Die bernische Molkereischule Rütti-Zollikofen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **2 (1912)**

Heft 32

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-639825

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.

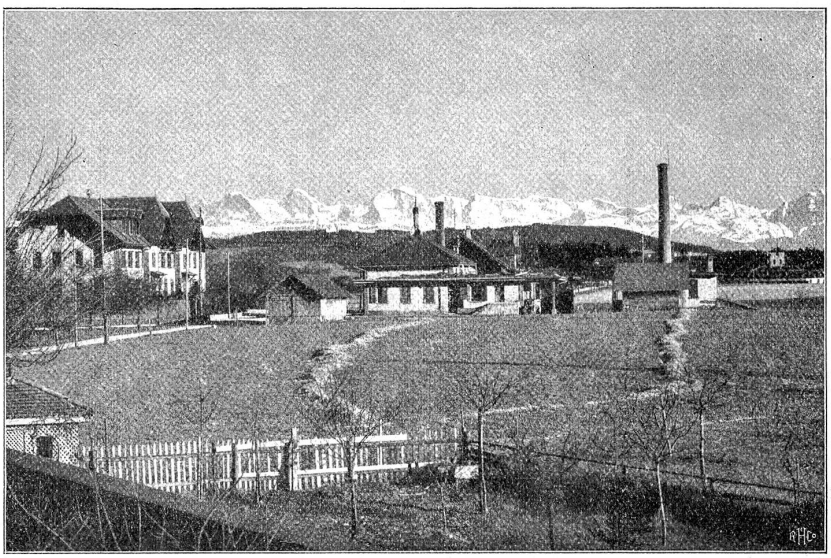
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die bernische Molkereischule Rütti=Zollikofen.

Zum 25jährigen Bestande.

Wer kennt nicht die Rütti, die große Staatsdomäne links an der Bahn von Bern nach Zollikofen? Die großen Gebäude und die wohlgepflegten Kulturen erwecken manches Reisenden Neugierde und häufig hören wir im Zuge die Frage, was das sei. Immer ist dann auch ein Mitreisender mit der Auskunft bereit: das ist die Rütti, wo die jungen Bernerbauern geschult werden. Etwas weiter gegen Zollikofen steht dann noch ein Gebäudekomplex, bescheidener aussehend und in respektvoller Entfernung sich haltend. Das ist die Tochter der Rüttischule, die Bildungsstätte der Käser und Molkeristen, die dort vor 25 Jahren ihren Sitz genommen hat. Als damals die Landwirtschaft eine scharfe Krise durchzumachen hatte, von der besonders auch die bernische Käseindustrie betroffen wurde, betrachtete man als eines der Mittel zur Hebung und Rettung dieses wichtigsten landwirtschaftlichen Betriebszweiges die Gründung einer Molkereischule und Milchversuchsstation. Diese sollte dienen zur besseren Erforschung der Fabrikationsbedingungen, besonders aber zur Heranbildung tüchtiger Käser und Molkereileute, deren Sachkenntnis nachher die Umsetzung von so bedeutenden Werten, wie sie in unserer Milchproduktion verkörpert sind, erfolgreich anvertraut werden konnte. Und sie sind nicht ausgeblieben, die Berner Käser. Mit Freuden haben sie die ihnen vom Staate gebotene Bildungsgelegenheit ergriffen, in Ueberzahl drängen sie sich alljährlich zu den Aufnahmeprüfungen und bereits ihrer 800 haben seit der Gründung die Halbjahres= und Jahreskurse absolviert und sind als tüchtige und angesehene Berufsleute für die Schule ein Ehrenzeugnis.



Molkereischule Rütti=Zollikofen.

Die äußeren Bedingungen für eine erfolgreiche Lehrtätigkeit sind auch für die Molkereischule von Jahr zu Jahr bessere geworden. Wie alle technischen Gewerbe, so ist auch das Molkereiwesen durch die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung befruchtet worden. Die Kenntnis der Milch, als der Rohstoff der Käse= und Butterfabrikation, ist auf hoher Stufe angelangt. Wir kennen die Erreger der normalen und der fehlerhaften Gärungserscheinungen in der Milch und in den Produkten und haben die Mittel in der Hand, aufgetretenen Betriebsstörungen zu begegnen. In ihrem wohlausgestatteten Musterbetrieb will die Molkereischule ihren Zöglingen zeigen, wie das alles gemacht werden soll. Da ist ein chemisches und ein bakteriologisches Laboratorium, in welchem junge Leute geschäftig mit sauberen Glasinstrumenten hantieren, um die Milch sowohl auf ihren Gehalt, als auch auf ihre Gesundheit und Käsereitauglichkeit zu prüfen. In der geräumigen Käserei werden täglich rund 4000 kg Milch zu Emmentalerkäse verarbeitet. Dann finden wir ein geräumiges Lokal für die Milchseparatoren, die Butterei, einen Maschinenraum mit Kühlanlage, geräumige Käsekeller, ein Dampfkesselhaus und eine Schweinestallung für 300 Mastschweine, letztere zum Zwecke der Verwertung von Molkereiabfällen.

Während an den Vormittagen die Schüler den praktischen Arbeiten dieses technischen Musterbetriebes obzuliegen haben, damit sie lernen sollen „wie man's macht", heißt es an den Nachmittagen für 4 Stunden in den Lehrsaal, um zu erfahren „warum man's macht". Da folgt dann die Theorie, nach welcher die jungen Käser dürsten (oder auch nicht).

Die Berner Molkereischule ist nicht nur im Schweizerlande wohlbekannt und angesehen, ihr guter Ruf ist auch über die Landesgrenzen hinausgedrungen. Zu Hunderten zählen alljährlich die Besucher aus dem Auslande, welche die Einrichtungen sehen wollen und die Lehrer der Molkereischule haben durch ihre Versuchs= und Berufstätigkeit die mannigfachsten Beziehungen mit den Fachleuten anderer Länder.

So steht es der Molkereischule wohl an, daß sie ihren 25. Jahresbericht, der soeben der Oeffentlichkeit übergeben wurde, im Festgewande erscheinen ließ und ihn mit zahlreichen Illustrationen ausschmückte, von denen wir einige hier wiedergeben.

Der Bericht ist von Hrn. Direktor A. Peter vorzüglich redigiert und gibt ein übersichtliches Bild von den Bestrebungen, Bemühungen und Erfolgen der Anstalt seit ihren ersten Tagen bis auf die heutige Zeit. Er gedenkt im ersten Teil der Männer, die für die milchwirtschaftliche Sache Pionierarbeit geleistet haben, so des Rudolf Schatzmann, der als junger Pfarrer die Allmendsömmerung in Guttannen zu seinem Gehalte benutzen mußte und auf diese Weise seine später so geschätzten praktischen und theoretischen Kenntnisse in der Land=, Alp= und Milchwirtschaft erwarb, u. a. m.

Schon 1886 bemühten sich einsichtige Männer, der landwirtschaftlichen Schule Rütti eine Molkereiabteilung und Musterkäserei anzugliedern. Die Absicht scheiterte an der Volksabstimmung des gleichen Jahres, welche das bezügliche Gesetz verwarf. Die Gegner der Sache machten namentlich geltend, daß eine derartige Anstalt enorme Kosten zu ihrem Betrieb und Unterhalt erfordere. Aber 1887 gelang es dennoch eine provisorische Molkereischule ins Leben zu rufen und zwar mit einem Kostenaufwand seitens des Staates Bern von 750 Franken. Man rechnete auf fünf zahlende Zöglinge für den Anfang. Dieses Provisorium war allerdings ein bescheidener Anfang und wohl niemand hat damals zu hoffen gewagt, daß die neue Institution einmal zur vollen Blüte gelangen würde. Aber trotz der primitiven Anlagen zeigte sich bald genug ein reges Interesse für den Besuch der Molkereischule seitens junger Käser und angehender Käsereifachleuten. Aus dem Provisorium konnten aber auch die nötigen Erfahrungen gesammelt werden, die für die spätere definitive Molkereischule von erheblichem Wert waren. So bewilligte alsdann am 2. Februar 1889 der Große Rat des Kantons Bern einen Kredit von Fr. 130,000 zum Zwecke der Erstellung der erforderlichen Gebäulichkeiten, sowie der nötigen inneren

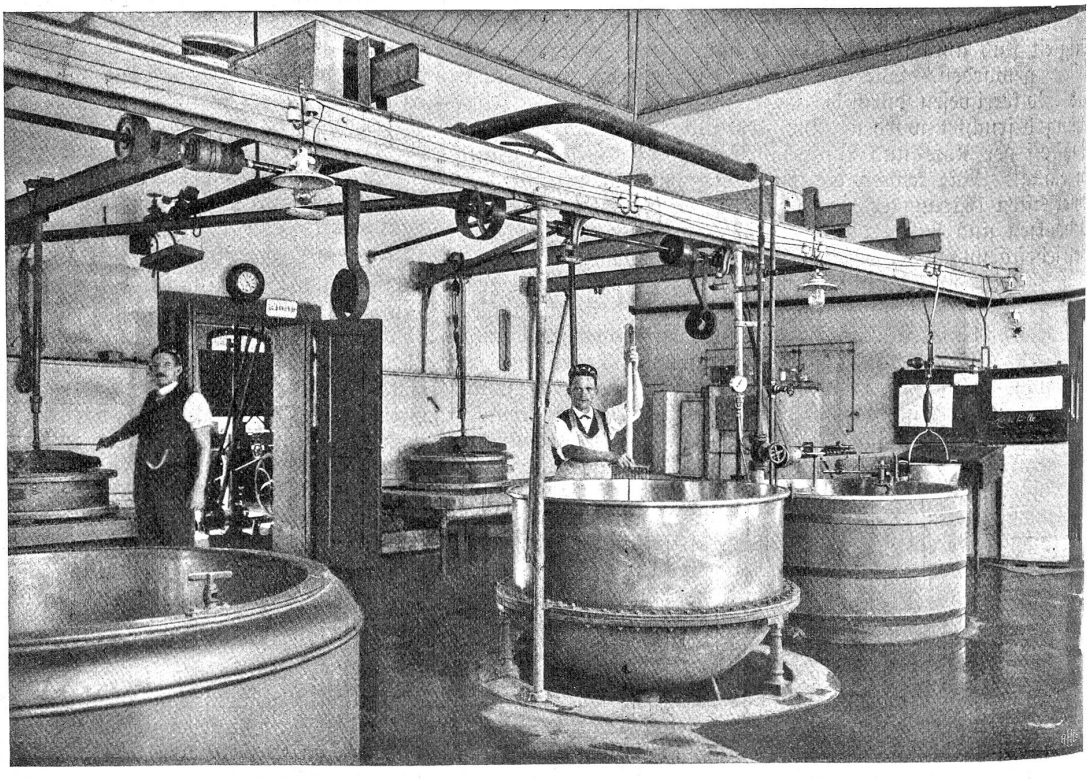
Molkereischule Rütti: Winterhalbjahreskurs 1911/12 im Lehrsaal.

Einrichtungen. Die wirklichen Ausgaben für den Kanton Bern betrugen aber schließlich nur Fr. 60,202. 75, weil viele Arbeiten durch die landwirtschaftliche Schule geleistet wurden und die Eidgenossenschaft an die Baukosten eine Subvention von Fr. 25,000 gewährte.

Mit dem 1. Mai 1890 konnte der Betrieb in die neuen Gebäulichkeiten verlegt werden und seitdem ging es Schritt für Schritt vorwärts in der Entwicklung der Anstalt. Aus allen Landesgegenden strömten die jungen Käser herbei, um in der Schule ihre praktischen Erfahrungen durch theoretischen und praktischen Unterricht zu festigen, um später ihr gründliches Können und Wissen als Molkerei- oder Käsereileiter zu verwerten. Die Frequenz der ordentlichen Halbjahres- und Jahreskurse zeigt erhebliche Sprünge, wobei gleich bemerkt werden muß, daß meistens lange nicht alle Bewerber aufgenommen werden können. Nur ein Beispiel: Im Schuljahr 1897/98 besuchten 8 Schüler den Sommer- und 3 den Winterhalbjahreskurs. Im vergangenen Schuljahr sind es 32 und 40. Im Ganzen haben bis heute 745 Schüler an der Molkereischule ihre Ausbildung erhalten.

Das ist in groben Zügen die Geschichte der Molkereischule Rütti, die heute auf ein Vierteljahrhundert ihres Bestehens zurückblicken kann. Sie hat die Erwartungen, die ihre Gründer in sie gelegt, nicht nur im vollen Umfange erfüllt, sondern sie in mancher Beziehung übertroffen. An der Tatsache aber, daß die bernische Milchwirtschaft heute an der Spitze der schweizerischen Milchverarbeitung steht, hat die Molkereischule Rütti ein wesentliches Verdienst und wir hoffen mit ihrem Leiter und den Lehrern, daß sie in weiteren 25 Jahren wieder auf eine so erfolgreiche Tätigkeit zurückblicken kann, wie es zur gegenwärtigen Zeit der Fall ist.

-r.



Molkereischule Rütti: Emmenthalerkäserei.