp, Joh. Konrad Stricker, Urnäsch	350 kg		125 kg
78. <i>Dürrenspitzle, Jakob Schefer, Stein</i>	90 kg		90 kg

	<i>Magerkäse</i>	<i>Fettkäse</i>	<i>Butter</i>
Gemeinde Hundwil			
1. Grosse Schwägalp, Gemeinde Hundwil	5620 kg	130 kg	3210 kg
3. Nusshalde, J. Jak. Frick, Urnäsch	630 kg		530 kg
4. Hölzle, Joh. Anton Rusch, Gonten	135 kg		90 kg
5. Joseph Anton Rusch, Gonten	500 kg		200 kg
8. Kleindürren, Friedrich Frischknecht, Urnäsch	180 kg		120 kg
12. Tannen Lauftegg, J. J. Rusch, Gonten	252 kg		168 kg
13. Kleine Schwägalp, Genossenschaft von sechs Alpbesitzern	1370 kg		925 kg
14. Ramsten, J. U. Gähler, Hundwil	230 kg		150 kg
15. Müllershöhe, Johs. Zuberbühler, Hundwil	190 kg		125 kg
16. <i>Ober Höheli, Ulr. Meier, Stein</i>	300 kg		150 kg
17. Hochhöhe Genossenschaft, Hundwil, H. H. Müller, Eugster, Signer und Zuberbühler	235 kg		155 kg
18. Göbse, J. U. Huber, Appenzell	480 kg		250 kg
Gemeinde Schönengrund			
1. Vorderer Hamm, Joh. Biser, Schöna, Urnäsch	400 kg		200 kg
	25'934 kg	495 kg	15'285 kg

Käseproduktion total 26'934 kg, davon Fettkäse 944 kg = 1,8%

Steiner Alpbesitzer / Bewirtschafter

Käseproduktion total 3390 kg, dies entspricht 12,53% der Gesamtmenge von 26'329 kg, davon Fettkäse 70 kg = 2,06%
Butterproduktion total 1970 kg = 12,88% der Gesamtmenge von 15'285 kg.

Mit einer Käseproduktion von total 5750 kg Käse und 3210 kg Butter im Sommer 1898 war die Grosse Schwägalp der mit Abstand grösste Hersteller von Milchprodukten. Heute übernimmt diese Aufgabe die bekannte Alpkäserei.



Käsen in der Schwägalp um 1900.

9. Die Bedeutung des Wortes Grempler, Grepeln

Was noch das Wort Grempler anbelangt, so bedeutet es zunächst Kleinhändler (mittelhochdeutsch grepeler, grempler; gempener, grempler, gremper). Das dazugehörige Tätigkeitswort gremplen, grempen bedeutete mhd. Handel im Kleinen treiben; mhd. gremperi: Kleinhandel. Das zugrunde liegende Wort grempen wird gewöhnlich abgeleitet von italienisch comprare (mit umgestellte crompare): kaufen. Gremple bedeutete bei uns zunächst: verschiedenste Art von Handel treiben; in älterer Zeit begegnet z.B. oft der Garn- und Leinwandgrempler. Im Alpbuch der Schwägalp von 1747, das aber nachweisbar auf seinen Seiten ein älteres Alpbuch wiederholt und dann fortsetzt, steht die Bestimmung: «Welcher Allpgräsern grimplet, der soll Buos mit erleggen 2 Pfd. 5: und verstath sich, wan Ers theurer verkaufft dan ers erkaufft hat.» Bei uns hat sich das Wort mehr und mehr auf den Handel mit Molken beschränkt, sodass man unter einem Grempler heute stets den Molkengrempler versteht und für diesen daher meist schlechtweg «Grempler» sagt. Ein Bedeutungswandel gegenüber der mhd. Zeit hat sich insoweit eingestellt als heute «Molche-Grempler» vorwiegend Handel mit Molken im Grossen bedeutet.

(Aus «Grempler und Senn», verfasst von Dr. Otto Frehner, Sonderabdruck aus dem Häädler Kalender für das Jahr 1928.)



Blick in den Käsekeller einer ehemaligen Gremplerei.

Säumen einer Ledi in die Alp, sofern kein fahrbarer Weg besteht.



10. Die wirtschaftliche Bedeutung des Gremplergewerbes

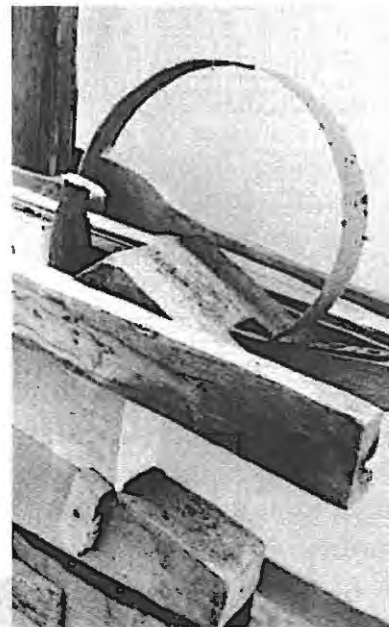
Die Vielschichtigkeit dieses Gewerbes machte dieses zu einem bedeutsamen Arbeitgeber. So wurden periodisch die Molken in den Alpen abgeholt und in den heimischen Käsekellern eingelagert. Dies erfolgte mit zwei oder mehreren Pferden. Die heute in den ehemaligen Gremplereien oft noch angezeigten Pferdestallungen, z.T. bis sechs, belegt dies unter anderen die ehemalige Gremplerei Weitenau.

Die nachfolgende Pflege, «s rootsame» Salzen hatte zuverlässig zu erfolgen, dazu waren eigentliche «Käsesalzer», ein «Obersalzer» und nötigenfalls ein oder mehrere «Untersalzer» erforderlich. Die Salzer trugen zur Besorgung Arbeitskleider, «e Chäässchlotte ond en Schoss».

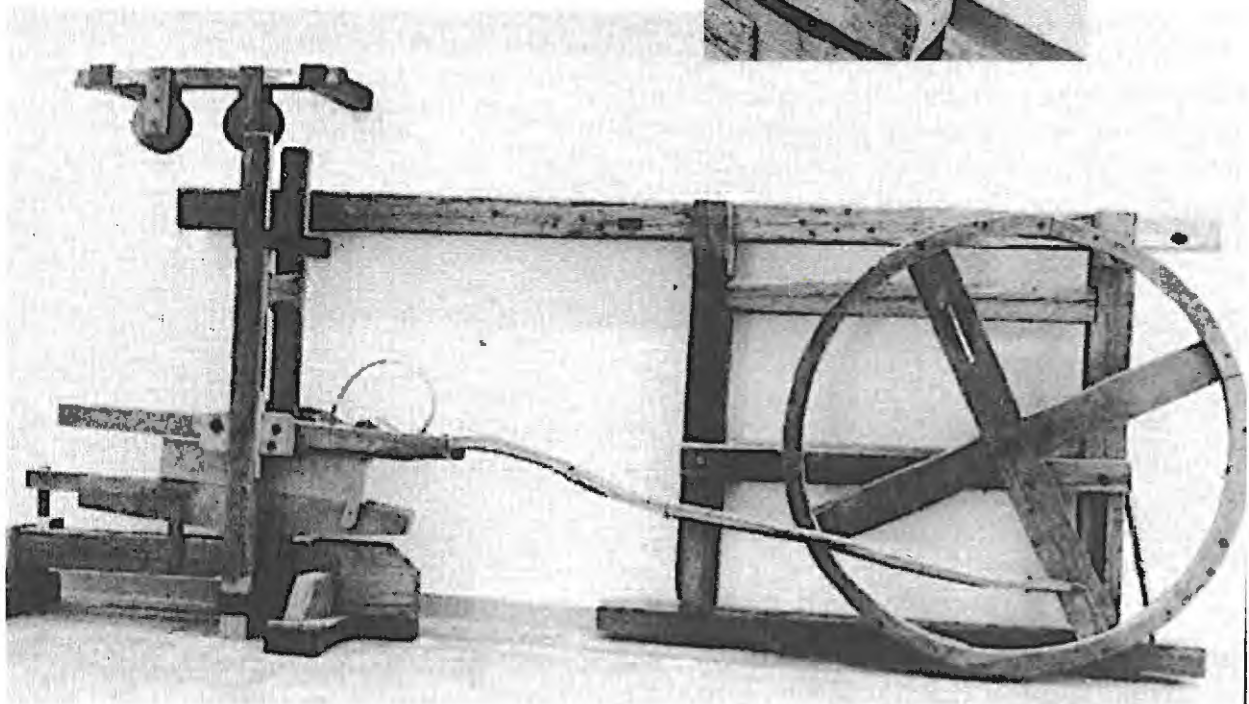
Wie vorgehend erwähnt, wurden die Molken von den Gremplern abgeholt. Diese noch jungen Käse waren «limpfig», das heisst noch weich. Nach dem Wägen gelangten dieselben in den Käsekeller. Liebevoll wurden anschliessend um die Käse eine «Käsrinde» gelegt «iigrendet». Dies ist ein etwa zwei Millimeter dünner Holzreif mit der Aufgabe,

den Käsen die ursprünglich runde Form wieder zurückzugeben.

Das Käselager wurde dauernd «döreglueged ond agreffe». Fehler mussten möglichst früh erkannt werden, wie beispielsweise: «gstellroote oder bankroote, randlose, Schotteneschter, en Bloscht gee, lebzig, oogüünig, Bäärt oder öber es e schös Gwändli – e Hääsli überchont, öber näbe brätschig sei» oder vielleicht salzräss.



Mit Wasserkraft angetriebener Hobel, ehemaliger Standort dieser Vorrichtung ist die Sägerei «Sägehüsli» (dem Museum von der Familie Eisenhut geschenkt.





Liegenschaft an der Mettlen, Stein mit dem für die Handleute vorbehaltenen Haus.

Übergangsbestimmungen:

«Der Vater behält das neue Haus Nr. 273 an der Mettlen vor unter der Bedingung, dass der Sohn Jakob über die Landleute zu gebieten habe... schöne Ordnung wird vorbehalten.»

«In den Kauf wird gegeben: Die zwei älteren Pferde, das im Frühling vorhandene Heu im Stadel und was zum Molkengremplerberuf gehört, die Käse nicht inbegriffen.»

Noch Anfang letzten Jahrhunderts war der Molkengrempler-Beruf ein wichtiger Wirtschaftszweig und Arbeitgeber. So präsentierte er sich am Umzug anlässlich der Eröffnung der 4. Kant. Gewerbeausstellung in Herisau vom 3. September 1911.

Ebenso zeigte er sich anlässlich des legendären Festumzuges der 5. Kant. Gewerbeausstellung vom 26. September 1937 in Teufen.





*Umzug Kantonale Gewerbeausstellung,
3. September 1911, in Herisau.*

Doch «Jedes Ding hat seine Zeit und seinen Wechsel» (Gespräche mit Goethe).

So hat sich in der heutigen schnelllebigen Zeit notgedrungen auch die Verarbeitung der Milch verändert. Das Verkäsen der Milch hat sich in grössere Käsereien verlagert.

Geblieben ist, dass dank der Schaukäserei auch heute noch Stein als Hochburg der Milchverarbeitung angesehen werden kann.

Täglich werden dort in 3–5 Chargen, etwa 23'000 Liter Milch, verkäst. Die Besucher erleben hier die Handwerkskunst des KäSENS. In einem imposanten Käsekeller werden bis zu 12'500 Käse-laibe gelagert. Hier spürt man, dass Tradition und Brauchtum noch gelebt werden. Die Schaukäserei ist wohl einer der grössten Arbeitgeber in Stein. Es sind sechs Käser beschäftigt und etwa 35 Angestellte im Restaurationsbetrieb.

Das auf Seite 29 erwähnte «Käsen in der Schwägalp um 1900» wird heute von der Alpschaukäserei übernommen. Im Jahr 1997 wurde das erste Mal Alpkäse hergestellt. 2012 wurde dieselbe erweitert. Zurzeit liefern während der Sommermonate Mai bis September etwa 55 Landwirte ihre Alpmilch dorthin.

Bewältigt wird diese Arbeit von 6 Käsern und 2–3 Angestellten im Direktverkauf.

In der Käserei in Urnäsch werden von 32 Bauernbetrieben aus der Umgebung gesamthaft 2,7 Mio kg Milch von Hornkühen durch 18 Angestellte verarbeitet und verkauft.



*Umzug Kantonale Gewerbeausstellung, 26. September 1937,
in Teufen.*

Die Bergkäserei Gais von Andreas Hinterberger liegt auf 950 m ü.M. Mit bis 10 Mitarbeitern werden täglich 30'000 bis 50'000 Liter Bergmilch von rund 60 Bauern zu verschiedenen Halbhart-Bergspezialitäten sowie zu Raclettekäse verarbeitet.

Die Appenzeller Milchspezialitäten AG, Schönengrund, wurde 2014 vollständig erneuert und bietet für 35'000 Käse Lagerplätze. 2017 wurde sie durch einen zusätzlichen Käsekeller mit 38'000 Lagerplätzen erweitert. Während jährlich 365 Tagen werden mit insgesamt 13 Mitarbeitenden je 30'000 kg verarbeitet.

Die Käserei Schwellbrunn ist noch eine traditionelle Käserei. Etwa 11 Bauern bringen ihre Milch 2-mal täglich in die «Hütte», zugeführt wird keine. Jährlich werden daraus etwa 98 Tonnen «Appenzeller» hergestellt. Etwa 2½ Personen finden ein Einkommen.

Am 1. Mai 1981, vor 40 Jahren, übernahmen Markus und Heidi Forster die Liegenschaft Windegg 2 mit einem kleinen Milchlädeli. Mit 28 Mitarbeitenden werden heute jährlich rund sieben Millionen Liter Milch von 44 Milchlieferanten aus der näheren Umgebung verarbeitet. Diese Molkerei ist heute einer der grössten Milchverarbeiter der Ostschweiz.

Waren die Grempler einst, wie angenommen werden darf, angesehene Arbeitgeber, so sind heute durch die Milchverarbeitungskette wiederum 121 Arbeitsplätze entstanden.

Diese Arbeitsplätze werden heute von den der Landwirtschaft nachgelagerten Betrieben angeboten. Sollten die Landwirtschaftsbetriebe einst als entbehrlich angesehen werden, so sind auch die vor- und nachgelagerten Betriebe überflüssig und bieten somit auch keine offenen Stellen mehr an.

Trotz Mechanisierung und dem Einsatz von Robotern bleibt uns der Trost und die Zuversicht, dass der Mensch als Arbeitskraft unentbehrlich ist und bleiben wird.

Nichts ist so beständig wie der Wandel.

(Heraklit, vor 2500 Jahren)

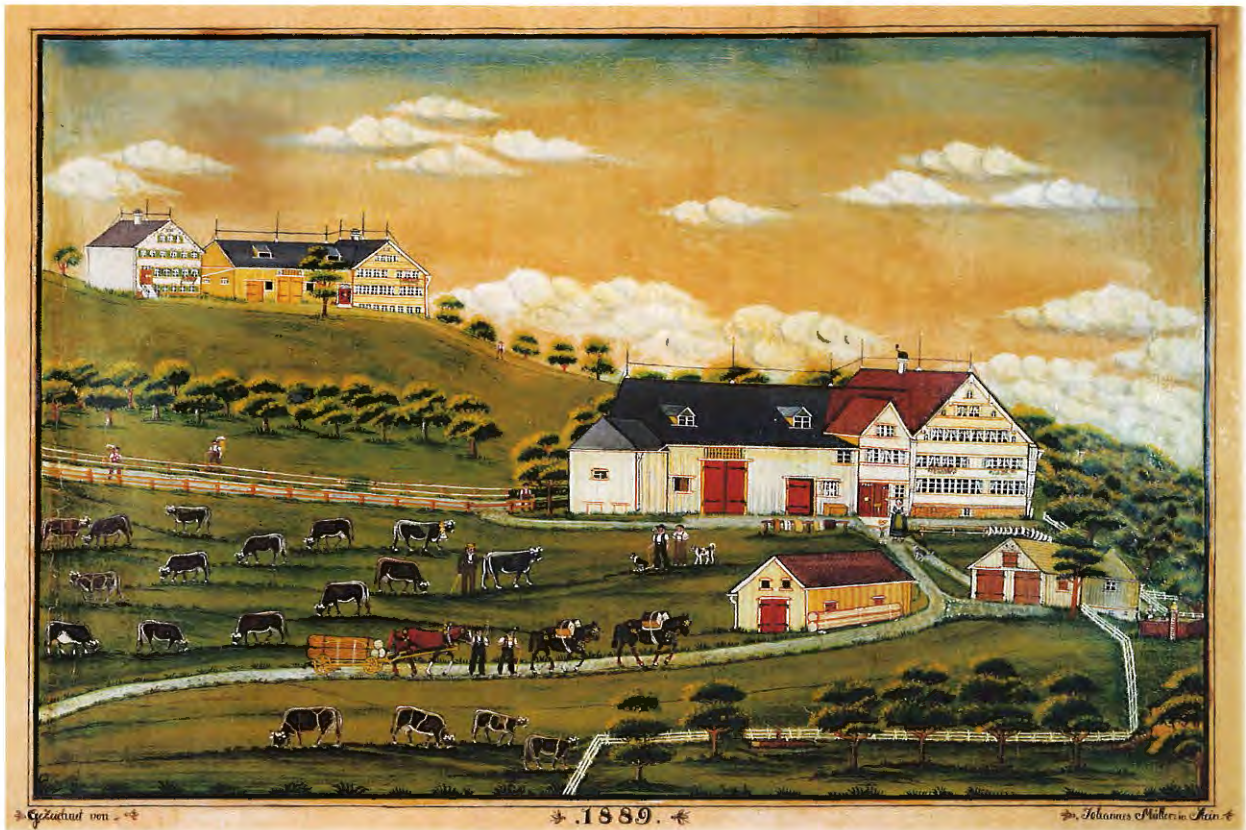
11. Grempler als Inspiration der traditionellen Steiner Sennenbildmaler



Ansicht der Liegenschaft Halten in Stein.

Stein war ursprünglich auch ein Stützpunkt der früheren klassischen Sennen- und Grempler-maler

Johannes Müller (1806–1897) ist die zentrale Gestalt unter den Appenzeller Senntumsmalern. Er gab seine Erfahrungen an die nachfolgenden Generationen weiter. Nachfolger verehrten ihn als Vorbild. Seine Kompositionsformen und Motive wurden von vielen späteren Malern direkt übernommen. Er verbrachte die letzten 30 Jahre seines Lebens in Stein, hauptsächlich im kleineren Haus rechts. Im Vordergrund unten ein heute noch bestehendes Käsereigebäude.



Gremperei Grub in Stein.

Vergleicht man die 1889 bestehenden Gebäude auf dem von Johannes Müller gemalten Bild mit denselben auf der Foto unten von 1890, so ist ersichtlich, mit welcher akribischer Genauigkeit dieser die vergleichbaren Bauten festgehalten hat.





Ansicht von Siebenhütten auf der Schwägalp mit Sennerei.

Alpbesitzer, Bauern und Grempler waren Müllers hauptsächlichen Auftraggeber. So malte er für dieselben auch werbewirksame Gremplertäfel. Sie dienten zur Schmückung des angebrachten Bogens des vordersten Saumpferdes und auch als Markenzeichen bei den Verkaufsständen der Wochenmärkte.

Auf einem seiner schönsten Bilder «Ansicht von Siebenhütten in der Schwägalp mit der Sennerei» malte er neben unzähligen Kühen fünf Grempler mit je zwei bis drei Saumpferden.

Ebenso sind Wanderer und auch schon Kurgäste auf diesem Bilde zu sehen.



Saumpferde, Initialen H. M., mit Alp und Sämtis, von J. Zülle.

Johannes Zülle, (1841–1938) war Bürger von Stein. Seit seiner Begegnung mit Müller in den 70er-Jahren wurde dieser zu seinem Vorbild. Ihm schaute er, nach eigenem Geständnis, dieses Gewerbe ab und betrieb es bald selbst aufs eifrigste.

Da auch Zülle ein sehr hohes Alter erreicht hatte und in späteren Jahren auch serienmässig mit Hilfe von Pauspapieren arbeitete, war er neben Müller der produktivste Senntumsmaler.



*Liegenschaft und Gremplerei Au, Stein, 1888,
von Daniel Waldburger.*

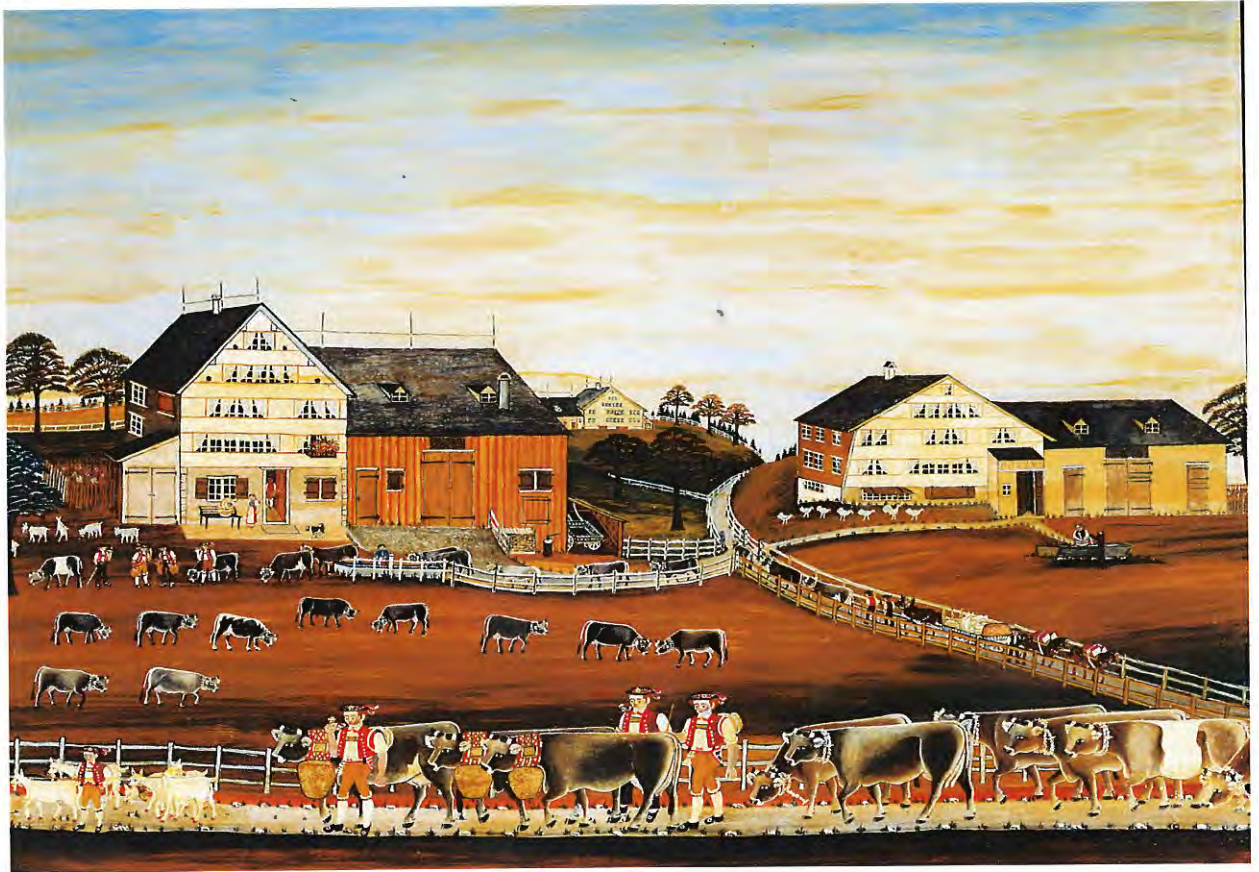
Daniel Waldburger (1845–1918) lebte immer in Stein. Nur knapp zehn Bilder sind von ihm bekannt. Als Knecht hatte er nur am Sonntag Zeit für diese Beschäftigung.

*Ansicht von Hohe Fläsche, Spycher Wand,
Urnäscher Spitzli und Glücksbergli.*





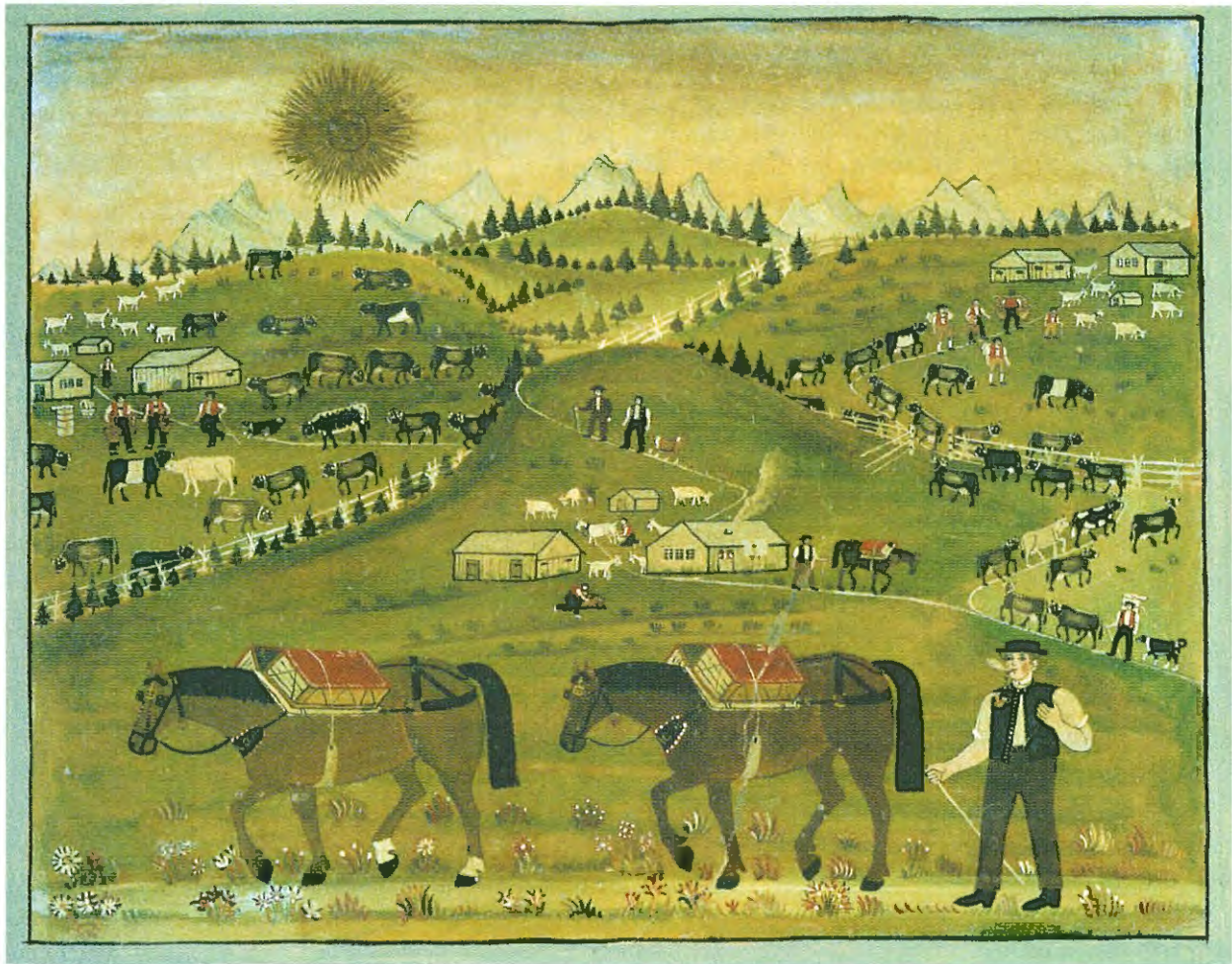
*Ansicht vom Kleinen Schwägälpli um 1885.
Weitere Bilder befinden sich im Appenzeller Volks-
kunde-Museum in Stein.*



*Ansicht von der Weitenau, Stein,
von Johann Baptist Zeller.*

J. B. Zeller (1877–1959) wohnte 1934 bis 1935 in der Weitenau, Stein. In dieser Zeit malte er das obenstehende Tafelbild. Rechts im Bild sind zwei Saumpferde auf dem Weg von der Gremplerei «Meier» im Weggang zu sehen.

1893 versuchte er vom damals 87-jährigen Johannes Müller als Schüler aufgenommen zu werden. Müller aber erklärte, mit Malen könne er seinen Lebensunterhalt nicht verdienen und empfahl ihm, einen anderen Beruf zu wählen.



«Der Grempler», von Franz Anton Haim.

Franz Anton Haim (1830–1890) war ein Zeitgenosse von Senntummaler Müller. Er lebte in der Nähe von Stein, im Leimensteig oberhalb Haslen. Dass er Müller gekannt hat, darf angenommen werden. Jedenfalls wählte er als Sujet unter anderen zwei Gremplerpferde, wohl gesehen bei der damaligen grossen Gremplerei Müller In Stein. Dieses Gewerbe wurde in Innerrhoden ehemals sehr selten ausgeübt.

Mit dem Ausgehen der Gremplereien waren Saumpferde als Sujets in den neueren Senntumbildern verschwunden.



*Heimkehr vom «Ramsten» 1898,
von Ulrich Berweger, Stein, 2021.*

Besitzer des «Ramsten» 1898 J. U. Gähler, Hundwil.
Hergestellte Milchprodukte: 230 kg Magerkäse,
150 kg Butter.
Alpwechsel mit der Tossegg vom 6. Juli bis
17. August 1898.

11. Literaturverzeichnis

Johann Caspar Zellweger, Geschichte des appenzellischen Volkes, Trogen 1831–1838.

Walter Schläpfer, Wirtschaftsgeschichte des Kantons Appenzell Ausserrhoden bis 1939, 1984.

Sonderheft, Bau der Hundwilertobelbrücke.

Willi Rohner, Willi Ringeisen, Paul Preisig, Jubiläumsbuch 250 Jahre Gemeinde Stein AR.

Johann Rudolf Steinmüllers Beschreibung der appenzellischen Alp- und Landwirtschaft,
neu hg. v. Werner Vogler, Herisau 1989.

Johann Gottfried Ebel, Schilderung der Gebirgsvölker der Schweiz, Leipzig 1798.

Johann Martin Schirmer, Der Sammler in den Alpen. Verzeichnis Molkengrempler V.R. 1834
(Schirmerverzeichnis).

Nicole Stadelmann, Metzger und Sennen – Kalbfleisch und Käse: St.Galler Metzger und
appenzellische Viehwirtschaft, in: Innerrhoder Geschichtsfreund, Heft 61, Appenzell 2020.

Schweizerische Alpstatistik, Alpwirtschaft im Kt. Appenzell A.Rh.,
verfasst von J.J. Tobler, Ratschreiber, Herisau, und Prof. A. Strüby.

Häädler Kalender Jahrgang 1928/29/30, Dr. Otto Frehner:
Grempler und Senn, Käsesalzer, Käserindenzieher.

Roland Gerth, Stefan Sonderegger, Faszinierendes Appenzellerland, AS Verlag 2019.

Peter Witschi, Autor des Tafelbildes von J. Zülle, Zeitzeugnisse, Grempler unterwegs.

Thomas Specker, Historische Wege in den Kantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden.

Isabell Hermann, Die Bauernhäuser beider Appenzell, Basel 2004.

Marcel Zünd, Die Nomaden vom Alpstein, Mai 2006.

Hans Eugster, Die Alpen in Appenzell Ausserrhoden, Schwellbrunn 2016.

Stefan Sonderegger, Peter Witschi, Johannes Müller 1806–1897, Stein AR 1999.

Rudolf Hanhart, Der Appenzeller Bauernmaler Franz Anton Haim 1830–1890.

Guy Filippa, Blick in eine Idylle, Bern 1983.

Anhang: Der Tag eines Sennen in einer Alp da noch gekäst wird

Aus einem Artikel von Hans Hürlemann vom 19. August 2000

Früher Beginn am Morgen

Am Anfang der Alpzeit, wenn noch alle Kühe, etwa 16, gemolken werden, beginnt die Arbeit etwa um halb fünf Uhr. Darnach müssen etwa 300 Liter Milch im Tag verarbeitet werden. Mitte August sind es noch etwa 120 Liter, da inzwischen etliche Kühe kalt stehen, das heisst sie geben vor dem Kalben keine Milch mehr. Gemolken wird heute durchwegs mit einer Melkmaschine. Der erforderliche Strom liefert vielfach ein motorgetriebener Generator oder neu auch eine Fotovoltaikanlage. Gegen Ende der Alpzeit werden auch drei «Mööli» zusammengelegt, d.h. dass drei Melkgänge zum Verkäsen zusammen genommen werden. Je nach dem gewünschten Fettgehalt des entstehenden Käses wird die Milch in Näpfen aufgestellt und der aufgezogene Rahm mit einer «Schuefe» oder neu auch einer Zentrifuge abgerahmt.

Butter aus dem Holzbuder. Genau genommen müsste das Wort «Butter» ersetzt werden durch «Schmalz», denn so heisst es auf Appenzellisch. Fabriziert wird es in einem von einem Weissküfer hergestelltem «Buder». Acht Liter Rahm ergeben ungefähr drei Kilo Butter. Wer da meint, man könne einfach den Rahm in den Buder schütten, nach Leibeskräften die Kurbel drehen und dann sei die Butter fertig, der täuscht sich gewaltig. Der Rahm muss zuerst aus Hygienegründen auf 80 °C erhitzt werden, pasteurisieren nennt man das. Anschliessend wird er auf etwa zwölf Grad abgekühlt, etwas Buttermilch zugesetzt und damit die Haltbarkeit verbessert. Etwa 25 Minuten wird dann mit Gefühl die Kurbel gedreht. Nach einiger Zeit wird dann die erste Buttermilch herausgelassen. Zu diesem Zweck wird dann das «Zäpfli» herausgezogen. Ein «Pfupf» verrät, dass es da Druckunterschiede gibt. Anschliessend wird sehr kaltes Wasser zugesetzt, damit kein Geschmier entsteht. Dann kann das ovale «Törli» geöffnet werden und die Butter wird von Hand herausgeholt.

Im «Südhafe» wird genügend heisses Wasser gemacht, der Käse vom Vortag im Käsekeller versorgt und die Abendmilch abgerahmt. Die Milch wird auf die rechte Temperatur erhitzt und nach verschiedenen Arbeitsgängen mit Lab zum Gerinnen gebracht. Der Senn und der «Handbub» unterstützen sich dabei gegenseitig.

Das Abholen der Molken, weitere Pflege und die Vermarktung übernahmen früher die Grempler, heute werden die Milchprodukte oft im Direktverkauf verwertet.

Dann kommt endlich die Zeit für die vielseitigen Arbeiten auf dem Alpgelände und die Besorgung des Viehs. Nach einem «Mittagwiili» werden die umfangreichen Arbeiten auf der Alp fortgesetzt (Unkraut bekämpfen, misten oder Gülle ausführen, Kuhfladen zu Häufchen zusammennehmen, Hagpfähle richten, Holz zum Käsen spalten, Hagungen versetzen und kontrollieren).

Dann ist bereits das Melken wieder dran und am Abend müssen die Käse noch geschmiert werden. Die Nachtruhe haben sie dann redlich verdient.