Rund um Süss- und Sauerkäse

Autor(en): **Hofmänner, Ernst**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald**

Band (Jahr): **2 (1989)**

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-893262

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

Rund um Süss- und Sauerkäse

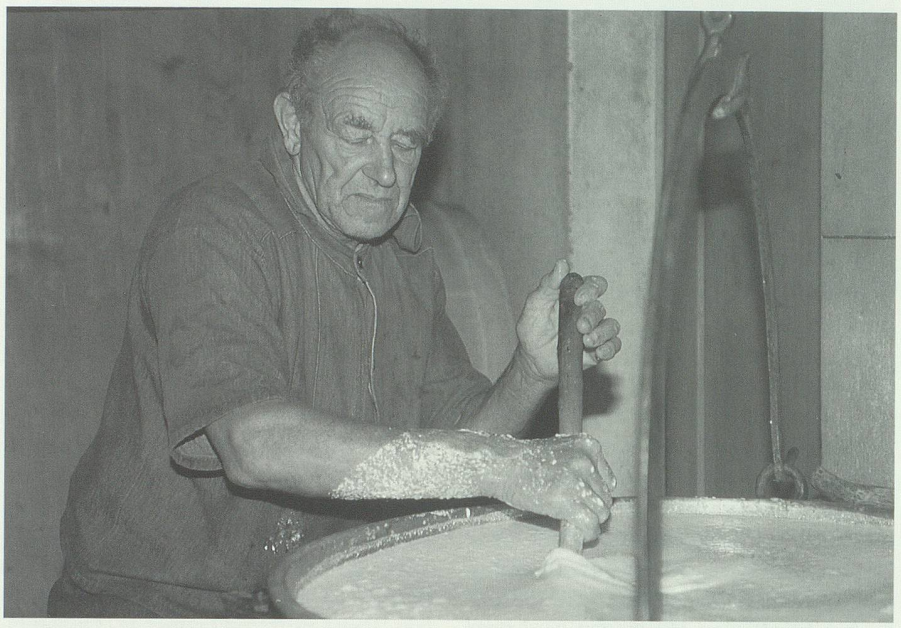
Ernst Hofmänner, Sevelen

Die ältere Generation erinnert sich noch gut an jene Zeit, als es zum Znüni oder Zobet in der werdenbergischen Bauernfamilie Most, selbstgebackenes Brot und dazu einen gehörigen Brokken Sauerkäse gab, produziert aus der Milch der auf den eigenen Alpen gesömmerten Kühe. Dieser Käse wurde meist ein paar Wochen vor und nach der Sömmerung in den Dorfsennereien (in Buchs gab es deren drei, im Maladorf, im Stüdtli und in Räfis) hergestellt. Die Zeiten haben sich gewandelt, es steht nicht mehr bloss «sure Moscht» auf dem Tisch, andere Getränke haben sich hinzugesellt, und der Bauersfrauen sind nicht mehr allzuviele, die ihr Brot noch selbst backen. Aber der Sauer- oder Magerkäse, jetzt gewöhnlich neben Hart- und Weichkäsen, gehört immer noch auf den Tisch, und das nicht nur im Bauernhaus.

Seit die alten Sennereien eingegangen sind, haben sich auch modern eingerichtete Molkereien im Talgebiet, insbesondere jene von Sevelen und Grabs, erfolgreich mit der Herstellung von Sauerkäse befasst. Und diese Spezialität der werdenbergischen Milchwirtschaft – auch namhafte Mediziner haben immer wieder auf seine ausgezeichnete Wirkung bei Magenstörungen hingewiesen – hat laufend neue Freunde gewonnen.

Es gibt Konsumenten, die schätzen den Sauerkäse, wenn er noch jung ist und den eigentlichen Reifeprozess noch vor sich hätte. Andere lieben sein ganz besonderes Aroma erst, wenn die gelb-grüne «Speck»-Schicht mindestens zentimeterdick ist. Dieser «Speck» mit dem darunterliegenden, butterweichen oder körnigen weissen Ziger ist dem Liebhaber ein Genuss.

Als Nahrungsmittel ist der Käse seit Jahrhunderten bekannt. Vorläufer der heutigen vielen Sorten von Hart-, Halbhart- und Weichkäsen dürfte wohl ein einfacher, unserer Geschmacksrichtung kaum mehr entsprechender Sauerkäse gewesen sein.



Mathias Eggenberger vom Wetterbrunnen, Alp Schlawiz (Grabs), rührt die über Nacht dickgewordene Milch noch von Hand um. In der Hand, beziehungsweise am Arm, hat der Senn auch das Gefühl für die richtige Konsistenz der Zigermasse.

Ein Blick in die Geschichte der Alpsennerei

Funde deuten darauf hin, dass es schon vor mehr als 2 000 Jahren auf manchen Hochalpen unseres Landes recht gut ausgebildete Alpsennereien gab. Aber auch Namen und Wörter keltischen und anderen vorrömischen Ursprungs – so das Wort «Senn», das keltischer Herkunft ist und «Melker» bedeutet – weisen auf entsprechende Tätigkeit der damaligen Bevölkerung hin.

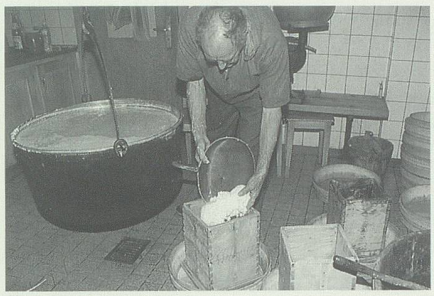
Die eigentliche schweizerische Alpsennerei hatte später ihren Schwerpunkt am Nordhang der Alpen, im sogenannten «Hirtenland», welches die Urschweiz, das Berner Oberland, das Pays d'Enhaut und das Greyerzerland umfasste. In der Folge wurde sie auch in den Ostschweizer Bergtälern, im Bündnerland und im Gebiet am Alpstein fassbar.[1] Bereits 1282 geht aus einem in St.Gallen ausgestellten Schreiben hervor, dass Abt Rumo von Ramstein nach seiner Abdankung vom neuen Abt Wilhelm von Montfort für seinen und seiner Diener Unterhalt gewisse Beiträge aus den Einkünften der Abtei St.Gallen zugewiesen wurden, so unter anderem aus Gais am Verenentag (1. September) 60 Käse im Wert von 8 Denar.[2] Alles in allem bezog das Kloster St.Gallen im 13. und 14. Jahrhundert jährlich etwa 5000 Appenzellerkäse. Es muss also schon damals in den Alpen viel Käse produziert worden sein. Als Abgabe war er zur Zeit der Grafenherrschaft, und später unter derjenigen der Glarner Landvögte, auch im Werdenberg üblich.

Die Öffnung des Gotthardverkehrs brachte einen Wandel vom bisher bis weit in die Alpentäler hinein bevorzugten Ackerbau zur Viehwirtschaft und damit zur heute noch bestehenden Nutzungsform des

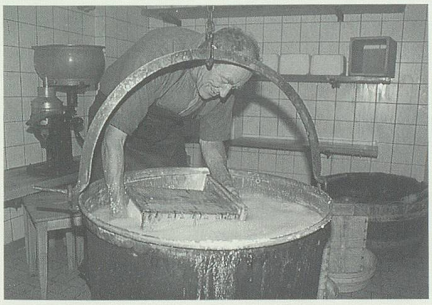
1 Vgl. Sommer 1965.

2 Vgl. Wartmann 1882.

Bevor der «Bruch» (Ziger) dem Chessi entnommen wird, wendet ihn der Senn in der Schotte ein paarmal sorgfältig, um die Masse gut zusammenzufügen («zämmenii»).



Der «Bruch» wird in die Käseformen eingefüllt.



Schwenken der gefüllten Form im Schottenbad.

Bevor die Käse aus den Holzformen genommen werden können, stellt sie der Senn zum Abtropfen auf das Käsegestell.

Hochalpengebietes, wobei das Hauptgewicht auf der Aufzucht lag. Eine systematische Milchverarbeitung dürfte erst nach dem 14. Jahrhundert aufgekommen sein. Das überschüssige Jungvieh wurde noch vor Wintereinbruch nach Italien verkauft oder geschlachtet.

Um die Mitte des 15. Jahrhunderts begann sich eine Trennung zwischen Tal- und Alpwirtschaft abzuzeichnen.[3] Von den Städten Zürich, Luzern und Bern wurden Glarus, die Waldstätte und das Berner Oberland mit Korn beliefert, im Austausch gegen Jung- und Schlachtvieh, Ziger und Butter. Auf den Hochalpen weideten grosse Herden von Kühen, von «Wandersennen» und Hirten betreut, während auf den Talgütern Heu eingebracht wurde. Der Käse gehörte, nebst Hafermehl und getrocknetem Fleisch, auf den Speisezettel auch der damaligen Soldaten:

«Kaess und Ziger was ihr Spyss
Si zugen her in heldenwyss
Ein Säcklin uff dem Rucken . . .»,

so berichtete der Basler Pamphilus Gengenbach anno 1514.[4]

Zur Reformationszeit brachte eine Erfindung der Alpsennerei neuen Aufschwung: Zunächst im Berner Oberland, dann in Unterwalden, nach 1550 im Kanton Schwyz und später in den übrigen Alpregionen der Eidgenossenschaft kam die Süsskäserei auf, also die Kunst, mit Lab (Ferment im Magensaft der Kälber, welches das Milcheiweiss zur Gerinnung bringt) aus der Milch ein ziemlich hartes, würzig schmeckendes, haltbares Milchprodukt zu erzeugen, das sich auf den Märkten jener Zeit – besonders in Italiens Hafenstädten – ausserordentlicher Nachfrage erfreute.

Am Ende des Dreissigjährigen Krieges brach der Käsehandel zusammen, doch stiegen die Preise bis 1790 wieder, bis auf das Dreifache sogar. Erst anfangs des 19. Jahrhunderts aber begann, bedingt durch eine Milchschwemme, die Fabrikation exportfähigen Käses im Talgebiet. 1815 wurde die erste gemeinschaftlich betriebene Talkäserei in Kiesen BE gegründet (heute Schweizerisches Käsereimuseum), und wenig später erreichten die Dorfkäsereien, welche nun in rascher Folge entstanden, eine lohnende Milchverwertung auch im Mittelland.

Wie im Bündnerland, ist auch im Werdenberg die Alpsennerei noch heute meistens auf Eigenbedarf ausgerichtet. In neuerer Zeit sind vorwiegend aus Personalmangel etliche Kuhalpen in Rinderalpen umgewandelt worden. Eigentlich schade, ist es doch mit der Durchführung von Alpsennkursen und den damit einhergehenden Alpmulchen-Taxationen gelungen, Süsskäse von vorzüglicher Qualität herzustellen. Ausgenommen von der Taxation ist jedoch nach wie vor die Fabrikation von Sauerkäse. Im Werdenberg hat die Umstellung von der Sauer- zur Süsskäsefabrikation relativ spät eingesetzt, und noch 1890 wurde in einem Bericht darüber geklagt, «dass die Sauerkäserei im Werdenberg als schlechte Gewohnheit kaum auszurotten sei.»[5] Dieser «Trägheit» ist es zu verdanken, dass heute der Sauerkäse, wie erwähnt, gern als Werdenberger Spezialität bezeichnet wird. Meines Wissens wird heute nur noch in der Gemeinde Grabs, auf der Alp Wetterbrunnen (Schlawiz), den ganzen Sommer über Sauerkäse hergestellt. In den Buchser Alpen Malbun und Malschüel wurde 1960 zum ersten Mal pro Kuh je ein viertel- bis halbfetter Süsskäse hergestellt. 1967 wurde das jetzige System eingeführt: Ab Beginn der Alpzeit bis Mitte/Ende Juli wird Süsskäse hergestellt und dann (also auch in der Obersässzeit) auf die Sauerkäserei umgestellt.

1986 wurden auf diese Weise in der Alp Malschüel 34 107,5 kg Milch zu Sauerkäse verarbeitet, was 390 Stück ergab. (Der Sauerkäse wird, wohl mit Rücksicht auf die grössenmässig variierenden hölzernen, viereckigen Käsekisten nicht gewogen, sondern in ganzen, halben und viertelgrossen Laiben auf die dazu verwendete Milch ausgerechnet.) Pro Sauerkäse wurden 87,4 kg, für 1 kg Butter 37,6 kg Milch benötigt. Bei der Süsskäserei wurden 54 371,5 kg Milch verarbeitet, was 5 137,1 kg Käse ergab. Für 1 kg Käse wurden 10,58 kg, für 1 kg Butter 101,2 kg Milch benötigt.

Gemäss Alpstatistik wurden 1987 in den werdenbergischen Alpen 905 Laibe Magerkäse und 30 978 kg fetter Süsskäse produziert.

Während im Sarganserland nach Alpinspektor U. Schällibaum die eigentliche Zigerherstellung in manchen Alpen auch für den Markt bestimmt ist, wird in unseren Süsskäsereibetrieben die «nebengewerbliche Zigerfabrikation» nur gelegentlich noch zur Selbstverköstigung der Älpler betrieben. Für das Werdenberg ist die

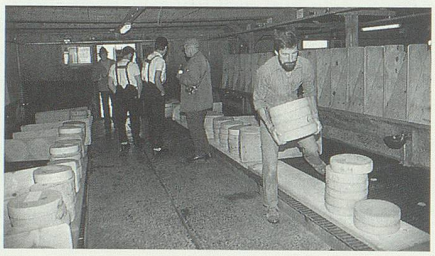
3 Vgl. Sommer 1965.

4 Aus: Sommer 1965.

5 In: Alpinspektion 1890.

Molkentag am Schanerberg

Jeweils auf den Samstag nach der Alpabfahrt lädt die Alpkorporation Oberschan zur Molkenteilung am Schanerberg ein. Für die Auftreibenden bildet der Molkentag – für 1988 war es der 10. September – den eigentlichen Abschluss des Alpsommers. Er ist für die Alpverwaltung, das Alppersonal, die Bauern und Besucher eine gerne benützte Gelegenheit zum geselligen Beisammensein.



Die Verteilung der den einzelnen Auftreibenden zustehenden Käse wird von der Alpverwaltung unter Berücksichtigung allfälliger Vorbezüge schon am Vortag vorgenommen, wobei am Schanerberg gilt, dass kein Laib zerschnitten werden darf. Die Betreffnisse werden, geordnet nach ihren Eigentümern, in den Viehställen aufgestellt.

Auf einer Liste bestätigen die Auftreibenden den Empfang ihres Molkenanteils.

Zigerfabrikation in wirtschaftlicher und kultureller Hinsicht nicht von Bedeutung, was zum Teil mit der Sauerkäserei zusammenhängt. Aus «Sauerkäseschotte» lässt sich kein Ziger herstellen.

Das strenge Tagewerk des Alpsennen

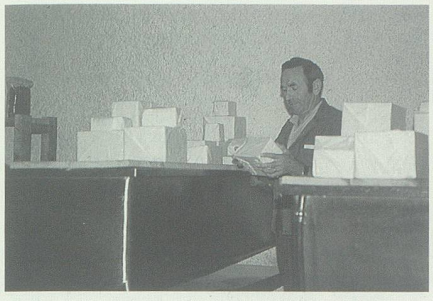
Man muss beizeiten aus den Federn, um bei der Herstellung von Sauerkäse dabei zu sein, denn in der Regel beginnt der Senn auf der Alp Malbun mit dem Käsen zwischen sechs und sieben Uhr morgens. Doch zuvor gibt es noch einiges zu erledigen. Die Milchmenge von zwei Tagen wird jeweils nach dem Melken in 50 Liter fassenden Gebsen, die mit einer einfachen Wasserkühlung versehen sind, während 36 bis 48 Stunden zur Rahmbildung bereitgestellt. Der Nidel wird hierauf zu Butter verarbeitet, während die Magermilch, die allerdings noch einen höheren Fettgehalt aufweist als jene aus der Zentrifuge, am Abend in das 1 200 Liter fassende Kupferkessi geleert wird. (In der Alp Wetterbrunnen wird die Milch zentrifugiert, der übrige Verlauf der Käseherstellung bleibt sich gleich.) Nun wird der «Feuerwagen» unter das Kessi geschoben und die Milch «geläut», das heisst, auf ca. 30 Grad erwärmt. Früher benützten die Sennen kein Thermometer. Sie tauchten den Arm bis etwa 10 cm oberhalb des Ellbogens in die Milch und stellten so gefühlsmässig die richtige Wärme fest. Acht bis zwölf Stunden braucht die Milch dann, um dick zu werden. Am Morgen überprüft der Senn erst kritisch das «Dikke», bevor er das Feuer erneut unter das Kessi schiebt. Nachdem er mit dem Rahmer eine Kostprobe entnommen hat, wird mit dem Vorbrecher die dicke Masse vorsichtig umgerührt. Langsam beginnt sich der weisse Ziger von der grünlichen Schotte zu trennen. Bevor der Senn das elektrische Rührwerk einsetzt, gibt er noch einen Kessel vollfetter Milch bei. Gleich ist zu bemerken, dass die Oberfläche des nun entstehenden «Bruchs» (die körnige, jedoch noch zusammenklebende Zigermasse) fettiger wird. Kenner wissen, dass der Sauerkäse durch die Beigabe von Vollmilch an Qualität gewinnt und später wie Butter geschnitten werden kann. Es dauert noch geraume Zeit, bis der Bruch dem Kessi entnommen und in die viereckigen, mit Löchlein versehenen hölzernen Käsekisten abgefüllt werden kann. Am Schluss werden die 7 bis 8 kg schweren Zigermassenstücke in der Form nochmals in der Schotte gebadet und dann zum Abtropfen auf den Käsetisch mit dem darunterstehenden Schottentrog gestellt. Mit der Schotte und zusätzlichem Futtermehl werden den Sommer über die Alpschweine gemästet. Ist die Schotte abgelaufen, wird die Zigermasse auf Gestellen in der Oberdiele luftgetrocknet. Dort überziehen sie sich mit einer Art Schimmelpilz und kommen nach dem «Abgräuen» zum abschliessenden Reifeprozess in den Käsekeller.

Während einige Käse schon während des Sommers ihre Abnehmer finden, gelangt der grösste Teil anlässlich des Mulchentages im September zur Verteilung. Dabei werden die Käse – gutes Wetter vorausgesetzt – je nach Betreffnis für den Auftreibenden auf einigen Schwellen (Bänken) in ganzen, halben oder Viertellaiben vor der Hütte aufgestellt. Am Mulchentag setzt dann gewöhnlich auch ein «Käsehandel» zwischen Bauern und Besuchern ein.

Von der Herstellung des Süsskäses

Im 1937 von Landwirtschaftslehrer und Alpinspektor U. Schällibaum verfassten «Alpkäser»[6] wurde den Alpsennen eine praktische Anleitung zur Fabrikation und Behandlung der Süsskäse in die Hand gegeben, die auf einfache und leichtverständliche Art und Weise erheblich zur Qualitätsverbesserung auch der werdenbergischen Alpkäserei beitrug. Voraussetzung für den Erfolg beim Käsen ist, dass die Milch als kompliziert zusammengesetztes Rohprodukt von gesunden Kühen mit gesundem Euter stammen muss. Empfohlen wird, die Milch nicht länger als 24 Stunden in einem «zügigen» Keller aufzustellen. Durch Abrahmen der Milch kann nach ca. 12 Stunden Fehlern, die durch die Verwendung überreifer, «erstickter» Milch entstehen könnten, weitgehend vorgebeugt werden. Die Erwärmung der ins Kessi gegebenen Milch erfolgt unter zeitweisem Aufrühren, um das Überhitzen gewisser Milchbestandteile zu verhüten. Die günstigste Labtemperatur liegt für vollfetten Käse bei 32,5 Grad. Entweder kann zur Gerinnung der Milch ein Naturlab (Chaslet) oder das Kunstlab (Labpulver) verwendet werden. Das erstere kann vom Senn in seinem Betrieb selbst hergestellt werden und benötigt als Lösungsmittel Schotte oder Sirte. Die Labmenge ist so zu bemessen, dass die Milch in 25 bis 30 Minuten gerinnt (dick wird). Nach dem «Überziehen» (die oberste Schicht, ca. 5 cm tief, wird gewendet, um ein Nachwärmen der Oberfläche und

6 Vgl. Schällibaum 1937.



Im Unterschied zum Käse, der zum grösseren Teil bis zur Alpabfahrt auf der Alp gelagert und gepflegt wird, wird das Schmalz (Butter) während des Sommers laufend vorbezogen, so dass am Molkentag lediglich noch die Produktion der letzten Alptage verteilt werden muss.

Vorbei sind die Zeiten, als die Molken noch im Räf zu Tal getragen wurden. Dank der weit vorangetriebenen Erschliessung insbesondere der Kuhalpen erfolgt der Abtransport heute motorisiert.

damit eine vollkommene Gerinnung zu ermöglichen) folgt das eigentliche Brechen mit der «Harfe» und die weitere Zerkleinerung des Käsestoffes bis zur richtigen Korngrösse. Nach dem Nachwärmen, mit dem eine weitere Molkenausscheidung und grössere Festigkeit der Bruchkörper angestrebt wird, und dem Ausrühren (weitere Molkenausscheidung) wird der am Kessiboden liegende Käse nach kurzem Setzen mit Tuch und Bögli ausgezogen. Abschliessend legt man die Käsemasse in das Järb (runde Holzform) ein und presst die Schotte aus. Tagsüber muss der Käse noch mehrmals «gekehrt» und die nassen Tücher müssen mit trockenen ausgewechselt werden. Bevor man den Käse in den Käsekeller trägt, wird er noch während etwa einer Stunde ohne Tucheinlage gepresst. Nach längstens 12 Stunden Austrocknung folgt die Behandlung im Salzbad. Damit wird ein vollständiges «Abstehen» zum Zweck der Lagerfähigkeit erreicht.

Der Qualitätsverbesserung dienen auch einige Ratschläge Schällibaums betreffend die Butterfabrikation in der Alpsennerei. Hier wurde schon viel erreicht dank guter Entfernung der Buttermilch durch Waschen, der Aufarbeitung und Aufbewahrung in dunklen Kellern und dem Einschlagen des Produktes in Pergamentpapier.

Am Schluss meiner «Wanderung» durch die Alpsennerei angelangt, wünsche ich allen Lesern recht herzhaft «en Guete!»

Literatur

Alpinspektion 1890: *Bericht über die Inspektion von Alpen im Kanton St.Gallen im Sommer 1890.* Hg. Kantonale Landwirtschaftliche Gesellschaft. St.Gallen 1890.

F. Fuchs u. a. *700 Jahre Appenzeller Käse.* Hg. Geschäftsstelle für Appenzeller Käse. 0. 0. 1982.

A. G. Roth, *Aus der Geschichte des Emmentalerkäses.* Burgdorf 1966.

Schällibaum 1937: U. Schällibaum, *Der Alpkäser.* Frauenfeld 1937.

Sommer 1965: P. Sommer, *Schweizer Käse macht Schweizer Geschichte.* Hg. Schweizerische Käseunion AG Bern 1965.

Wartmann 1882: H. Wartmann, *Urkundenbuch der Abtei St.Gallen,* Bd. 3. St.Gallen 1882.

Bilder

Hans Jakob Reich, Salez (1988).

«Obwohl dieses Heu recht wertvoll ist»

Bergheuen – eine weitgehend aufgegebene Nutzungsform

Gertrud Künzler, Grabs, Heini Bernegger, Sax, Hans Jakob Reich, Salez

Bis in die fünfziger Jahre unseres Jahrhunderts wurde an den steilen, ausgesetzten Hängen des Alvier- und Alpsteingebietes in grösserem Umfang Bergheu gewonnen und zu Tal gebracht. Eine Handvoll Bergheu ersetze einen grossen «Arvel» (Armvoll) Talheu, hiess es. Trotzdem wurde die Nutzung der Bergheuplätze schon bald nach dem Zweiten Weltkrieg immer mehr aufgegeben. Die infolge der fortgeschrittenen Melioration der Rheinebene verbesserten Produktionsbedingungen für die landwirtschaftlichen Talbetriebe, aber auch die wachsenden Beschäftigungsmöglichkeiten in anderen Erwerbszweigen, hielten die Bergheuer zunehmend von ihrer mühsamen und nicht ungefährlichen Tätigkeit ab.

Die «Schweizerische Alpstatistik» von 1896 beziffert die Wildheufläche des Bezirks Werdenberg auf 139,6 ha. Im 1966 herausgegebenen «Schweizerischen Alpkataster, Kanton St. Gallen» lesen wir: «Die Wildheunutzung, die sich [im ganzen Kantonsgebiet] einst über viele 100 ha erstreckt hat, ist heute auf eine Fläche von weniger als 50 ha zusammengeschrumpft. Obwohl dieses Heu recht wertvoll ist und zur Erweiterung der Futterbasis gut gebraucht werden könnte, lohnt sich dessen Gewinnung nicht mehr, weil die Arbeitskräfte zu teuer geworden sind oder überhaupt nicht mehr zur Verfügung stehen.»

In gegenüber früher sehr bescheidenem Umfang wird auf einigen wenigen Werdenberger Alpen heute noch Heu gewonnen. So zum Beispiel am Frümsnerfirst; das hier eingebrachte Heu dient auf der Frümsneralp als Futterreserve für Schlechtwetterperioden. Aus Garnast (Grabs) wird seit 1981 sogar wieder Heu zu Tal gebracht und dort verkauft. Die wesentlichen Elemente der einstigen Bergheunutzung sind jedoch verschwunden, nämlich deren existentielle Notwendigkeit für die Heuer und die öffentliche Versteigerung der Heuplätze durch die Alpbesitzer.

Das Bergheuen scheint eine vorwiegend notgedrungene, alpwirtschaftlich eher zweitrangige Tätigkeit gewesen zu sein. Johann Rudolf Steinmüller geht in seiner «Beschreibung der schweizerischen Al-