

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

**Herausgeber:** Bioforum Schweiz

**Band:** 7 (1952)

**Heft:** 4

**Artikel:** Grundsätzliches zur Qualitätsbezahlung der Milch

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-890528>

### 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:** 28.01.2026

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

schnitt im Sommer ein- bis zweimal. So haben wir auch in der Hofstatt einen schönen Graswuchs.

Die Bäume sind zwei Jahre nicht mehr mit chemischen Mitteln gespritzt worden. Im Frühling machen wir einen Baumanstrich, den wir selber zubereiten. Während des Sommers spritzen wir einige Male mit Katzenschwanz- und Blattspritzmittel (Kieselpräparat) abwechslungsweise.

Und nun unsere bisherigen Erfahrungen. Die Bäume sind in diesen beiden Jahren gesünder geworden. Krebswunden heilen zu. Spitzendürre kennen wir nicht mehr. Jungbäume, ohne richtigen Wuchs, wachsen wieder freudig. Die Früchte sind vollaromatisch. Im Herbst halten sie besser an den Bäumen. Sie werden nicht von jedem Windstoß zu Boden geschüttelt. Dem Schorf sind wir noch nicht vollkommen Herr geworden. Es braucht eben mehrere Jahre bis auch dieser Kampf gewonnen ist. Gravensteiner und Bernerrosen sind nach zwei Jahren biologischer Wirtschaftsweise in der Hofstatt noch am meisten schorffällig. Bei allen andern Sorten war der Schorfbefall gering. Zudem essen wir lieber einen Apfel mit einem Schorffleck, als eine schorffreie, aber ringsum mit chemischem Gift überzogene Frucht.

Da wir die Kirschbäume nicht mit Kompost gedüngt haben, dürfen wir uns hier noch kein Urteil erlauben. Eines haben aber auch sie uns gelehrt: Sie haben uns in der Ueberzeugung bestärkt, daß die Grundlage des biologischen Obstbaues das Schaffen eines gesunden und nährstoffreichen Bodens ist.

F.

## GRUNDSÄTZLICHES zur Qualitätsbezahlung der Milch

---

Alle Produkte des menschlichen Fleißes werden heute nach ihrer Qualität mehr oder weniger gut bezahlt. Das ist auch durchaus gerecht und allgemein anerkannt. Nur für die Milch bestand bis vor kurzem bei uns eine Ausnahme. Für gute oder schlechte Milch wurde ohne Unterschied der gleiche Preis bezahlt. Dürfen

wir behaupten, daß, weil bestimmte gesetzliche Forderungen erfüllt sein müssen, bevor die Milch in den Verkehr gebracht wird, man bei uns keine Qualitätsunterschiede feststellen kann? Wir denken nein. Die praktische Erfahrung lehrt das Gegenteil, und die Tatsache, daß die im Lebensmittelgesetz und im Milchlieferungsregulativ niedergelegten Anforderungen, die die Milch betreffen, Mindestanforderungen sind, ergibt, daß im Rahmen des Gesetzes Platz für viele Milchqualitäten vorhanden ist. Die Feststellungen, daß es innerhalb der gesetzlichen Normen verschiedene Qualitäten von Milch gibt, drängt zur Frage, ob eine Milch, die dem Gesetz genügt, wirklich auch immer den Anforderungen der Praxis genügt, oder ob wir danach streben müssen, noch bessere Milch zu erhalten. Um diese Frage zu beantworten, müßte auch festgelegt werden, ob im großen Durchschnitt die in den Verkehr gebrachte Milch den maßgeblichen Vorschriften entspricht, oder ob durch die Qualitätsbezahlung als prophylaktische Maßnahme in erster Linie die schlechten Milchlieferanten getroffen werden sollen. Anderseits könnte man auch daran denken, die gesetzlichen Anforderungen an die Milchqualität zu verschärfen, um damit den Produzenten zu zwingen, mehr Sorgfalt auf die Milchgewinnung zu legen. Bei der jetzigen Lage der Landwirtschaft kann man den Milchproduzenten nicht zwangsmäßig schärfere Bedingungen aufzubürden. Eine solche Maßnahme würde zweifellos große Entrüstung hervorrufen. Dieser Weg ist also nicht gangbar. Man ist deshalb bestrebt, nach etwas anderen Wegen zu suchen. Es gibt schon viele Landwirte, die sich größte Mühe geben, den Vorschriften des Schweizerischen Milchlieferungsregulativs nachzuleben und eine Milch von wirklich einwandfreier Qualität zu liefern. Ist es nun gerecht, daß diese Leute für ihre gute Milch den gleichen Preis bekommen wie andere für schlechte? Ist es gerecht, daß der Milchkäufer für Milch geringerer Qualität gleichviel bezahlen muß wie für Milch bester Qualität? Dabei ist noch der Umstand zu berücksichtigen, daß, namentlich in der Käserei, eine schlechte Lieferantenmilch die Mühe und den guten Willen der anderen Bauern für die Produktion einer käsereitauglichen Milch illusorisch machen kann. Man wird einwenden, daß der Käser auf Grund der Regulativvorschriften nur gute Milch annehmen

müsse. Wer aber die Verhältnisse kennt, der weiß, daß die Milchkäufer oft zum eigenen Schaden ein Auge zudrücken.

*Was mit der Qualitätsbezahlung angestrebt werden soll, ist die Schaffung eines einheitlichen und gerechten Kontrollsystems, womit in erster Linie die nachlässigen Produzenten getroffen bzw. die Möglichkeiten geschaffen werden sollen, für schlechte Milch Abzüge zugunsten guter Milch vorzunehmen.*

Zum voraus möchten wir den wichtigsten Grundsatz, der bei der Qualitätsbezahlung hochzuhalten ist, herausheben: Weder der Milchkäufer noch die Produzenten als ganzes dürfen von der Qualitätsbezahlung Nutzen ziehen. Um diesem Grundsatz Genüge zu leisten, muß die Qualitätsbezahlung so organisiert sein, daß Abzüge für schlechte Milch auf die Lieferanten normaler Milch verteilt werden. Derart wird das Bestreben der Parteien, die Qualität der Milch zu ihrem Vorteil einzuschätzen, im Keim erstickt.

Es ist klar, daß je nach dem Zweck, zu welchem die Milch bestimmt ist, die Anforderungen an ihre Eigenschaften sehr stark wechseln. So kommt zum Beispiel bei Milch, die zur Buttererei bestimmt ist, vor allem der Fettgehalt in Betracht. Bei Konsummilch und Milch für die Siederei, ist die Haltbarkeit noch wichtiger als der Gehalt. Endlich muß die Käsereimilch eine Beschaffenheit aufweisen, die erlaubt, daraus Käse bester Qualität herzustellen. Die Verschiedenheit der Anforderungen, welche an die Milch gestellt werden, müßte zwangsläufig dazu führen, je nach ihrer Bestimmung verschieden beurteilt zu werden. Für schweizerische Verhältnisse genügt es, wenn zwischen Konsummilch einerseits und Käsereimilch andererseits unterschieden wird. Dabei liegt es auf der Hand, daß für Konsummilch vor allem Haltbarkeit und Sauberkeit und erst in zweiter Linie der Gehalt zu beurteilen sind; während die Bezahlung der Käsereimilch nach Qualität heute noch ein schwieriges Problem darstellt. Es ist zwiefacher Natur. Einerseits übt die Qualität der Milch einen großen Einfluß auf die Qualität des Käses aus. Andererseits ist die Ausbeute an Käse in direktem Zusammenhang mit dem Gehalt der Milch an Käsestoff und Fett. Doch sind es die biologischen Eigenschaften der Milch, die für das Gelingen der Fabrikation, ganz besonders

beim Emmentalerkäse, den Ausschlag geben. Die Schwankungen im Gehalt der Milch werden wohl Schwankungen in der Ausbeute an Käse hervorrufen, aber diese Schwankungen werden nie einen so bedeutenden Einfluß auf das finanzielle Ergebnis der Käserei haben wie die Schwankungen in den biologischen Eigenschaften der Milch.

Die Frage der Qualitätsbezahlung der Milch ist seit einiger Zeit in der Schweiz besonders aktuell. Eine erste Stufe ist bereits in den Einzugsgebieten der größeren Konsumzentren verwirklicht worden. Dabei findet ein von der Schweiz. Milchkommission (Präs.: Prof. Dr. P. Kästli) bearbeitetes einheitliches System Anwendung, und zwar vorderhand nur für die von den verschiedenen Genossenschaften zu Konsumzwecken gelieferten Mischmilchen. Dieses Vorgehen war zweifellos auch richtig. Mit dieser kollektiven Qualitätsbezahlung soll der Gedanke der Qualitätsdifferenzen in die Praxis hineingetragen werden, und gleichzeitig geht es auch darum, die Untersuchungsmethoden und die für die Beurteilung der Milch maßgeblichen Kriterien festzulegen und damit Erfahrungen zu sammeln. Aber bereits kommt der Anstoß aus den Genossenschaften selbst, um sobald wie möglich der individuellen Qualitätsbezahlung zum Durchbruch zu verhelfen. Offenbar handelt es sich um Genossenschaften, die nicht länger zusehen möchten, wie ihre Gesamtmilch wegen einem oder mehreren nachlässigen Lieferanten deklassiert wird. Wesentlich dabei ist die Notwendigkeit, daß bei Festsetzung der notwendigerweise willkürlichen Grenzen, unterhalb welchen die Milch als fehlerhaft bezeichnet ist, keine höheren Ansprüche gestellt werden als diejenigen, welche die Mehrzahl der Lieferanten ohnehin schon erfüllen. Ferner ist von Bedeutung, wenn vorderhand nur solche Milcheigenschaften in den Vordergrund gestellt werden, die dem Willen des Produzenten unmittelbar unterstellt sind. (Sauberkeit, Haltbarkeit bzw. Bakteriengehalt.) Wie weit unter schweizerischen Verhältnissen (vorwiegend Konsum- und Käsereimilch) der Fettgehalt zu berücksichtigen ist, darüber wird man sich erst bei einer allgemeinen Einführung der individuellen Qualitätsbezahlung schlüssig werden müssen. Die Erfahrung wird ferner zeigen, wie weit sich das Prinzip der Qualitätsbezahlung individua-

lisieren läßt ohne den Gemeinschaftssinn des Milchproduzenten und ganz besonders denjenigen der Käsereimilchlieferanten zu untergraben. Darüber wird das letzte Wort noch zu sprechen sein.

## Möglichkeiten und Grenzen der Technisierung der Arbeit im Kleinbauernbetriebe

Die Arbeitskräfte fehlen auf den Bauernbetrieben. Die wirtschaftliche Hochkonjunktur in der Industrie verschärft diese Not in den Bauernhäusern. Die Tatsache, daß die Löhne mehr gestiegen sind, als die Preise für die Ackererzeugnisse, vermag diese Entwicklung nicht zu mildern. Mit übermenschlicher Anstrengung all ihrer Kräfte versuchen in vielen Betrieben Bauer und Bäuerin mit einer großen Arbeitslast fertigzuwerden. Zu oft ersetzt die Frau zu ihrer Arbeit in Küche, Haus und Garten noch den fehlenden Knecht auf den Feldern. In den großen Zeitungen der Städte wird den Bauern empfohlen, «von allen Zeit und Arbeit sparenden Mitteln ausgiebigsten Gebrauch zu machen, um so den chronischen Mangel an landwirtschaftlichen Arbeitskräften zu mildern». («Neue Zürcher Zeitung», Nr. 2334 vom 23. Oktober 1952) Als solche Mittel und Möglichkeiten werden am gleichen Orte genannt:

«... die weitere Förderung der Güterzusammenlegung und Betriebsmechanisierung durch genossenschaftliche Maschinenverwendung und Herstellung von Maschinen und Geräten, die auch für den Kleinbetrieb tragbar sind.»

Die soziale Lage ganz besonders des notleidenden Teiles der Bauern zu verbessern, gehört zu den Arbeitszielen des Lebenskreises, für deren geistige Träger die «Vierteljahrsschrift für Kultur und Po-