Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 24

Artikel: Käseexport und -Handel
Autor: Leman, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-646025

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

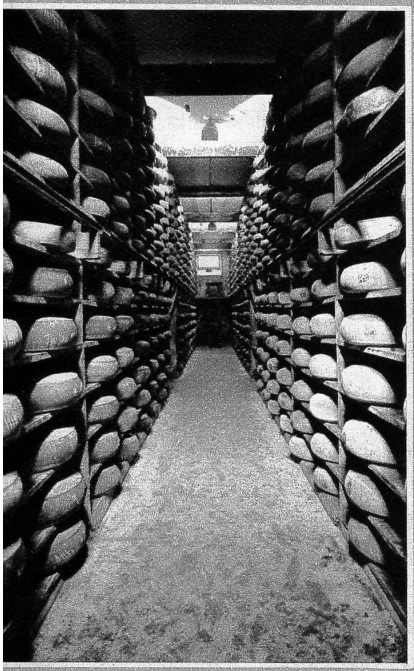
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.01.2026

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

Käseexport und -Handel

Für die Metropole des Emmentals war das in der Milchverwertung Ausschlag gebende Veredlungsprodukt, der Käse, seit wohl 200 Jahren von grösster Bedeutung. Bis vor sechs Jahren kam bei den Handelsfirmen des Emmentals der Export, welcher heute noch als Kriegsfolge unterbunden bleibt, an Bedeutung weit vor der Inlandsversorgung. «Ja, wo braucht ihr denn heute eure Käse?» wird gefragt. Erstens werden fast die Hälfte weniger Fettkäse fabriziert wegen Mehranbau von Getreide und Reduktion der



Ein gutgefüllter Käsekeller in Langnau

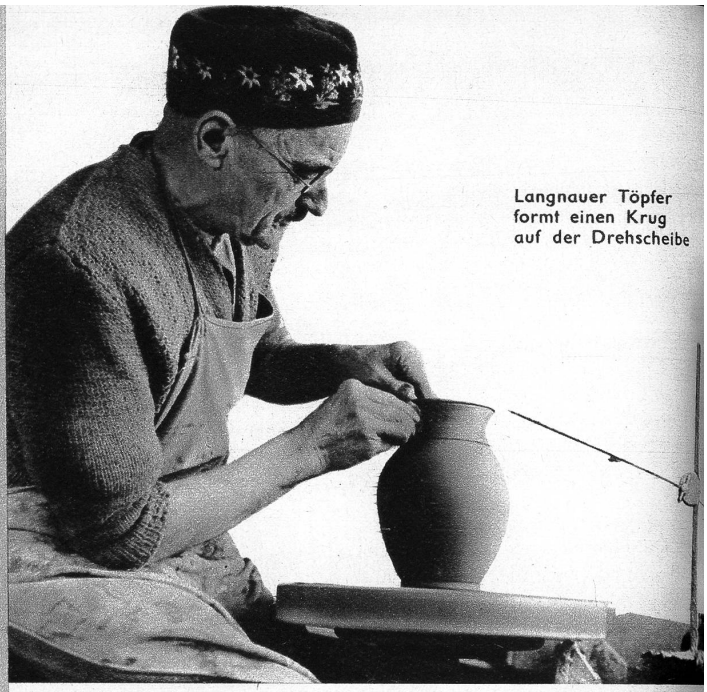
Kuhzahl einerseits und Mehrverbrauch von Konsummilch andererseits. Die Inlands-Frischmilchversorgung beansprucht bis 10 % mehr und an Käse werden 30 % mehr als vor der Rationierung abgegeben. Die Milch- und Milchprodukte durften lückenbüssen, denn früher wichtige Importe fehlten bekanntlich während und auch nach dem Krieg noch. Jedermann nutzte seine Coupons aus, auch solche Familien, die früher mehr Tee als Milch und wenig oder keinen Käse konsumiert hatten. Wenn vor dem Krieg von 50 Millionen Kilo Fettkäse in der Schweiz produziert, fast die Hälfte exportiert wurde, so ersieht man hieraus rasch, welche Unstellungen in Produktion, Lagerung und Vermarktung sich aufdrängten.

In Zukunft sind am Inlandsmarkt, sobald Importe wieder frei werden, gewisse Rückbildungen zu gewärtigen, wenn auch nicht auf Vorkriegsverhältnisse zurück. — Im Export hat der «Emmentaler» alle Aussicht wieder hochzukommen, wenn die Schweiz nicht kurzsichtig autark sein will und Qualität produziert wird. Frühere Käufer in Europa fallen allerdings vorläufig aus, dafür sind in Uebersee teilweise Länder und Leute reich geworden. Dort weiss man einen Leckerbissen, eine Spezialität sehr wohl zu schätzen und kann bezahlen, besonders wenn der Artikel von alters her berühmt und nun auch nach modernen Begriffen anziehend angepriesen und präsentiert wird. Imitationen können uns nicht verdrängen, die natürlichen Voraussetzungen bei uns und die Tradition wirken zu unsern Gunsten, wenn hier allseitig der bestimmte Wille besteht, das Beste zu leisten. Der zweite Weltkrieg hat wiederum alle internationalen Verbindungen des Käseexportes abgerissen, aber während des Krieges war auch die Konkurrenz der andern Milchländer ausgeschaltet. Empfindlich schädigen können sie uns, wenn jetzt andere schon wieder liefern, exportieren (sogar vom Krieg überzogene Länder wie Holland, Dänemark), während von unserer Seite aus noch nichts offeriert werden kann. Man muss sich einmal an den Platz der ausländischen Käufer versetzen, um die ungünstige Auswirkung erfassen zu können. Deshalb ist es von weittragender Bedeutung, dass, wenn auch beschränkt, der Export wieder aufgenommen werden kann.

Die Zahlungshindernisse sind heute teilweise noch hemmend, aber aus zahlreichen Ländern sind Vorbestellungen da und kann Geld überwiesen werden. Teilweise besteht Clearing- oder Kompensationsverkehr. Diese Verhältnisse werden sich weiter bessern. Alle Organisationen, nicht nur von Handel und Verkehr, und auch alle Privaten, die einsehen, dass Förderung von internationalen Beziehungen die künftige Kriegsgefahr herabmindert, dürfen nicht ablassen im Unterstützen dieser Bestrebungen.

Gegenwart und Zukunft wurden bei diesem Artikel vorausgestellt, Käse hat aber eine glorreiche Vergangenheit. Sogar zum «König» wurde bekanntlich am internationalen Markt der Emmentaler gekrönt, wohl in den achtziger- und neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts, als trotz riesigen Preisschwankungen bis 50 Millionen Kilo jährlich aus der Schweiz exportiert wurden. Geschäftsbücher sind vorhanden, welche auf 150 Jahre zurückreichen, als noch lauter Bergkäse von 20 bis 40 Kilo gegen Pfund und Batzen zum Verkauf kamen. Die Speditionen erfolgten für ganz Europa, auch nach Russland via Brody per Achse und Flußschiff. An Zahlungsstatt wurden damals meistens Rohstoffe für Textil- und Hutfabrikation eingetauscht.

Weiter zurück kann der Lokalhistoriker in dem kiburgisch-habsburgischen Urban schon ums Jahr 1300 feststellen, dass mit «Kees» die Untertanen und Hörigen den Zins bezahlten. Zur Zeit der Kiburger, 1200 bis 1400, waren die «Molkenflösse» auf der Emme bekannt, mit welchen man Käs und Butter talwärts beförderte. Sie wurden erst 1870 verboten, wegen Beschädigungen an den Uferverbauungen. Ganz soweit zurück wie in den Annalen des Klosters Bellelay den «Tête de Moine», können wir im Emmental den Käse als Klosterspeise nicht nachweisen, aber die seitherige Entwicklung zur Exportindustrie hat *hier* ihren Weg gemacht, wo sich tatkräftige Menschen einsetzten für hervorragende Produkte und grosszügige Vermarktung in aller Welt. Schwere Krisen und Rückschläge hat dieser für unsere emmentalische und schweizerische Landwirtschaft so segensreiche Aufstieg durchgemacht, aber Schwierigkeiten haben immer wieder zu Spitzenleistungen angespornt nach allen Seiten und dem «Emmentaler» zu seinem Weltruf verholfen. *Ernst Lemann.*



Langnauer Töpfer formt einen Krug auf der Drehscheibe

Entwicklung und Eigenart der Langnauer Töpferei

Das durchaus älteste und geeignetste Material aller Zeiten für Ess- und Trinkgeschirr ist die Tonerde, sei sie nun rein oder verunreinigt mit Metalloxyden wie der meistgebrauchte Töpferton. Gerade diese Verunreinigung des Tones mit Eisenoxyd wurde dann mit dem Aufblühen des Langnauer Geschirrs zu einer technisch bedingten Notwendigkeit. Diese Tonerde brennt sich schön rot. Um dem Geschirr nun seinen bekannten Langnauergrund (elfenbeinfarbig) zu geben, begossen die alten Töpfer das Gefäss mit einem weissen Beguss. Nun ritzten sie ihre, anfangs primitiven Ornamente durch den weissen Beguss auf den Scherben. Nachdem das Gefäss glasiert und gebrannt war, erhielt es durch die Glasur die typische Langnauer Grundfarbe. Die Einritzungen ergeben eine gut sichtbare Zeichnung.

Es ist gerade in der Entwicklung der Langnauer Töpferei interessant zu beobachten, wie ihre Produkte den Volkscharakter dieses Gebietes und der betreffenden Zeit widerspiegeln. Diese Eigentümlichkeit zeigt sich nirgends so augenfällig wie bei der Langnauer Töpferei. Die Mannigfaltigkeit der Farben, wie kupfergrün, braun, rot und gelb treten zuerst in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts auf. Wohl findet man schon im 17. Jahrhundert Spuren von den ersten Produkten, aber dieselben sind meistens einfärbig. Es sind die damals viel gebrauchten dickwandigen Feldkrüge. Bald fangen die Formen und Verzierungen an sich zu entwickeln. Noch lasten die schweren Zeiten auf den Gemütern der Einwohner während der damals harten Zeit des 17. Jahrhunderts, deshalb finden wir noch keine fröhliche Malerei auf dem Geschirr. In den 20er Jahren des 18. Jahrhunderts setzte die Blütezeit der Langnauer Töpferei ein und dauerte etwa bis 1750. Nun erstanden in den Hafnereien die schönsten mit den fröhlichsten Farben geschmückten Stücke. Die Schwere der Zeit war gewichen und man atmete förmlich auf. Die erhaltenen Stücke sind Zeugen davon, dass die stilisierten Blumenmotive und später die tierlichen Darstellungen mit einer meisterhaften Sicherheit auf die Gefässe geritzt wurden. Doch diese formschönen Verzierungen gingen so langsam ums Jahr 1850 ihrem Verfall entgegen. Die Massenware verdrängte nun das heimelige Langnauer Geschirr. Lange Jahre bekümmerte sich niemand mehr um die so schönen Keramikprodukte bis dann das schöne Gut, das so viele Bauernhäuser zierte, von Händlern und Grümplern entrissen, und gegen billigen Warenhauskitsch umgetauscht wurden. Doch zum Glück gab es auch Sammler, die das kulturelle Gut sammelten, so dass auf diese Weise unserem Lande die dem Raub überlassenen Stücke erhalten blieben. Dem Langnauer Lehrer E. Aeschlimann kommen die grössten Verdienste zu dafür, dass das Alt-Langnauer-Geschirr zum Teil der Nachwelt erhalten blieb.

Im Jahre 1910 wurden erste Anstrengungen gemacht, um das ehrbare Handwerk wieder auf die Beine zu stellen. Der Langnauer Handwerkerverein organisierte einen Zeichenkurs für Töpfer. Unter der Leitung von Kunstmaler P. Wyss, Bern, begann nun wieder ein emsiges Schaffen mit dem altbewährten Material. So finden wir heute noch das schöne Handwerk in Langnau erhalten. J. St.-G.