

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 285 (2012)

Artikel: Käseproduktion einst und jetzt
Autor: Studer, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-657263>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 27.04.2025

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

Käseproduktion einst und jetzt

Einige durch die Politik gesetzte Eckpunkte

Die Milchpolitik der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts hatte zur Folge, dass Käseereien neben der Produktion von Emmentaler oder Gruyère in ihrem Betrieb andere Käsesorten nur für den lokalen Verkauf herstellen durften. Dadurch mangelte es am Anreiz zur Kreation von neuen Käsesorten mit dem Ziel, auch sie zu exportieren.

Der Bund setzte gemäss Milchrechnung 1990 noch 571 Mio. Franken für die Käseverwertung ein (vorwiegend Exportbeiträge für Hartkäse).

Mit dem Beginn der neuen Agrarpolitik des Bundes nach dem Siebten Landwirtschaftsbericht 1992 stand nach und nach nur noch ein kleiner Teil dieser Mittel für die Exportförderung zur Verfügung. Die Produktionsmenge musste beim Emmentaler drastisch reduziert werden. Der hohe Milchpreis von über Fr. 1.–/kg Anfang der Neunzigerjahre war plötzlich nicht mehr haltbar. Im Jahr 2010 war er für viele Milchproduzenten bereits deutlich unter Fr.–.60/kg gesunken! Die heutige massive Milchpreissenkung ist die Folge der vor drei Jahren aufgehobenen Milchkontingentierung, ohne dass gleichzeitig die privatrechtlich verbindliche Kompetenz zur Mengensteuerung als Rahmenbedingung erteilt wurde. Was Liberalisierung ohne klare staatliche Rahmenbedingungen bewirkt, hat uns in den letzten zwei Jahren u.a. die Finanzwelt deutlich vor Augen geführt, und wir sind auf dem besten Weg, beim Erdöl demnächst erneut den gleichen Fehler zu machen. Müssen wir wirklich aus Unbelehrbarkeit beim Grundnahrungsmittel Milch noch einmal diesen falschen Weg gehen? – Die Leidtragenden sind hier wirklich die Bauern!

In der Milchverwertung war die

Käse mit Herkunft hat Zukunft!

vom Chäser

Das Original aus der Dorfkäserei



Entwicklung und Vermarktung innovativer Produkteneuheiten aus der Dorfkäserei.

Vertriebspartner der kleinen, von Familien geführten Käsereibetriebe

www.chaeser.ch

Suche nach Alternativen

mit guter Wertschöpfung gefragt. So haben sich Käsereien, die früher ausschliesslich Emmentaler produzierten, mit der Entwicklung regionaler Spezialitäten ein neues Standbein verschafft. Nachdem die Sortenorganisation Emmentaler die Käsemenge eingeschränkt hatte, war es dank Spezialitäten möglich, die überschüssige Milch anderweitig und mit zum Teil deutlich besserem Preis für die Bauern zu

verwerten. Etwa ab dem Jahre 2000 bahnte sich so in den Regionen der Gedanke von Regionalprodukten mit höherer Wertschöpfung an.

«Vom Chäser»

Die hier vorgestellten drei Käsereien sind dieser Situation beispielhaft begegnet. Anhand ihrer Beispiele wird geschildert, wie Möglichkeiten für eine erfolgreiche Zukunft genutzt werden können, und es wird auch gezeigt, welche zum Teil grossen Hindernisse dabei zu bewältigen sind. Die Spezialitäten dieser drei Betriebe gelangen unter der Marke «Vom Chäser» an die Verkaufsstellen. Die Firma beschreibt ihre Tätigkeit so: «Als Vertriebspartner helfen wir kleinen, oft von Familien geführten Käsebetrieben im ganzen Land dabei, lokale Gaumenfreuden mit Käseliebhabern in der ganzen Welt zu teilen. Gleichzeitig fördert «Vom Chäser» die Entwicklung und Vermarktung innovativer Produktneuheiten aus der Dorfkäserei. Auf diese Weise werden in den Randregionen überliefertes Wissen und wertvolle Arbeitsplätze erhalten; denn wir glauben, dass Käse mit Herkunft eine bessere Zukunft hat.»

Wie sieht die kontrollierte Käsequalität «Vom Chäser» aus?

Wie bei jedem Naturprodukt sind auch beim Käse Qualitätsschwankungen unvermeidlich. «Vom Chäser» führt deshalb regelmässige Kontrollen durch, um jederzeit optimalen und ausgereiften Käse bester Qualität garantieren zu können. Neben Geschmack und Geruch werden dabei auch Konsistenz und Aussehen kritisch beurteilt. Nur jene Laibe, welche die hohen Anforderungen der unabhängigen Experten erfüllen, werden für den Handel freigegeben.



Beispiel 1: Emmenspitz

*Bilanz nach sechs Jahren Markteinführung,
zwei Jahren Unterbruch und Neustart 2011*

Der Autor dieses Beitrages träumte von einer neuen wirtschaftlichen Perspektive für die Landwirtschaft der ländlichen Regionen des Emmentals, und dieser Traum mit der Idee Emmenspitz hat zunehmend grosse Chancen, trotz den vielen zu bewältigenden Hindernissen in Erfüllung zu gehen. Das Projekt Emmenspitz war bis 2008 während sechs Jahren in der Phase der Markteinführung. Die neue, innovative und europaweit geschützte Käsemarke brachte zusätzliches Einkommen in die Region Emmental, indem Bauern für ihre zu Emmenspitz verarbeitete Milch einen deutlich höheren Preis als für Emmentaler erhielten. Der 4–5 kg schwere Laib mit feiner, cremiger Struktur und kräftigem, herzhaftem Aroma erreichte bis 2007 einen guten Bekanntheitsgrad und grosse Beliebtheit im schweizerischen Mittelland und auch in einigen Märkten im Ausland. So ergab sich für die Bauern, welche die Käserei Tiefenbach in der Gemeinde Trubschachen belieferten, bereits eine neue Zukunftsperspektive.

Rückschlag und Neustart

Leider kündigte der Käser, und es konnte kein kompetenter Nachfolger gefunden werden. Die kleine Käserei wurde geschlossen. Am

zweiten vorgesehenen Produktionsstandort für Emmenspitz stand ein grösseres Käseprojekt vor der Realisierung. Die Baubewilligung war vorhanden, doch gegen die noch nötige Ausschreibung der Investitionskredite des Kantons Bern wurde Einsprache erhoben, mit der Drohung, man werde bis vor das Bundesgericht gehen, um diesen Bau zu verhindern (Futterneid war wohl der Hauptgrund, anstatt Zusammenarbeit für eine gestärkte Region!). Mit dieser Zweitkäserei hätte die Produktion des Käses Emmenspitz praktisch nahtlos weitergeführt werden können.

So mussten wir Anfang 2008 der Genossenschaft Südwest, der grössten deutschen Lebensmittelhandelskette, die uns eine schriftliche Lizenz für die Lieferung von verpackten Portionen und von ganzen Laiben Emmenspitz erteilt hatte, leider eine Absage erteilen. In allen bisherigen Handelskanälen für Emmenspitz ergab sich nun ein Lieferungsunterbruch auf unbestimmte Zeit, bis an einem neuen Standort eine Käserei diesen Käse wieder in ebenso guter Qualität liefern konnte. Dieser neue Standort ist nun die Bergkäserei in Heimenschwand, noch im Emmental gelegen, aber ans Oberland angrenzend. Käsermeister ist Hans Hofer, tatkräftig unterstützt von seiner Frau Sylvia.

Nach einjährigen Versuchen konnte ab Sommer 2010 die Migros Deutschland als erster Abnehmer erneut mit Mengen aus der Testphase beliefert werden. Die Migros Aare wird in ihren Käsetheken ab April 2011 wiederum Emmenspitz verkaufen. Weitere lokale Kanäle, auch im Export, werden hoffentlich später folgen.

Beispiel 2: Bergkäserei Fritzenhaus, Wasen im Emmental

Die Chäsi Fritzenhaus liegt unter der Fritzenfluh im Emmental – eine kleine Bergkäserei, die von der Familie Spycher mit Leib und Seele betrieben wird. Ein Teil der Milch wird zu Spychers unverwechselbarem Gruyère AOC verarbeitet. Den anderen Teil verkäst Michu Spycher mit seinem Team zu feinsten Spezialitäten.

Steckbrief Käserei Fritzenhaus

1847	Gründung der Käsereigenossenschaft Fritzenhaus
Ca. 1880	Beginn der Herstellung von Emmentaler
1943	Umstellung auf Produktion von Le Gruyère, letzte Käsefuhr mit Ross und Wagen
2001	Milchkäufer Fam. Spycher
2007	Beginn der Produktion «Der kleine Berner»
2008	Beim weltgrössten Käsewettbewerb, dem World Championship Cheese Contest in den USA, errang der «Le Gruyère» von Michael Spycher den Weltmeistertitel.

Damit sämtliche anfallende Bergmilch der Region an Ort und Stelle verkäst werden kann, engagiert sich der äusserst kreative Michael Spycher für die Entwicklung neuer Käsesorten, um den für seine Käserei und seine Milch produzierenden Bauern eine gute Zukunftschance aufzubauen.

«Der kleine Berner» mit dem grossen Geschmack

«Der kleine Berner» ist für ihn die Chance dazu. Spycher stellt ihn in seiner Bergkäserei her. Unter seiner Obhut reifen die «kleinen



Berner» im Feuchtenkeller während acht bis zwölf Monaten zu einer sagenhaften Delikatesse aus.

Die Familie Spycher stellt weitere hochwertige Käsespezialitäten her. In ihrem Laden in Fritzenhaus bietet sie unter anderem folgenden Käse an: Hornbacher Mutschli in diversen Variationen, Raclette (Speck, Knoblauch, Kräuter etc.).

Beispiel 3: Käserei Hohgant-Schangnau

Im hintersten Emmentaler Dorf, Schangnau, 900 m ü.M., weitet sich auf einen Schlag der Blick auf eine gotthelfsche Welt: Bäche und Wege verlieren sich zwischen sanften Hügeln und grimmigen Schratzen. Grosse Bauernhäuser liegen verstreut inmitten von Blumenwiesen: 950 Einwohner, eine Art Paradies. Doch Paradiese hatten schon zu Gotthelfs Zeiten Schatten – heute erst recht. Das wird sofort klar, wenn man den Bauern und Bäuerinnen zuhört, die hier wirtschaften. Die oberste Emmentaler Gemeinde ist so schön wie abgelegen. So abgelegen, dass kaum Fremde hierhinfinden.

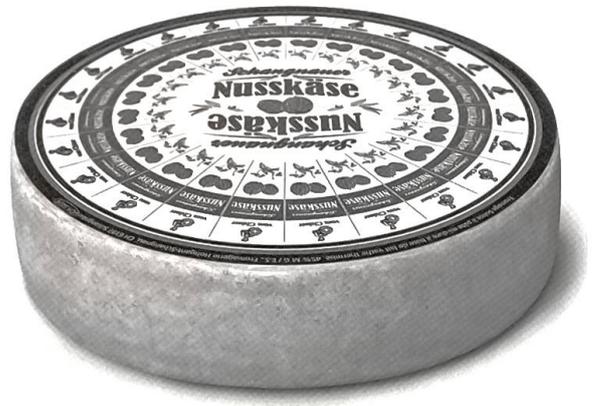
Vielleicht schwört deshalb auch so mancher Bauer, dass das Gras hier saftiger sei und die Bergkräuter würziger als anderswo. Jeden Tag verkäst Käsemeister Markus Aegerter mit seinem Team diese Bergmilch zu feinsten Regionalprodukten und verkauft sie in die weite Welt.

Vielfältige Sorten aus Schangnau

Bergkäse: Der Rohmilchkäse aus Schangnauer Bergmilch wird während acht Monaten im Keller mit viel Leidenschaft sorgfältig geschmiert und gepflegt. Danach verlässt der würzige, feine Bergkäse das Tal.

Nusskäse: Die Kreation aus frischer Bergmilch und dem Aroma reifer Baumnüsse ist in ihrer Art einzigartig.

Bio-Büffelmozzarella: Die Schangnauer sind die «Büffelpioniere» der Schweiz schlechthin. Hans Bieri, das Schangnauer Original, hat als



Erster in der Schweiz Wasserbüffel auf seinem Betrieb angesiedelt. Markus Aegerter verkäst die Milch zum Original Schangnauer Büffelmozzarella.

Bio-Schafmozzarella: Auch hier sind die Schangnauer Pioniere.

WETTBEWERB

Nebenflüsse der Aare

Emme

Wenn die Emme unterhalb von Solothurn zwischen Zuchwil und Luterbach der Aare zufließt, hat sie bereits eine 80 km lange Strecke hinter sich. Ihr Quellgebiet liegt in der Gegend des Hohgant und des Augstmattorns. Sie gibt einem grossen Gebiet des Kantons Bern, dem Emmental, seinen Namen, denn dazu zählen sich auch Landstriche, die nicht direkt im Einzugsgebiet des Flusses liegen. Metropole des Emmentals ist seit alters Burgdorf.

Siehe Wettbewerbsfragen auf Seite 99