

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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 71 (2016)

Heft: 4

Artikel: Chäs us Chäs

Autor: Schädeli, Alfred

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891091>

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>

Chäs us Chäs

Der FiBL-Hof und die Sennerei Bachtel stellen gemeinsam einen Hartkäse aus Rohmilch her. So bleibt mehr Wertschöpfung auf dem Hof. Vielleicht ein neues Modell?

Alfred Schädeli. Sonntagvormittag, 26. Juni 2016, Frick. Alles ist vorbereitet. Die ersten Gäste erobern eine Viertelstunde vor dem offiziellen Beginn bereits das Gelände. Seit Monaten wartete ich auf diesen Moment. Nicht, weil sogleich der Tag der offenen Tür am FiBL eingeläutet wird, den ich als Vertreter des FiBL-Hofs mitorganisiert hatte. Im Zentrum meiner Aufmerksamkeit steht ein ungefähr 40 Kilo schwerer Käselaib. Es ist mein Erstgeborener und soll der erste sein, der verspielen wird. Er wartet auf der Verkaufstheke unseres Märitstandes darauf, angeschnitten zu werden.

Mehr als ein halbes Jahr Arbeit steht mit diesem Laib im Gruyéreformat auf dem Prüfstand. Entsprechend hoch steigt in mir die Spannung. **Bewährt sich das Rezept, nach dem ich seit Anfang Februar wöchentlich zwei bis vier solche Käse fabriziere?** Oder wird das Produkt enttäuschen, weil es einen Makel hat? Klar testeten wir mit dem Käsebohrer einzelne Laibe im Reifelager, um eine Katastrophe auszuschliessen. Dennoch fühle ich mich äusserst exponiert.

*Wär kennt das Land
wo alles us Chäs isch
alles zämen us Chäs?*

Vor wenigen Tagen erst kam mir die Frage, wie man wohl einen geraden Schnitt mitten durch einen Käselaib mit 60 Zentimeter Durchmesser und 12 Zentimeter Höhe hinkriegt. Technisch. An diesem Sonntagvormittag würde mir kein zweiter Versuch zu stehen. Gerade noch rechtzeitig erreichte mich per Post ein Käseschneidedraht mit Holzgriffen an beiden Enden.

*D Hüser si us Chäs
d Strosse si us Chäs
d Böim si us Chäs
und d Blueme si us Chäs
d Tram si us Chäs
d Auto si us Chäs
d Chilche si us Chäs
und d Glogge si us Chäs
alles isch us Chäs, us Chäs, us Chäs!*

Seit bald sieben Jahren bewirtschaften Bronya Dehlinger und ich den FiBL-Hof biologisch-dynamisch. In der Silvester-Vollmond-Nacht 2009/10 übernahmen wir die Milchviehherde aus 20 leistungsstarken Schweizer Fleckviehkühen von den Vorgängern. Als Futterlagerraum standen zwei grosszügige Siloplatten zur Verfügung, die wir weiterhin mit Mais und Gras befüllten. Von Beginn weg träumten wir von einer

silofreien Fütterung und der Vermarktung der Milch in kleingewerblichen Strukturen. Doch es gab hier nur einen bescheidenen Heulagerraum mit einer alten Heubelüftung und Handentnahme.

So blieben wir zunächst bei einer Winterfütterung mit einem hohen Anteil Silage und vermarktet die Milch als Knospe-Industriemilch. Bis wir von der Sennerei Bachtel in Wernetshausen im Zürcher Oberland vernahmen, dass sie dringend silofreie Demeter-Milch suchte. Sie hatte einen grossen Kunden mit Sandwich- und Reibkäse zu bedienen, die vegetarische Restaurantkette Tibits mit Filialen in allen grösseren Zentren der Schweiz. Und zu wenig Milch, um genügend Käse für diesen Auftrag zu fabrizieren.

*Und d Mönsche
träge Mäntel us Chäs
hei Brüllen a us Chäs
und läse dermit
ihri Büecher us Chäs
voll Wörter us Chäs
über Sachen us Chäs
luege Film a us Chäs
i Kino us Chäs
löse Bileet us Chäs
für ne Stadt us Chäs*

us Chäs, us Chäs, us Chäs
Gerne wollten wir diese Versorgungslücke schliessen – aber wie? Die Milch alle zwei Tage durch die Baustellen und die Staus am Zürcher Nordring ins Oberland zu schaffen, kam nicht infrage. **Wir besannen uns auf die althergebrachte Methode, wie sich Milch lange lagern und einfach und ohne Qualitätsverlust transportieren lässt: die Verarbeitung zu Käse.** Bald war die Idee geboren, auf dem Hof einen Hartkäse herzustellen und ihn als «Rohling» in die Sennerei Bachtel zu befördern.

Anstatt alle zwei Tage 400 bis 800 Kilo Milch transportieren wir nun alle zwei bis drei Wochen 200 bis 300 Kilo Käse. So gelangen, je nach Ausbeute, pro 100 Kilo produzierte Milch nur ungefähr neun Kilo Käse auf die Strasse. Den Rest, die Molke, verfüttern wir den Wollschweinen auf dem Hof.



Kaistenberger Rohmilch Hartkäse am FiBL-Märitstand.

Foto: FiBL / Thomas Alföldi

Die Sennerei Bachtel kauft uns den <grünen> Käse nach dem Salzbad ab, lagert ihn in ihrem Keller ein, pflegt ihn und lässt ihn reifen. Sechs Monate für die milde, ein Jahr für die rezente Variante. Bei der Einrichtung der Hofkäserei, beim Entwickeln der Rezeptur und des Produktionsablaufs stand uns das Zürcher Oberländer Unternehmen mit Rat und Tat zur Seite.

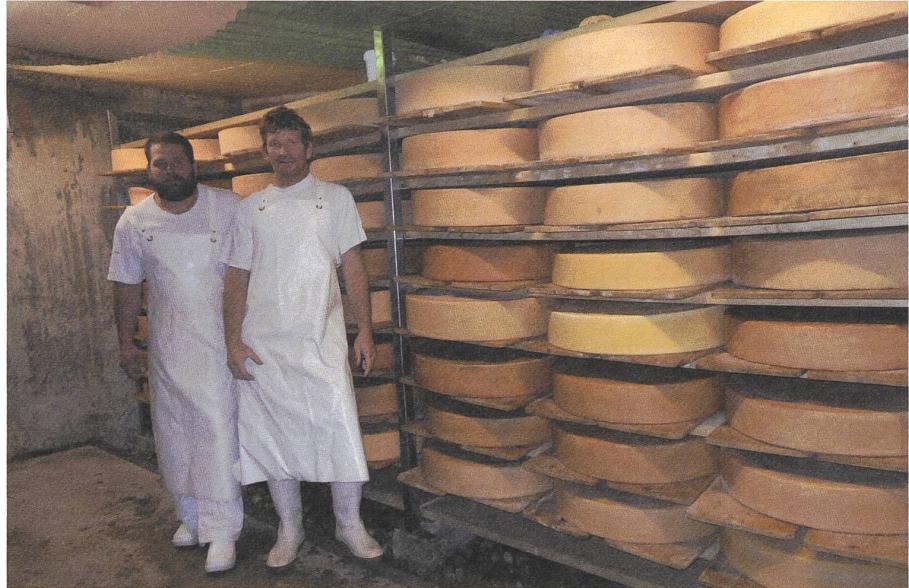
Für den Verkauf ab Hof und im Bioladen kaufen wir den ausgereiften Käse von der Sennerei zurück. Wir nennen ihn «Kaistenberger Rohmilch Hartkäse». Der regionale Bezug, den wir durch die Nennung des Hügels herstellen, an dessen Fuss die Kühe geweidet haben, kommt im Fricktal gut an. Wir haben Kundschaft gewonnen, die vermutlich niemals einen Fuss in unseren Bioladen gesetzt hätte, wäre hier nicht diese neue Fricktaler Käsesorte erhältlich.

Was es fürs Rohmilch-Verkäsen braucht

Von der Idee zur Umsetzung brauchte es Zeit und einige Anstrengungen. Die Winterfütterung und damit die Futterbergung stellten wir ab Frühjahr 2015 auf silofrei um. Dies war eine Grundbedingung zur Herstellung eines Hartkäses aus Rohmilch. Wir fanden im Nachbardorf einen geeigneten Heulagerraum mit Greifer und Belüftung. Auch eine Trocknungsanlage in erreichbarer Distanz haben wir gefunden, wo wir den gehäckselten Mais sowie späten Grasschnitt zu Pellets verarbeiten können.

*Das giengt jo no
aber d Luft isch us Chäs
und s Wasser isch au us Chäs
d Wolke si us Chäs
d Sunne isch us Chäs
der Mond isch us Chäs
und d Stärne si us Chäs
d Öpfel si us Chäs
d Bire si us Chäs
d Milch isch us Chäs
und s Brot isch us Chäs
alles isch us Chäs, us Chäs, us Chäs*

Zum Glück war der Milchraum neben dem Melkstand so grosszügig gebaut worden, dass ohne weiteres eine Käserei Platz fand. Anlässlich einer Routinekontrolle fragte ich den Lebensmittelinspektor, was angepasst werden müsse, damit der Raum als Käserei durchgeht. Fliegengitter, neue Wasserhähnen, eine selbstschliessende Türe zum Melkstand – haben wir alles gemacht. Auf einer Sammeltour durch das Zürcher Oberland und das Bündnerland kamen ein



Im Keller der Sennerei Bachtel in Wernetshausen reifen an die hundert Laibe Kaistenberger. Andreas Tobler (links) ist für die Pflege verantwortlich. Geschäftsführer Vital Brodbeck war massgeblich am Aufbau des Projekts beteiligt.

Foto: zVg / Sennerei Bachtel

Kupferkessi, ein Rührwerk, ein Gasbrenner und eine Gruyérezerpresse mit Formen zusammen. Mit einem erfahrenen Käsereiausstatter gingen wir den Produktionsprozess durch und ergänzten fehlende Geräte und Einrichtungen: Bruchpumpe, Einschwemmkopf, Abtropfwanne. Auch diese waren grösstenteils Occasionen. Oder improvisierte Lösungen, wie etwa das Salzbad in einer ausgedienten Obstkiste aus Kunststoff. Die Einrichtung der gesamten Käserei kostete uns auf diese Weise ungefähr 15'000 Franken.

Für die verkäste Milch stehen uns vom Bund Verkäfungszulagen und Zulagen für silofreie Milchproduktion zu, insgesamt 18 Rappen pro Liter Milch. Zusammen mit dem Verkaufspreis der „Rohlinige“ und des anfallenden Rahms erreichen wir damit nahezu eine Verdoppelung der Wertschöpfung. Ob sich die ganze Übung lohnt und welcher Stundenlohn letztlich für den ganzen Verarbeitungsaufwand hängen bleibt, lässt sich noch nicht genau sagen. Im kommenden Frühjahr wollen wir uns darüber Klarheit verschaffen. Sehr erfreulich ist die gute Zusammenarbeit mit dem Abnehmer der Industriemilch, der «Mooh»-Genossenschaft. Per E-Mail sende ich alle zwei bis drei Wochen einen Plan, an welchen Tagen der Tanklastwagen die Milch abholen soll. Dies ermöglicht auch mal ein freies Wochenende und vermindert Stress, wenn wichtige Termine anstehen. Käsen heisst Warten. Und vor allem Putzen.

Die reine Arbeitszeit wäre ziemlich gering. **Aber wehe! Wenn dir der Käse mal aus dem Bewusstsein rollt, läuft es sogleich schief.** So habe ich mich daran gewöhnt, präsent zu sein. Bei der Sache zu sein. Zwischendurch verkürze ich mir die Zeit mit Franz Hohlers «Lied vom Chäs». Mehr sum mend als singend, der Text kommt mir immer wieder durcheinander. Einerlei. Schlussendlich ist ja alles us Chäs:

*Und s schlimmsten isch das
au d Lüt si us Chäs
und gäbe sech Küss us Chäs
hei es Härz us Chäs
und e Zungen us Chäs
hei e Sproch us Chäs
und Gedanken us Chäs
hei Gebätt us Chäs
zumene Gott us Chäs
hei Tröim us Chäs
wo si tröime, wies wär
imene Land ohni Chäs
aber au die Tröim
si us Chäs.*

Ich lege den Draht sorgfältig um den Laib, beachte, dass er järbseitig exakt senkrecht liegt. Dann beginne ich zu ziehen. Zunächst leistet die Rinde noch Widerstand. Dann versinkt der Draht im Innern der Käsesubstanz. Ich ziehe und ziehe, bis der Draht wieder auftaucht und der Laib durch einen glatten Schnitt entzweit ist. Eine perfekte Oberfläche tritt hervor. Sie ist aus Käse. Die Leute applaudieren. Ein Stein fällt mir vom Herz. •