

**Zeitschrift:** Toggenburger Jahrbuch  
**Band:** - (2002)

**Artikel:** Aus der Museumslandschaft Toggenburg: das Sennerei-Museum Unterwasser

**Autor:** Bosshard, Hulda

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-882876>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Aus der Museumslandschaft Toggenburg: das Sennerei-Museum Unterwasser

Die ältesten, ins Mittelalter zurückreichenden Urkunden des obersten Toggenburg befassen sich durchwegs mit Produkten der Viehwirtschaft: einerseits in Verzeichnissen von Abgaben an das Kloster Alt St. Johann, anderseits im Zusammenhang mit Entschädigungen aus der Alpnutzung. An der Bedeutung der Milchwirtschaft hat sich bis heute nur wenig geändert. Dieses Traditionsbewusstsein kommt auch durch die Eigeninitiative von Frau Hulda Bosshard zum Ausdruck, die 1977, nach dem Wegzug aus der Käserei, im Haus Rotenbrunnen an der Dorfstrasse in Unterwasser ein kleines Sennerei-Museum einrichtete. Es enthält nebst Gegenständen zum Buttern und Käsen auch viele Alltagsgegenstände des 20. Jahrhunderts, der bäuerlichen Tradition von Alpfahrt, Senntumsmalerei und Tracht.

*Hulda Bosshard*

Die Museumsobjekte sind mit dem Leben von Gottlieb und Hulda Bosshard eng verwoben, die den Familienbetrieb 1947 übernahmen und während 30 Jahren die Käserei in der Stofel

Haus Rotenbrunnen an der Dorfstrasse Unterwasser.





«Mit dem Holzwagen holte man bei den Bauern Milch und bediente die Hotels mit Milchprodukten. Jeden Monat wurde die Milch auf Haltbarkeit und Sauberkeit geprüft. Die grosse Käseform diente dazu, aus der Magermilch einen Käse zu fabrizieren. Dieser wurde getrocknet und zu Mehl verarbeitet, das als Leim in der Schreinerei verwendet werden konnte.»

führten. Über die Entstehung der Käserei schreibt Hulda Bosshard im Begleittext zur Ausstellung:

«Nach dem Ersten Weltkrieg war eine grosse Krisenzeit. Die Bauern wurden für die Butter und den Käse schlecht bezahlt, denn damals musste jeder Bauer die Milch selber verarbeiten. Einige Bauern planten, in der Neuwies eine Käserei zu erstellen, aber keiner wollte sich für die Beteiligung unterschriftlich verpflichten. In den Jahren 1920/21 errichtete Ulrich Bosshard einen Raum für die private Milchverwertung. Die Bauern wollten ihm die Milch zur Verarbeitung geben und Butter und Käse zurücknehmen. Ulrich Bosshard war jedoch mit diesem Vorschlag nicht einverstanden und kaufte die Milch zum Grundpreis. Die Magermilch und Schotte nahmen die Bauern zum Teil zurück. 1922 betrug die Tagesmilch 150 Liter. Die Milchmenge musste mit einem Stab gemessen werden. 1932 wurde die Milchgenossenschaft gegründet und von da an auch jedes Jahr ein Milchvertrag gemacht. Erst nachdem ein Vertrag abgeschlossen war, konnte Ulrich Bosshard den Rahm mit Post und Bahn nach Gossau liefern.»

Um die Transportwege zu verkürzen, baute der initiativ Käser 1934 mit einem Aufwand von 9700 Franken die Transport-



Butterfass und ...



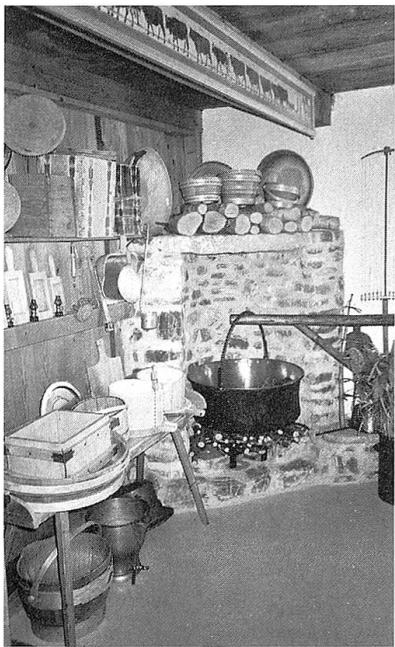
... Zigermühle.



«In den Küchen hatte man früher nur Gestelle, keine Schränke. Mit dem Kupferkessel holte man Wasser vom Brunnen ins Haus.»



Alltagsgegenstände, vorwiegend aus den letzten 100 Jahren.



«Solche Feuergruben standen in den Alphütten, um im Sommer die Milch selber verarbeiten zu können. Heute gibt es nur noch wenige Bauern, die ihre Milch selber verarbeiten. Die Milch wird vom Käser mit dem Tankwagen geholt.»

bahn Stofel-Burst, die bis 1959 durchschnittlich 381 Kilo Milch pro Tag beförderte. Nach einem Zugseilbruch musste 1971 der Betrieb eingestellt werden.

Zur Milchverarbeitung schreibt Hulda Bosshard weiter: «1937/38 wurde ein Stall für 200 Schweine gebaut. Dadurch konnte die Magermilch grösstenteils verfüttert werden. Der Rest wurde zu Kasein verarbeitet. Dieser ‹Käse› wurde getrocknet und ergab den Schreinerleim. Ab 1961 transportierte Robert Eppenberger die Magermilch täglich nach Sulgen in die Milchpulverfabrik und den Rahm nach Gossau.»

Zur eigenen Arbeit in der Käserei heisst es weiter: «1947 übernahm Gottlieb Bosshard den Betrieb mit 1350 Kilo Tagesmilch. Die Einrichtungen und Räumlichkeiten entsprachen nicht mehr den Anforderungen einer zeitgemässen Milchverarbeitung. Mit viel Arbeit und Aufopferung ist dann 1953/54 ein Umbau entstanden. In den 50er Jahren wünschten die Kurgäste Jogurt. Also wurden am Anfang, während der Saison, in der Küche pro Woche 5 Liter Jogurt hergestellt. Bis 1974 stieg der Jogurtverbrauch auf 150 bis 200 Liter wöchentlich. 1953 wurde die Zentrale in Starkenbach gebaut, die Zahl der Milchlieferanten verringerte sich. Leider wurden 1955 die Scheune und der Schweinestall ein Brandopfer. Es erstickten 159 Schweine. Ein Trost war, dass noch die ganze Familie beisammen war. Mit guter Zusammenarbeit und Freude am Betrieb wurde daran ständig verbessert. Gottlieb Bosshard jun. konnte auch im Ausland Erfahrung sammeln und seine Ausbildung 1968 mit dem Meisterdiplom abschliessen. 1972 übernahm er den Betrieb. Die täglich verarbeitete Milchmenge betrug 2000 bis 7000 Liter. Davon wird heute im Sommer der grösste Teil auf den Alpen abgeholt.»

Nach Aussage von Hulda Bosshard wünschte der Sohn, «ich solle ja die alten Gegenstände nie verkaufen, er mache einmal etwas draus». Leider verunglückte er 1976 tödlich. Vier Jahre später verstarb Gottlieb Bosshard. Nach dem Umzug ins Haus Rotenbrunnen verwirklichte die Mutter die Idee ihres Sohnes. «So blieb ich mit der Käserei und der Familie in Verbindung.»