Emmental AG. Zollikofen

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 44

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-650061

Nutzungsbedingungen

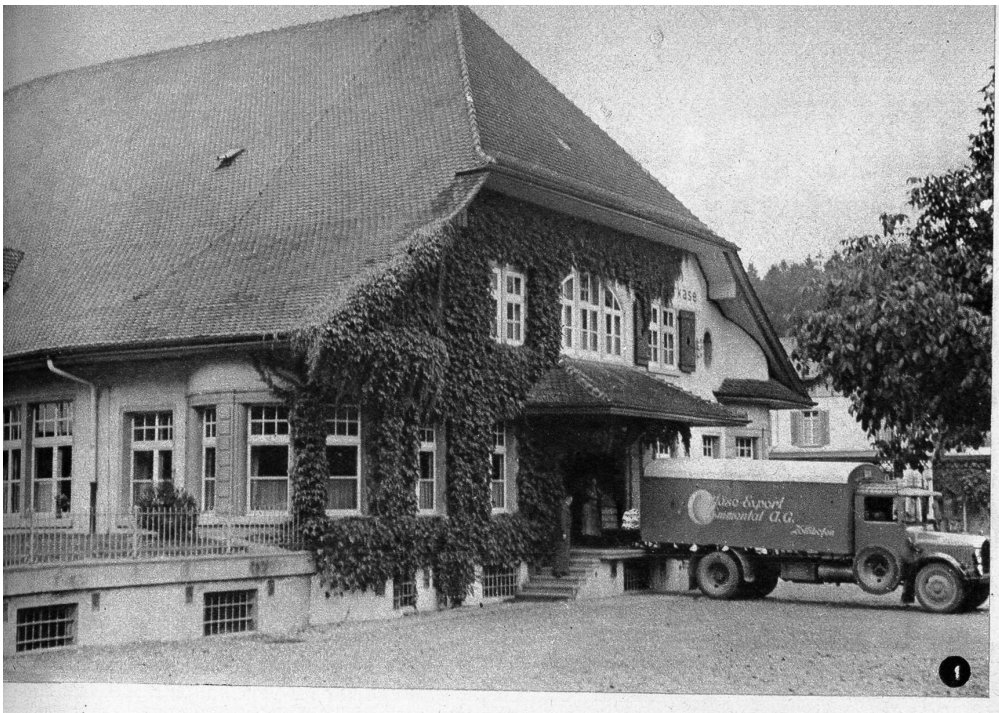
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

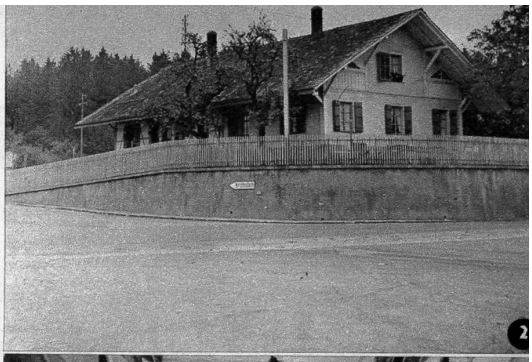
Haftungsausschluss

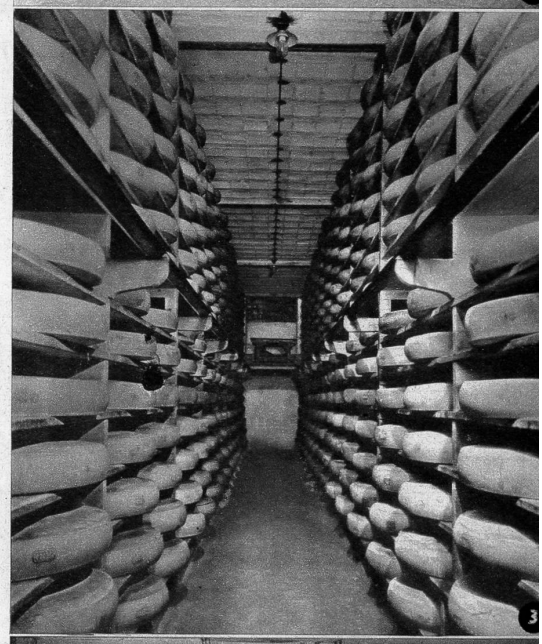
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

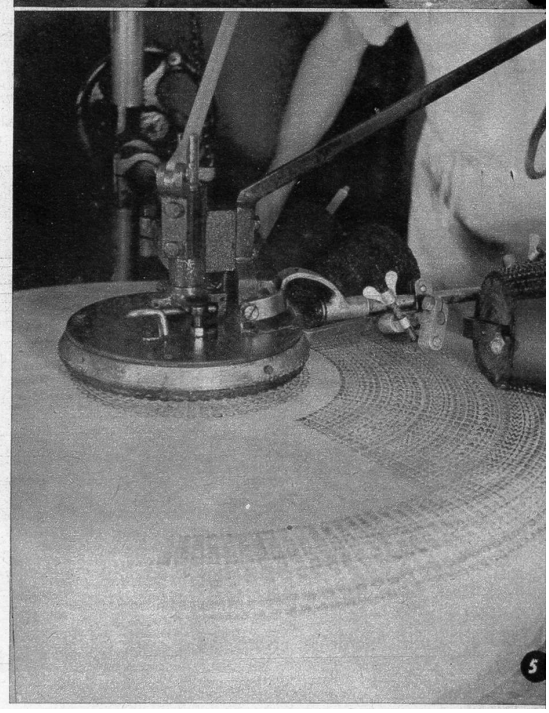
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch









Emmental AG. Zollikofen

Exportgesellschaft für Schweizerkäse

Direktor: Ernst Tobler, dipl. Landwirt

Das Verwaltungsgebäude der im Jahre 1911 in einer für die Landwirtschaft bewegten und schweren Zeit gegründeten Gesellschaft befindet sich beim Bahnhof Zollikofen. Die Emmental AG. ist das Käsehandelsgeschäft der Schweizerischen Milchproduzentenorganisation. Ihr Zweck ist der Handel mit Schweizer Käse, die Unterstützung der Fabrikation von guten Milcherzeugnissen, insbesondere der Herstellung von Qualitätskäsen, und die Zusammenarbeit mit den milchwirtschaftlichen Organisationen auf dem Gebiete der Käseerzeugung und des Käsehandels.

Die Emmental AG. besitzt in den Hauptgebieten der wichtigsten Käsesorten: Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz-, Tilsiter Käse, nämlich in Zollikofen, Gossau (St. G.) und Luzern die grössten Käselagerhäuser des Landes, die hinsichtlich technischer Einrichtung, Hygiene und günstiger Beeinflussung der Käsereifung nach dem heutigen Stand beurteilt zum besten gehören. Die Lagerung erfolgt getrennt nach Käsesorten in Kellern, welche die Qualitätsreifung der verschiedenen Käsearten am besten begünstigt. Der ganze Betrieb zeichnet sich durch gute Ordnung und Sauberkeit aus.

Mit den Lieferanten: Käsereigenossenschaften, private Käser und Milchverbände unterhält die Emmental AG. gute Beziehungen, wobei die Zahl der Jahrzehnte dauernden Geschäftsverbindungen respektabel ist. Im Verkauf vollzogen sich im Laufe der Zeit tiefgreifende Wandlungen. Während der Grossproduktion und des höchsten Exportes setzte die Emmental AG. rund vier Fünftel ihres Umsatzes im Ausland ab. Dank einer weitverzweigten Verkaufsorganisation und der grossen Zahl an die Emmental AG. liefernden treuen und guten Käseproduzenten war sie imstande, in alle Länder, wo Schweizer Käse gegessen wurde, zu liefern. Der Weltkrieg 1939/45 hat die Verbindungen mit den ausländischen Käufern zum zweiten Male, das erste Mal war es wegen des Krieges 1914/18, vollständig unterbrochen. Dadurch wurde die in jahrelanger Aufbauarbeit geschaffene, für die schweizerische Milchwirtschaft wichtige Verkaufsorganisation für Jahre jäh ausgeschaltet. Die Sicherung der Landesversorgung erforderte die Einstellung des Exportes.

In jüngster Zeit wurde mit «Erinnerungssendungen» nach dem Auslande angefangen und schon drohen diese zarten Fäden mangels Ware infolge Auswirkung der Futternot, verursacht durch die elementare Trockenheit, wiederum abzureissen.

Von entscheidender Wichtigkeit ist, dass es guter Zusammenarbeit gelang, den hohen Stand der Qualität, den die Käseproduktion in unermüdlicher Arbeit bis zum Kriegsausbruch 1939 erlangte, zu erhalten und dass der Wille, in der Herstellung von Milchprodukten das Beste zu leisten, ungebrochen blieb. Auf die gute Qualität und die durchgehaltene Verkaufsorganisation im Auslande stützt die Geschäftsführung ihren Glauben in die zukünftige Aufbauarbeit. Hiebei zählt sie auf die gutwillige Unterstützung ihrer bisherigen und künftigen Geschäftsfreunde.

Möchten normale Produktionsverhältnisse bald zurückkehren.

1 Das Verwaltungsgebäude der Emmental AG., Exportgesellschaft für Schweizerkäse in Zollikofen

2 Die „Käshütte" mit den alten Sandsteinkellern für Greyerzerkäse

3 Einer der Keller für Emmentalerkäse im Lagerhaus Zollikofen

4 Die Käse werden gewogen

5 Die für den Export bestimmten Käse werden mit der **Schutzmarke** „Switzerland" versehen

6 Verlad der Käse für Bahntransport

FELSENAU-hell

für den grossen Durst

FELSENAU-dunkel

das milde, bekömmliche Getränk

FELSENAU-Spezial

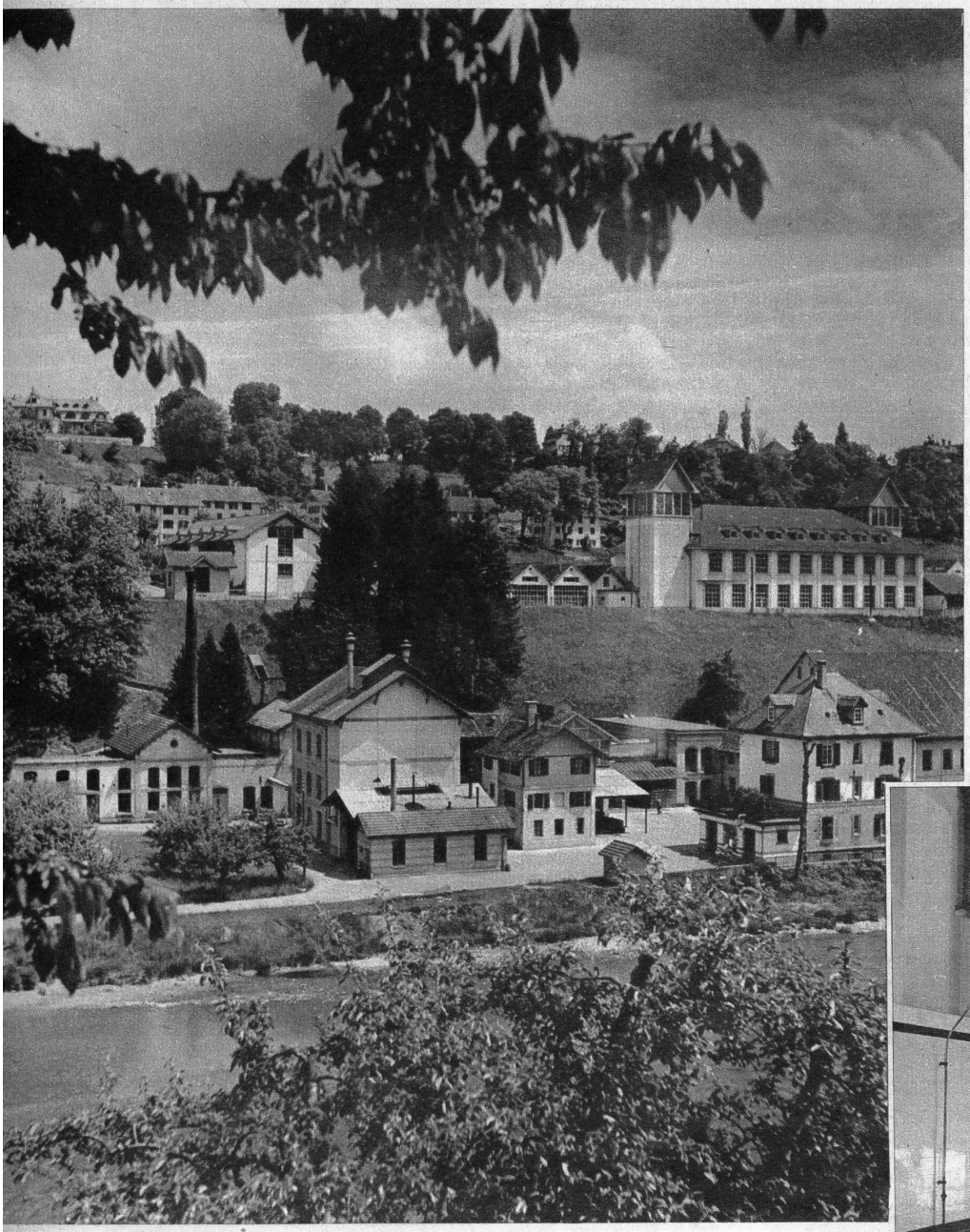
für den Kenner

Längst ist aus dem Hämmebier das Felsenaubier geworden. Statt der stattlichen, mehrspännigen Brauereifuhrwerke tragen die Lastautos den edlen Gerstensaft zu den Zapfstellen der Durstigen. Die einfachen Anlagen der alten Brauerei wichen neuesten leistungsfähigen Einrichtungen.

Die Hemmann sind Nachkommen eines alteingessenen Aargauergeschlechtes, seit anfangs des letzten Jahrhunderts Burger von Bern, stubengenössig zu Obergerwern. Der 1838 geborene Johann Gustav Hemmann widmete sich erstmals in Würenlingen im Aargau dem Brauerberuf und gründete 1881 den eigenen Betrieb in der Felsenau. In kurzer Zeit bezogen bereits zehn Gastbetriebe das Hämmebier. Grossvater Hemmann liquidierte bald einmal die vorhandenen, primitiven Anlagen, um Raum für die Entwicklung einer leistungsfähigen Brauerei zu gewinnen. In der Wirtschaft Felsenau schenkte Frau Hemmann selbst den Gästen das Bier aus und sass mit dem Meister und den Arbeitern zusammen zum währschaften Mal an den langen Tisch. Der rege Zuspruch auch des Gastbetriebes erforderte für die Brauereiwirtschaft Felsenau den Anschluss des ersten Telephons ausserhalb der Stadt. In den Burschenstuben bot die Liegenschaft zugleich dem ganzen Personal Wohn- und Schlafräume.

1891 wurde in der Felsenau die erste Kunsteisfabrik der Stadt errichtet, wodurch das unbedingt notwendige Eis nun nicht mehr in den Gletschern des Berner Oberlandes gebrochen werden musste. Nach dem Tode Johann Gustav Hemmanns übernahm im Jahre 1901 der eine Sohn, Herr Gustav Hieronymus Hemmann, den Betrieb, wahrte und mehrte das Ansehen seiner Produktion während 25 Jahren und übergab ihn 1926 den beiden heutigen Inhabern, Herrn Gustav Adolf und Herrn Wilhelm Eduard Hemmann.

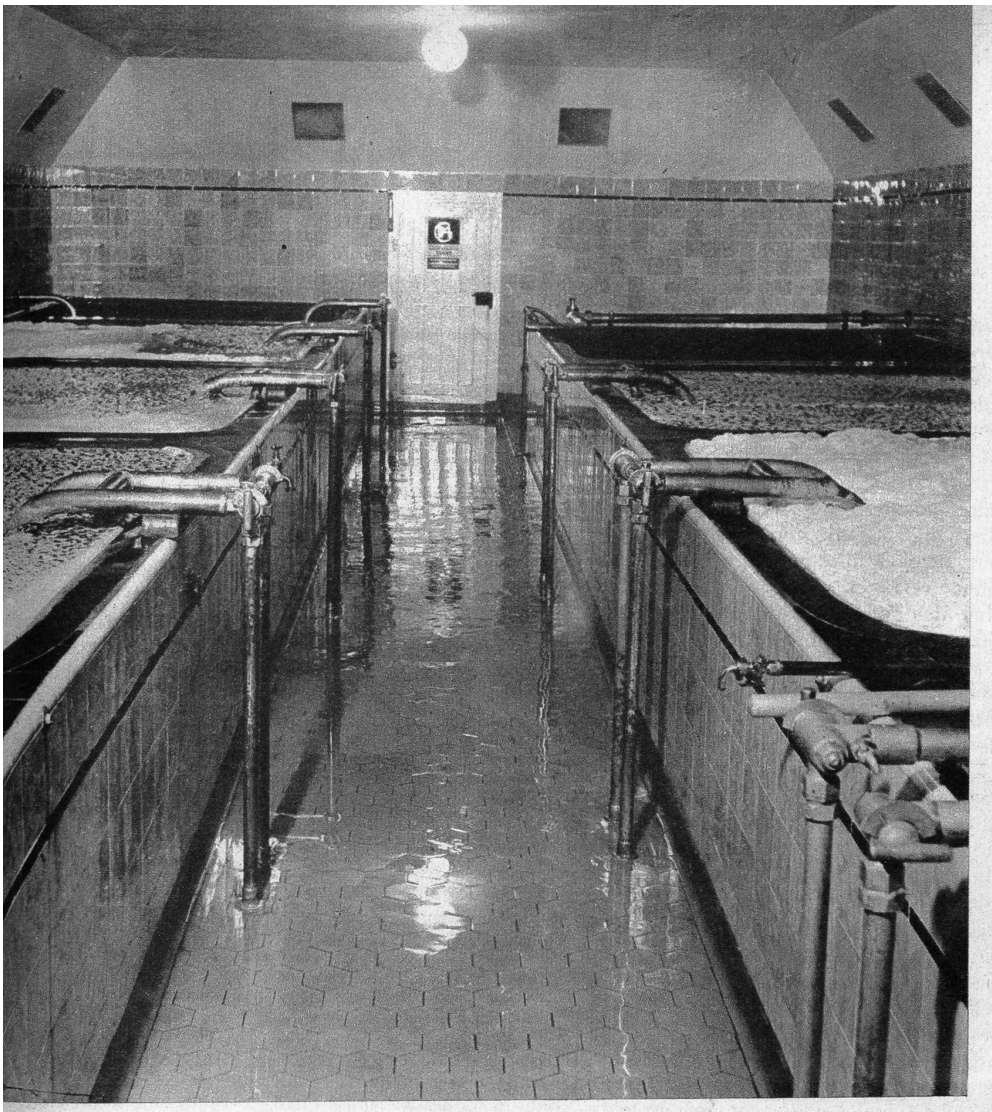
Die vom Grossvater begründete Tradition sozialer Aufgeschlossenheit, fortschrittlichen Unternehmergeistes und gesunden Bürgersinnes wird von den beiden heutigen Inhabern in vorbildlicher Selbstverständlichkeit weitergeführt. Wer Gelegenheit zu einem Rundgang durch die teilweise tief in den Felsen gebauten Anlagen der Brauerei Felsenau hat, vorbei an der blitzblanken Kupferhaube im Sudhaus, dem schäumenden Bier im Gärkeller, durch die Maschinenhalle, die fast endlos lan-



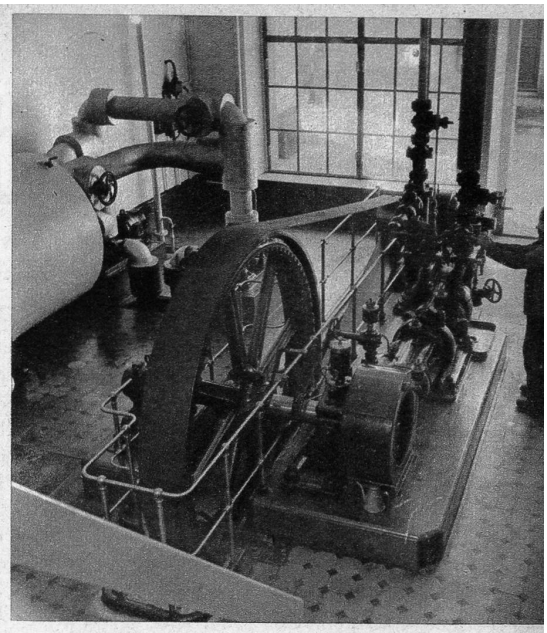
Brauerei-Ansicht

Sudpfanne aus Kupfer
Inhalt 15 000 Liter

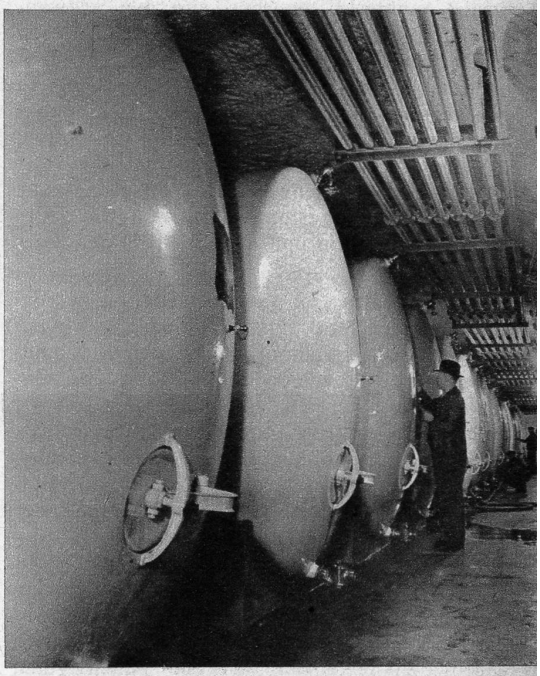
(Photos W. Nydegger)



Gärkeller



Ammoniak-Kompressor für Kellerkühlung und Eiserzeugung

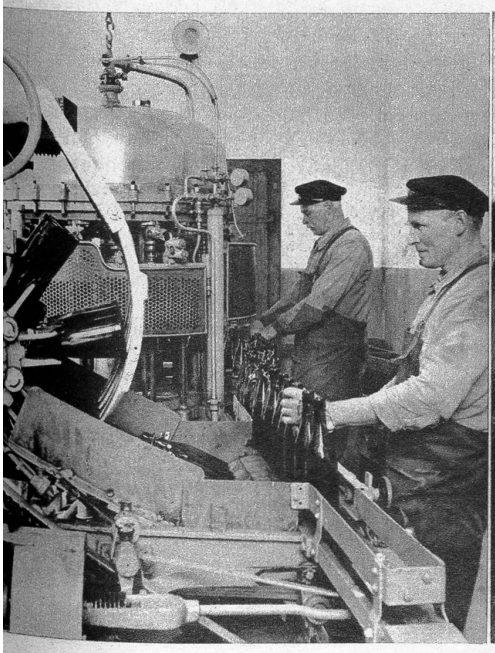


Lagerkeller, emaillierte Stahltanks

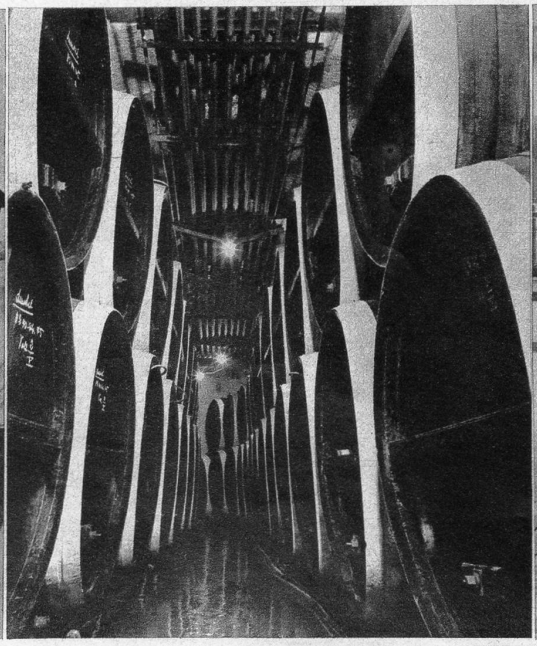
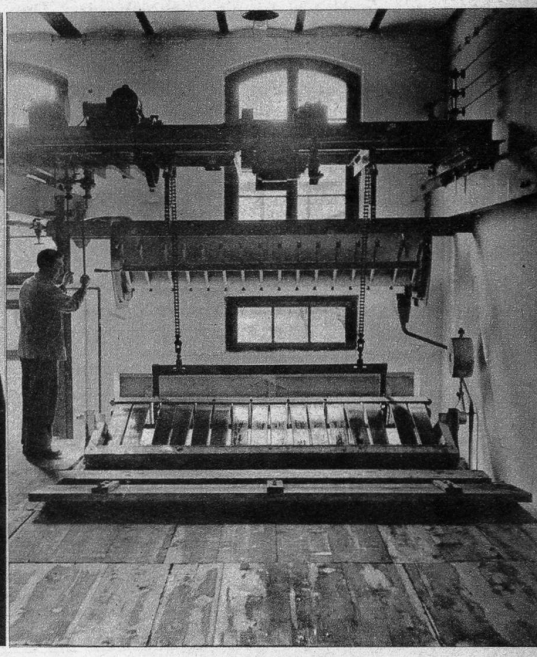
gen Fasskeller, durch das ungemein speditiv arbeitende Flaschengeschäft, ja sogar durch die Abteilung für Eisfabrikation, wird angenehm überrascht sein durch die peinliche Sauberkeit in jeder Verrichtung, in jedem Raum und von der bereitwilligen zuverlässigen Freundlichkeit, mit der jeder Arbeiter neugierige Fragen beantwortet.

Und wenn er aus den recht kalten Kellern wieder an die freie Luft tritt, wird er sich vielleicht gleich dem Berichterstatter kopfschüttelnd fragen, warum ausgerechnet das Bier vor allen anderen und zumeist viel schwereren alkoholischen Getränken eine derart rigorose, untragbare fiskalische Belastung übernehmen muss.

Flaschenreinigungs- und Füllanlage



Lagerkeller



Eisgeneratorenanlage