

Der grösste holländische Käsemarkt in Alkmaar

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **1 (1925)**

Heft 7

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-833588>

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.

Der größte holländische Käsemarkt in Alkmaar



Blick auf den Markt. Bis zur vorgeschriebenen Eröffnung (10 Uhr) lagert der Käse mit Heu, Gras oder Planen zugedeckt

Dem schweizerischen Käseexport sind in den letzten Jahren verschiedene ernsthafte Konkurrenten erwachsen, so auch in Holland, das große Anstrengungen macht, um auf dem Weltmarkt zur Geltung zu kommen. Die Voraussetzung für eine gute und reiche Käsefabrikation sind im nördlichen Holland, wie nicht gleich in einem anderen Lande vorhanden. Einen Futtermangel kennt der holländische Bauer wenig oder gar nicht, denn das Land ist von so vielen Kanälen und Gräben durchzogen, daß die Weiden selbst in trockenen Jahren genügend feucht und fruchtbar sind. Reist man durch diese Gegend Hollands, so findet man immer das gleiche typische Bild: Weite, von Wasser unterbro-

Von allen Seiten kommen die Bauern, meistens nach langer Fahrt, auf den Markt, stapeln ihren Käse in zwei Lagen übereinander geordnet auf dem Platze auf, bis am Freitag zur behördlich festgesetzten Stunde, das ist 10 Uhr vormittags, die Eröffnung des Marktes erfolgt. Beim Abladen des Käses fliegen die goldgelben Kugeln stets paarweise durch die Luft und es ist bewundernswert, mit welcher Sicherheit die Bauern und Markthelfer dabei jonglieren. Bis zur Eröffnung des Marktes wird der Käse mit Heu, Gras oder Planen zum Schutze gegen Staub und Sonne eingedeckt und um 10 Uhr präsentiert sich das goldgelbe Kugelmeer, in der Sonne reflektierend. Dann erscheinen die Engros-



Die amtliche Stadtwaage von Alkmaar, die in eine frühere Kirche eingebaut wurde



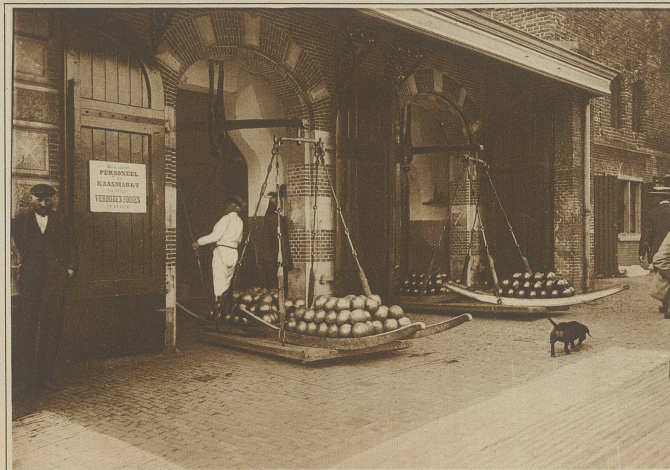
Leben und Treiben auf dem Käsemarkt



Vor der amtlichen Stadtwaage, wo einzeln die Feststellung der Gewichte erfolgen darf

chene, grüne Wiesenflächen mit zahlreichen Viehherden. Hier ist der Landmann weniger Ackerbauer, als Viehzüchter und Käseproduzent. Die Käsefabrikation ist hier Hausindustrie, große moderne Käsereien, wie beispielsweise in der Schweiz gibt es weniger.

Eine Sammelstelle für die einzelnen Produktionen ist der Ort Alkmaar im Norden Hollands mit zirka 18000 Einwohnern, ein freundliches Städtchen, das durch einen Schiffahrtskanal mit der Nordsee verbunden ist. Hier findet an jedem Freitag ein Käsemarkt, der größte ganz Hollands, statt und auf diesem herrscht ein recht interessantes Leben. Peinlich sauber geht es auf dem Markte zu; die weiße Kleidung der etwa dreißig angestellten Markthelfer mit farbigen Bändern an den Hüften und eigenartigen Tragbahnen, deren bunte Abzeichen mit den Hutbändern der Helfer zur Vermeidung von Verwechslungen des Käses beim Wägen, Fortschaffen usw. übereinstimmen, geben dem Markte ein eigenartiges Gepräge.



Einkäufer und es wird gewöhnlich gleich um die ganze Produktion eines Bauern gehandelt. Mit einem Bohrer-Instrument entnimmt der Interessent eine Probe aus dem ersten besten Käse und beurteilt lediglich durch Zerkratzen des Käses zwischen den Fingern seine Qualität. Kommt das Geschäft zustande, dann schaffen die Markthelfer den Käse auf den auf langen Gurten hängenden Tragbahnen zur amtlichen Stadtwaage, die nur allein zur Feststellung des Gewichtes benutzt werden darf. Das wöchentliche Angebot beträgt etwa 50000 und mehr Stück Käse, alle in Kugelform. Unmittelbar neben dem Marktplatz liegt der nach der Nordsee führende Schiffahrtskanal, wo der verhandelte Käse gleich an Ort und Stelle zur Verladung in die Frachtschiffe kommt, um nach England, Frankreich, Deutschland und andere Länder exportiert zu werden.

Photos G. Haackel

Nebenstehendes Bild: Die typischen Käsewagen