

Zeitschrift:	Jurablätter : Monatsschrift für Heimat- und Volkskunde
Band:	52 (1990)
Heft:	3
Artikel:	Der Bellelay Käse (Tête de Moine) und sein Ursprungsgebiet
Autor:	Burkhalter, Guido
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-862525

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: 27.01.2026

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

Der Bellelay Käse (Tête de Moine) und sein Ursprungsgebiet

Von Guido Burkhalter

1. Entwicklungsgeschichte des Bellelay Käses von 1192 bis 1799

Allgemeines

Es ist ein grosses Verdienst vieler Klöster, in unserem Lande den Ackerbau, die Viehzucht und vor allem auch die Käsefabrikation gefördert zu haben. Diesbezüglich berichtet F. Anderegg¹:

«Das Mittel der Glaubensboten, die Völker zu denjenigen Gesittung zu bringen, welche in den christlichen Grundsätzen niedergelegt ist, war der Betrieb von Ackerbau und Viehzucht. Dieses Mittel war umso gewählter, als damit die Existenz der Völker eng verknüpft war. Ihre Stationen bildeten später die Klöster, die zur Zeit ihres Entstehens und ihrer richtigen Blüte daher auch die Hauptstationen der Kultur waren, zur Förderung der Käse- und Butterbereitung viel beigebracht haben.»

Die Vermutung liegt nahe, dass die Mönche, die zuerst das Kloster Bellelay besiedelten, schon Kenntnisse über Ackerbau, Viehzucht und Käsefabrikation besasssen.

Im Jura waren von jeher die Produktionsgrundlagen zur Viehhaltung gegeben. So spielten Milch, Butter und Käse die grösste Rolle zur Ernährung der Bevölkerung, die mit der Entwicklung des Klosters allmählich die Gegend zu besiedeln begann. Sie war meist arm, das Geld war allgemein rar, und so wurden die Lehenszinse mit einer jährlichen Abgabe von Butter, Käse, Holz und später auch etwa Brotgetreide, bezahlt. Auch das Kloster Bellelay bediente sich des Naturalzinses für Grundstücke, die es in Pacht bewirtschaftete. In einigen noch erhaltenen Urkunden findet man Hinweise auf die Käseherstellung im Kloster selbst. Es besteht kein Zweifel, wie A. Membrez⁶ berichtet, dass die Mönche von Bellelay die Herstellung des Käses, der während Jahrhunderten den Namen ihres Klosters trug, den Bauern der Umgebung mitgeteilt ha-

ben. Die Möglichkeit, dass die Mönche diesen Käse schon im Kloster Lac de Joux herstellten, findet in keinen Dokumenten Bestätigung. So darf man behaupten, dass sich der Bellelay Käse auf Grund der guten Weidemilch und der Erfahrung der Mönche, gepaart mit ihrem Unternehmungsgeist, im Kloster Bellelay langsam entwickelt hat.

Erste Aufzeichnungen über den Klosterkäse und seine Ursprungsbezeichnung

Schon 56 Jahre nach der Klostergründung wurde die erste Aufzeichnung gemacht. So berichten Beuret und Chatelain⁴, dass Ende 1192 Käse aus dem Kloster als jährlicher Zins für das Lehen Etoile diente.

P. Mandelert⁷ erwähnt ein Dokument aus dem Jahre 1346 über das Urteil eines Salzgauergerichtes. Auf Grund dieses Urteils musste der Abt von Bellelay dem Münch von Landskron einen jährlichen Zins von 191 Pfund Kuh- oder Schafmilchkäse bezahlen. Dieser musste im Mai oder Juni fabriziert worden sein und diente als Gegenleistung für gewisse Weiden, die das Kloster in Erbpacht hielt. Dieses Urteil zeigt, dass die Käseherstellung um die Mitte des 14. Jahrhunderts in Bellelay und dessen Besitzungen schon beträchtlichen Umfang angenommen hatte. Interessant ist auch, dass die Fabrikationszeit vorgeschrieben wurde.

Bis dahin ist nie erwähnt worden, ob es sich um Bellelay Käse handelte, wie er dann später beschrieben wurde. Die Vermutung liegt jedoch nahe, dass am Ende des 14. Jahrhunderts die Herstellung des Bellelay Käses ihren Anfang genommen hatte. Datiert vom 30. März 1402 ist ein Schiedsspruch⁸ in der Streitsache zwischen dem Abt von Bellelay und Burkhardt von Bollwiler, Landrichter im Oberelsass, vorhanden.

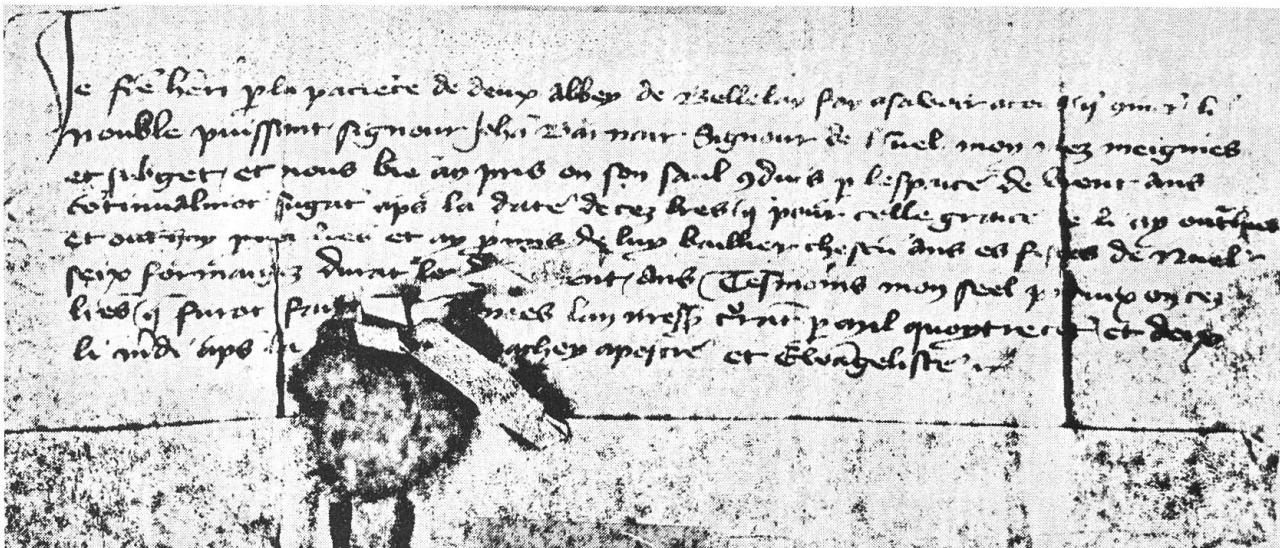


Bild 2: Brief vom 23. September 1410

«Das Kloster soll jährlich dem Von Bollwiler und seinen Erben 16 Kaess, als man sie gewohnlig zu Bellela machet, gaben . . .»

heisst wörtlich eine Stelle. Dass ausdrücklich Käse von Bellelay verlangt wurden, mag ein Hinweis sein, dass sich dieser schon damals durch seine Eigenart und Güte von Käse anderer Herkunft auszeichnete. Wie weiter unten erwähnt, lagen sich die Nachfahren 150 Jahre später erneut in den Haaren. In einem Brief vom 23. September 1410⁸ verspricht der Abt von Bellelay dem Jean Bernard d'A-suel 6 Käse während 20 Jahren, weil er die Leute und Güter des Klosters für diese Zeit unter seinen Schutz genommen hat. Nach A. Membrez⁶ wandelt das Kloster Bellelay am 30. März 1427 den Zins von 16 Käsen an Burkhardt Bollwiler in einen Geldzins um. Am 3. März 1453 kauft das Kloster beim kaiserlichen Notar, Erhard Molitor von Delsberg, Felder und Gärten für vier Käse.

Es zeigt sich, dass man den Bellelay Käse zu dieser Zeit nicht nur als Zahlungsmittel gebrauchte, sondern, dass er, besonders später mit dem Aufkommen des Geldverkehrs, zur Pflege der freundschaftlichen Beziehungen, als Begleitgut für Bitschriften und als Geschenk Verwendung fand. Die folgenden Aufzeichnungen gewähren einen kleinen Einblick in die Verhältnisse der damaligen Zeit.

In den Jahren 1470 bis 1482 schickte der Abt von Bellelay dem Fürstbischof von Basel je sechs Käse als Neujahrsgeschenk (pro bono anno), 1497 sogar deren zehn, berichtet A. Membrez⁶. Der Stadtrat von Pruntrut schickte 1480 zwei Delegierte nach Bellelay, um dem Abt, in Anerkennung der zwei Käse, die er jährlich zu schicken pflegte, seine Sympathie und das Bedauern über die Verwüstungen der Feuersbrunst, welche das Kloster heimgesucht hatte, auszudrücken. Am 20. Juli 1530 schickt der Abt von Bellelay dem Fürstbischof von Basel zwei gute und schöne Käse und stellt sich und sein Kloster unter dessen Obhut⁸.

A. Membrez⁶ erwähnt einige Dokumente über den erneut ausgebrochenen Lehensstreit zwischen dem Abt von Bellelay und den Herren von Bollwiler im Oberelsass. Der Streit dauerte von 1557 bis 1562. Nach dem Urteil vom 10. August 1562 muss der Abt von Bellelay den Herren von Bollwiler alle Jahre «acht Kess in der Guete wie die gemeinlich zu Bellelea gemacht werden» abliefern, während die Herren ihrerseits dem Abt eine Abgabe in Geld zu entrichten haben.

Ein Brief⁸, datiert vom 16. August 1570, beschreibt, dass der Abt von Bellelay dem hochwürdigen Fürstbischof von Basel zwei Wappenscheiben für das Schloss Courchavon und «dryssig belleley Kess» überbringen

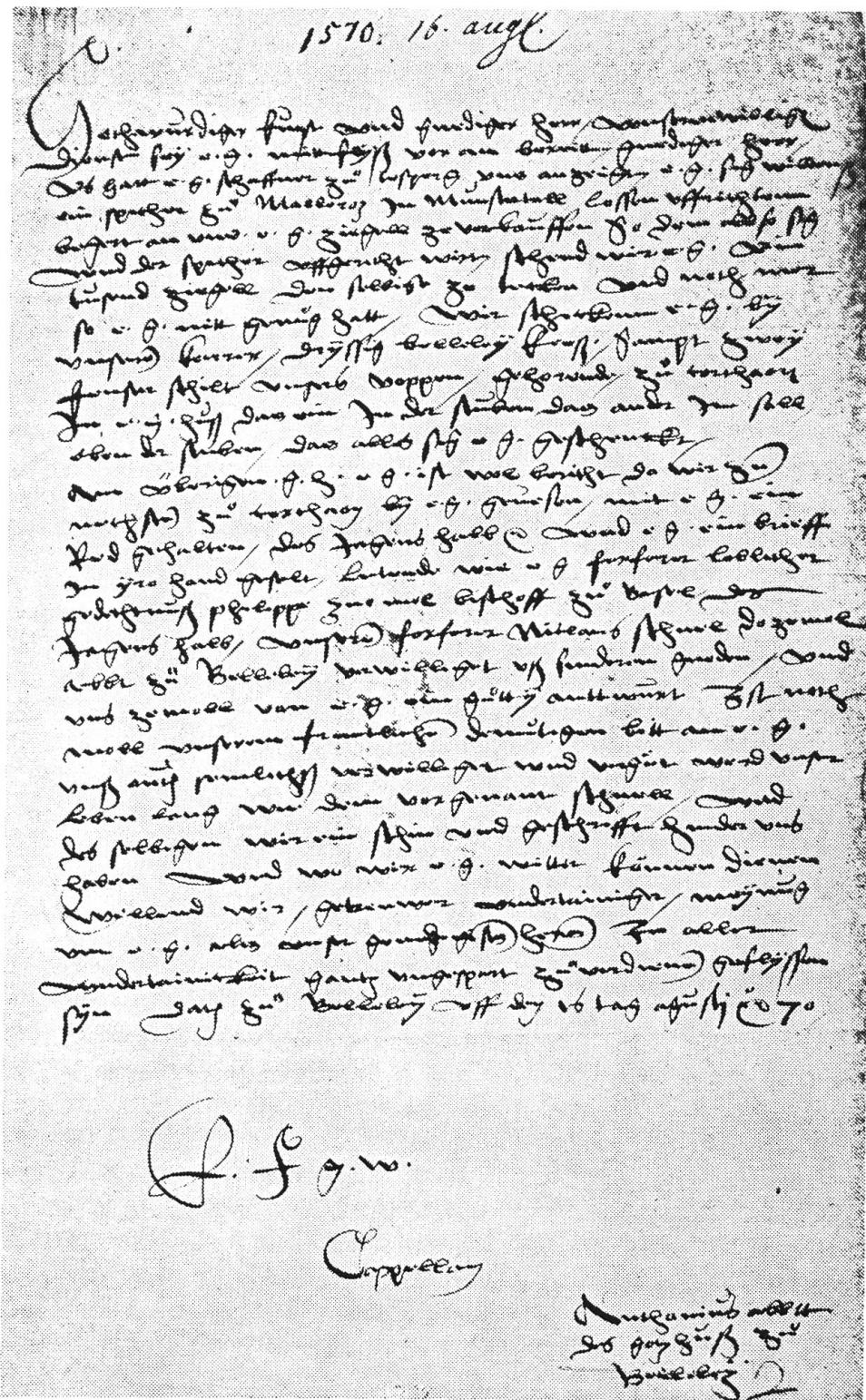


Bild 3: Brief vom 16. August 1570

liess. In diesem Dokument ist erstmals die Ursprungsbezeichnung «Bellelay Käse» vollständig festgehalten. In einem weiteren Schreiben⁸ vom 1. März 1571 bedankt sich der Fürstbischof von Basel mit folgenden Worten:

«Wir thun uns noch wegen des süßen Weins & Käse gnädiglich gegen euch bedanken. Wir schicken dagegen ein Fässlin mitt guetem altem Wein . . .»

Es scheint, dass in diesen Kreisen die vorzügliche Ergänzung von Bellelay Käse und Wein bekannt war. Besonders in der Fa-

stenzeit wusste man beides sehr zu schätzen. A. Rais⁴ berichtet, dass der Abt von Bellelay den Domherren von Münster am Mittwoch nach der Geburt der Jungfrau Maria im Jahre 1576 zwei herrliche Bellelay Käse («duos caseos Bellelagienses») schicken liess. Zugleich bat er das Stift um die Bewilligung, im Walde von Ecorcheresses, für den Bau eines Glockenturmes, Holz schlagen zu dürfen. A. Membrez⁶ erwähnt weitere Dankschreiben des Fürstbischofs von Basel an den Abt von Bellelay, welche in den Jahren 1573, 1668 und 1675 geschrieben wurden.

Der Bellelay Käse wurde wahrscheinlich nur im Kloster selbst und auf einigen vom Kloster direkt bewirtschafteten Aussenhöfen hergestellt.

Vergleich mit anderen Jurakäsen

Die bei den Bauern damals übliche Herstellung von Käse ergab ein viel schlechteres Produkt als es der Bellelay Käse war. Es handelte sich meistens um magere Ware, denn nur selten findet man bei den Zinsen einen fetten Käse verzeichnet. A. Membrez⁶ veröffentlichte eine Bemerkung aus der Buchhaltung von Jehan Richard und Jehan-Perrin Cuttat de Rossemaison, welche Mitempfänger eines jährlichen Zinses von 412 Käsen der Pachtbauern von Rossemaison und Châtillon waren. Sie schrieben 1558 über die Zinskäse:

«. . . zu wissen, dass die Hofkaess diss Jahrs dermassen gefüllt, dass ich ein hundert und achtzig in geschirn gethon und sy vertryben wie ich hab können und mögen.»

Die Aufbewahrung der Hofkäse im Sommer bereitete den Bauern oft grosse Schwierigkeiten. So kam es öfters vor, dass auf den Märkten «Hafechaes», wie man den angefaulten und verlaufenen Käse nannte, ver-

kauf wurde. Diese Bezeichnung ist in den nordwestschweizerischen Mundarten bis heute erhalten geblieben, denn eine faule oder schlechte Sache wird öfters mit der Redensart abgetan: «Das isch e Hafechäs!».

Erste Aufzeichnungen über Herstellungsverfahren

Bis zur Zeit des dreissigjährigen Krieges sind keine Aufzeichnungen vorhanden, die über die Herstellungsart des Bellelay Käses Aufschluss geben. Meist ist von guten, fetten und vorzüglichen Bellelay Käsen die Rede. Erst eine Arbeit von C. Deodat⁹, 1628 in Pruntrut veröffentlicht, umschreibt den Bellelay Käse etwas näher. Die freie Übersetzung der betreffenden Stelle lautet:

«Die besten Käse, die existieren, werden in gewissen Gebieten der Freiberge produziert. Man nennt sie Delsbergerkäse oder Bellelaykäse («casei . . . Delemontani vel etiam Bellelagiani»). Wegen der Feinheit und des guten Geschmackes sind die Ausländer darauf sehr begierig. Diese Käse werden geschickt zubereitet. Zur Fabrikation wird eine sehr fette Milch von ausgezeichneter Qualität verwendet, hervorgegangen aus den besten Gräsern und Kräutern des Landes.»

Die Herstellung des Bellelay Käses war also nicht so einfach. Es brauchte geschickte Leute und wohl auch eine sorgfältigere Herstellungsweise dazu, als dies bei den anderen, meist mageren Käsen der Fall war. Der Bellelay Käse war damals kein Volksnahrungsmittel. Er wurde hauptsächlich in der vornehmeren Gesellschaft und bei ausländischen Persönlichkeiten, die damit beschenkt wurden, gegessen. Die verwendete Milch wurde nicht abgerahmt. Sie stammte von Kühen, die mit Kräutern und Gräsern, also auf der Weide, ernährt wurden. Dies belegt zur Annahme, dass man den Bellelay Käse nur im Sommer herstellte.

Erste Aufzeichnungen über Herstellungsorte

Über die ursprünglichen Herstellungsstätten kann man nur wenig Hinweise finden. Bis-her erwähnt wurden das Kloster selbst mit seinen direkt bewirtschafteten Höfen und das Gebiet der Freiberge.

In Briefen¹⁰ der Jahre 1640 bis 1650 ist erstmals eine Sennerei erwähnt. Es handelt sich um Streitfälle der Abtei Bellelay gegen Abraham Bouvier wegen der Sennerei «Derrière les Embreux», zwischen Lajoux und Les Genevez gelegen. Später wird die «vacherie des Embreux» in den gleichen Dokumenten aufgeführt, so dass im damaligen Sprachgebrauch unter «vacherie» die Kuhställe und die Sennerei verstanden wurden. Noch heute finden wir im Jura etliche Orte, die mit dem Namen «vacherie» zusammenhängen. So beispielsweise Les Vacheries de Lajoux und Les Vacheries de Genevez, die zum Kloster Bellelay gehörten, und wo die Herstellung des Bellelay Käses heimisch war.

Von alters her übten die Äbte von Bellelay den Brauch, die Gäste des Klosters von ihrem Käse kosten zu lassen. Dieser wurde dadurch bekannt und begehrt, jedoch hat das Kloster damit keinen Handel getrieben, im Gegenteil, es kaufte von 1640 bis 1642 noch Käse zu, wie aus Aufzeichnungen des Abtes J. P. Cuenat hervorgeht.

Der gleiche Abt gestattet in seinen Tagebüchern, teilweise veröffentlicht durch A. Quiquerez¹¹, einen Blick in die Vorratskammern des Klosters. Im Juli 1654 enthielten diese:

«*Au cellier du bas:*

Beurre sept soilles que tiennent pour le moin chaque 220 pots. Fromage, 36 meules. Oing sept soilles. Peignons de suif huits. Sayin (sain-doux) une soille.

Au cellier proche du petit four:

Fromage, 35 meules, Beurre, une soille de 50 pots.

En la chambre de la chair:

En lard septante-et-une fioses (bandes de lard) et en jambons, cotoines et autres chairs en proportion. Ainsi que bien d'autres choses ailleurs.»

Der Käse war ein wichtiges lagerbares Nahrungsmittel. Daneben wurde aber auch viel Butter eingelagert. A. Membrez⁶ hat zahlreiche Dokumente über Butterzinse an das Kloster gefunden, während sich die Abgabe eines Käsezinses an das Kloster erst in einer Urkunde vom Jahre 1773 finden liess.

Der Bürgermeister von Genevez, so berichtet Beuret und Chatelain⁴, schenkte 1706 der Obrigkeit in Delsberg einen Bellelay Käse. Daraus ist erstmals zu entnehmen, dass nicht ausschliesslich nur für das Kloster davon hergestellt wurde. Die Herstellung beschränkte sich jedoch damals auf Klosterhöfe bei den Dörfern Lajoux, Les Genevez, Fornay-Dessus, Rebévelier etc. und vermutlich auf eine Käserei beim Kloster selbst. Die Vermutung wird durch Beuret und Chatlein⁴ bestätigt, welche vermerken, dass sich im grössten der Wirtschaftsgebäude beim Kloster die Unterkünfte der Käser, der Hirten und des anderen landwirtschaftlichen Personals befunden haben.

Im weiteren wurde der Bellelay Käse auch auf den zerstreuten Pachthöfen in der Gegend westlich Bellelay hergestellt. Zu den grössten dieser Höfe gehörten Le Cer- nil, Les Veaux und Les Joux. Die Gebr. Gerber, 1951 Besitzer von Les Joux, erzählten, dass seinerzeit alte Holz-Formen für Bellelay Käse, deren eingeschnitzte Jahrzahlen bis zum Ende des 17. Jahrhunderts zurückreichten, auf dem Hof gefunden und leider verbrannt wurden. Es ist das Verdienst des Abtes Joliat, das grosse Gebäude der «Vacherie de Bellelay» Ende des 18. Jahrhunderts gebaut zu haben.



Bild 4: Vermutliches Gebäude der «Vacherie de Bellelay»

Abt Joliat war es auch, welcher der ganzen Landwirtschaft in der Gegend von Bellelay neuen Auftrieb verliehen hat. So schreibt P. Bridel¹² 1789 über die Früchte dieser Arbeit, dass die weitläufigen Gärten und alle wirtschaftlichen Einrichtungen der Landwirtschaft und der Sennerei in bester Ordnung gehalten wurden und wörtlich:

«C'est un plaisir de parcourir de grandes étables remplies de troupeaux, des granges pleines de gerbes et de fourrages, des greniers où la récolte ne laisse plus de place . . .»

Derselbe Verfasser beschreibt die damalige Käserei mit folgenden Worten:

«Dans les environs sont des vacheries très bien entretenues: c'est là que se fait un fromage marbré, fort connu des amateurs qui le mettent de pari avec le Gruyères. Il a la forme d'un cône tronqué et doit peser de dix à quinze livres. Quand il est d'une autre forme ou d'un poids plus grand, on prétend que le goû en est moins délicat. Quoiqu'on ne le fabrique pas dans l'abbaye, il porte cependant le nom de fromage de Bellelay.»

Die eigenartige Form eines abgestumpften Kegels, wie sie Bridel erstmals beschreibt, ist ziemlich sicher die ursprüngliche Form des Bellelay Käses. Zufällig waren auf dem Estrich der heutigen Dorf-Käserei Lajoux noch einige Holzformen von der Hofkäserei Les Joux vom Feuer verschont geblieben. Eine davon besitzt ganz leicht die Form eines abgestumpften Kegels. Die beiden anderen weisen zylindrische Form auf. Alle Formen sind aus Tannenholz verfertigt, werden durch Eisenreifen zusammengehalten und sind durchlöchert, um den Abfluss der Molke zu fördern. Dazu dienen ebenfalls die Kerben, die am unteren Rand eingeschnitten sind. Diese Holzformen stammen aus dem 19. Jahrhundert.

Vermutlich wurde der Käse schon ursprünglich im Gewicht von 10 bis 15 Pfund hergestellt, und wohl erfahrungsgemäss war festgestellt worden, dass die Reifung von der Schmiere-Rinde her durch das günstige Verhältnis zwischen Form und Gewicht sehr viel



Bild 5: Holzformen für die Herstellung von Bellelay Käse aus dem 19. Jahrhundert

zum guten Aroma des Käses beiträgt. Beim Kloster befand sich um 1790 keine Käserei mehr. Es wurde von den Kloster-Höfen, wie der Vacherie de Bellelay, mit Käse versorgt.

Erste Aufzeichnung und Herkunft des Namens «Tête de Moine»

Die Akten des Departements Mont-Terrible enthalten eine Druckschrift von 1790, betitelt: «Tableau du maximum des objets de première nécessité», worin erstmals der Name «Tête de Moine» erwähnt ist. Man liest dort:

<i>«Fromages en gros</i>	<i>taxe de 1790</i>
	<i>sols deniers</i>
<i>Fromage en meule, la livre</i>	10 —
<i>idem de seconde qualité</i>	8 4
<i>idem maigre</i>	5 4
<i>idem tête de moine de Bellelay</i>	12 —
<i>idem rond</i>	7 —
<i>Fromages en détail</i>	—
<i>Fromages gras en meule, la livre</i>	11 —
<i>seconde qualité</i>	10 —
<i>idem le maigre</i>	7 —»

Zugleich geht aus dieser Zusammenstellung hervor, dass der Tête de Moine Käse den höchsten Preis erzielte. Bis zum Jahre 1793 stieg der Preis auf 16 sols. Dies ist ein gutes Zeugnis für die damalige Qualität.

Die Bezeichnung «Tête de Moine» stammt nach Angaben von A. Membrez⁶ aus der Revolutionszeit. Den Mönchen feindlich gesinnte Leute hätten ihn als Spottnamen verwendet. Wenn man zum Schabern vorbereitete Bellelay Käse — die obere Flachseite ist als Deckel weggeschnitten — mit Tonsur versehenen, gut genährten Mönchsköpfen vergleicht, so besteht grosse Ähnlichkeit. Sollte die Bezeichnung «Tête de Moine» tatsächlich auf diese Weise entstanden sein, so wäre die heute noch gebräuchliche, einzigartige Zubereitung des Käses zum Verzehr — er wird mit hochgestellter Messerklinge von Hand oder mit der Girolle von der Oberfläche abgeschabt — schon bei den Mönchen des Klosters Bellelay üblich gewesen.

Eine andere Entstehungsgeschichte des Namens «Tête de Moine» wird im Jura selbst



Bild 6: Tête à tête: Holzschnitt von Laurent Boillat aus «Bellelay et son fromage la tête de moine»

erzählt. Im Kloster sei immer ein gewisses Quantum Käse pro Mönchskopf (fromage pour tête de moine) eingelagert worden, während der Rest als Zinsen und Geschenke

das Kloster verliess. Aus der Redewendung «fromage pour tête de moine» sei kurzweg der Name «Tête de Moine» entstanden.

2. Entwicklungsgeschichte der Bellelay Hofkäserei von 1800 bis 1950

Aufzeichnungen über Herstellung und Handel

Nach übereinstimmenden Berichten ging die Hofkäserei allmählich in den Aufgabenkreis der Frauen über und mangelte öfters der nötigen Sorgfalt. So geriet die Herstellung des Bellelay Käses anfangs des 19. Jahrhunderts langsam in Verfall.

Nach R. Schatzmann¹³ ging ein neuer Ansporn zur Hebung der Qualität und zur Vergrösserung der Produktion des Bellelay Käses um die Mitte des 19. Jahrhunderts von A. Hofstetter, Landwirt in Bellelay, aus. Dieser gelangte damit zu Auszeichnungen an den «Concours universel» von Paris 1856, an der Landwirtschaftlichen Ausstellung der französischen Schweiz 1859 und an der Landwirtschaftlichen Ausstellung in Bern 1860. Der gleiche Verfasser beschreibt die Herstellung erstmals einigermassen vollständig. Er schreibt:

«Der Bellelay-Käs wird in einem Kessel ähnlich wie die übrigen Fettkäse gekocht, dann in durchlöcherten hölzernen Gefässen, welche die eigenthümliche Form des Fabrikates haben, ausgepresst und nachher – um das Verlaufen zu verhüten – in „Järben“ von dünner Tannenrinde gesalzen. Um einen guten und schmackhaften Käse zu erhalten, muss er an einem feuchten Orte aufbewahrt und täglich gereinigt werden; nach 10–12 Monaten ist er zum Gebrauche reif, kann aber auch, wenn er gut fabriziert ist, 3–4 Jahre aufbewahrt werden. Die Stücke wägen 10–15 Pfd., sie haben einen Zoll mehr Durchmesser als Höhe und die Gestalt eines abgestumpften Kegels.»

Im übrigen liessen sich bei heisser Witterung fabrizierte Käse nicht gut aufbewahren; andere, während der Dürrfütterung zubereitet, verlören viel von ihrem zarten Geschmack.

Die Frühlings- und Herbstweide sei somit der günstigste Zeitpunkt der Herstellung. Der Bellelay Käse sei am schmackhaftesten, wenn er geschabt werde. Zu diesem Zweck soll die Rinde einer Flachseite mit einem dünnen Messer weggeschnitten werden, und wenn das für den Gebrauch wünschbare Quantum weggeschabt ist, soll ein leinenes, in weissem Wein getränktes Tuch über die Schabfläche gelegt werden. Die Rinde und die untere Fläche soll oft mit Salzwasser gewaschen werden. Der Käse sei auf einem passenden Brett, in einem guten Keller, feucht aufzubewahren.

Der Handel war sehr rege. Es wurden jährlich 1500 Stück oder ungefähr 10 000 kg Bellelay Käse nach Italien, Deutschland, Holland, Russland, Belgien und vor allem nach Frankreich exportiert. Als Hauptstapelplatz für den zum Export bestimmten Bellelay Käse bezeichnet F. Anderegg¹⁴ Tramelan. Im Inland war der Absatz gering. Der gute Ruf des Bellelay Käses war wieder hergestellt. Der noch zum Klosterhof Bellelay gehörende Grundbesitz wurde gut bewirtschaftet. Die Käserei wurde auch ohne Oberaufsicht der Mönche weitergeführt und in gutem Zustand gehalten. P. Mandelert⁷ schreibt im Jahre 1895 diesbezüglich folgendes:

«Les pâturages de Bellelay sont gras et abondants. L'herbage, composé en grande partie de plantes aromatiques, y est excellent. De là la bonne renommée du lait, du beurre et du fromage de Bellelay.»

In den Alpwirtschaftlichen Monatsblättern¹⁵ ist 1876 über die Herstellung des Bellelay Käses eine ziemlich umfassende Arbeit veröffentlicht worden.

Die Rentabilität war damals bei guter Qualität ausgezeichnet und verhältnismässig wurden für Bellelay Käse hohe Preise bezahlt. Dies bestätigen die Angaben von R. Schatzmann¹³, wonach seit dem Anfang

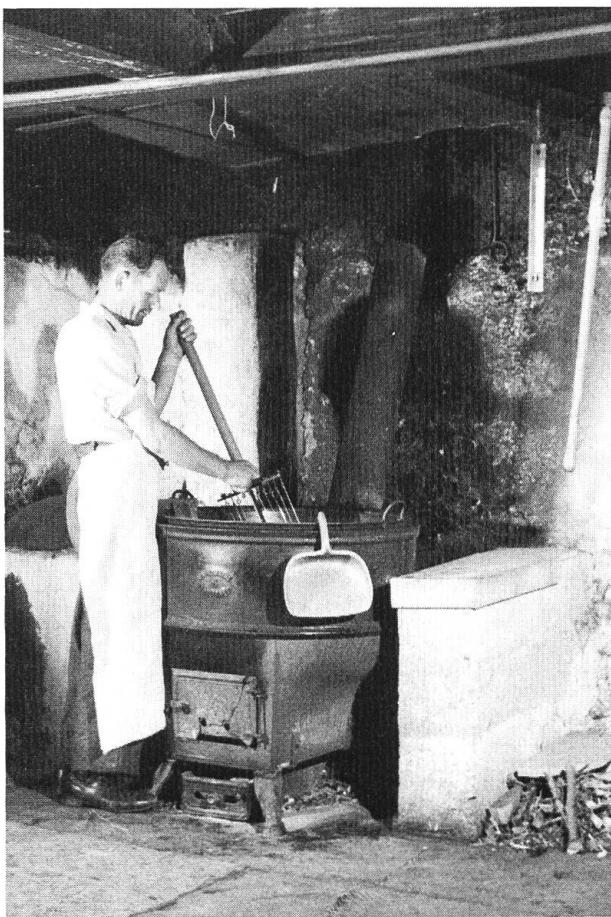


Bild 7: Hofkäserei Chaux d'Abel 1951

Diese wirtschaftlichen Überlegungen von A. Hofstetter, durch R. Schatzmann¹³ 1862 veröffentlicht, waren, wie die spätere Entwicklung zeigte, richtig. Als der Käseexport aufblühte, entstanden nach und nach im ganzen Jura grössere Käsereien. Der Betrieb in den Hofkäsereien wurde allmählich eingestellt und die Milch in die grösseren und rationelleren Verwertungsstellen gebracht. Sogar die Bergkäserei auf den Hochweiden verlor langsam an Bedeutung. In den neuen Dorfkäsereien wurde die Milch zu Gruyére Käse verarbeitet. Der Herstellung von Bellelay Käse schenkte man wenig Interesse, und so verschwand dieser immer mehr. Einige der wenigen Orte, wo man sich am Ende des 19. Jahrhunderts noch der Herstellung von Bellelay Käse widmete, sind nachfolgend aufgeführt.

des 19. Jahrhunderts der Preis sehr beträchtlich stieg; er war sogar höher als derjenige des Emmentaler Käses (Tabelle 1).

*Tabelle 1:
Umgerechnete Preise für Bellelay Käse und vergleichsweise für Emmentaler je kg*

Zeit	Emmentaler	Bellelay Käse
um 1800	0.45 Kronen = 1.64 Fr.	20 Kreuzer = 0.75 Fr.
um 1860	1.25 Fr.	2.00 Fr.

Der gleiche Autor schreibt im Jahre 1881, dass der Bellelay Käse infolge seines hohen Preises als Dessertkäse in die Nachbarländer exportiert werde und in der Schweiz als Volksnahrungsmittel keine Bedeutung besitze.

Untergang der Hofkäsereien

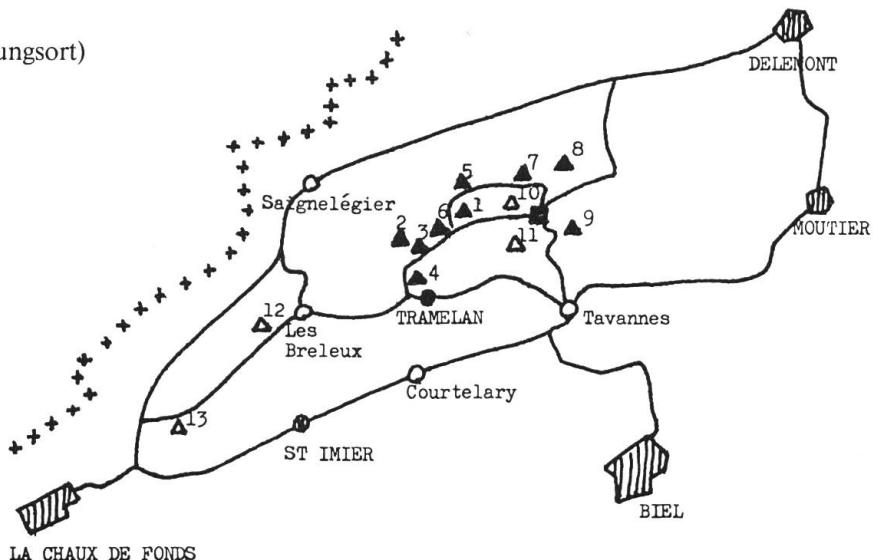
«Die Milch wird namentlich in den industriellen Ortschaften – theils verkauft, theils im kleinen verkäset. Leider hat der Jura wenige grössere Käsereien und doch wären viele Gegenden desselben ganz besonders geeignet die Käsefabrikation im grossen zu betreiben.»

Als die im Klostergebäude untergebrachte Glashütte 1878 ihren Betrieb einstellte, wurde dort eine Käserei eingerichtet. Zum Klostergebäude gehörten noch 82 Jucharten Land, und die Milch der 25 in der Klosterkirche untergebrachten Kühe wurde im Sommer zu Bellelay Käse verarbeitet. Dies war die letzte Käserei in Bellelay selbst. Seit 1895 wird die dort produzierte Milch im Anstaltsbetrieb verwendet.

Weitere Hofkäsereien befanden sich in Béroie und Montbautier, auf den Hügelzügen nördlich und südlich von Bellelay gelegen. Im westlichen Gebiet, in den Freibergen, waren es sicher zwei Höfe, die damals Bellelay Käse herstellten. Einer befindet sich in Chaux d'Abel, wo sich bis heute als einzige eine Hofkäserei erhalten hat. Die andere war in Le Peuchapatte sur le Peu, dessen Besitzer L. Sauser die seit Generationen betriebene Hofkäserei kurz vor 1950 aufgab.

Legende:

- = Klosterkäserei Bellelay (Ursprungsort)
- ▲ = Klosterhofkäserei
- △ = Hofkäserei



Nr. Name

	<i>Herstellung von Bellelay Käse erwähnt</i>
Kloster Bellelay	1192, mit Unterbrüchen bis 1895
1 Vacherie des Embreux	1640–1650
2 Les Joux	Ende 17. Jahrhundert, 1911, bis 1921
3 Les Veaux	Ende 17. Jahrhundert, 1876
4 Le Cernil	Ende 17. Jahrhundert, 1876
5 Les Vacheries de Lajoux	1706
6 Les Vacheries des Genevez	1706
7 Fornet-Dessus	1706
8 Rebévelier	1706
9 Vacherie de Bellelay	Ende 18. Jahrhundert
10 Béroie	Ende 19. Jahrhundert
11 Montbautier	Ende 19. Jahrhundert
12 Le Peuchapatte	Ende 19. Jahrhundert bis kurz vor 1950
13 Chaux d'Abel	Ende 19. Jahrhundert bis heute

Das Bindeglied zwischen der alten, traditionellen Bellelay Hofkäserei, wie sie von den Mönchen eingeführt wurde, und der heutigen Herstellung von Tête de Moine Käse in den neueren Dorfkäsereien, bildete die schon früher erwähnte Hofkäserei von Les Joux. Dort wurde schon am Ende des 17. Jahrhunderts Bellelay Käse hergestellt. Bis 1911 war weitgehend die ursprüngliche Einrichtung erhalten geblieben. In der Mitte der Käseküche befand sich eine offene Feuergrube und darüber ein Hängekessi. mit Hilfe des «Turners» konnte dieses vom Feuer weggedreht werden. Es herrschte meist reges Leben in der grossen, bis unter das Dach hinaufreichenden Wohn- und Käseküche, worin man auch die Mahlzeiten zubereitete und ass. Die Vorfahren der heutigen Besitzer wanderten während der Täufer-

vertreibung aus dem Emmental in die Gegend von Bellelay und übernahmen den Hof von den Mönchen in Pacht. Sie brachten einige Kenntnisse des Sennengewerbes von ihrer früheren Heimat mit sich, und so hatten es die Mönche nicht schwer, die Bellelay-Herstellung auf diesem Hofe weiterzuführen. Ein grosser, gewölbter Keller, ältester und ursprünglicher Gebäudeteil von Les Joux, ist heute noch vorhanden. Er soll für die Reifung der Bellelay Käse äusserst günstige Klimaverhältnisse aufgewiesen haben. Zehn Jahre war dann noch die neu eingerichtete Dampfkäserei in Betrieb. Diese wurde 1921 in eine Zentrifugierstelle umgewandelt. Damit hatte auch auf diesem Hofe ein traditioneller Wirtschaftszweig sein Ende gefunden.

Tête de Moine // Bellelay-Käse

EMILE RÄTZ, FORNET-DESSOUS (Bellelay)

Diplôme
1^{re} Classe
Berthoud 1924

*



Diplôme
1^{re} Classe
Berne 1925

*

Diplôme d'honneur Porrentruy 1928

Soins à donner au Fromage de Bellelay (Tête de Moine)

La TÊTE DE MOINE est un fromage de dessert et de table, fabriqué uniquement avec du lait complet des meilleurs pâturages du Jura.

Ces fromages ne doivent pas être coupés en tranches pour être servis, mais on doit les râcler finement, ce qui en améliore le goût. Lorsque on entame une pièce, il faut en enlever la surface supérieure avec un couteau à lame très mince. Premièrement on râcle le couvercle.

Pour conserver ce fromage, on le couvre avec une assiette. Les côtés et la surface inférieure doivent être lavés de temps en temps avec de l'eau fraîche. Le fromage doit être enveloppé ensuite dans un linge plié, auparavant trempé dans de l'eau fraîche, de sorte qu'il ne devienne pas trop sec.

Ce fromage, consommé avec du vin blanc et du cumin, donne d'excellents quatre-heures.

Bebandlung der Bellelay-Käse (Mönchskopf)

Der Bellelay-Käse ist ein von nur prima Jura-Weide-Milch hergestellten Dessertkäse und eignet sich auch sehr gut zu jeder Mahlzeit.

Beim Servieren darf man ihn nie in Stücke schneiden, sondern muss ihn fein schaben, wodurch er viel schmackhafter wird. Zum Anbrauchen eines frischen Käses wird die eine Fläche mit einem dünnen Messer abgeschnitten. Der abgeschnittene Deckel wird zuerst geschabt.

Zur Aufbewahrung wird die abgeschnittene Fläche mit einem Teller zugedeckt, die Nebenseiten, sowie die untere Fläche sollen öfters mit frischem Wasser oder auch mit weissem Wein abgewaschen werden. Der Käse wird dann in ein in frischem Wasser genässten doppelten Leinentuch eingewickelt, sodass der Käse ja nicht austrocknet.

Weisswein und Kümmel dazu geben ein vortreffliches Zvieri.

Bild 8: Prospekt der Bellelay Dorfkäserei Fornet-Dessous

3. Ursprungsgebiet des Bellelay Käses

Entsprechend den bisher erwähnten Herstellungsorten für Bellelay Käse liegt dessen Ursprungsgebiet in der Gegend, wo sich die heutigen Amtsbezirke Franches Montagnes, Moutier und Courtelary treffen. In der nachfolgenden Skizze ist die geografische Lage des Ursprungsgebietes mit dem Ursprungsort sowie den einzelnen Klosterhof- und Hofkäsereien festgehalten. Im Ursprungsgebiet des Bellelay Käses befinden sich die letzten grossen Falten des Jura, die gegen Norden in ein wildes Gewirr von Erhebungen zerfallen und gegen Westen hin allmählich in den Flächen der Freiberge auslaufen. Das Gebiet liegt zwischen 850 und 1100 m über Meer. In dieser Höhe ist das Klima allgemein rauh und kalt (mittlere Temperatur im Januar –2 bis –6° C), und es verhindert einen frühen Vegetationsbeginn im Frühjahr. Niederschläge fallen zwischen 120 cm und 150 cm, und doch werden die höheren Weiden im Sommer meist zu trocken. Das Wasser fliesst in der zerklüfteten Kalksteinunterlage ab und kommt erst wieder in den Tälern zum Vorschein.

Aus den geschilderten Verhältnissen der Lage und des Klimas lässt sich leicht erkennen, dass im Ursprungsgebiet des Bellelay Käses die Weidewirtschaft naturbedingt ist. Nur wenig Boden ist gut bebaubar und eignet sich für einen richtigen Fruchtwechsel.

4. Entwicklung zur modernen Tête de Moine Dorfkäserei

Bevor in der zuletzt erwähnte Hofkäserei Les Joux die ursprünglichen Einrichtungen durch eine Dampfkäserei ersetzt worden waren, eignete sich Emile Rätz in diesem Betrieb so viel Kenntnisse an, dass er die Herstellung des Bellelay Käses 1913 in seiner

Dorfkäserei Fornet-Dessous aufnehmen konnte. Dass diesem Neubeginn Erfolg beschieden war, lässt sich am Prospekt ablesen, mit dem für den Bellelay Käse von Fornet-Dessous während Jahrzehnten geworben wurde. Aus diesem Prospekt geht ebenfalls hervor, dass die heute mehrheitlich verwendete Bezeichnung «Tête de Moine» gleichwertig neben dem herkömmlichen Namen «Bellelay Käse» steht.

Als sich dieser neue Betriebszweig als lohnend erwies und der Kundenkreis allmählich grösser wurde, begannen im Laufe der Jahre weitere Greyerzer-Dorfkäsereien, die in der Gegend von Bellelay lagen, ebenfalls Tête de Moine Käse herzustellen.

Vom 1. Mai 1949 bis 30. April 1950 sind insgesamt rund 26 000 kg Tête de Moine Käse hergestellt worden. An dieser Menge waren die im Ursprungsgebiet gelegenen Dorfkäsereien Châtelat, Fornet-Dessous, Le Fuet (Bild 10), Lajoux, Moron (Bild 9), Reconvilier, Tavannes und Tramelan sowie die letzte Hofkäserei in Chaux d'Abel zu 94% beteiligt. Die restlichen 6% wurden in der Käserei Courgenay hergestellt, wo man 1946 mit der Tête de Moine Herstellung begann.

Seit 1950 hat sich die Herstellung des Tête de Moine Käses in erfreulicher Weise entwickelt. Vor allem aber die letzten Jahre haben zu einer ausserordentlichen Ausweitung beigetragen: 1988 ist mit einer Gesamtproduktion von 711 000 kg ein neuer Höhepunkt erreicht worden.

Schliesslich sind im Jahre 1978 die Grundlagen für eine gedeihliche Weiterentwicklung geschaffen worden. Nach langjährigen Bemühungen fand am 29. März 1978 in Bellelay die Gründung der Vereinigung der Tête de Moine Fabrikanten statt. Ferner konnte die vollständig erneuerte, heute modernste Tête de Moine Käserei in Le Fuet

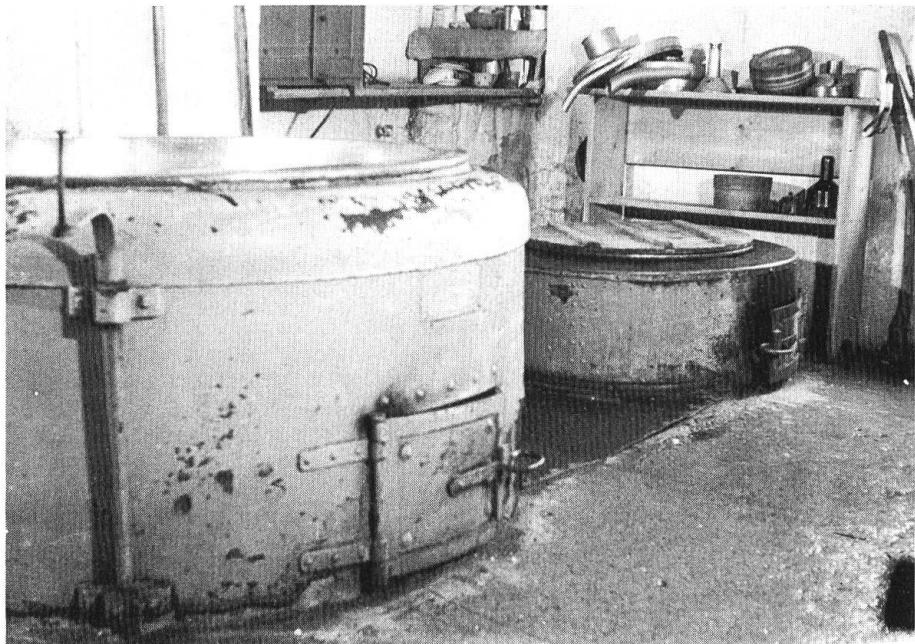


Bild 9: Alte Feuerwagenanlage
in der Tête de Moine Käserei
Moron 1951

durch den Milchverband Basel in Betrieb genommen werden. Ende 1978 kamen schliesslich auch die Vorarbeiten zum Abschluss, die der gesetzlichen Festlegung des Ursprungsschutzes für den Tête de Moine

(Bellelay) dienen. Neben den bisherigen werden deshalb auch neue Käseliebhaber den Tête de Moine als traditionsreiche, kulinarisch eigenwillige Spezialität zu schätzen wissen.

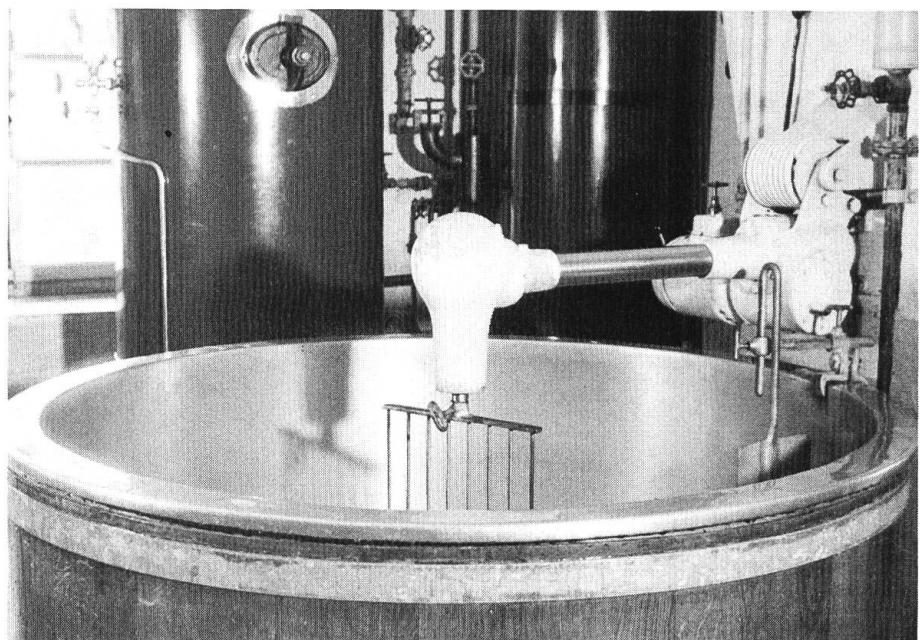


Bild 10: Dampfanlage in der
Tête de Moine Dorfkäserei
Le Fuet 1951



Bild 11: Die Käserei in Le Fuet wurde 1978 zu einem modernen Tête de Moine-Fabrikationsbetrieb umgebaut

Literaturverzeichnis

- ¹ Anderegg, F.: «Allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft». Zürich, 1894 (198).
- ² Voirol, J.: Lateinische Handschrift. Übersetzt von Mandelert, P. in «Bellelay, traditions, monuments et histoire». Porrentruy, 1859 (3).
- ³ Saucy, P.: «Histoire de l'ancienne abbaye de Bellelay de l'ordre des Prémontés». Porrentruy, 1869 (6, 146).
- ⁴ Beuret, J., Chatelain, R., Rais, A.: «Bellelay et son fromage la tête de moine». Delémont, 1947 (12, 24, 26, 45, 51, 57).
- ⁵ Lehmann, H.: «Das Bistum Basel, der Zankapfel zwischen Frankreich und der Schweiz». Leipzig 1798 (122).
- ⁶ Membraz, A.: «Fromages du Jura». Les intérêts du Jura, Bd. XXII, Nr. 6, 1951 (92–95, 97, 106, 111).
- ⁷ Mandelert, P.: «Bellelay, traditions, monuments et histoire». Porrentruy, 1859 (22).
- ⁸ Staatsarchiv Bern. Register Nr. B 133, Mappe 25.
- ⁹ Deodat, C.: «Pantheum Hygiasticum Hippocratico-Hermeticum, de hominis vita, ad centrum et viginti annos salubriter producenda». Porrentruy, 1628.
- ¹⁰ Staatsarchiv Bern. Register Nr. B 133, Mappe 5.
- ¹¹ Quiquerez, A.: «Notice historique sur l'abbaye de Bellelay». Société jurassienne d'émulation, 1857.
- ¹² Bridel, P.: «Course de Bâle à Bienna par les vallées du Jura». Bâle, 1789 (161, 166).
- ¹³ Schatzmann, R.: «Die Milchwirtschaft im Kanton Bern». Aarau, 1862 (48).
- ¹⁴ Anderegg, F.: «Allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft». Zürich 1894 (178).
- ¹⁵ Autor ungenannt. «Die Fabrikation des Bellelay-käses». Alpwirtschaftliche Monatsblätter, Bd. X, Nr. 2, 1876.

Der vorliegende Aufsatz ist eine vom Autor überarbeitete und gekürzte Fassung seiner 1979 erschienenen Abhandlung unter gleichem Titel.