

Zeitschrift: Neujahrsblatt Wangen an der Aare
Herausgeber: Museumsverein Wangen an der Aare
Band: 21 (2010)

Artikel: Die zweite Talkäserei im Bernbiet
Autor: Rikli, Heinrich
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1086721>

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: 08.01.2026

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

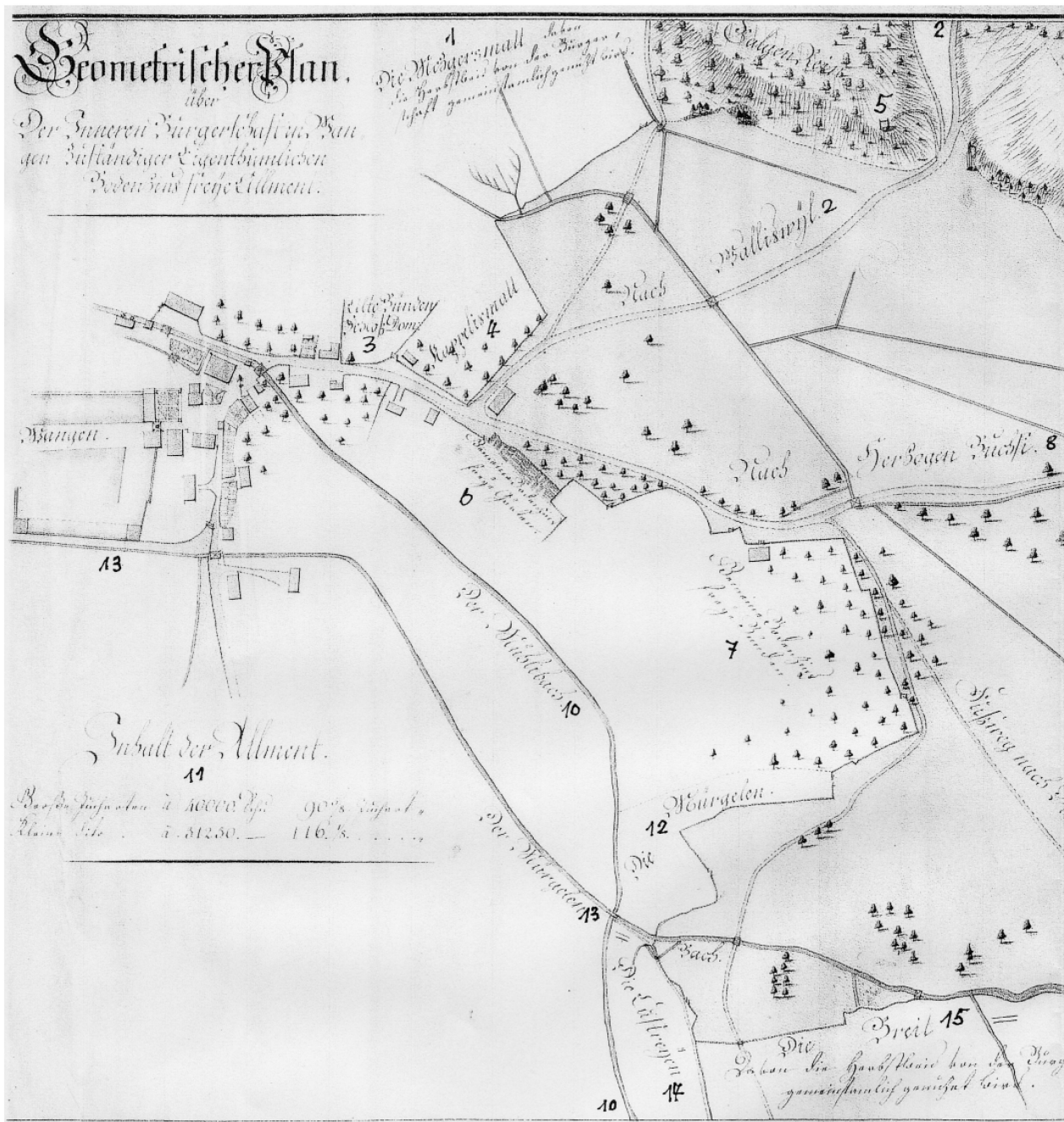
Die zweite Talkäserei im Bernbiet

Heinrich Rikli

Die Geschichte des Küherkäses

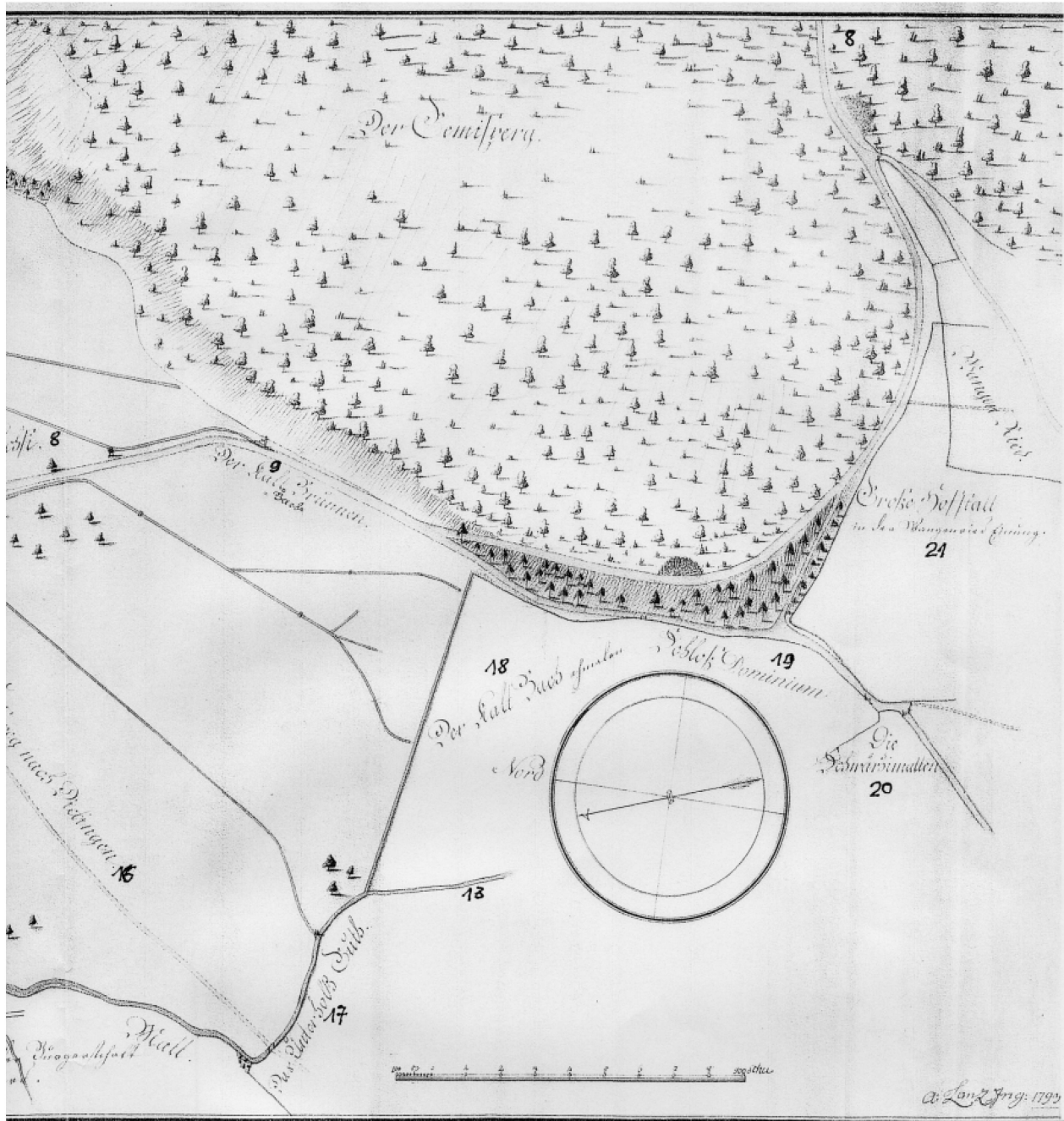
Während über 300 Jahren hatten Wangen, Wangenried und Walliswil eine gemeinsame Weide (Allmend von 32 ha), die von der Metzgermatt bis zum Bad Unterholz reichte, gemeinsames Ackerland und eine gemeinsame Schule (die Schulstube war im Rathaus, heute Haus mit Coiffeur Holiday, vormals Strasser). Die gemeinsame Bewirtschaftung des Kulturlandes war die Folge der damals üblichen Wirtschaftsweise der Dreifelderwirtschaft im Mittelland. Letztere bestimmte, dass jeder Bauer seine Feldfrüchte im selben Zyklus: Sommergetreide, Wintergetreide und Brache so anbauen musste, dass jede Fruchtart ein grosses Feld bildete. Die Brache war nötig, damit das kaum gedüngte Ackerland ertragsfähig blieb. Die Allmendweide war von vielen Wassergräben durchzogen und wies freistehende Eichen auf. Daneben hatte jeder Bauer eigenes Land in der Nähe seines Hofes, das zur Heuwerbung diente und zum füttern der Zugtiere im Sommer. Die wenigen Kühe und Rinder – jeder Bauer konnte so viele Tiere auf die Weide treiben, wie er mit seinem eigenen Futter durchwintern konnte – verbrachten das ganze Sommerhalbjahr auf der Allmend unter der Obhut eines Hirten, der vom Allmendvogt angestellt wurde. Der Milch wurde wenig Bedeutung beigemessen, da man sie noch nicht in Form von Hartkäse konservieren konnte. Der damalige Mittellandbauer war unter dem Flurzwang der Dreifelderwirtschaft vorwiegend Getreidebauer.

Im Emmental kannte man den Flurzwang nicht. Jeder konnte die Nutzfläche des Hofes ohne Vorschriften einteilen und wählte meist die steilsten Landstücke als Weide. Die Brache war nicht nötig. Die den hügeligen Verhältnissen entsprechenden kleinen Ackerflächen wurden wieder mit Klee und Gras angesät, sodass mehr Kühe gehalten werden konnten. So wurde im Emmental die Milchwirtschaft wichtiger. Der jüngste Sohn erbte normalerweise den ungeteilten Hof und musste die älteren Geschwister nach Möglichkeit auszahlen. Solche ältere Brüder, die bei der Landwirtschaft bleiben wollten, kauften sich (mit dem ausbezahlten Geld) Kühe, zogen mit der Herde im Sommer auf die Alpen des oberen Emmentales und winternten diese auf dem elterlichen Hof oder bei anderen Talbauern durch. Diese Küher, wie man sie nannte, verarbeiteten die Milch auf der Alp zu Hartkäse. Die Rezeptur wurde im 17. Jahrhundert aus dem oberen Simmental übernommen. Sie verbesserten das Rezept, das von welschen Sennen stammte, durch schneiden der Käsemasse mit der Harfe und weiteres Erhitzen. So gelang ihnen die Herstellung eines festen Emmentalerkäses, der haltbar war und in fassähnlicher Verpackung transportiert werden konnte. Käsehändler verkauften das



Geometrischer Plan über der Inneren Burgerschaft in Wangen zuständiger eigentlichen Bodenzinsfreyer Allment von A. Lanz, ing. 1793. Inhalt der Allment: $90 \frac{3}{8}$ Juchart à 40000 Quadratschuh oder 34,4 Aren = 3108,9 a oder 31 Hektaren. Dazu kamen die beiden Gebiete Metzgermatt und Breitmatt mit dem Vermerk: "davon die Herbstweid von der Burgerschaft gemeinsamlich genützt wird". Dies ist so zu verstehen, dass diese Gebiete nur im Frühjahr und Sommer privat genutzt werden konnten. Wenn sich gegen den Herbst hin das Wachstum verlangsamte und für die Weidetiere mehr Fläche nötig wurde, konnten diese Randgebiete zur Allment geschlagen werden. Den Zeitpunkt dazu bestimmte

Beschriftungen: 1) die Metzgermatt 2) nach Walliswyl 3) alte Bünden, Schlossdomäne 4) Karrelismatt 5) Galgen 6) gemeine Bodenzinsfreyer Gärten 7) Gemeine Bodenzinsfreyer Bünden 8) nach Herzogenbuchsi 9) der Kaltbachbrunnen 10) der Mühlebach 11) Inhalt der Allment: $90 \frac{3}{8}$ grosse



Nr. 335

der Allmenvogt mit seiner Kommission entsprechend den Vegetationsbedingungen. Er wurde am Sonntag nach der Predigt bekanntgegeben. Eingezeichnet ist der frühere Murgelenbach, der in einem hölzernen Känel den Mühlebach überquerte und dann ausserhalb der Ringmauer in die Aare floss. Das heutige Känelbechli ist eine Drainageleitung der Melioration Wangen - Deitingen, die das tiefer fließende Wasser als der Mühlebach sammelt und heute in den Mühlebach gepumpt wird. Weiter ist der Richtplatz am Galgen ersichtlich mit dem dazu führenden Weg, sowie der damalige Kaltbach Brunnen.

Jucharten oder 116 1/8 kleine Jucharten heute 31 Hektaren 12)die Murgelen 13)der Murgelenbach 14)die Lustreyen 15)die Breitmatt 16)Fussweg nach Deitingen 17) das Unterholz Guth 18)der Kaltbach ehemaligen 19)Schloss Dominium 20)die Schürzmatten 21)Grosse Hofstatt in der Wangenried Einung

neue Produkt auch ins Ausland und machten damit das Emmental bekannt. Die Küher mit ihren folkloristischen Alpauf- und -abzügen machten auf das Leben auf der Alp aufmerksam und förderten den Tourismus. Auch Künstler und Schriftsteller interessierten sich für die Lebensweise der Küher und durch Albrecht von Haller, Goethe und Rousseau wurde der Küherstand und sein Käse in ganz Europa bekannt. Das altbernische Küherwesen, wie man diese Wirtschaftsart nennt, dauerte vom 16. bis ins 19. Jahrhundert. Während der Blütezeit im 18. Jahrhundert wurden im oberen Emmental 280 Alpen zwischen 900 und 1500 Meter über Meer bestossen.

Der Vorteil, der das Ersetzen der Brache durch Kleesaaten brachte, führte auch in Wangen zur Beendigung der Dreifelderwirtschaft und des Flurzwanges. 1804 wurden alle gemeinsamen Bewirtschaftungen aufgehoben. Walliswil und Wangenried trennten sich von Wangen und wurden selbstständige Gemeinden mit eigener Schule. Die Allmend und alles bisher gemeinsam bewirtschaftete Kulturland wurden an die Bürger verteilt, verkauft oder verpachtet. Jeder Hof konnte nun seine Wirtschaftsweise selber bestimmen. Diese Aenderung führte auch für den Mittellandbauern zu mehr Futter und zu einer grösseren Milchmenge. Es war naheliegend auch im Tal Milch zu verkäsen und es stellte sich heraus, dass die Qualität ebenso gut war wie diejenige des Alpkäses. Diese Entwicklung führte zum Rückgang des Küherwesens, da dasselbe mit mehr Unkosten verbunden war.

Die Käserei im Bauernhaus

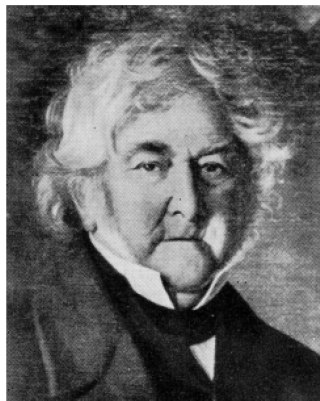
1821 kam Rudolf von Effinger als Oberamtmann nach Wangen. Als Schlossherr von Kiesen war er 1815 an der Gründung der dortigen Talkäserei massgebend beteiligt. In Wangen lernte er die Familie Roth kennen, die neben der Rosshaarsiederei mit denselben Angestellten einen vorbildlichen Landwirtschaftsbetrieb führte. Es gelang ihm, Johann Jakob Roth-Rikli (1780 – 1846), Rosshaarfabrikant, Grossrat und Landwirt, zu gewinnen, ebenfalls in Wangen Emmentaler Käse nach der Methode der Küher herzustellen. Zu diesem Zweck wurde Jakob Roth die obere Küherscheune mit der sie umgebenden Schlossmatte verpachtet, die der Staat nicht mehr nötig hatte. Beides konnte sein Sohn Johann Jakob Roth-Moser (1809 – 1879) 1851 vom Staat in einer Steigerung erwerben. Der nördliche Teil der Küherscheune, wo sich damals auch die Küche befand, wurde als einfache Käserei eingerichtet. Das Käsekessi hing am Galgen, der über das Feuer und wieder zurück gedreht werden konnte, um die Temperatur der Käsемasse regulieren zu können. Auf Einladung von Jakob Roth-Moser versammelten sich die an der Lieferung interessierten Bauern. Es wurde ihnen ein Schriftstück (Vertrag), der Milchaccord vorgelegt, in welchem sich die Unterzeichneten zur Einlieferung unverfälschter Milch während eines Jahres verpflichteten.

Der Milchkäufer Jakob Roth-Moser wurde zum Präsidenten dieser Organisation gewählt, die als Käsegemeinde bezeichnet wurde. Der Präsident stellte einen Käser an und so konnte die

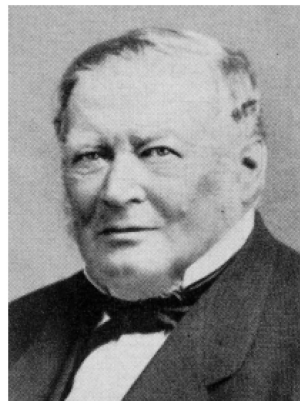
zweite Talkäserei im Bernbiet mit der Herstellung des neuen, begehrten Produktes beginnen. Der Milchaccord, in welchem auch der Milchpreis festgehalten war, wurde jährlich verlängert oder neu abgeschlossen. Es wurden immer wieder neue Vorschriften einbezogen, die hauptsächlich zur Verbesserung der Milchqualität führten. Bei Abstimmungen erhielt jeder Lieferant für je 5 Kühe eine Stimme. Jakob Roth-Moser baute in seinem neuen Haus auf der anderen Seite der Gass einen grossen Kellerraum, da die Käserei zuwenig Käsekeller hatte. Aber mit der Zeit genügten die dürftigen Einrichtungen der Käserei im Bauernhaus nicht mehr. Auch drang die Familie Roth immer mehr darauf, eine richtige Käserei zu erstellen, deren in der Umgebung schon viele gebaut worden waren. Aber es zeigte sich, dass die Käsegemeinde eine zu lose organisierte Trägerschaft war, um eine solche Aufgabe in Angriff zu nehmen.



Emanuel Rudolf von Effinger (von Helene Roth gemalt; Ausschnitt)



Johann Jakob Roth-Rikli (1780-1846)



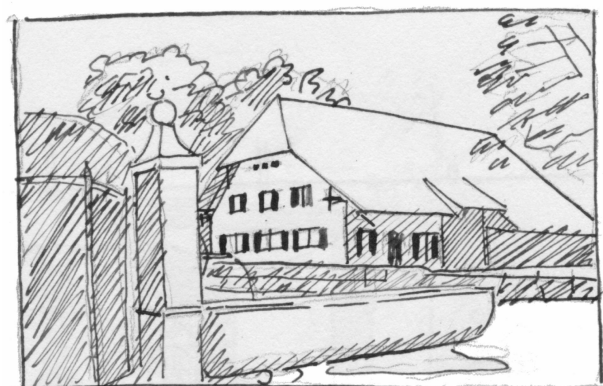
Johann Jakob Roth-Moser (1809-1879)



Alfred Roth-Ramser (1838-1915)



Der Stock mit dem Käsekeller. Bei beiden Abbildungen im Vordergrund der gleiche Brunnen (Zeichnungen Hans Mühlethaler, Band 3, S.26).



Dem Stock gleich gegenüber die zweite Talkäserei oder obere Küherscheune (heute Eigentum der Familien Blaser, in der Gass) (Band 3, S.48).

Die Aktien – Käsereigesellschaft

1884 wurde in einer Versammlung der Käsegemeinde der Antrag gestellt, eine Genossenschaft zu gründen. Dieser wurde aber verworfen. Dagegen erhielt der Vorschlag eine Aktienkäsereigesellschaft zu gründen die Mehrheit. Diese wurde 1888 gegründet mit folgenden Funktionären: Präsident Oberst Alfred Roth–Ramser (Sohn von Jakob Roth–Moser), Sekretär Notar Jost und Kassier Johann Friedrich Roth–Bösiger. Der von der Gesellschaft angestellte Käser war nun Milchkäufer und musste auch für die Milchzahlung an die Lieferanten sorgen. Zur Ausgabe gelangten 120 Aktien zu nominal Fr 50.-- an Lieferanten und mehrheitlich auch an Nichtlandwirte. Die Lieferanten konnten nun lediglich Vorschläge an die Aktionärsversammlung stellen, die von letzterer bestätigt werden mussten. So wurde meistens acht Tage nach einer Versammlung der Lieferanten unter demselben Präsidenten eine Aktionärsversammlung abgehalten. Nun konnte man den Bau einer Käserei in Angriff nehmen. Eine Baukommission, der ebenfalls Oberst Alfred Roth vorstand, verhandelte mit einem Architekten, der schon Käsereien gebaut hatte. Die Bausumme von Fr. 26'000 erschien den Aktionären zwar zu hoch, doch versprach man möglichst zu sparen und der Bau wurde beschlossen. Auf dem Mühlefeld entstand nun 65 Jahre nach dem Beginn der Käseherstellung in Wangen ein zweckmässiges Käsereigebäude mit Wohnung aber ohne Ladenlokal. Neben den ausgegebenen Aktien hatten die Lieferanten folgende Schulden:

Ersparniskasse Wangen für den Bauplatz	Fr. 2'600
Darlehen 2. Hypothek bei J. Schwander zum Rössli	Fr. 180'000
Darlehen Hüttenmeister Alfred Roth	Fr. 3'000

Das Käsekessi war nun eingemauert und der Mechaniker Ott aus Worb richtete einen Feuerwagen ein, der mit einer Handkurbel unter das Kessi und wieder zurück geschoben werden konnte. Das neue Gebäude befriedigte allseits. Die Milchwirtschaft wurde zum wichtigsten Betriebszweig der Bauern.

Die noch vorhandene Rechnung des Käsereibaues gibt Einblick in die damaligen Preisverhältnisse. Dem Handlanger wurden 30 und dem Maurer 40 Rappen Stundenlohn gutgeschrieben. Der Käser verkaufte die Milch für 15 Rappen der Liter. Eine einfache Nahrung verschlang damals mehr als die Hälfte eines normalen Einkommens. Bezahlte Arbeit war gesucht. Die meisten Familien hatten einen Pflanzblätz oder betrieben Landwirtschaft. Unter den Lieferanten befanden sich viele, die noch ein Handwerk betrieben. So war noch der Barbier, Bierbrauer, Uhrmacher, Wirt, Schreiner, Metzger, Küfer, Maurer und Gärtner nebenbei Landwirt. Die Zahl der Milchlieferanten stieg bis auf 35.

Ein äusserst unangenehmes Ereignis geschah 1915, da die Landwirte durch die Grenzbesetzung ohne Ausgleichskasse schon genügend geplagt waren. Man war der Ansicht, zuviel Steuern abliefern zu müssen. Als Beleg wurden Quittungsbüchlein über Milchzahlungen an die Finanzdirektion geschickt. Diese waren nach der damals geltenden Stempelsteuer mit zu tiefen Stempelmarken versehen. Die Folge war das Gegenteil, nämlich Bussen und Extrastempelgebühren für jeden Milchgeldabholer. Die Rechnung betrug total Fr. 3'916.--. Dies war ein harter Schlag für alle Bauern, musste doch namentlich bei den geringeren Beträgen der Milchertrag von einigen Monaten abgegeben werden. Der Präsident als Grossrat schrieb dem Finanzdirektor, dass er momentan krankheitshalber nicht bei ihm vorsprechen könne und bat ihn die Busse zurückzuziehen, da die ungenügende Stempelung der Quittungen nicht mit Absicht geschehen sei. Doch da traf die Käsereigesellschaft erneut ein grosser Schlag. Der Tod ihres überaus geschätzten Präsidenten Oberst Alfred Roth († 13.1.1915). Der Vizepräsident konnte schliesslich den Landwirtschaftsdirektor dazu gewinnen, mit dem Finanzdirektor in der laufenden Strafsache zu verhandeln. Schlussendlich wurde die Herabsetzung der Strafe auf Fr. 1'136.-- erreicht, was immer noch den Gegenwert von 6'500 kg Milch ausmachte.

Immer mehr wurde unter den Lieferanten der Wunsch geäussert, eine Käsereigenossenschaft zu gründen. Sie waren es satt, sich von den Aktionären dreinreden zu lassen. Unterdessen war der Milchverband gegründet worden, der Statuten für Milchgenossenschaften herausgegeben hatte. Der Vorstand wurde beauftragt, den Lieferanten Statuten zur Genehmigung vorzulegen. Man war nicht mehr bereit, bei allen Entscheidungen von den Aktionären abhängig zu sein, denen mehr an einer alljährlichen Dividende gelegen war.

Die Käsereigenossenschaft

Als Nachfolger von Alfred Roth wurde 1916 Johann Aeschlimann, Hohfuren (Vater von Klara Bigler–Aeschlimann), gewählt. Aber vorerst mussten noch dringlichere Aufgaben erledigt werden als die Gründung der Genossenschaft: Grippezeit, Generalstreik von 1918 und der Maul- und Klauenseuchezeit von 1920 (die Kühe wurden noch mühsam durchgeseucht). Die Hauptschwierigkeit bei der Ablösung der Aktiengesellschaft war die Festsetzung des Aktienpreises. Schliesslich gelang es Präsident Aeschlimann Aktionäre wie Lieferanten bei einem Preis von Fr. 80.-- zur Zustimmung zu bewegen. Der zur Umwandlung beauftragte Notar Leuenberger bietet Ende 1923 Aktionäre und Lieferanten zu einer gemeinsamen Sitzung mit folgendem Traktandum auf: „Beschlussfassung über Liquidation der Käsereiaktiengesellschaft und Verkauf der Liegenschaft mit Inventar an die neu zu gründende Käsereigenossenschaft, die den Zweck haben wird, die von der ersteren bis anhin betriebenen Käserei weiterzuführen und allen modernen Anforderungen der rationellen Milchverwertung anzupassen“. Damit kam Wangen erst über 100 Jahre nach dem Beginn

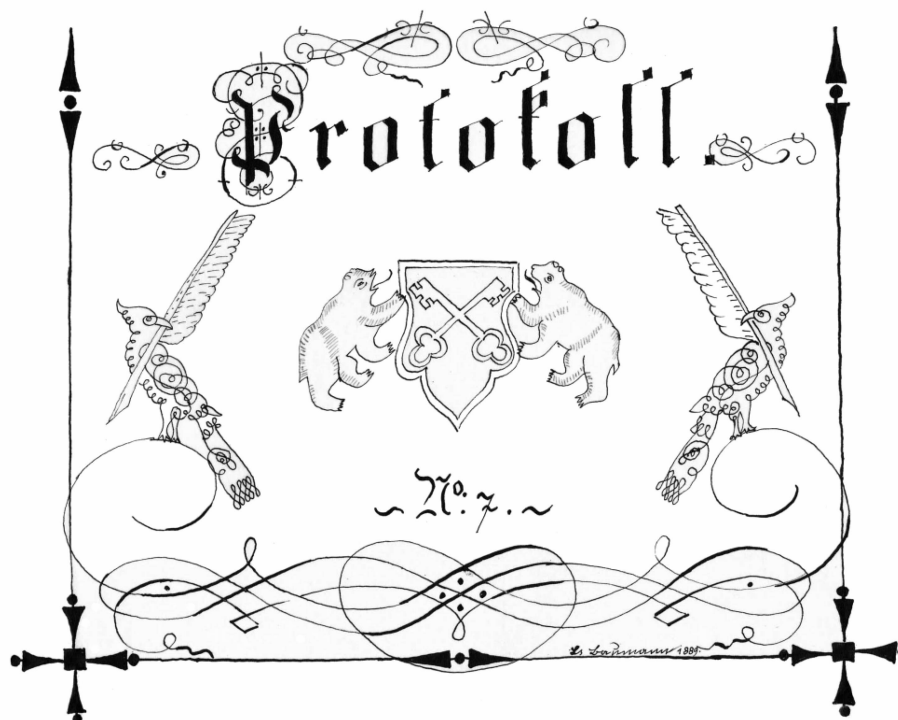
der Käseherstellung zu einer sonst überall üblichen unabhängigen Genossenschaft, was dem Umweg über die private Käserei und die Aktiengesellschaft zuzuschreiben war.

Nun wurde die Käserei erneut umgebaut. Dringend nötig war ein Ladenlokal mit Schaufenster, ein Vordach für die Milchanfuhr und ein Kühlraum. Dadurch erhielt das Gebäude die äussere Form, die es heute noch aufweist. 1932 wurde das letzte mal gekäst in Wangen. Die nicht benötigte Milch wurde von da weg zentrifugiert und der Rahm per Bahn in die Butterzentrale Burgdorf BZB geliefert. Während der Zeit des Mehranbaus im letzten Krieg musste sogar Milch für den Ausschank zugekauft werden. Nachher stieg die Milchmenge stetig an, was zur Kontingentierung führte. Heute ist die Käserei ein privates Milchgeschäft. Ein Produzent liefert noch Milch für den Offenausschank, während bei sieben Bauern die Milch jeden zweiten Tag im Tankwagen abgeholt wird.

Benutzte Quellen:

- Protokolle der Burger- und Waldgemeinde Wangen
- J. Leuenberger „Chronik des Amtes Wangen“
- R. Ramseier „Das altbernische Küherwesen“

Mehr zur Milch- und Landwirtschaft im NB2000, S.45 und NB2001, S.33, Teile 1 und 2.



Ausschnitt aus dem Titelblatt zum Gemeinderatsprotokoll No. 7 von 1889
(Zeichnung Hans Mühlethaler, Band 1, S.66).