

Zeitschrift: Burgdorfer Jahrbuch
Herausgeber: Verein Burgdorfer Jahrbuch
Band: 88 (2021)

Artikel: Wann und warum der Emmentaler Käse zu einem bedeutenden Exportartikel wurde
Autor: Lüthi, Niklaus J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073629>

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: 17.01.2026

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

Wann und warum der Emmentaler Käse zu einem bedeutenden Exportartikel wurde

(Abhandlung Historisches Seminar Universität Zürich, 2015)

Niklaus J. Lüthi

1. Einleitung

In Burgdorf aufgewachsen, begleitet mich der Emmentaler Käse seit meiner Kindheit. Schon in den 1950er-Jahren durfte ich meinen Onkel – einen Langnauer «Käsebaron», wie die bedeutenden Käsehändler genannt wurden – zum «Käse wägen»¹ in Käsereien des oberen Emmentals begleiten. Später feierten wir als Mittelschüler unsere Partys bei meinen Cousins im grossen Käselagerhaus ihres Vaters direkt beim Bahnhof Langnau. Dann war ich während 20 Jahren nicht mehr im Emmental zu Hause.

Zurück in Burgdorf wohnhaft musste ich in den 1990er-Jahren erleben, wie im Emmental eine Käserei nach der anderen den Betrieb einstellte. Das gleiche Schicksal ereilte reihum die einst bedeutenden Käsehandelshäuser. Umso mehr interessiert mich, wann und warum dieser Käse eine für das Emmental wesentliche volkswirtschaftliche Rolle zu spielen begann und ein bedeutender Exportartikel wurde. Ein Geschäft, das offensichtlich grosse Wertschöpfung und Wohlstand ins Tal brachte, wie den eindrücklichen Gebäuden der Käsehändler noch heute anzusehen ist. Dieser Frage wird in der vorliegenden Arbeit nachgegangen.

Bei meinen Recherchen durfte ich feststellen, dass die ROTH-Stiftung Burgdorf eine sehr umfangreiche Sammlung von Literatur zur Geschichte der Alp-, Milch- und Käsewirtschaft besitzt. Erstaunlich sind dabei die vielen akribisch recherchierten Publikationen ihres Stifters und Käsehändlers Dr. Alfred G. Roth, einem Kunsthistoriker. Ich bin dem Stiftungsratspräsidenten Ernst Roth dankbar, dass er mir diese Schätze zugänglich gemacht hat.

Im Folgenden erörtere ich zuerst, was ein Emmentaler Käse ist. Im anschliessenden Hauptteil meiner Arbeit betrachte ich die aus meiner Sicht für die Beantwortung meiner Frage wesentlichen Elemente: die Bauern, Küher und Alpweiden, die Alp- und Talkäsereien sowie den Käsehandel. Am Schluss beantworte ich in der Zusammenfassung die aufgeworfene Frage.

2. Emmentaler Käse

In diesem Kapitel wird beschrieben, wie sich Käse aus dem Emmental zum Emmentaler Käse entwickelt hat und wie dieser hergestellt wird.

2.1 Definition

«Emmentaler ist ein vollfetter Hartkäse aus Rohmilch, der eine Propionsäuregärung durchlief. Emmentaler Laibe sind rund mit fester, gelbbrauner Rinde. Feuchtgelagerte Emmentaler können eine braune bis schwarze Rinde mit Patina aufweisen.» So definiert dies das Pflichtenheft Emmentaler des Bundesamtes für Landwirtschaft². Emmentaler Käse AOP³ ist ein runder Hartkäse mit 45 % Fett in der Trockenmasse, der aus silofreier Rohmilch hergestellt wird. Die artentypisch kirschen- bis nussgrossen Löcher ergeben sich aus der Fermentierung durch Propionsäurebakterien, welche der Käsemasse bei der Herstellung beigegeben werden. Sein Geschmack ist, wie Flammer/Scheffold⁴ beschreiben, «säuerlich und nussig als junger Käse, aromatisch-würzig mit ausgeprägter Nussnote als gereifter Käse». Für ein Kilogramm Käse werden etwa 12 Liter Milch benötigt⁵. Die in noch etwa 140 Dorfkäsereien⁶ hergestellten Laibe haben eine Höhe von 16 bis 27 cm, einen Durchmesser von 80 bis 100 cm und sind 75 bis 120 kg schwer⁷.

Das war nicht immer so.

2.2 Geschichte

Zwecks Versorgung der ab dem 13. Jahrhundert entstehenden Städte wandelte sich, wie Roth⁸ beschreibt, die bis dahin autarke Hauswirtschaft der Bauern in eine bescheidene Marktwirtschaft. Weil die Stadtbewohner für Butter gut bezahlten, entnahmen die Bauern der Milch vorab Fett und produzierten daraus wertvolle Butter, welche sie gemäss Flammer/Müller⁹

in die Stadt verkauften. Dementsprechend stand für die weitere Verarbeitung nur noch Milch mit einem reduzierten Fettanteil zur Verfügung, sodass vor allem Viertelfettkäse hergestellt wurde. Die Bauern des Emmentals produzierten ab dem 15. Jahrhundert über den Eigenbedarf hinaus auch Ziger und Magerkäse, wie bei Ramseyer¹⁰ und Flammer/Scheffold¹¹ nachzulesen ist. Diesen verkauften sie zusammen mit der Butter vor allem in die Städte Burgdorf und Bern. Auch haben die Bauern in dieser Zeit erste weiche Käse als Pachtzins den Klosterbrüdern übergeben.

Der Name eines Emmentaler Käses taucht gemäss Roth¹² erstmals 1542 auf. Es ist anzunehmen, dass er eine Herkunfts- und nicht eine Sortenbezeichnung meinte.

2.3 Herstellung

Ab der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts kamen zufolge Ramseyer¹³ und Flammer/Scheffold¹⁴ Sennen oder Küher aus dem Greyerzerland zum Käsen ins Emmental. Sie erhitzten die Milch zur Käseherstellung auf 34°C, fügten ihr, um die Molke vom Milcheiweiss Kasein zu trennen, Lab bei und teilten die entstehende Gallerte in reisgrosse Teile. Danach – und das war die Innovation – erhitzten sie die Masse zwecks weiterem Entzug von Wasser unter Rühren noch einmal auf 50 bis 52°C. Dieses «Brennen», das anschliessende Salzbad und tägliches Waschen mit Salzlake entzogen dem Käse Wasser. Den resultierenden Lab-Hartkäse konnte man lange ausreifen und weiter trocknen lassen. Das liess ihn, wie Roth¹⁵ schreibt, hart, länger haltbar und damit transportfähiger werden; eine wesentliche Voraussetzung für den Export.

Emmentaler und Greyerzer Käse waren im 18. Jahrhundert noch sehr ähnlich, sodass beide Käse als «Gruyères» nach Frankreich verkauft wurden, wie Roth¹⁶ festhält. Erst im 19. Jahrhundert, als er hauptsächlich in Tal-käsereien hergestellt wurde, hat Emmentaler Käse seine unverwechselbare Eigenständigkeit erhalten, führen Flammer/Scheffold¹⁷ aus. Seiner heutigen Grösse hat sich der Emmentaler Käse erst ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts angenähert¹⁸.

3. Bauern, Küher und Alpweiden

Dieses Kapitel handelt vom Zusammenwirken zwischen Bauern, Kühern und Eigentümern von Alpweiden.

3.1 Bauern

Wie bei Ramseyer¹⁹ nachzulesen ist, sah die Emmentaler Landsatzung von 1559 vor, dass Bauernhöfe im Erbfall nicht aufgeteilt werden dürfen und dass der jüngste Sohn Alleinerbe wird. Dieser hatte seine Geschwister zum Ertragswert bar auszuzahlen. Das führte einerseits zu Verschuldung junger Bauern und anderseits gemäss Style²⁰ und Roth²¹ zu Bauernsöhnen mit frei verfügbaren Mitteln, aber ohne Grundbesitz. Während die Älteren bis ins 15. Jahrhundert als Söldner ins Ausland gingen, begannen sie im 16. Jahrhundert als Handwerker und Händler oder als Hirten und Sennen zu arbeiten.

3.2 Küher

Mit den bei der Erbteilung erhaltenen Mitteln konnten die älteren Söhne aber auch einen Viehbestand erwerben, sich als Küher selbstständig unternehmerisch engagieren und während den Sommermonaten die sonst nur schwer nutzbaren Alpweiden des Emmentals pachten²².

Im Frühjahr führten die Küher ihre Herden, welche auch zugepachtete Kühe umfassen konnten, auf die Alpweiden, schildert Ramseyer²³. Den ganzen Sommer hindurch stellten sie dort jeden Tag mit der Milch von mindestens 30 Kühen einen 30 bis 40 kg schweren Käse mit einem Durchmesser von etwa 40 cm her; bei mehr Kühen entsprechend mehr. Das ergab eine intensivere Bewirtschaftung der Alpen, denn im Gegensatz zu den angestellten Sennen waren diese Küher selbstständige Unternehmer. Der Erfolg blieb nicht aus: Qualität und Quantität stiegen. Und weil dieser Käse nicht unter den Viehbesitzern verteilt werden musste, entstand eine marktfähige Menge Käse.

Laut Ramseyer²⁴ verbrachten die Küher mit ihren Herden von 40 bis 100 Kühen den Winter in den Ställen der Bauern im Tal. Der Küher benötigte einen oder zwei Heuschober für seine Kühe und kaufte dem Talbauern das Heu ab, das dieser während des Sommers angebaut und eingebracht hatte. So erhielt der Bauer Geld für sein Heu und erst noch viel Dünger für den nächsten Sommer. Die Küher zogen Talhöfe in der Nähe von grösseren Siedlungen vor. So konnten sie den Städten während des Winters – wenn

kein Käse hergestellt wurde – Milch, Rahm, Butter oder auch Magerkäse verkaufen und mit dem Rest der Milch Kälber aufziehen. Überdies beschleunigte die steigende Nachfrage nach Heu im Tal die Umstellung vom Getreide- auf Grasanbau²⁵.

Da der Küher ganzjährig mit seinem Viehbestand beschäftigt war, musste er einen Distributionspartner haben: den Käsehändler, der das Mulchen vermarktete, den Ertrag eines Sommers. So kamen gemäss Ramseyer²⁶ gegen Herbst hin Käsehändler zum «Käse wägen» auf die Alp. Das heisst, sie überprüften durch Entnahme eines Musters die Qualität der einzelnen Käselaibe und wogen und markierten diejenigen, welche sie gekauft hatten. Nach weiterer täglicher Pflege auf der Alp wurden die Käse vom Käsehändler in sein Lagerhaus übernommen und nach weiterer Reifung verkauft.

Viele Küher wurden – wie Style²⁷ ausführt – selber regelrechte Käseunternehmer, die ihre Käse nicht nur selber herstellten, sondern auch zu Hause oder auswärts verkauften.

Nach Ramseyer²⁸ erlebte das Küherwesen im 18. Jahrhundert seine Blütezeit und die Küher gehörten, wie auch Roth²⁹ festhält, «bis Mitte des 19. Jahrhunderts zu den angesehensten Gliedern der bernischen Landwirtschaft» – obschon sie keine eigene Alp und keinen Hof im Tal besaßen.

3.3 Alpweiden

Das Küher-System setzt voraus, dass ein Alpeigentümer bereit ist, dem Küher seine Alp zu verpachten. Alpen gehörten oft Stadtberner Patriziern. Diese kauften den jüngsten Bauernsöhnen, die den Hof geerbt hatten, die Alpen ab. So konnten diese ihre Geschwister auszahlen und schuldenfrei bleiben. Immer mehr Alpen gelangten so ins Eigentum von Städtern. Diese städtischen Eigentümer bewirtschafteten ihre Alpen aber nicht selber. Sie verpachteten sie samt Gebäuden und Gerätschaften für die Käseherstellung an erfahrene Küher. Diese waren Experten in der Herstellung von Käse, was eine wichtige Voraussetzung war, damit sie auch den Pachtzins bezahlen konnten, schreibt Ramseyer³⁰.

4. Alp- und Talkäsereien

Dieses Kapitel schildert, warum die Talkäsereien den Alpkäsereien den Rang abliefen.

4.1 Alpkäsereien

Käse wurde ursprünglich nur auf Alpweiden und deshalb nur im Sommer hergestellt. Man war der Meinung, dass nur dort guter Käse gemacht werden kann.

Die 1759 in Bern gegründete Ökonomische Gesellschaft regte, wie Ramseyer³¹ und Pfister/Messerli³² festhalten, schon bald an, im Kanton Bern die Milch- und Kornwirtschaft zu fördern und so die Flächenproduktivität zu erhöhen. So empfahl sie, die Weidelandwirtschaft aufzugeben, führte die Aussaat von Wiesen ein und empfahl, die Wiesen mit der in Gruben gesammelten Jauche zu düngen.

Der Flurzwang wurde aufgehoben und die Aufteilung des gemeinsam genutzten Weidelands angeregt, erläutert Schüpbach³³. Damit wurde die Landwirtschaft von den Fesseln der alten Dreifelderwirtschaft befreit. Die Bauern waren gemäss Ramseyer³⁴ begeistert. Sie setzten neue Grasarten ein, fütterten ihre Tiere – nicht zuletzt um die Wiesen vor den Hufen zu schützen – im Stall und vergrösserten ihre Herden. Nach Pfister/Messerli³⁵ führte dies zu einer Milchschwemme und ersten Überlegungen, Käse auch im Tal herzustellen.

4.2 Talkäsereien

Aber erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts fanden erste Versuche statt, Käse im Tal herzustellen. Es war der Schlossherr von Kiesen, ein Stadtberner Patrizier, der 1815 in Kiesen im Aaretal die erste Talkäserei baute und der Dorfgemeinschaft übergab. Eine radikale Neuerung. Die kooperative Milchverwertung wurde zu einem Geschäftsmodell, welches über 150 Jahre Bestand haben sollte. Gemäss Ramseyer³⁶ gab es 1840 im Kanton Bern bereits 140 Käsereien. Schon 1860 waren es 400 und 1883 sogar 639. Die meisten Käsereien wurden genossenschaftlich betrieben.

Die Käsehändler waren dem Talkäse gegenüber zuerst skeptisch, wie Ramseyer³⁷ ausführt. Mit der Zeit mussten sie jedoch feststellen, dass auch für ihre Kunden kein Unterschied bemerkbar ist. Der Käseexport gedieh prächtig und die Laibe wurden bis 100 kg schwer.



Der von 1670 bis 1676 als Schultheiss von Burgdorf wirkende Berner Patrizier Samuel Frisching und seine Nachfahren verpachteten ihre Alp Rämismuggen während über 300 Jahren an Emmentaler Küher. Die Giesserei Schnell & Schneckenburger in Oberburg stellte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch Kleinplastiken her, so einen Küher aus Bronze. Eine Aufnahme der unteren Rütchelengasse in Burgdorf von 1898 zeigt das 1683 erbaute, sogenannte «Küherhaus», wohl einst Winterwohnung des Schloss-Kühers; daneben steht das 1899 abgebrochene städtische Waschhaus.



Die Talkäsereien ermöglichten eine ganzjährige Käseproduktion, was zu einer deutlichen Mengenausweitung führte. Dazu kam auch noch der Effizienzgewinn durch das kooperative Modell von Genossenschaftskäsereien. Mit zunehmender Menge wurde der Käse auch als Exportartikel interessanter und die Regierung förderte die Käseherstellung und trachtete danach, Exporthemmnisse zu beseitigen³⁸.

Diese Entwicklung führte gemäss Ramseyer³⁹ dazu, dass die Küher im Winter keinen Platz mehr fanden im Tal und ganzjährig auf der Alp bleiben mussten – oder aber einen Bauernhof im Tal kauften, den die Familie im Sommer betrieb, während sie auf der Alp waren.

Mit dem Aufkommen der Talkäsereien verlagerte sich die Käseproduktion laut den Ausführungen von Sauerländer/Dubler⁴⁰ innert weniger Jahrzehnte vom Alpgebiet ins Tal. In den 1830er Jahren setzte deshalb der rasche Verfall des Küherwesens ein. Die billiger produzierende Talkäserei beraubte die Küher ihrer Existenz. Sie wurden zu Talkäsern, Ackerbauern oder Viehzüchtern im Tal oder auf ganzjährig betriebenen Alphöfen, schreibt Dubler⁴¹.

5. Käsehandel

Dieses Kapitel erläutert und schildert Beispiele, wie der Emmentaler Käse in die Welt hinaus gelangt ist.

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts begann der Staat Bern den Export zu fördern und setzte, wie bei Roth⁴² nachzulesen ist, einen Kommerzienrat ein. Weil sich bis dahin für grosse Lasten nur der Wasserweg eignete, baute Bern, wie Roth⁴³ beschreibt, ab Mitte des 18. Jahrhunderts sein Landstrassensystem von der Grenze zu Genf bis fast nach Zürich aus und stellte den Verkehr auf der Aare und den Oberländer Seen sicher. Über das Gebirge gab es gut ausgebaute Pfade für Saumtiere und Träger.

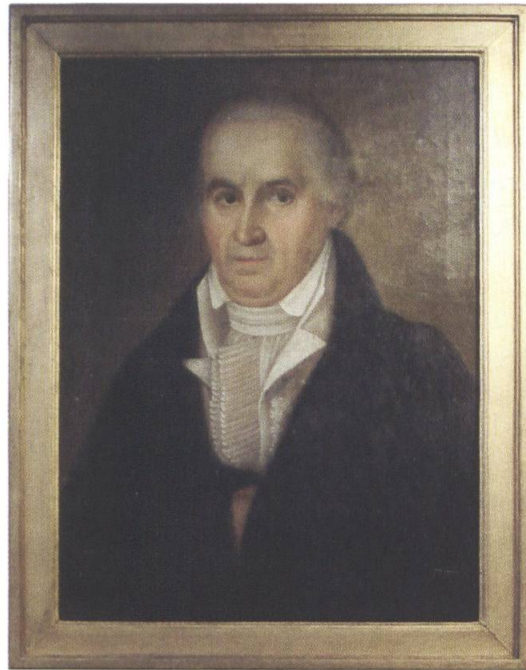
Behördliche Ermutigung zum Export und gut ausgebaute Transportwege sind bloss Voraussetzung. Gleichzeitig müssen aber auch Distributionskanäle offen stehen, welche die zu exportierende Ware vertreiben. Die internationalen Verbindungen der vorbestehenden Handelshäuser waren, wie Roth⁴⁴ schreibt, eine Vorbedingung für die Aufnahme der Käseerzeugung im grossen Massstab.

Emmentalische Leinenhersteller und -händler haben, wie Roth⁴⁵ ausführt, mit allen Produkten Handel getrieben, die über die gleichen Handelswege vertrieben werden konnten. So auch, aber nicht nur, mit Alpkäse. Dies war notwendig, weil Käse nur während den Sommermonaten hergestellt wurde.

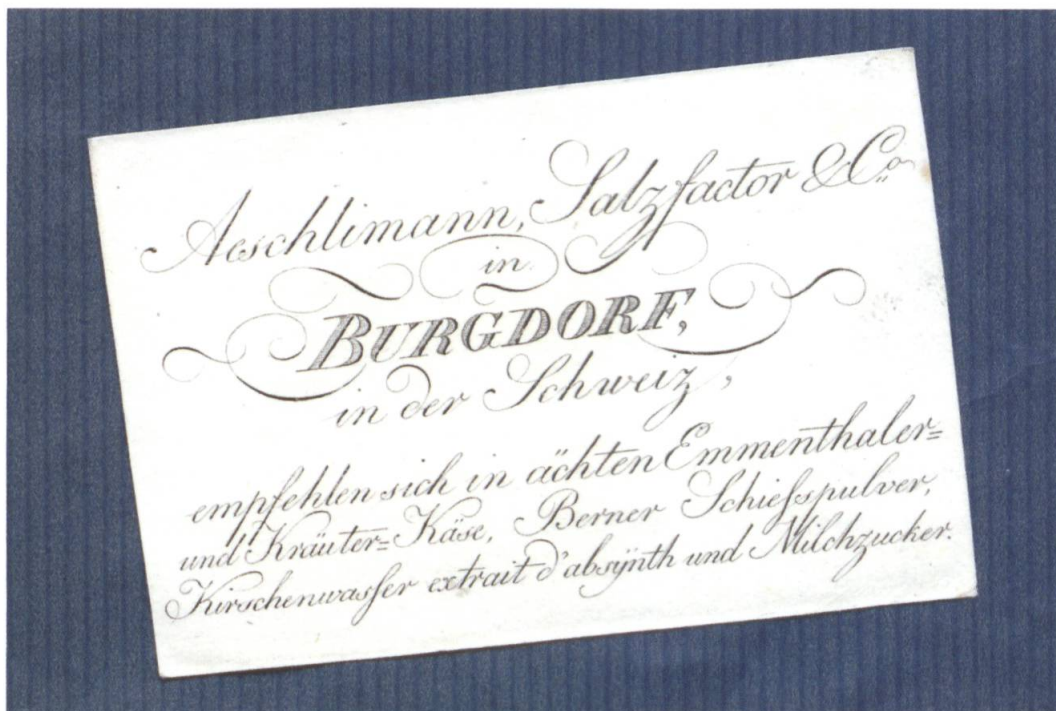
Der Export von Leinenprodukten, Käse, Holz und Pferden brachte Wertschöpfung ins Tal und so war Langnau, wie Dubler⁴⁶ ausführt, im 17. und 18. Jahrhundert für seinen Wohlstand berühmt. Das Emmental war in dieser Zeit der wirtschaftlich am weitesten entwickelte Teil des Kantons Bern. Wie die Gemeinde Langnau⁴⁷ in ihrer Homepage schreibt, liessen die weit gereisten Leinen- und Käsehändler und die mondäne europaweite Kundschaft des Wunderdoktors Micheli Schüpbach Langnau zu einem weltoffenen Dorf werden. Langnau war Ende des 18. Jahrhunderts mit seinen 3700 Einwohnern nach Bern der grösste Ort im Staat. Zwei- bis dreimal so gross wie Burgdorf oder Thun.

Aber auch in Burgdorf – dort, wo das enge Emmental ins weite Mittelland übergeht – gab es gemäss Roth⁴⁸ Käseexporthäuser. Diese haben sich – wie Roth zum Beispiel über die Firma Aeschlimann & Co schreibt – aus Import- und Transithandelshäusern entwickelt. Dank ausgedehnter Reisetätigkeit eines Vertreters hat diese Firma um 1816 neben Emmentaler Käse und baumwollenen und leinenen Stoffen auch Milchzucker, Kirsch, Absinth und Schiesspulver exportiert über Deutschland hinaus bis nach St. Petersburg, Wien, Budapest, Triest oder Verona. Die Kundschaft in Warschau, Riga, St. Petersburg und Moskau wurde zahlreicher und war beliebt, weil sie jeweils grössere Bestellungen von mindestens 20 bis 75 Laiben gleichzeitig aufgab.

«Die Mitte des 19. Jahrhunderts war gekennzeichnet durch den Sieg der Radikal-Liberalen in Frankreich wie in der Schweiz und durch den Abbau von Fürst Metternichs konservativem System in den Staaten des Deutschen Reichs. 1860 endlich kamen auch England und Frankreich im sogenannten Cobden-Vertrag zum Freihandel mit dem Grundsatz keiner Meistbegünstigung anderer Staaten. Nun gelang es dem jungen eidgenössischen Bundesstaat, Freihandelsverträge abzuschliessen, nämlich mit Belgien, Holland, Italien, Österreich, Spanien und 1864 endlich mit Frankreich (...). Mit dem deutschen Zollverein bestand schon lange ein wohlwollendes



Zunfttäfelchen von Johann Rudolf Aeschlimann (1758–1847), der aus der Familie seiner Mutter, einer geborenen Dübelt, in Burgdorf das Monopol für den Handel mit Salz übernehmen konnte. An der Schmiedengasse 9 betrieb er ein erfolgreiches internationales Handelsgeschäft. Das von Franz Anton Leu geschaffene Porträt des Salzfaktors J. R. Aeschlimann-Wagner und die Visitenkarte der Burgdorfer Handelsunternehmung stammen aus dem ersten Viertel des 19. Jahrhunderts.



Verhältnis und mit den USA seit 1850 ein Freundschafts- und Handelsvertrag. Das war nun die goldene Zeit des schweizerischen Käseexportes und von daher stammen die grossen Mittel.»⁴⁹

Zwischen 1840 und 1870 erlebte das Emmental ein richtiges Käsefieber und der Emmentaler Käse wurde zu einem weltweit bekannten Produkt.

Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde gemäss den Ausführungen von Roth⁵⁰ das Eisenbahnnetz immer mehr zu einem bedeutenden wirtschaftlichen Standortfaktor. So begünstigte insbesondere ab 1858 die Schweizerische Centralbahn die Ansiedlung von Käsehandelsfirmen in Herzogenbuchsee und Langenthal, während die Emmentalbahn von Burgdorf ausgehend 1881 Langnau und Sumiswald erschloss.

Im Zusammenhang mit der Verbesserung der Transportbedingungen durch die Eisenbahn nahm die Grösse des Emmentalers zu.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts übernahmen, wie bei Roth⁵¹ nachzulesen ist, spezialisierte Käseexporthäuser eine wichtige Rolle. Sie bauten zumeist an den Bahnhöfen der entstehenden Bahnlinien grosse unterirdische Lagerkeller, pflegten dort die eingelagerten Käse und verpackten sie schlussendlich reisefertig.

6. Zusammenfassung

Die Beantwortung der Frage, wann und warum der Emmentaler Käse zum bedeutenden Exportartikel wurde, fällt vielschichtig aus: Vorab gilt zu bedenken, dass seit Langem Käse irgendwelcher Art aus dem Emmental ausgeführt wurde. Zum bedeutenden Exportartikel – einem Artikel, der volkswirtschaftlich wesentlich ist – wurde der Emmentaler Käse jedoch erst gegen Mitte des 19. Jahrhunderts.

Erste Voraussetzung dafür war, dass es im Tal eine sehr lange Tradition der Käseherstellung gab, welche – nicht zuletzt dank dem Einfluss aus dem Greyerzerland und den qualifizierten Kühern – schlussendlich zum unverwechselbaren Emmentaler Käse führte. Als zweite Voraussetzung kam dazu, dass es seit dem frühen 19. Jahrhundert Talkäsereien gab, welche

ganzjährig genügend viele solcher Käse herstellen konnten. Dritte Voraussetzung war, dass genügend Märkte vorhanden und zugänglich waren, um den Käse zu übernehmen. Da kam dem Emmentaler Käse die liberale Gesinnung sehr entgegen, welche in Europa Mitte des 19. Jahrhunderts überhandnahm. Und schlussendlich musste als vierte Voraussetzung eine zuverlässige internationale Distribution vorhanden sein, die den Käse von den Käsereien zu den Kunden brachte – und das zu guten Preisen.

Vom ersten Senn, der im 16. Jahrhundert aus dem Greyerzerland ins Emmental kam und auf einer Alp einen neuartigen Käse herstellte, bis zum «Käsefieber», wie die goldene Zeit des Käseexportes Mitte des 19. Jahrhunderts auch genannt wird, liegt eine Entwicklung von 300 Jahren. Diese hat im Emmental noch heute sichtbare Spuren hinterlassen.

Zum Thema meiner Arbeit gibt es überraschend viel Literatur, auch solche neueren Datums. Trotzdem haben sich mir als gebürtigem Emmentaler viele neue Einsichten in die Wirtschafts-, aber auch Sozialgeschichte meiner Heimat eröffnet. Allein schon nur herauszufinden, was eigentlich ein Emmentaler Käse ist, brachte mir neue Erkenntnisse. Und nicht zuletzt habe ich jetzt mehr Verständnis gewonnen für den noch heute spürbaren Stolz der Langnauer auf die Geschichte und Bedeutung ihres Dorfes als emmentalische und sogar bernische Wirtschaftsmetropole im 18. und 19. Jahrhundert.

Die Recherchen zum Thema haben viele andere Themenkreise angeschnitten, die zu erforschen auch sehr interessant wären. So zum Beispiel die Ernährungsgewohnheiten oder die Einkommens- und Vermögensverhältnisse im Stadt/Land-Vergleich. Aber auch die Frage, wie sich der Emmentaler Käse im 20. Jahrhundert – trotz Rückschlägen wie zum Beispiel als Folge des Wiener Börsenkraches von 1873 – lange als meistexportierter Käse halten konnte und warum verpasst wurde, seinen Namen als Marke oder mindestens Ursprungsbezeichnung zu schützen. Oder: wie es dazu kam, dass der Emmentaler Käse weltweit – und leider nicht nur in der Schweiz – zu einem der meistproduzierten Käse wurde. Und schlussendlich wäre auch ein Ausblick auf die weitere Entwicklung des Emmentaler Käses als Exportartikel interessant.

Anhang

Verweise

- ¹ Vgl. hierzu die Ausführungen in Kapitel 3.2
- ² Bundesamt, Artikel 3
- ³ Cheese Marketing, Emmentaler AOP
- ⁴ Flammer/Scheffold, Schweizer Käse, Seite 142
- ⁵ Ebd., Seite 142
- ⁶ Cheese Marketing, Käsereiliste
- ⁷ Ebd., Emmentaler AOP
- ⁸ Roth, 1848–1948, Seite 10
- ⁹ Flammer/Müller, Kulinarisches Erbe, Seite 82
- ¹⁰ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 28
- ¹¹ Flammer/Scheffold, Schweizer Käse, Seite 136
- ¹² Roth, 1848–1948, Seite 11
- ¹³ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 28
- ¹⁴ Flammer/Scheffold, Schweizer Käse, Seite 136
- ¹⁵ Roth, 1848–1948, Seite 10
- ¹⁶ Roth, Anfänge, Seite 9
- ¹⁷ Flammer/Scheffold, Schweizer Käse, Seite 138
- ¹⁸ Roth, Anfänge, Seite 9
- ¹⁹ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 28
- ²⁰ Style, Swiss culture, Seite 13
- ²¹ Roth, VSKE, Seite 8
- ²² Roth, Anfänge, Seite 13
- ²³ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 28
- ²⁴ Ebd., Seite 30
- ²⁵ Vgl. hierzu die Ausführungen in Kapitel 4
- ²⁶ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 28
- ²⁷ Style, Swiss culture, Seite 13
- ²⁸ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 30
- ²⁹ Roth, VSKE, Seite 9
- ³⁰ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 30
- ³¹ Ebd., Seite 30
- ³² Pfister/Messerli, Wirtschaft, Seite 8
- ³³ Schüpbach, Käsehandelshaus Sommer, Seite 128
- ³⁴ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 30
- ³⁵ Pfister/Messerli, Landwirtschaft, Industrie und Dienstleistungen, Kapitel 5.2.1
- ³⁶ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 30
- ³⁷ Ebd., Seite 30
- ³⁸ Roth, Anfänge, Seite 18
- ³⁹ Ramseyer, Emmental Cheese, Seite 30
- ⁴⁰ Sauerländer/Dubler, Käse, Seite 4

- ⁴¹ Dubler, Küherwesen, Seite 1
⁴² Roth, Emmentaler Käse, Seite 16
⁴³ Roth, Anfänge, Seiten 16 und 14
⁴⁴ Roth, Emmentaler Käse, Seite 13
⁴⁵ Ebd., Seite 13
⁴⁶ Dubler, Emmental, Seite 1
⁴⁷ Langnau, Geschichte
⁴⁸ Roth, Schweizer Käse, Seiten 101 und 102
⁴⁹ Roth, Anfänge, Seite 26
⁵⁰ Ebd., Seite 27
⁵¹ Roth, Emmentaler Käse, Seite 16

Quellenverzeichnis

Bundesamt für Landwirtschaft BLW: Pflichtenheft Emmentaler vom 26. Juli 2002, <http://www.blw.admin.ch> (Stand 26.09.2015)

Dubler, Anne-Marie: Emmental / Siedlungs- und Wirtschaftsgeschichte, in Historisches Lexikon der Schweiz mobile, <http://mobile.hls-dhs-dss.ch/m.php?lg=d&article=D8495.php> (Stand 01.07.2015)

Dubler, Anne-Marie: Küherwesen, in Historisches Lexikon der Schweiz mobile, <<http://mobile.hls-dhs-dss.ch/textes/D13867.php>> (Stand 23.09.2015)

Flammer Dominik und Scheffold Fabian: Schweizer Käse, Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreationen, Baden und München, 2009

Flammer Dominik und Müller Sylvan: Das kulinarische Erbe der Alpen, Baden und München 2013 (2. Auflage)

Gemeinde Langnau: Homepage <<http://www.langnau-ie.ch/geschichte>> (Stand 24.09.2015)

Pfister Christian und Messerli Paul: Landwirtschaft, Industrie und Dienstleistungen, in Historisches Lexikon der Schweiz mobile, <<http://mobile.hls-dhs-dss.ch/m.php?article=D7383.php>> (Stand 01.07.2015)

Ramseyer Rudolf J.: Emmental Cheese, in «swissair Gazette» 6/1983

Roth Alfred G.: G. Roth & Co. AG Burgdorf 1848–1948, Burgdorf 1948

Roth Alfred G.: Aus der Geschichte des Emmentaler Käses, Burgdorf 1966

Roth Alfred G.: Aus der Geschichte des Schweizer Käses, Burgdorf 1970

Roth Alfred G.: Streiflichter zu 75 Jahren VSKE, Burgdorf 1972

Roth, Alfred G.: Die Anfänge des Schweizer-Käse-Exportes, Bern 1982

Sauerländer Dominik und Dubler, Anne-Marie: Käse, in Historisches Lexikon der Schweiz mobile, <<http://mobile.hls-dhs-dss.ch/m.php?lg=d&article=D13951php>> (Stand 01.07.2015)

Schüpbach Christian: Das Käsehandelshaus Sommer in Langenthal, in Jahrbuch des Oberaargaus, Bd 7, 1964

Style, Sue: slices of Swiss culture, Basel, 2011

Switzerland Cheese Marketing AG: Emmentaler AOP, <http://www.emmentaler.ch/fileadmin/kaesereiliste2014_A4_d_web_okt_2014> (Stand 23.09.2015)>

Switzerland Cheese Marketing AG: Schweizerkäse, <<http://www.schweizerkaese.ch/>> / Käsesortiment / Emmentaler AOP (Stand 24.09.2015)

Zu den Abbildungen

Da die Jahrbuchredaktorin auch Sammlungsverantwortliche des Rittersaalvereins ist, konnte der Jahrbuchherausgeber für die Illustration des vorliegenden Berichts zum Thema «Küherwesen» und «Handelsfirma Aeschlimann» Objekte aus der umfangreichen historischen Sammlung des Rittersaalvereins (RS) verwenden.

Abb. 1

Porträt des Berner Patriziers Joh. Samuel Frischung-Wyss (1638–1721), Ölgemälde von Joseph Werner, 1695. Frischung erbte 1675 die ertragreiche Alp Rämischgummen und integrierte sie später in seine Herrschaft Rümli (siehe Burgdorfer Jahrbuch 1986). Der Rittersaalverein konnte das Porträt 1981 aus dem Nachlass von Mme de Meuron-von Tschärner – einer Nachfahrin von Frischung – aus Schloss Rümli erwerben (RS-44.44).

Abb. 2

1842 gründeten der Burgdorfer Stadtschreiber Joh. Ludwig Schnell und der deutsche Kaufmann Max Schneckenburger in Oberburg eine Eisen- und Bronze-giesserei. Neben grösseren Bauteilen wie Eisengeländer usw. stellte die Giesserei auch kleine Dinge her, so den bronzenen Küher, der auf einer Alpwiese sitzt und am Rücken ein abnehmbares Räf mit einem angeschnürten Käse und auf dem Kopfbrett eine Rahmgebse trägt. Die 3,6 kg wiegende Figur ist 21,5 cm hoch, 27,5 cm breit und 16 cm tief (RS-5.188).

Abb. 3

Ausserhalb des Rütchelentores standen früher drei Gebäude mit öffentlichen Funktionen: das städtische Zimmerleutenwerkhaus, ein städtisches Waschhaus (hier mit Profilen für einen Nachfolgebau) und ein gemauertes spätgotisches Stöckli mit Rieggiebel, das als Küherhaus des Schlosses erwähnt wurde. Im späten 18. Jahrhundert gehörte dieses Haus allerdings der Stadt, die dessen Erdgeschoss als Hafnerwerkstatt vermietete. Foto Heiniger, 1898 (RS-11.176).

Abb. 4

Zunfttäfeln, 1782. Wie in andern Städten waren in Burgdorf die Handwerker und Berufsleute einst in Zünften organisiert. Sassen gleichzeitig mehrere Vertreter desselben Namens in einer Zunft, so mussten sie zur besseren Identifikation verschiedene Wappenvarianten benutzen. Salzfaktor Aeschlimann verwendete später wieder das übliche redende Aeschlimann-Wappen (Mann mit einem Fisch in der Hand = Aesche), zum Beispiel auf gestempelten Kornsäcken seiner Handelsfirma (RS, ohne Inventarnummer).

Abb. 5

Johannes Dübelt betrieb den Salzhandel in seinem nach dem Burgdorfer Oberstadtbrand 1706 wieder aufgebauten Haus an der Schmiedengasse 9, neben dem «Bären». Später leitete Sohn Johann Jakob Dübelt die Salzfaktorei und schliesslich der 1758 geborene Enkel Johann Rudolf Aeschlimann. Seine Mutter, Maria Catharina geborene Dübelt, hatte den wohlhabenden Gerber Samuel Aeschlimann geheiratet. Das Porträt zeigt den mit einer Bernerin verheirateten Salzfaktor Aeschlimann-Wagner in reiferen Jahren (RS-11.187).

Abb. 6

Salzfaktor Aeschlimann beschäftigte in seinem Handelsunternehmen an der Schmiedengasse 9 verschiedene Angestellte und bildete Kaufleute aus. Von 1824 bis 1828 wirkte ein gewisser Johann August Sutter als Handelscommis bei Aeschlimann. Er sollte später als «General Sutter» im fernen Kalifornien berühmt werden. Der Glarner Gabriel Schiesser machte 1826 bis 1829 im Burgdorfer Handelshaus eine Lehre und führte das Geschäft schliesslich nach 1849 als eigene Spezereihandlung weiter. Die Objekte zu Salzfaktor Aeschlimann gelangten 1945 aus der Erbschaft Schiesser in die Sammlungen des Rittersaalvereins. Kupferklischee für Visitenkartendruck (RS-13.1036).

Trudi Aeschlimann-Müller, 2020