

Käse – das stolze Hauptprodukt

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 dann zu Käse umgewandelt wurde. Tierknochenfunde aus dem Neolithikum belegen, dass in der heutigen Schweiz Milchvieh gehalten wurde. Ob es aber Methoden der Käseherstellung gegeben hat, ist nicht bekannt.

Die Römer kannten bereits haltbaren Käse und 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, scheint sich aber in den romanischen Gebieten erhalten zu haben.

Die im Frühmittelalter erwähnten Zinskäse waren wohl von Hand gepresste Weichkäse aus entrahmter Milch. Als Hauptprodukt wurde mit Essig ausgeschiedener, gepresster und mit Kräutern gewürzter Ziger hergestellt – wie auch heute noch der Schabziger. 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. Bereits 1273 wird am Burgdorfer Markt Käse erwähnt und 1309 tauchen Zinskäse in Dokumenten der habsburgischen Herrschaft Spitzenberg in der Gohl bei Langnau auf; 1363 ebenso aus dem Kloster Trub. Erst im 13. und 14. Jahrhundert finden sich sichere Belege, die auf Fettkäseproduktion schliessen lassen, zuerst aus dem Unterwallis und Greyerzerland und ab dem 15. Jahrhundert auch aus dem Emmental. 1461 lässt sich aus einer Anweisung des Klosters Trub schliessen, dass Fettkäse produziert wurde.

1546 wurden schweizerische «spice cakes» an den englischen Hof exportiert, 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 durch zunehmenden Bevölkerungsdruck die Rodung der höheren Regionen und somit die Vergrösserung der Alpbetriebe in dieser Region. Dadurch, dass nun mehr Vieh gesömmert werden konnte, wuchs auch die Milchmenge, die haltbar gemacht werden musste. Von der Westschweiz aus, durch Waadtländer und Greyerzer Sennen, breitete sich die Labkäserei ins Berner Oberland, nach Obwalden und ins Emmental und Entlebuch aus. 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 «Einbrennen» – die Erhitzung 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.



Unter vielen Langnauer Häusern liegen tiefe Käsekeller

Nach den inländischen Märkten wurden vermehrt weiter entfernte Destinationen bedient.

In der frühen Zeit des Käsehandels gelangten die Laibe mit Saumtieren über die Alpen; in Fässern (Laglen) wurde das empfindliche Gut geschützt. Über die Städte der Bernischen Waadt wurde Emmentaler Käse ins Piemont und nach Frankreich verschifft. Die Waadtländer Händler verkauften das Produkt als «Gruyère». Auch heute ist Emmentaler in Frankreich unter dieser Bezeichnung gängig.

Nordwärts ging der Export auf dem Wasserweg. Die Emme ist zwar nicht schiffbar, aber es wurde schon früh Holz geflösst und dabei weitere Waren mitgenommen. Der Ausdruck «Molkenfloss» lässt darauf schliessen, dass neben anderen Waren wie Leinen und Obstbranntwein auch Milchprodukte transportiert wurden. Die Ware gelangte so weiter in Richtung der Deutschen

Staaten; sie wurde überall entlang des Rheins gelöscht und gelangte auf die Tische der vermögenden Gourmets. Der Handel mit Käse war frei, aber weil durch grössere Ausfuhrmengen die Butterversorgung für die Bevölkerung gefährdet war, beschränkten die Obrigkeiten im 17. Jahrhundert die Ausfuhr von Fettkäse. Dessen Export warf aber weit höhere Gewinne ab als Butter und so förderte Bern nach dem Dreissigjährigen Krieg die Produktion von Fettkäse nach den Lehren des damals herrschenden Merkantilismus (s.S. 188).

Frühneuzeitliche Alpwirtschaft

Die Käseproduktion etablierte sich zuerst in den alpinen und voralpinen Graswirtschaftsregionen mit guter Verkehrsanbindung. Das obere Emmental war prädestiniert für Milchwirtschaft; die Einzelhofbesiedlung war an keinen Flurzwang gebunden, die höheren Lagen waren zu feucht und 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 Kooperationen, 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, aber auch Adelige wie die Herren von Signau Alpbesitzer.

Die Milchmenge pro Kuh war im 17. und 18. Jahrhundert bedeutend kleiner als heute. Eine Herde von 40 Tieren ergab rund 450 kg Milch, die zu Laiben von 35 bis 40 kg verarbeitet wurde. Das war weit entfernt von den 80 bis 100 kg-Laiben der Talemmentaler im 19. Jahrhundert. Die meist abgerahmte Abendmilch wurde zusammen mit der Morgenmilch verarbeitet und aus der Käsemilch wurde Schottenziger hergestellt; dieser allerdings praktisch aus-



ETH-Bibliothek Zürich, Graphische Sammlung, 338.4 [Depos. GK3].

Küher beim Melken und bei der Käseherstellung. Zeichnung von Daniel Lindtmayer dem Jüngeren, um 1601

schliesslich für den Eigengebrauch. Mit der Förderung des Fettkäsehandels durch die Obrigkeit wurde auch vollfetter Käse aus nicht entrahmter Milch hergestellt.

Das Emmentaler Küherwesen

Sennerei war ursprünglich ein Nebenerwerb der Bauern. Nur in den Sommermonaten wurde Fett-Labkäse 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 weitgehend zu verschwinden.

Das Emmental kannte das Minoratserbrecht, bei dem der jüngste Sohn den elterlichen Hof ungeteilt zum Ertragswert übernahm. Die Regelung wurde bereits in der Emmentalischen Landsatzung – der Niederschrift der Landrechte – von 1559 festgehalten; es sollte vermieden werden, dass die Höfe zerstückelt wurden. Die älteren Geschwister wurden ausbezahlt und mussten ein eigenes Auskommen finden. Für einen landlosen Bauernsohn war es kaum möglich, zu einem eigenen Hof zu kommen; die Allmenden waren bereits im 16. Jh. verteilt worden, Land war kaum mehr zu haben.

Die Hoferben mussten oft einen Teil ihres Erbes verkaufen, um die Geschwister auszusahlen. Die Berner Regierung verbot den Einheimischen, Land an Auswärtige, also Kantonsfremde zu veräussern. Hier kamen stadtbäuerliche Käufer ins Spiel; viele Alpen wanderten im 17. und 18. Jahrhundert in Patrizierhände und wurden entsprechend «Herrenalpen» genannt. Besonders ertragreich waren die Truber, Schangnauer und Eggwilier Bergweiden, zudem lagen

Flösserei auf der Emme (Johann Wolfgang Kleemann «Lützelflüh und Schloss Brandis» 1780)



Bild: Regionalmuseum Chüechihus, Langnau i.E.

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.

Aus diesen ausbezahlten Bauernsöhnen rekrutierte sich der Stand der Küher. Die patrizischen oder stadtbürgerlichen Besitzer stellten einen Küher ein, der gegen Lohn die Tiere versorgte und die Milch verarbeitete. Die Sennen der «Herrenalpen» nannten sich entsprechend «Herrenküher». Im Gegensatz dazu pachteten «Lehenküher» eine Alp und bestiessen sie mit einer eigenen Kuhherde, die sie sich mit ihrem Erbteil angeschafft hatten. Sie arbeiteten selbstständig und produzierten auf eigene Rechnung und Gefahr Käse. Der typische Emmentaler Küher zählte zu diesem Stand. Selbstständige Sennen als Besitzer sowohl von Alp und Kuhherde kamen vor, waren aber selten.

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 Selbstständigkeit 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.

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

Lehenküher waren also Selbständigerwerbende, die ihre Produkte vermarkten mussten, um davon leben zu können. Da sie nicht die Möglichkeit hatten, selbst als Handelsreisende zu agieren, 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 unternehmenslustige Küher oder Negotianten (Händler), die mit allerlei Waren Geschäfte machten und als Zusatzgeschäft Käselaike einkauften. Haltbare Lebensmittel waren von alters her beliebt als Schiffs- oder Heeresproviant und Schweizer Käse wurde schnell zu einem gesuchten Handelsgut. Die Sammel- resp. Handelsorte entstanden an günstigen Lagen zu Füssen der Produktionsorte, entlang von Seen oder anderen Transportrouten. Im Emmental waren das Langnau, Sumiswald und Burgdorf. Langnau war das wirtschaftliche Zentrum des Emmentals mit Handel- und Gewerbetreibenden und war seit

«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.» Jeremias Gotthelf «Käserei in der Vehfreude»

«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.» Jeremias Gotthelf «Michels Brautschau»

dem 18. Jahrhundert durch den internationalen Ruf des «Bergdoktors» Michel Schüppachs mit der weiten Welt vernetzt, so dass es naheliegt ist, dass das Dorf zu einem der wichtigsten Käsehandelsorte wurde. Gotthelf macht dies in der Käserei in der Vehfreude deutlich: «Langnau ist ein Schoskind der Berge, auf denen die Emmentaler Käse wachsen, ist daher der natürliche Käsehafen, in welchen die Produkte der Berge landen». 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. Mit der traditionellen Dreizelgenwirtschaft liess sich die wachsende Bevölkerung nicht mehr ernähren. Auch das Emmental, das dank der hier üblichen Ägertenwirtschaft (Wechsel von Feldfrucht- und Weideland) höhere Erträge erwirtschaftete als das Mittelland, hatte schon lange nicht mehr genügend Arbeitsplätze für seine Bevölkerung.

Im 18. Jh. wurde der Merkantilismus durch die Idee der Physiokratie abgelöst (s.S. 188). 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: Fruchtbarmachung durch mineralische sowie Stalldüngung, Melioration, Bewässerung, neues Bodenbearbeitungsgerät, Erkenntnisse der Pflanzenkunde, 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.

Talkäserien kommen auf

Seit dem 17. Jahrhundert sind in tieferen Lagen Klosterkäserien bekannt. In der Zentral- und in der Westschweiz entstanden Mitte des 18. Jahrhunderts die ersten Talkäserien. 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 genossenschaftlich 1815 den Bauern.

In den nächsten Jahrzehnten setzte ein unglaublicher Käseboom 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 einführen 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 Dorfkäserien, 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 Talkäserien. In der Regel waren sie im Besitz einer Genossenschaft der beteiligten Milchbauern.



Käsefuhr Mitte 19. Jh.

In den neu gebauten Talkäserien 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 Jahrhundertviertel kamen die ersten Dampfkäserien auf.

Mit den Dorfkäserien 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 Garn, 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 finanziell abhängig von ihren Männern; das bürgerliche Familienideal des 19. Jahrhunderts setzte sich auch im Bauernstand durch.

«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.»

Jeremias Gotthelf «Die Käserei in der Vehfreude»

Die «Vehfreudiger» versuchten mit allen Mitteln, möglichst viel Milch zu produzieren und wendeten dazu fragwürdige Mittel an: Laut Gotthelf spornte der Geldsegen viele Bauern 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 Dorfkäserien erlaubte nun Laibe von 80 bis 100 kg. 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 Talkäserien in der 2. 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 an der Agrarwirtschaft.

Das Emmental positionierte sich als die Käseregion des Kantons; um 1820 wurde hier gut ein Drittel der bernischen Ware produziert. Langnau, «der natürliche Käsehafen», entwickelte sich im 19. Jahrhundert zum Haupthandelsort für Hartkäse mit acht Handelshäusern. In der Mitte des 20. Jahrhunderts deckten die damals noch sechs ansässigen Firmen fast fünfzehn Prozent des schweizerischen Gesamtexports.

aus Sonderdruck «100 Jahre Emmentaler Blatt»



Käsetransport zur Schachtelkäsefabrik, 1920er Jahre

Bild: Privatbesitz



Käseverlad unter dem schützenden Vordach (Lemann & Co., Hohgantweg)

Bild: Regionalmuseum Chüechthaus, Langnau i.E.

In den legendären «Käsejagden» versuchten die Händler, die besten Mulchen (Produktion einer Käserei) zu ergattern. Da die Produzenten auf die Händler angewiesen waren, mussten jene 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 galten Talkäse lange Zeit als qualitativ schlechter als Alpkäse und erzielten entsprechend einen tieferen Einkaufspreis. Dank Freihandelsverträgen mit verschiedenen Ländern nahm der Handel einen grossen Aufschwung; Die bessere Vermarktung führte dazu, dass nicht nur mehr 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, 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 Jahrhunderts neue zweckdienliche Bauten, die sogenannten Käsehäuser. In der Regel handelt 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 Keller 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.

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 der der Käse sicher verpackt war.

Die Käselaiibe wurden im Spätsommer und Herbst eingekauft und in «Käse-fahren» zu den Handelshäusern gefahren, wo sie nach Wunsch der Kunden heranreifen. Dazu wurde jeder Laib regelmässig aus dem Gestell genommen, gewendet, gewaschen und gesalzen, bis er den gewünschten Reifegrad erreichte. Der neue Beruf des Käsesalters entstand; oft waren diese im Winter in den Käsehäusern angestellt, um im Sommer in den Dorfkäsereien oder als Landarbeiter Beschäftigung zu finden.

Jeder Händler musste einerseits seine Käsequalität, andererseits seine Kundenschaft 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 musste möglichst vor dem Wintereinbruch verkauft sein, bevor das Wetter Reisen nicht mehr zulies. 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 anbezahlt, bevor der Weiterverkauf sicher war. 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.

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 Einschwissens 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 zwar, allerdings waren die Krisenjahre nach Ausbruch des Vulkans Krakatau 1883 nachhaltiger. Die gesteigerte Milchmenge führte 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 hatte geschaffen werden können. Gleichzeitig wurde der Ruf nach Qualitätskontrolle 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 reellste 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 Consument wünscht, wie er es haben will, so seid Ihr Beide unrettbar verloren.»

Alfred G. Roth «Talkäsereien»

Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Käseexports und dessen Gefährdung durch minderwertige Ware wurde von den grossen Landwirtschaftskantonen erkannt. Erste Versuchsanstalten für Milch und Käseinspektionen 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.

Neu gegründete Kartelle und Vereine von Seiten 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. 1917 folgten die Käser mit dem eigenen 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 Krieges 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 die Milchproduzenten und Käseexporteure hatten die Vorgabe, zusammenzuarbeiten. Innerhalb von drei Wochen wurde 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. Der freie unternehmerische Käsehandel war zu Ende. 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 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. Während des 2. 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.

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 nun eine parastaatliche Institution unter der Aufsicht des Bundes. Ebenso hatte der Zentralverband der Milchproduzenten staatlich verordnete Aufgaben zu erfüllen.

Bereits während des 1. Weltkrieges waren Greyzerer und Sbrinz in die beaufsichtigten Sorten einbezogen worden, und zusammen mit dem Emmentaler waren die drei Unionsorten dauerhaft unter der Obhut des Bundes. Die zu produzierenden Sorten wurden somit durch die Verbände vorgeschrieben; das war allerdings in erster Linie Emmentaler. Hartkäse lässt sich besser lagern als weichere Sorten und ist deshalb weniger anfällig auf 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 Produktionsmenge verlangte nach immer höheren Subventionen, um die Ware verkaufen zu können. Der garantierte Milchpreis für die Bauern und die Übernahme des Käses durch die Käseunion liess Produzenten wie auch Händler faktisch zu Bundebeauftragten werden.

1999 wurde die Käseunion aufgelöst. Die Agrarpolitik der 90er 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 auf dem freien Weltmarkt sollte in Eigeninitiative verkauft werden. Der hochpreisige Emmentaler 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, oder sie wurden von grösseren Firmen wie Emmi aufgekauft. Mit Ihnen gingen seither zwei Drittel der Emmentaler Käsereien ein und das Sterben ist noch nicht zu Ende.