

Vom Käse und dem Emmental

Autor(en): **Ryser, Madeleine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Jahrbuch der Geographischen Gesellschaft Bern**

Band (Jahr): **65 (2017)**

PDF erstellt am: **31.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-960361>

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.

Vom Käse und dem Emmental

Madeleine Ryser

Frühe Zeugnisse für Käse

Den verschiedenen Quellen nach ist Käse ein sehr altes Nahrungsmittel. Laut der Mär wurde er «erfunden», als in grauer Vorzeit ein Hirte seine Milch in einem Ziegenmagen aufbewahrte und diese sich dann zu Käse umwandelte. Tierknochenfunde aus dem Neolithikum belegen, dass schon damals in der heutigen Schweiz Milchvieh gehalten wurde. Ob es aber Methoden der Haltbarmachung gegeben hat, ist nicht bekannt.

Wenn in alten Quellen von Käse die Rede ist, kann es sich dabei ebenso gut um quark- und frischkäseartige oder auch um aus fermentierter Milch gehärtete Produkte handeln. Wie dem auch sei, jedenfalls kannten bereits die Römer haltbaren Käse, allem Anschein nach waren dies Fettkäse. Sie importierten auch Labkäse aus ihrer Kolonie Rätien; somit war schon in der Antike «Schweizer» Berg- oder Alpkäse eine beliebte Delikatesse.

Die Alemannen hingegen kannten offenbar die Haltbarmachung mit Lab nicht und so verschwand mit der Völkerwanderung diese Herstellungsart aus unseren Regionen; sie scheint sich aber in den romanischen Gebieten erhalten zu haben.

Erst im Mittelalter finden sich sichere Belege, die auf Fettkäseproduktion schliessen lassen; solche Belege gibt es für das 13. und 14. Jahrhundert. Aus dem Unterwallis und Greyerzerland und ab dem 15. Jahrhundert auch aus dem Emmental. Die vor dieser Zeit erwähnten Zinskäse waren wohl von Hand gepresste Weichkäse aus entrahmter Milch. Als Hauptprodukt wurde mit Essig



Abbildung 1: Milchmädchen im 13. Jahrhundert. (Toman Rolf, 1988: *Das hohe Mittelalter*. Taschen Verlag Köln)

ausgeschiedener, gepresster und gewürzter Ziger hergestellt. Bereits 1273 wird Käse erwähnt, der am Burgdorfer Markt verkauft wurde, und 1309 tauchen Zinskäse in Dokumenten der habsburgischen Herrschaft Spitzenberg in der Gohl bei Langnau auf, 1363 ebenso aus dem Kloster Trub. Bereits hundert Jahre später, 1461, lässt sich aus einer Anweisung des Klosters darauf schliessen, dass auch Fettkäse produziert wurde.

Für den Eigenbedarf wurde entrahmte Milch verkäst: Die mit Essig ausgeschiedene Milch wurde gepresst und getrocknet; gewürzt wurde mit Kräutern – wie das heute noch beim Glarner Schabziger der Fall ist. Der Rahm wurde zu Butter verarbeitet, ein wichtiges Speisefett, das durch Einsieden haltbar gemacht wurde. Als teureres, auch auf städtischen Märkten beliebtes Produkt stellte man auch Vollmilchziger her.

1546 wurden schweizerische «spice cakes» an den englischen Hof exportiert – zur Zeit des berühmten Henry VIII. Zu dieser Zeit kann es sich um lab- oder zigerartigen Käse gehandelt haben.

In den Quellen taucht der Emmentaler auf

Der «Emmentaler» hat seinen ersten Auftritt in schriftlichen Quellen aus der Mitte des 16. Jahrhunderts. In diese Zeit fällt die Rodung der höheren Lagen in der Region, ausgelöst durch zunehmenden Bevölkerungsdruck, und somit die Vergrösserung der Alpbetriebe. Dadurch, dass nun mehr Vieh gesömmert werden konnte, wuchs auch die Milchmenge, die haltbar gemacht werden musste. Von der Westschweiz aus wurde die Labkäserei durch Waadtländer und Greyerzer Sennen ins Berner Oberland, nach Obwalden und ins Emmental und Entlebuch verbreitet. Gleichzeitig fand der Labkäse von Italien aus seinen Weg nach Graubünden, in die Innerschweiz und ins Appenzellerland. Labkäse war haltbarer und besser zu transportieren als Sauermilchkäse. Erst durch das «Brennen» – das Erhitzen des Bruchs, also der zerkleinerten Käsemasse, – das Einsalzen und Lagern wurden die Käse aber zu den harten Laiben, die den Ruf des Emmentalers in der ganzen Welt begründeten.

Das Bevölkerungswachstum, die aufsteigenden Städte – namentlich Bern – und bessere Transportwege eröffneten neue Absatzmärkte für das Produkt. Nach den inländischen Märkten wurden vermehrt auch weiter entfernte Destinationen bedient.

In der frühen Zeit des Käsehandels im 17. und 18. Jahrhundert gelangten die Laibe mit Saumtieren über die Alpen; in Fässern (Laglen) wurde das empfindliche Gut geschützt. Auf dem Rückweg wurden die runden Käsefässer durch ovale Weinfässer ersetzt.

Über die Städte der bernischen Waadt wurde Emmentaler Käse ins Piemont und nach Frankreich exportiert. Die Waadtländer Händler verkauften das Produkt als «Gruyère». Auch heute ist Emmentaler in Frankreich unter dieser Bezeichnung geläufig.

Nordwärts wurden Landesprodukte auf dem Wasserweg transportiert. Die Emme ist zwar nicht schiffbar, aber es wurde schon früh Holz geflösst und dabei weitere Güter mitgenommen. Der Ausdruck «Molkenfloss» lässt darauf schliessen, dass neben Waren wie Leinen und Obstbranntwein auch Milchprodukte transportiert wurden. Der Käse gelangte so weiter in die deutschen Staaten; er wurde überall entlang des Rheins gelöscht und gelangte auf die Tische der vermögenden Feinschmecker. Der Handel mit Käse war frei, aber weil durch die grossen Ausfuhrmengen die Butterversorgung für die Bevölkerung gefährdet war, beschränkten die Obrigkeiten im 17. Jahrhundert die Ausfuhr von Fettkäse. Dieser warf aber weit höhere Gewinne ab als Butter und so förderte Bern nach dem Dreissigjährigen Krieg Produktion und Export von Fettkäse nach den Lehren des damals herrschenden Merkantilismus.

Frühneuzeitliche Alpwirtschaft

Die Käseproduktion etablierte sich zuerst in den alpinen und voralpinen Graswirtschaftsregionen mit guter Verkehrsanbindung. Das obere Emmental war prädestiniert für Milchwirtschaft. In der Einzelhofbesiedlung konnten die Bauern individuell über den Anbau entscheiden. Die höheren Lagen waren zu feucht und zu steil für grossflächigen Ackerbau, so dass der Getreideanbau nur wenig wirtschaftlich war. Die Emmentaler Alpen liegen auf 1000 bis 1400 m ü. M. und sind dadurch ertragreicher als diejenigen im Hochgebirge. Das zusätzliche Weideland erlaubte höhere Viehbestände, die im Winter aber im Tal durchgefüttert werden mussten. Dadurch wurde Ackerland zunehmend durch Graswirtschaft ersetzt und die Eigenversorgung mit Getreide nahm ab.

Die Emmentaler Bauern hatten «Kuhrechte» an Alpen, das heisst, viele Bergweiden wurden gemeinsam genutzt und je nach Anteil konnte sie ein Bauer mit mehr oder weniger Vieh bestossen. Wer keinen Alpanteil hatte, verdingte seine Kühe an Private oder an Korporationen, die noch freie Kapazitäten auf ihren Alpen hatten; dieses System blieb bis in die Gegenwart erhalten. Im späten Mittelalter waren Klöster, Stifte oder der Deutschritterorden Alpbesitzer, aber auch Adelige wie die Herren von Signau.



Abbildung 2: Saumtiere mit Käsefässern. (Johann Adam Klein [1792–1875]: Auf dem Furka-Gebirge in der Schweiz; Radierung, 1820, ROTH-Stiftung Burgdorf)

Durch den vermehrten Absatz von Käse wurden die Weideflächen weiter vergrössert, die Alpwirtschaft veränderte sich dahingehend, dass kaum mehr Jungvieh, sondern vorwiegend Milchkühe gesömmert wurden. Die Milchmenge pro Kuh war im 17. und 18. Jahrhundert bedeutend kleiner als heute. Eine Herde von vierzig Tieren ergab rund 450 Liter Milch pro Tag, die zu kleineren Käselaiben von insgesamt 35 bis 40 Kilo verarbeitet wurden. Das war noch weit entfernt von den 80- bis 100-Kilo-Laiben der Talemmentaler im 19. Jahrhundert. Die meist abgerahmte Abendmilch wurde zusammen mit der Morgenmilch verarbeitet und aus der Käsemilch wurde Schottenziger hergestellt, allerdings praktisch ausschliesslich für den Eigengebrauch. Mit der Förderung des Fettkäsehandels durch die Obrigkeit wurde auch vollfetter Käse aus nicht entrahmter Milch hergestellt.

Das Emmentaler Küherwesen

Die Sennerei war ursprünglich ein Nebenerwerb der Bauern. Nur in den Sommermonaten wurde Fettkäse hergestellt, im Frühling und Herbst dagegen kleine Laibe – Mutschli oder Vacherin – Butter und Ziger. Im Laufe des 17. Jahrhunderts

etablierte sich aber ein neuer Berufsstand: Der Küherstand erlebte im Emmental im 18. Jahrhundert seinen Höhepunkt, um dann im 19. Jahrhundert wieder weitgehend zu verschwinden.

Das Emmental kannte das Minoratserbrecht, bei dem der jüngste Sohn den elterlichen Hof ungeteilt erbt. Die Regelung wurde bereits in der Emmentalischen Landsatzung – Niederschrift der Landrechte – von 1559 festgehalten. Damit sollte vermieden werden, dass die Höfe zerstückelt werden. Der «Kronprinz» erwarb den Hof zum Ertragswert, die älteren Geschwister wurden ausbezahlt und mussten ein eigenes Auskommen finden.

Die Hoferben mussten oft einen Teil ihres Erbes verkaufen, um die Geschwister auszahlen zu können. Die Berner Regierung verbot den Einheimischen, Land an Auswärtige, also Kantonsfremde zu veräussern. Damit kamen stadtbernische Käufer ins Spiel: Viele Alpen wanderten so im Laufe des 17. und 18. Jahrhunderts in Patrizierhände und wurden daher «Herrenalpen» genannt. Topografisch weitläufig und entsprechend ertragreich waren die Truber, Schangnauer und Eggwiler Bergweiden, zudem lagen sie nahe der grossen Gewerbezentren. So waren sie bei den Käufern besonders begehrt. Ein unschönes Kapitel bernischer Geschichte ist die Tatsache, dass Herrenalpen oft auch aus konfisziertem Täuferbesitz stammten.

Für einen landlosen Bauernsohn war es kaum möglich, zu einem eigenen Hof zu kommen. Die Allmenden waren bereits im 16. Jahrhundert verteilt worden, Land war kaum mehr zu haben. Aus diesen ausbezahlten Bauernsöhnen

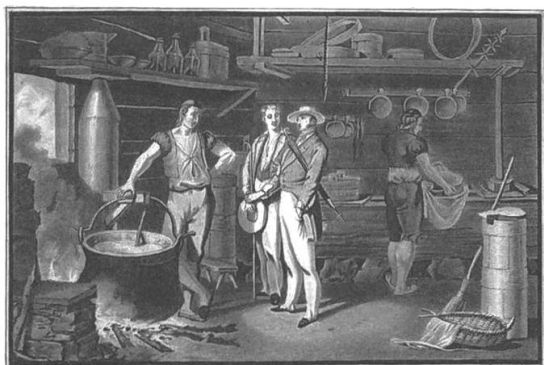


Abbildung 3: La Visite au Chalet.
(A. Danzer; Basel bey Maely & Schabehtz.
Grafik Regionalmuseum Langnau)

rekrutierte sich der Stand der Küher. Die patrizischen oder stadtburgerlichen Besitzer stellten einen Küher ein, der gegen Lohn die Tiere versorgte und die Milch verarbeitete. Von ausländischen Beobachtern wurde übrigens immer wieder mit Erstaunen registriert, dass hierzulande Melken immer Männersache war. Überall sonst in Europa wurde das Vieh von Frauen gemolken. Die Sennen der «Herrenalpen» nannten sich entsprechend «Herrenküher».

Im Gegensatz dazu pachteten die «Lehenküher» eine Alp und bestiessen sie mit einer eigenen Kuhherde, die sie sich mit ihrem Erbteil angeschafft hatten. Sie arbeiteten selbständig und produzierten Käse auf eigene Rechnung und Gefahr. Der typische Emmentaler Küher zählte zu diesem Stand. Selbständige Sennen als Besitzer sowohl von Alp und Kuhherde kamen vor, waren aber selten.



Abbildung 4: Vacher d'Emmental. (Josef Reinhardt: Schweizer Trachten 1822, Schweizer Verlagshaus AG Zürich 1982)

Im Winter zogen die Küher ins Tal und mieteten sich bei den Bauern ein, die während der Sommermonate Futter angebaut hatten. Wenn das Futter verbraucht war, zog der Küher mit seinem Vieh weiter zum nächsten Bauern. Der Senn wohnte in einem «Küherstock» oder einer Wohnung über einem Ofenhaus.

Aus der Selbständigkeit und dem freiheitsliebenden Charakterzug der Emmentaler entwickelte sich das ganz eigene Selbstverständnis des Küherstandes. Anders als der an die Scholle gebundene Bauer fühlte er sich frei und diesem überlegen; hoch oben auf den Alpen war er sein eigener Herr, ob angestellt oder nicht.

Am Auffallendsten gebärdeten sich die Küher, die altadeligen. Die Glücklichen standen mitten auf der Strasse, den langen Stock ins Sitzleder gestellt, und liessen die Leute schön um sich herumlaufen oder hatten ihn unter dem Arme und fuhren mit der schmutzigen Spitze den Leuten in den Gesichtern herum.

(Gotthelf, Käserei in der Vehfreude, 1922:218)

Die Bauern ihrerseits hielten nicht viel von den Kühern, die sie als faul und ausserhalb der bäuerlichen Tradition stehend betrachteten:

Was, eine Küherstochter! [...] Von denen habe ich immer gehört, sie täten nicht gut im Bauernstand, seien nichts nutz zur Arbeit, verstünden nichts von der Haushaltung, könnten nichts als Nidle fressen, schwingen mit den Knechten und allfällig auch melken, wenn sie nicht zu faul würden dazu.

(Gotthelf, Michels Brautschau, 1922:217)

Lehenküher waren also Selbständigerwerbende, die ihre Produkte vermarkten mussten, um davon leben zu können. Da sie meist nicht die Möglichkeit hatten, selbst als Handelsreisende tätig zu sein, waren sie auf Händler angewiesen, welche ihnen die Ware abnahmen. Die Tatsache, dass ein Teil dieser Sennen ein Vermögen machen konnte, darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass ein weitaus grösserer Teil scheiterte und in die Tagelöhnerie fiel.

Vorerst waren es «Negotianten» (Händler), die mit allerlei Waren handelten und als Zusatzgeschäft Käselaibe einkauften. Auch einzelne unternehmenslustige Küher begannen, mit ihren Produkten Geschäfte zu machen. Haltbare Lebensmittel waren von alters her beliebt als Schiffs- oder Heeresproviant und Schweizer Käse wurde schnell zu einem gesuchten Handelsgut. Die Sammel- und Handelsorte entstanden an günstigen Lagen zu Füßen der Produktionsorte, entlang von Seen oder anderen Transportrouten. Im Emmental waren das Langnau, Sumiswald und Burgdorf. Die ertragreichen Alpen waren von hier aus leicht erreichbar.

Langnau war das wirtschaftliche Zentrum des Emmentals mit Handel- und Gewerbetreibenden und war seit dem 18. Jahrhundert durch den internationalen Ruf des «Bergdoktors» Michel Schüppach mit der weiten Welt vernetzt, so dass es naheliegend ist, dass das Dorf zu einem der wichtigsten Käsehandelsorte wurde. Gotthelf macht dies in der Käserei in der Vehfreude deutlich: «*Langnau ist ein Schosskind der Berge, auf denen die Emmentaler Käse wachsen, ist daher der natürliche Käsehafen, in welchem die Produkte der Berge landen.*» (Gotthelf, 1922:201).

Die Handelsleute dieser Zeit waren unzimperliche, risikofreudige und weltgewandte Männer. Ihre Ware suchten sie in weitläufigen Gebieten zusammen und gingen damit europaweit auf eigene Rechnung auf Wanderschaft, meist auf ungemütlichen Wegen, auf dem Wasser, mit Saumtieren über die Alpen, mit Wagen oder auf dem Reitpferd.

Die Agrarreform

Der Niedergang des Küherwesens zeichnete sich bereits während seiner Hochblüte ab. Aufklärung und Wissenschaft brachten Neuerungen, welche auch die Agrarwirtschaft ergriffen. Mit der traditionellen Dreizelgenwirtschaft, mit ihrer extensiven Nutzung und der Brachzelg, liess sich die wachsende Bevölkerung nicht mehr ernähren. Auch das Emmental, das dank der hier üblichen Ägertenwirtschaft (wechselnde Ackerflächen im Grasland) höhere Erträge erwirtschaftete als das Mittelland, hatte schon lange nicht mehr genügend Arbeitsplätze für seine Bevölkerung.

Im 18. Jahrhundert wurde der Merkantilismus durch die Idee der Physiokratie abgelöst. Diese Theorie entstand während der Aufklärung in Frankreich und besagt, dass Volkswohlstand nur mit Hilfe von Rohstoffen und der Landwirtschaft des eigenen Landes erreicht werden kann. Zum ersten Mal stand nun die Landwirtschaft im Zentrum wissenschaftlichen Interesses.

Auch im Staat Bern fasste die Idee Fuss. Interessierte Kreise, vornehmlich aus landbesitzenden Patriziern, gründeten die Oekonomische Gesellschaft,

welche 1759 die Arbeit aufnahm. Eines der Ziele war die Verbesserung der Böden und damit der Erträge. Zur Intensivierung der Landwirtschaft wurden zahlreiche Neuerungen aufgegriffen: Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit durch mineralische und Stalldüngung, Melioration, Bewässerung, neues Bodenbearbeitungsgerät, Erkenntnisse der Pflanzenkunde und Versuche mit exotischen Sämereien. Erste Umweltbeobachtungen führten zur Nutzung von Torf, um die Holzvorräte zu schonen, zu Schwellenbau und zum landwirtschaftlichen Versuchswesen. Die Einführung von Kunstgras – Klee, Luzerne und Esparsette – führte zu grösseren Futtererträgen im Tal. So veränderte sich die Wirtschaftsform des Emmentals grundlegend. Es stand nun genügend Futter zur Verfügung, so dass das Vieh nicht mehr zwingend gesömmert werden musste, sondern während des ganzen Jahres im Tal gehalten werden konnte. Die Stallfütterung führte überdies dazu, dass die Milchmenge gewaltig anstieg. Die bessere Düngung durch Stallmist wiederum erhöhte die Futtermenge weiter, so dass ein Kreislauf einsetzte, der heute noch nicht beendet ist.

Talkäsereien kommen auf

Seit dem 17. Jahrhundert sind in tieferen Lagen Klosterkäsereien bekannt. In der Zentral- und in der Westschweiz entstanden Mitte des 18. Jahrhunderts die ersten Talkäsereien. Rudolf von Effinger, Oberst im Eidgenössischen Generalstab und Verwalter seines Schlossgutes in Kiesen, gründete 1813 ebenda die erste Talkäserei im Bernbiet. Nachdem sich der Versuchsbetrieb als erfolgreich erwiesen hatte, übergab er die Käserei 1815 den Bauern.

In den nächsten Jahrzehnten setzte ein unglaublicher Käsereiboom ein, ein veritables «Käsefieber», wie das Gotthelf in «Die Käserei in der Vehfreude» ausdrückt. Die Küher verloren zusehends ihre Lebensgrundlage. Viele wurden zu Dorfkäsern, die auch in anderen Regionen ihr Auskommen suchten. Berner Käser gründeten Dynastien überall in der Schweiz wie auch im Ausland, wo sie die Käseproduktion einführten oder förderten, was später zu einem Marken- und Ursprungsschutzproblem für den teuren Schweizer Käse wurde.

Eine dorfeigene Käserei wurde zu einem Statussymbol. 1840 standen im Kanton Bern 140 Dorfkäsereien, 1880 waren es deren 639, die 135 Millionen Liter Milch zu 10'000 Tonnen Emmentaler verarbeiteten. In der ganzen Schweiz gab es in der Mitte des Jahrhunderts rund 1100 Talkäsereien. In der Regel waren sie im Besitz einer Genossenschaft der beteiligten Milchbauern.

In den neu gebauten Talkäsereien entwickelte sich die Technik schnell. Käseproduktion ist energieintensiv. Erfindungen wie die Ummantelung des Feuerraums oder des Feuerwagens – ein Feuerträger, der unter dem Käsekessi bewegt werden kann – verbesserten die Hitzezufuhr. Im dritten Viertel des Jahrhunderts kamen die ersten Dampfkäsereien auf.

Mit den Dorfkäsereien nahm eine neue Entwicklung ihren Lauf. Im mittleren und oberen Emmental wurde der Ackerbau weitgehend aufgegeben. Nur die bereits gut etablierte Kartoffel wurde für den Eigenbedarf angebaut. Auch die Familienstruktur veränderte sich grundlegend: Bis anhin war Milch die Domäne der Bäuerin gewesen; sie bestimmte, wieviel Milch, Butter und Rahm verbraucht, was verkauft oder an Bettler verschenkt wurde. Zusammen mit dem Erlös aus dem Verkauf von Eiern und Gespinst, also Flachsgarn, hatte sie ein eigenes Einkommen. Mit der Milchabgabe in die Käserei wurde nun dem Bauern jedes Quartal eine Summe Geldes bar ausbezahlt. Die Bäuerinnen wurden damit finanziell abhängig von ihren Männern: Das bürgerliche Familienideal des 19. Jahrhunderts setzte sich auch im Bauernstand durch.

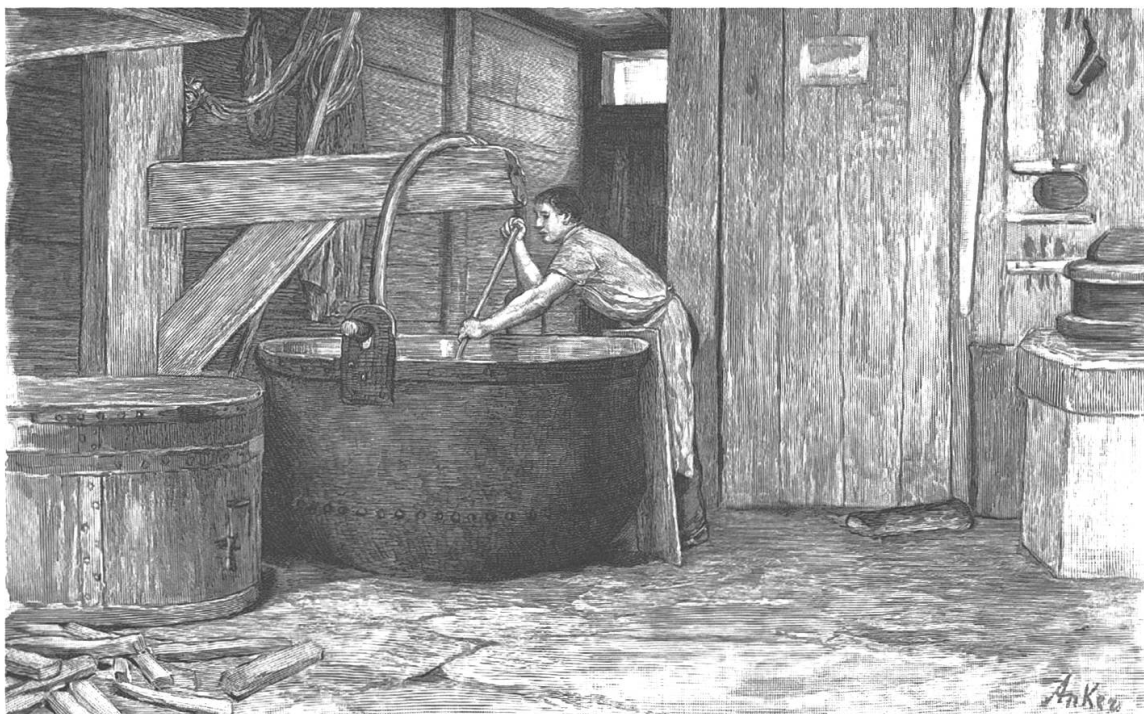


Abbildung 5: Käsekessi in einer Talkäserei. (Albert Anker: Die Käserei in der Vehfreude. Verlag F. Zahn, La Chaux-de-Fonds)

Die «Vehfreudiger» versuchten mit allen Mitteln, möglichst viel Milch zu produzieren und wendeten dazu groteske Mittel an:

Ehedem hatte ich das Geld, als ich noch, wie überall bräuchlich, für eine Mass Milch oder ein Pfündlein Anken das Geld behalten konnte. [...] Ich kann nicht einmal mehr einer Magd ein Trinkgeld geben, wenn ich mit ihr zufrieden bin, keinem Gevatterkind mehr einen Batzen. Mit den Eiern kann ich auch nichts machen. Er duldet mir nicht mehr als drei Hühner wegen dem Grasverschleifen, und von denen hätte er noch Mut, die Eier den Kühen zu geben, dass sie mehreten an der Milch.

(Gotthelf, Käserei in der Vehfreude, 1922:113)

Laut Gotthelf spornte der Geldsegen viele Bauern auch dazu an, die Milchmenge durch «Strecken» zu erhöhen oder kranke Milch abzuliefern, in der Hoffnung, am Käsemarkt möglichst viel Gewinn zu erzielen. Dass die Rechnung nicht aufging, versteht sich von selbst.

Die grosse Milchmenge in den Dorfkäsereien erlaubte nun die Herstellung grosser Laibe von 80 bis 100 Kilo. Gelegentlich wurden solche Gewichte auch auf den Alpen erzielt; üblich waren allerdings deutlich leichtere Laibe. Diese für den Emmentaler typische Grösse basiert auf dem Umstand, dass der russische Zar Stückzoll erhob: Grosse Laibe waren somit günstiger zu importieren als das gleiche Gewicht in kleinen Laiben.

Das goldene Zeitalter des Käsehandels

Die ersten spezialisierten Handelshäuser entstanden bereits vor der Zeit der Talkäsereien in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Mit der Zunahme der Menge erhöhte sich auch die Anzahl an reinen Käseexportfirmen. Bern entwickelte sich zum führenden Käsehandelskanton. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts waren von den 59 schweizerischen Käseexportfirmen 32 im Kanton Bern ansässig, mit einem Exportanteil von zwei Dritteln bis drei Vierteln der Ware. Mit ein Grund für diese Entwicklung war die Tatsache, dass Bern dank Albrecht von Haller die Maul- und Klauenseuche früh im Griff hatte. Dazu kam das Interesse der führenden Köpfe unter den Patriziern an der Agrarwirtschaft.

Das Emmental positionierte sich als die Käseregion des Kantons. Um 1820 wurde hier gut ein Drittel der bernischen Ware produziert. Der Käse des angrenzenden Entlebuch wurde in den frühen Jahren mangels eigener Exportfirmen ebenfalls von Emmentaler Handelshäusern vermarktet. Langnau, «der natürliche Käsehafen», entwickelte sich im 19. Jahrhundert zum Haupthandelsort für Hartkäse mit acht Handelshäusern. Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts deckten die damals noch sechs ansässigen Firmen fast fünfzehn Prozent des schweizerischen Gesamtexports. In den legendären «Käsejagden» versuchten die Händler, die besten Mulchen (Produktion einer Käserei) zu ergattern. Da die Produzenten auf die Händler angewiesen waren, mussten sie in Kauf nehmen, dass nur die besten Laibe einen guten Preis erzielten und die weniger gute Ware billig wegging, was die Bauern, die die Milchmenge mit zweifelhaften Methoden erhöht hatten, beim Verteilen des Geldes schmerzhaft traf. Ohnehin galt der Talkäse lange Zeit als qualitativ schlechter als Alpkäse und erzielte einen entsprechend tieferen Einkaufspreis. Die Ware wurde jeweils im August «ausgezogen» (ausgewählt) und mit dem Brandstempel der Firma versehen. Erst beim endgültigen Kauf wurden die Laibe gewogen und mit dem Gewicht gezeichnet.

Dank Freihandelsverträgen mit verschiedenen Ländern nahm der Handel einen grossen Aufschwung. Die bessere Vermarktung führte dazu, dass nicht

mehr nur die Sommerkäse, sondern auch Oktober- und später Winterkäse eingekauft wurden, die allerdings in den Käsehäusern «ausgeheizt», also zur Gärung gebracht werden mussten. Vorerst waren diese Laibe nur ein Nebengeschäft, denn die Nebensaison-Ware galt als weniger hochwertig.

Es entwickelten sich feste Geschäftsbeziehungen zwischen Käsereien und Händlern, die oft über Jahrzehnte dauerten. Die Mulchen gingen immer öfter an die immer gleichen Abnehmer. Emmentaler wurde zunehmend nicht nur im Ursprungsgebiet produziert, sondern schweizweit, so dass die Mulchen einer Exportfirma weit verstreut in verschiedenen Kantonen liegen konnten.

Von der Käserei ins Käsehaus

In den Gewerbedörfern entstanden nach der Mitte des 19. Jahrhunderts neue zweckdienliche Bauten, die sogenannten Käsehäuser. In der Regel handelte es sich dabei um schlichte Satteldachgebäude mit einem seitlichen Vordach, unter dem die Laibe trocken ein- und ausgeladen werden konnten. Neben Büros, Spedition und möglicherweise einer Wohnung waren besonders die tiefen Käsekeller unter dem Haus wichtig: Die natürliche Klimatisierung hielt die Temperatur sommers wie winters konstant. Die Laibe lagerten auf Holzbankungen, deren hohe Regale mittels eines Rollwagens bedienbar waren.



Abbildung 6: «Emmentaler Käsefuhrer vom Bolzisberg.» (Offsetdruck nach Fotografie von Walter Widmer-Hügli, 1964, ROTH-Stiftung Burgdorf)



Abbildung 7: «Käsetransport Roth-Fehr & Co, Burgdorf – Zweispänner an der Scheunenstrasse 3.» (Fotografie Guido Roth [1882–1927] 1896, ROTH-Stiftung Burgdorf)



Abbildung 8: Käsehaus mit gedeckter Verladerampe, 1930er Jahre. (Cliché Firma Lemann & Cie. Langnau, Regionalmuseum Langnau)

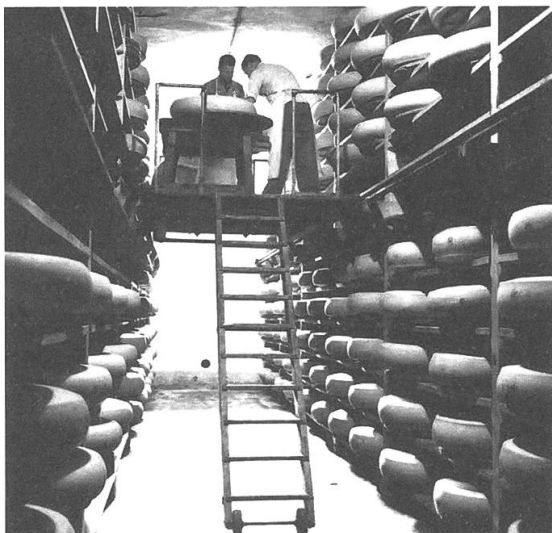


Abbildung 9: Käsepflege im Keller, 1960er Jahre. (Fotografie Gebrüder Joost AG Langnau, Regionalmuseum Langnau)

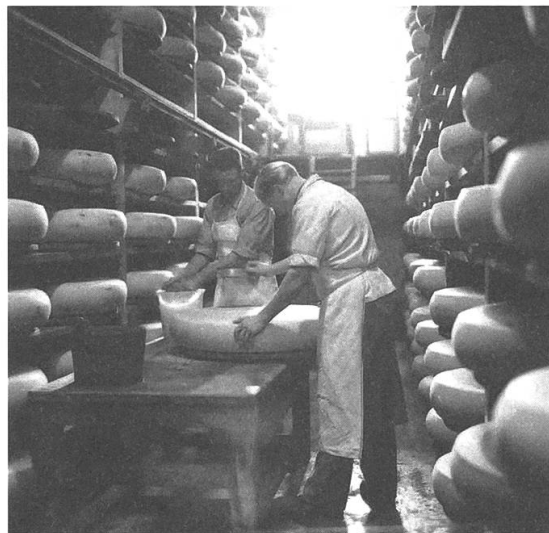


Abbildung 10: Salzen und Wenden der Laibe im Keller, 1960er Jahre. (Fotografie Gebrüder Joost AG Langnau, Regionalmuseum Langnau)

Ebenso typisch für ein Käsehaus war die Küblerei: Für den Ferntransport musste die empfindliche Ware gut geschützt werden. Für jeden Laib wurde eine hölzerne Massverpackung angefertigt, in welcher der Käse sicher verpackt war. Je nach Destination waren dies Kübel für Einzellaibe oder für vier Stück, sogenannte Viererkübel. Diese Holzgefässe wurden mit Haselzweigen gebunden, welche in einem langen Brunnen beim Käsehaus gewässert wurden, um sie biegsam zu machen.

Die Käselaibe wurden im Spätsommer und Herbst eingekauft und in «Käsefuhren» zu den Handelshäusern gefahren, wo sie nach Wunsch der Kunden heranreiften. Sie wurden auf Rutschen in den Keller befördert und in die Bankungen geschichtet. Anschliessend wurde jeder Laib regelmässig aus dem

Gestell genommen, gewendet, gewaschen und gesalzen, bis er den gewünschten Reifegrad erreichte. Der neue Beruf des Käsesalzers entstand; oft waren dies Hüttenknechte, die im Winter in den Käsehäusern angestellt waren und im Sommer in den Dorfkäsereien Beschäftigung fanden. Dementsprechend wurden sie Wintersalzer genannt.

Jeder Händler musste einerseits seine Käsequalität, andererseits seine Kundschaft genau kennen, um die gewünschte Ware liefern zu können. Kriterien waren zum Beispiel Reifegrad, Loch- oder Laibgrösse sowie Laibdicke. Durch das Abklopfen des Laibes kann auf die Lochgrösse und allfällige Fehlbildungen im Teig geschlossen werden. Bei Unsicherheiten wird der Käse angebohrt, eine Probe entnommen und das Loch wieder verschlossen.

Die Ware wurde im Herbst und Winter europaweit verkauft und erst nach den Akquisitionsreisen versandt. Die Händler waren lange unterwegs ohne die Garantie, dass sie den Käse zu einem angemessenen Preis verkaufen konnten und ohne die Möglichkeit einer Rückmeldung und schneller Kommunikation. Es entstand ein Vertriebsnetz mit Angestellten entlang der Handelsrouten. Im Ausland wurde der Verkauf zunehmend über Agenten abgewickelt. Um in diesem Geschäft bestehen zu können, war es unumgänglich, dass der Händler flüssiges Kapital besass. Die Ware wurde in Raten anbezahlt, der Weiterverkauf war je nach Wirtschaftslage nicht sicher. Das Risiko lag vor allem beim Exporteur.

Mit der Erfindung von Telegraf und später Telefon, mit besseren Verkehrsverbindungen und dem Ausbau des Eisenbahnnetzes vereinfachte sich der internationale Handel beträchtlich. In der Frühzeit der Eisenbahn waren aber Klagen über nicht transportierte Güter, Verspätungen oder Vernachlässigung der Ware häufig!

Emmentaler in der weiten Welt

Die Laibe wurden per Eisenbahn in eisgekühlten Waggons nach den Überseehäfen Antwerpen, Bremen oder Hamburg transportiert. Dort wurden die Einzel- oder Viererkübel mit den Laiben in die Schiffe verladen; gelagert wurde unter der Wasserlinie, damit eine gewisse Kühlung gewährleistet war. Die noch Mitte des 19. Jahrhunderts oft wochenlange Reise nach Übersee war für ein Frischprodukt ohne aktive Kühlung trotzdem problematisch. Besonders die in die Tropen verschifften Laibe waren trotz Einschweissens in Zinnblech bei der Ankunft oft verdorben.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts machte sich eine Sättigung des Marktes bemerkbar. Die Rezession nach dem Zusammenbruch der Wiener Börse 1873 schlug sich auch im Exportgeschäft nieder. Der Markt erholte sich aber, so dass 1879 schweizweit wieder 20'000 Tonnen Käse zu einem Wert von 30 Millionen



Abbildung 11: Markieren mit dem «Emmentaler»-Stempel für den Export, 1960er Jahre. (Fotografie Gebrüder Joost AG Langnau, Regionalmuseum Langnau)

Franken exportiert werden konnten. Hauptimporteure waren Deutschland, gefolgt von Italien, Frankreich, Russland und Belgien. Die gesteigerte Milchmenge führte zunehmend zu einer Überproduktion an Emmentaler; gleichzeitig wurde das hochpreisige Produkt in diversen europäischen Ländern mit Schutzzöllen belegt, um den eigenen Markt zu schützen. Zahlreiche Käser, welche ins Ausland emigriert waren, hatten vielerorts erfolgreich Käsereien aufgebaut. Eine geschützte Herkunftsbezeichnung war bis dahin nicht möglich gewesen, so dass kein Wettbewerbsvorteil hätte geschaffen werden können.

Gleichzeitig wurde der Ruf nach Qualitätskontrolle aber immer lauter. Viele der Mulchen entsprachen nicht den Erwartungen, vielerorts fehlte es an geschultem Personal:

Da hilft Alles nichts mehr, kein Drehen, kein Wenden, keine Ausflüchte, kein Lästern, auch keine Veränderungen im Verkaufe, es hilft Alles Nichts als die reelste Milchlieferung und die exakteste Fabrikation in Begleit einer ausserordentlichen Reinlichkeit, Fleiss und gute Einrichtungen! Wenn Ihr Milchlieferanten und Ihr Käser diesen ersten Bedingungen nicht nachkommt, wenn Ihr Alle nicht anstrebt, ein Produkt herzustellen, wie es der Con-sument wünscht, wie er es haben will, so seid Ihr Beide unrettbar verloren. (Roth 1977:55)

Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Käseexports und dessen Gefährdung durch minderwertige Ware wurde durch die grossen Landwirtschaftskantone erkannt. Erste Versuchsanstalten für Milch- und Käsereiinspektionen sollten die Qualität sichern. Zudem wurde die Ausbildung der Käser standardisiert. Bis dahin war das Handwerk durch die Arbeit als Hüttenknecht in der Käserei erlernt worden. Zwischen 1886 und 1889 wurden die Molkereischulen Sornthal, Rütli, Treyvaux und Moudon eröffnet. 1901 folgte die Eidgenössische Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Liebefeld bei Bern.



Abbildung 12: Käsewägen in einem Lager der Zollbehörde von New York um 1925. (Fotograf unbekannt, ROTH-Stiftung Burgdorf)



Abbildung 13: Käse-Löschen in New York um 1925. (Fotograf unbekannt, ROTH-Stiftung Burgdorf)

Neu gegründete Kartelle und Vereine der Händler sollten die Käsequalität sowie die Einkaufsbedingungen festlegen. Der Verein Schweizerischer Käseexporteure nahm ab 1896 Einfluss auf die Milchwirtschafts- sowie Preispolitik. Im Gegenzug formierten sich 1907 auch die Milchproduzenten, die ebenfalls ihre Position stärken wollten. 1911 folgten die Käser mit dem Käserverein, dem auch Nicht-Selbständige angehören konnten, und 1917 der Verband der Schweizerischen Milchkäufer.

Die Schweizerische Käseunion

In den frühen Jahren des 20. Jahrhunderts war die Stimmung zwischen den Verbänden schlecht, die Fronten verhärteten sich. Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges veränderte sich die Situation grundlegend. Die Schweiz war kaum vorbereitet, die Lebensmittelvorräte reichten für die Zivilbevölkerung für etwa zwei Wochen, in der Armee für achtzig Tage. Der Käseexport wurde mit sofortiger Wirkung verboten, und den Milchproduzenten und Käseexporteuren wurde vorgegeben zusammenzuarbeiten. Innerhalb von drei Wochen wurde 1914 die Genossenschaft Schweizerischer Käseexporteure GSK gegründet. Diese übernahm die Versorgung des Inlandes und die Lenkung des Exports: Den Produzenten und Händlern sollte durch die Organisation ein angemessenes Auskommen garantiert werden. Die GSK stand unter dem Protektorat des Bundesrates, der ein Mitspracherecht hatte. Das bedeutete das Ende für den freien unternehmerischen Käsehandel.

Im August wurde üblicherweise der Sommerkäse eingekauft. Da mit dem Exportverbot immer noch alter Käse in den Lagern lag und wegen der politischen Situation viele Ausstände im Ausland nicht einzutreiben waren, fehlte das Bargeld, um die neue Sommerware einzukaufen. Die Nationalbank gewährte einen Vorschuss, so dass die Händler im Auftrag der GSK weiter arbeiten konnten. Vorgesehen war, dass die Organisation während der Dauer des Krieges die Aufsicht über den Käsehandel übernehmen sollte – man erwartete einen kurzen Krieg und die Rückkehr zum Normalzustand nach etwa einem Jahr.

Es sollte anders kommen. Die Ware wurde nach Kontingenten verteilt. Die Genossenschaft bezahlte im Voraus, dafür wurde der Gewinn der einzelnen Exporteure je zur Hälfte der GSK und dem Bund gutgeschrieben. Die Landesversorgung war aber gesichert und der Export kam wieder in Gang, da Käse als Kompensationsware für Getreide und andere lebenswichtige Lebensmittel eingesetzt werden konnte. Trotzdem waren durch Kursschwankungen und die andauernden Ausstände im Ausland für viele Exporteure die Zeiten finanziell schwierig.

1920 trat der Bund aus der Genossenschaft aus. Diese wurde jedoch nicht aufgelöst, sondern in die rein privatrechtliche Genossenschaft Schweizerische Käseunion umgewandelt. In der Zwischenkriegszeit operierte die Käseunion durch Abmachungen zwischen Produzenten, Käsern und Exporteuren. Zur Zeit des Zweiten Weltkriegs, von 1942 bis 1948, wurde die Käseunion dann in ein kriegswirtschaftliches Syndikat umgewandelt und war für die Koordination der Landesversorgung mit Käse zuständig. Ab 1942 bis nach dem Kriegsende wurde kaum mehr Käse exportiert. 1948 wurde die Genossenschaft in die Aktiengesellschaft Schweizerische Käseunion AG übergeführt.

1953 wurde der «Milchbeschluss» als Ausführungsverordnung zum neuen Landwirtschaftsgesetz in Kraft gesetzt. Von da an wurde halbjährlich ein Programm für die Milchversorgung wie auch die Milchverwertung ausgearbeitet. Die Käseunion war von nun an eine parastaatliche Institution unter der Aufsicht des Bundes. Der Zentralverband der schweizerischen Milchkäufer hatte nun ebenso staatlich verordnete Aufgaben zu erfüllen.

Bereits während des Ersten Weltkrieges waren Greyerzer und Sbrinz in die beaufsichtigten Sorten einbezogen worden, und zusammen mit dem Emmentaler standen die drei Unionsorten dauerhaft unter der Obhut des Bundes. Der garantierte Milchpreis für die Bauern und die Übernahme des Käses durch die Käseunion liess Produzenten wie auch Händler faktisch zu Bundesbeauftragten werden. Die zu produzierenden Sorten wurden ebenfalls durch die Verbände vorgeschrieben; das war in erster Linie Emmentaler. Hartkäse lässt sich besser lagern als weichere Sorten und ist deshalb weniger anfällig für Schwankungen im Handel. Dazu kommt die bessere Wertschöpfung durch das hochwertige Produkt. Der Verkauf auf dem Weltmarkt wurde aber nach 1950 zunehmend schwieriger. Der hohe Preis des Schweizer Käses gegenüber den Konkurrenzprodukten zusammen mit der grossen Produktion verlangte nach immer höheren Subventionen, um die Ware überhaupt verkaufen zu können.

1999 wurde die Käseunion aufgelöst. Die Agrarpolitik der 1990er Jahre ersetzte Subventionen durch Direktzahlungen und löste damit die von Verbänden und dem Bund kontrollierten Marktordnungen auf. Milch- und Käseproduktion sowie Export sollten sich nun wieder gegenseitig regulieren und das Produkt sollte auf dem freien Weltmarkt in Eigeninitiative verkauft werden. Die Überproduktion des Hochpreis-Emmentalers ohne geschützte Herkunftsbezeichnung liess sich in der globalisierten Welt aber nicht mehr gewinnbringend verkaufen. Das Verschwinden der Exportfirmen, das bereits in den 1960er Jahren eingesetzt hatte, beschleunigte sich. Das Ende der Schweizerischen Käseunion versetzte dem grössten Teil der privaten Handelshäuser den Todesstoss, andere wurden von grösseren Firmen wie Emmi aufgekauft. Heute liegt das Risiko beim Produzenten. Dadurch gingen bis heute zwei Drittel der Emmentaler Käsereien ein und das Sterben ist noch nicht zu Ende.

Ausblick

Emmentaler wird weiterhin hergestellt, wenn auch nur noch etwa halb so viel wie zu Unionszeiten. Innovative Käser aber fanden Nischen in neuen Sorten und positionierten sich mit Spezialitäten, sei es aus Kuh-, Wasserbüffel- oder Schaf- und Ziegenmilch. Solche Nischenprodukte haben keine Bedeutung für den Weltmarkt, finden aber Liebhaber in der Region oder gar schweizweit. Das stolze Hauptprodukt des Emmentals hat einen schweren Stand, sind doch die weltweit produzierten Kopien weit billiger als das Original. Hoffnung wird in das Her-

kunftslabel AOP gesetzt, das die handwerkliche Herstellung aus Rohmilch in Dorfkäsereien verlangt und bezeugt. In der Schweiz blieb Käse bis heute weitgehend ein Produkt kleiner gewerblicher Produktionsstätten und verlagerte sich nicht in die Lebensmittelindustrie. Der Umstand, dass vereinzelt in Dorfkäsereien und neue Lager investiert wird, lässt hoffen, dass der «König der Käse» in seinem Ursprungsgebiet eine Zukunft hat.

Bibliographie

- Dubler, Anne-Marie/Sauerländer, Dominik: Artikel «Käse», 1 frühe Zeugnisse; 2 Vom Ziger zum fetten Labkäse; 3 Hartkäseproduktion im Zeichen des Käseexporthandels. in: Historisches Lexikon der Schweiz, www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D10396-3-2.php; 26.11.2014.
- Gotthelf, Jeremias, 1850/1922: Die Käserei in der Vehfreude. Rentsch Verlag, Zürich.
- Gotthelf, Jeremias, 1850/1922: Michels Brautschau. Rentsch Verlag, Zürich.
- Lindt, Heinrich, 1993: Zur Geschichte der Käseherstellung und der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i.E. Egli Druck AG, Schönbühl.
- Roth, Alfred G., 1963: Aus der Geschichte des Emmentaler Käses., Haller & Jenzer, Burgdorf.
- Roth, Alfred G., 1974: Emmentaler Rückblicke. In: Schweizerische Milchzeitung 1973/74, Sonderdruck. Buchdruckerei Kühn & Co., Schaffhausen.
- Roth, Alfred G., 1975: Die Gründung der Käseunion GSK/SK 1914. Schweizerische Käseunion, Bern.
- Roth, Alfred G., 1977: Talkäsereien. In: Schweizerische Milchzeitung 1976/77, Sonderdruck. Buchdruckerei Kühn & Co. Schaffhausen.

Glossar zu Käse

Labkäse

Die erwärmte Milch wird mit Lab, einem Enzym aus dem Blättermagen von Kälbern (evtl. auch Zicklein oder Lämmern), dickgelegt, d.h. verdickt.

Sauerkäse

Natürlich gesäuerte teilentrahmte Milch wird ohne Lab erwärmt. Die dickgelegte Masse wird nach dem Pressen gesalzen und gereift und wird so lagerfähig => Zinskäse.

Frischkäse, Quark

Durch Milchsäurebakterien dickgelegte Milchprodukte, teilweise auch unter Zugabe von Lab. Nicht oder nur kurz gereift.

Vollmilchziger

Käseart, bei der die Milch (auch entrahmte Milch) mit Essig oder einem anderen Sauerstoff zu Frischkäse verarbeitet wird. Die abgetropfte Masse wurde früher in Tüchern aufgehängt, gereift und mit Gewürzen oder Kräutern vermischt, z. B. Glarner Schabziger.

Schottenziger oder Molkenziger

Heute übliche Definition von Ziger: Das Resteiweiß in der Schotte wird durch Säure (Essig) ausgeschieden. Es entsteht ein Frischkäse zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Fettkäse

Käse aus nicht entrahmter Milch. Üblicherweise wurde entrahmte oder teilentrahmte Milch verkäst, damit auch Butter als wichtiges Speisefett hergestellt werden konnte.

Zinskäse

Steuerabgabe, Teil der Naturalabgaben an Klöster und Landesherren.

Dampfkäserei

Energiezufuhr für die Milchverarbeitung mittels Dampf.



