Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 51 (1958)
Heft: [1]: Schülerinnen

Artikel: Käseexport im Wandel der Zeit
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-986947

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

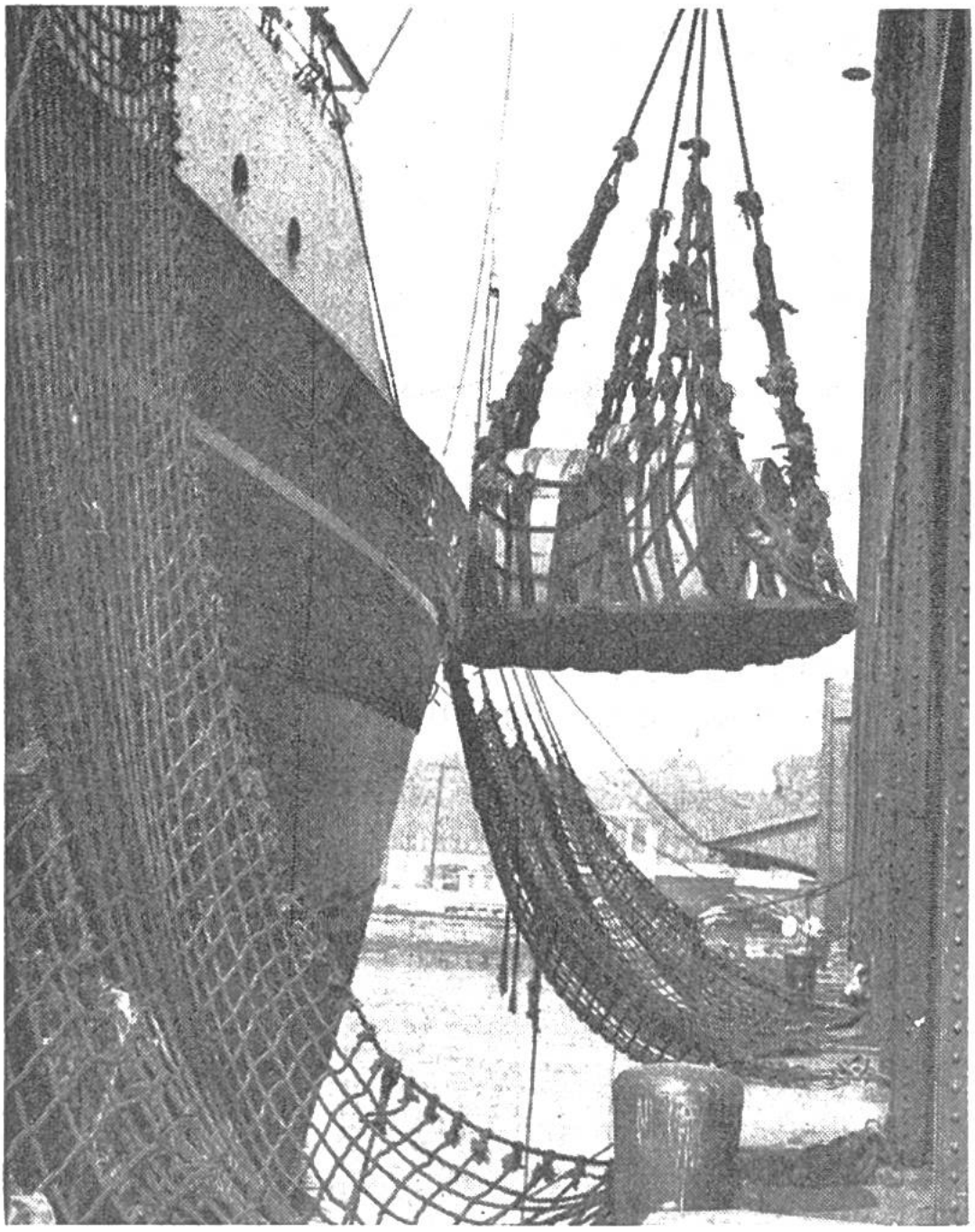
Download PDF: 11.07.2025

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

KÄSEEXPORT IM WANDEL DER ZEIT

Jedermann weiss, dass die Schweiz der wohl bekannteste Käseproduzent der Erde ist und dass unsere grossen Käselaibe mit dem strahlenförmigen roten «Switzerland»-Stempel in aller Herren Ländern gern gekauft werden, obwohl man auch im Ausland sogenannte «Schweizerkäse» herstellt. Vielleicht sogar gerade deswegen; denn wenn ein Produkt nachgeahmt wird, muss es ja nachahmenswert sein! Aber wie kommt es, dass unser Käse und seine Qualität im Ausland so bekannt sind? Gewiss, wir exportieren schon seit Jahrhunderten Käselaibe nach ganz Europa und nach Übersee. Dazu kommt jedoch die Reklame von Mund zu Mund, die unser Käse den Reisenden und Feriengästen verdankt, welche ihn bei uns gekostet – und schmackhaft gefunden haben.

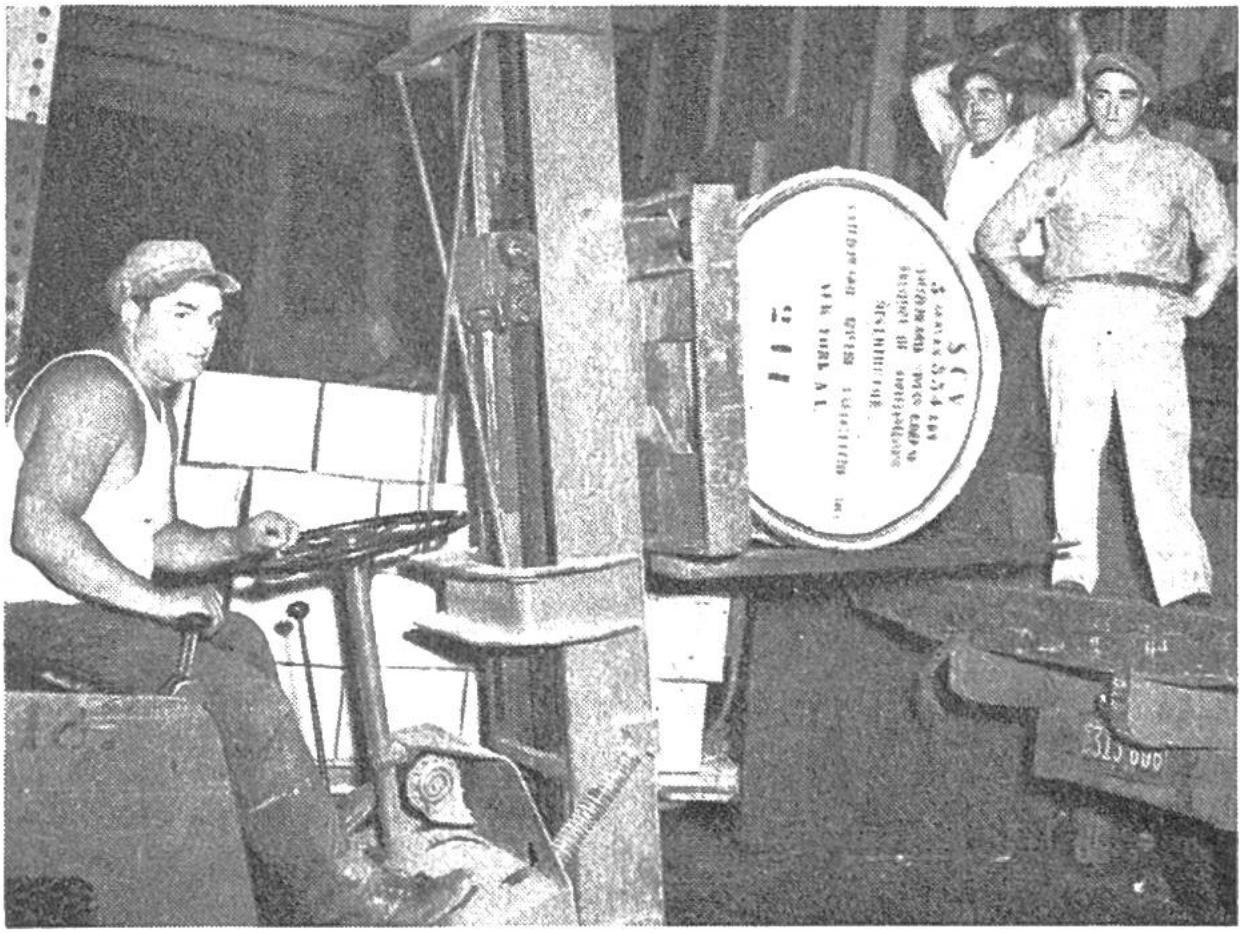
Schon vor vielen Jahrhunderten, als es weder Berg- noch Eisenbahnen und noch nicht einmal Postkutschen gab, zogen schon Menschen durch die Welt. Zum Beispiel die Soldaten der römischen Legionen, Handelsleute, Hausierer und wandernde Gesellen. Die Schweizer Landschaft hat immer viele Fremde angezogen, und zwar aus den verschiedensten Gründen. So kommt es, dass der meist in Rom lebende griechische Geograph *Strabo* vor rund 2000 Jahren in seinen Werken erwähnt, der Caseus helveticus, der helvetische Käse, den die Rätier herstellten, sei in Rom sehr geschätzt. Diesen Käse hatten die Römer natürlich nicht von schweizerischen Exporteuren kaufen können: sie hatten ihn im helvetischen Lande erstanden und über die Alpen in ihre Heimat geführt. So hat sich der Schweizerkäse schon in alten Zeiten einen guten Ruf geschaffen, von dem wir heute noch profitieren. Freilich: nur solange unser Käse der beste bleibt, kann er seinen Platz wahren. Das wussten die Käser und die Kaufleute des 17. Jahrhunderts und ihre Nachfolger bis zum heutigen Tage. Sie passten sich immer wieder dem Fortschritt an, sorgten für erstklassige Ware und verkauften sie gut. So schrieb 1869 ein Schweizer Kaufmann aus San Franzisko an seinen Vetter im Emmental: «Mein lieber Herr Vetter! Heute ersuche ich Sie, mir weitere 8 Laibe von allerfeinstem und bestem Emmenthaler Käs in Zinkblech zu senden. Bitte ja nur allerbeste Ware. Dies lässt sich hier schnell und zu lohnendem Preise verkaufen.» Zwei Hinweise entnehmen



Der Käse, in Holzkübeln sorgsam verpackt, wird im Hafen von New York aus dem Schiffsrumpf an Land gebracht.

wir diesem Auftrag: die wichtige Qualitätsfrage und die Verpakkung.

Die Verpackung ist für den Käsetransport schon immer wichtig gewesen: zur Zeit, als die Händler noch den Alpkäse zusammenkauften, wie auch später, gegen Ende des 18. Jahrhunderts, als die grösseren Talkäsereien errichtet wurden. Sorgsam verpackte man die Laibe zuerst in Stroh und Holzkübel. Die Alplaibe waren natürlich kleiner als die heutigen Emmentaler: etwa so gross wie



Am Ende der Seefahrt! Hier wird der Käselaib zum Abtransport aus dem Hafen verladen.

heutzutage noch der Greyerzer. Über holprige Wege rollten dann die Käsefuhren zu einem Hafen und wurden auf schnittige Segelschiffe verladen. Die Säumer, die den Käse auf Maultieren über die Alpenpässe führten, die Seeleute, denen man die wertvolle Fracht anvertraute, die Handelsherren und Kaufleute, welche die Ware zuvor eingekauft, geprüft und wochenlang eingelagert hatten, bevor sie diese abtransportieren und verfrachten liessen, sie alle waren Pioniere im Dienste des schweizerischen Aussenhandels.

Ein Blick auf die Ausfuhrstatistik zeigt uns, wie wichtig der Käseexport auch in unsern Tagen für die Wirtschaft und Landwirtschaft unseres Landes ist. War der Käsehandel noch vor 200 Jahren auf Frankreich, Italien, Deutschland, Spanien oder die Niederlande beschränkt, so legen die Laibe heute Tausende von Kilometern zurück, per Bahn, auf Strasse oder Schiff, ja sogar im Luftverkehr. Aber immer noch trägt der Händler die gleiche

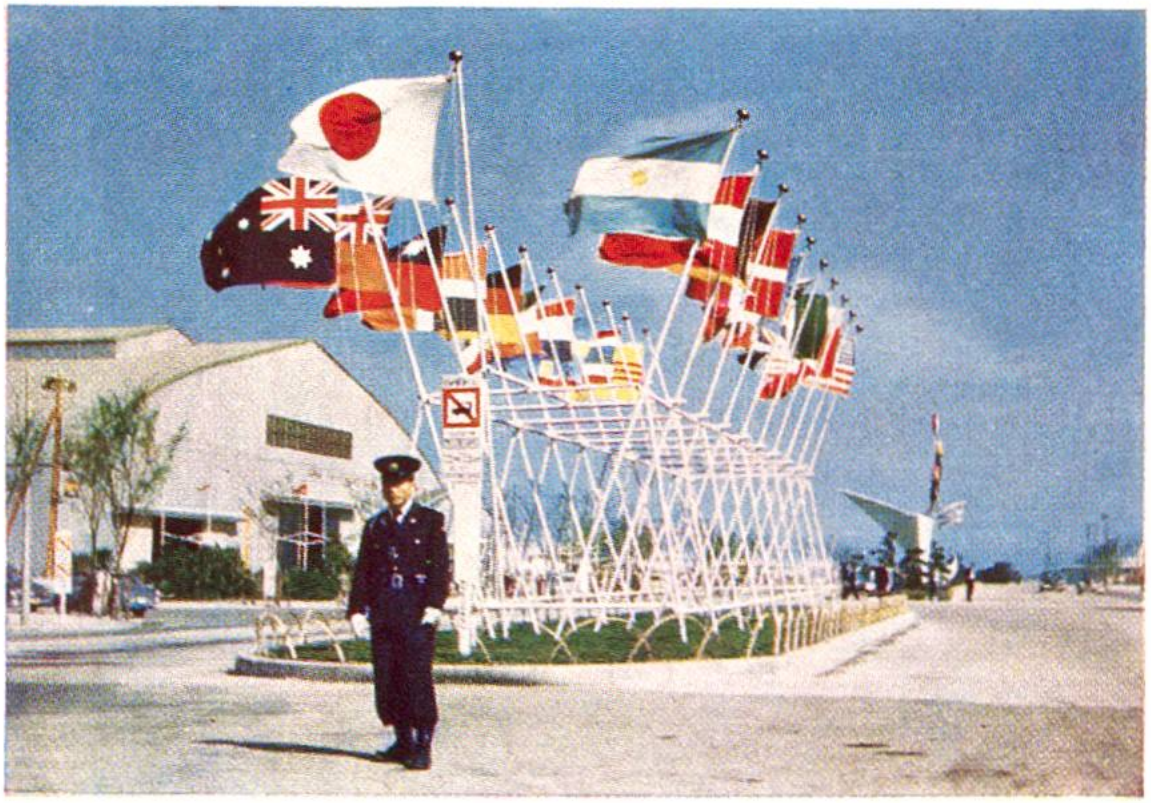
Ein in Zinkblech eingelöteter Exportkäse bereit zum Versand nach Übersee.

Sorge für gute Qualität, richtige Behandlung und fachgerechten Transport. Der Käsehändler kauft die Laibe meist in den gleichen Käsereien ein, oft bestehen diese Verbindungen seit Generationen. Regelmässig besucht er die Käser, wählt die Laibe aus, kauft ein und bringt auch ab und zu einen ausländischen Käufer mit, der sich an Ort und Stelle umsieht. Nach einigen Wochen oder Monaten sorgfältigster Pflege in den Käsereikellern holt der Händler die Käse ab und pflegt sie nun im eigenen Keller weiter, bis sie exportreif sind. In bestimmten Zeitabständen werden die schweren Laibe gekehrt, abgerieben, eingesalzen. Ab und zu entnimmt man ihnen mit der Sonde ein Stücklein zur Kontrolle. Sind die Laibe verkauft und versandbereit, so werden sie gereinigt und mit dem roten schweizerischen Markenzeichen versehen, das einzig die echten Schweizerkäse tragen dürfen. Die vom Kunden oder für ihn ausgelesene Ware wird dann je nach dem Bestimmungsort verpackt (für die Tropen gibt es zum Beispiel eine ganz besondere Verpackung aus Zinkblech, das verlötet wird).
Dann fährt der Käse seinem Bestimmungsort entgegen: mit Bahn oder Lastwagen geht es zum Zoll ... und dann in die weite Welt hinaus! A. P.

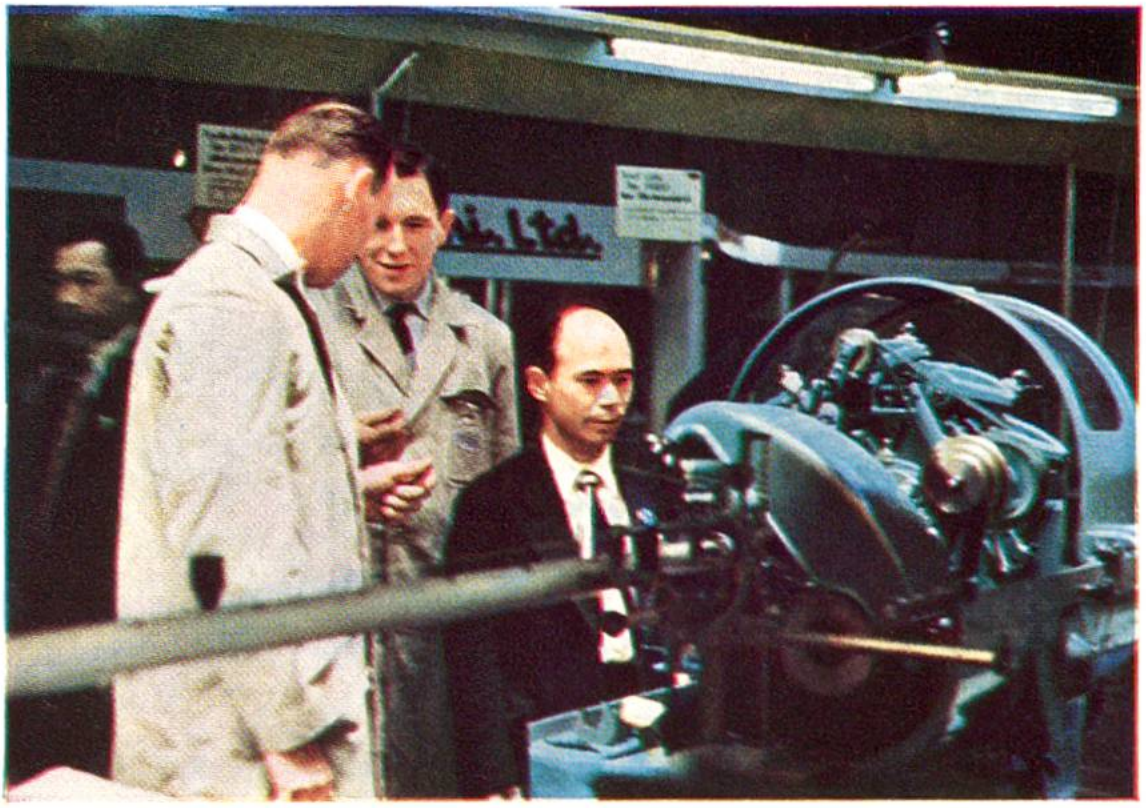
→

Schweizerkäse, wie er in aller Welt zu einem Begriff geworden ist. Greyerzer und Sbrinz werden im Ausland ebenfalls geschätzt, am berühmtesten ist aber der Emmentaler mit der grossen Lochung. Auf der goldgelben Rinde ist mit roter Farbe «SWITZERLAND» aufgestempelt, um die Qualität zu garantieren.

Einschiffung eines fahrbaren Brown Boveri Gasturbinen-Kraftwerkes (Wagen, der die Turbine und den elektrischen Generator enthält) in einem Nordseehafen zum Transport nach Mexiko. Solche Kraftstationen werden in Mexiko dort eingesetzt, wo dringender Mangel an elektrischer Energie herrscht.



Am Messe-Eingang in Tokio wehen Flaggen vieler Nationen. Vorn: japanischer Polizist. Hintergrund links: die Haupthalle.



Schweizer Monteure erklären einem japanischen Interessenten einen Drehautomaten von Bechler, Moutier, in der Tokioter Ausstellungshalle. (Siehe auch Seite 229.)

Maischbottiche für die Gewinnung der Malzwürze bei der Herstellung von Malzextrakt.