

Der Käsermeister : Bindeglied zwischen Stadt und Land

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **50 (1957)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-990097>

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.



Während der Milchablieferungszeit ist die Käserei ein Treffpunkt der Schuljugend.

DER KÄSERMEISTER – BINDEGLIED ZWISCHEN STADT UND LAND

Als ich Fritz Schürch fragte, wie er zum Käserberuf gekommen sei, antwortete er: «Mein Vater war Bauer, und als ich gross genug war, musste ich täglich die Milch in der Dorfkäserei abliefern. Da schaute ich oft dem Käser und seinem Gehilfen bei der Arbeit zu. Der Beruf gefiel mir, ich fand ihn interessant und als ich aus der Schule kam, wollte auch ich Käser werden.»

Das ist nun bald 60 Jahre her. Niemand würde heute den grossen, schlanken Mann mit dem angegrauten Haar, der in Ranflüh – im Emmental – seine tägliche Arbeit wie ein Junger versieht, auf 72 Jahre schätzen. Fritz Schürch will sich auch noch gar nicht zurückziehen; denn er glaubt, das Leben ohne Käserei würde ihm langweilig werden: Käsen erhält jung! Allerdings muss man gesund und kräftig sein, wenn man diesen Beruf ergreifen will; ein Emmentaler Käselaub wiegt gut und gerne seine 100 kg, man ar-



Täglich zweimal wird die Milch von den Bauern oder ihren Buben und Mädchen frisch in die Käseerei gebracht. Der Käser wägt die eingelieferte Milchmenge und kontrolliert sie auf Sauberkeit. Alle 1–2 Monate rechnet er mit den Bauern ab.

ein Fondue machen, so bereiten sie es mit Herrn Schürchs Käse zu. Ich kenne wenige Berufe, die so interessant und abwechslungsreich sind: der Käser verkehrt mit den Bauern, die ihm morgens und abends die Milch bringen. Bei der Milchabnahme kontrolliert er deren *Qualität* und *Reinlichkeit*, wägt sie und trägt die Lieferung in das Büchlein des Lieferanten ein, mit dem er später abrechnen muss. Dann gibt er (wenn er nicht selber Schweine hält) die Schotte und Magermilch dem Bauern zurück. Regelmässig besucht er «seine» Bauern, prüft Ordnung und Sauberkeit im Stall und schaut darauf, dass die Tiere genügend frische Luft haben. Oft fragt ihn der Bauer um Rat. Nicht selten trifft man am Spätnachmittag eine «kleine Gemeindeversammlung» in der Käseerei an. Ja, der Käsermeister ist eine hochangesehene Persönlich-

beitet in kühlen, dann wieder in warmen oder feuchten Räumen, manchmal unter Einwirkung von Dampf. Der Käser muss früh aus den Federn und kommt oft spät zur Ruhe. Zwischendurch gibt es allerdings auch Ruhepausen.

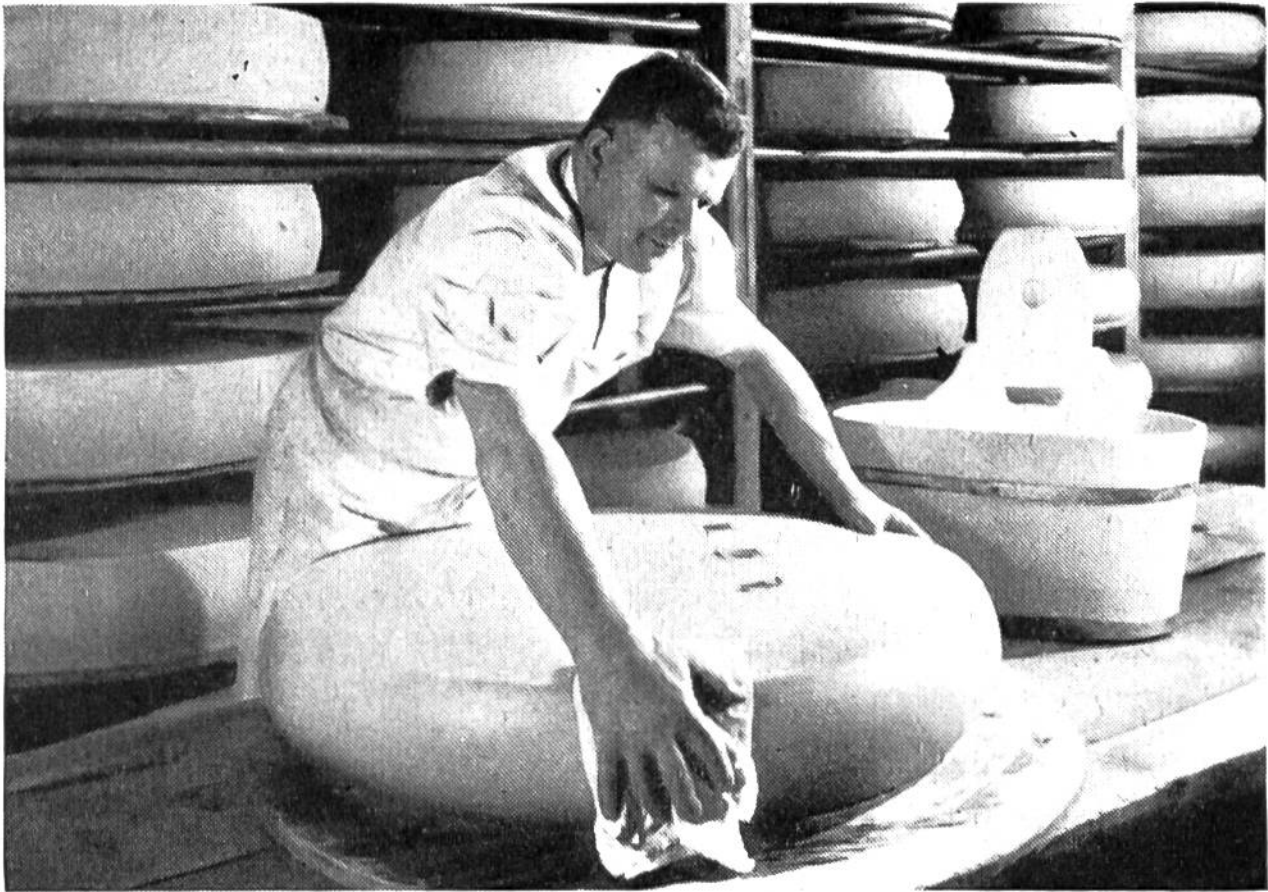
Die Leute in Ranflüh sind ordentlich stolz auf «ihren» Käsermeister, der in Luzern bei der grossen Landwirtschaftsausstellung die 1. Goldmedaille erhielt. Auch weiss man, dass der Emmentaler Käse der Vatikanstadt aus Ranflüh kommt. Wenn die Schweizer Gardisten



Ein wichtiger Augenblick – die über 100 kg wiegende Käsemasse wird in einem Tuch aus dem Kessi auf den Presstisch gehoben.

keit im Dorf. Ist sein Käse gut, so haben alle ihren Nutzen davon; denn es gibt dann *Qualitätsprämien* für den Käser *und* für den Bauern. Überhaupt nimmt der Käser eine wichtige Stellung in der Gemeindegemeinde ein: er ist ein Bindeglied zwischen den Produzenten und den Konsumenten, zwischen Land und Stadt. Bei ihm kauft der Grosshändler die Ware (den Käse und auch die Butter) ein. Vom guten Verhältnis zwischen Käser und Händler hängt das wirtschaftliche Wohl und Wehe vieler Dorfbewohner ab. Ich habe öfters Gesprächen zwischen Händlern und Käsern beigewohnt und festgestellt, dass solche Verhältnisse sehr herzlich sein können. Viele Käser verkaufen ihre gesamte Produktion seit Jahrzehnten immer dem gleichen Grossisten.

Der Käsermeister hat zwei Möglichkeiten, seinen Beruf auszuüben: als selbständiger *Milchkäufer*, der die Käserei pachtet und auf eigene Verantwortung arbeitet, oder als *Lohnkäser* im Dienste der örtlichen Genossenschaft, wobei er, neben seinem Lohn, auch eine Provision vom Verkauf erhält. Früher waren die Ein-



Unsere Käser haben einen verantwortungsvollen Beruf. Die richtige Pflege der Käseläibe in den ersten zwei bis drei Monaten ist für die Qualität ausschlaggebend. Hier sehen wir einen Käser beim Salzen.

kommensverhältnisse der Lohnkäser nicht gerade ideal und sind es noch heute nicht immer. Aber die Lage bessert sich nun zusehends; und bis einer von euch, liebe Leser, seine Meisterprüfung bestanden hat, wird jeder schweizerische Lohnkäser ein gutes Auskommen haben. Übrigens gibt es noch eine dritte Möglichkeit: der Schweizer Käse genießt Weltruf, und schweizerische Käsermeister sind in vielen Ländern sehr gefragt. Wer also auswandern will oder sich ein paar Jahre in der Fremde umsehen möchte, wird leicht Arbeit finden. Auch in der Schweiz braucht er nicht um Arbeitsmöglichkeiten zu bangen, denn der Käserberuf ist heute ein *Mangelberuf*. Wer sein Fach versteht, findet rasch Beschäftigung. Aber wie wird man nun Käser und gar Käsermeister? – Nach Schulabschluss kann der zukünftige Lehrling, besonders wenn er nicht auf dem Land aufgewachsen ist, ein Jahr *Praktikum* einschalten. Er geht zum Beispiel auf einen Bauernhof ins Welschland und lernt dort, gleichzeitig mit der Sprache, wie man das

Vieh pflegt und wie man melkt. Das ist für einen Käser nämlich sehr wichtig.

Die eigentliche *Lehre* dauert drei Jahre. Neben der praktischen Arbeit im Betrieb besucht der Lehrling während der weniger strengen Winterhalbjahre die *Käserfachklasse*. Die theoretische Ausbildung umfasst dort, neben der Erweiterung der Schulkenntnisse, die Einführung in die Fachausbildung: Käse- und Butterfabrikation, Milchwirtschaft, Berufskunde. Am Ende der Lehrzeit folgt, wie in jedem Beruf, die *Abschlussprüfung*. Wer sie besteht, ist Käser.

Wer es noch weiterbringen möchte, besucht zusätzlich einen Jahreskurs in einer der vier schweizerischen *Molkereischulen* in Rütli-Zollikofen, Sursee, Grangeneuve bei Fribourg oder Moudon (Waadt). Hier umfasst der Lehrplan sowohl die praktische Weiterbildung im Käsen und die Zubereitung von anderen Milchspezialitäten als auch Chemie, Biologie, praktische Laborarbeit, Berufsrechnen und Betriebslehre, das heisst: Einführung in die praktische Leitung eines Käsereibetriebs. Der Käser muss, wenn er einmal einen Betrieb selbständig führen will, mit den Bauern ebenso wie mit der übrigen Bevölkerung (die bei ihm Milch, Butter und Käse kauft), aber auch mit den Milchkontrolleuren und den Grosshändlern aus der Stadt verkehren. Auch muss er seinem Personal ein guter Chef sein und seine Käserei technisch einwandfrei leiten können. All das will gelernt sein.

Fast hätte ich es vergessen: wichtige Vorbedingung zum Käserberuf ist ein ausgesprochener *Hang zu Reinlichkeit und Hygiene*. Nur ein Käser, der bei sich selbst und in der Käserei peinlich auf Sauberkeit hält, kann seinen Bauern mit gutem Beispiel vorangehen. Auch der Käser, der schon um 5 Uhr morgens die Milch entgegennimmt, ist frisch rasiert.

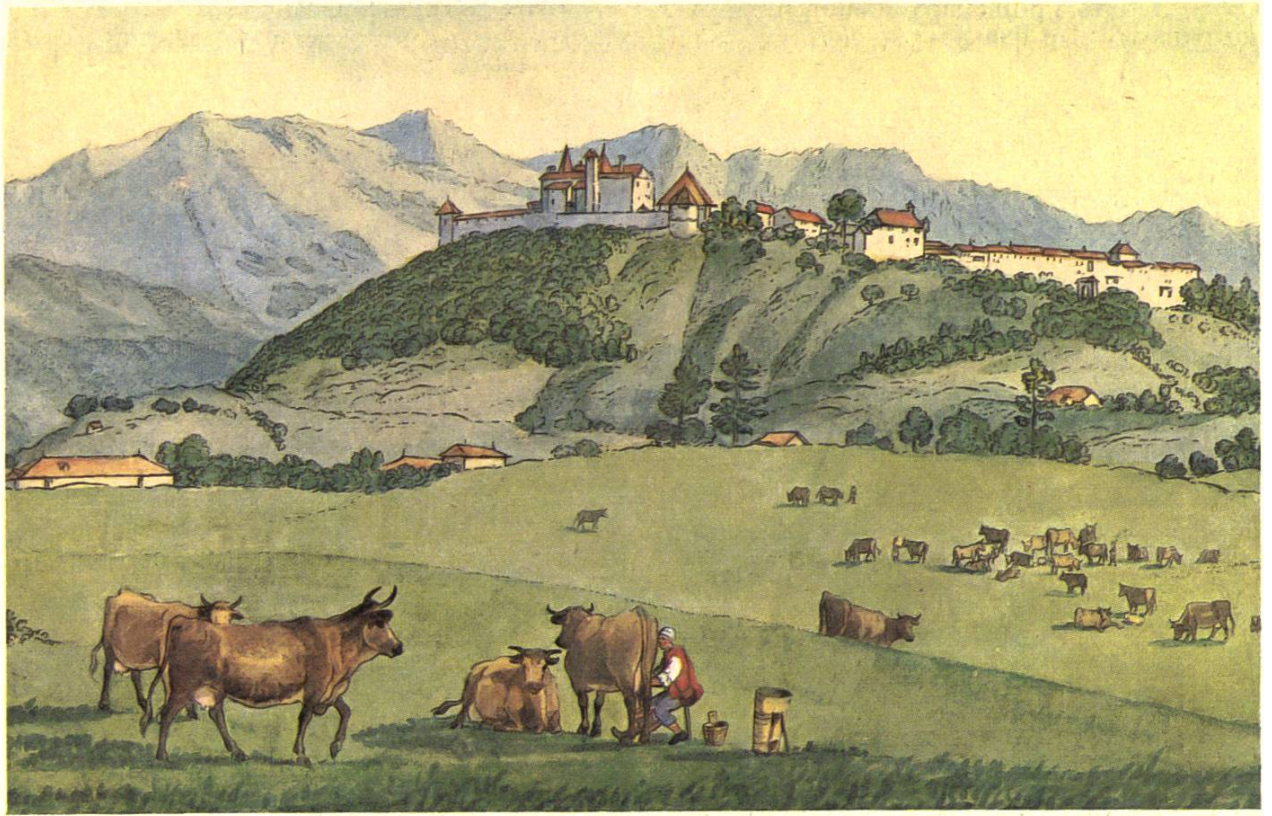
Mehr und mehr gewinnt im zwischenstaatlichen Handel der *Qualitätsbegriff* an Wichtigkeit. Unsere Käseausfuhr nimmt in der schweizerischen Aussenhandelsbilanz eine hervorragende Stelle ein. Jeder fachlich gut ausgebildete Käser leistet heute einen persönlichen Beitrag zur Erhaltung einer gesunden Volkswirtschaft. Auch das ist wichtig und freut die Käser, die ihren Beruf lieben.

A. P.





Farbiger Scherenschnitt von Jean-Jacques Hauswirth, 1808–1871. Nach dem Original mit Genehmigung des Musée du Vieux Pays d'Enhaut, Château-d'Oex.



Schloss Greyerz im Kanton Freiburg, umgeben von saftigen Alpweiden. Alter Stich. (s. S. 181-184)



Ein Glas Süßmost in der Schulpause schmeckt immer.