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: 22.11.2025

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



Käsespeicherli auf dem Schallenberg

Den eigentlichen Aufschwung der Küserei erlebte die Schweiz vor ungeführ 200 Jahren, als immer mehr Küse auf den Alpen hergestellt und durch Händler in ferne Länder verkauft wurde. Noch heute erzählen Zeugen aus dieser blühenden Alphäsereiepoches von der Bedeutung des ersten, in größerem Maße aus der Schweiz exportierten Produktes. Im Schatten von gewaltigen alten Lindenbäumen beherbergte ein hübsches Speicherlein die Küse, 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 Käsecxportland wurde, wenn Sie mit einem der zahreichen Touristen ins Gespräch kommen und er Ihnen ganz im Vertrauen verrät, er wisse wirklich fast alles über die Schweiz, er habe eine Ländlermusik gehört, wisse daß wir Käse exportieren und in Bern ein Bärengraben vorkommes? Wahrscheinlich werden Sie dann ein wenig die Stime runzeln und denken, dies stimme ja schon, aber in Gedanken werden Ihnen unsere Industrien, die Hotellerie und Verkehrsbetriebe vor Augen stehen. Sie werden sich fragen, weshalb im Ausland die Auffassung vorherrscht, die Schweizer seien größtenteils Alphornbläser, Hirten oder Käsehändler. Nun, wir wollen Ihnen mit diesen Zeilen einen kurzen Ueberblick davon geben, wie sich dieser Ruf gebildet hat und welche Bedeutung heute unser Käseexport noch genießt.

Schweizer Käse auf einem Segelschiff

Schweizer Käse auf einem Segelschilf

So fing unser Käseexport an: Lange bevor es
Eisenbahnen und Dampfschiffe gab, wußten bereits Herrschaften in fernen Ländern die ausgezeichneten Produkte der Alpenmilch zu schätzen.
Vor gut 200 Jahren begannen nämlich in der
Schweiz Händler, Käse auf den Alpen zusammenzukaufen und fuhren damit in ferne Länder. Die
Käse waren kleiner, das Risiko dafür um so greGer. 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 Hauptbücher von alteingesessenen Handelsfirmen aufstöbern, die vor über 100 Jahren geführt worden sind, so staunen wir, in welch entfernte Gebiete der Erde Schwelzer Käse verschifft wurde. Das Inventar einer Handelsfirma von 1855 verzeichnet Käselaibe in großer Zahl in St. Petersburg, in Moskau, Odessa, Konstantinopel und Venedig, Noch mehr aber staunen wir, wenn wir hören, daß diese Firma Warenlager in Neuyork, San Franzisko, Montevidee, Lima und sogar in Hongkong hatte! In Gedankensehen wir die stolzen Drei- und Viermaster, die über den Ozean segelten, bei schönem Wetter nach der Brise ausschauend, im Sturmwind die Segleinholend, deren hölizerne Leiber die goldgelben Käse aus dem fernen Alpenland bargen.

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

noch — wie den übrigen europäischen Gebieten — bevor,
So erstaunlich für uns heute die Betrachtung einer Weltkarte 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 eingetragen.
Ungefähr 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 Aenderungen nicht viel zu rütteln.

zu ruttein.

Die Schweiz ist und bleibt für viele das Käse-land, und wir dürfen uns an diesem Rufe freuen, weil er mit einer Pionierleistung des internationa-len Güteraustausches 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 heimatlichen Brauchtum und der Tradition.

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 Nulkerngeschmack hergestellt wurden.

Heute wird der Emmental in der Schweren geschen Leiben der Schweren geschen den der Schweren geschen geschen der Schweren geschen der Schweren geschen der Schweren geschen der Schweren geschen geschen der Schweren geschen geschlich geschlich geschen geschlich geschen ge

schweren, großen Laibe mit der schönen Lochung und dem feinen Nußkerngeschmack hergestellt wurden.

Heute wird der Emmentalerkäse längst nicht mehr bloß in seinen Stammlanden 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 2900 Wagen Emmentaler. Natürlich essen wir nicht allen 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 Swisse gegeben hat, ob er nun aus der Schweiz, oder aus Finnland, aus Deutschland, Oesterreich oder gar Amerika stamme.

Sie sind vielleicht erstaunt, daß heute der größte Teil des unter dem Namen Swiss Cheeseauf der Welt gehandelten Emmentalers nicht in der Schweiz, sondern anderwätzt fabriziert wird. Andere Länder haben eben dieses typische Gerschweiz, sondern anderwätzt fabriziert wird. Andere Länder haben eben dieses typische Schweizer Exportprodukt kennen und schätzen gelent und machen es uns heute nach. Freilich, wenn es auch gute Nachahmungen gibt, ganz so fein wie uuser Aroma, ganz so schön wie unsere Lochung und gar so herrlich fein im Teig wie unsere goldgelben Laibe, mit dem roten, strahlenförmigen Aufdruck Sewitzerland Swisss. Er läßt sich dies auch etwas kosten, denn auf anderhalbfache Jahreita einen «Switzerland swiss». Er läßt sich dies auch etwas kosten, denn auf Amerihal stein schwiere aus fandschen Künden solche Preise nur bezahlen. Sie werden leicht verstehen, daß unsere ausfandsschen Künden solche Preise nur bezahlen.

flast das Doppelte des Preises von fremdikndischer Konkurrenzware auslegen.
Sie werden leicht verstehen, daß unsere ausländischen Künden 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 könne 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 mittellgroße Lochung und weniger hohe Laibe bevorzugt. Der Deutsche liebt sehr sut gelagerte, sehon etwas ältere Käse, im Inland dagegen ziehen wir ganz allgemein nicht übertrieben große Löcher und nicht allzu hohe Käse

trieben 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 Kundschaftswünsehen aus. Vielfach würden uns die ausgesprochenen Exportqualitäten gar nicht besonders zusagen. Vor allem aber darf man darard 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 Exportkundschaft, aber er unterscheidet sich von der ausgeführten Ware im Anblick. Wenn im Käsedetailgeschäft und im Haushalt die Pflege der Käsestücke richtig erfolgt, er-

halten wir auf dem Tisch nur ein erstklassiges Produkt. Wenn nicht nachträglich unsorgfältige Behandlung eintritt, wird der Inlankunde genau so verwöhnt wie der ausländische, denn minder-wertige Qualität wird für den Detaliverkauf an unseren Konsumplätzen gar nicht freigegeben.

Was der Schweizer Käseexport heute bedeutet

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 sieher nicht aus Freude am Reisen gemacht wurden.

Als Gebirgsvik waren die Schweizer voller Schaffenslust und Entwicklungsfreude. Die Selbstwersorgungswirtschaft konnte auf die Dauer keinen Erfolg bringen, Voraussetzungen für die Hebung der Landwirtschaft waren vermehrter Absatz und gute Preise. Die skonnte der Handel mit fernen Ländern bieten. Auch heute ist dieses Problem aktuell geblieben. 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 ertzägliches Einkommen ernöglichen. Heute stammen rund drei Viertel der Einnahmen der schweizerischen Landwirtschaft 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. Ers hert werden der Schweiz ist aber dieser Milchpreis wesentlich höher als im Ausland. Ers hert ungefähr 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 aben.

Durch eine geschickte Organisation hat man des Rätsels Lösung gefunden. Die gesamte in der Schweiz herrestellten Hartkäsenene wird von der

Export, für den Milchpreis haben.

Durch eine geschickte Organisation hat man des Rätsels Lösung gefunden. Die gesamte in der Schweiz hergestellte Hartkässemenge wird von der Käseunion aufgekauft. Sie verkauft diese Käseproduktion im In- und Ausland zu Preisen, welche ein 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 be-

der Milchwirtschaft decken den Milchpreis nicht. Daß die Käseunion im Ausland den Käse bedeutend über den Weltmarktpreisen absetzen kann, beruht darauf, daß unser Produkt im Ausland dank fortgesetzter Reklame und Qualitätsverbesserung einen guten Ruf genießt und Preisunterbietungen durch die Zusammenfassung des Angebotes ausgeschlossen werden.
Die Handelsfirmen, welche Käse exportieren, erhalten nur eine Spesenvergütung und müssen den Gewinn an die Käseunion ablieferm, die damit den hohen Milchpreis auszichten kann. Im Gegenstz zu andern Branchen kann der Handel in der Käsewirtschaft Gewinne nicht in die eigene Tasche steeken, sondern diese kommen der Gesantheit zugute. Durch Entlastung der Bundeskasse entlastet somit die Käseunion auch die Konsumentenschaft.
Jährlich fießen der Landwirtschaft in Form

somit die Käseunion auch die Konsumentenschaft. 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 Käsevnort het somit gine sehr große Be-

des Milchpreises zur Folge hätte.

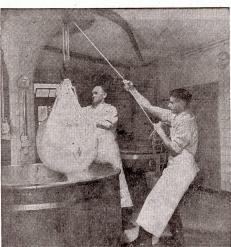
Der Käseexport hat somit eine sehr große Bedeutung, weil er dazu beiträgt, der Landwirtschaft ein erträgliches Auskommen zu ermöglichen und unserer Volkswirtschaft sehr namhafte Beiträge aus dem Ausland zufließen läßt.

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 dafür ein Spitzenprodukt, welches in ausgezeichneter Qualität dar ich in Gaumenfreuden vermittelt, die einen kleinen Abglanz unseres schönen Heimatlandes in ferne Gegenden des ganzen Erdballs trägen.

p.

Nahezu die Hälfte unserer Hartkäseproduktion wandert ins Ausland

Sorgsam in Holzkübel verpackt werden die Käse in aller Herren Länder verschickt und bringen unserer Volkswirtschaft einen beträcht-lichen Gewinn.





Die Käsereieinrichtung ist heute mit den modernsten Hilfsmitteln ausgerüstet und hat dank der wissenschaftlichen Erkenntnisse den Qualitätsstand bedeutend gehoben. Bestes handworkliches Können und nicht Massenanfertigung siehem unserem Käse den guten Ruf.

Schweizer Käse mit der «Switzerland»-Marke

Schweizer Kase mit der Söwizerlands-Marke
Im Ausland wird unser Käse häufig beträchtlich teurer als ausländische Konkurrenzware verkauft. Dies ist möglich, weil wir eine
ausgezeichnete Qualität verkaufen und dank jahrzehntelang
Bemühungen der Schweizerischen Käseumon die SzwitzerlandsMarke im Ausland zu einem Begriff für gute Käsequalität genoden ist. Die Murke ist gesetzlich geschützt und wird mit roter
Farbe auf die goldgelben Luibe gedruckt, bereis ein anregender
Anblick fürs Auge, der durch die, Kostprobe nicht entiäuscht wird.

