

Kein Karpfhamer Fest ohne Käse

Rotthalmünsterer Firma Innstolz beliefert das Fest seit Jahrzehnten

Von Sarah Holzzapfel

Karpfham. Neben Fahrgeschäften, der ein oder anderen Maß und guter Stimmung darf auf dem Karpfhamer Fest eines nicht fehlen: eine richtige Brotzeit mit ein paar Scheiben Käse. Seit den 1950er Jahren versorgt die Firma Innstolz Käsewerk Rainer KG aus Rotthalmünster das Karpfhamer Fest mit Käse. „Den echten Allgäuer Emmentaler am Laib liefern wir als Einzige auf das Fest“, erklärt Vertriebsleiter Alexander Rahn.

Lange Lieferzeiten sind am Fest tabu

Am Montag und Dienstag vor Festbeginn werden die ersten großen Bestellungen an Käse gebracht, sozusagen die Initialausstattung. Damit der Allgäuer Emmentaler pünktlich zum Karpfhamer Fest fertig ist, startet die Vorbereitung schon im Frühjahr. Hergestellt wird der Emmentaler natürlich im Allgäu. Das Ergebnis nach mehreren Monaten Reifezeit ist ein rund 80 Kilo schwerer Laib Käse, der in großen Mengen zum Fest transportiert wird. Schließlich beziehen sowohl einige Stände als auch Festzelte ihren Käse von Innstolz, da kommt auf sechs Festtage einiges zusammen. „Mit mehreren Tonnen Käse sind wir gut dabei“, erzählt Vertriebsleiter Alexander Rahn.

Damit auch während des Fests der Käse nicht ausgeht, bestellen die Standbetreiber und Festwirte abends die neue Lieferung für den nächsten Tag. Dann muss es schnell gehen, lange Lieferzeiten



Vertriebsleiter Alexander Rahn (v.l.), Entladehelfer Josef Kainzinger und Servicefahrer Benjamin Hutterer haben rund um das Fest alle Hände voll zu tun, um den Käse an den Mann zu bringen. – Foto: Sarah Holzzapfel

sind am Fest tabu. Dafür sind Mitarbeiter von Innstolz rund um die Uhr im Einsatz, kümmern sich um die Aufträge und stellen die Waren aus dem Lager zusammen. Frühmorgens kommt dann am nächsten Tag schon der Nachschub auf dem Festgelände an. Spätestens um 9 Uhr müssen die Lieferanten alles abgeliefert haben und wieder raus aus dem Gelände sein, bevor die großen Besuchermengen auf das Fest strömen.

Zwar ist die Innstolz Käsewerk Rainer KG vor allem für Käse be-

kannt, eigentlich ist die Firma aber ein Vollsortimenter. Neben Käse werden somit auch Fleisch, Salat und weitere Produkte für die Bierzeltküche geliefert. Dabei legt Innstolz Wert auf regionale Produkte und Bioqualität. Neben dem Karpfhamer Fest versorgt die Firma auch weitere Volksfeste wie beispielsweise das Gäubodenvolksfest. „Allerdings nicht in dem Umfang wie Karpfham“, betont Rahn. Mit Firmensitz in Rotthalmünster ist das Karpfhamer Fest eben direkt vor der Haustür.