

Zeitschrift: Hägendörfer Jahrringe : Bilder einer Gemeinde und ihrer Bewohner aus Vergangenheit und Gegenwart
Herausgeber: Hans A. Sigrist
Band: 9 (2026)

Artikel: Milch, Butter und Käse
Autor: Sigrist, Hans A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1096026>

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: 18.03.2026

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

Milch, Butter und Käse

Bis vor hundert Jahren dominierte in Hägendorf die Landwirtschaft. Die hier über den Eigenbedarf hinaus produzierte Milch wurde verkauft oder zu Käse und Butter verarbeitet. Mit der stetig wachsenden Bevölkerungszahl und der zunehmenden Industrialisierung veränderten sich die Konsumgewohnheiten. Diesem Wandel mussten sich die Milchproduzenten und -verkäufer anpassen.

Käse von den Berghöfen

Viehzucht sicherte seit jeher die Existenz der Berghofbauern. Da es keine Verkaufsmöglichkeit für die dort produzierte Frischmilch gab, musste diese zu Käse und Butter verarbeitet werden. Diese Produkte konnten gelagert und auf den Märkten verkauft werden. Wohl deshalb verpachteten die Besitzer des Fasiswalds den Hof Ende des 19. Jahrhunderts während einigen Jahren dem gelernten Käser Friedrich Wüthrich aus dem Emmental.¹ Überliefert ist zudem, dass ein Esel die auf dem Allerheiligenberg gemolkene Milch morgens und abends auf einem schmalen Pfad, dem Eselwägli, zum Fasiswald brachte und dann, ohne Begleitung(!) mit den leeren Kannen wieder zurückkehrte.

Zum Spittelberg-Hof gehörten verschiedene Nebengebäude, darunter die Sennerei, ein abseits stehendes kleines Steinhaus. Der dort produzierte Käse ging zu einem Teil an die Eigentümerin des Hofes, das Bürgerspital Solothurn. Für den Rest suchte der Pächter E. Nussbaumer per Inserat Käufer. (Siehe Abb. 1)

Auch auf dem Chambersberg wurde zeitweilig Käse hergestellt. 1866 wurde dort eine «Kuranstalt» eröffnet.² Zu deren Angebot dürften die damals sehr in Mode gekommenen Molkenkuren gehört haben. Molke fällt als Nebenprodukt bei der

Käseherstellung an. Da der Kurbetrieb nie zum Laufen kam, liess man das Käsen bald wieder bleiben und lieferte die Milch in die Käsereien im Fasiswald oder im Spittelberg.

Wer den Wanderweg vom Fasiswald zum Chambersberg kennt, damals die einzige Wegverbindung, kann erahnen, wie kräfte- und zeitraubend der tägliche Milchtransport für die Bauern vom Chambers- und Gigersberg war. Auch der Marsch auf dem «Milchwägli»³, einer heute nicht mehr passierbaren direkten Wegverbindung vom Chambersberg zum Spittelberg war mit einer gefüllten «Bränte» am Rücken beileibe kein Spaziergang.



Abb. 1
Inserat im Gäu-Anzeiger
1896

7 Tonnen Fettkäse

Tabelle 1 gibt einen Überblick über die Berghöfe und die dortige Milchverarbeitung im Jahr 1894. Alle Berghöfe waren Sömmerungsbetriebe. Je nach Lage ihrer Weiden variierte die Weiddauer zwischen 117 und 140 Tagen. Auf der Weide unter dem Drootziejer und im Asp wurden ausschliesslich Rinder gesömmert und im

Gwidem tränkte man das Jungvieh mit der überschüssigen Kuhmilch.

Über die Käseproduktion auf dem Spittelberg wissen wir Genaueres: «*Das Weidevieh gehört dem mittelschweren Schlag an; das mittlere Gewicht einer ausgewachsenen Kuh beträgt 4 ½ q [450 kg, heute ± 700 kg]. Der tägliche Milchertrag während der Weidezeit beträgt 8 Liter per Kuh [heute Ø 28 Liter], von den 16 Weidekühen im Mittel 128 Liter und für die ganze Alpzeit insgesamt rund 17'500 Liter. Daraus werden, nach Abzug von et-*

was Milch für den Hausgebrauch, 1680 kg Fettkäse fabriziert und nebenbei noch etwas Vorbruchbutter gewonnen.»⁴

Vom Fasiswald ist bekannt, dass man dort allein aus der vom Chambersberg angelieferten Milch rund 1500 kg Fettkäse (Vollfettkäse aus naturbelassener Rohmilch) herstellte. Zusammen mit der Milch vom Wuest, Chämberli, Fasiswald, Allerheiligenberg und Gigersberg dürften hier während der Sömmerungszeit gut und gern 6 bis 7 Tonnen Käse produziert worden sein.

Berghof	Besitzer	Fläche total ha	Weidefläche ha	Kuhrechte ¹	Käserei
Allerheiligenberg	Bürgergemeinde Olten	122	26	21	Fasiswald
Weide unter dem Drootziejer	Ignaz Kellerhals, Hägendorf		10	4	-
Asp	Wolfgang Kamber, Hägendorf	12	6	4	-
Wuest	Gebr. Burkard, Härkingen				
Fasiswald	Gebr. Burkard, Härkingen	65	17	20	Fasiswald
Chämberli ²	Gebr. Burkard, Härkingen				
Gigersberg ³	Christian Althaus, dort	34	11	12	Fasiswald
Chambersberg	Casimir Nussbaumer, dort	31	13	12	Fasiswald
Spittelberg	Bürgerspital Stadt Solothurn	54	22	20	Spittelberg
Gwidem	Wolfgang Nussbaumer, dort	39	16	10	-

Tabelle 1

1894: 8 Sömmerungsbetriebe, 2 Käsereien

1 Anzahl Kühe, die auf der vorhandenen Weidefläche gesömmert werden können.

2 Das «Chämberli», auch der Unterer Chambersberg genannt, war ein zwischen dem Fasiswald und dem Chambersberg gelegener (zu) kleiner Berghof, der vermutlich bereits Mitte des 19. Jahrhunderts nicht mehr bewohnt, dessen Land und Scheune jedoch weiter genutzt wurde.

3 Der 1923 abgebrannte Hof Gigersberg (früher auch Hohenfuhren genannt) lag Luftlinie 180 Meter westlich des Hofes Chambersberg. An seiner Stelle wurde später weiter westlich der Hof Sonnenberg erbaut.

«Anke und Bröche»

Milch war im ländlichen Milieu ein Hauptnahrungsmittel. Der Besitz einer Milchkuh oder einer Ziege garantierte die tägliche Versorgung mit Milch. Der von der Kuhmilch abgeschöpfte Rahm wurde im «Ankefass» zu Butter gestossen, diese zur Lagerung «usglo», will heissen, bis zur Verflüssigung erwärmt und dann in den «Ankehafe» gegossen. Mit dem so gesammelten Butternvorrat konnten die Frauen während den kargen Wintermonaten allerhand Gebäck herstellen.



Abb. 2 – «Ankehafe». Diese Steinzeugtöpfe gab es in verschiedenen Grössen. Darin wurde ausgelassene Butter oder Schweineschmalz aufbewahrt. Butter konnte so ungekühlt mindestens drei Monate gelagert werden.

Milch kam täglich im «Milchhafe» auf den Tisch, nachdem sie in der Kupferpfanne im Feuerloch des Herdes erwärmt worden war. Man füllte damit die henkellosen «Chacheli» und tunkte Brotstücke darin. In vielen Häusern bestand eine Mahlzeit oft genug nur aus «Bröche», aus in warmer Milch aufgewecktem altem Brot.



Abb. 3

Die erwärmte Milch kam im «Milchhafe» auf den Tisch.

Die Käsereigesellschaft Hägendorf

Lange produzierten die Viehhalter im Dorf Milch nur für den Eigenbedarf: Trinkmilch und Butter zum Backen und Kochen. Dazu kam der Milchverkauf über die Gasse an benachbarte Haushalte. Das änderte mit der Gründung einer Käsereigesellschaft in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Aktenkundig wurde diese erstmals 1850, weil sie Deichelholz für den Bau einer Brunnleitung benötigte.⁵ Ein Käser verarbeitete die angelieferte Milch. 1865 war das «Urs Rötheli, Käser im Niderdorf».⁶ Dank einer kantonalen Umfrage über das Molkereiwesen und die Obstkulturen wissen wir, dass die Käsereigesellschaft auch im Jahre 1887⁷ noch bestand und dass deren Kasse von Gemeindeschreiber August Kellerhals⁸ geführt wurde. Im Schweizerischen Regionenbuch wird die «Käsereigesellschaft Hägendorf Rickenbach AG» letztmals 1901 aufgeführt.⁹ Später scheint sich das Käsen nicht mehr gelohnt zu haben, weshalb die Milch direkt dem 1905

gegründeten Verband Nordwestschweizerischer Milch- und Käsereigenossenschaften Basel verkauft und per Bahn geliefert wurde. Dass der Milchtransport gelegentlich für Ärger sorgte, beweist folgender Protokolleintrag: *«Herr Posthalter Kissling zeigt an, daß abends nach Ankunft des Arbeiterzuges der Bahnhofausgang in reglementswidriger Weise durch die Milchtransportwagen gesperrt sei, so daß die zahlreichen Passagiere nur mit großer Mühe & Gefahr die offene Straße erreichen [...]»*¹⁰

Die Milchgenossenschaft Hägendorf

Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs wurden die Lebensmittel knapp. Um die Versorgung der ganzen Bevölkerung mit Frischmilch sicherzustellen, verfügte die Regierung im Februar 1916, der Milchverkauf müsse über Sammelstellen abgewickelt werden. Damit war das Ende der Käsereigesellschaft gekommen. Die Milchproduzenten gründeten die Milchgenossenschaft Hägendorf. Deren Sammellokal wurde im Haus des Otto Kissling am Kirchrain 9 eingerichtet. Der Genannte besorgte die Milchannahme und -ausgabe.¹¹ Die Mitgliedschaft zum Verband Nordwestschweizerischer Milch- und Käsereigenossenschaften Basel (später MIBA) behielt man bei und somit auch die Lieferung überschüssiger Milch nach Basel. Vermutlich kurz nach Kriegsende liess die örtliche Milchgenossenschaft zwischen Eigasse und Geech ein kleines Gebäude errichten, das sogenannte Milchhüttli. Hierher konnten die Bauern morgens von 6 bis 7 Uhr und abends von 18 bis 19 Uhr ihre Milch abliefern. Diese wurde gewogen, mit Wasser gekühlt und dann für den Weitertransport in Kannen abgefüllt. Per Handwagen mussten täglich um die

200 Liter, also vier bis fünf Kannen, pünktlich an den Bahnhof gekarrt und dort verladen werden. Viel und schwere Arbeit, welche die vierfache Mutter Anna Haefeli-Gisiger (1902–1971) ab 1922 werktags wie sonntags während dreissig Jahren verrichtete. Damit nicht genug, nach den Milchlieferungszeiten stand sie jeweils noch für eine weitere Stunde oder zwei am grossen Bottich und schöpfte die von den Kunden gewünschte Milchmenge in deren mitgebrachtes Milchkesseli. Bezahlt wurde mit Milchmarken, welche in von Rohrs kleinem Kolonialwarenladen am Kirchrain 6 zu kaufen waren.



Abb. 4
Das Milchhüttli der Milchgenossenschaft Hägendorf.

1945 gab es im Dorf 83 Milchproduzenten, kleine und grosse.¹² Die angelieferte Milchmenge wuchs stetig, ebenso die Kundschaft. Im Milchhüttli wurde es eng. Deshalb erwarb die Milchgenossenschaft nach dem Zweiten Weltkrieg die unmittelbar hinter dem Milchhüttli gelegene Liegenschaft Eigasse 13 und richtete dort eine mit modernen Kühl- und anderen Geräten ausgestattete Milchannahmestelle und einen Verkaufsraum ein.



Milchgenossenschaft Hügendorf SO

Abb. 5 – Die Chäsi an der Eigasse 13. Links die Milchannahme, rechts das Verkaufslokal. Im Obergeschoss wohnte und amtierte der Landjäger.



*Abb. 7
Anna Haefeli-Gisiger im Verkaufslokal. Links neben dem Ladentisch stand ein grosser metallener Bottich, aus welchem mit einem geeichten Schöpfmass die vom Kunden gewünschte Milchmenge in das Milchkesseli abgefüllt wurde.*



*Abb. 6
Anna Haefeli-Gisiger in der Milchannahme. Im Beisein des Bauern wurde die angelieferte Milchmenge gewogen (links) und notiert.*

Die Chäsi

Die Bauern hielten in ihrer neuen Chäsi am bisherigen Konzept fest: Verkauft wurden Frischmilch, Butter, zudem Emmentaler, Tilsiter und Greyerzer sowie ein kleines Sortiment an Konserven. Fertig. Sohn Paul Haefeli, der im Welschland eine Käselehre abgeschlossen hatte, übernahm 1952 anstelle seiner Mutter die Betriebsführung und beabsichtigte, das Warenangebot und damit seinen Verdienst zu vergrössern. Weil die Genossenschafter das nicht erlaubten, kündigte Haefeli nach nur zwei Jahren. Seine Nachfolge trat das Ehepaar Walter und Paula Häfliger an, und zwar unter der Bedingung, Laden und Produktpalette erweitern zu dürfen...

Treffpunkt Chäsi

Der Schreibende wuchs am Kirchrain 2 über dem alten Consum auf und erlebte in den 1950er-Jahren das tägliche Geschehen im Dorf aus nächster Nähe.

Abends zwischen sechs und sieben Uhr herrschte bei der Chäsi ein Kommen und Gehen. Die Bauern, um die fünfzig Genossenschafter, lieferten ihre Milch ab. Da waren die Knechte der Grossbauern, die mit einer oder gar zwei 40-Liter-Milchkannen auf ihrem Handkarren oder Veloanhänger vorfuhren. Daneben erschienen viele Milchlieferanten mit der «Bränte» (Tanse) am Rücken, die einen zu Fuss, andere auf einem alten Militärvelo. Und dann waren da noch einzelne Arbeiterbauern, die den abendlichen Milchertrag in einem Tragkessel ablieferten. Aufsehen erregte bei uns Kindern der Jungbauer Georges Beuggert, der gelegentlich von der Fridgasse her mit einem von seinem Sennenhund gezogenen kleinen Wagen mit darauf festgezurrten Milchtransportkanne antrat. Während drinnen in der Milchannahme emsig hantiert wurde und die blechnen Kannen schepperten, standen draussen die bereits abgefertigten Lieferanten in ihren Überkleidern zusammen, rauchten und tauschten Neuigkeiten des Tages aus, bevor sie sich gemächlich wieder auf den Heimweg machten. Anders die wenigen Bäuerinnen, meist waren es Witwen. Sie waren stets in Eile. Einzig «s dumme Erna»¹³, eine geistig beeinträchtigte junge Frau in schmutziger Arbeitsschürze, mit schwerem Schuhwerk an den Füßen und der Bränte am Rücken, stand jeweils lange wortlos und staunend etwas abseits,

bevor sie bedächtig den Rückweg in das Kohlholz antrat. Gelegentlich musste statt Erna deren jüngere, in gleicher Weise beeinträchtigte Schwester Heidi¹⁴ die Milch zur Chäsi tragen.

Bei der morgendlichen Milchablieferung zwischen sieben und acht Uhr wurde hingegen kaum geredet. Alle wollten möglichst schnell zurück zur Arbeit. Einzelne, die weit entfernt vom Dorfkern wohnten, holten in aller Eile beim Beck täglich ein Dreipfünderbrot, gelegentlich noch etwas vom Metzger und vom Consum. Die Einkäufe verstauten sie in der leeren Bränte und hasteten dann heimwärts.

Das allabendliche Milchholen gehörte zu den Pflichten von uns Kindern. Die notwendigen Milchmarken (geprägte Blechmünzen) im Hosensack und das leere «Milch-Chesseli» schlenkernd, so trafen wir uns gerne bei der Chäsi. Im Laden liessen wir uns die benötigte Milchmenge schöpfen um dann draussen mit Gleichaltrigen noch etwas herumzualbern. Immer mal wieder kam es zur alt bekannten Mutprobe. Seinen mit Milch gefüllten Kessel seitlich am Körper hin und her zu wiegen war etwas für Anfänger, diesen aber vertikal über den Kopf zu schwingen brauchte Kraft und Wagemut. Eine Steigerung dieses Kunststücks bestand darin, den Schwung zwei- oder gar dreimal nach einander auszuführen. Die Meisterschaft aber bestand darin, diese Nummer ohne Kesseldeckel zu schaffen. Wer in diesem Wettbewerb scheiterte, sprich Milch verschüttetet, erntete Schadenfreude und daheim war ihm eine saftige Ohrfeige oder mehr gewiss.



Abb. 8 – «Bränte» mit Holzdeckel. Das Blechgefäss fasst 60 Liter und wurde wie ein Rucksack auf dem Rücken getragen. Die abnehmbaren ledernen Tragriemen fehlen.

Geschäftserweiterung

Die Genossenschafter erkannten die Zeichen der Zeit. Sie liessen den Lagerkeller erweitern, dann die Milchannahme in einen Anbau verlegen und 1958 konnte schliesslich die deutlich vergrösserte Laden-



Abb. 9 – Wenn die «Bränte» zur Hälfte oder mehr gefüllt war, schwappte deren Inhalt beim Gehen bedrohlich hin und her. Vorsicht war geboten. Deshalb kam bei Schnee und Eisglätte der Milchschlitten zum Einsatz. (Eigentum von Landwirt Urs Studer, Kappel)

fläche in Betrieb genommen werden. Das umständliche Schöpfen der Frischmilch aus dem Bottich hatte ein Ende. Nun konnte diese gekühlt und in der gewünschten Menge ab Hahn in das Milch-Chesseli gefüllt werden. Das neue Geschäft mit seinen vielen Lebensmitteln im Angebot wurde so gut frequentiert, dass Paula Häfliger bald eine Verkäuferin einstellen musste, die sie hinter der Verkaufstheke unterstützte – Selbstbedienung kam erst später.

Neben der Arbeit in der Milchannahme fuhr Walter Häfliger wöchentlich an zwei oder drei Tagen mit seinem geräumigen Auto zu den verschiedenen Baustellen, wo er durstigen Arbeitern Bier verkaufte. Zudem bediente er regelmässig die weitab vom Dorfzentrum gelegenen Wohn-



Abb. 10 – Wer keine Milchkuh oder Ziege besass, holte seine Milch täglich mit dem «Milch-Chesseli» in der Chäsi oder beim Bauern in der Nähe.

Diese Gefässe gab es in verschiedenen Grössen, Formen und Materialien. Anfänglich bestanden sie aus verzinn-tem Blech (a), später wurden sie aus Aluminium gefertigt (b), dann aus Kunststoff (c) und schliesslich aus Chromstahl (d).



*Abb. 11
Ab 1958 erstreckte sich
die Verkaufsfläche über
die ganze Gebäudebreite,
und die Milchannahme
war in einem Anbau
untergebracht.
Foto um 1980.*

gebiete Heiligacker und Gnöd, aber auch Rickenbach mit Milch, Käse, Butter und Brot – für die dortigen Hausfrauen eine willkommene Dienstleistung. Diese konnte ausgebaut werden, als die MIBA die Milchannahme in der Chäsi schloss und die Milch direkt von den Höfen in ihre Verarbeitungsbetriebe abtransportierte. Der Milchexpress, ein spezieller Verkaufswagen mit reichhaltigem Lebensmittel-

angebot, machte nun täglich ausser samstags Halt in den Aussenquartieren von Hägendorf und Rickenbach. 1983/84 liessen die Genossenschafter ihre Chäsi, den Laden und die darüber liegenden Wohnungen, durch Architekt Kurt Rötheli umbauen und modernisieren.

Das Ende

Kurz nach vollendetem Chäsi-Umbau gab das Ehepaar Häfliger deren Leitung altershalber ab. Es folgten Jahre mit vielen personellen Wechseln. 1992 übernahm die MIBA das Geschäft an der Eigasse und betraute das Ehepaar Erwin und Pia Huber mit der Geschäftsführung. Die beiden führten die Chäsi mit viel Herzblut. Der Laden und der Milchexpress florierten und ihre zu Privatanlässen gelieferten Käse- und Fleischplatten waren weitherum gefragt und beliebt. Während die Grossverteiler Milch im Tetrapack verkauften, war in der Chäsi nach wie vor Offermilch zu haben. Huber bezog diese bei Edmund Kissling ab Hof, täglich 150 bis 200 Liter! Noch hatte das «Milch-Chesseli» nicht ausgedient.

1998 verabschiedeten sich die Hubers. Im darauffolgenden Jahr eröffnete Coop in unmittelbarer Nachbarschaft einen Neubau mit 1000 m² Verkaufsfläche – eine erdrückende Konkurrenz für die Chäsi. Kurz nach der Jahrtausendwende, nach rund 85 Jahren, schloss die MIBA die Chäsi in Hägendorf. 2013 lösten die wenigen verbliebenen Bauern schliesslich ihre Genossenschaft auf.¹⁵

Heute lagern die Bauern die Frischmilch in Kühltanks auf dem Hof. Jeden zweiten Tag holt ein Emmi-Tanklastwagen die Milch dort ab und transportiert sie zur Verarbeitung nach Suhr AG.



*Abb. 12 – Der Chäsiplatz um 1990. Damals war man sich über die
Ausgestaltung des neuen Dorfzentrums noch nicht im Klaren.
Hinten links die modernisierte Chäsi, rechts die Raiffeisenbank.*