

Zeitschrift: Neujahrsblatt Wangen an der Aare
Herausgeber: Museumsverein Wangen an der Aare
Band: - (2001)

Artikel: Entwicklungen aus unserer Landwirtschaft : von der Dreifelderwirtschaft zur Hofabfuhr der Milch. Teil 2
Autor: Rikli-Barth, Heinrich
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1086764>

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: 16.01.2026

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

Entwicklungen aus unserer Landwirtschaft: Von der Dreifelderwirtschaft zur Hofabfuhr der Milch Teil 2

Heinrich Rikli-Barth, Wangen a/A

Käseherstellung im Tal

Die Käseherstellung im Tal entwickelte sich nach dem Bekanntwerden dieses neuen Berufszweiges sehr rasch. Jeremias Gotthelf schreibt in seinem 1845 erschienenen Roman „Käserei in der Vehfreude“ vom Ausbruch des Käsefiebers und schildert diese Entwicklung meisterhaft. Doch das Küherwesen geriet durch den nun im Ueberfluss hergestellten Käse in eine schwierige Situation, da Küher die grösseren Unkosten zu tragen hatten. Gotthelf schildert dies folgendermassen: „Früher hatten die Küher die Welt, das heisst die Käse in ihrer Hand, sie hatten dieselben, und wer kaufen wollte, musste sie bei ihnen kaufen. Jetzt aber ist es anders, Käse wird im Ueberfluss angeboten. Da werden die Küher zuerst von den Käsehändlern mit tiefen Preisen geplatzt, denn sie wissen, ein Küher kann den Käs schwerlich den Winter über behalten, die meisten müssen im November zinsen, vorrätiges Geld ist bei den wenigsten und noch weniger Platz für den Käs. Kein Bauer läuft ihnen mehr nach wegen dem Heu, müssen hören, wie einer nach dem andern ihnen absagt, sie nicht mehr braucht. Sie müssen an eine Zeit denken, wo sie den Winter über niemand mehr will, wo sie ihr ganzes Senntum, um es zu überwintern, entweder in den Rauch hängen oder es einsalzen müssen. Die Bauern brauchten sie jetzt nicht mehr, um ihr Heu zu Mist machen zu lassen, das konnten sie nun selbst“.

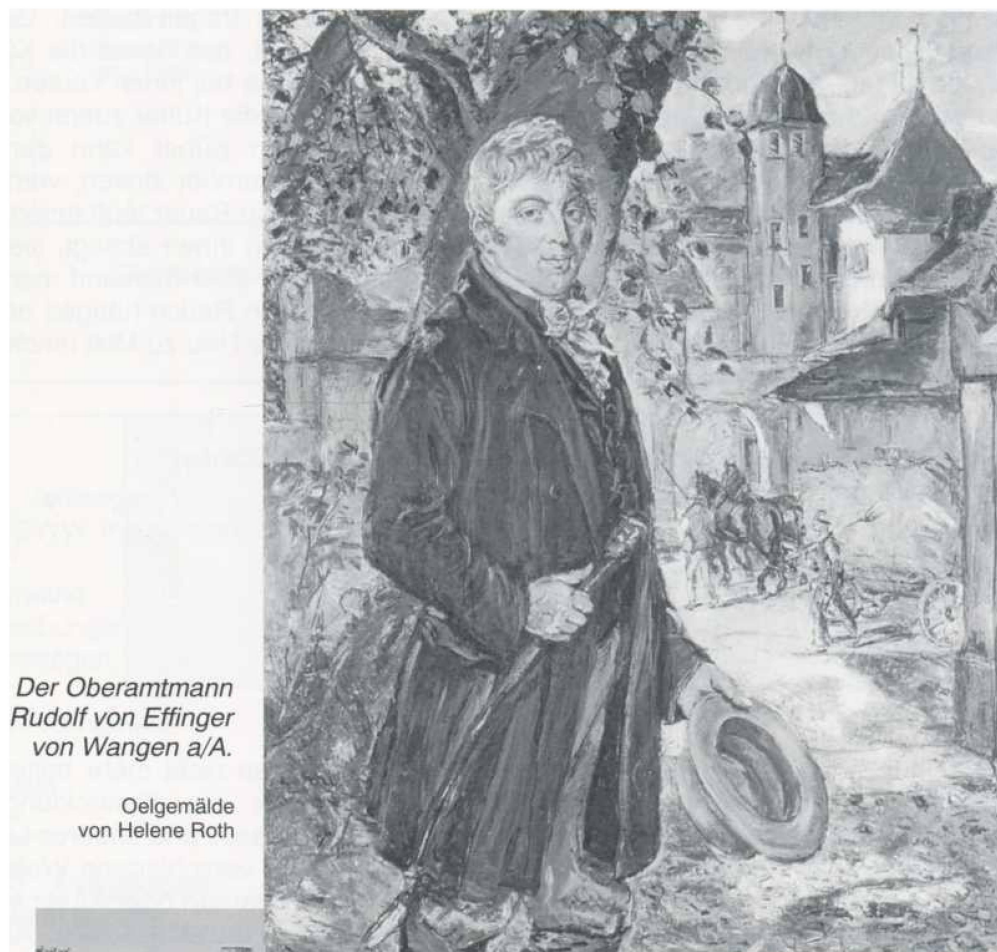
Die Entwicklung der Käsereien im Kanton Bern in Zahlen:

1827:	8
1830:	15
1840:	120
1860:	400
1880:	600

Unter diesen Umständen konnte sich das altbernische Küherwesen nicht mehr halten. Mit ihm verschwand ein spezieller Berufsstand wieder, der für die Entwicklung der Milchwirtschaft und das Bekanntwerden des Emmentales, seines Käses und unseres Landes einen grossen Beitrag geleistet hatte. Die Küher passten sich auf verschiedene Weise der Entwicklung an und wurden meist wieder sesshaft. Einige wurden Bauern oder Käser im Tal. Einigen gelang es, neben einem Talbetrieb weiterhin eine meist kleinere Alp zu bewirtschaften und dort im Sommer Bergkäse herzustellen, während Knechte oder Familienglieder auf dem Talgut das Winterfutter bereitstellten. Die meisten Alpen dienten immer mehr der Sömmerung von Jungtieren und der Viehzucht. Da die Vergrösserung der Küheralpen durch Roden von Wald einerseits zu Holzknappheit und andererseits zu Hochwassern geführt hatten, wurden grosse Weideflächen wieder aufgeforstet. So besitzt z.B. Trub heute 16mal mehr Wald als vor 200 Jahren, Langnau hat 4mal mehr. Das führte zu gleichförmigen Waldbeständen, die heute zu viel reifes Holz aufweisen. Auch für die Tauner wirkte sich das Aufkommen der Milchwirtschaft schlecht aus, da sich die Arbeit auf den Höfen besser über das ganze Jahr verteilte und weniger Hilfskräfte gebraucht wurden. Auch die begehrte Winterarbeit zum Dreschen wurde rarer.

Das Milchgeld wurde zur regelmässigen und wichtigsten Einnahme der Bauern. Ein weiterer Grund für die Zunahme der Milchwirtschaft war der Zusammenbruch der Getreidepreise, nachdem durch Dampfschiffe und Eisenbahnen billiges ausländisches Getreide damals noch ohne Zoll eingeführt werden konnte. Zur Illustration der ganzen Entwicklung einige Zahlen aus den Viehtabellen des Kantons Bern, die die Entwicklung vom Getreidebau zur Milchwirtschaft der Talbauern aufzeigen:

	<i>Jahr</i>	<i>Stiere</i>	<i>Kühe</i>	<i>Pferde</i>
<i>Amt Aarwangen</i>	1787	777	1913	522
	1859	169	5550	600
<i>Amt Wangen</i>	1787	859	2780	1023
	1859	182	4750	665



Die von ihm erbaute erste
Talkäserei des Kantons
Bern in Kiesen, heute
Käsereimuseum.

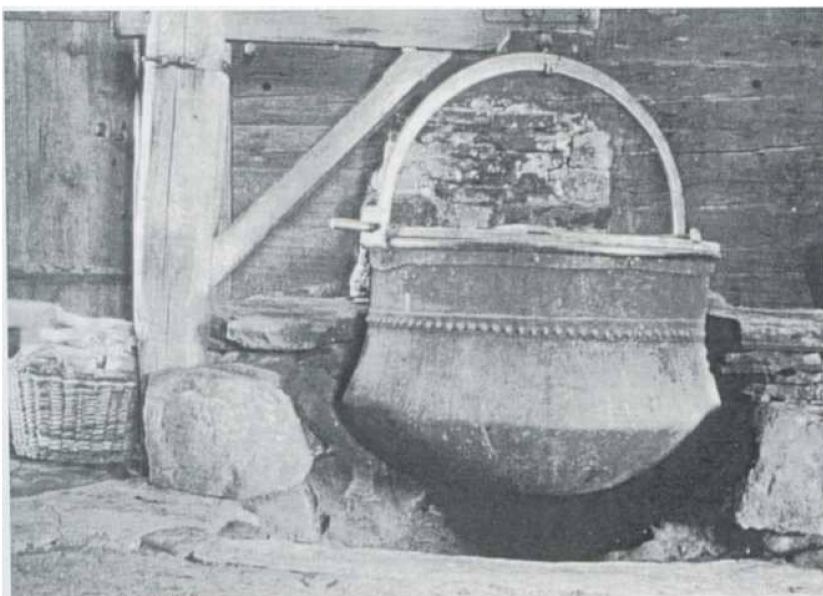


Die Käserei im Bauernhaus

Links der Alterssitz von Jakob Roth, dessen Keller als Käsekeller benutzt wurde.



Rechts auf der andern Seite der Gass die obere Küherscheune (heute von Familie Howald an P. Blaser verpachtet), wo 1822-1889 gekäst wurde.



Links ein am Tuner (Galgen) hängendes Käsekessi einer Alphütte, das beim Erreichen der Temperatur vom Feuer weggedreht werden konnte. So ungefähr wird in der Küherscheune gekäst worden sein.

Deckte um 1850 die schweizerische Getreideproduktion den Landesbedarf für 300 Tage, so reichte der Anbau von 1914 noch für 55 Tage. Bemerkenswert ist, dass die Lebensmittel immer noch sehr teuer waren im Verhältnis zu den Löhnen. In den Rechnungen des Käsereibaues in Wangen 1888/89 bewegt sich der Stundenlohn der Bauarbeiter zwischen 30 und 40 Rappen, die Milch wurde den Lieferanten für 26,5 Rappen per 2 kg vergütet und an die Kundschaft mit 18 Rappen per Liter verkauft.

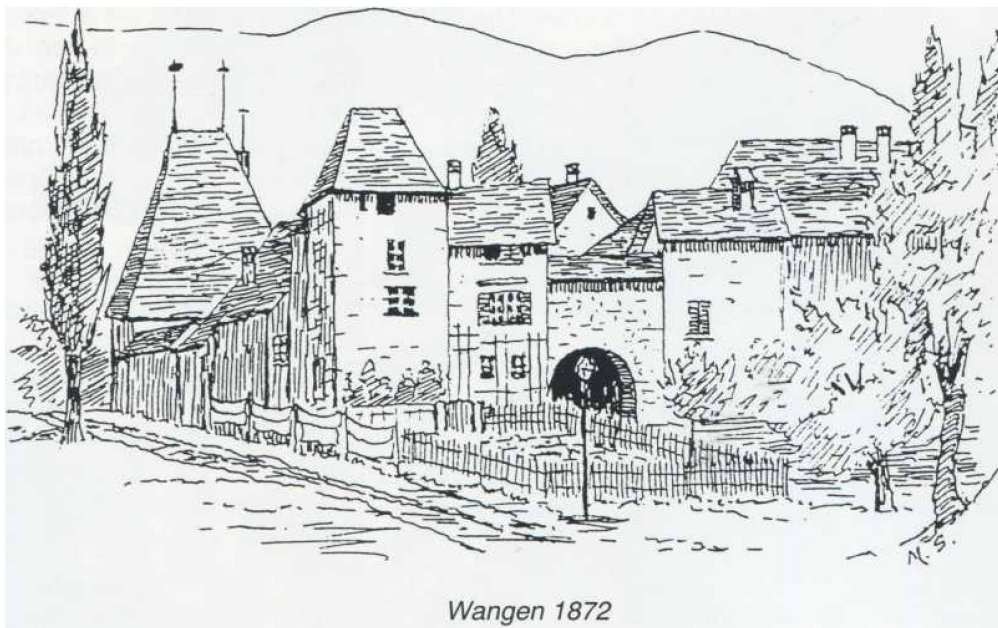
Kurz zur Entwicklung bis heute: Die im 1897 gegründeten schweizerischen Bauernverband zusammengeschlossenen Landwirte erreichten im Laufe der Jahre einen guten Schutz der inländischen Produktion. Abnahmegarantie und gesicherte Preise erhielten die Landwirtschaft vielseitig und leistungsfähig, was sich in Zeiten von Nahrungsmittelknappheit bewährte und zum Durchhaltewillen im zweiten Weltkrieg beitrug. Der zur Selbstverständlichkeit gewordene Schutz der einheimischen Produktion verleitete dazu, dass in gewissen Sparten die Möglichkeiten des Marktes zu wenig berücksichtigt wurden. Der heutige Ueberschuss an Nahrungsmitteln in Europa, die weltweite Oeffnung der Märkte und die leere Bundeskasse stellen nun die Landwirtschaft vor schwierige Aufgaben.

Käseherstellung in Wangen

1804 wurden in Wangen der Flurzwang (Dreifelderwirtschaft) und der gemeinsame Weidegang aufgehoben. Aus der Allmend wurden 188 Teile gemacht, wovon jede Burgerfamilie deren zwei zur freien Bewirtschaftung erhielt. Auch die Ackerbaugebiete wurden durch Kauf oder Pacht auf die Höfe verteilt und individuell bewirtschaftet. Walliswil und Wangenried trennten sich durch Ausscheidungsverträge von Wangen und wurden zu selbständigen Gemeinden.

1821-1831 wurde Rudolf von Effinger Oberamtmann in Wangen. Hier lernte er die Familie Roth kennen, die neben der 1748 begonnenen Haarsiederei stets eine mustergültige Landwirtschaft betrieb. Dieselben Leute, die in der Landwirtschaft tätig waren, arbeiteten auch in den Fabrikstuben. Der Oberamtmann konnte 1822 Jakob Roth-Rikli dazu gewinnen, vorerst auf privater Basis Hartkäse herzustellen. Er verpachtete ihm zu diesem Zweck die dem Staate gehörende obere Küherscheune in der Gass (heute verpachtet an Paul Blaser). Damals befand sich der Kuhstall dieses Hauses noch im südlichen Teil des Gebäudes, während die Wohnung und die Käseküche sich im nördlichen Teil befanden. So entstand in Wangen die zweite Talkäserei im Kanton Bern, die sich nicht viel von einer Alpkäserei unterschied. Als Alterssitz baute J. Roth den sogenannten Stock auf der andern Seite der Gass, dessen Keller als Käsekeller diente. Als zusätzlicher Keller wurde von der Burgergemeinde noch ein Teil des Kellerraumes des alten Salzhauses (heute Kaserne) gemietet. Auf Grund von Briefen befassten sich die Herren Roth auch mit Käsehandel und vermittelten hiesige Käser nach Ostdeutschland. Sohn Jakob Roth-Moser führte die Käseherstellung, die bei den Bauern Anklang gefunden hatte, fort. Er ersteigerte sich die Käserei beherbergende Scheune samt der Schlossmatte im Halte von 18 Jucharten vom Staate Bern. 1852 wurde er ordentliches Mitglied der Oekonomisch-gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Bern. Seine Kuhherde zählte 30 Haupt, halb Simmentaler und halb Schwarzschecken, sein Landbesitz betrug 100 Jucharten.

1877 beginnen die Protokolle der Milchlieferanten. Sie hatten sich zu einer Käsegemeinde zusammengerauft und schlossen mit einem Milchkäufer einen Vertrag ab, damals Milchaccord genannt. Als Funktionäre amtierten Jakob Ingold als Hüttenmeister und Alfred Roth-Ramser (der spätere Oberst) als Schreiber. Der Hüttenmeister verwaltete ebenfalls die Finanzen der Käsegemeinde, deren Einnahmen aus einer 1%-igen Abgabe von Milchgeld bestanden während die Ausgaben meist Entschädigungen für Holz und Käsefuhrten waren. Der Hüttenmeister erhielt einen Zins für die „Käserei“, die sich immer noch in seinem Bauernhause befand. Bei Abstimmungen hatte jedes der 22 Mitglieder pro 5 Kühe eine Stimme. Mit der Zeit jedoch genügten die Einrichtungen im Bauernhaus für eine fortschrittliche Käseherstellung nicht mehr. Auch der Besitzer des Käsereiraumes drängte energisch zum Bau einer Käserei, deren in der Umgebung schon viele gebaut worden waren.



Wangen 1872

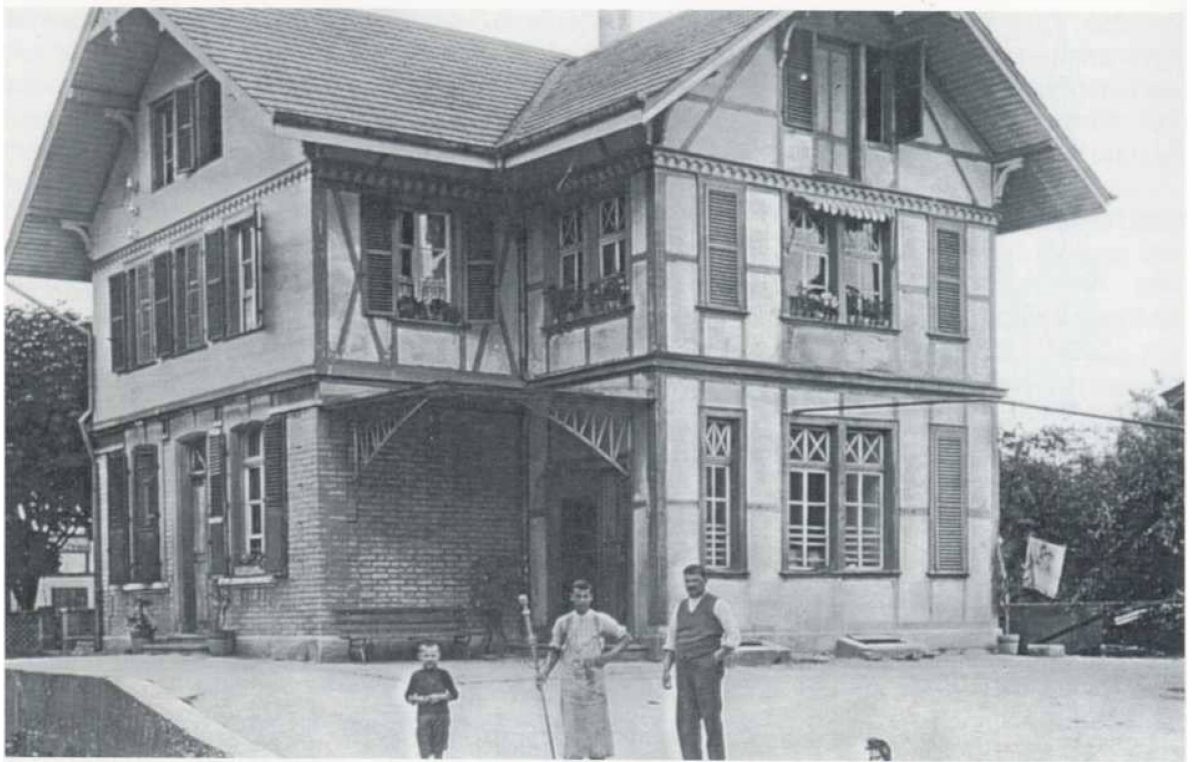
Das Milchtor

Im Protokoll der Burgergemeinde steht der folgende Eintrag: „1811 kaufte die Bürgerschaft des Peter Andereggs Häuslein neben dem hinteren Turm, «s'Rubirese Festung» genannt, um durch dasselbe und durch die Ringmauer ein Loch machen zu lassen, damit in Feuersnöten Menschen und Vieh dadurch einen Ausgang durch den Schlossgarten haben“.

Dieser Durchlass wurde dann später Milchtor genannt, da die Brententräger, die im Städtli wohnten, durch dasselbe zur Käserei ausserhalb der Ringmauer gelangten. Die Zeichnung zeigt das überdeckte Milchtor rechts nach dem Umbau des Eckturmes.. Nach dem grossen Brand von 1875, der die südliche Ringmauer bis zum Zeitglockenturm zerstörte, wurde das Tor abgerissen.

Es zeigte sich jedoch, dass die Käsegemeinde eine zu schwache Trägerschaft war, um ein Bauvorhaben verwirklichen zu können. So wurde 1888 eine Käserei-Aktiengesellschaft gegründet. Es wurden Aktien zu Fr. 50.- herausgegeben, die auch ausserhalb dem Kreis der Milchlieferanten untergebracht wurden. Oberst Alfred Roth stand als Hüttenmeister sowohl den Milchlieferanten wie der Aktionärsversammlung vor und wurde auch als Präsident der Käsereibaukommission gewählt. Als Sekretär amtierte Notar Jost und als Kassier Herr Roth-Bösiger. Bei wichtigen Beschlüssen konnten die Lieferanten lediglich Antrag zuhanden der Aktionäre stellen. Der Hüttenmeister verhandelte mit Architekt Christen aus Burgdorf. Der erste Vorschlag führte zu einer Bausumme von Fr. 26000.-; die Aktionäre wollten aber nicht mehr als Fr. 21-22000.- ausgeben. So wurde überall etwas eingespart, bis man glaubte, mit der niedrigeren Bausumme auszukommen. Der Bau schritt unter der Leitung von Oberst Roth zügig voran. So kamen die Bauern zu einer zweckmässigen Käserei mit Wohnung aber ohne Ladenlokal. Das Käsekessi hing nicht mehr am drehbaren Turner über dem Feuer wie in einer Alpkäserei, sondern Mechaniker Ott aus Worb installierte einen Feuerwagen, der in einem Schacht mittels Handkurbel unter das Kessi geschoben und wieder zurückgezogen werden konnte wenn die nötige Temperatur erreicht war.

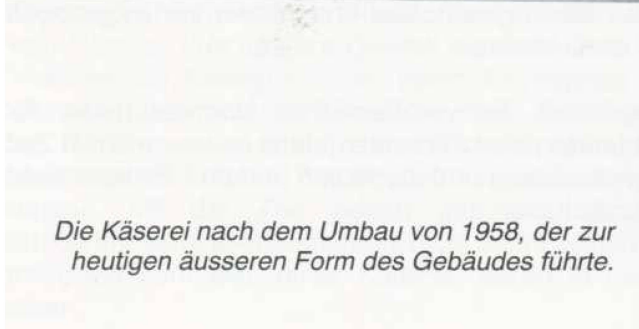
1911 wurde der Milchverband Bern gegründet. Er veröffentlichte Normalstatuten für Käsereigenossenschaften. Auch in Wangen fanden die Lieferanten, dass es nun wirklich Zeit sei, sich in Form einer Genossenschaft zu organisieren und die Aktien und den Einfluss nicht bäuerlicher Kreise unter den Aktionären auszuschalten.



Die 1888/89 erbaute Käseerei Wangen. Vor dem Gebäude Christian Meyer, der 1915-1957 Milchkäufer war, mit Hüttenknecht und Sohn Eugen. Ueber dem mittleren Fenster führt die Schottenleitung ins hölzerne Schottenhaus hinunter, das später der Bifangstrasse weichen musste.



Die Käseerei nach dem Umbau von 1924 mit Laden.



Die Käseerei nach dem Umbau von 1958, der zur heutigen äusseren Form des Gebäudes führte.



Doch der erste Weltkrieg und der Tod des überaus geschätzten Präsidenten Oberst Alfred Roth, der die Geschicke der Käseherstellung in Wangen von 1878-1918 massgeblich beeinflusst hatte, verzögerten dieses Vorhaben vorerst noch. Mit den Kriegs- und vor allem den Jahren nach dem ersten Weltkrieg mussten vorerst dringendere Probleme verdaut werden: Preissenkung der Milch auf die Hälfte innerhalb eines halben Jahres, Grippezeit, Generalstreik und Klauenseuchenzug (damals wurde noch durchgeseucht und nicht abgeschlachtet).

Erst 1923 konnte man sich um die Form der Trägerschaft der Käserei befassen. Streitpunkt bei der Auflösung der Aktien-Käsereigesellschaft war der Ablösungspreis der Aktien zu nom. Fr. 50.-. Dem Einfluss von Hüttenmeister Aeschlimann gelang es schliesslich, Aktionäre und Milchlieferanten zur Zustimmung zu einem Preis von Fr. 80.- zu bewegen. Am 16. Dezember 1923 schloss man sich zu einer Käsereigenossenschaft zusammen und übernahm die Käserei. So kamen die Lieferanten über den Umweg der privaten Käseherstellung und die Aktien-Käsereigesellschaft erst 100 Jahre nach Beginn des KäSENS in Wangen zu einer sonst bereits allgemein üblichen Käsereigenossenschaft. 1924 wurde das Käsereigebäude umgebaut und erhielt ein Ladenlokal mit Schaufenster und einen Kühlschrank. 1932 wurde das letzte Mal gekäst in Wangen. Die hier nicht benötigte Milch wurde zentrifugiert und der Rahm per Bahn nach Burgdorf expediert.

1958 erfolgte ein weiterer Umbau, der die Wohnung und den Laden verbesserte. Gleichzeitig nahm ein Lohnkäser die Produktion von Joghurt, Butter und Pastmilch auf, bis die Unkosten für die Eigenproduktion zu gross wurden. Heute ist die Käserei in privaten Händen und dadurch beweglicher, um neben den Grossverteilern mit einem reichhaltigen Schnittkäsesortiment bestehen zu können. Die Produzenten kühlen ihre Milch auf dem Hof, von wo sie der Tankwagen des Milchverbandes jeden zweiten Tag abholt.

Als Quellen wurden benutzt: - Protokolle der Bürger- und Waldgemeinde Wangen

- J. Leuenberger „Chronik des Amtes Wangen“
- P. Mäder „Chronik von Wangen“
- P. Käser „Acker- und Wiesenkultur in Walterswil“
- R. Ramseier „Das altbernische Küherwesen“
- A. Tatarinoff „Sennberge und Kurhaus Weissenstein“