

Wird vom vielseitigen Käseangebot tatsächlich auch Gebrauch gemacht?

Autor(en): **Stamm, Heinz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **51 (1978)**

Heft 6

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518651>

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.

Wird vom vielseitigen Käseangebot tatsächlich auch Gebrauch gemacht?

Vor einigen Jahren bin ich im «Der Fourrier» der Frage nachgegangen, weshalb die Truppe den Käsestammsorten Emmentaler, Greyerzer und Tilsiter den Vorrang zu geben hätte. Das Oberkriegskommissariat wies in der seinerzeitigen Stellungnahme auf die volkswirtschaftlichen Gründe hin. In der Zwischenzeit ist nun auch der Appenzeller Käse — vor Jahren noch von untergeordneter Bedeutung — zu den erwähnten Stammsorten vorgerückt; einige Zahlen mögen dies verdeutlichen:

	U M S A T Z			
	Geschäftsjahr 1975/76 in t	Geschäftsjahr 1976/77		
		total t	Inland %	Export %
Emmentaler	52 752	56 783	29	71
Greyerzer	17 911	18 234	76	24
Appenzeller	5 539	6 554	53	47
Tilsiter	7 600	8 000	95	5
übrige Sorten	17 030	19 028	87	13

(Quellen: Schweizerische Käseunion, Geschäftsstelle für Appenzeller Käse, Schweizerische Tilsiter-Geschäftsstelle, Milchwirtschaftliches Sekretariat)

Dass es gelingen würde, den vorzüglichen Appenzeller Käse nicht nur bei Ostschweizer Truppen im Verpflegungsplan zu verankern, konnte nur eine Frage der Zeit sein: heute stelle ich im Gespräch mit Quartiermeistern und Fourieren aus verschiedenen Landesgegenden fest, dass der Appenzeller Käse in der Truppenküche den traditionellen drei Sorten in keiner Weise nachsteht, ein Grund weshalb er auch in die OKK-Richtpreisliste aufgenommen wurde. Diese Entwicklung hat mit dem seit einiger Zeit anhaltenden Trend für Appenzellisches wohl nur wenig gemeinsam: unser Käse ist etwas bodenständiges; seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten kennen kaum Grenzen.

Dass aber auch das übrige einheimische Halbhart- und Weichkäseangebot — von gesamtwirtschaftlich nicht geringer Bedeutung — eine entsprechende Umsatzbelebung erfahren konnte, ist ein Indiz für die zunehmende Popularität von Käse einerseits und der Leistungsfähigkeit unserer inländischen Produktion andererseits.

Hptm Heinz Stamm, Herisau / Zürich