Zeitschrift: Archiv des Historischen Vereins des Kantons Bern

Herausgeber: Historischer Verein des Kantons Bern

Band: 84 (2007)

Artikel: Die Milchwelle : Aufstieg und Niedergang der Berneralpen Milchgesellschaft 1892-1971

Autor: Fenner, Thomas

Kapitel: Die Gründung und Etablierung der Berneralpen Milchgesellschaft (1892-1914)

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1071010

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: 30.09.2025

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

DIE GRÜNDUNG UND ETABLIERUNG DER BERNERALPEN MILCHGESELLSCHAFT (1892–1914)

Charakter der Epoche

Im Verlaufe des 19. Jahrhunderts wurden die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Prozesse zusehends dynamischer und sie stellten den Beginn eines neuen, industriellen Zeitalters dar.[67] Die Anfänge dieser Entwicklung lagen in Grossbritannien, wo 1776 der schottische Philosoph und Aufklärer Adam Smith mit seinem Buch «Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations» die geistige Grundlage für die modernen Wirtschaftswissenschaften legte. In seinem Werk setzte sich Smith für den Freihandel und den Wettbewerb in der Wirtschaft ein, die nach seiner Überzeugung den Wohlstand der Nationen maximieren würden.[68] Die Forderung nach internationalem Freihandel unterstrich David Ricardo 1817 in seinem Werk «Principles of Political Economy and Taxation», welches den Grundstein für die moderne Aussenhandelstheorie legte.[69] In den 1820er-Jahren war Grossbritannien das erste Land, welches von den merkantilistischen Grundsätzen abrückte.[70] Der entscheidende Durchbruch des liberalen Handels in Grossbritannien erfolgte aber erst 1846 mit der Aufhebung der Getreidezölle (Corn Laws), nachdem die Kartoffelfäule in Irland und Schottland eine grosse Hungersnot ausgelöst hatte.[71] Der englische Liberalismus konnte sich in den folgenden Jahren gegenüber dem merkantilistischen Protektionismus der übrigen europäischen Staaten durchsetzen. Dies führte zu einem allgemeinen Umdenken in der Wirtschaftspolitik. 1860 wurden im Cobden-Chevalier-Vertrag zwischen Grossbritannien und Frankreich Einfuhrverbote und Zölle auf Importe aufgehoben. Diesem Beispiel der damals führenden Wirtschaftsnationen schlossen sich die meisten westeuropäischen Nationen an, u.a. auch die Schweiz. In den 1860er-Jahren waren die europäischen Wirtschaftsbeziehungen von weitgehendem Freihandel geprägt. Auf der Basis eines Netzwerkes von bilateralen Verträgen entstand ein europäischer Wirtschaftsraum, welcher sich von seiner Qualität her durchaus mit den Wirtschaftsverhältnissen nach dem Zweiten Weltkrieg vergleichen liess.[72] Nicht nur Waren, sondern auch Personen und Kapital bewegten sich frei über die Landesgrenzen hinweg. Bis auf den Boden waren damit alle Produktionsfaktoren mobil.[73] Dank der Kohle als neuem Energieträger und den damit verbundenen Transportmitteln wie den Eisenbahnen oder den Dampfschiffen konnten weite Strecken in viel kürzerer Zeit überwunden und die Transportkosten reduziert werden. Dadurch nahm nicht nur der Handel unter den europäischen Nationen,

sondern auch der transatlantische Überseehandel neue Dimensionen an. Gegen Ende des 19. Jahrhundert formte sich erstmals ein weltweites Wirtschaftssystem aus, welches auch bisher weitgehend abgeschottete Märkte in einen einzigen Wirtschaftsraum integrierte.[74] Richard Tilly spricht in diesem Zusammenhang von einer ersten Globalisierung[75] der Weltwirtschaft.[76] Die dichten Austauschverbindungen innerhalb Europas bildeten die dynamische Kernzone dieses globalen Wirtschaftsraumes, dessen unumstrittener Mittelpunkt in London, der Hauptmetropole Grossbritanniens, lag. Schwächer ausgeprägt, aber ebenfalls bedeutend waren in der damaligen Zeit des Imperialismus die Handelsbeziehungen zwischen der europäischen Kernzone und den peripheren Kolonien Europas in Afrika und Asien, während entlang der Peripherie nur schwache Austauschbeziehungen vorhanden waren.[77]

Das Prinzip der Selbstversorgung, welches für die bisherige Agrargesellschaft kennzeichnend war, wurde zugunsten einer räumlichen Spezialisierung der Wirtschaft aufgegeben.[78] Durch die Industrialisierung, das liberale Welthandelssystem und die Konkurrenz unter den Nationen erlebte Europa im 19. Jahrhundert einen starken Wirtschaftsaufschwung.[79] Dieses Wirtschaftswachstum verlief allerdings nicht linear, sondern wurde durch Krisen unterbrochen. Als Folge der wirtschaftlichen Globalisierung synchronisierten sich die Preisbewegungen über die Staatsgrenzen hinweg und es bildeten sich weltweite Konjunkturzyklen heraus. Dies führte 1873 zu einer ersten Weltwirtschaftskrise, der sogenannten «Grossen Depression». Von den negativen Effekten der Globalisierung waren die europäischen Agrarmärkte besonders stark betroffen. Die sinkenden Transportkosten von billigen Agrargütern aus Übersee und die Erschliessung riesiger Getreideanbauflächen in Russland durch die Eisenbahn liessen das Angebot an bodenintensiven Landwirtschaftsgütern in Europa enorm ansteigen. Die bis dahin geschützten Agrarmärkte sahen sich dadurch plötzlich heftigem Wettbewerb ausgesetzt[80]. Die Getreideinvasion hatte für die europäische Landwirtschaft dramatische Folgen, wie das Beispiel Grossbritanniens zeigt: Dort fielen die realen Weizenpreise um fast 30 Prozent und auch die Auswirkungen auf die Bodenpreise und die Grundrenten waren verheerend, indem diese zwischen 1880 und 1910 um 40 Prozent sanken.[81]

Ab den 1870er-Jahren wurde deshalb der Freihandel durch protektionistische Massnahmen wieder eingeschränkt, allerdings darf diese Protektionismuswelle nicht überbewertet werden, denn der Aussenhandel blieb nach wie vor bedeutend.[82] Die liberale Wirtschaftsordnung überdauerte bis zum Ende des langen 19. Jahrhunderts, ehe der Erste Weltkrieg dieser Wirtschaftsepoche im Jahre 1914 ein abruptes Ende bereitete.[83]

Von der Agrarmodernisierung bis zur Käseexportkrise – Voraussetzungen für die Entstehung der Milchindustrie im Kanton Bern

Agrarmodernisierung und Talkäsereien: Der Beginn einer intensiven Milchwirtschaft in der Voralpenregion

Bis ins 18. Jahrhundert hatte die bernische Landwirtschaft in erster Linie eine selbstversorgende Funktion. Die Bedeutung der Marktwirtschaft blieb dagegen bescheiden. Im damaligen Dreizelgensystem gab es Individualeigentum nur innerhalb einer kollektiven Ordnung (Zelg- und Flurzwang), welche die Bewirtschaftung der privaten Äcker reglementierte. Das Verhältnis zwischen Acker- und Mattland war durch diese Ordnung rechtlich fixiert.[84] Aufgrund dieser starren Strukturen konnte das landwirtschaftliche Ertragsniveau, welches im wesentlichen von den im Boden enthaltenen Nährstoffen abhängig war, nicht gesteigert werden. Die Landwirtschaft der alten Agrargesellschaften beruhte also auf einem Nullwachstum.[85]

In der Mitte des 18. Jahrhunderts erfolgte ein Paradigmenwechsel innerhalb der ökonomischen Lehre durch die Physiokraten, welche den Boden als Schlüssel des Wirtschaftsertrages betrachteten und deshalb unter Wirtschaftsförderung eine Verbesserung des Landwirtschaftsertrages verstanden.[86] Auf dem physiokratischen Nährboden erwuchsen eine Vielzahl an landwirtschaftsfördernden Gesellschaften im In- und Ausland. 1759 wurde die «Ökonomische Gesellschaft Bern» gegründet, welche sich sehr aktiv um die Steigerung der Landwirtschaftserträge bemühte.[87] Sie propagierte im Kanton Bern die Aufhebung der alten Dreifelderwirtschaft, um dem Individuum die nötige Entscheidungsfreiheit zu geben, welche Gewinnstreben erst ermöglicht. Damit wurde die Grundlage für eine zunehmende Marktorientierung der Landwirtschaft geschaffen. Durch die Beseitigung des gemeinen Weidegangs und die Teilung der Allmenden konnte der Anbau kleeartiger Futterpflanzen und die Sommerstallfütterung des Viehs eingeführt werden, welche mit Hilfe von Knöllchenbakterien und der Sammlung von Nährstoffen in Form von Jauche die verfügbare Nährstoffmenge wesentlich erhöhten. Durch diese Art Biorecycling konnte die Produktivität in der Landwirtschaft stark erhöht werden. Die positive Rückkoppelung von Viehbestand, Jauche und landwirtschaftlichem Ertrag führten zu einer wesentlichen Vergrösserung der urbaren Landwirtschaftsfläche und des Viehbestandes. Der traditionelle Getreidebau behielt dabei seine starke Stellung, an Stelle der Brachen und Allmenden traten dagegen die grünen Wiesen.[88] Der eigentliche Durchbruch der Agrarmodernisierung erfolgte in der Regenerationszeit, als 1831 die Feudalabgaben in Form des Zehnten und damit das Dreizelgensystem endgültig abgeschafft wurden. In der Folge dehnten sich der Ackerfutter- und Kartoffelbau aus, die Viehhaltung wurde vermehrt und der Stickstoffkreislauf intensiviert.[89]

Mit den grösseren Viehbeständen (vorwiegend Kühen) mehrten sich auch die Milchmengen. Doch obwohl die Milch ein sehr gesundes Lebensmittel darstellte, welches alle für den Körperbau notwendigen Nährstoffe (unter anderem Calcium, Magnesium, Vitamine und Immunstoffe) enthielt, bekömmlich und leicht verdaulich war,[90] mussten die anfallenden Milchüberschüsse verbuttert oder ins Mistloch geschüttet werden, da die Rohmilch neben all diesen Vorzügen auch einen entscheidenden Nachteil hatte: Sie war auch ein ausgezeichneter Nährboden für Mikroorganismen und Bakterien, welche sich unter günstigen Bedingungen in der Milch alle 20–40 Minuten verdoppelten. Bei einer Aufbewahrungstemperatur von mehr als 10 Grad Celsius konnte die Milch bereits innerhalb eines Tages nicht mehr geniessbar oder gar für den menschlichen Körper schädlich sein.[91] Da Rohmilch aufgrund ihrer schlechten Haltbarkeit von geringem Wert war, lag es auf der Hand, die Milch so zu veredeln, dass sie länger haltbar wurde und ihre positiven Eigenschaften trotzdem erhalten blieben. Während die Käseproduktion bis ins 19. Jahrhundert vor allem in den alpinen Bergregionen begrenzt gewesen war, wurde es nun durch die wachsenden Kuhbestände auch im Flachland möglich, den notwendigen, minimalen Milchertrag[92] zu erreichen, um fetten Hartkäse für den Export herzustellen. 1813 erstellte Oberst Rudolf Effinger von Wildegg die erste bernische Talkäserei in Kiesen und er liess neun Jahre später eine zweite in Wangen an der Aare folgen. Die beiden Käsereien bildeten das Vorbild einer grossen Zahl von weiteren Gründungen im Mittelland, die ab 1835 stark zunahmen.[93] Die Dorfkäsereien vermehrten sich besonders im Emmental, wo die Viehzucht und die Käseproduktion seit jeher[94] eine gewisse Bedeutung hatten.[95] 1847 gab es im Amt Konolfingen, vermutlich von Kiesen inspiriert, bereits 37 Käsereien. Konolfingen stellte damit zusammen mit dem Amt Signau den grössten Käseproduzenten des Kantons Bern dar.[96] Der Käseexport wurde bis 1850 zu einer der wichtigsten Einnahmequellen des Kantons Bern und die Landwirtschaft im Emmental erlebte dank der Milchverarbeitung zu Käse eine wahre Blütezeit.[97] Damit war ein erster Schritt zum Aufstieg der Milch- und Käseproduktion im Emmental vollzogen.

Die Spezialisierung auf die Milchwirtschaft als Folge der ersten Globalisierungswelle

Bis 1850 war die Wirtschaftsstruktur der Schweiz noch weitgehend vorindustriell geprägt. Während 57 Prozent der Bevölkerung in der Landwirtschaft tätig waren, gingen nur 4 Prozent in Fabriken arbeiten.[98] Der entscheidende Wendepunkt zu einer industriell ausgerichteten Wirtschaft erfolgte in der Schweiz in der Mitte des 19. Jahrhunderts, als mit der Gründung des Bundesstaates im Jahre 1848 die politisch-rechtlichen Voraussetzungen für den Eisenbahnbau geschaffen wurden, der zur Grundlage für die schnelle Industrialisierung nach

1850 wurde.[99] Die Senkung der Transportkosten dank der Eisenbahn öffnete die bis anhin sehr kleinräumigen Versorgungs- und Lebensräume der Schweiz und es entstanden grossräumige, arbeitsteilige Wirtschaftsräume.[100] Mit dem Eisenbahnbau in den 1850er-Jahren und den 1870er-Jahren öffnete sich die Schweiz dem Weltmarkt und entwickelte sich zu einer kleinen, offenen Volkswirtschaft, welche in starkem Masse von den internationalen Märkten abhängig war.[101]

Diese Öffnung galt nicht nur für die exportorientierte Industrie, sondern auch für die Landwirtschaft. Mit der Anbindung an das weltweite Verkehrsnetz durch die Eisenbahn kam plötzlich billiges Importgetreide in die Schweiz, welches zu massiv sinkenden Kornpreisen führte, während die Milch- und Fleischpreise andererseits leicht anstiegen.[102] Der Anschluss an die Weltmärkte führte deshalb zu grundlegenden Veränderungen in der bernischen Agrarwirtschaft: Die Milch- und Fleischerzeugung wurde stark ausgedehnt, während die Getreideproduktion nicht mehr markttauglich war. Am radikalsten erfolgte diese Umstellung im niederschlagsreichen Voralpengebiet, wo die

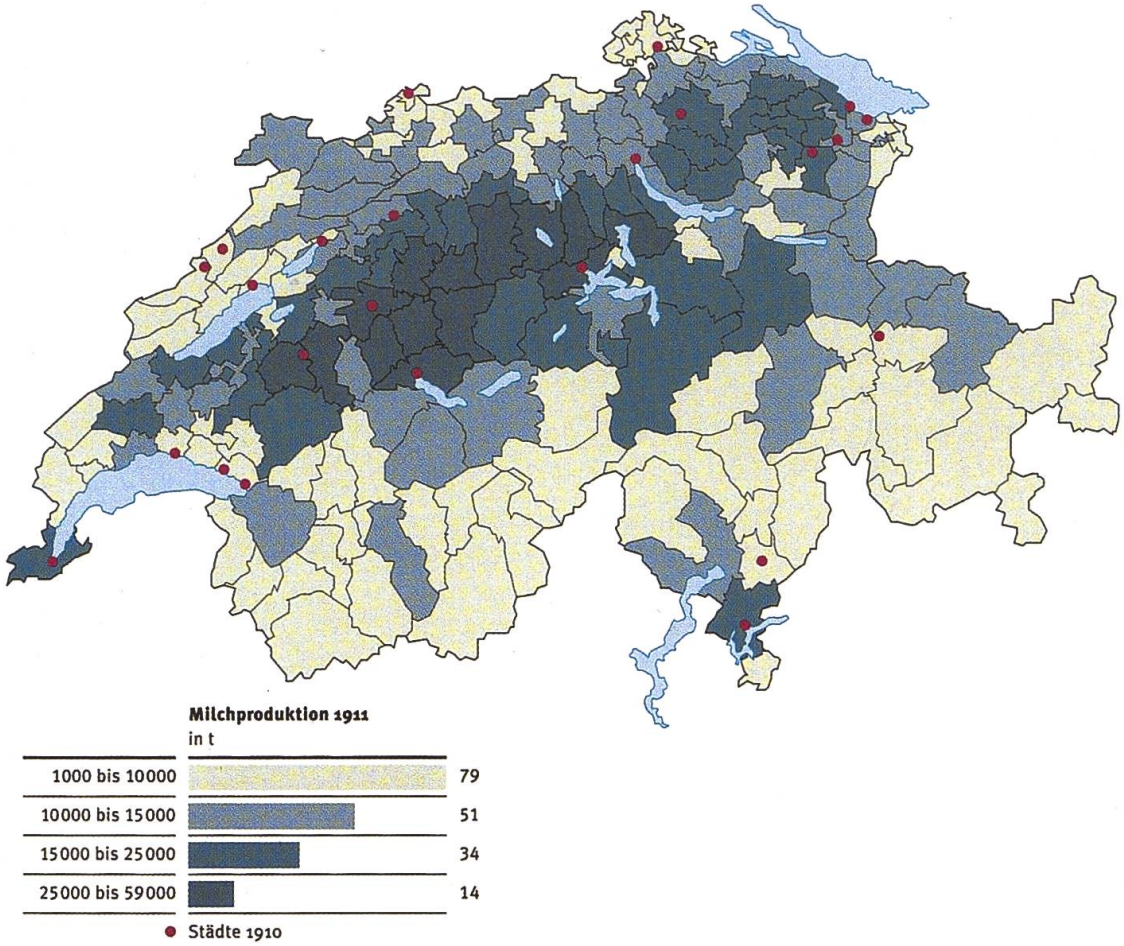


Abb. 5: Die regionale Verteilung der Milchproduktion um 1911. (Aus: Fritzsche, Historischer Strukturatlas: 117). Die Kernzone der Milchproduktion erstreckte sich den Voralpen entlang vom Greyerzerland bis nach Cham in Kanton Zug.

Milchwirtschaft stark zunahm.[103] Ab 1866 nahm die Milchproduktion im Amt Konolfingen durch eine Ausweitung der Kuhbestände und die Verbesserung der Milchleistung der Kühe massiv zu, der Getreideanbau blieb allerdings zur Selbstversorgung weiterhin erhalten.[104] Die verstärkte Milchproduktion, welche mit der Durchsetzung der Agrarrevolution in den 1830er-Jahren ihren Anfang nahm, wurde durch die Spezialisierung der Landwirtschaft auf Milchprodukte als Reaktion auf die Öffnung gegenüber dem Weltmarkt weiter vorangetrieben. Der Emmentaler- und Greyerzerkäse wurden zu weltweit bekannten Exportprodukten der Schweiz, welche auf dem Weltmarkt eine Art Monopolstellung inne hatten.[105] Der Käseboom im Kanton Bern spiegelt sich eindrücklich in den Statistiken wieder: Zwischen 1847 und 1885 stieg die Zahl der Berner Talkäsereien von 219 auf 585 an und konnte sich damit innerhalb von 40 Jahren mehr als verdoppeln. In der gleichen Zeitspanne stieg die exportierte Käsemenge um mehr als das Fünffache an. In dieser Phase des Aufschwungs formte sich vermutlich die Kernzone der Milchwirtschaft aus, welche sich 1914 entlang der Voralpen vom Greyerzerland bis nach Cham im Kanton Zug erstreckte, während die Milch- und Käseproduktion im Alpengebiet ihre einstige Bedeutung verlor.[106]

Kakao, Kondensmilch und Kindernahrung – Die Anfänge der Milch- und Schokoladeindustrie in der Schweiz

Ab den 1860er-Jahren konnten sich neben der Käseproduktion weitere Verwertungsarten der Milch in der Schweiz etablieren, welche den Aufstieg der Milchwirtschaft zusätzlich vorantrieben. Entscheidend für die Entwicklung dieser neuen Milchprodukte waren der Aufstieg des Bürgertums, die Verfügbarkeit von Kohle als billigem Brennstoff und die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse auf den Gebieten der Chemie, der Biologie[107] sowie der naturwissenschaftlich orientierten Medizin.

Während die hohe Säuglingssterblichkeit noch bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts als normal oder notwendiges Übel wahrgenommen wurde und das Verhältnis der Eltern zu ihren Kindern deshalb weitgehend unsentimental gewesen war, erhielten die emotionalen Aspekte der Eltern-Kind-Beziehung in der bürgerlichen Gesellschaft grosse Bedeutung. Durch die elterliche Zuwendung und individuelle Fürsorge wurden die Kinder emotional unersetzbar und dementsprechend wurde der Verlust eines Kindes anders beurteilt. Daraus erwuchs die Bereitschaft der Eltern, in die Gesundheit eines Kleinkindes zu investieren.[108] Von Paris ausgehend, konnten sich die naturwissenschaftlichen Methoden in der Medizin in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts innerhalb weniger Jahrzehnte durchsetzen, welche krankhafte Veränderungen mit einer logisch-rationalen Vorgehensweise zu ergründen versuchten.[109] Man begann den Körper als Mechanismus zu begreifen, dessen optimales Funktionieren

von der Zufuhr der nötigen Nährstoffe, der Unschädlichmachung der anfallenden Umsetzungsprodukte und der Abwehr der aus der Umwelt eindringenden Krankheitserreger und Störfaktoren abhängig war. Die Vermittlung des neuen medizinischen Wissens über die Körperfunktionen zeigte sich u.a. in einer gezielten Gesundheitserziehung: Häusliche Hygiene und richtige Ernährung wurden propagiert.[110] Der Verbrennungswert von Nahrungsmitteln und die in ihnen enthaltenen Elemente begannen die Mediziner zu interessierten und man entdeckte dabei die Milch als besonders gesundes Nahrungsmittel. So enthielt zum Beispiel auch das Originalrezept des «Bircher-Müesli» aus dem Jahre 1895 als Krankheitsdiät des Doktor Bircher kondensierte, gezuckerte Milch.[111]

Schon in den 1860er-Jahren brachten die positiven Ernährungseigenschaften der Kuhmilch den Apotheker Henri Nestlé angesichts der hohen Säuglingssterblichkeit bei künstlicher Ernährung[112] auf den Gedanken, mit dieser Milch einen Ersatzstoff für die Muttermilch herzustellen. Damit wollte er die Überlebenschancen von Säuglingen erhöhen, deren Mütter nicht in der Lage waren, ihr Kind selbst zu stillen.[113] Der in Frankfurt am Main geborene Henri Nestlé zog nach seiner Apothekerlehre vermutlich aus politischen Gründen nach Vevey am Genfersee. Er war sowohl Unternehmer als auch leidenschaftlicher Forscher: Einerseits betätigte er sich als Verkäufer von Petroleumlampen und Mineralwasser, andererseits war er eine Tüftlernatur, welche sich stark für die Chemie interessierte.[114] 1866 entwickelte Nestlé ein Kindermehl, welches durch ein spezielles Trockenverfahren aus Milch, gemälztem Getreide und Zucker hergestellt wurde.[115] Zwei Jahre später wurde das neue Produkt in der Schweiz (Vevey und Lausanne) und in Deutschland (Frankfurt) gleichzeitig lanciert. Das Geschäft lief so gut, dass Nestlé bald darauf Vertretungen in den damaligen Wirtschaftsmetropolen Paris und London eröffnete. 1873 wurde das Kindermehl bereits in Argentinien, Mexiko, Russland, Niederländisch-Ostasien und in den Vereinigten Staaten verkauft. Seine Kundschaft sah Henri Nestlé nicht nur in der Oberschicht. Er versuchte sein Produkt möglichst günstig auf den Markt zu bringen, damit das Kindermehl für jeden Geldbeutel erschwinglich war. Sein Grundsatz lautete: Günstig anbieten, um viel zu verkaufen.[116] 1875 verkaufte Nestlé im Alter von 61 Jahren seine inzwischen florierende Firma und das Unternehmen wurde in eine Aktiengesellschaft unter dem Namen «Farine Lactée Henri Nestlé» umgewandelt.[117]

Im Jahre 1866, also praktisch gleichzeitig wie Nestlé, wurde das Verfahren der Milchkondensierung von den Gebrüdern Charles und George Page aus den Vereinigten Staaten in die Schweiz gebracht. In Cham gründeten sie das erste Kondensmilchunternehmen Europas, die «Anglo-Swiss Condensed Milk Company», die rasch Erfolg hatte und Filialen in der Schweiz wie im Ausland eröffnete.[118] Das Kondensmilchverfahren der Gebrüder Page beruhte auf der Eindickung der Milch bei einer Temperatur von 55–63 Grad Celsius durch Vakuumverdampfung, wodurch ein Grossteil der Bakterien abgetötet werden

konnte und die positiven Eigenschaften der Milch durch die geringere Erhitzung wesentlich besser erhalten blieben als mit den bisherigen Techniken.[119] 1878 brachte Anglo-Swiss ebenfalls ein Kindermehl auf den Markt um die Kondensmilch als Kindernahrung zu erhalten. Damit war Anglo-Swiss ins Hoheitsgebiet von Nestlé eingedrungen. Als Folge davon beschloss Nestlé, ebenfalls Kondensmilch zu produzieren. Weil der Produktionsstandort und das Milcheinzugsgebiet in Vevey zu klein waren, errichtete Nestlé eine neue Fabrik in Bercher, später folgten weitere Fabriken in Payerne und Neuenegg.[120] Mit dem Aufstieg der Unternehmen Anglo-Swiss und Nestlé wurde die Milchverarbeitungsindustrie zu einem bedeutenden Wirtschaftszweig der Schweiz. Die industrielle Verarbeitung der Milch ermöglichte erstmals den Konsum einer qualitativ guten und längere Zeit haltbaren Milch in den urbanen Ballungszentren. Dadurch gewann die Milch als Nahrungsmittel an Bedeutung und schaffte im Zusammenhang mit der Urbanisierung und Industrialisierung innerhalb weniger Jahrzehnte den Durchbruch zum modernen Massengetränk[121] - die Nachfrage nach industriell hergestellter Milch war also stark mit den neuen Bedürfnissen der aufkommenden Industriegesellschaft verbunden.

Die aufstrebende Milchverarbeitungsindustrie wiederum regte andere Branchen dazu an, neue Milchprodukte zu entwickeln. So wurde Daniel Peter durch die Nachbarschaft seines Freundes Nestlé, welcher Milch und Mehl mischte, dazu animiert, dasselbe mit Milch und Schokolade zu versuchen. Er nahm Kontakt mit der Anglo-Swiss Company in Cham auf, um von ihr aufbereitete Milch zu beziehen.[122] Die Idee von Peter war dabei keinesfalls neu: Trinkschokolade mit Milch zu verbinden war schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts üblich, Anglo-Swiss verkaufte bereits ein Getränk mit dem Namen «Chocolat & Milk» und die Schokoladefabrik Suchard experimentierte an einem Produktionsverfahren für Milchschokolade, welche mit Milchpulver hergestellt werden sollte. Das entscheidende Problem bei der Herstellung von fester Milchschokolade blieb jedoch die schlechte Qualität und die rasche Verderblichkeit der Milch.[123] Dank seinen guten Verbindungen zu Nestlé und Anglo-Swiss gelang es Peter schliesslich, ein Verfahren zur Verfestigung des Milch- und Schokoladegemischs zu entwickeln. Die archaische Produktionsweise, bei welcher die Milch mehr als eine Stunde einer Temperatur von 90–95 Grad Celsius ausgesetzt wurde, vermochte Peter zunehmend zu verfeinern und 1887 brachte er mit dem Produkt «Gala Peter» die erste Milchschokolade der Welt auf den Markt.[124] Nur ein Jahr später gelang Rodolphe Lindt mit der Erfindung des Conchéverfahrens, mit welchem eine Schokolademasse mit feiner, zartschmelzender Konsistenz hergestellt werden konnte, ein weiterer entscheidender Schritt in der Geschichte der Schweizer Schokoladeindustrie. Obwohl die ersten Schokoladeunternehmen der Schweiz wie Cailler 1819 in Vevey oder Chocolat Suchard 1826 in Serrières/Neuchâtel bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gegründet wurden, gelang der Schweizer Schokoladeindustrie der grosse Durchbruch erst im letzten Viertel des Jahrhunderts

mit den Erfindungen der Milchschokolade und des Conchéverfahrens. Die Schokolade entwickelte sich seither zum Sinnbild eines typischen Schweizer Produktes.[125]

Die Erfindung und Weiterentwicklung der Kleinkindernahrung, der Milchschokolade und der Kondensmilch führten zu einer Erweiterung und Diversifikation der schweizerischen Milchindustrie.[126] Auf dieser Basis entwickelte sich die Nahrungsmittelindustrie zu einer bedeutenden Exportbranche der Schweiz. Käse, Schokolade, Kondensmilch und Kleinkindernahrung wurden zu Schweizer Erfolgsprodukten auf den internationalen Märkten, welche sich durch hohe Qualität, hohe Preise und einen hohen Wertschöpfungsanteil auszeichneten.[127]

Die Käseexportkrise als Chance für neue Milchverwertungsarten

Infolge der ersten Weltwirtschaftskrise zu Beginn der 1870er-Jahre ergriffen zahlreiche Länder protektionistische Massnahmen.[128] Diese Verschlechterung der äusseren Rahmenbedingungen führte zu einem verstärkten ausländischen Konkurrenzdruck auf die Schweizer Wirtschaft. Ab 1877 erlebte die Schweiz eine latente, abgeschwächte Wirtschaftsdepression.[129] Der Zerfall der Getreidepreise beschleunigte sich, was in der Schweiz zu einer Einschränkung der pflanzlichen Produktion führte, welche durch Auslandimporte substituiert wurde.[130] Während in den vorangegangenen Perioden die Verkleinerung der Getreidefläche durch eine Ausdehnung der Kartoffelfläche wettgemacht worden war, verkleinerte sich im Amt Konolfingen nun die Gesamtackerfläche zugunsten des Wieslandes und der Viehwirtschaft.[131] Dies führte zu einer zunehmenden ökonomischen Abhängigkeit der Landwirte von den Einkünften aus dem Milchsektor.

Bis in die 1880er-Jahre war der Aufstieg der bernischen Milchwirtschaft kaum von der ausländischen Konkurrenz gehemmt worden. 1885 brachen jedoch die Käsepreise als Folge der allgemeinen Wirtschaftskrise und der wachsenden ausländischen Konkurrenz ein. Bis in die frühen 1890er-Jahre folgte eine Periode stark schwankender und tendenziell sinkender Preise und Exportmengen. Die Einkommensausfälle aus der Fleisch- und Milchwirtschaft sowie dem Käseexport führten die bernische Landwirtschaft in eine Krise[132]. Wie am Beispiel des Landwirts und Patriziers Jean von Wattenwyl[133], der später zum ersten Präsidenten der Berneralpen Milchgesellschaft gewählt werden wird, gezeigt werden kann, führte diese Krise zu einer Suche nach neuen Milchverwertungsarten und Einkommensquellen für die Berner Landwirtschaft.

Als Direktionspräsident der Ökonomischen Gesellschaft Bern[134] beschäftigte sich Jean von Wattenwyl seit längerer Zeit mit der Frage, wie das landwirtschaftliche Gewerbe im Kanton Bern gehoben werden könnte. Im Jahre

1889 hielt er fest, dass das Korn zwar durch die Käseproduktion ersetzt worden sei, aber die Käsepreise nun auch nicht mehr stark anstiegen, weil in den Nachbarländern mit der Käsefabrikation im grossen Stil bedeutende Erfolge erzielt wurden. Als besonders bedrohend nahm Jean von Wattenwyl dabei die Konkurrenz aus Amerika wahr. Da er der Meinung war, dass im Kanton Bern kaum zu den Käsepreise der vergangenen Jahrzehnte zurückgekehrt werden könne[135], suchte der Patrizier mit guter landwirtschaftlicher Ausbildung nach alternativen Einkommensquellen für die Berner Landwirtschaft und erblickte diese in der Zucht und dem Verkauf von leistungsfähigeren Kühen der Berner Fleckviehrasse und neuen Verwertungsarten der Milch.[136] Das von der Krise sensibilisierte Umfeld sorgte also für günstige Voraussetzungen zur Ansiedlung der Milchindustrie im Kanton Bern.

Die Berneralpen Milchgesellschaft – Eine Ritz-Idee

Von London ins Emmental: Der Weg zur Gründung des Unternehmens

Die Gründung der Berneralpen Milchgesellschaft ist stark mit dem Namen Caesar Ritz verknüpft. 1850 wurde Ritz als dreizehntes Kind der Familie Johann-Anton Ritz in Niederwald geboren. Da nicht alle Kinder in diesem kleinen Walliserdorf ihr Auskommen finden konnten, war Caesar Ritz schon früh gezwungen, sein Glück in der weiten Welt zu suchen. Mit 17 Jahren wanderte er nach Paris aus und stieg dort vom Kellnerlehrling zum Oberkellner empor. In dieser Zeit lernte er im Hotel «Voisin» den berühmten Koch Auguste Escoffier kennen, welcher später zum engsten Vertrauten von Ritz in kulinarischen Fragen wurde. Nach Aufenthalten in Wien und der französischen und italienischen Riviera kehrte Ritz schliesslich als Direktor des Restaurants im Hotel «Rigi-Kulm» in die Schweiz zurück.[137] Das Hotel «Rigi-Kulm» zählte in der damaligen Pionierzeit des alpinen Tourismus zu den bedeutendsten und bekanntesten Hotels der Schweizer Fremdenindustrie, denn die Noblesse aus aller Welt wollte den berühmten Sonnenaufgang auf der Rigi bestaunen.[138] Hier erhielt Ritz aufgrund seines Ideenreichtums und seines Improvisationstalents den Ruf, Herr jeder schwierigen Lage zu sein. Sein Renommé drang bis nach Luzern, wo der Oberst und Architekt Alphons Pfyffer von Altishofen Besitzer des Nobelhotels «National» war. Die beiden Herren lernten sich kennen und verstanden sich sofort bestens. Bald darauf wurde das Hotel «National» zur neuen Wirkungsstätte von Ritz. In jener Zeit entstand eine enge Freundschaft zwischen Ritz und der Familie Pfyffer von Altishofen.[139] Obwohl das Hotel «National» unter der Leitung von Ritz zum Treffpunkt des europäischen Adels von Geblüt, Geist, Macht und Geld wurde, zog es den Hotelier weiter an die Côte d'Azur nach Monte Carlo und Cannes. Dort ereignete sich 1889 eine Katastrophe, gegen die sogar der «Herr jeder schwierigen Lage» und sein

Starkoch Escoffier machtlos waren: Eine Choleraepidemie sorgte für die panikartige Abreise der Gäste. Noch im gleichen Jahr übernahm Caesar Ritz die Leitung des Hotels «Savoy» in London, dem damaligen Mittelpunkt des internationalen Wirtschaftslebens. Innerhalb kurzer Zeit entwickelte sich das Hotel «Savoy» zur besten Hoteladresse in der Wirtschaftsmetropole. Adlige, Politiker und Wirtschaftsführer gingen im «Savoy» ein und aus, um sich von Ritz und seinem Koch Escoffier verwöhnen zu lassen. Ritz organisierte, erneuerte und liess die kühnsten Ideen verwirklichen, unbekümmert um den Preis, der dafür zu bezahlen war.[140] So wurde zum Beispiel der Hof des Hotels unter Wasser gesetzt und dadurch in einen venezianischen Canale Grande verwandelt. Das Diner wurde in Barken serviert, welche von echten venezianischen Gondolieren geführt wurden. Dies war eine von vielen sogenannten «Ritz-Ideen». Der Name «Ritz» wurde zum Synonym für Attribute wie schick, mondän oder luxuriös. König Eduard VII. von England nannte Caesar Ritz deshalb «Hotelier der Könige und König der Hoteliers».[141]

Im Jahre 1890 kam Ritz als Mitglied der Londoner Gesellschaft «The Improved Patent Sterilizer Syndicate Ltd.» erstmals mit dem Verfahren der Milchsterilisation in Kontakt, welches die Krankheitskeime in der Milch praktisch vollständig abtötete. Dabei wurde die Rohmilch während 20–45 Minuten auf 110–120 Grad Celsius erwärmt.[142] Im Sommer 1890 hatten die deutschen Chemiker Neuhauss, Gronwald und Oehlmann[143] erstmals ein

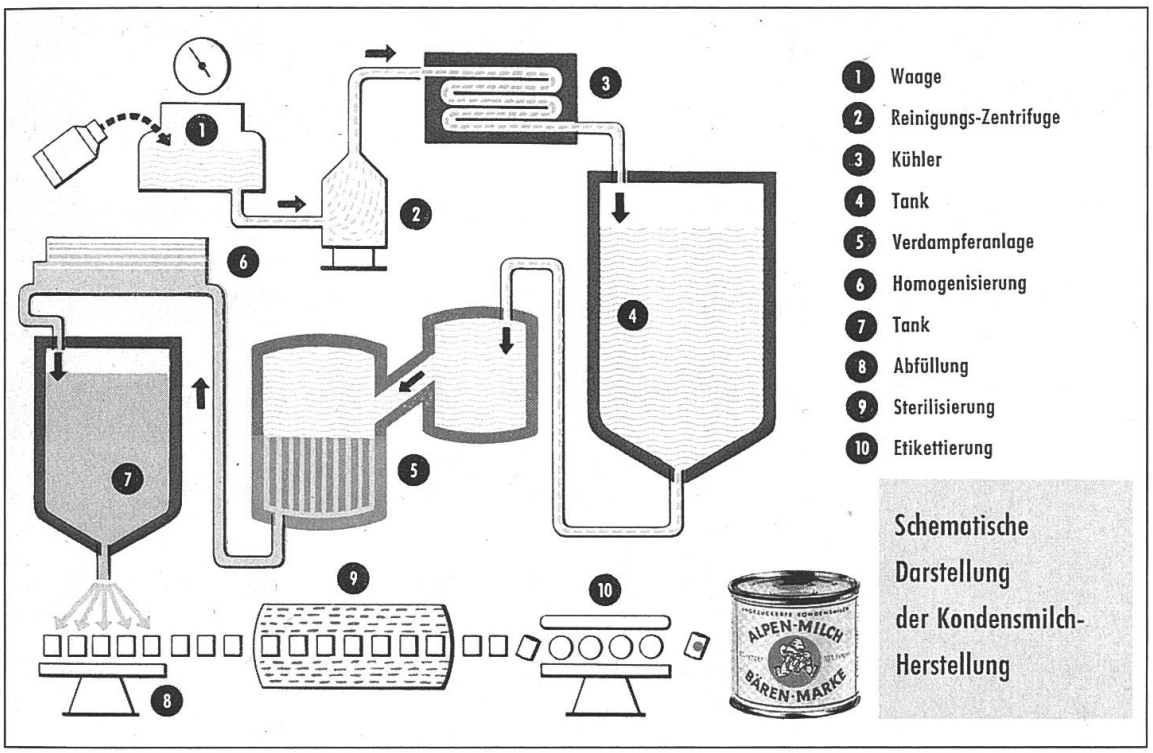


Abb. 6: Schematische Darstellung der Kondensmilchherstellung. (Archives historiques Nestlé, Vevey).

Sterilisationsverfahren entwickelt, bei dem die Milchflaschen noch im Apparat durch Vakuum augenblicklich geschlossen wurden.[144] Die Vorteile der sterilisierten Milch lagen in der vollständigen Sicherheit vor Krankheitserregern (Tuberkulose, Cholera, Typhus), in der langen Haltbarkeit und der sofortigen Anwendbarkeit als Fertigprodukt.[145] Aufgrund seiner jüngsten Erfahrungen mit der Choleraepidemie in Cannes dürfte Ritz den Wert eines solchen Verfahrens für Hotelbetriebe sofort erkannt haben. Er setzte sich mit seinen Luzerner Freunden Alphons und Hans Pfyffer von Altishofen in Verbindung, welche sich ihrerseits mit ihrem Freunde Emanuel Muheim in Luzern absprachen. In diesen Gesprächen wurde erstmals die Herstellung von sterilisierter Milch in der Schweiz in Erwägung gezogen. Im Frühjahr 1891 erwarb Caesar Ritz die schweizerischen Patente von Neuhauss, Gronwald und Oehlmann auf eigene Rechnung. Ritz und Muheim leiteten die nötigen Versuche und Vorstudien in die Wege und traten mit einer Reihe von kompetenten Persönlichkeiten in Verbindung. Schliesslich beschloss die Luzerner Gruppe (Ritz, Muheim, Alphons und Hans Pfyffer), ihr Patent im Emmental zu verwirklichen.[146] Für diese Standortwahl dürften zwei Faktoren ausschlaggebend gewesen sein: Erstens musste das Gebiet

Abb. 7: Porträtaufnahme von Caesar Ritz. (Aus: Kämpfen, Ein Leben für den Gast: 80).

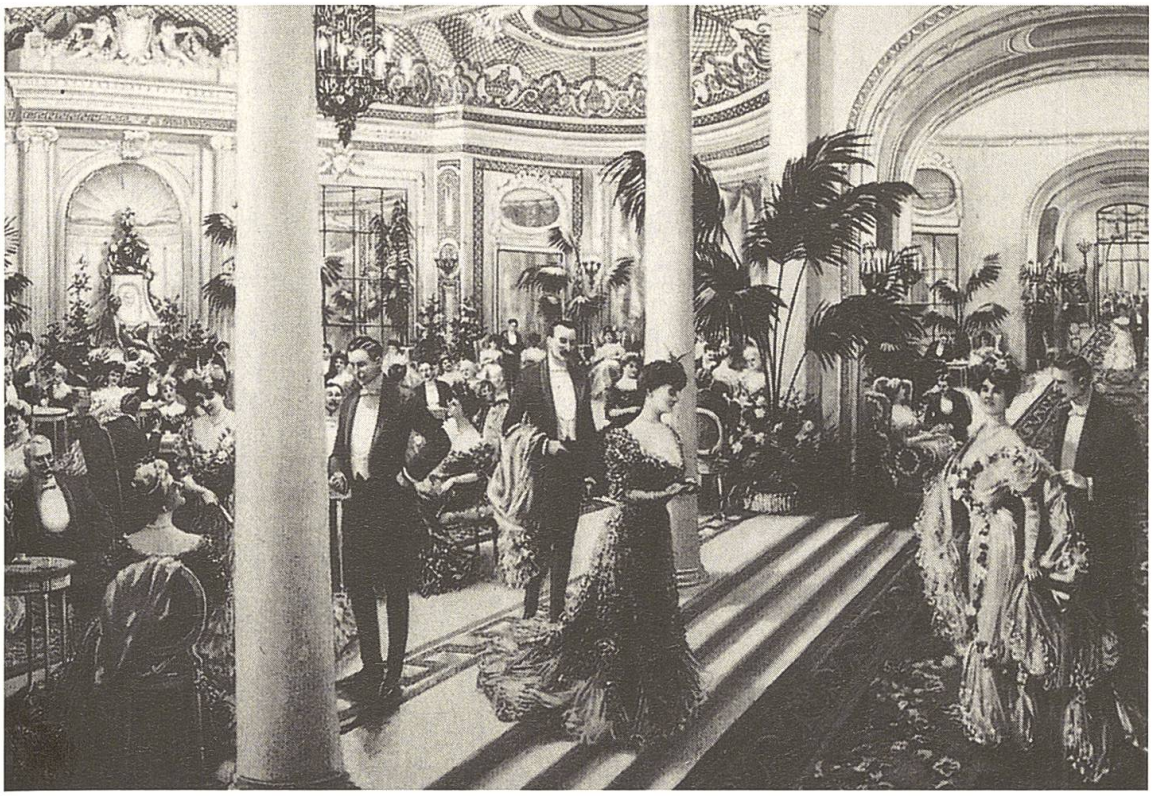


Abb. 8: Die Eingangshalle des Hotel Savoy in London um die Jahrhundertwende. (Aus: Kämpfen, Ein Leben für den Gast: 100).

Abb. 9: Eine Werbekarte für die «Bärenmarke»-Milch um 1900. (Museum Alter Bären, Konolfingen). Als Hotelier in den gehobenen Gesellschaften von London und Paris kam César Ritz auf den Gedanken, von der Schweiz aus seine Kundschaft mit teurer, aber qualitativ hochstehender Milch zu versorgen.

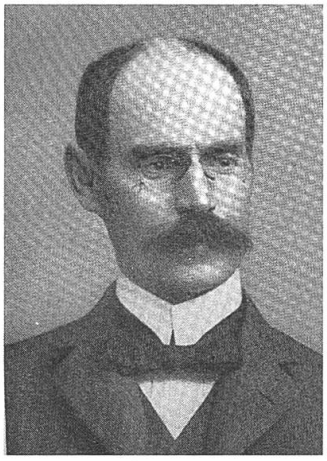
Milch in grossen Mengen zur Verfügung stellen können und zweitens in einem günstigen industriellen Umfeld angesiedelt sein. Mit Nestlé und Anglo-Swiss verfügte die Schweiz damals über die bedeutendste Milchindustrie Europas[147] und stellte damit ein äusserst günstiges Umfeld mit grossem Innovationspotenzial dar. Von den natürlichen Voraussetzungen her war ein Standort in der milchreichen Voralpenregion am geeignetesten. Während Anglo-Swiss die Zentralschweiz und Nestlé bereits die Westschweizer Milchgebiete in Besitz genommen hatten und deshalb als Standorte ungünstig waren, bot sich das Berner Voralpengebiet als milchwirtschaftlich ausgerichtete Region an.

Die Luzerner Gruppe mit Ritz, Pfyffer und Muheim fand im Kanton Bern mit Jean von Wattenwyl, der in der Industrialisierung dieses Verfahrens eine günstige Verwertungsmöglichkeit der Milchproduktion erblickte, und den Banquiers Vinzenz von Ernst und Georges Marcuard Interessenten für ihr Projekt. Mit dieser Verbindung von Berner und Luzerner Unternehmern begannen sich die typischen Merkmale der Initiantengruppe auszuformen. Viele Mitglieder stammten aus Patrizierkreisen und hatten eine stolze Militärkarriere vorzuweisen. Angesichts der engen Zusammenarbeit der streng katholischen Familie Pfyffer von Altishofen[148] mit dem liberal eingestellten Jean von Wattenwyl schien sich nicht nur in der Politik, sondern auch in der Wirtschaft ein Bürgerblock zu formieren.

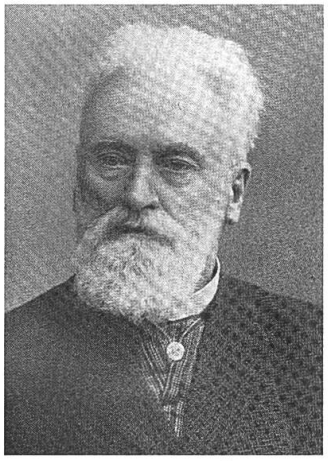
Nachdem sich der Genfer Professor Raoul Pictet äusserst positiv über die Erfindung von Neuhauss, Gronwald und Oehlmann geäussert hatte, fand am 22. August 1891 eine erste «Séance préparatoire» von interessierten Persönlichkeiten aus den Kantonen Bern, Luzern und Freiburg statt. Das Resultat dieser Tagung war die Bildung eines Komitees und der Beschluss, auf der Rütti bei Bern die ersten praktischen Versuche vorzunehmen[149]. Im September 1891 war es dann soweit: In Anwesenheit von Bundesrat Numa Droz und Escoffier wurde vor der Molkereischule auf der Rütti sterilisierte Milch in Flaschen abgefüllt und als Proben u.a. nach Berlin, Barcelona, Nizza und Paris verschickt.[150] Die Flaschen erwiesen sich als tadellos und die darin enthaltene Milch konservierte sich monatelang.[151]

Am 2. April 1892 fand in Bern die konstituierende Generalversammlung der Aktionäre statt, an welcher eine Aktiengesellschaft mit dem Namen «Société Laitière des Alpes Bernoises» gegründet wurde. Als Zweck dieser neuen Gesellschaft wurde die Zubereitung von konservierter Milch und anderen Milchprodukten, die in irgendeiner Weise mit der Milchindustrie oder dem Konservierungs- und Sterilisierungsverfahren in Verbindung gebracht werden konnten, genannt. Bereits an der zweiten Generalversammlung im Mai wurde aber das ursprünglich mit einer Million bezifferte Aktienkapital auf 400 000 Franken heruntergesetzt und die Gesellschaft in «Berneralpen Milchgesellschaft» umbenannt.[152]

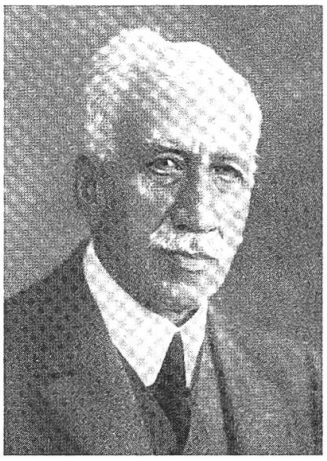
Schon zu Beginn der Vorstudien im Frühjahr 1891 begann man sich mit der Frage zu befassen, wo die zukünftige Fabrik genau erstellt werden sollte. Zuerst stand Burgdorf als Standort im Vordergrund, später wurden Kiesen und Stalden in Betracht gezogen. Dabei machten Kiesen und Stalden das Rennen am Schluss unter sich aus. Während Kiesen ein reichlich teures Angebot machte, verstand es der Gemeindepräsident von Stalden, Gustav von May, die Firmengründer zu überzeugen. Vermutlich hatte sich die Wahl des Standortes Stalden während einer längeren Zeitspanne konkretisiert. Jedenfalls gehörte Gustav von May bereits am 27. Februar 1892 dem Initiativkomitee um Bundesrat Numa Droz an. Die entscheidende Initiative erfolgte schliesslich am 4. April, zwei Tage nach der Unternehmensgründung, als Gustav von May und 32 andere Gutsbesitzer aus Konolfingen, Ursellen, Häutligen, Niederhüningen und Stalden der neuen Milchgesellschaft ein äusserst lukratives Angebot unterbreiteten: Gleich neben der Bahnstation wurde der zukünftigen Fabrik eine Landparzelle zu guten Konditionen bereitgestellt und die Staldener waren



Emmanuel Muheim



George Marcuard



Jean von Wattenwil

Hans Pfyffer von Altishofen

Abb. 10–13: Die Gründungsmitglieder: Emmanuel Muheim, George Marcuard, Jean von Wattenwyl und Hans Pfyffer von Altishofen. (Aus: Ursina, 50 Jahre BAMG: 85).

auch bereit, dem neuen Unternehmen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen, genügend Elektrizität zur Verfügung zu stellen und das Unternehmerrisiko durch Aktienkäufe mitzutragen. Zudem verfügte die Region über reichlich Milch und Wasser, niedere Gemeindesteuern und mit der Vollendung der Burgdorf-Thun-Bahn im Jahre 1901 wurde Konolfingen zu einem Eisenbahn-Knotenpunkt. Diese Argumente gaben schliesslich den Ausschlag zugunsten des Standortes Stalden. Am 3. Mai 1892 wurden die Terrainkäufe beschlossen und am 27. Mai besiegelt.[153]

Der letzte Schritt der Region Konolfingen ins Industriezeitalter

Die offenherzige Grosszügigkeit und Hilfsbereitschaft, mit der die Staldener die Verantwortlichen der Berneralpen Milchgesellschaft von der Standortwahl Konolfingen überzeugen konnten, hatte ihre Gründe. Der Eisenbahnanschluss durch den Bau der Bern-Luzern-Bahn im Jahre 1864 hatte nicht den erhofften Wirtschaftsaufschwung für die Region Konolfingen gebracht. Im Gegenteil: Die Gemeinden um den Bahnhof Stalden-Konolfingen gerieten immer stärker in eine Malaise, welche sich in den 1880er-Jahren mit der Käseexport-Krise noch zuspitzte.[154] In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stieg durch die Modernisierung der Landwirtschaft die Zahl der verarmten Bauern stark an, welche sich als Taglöhner durchs Leben schlagen mussten. Da diese immer weniger Arbeit fanden, wanderten sie in grosser Zahl in die grösseren Schweizer Städte oder nach Amerika aus. Die Bevölkerungszahl im Amt Konolfingen sank während dieser schleichenden Krise («Crise larvée») um rund 6 Prozent.[155] Um diese negative Entwicklung zu überwinden, war die Region Konolfingen dringend auf neue Wirtschaftsimpulse angewiesen. Die Berneralpen Milchgesellschaft stellte in diesem Zusammenhang als «Symbiose» zwischen Landwirtschaft und Industrie einen geradezu optimalen Arbeitgeber für die von der Agrarwirtschaft dominierte Gegend dar: Zum einen schuf die Berneralpen Milchgesellschaft mit der Fabrik neue Arbeitsplätze, mit denen die Abwanderung gestoppt werden konnte, und zum andern erhielten die Bauern einen sicheren Abnehmer ihrer Milch.[156] Vor diesem Hintergrund wird klar, warum Gustav von May so stark um dieses Unternehmen buhlte. Die grosszügige Offerte war gleichermassen geschicktes Standortmarketing wie ökonomische Überlebensnotwendigkeit.

Mit der Gründung der Berneralpen Milchgesellschaft im Jahre 1892 vollzog die Region Konolfingen den letzten Schritt von der traditionellen Agrargesellschaft ins industrielle Zeitalter, mit welchem eine Ära des wirtschaftlichen Aufschwungs anbrach. Die Entstehung des Unternehmens in Stalden ist dabei im Zusammenhang mit dem Ausbau des Bahnnetzes in ländliche Regionen (Emmental-Burgdorf-Thun-Bahn) zu sehen[157], denn die Siederei

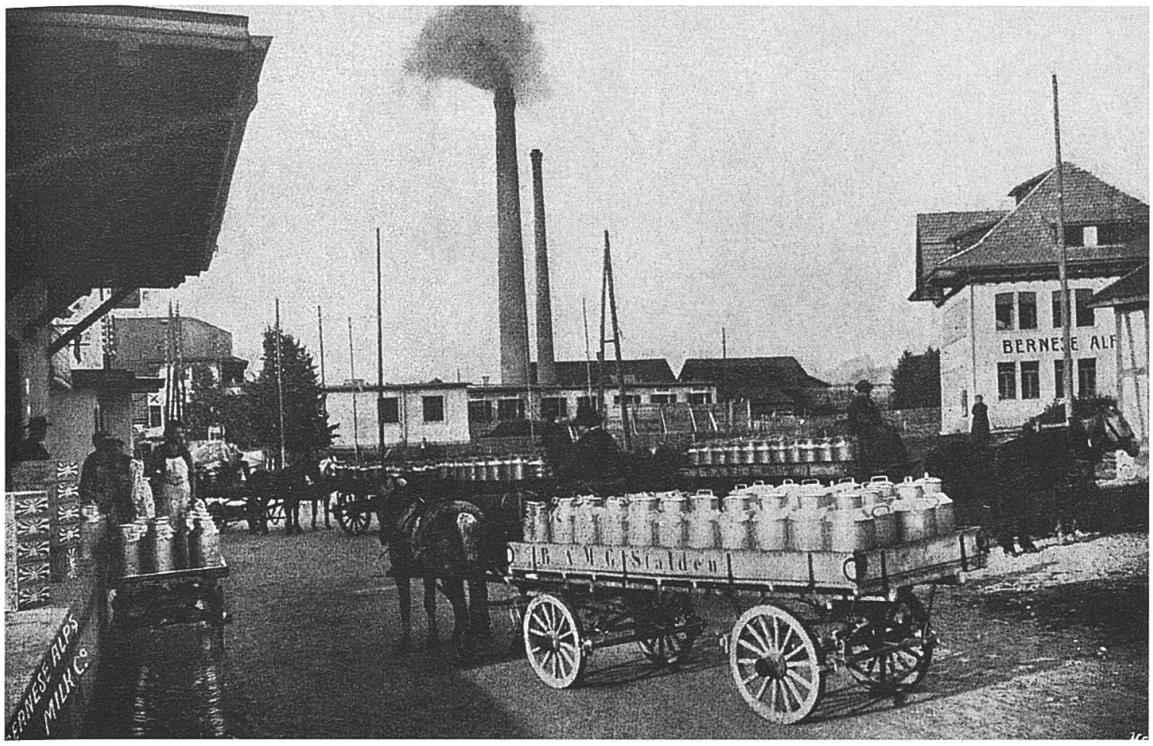
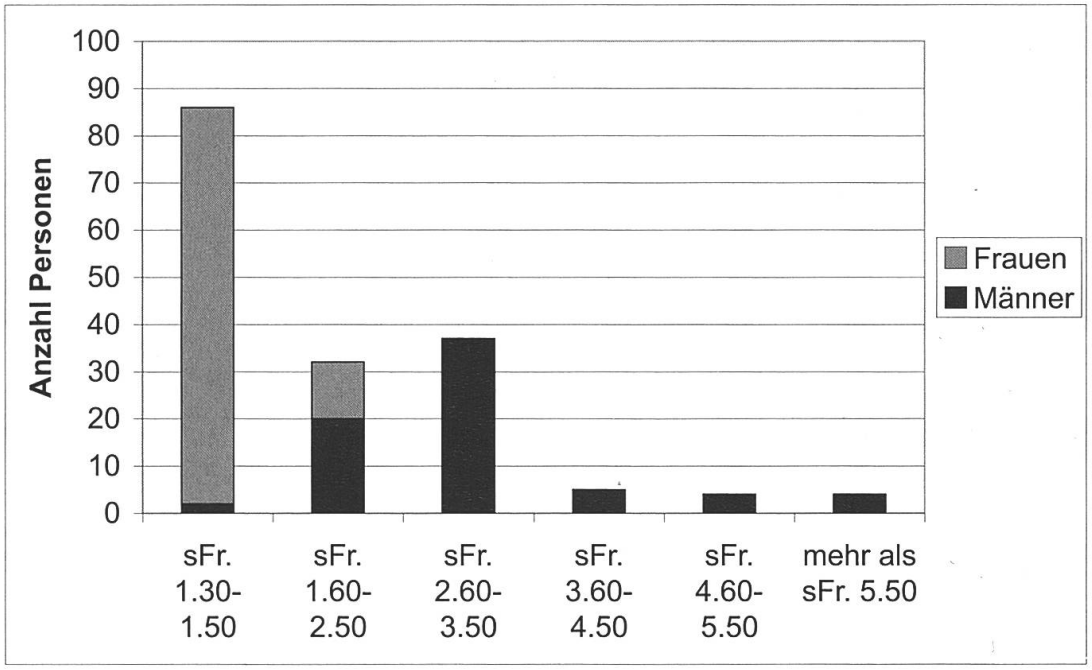


Abb. 14: Die Milchanlieferung bei der Berneralpen Milchgesellschaft in Konolfingen im Jahre 1910. (Fabrik Nestlé, Konolfingen).

brauchte möglichst frische Milch, in der noch keine Zersetzung auftrat, welche von der Bahn in grossen Mengen und in genügend kurzer Zeit beschafft werden konnte.[158] Im Frühsommer 1892 wurde mit den Bauarbeiten neben der Bahnstation Stalden-Konolfingen begonnen und noch im selben Jahr konnte die Produktion von sterilisierter Milch aufgenommen werden.[159] Die von der Fabrik verarbeitete Milch stammte aus 8 Genossenschaften der Umgebung: Stalden, Ried, Freimettigen, Häutligen, Niederhünigen, Ursellen, Wittenbach und Konolfingen.[160] Vom ersten Tag an gab es jedoch Schwierigkeiten mit den Frischmilchlieferungen. Nach erfolgter Lagerung wiesen viele Flaschen auf dem Boden einen verdächtig braunen Satz auf. Die Bauern waren sich an die Einlieferung von sauberer Milch nicht gewohnt. Enge Ställe, Mangel an Streue und dergleichen, vor allem aber ein gewisses Beharrungsvermögen am Althergebrachten, bildeten das Haupthindernis. Es musste ein langwieriger Kampf gegen die verschmutzte Milch geführt werden, wobei die Bauern mit Vorsicht und feinem Takt an die Gewinnung von sauberer Milch zu gewöhnen waren. Erst mit der Zeit trugen diese Erziehungsmassnahmen allerdings Früchte.[161]

Später gewann die Berneralpen Milchgesellschaft als Milchverarbeitungsunternehmen weit über die Region Konolfingen hinaus an Bedeutung. 1913 umfasste das Milcheinzugsgebiet der Siederei einen grossen Teil des Emmentals (bis nach Schafhausen) mit Ausläufern ins Aaretal (Münsingen) und Entlebuch (Wiggen).[162]

Nicht nur die Bauern, sondern auch die Arbeiter in der Fabrik wurden von der Unternehmensführung erzogen. Die Arbeiterordnung von 1893 verlangte von den Fabrikarbeitern peinlichste Reinlichkeit, Pünktlichkeit und Arbeitsamkeit. Arbeiter, welche ohne Entschuldigung nicht zur Arbeit erschienen oder für nicht genügend sauber befunden wurden, konnten im Rückfalle sofort entlassen werden, ebenso wie jede grobe Pflichtvernachlässigung eine unmittelbare Kündigung zur Folge haben konnte.[163] Zu spätes Erscheinen am Arbeitsplatz hatte im Jahre 1905 eine Lohneinbusse von 20 Rappen zur Folge und schlechte Arbeitsmoral wie Schwatzen oder zu frühes Abbrechen der Arbeit (Hände waschen vor 6 Uhr) zog eine Geldstrafe von 50 Rappen nach sich.[164]



Grafik 1: Die Tageslöhne der Arbeitskräfte der Berneralpen Milchgesellschaft im Februar 1905. (Daten aus: PBR, Lohnstatistik: 1–5).

Wer am Arbeitsplatz rauchte oder unachtsam war, musste mit einer Tageslohn-Einbusse von 50 Prozent rechnen.[165] Andererseits wurden Überstunden mit einem Stundenlohn von 25 Rappen im Vergleich zum Durchschnittslohn eines Arbeiters sehr grosszügig vergütet. Die erste systematische Lohnstatistik aus dem Jahre 1905 offenbart, dass sich der Durchschnittslohn aller Arbeiterinnen und Arbeiter auf 2.20 Franken belief, wobei die Mehrzahl der Arbeiterschaft zwischen 1.30 bis 1.50 Franken verdiente.[166] Die Entlöhnung der ersten vier Arbeiter von 2.50 Franken, welche in Jubiläumsschriften immer wieder hervorgehoben wurde, war dem gegenüber als relativ hoch einzustufen.[167] Auf-

Abb. 15: Fabrikarbeiter und Fabrikarbeiterinnen in Konolfingen beim Verpacken und Beschriften der Milchdosen. (Fabrik Nestlé, Konolfingen).

Abb. 16: Auf die Sauberkeit wurde grossen Wert gelegt. Fabrikarbeiter waschen die Milchkessel und den Boden. (Fabrik Nestlé, Konolfingen).

fällig ist dabei, dass die Mehrzahl der Arbeitskräfte Frauen waren und zu wesentlich tieferen Tageslöhnen arbeiteten als die Männer.[168] Die tiefen Löhne sind einerseits auf die geringeren Arbeitszeiten von Frauen zurückzuführen[169], andererseits dürfte aber auch die geschlechterspezifische Arbeitsteilung für die Lohnunterschiede verantwortlich sein.[170]

Die harten Strafen bei der Berneralpen Milchgesellschaft waren selbst in der damaligen Zeit unüblich und verpönt: In der Musterfabrikordnung der eidgenössischen Fabrikinspektoren aus dem Jahre 1894 wurde klar von Bussen abgesehen und die monatliche Periode zur Lohnauszahlung entsprach nicht den damaligen Gesetzesnormen. Andererseits waren alle Arbeitnehmenden bei der Winterthur-Versicherung gegen Unfall versichert, ebenso bestand für die Arbeiter eine Krankenkasse, welche mit freiwilligen Beiträgen und Bussgeldern gespiesen wurde. Die Absicherung des Arbeitspersonals bei der Berneralpen Milchgesellschaft war im Vergleich mit der Musterfabrikordnung überdurchschnittlich gut[171]. Diese Tradition wurde nach der Gründungszeit fortgesetzt, wobei die sozialen Einrichtungen auch soziale Spannungen innerhalb des Unternehmens entschärften und den Zusammenhalt förderten. Als während dem Ersten Weltkrieg die hohen Gewinnausschüttungen an die Aktionäre bei gleichzeitig schlechteren Lebensbedingungen der Arbeiter durch steigende Preise bei den Grundnahrungsmitteln[172] zu sozialen Spannungen innerhalb des Unternehmens führten, entschloss sich die Unternehmensleitung im Jahre 1919, eine Pensionskasse für ihre Mitarbeiter zu gründen, um damit die Wogen zwischen Arbeitern und Kapitalgebern zu glätten[173]. Als Grundkapital spendete der Verwaltungsrat einen Beitrag von 200 000 Franken, die übrigen Beiträge kamen dadurch zustande, dass die Fabrik 6 Prozent der Arbeiterlöhne anstelle einer direkten Auszahlung in die Pensionskasse fliessen liess. 1932 wurde zudem eine Arbeitslosenkasse gegründet, um sozialen Härtefällen während der Weltwirtschaftskrise gerecht zu werden.[174] Die erzieherischen Massnahmen mit harten Strafen und Belohnungen sowie grosszügigen sozialen Einrichtungen weisen eindeutig auf eine «patriarchalische Stabilitätskultur»[175] in der Berneralpen Milchgesellschaft hin. Typisch für diese Unternehmenskultur ist ein streng hierarchisch gegliederter Unternehmensaufbau mit einem allmächtigen Patriarchen an der Spitze, der sich als fürsorglicher «Vater» der Arbeitnehmenden zu erkennen gibt. Das weitreichende Sozialfürsorgesystem band die Arbeiter an das Unternehmen und liess den Patriarchen als Wohltäter erscheinen. Daraus folgte ein Zusammengehörigkeitsgefühl, welches sich als eine Art «grosse Familie» beschreiben lässt.[176] Die Beziehungen der «grossen Familie» gingen über die Arbeit hinaus, denn viele Arbeiter siedelten sich in der Nähe der Fabrik an, wodurch sich das moderne Dorf Konolfingen um die Siederei und den Bahnhof herum entwickelte. Alte Landkarten zeigen schön, wie der Bahnhof und die Fabrik den Ausgangspunkt des Siedlungswachstums darstellten und wie langsam ein grosses Dorf um diesen Kern heranwuchs.[177]

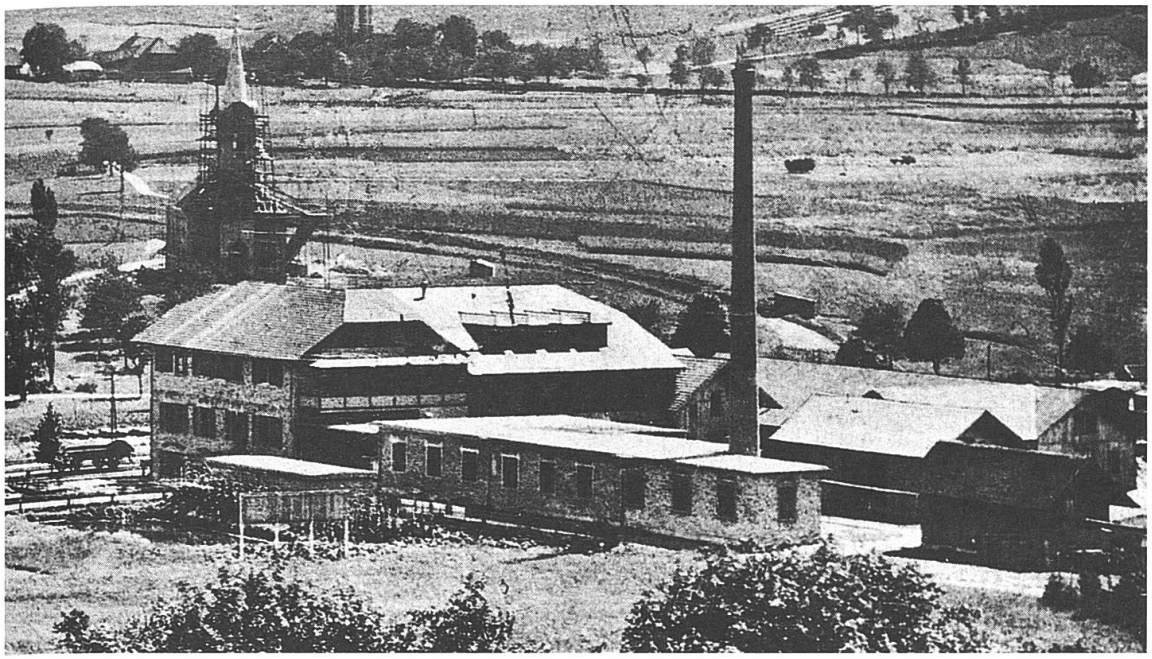


Abb. 17: Konolfingen im Jahre 1898. (Museum Alter Bären, Konolfingen). Am Anfang der Dorfentwicklung im Tal stand die Milchsiederei. Während die Kirche noch im Bau war, stand die Fabrik bereits.

Abb. 18: Bis 1915 bildete sich um die Fabrik und die Bahnstation ein kleines Dorf. (Museum Alter Bären, Konolfingen).

Ein Qualitätsprodukt ohne Erfolg – Von den Schwierigkeiten in den Anfangsjahren

«Ich wurde mir bewusst, dass die Kundschaft in England nur das Allerbeste wünschte und bereit war, jeden Preis dafür zu zahlen»[178], notierte Caesar Ritz um 1890 in London. Dieser Satz traf auch auf die Unternehmensphilosophie der Berneralpen Milchgesellschaft zu: Das Unternehmen lieferte zwar nicht die billigste, dafür die qualitativ beste Milch. Da in den Grossstädten die Milchqualität sehr zu wünschen übrig liess, wurden als potentielle Kunden der sterilisierten Milch hauptsächlich die reicheren Bürger in Paris und London betrachtet. Die sterilisierte Milch schien dort als erstklassiges Qualitätsprodukt in eine Marktlücke zu springen.[179] Dieses Produkt zeichnete sich laut der Werbezeitschrift «Der Alpenbote»[180] durch folgende Qualitätsmerkmale aus:

1. Die Berner Alpenmilch besass einen ungewöhnlich hohen Nährwert.
2. Die Milch aus Stalden bot eine vollständige Sicherheit vor krankheitserregenden Keimen. Die Übertragung von Tuberkulose, Kinder-Diarrhöe, Typhus, Diphtherie oder der Cholera war damit ausgeschlossen.
3. Die Milch liess sich lange Zeit aufbewahren und behielt stets den vorzüglichen Geschmack der Alpenmilch.
4. Die Dosenmilch war ohne Weiteres für den Gebrauch bereit und konnte wie gewöhnliche Frischmilch verwendet werden.[181]

Damit die Kundschaft bereit war, für die sterilisierte Milch einen höheren Preis zu bezahlen, musste man sie von der Qualität dieser Milch überzeugen. Deshalb war ein geschicktes Marketing von Anfang an von grösster Bedeutung. Bei der Vermarktung der sterilisierten Milch spielte die romantische Verklärung der Alpenwelt, welche von Dichtern wie Albrecht von Haller, Horace-Bénédict de Saussure oder Lord Byron als Rückzugsgebiet der intakten und gesunden Natur besungen wurde, eine entscheidende Rolle. Die vermögenden Schichten in den Industriezentren verliessen regelmässig die vom Kohlestaub verschmutzten und ungesunden Industriestädte, um sich in den Alpen in der freien, unverdorbenen Natur zu kurieren.[182] In Bade-, Licht- und Luftkurorten entspannte und kräftigte sich das Bürgertum der damaligen Zeit im Bade oder auf ausgedehnten Bergwanderungen und achtete dabei auf eine gute Ernährung des Körpers.[183] Sowohl die Mineralwasserkuren als auch die Molkekuren wurden dabei als besonders gesundheitsfördernd angesehen.

Ein Plakatausschnitt aus einer Werbung für die Jungfraubahn um 1900 zeigt die scheinbar idyllische Welt der Alpen, in welcher die Landbevölkerung der vornehmen, städtischen Dame als besonders wertvolles Elixier aus der Natur ein Glas Milch reicht[184]. Die Darstellung der Milch als gesundes Produkt aus den Alpen wurde bereits in den 1870er-Jahren von der Kondensmilchindustrie

zu Werbezwecken aufgegriffen und im Jahre 1891 erhielt das Bild der Schweiz als Alpennation mit der 600-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft und dem Rückgriff auf den Tell-Mythos zusätzlichen Auftrieb.[185]

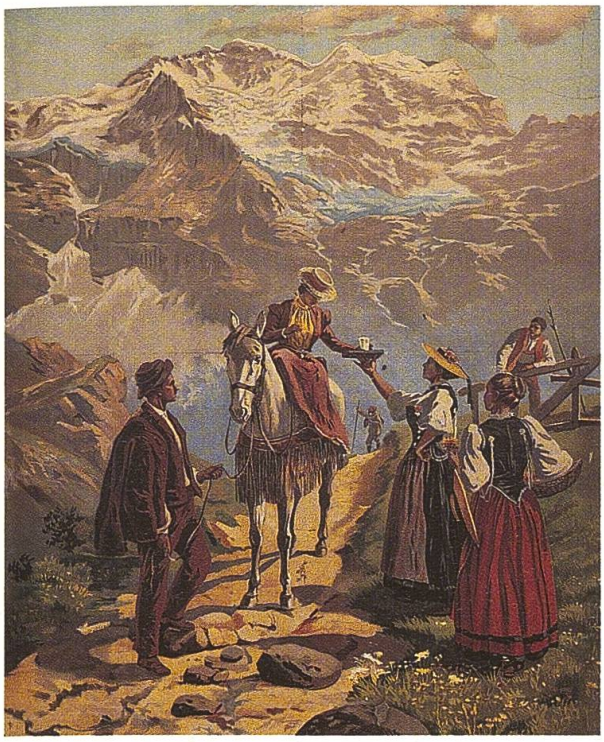


Abb. 19 und 20: Die Milch als Produkt aus der heilen Natur der Alpen. Ausschnitt aus einem Plakat der Jungfraubahnen um 1900 und eine Werbetafel für die Alpenmilch «Bärenmarke». (H.P. Treichler, Richterswil und Museum Alter Bären, Konolfingen).

Es war daher naheliegend, dass die Hoteliers Ritz und Pfyffer von Altishofen, welche längere Zeit in den beliebten Touristenzentren Luzern und Rigi-Kulm wirkten, die Vorstellung ihrer Kunden von einer heilen Alpenwelt und ihre Verknüpfung mit Gesundheit und unverfälschter Natur aufgriffen und im Namen des neu gegründeten Unternehmens integrierten. Mit der Bezeichnung «Berner Alpenmilch Gesellschaft» wurde die bodenständige Milchtradition des Emmentals[186] geschickt mit dem damaligen Bild der heilen Alpenwelt verknüpft. Dabei wurde durch den Ausdruck «Alpenmilch» die exquisite Qualität des Produktes bewusst zur Geltung gebracht. Diesem Selbstbild blieb das Unternehmen während seiner gesamten Geschichte treu.

Um 1890 wurden ungefähr 36 Millionen Liter Kondensmilch pro Jahr aus der Schweiz exportiert und die Berneralpen Milchgesellschaft rechnete damit, etwa einen Zehntel dieses Quantums jährlich verkaufen zu können.[187] Trotz günstiger Voraussetzungen blieb der Erfolg der Berneralpen Milchgesellschaft zu Beginn jedoch unter den Erwartungen. In der Schweiz wurde die Staldener Alpenmilch als Kleinkindernahrung zur Linderung der hohen Säuglingssterblichkeit sowie als stärkendes Präparat bei Blutarmut, Magen-

Sterilisirte Alpen-Milch.

BERNERALPEN-MILCHGESELLSCHAFT

STALDEN, Emmenthal.

Landesausstellung Genf: Höchste Auszeichnung.

Diese kräftige und absolut zuverlässige Alpen-Milch ist von den höchsten medizinischen Autoritäten warm empfohlen.

Sie wird von vielen Aerzten für ihre eigenen Kinder verwendet.

Kant. Frauen-Spital, Bern.

Die sterilisirte Milch der Berneralpen-Milchgesellschaft Stalden, Emmenthal, wurde in unserem Spital an Erwachsenen und Neugebornen geprüft. Das ärztliche Personal ist *einstimmig* über die Haltbarkeit, sowie über die guten Nährerfolge derselben. Sie kann deshalb für Gesunde und Kranke bestens empfohlen werden.

sig. Der Spitaldirektor: Prof. Dr. P. MÜLLER.

Kinder-Spital, Bern.

Der Unterzeichnete hat die sterilisirte Milch der Berneralpen-Milchgesellschaft im *Jennerschen Kinderspital* sowohl zur Ernährung der Kinder im Säuglingsalter als für ältere Pfleglinge fast ausschliesslich zur Verwendung gezogen. Die Milch ist von vorzüglicher Qualität und die Sterilisation derselben eine sehr zuverlässige, so dass sie als Ersatz für die Muttermilch durchaus empfohlen werden darf.

sig. Dr. STOOSS, Prof. für Kinderheilkunde an der Universität Bern.

Inselspital, Bern.

In den Kinderzimmern und auf den chirurgischen Abteilungen wurde vielfach die Sterilisirte Alpen-Milch der Berneralpen-Milchgesellschaft in Stalden verwendet. Die Urteile über deren Reinheit und Leichtverdaulichkeit lauten durchgehends günstig.

Jahresbericht der Insel- und Krankenhaus-Corporation.

Wien, 1896.

In Stalden, im Emmenthal, sind alle Bedingungen vorhanden, um ein vorzügliches Präparat zu Stande zu bringen. Die Milch stammt von dem herrlichsten Milchvieh der Welt. Rationellste, natürliche Fütterung, grösste Sorgfalt bei der Gewinnung, das sind die Momente, welche zunächst die gute Qualität der Vollmilch bedingen. Die Einrichtungen der Molkerei der Berneralpen-Milchgesellschaft, die unter der Leitung eines tüchtigen Fachmannes steht, sind in jeder Weise vollkommen.

sig. Prof. Dr. Gärtner (aus „Neueren Publikationen über Milch").

Die sterilisirte Berner-Alpen-Milch

ist

Bei **Kindern** der sicherste und natürlichste Ersatz für Muttermilch,

Bei **Erwachsenen** von unbestrittenem Werth und äusserst kräftigend für

Blutarme Magenkranke und

Bleichsüchtige Reconvalescenten

und kann von Letzteren **mit Mineralwasser verdünnt** genossen werden.

Hauptdépôt: Goldene Apotheke, C. Geiger,

sowie in allen übrigen Apotheken.

Zuverlässigste und kräftigste

KINDER- & KRANKEN-MILCH.

Man verlange speziell STALDEN-MILCH!

Man verlange speciell „BÄREN-MARKE"!

Abb. 21: Die sterilisierte Alpenmilch als Heilmittel, das in Apotheken vertrieben wurde. (Schweizerisches Wirtschaftsarchiv, Basel).

krankheiten und Bleichsucht empfohlen.[188] Doch aufgrund der anfänglichen technischen Schwierigkeiten und Fehlfabrikationen standen die Ärzte dem neuen Produkt sehr skeptisch gegenüber. Der grösste Teil der eingelieferten Milch musste deshalb in den Anfangsjahren verbuttert werden. Erst nachdem die nötige Qualität sichergestellt werden konnte, verbesserten sich der Absatz und der Ruf der sterilisierten Milch, welche als Heilmittel vorwiegend in Apotheken verkauft wurde. In diesem Zusammenhang wurde das Signet der «Bärenmarke» entworfen, auf welchem eine Bärenmutter ihr Kind mit einer Milchflasche nährte. Die «Bärenmarke», welche die natürliche Alpenmilch mit der Kraft des Berner Bären[189] verband, wurde zum Qualitätssiegel der Berneralpen Milchgesellschaft und ihrer Produkte.

Bald stellte sich jedoch heraus, dass sich mit der sterilisierten Milch als Medizin die nötige Umsatzmenge nicht erreichen liess. Da der Markt in der Schweiz viel zu klein war, versuchte die Berneralpen Milchgesellschaft in Paris und einigen Städten Südfrankreichs Fuss zu fassen. Obwohl die Milchversorgung in Paris zu wünschen übrig liess und mit allen erdenklichen Mitteln versucht wurde, das Geschäft in Gang zu bringen, blieb man vom erhofften Ergebnis weit entfernt. Die Alpenmilch war mit einem Preis von 50 Centimes für eine 6-Deziliter-Flasche selbst für die vermögende bürgerliche Gesellschaft zu teuer.[190] Im Frühling 1893 wurden ungefähr 400 Flaschen pro Tag verkauft, für ein rentables Geschäft hätte man aber mindestens 2400 Flaschen absetzen müssen.[191] Deshalb wurde eine intensive Werbekampagne in die Wege geleitet, welche potentielle Kunden wie Hotels, Ärzte und die Hausfrauen aus dem

Abb. 22: Werbeschrift der Berneralpen Milchgesellschaft um die Jahrhundertwende. (Fabrik Nestlé, Konolfingen).

bürgerlichen Milieu auf das neue Produkt aufmerksam machten. Ein grosses Blechplakat mit der Bärenmarke wurde in allen bedeutenderen Städten der Schweiz an gut sichtbaren Stellen angebracht, und überall, wo es sterilisierte Milch zu kaufen gab, stand ein Schild mit der Aufschrift «Sterilisierte Berneralpenmilch, hier zu haben». In verschiedenen Zeitungsinseraten wurde mit dem Spruch «Mütter, die ihr selbst nicht nähret, gebt euren Kindern sterilisierte Berner-Alpenmilch» auf die sinkende Kindersterblichkeit bei guter Ersatznahrung aufmerksam gemacht. Das «Journal de Genève» wusste anlässlich der Genfer Ausstellung zu berichten, dass die Princesse de Galle ihrem Direktor befohlen habe, keine Kühe an Bord ihrer Yacht zu halten, weil die vorzügliche Berner-Alpenmilch besser sei als frisch gemolkene Milch. Um die sterilisierte Milch auch in Frankreich einem grösseren Publikum bekannt zu machen, wurde im Februar 1894 der Redaktor einer bedeutenden französischen Tageszeitung nach Konolfingen eingeladen, welcher über das Unternehmen einen längeren Artikel abdruckte. Darin wurde das Emmental als blumenreiche Region mit saftigen Wiesen dargestellt, welche ein wahres «Mekka der Kühe» sei. Deshalb sei die Emmentaler Milch «le roi des laits», aus welcher schliesslich die sterilisierte Alpenmilch gewonnen werde. Im Sommer gleichen Jahres wurden ebenfalls englische Gäste zur Betriebsbesichtigung ins Emmental eingeladen. Dabei floss natürlich reichlich Milch und auch die gewünschte Atmosphäre durfte nicht fehlen: Der inszenierte Alpaufzug, das Jodeln, die Alphornbläser und die Schwingerkämpfe hinterliessen bei den ausländischen Gästen einen nachhaltigen Eindruck.[192]

Trotz dieser Werbeoffensive blieb der ökonomische Durchbruch aus. Die Glasflaschen erwiesen sich für den Export der Milch als ungeeignet, da sie während dem Transport sehr oft in Brüche gingen.[193] Aus diesem Grund musste eine neue Verpackung entwickelt werden. 1894 gelang es nach vielen Anstrengungen und dem Einsatz grosser Geldmittel, Milch in Büchsen zu sterilisieren.[194] Damit war aber nur eines von vielen Problemen gelöst: Die Miete für das Verkaufslokal in Paris blieb sehr hoch und mit dem zunehmenden Protektionismus zwischen Frankreich und der Schweiz wurde die Milch zudem mit einem Einfuhrzoll von 5 Franken belastet. Ausgaben und Einnahmen klafften immer stärker zu Ungunsten des Unternehmens auseinander.[195] Trotzdem gab man das Exportprojekt in jener schwierigen Phase nicht auf. Das Protokoll der ausserordentlichen Generalversammlung vom 16. Januar 1895 zeigt, dass man trotz aller Hindernisse die Filiale in Paris nicht aufgeben, sondern vielmehr die Expansion an weiteren Standorten in Südfrankreich, Holland, Belgien und Norddeutschland vorantreiben wollte, da sich der Absatz seit 1893 zwar um 60 Prozent gesteigert hatte, dies aber noch nicht reichte, um schwarze Zahlen zu schreiben.[196] Dank einem günstigen Abkommen mit dem Schokoladeunternehmen Sprüngli bezüglich der Mitbenützung der Lokalitäten auf dem Boulevard Sébastopol konnte die Filiale in Paris zu weit besseren Konditionen geführt werden[197], und in Antwerpen, Bremen, Hamburg, Marseille und London

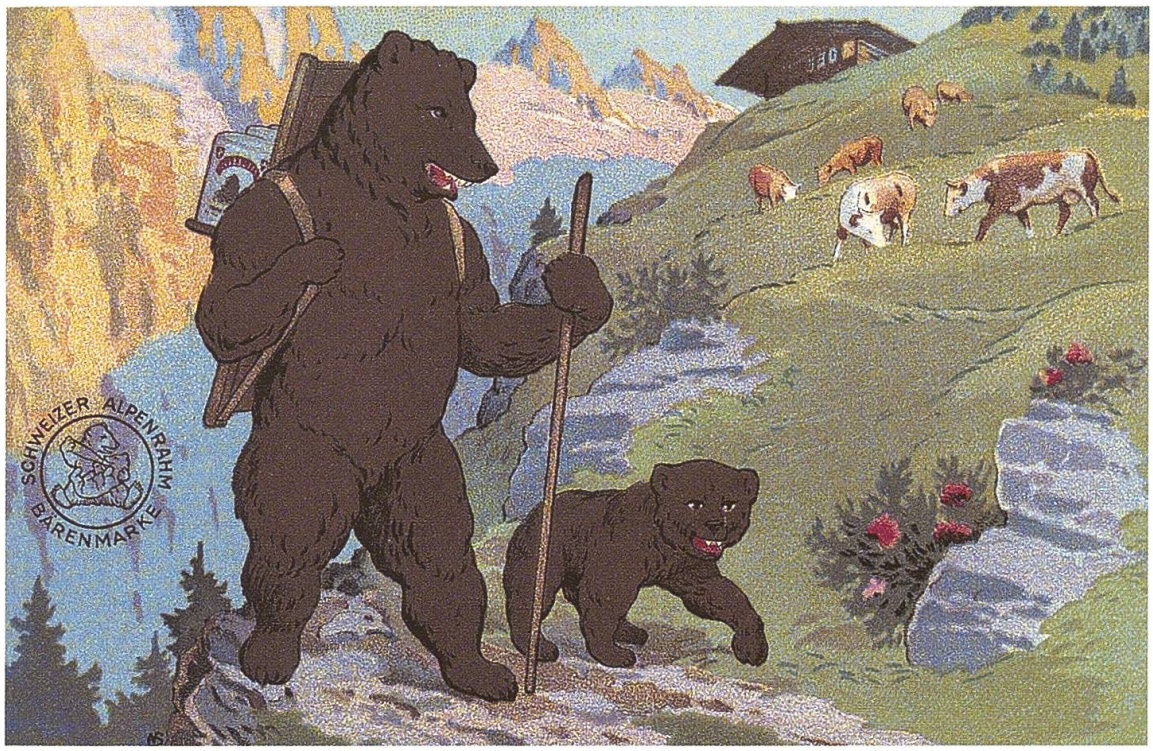


Abb. 23 und 24: Werbemarken der Berneralpen Milchgesellschaft. (Fabrik Nestlé, Konolfingen). In der Alphütte wird der frische Alpenrahm in die «Bärenmarke»-Dosen abgefüllt und danach von den Bergen in die Industriezentren gebracht. Während die Bärenmutter arbeitet, treibt das Bärenkind auf den Werbemarken oft harmlosen Unfug.

wurden neue Generalagenturen gegründet.[198] Die Kundschaft erkannte jedoch den Wert der flüssigen, sterilisierten Milch in Büchsen nicht. Als Kindernahrung wurde die Milch, welche mehr oder weniger als Medikament galt, nur in Krankheitsfällen angewendet. Im alltäglichen Gebrauch fand sie dagegen keine Verwendung: «Wir können mit eurer Ware nicht viel anfangen, die ist zu dünn und zu teuer, schickt uns Kondensmilch» war der Kommentar der Kunden. Aus diesem Grund stieg die Berneralpen Milchgesellschaft entgegen ihrem ursprünglichen Vorhaben im Frühling 1895 ins Kondensmilchgeschäft ein. Weil Anglo-Swiss und Nestlé auf dem Gebiet der gezuckerten Kondensmilch eine starke Stellung innehatten, entwickelte man als neues Produkt die ungezuckerte Kondensmilch, welche zum neuen Hoffnungsträger des Unternehmens wurde. Da die Berneralpen Milchgesellschaft dieses Produkt als Erste auf den Markt brachte, stand sie vorerst ohne Konkurrenz da. Allerdings haftete der ungezuckerten Kondensmilch ein leichter Kochgeschmack an, weshalb sie im Vergleich zur gezuckerten Kondensmilch unbeliebt blieb. Einzig den Engländern schien diese Art von Kondensmilch zu schmecken. Erfolgreicher war dagegen der in Büchsen sterilisierte Rahm, weil der unbehandelte Rahm im Gegensatz zur sterilisierten Version im Sommer nach kurzer Zeit sauer wurde.[199] Der Alpen-Rahm der Berneralpen Milchgesellschaft war vor allem in Hotels, Restaurants und bei Konditoren sehr beliebt. Ein Attest aus einem Karlsruher Café im Jahre 1901 begründet auch, warum: «[...] er ersetzt den frischen Rahm nicht nur vollständig, sondern hat auch den unschätzbaren Vorteil, dass man ihn stets frisch und in beliebiger Quantität zur Stelle hat». Aber auch der sorgsamen Hausfrau wurde dieses Produkt, welches allen Verlegenheitsfällen wie zum Beispiel bei unerwartetem Besuch vorbeugte, ans Herz gelegt.[200] Auch die Sanatorien von Tuberkulosekranken und Schwindsüchtigen zählten zu den bedeutenden Kunden des Alpen-Rahms, welcher ein mikrobenfreies Produkt darstellte und deshalb für ihre Patienten besonders geeignet war.[201]

In Frankreich hatte die Alpen-Milch aus Konolfingen inzwischen die medizinischen Fachleute überzeugt. Im Jahre 1898 kam ein französischer Professor in seinen veröffentlichten Studien zu folgendem Ergebnis: Von den mit sterilisierter Milch aufgezogenen Kleinkindern fielen nur 2,8 Prozent der Säuglingssterblichkeit anhin, während es bei denjenigen ohne sterilisierte Milchnahrung 6,9 Prozent waren. Er folgerte daraus: «Die sterilisierte Milch scheint jedes Jahr dem Tode eine grosse Anzahl Kinder zu entreissen. Man wird sie bald beständig anwenden müssen, wo man am Platze der Muttermilch auf künstliche Ernährung angewiesen ist. [...] Der Gebrauch dieser Milch ist im Stande, die erschreckende Kindersterblichkeit zu vermeiden»[202]. Auch sonst waren Fachkräfte voll des Lobes über die Qualität der sterilisierten Milch, welche an verschiedenen Ausstellungen Ehrendiplome erhielt[203]. Im Jahre 1896 wurde die sterilisierte Alpenmilch an der Landesausstellung in Genf sogar mit der höchsten Auszeichnung versehen.[204]

Doch der ökonomische Erfolg blieb trotz der allseitigen Anerkennung der guten Qualität, trotz den erfolgreichen Werbekampagnen der Bärenmarke und trotz der unermüdlichen Innovationstätigkeit der Berneralpen Milchgesellschaft aus. Die Erfahrung von Ritz, dass die noble Kundschaft nur das Beste wünschte und dafür auch bereit war, einen entsprechenden Preis zu bezahlen, bewahrheitete sich im Falle der sterilisierten Milch nicht. Die Ritz-Idee, von Stalden aus Hotels und das vermögende Bürgertum an der Riviera, in London und Paris mit hochwertiger Milch zu versorgen, war bis zur Jahrhundertwende ein ökonomischer Misserfolg. Um die Liquidität des Unternehmens zu gewährleisten, musste das Aktienkapital zwischen 1892 und 1896 von 400 000 Franken auf 1,1 Millionen Franken angehoben werden.[205] Während die Berneralpen Milchgesellschaft bei den meisten Banken keine Kredite mehr erhielt, glaubte Georges Marcuard[206] als Direktor der Banque Marcuard & Cie. an das Unternehmen und gewährte ihm Kredite ohne jegliche Deckung. Trotzdem wurde im Jahre 1899 eine gründliche finanzielle Sanierung unumgänglich. Der nominale Aktienwert wurde halbiert, damit die ausstehenden Schulden bezahlt werden konnten. Gleichzeitig wurde eine neue Aktienemission im Wert von 300 000 Franken vorgenommen. Damit konnte das Unternehmen wieder auf eine gesunde ökonomische Basis gesetzt werden.[207]

Der grosse Durchbruch um die Jahrhundertwende

Das violette Wunder

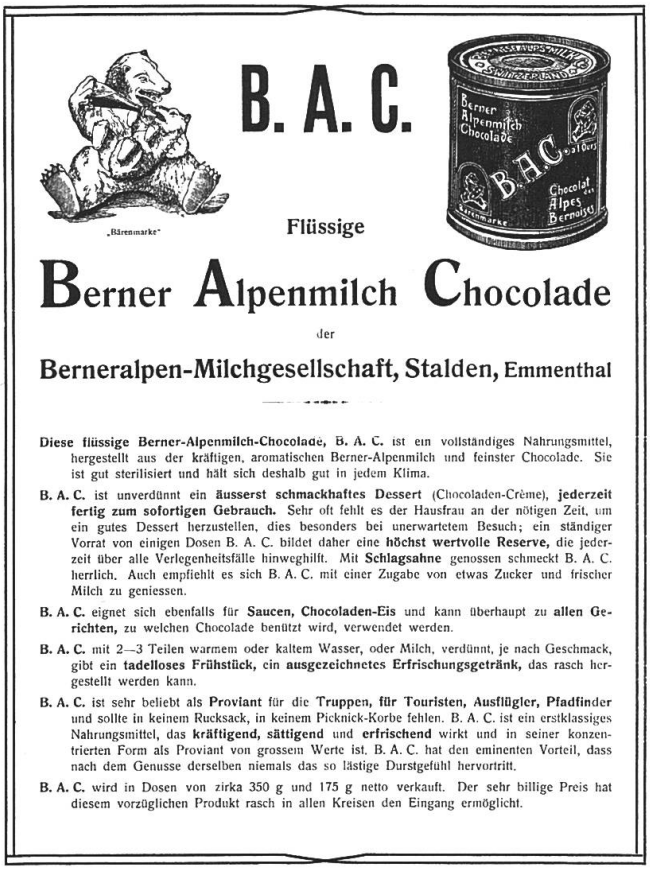
Im Jahre 1898 bot die Berneralpen Milchgesellschaft ihre Kondensmilch der Schokoladefabrik Suchard an[208], welche 1826 von Philipp Suchard in Serrières gegründet worden war und um die Jahrhundertwende das grösste Schokoladeunternehmen der Schweiz darstellte.[209] Suchard hatte seit einiger Zeit vergeblich versucht, mit Milchpulver eine feste Milchschokolade herzustellen. Das Problem lag darin, dass die Herstellung von qualitativ zufriedenstellender Milch in Pulverform bis in die 1890er-Jahre nicht möglich war.[210] Bald merkten die beiden Unternehmen jedoch, dass eine Zusammenarbeit fruchtbar sein könnte: Mit dem Verfahren der Milchsterilisation konnte die Berneralpen Milchgesellschaft ein Milchpulver (lait sec) liefern, welches den Qualitätsanforderungen von Suchard genügte, und umgekehrt stellte Suchard dem Emmentaler Unternehmen die nötige Technik, sogenannte Vakuum-Apparate, für die Produktion des Pulvers zur Verfügung.[211] Am 24. Mai 1901 wurde zwischen Suchard und der Berneralpen Milchgesellschaft ein wegweisender Vertrag unterschrieben: Das in Konolfingen produzierte Milchpulver durfte nur an Suchard und keinem anderen Schokoladeunternehmen geliefert werden und auf der anderen Seite verpflichtete sich Suchard, nur bei der Berneralpen Milchgesellschaft ihre Trockenmilch zu beziehen[212]. Suchard hatte dabei die

Mengen an benötigtem Milchpulver der Berneralpen Milchgesellschaft immer bekannt zu geben, damit Stalden aufgrund ihrer beschränkten Produktionskapazitäten von 70 kg pro Tag die nötigen Massnahmen treffen konnte, um die gewünschte Menge an Milchpulver liefern zu können. Nur im Falle, dass Stalden nicht genügend Milchpulver hätte liefern können, hatte Suchard das Recht, diesen Rohstoff bei einer anderen Firma zu beziehen. Zudem war Suchard ab dem 1. Juni 1901 verpflichtet, mindestens 18 000 kg Milchpulver pro Jahr bei der Berneralpen Milchgesellschaft zum Preise von 2.10 Franken zu beziehen.[213] Durch diese Zusammenarbeit wurde im Jahre 1901 ein weiteres Markenprodukt auf den Markt gebracht: die Milka-Schokolade, welche schon damals in der bis heute bekannten lila-Farbe angeboten wurde. Bereits bei der Lancierung der Milchschokolade im Jahre 1898 war auf der Verpackung des Produktes ein Alpweidemotiv angebracht worden.[214] Der Begriff «Alpenmilch» auf der Milka-Packung leitet sich also vom damaligen Milchpulver-Hersteller, der Berner-Alpenmilch-Gesellschaft, ab. Die Alpenmilch der Milka-Schokolade stammte nicht von Kühen aus den Schweizer Alpen, sondern wurde aus dem Emmental bezogen.

Die Milchpulver-Lieferungen an Suchard für die Milka-Schokolade wurden in jener Zeit zum ökonomischen Rückgrat der Berneralpen Milchgesellschaft, denn im Gegensatz zu sterilisierter Milch oder Kondensmilch war hier ein regelmässiger Absatz vorhanden. Die Milchpulverabteilung wurde zu einem bedeutenden Faktor im Betrieb, vor allem auch, weil hier erstmals ein gewinnbringendes Geschäft gemacht werden konnte. Die Zusammenarbeit mit Suchard bei der Produktion der Milka-Schokolade brachte also die ökonomische Kehrtwende zu positiven Ertragsbilanzen bei der Berneralpen Milchgesellschaft. Die lange Durststrecke der Anfangsjahre war damit überwunden. Die Tatsache, dass der Verwaltungsrat der Berneralpen Milchgesellschaft im Frühjahr 1902 ein Übernahmeangebot der Anglo-Swiss zum Zwecke der Fabrikation von ungezuckerter Kondensmilch ausschlug, mit der Begründung, dass die Zeit der grössten Schwierigkeiten nun vorbei sei, unterstreicht diesen Befund.[215] Ökonomisch betrachtet war die Herstellung der Milka-Schokolade mit Suchard für die Berneralpen Milchgesellschaft ein «violettes Wunder», welches das Unternehmen endlich auf eine sichere wirtschaftliche Grundlage stellte.

Die Verbindung von Alpenmilch mit Schokolade brachte im Jahre 1903 eine weitere Produktinnovation hervor: Die flüssige Berner Alpenmilch Chocolade (B.A.C.), welche später unter dem Namen «Stalden-Crème» in der Schweiz einen hohen Bekanntheitsgrad erlangte.[216]

1904 wurde der Berneralpen Milchgesellschaft von Suchard eine Hatmaker-Walzenmilchpulver-Maschine gratis zur Verfügung gestellt, was eine bedeutende Verbesserung der Milchpulverabteilung in Stalden bedeutete.[217] Im Mai 1906 gründete die Berneralpen Milchgesellschaft unter dem Namen «Allgäuer Alpenmilch AG»[218] in Biessenhofen im Allgäu ihre erste Tochtergesellschaft,



„Bärenmarke"

B. A. C.

Flüssige

Berner Alpenmilch Chocolade

der

Berneralpen-Milchgesellschaft, Stalden, Emmenthal

Diese flüssige Berner-Alpenmilch-Chocolade, B. A. C. ist ein vollständiges Nahrungsmittel, hergestellt aus der kräftigen, aromatischen Berner-Alpenmilch und feinster Chocolade. Sie ist gut sterilisiert und hält sich deshalb gut in jedem Klima.

B. A. C. ist unverdünnt ein **äusserst schmackhaftes Dessert** (Chocoladen-Crème), **jederzeit fertig zum sofortigen Gebrauch.** Sehr oft fehlt es der Hausfrau an der nötigen Zeit, um ein gutes Dessert herzustellen, dies besonders bei unerwartetem Besuch; ein ständiger Vorrat von einigen Dosen B. A. C. bildet daher eine **höchst wertvolle Reserve,** die jederzeit über alle Verlegenheitsfälle hinweghilft. Mit **Schlagsahne** genossen schmeckt B. A. C. herrlich. Auch empfiehlt es sich B. A. C. mit einer Zugabe von etwas Zucker und frischer Milch zu geniessen.

B. A. C. eignet sich ebenfalls für **Saucen, Chocoladen-Eis** und kann überhaupt zu **allen Gerichten,** zu welchen Chocolade benützt wird, verwendet werden.

B. A. C. mit 2—3 Teilen warmem oder kaltem Wasser, oder Milch, verdünnt, je nach Geschmack, gibt ein **tadelloses Frühstück,** ein **ausgezeichnetes Erfrischungsgetränk,** das rasch hergestellt werden kann.

B. A. C. ist sehr beliebt als **Proviant** für die **Truppen, für Touristen, Ausflügler, Pfadfinder** und sollte in keinem Rucksack, in keinem Picknick-Korbe fehlen. B. A. C. ist ein erstklassiges Nahrungsmittel, das **kräftigend, sättigend** und **erfrischend** wirkt und in seiner konzentrierten Form als Proviant von grossem Werte ist. B. A. C. hat den eminenten Vorteil, dass nach dem Genusse derselben niemals das so lästige Durstgefühl hervortritt.

B. A. C. wird in Dosen von zirka 350 g und 175 g netto verkauft. Der sehr billige Preis hat diesem vorzüglichen Produkt rasch in allen Kreisen den Eingang ermöglicht.

Abb. 25: Werbung für die Berner Alpenmilch Chocolade, welche heute als «Stalden-Crème» bekannt ist. (Schweizerisches Wirtschaftsarchiv, Basel).

welche neben den Milchprodukten neu auch Schokolade unter dem Namen «Alpursa» vertrieb.[219] Von Biessenhofen aus, wo das Unternehmen eine eigene Hatmaker-Maschine besass, konnten die Tochterfirmen von Suchard in Bludenz (Vorarlberg) und Lörrach (bei Basel) ideal beliefert werden, da sich das Allgäu geographisch zwischen diesen beiden Orten befand.[220] Das Abkommen mit Suchard aus dem Jahre 1901 hatte eine Vertragsdauer bis ins Jahr 1913.[221] 1912 wurde zwischen den beiden Unternehmen ein neuer Vertrag ausgehandelt: Die bisherige Vertragsbasis wurde beibehalten[222], wobei der Vertrag nun nicht mehr über eine fixe Zeitspanne abgeschlossen wurde, sondern fortwährend um ein Jahr verlängert wurde, sofern einer der beiden Vertragspartner diesen nicht mindestens sechs Monate im Voraus auflöste.[223]

... there's no better milk in the tropics

Zu den Milchpulververkäufen gesellte sich wenig später ein zweiter wichtiger ökonomischer Pfeiler: Ab 1894 waren von der Berneralpen Milchgesellschaft Versuche unternommen worden, ihre sterilisierte Milch nicht nur in Europa, sondern auch in Übersee zu verkaufen. Aufgrund der starken

Konkurrenz blieb der Erfolg anfangs gänzlich aus, die «Bärenmarke» mit ihren hohen Preisen hatte keine Chance.[224] Die Kundschaft war überall an die gezuckerte Kondensmilch gewöhnt und zeigte nur zögerlich Interesse an der ungezuckerten Kondensmilch. Seit der Jahrhundertwende aber führte die Berneralpen Milchgesellschaft in Zusammenarbeit mit der Londoner Firma Joseph Travers & Sons Ltd. die «Bärenmarke»-Produkte, insbesondere die ungezuckerte Kondensmilch, in Südostasien erfolgreich ein. Doch der Durchbruch im Überseegeschäft erfolgte erst zwischen 1906 und 1914, als die Absatzzahlen innerhalb von 8 Jahren explosionsartig von 56 102 Kisten auf 248 710 Kisten anstiegen. Dieser Erfolg kam hauptsächlich dank der starken Nachfrage nach sterilisierter flüssiger Milch in Dosen zustande, deren Verkaufszahlen in dieser Zeitspanne mehr als vervierfacht werden konnten und damit mit einem Anteil von 49 Prozent am Gesamtexport zum wichtigsten Produkt der Berneralpen Milchgesellschaft aufstieg.[225] Die natürliche Büchsenmilch entwickelte sich in jener Zeit zum Tropengetränk par excellence, da sie grosse Sicherheit vor Tropenkrankheiten bot und unmittelbar verfügbar war. Neben Spitälern, welche die Alpenmilch gegen gefährliche Tropenkrankheiten wie Malaria erfolgreich einsetzten, gehörten die in den Kolonien ansässigen Europäer zu den Hauptkunden. Die Milch mit der Bärenmarke wurde in den Tropen zum Garant für gute Gesundheit und deshalb praktisch unerlässlich für die Menschen in den tropischen Regionen. Missionare in Afrika und Asien berichteten, dass für sie die Büchse mit der «Bärenmarke» ein lebensnotwendiges Produkt darstelle.[226] In den Werbeinseraten war denn auch ein Mann mit Tropenhelm abgebildet, welcher eine Büchse mit der «Bärenmarke» in der Hand hielt mit der Bemerkung «Here my dear friend, the best you can take to keep going, more particularly here in the tropics: Bear-Brand natural Swiss milk, a real health drink» oder der Slogan «Look for the Bear-Brand trade-mark on the tin, there's no better milk in the tropics»[227]. Besonders erfolgreich war die Naturmilch in südostasiatischen Ländern wie Holländisch Indien (Indonesien) mit 50 000 Kisten Absatz pro Jahr und den Philippinen (28 000 Kisten pro Jahr). Mit einem Anteil von 64 Prozent am Gesamtexport[228] der Berneralpen Milchgesellschaft übertrafen die Geschäfte in den Tropen bei Weitem den Exportanteil in Europa, welcher 1914 noch 28 Prozent betrug. Die Belieferung der Kolonialländer, insbesondere Südostasiens, wurde damit zum Kerngeschäft des Unternehmens.[229] Die kondensierte ungezuckerte und die sterilisierte Milch nahmen in den Tropen aufgrund ihrer Qualität eine Sonderstellung ein, welche sich auch in einem Sonderpreis äusserte. Der Aufstieg der Bärenmarke zum Marktführer im Bereich der flüssigen Dosenmilch wurde für die Berneralpen Milchgesellschaft zu einem sehr lukrativen Geschäft.[230] Hier konnte sich also die Ritz'sche Unternehmensphilosophie schliesslich durchsetzen, wonach die Kunden bereit sind, für ein Qualitätsprodukt auch den entsprechenden Preis zu bezahlen.

Abb. 26: Die «Bärenmarke»-Milch als unerlässliches Produkt in den Tropen. (Museum Alter Bären, Konolfingen).

Die Berneralpen Milchgesellschaft im Vergleich mit anderen Unternehmen der Milch- und Schokoladeindustrie

Den Unternehmen der Schweizer Milch- und Schokoladeindustrie wie Nestlé, Anglo-Swiss, Wander, Suchard, Cailler, Tobler und der Berneralpen Milchgesellschaft ist gemeinsam, dass ihre Milch- und Schokoladeprodukte ursprünglich als pharmazeutische Heil- und Stärkungsmittel verkauft wurden. Denn selbst die Schokolade diente im 19. Jahrhundert sowohl zu pharmazeutischen Zwecken wie lch war in ihrer Anfangsphase also eher ein Heilmittel als ein Nahrungsmittel. Das Kindermehl von Nestlé, die Kondensmilch von Anglo-Swiss und die sterilisierte Milch der Berneralpen Milchgesellschaft wurden ursprünglich zur Bekämpfung der Kindersterblichkeit entwickelt[232], während die «Ovomaltine» von Wander oder die Schokolade als diätetische Stärkungsmittel zur Abwehr und Vorbeugung verschiedenster Krankheiten dienten.[233]

Abb. 27 und 28: Werbeschriften der Berneralpen Milchgesellschaft und der Firma Wander AG. (Fabrik Nestlé, Konolfingen und Fabrikarchiv Wander, Neuenegg). Die Schweizer Milch- und Schokoladeprodukte wie die «Ovomaltine» oder die «Bärenmarke» wurden ursprünglich als pharmazeutische Stärkungsmittel verkauft.

Traditionsunternehmen der Schokoladeindustrie wie Cailler und Suchard, welche 1819 bzw. 1826 von Konditoren gegründet wurden, existierten bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Allerdings war die Schweizer Schokoladeindustrie in der damaligen Zeit noch sehr schwach ausgebildet.[234] In den 1860er-Jahren wurden mit der Liberalisierung des Weltmarktes innerhalb kurzer Zeit die Firmen Wander (1865), Anglo-Swiss (1866) und Nestlé (1867) gegründet.[235] Sowohl der Apotheker Henri Nestlé als auch der Chemiker Georg Wander waren Mineralwasserverkäufer, bevor sie mit Malzextrakten bzw. mit Milch und Mehl zu experimentieren begannen, und beide waren leidenschaftliche Chemiker und wurden stark von Justus von Liebigs Arbeiten beeinflusst und inspiriert.[236] Die Gründung der Berneralpen Milchgesellschaft im Jahre 1892 erfolgte im Vergleich zu anderen grossen Unternehmungen in der Milch- und Schokoladeindustrie relativ spät. Nur die Firma Tobler (im Jahre 1899) wurde noch später ins Leben gerufen.[237]

Die Gründungsgeschichte der Berneralpen Milchgesellschaft war, verglichen mit dem schweizerischen Umfeld, aussergewöhnlich: Im Gegensatz zu allen anderen Unternehmungen, welche von charismatischen Gründerfiguren wie Henri Nestlé, Philipp Suchard, Dr. Georg und Albert Wander oder Jean Tobler ins Leben gerufen wurden und bei denen der Firmensitz durch den Wohnsitz der Gründer vorgegeben war, fehlte bei der Berneralpen Milchgesellschaft eine solche Figur. Gewiss war Caesar Ritz die charismatische Persönlichkeit, welche die Initiative zur Unternehmensgründung ergriff und mit seinen Ideen den Weg des Unternehmens vorspurte, aber als «König der Hoteliers» fehlte ihm die Zeit, um die Firmenleitung selbst zu übernehmen. Aus diesem Grund überliess er die Weiterentwicklung dieser «Ritz-Idee» einer Gruppe von Berner und Innerschweizer Patriziern. Erfindung (Neuhauss, Gronwald, Oehlmann), Initiative (Ritz) und die Leitung des Unternehmens (Pfyffer von Altishofen, von Wattenwyl, Muheim) wurden also von verschiedenen Personen wahrgenommen. Durch diese Umstände war der Standort des neuen Unternehmens nicht von Anfang an festgelegt, sondern fiel erst in einem Wettbewerbsverfahren der besten Bewerbung in Stalden zu.

Die relativ späte und ungewöhnliche Gründung des Unternehmens führte dazu, dass die Berneralpen Milchgesellschaft im Gegensatz zu allen andern grossen Milch- und Schokoladefirmen nicht als Familienunternehmen ihren Anfang nahm, sondern von Beginn weg eine Aktiengesellschaft darstellte. Eine solche Firmenstruktur war in den 1890er-Jahren notwendig geworden, um in einem zunehmend oligopolistisch organisierten Markt bestehen zu können.[238] Denn als Nachzüger mussten sich die Berneralpen Milchgesellschaft und Chocolat Tobler in einer Branche behaupten, deren Märkte bereits von den «first-movers» besetzt worden waren. Solche «first-movers» wie Anglo-Swiss (1872)[239], Suchard (1879)[240] oder Nestlé (1899) stellten bereits im 19. Jahrhundert erste Fabriken im Ausland auf und verkauften ihre Produkte auf der ganzen Welt. 1882 verfügte Anglo-Swiss bereits über eine Fabrik in

Middletown (Bundesstaat New York) und um 1900 hatte auch Nestlé mit einer Produktionsanlage in Fulton/USA den Sprung über den Atlantik gewagt.[241] Um in diesem Umfeld bestehen zu können, verfolgten sowohl Tobler als auch die Berneralpen Milchgesellschaft eine kapitalintensive Firmenstrategie[242], indem sie den Rückstand durch intensive Werbekampagnen für ihre Qualitätsprodukte wettzumachen versuchten.[243] Die Berneralpen Milchgesellschaft verfolgte dabei eine ähnliche Werbestrategie wie die Anglo-Swiss Condensed Milk Company, welche mit Marken wie «Milkmaid» (Milchmädchen) oder «Wilhelm Tell» bereits in den 1870er-Jahren den Mythos der Alpen als Werbeträger entdeckt hatte.[244] Auch in der Schokoladewerbung begannen ab 1895 die Abbildungen von Alpen und Kühen zu dominieren.[245] Mit der Stilisierung der heilen Alpenwelt folgte die Berneralpen Milchgesellschaft einem allgemeinen Trend der damaligen Milch- und Schokoladeindustrie, wobei die explizite Verwendung des Wortes «Alpen» im Firmennamen einzigartig war.

Zwischen 1880 und 1914 konnte sich die Schweiz in der Milch- und Schokoladeindustrie als markführendes Land etablieren.[246] Die Zeit um die Jahrhundertwende war von einer grossen Anzahl an Produktinnovationen gekennzeichnet: Innerhalb weniger Jahre entstanden im heutigen Espace Mittelland bekannte Schweizer Markenprodukte wie die Milka-Schokolade (im Jahre 1901), die Stalden-Crème (1903), die «Ovomaltine» (1904) und die «Toblerone» (1908).[247] Die enorme Dynamik, welche durch Basisinnovationen wie der Kondensmilch, dem Milchpulver und der Milchschokolade ausgelöst worden war, führte zu starken Unternehmensexpansionen wie zum Beispiel beim Schokoladeunternehmen Cailler, das sich im Jahre 1898 durch die Ansiedlung in Broc innerhalb kurzer Zeit vom handwerklichen Kleinbetrieb zu einem Industriekomplex entwickelte.[248] Zudem waren die Milch- und Schokoladeunternehmen untereinander stark vernetzt: Nicht nur die Berneralpen Milchgesellschaft und Suchard kooperierten miteinander, auch Tobler bezog seine Schokolade lange Zeit bei Cailler, Suchard und Lindt, bevor er selbst mit der Schokoladeproduktion begann[249], und Chocolat Peter pflegte Kontakte mit Nestlé und Anglo-Swiss.[250]

Zwischen 1899 und 1911 zeichnete sich durch diese Dynamik eine erste Konzentrationswelle der Schweizer Milch- und Schokoladeindustrie ab. 1899 fusionierten Lindt und Sprüngli[251], 1904 ging Chocolat Peter/Kohler eine weitgehende Zusammenarbeit mit Nestlé ein, um sich an der Hand eines grossen Partners auf den internationalen Märkten zu entfalten, und 1905 war die Mega-Fusion zwischen Nestlé und Anglo-Swiss perfekt. Die neue Gesellschaft mit dem Namen «Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Company» wurde nun von Vevey, Cham und London aus verwaltet und verfügte über ein gewaltiges Aktienkapital von 40 Millionen Franken.[252] Im gleichen Jahr übernahm Tobler die Turiner Schokoladefabrik Talmone, wodurch sich der Umsatz von Tobler verdoppelte, und 1911 entwickelten sich Peter, Cailler und Kohler mittels Fusion zum grössten Schokoladeunternehmen der Schweiz.[253] Aus diesem

Konzentrationsprozess gingen im Jahre 1914 fünf grosse Unternehmen hervor: Nestlé und die Berneralpen Milchgesellschaft in der Dauermilchindustrie sowie Peter-Cailler-Kohler, Suchard und Tobler im Schokoladegeschäft.[254]

Schon 1914 waren die Grössenunterschiede zwischen Nestlé und der Berneralpen Milchgesellschaft gewaltig.[255] Während Nestlé bei der Schweizer Milchausfuhr nach Europa und Amerika mit Anteilen von 96 bzw. 92 Prozent praktisch eine Monopolstellung inne hatte, lagen die Stärken der Berneralpen Milchgesellschaft in Export sterilisierter Naturmilch nach Afrika und Asien, wo sie mit Schweizer Exportanteilen von einem Viertel bis einem Drittel mit Nestlé mithalten konnte[256]. Besonders stark war Nestlé in England[257] (Im Jahre 1914 lieferte Nestlé 98 Prozent des Schweizer Exports in dieses Land) und den britischen Kolonien Südafrika (87 Prozent) und Indien (97 Prozent) vertreten, während die Bärenmarke vor allem in den französischen Kolonien wie französisch Westafrika (67 Prozent) und Indochina (67 Prozent) sowie den Philippinen (65 Prozent) besonders präsent war. Es scheint, dass die Nestlé & Anglo-Swiss Company ihre Geschäfte hauptsächlich in England und den britischen Kolonien machte und sich die «Bärenmarke» vor allem in den französischen Kolonialländern durchsetzen konnte.[258]

Zusammenfassung

Der Weg zur Gründung und Etablierung der Berneralpen Milchgesellschaft zwischen 1890 und 1914 wurde durch günstige Voraussetzungen in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft des 19. Jahrhunderts geebnet:

Eine erste wichtige Voraussetzung war die Spezialisierung der Berner Voralpengebiete auf die Milchwirtschaft, welche in zwei Schritten vollzogen wurde. Der erste Schritt zur Entstehung einer intensivierten Milchwirtschaft in der Voralpenregion des Kantons Bern wurde in den 1830er-Jahren mit der Agrarmodernisierung vollzogen. Mit dem neuen Landwirtschaftssystem, welches auf dem Anbau von Kunstgras (Klee, Luzerne, Esparsette) und dem Recycling von Abfallprodukten aus der Viehhaltung beruhte, steigerten sich nicht nur die Erträge im Ackerbau, sondern auch die Viehbestände und die Milchmengen. Zur Verarbeitung dieser steigenden Milchquantitäten entstanden entlang der Voralpen Talkäsereien, welche den Käse in grossen Mengen ins Ausland zu exportieren begannen. Der zweite Schritt erfolgte mit der Öffnung der Märkte in den 1850er- und 1860er-Jahren durch die Eisenbahn und eine liberale Handelspolitik. Dadurch wurden die bis anhin geschützten Agrarmärkte der Schweiz mit billigem Getreide aus Russland und den Vereinigten Staaten überschwemmt. Auf diesen Globalisierungsschock reagierte die Schweizer Landwirtschaft mit einer zunehmenden Spezialisierung auf die rentable Vieh- und Milchwirtschaft, während der Getreidebau an Bedeutung verlor. Dies führte zu einem enormen Aufschwung des Käseexports, aber auch

zu einer immer stärkeren Abhängigkeit der Agrarwirtschaft von der Milchbranche.

Weitere wichtige Grundlagen zur Entstehung der Milchindustrie legten die wissenschaftlichen Durchbrüche in der Chemie (Liebig), der Biologie (Pasteur) und der naturwissenschaftlich orientierten Medizin im 19. Jahrhundert, welche entscheidende Anstösse zur Entwicklung neuer Milchverfahren gaben und auch auf der gesellschaftlichen Ebene ihre Abbildung fanden: Man begann auf gesunde Ernährung und Hygiene zu achten und versuchte die Säuglingssterblichkeit mit Hilfe von spezieller Kindernahrung zu bekämpfen. Dabei wurde die Milch als besonders gesundes Nahrungsmittel und als Heilmittel betrachtet. Die ausgeprägte Milchwirtschaft in der Schweiz, deren Alpenmilch als besonders wertvoll betrachtet wurde[259], brachte Unternehmer und Tüftler wie Henri Nestlé oder die Gebrüder Page auf die Idee, diese Milch zu konservieren und zu verkaufen. So entstanden in den 1860er-Jahren mit Nestlé und der Anglo-Swiss bedeutende Milchunternehmen in der Schweiz, welche wiederum andere Tüftler zu neuen Erfindungen wie der Milchschokolade anregten. Dank diesem innovativen Umfeld konnte sich die Schweizer Milch- und Schokoladeindustrie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts an der Weltspitze etablieren. Dank dem liberalen Weltwirtschaftssystem konnte von der Schweiz aus, welche vor den Niederlanden und den Vereinigten Staaten das bedeutendste Milchexportland war, die ganze Welt mit Milchprodukten versorgt werden. Durch diesen starken Wachstumsschub stellte der Kondensmilchexport um 1900 sogar den Käseexport in den Schatten.[260]

Während sich die bedeutenden Unternehmen der Milchindustrie in Vevey und Cham am Rande der Kernzone der Milchwirtschaft entlang der Voralpen ansiedelten, wo die Käseverarbeitung weniger stark war[261], florierte in den Kantonen Bern und Freiburg das Geschäft mit dem Käseexport (Emmentaler- und Greyerzer-Käse). Infolge der weltweiten Wirtschaftskrise («Grosse Depression») und der wachsenden ausländischen Konkurrenz brachen die Milch-, Fleisch- und Käsepreise aber ab 1885 ein. Dies führte zu einer Krise der Landwirtschaft im Kanton Bern. Der Mangel an Milchabnehmern konnte dadurch behoben werden, dass sich zwischen 1890 und 1900 verschiedene Unternehmen aus der milchverarbeitenden Industrie ansiedelten und somit in eine Lücke sprangen: Im Kanton Freiburg siedelten sich Cailler 1898 in Broc und Chocolat Villars 1901 in Freiburg an, während im Kanton Bern 1892 die Berneralpen Milchgesellschaft in Stalden/Konolfingen, Chocolat Tobler 1899 in Bern und Galactina 1901 in Belp gegründet wurden und Nestlé im Jahre 1903 in Neuenegg eine Milchsiederei eröffnete[262]. Anhand dieser Konzentration von Neugründungen ist davon auszugehen, dass sich die Milch- und Schokoladeindustrie im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts aufgrund der Käseexportkrise und der zweiten Industrialisierungswelle in den Kantonen Bern und Freiburg ansiedeln konnte.[263]

Neben diesen günstigen Voraussetzungen wollte es der Zufall, dass Caesar Ritz in London auf ein Verfahren der Milchsterilisation stiess, welches grosse Sicherheit vor den damaligen Geisseln der Zeit wie Typhus, Cholera, Tuberkulose oder der Säuglingssterblichkeit versprach und die Haltbarkeit der Milch wesentlich erhöhte. Da die Milchqualität in den damaligen Grossstädten wie London oder Paris zu wünschen übrig liess und er in Cannes selber die verheerenden Auswirkungen einer Choleraepidemie auf die dortige Hotellerie miterleben musste, war Ritz sofort angetan von diesem Produkt. Er erwarb die Schweizer Patente an diesem Verfahren, was 1892 schliesslich zur Gründung der «Société Laitière des Alpes Bernoises» führte.

Doch entgegen den Erwartungen war die «Ritz-Idee», das Bürgertum in den Grossstädten Europas mit gesunder Alpenmilch zu versorgen, in den Anfangsjahren nicht von Erfolg gekrönt. Die sterilisierte Milch war dem gehobeneren Bürgertum zu teuer oder die Kunden waren bereits an die gezuckerte Kondensmilch der Konkurrenz gewohnt. Um die Jahrhundertwende musste die Hälfte des Aktienkapitals von 1,1 Millionen Franken abgeschrieben werden, um das Unternehmen wieder auf eine solide ökonomische Basis zu führen.

Trotzdem gelang es der Berneralpen Milchgesellschaft kurz darauf, sich als Milchunternehmen zu etablieren. Dabei kamen dem Unternehmen wiederum die spezifischen Verhältnisse im langen 19. Jahrhundert entgegen:

Einerseits konnte die Berneralpen Milchgesellschaft von der damaligen Blütezeit der Schweizer Milch- und Schokoladeindustrie profitieren, indem sie in Zusammenarbeit mit Chocolat Suchard die Milka-Schokolade entwickelte und das Exklusivrecht für die Milchpulverlieferungen an Suchard besass. Und andererseits bot das europazentrierte Weltsystem im Zeitalter des Imperialismus die Gelegenheit, die europäischen Bevölkerungsschichten in den tropischen Kolonialländern in Afrika und Asien mit bakterienfreier Milch zu versorgen, was für die Berneralpen Milchgesellschaft zu einem sehr einträglichen Geschäft wurde.

Die Entstehung und der Aufstieg der Berneralpen Milchgesellschaft im 19. Jahrhundert hing also stark mit der damaligen Blütezeit der Schweizer Milch- und Schokoladeindustrie, den Konsummustern der Industriegesellschaft durch die neuen Erkenntnisse in der Medizin, dem Freihandel und dem Imperialismus, aber auch mit Krisen in der Agrarwirtschaft zusammen.

Abb. 29: «Unglaublich lecker! Das ideale Dessert!». Werbeplakat für «Bear Brand»-Schokoladencrème in den Niederlanden durch die 1938 gegründete Tochtergesellschaft in Nunspeet. (Archives historiques Nestlé, Vevey).