

**Zeitschrift:** Oltner Neujahrsblätter  
**Herausgeber:** Akademia Olten  
**Band:** 72 (2014)

**Artikel:** Der Milchmaa chunnt  
**Autor:** Affolter, Max  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-658816>

### **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:** 25.04.2026

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

# Der Milchmaa chunnt

Max Affolter

Auf dem Morgenspaziergang mit Hund Astor vom Bannwald in Richtung Stadtpark kommt mir an der steilsten Stelle, dem «Huger-Stutz», Frau Schneider mit ihrem Einkaufswagen entgegen. «Am liebsten würde ich den Hoger umdrehen. Allmählich wird der Weg von der Stadt in die Hasenweid zu mühsam. Früher gab es versuchsweise einen Busbetrieb. Doch dieser ist längst eingestellt.» Ich bin jünger als Frau Schneider und vorausschauend soeben froh, am Stadtparkrand und nicht am Waldrand zu wohnen, obwohl diese Wohnlage natürlich auch ihre Reize hat.

Früher, überlege ich, hätte Frau Schneider die meisten ihrer Einkäufe im Quartierladen tätigen können. Es gibt zwar noch den Beck Blum und es gibt noch «s Lädeli» an der Schöngrundstrasse. Heute gibt es die Grossen in der Stadt und vor allem die ganz Grossen auf der grünen Wiese. Schade, denke ich, und setze meinen Weg fort in Richtung Stadtpark und SEGA (Schweizerische Effekten-Giro AG). Auch dort war früher alles anders. Dort stand die Verbandsmolkerei. Das Frühkonzert der Milchkannen höre ich noch genauso wie das Jodeln von Ferdi Streit, der im Winter auf dem Rumpel auch die Sprungschanze präparierte, aus seinem grossen biologischen Garten die Oltner Gastronomie belieferte und mit dem kunstvoll gestalteten Forellenteich neben dem Molkiladen mit Wasserläufen, Wasserrädern und Steinen aus vielen verschiedenen Landesteilen unsere Kinderaugen zum Leuchten brachte. Von dieser Molki schwärmten morgens früh die Milchführer mit Milch und Milchprodukten aus, auf 16 Touren, in alle Quartiere der Stadt und nach Trimbach. So etwa Johann Wehrli und Armin Hubacher mit Pferd und Wagen, Max Gäumann und einige andere mit den elektrisch betriebenen Milchwägelis. Eines der Pferde, Tamina, soll nicht nur den Weg und jedes Haus gekannt haben, sondern auch den verkürzten Weg der Sonntagstour. Ausserdem durfte es 1961 für den Künstler der Pferdeskulptur auf der Bahnhofbrücke, Otto Charles Bänninger, Modell stehen. Tamina, das gescheite Milchcross, in Bronze gegossen und damit der Nachwelt erhalten.

Der Verband der Nordwestschweizerischen Milch- und Käseereignissen Basler (MIBA) wurde 1905 gegründet, nachdem 1896 an einer Versammlung in Olten der erste Versuch eines Zusammenschlusses der Milchproduzenten gescheitert war. Die gemeinsamen Interessen der Bauern gegenüber den Milchkäufern und den Consumvereinen sollten gestärkt werden. 92 lokale Genossenschaften der Nordwestschweiz schlossen sich bereits im Gründungsjahr dem Verband an. 226 zählte man am 1. August 1914. In Olten kam die MIBA ab 1925 ins Ge-

schäft. Die Milchversorgung war vom 1. Mai 1906 bis am 31. Oktober 1925 durch den Consumverein C.V.O. gewährleistet. Ende Oktober verzichtete der Consumverein auf die Weiterführung des Molkereibetriebs. In der durch die MIBA an der Baslerstrasse erstellten Verbandsmolkerei mit grossangelegter Butterfabrikation konnte am 1. November 1925 der Betrieb aufgenommen werden. Das gesamte Personal der Consummolkerei trat in die Dienste der Verbandsmolkerei über. Täglich fanden bis zu 30000 Liter Milch ihre Abnehmer in Stadt und Region. In den Sommermonaten wurden, nebst grossen Mengen von Butter, täglich zwei Laib Emmentaler hergestellt. Die Weltwirtschaftskrise in den Dreissigerjahren machte auch vor der Milchwirtschaft nicht Halt. Der Käseexport



Johann Wehrli mit Ramona



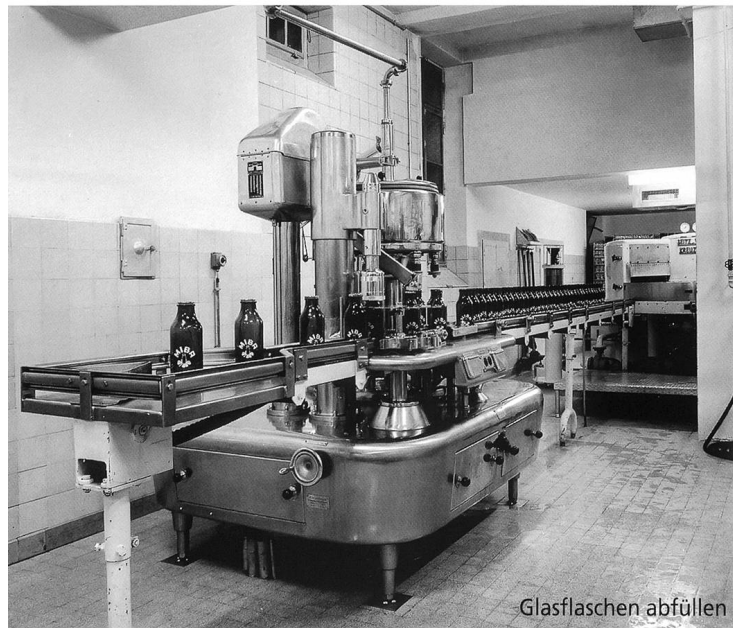
Verbandsmolkerei – das Hauptgebäude

geriet ins Stocken. Die aus den vielen Sammelstellen der umliegenden Gemeinden angelieferte Milch musste zentrifugiert werden. Daraus entstanden täglich bis zu 12000 Liter Rahm, welcher nach dem 1. Mai 1931 in der offiziell anerkannten Markenbutterfabrikationsstelle in der Oltner Molki zur pasteurisierten Vorzugsbutter Marke «Floralp» verarbeitet wurde. Der tägliche Bedarf an Konsummilch lag in den Jahren nach dem zweiten Weltkrieg für Olten und Trimbach bei 12000 Litern. Die kalte pasteurisierte Milch galt als besonders guter Durstlöcher und erfreute sich wachsender Beliebtheit. Diese herzustellen, bedingte besondere technische Einrichtungen und Fachkenntnis. Vorkühlen am Produktionsort, eine zweite Kühlung an der örtlichen Sammelstelle, ständige Qualitätskontrollen, Erhitzen der Milch auf 72–75 Grad in 15–30 Sekunden und sofortiges Abkühlen. Eigenes Grundwasser, seit Betriebsbeginn im Jahre 1925 vorhanden, grosse Elektrodampfkessel, und als Reserve ein Flammrohr-Kohlenkessel, vier Kompressoren zur Kälteerzeugung für eine Eiswasseranlage gehörten zum Maschinenpark dieser grossen Milchverarbeitungsanlage. Als Daniel Brand im Nov. 1957 als Molkereimeister in die Dienste der Verbandsmolkerei eintrat, führte er bald darauf eine Neuerung ein. Ab 1958 wurde die pasteurisierte Milch in Flaschen abgefüllt. Dieses schweizweit ein-

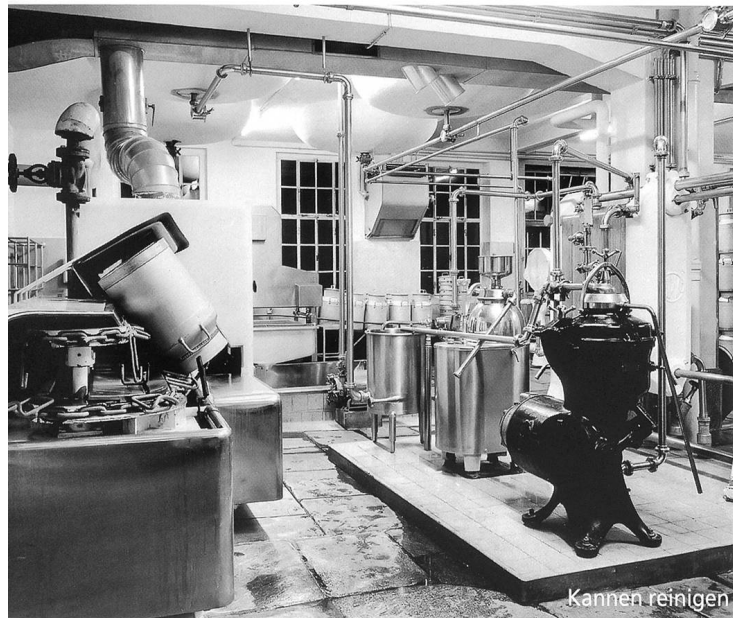
zige Projekt konnte den Verantwortlichen auch durch die Einführung der Tetra- und Brik-Packungen nicht von ihrer Idee abbringen, den aufkommenden Fragen nach Entsorgung und Ökobilanz besondere Beachtung zu schenken. Noch 1983 liess Brand neue Flaschen produzieren, die, mit 50 Rappen Depotpfand belegt, 30 mal wiederverwendet werden konnten.

In Olten lag der Tagesverbrauch von Milch vor dem Zweiten Weltkrieg bei 8 dl pro Kopf der Bevölkerung. 2011 tranken Herr und Frau Schweizer im Durchschnitt noch 1,9 dl Milch. 15 Bauernbetriebe aus Olten mit insgesamt 165 Kühen lieferten 1953/54 410808 kg Milch ab. Heute stehen auf Gemeindegebiet 31 Kühe in einem einzigen Betrieb. Woher, mag man sich fragen, kommt denn heute unsere Milch?

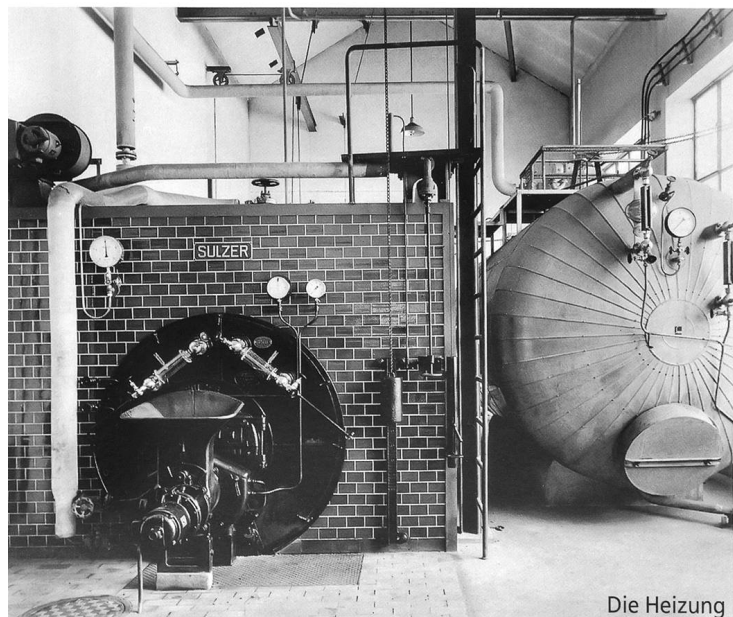
1989 gingen an der Baslerstrasse die Lichter aus. Die Förderanlagen zur Abfüllung von Milch in Flaschen standen still. Die Kompressoren zur Eiswasserbildung hatten ausgedient. Die betriebseigene Grundwasserversorgung war überflüssig geworden. Die Bagger fuhren auf, und ein Stück Oltner Geschichte war im Nu ausstrahlt. Die MIBA mietete sich in ein altes Lagerhaus beim Bahnhof Olten Hammer ein und garantierte die Versorgung der Agglomeration mit Milchprodukten. Heute erinnert einzig noch ein Firmenschild an dieser Lagerhalle an längst



Glasflaschen abfüllen



Kannen reinigen



Die Heizung

vergangene Zeiten glorreicher Oltner Milchwirtschaft. Noch 1955, anlässlich des 30-jährigen Bestehens der Verbandsmolkerei Olten, brach A. Amacher, Ing. agr. und Geschäftsführer des Verbandes der Nordwestschweizer Milch- und Käseereignossenschaften, eine Lanze für die Milch und insbesondere für die Verbandsmolkerei Olten: Ein solcher städtischer Milchversorgungsbetrieb erfüllt grosse Aufgaben im Dienste der Volksgesundheit. Die Verbandsmolkerei Olten ist ein Betrieb, ohne den man sich das Wirtschaftsleben unserer Gegend nicht mehr denken kann. Wir werden die an uns gestellten Aufgaben im Dienste der Konsumenten auch weiterhin freudig und zuverlässig erfüllen und damit dem Wohl der Gesamtheit dienen.

Grosse Worte, leider ohne nachhaltige Wirkung. Die hier und heute produzierte Milch wird nach Estavayer-le-Lac gebracht, dort verarbeitet und zu den Grossverteilern geführt. Niemand stellt sein Milchkesseleli am Abend ins Milchhäschtli, daneben die Milchmarken für ganze und halbe Liter. Alles vorbei. Die Milch wird längst nicht mehr ins Haus geliefert.

Wenn da nicht der blau-weiss bemalte Lieferwagen wäre, der unter dem Namen Milch-Express in der Stadt, in Trimbach und in Wangen tagtäglich durch die Quartiere rollt und die Bevölkerung mit der Gäumilch aus Kestenholz, dem Hauribrot aus Härkingen oder vom Beck Blum, frischem Gemüse und Obst vom Rintelhof in Trimbach, Fleisch von der Hammer Metzgerei oder verschiedenen Käsesorten aus Melchnau bedient. War es ursprünglich Nazmi Buchs aus Gunzgen, der den Ruf «der Milchmaa chunnt» aufrechterhalten konnte, sind es seit kurzer Zeit Melanie Bürgin und Benjamin Egli, die versuchen, die verschwundenen Quartierläden oder den Hauslieferdienst der Molkerei zumindest teilweise zu ersetzen. Ob es ihnen gelingen wird? Ob sie sich damit eine Existenz aufbauen können? Ich möchte es ihnen und uns in den Quartieren wünschen.

Der Stadtomnibus fährt heute nach Egerkingen und nach Oftringen, nicht ins Schöngrundquartier. Einen Hauslieferdienst gibt es in Liestal, durchgeführt durch die Velostation, nicht aber in Olten. Frau Schneider muss ihren Wagen weiterhin hochschleppen. Es sei denn, sie entschliesst sich, ihren Einkaufskorb zweimal wöchentlich mit Frischprodukten aus der Region im Milch-Express zu füllen.

#### Quellen:

O. Kurmann: Verband Nordwestschweizer Milch- und Käseereignossenschaften Basel 1905-1955

A. Amacher: 30 Jahre Verbandsmolkerei Olten, Oltner Neujahrsblätter 1956

G. Bono: Hufgeklapper weckt am Morgen, OT 29. 10. 1974

A. Wirth: Verbandsmolkerei Olten – blitzsauber und modern, 1959

E. Meyer: Zu wenig Milch, zu wenig Lohn, Oltner Neujahrsblätter 1989

Peter Moor: Für Oltner Trinker ist das Zirkulationsglas nichts Neues, AZ 25. 7. 1985

Molki: Epoche geht zu Ende, OT 19. 1. 1989

J. Brand: Aufnahmen der Molkerei Olten