

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Emmentaler im Mattiggau.

Hart an der Grenze unseres Heimatlandes gegen dem alt-ehrwürdigen Erzbistum Salzburg zu, liegt auf einer Hochfläche, von schönen deutschen Wäldern umrahmt, im Mattiggau ein schmuckes Dörfchen, dessen Häuser und grüne Matten von üppigen Wiesen an eine Hochgebirgslandschaft erinnern. Dort können wir die Erzeugungstätte des oberösterreichischen Emmentalerkäses besuchen. Seit Jahrzehnten wurde dort in einem alten Innviertlerhäuschen, wo sonst in der Regel der Auszugsbauer sein Pfeifchen in der wohlverdienten Ruhe raucht, Käse erzeugt.



Molkerei-Genossenschaft Lengau, Post Friedburg

Sorge und Not des Bauernstandes, Kräftigung der Kapitals- und Geistesbildung, Freimachung von den Hyänen der Wirtschaft ließen die strebsamen Bauern nicht mehr rasten und ruhen, bis im Jahre 1926 unter Führung des Ackerbauern Josef Schinwald eine Molkereigenossenschaft gegründet und nach einigen Jahren (1929) durch Fleiß und Ausdauer in den Besitz der schmucken Emmentalerstätte kam. Man leistete Robott wie zu Urgroßvaters Zeiten, schaffte wie Bienen im Stocke, den Blick nach aufwärts und vorwärts gerichtet, um die kommenden schweren Zeiten, mit einem neuen Lebensnerv gestählt, zu meistern. Dabei vergaß man auch nicht auf die Wirtschaft daheim, die feste Grundlage eines solchen Betriebes. Man züchtete hochwertiges Pinzgauer Vieh, streute Kunstdünger, baute Düngeranlagen, scheute nicht den Ankauf von teuren Grassamen,