



Das Ehepaar Reisch mit seinen 13 Kindern.

Von Klaus Jonski, Mittelbiberach

## Hugo Reisch, Käser in Ummendorf

**Sein Lebensweg führte den Molkereimeister Hugo Reisch von Hauerz nach Ummendorf, wo er 28 Jahre im „Oberschwäbischen Milchwerk Ummendorf“ gearbeitet hat. Klaus Jonski erzählt er sein Leben.**

Hugo Reisch legt mir ein Familienbild aus dem Jahre 1941 vor. Auf Stühlen im Schnee die Eltern Anton Reisch, geb. 1886, und Marcella Reisch, geb. 1894. Daneben und dahinter vom Hobbyfotografen, dem Schneider Angele aus Baniswald, ordentlich aufgestellt die Kinder Josef, Hugo, Marcella, Klara, Zitta, Heinrich, Erich, Meinrad, Therese, Monika, Adolf, Agathe, Anton. Bevor ich sie alle gezählt habe, bemerkt Hugo Reisch: „Ich bin in Hauerz auf dem Einöd Hof Krattenberg als 6. Kind von insgesamt 13 Geschwistern am 16. Dezember 1926 geboren. Es ist damals in meinem Elternhaus sehr sparsam hergegangen. Der Grund: Mein Vater hatte für drei Brüder die Bürgschaft übernommen. Es war so, dass mein Großvater noch vor der 1. Inflation, etwa 1918/19, seinen Hof verkauft hatte. Das Geld, das mein Vater von meinem Großvater als Erbe erhalten hatte, konnte er in einen Hof investieren, in den er hineinheiratete. Er hatte so viel Geld, dass er zwei Drittel des Hofes

erwerben konnte. Während die Brüder meines Vaters noch nach Bräuten suchten, kam die Inflation. Das Geld ist immer weniger geworden und zuletzt besaßen die Brüder nichts mehr, halt nur noch ihren Bauernstolz. Als sie dann geheiratet haben und Höfe übernommen haben mit Bankkrediten, verlangte die Bank eine Bürgschaft. Mein Vater wollte seinen Brüdern helfen und hat für sie gebürgt. Dadurch ist ihm selber wenig Geld geblieben.

Also, wir Kinder mussten zum Schaffen gehen. Meine erste Sommerstelle als Hütebub im Alter von sieben Jahren war vom Frühjahr bis Herbst 1934 in Rupprechts beim Bauern Josef Henkel. Meine Großmutter hatte sie mir vermittelt. Die Entlohnung waren Kost und Wohnung und am Ende der Saison noch 10 bis 20 Reichsmark. Vom Frühjahr bis Herbst 1935 und 1936 war ich beim Bauern Michael Bickel im Weidet bei Hauerz. Nur kurz war mein Gastspiel bei einem Bauern namens Angele im Frauenlob. Die Jahre 1937 und 1938 verbrachte ich bei Albert Kiechle, Schindhof bei Hauerz. Dieser Hof existiert heute nicht mehr, weil der Hoferbe im Krieg gefallen ist. Zuletzt habe ich bei Georg Schöllhorn gearbeitet, und zwar in den Jahren 1939 und 1940. An Lichtmess

1941 kam ich heim und musste während des Sommers meinem Vater helfen.“

### Schüler und Hütebub

In den Berichten von Hugo Reisch nimmt das Thema Schule keinen großen Raum ein. Das ist verständlich, denn Kinder, die wie er ihren Lebensunterhalt selbst verdienen mussten, brauchten ihre Energie in erster Linie für die körperliche Arbeit. Reisch: „D' Schual isch so näabaher g'loffa.“ Schon der Schulweg war mühsam. Knapp fünf km betrug die einfache Strecke vom Krattenberg bis Hauerz, die die Kinder Reisch zurücklegen mussten. Im Winter war das besonders mühsam. Leichter hatten sie es, wenn sie den Holzarbeitern begegneten, die in aller Frühe schon von Hauerz aus zum Krattenberg heraufgekommen waren. In den Fußspuren, die die Männer im hohen Schnee hinterlassen hatten, fiel es den Kindern viel leichter, ihren Schulweg Richtung Hauerz fortzusetzen. Im Alter von zehn Jahren fuhr Hugo Reisch bei hohem Schnee auf Fassdaugen zur Schule. Mit etwa zwölf Jahren entwickelte er sich zum Bastler. In einer Abfallgrube baute er aus weggeworfenen Fahrrädern noch verwendbare Einzelteile aus und setzte sie zu einem neuen Fahrrad zusammen.

Hugo Reischs Schulzeit von 1933 bis 1941 fiel vollständig in die Zeit des Nationalsozialismus. Auch in Hauerz veränderte nationalsozialistisches Gedankengut den Schulalltag. Hugo Reisch erinnert sich: „Zuerst hat man bei Schulschluss um 12 Uhr noch den ganzen ‚Engel des Herrn‘ gebetet, speziell bei dem Lehrer Ehrmann, jeden Tag beim 12-Uhr-Läuten. Mit der Zeit hat man dann nur noch ‚Ehre sei dem Vater‘ gebetet. Das ist der Schluss vom ‚Engel des Herrn‘. Schließlich fiel das Gebet ganz weg. Eines schönen Tages hing das Kreuz auf der Seite und an seiner Stelle hing der Adolf. Der Mann hat das aus Über-

*Hof des Bauern Josef Henkel in Rupprechts,  
Gemeinde Hauerz, 1934.*



zeugung getan. Er war Ortsgruppenleiter und ist auch zu Tagungen gefahren. Er ist öfters schon um zehn Uhr weggefahren. Dann hat ein pensionierter Lehrer aus Hauerz die Stunden übernommen. Der Lehrer Ehrmann war so ein überzeugter Nationalsozialist, dass er sich während des Krieges sogar als kranker Mann freiwillig nach Memmingen auf den Flughafen gemeldet hat. Als er jedoch in den Urlaub heimgekommen ist, hatte seine Begeisterung schon etwas nachgelassen. Damals meinte er als braves, idealistisch denkendes Parteimitglied: ‚Wenn sich die Offiziere mit Damen einlassen und ein freudenreiches Leben führen, dann kann man den Krieg nicht gewinnen.‘ Der Lehrer hat sich andererseits sehr dafür eingesetzt, dass man die Arbeit der Bäuerinnen anerkannte.“ Hugo Reisch erzählt weiter: „Da ist einmal ein Mädchen in meiner Klasse nicht in die Schule gekommen. Am anderen Morgen stellte der Lehrer sie zur Rede: ‚Rosl, wo bisch du gwea geschtig?‘ Antwort der Schülerin: ‚Mei Motter hot krank sei wella!‘ Daraufhin ist der Lehrer ausgerastet. Er hat gesagt: ‚Etz schaffet dia Bäuerinna vom Morga bis Obed, und wenn dia tatsächlich amool it kennet, noch sait ma: ‚Ma hot krank sei wella!‘“ In solchen Verdächtigungen drückte sich die Hauerzer Ritterlichkeit gegenüber den Bäuerinnen aus, habe der Lehrer weitergeschimpft. Hugo Reisch vermutet, dass die Frau nicht nur krank, sondern wahrscheinlich sogar ziemlich krank gewesen sei und der verärgerte Ehemann ihr wahrscheinlich vorgeworfen habe, sie wolle sich nur vor der Arbeit drücken.

Gut in Erinnerung sind Hugo Reisch die Chorproben für die Muttererhungen, die der Lehrer und Ortsgruppenleiter Ehrmann in der Gemeinde Hauerz vornahm. Die Feiern hätten in einem Gasthaus stattgefunden und den Müttern sei ein Mittagessen und Kaffee und Kuchen von der Partei spendiert worden. Lachend schließt Reisch diesen Teil seiner Erzählung mit der Feststellung, dass man früher auf dem Lande außer Kindern nichts besessen habe.

### Ein Unfall

Hugo Reisch war noch Schüler, da ereignete sich ein schwerer Unfall, verursacht durch ein Pferd. Betroffen war der Bruder Anton. Reisch berichtet: „Ein Gaul hat meinen Bruder Anton auf den Kopf geschlagen. In das Loch, das er im Kopf hatte, konnte man bis zum 2. Fingerglied hineinfassen. Zuerst ist mal der

Doktor gekommen. Der Doktor hat zugenäht und dabei hat er die vielen Kinder bei uns zu Hause gesehen. Wahrscheinlich hat er gedacht: ‚Do kommt's wohl uff oin it druff a!‘ So stelle ich mir das heute vor. Nach zehn oder vierzehn Tagen kam er wieder und hat die Fäden gezogen. Bald jedoch ist die Naht wieder aufgebrochen und der Eiter ist herausgelaufen. Als die Mutter erfahren hat, dass der Amtsarzt zur Schuluntersuchung nach Hauerz kommt, hat sie meinen zweieinhalbjährigen Bruder Anton auf den Arm genommen und hat ihn in das rund fünf km entfernte Dorf getragen. Der Arzt soll beim Anblick der fürchterlichen Kopfverletzung nur ‚Um Gottes Willen‘ gesagt haben. Dann hat er den Anton mitgenommen nach Leutkirch ins Krankenhaus. Nach 13 Wochen ist mein Bruder quietschdel heimgekommen. Zwar sieht er seitdem auf einem Auge nichts, aber einen Hirnschaden hat er nicht davongetragen.“

So wie der Anton, gehörte auch Hugo Reisch zu den robusten Naturen. Bis auf eine angebliche Gürtelrose, deretwegen ihm eine Ordensschwester der Krankenstation in Hauerz 1937 einen Verband um den Leib anlegte, war er nie ernstlich krank. Noch mit 75 Jahren konnte der ehemalige Hütebub und Käsermeister sagen: „I woiß koine fünf Minuta in meim Läaba, wo mir 's Essa it g'schmeckt hot.“

### **Geschichten aus der Hütebuben- und Kleinknechtszeit**

Lässt man ältere Menschen aus ihrem Berufsleben erzählen und unterbricht sie nicht, dann merkt man gleich, dass die Erzählenden sehr gerne das Erlebte in Geschichten weitergeben. Hier nun einige Kostproben von Hugo Reisch. Ich habe sie vom Dialekt ins Hochdeutsche übersetzt. Zunächst die Bauchwehgeschichte: „Wie das so üblich war, haben die Hütebuben wenig Zeit gehabt, um die Hausaufgaben zu machen. Der Schulweg war auch weit, und ist einmal die Hausaufgabe nicht zustande gekommen, dann hat man eben das Bauchweh gehabt am Morgen. So ein Hausaufgabenbauchweh hatte ich auch einmal, als ich bei dem Bauern Albert Kiechle war. In diesem Hauswesen ist es sehr rau hergegangen. Trotzdem hat sich die Theodora, die Bäuerin, Sorgen um mich gemacht. Sie hat aus Hauerz die Schwester kommen lassen. Als die auf meinem Bauch herumgedrückt hat – ich war von Haus aus kitzlig – da hab' ich lachen müssen. Gefunden hat sie natürlich nichts. Sie hat der

Theodora noch ein paar Anweisungen gegeben, welchen Tee sie mir zubereiten solle, und hat mich dann mit den Worten ‚s wird scho gau!‘ verabschiedet. Als die Schwester weg war, hat mir die Bäuerin gleich einmal mit dem Finger gedroht und mich scharf angeschaut. ‚Bürschle‘ hat sie nur gesagt und mir so zu verstehen gegeben, dass ich auf einen speziellen Tee gar nicht zu warten brauchte.“ Hugo Reisch lacht. „Die Theodora“, sagt er anerkennend, „sie hat das beste ‚häberne Muas‘ gemacht, das ich jemals bei meinen Bauern bekommen habe. Man hat mir das Mus immer extra in einen Teller geschöpft. Dadurch bin ich nie zu kurz gekommen, denn die anderen am Tisch haben aus einer Pfanne gegessen. Den Bauern hat mein Riesenappetit beeindruckt. Immer wieder hat er gesagt beim Anblick der großen Mengen, die ich weggelöffelt habe: ‚Mi ruit's jo it, Bua, aber wo dusch au na?!‘“

Über den Mann der Theodora, den Bauern Albert Kiechle, leitet Hugo Reisch über zur nächsten Geschichte, der Fahrradgeschichte. Die Kiechles hatten einen Sohn und zwei Töchter. Eine davon, sie war damals etwa 22 Jahre alt, hatte sich mit dem Knecht angefreundet, was dem Bauern ganz und gar nicht passte. Jeden Tag gerieten Tochter und Vater wegen dieser unerwünschten Freundschaft auf das Heftigste aneinander. Wie atmete der Bauer auf, als eines Tages, es war im Jahre 1937, Ludwig, der Knecht, nach Ulm zum Militär einberufen wurde. Doch Albert Kiechle hatte sich zu früh gefreut, denn Ludwig ließ sich nicht so einfach abschütteln. Wenn er frei hatte, besuchte er seine Liebste. Wieder gab es Krach. Ludwig blieb eisern. Er besorgte seiner Freundin eine Arbeit in Ulm und hatte sie damit ganz in seiner Nähe. Dem Liebesglück der beiden wäre nichts mehr im Weg gestanden, hätte sich bei dem Mädchen aus dem Allgäu nicht das Heimweh eingestellt. Obwohl es in vielen Auseinandersetzungen in der Familie bewiesen hatte, dass es hart im Nehmen und genau so hart im Geben sein konnte, geriet es ins Heulen, sobald es nach einem Wochenendbesuch auf der Rückfahrt nach Ulm den Kirchturm von Hauerz entschwinden sah. Aufs Ärgste vom Heimweh geplagt, gab Kiechles Tochter schließlich ihre Stelle im weit entfernten Ulm auf und kehrte auf den elterlichen Hof zurück. Aber sie kam nicht alleine heim. Ludwig hatte sein Ersparnis zusammengespart und seiner Braut zum Andenken an ihn ein neues Fahrrad gekauft. In den Augen des Bauern stellte dieses Rad die größte Provokation dar. Da

wagte es doch dieser mittellose Knecht, sich an seine Tochter heranzumachen und seine ernstesten Absichten auch noch groß herauszustreichen, indem er ihr ein Fahrrad schenkte. Jeden Tag erinnerte nun das im Hof stehende Fahrrad den Bauern an diesen vermaledeiten Ludwig, und je länger das Rad stand, desto größer wuchs die Wut des Bauern. Eines Tages platzte dem Albert Kiechle der Kragen, und am Ende eines Wortwechsels mit seiner Tochter schrie er außer sich und zu allem entschlossen: „I schlag dees Fahrrad mit dr Axscht sauber z’amma!“ Die Tochter wusste, dass der Vater mit seiner Drohung ernst machen würde. In ihrer Not packte sie sofort das Rad und schleppte es die steile Treppe hinauf, um es in ihrer Schlafkammer einzuschließen. Gerade als sie das Ende der Treppe erreicht hatte und sich umdrehte, sah sie hinter sich ihren Vater schlagbereit mit der Axt auf den letzten Treppenstufen stehen. Kurz entschlossen hob sie ihren Fuß und gab dem Angreifer einen kräftigen Tritt vor die Brust, so dass dieser samt Axt die Treppe hinunterpurzelte. Das Fahrrad war gerettet.

Ein weiterer Bericht handelt von Wildddieberei. Nicht ausbaufähig für eine Geschichte, aber immerhin aufregend für den damals 12-jährigen Kleinknecht Hugo Reisch war das Erscheinen der Geheimen Staatspolizei auf dem Hof seines Dienstherrn Angele im Frauenlob. Angele war ein Bauer mit großem Landbesitz. Er befand sich in guten wirtschaftlichen Verhältnissen, ganz im Gegensatz zu einem Onkel von Hugo Reisch. Beide Männer wurden am gleichen Tag verhaftet und abgeführt, und zwar wegen Wildddieberei. Während Angele aus Leidenschaft gewildert hatte, war es dem Onkel um die Aufbesserung seines Speisezettels gegangen. Reisch über seinen Onkel: „Der war nötig. Bei demm war jo mein Vatter Bürge.“ Verhandelt wurden beide Fälle vor dem Landgericht in Ravensburg. Nach vier Monaten Untersuchungshaft kam es dann zu einem Urteilsspruch. Hugo Reisch merkt an, dass man den Aussagen erappter Wildddiebe nicht sehr viel Glauben geschenkt habe. Festgeschrieben worden sei dieses Misstrauen in einem kurzen Reim. Der habe gelautet: „Die Wilderer, die lügen, dass sich die Balken biegen.“

### Eine zufriedene Kindheit

Wenn Hugo Reisch aus seiner Kindheit erzählt, dann fällt eines besonders auf: Nirgends beklagt er sich. Auch hegt er keinerlei Groll gegen irgendjeman-

den, weder gegen die Eltern und Geschwister noch gegen irgendeinen seiner Dienstherrn. Reisch schildert ein Leben ohne Komfort. Er schläft auf Säcken, die mit Spreu (Spruil) gefüllt sind. Im Winter ist seine Schlafkammer eiskalt. Wenn er am Morgen aufwacht, dann ist sein Deckbett überzogen von den Eiskristallen seines gefrorenen Atems. Er wäscht sich im Stall. An den Sonntagen sieht er nachmittags für zwei Stunden seine Eltern und Geschwister. Er ist so gut wie gar nicht krank. Dass er als Kind arbeiten muss für seinen Lebensunterhalt, ist in seinen Augen eine Selbstverständlichkeit. Er ist bescheiden und freut sich über alles, was er geschenkt bekommt zu Ostern oder Weihnachten. Dass ihn die Sießener Schwestern aus Hauerz am Tage seiner Erstkommunion zusammen mit anderen weit abgelegenen wohnenden Kindern einladen zu Zopfbrot und Tee, vergisst er ein Leben lang nicht.

Wie viel Hugo Reisch bei seinen verschiedenen Bauern als Hütebub und Kleinknecht verdiente, weiß er heute nicht mehr, aber nicht vergessen hat er, dass er stolz war auf sein eigenes Geld. Er erzählt: „Es war 1938. Wie alle anderen Kinder auch besaß ich eben nur Schuhe, die man schon fünf Mal besohlt hatte, also ausgetretene und minderwertige Schuhe. Mein Traum waren schöne Skischuhe, aber sie waren sündhaft teuer. 40 Mark hätten sie gekostet, damals ein horrendes Geld für einen Kleinknecht. Eines Tages habe ich mir aber von meinem Bauern meinen Lohn geholt und habe mir die Schuhe geleistet. Als der Lehrer in der Schule gesehen hat, dass ich neue Schuhe anhatte, musste ich mich auf einen Tisch stellen, damit alle Kinder sie anschauen konnten. Nachdem auch der Lehrer sie eingehend betrachtet hatte, hat er mir gesagt: ‚Da hast du wirklich etwas Rechtes gekauft!‘“

### Deutschland im Krieg

1939 ist das Jahr, in dem der Zweite Weltkrieg beginnt. Hugo Reisch ist 13 Jahre alt und bei dem Bauern Georg Schöllhorn im Weiler Schöllhorn im Dienst. Der Knecht wird einberufen. Der Bauer muss der Wehrmacht zwei Pferde abliefern. Die Arbeitskräfte in der Landwirtschaft werden von Monat zu Monat knapper. Ohne Einwilligung der Behörden ist ein Stellenwechsel der Dienstboten nicht mehr möglich. In Hauerz wird ein Haus mit Stacheldraht umzäunt und ein kleines Gefangenlager eingerichtet. Die ersten

Gefangenen kommen aus Belgien. Ein belgischer Gefangener muss beim Bauern Schöllhorn in der Landwirtschaft arbeiten.

Hugo Reisch erinnert sich: „Ich war dem immer das Frühstück neidig. Er hat extra einen Tisch gehabt und extra Zucker bekommen und ein gutes Brot. Der Mann war magenkrank. In Ludwigsburg im Lager ist er gestorben. Später, als ich in der Lehre war, 1941/42, habe ich in Hauerz noch einen anderen belgischen Gefangenen kennen gelernt, der in der Käseerei Hölzle gearbeitet hat. Dieser Mann ist bei Kriegsende wieder in seine Heimat zurückgekehrt, hat aber dann schon ab 1953 alle paar Jahre seinen ehemaligen Chef, den Franz Hölzle, in Hauerz besucht. Ich selber bin bei ihm mit meiner Frau ab dem Jahre 1988 mehrmals in Belgien zu Besuch gewesen.“ Im Frühjahr 1941 wird Hugo Reisch aus der Volksschule entlassen und arbeitet erst einmal auf dem väterlichen Hof. Gemeinsam drainieren Vater und Sohn ihre feuchten Grundstücke. Reisch weiß schon, dass er eine Käselehre machen möchte. Als Lehrbetrieb hat er die Käseerei Hölzle vorgesehen, denn dorthin liefert der Bauer Schöllhorn, bei dem er zuletzt arbeitete, seine Milch. Aber es kommt anders. In Hauerz gibt es eine zweite Käseerei, die Käseerei Bärtle. Dort braucht man auch dringend einen Lehrling, und weil Vater Reisch Milchlieferant dieses Betriebes ist, gibt er seinen Sohn dorthin in die Lehre. So beginnt Hugo Reisch also am 23. Oktober 1941 in der Käseerei Karl Bärtle in Hauerz eine Ausbildung als Facharbeiter, allerdings ohne Lehrvertrag. Den würde man dann schon fertig machen, verspricht der Chef, aber nichts geschieht. Nach einem Vierteljahr wird Hugo Reisch aber auf Anraten eines Arbeitskollegen bei seinem Lehrherrn vorstellig und besteht auf den Abschluss eines ordentlichen Lehrvertrages. Der Chef ist verärgert. Da er nur eine Käseerei hat und keine Butterherstellung, weiß er, dass sein Lehrling, wenn er im Besitz eines Lehrvertrages ist, nach zwei Jahren in einen anderen Betrieb abwandern wird, um dort die Herstellung von Butter zu erlernen. Angesichts des Arbeitskräftemangels, verursacht durch den Krieg, passt ihm das nicht. Schließlich willigt er ein und Hugo Reisch erhält seinen Lehrvertrag. Während seiner Lehrzeit bei Bärtle nimmt Hugo Reisch zur Weiterbildung an der Lehr- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Wangen an einem Kurs teil. Ein weiterer Kurs wäre nötig gewesen, aber Karl Bärtle meldet seinen Lehrling einfach gar nicht an. Zur Rede gestellt meint er nur: „Ja no, Hugo,



Hof des Bauern Georg Schöllhorn in Schöllhorn, Gemeinde Hauerz (um 1920).

du bleibsch noch sowieso bei de Soldata. Do käaserscht noch nimme hinterher.“ Bärtle sollte nicht Recht behalten.

### Zum Arbeitsdienst und dann Soldat

Noch nicht einmal 17 Jahre alt, wird Hugo Reisch am 2. August 1943 zum Arbeitsdienst eingezogen. Er kommt nach Bogen am Berg, Straubing. Sein Vater gibt seinen Söhnen, die eingezogen werden, einen guten Rat mit. Er sagt: „Buaba, wenn'r zu de Geil komma kenne, machet dees. Dia werret meh g'scho-net wie d'Leit!“ Hugo Reisch hält sich an diesen Rat-schlag. Er wird Pferdepfleger und transportiert mit einem Pferdefuhrwerk Uniformen und Brot von Strau-

## KARL BÄRTLE HAUERZ IM ALLGÄU

FABRIKATION UND VERSAND ALLGÄUER MOLKEREIERZEUGNISSE

Hauerz den 30. Juli 1943

STATION WÜRZACH

FERNSCHREIBUNG

Zeugnis

POSTSCHECKENKONTO:

STUTTGART 4833

Hugo Reisch, geboren am 16. Dez. 1926 in Krattensberg bei Hauerz Kreis Wangen Allg., war bei mir von 23. Okt. 1941 bis 30. Juli 43 in meinem Käseereibetrieb mit einer täglichen Milchlieferung von 2200.-Kg. als Lehrling tätig.

Während dieser Zeit hatte Reisch, die Gelegenheit, sich in sonst lichen Arbeiten, die in einer Käseerei vorkommen, sich auszubilden

Unter diesen Arbeiten sind in der Hauptsache zu nennen: Milchannahme, Bedienung der Maschinen, Milch u. Rohmuntersuchung, die Herstellung verschiedener Sorten Weißkäse und Tilsiter. Die Behandlung und Fertiglagerung dieser Käse bis zur Konsumreife.

Der Lehrling Reisch hat sich während seiner Lehrzeit sehr gut geführt. Besonders muss ich seinen unermüdlichen Fleiß und seine Arbeitsfreudigkeit betonen. Ehrlichkeit und Redlichkeit war bei ihm selbstverständlich. Wegen Einberufung zum R.A.D. wurde seine Lehrzeit am 1. August vorzeitig unterbrochen.

Ich kann ihn als treuen pflichtbewussten, fleißigen, Arbeitskameraden bestens empfehlen und wünsche ihm auf seinem ferneren Lebenswege alles Gute.

Karl Bärtle  
Karl Bärtle

bing nach Muckenwinkling oder von Bogen nach Muckenwinkling.

Im Dezember wird er nach Regensburg versetzt. Dort trifft er auf einen Oberarbeitsführer, der sich heimlich privat beim Arbeitsdienst zwei Pferde hält. Als Bursche dieses Mannes lernt Hugo Reisch alles, was mit der Pflege des Zaumzeuges und dem Reiten zusammenhängt. Wenn der verheiratete Oberarbeitsführer mit einer seiner diversen Freundinnen ausreiten möchte, dann ruft er im Arbeitsdienstlager an und lässt sich von Reisch die beiden Pferde an die verabredeten Stellen in Regensburg bringen.

Im Januar 1944 wird Hugo Reisch in die Klosterkaserne nach Konstanz eingezogen. Nach sechs Wochen Grundausbildung wird er nach Holland an die Wester- und Osterschelde verlegt. Zum Zeitpunkt der Invasion durch die Amerikaner befindet er sich in der Nähe von Cherbourg. Er macht den Rückzug mit. Im Herbst 1944 stirbt sein Vater, und er erhält Urlaub zur Beerdigung. In der Zwischenzeit haben die Amerikaner bei ihrem großen Vormarsch Reischs Einheit eingekesselt. Sie ist für ihn nicht mehr erreichbar und so wird er nach Heidelberg geschickt. Es folgt für ihn eine Artillerieausbildung in Baumholder. Kurz wird er an der Maginotlinie im Westen eingesetzt. Der Rückzug jedoch geht weiter. Man requiriert Pferde bei den französischen Bauern und fährt Richtung Rhein. Weil viele Straßen durch gefällte Bäume blockiert sind, lässt man zuerst die Geschütze und später auch die Brotzen stehen und reitet weiter Richtung Osten. Schließlich gibt man vor Germersheim den Pferden die Freiheit und setzt die Flucht mit dem Auto fort. Rechtzeitig vor der Sprengung der Rheinbrücke in

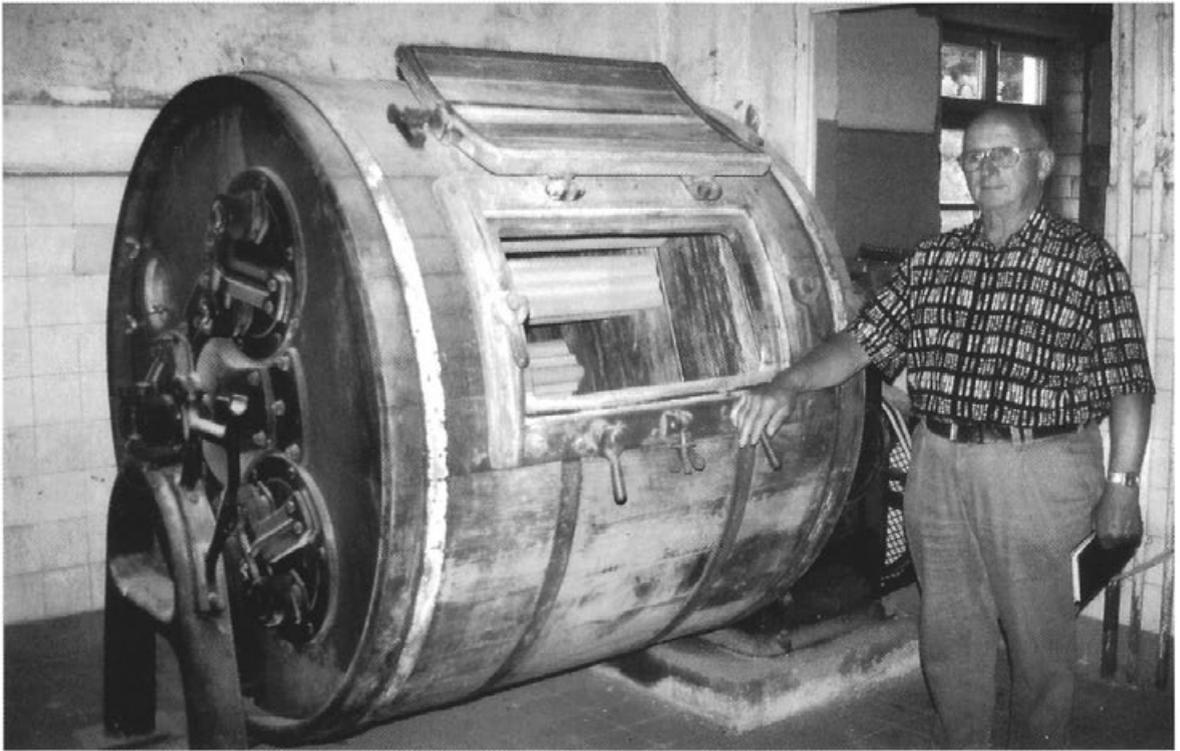
Germersheim gelangen die Soldaten noch auf das östliche Rheinufer. Heilbronn, Ilsfeld sind weitere Stationen. Dann kommt der Befehl, sich in Gruppen bis Memmingen durchzuschlagen. In Memmingen würde die Alpenfestung aufgebaut werden. Hugo Reisch, mit der Umgebung von Memmingen vertraut, nimmt noch einen Kameraden aus Metz und einen aus Österreich mit und macht sich auf den Weg Richtung Memmingen. Sie marschieren nur bei Nacht nach Kompass und Marschrichtungszahl durch Gebiete, die von den Franzosen schon besetzt sind. In der Nähe von Muttenweiler im Kreis Biberach geht ihnen das Brot aus. An der Haustüre einer Mühle läuten sie. Die Müllerin öffnet im 1. Stock ein Fenster und schreit zu den wartenden Soldaten hinunter: „Machet, dass'r weiterkommt, bei eiß send d'Franzose!“ Diesen unfreundlichen Empfang quittiert einer der abgewiesenen Soldaten mit einem Schuss in die Dachrinne. Das wirkt. Sogleich reicht die Müllerin einen Laib Brot heraus. Von Franzosen keine Spur. Frisch mit Nahrung versorgt, zieht die Kleingruppe vorsichtig weiter Richtung Hauerz und kommt wohlbehalten auf dem Krattenberg an.

### Zurück in den Beruf

„Wie haben Sie Ihre Entlassungspapiere bekommen?“, frage ich Hugo Reisch. „Fürstlich!“, antwortet er knapp. Aber dann holt er doch weiter aus und erzählt: „In den Käseereien in Hauerz haben Gefangene gearbeitet. Als die nach der Besetzung durch die Franzosen gegangen sind, war es aus mit der Käse- und Butterproduktion, aber die Franzosen und auch die Bevölkerung waren ja doch auf diese Produkte angewiesen. Nun hatte es sich schnell in der Gemeinde herumgesprochen, dass ich wieder zu Hause sei. Auch der Käser Hölzle hatte es erfahren, und er wollte mich in seinem Betrieb haben. So kam eines Tages ein Riesenauto in den elterlichen Hof gefahren und es stiegen einige Franzosen aus. Zum Führerhaus hinaus lugte aber eine junge Frau. Als sie mich ansprach und zu mir sagte: ‚Hugo, du sottescht zu uns!‘, da erkannte ich sie. Es war Lotte, die Tochter des Käfers Hölzle. Die Franzosen hatten sie auf den Krattenberg gefahren, um mich als Arbeitskraft zu werben. Ich sagte gleich für den morgigen Tag zu, aber daraus wurde nichts, denn da ich keine Entlassungspapiere hatte, wurde ich von einer Waldstreife festgenommen und nach Leutkirch hinter Stacheldraht gebracht. Ich

*Fuhrwerk der Käseerei Franz Hölzle, Hauerz, mit Kisten für Romadur- und Limburger-Käse, um 1914/18.*





Hugo Reisch mit einem 1946 von Franz Hölzle gekauften Butterfertiger.

konnte ihnen aber entwischen und bin wieder auf den Krattenberg zurückgekehrt. Dort erschienen zwei Tage später abermals die Franzosen und brachten mir meine Entlassungspapiere. Von da an hat alles seine Richtigkeit gehabt und ich habe im Betrieb Hölzle meine Lehre, die ich ja beim Bärtle begonnen hatte, fortgesetzt.

Übrigens, an dem Tag, am 16. Mai 1945, als ich beim Hölzle angefangen habe, da habe ich einfach einen Butterkarton genommen und dort hinein meine Klamotten gepackt. Danach habe ich einen Strick um den Karton geschnürt, einen Stecken durchgeschoben, das Paket über den Buckel genommen und bin meinen alten Schulweg runtermarschiert. Als ich am Hause meines ehemaligen Lehrmeisters Bärtle vorbeigekommen bin, da springt der aus dem Haus und sagt zu mir: ‚Ich habe auch erfahren, dass du wieder daheim bist. Ich wäre auch schon bei dir vorbeigekommen, um dich zu holen, aber ich hab’ dir noch ein paar Tage Ruhe gönnen wollen, bevor du wieder bei mir anfängst!‘ Darauf hab’ ich ihm gesagt, dass ich schon beim Hölzle zugesagt hätte. Bei jeder Käseherstellung entsteht auch Rahm. Bärtle, der zwar Käse produzierte, aber keine Butter, lieferte seinen Rahm an die Markenbutterei Hölzle. Als er einmal alle Mitarbeiter verloren hatte, wurde ich von meinem Chef für etwa vier Wochen zu ihm als Aushilfe rübergeschickt.“

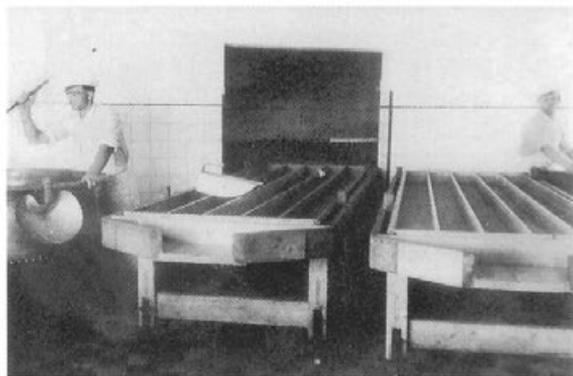
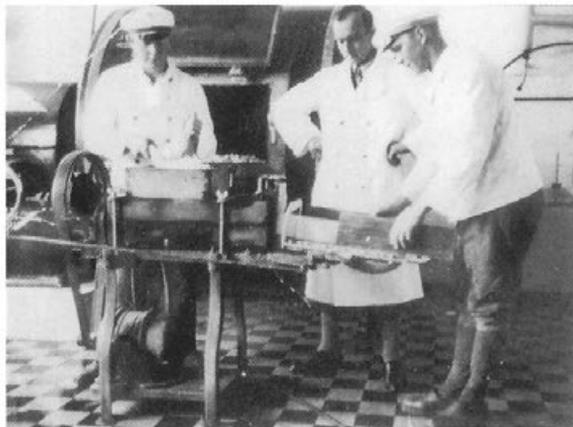
#### Als Geselle bei der Firma Hölzle

Am 11. Dezember 1946 legt Hugo Reisch in Wangen seine Molkereihilfenprüfung ab. Als er am 31. August 1949 Hauerz verlässt, erhält er von Franz Hölzle folgendes „Zeugnis. H u g o R e i s c h, geb. am 16. Dezember 1926 zu Krattenberg Gemeinde Hauerz, ist bei uns seit 16. Mai 1945 bis 31. August 1949. Im Dezember 1946 legte er die Gehilfenprüfung ab in der Staatl. Lehr- u. Forschungsanstalt in Wangen i/Allg. Während dieser Zeit hat er sich sehr fleißig, willig, ehrlich und kameradschaftlich benommen.

Er ist selbstständig und zuverlässig in der Fabrikation von Markenbutter – Weichkäse – wie Stangen =

*Käserei Franz Sales Hölzle in Hauerz, um 1914.*





*Käserei Starkenhofen, Gemeinde Seibranz:  
Betriebsleiter Rampp mit Molkereigehilfen in  
Arbeitskleidung mit den typischen Holzgalo-  
schen und zwei Spanntische für die Limbur-  
ger Käse-Herstellung, um 1930.*

Romadur = u. Tilsiter, sowie auch in den Untersuchungen von Milch und Rahm. Der Austritt erfolgte auf seinen eigenen Wunsch, um weitere Fachkenntnisse und Fortschritte zu erwerben.“

Viele angenehme Erinnerungen hat Hugo Reisch aus der Zeit bei Franz Hölzle in sein Leben mitgenommen. Er erzählt: „Beim Hölzle war es so: Neben der Käserei trieb man noch einen Bauernhof um. Auf dem Hof waren ein Schweizer und ein Rossknecht beschäftigt. Die Schwestern des Käasers haben als Mägde gearbeitet. Ich selber habe auch draußen auf dem zwei km vom Ort gelegenen Hof arbeiten müssen, wenn man das Heu oder das Getreide geerntet hat. Der Schweizer und der Rossknecht sind jeden Tag um 12 Uhr zum Essen nach Hauerz in die Käserei gekommen. Dabei hat man gleich über die anstehenden Arbeiten gesprochen. Beim Mittagessen saßen der Chef und seine drei bis vier Angestellten im Wohnzimmer, während die Frauen in der Küche aßen. Das hatte sich so eingebürgert. Beim Käser Bärtle war das z. B. nicht üblich. Da aßen Männer und Frauen an einem Tisch. Wir haben bei Hölzles jeden Tag gut ge-

gessen. Dafür war der Betrieb schon bekannt. Beim Schlachten habe ich mitgeholfen. Bis der Metzger den Schussapparat hergerichtet hatte, hatte ich die Sau schon mit der Axt totgeschlagen. Über die Arbeit hat man sich als Angestellter keine Gedanken gemacht. Dass man was geleistet hat, war selbstverständlich. Der Chef hat mitgearbeitet.

Weihnachten war immer ein großes Fest. Die ledigen Schwestern des Chefs waren musikalisch. Eine Schwester war sogar Organistin und hat den Kirchenchor geleitet. Am Heiligen Abend haben die Schwestern sehr schön gesungen. Es war ein sehr gutes Familienleben.

Eine der Schwestern war Näherin. Sie hat mir 1946 zu Weihnachten einmal ein Hemd genäht. Ein ordentliches Hemd mit einem ordentlichen Kragen habe ich nach meiner Rückkehr aus dem Krieg doch gar nicht mehr besessen.“

#### **Milchgeldauszahlung in Altmannshofen**

Die Milchgeldauszahlung in den Käsereien auf dem Lande erfolgte in bar. Durch einen Anschlag wurde den Bauern der Auszahlungstermin bekannt gegeben. Ausgezahlt wurde in einer Wirtschaft. Wer nicht kommen konnte, der holte eben am anderen Tag das Geld im Hause des Käasers ab. Lehrlinge hatten mit dem Verbuchen der angelieferten Milch und der Auszahlung des Milchgeldes nichts zu tun. Das war Aufgabe des Käasers. Als Hugo Reisch, nachdem er 1949/50 in Starkenhofen Gemeinde Seibranz gearbeitet hatte, 1950 eigenverantwortlich die Käserei des Karl Huberle in Altmannshofen übernahm, musste er sich zum ersten Mal mit dieser Abrechnungsmaterie befassen. Er berichtet folgendes darüber: „Jeder Bauer, der Milch ablieferte, hatte ein Milchbuch. Die Eintragungen im Milchbuch und in der Liste des Käasers haben übereinstimmen müssen. Beim ersten Mal, als ich die Milchlieferungen zusammengezählt habe, musste ich noch einige wenige Unstimmigkeiten in Ordnung bringen. Dann habe ich dem Chef die Liste mit dem Fahrrad ins 16 km entfernte Haslach gebracht. ‚Duscht am Samschtig d’Mill auszahla!‘, hat er mir dann gesagt, ‚i komm’ s erschte Mool nauf uff Altmannshofa.‘ Huberle kam also mit 8000 bis 9000 DM nach Altmannshofen und stapelte die Geldscheine und das Münzgeld vor sich auf dem Wirtshaustisch auf. Jeder Bauer musste den Empfang des Geldes quittieren.

Nach dieser Einführung in das Milchgeldauszahlen durch den Chef habe ich dann zu jedem Monatsende die Auszahlung alleine vorgenommen. Mit dem Fahrrad habe ich die 8000 bis 12 000 DM von Haslach geholt. Ein Auto habe ich als Käser noch nicht gehabt.

Wenn der Chef am Milchzahltag selber kam, um mit den Bauern ein besonderes Thema zu besprechen, hat es in der Wirtschaft ein Vesper mit Käse oder auch mit Wurst gegeben. Die Bauern waren sparsam. Manchmal hat der Käser von diesem oder jenem aber etwas Kleingeld bekommen als Trinkgeld.

Viele auswärtige Bauern von den Einödhöfen haben ihr Milchgeld ungern abends abgeholt, denn sie fürchteten, nachts auf ihrem Heimweg von Banditen überfallen und ausgeraubt zu werden, da ja die Milchgeldauszahlungen immer durch Anschlag an der Käserei öffentlich bekannt gegeben wurden.

Ein Teil der Einödbauern kam also nicht und die, die kamen, wollten ihr Geld gar nicht mitnehmen. Die sagten dann zu mir: ‚Nemm's mit hoi zu dir und geisch mir's noch morga!‘ Das war mir gar nicht recht, denn ich habe ganz allein über der Käserei gewohnt und die Tür in meine Wohnung hat nicht einmal ein Schloss gehabt. Ich habe darum die Bitte abgelehnt und habe mich mit dem Kirchenpfleger verständigt, der in seiner Wohnung einen Geldschrank stehen hatte. Die Sache lief dann so: Wenn ich fertig war mit der Auszahlung, dann ging ich von der Wirtschaft mit dem restlichen Geld hinüber zum Kirchenpfleger. Dort klopfte ich an das Schlafzimmerfenster. Dieses öffnete sich. Eine Hand griff nach der dargebotenen Geldtasche. Das Fenster schloss sich wieder, alles wortlos. Eingeschlossen im Geldschrank des Kirchenpflegers war das Geld sicher. Bevor die Bauern am anderen Morgen gekommen sind, habe ich es bei ihm geholt. Ich habe das Geld nie nachzählen müssen. Es hat immer gestimmt. Ab 1956 wurde dann das Milchgeld in Altmannshofen überwiesen.“

### **Käser Huberle ist begeistert**

Im Frühjahr 1952 lässt sich Hugo Reisch im Käsereibetrieb Altmannshofen beurlauben, und er belegt vom 20. Februar bis 30. Mai 1952 einen Fortbildungslehrgang für Molkereihilfen an der Staatlichen Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt in Wangen im Allgäu. Im Anschluss daran nimmt er noch zwei Monate an einem Meisterkurs teil und legt am 7. August 1952 seine Meisterprüfung ab. Aus

der Sicht seines Chefs, des Karl Huberle, wäre dieser ganze Ausbildungs- und Fortbildungsrummel gar nicht nötig gewesen. Hugo Reisch: „Die Landkäser haben vom vielen Studieren nicht viel gehalten. Darum hat der Chef, bevor ich mich zur Meisterprüfung angemeldet habe, zu mir gesagt, dass ich seinetwegen die Kurse und die Prüfungen gar nicht machen müsse und auch ohne die ganzen Schulungen bei ihm bleiben könne, bis zu meinem Tode.“ So lange Hugo Reisch sich also in Wangen fortbildet, wird der Käsereibetrieb in Altmannshofen von einem Verwandten weitergeführt, nicht sehr zum Nutzen der Firma, denn der Käser hat Alkoholprobleme. Nach der Prüfung nimmt Reisch seine Arbeit in Altmannshofen wieder auf. Der Chef teilt ihm mit, dass er die Weichkäseerei in eine Emmentalerkäserei umfunktionieren wolle. Zwar ist Hugo Reisch zunächst nicht von dieser Idee begeistert, aber dann lässt er sich doch überzeugen. Er erinnert sich:

„Die Umstellung auf Emmentaler fand im Oktober 1952 statt. Die Bauern mussten sich bei der Fütterung der Kühe umstellen, bekamen aber dafür auch ein Drittel mehr für die Milch. Im ersten Winter haben wir nur einen Laib täglich gemacht. Im Februar 1953 hatten wir 28 reife Emmentalerlaibe. Bei der Qualitätskontrolle durch das Landwirtschaftsministerium erhielten 20 Laibe das Prädikat ‚Markenkäse‘ und acht Laibe das Prädikat 1. Klasse. Über dieses ausgesprochen gute Abschneiden bei der Qualitätskontrolle war der Karl Huberle so begeistert, dass er den ganzen Tag im Betrieb herumgelaufen ist und von Zeit zu Zeit laut gesagt hat: ‚Mein lieber Mann, 20 Markenkäs' und acht Einser!‘“

Im Zusammenhang mit der Qualität der Käseprodukte interessiert mich die Frage, wie man damals mit der Milch kranker Tiere umgegangen ist.

Reisch meint dazu: „Nach dem Zweiten Weltkrieg hatten ja viele Kühe TBC. So lange die TBC nicht offen war und vom Tierarzt im Stall nicht behandelt wurde, so lang hat der Bauer die Milch abgeliefert und man hat daraus Käse gemacht. Außerdem kann das Tuberkelbakterium im Emmentalerkäse nicht überleben. Es ist nach drei Wochen tot. Bei der Maul- und Klauenseuche erinnere ich mich an einen Hof, der eine gewisse Zeit die Milch nicht abliefern durfte. Milch von Kühen, deren Euter man mit Penizillin behandelte, haben wir nicht annehmen können, da Penizillin die Bakterien vernichtet, die bei der Käseherstellung verwendet werden. Genauso schädlich

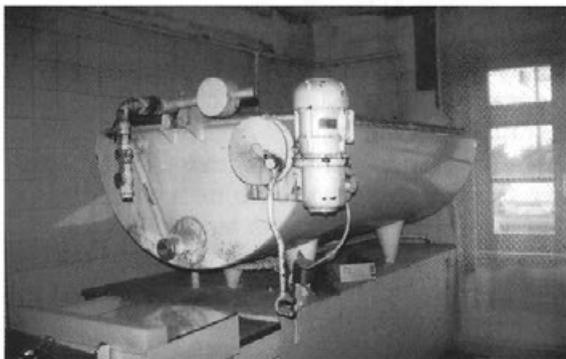
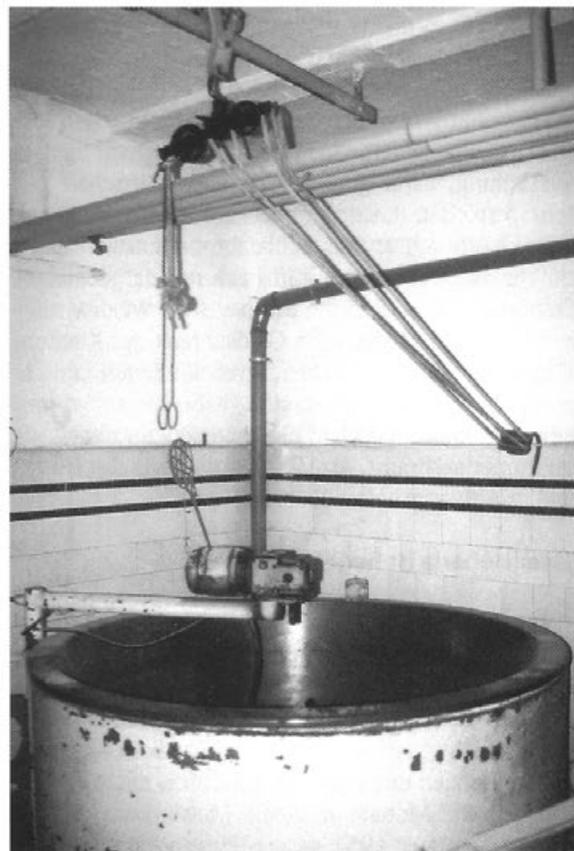
für die Herstellung von Emmentalerkäse ist die Milch aus Stallungen, in denen Silofutter und Melasse verwendet wird.“

### Backsteinkäse, Stangenkäse und Emmentaler

Als ich zwischen 1951 und 1955 in Winterstettenstadt in den Ferien oder an schulfreien Nachmittagen bei verschiedenen Bauern arbeitete, da wusste ich schon immer im Voraus, was es abends zum Vesper geben würde: Brot, Butter, Most und Backsteinkäse, mundartlich „Bacschoikäs“. Gelegentlich gab es zum Brot auch Blut- oder Leberwurst aus der Dose, aber meistens stand Backsteinkäse auf dem Tisch. Zwar hatte die Magd oder die Bäuerin vor dem Servieren die schmierige Schicht rund um den Backsteinkäse schon abgeschabt – man nannte das „den Käse rasieren“ –, aber diese Maßnahme verbesserte nur sein Aussehen, sie minderte nicht seinen intensiven Geruch. Auch als saurer Käse mit Essig und Zwiebeln blieb der Backsteinkäse, was er von Anfang an war: ein Stinkerkäse. So weit meine Erinnerungen an diese Käsesorte.

Seit ich mich mit Hugo Reisch über seinen Beruf unterhalten habe, weiß ich, dass ich gar keine Erinnerungen an einen Backsteinkäse haben kann, da ich, laut Hugo Reisch, weder einen Backsteinkäse gesehen noch gegessen haben könne, da dieser Käse in der Form und der Größe eines Backsteines, so weit seine Erinnerung reiche, nie hergestellt worden sei und er jetzt auch schon 75 Jahre alt sei. Er habe diesen Limburger Käse immer nur als Stangenkäse produziert.

*Gerätschaften der 1971 aufgegebenen Käse-  
rei Hölzle in Hauerz: Rahmreifer zur Her-  
stellung von Sauerrahmbutter, Edamer-Press-  
e und Kessel zur Emmentaler-Herstellung.*



Hugo Reisch beschreibt die Reifung des Limburgers, der seit 1830 im Allgäu hergestellt wird, folgendermaßen: „Drei Wochen lang wird der Limburger zweimal wöchentlich geschmiert. Man schmiert ihn nicht unbedingt mit Salz ein, damit er nicht schimmelt, sondern es genügt, wenn man ihn ohne Zutaten mit der Hand schmiert. Die Schmiere bildet sich an der Oberfläche. Ist der Käse zu trocken, dann macht man ihn ein bisschen nass. Das Käseschmieren nimmt bei der Herstellung des Limburgers mindestens ein Drittel der Arbeitszeit in Anspruch. Gegen den Käsegeruch gibt es ein einfaches Mittel: Man wäscht sich die Hände.“ Reisch bleibt bei den Weichkäsesorten. Er nennt den Erntekäse, den man hauptsächlich an die Bauern geliefert habe. Der Erntekäse sei ein etwas weicherer Tilsiter gewesen und habe einen höheren Fettgehalt gehabt, was körperlich schwer arbeitende Leute in der Landwirtschaft sehr geschätzt hätten.

Reisch bemerkt weiter, dass der Limburger in Stangenform im Allgäu einen Fettgehalt von 20 bis 40 % in Trockenmasse gehabt habe. Nur im Zweiten Weltkrieg sei der Fettgehalt auf bis zu 10 % in der Trockenmasse abgesenkt worden. Dieser Magerkäse, für die zivile Bevölkerung bestimmt, sei nicht besonders bekömmlich gewesen. Für Heereslieferungen habe man aber fettere Käse hergestellt. Der magere Käse hätte sich für den Transport auch gar nicht geeignet. Er wäre ausgetrocknet.

Im Wortlaut möchte ich wiedergeben, was Hugo Reisch über die Herstellung des Emmentalers erzählt: „Während man den Weichkäse mit der Schapfe schöpft und das Käsewasser auf dem Spanntisch abläuft, holt man den Emmentaler mit einem Tuch als Ganzes aus der Wanne. Die Molke läuft durch das Gewebe des Tuches ab. Anschließend wird der Teig gepresst. Aus etwa 800 bis 1000 l Milch gewinnt man den Teig für einen Laib. Emmentaler Käse ist immer 45 %ig. Nach dem Pressen bleiben die Käselaipe 24 Stunden im Tuch liegen. Es folgt ein Salzbad von zwei bis drei Tagen. Anschließend landen die Laipe für eine Woche im kalten Keller. Danach schließt sich eine Lagerung in einem beheizten Raum an mit einer Raumtemperatur an der Decke von 28 bis 29° C. Die Käselaipe wandern in den Lagerregalen von unten nach oben, werden oben horizontal weiterversetzt und gelangen Stufe für Stufe wieder in das unterste Regal. Bis der Emmentaler nach ca. acht Wochen Lagerung fertig ist, wird er mehrmals mit Salz abgerieben. Ob er reif ist, kann man durch Klopfen überprüfen. Der Rei-



*Die Käserwohnung der Sennereigenossenschaft Hitzenhofen.*

fungsprozess ist heftig. Das sieht man, wenn man z. B. mitten in einem 70 bis 100-kg-Laib ein Fünfmärkstück einschließt. Der Käse schafft den Fremdkörper raus. Nach zwei Stunden ist die Geldmünze an der Oberfläche.

Noch ein Wort zur Molke. Bei der Käseproduktion bleibt nach dem Herausfiltern der festen Bestandteile aus der Milch nur noch das Käsewasser übrig. Dieses Käsewasser wurde den Bauern umsonst zurückgegeben und zwar im Verhältnis zur abgelieferten Milchmenge. Es diente als Schweinefutter.“

### **Die Entlohnung als Käserlehrling und Käser**

Hugo Reisch kann meine Frage nach dem Einkommen eines Käserlehrlings in den Jahren 1941 bis 1943 nicht genau beantworten. Er meint: „Ich nehme an, dass ich etwa 30 RM im Monat verdient habe, aber Geld hat während des Krieges sowieso gar keine Rolle gespielt. Essen war das Wichtigste! Man hat im Haushalt des Käasers mitgegessen. Und dann hat man ja noch das Zimmer gehabt. Gleich nach dem Krieg hat man Kompensationsgeschäfte gemacht. Von einem Käsehändler aus der Schuhstadt Balingen habe ich z. B. einmal ein Paar Schuhe bekommen. Mit dem Trinkgeld waren die Käsehändler knickrig. Für das Aufladen von 50 Kisten Käse mit einem Einzelgewicht von 50 bis 70 Pfd. haben sie einem vielleicht 50 Pf gegeben, obwohl das eine schwere Arbeit war. So ab 1949 war dann der Verdienst bei voller Kost und Wohnung im Monat 70 bis 90 DM. Die Anzahl der Arbeitsstunden haben da keine Rolle gespielt. Die hat man nicht gezählt. 1950 hat man schon 120 DM Lohn gehabt bei voller Kost und Wohnung. Auch bei den Genossenschaften war das so.“

Ab 1950 – ich war damals in Altmannshofen – verköstigte ich mich selber. Mittags ging ich zum Essen ins Gasthaus. Dafür erhielt ich 100 DM monatlich mehr und kam auf etwa 200 DM. Nach meiner Meis-

terprüfung, ebenfalls noch im Ein-Mann-Betrieb Altmannshofen, wurde das Einkommen etwas erhöht. Neben meiner Meisterprüfung gab es für eine Lohnerhöhung noch einen weiteren Grund: Ich musste den Betrieb von Weichkäseproduktion auf Emmentalerproduktion umstellen. Statt 200 DM verdiente ich nun etwa 300 DM im Monat. 1956 wechselte ich zur Molkereigenossenschaft Hitzenhofen, Krs. Memmingen, Bayern, weil ich dort eine Käserei mit Wohnung vorfand. Die Wohnung war frei, aber ich hatte zwei Gesellen und denen musste ich zwei Zimmer abtreten und sie verköstigen. Da ich noch ledig war, ließ ich das Essen von einer Bäuerin zubereiten. Weil ich in Hitzenhofen für die Markenprodukte Prämien erhielt, verbesserte sich mein monatliches Einkommen um 100 DM auf rund 400 DM. Im Oberschwäbischen Milchwerk Ummendorf, in dem ich ab 1958 arbeitete, wurde ich nach Stunden bezahlt. Der Stundenlohn lag 1958 bei 1,50 DM und passte sich danach den sich ändernden Lebensverhältnissen an.“

Hugo Reisch macht noch einige Anmerkungen darüber, wie sich seine berufliche Tätigkeit vor dem Hintergrund politischer Veränderungen und technischer Neuerungen wandelte. Er meint: „Am Beginn meiner beruflichen Tätigkeit war die Handarbeit vorherrschend; etwa 90 % aller Arbeiten wurden im reinen Käsereibetrieb von Hand erledigt. Als Maschinen gab es lediglich die Milchzentrifuge und die Milchpumpe. Milcherhitzer hat man in meinem Lehrbetrieb nicht gehabt. Man hat viel mit den Händen in der Milch, in der Molke und im Wasser gearbeitet und man trug immer eine Schürze. In der Molke war der

Fußboden immer feucht und rutschig, aber man hat sich dementsprechend vorsichtig bewegt. Vor 1945 trug man Lederstiefel, auf die man eine Holzsohle genagelt hatte. Nach der Währung 1948 kamen die Gummistiefel auf. Am Ende eines jeden Arbeitstages war man durchgeschwitzt und nass. Es war eine anstrengende Arbeit. Gegen Ende meiner beruflichen Arbeitszeit machte man zwar 90 % mit Maschinen bzw. mit Automaten, aber weil man immer mehr Arbeitskräfte einsparte, wurde der Druck auf das noch verbliebene Personal trotz Automatisierung nicht geringer. Zur Zeit des Nationalsozialismus wurde die Qualität der Produkte gefördert. So gab es z. B. monatliche Butter- und Käseprüfungen, wobei die Ware nach einem 20-Punkte-System bewertet wurde.

Mit Beginn des Zweiten Weltkrieges wurden die Lebensmittelkarten eingeführt und damit die sogenannte ‚Lebensmittelwährung‘ geschaffen. Käserei- und Buttereibesitzer, aber auch Bäuerinnen, die Gänse und Enten hielten, konnten nun ihre Produkte gegen Bettbezüge, gute Stoffe und Schuhe eintauschen, gemäß der Formel ‚Hast du Speck? Ich habe Friedensware.‘“

### Ein Leben ohne Arbeitsamt

Ist es Zufall, dass Hugo Reisch seinen Rückblick über sein Berufsleben mit der Feststellung beginnt, er habe in seinem ganzen Leben nie die Hilfe eines Arbeitsamts in Anspruch nehmen müssen? Ich glaube nicht. Aus seinen Worten spricht die Lebenserfahrung eines Menschen, der sich von Kindesbeinen an selbst durchboxen musste. Und auf diese Leistung ist er stolz. Reisch orientiert sich von Jugend an am Lebenspraktischen. Als in seinem Elternhaus das Essen knapp wird, nimmt er eine Stelle als Hütebub an. Mit 14 Jahren gibt ihm sein letzter Bauer einen guten Rat: „Werd' Metzger oder Käser, dann ist dir wenigstens das Essen sicher!“ Kein schlechter Rat in einer Zeit großer Arbeitslosigkeit.

So beginnt Reisch am 1. November 1941 bei der Fa. Bärtle in Hauerz eine Lehre im Molkereifach. 1943 im August unterbricht er sie, weil er zum Reichsarbeitsdienst (RAD) und anschließend zum Militär eingezogen wird. Nach Kriegsende im Mai 1945 setzt er seine Lehre bei der Fa. Hölzle in Hauerz fort und beendet sie 1946 mit der Gesellenprüfung. Weil er sich sehr gut mit der ganzen Käserfamilie versteht,

Das Gebäude des Oberschwäbischen Milchwerks in Ummendorf.





**KARL HUBERLE - MOLKEREI HASLACH**    üb. Leutkirch  
 DEUTSCHE MARKENBUTTER UND ALLGÄUER WEICHKÄSE    Württ. Allgäu

Postenschrift: Karl Huberle Molkerei Haslach über Leutkirch

Fernruf Tannheim 40  
 Bahnstation Mooshausen

Postcheckkonto Stuttgart 6046  
 Bankkonten:  
 Darlehenskasse Haslach  
 Kreissparkasse Biberach Giro 1909

Ihr Zeichen                      Ihre Nachricht vom                      Mein Zeichen                      Tag

31. 8. 1956

**Z e u g n i s**  
 =====

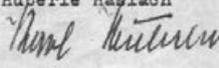
Herr Hugo R e i s c h , geboren am 16. Dezember 1926 in Kratt-  
 tenberg/Hauz Kreis Wangen, war in unserem Betrieb in Alt-  
 mannhofen vom 17. Juli 1950 bis zum heutigen Tage als Meister-  
 käser tätig.

Herr Reisch fabrizierte anfangs Weichkäse, stellte dann auf  
 Emmentalerfabrikation um und hat hiermit sehr gute Erfolge er-  
 zielt.

Alle seine Arbeiten hat er zu unserer vollsten Zufriedenheit  
 ausgeführt. Weder Arbeit noch Mühe hat er gescheut um einwand-  
 freie Qualität herzustellen und was ihm auch durchaus gelang.  
 Ganz besonders ist seine absolute Sauberkeit hervorzuheben.

Das Zusammenarbeiten mit Herrn Reisch war mit uns wie mit sei-  
 nen Mitarbeitern sehr angenehm.

Herr Reisch scheidet heute auf eigenes Verlangen aus unseren  
 Diensten. Wir bedauern seinen Austritt aufrichtig und wünschen  
 ihm auf seinem ferneren Lebenswege alles Gute.

Molkerei Huberle Haslach  


vollzieht diesen Stellen-  
 wechsel, weil in der Molke-  
 rei Hitzenhofen eine kom-  
 plette Käserwohnung vor-  
 handen ist und er sich mit  
 dem Gedanken trägt, eine  
 Familie zu gründen. Weil zu  
 dieser Zeit die Molkerei ei-  
 nes Dorfes gleichzeitig Infor-  
 mations- und Kontaktstelle  
 ist, lernt er unter den jungen  
 Leuten ein Mädchen ken-  
 nen. Er heiratet. Da seine  
 Frau zufällig die Tochter des  
 Vorstandes der Molkereige-  
 nossenschaft Hitzenhofen  
 ist, halten es die jungen Ehe-  
 leute auf lange Sicht gesehen  
 für besser, eine Arbeitsstelle  
 zu suchen, bei der ver-  
 wandtschaftliche Beziehun-  
 gen keine Rolle spielen.  
 Durch eine Immobilienan-  
 zeige wird Hugo Reisch auf  
 Ummendorf aufmerksam. Er  
 bewirbt sich im „Ober-  
 schwäbischen Milchwerk  
 Ummendorf“ und tritt dort  
 am 1. Dezember 1958 seine  
 Arbeit an. Bis zu seinem Ru-

bleibt er bis 1949 an dieser Stelle. Durch einen Stel-  
 lentausch arbeitet er vom 1. September 1949 bis 15.  
 Juli 1950 in dem Markenbutter- und Weichkäse-  
 betrieb Starkenhofen.

Im Jahre 1950 tritt er in die Fa. Huberle, Haslach,  
 ein, wo ihm die Molkerei Altmannshofen/Leutkirch  
 als Ein-Mann-Betrieb anvertraut wird und wo er sechs  
 Jahre beschäftigt ist. Im Verlauf dieser Zeit macht er  
 auch seine Meisterprüfung an der Milchwirtschaft-  
 lichen Lehr- und Forschungsanstalt Wangen. Zum  
 1. September 1956 wechselt er zur Molkereigeno-  
 senschaft Hitzenhofen, Krs. Memmingen, Bayern. Er

hestand im Jahre 1986 bleibt er dem Betrieb, der seit  
 1983 zum Milchwerk Schwaben/Ulm gehört, treu.  
 In die Ummendorfer Zeit fallen wichtige Familiener-  
 eignisse: Geburt und Heranwachsen von drei Kin-  
 dern, der Bau eines Eigenheimes und die Ausbildung  
 der Kinder. Status des Ehepaares Reisch im Jahre  
 2001: Ruheständler und Großeltern von acht munte-  
 ren Enkelkindern!

Bildnachweis

Alle Abbildungen vom Autor.