

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1957)
Heft: 27

Artikel: Die Schweiz als Käseland und der Käseexport
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651037>

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

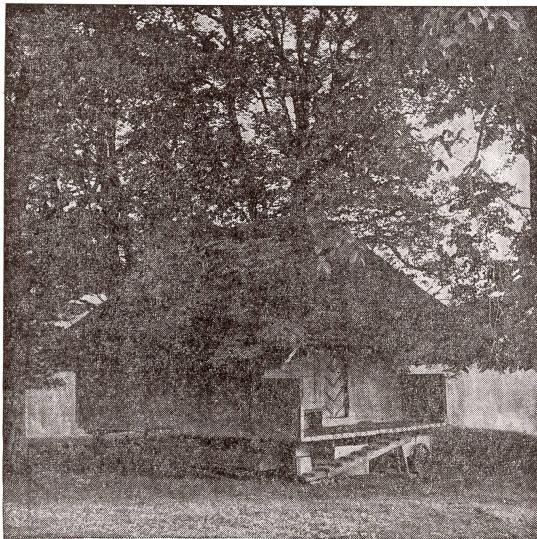
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 08.01.2026

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



Käsespeicherli auf dem Schallenberg

Den eigentlichen Aufschwung der Käseproduktion erlebte die Schweiz vor ungefähr 200 Jahren, als immer mehr Käse auf den Alpen hergestellt und durch Händler in ferne Länder verkauft wurde. Noch heute erzählen Zeugen aus dieser blühenden «Alpkäseepoche» von der Bedeutung des ersten, in größerem Maße aus der Schweiz exportierten Produktes. Im Schatten von gewaltigen alten Lindenbäumen beherbergte ein hübsches Speicherlein die Käse, die im Herbst von der Alp ins Tal geführt wurden. (Abbildung aus Bern. Heimatbücher, Band 57/58.)

Die Schweiz als Käseland und der Käseexport

Wir haben Sie bereits in zwei Artikeln darüber unterhalten, wie die Schweiz zum Käseland und wie sie schließlich zum Fondueland wurde.

Können Sie aber im kommenden Sommer so bestimmt antworten, wie die Schweiz zum Käseexportland wurde, wenn Sie mit einem der zahlreichen Touristen ins Gespräch kommen und er Ihnen ganz im Vertrauen verrät, er wisse wirklich fast alles über die Schweiz, er habe eine Ländermusik gehört, wisse, daß wir Käse exportieren und in Bern ein Bärengraben vorkommen? Wahrscheinlich werden Sie dann ein wenig die Stirne runzeln und denken, dies stimme ja schon, aber in Gedanken werden Ihnen unsere Industrien, die Hotellerie und Verkehrsinfrastruktur vor Augen stehen. Sie werden sich fragen, weshalb am Ausland die Auffassung vorherrscht, die Schweizer seien größtenteils Alphornbläser, Hirten oder Käsehändler.

Nun, wir wollen Ihnen mit diesen Zeilen einen kurzen Überblick davon geben, wie sich dieser Ruf gebildet hat und welche Bedeutung heute unser Käseexport noch genießt.

Schweizer Käse auf einem Segelschiff

So fing unser Käseexport an: Lange bevor es Eisenbahnen und Dampfschiffe gab, wußten bereits Herrschaften in den ferneren Ländern die ausgezeichneten Produkte der Alpenmilch zu schätzen. Vor gut 200 Jahren begannen nämlich in der Schweiz Händler, Käse auf den Alpen zusammenzukaufen und führten damit in ferne Länder. Die Käse waren kleiner, das Risiko dafür um so größer. Denn damals gab es keine Asphaltstraßen, auf holperigen Wegen rollten Fuhrwerke, ihre Last in Stroh und Holzkübel sorgsam eingepackt. Doch die erstaunliche Feinheit des Geschmacks, welcher in den Absatzländern unbekannt war, sicherte diesen Pionieren des Exporthandels den Erfolg.

Immer mehr begannen unsere Bauern diesen Absatz zu schätzen und fingen an, ihre Wirtschaft für die Milchproduktion einzurichten, die dann zu Käse verarbeitet wurde. Die kleinen Händler, die anfänglich gleichzeitig noch mit Tuch oder Speze-

reien gehandelt hatten, wandten sich mehr und mehr ausschließlich dem Käseverkauf zu.

Wenn wir heute die Hauptverbächer von alt eingessenen Handelsfirmen aufstöbern, die vor über 100 Jahren geführt worden sind, so staunen wir, in welch entfernte Gebiete des Erde Schweizer Käse verschifft wurde. Das Inventar einer Handelsfirma von 1855 verzeichnet Käsealäne in großer Zahl in St. Petersburg, in Moskau, Odessa, Konstantinopel und Venedig. Noch mehr aber staunen wir, wenn wir hören, daß diese Firmen Warenlager in Neuyork, San Franzisko, Montevideo, Lima und sogar in Hongkong hatten! In Gedanken sehen wir die stolzen Drei- und Viermaster, die über den Ozean segelten, bei schönem Wetter nach der Brise ausschauend, im Sturmwind die Segel einholend, deren hölzerne Leiber die goldgelben Käse aus dem fernen Alpenland bargen.

Der Export war damals noch völlig in den Kinderschuhen. Leinenhandel, Seidentuchlein und Spitzen aus schweizerischen Webereien und Heimarbeitwerken waren wohl die einzigen Produkte, die ebenfalls internationale Ruf genossen. Sonst hatte unser Land vorwiegend eine bäuerliche Bevölkerung, die Industrialisierung stand ihm noch — wie den übrigen europäischen Gebieten — bevor.

So erstaunlich für uns heute die Betrachtung einer Weltkarre mit den Handelsniederlassungen für Käse aus dem Beginn des vorigen Jahrhunderts anmutet, wenn all die Transport- und Verkehrsschwierigkeiten, die schlechten Post- und Zahlungsverbindungen berücksichtigt werden, so erstaunlich mußte diese Fracht auch in den Abnehmerländern wirken.

Diese Pionierleistung des internationalen Handels, welche die damaligen Käseexporteure vollbracht haben, hat uns denn auch den Ruf als Käseland eingebracht.

Umgekehrt zur gleichen Zeit wurde die Schweiz auch als Reiseland bekannt. Schilderungen von den herrlichen Berglandschaften, dem für die Fremdlinge unbekannten und erstaunlichen Leben der Sennen und Hirten, verbreiteten sich in Büchern und Reisebeschreibungen. All die vielen Ausländer,

denen es nicht vergönnt war, selbst große Reisen unternehmen zu können, wußten um das Land, welches in ferne Weltgegenden Käse verschickte, und glaubten, es sei eine Selbstverständlichkeit, daß sie von einem Hirten- und Kühervolk stammten. An diesem Urteil vermochten auch die mit den Eisenbahnen und der großen Industrialisierung bei uns eintretenden Änderungen nichts viel zu rütteln.

Die Schweiz ist und bleibt für viele das Käseland, und wir dürfen uns an diesem Rufe freuen, weil er mit einer Pionierleistung des internationalen Gütertauschs verdient wurde.

Ein Emmentaler, der nicht Berndeutsch kann

Das wäre allerdings eine seltsame Erscheinung, ein Emmentaler, der nicht Berndeutsch kann, hängt doch gerade dieser Menschenschlag besonders stark an seinem heimatischen Brauchtum und der Tradition.

Doch etwas anderes ist es mit dem Produkt, denn unser berühmtester Exportkäse hat den Namen des Emmentals angenommen, weil zuerst auf den Alpen dieses für die Vieh- und Milchwirtschaft besonders prädestinierten Gebietes, die schweren, großen Laibe mit der schönen Lochung und dem feinen Nukkergeschmack hergestellt wurden.

Heute wird der Emmentalerkäse längst nicht mehr bloß in seinen Stammalänen hergestellt, sondern auch im angrenzenden Aargau und Luzernbiet, in weiten Gebieten der Ostschweiz, die zusammen gleich viel wie der Kanton Bern abliefern. Der Emmentaler ist zugleich der schwerste Käse und auch der am häufigsten hergestellte. Jährlich fabriziert die Schweiz über 6000 Eisenbahnwagen (zu 10 Tonnen) Käse, davon sind 3200 Wagen Emmentaler. Natürlich essen wir nicht allein allein, sondern ungefähr die Hälfte davon wird nach aller Herren Ländern exportiert. So berühmt ist dieser Emmentaler im Ausland geworden, daß man ihm in den fremden Ländern kurzerhand den Namen «Swiss» gegeben hat, ob nun aus der Schweiz, oder aus Finnland, aus Deutschland, Österreich oder gar Amerika stamme.

Sie sind vielleicht erstaunt, daß heute der grösste Teil des unter dem Namen «Swiss Cheese» auf der Welt gehandelten Emmentalers nicht in der Schweiz, sondern anderwärts fabriziert wird.

Andere Länder haben eben dieses typische Schweizer Exportprodukt kennen und schätzen gelernt und machen es uns heute nach. Freilich, wenn es auch gute Nachahmungen gibt, ganz so fein wie unser Aroma, ganz so schön wie unsere Lochung und ganz so herrlich fein im Teig wie unsere goldgelben Laibe, mit dem roten, strahlenden Aufturm «Switzerland» sind die Konkurrenzprodukte nicht.

Wenn deshalb jemand einen ganz besonderen Leckerbissen kaufen will, verlangt er in Amerika einen «Switzerland Swiss». Er läßt sich dies auch etwas kosten, doch auf manchen Absatzmärkten muß man für ihn das Anderthalbfach bis fast das Doppelte des Preises von fremdländischer Konkurrenzware auslegen.

Sie werden leicht verstehen, daß unsere ausländischen Kunden solche Preise nur bezahlen, weil wir uns besonders gut auf ihre Wünsche eingerichtet haben. Die Ansprüche von Land zu Land sind nämlich sehr verschieden, und derjenige wäre falsch beraten, der glaubte, man könnte Emmentaler so verkaufen, wie man etwa mit Zucker oder Mehl handelt.

Der Italiener zum Beispiel will besonders hohe (d. h. dicke) Laibe mit sehr gutem Teig und Geschmack, der Amerikaner solche mit ausgesprochen schönen und großen Löchern, während der Franzose eher die mittelgroße Lochung und weniger hohe Laibe bevorzugt. Der Deutsche liebt sehr gut gelagerte, schon etwas ältere Käse, im Inland dagegen sind wir ganz allgemein nicht übertrieben grosse Löcher und nicht allzu hohe Käse vor.

Wenn man bisweilen die Klage hört, alle schönen Käse würden exportiert, ist das nicht richtig. Unter all den vielen tausend Laiben, die alljährlich in der Schweiz hergestellt werden, liest man alle für die verschiedenen Absatzgebiete besonders bevorzugten Qualitäten entsprechend den Kundenwünschen aus. Vielfach würden uns die ausgesprochenen Exportqualitäten gar nicht besonders zusagen. Vor allem aber darf man darauf hinweisen, daß der Unterschied nicht im Geschmack oder Aroma, sondern im Aussehen des Käses liegt. Wir erhalten also in der Schweiz geschmacklich ebenso vortrefflichen Emmentaler Käse wie die Exportkästen, aber er unterscheidet sich von der ausgeführten Ware im Anblick. Wenn im Käsedetailgeschäft und im Hausehalt die Pflege der Käsestücke richtig erfolgt, er-

halten wir auf dem Tisch nur ein erstklassiges Produkt. Wenn nicht nachträglich unsorgfältige Behandlung eintritt, wird der Inlandskunde genau so verwöhnt wie der ausländische, denn minderwertige Qualität wird für den Detailverkauf an unseren Konsumenten gar nicht freigegeben.

Was der Schweizer Käseexport heute bedeutet

Wenn wir eingangs geschildert haben, wie bereits vor mehr als einem Jahrhundert Emmentaler in Süd- und Nordamerika, China und Rußland gehandelt wurde, so leuchtet es ein, daß diese Anstrengungen sicher nicht aus Freude am Reisen gemacht wurden.

Als Gebirgsvolk waren die Schweizer voller Schaffenslust und Entwicklungsfreude. Die Selbstversorgungswirtschaft konnte auf die Dauer keinen Erfolg bringen, Voraussetzungen für die Hebung der Landwirtschaft waren vermehrter Absatz und gute Preise. Dies konnte der Handel mit fremden Ländern bieten. Die Landwirtschaft muß mit denselben hohen Löhnen, Bodenpreisen und Hilfsstoffkosten wie die übrigen Wirtschaftskreise rechnen.

Ihre Verdienstmöglichkeiten sind aber bei weitem nicht so groß wie in Industrie und Handel. Sie hat sich deshalb auf Betriebszweige verlegt, die ihr ein erträgliches Einkommen ermöglichen. Heute stammen rund drei Viertel des Einnahmen der schweizerischen Landwirtschaft aus der Tierhaltung, gut ein Drittel des Einkommens besteht aus dem Milchgeld. Für die wirtschaftliche Gesunderhaltung unserer Landwirtschaft ist deshalb der Milchpreis entscheidend.

Dies ist der Grund, weshalb der Bund den Milchpreis festsetzt und garantiert. Wegen des hohen Lebensstandards der Schweiz ist aber dieser Milchpreis wesentlich höher als im Ausland. Es ist nicht leicht, mit dem Käseexport einen Preis herzustellen, der ohne Verluste die Ausrichtung des inländischen Milchpreises erlaubt. Wäre dies aber nicht möglich, so würde die Bundeskasse bestehen.

Umgekehrt ein Drittel der abgelieferten Milch wird zu Käse verarbeitet. Die Hälfte des hergestellten Hartkäses wird exportiert. Das beweist, welche Bedeutung die Käsepreise, namentlich im Export, für den Milchpreis haben.

Durch eine geschickte Organisation hat man des Rätsels Lösung gefunden. Die gesamte in der Schweiz hergestellte Hartkäsemenge wird von der Käseunion aufgekauft. Sie verkauft diese Käseproduktion im In- und Ausland zu Preisen, welche den Milchpreis decken. So hat seit über einem Jahrzehnt der Bund für die Käseverwertung keine Zuschüsse mehr leisten müssen, während dies für die Konsummilch und die Butter nötig war, denn die Verkaufspreise der beiden letzteren Sektoren der Milchwirtschaft decken den Milchpreis nicht.

Daß die Käseunion im Ausland den Käse bedeutet über den Weltmarktpreisen absetzen kann, beruht darauf, daß unser Produkt im Ausland dank fortgesetzter Reklame und Qualitätsverbesserungen einen guten Ruf genießt und Preisunterschiede durch die Zusammenfassung des Angebotes ausgeschlossen werden.

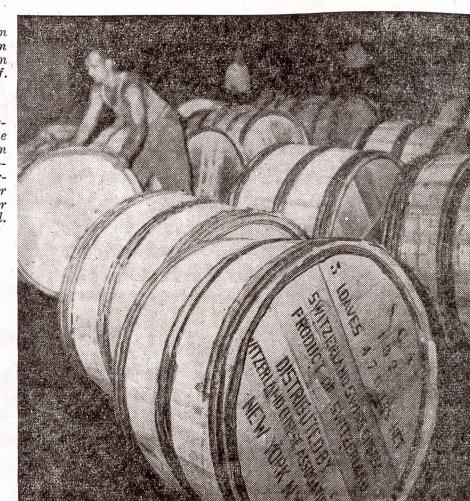
Die Handelsfirmen, welche Käse exportieren, erhalten nur eine Spesenvergütung und müssen den Gewinn an die Käseunion abliefern, die damit den hohen Milchpreis ausrichten kann. Im Gegensatz zu anderen Branchen kann der Handel in der Käsewirtschaft Gewinne nicht in die eigene Tasche stecken, sondern diese kommen der Gesamtheit zu. Durch Entlastung der Bundeskasse entlastet die Käseunion auch die Konsumentschädigung.

Jährlich fließen der Landwirtschaft in Form des Milchgeldes rund 770 Millionen Franken zu. Davon stammen rund 270 Millionen von Milch, die zu Käse verarbeitet wurde. Wenn die Käseunion den Käse zu Weltmarktpreisen verkaufen würde, könnten ungefähr 80 Millionen Franken weniger eingenommen werden, was entweder die Bundeskasse decken müßte oder was eine Herabsetzung des Milchpreises zur Folge hätte.

Der Käseexport hat somit eine sehr große Bedeutung, weil er dazu beiträgt, der Landwirtschaft ein erträgliches Auskommen zu ermöglichen und unserer Volkswirtschaft sehr namhafte Beiträge aus dem Ausland zufliessen läßt.

Doch, das wollen wir vor allem abschließend festhalten: Diese Beiträge aus dem Ausland werden uns nicht umsonst gegeben. Der fremde Kunde erhält dafür ein Spitzenprodukt, welches in ausgezeichneter Qualität dank jahrhundertealter Tradition hergestellt wird und das ihm Gaumenfreunden vermittelt, die einen kleinen Abglanz unseres schönen Heimatlandes in ferne Gegenden des ganzen Erdalls tragen.

Nahezu die Hälfte unserer Hartkäseproduktion wandert ins Ausland. Sorgsam in Holzkäbel verpackt werden die Käse in aller Herren Länder verschickt und bringen unserer Volkswirtschaft einen beträchtlichen Gewinn.



Der junge Emmentaler Käse wird aus dem Kessi gehoben

Die Käseereinrichtung ist heute mit den modernsten Hilfsmitteln ausgerüstet und hat dank der wissenschaftlichen Erkenntnisse den Qualitätsstand bedeutend verbessert. Bestes handwerkliches Können und nicht Massenfertigung sichern unserem Käse den guten Ruf.

Schweizer Käse mit der «Switzerland»-Marke

Im Ausland wird unser Käse häufig beträchtlich teurer als ausländische Konkurrenzware verkauft. Dies ist möglich, weil wir eine ausgezeichnete Qualität verkaufen und dank jahrzehntelanger Bemühungen der Schweizerischen Käseunion die «Switzerland»-Marke im Ausland zu einem Begriff für gute Käsequalität geworden ist. Die Marke ist gesetzlich geschützt und wird mit roter Farbe auf die goldgelben Laibe gedruckt, bereits ein anregender Anblick fürs Auge, der durch die Kostprobe nicht enttäuscht wird.

