Wie die Schweiz zum Käseland wurde

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1956)**

Heft 25

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651274

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wie die Schweiz zum Käseland wurde

Ohne die alten Eidgenossen

Wenn Arnold von Melchthal an einem historischen Umzug im Hirtenhemd und mit dem Milchkessi am Arm einherschreitet, so sieht das sehr malerisch aus und macht einen äußerst echten und wahrheitsgetreuen Eindruck. Aber es stimmt nicht. Zur Zeit Arnold von Melchthals und zur Zeit des Rütlischwures war die Innerschweiz nämlich noch weit von jeglicher Form der Milchwirtschaft entfernt und ganz auf Eigenversorgung eingestellt. Bis weit hinauf wurde damals Korn gepflanzt (die Kartoffeln waren in Europa noch unbekannt), Ziegen oder ein, zwei der typischen, sehr kleinen Kühe wurden höchstens für den Eigenbedarf gehalten.

Zwar weisen mancherlei Funde aus den Alpen sowie Flurnamen keltischen, illyrischen und rätischen Ursprunges darauf hin, daß in der Vorzeit, vor mehr als 2000 Jahren, auf manchen Alpen der Schweiz eine richtige, gut ausgebildete Alpsennerei bestanden hat. «Senn» zum Beispiel ist ein keltisches Wort und bedeutet Melker. Diese Alpensennerei ist aber — bis auf diese wenigen, mehr den Historiker und Sprachforscher interessierenden Funde — weitgehend verschwunden, und die heutige Milchwirtschaft steht in keinem Zusammenhang mit dieser frühzeitlichen Sennerei.

Am Anfang war der Export

Ihre Anfänge sind auf eine besondere Form der Viehwirtschaft zurückzuführen, die von den Bergbauern des Bündnerlandes, des Wallis und Tessins gepflegt wurde und erst mit der Oeffnung des Gotthardverkehrs auch für die Bauern aus den anderen Ländern interessant und möglich wurde.

Jungvieh nämlich, das im rauhen Klima der Hochalpen bei würzigem Futter aufgewachsen war, ergab einen widerstandsfähigen Rindviehschlag mit besonders schönen Körperformen, der in Italien sehr gefragt war. In Italiens Städten blühte damals bereits die Geld- und Marktwirtschaft und mit dem wachsenden Wohlstand wuchs auch das Verlangen nach Butter und Rahm, nach Milch und nach jenem einfachen Sauermilchkäse, der damals unter dem Namen Zieger hergestellt wurde.

In der Waldstatt war das Geld damals noch nicht eingeführt, die Bedürfnisse waren bescheiden. Unsere Ahnen waren eigentlich Kolonisten, die sich in der Waldstatt ein Stück Wald gerodet hatten und nicht mehr begehrten, als sie mit ihrer Hände Arbeit diesem Stück Boden zu entreißen vermochten. Zu einer Umstellung fehlten den meisten die Mittel.

Zum eigentlichen Wendepunkt wurde die Schlacht bei Morgarten, die selbst dem Aermsten klingende Beute verschaffte. Damals mag mancher, der vorher neidvoll die ersten Versuche der Wohlhabendsten und Wagemutigsten mit der neuen Boden-Nutzungsform — Umstellung vom Kornbau auf Wiesen und teilweise Ackerbau, Viehhaltung und Sömmerung auf den hochgelegenen Alpen, die meistens zuerst gerodet werden mußten — verfolgt hatte, sich selber das erste Stück Jungvieh gekauft, das erste Kornfeld in eine Weide umgewandelt haben. Im Herbst wurde dann das Vieh, das den ganzen Sommer auf der Alp verbracht hatte, über den Gotthard nach Italien getrieben, wo es seiner schönen Körperformen und seiner Widerstandsfähigkeit wegen mit gutem Silber aufgewogen wurde, und das Gotthardkonkordat, kurz nach 1330 zwischen allen Urkantonen abgeschlossen, sicherte allen Beteiligten den freien Viehverkehr über den Paß.

Der Freiheitskampf fördert die Umstellung

Die Schlacht bei Morgarten war für die Eidgenossen wohl siegreich verlaufen — sie hatte aber auch gezeigt, daß es anderer Waffen bedurfte, um den Oesterreichern auf offenem Feld begegnen zu können. Die Entscheidungsschlacht stand bevor — und es darf ohne weiteres angenommen werden, daß die notwendige, kostspielige Bewaffnung nur mit Hilfe jener Erlöse beschafft werden konnte, welche Herbst für Herbst aus Italien für das hinuntergeschaffte Vieh heimgetragen wurden. So darf angenommen werden, daß der Sieg von Sempach den Eidgenossen nicht nur durch Winkelried, sondern auch durch die unterdessen eingeführte neue und ergiebige Form der Alpnutzung ermöglicht wurde — denn schon damals spielte außer dem Heldenmut und dem Kampfgeist die Bewaffnung eine bedeutende Rolle.

Noch wurde aber aus dem täglichen Milchüberschuß, vorwiegend aus der Buttermilch damals kein eigentlicher Käse fabriziert, sondern eine Art Quark, der Zieger genannt wurde. Der Fettzieger soll recht gut geschmeckt haben; der magere weiße Zieger, der durch Auspressen und Nachgären haltbar gemacht wurde, soll dagegen kein großer Genuß gewesen sein und bedurfte verschiedener Würzungen. So pflegte jede Gemeinde ihre Spezialität; der Obersimmentaler, der Arther, Bekkenrieder und Urner Zieger sind seither wieder verschwunden und nur die Glarner verstanden es, aus dem ursprünglichen Produkt in einem verfeinerten Herstellungsprozeß und mit Zusatz von ausgesuchten Kräutern eine Delikatesse zu entwickeln. Der bekannte Handelsgeist der Glarner verstand es zudem, für den nötigen Absatz dieses Ziegers zu sorgen, der schon recht früh nicht nur in die Nachbarkantone, sondern ins Ausland und heute sogar — in einer getrockneten, haltbaren Form — bis nach Uebersee exportiert wird, wo natürlich vor allem Glarner (sie stellen prozentual immer noch den größten Harst an Auslandschweizern) ihn heimwehkrank verzehren.

Ein Käse in unserem heutigen Sinne entstand erst in dem Moment, da der Gärungsprozeß der Milch nicht mehr mit Sauer, sondern durch Zugabe von Lab herbeigeführt wurde. Wer als erster auf diesen Gedanken kam — das kann leider nicht mehr festgestellt werden. Der Erfinder des Käses teilt das Schicksal so mancher Erfinder: er ist unbekannt geblieben.

Es scheint, daß der erste Hart-Käse, der mit seiner eher harten Konsistenz, dem nußartig würzigen Geschmack und seiner Haltbarkeit unserem heutigen Sbrinz recht ähnlich sieht, in der Innerschweiz zustande kam, welchem rasch der Kanton Bern folgte. Diese ersten wirklichen Käse erzielten auf den langsam sich erschließenden Märkten des Mittellandes viel bessere Preise als Zieger und Butter — der Anreiz, zur Käsefabrikation überzugehen, war also gegeben, wenn auch nicht ohne weiteres zu verwirklichen: wie heute noch, brauchte es für die Käserei schon damals bestimmte Kenntnisse, die sich nur durch lange Erfahrung und Sorgfalt erwerben ließen — ein besonderes Talent, das auch heute noch den guten Käser ausmacht, vorausgesetzt.

Es ist ja bezeichnend, daß auch heute noch, trotz allen Fortschritten der Wissenschaft, die der Käserei wohl manchen wertvollen Tip und manche wichtige Erkenntnis mit auf den Weg zu geben vermochte, die Käserei vorwiegend ein Handwerk geblieben ist, bei welchem es weitgehend auf das Können eines Einzelnen, auf sein Wissen und seine Erfahrung ankommt. Selbst bei den heutigen Käselaiben von 80, 100 und in Ausnahmefällen noch mehr Kilogramm Gewicht, läßt sich nicht zum voraus, sondern erst nach 2 bis 3 Monaten überhaupt bestimmen, ob der Käse voll gelungen ist.

So verwundert es denn nicht, daß mit dem Aufkommen der Alpsennerei der Käser zum ersten Mann auf der Alp wurde und den Hirten von diesem Platz verdrängte. Der Käserberuf bot auch mehr Aufstiegsmöglichkeiten als damals, im Zeitalter der festgefügten und scharf getrennten Stände, irgend ein anderes Handwerk. Vollends galt dies, als mit der Ausbreitung des «Hirtenlandes» (dieser Ausdruck wurde von den deutschen Romantikern geprägt für die grünen Weiden und Matten der Innerschweiz und des schweizerischen Mittellandes) und mit der Gründung der ersten Talkäserei in Kiesen die Käseproduktion einen immer breiteren Raum einnahm.

Die erste Talkäserei

Noch im 18. Jahrhundert hatte es als ausgemacht gegolten, daß exportfähige Qualitätskäse nur auf den Alpen gemacht werden können. Mit der Umstellung vom Acker- und Kornbau im Mittelland auf Viehwirtschaft, mit dem Aufkommen des «Hirtenlandes» also, welche der Verbesserung der Handelsverbindungen und der Transportwege folgte, stand plötzlich Milch im Ueberfluß zur Verfügung.

Bald wurde 1815 in Kiesen die erste Talkäserei gegründet und gemeinschaftlich betrieben, und nachdem deren Erfolg ersichtlich wurde, entstand eine Dorfkäserei nach der anderen. Die Ausbildung von Käsern vermochte mit dem raschen Anstieg des neuen Gewerbes aber nicht Schritt zu halten, Gewinnsucht und Unkenntnis trat an manchen Orten an die Stelle gewerblichen Könnens.

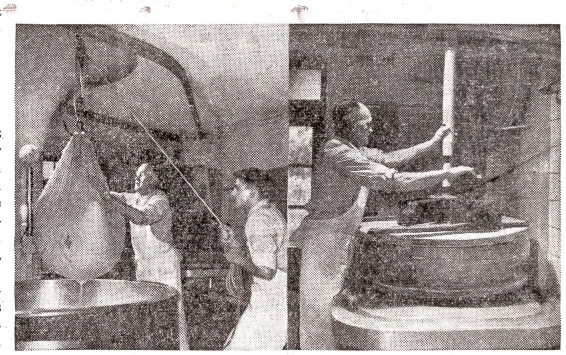
Sorgfältig aufgestellte Bestimmungen, wie sie heute jedem Berufsverband selbstverständlich sind, vermochten die Ordnung wieder herzustellen, und strenge Berufslehren ließen wieder Generationen von Käsern heranwachsen, die ihre Sache verstehen wie nur wenige und dafür in der ganzen Welt berühmt wurden. Die von der Schweizerischen Käseunion veranstalteten Mulchen-Wettbewerbe, die Bezahlung der Käse nach Qualität und die Entrichtung von Prämien an Bauern und Käser für gute Leistungen tragen das ihrige dazu bei, um den Berufsstolz und das Qualitätsbewußtsein der Käser immer wieder neu anzustacheln und zu belohnen. So kommt es denn nicht von ungefähr, wenn der Schweizer Käse heute in der ganzen Welt zum Inbegriff des Käses überhaupt geworden ist; ein Sandwich oder ein Plättchen, das auf der Karte das Prädikat «Swiss» führt, bedeutet in Amerika zum Beispiel unweigerlich ein Käsegericht, aus jenem besonders großlöcherigen Emmentaler hergestellt, welcher jährlich in großen Mengen nach Amerika exportiert wird. Wir in der Schweiz aber haben die Qual der Wahl: nicht nur der Emmentaler steht uns im guten Käsegeschäft verlockend, in verschiedenen Reifegraden zur Verfügung; der zarte Greyerzer mit seinem sanften Nußgeschmack, der cremige Tilsiter und der rassige Sbrinz (gerieben oder am Stück so richtig ein Käse für Feinschmecker) werben um unsere Gunst — und verdienen sie reichlich.

Die Schweizerische Käseunion betrachtet es als ihre schönste Aufgabe, den guten Ruf des Schweizer Käses und die Tradition im Käsergewerbe aufrechtzuerhalten. Jährlich sind es Millionenbeträge, die für die Qualitätsverbesserung ausgegeben werden. Die Schweizerische Käseunion stellt sich auch in den Dienst der Absatzförderung. Sie ist heute von doppelter Wichtigkeit, da ausländische Firmen und Organisationen mit größtem Einsatz für die Ausdehnung des Absatzes von finnischem, deutschem und amerikanischem Emmentaler werben.

Nicht zu kurz darf die Ausbildung der Käser kommen. Alle diese Anstrengungen ermöglichen es uns, die gewonnene Vorrangstellung des Schweizer Käses auf dem Weltmarkt zu behalten und ihn zu Preisen im Auslande zu verkaufen, die nicht nur der Landwirtschaft, sondern der gesamten Schweizerischen Volkswirtschaft erfreuliche Gewinne bringen.

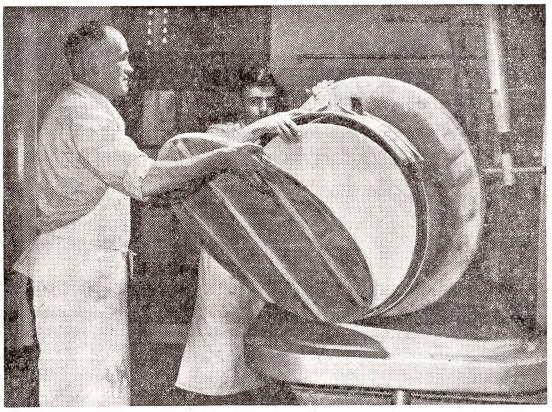
Das aus Kälbermagen gewonnene Lab wird der sorgfältig kontrollierten Milch zugesetzt. Es bewirkt das Dickwerden der Milch und den gleichzeitig beginnenden, sich über Wochen hinziehenden Gärungsprozeß, durch welchen — damit es einmal gesagt ist — die Löcher in den Käse kommen.

Schon nach 30 Minuten wird die Milch dick und wird mit einer Harfe gleichmäßig zerschnitten und immer wieder zerkleinert, bis das sogenannte «Käsekorn» entsteht, welches dann durch einen weiteren Wärmeprozeß die richtige Festigkeit erhält. Und nur ein erfahrener Fachmann kann den Zeitpunkt bestimmen, da das Käsekorn den richtigen Grad an Größe und Festigkeit erreicht hat.



Minuten entscheiden dann über die Zukunft und Qualität des Käses, wenn die ganze Kässemasse in einem Tuch (dem berühmten «Käsleinen») aus dem Kessi gehoben und in die Form auf den Preßtisch gebracht wird.

Ein Druck von 1500 Kilogramm wirkt dann während ungefähr 20 Stunden auf die feuchte Käsemasse ein, damit jeder überflüssige Tropfen richtig abfließt. Während dieser Preßzeit wird der Käse mehrmals gewendet und mit frischen Tüchern versehen.



Nach einem Tag kommt der junge Käse in den Keller: zuerst wird er gesalzen, am nächsten Tag in Salzwasser gebadet und nach kurzer Lagerzeit in den Gärkeller verbracht, wo bei erhöhter Temperatur der wichtige Gärprozeß seinen Anfang nimmt.