

**Zeitschrift:** Adelbodmer Heimatbrief  
**Herausgeber:** Stiftung Dorfarchiv Adelboden  
**Band:** 70 (2009)  
  
**Artikel:** Schottenzucker : eine Nischenproduktion in den Alpen im 18. und 19. Jh.  
**Autor:** Bärtschi, Christian  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1062805>

### **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:** 14.01.2026

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

# Schottenzucker – eine Nischenproduktion in den Alpen im 18. und 19. Jh.

## 1. Einleitung

Anlässlich eines Besuches auf dem «Ballenberg» machten wir in einer Oberländer Sennhütte Halt. Der Käser Hans Schild-Aebi, Aegeren, Brienzwiler, war gerade beim Käsen. Vor einer zahlreichen Zuhörerschaft aus verschiedenen Nationen erklärte er blumig und ausführlich den Vorgang des KäSENS. Er wies unter anderem auf die mehrfache Bedeutung hin, die Milch für den Oberländer-Bergbauern hatte:

**Erstens:** die Milch konnte z.T. entrahmt werden, und dieser Rahm diente zur Herstellung von Butter; **zweitens:** durch das Käsen wurde der eigentliche Alpkäse hergestellt – ein hochwertiges Produkt, das z.T. der eigenen Ernährung diente, andererseits aber auch verkauft werden konnte; **drittens:** durch eine nochmalige Prozedur konnte aus der zurückgebliebenen Käsmilch der Ziger gewonnen werden; und schliesslich **viertens:** die zurückgebliebene Flüssigkeit («Schotte») konnte nochmals ausgekocht werden, und daraus wurde – vor allem zu Beginn des 19. Jahrhunderts – der sogenannte «Schottenzucker» gewonnen. Aus Gründen, die in der Folge noch darzustellen sind, entwickelte sich damals in den schweizerischen Alpgebieten – auch im Berner Oberland – eine regelrechte Zuckerindustrie.

Schottenzucker – Saccharium lactis. Davon hatte ich noch nie gehört. Ich nahm mir vor, diesem Begriff nachzugehen. Vor allem war ich gespannt, ob auch in unserem Tal diese Art der Zuckergewinnung üblich war. Ich musste mich also in der einschlägigen Alpenliteratur umsehen.

Zunächst einmal eine Enttäuschung. Es wollte niemand Genaueres wissen über dieses alpine «Nischenprodukt» des 18. und 19. Jahrhunderts, über die Zuckergewinnung aus der Schotte, der fast durchsichtigen Flüssigkeit, die nach dem Zigern im Käskessi zurückbleibt.

Und in der einschlägigen Literatur? Unser Lokalhistoriker Alfred Bärtschi tut in seinem monumentalen «Adelbodenbuch»<sup>1</sup> die offenbar

---

<sup>1</sup> Alfred Bärtschi, Adelboden, Aus der Geschichte einer Berggemeinde, Bern 1935, S.295

auch in unseren Gegenden praktizierte Zuckergewinnung mit einem Satz ab. Im Kapitel «Von Bannwald» schreibt er lapidar: «Die Bereitung des Schottenzuckers verschlang ebenfalls Mengen Holz ...» Ergiebiger erwiesen sich da Emanuel Friedlis Bärndütsch-Bände. Im 2. Band, «Grindelwald»<sup>2</sup>, lese ich: «... aus der Schotte lässt sich Milchzucker kondensieren. Auch in Grindelwald ‹hed mu zuckred›, bis die eigens hierzu erforderlichen Zuckerchesseni und – die Wälder zu stark darunter litten». In Band 7, «Saanen»<sup>3</sup> (Bern 1927), geht er ziemlich eingehend auf dieses einheimische Zuckergewerbe ein. Ich werde immer wieder auf dieses Standardwerk zurückgreifen. Er macht übrigens darauf aufmerksam, dass sich im Saanenland bis heute entsprechende Flurnamen erhalten haben. So heisse z.B. eine Vorsass an der Wispile bei Feutersoey bis auf den heutigen Tag «Zückerli». «In dieser Zuckerlivorsass», so Friedli, «stand eine Zuckerhütte oder ein Zuckerhüsi, wie noch auf recht mancher andern Saanenalp ...» Fritz Muellener, Gstaad, berichtet, dass auch im Turbach, auf Parwengen, nach der Überlieferung Milchzucker hergestellt worden sei. Später wurde dort das «Zuckerhaus» als Holzschopf verwendet.<sup>4</sup> Schliesslich stiess ich auf den Band «Das altbernerische Küherwesen» von Rudolf Ramseyer<sup>5</sup> (Bern 1961). Ramseyer widmet dem Schottenzucker, seiner Herstellung und dem Verkauf mehrere Seiten. Er wartet auch mit Zahlen auf, damit man sich ein Bild machen kann über diese alpine Zuckerindustrie des 18. und 19. Jahrhunderts.

## 2. Zucker – ein Luxusgut durch Jahrhunderte

Zucker war durch Jahrhunderte hindurch ein Luxusgut. Zwar benutzt der «einfache Mann» zum Süssen von Speisen und Getränken seit Urzeiten auch in unseren Breiten den durch die fleissigen Bienen produzierten Honig. Aber Zucker, wirklicher Zucker, war bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts schier unerschwinglich. Nicht von ungefähr wurde er denn auch etwa als «weisses Gold» bezeichnet.

Zucker – das war der Saft aus dem aus Übersee stammenden Zuckerrohr. Ab ca. 1500 wurde das Zuckerrohr weltweit auf Plantagen angebaut und vorwiegend via England nach Europa exportiert, wo fast nur Vermögende sich dieses süsse Vergnügen leisten konnten.

<sup>2</sup> Emanuel Friedli, Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums, Bd. 2 Grindelwald, Bern 1908, S. 406

<sup>3</sup> Emanuel Friedli, Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums, Bd. 7, Saanen, Bern 1927, S. 268

<sup>4</sup> Briefliche Mitteilung von F.M. an Ch.B.

<sup>5</sup> Rudolf Ramseyer, Das altbernerische Küherwesen, Sprache und Dichtung Bd. 7, Bern 1961Lu

1806 verhängte Napoleon I, nunmehr Kaiser der Franzosen, die so genannte «Kontinentalsperre». Diese Massnahme Napoleons bedeutete die wirtschaftliche Abschnürung des europäischen Festlandes gegen England, welches den Annexionsplänen des Imperators die Stirne bot. Fast alle europäischen Staaten (ausser Schweden und der Türkei) schlossen sich diesem Boykott an, der aber, wie sich zeigen sollte, weniger England als die Wirtschaft des übrigen Europas schädigte. Diese Sperre betraf auch den Zucker. Er wurde zur eigentlichen Mangelware. 1814, nach dem Sturz Napoleons, wurde die Sperre aufgehoben.

Folgen dieser wirtschaftlichen Sanktionen Napoleons war nicht nur ein ungehemmter Schmuggel. Vielmehr wurden dadurch, vor allem in Frankreich und Deutschland, eine Reihe von neuen industriellen Unternehmungen angekurbelt. Bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wies der deutsche Chemiker Marggraf den Zuckergehalt der Runkelrübe nach, und zu Beginn des 19. Jahrhunderts entstand in Schlesien die erste Rübenzuckerfabrik der Welt. Die Rübenzuckerindustrie nahm hier ihren Anfang – Europa hatte bald einmal seinen eigenen Zucker.

### 3. Der Schottenzucker als bergbäuerliche Alternative

Bereits zu Beginn des 17. Jahrhunderts wusste man um den Zuckergehalt in der Milch. In der Schweiz blieb diese Entdeckung zunächst unbekannt, und erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts tauchen Berichte über das «Schottensieden» in den Alpgebieten der Schweiz auf. 1795 schrieb der königlichbayrische Hofrat L.W. Medicus (1771 – 1850), seines Zeichens Naturwissenschaftler, in seinem Buch «Bemerkungen über die Alpwirtschaft auf einer Reise durch die Schweiz»<sup>6</sup>:

*«... Vor ungefähr 15 oder 20 Jahren kam der Milch- oder wie man in der ganzen Schweiz sagt Schottenzucker auf einmal in medizinischen Gebrauch, alles verlangte damals Milchzucker, daher er in Kurzem sehr stark, und zwar bis auf 1 grossen Thaler das Pf. stieg, und plötzlich an vielen Orten in Menge produziert wurde, wo ihn vorher vielleicht nur hie und da ein Mann zu seinem Hausgebrauch verfertigt hatte. Allein diese Mode fiel so schnell als sie entstanden war, und mit ihr der hohe Pries und der Gewinn derer, die ihn verfertigten, daher die Produktion wieder abnahm. Damals machte man ihn im Entlibuch,*

---

<sup>6</sup> Ludwig Wallrath Medicus, Bemerkungen über die Alpwirtschaft auf einer Reise durch die Schweiz, Leipzig 1795, S. 92 f.

*Emmental, Hassliland, zu Arth am Zugersee, im Frutinger- und Kiental, auf den Freiburger-Bergen und mehreren andern Orten. Auf meiner Reise habe ich ihn, ausser dem Entlibuch und Emmental, nur noch im Frutinger- und Kiental angetroffen, wo etwas wenig gemacht wird. Auf der Unterschlingel Alp im Kientale habe ich gesehen, dass der dortige Küher mit seiner Familie, statt des gewöhnlichen Zuckers ihn zum Kaffee mit Nidlen brauchte, ob er gleich bekanntlich sehr wenig süsset ...»*

Allerdings tauchen interessanterweise bereits 1778 in Alp-Lehensbriefen erste Verbote gegen das Schottensieden auf – wegen des unmässigen Holzverbrauchs<sup>7</sup>.

#### 4. Die Herstellung:

In der «Zuckerhütte» (oder: «Zuckerhüsi»), die sich unweit von der Sennhütte befand – nicht zu nahe, wegen der Feuergefahr! – war die Zuckersiederei eingerichtet. Die Schotte wurde in einer grossen Pfanne («Zuckerkessel») erhitzt und langsam verdampft. Mit ganzen Spalten wurde darunter gefeuert, und bis die ganze Prozedur zu Ende war, dauerte es gut und gerne einen halben Tag. Das unablässige Feuern verschlang Unmengen von Brennmaterial; zur Herstellung von 50 kg Zucker rechnete man mit einem Klafter Holz. Der ganze Vorgang musste genau überwacht werden, wollte man das Anbrennen oder Verbrennen des «süssen Breies» verhindern. – In der Pfanne bildete sich nun eine dickliche, sirupähnliche Masse – man sprach in diesem Zusammenhang von «gelber Salbe». Sobald diese in breiten Flächen von der eingetauchten Holzkelle (oder Kupferkelle) abfloss, schöpfte man sie in die bereitgestellte «Zuckergebse». Die erkaltete, steinhart gewordene Masse wurde nun zur Reinigung mit kaltem Wasser übergossen und mit geeigneten Werkzeugen (Hammer, Gertel) zerstückelt und zu gelblichem Sand verrieben. Durch mehrmaliges Auswaschen wurde der Zucker immer heller. Anschliessend wurde er getrocknet, in Zwilchsäcke verpackt und auf dem Räf zum Verkauf in eine Abnahmestelle getragen. Abnahmestellen waren u.a. Thun (für das Oberland) und Marbach (für die Schangnauer- und Eggiwileralpen).

Friedli<sup>8</sup> schreibt, dass aus dem Milchertrag von etwa 60 Kühen täglich bei 25 Pfund Zuckersand gewonnen wurden, und bei Ramseyer<sup>9</sup> lesen

---

<sup>7</sup> Ramseyer, S. 71

<sup>8</sup> Friedli, Saanen, S. 268

<sup>9</sup> Ramseyer, S. 153

wir, dass z.B. von der Alp Rämischgummen die Knechte zweimal in der Woche je 300 kg Zucker (in Säcken von 100 bis 125 kg!) nach Marbach trugen. Er bemerkt dazu: «Angenehm war das nicht, weil die Masse dem Träger Hemd und Rücken nässte ...»

## 5. Produktionszahlen ...

«In den Revolutionsjahren des 18. Jahrhunderts und im ganzen 19. Jahrhundert blüht die Milchzuckerfabrikation», schreibt Ramseyer<sup>10</sup>. Marbach habe sich zum wichtigsten schweizerischen Ausgangspunkt des Versandes nach Europa und Übersee entwickelt. Die in Marbach vorhandenen «Zuckerbücher» dokumentieren Sendungen nach Dresden, Hamburg, Lyon, Mailand und nach den USA ... Nachfolgende Zahlen zeigen deutlich, wie intensiv die Fabrikation im 19. Jahrhundert lief. An der Produktion waren auch Talkäsereien beteiligt, auch wenn die Zuckerhändler den Alp-Milchzucker eindeutig vorzogen. Die nachfolgenden Produktionszahlen stammen von Josef Suter, der sie in seinem Werk «Heimatkunde von Marbach»<sup>11</sup> veröffentlichte:

Jahre	durchschnittliches jährliches Quantum in Zentnern à 50 kg	Preis pro Zentner in Fr.	Jährliche Einnahmen in Franken
1811–1820	1'250	120–130.–	156'250.–
1821–1830	500	25–50.–	18'750.–
1831–1840	500	150–180.–	82'500.–
1841–1845	500	140–160.–	75'000.–
1846–1850	1'000	130–140.–	135'000.–
1851–1855	850	60–70.–	55'250.–
1856–1860	1'050	120–160.–	147'000.–
1861–1865	1'100	160.–	176'000.–
1866–1870	1'300	120–130.–	162'500.–
1871–1875	1'300	150–260.–	266'500.–
1876–1880	1'600	280–300.–	464'000.–
1881–1883	1'450	180–250.–	304'500.–

Es ist offensichtlich, dass diese einheimische Milchzuckerindustrie recht einträglich war. Sie brachte Bargeld in die Alpgebiete. Ramseyer schreibt, dass ihm mehrere Schangnauer-Küher bestätigt hätten,

<sup>10</sup> Ramseyer, S. 72

<sup>11</sup> Josef Suter, Heimatkunde von Marbach, 1925, S. 57-59



dass ihre Vorfahren mit dem Erlös des Zuckersandes den gesamten Alpzens bezahlt hätten<sup>12</sup>. Und Suter stellt fest: *«Durch die Einführung der Milchzuckerfabrikation wurde namentlich unserer früher armen Gemeinde (gemeint ist Marbach, Ch.B.) eine Erwerbsquelle eröffnet, welche den gegenwärtigen Wohlstand derselben in augenfälliger Weise herbeiführte ...»*<sup>13</sup> Absatzsorgen kannten die Produzenten nicht. Und wenn einmal die Preise sanken, wurde die Schotte nicht mehr eingedickt, sondern zur Schweinemast verwendet.

Grössere Probleme warf der Holzverbrauch gerade in höher gelegenen Alpweiden auf. «Nicht alle Alpbesitzer können ihren Kühern allein für das Zuckersieden jeden Sommer 25–30 Klafter Holz zur Verfügung stellen»<sup>14</sup>. Auch Medicus weist auf die Problematik des übermässigen Holzverbrauchs aufmerksam:

*«Seine Verfertigung ist besonders nur auf solchen Alpen vorteilhaft, auf denen viel Holz wächst oder auf den niederen Alpen. Auf den hohen Alpen ist die Herbeischaffung des Holzes eine der beschwerlichsten Arbeiten der Sennen, weil sie auf vielen derselben oft mehrere Stunden hinabsteigen und ihr zum Käsen nöthiges Holz so weit hinauftragen müssen ...»*<sup>15</sup>

Die Dezimierung des Waldbestandes nahm Formen an, die, wie wir gesehen haben, das Einschreiten der Behörden erforderte – insbesondere wenn dadurch die z.T. künstlich aufgeforsteten Bannwälder betroffen waren.

## 6. Das Ende

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kam die Schottenzucker-Produktion fast plötzlich zum Stocken. Nach Friedli hörte die Zuckersiederei im Saanenland bereits um 1824 auf, ausser an der Wispile. Bessere Verkehrsverhältnisse verbilligten den Preis des Rohrzuckers, zudem begann die einheimische Rübenzuckereindustrie ihren Siegeszug. Die Nachfrage nach dem Alpen-Schottenzucker aber dauerte an; Ramseyer weiss zu berichten, dass noch während des zweiten Weltkrieges entsprechende Anfragen aus den USA in Marbach eingetroffen seien ...<sup>16</sup>

---

<sup>12</sup> Ramseyer, S. 73

<sup>13</sup> Suter, S. 57

<sup>14</sup> Ramseyer, S. 72

<sup>15</sup> Medicus, S. 93

<sup>16</sup> Ramseyer, S. 157

## 7. Zur Bedeutung des Schottenzuckers aus heutiger Sicht

Ramseyer vermutet, dass der Schottenzucker als Ersatzprodukt während des Siebenjährigen Krieges (1756 – 1763), als in grossen Teilen Europas die Versorgungslage katastrophal war, erstmals in grossen Mengen hergestellt worden sei<sup>17</sup>. Später gewann er in erster Linie in medizinischen Zusammenhängen an Bedeutung: Zum Versüssen von Kügelchen, bitteren Pillen und anderen Medikamenten. Als wirkliches Nahrungsmittel eignete er sich aber nur bedingt, da er an Süsskraft dem Rohrzucker und Rübenzucker deutlich unterlegen war. Zudem konnte er, wie in der zeitgenössischen Literatur vermerkt wird, «leicht abführend wirken». «Für d'Schlärmigi (zum Schlecken) isch er gut gsi ...» erklären Gewährsleute aus dem Schangnau, die selber noch «gezu-ckert» haben<sup>18</sup>.

Heute wissen wir: Nicht alle Menschen, v.a. im Erwachsenenalter, vertragen den Milchzucker (der v.a. in der Muttermilch reichlich vorhanden ist). Wir kennen heute die sog. «Lactose-Unverträglichkeit». Sie kann Bauchschmerzen, Durchfall, Koliken und Schlimmeres bewirken. In nicht seltenen Fällen muss dann auf eine lactosefreie Ernährungsweise umgestellt werden.

Auch wenn es heute keine Schottenzucker-Fabrikation in den Berggebieten mehr gibt, wird der Zuckersand auch heute noch produziert – in spezialisierten Molkereibetrieben und Milchsiedereien. Verwendung findet er in der Süsswaren-, Backwaren- und Gebäckindustrie und in der Süssgetränkeherstellung.

Zurück zur Ausgangsfrage: Inwiefern bestand auch in unserer Talschaft im 18. oder 19. Jahrhundert so etwas wie eine Schottenzuckerproduktion? Ausser dem schon erwähnten Hinweis von Alfred Bärtschi bin ich (noch) nicht fündig geworden – es sei denn, die Tatsache, dass zuhinterst im Bonderlental eine Weide den Namen «Zuckerwiidli» trägt, weist auch auf eine einstige Milchzuckerproduktion hin. Ob es wohl jemand aus dem Leserkreis der «Hiimatbriefes» gibt, der zu dieser Frage etwas Genaueres weiss?

Christian Bärtschi, Bern

---

<sup>17</sup> Ramseyer, S. 71

<sup>18</sup> Ramseyer, S. 71