Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 59 (1986)

Heft: 10: Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese

Artikel: Produktion und Export von Schweizer Käse = Production et exportation de fromage suisse

Autor: Liechti, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-774849

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

13

Produktion und Export von Schweizer Käse
Production et exportation de fromage suisse

Klima, Bodenbeschaffenheit und Topographie prädestinieren die Milchwirtschaft seit jeher zum wichtigsten und vielerorts einzig möglichen Produktionszweig der einheimischen Landwirtschaft. Über 40 Prozent des gesamthaft erwirtschafteten bäuerlichen Arbeitsverdienstes dürfte denn auch auf die Milchwirtschaft entfallen.
Zurzeit halten rund 70 000 Landwirte die stattliche Anzahl von etwa 825 000 Kühen. Die nicht auf dem eigenen Hof verwendete Milch muss an die stark dezentralisierten Dorfkäsereien und Milchsammelstellen angeliefert werden. Auf diesem Weg gelangen jährlich über drei Millionen Zentner Milch in den Verkehr.
Seit Jahren wird knapp die Hälfte der Verkehrsmilchmenge zu Käse verarbeitet. So entstehen jährlich rund 125 000 Tonnen Käse. Diese Menge setzt sich zusammen aus 58 000 Tonnen Emmentaler, 23 000 Tonnen Greyerzer, je 8000 Tonnen Tilsiter und Appenzeller, 5000 Tonnen Sbrinz sowie 22 000 Tonnen Weich- und andere Halbhartkäse. Die Schweizerische Käseunion – als Dachorganisation für die Hartkäse Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz zuständig – sichert die Versorgung der Schweiz mit Qualitätskäse, versucht den Absatz im In- und Ausland zu erhalten und zu steigern und fördert die Qualität des Schweizer Hartkäses.
Noch heute sagt man, der beste Schweizer Käse werde exportiert. Wahr ist, dass über 80 Prozent des Emmentalers, die Hälfte des Sbrinz und ein Viertel des Greyerzers ins Ausland gehen. Wahr ist ebenfalls, dass die ausländischen Abnehmer in der Regel jungen Käse bevorzugen, während bei uns in der Schweiz auch länger ausgereifte Ware zum Zuge kommt. Zwar gilt der Schweizer Käse im Ausland als Delikatesse und wird vorwiegend von Liebhabern aus mittleren und höheren Einkommensschichten gekauft. Dennoch liegen die Erlöse auf sämtlichen Exportmärkten unter dem Wünschbaren. Wirtschaftliche und agrarpolitische Rahmenbedingungen begründen diese Tatsache. Die Schweizerische Käseunion bemüht sich, im Rahmen des Marken- und Namensschutzes die Identifikation von Schweizer Käse im Ausland zu optimieren und unstatthafte Warenbezeichnungen der Konkurrenz zu bekämpfen. Die Länder der Europäischen Gemeinschaft (EG), allen voran Italien, sind seit Jahrzehnten die wichtigsten Abnehmer von Schweizer Käse. Der amerikanische Markt hat gegenüber früher an Bedeutung eingebüsst, nicht zuletzt, weil die USA die Importe seit einigen Jahren mengenmässig beschränken.
Alle an der Käsewirtschaft Beteiligten werden auch inskünftig alles daran setzen, qualitativ hochwertigen Käse zu produzieren und ihn anschliessend – trotz hohem Konkurrenzdruck – zu bestmöglichen Preisen im In- und Ausland abzusetzen.

Hans Liechti
Schweizerische Käseunion AG

De tout temps, climat, nature du sol et topographie ont fait de l'économie laitière le secteur de production le plus important – et, par endroits, le seul possible – de l'agriculture suisse. En fait, plus de 40 % du revenu global du travail de la population paysanne provient de l'industrie laitière.
Actuellement, septante mille fermiers environ élèvent un imposant cheptel de 825 000 vaches. Le lait qui ne peut pas être utilisé à la ferme même doit être livré aux fromageries de villages et aux centres de collecte de lait; ils sont tous très disséminés. Ainsi, près de trois millions de quintaux de lait sont-ils déversés annuellement sur le marché.
Depuis des années, presque la moitié de cette quantité est transformée en fromage dont la production annuelle s'élève à quelque 125 000 tonnes réparties comme suit: emmental 58 000, gruyère 23 000, tilsit et appenzell chacun 8000, sbrinz 5000, auxquels s'ajoutent 22 000 tonnes d'autres sortes à pâte molle ou demi-dure. L'Union suisse du commerce de fromage, organisation faîtière pour les fromages à pâte dure – emmental, gruyère, sbrinz –, assure l'approvisionnement de la Suisse en fromage de qualité, et s'efforce de maintenir et d'élargir le marché intérieur et extérieur et de promouvoir la qualité de fromage suisse à pâte dure.
On dit encore aujourd'hui que le meilleur fromage suisse est exporté. En fait, plus de 80 % de la production d'emmental, la moitié de celle de sbrinz et un quart de celle de gruyère sont destinés à l'étranger. Il est vrai aussi que les acheteurs étrangers donnent en général la préférence au fromage frais, tandis que, sur le marché suisse, on apprécie aussi le fromage que l'on a laissé mûrir. A l'étranger, le fromage suisse est considé-

ré comme une friandise, et ce sont surtout les amateurs de classes aisées qui l'achètent. Cependant, le produit des ventes n'atteint pas le niveau souhaité en raison de la politique économique et agraire. L'Union suisse du commerce de fromage s'efforce d'optimiser la renommée du fromage suisse dans le cadre de la protection des marques et des noms d'origine, et de combattre les appellations abusives de la concurrence. Les pays de la Communauté européenne – spécialement l'Italie – sont depuis des décennies les principaux acheteurs de fromage suisse. Le marché américain a perdu beaucoup de son importance, principalement parce que les USA ont, depuis quelques années, fortement contingenté leurs importations. Tous ceux qui sont concernés par l'économie fromagère s'emploieront, encore à l'avenir, à ce que l'on produise du fromage de haute qualité afin qu'il se vende au meilleur prix, en Suisse et à l'étranger, malgré la forte pression exercée par la concurrence.

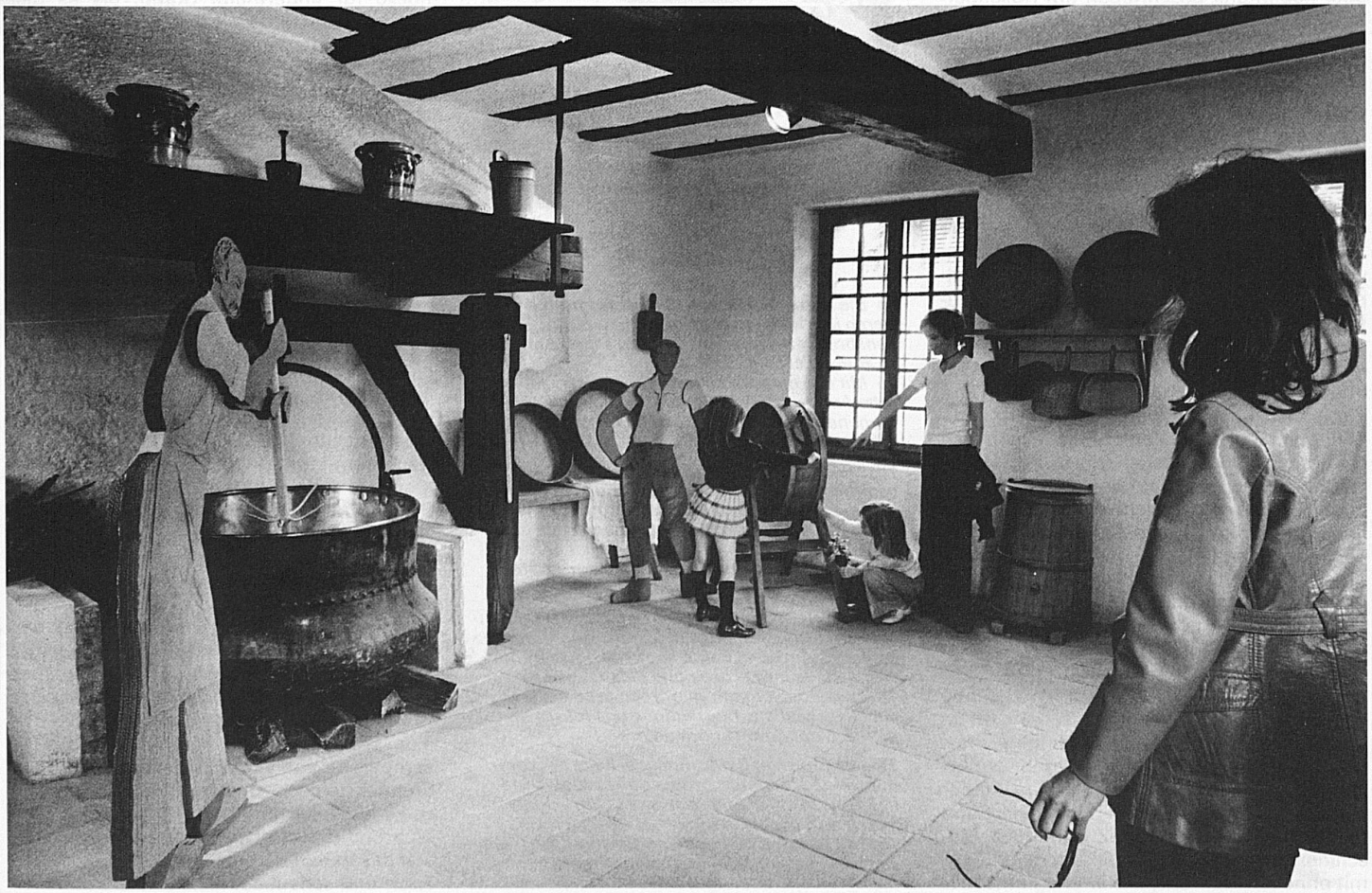
Käseverkäufe nach Ländern / Ventes des fromages par pays

1984/85	Emmentaler	Greyerzer	Sbrinz	Total
	Tonnen	Tonnen	Tonnen	Tonnen
Schweiz*	15.542	14.885	2.289	32.716
Italien	20.252	849	951	22.052
Frankreich	6.781	1.322	356	8.459
BRD	4.072	649	34	4.755
Belgien/ Luxemburg	3.348	769	12	4.129
USA	2.888	1.089	10	3.987
Spanien	1.005	181	91	1.277
Gross-britannien	499	508	10	1.017
Kanada	377	241	83	701
Diverse	1.634	658	127	2.419
Total	56.398	21.151	3.963	81.512

* davon an die Schweizer Schmelzkäseindustrie total 10.884 Tonnen (8.784 Tonnen Emmentaler, 2.054 Tonnen Greyerzer und 46 Tonnen Sbrinz)

13/14 Rudolf Emanuel Effinger von Wildegg gründete 1815 auf dem Gelände seines Schlosses in Kiesen, an der Hauptstrasse von Bern nach Thun, die erste Talkäserei im Kanton Bern. Mit diesem Schritt verhalf der Gutsbesitzer und Ökonom der Milchwirtschaft im Mittelland zum Durchbruch. Seit 1974 ist im Riegelhäuschen neben dem Turmhaus das Milchwirtschaftliche Museum eingerichtet. Im Erdgeschoss wurde die ursprüngliche Käseküche nachgebildet. Meister und Geselle – zwei Kartonplastiken – führen miteinander ein Gespräch, das an Jeremias Gotthelfs Roman «Käserei in der Vehfreude» anknüpft. Auf Knopfdruck kann der Besucher diesem Dialog auf Berndeutsch, Französisch oder Englisch folgen. Im Obergeschoss vermitteln eine Tonbild- und eine Diaschau viel Wissenswertes rund um den Käse. Noch bis Ende Oktober dauert dort eine Ausstellung über die Freiburger Poyas (siehe unsere Reportage auf den Seiten 20–23)

13/14 Rudolf Emanuel Effinger von Wildegg fonda, en 1815, sur les terres de son château à Kiesen, au bord de la grande-route de Berne à Thoune, la première fromagerie de plaine du canton de Berne. Il donna ainsi le départ à l'industrie laitière du Plateau suisse. On a aménagé, en 1974, dans le pavillon à colombages près de la maison à tourelle, le Musée de l'industrie laitière. La fromagerie originelle a été reconstruite au rez-de-chaussée. Le maître et son aide – deux mannequins de carton – sont engagés dans une conversation qui évoque celle de deux personnages d'un roman de Jeremias Gotthelf. En poussant sur un bouton, le visiteur peut entendre leur dialogue en dialecte bernois, en français ou en anglais. A l'étage, des enregistrements audio-visuels donnent d'utiles renseignements sur le fromage. On peut voir encore, jusqu'à fin octobre, une exposition sur les poyas fribourgeoises (voir notre reportage page 20 à 23)

13/14 Nel 1815, Rudolf Emanuel Effinger von Wildegg fondò il primo caseificio valligiano del canton Berna sui terreni del suo castello di Kiesen, lungo la strada principale fra Berna e Thun. Egli diede in tal modo un contributo decisivo allo sviluppo dell'industria del latte nella regione dell'altopiano. Nel piccolo edificio a pareti intelaiate, che sorge accanto alla casa con la torre, è stato allestito nel 1974 il Museo d'industria casearia. Al pianterreno è stato ricostruito il caseificio originale. Il casaro e il suo aiutante – due figure di cartone – intrecciano un colloquio inspirato al romanzo di Jeremias Gotthelf «Il caseificio nella Vehfreude». I visitatori possono seguire il dialogo registrato in dialetto bernese, in francese e in inglese. Al piano superiore, un diaporama fornisce tutta una serie di informazioni sul formaggio. Un'esposizione speciale, aperta fino alla fine di ottobre, è dedicata alle «poyas» friborghesi (vedi l'articolo alle pag. 20–23)

13/14 In 1815 Rudolf Emanuel Effinger of Wildegg founded the first valley dairy in the Canton of Berne in the grounds of his castle at Kiesen, on the main road from Berne to Thun. With this move the gentleman farmer and economist initiated the rise of dairies on the Swiss Plateau. Since 1974 a dairy museum has been housed in the small half-timbered building beside the house with the turret. An original cheese dairy has been reconstructed on the ground floor. The master and his journeyman—two cardboard figures—carry on a conversation that might come out of Jeremias Gotthelf's novel "The Cheese Dairy in the Cattle Meadow". The visitor can follow the dialogue in Bernese dialect, French or English by pressing a button. On the first floor audio-visual slide shows furnish a good deal of interesting information about cheese-making. Till the end of October an exhibition of poyas from Fribourg is on view here (see account on pages 20–23)