Wie der Emmentaler zum König der Käse wurde

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **52 (1959)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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

Käse wurde in früheren Jahrhunderten nur auf den Alpen von Kühern hergestellt. Im Tale fertigten die Bauern auf dem Hofe selber Butter an. (Bild aus dem 18. Jahrhundert.)

WIE DER EMMENTALER ZUM KÖNIG DER KÄSE WURDE

An einer Versammlung aller Käsesorten der Welt könnte man eine sehr verschiedenartige Gesellschaft bewundern. Harte und weiche, weisse, rote, gelbe und grün geäderte. Doch unter allen würde uns der Emmentaler als grösster unter ihnen sofort auffallen. Sein Laibgewicht von etwa 100 Kilo, das bei weitem schwerer als dasjenige aller übrigen ist, hat ihm zum Titel «König der Käse» verholfen. Doch nicht allein das Gewicht ist Grund für seinen Ruf, sondern mit einer alten Überlieferung ist es gelungen, den Schweizer Käse in besonders hervorragender Qualität herzustellen. Denn je grösser die Laibe werden, desto grösser muss auch die Sorgfalt des Bauers bei der Milchgewinnung, des

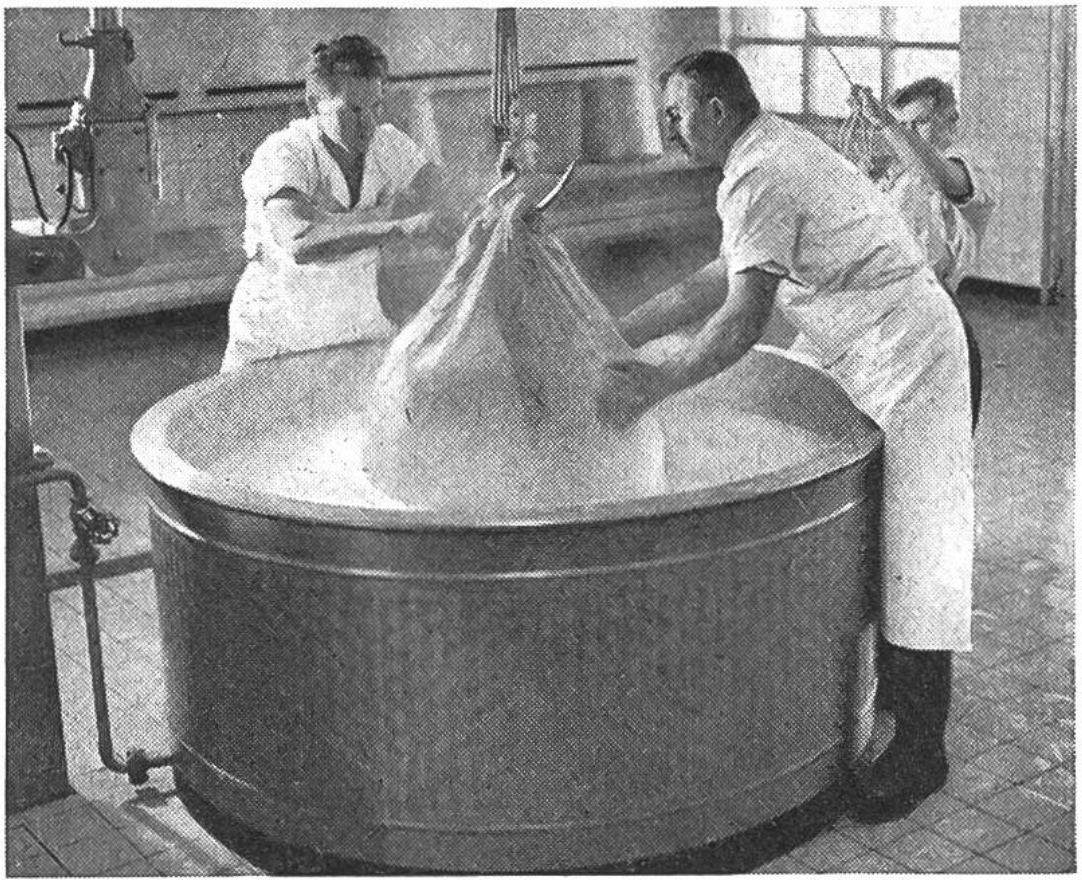
Käsers beim Käsen und des Käsehändlers in der monatelangen Kellerbehandlung sein.
Die Emmentaler- und Greyerzerherstellung wie diejenige mancher anderer Käsesorte ist seit mehreren hundert Jahren in der Schweiz heimisch. Schon im alten Rom sollen Käse aus den Schweizer Alpen verkauft worden sein. Ihre wichtige Bedeutung haben Käserei und Käseexport jedoch erst seit ungefähr 200 bis 300 Jahren erworben.
Damals lebten in der Schweiz noch die meisten Leute als Bauern. Im Flachland betrieb man hauptsächlich den Getreidebau. Auf den Alpen dagegen wurde Vieh geweidet und Käse und Butter hergestellt. Die Sennen waren ein eigener Berufsstand, man nannte sie damals vielerorts «Küher». Sie führten ein eigenartiges Leben. Häufig waren es Söhne hablicher Bauern, die selbst keinen Bauernhof besassen. Denn im Emmental, wo sie hauptsächlich beheimatet waren, konnte immer nur der jüngste Sohn den Bauernhof erben, die älteren Brüder mussten entweder zu Hause als Arbeitskräfte mithelfen oder erhielten eine Geldsumme als Abfindung. Einige konnten sich damit einen Bauernhof neu kaufen, andere aber wurden «Küher». Diese Küher schafften sich eine Herde Kühe an; die reichsten unter ihnen besassen 70 bis 80 Häupter, andere nannten nur wenige Kühe ihr eigen, pachteten aber noch von fremden Leuten Tiere zu. Sie besassen selbst kein Land. Doch im Sommer pachteten sie «Alpen» – so nannte man die grossen Bergweiden im Oberland, im Emmental oder im Jura – und zogen mit der Kuhherde, mit Küherknechten, Kind und Kegel und der Käsereieinrichtung im Mai in die Höhe. Den ganzen Sommer verbrachten sie in Alphütten und hüteten auf den umliegenden Weiden ihr Vieh. Bei Tagesgrauen wurde die Herde gemolken und die Milch zur Alphütte gebracht. Von der Milch aller Kühe zusammen wurde pro Tag ein Käse gemacht. Durch genaue Naturbeobachtung und sorgfältige Pflege gelang es, gute Käse herzustellen, die auf der Alp selbst in einem hölzernen Häuschen, um das herum mächtige Schattenbäume gepflanzt waren, an der Kühle aufbewahrt wurden. Wenn der Herbst hereinbrach, wurden die Käse zu Tale getragen; begreiflich, dass diese bei den damaligen beschwerlichen Wegverhältnissen noch nicht so gross wie heute, sondern nur etwa im halben Gewicht

Käsespeicher auf dem Schallenberg aus dem Jahre 1779 im Schatten einer alten Baumgruppe, der Speicher einer einstigen «Herrenalp».

angefertigt wurden. Mit der Herde und dem ganzen Tross zog dann der Küher zu Tale. Auf dem Herbstmarkt in Langnau im Emmental oder in benachbarten Orten verkaufte der Küher seine Käse. Grossbauern oder Händler erwarben die schönen Laibe, und schon vor 200 Jahren wurde ein grosser Teil ins Ausland, sei es nach Deutschland, Frankreich, Italien oder gar nach Russland, verkauft.

Damit brach für den Küher eine schwierigere Zeit an als das freie Hirtenleben auf der Alp. Er musste während des Winters Unterkunft im Tale suchen. Er fand sie entweder auf Bauerngütern oder in den Schlössern von Stadtherren. Dort wurden für die Küher ein kleines Haus, das «Küherstöckli» für das Winterquartier, und Ställe für die Kühe bereitgehalten. Im Sommer hatte man Heu gemacht, das der Küher im Herbst kaufte. So winterte er schlecht und recht durch, indem er etwa kleine Käslein (die noch heute bekannten Vacherins) anfertigte und in der Stadt Milch und Rahm feilbot.

Doch allmählich überlegten sich die Bauern, dass es für sie gün-



Blick in eine moderne Emmentalerkäserei, die allen hygienischen Anforderungen gerecht wird.

stiger wäre, das Heu selbst zu verfüttern, wenn sie nur aus der Milch Käse machen könnten.

Die grosse Wende in der Schweizer Käserei setzte ein, als 1814 Oberst Effinger in Kiesen bei Bern die erste Dorfkäserei einrichtete. Damit konnten die Bauern selbst mehr Vieh halten und die Milch gemeinsam abliefern und verarbeiten. Innerhalb weniger Jahrzehnte entstand fast in jedem Schweizerdorf eine Käserei. Strenge Regeln wurden für die saubere Milchgewinnung aufgestellt, und durch eine sorgfältige Erziehungsarbeit gelang es, auch in den Talkäsereien hervorragende Käse herzustellen. Zweimal täglich wird nun die Milch abgeliefert und frisch zu Käse verarbeitet.

Die Küher verschwanden allmählich; sie haben aber bei uns die feine Käsequalität eingeführt, und ihre Erfahrung hat dem Schweizer Exportkäse den guten Namen verschafft. Dank der modernen Technik sind heute unsere Dorfkäsereien saubere und hygienische Verarbeitungszentren geworden. p.