Zeitschrift: Oberberger Blätter
Herausgeber: Genossenschaft Oberberg
Band: - (1967)

Artikel: Entstehung und Bedeutung der Milchwirtschaft im Bezirk Gossau
Autor: Baechtiger, Elmar
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-946557

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Entstehung und Bedeutung der Milchwirtschaft im Bezirk Gossau

Direktor Elmar Baechtiger, St.Gallen

Zu Beginn des vorigen Jahrhunderts war der Ackerbau die vorherrschende Betriebsrichtung auch der fürstenländischen Landwirtschaft. Noch Anno 1856 wurde in Gossau eine Ackerbau-Ausstellung abgehalten, verbunden mit Drainageübungen und Probepflügen, während die erste kantonale landwirtschaftliche Ausstellung 1888 in Gossau durchgeführt wurde. Die Umstellung auf Gras- und Viehwirtschaft wurde stürmisch eingeleitet durch die ruinöse Einfuhr von Getreide aus den Oststaaten und aus Amerika. Nach einer damaligen Zeitungsmeldung wurden die Getreidebauern «mahdenweise ruiniert». Der Rettungsanker für unsere Landwirtschaft war die Umstellung auf die Milchwirtschaft. Die Käsereien des schweizerischen Hügel- und Flachlandes verdanken ihre Entstehung dem Uebergang von der Dreifelderwirtschaft zur intensiven Bodennutzung durch den Anbau des Brachfeldes mit Futterkräutern. Die grünen Wiesenflächen als Futtergrundlage für einen auf Milchleistung gezüchteten Viehschlag traten anstelle der goldgelben Aehrenfelder. Kornspeicher mußten den Viehställen Platz machen. Die von Jahr zu Jahr zunehmende Milchproduktion, begründet durch die rapid anwachsenden Milchviehbestände, drängte die zu Milchproduzenten gewordenen Bauern zur Bildung von Käsereigenossenschaften, um gemeinsam geeignete Milchverwertungsstellen, Käsereien, zu bauen und die gesamthaft eingelieferte Milch durch einen Fachmann, den Käser, verarbeiten zu lassen. So wurde die Milchwirtschaft zum wichtigsten Betriebszweig vorab der ostschweizerischen, der st.gallischen Landwirtschaft. Während im Bernbiet schon im Jahre 1815 in Kiesen bei Thun die erste Käserei erstellt wurde, entstand die erste Käserei in unserer Gegend im Jahre 1844 in Winkeln, das bis zur Stadtverschmelzung noch dem Bezirk Gossau zugehörte. Auch hier waren es Berner Bauern und Käser, welche die Milchwirtschaft und Milchverwertung maßgeblich beeinflußten. Im Gegensatz zum Kanton Bern wurde jedoch schon bei der Gründung der ersten, ostschweizerischen Käsereien die Verwertung der anfallenden Molkereiabfälle Schotte und Magermilch dem Milchkäufer (Käser) überlassen und hiefür größere Schweinestallungen den Käsereien angegliedert, während im Kanton Bern diese Abgänge an die Bauern zurückgehen.

Um etwa 1850 kam Niklaus Iseli ins Schloß Oberberg, dessen zwei Söhne zu ebener Erde des Mauerstockes eine Käserei einrichteten. 1868 wurde dann dieser Raum vom damaligen Schloßbesitzer, Vermittler Schwarz, in eine Kapelle umgewandelt und von Pfarrer Th. Ruggle eingeweiht!

Wie unaufhaltsam die Umstellung auf die Milchwirtschaft vor sich ging, geht aus der Tatsache hervor, daß bereits Anno 1864 25 Käsereien im Bezirk Gossau gezählt wurden. Während die ersten Käsereien äußerst primitiv eingerichtet waren, änderte sich dies mit der zunehmenden Bedeutung der Milchwirtschaft gegen Ende des vorigen Jahrhunderts. Die anfängliche technische Einrichtung beschränkte sich auf das Käsekessi und den Ankenkübel. Die Kessimilch wurde mit dem Tanngrotzli gerührt, der Wärmegrad mit dem Ellbogen gemessen und als Käspresse diente ein mit Steinen beschwertes Brett. In den Jahren 1880–1890 entwickelte sich dann ein ganz neuartiger, aufgeschlossener und fortschrittlicher Baustil im Käsereibau, wobei der der ältern Generation noch wohlbekannte Baumeister Epper in Gossau einen maßgeblichen und heute noch vielerorts sichtbaren Einfluß ausübte. In weitsichtiger Weise wurden da-

mals die räumlichen Dimensionen so gehalten, daß sie dem später mehrfach angestiegenen Milchquantum meistens noch genügten, wenn auch die technischen Einrichtungen seither mehrmals ersetzt und erneuert wurden. Das eingelieferte Milchquantum und die technischen Einrichtungen bezweckten und ermöglichten in den meisten Käsereien des Bezirkes Gossau die Fettkäsefabrikation, zur Hauptsache die Herstellung von Emmentalerkäse, wozu ja ein Milchquantum von mindestens 1000 Litern Voraussetzung ist.

Schon die Einführung der Mantelfeuerung anstelle der offenen Feuergrube bedeutete einen technischen Fortschritt, der dann in den 80er Jahren durch die Wagenfeuerung abgelöst wurde. Eine solche wurde erstmals Anno 1883 in der Käserei Andwil in unserer Gegend installiert. Anfangs dieses Jahrhunderts wurden dann als letzte Neuerung, abgesehen von der hierorts kaum ernstlich in Frage kommenden Elektrokäserei, die Dampfkäsereien in Betrieb genommen. Dies bedingte doppelwandige, drucksichere Kupferkessi, die heute noch, im Zeitalter der Verwendung von rostfreiem Stahl, der Stolz der Käsergilde sind. Die Einführung des Dampfbetriebes in den ostschweizerischen Käsereien wurde noch wesentlich beschleunigt durch die bereits andernorts erwähnte Verbindung der Käserei mit einem gewerblich - industriellen Schweinemast-Betrieb in Stallungen von 200 bis 500 Tieren. Die vorteilhafte Verwertung des Abdampfes aus dem Käsereibetrieb zum Kochen des Schweinefutters war oft sogar das entscheidende Moment für die Einführung des Dampfbetriebes.

Auch das mechanische Rührwerk war eine wertvolle käsereitechnische Neuerung. Die größte Errungenschaft in milchwirtschaftlicher Beziehung war aber die Einführung der Milchzentrifuge zur mechanischen Entrahmung der Milch, wodurch auch eine fast revolutionäre Umwälzung in der Butterfabrikation eingeleitet wurde.

Im Verlaufe der Jahrzehnte seit Entstehung der Käsereien im Bezirk Gossau hat sich auch *die Art* der Milchverwertung wesentlich verändert und ist vielgestaltiger geworden. Sowohl die primitiven, baulich-technischen Einrichtungen, wie auch die Absatz- und Verkehrsverhältnisse brachten es mit sich, daß anfänglich in den Käsereien die Milch zu Butter und Magerkäse verarbeitet wurde.

Während der 70er Jahre fand beispielsweise die Butter aus Gossau zu lohnenden Preisen guten Absatz bis nach Paris. Mit der Entwicklung der Emmentalerkäsefabrikation ging der Butterexport rapid zurück und hörte schließlich ganz auf. Die Entwicklung des Weltmarktes, der auch durch den aufstrebenden Eisenbahn- und Schiffsverkehr auch der schweizerischen Milchwirtschaft erschlossen wurde, förderte die Herstellung und den Absatz von schwergewichtigen, schön postierten und saftigen Emmentalerkäse im Gewichte von 100 Kilo und mehr. Seither trugen diese Original-Schweizeremmentalerkäse den guten Ruf der Schweiz in alle Herren Länder, wenn auch seither demselben eine gewaltige Konkurrenz durch ausländische Emmentalerkäsereigebiete erwachsen ist. Zeitweise überstieg der Milchproduktenexport 100 Millionen Franken im Jahr und war oft der wichtigste Exportartikel nach vielen Ländern.

Der von einem Ostschweizerkäser aus der ostpreußischen Provinz Litauen eingeführte Tilsiterkäse fand bei der hiesigen Käserschaft großes Interesse, ermöglichte er doch eine vorteilhafte Verwertung der Milch in kleineren Betrieben, wo das Milchquantum für die Emmentalerkäsefabrikation ungenügend war. Später verlagerte sich auch die Fabrikation von Appenzellerkäse, fett und räß, aus dem angestammten Appenzellerland in einige Talkäsereien, so auch in den Bezirk Gossau. Auch die Herstellung von Weichkäse bietet in zwei Käsereien im Bezirk Gossau eine willkommene Milchverwertung, während die Fabrikation von Casein für mancherlei Verwendungszwecke (Kunsthorn, Papierholzindustrie usw.) der Ueberschußverwertung von Magermilch nebst der Schweinefütterung dient.

Von Interesse ist die Tatsache, daß im Jahre 1872 die Anglo Swiss Condensed Milk Company in Arnegg die erste Milchsiederei einrichtete, die aber 1874 wieder geschlossen wurde. Das gleiche Schicksal erlitt nach wenigen Jahren die in den 80er Jahren in Gossau errichtete Milchkondensationsfabrik, in welcher auch Milchpulver und Milchzucker hergestellt wurden.

Dafür entstand in Sulgen TG auf genossenschaftlicher Grundlage eine modernst eingerichtete Milchpulverfabrik, welche bis zu 250 000 Tagesliter Voll- oder Magermilch verarbeiten kann. In dieses industrielle Milchunternehmen liefern auch vier Betriebe aus dem Bezirk Gossau namhafte Quantitäten.

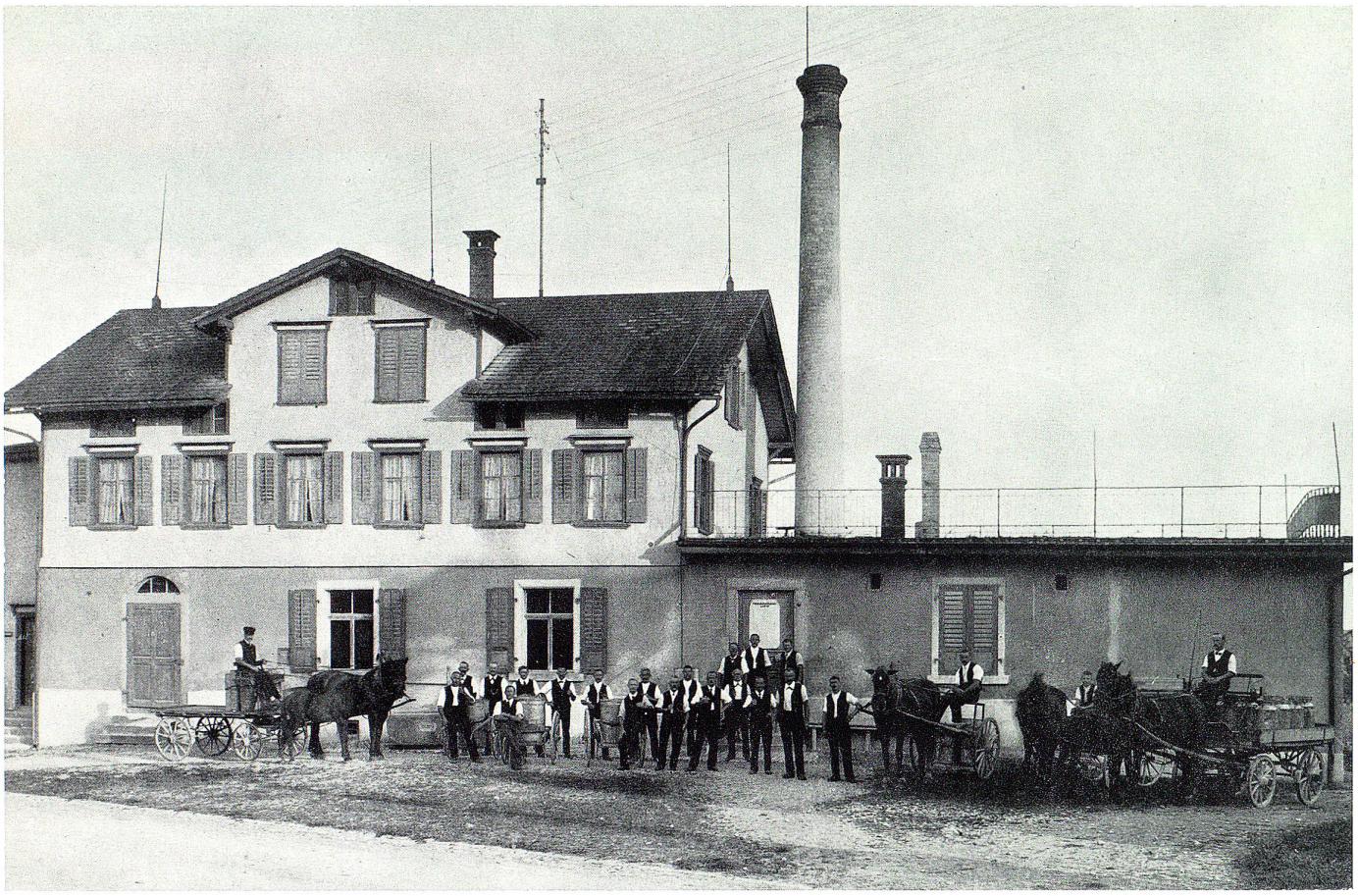
Im Rahmen der milchwirtschaftlichen Ordnung muß auch der Trinkmilchversorgung die gebührende Bedeutung zuerkannt werden. Im Interesse der restlosen Deckung des großen, zeitlichen Schwankungen unterliegenden Trinkmilchbedarfes muß besonders in den Wintermonaten ein ansehnliches Quantum sog. Aushilfsmilch aus den Käsereien abdisponiert und in die nah und fern gelegenen Konsumorte geliefert werden, als sogenannte Fernmilch sogar bis nach Basel und in die Westschweiz (Genf).

In den 27 größtenteils neuzeitlich eingerichteten und von fachkundigen Milchkäufern geleiteten Käsereien des Bezir-

kes Gossau wurden im letzten Jahr 22,5 Millionen kg Milch verarbeitet. Voran steht die Herstellung des Königs der Käse, des Emmentalerkäses in 15 Käsereien, in 2 Käsereien wird Tilsiterkäse hergestellt und in 5 Käsereien Appenzellerkäse. Die neben der Käsefabrikation verbleibende Milchmenge sowie jene aus den Konsummolkereien wird zentrifugiert und der Rahm zur Butterfabrikation an die Butterzentrale Gossau abgeliefert.
So rundet sich das Bild einer äußerst vielseitigen Milchverwertung im Bezirk Gossau. Angesichts der auffallenden Konzentration solcher Betriebe scheint es als gegeben, daß auch die maschinellen und technischen Einrichtungen hier hergestellt werden. Dieser Aufgabe nimmt sich mit großer Erfahrung die Maschinenfabrik C. Hoegger & Cie. AG, Gossau, an, – teilweise in den gleichen Räumlichkeiten, in denen die einstige «Milchsüüdi» ihr kurzes Dasein fristete.

Der Investitionswert der 27 Käsereien und der Molkereien, sowie der Erlös aus der Milchproduktion dürfte den Betrag von ca. 30 Millionen Franken erreichen. An der Milchwirtschaft des Bezirkes Gossau sind etwa 600 Bauern mit einem

Reklame für Gossauer Milchpulver! 1880 wurde in Gossau die «Milchsüüdi» (Swiss Milk powder Compagnie) gegründet. Das Unternehmen mußte aber bald wieder liquidiert werden, weil es nicht konkurrenzfähig war.

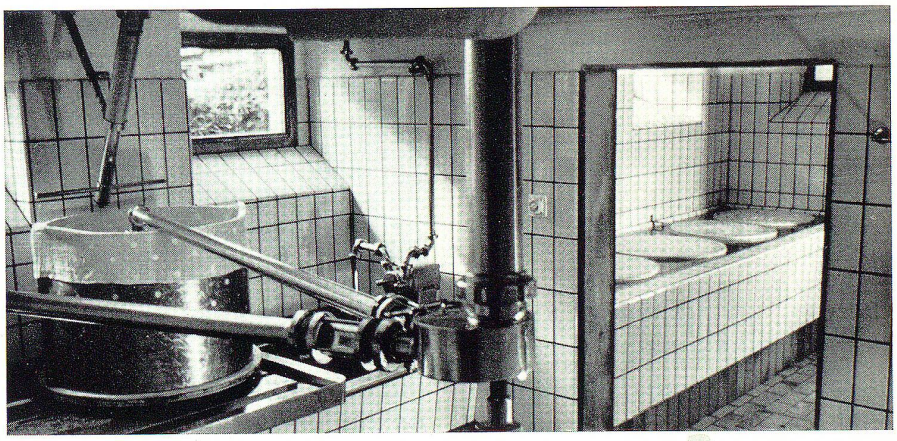


Milchviehbestand von rund 6500 Kühen beteiligt, sowie über 30 Milchkäufer (Käser und Milchhändler), das Personal der Butterzentrale und der Emmental-AG-Filiale.

Parallel zur Entwicklung der Käsefabrikation entwickelte sich im Bezirk Gossau ein blühender Käsehandel. Führende Käsehandelsgeschäfte haben wesentliche Verdienste an der erfreulichen Entwicklung des Käseexportes. Im Jahre 1911 wurde dann, durch die dannzumaligen unbefriedigenden Zustände im Mulchenerwerb begründet, das bäuerliche Käsehandelsgeschäft, die heutige Emmental AG, mit Hauptsitz in Zollikofen-Bern und einer bedeutungsvollen Filiale in Gossau (Sonnenbühl) gegründet. Diese übernahm dann im Jahre 1934 auch das renommierte Käsehandelsgeschäft O. Siegenthaler an der Bischofszellerstraße.

Neben diesen wirtschaftlichen und technischen Ausführungen über die Milchwirtschaft im Bezirk Gossau dürfen aber auch die Bestrebungen um die Qualitätsförderung nicht unerwähnt bleiben. Schon zu Beginn der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts machten sich Besorgnisse über die nachteiligen Auswir-

Käserei Niederdorf Gossau mit ihren Genossenschaftern. Die Gebäulichkeiten sind charakteristisch für die Bauart der damaligen Zeit.



Oben: Käserei Arnegg.

Rechts: Käserei Schöntal, Bernhardzell, eingerichtet durch die Firma C. Hoegger & Cie. AG, Gossau.

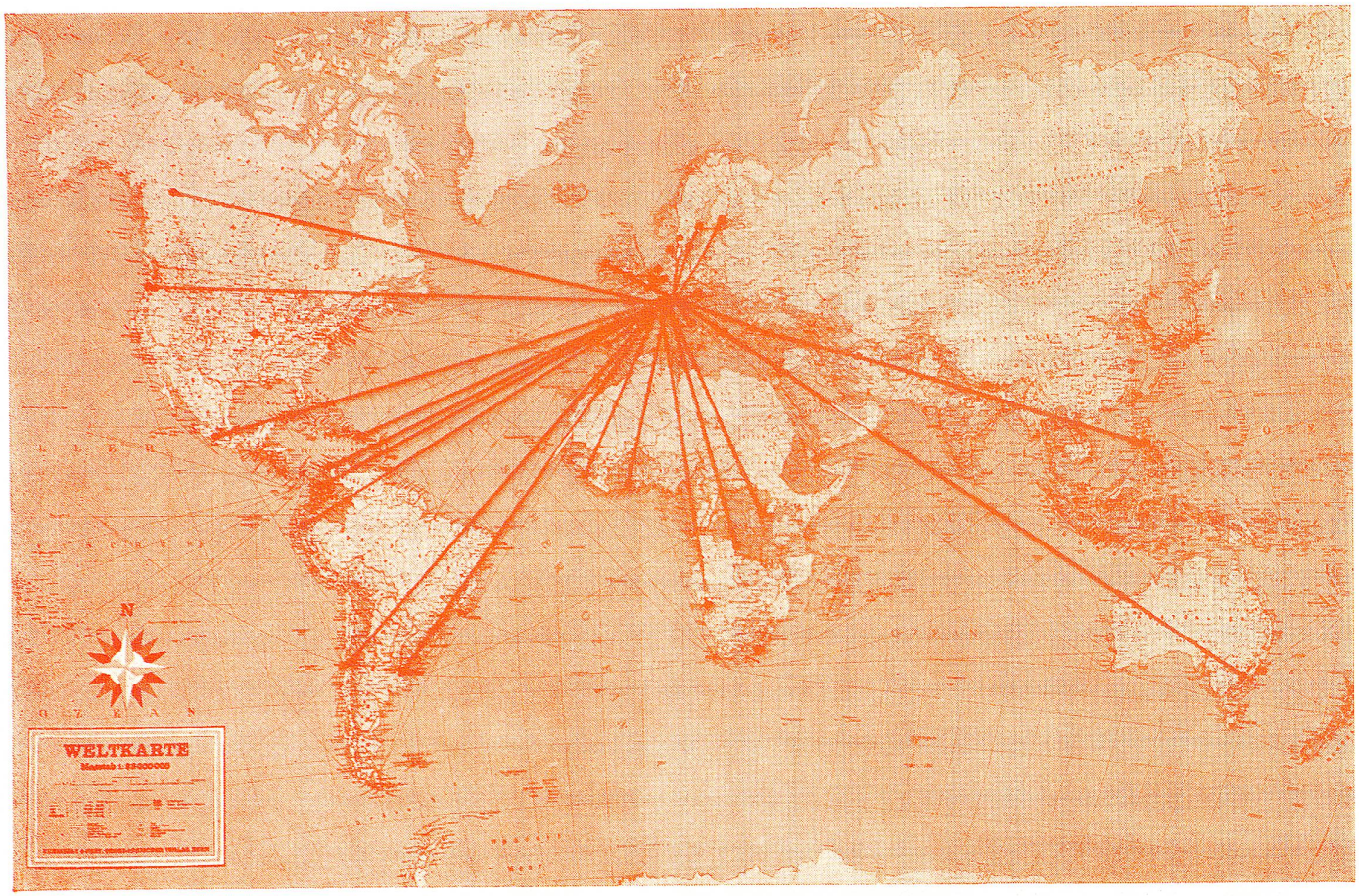
kungen einer allzu einseitigen Betriebsweise, besonders zufolge der übertriebenen Düngung und Fütterung, bemerkbar. Die Rückschläge in der Qualitätskäsefabrikation führten zu mancherlei Ratschlägen und Vorschriften, die ihren Niederschlag in den sogenannten Gossauer Thesen vom Jahre 1905 fanden. Dem Fürstenländer vom 21. September 1895 entnehmen wir z. B. folgende Notiz: «Auf einer Wanderung durch den Bezirk Gossau haben wir mit Befriedigung die rege Bautätigkeit der verschiedenen Käsereigenossenschaften beobachtet. Eine ganze Reihe neuer Käsereien ist dieses Jahr entstanden und weitere sind im Bau begriffen. Aus diesem regen Baugeist ist zu ersehen, daß die Landwirte bestrebt sind, den Käsern zweckentsprechende Einrichtungen an die Hand zu geben, womit nur prima Ware fabriziert werden kann. Dadurch wird unsere Gegend in kurzer Zeit ein gutes Renommée sich erwerben.»

Zur Erhaltung der Käsefabrikationsmöglichkeit wurde Anno 1942, als Gegenstück zur kriegszeitbedingten behördlichen Förderung der Silowirtschaft, in Arnegg eine Grastrocknungsanlage erstellt, um auch den Käsereibauern in der Siloverbotszone die Möglichkeiten und

Großes dreistöckiges Lager für Emmentaler Käse.

Den Wert der Butter kennt man seit urdenklichen Zeiten, wofür einzig schöne Geräte Zeugnis ablegen. Die Methoden der Butterherstellung haben sich zwar geändert, geblieben sind aber die vorzüglichen Eigenschaften dieses edlen Naturproduktes und seine Bedeutung für die Gesundheit des Menschen. Die hygienische Verarbeitung frischen Milchrahmes mit modernsten Maschinen sichert «Floralp»-Butter ihren feinen Geschmack und die bekannt große Haltbarkeit.

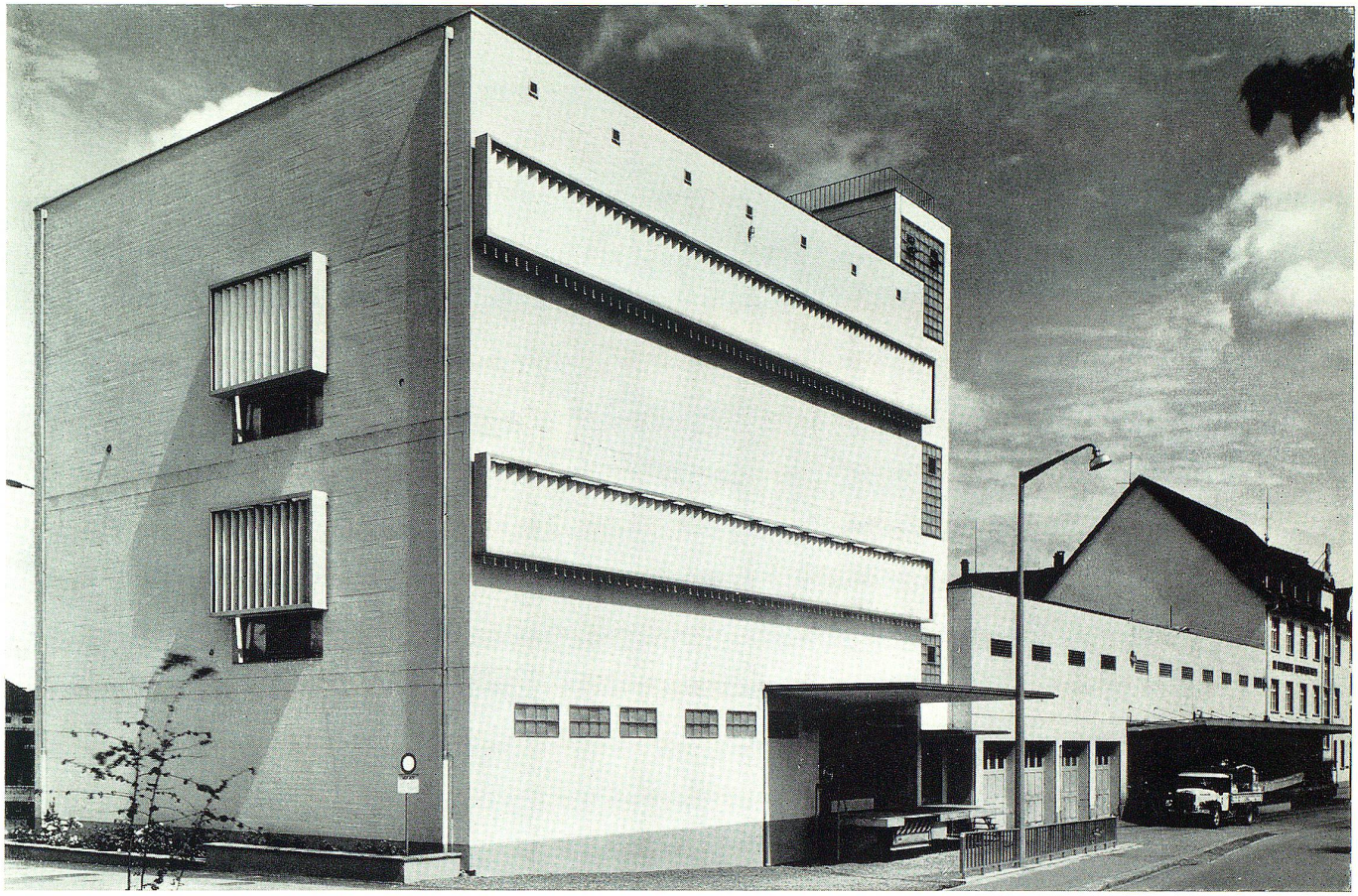
ST. GALLISCHE
BUTTER-ZENTRALE
St. Gallen/Gossau



ALPINA

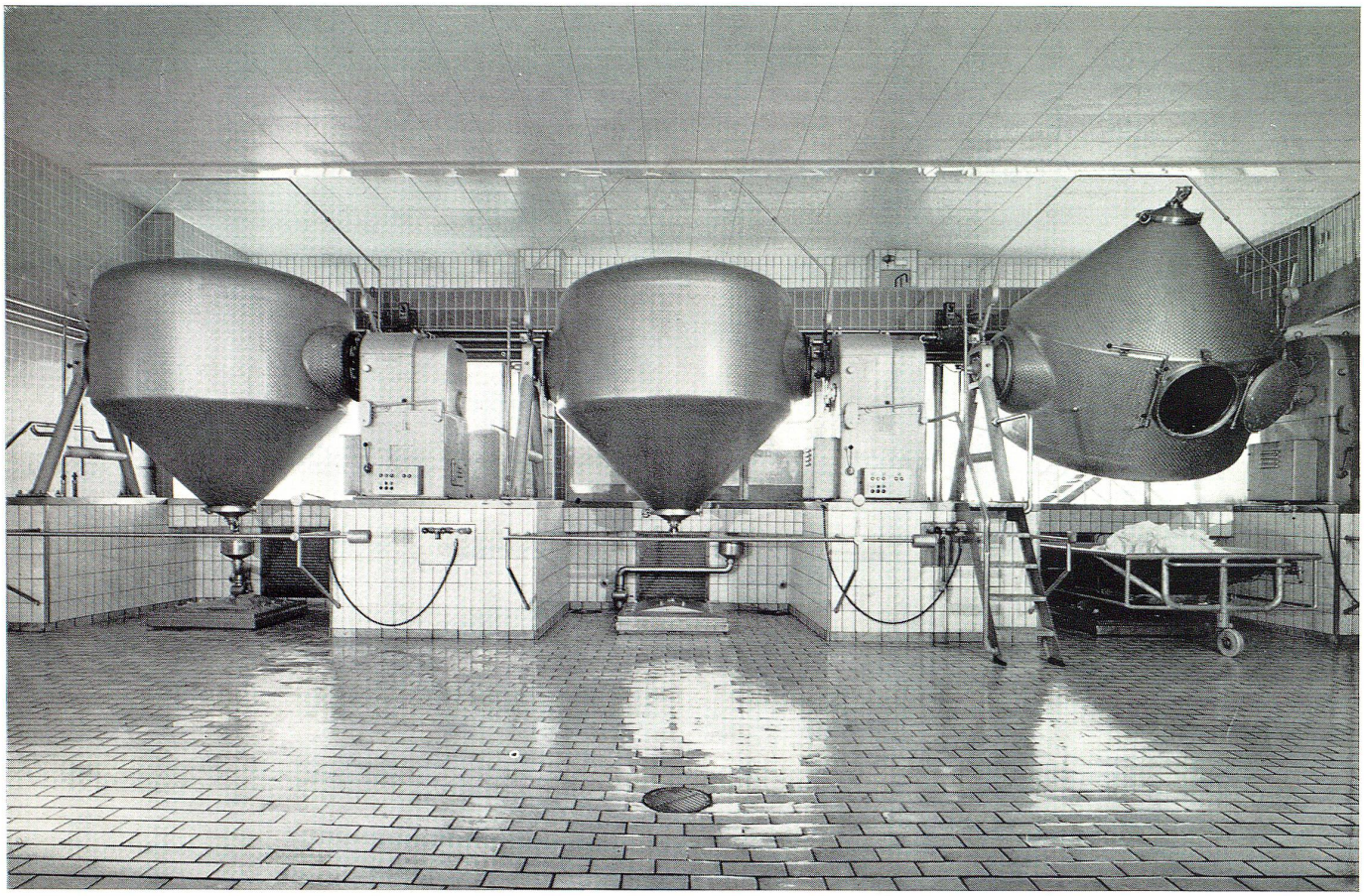
ALPINA
Metzgerei- und
Molkerei-Maschinen
in aller Welt.

C. HOEGGER & CIE. AG
Maschinenfabrik
Gossau SG
gegründet 1870



Vorteile der Graskonservierung zu bieten. Im Jahre 1951 wurde diesem Betrieb noch eine Kartoffeltrocknungsanlage angegliedert, in welcher über 600 Wagen Kartoffeln zu Flocken verarbeitet werden können. Desgleichen wurde den Käsereigenossenschaften in der Siloverbotszone eine Siloverbotsentschädigung und Käsequalitätsprämien ausgerichtet. Obwohl unsere Milchwirtschaft in erster Linie, nach Deckung des Trinkmilchbedarfes, auf die Käsefabrikation eingestellt ist, ergeben sich stetsfort gewisse Milchmengen, die zu Butter verarbeitet werden müssen, seien es Restquantitäten in Käsereien nebst der Käsefabrikation, oder aus Konsummilch-Ueberschüssen, und ganz speziell sind die ausschließlichen Zentrifugierbetriebe der Berggebiete (Bergmilchzentralen) auf die Verbutterung ihrer Milch angewiesen. Zufolge der qualitativen Konkurrenz durch erstklassige, vorab dänische Butter, war auch unser Land gezwungen, von der Einzelbutterei umzustellen und nach dem Rahmsammelsystem eine zentrale Butterfabrikationsstelle einzurichten. Dieses grundlegende Werk der ostschweizerischen Milchwirtschaft wurde im Jahre 1927 in Gossau errichtet und

Die großen Um- und Anbauten der Butterzentrale unterstreichen die Bedeutung von Gossau als milchwirtschaftliches Zentrum der Ostschweiz.



Butterherstellung in der Butterzentrale Gossau.

seither mehrfach ausgebaut. Heute ist die st.gallische Butterzentrale in Gossau ein modernst eingerichteter Musterbetrieb, der weit über die regionalen Grenzen hinaus größte Anerkennung findet. Abschließend sei der Vollständigkeit halber noch erwähnt, daß im Jahre 1902 in Gossau der Grundstein gelegt wurde für die heutige Organisation der Milchproduzenten der Kantone St.Gallen und beider Appenzell. Der Milchverband St.Gallen-Appenzell umfaßt heute über 10 000 Landwirte mit einem Milchviehbestand von ca. 80 000 Kühen, deren Jahresmilcherzeugung ca. 240 Millionen Kilo erreicht. An der östlichen Peripherie von Gossau ist der Milchverband im Begriffe, eine modernst eingerichtete Verbandsmolkerei zu erstellen. So ist Gossau nicht nur die Metropole des Fürstenlandes, sondern auch der Mittelpunkt der ostschweizerischen Milchwirtschaft. Ein fleißiger Bauernstand ist bestrebt, zusammen mit einem tüchtigen Käserstand und zielstrebigen Fachleuten im Käsehandel, in der Butterzentrale und in der Vermarktung erstklassiger Milch und Milchprodukten zur Erhaltung und Förderung der Milchwirtschaft im Bezirk Gossau das Beste zu leisten!