

Zeitschrift: Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastic grischun
Herausgeber: Lehrpersonen Graubünden
Band: 51 (1991-1992)
Heft: 1

Artikel: Davos : Molkerei
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-356989>

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: 24.02.2026

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

Molkerei Davos

Gegen Ende des 13. Jahrhunderts wurde das Hochtal Davos durch Bauernfamilien aus dem Wallis besiedelt. Von den Freiherren von Vaz hatten sie besondere Freiheiten erhalten (Freiheitsbrief von 1289).

Damals waren die Bauern auf ihren in der ganzen Talschaft verstreuten Walsersiedlungen ganz auf sich selbst gestellt.

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts herrschte in der Davoser Landwirtschaft die Betriebsform der *Familienwirtschaft mit Selbstversorgung* vor.

Mit dem Einzug der ersten Winterferiengäste im Februar 1865 nahm in Davos eine Entwicklung ihren Anfang, die für die Bauern bis heute von entscheidender Bedeutung war. Die Landwirte erhielten die Möglichkeit, ihre Produkte wie Milch und Käse zu verkaufen.

Der aufkommende Fremdenverkehr und der durch den Bau der Zugangsstrassen und Bahnlinien erfolgte Anschluss der Landschaft ans Tiefland bewirkten tiefgreifende *wirtschaftliche Umwälzungen in der Landwirtschaft*. Die Bauern wandten sich von der Selbstversorgewirtschaft ab und verlegten ihre wirtschaftliche Tätigkeit auf die einseitige Milchwirtschaft und auf den Viehhandel.

Der stets wachsende Zustrom der Kurgäste machte sich für die Landwirtschaft vor allem in der rasch steigenden Nachfrage nach Milch und Milchprodukten bemerkbar. Innert weniger Jahrzehnte wurde die Milchwirtschaft zum bedeutendsten bäuerlichen Erwerbszweig in der Landschaft.



Ein bedeutender Markstein in der Geschichte der Davoser Bauernsamen bildete der Zusammenschluss der Davoser Bauern zur Gründung der Kontroll- und Zentralmolkerei Davos im Jahre 1905.

«Unter der Devise 'Hygienische Milchversorgung' öffnete sich der Betrieb am 15. September 1905 mit 93 Milchlieferanten, welche 2315,6 Liter Milch einlieferten». So steht es im ersten, von C. Himmel verfassten Geschäftsbericht der damaligen Allgemeinen Controll-Molkerei Davos AG.

Zur Sicherstellung des Milchabsatzes und zur Steigerung ihrer Qualität hatten die Milchproduzenten eine genossenschaftliche Milchzentrale gegründet.

Die Dorf- und Alpennennereien mussten damals der neugegründeten Molkerei weichen, und bessere Wegverhältnisse machten es den Bauern möglich, ihre täglich anfallende Milch, wenn oft auch auf mühsamen Wegen, zur Verarbeitung in die Molkerei zu führen.



Die Meni war ein Fuhrwerk mit Rindviehgespann: ein junger Ochse oder eine kräftige Zicke mit einem Rinderkummet zog den kleinen massiven Leiterwagen. So wurde früher die Milch zum Bahnhof oder zur Molkerei gefahren. Später wurden die «Rinder» durch Pferde ersetzt und schliesslich auch diese leider durch Motorfahrzeuge verdrängt.

Schon von allem Anfang an war in der neugegründeten Molkerei ein eigenes Labor eingerichtet worden. Die damals wissenschaftlich modernste Methode, mit

der die Milch auf ihren Gehalt und auf die biologische Qualität geprüft wurde, war im ganzen Land einzigartig. Die kontrollierte Milchabgabe war für den Kurort Davos mit seinen zahlreichen Tuberkuloseheilstätten sehr wichtig.

Ein Kur- und Sportort von der Grösse und Bedeutung von Davos stellt sehr hohe Anforderungen an seine Milchversorgung, sowohl in quantitativer wie in qualitativer Hinsicht. Auch heute sorgt das vorzüglich eingerichtete Labor, dass nur erstklassige Erzeugnisse auf dem Markt erscheinen.

Im Wandel der Zeit blieben den Vertretern der Molkerei Schwierigkeiten nicht erspart. Doch haben Mut und Durchhaltewillen immer wieder obsiegt, so dass es im Verlaufe der Jahrzehnte gelungen ist, das Erreichte zu festigen und auszubauen. Zu diesem Erfolg dürfen die Spedition mit Abhollager im Talhof, die neueingerichtete «Chäs-Hütte» im Rätia-Center in Davos Platz und der aufs modernste ausgebaute «Chäs-Chäller» für den Detailverkauf an der Talstrasse mit Frischmilchautschank gezählt werden.

Die Genossenschaft der Molkerei zählt gemäss Geschäftsbericht von 1990 270 Mitglieder. Davon sind 99 Milchlieferanten aus der ganzen Landschaft Davos.



Neben dem offenen Milchausschank wird die gesunde Davoser Milch in dieser Milchpackung mit dem Bild der Landschaft Davos angeboten.

Fast alle Bauern gehören dazu. Der allgemeine Trend der letzten Jahre zeichnet sich auch in Davos ab: Weniger Bauern, weniger Kühe, höhere Milchleistung. Mit der Kontingentierung wird in der Schweiz versucht, nicht mehr Milch zu produzieren, als abgesetzt werden kann. Wer mehr produziert, erleidet einen Preisabzug.

Die Milcheinlieferungen (964 Kühe) überschreiten mit 4'072'803 Litern erstmals die 4 Millionen Grenze. Das sind durchschnittlich mehr als 11'000 Liter im Tag. Heute wird alle Handelsmilch sowohl von den Talgütern als auch von den Alpen (im Sommer) in die Molkerei geliefert.

Von der gesamten Milchmenge, mit der Davos selbst in der Hochsaison vollständig versorgt werden kann, werden etwa 405'000 Liter als offene Frischmilch abgegeben und ca. 2 Mio Liter werden verarbeitet (Butter, Pastmilch, Rahm, Joghurt, Spezialitäten). Die Überschussmilch wird in Tankwagen direkt nach Hochdorf gefahren.

Eine Spezialität ist die Produktion von Vollmilchziger. Seit 1988 wird neu in der Molkerei der Davoser Schafkäse hergestellt. An der Schafmilcheinlieferung von 13'230 kg waren letztes Jahr sieben Lieferanten, davon vier aus Davos, beteiligt. Diese gehaltvolle gesunde Schafmilch wurde fast ausschliesslich zu Käse verarbeitet.

In der Molkerei sind 32 fähige Arbeiterinnen und Arbeiter beschäftigt (davon sind 11 Angestellte nur saisonal oder teilzeitlich engagiert), die unsere Davoser Milch zu hochwertigen Produkten veredeln und so den Ertrag des Rohstoffes sicherstellen.

Die namhaften Investitionen der letzten zehn Jahre (kühlbare Milchtanks, Milchabfüllanlage, Pasteurisationsanlage, Joghurtabfüllmaschine, Mehrzweckpasteur usw.) haben im Produktionsbetrieb wesentlich zur Qualitätsverbesserung und Rationalisierung beigetragen.

Ein Problem der Zukunft ist das Molkereigebäude. Da ein Neubau finanziell nicht zu verantworten ist, wird eine Lösung zur etappenweisen Sanierung des alten Gebäudes gesucht. In diesem Sinne ist bereits die Einrichtung einer neuen Milchannahme und einer modernen Waschanlage für Milchkannen beschlossen worden.

Die Bauern sind stolz auf ihre Molkerei. Die Davoser Milch- und Viehwirtschaft ist heute eng mit dem Fremdenverkehr verflochten, der Abnehmer der milchwirtschaftlichen Produkte ist und während der langen Wintersruhe Beschäftigung verschafft, wodurch auch die Jungen weniger abwandern. Andererseits bleibt bei der Bauernschaft dadurch auch das Interesse für die Belange des Fremdenverkehrs wach.

So profitieren beide voneinander: die Berglandwirtschaft, die in Davos eine gesunde Struktur hat, und der Tourismus, der vom menschlichen und wirtschaftlichen «Hinterland» profitiert.

Die Leistung der Davoser Milchwirtschaft ist herausragend und für einen Kur-, Sport-, Ferien- und Kongressort einmalig: eine Folge des gut funktionierenden «Agroturismo», Landwirtschaft in Verbindung mit Tourismus.