

Zeitschrift: Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie
Herausgeber: Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel
Band: 39 (1998)
Heft: 1

Artikel: "Aus der Not geboren" : Holzofenbrot und Bergkäse in Raitenbuch
Autor: Szabo, Monika
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1088479>

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: 15.01.2026

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

“Aus der Not geboren”: Holzofenbrot und Bergkäse in Raitenbuch

Monika Szabo

Im Zentrum meines Artikels steht die Familie Vogelbacher vom Rohrwasserhof in Raitenbuch, ihre Arbeit und heutige Situation. Wegen europäischer landwirtschafts-politischer Massnahmen und daraus resultierender finanzieller Einbussen war sie in den letzten Jahren gezwungen, neue Einkommensmöglichkeiten zu schaffen.

Raitenbuch, zu dem auch die Ortschaft Berg gehört, liegt 4 km westlich von Lenzkirch auf dem Höhenrücken zwischen Haslach- und Urseetal auf etwa 1 000-1 100 m Höhe. Bei der freiwilligen Eingliederung am 1. Juli 1972 zählten Raitenbuch und Berg 180 Einwohner. Beide Orte wuchsen nur langsam und behielten so ihren ländlichen Charakter.

Früher, im 18. Jahrhundert, betrieb man mehr Fruchtbau als heutzutage; man baute Roggen, Hafer, Gerste, sogenannte Mischletenfrucht, und etwas Weizen an. Der Fruchtbau ging jedoch zugunsten der Viehwirtschaft wesentlich zurück, die früheren grossen Weiden sind heute aufgeforstet, und nur noch wenige Einwohner leben von der Landwirtschaft.

Seit dem Ersten Weltkrieg ist auch der Fremdenverkehr eine wichtige Einnahmequelle in Raitenbuch. Es gibt zwar nur ein Gasthaus im Ortsteil, aber dort und in einigen Ferienwohnungen und Fremdenzimmern können die Kurgäste übernachten.

Der Rohrwasserhof liegt auf dem nördlichen Hügelkamm der Gemeinde. Die Besitzer des Betriebes, die Familie Vogelbacher, leben von der Viehwirtschaft. Momentan halten drei Personen den Hof aufrecht, das Ehepaar Hugo und Marlis Vogelbacher sowie ihr ältester Sohn Jürgen. Die zwei anderen (ebenfalls erwachsenen) Kinder wohnen nicht mehr zu Hause, sie wollten die Landwirtschaft nicht zu ihrem Beruf machen.

Die Vogelbachers halten einerseits Vieh, verkaufen dessen Produkte (wie Milch und selbstproduzierten Käse), und haben andererseits Weide, um das Vieh zu ernähren. Sie besitzen auch etwa einen Hektar Wald, den der älteste Sohn Jürgen ab und zu durchforstet und dessen Holz als Brennmaterial für den Eigenbedarf dient. Das Vieh, das Land und der Käse geben zwar mehr als genug zu tun, aber dennoch backt Frau Vogelbacher wöchentlich rund siebzig Laib Holzofenbrot, das auf dem Markt in Lenzkirch sowie im Bauernladen in Titisee-Neustadt verkauft wird.

Früher und heute

Vor einer Generation baute die Familie Vogelbacher auf Feldern in Raitenbuch und Lenzkirch Getreide und Kartoffeln an. Das war damals, ohne die Hilfe heutiger hochspezialisierter Landwirtschaftsmaschinen, viel Arbeit. Hinzu kam die Viehwirtschaft. Die gesamte Milch wurde, abgesehen von einer kleinen Menge für den Eigenbedarf, verkauft, Käse jedoch wurde damals noch nicht hergestellt. So lebte die Familie einzig vom geringen Einkommen aus der Landwirtschaft.



Abb. 4 Frau Vogelbacher nimmt die fertigen Brotlaibe aus dem Holzofen.

Heute besitzt die Familie nur noch Weideland zur Ernährung des eigenen Viehs. Getreide wird nicht mehr angebaut. Insgesamt bewirtschaftet sie 55 ha Land, hiervon sind 19 ha eigenes Land, der Rest ist gepachtet und Gemeinschaftsweide. Die Gemeinschaftsweide, die sich die Vogelbachers mit zwei anderen Bauern teilen, war früher Allmendgelände, welches im 19. Jahrhundert der Gemeinde zugesprochen wurde. Es wird seither als Gemeindevermögen angesehen, das Nutzungsrecht haben aber immer noch die Landwirte.

Die Familie Vogelbacher besitzt an die 50 Rinder, wovon 24 Milchkühe sind, der Rest ist Jungvieh, also Vieh, das etwa ein Jahr alt und noch zu jung zum Kalben oder Melken ist. Früher hielten sie noch Zugochsen, heute aber werden männliche Kälber verkauft oder geschlachtet. Die in der Höhenlage von Raitenbuch bevorzugte Rinderrasse ist der "Vorderwälder", eine kleine, anspruchslose Rasse, die die Vegetation der Hochweiden gut erträgt. So sind auch die Kühe der Familie in Raitenbuch durchwegs Vorderwälder.

Die Vogelbachers melken ihre Kühe maschinell, ganz der Modernisierung und der Idee der Zeitersparnis entsprechend. Der Milchbehälter wird alle zwei Tage von der Milcherzeugervereinigung abgeholt. Den Informationen des Sohnes zufolge werden 180 bis 210 Liter Milch abgegeben, abzüglich der Milch für den Käse. Der Jahresdurchschnitt liegt bei 4 200 bis 4 300 Liter Milch pro Kuh, und da eine Kuh etwa neun Monate lang im Jahr gemolken werden kann, ergibt das durchschnittlich 15 Liter Milch pro Kuh täglich. Den Rest des Jahres "liegt die Kuh trocken", d.h. sie wird nicht gemolken, weil sie kurz vor dem Kalben steht oder das frisch geborene Kalb die Milch bekommt.

Die Milcherzeugervereinigung ist eine Zweigstelle der "Breisgau Milch", mit der Herr Vogelbacher vertraglich vereinbart hat, jährlich 60 000 Liter Milch abzuliefern. Die Menge wurde bestimmt, indem man den Durchschnitt der gelieferten Milch von 1982 und 1984 als obere Grenze annahm. Da insgesamt zuviel Milch vorhanden war, wurde die Lieferungs menge beschränkt, und diese Abnahme beschränkung wurde auch in die EU-Verordnungen aufgenommen. Zunächst war noch geregelt, was mit der überschüssigen Milch geschehen sollte. Der Vertrag war früher aufgeteilt in einen "Anlieferungsvertrag" und in ein Direktvermarktungskontingent. Das bedeutet für den Rohrwasserhof, dass Herr Vogelbacher verpflichtet war, 60 000 Liter an die "Breisgau Milch" zu liefern. Er durfte aber die überschüssige Menge privat verkaufen oder für die Verarbeitung nutzen, also direkt vermarkten. Aber wie sollte die Direktvermarktung erfolgen?

Käse – "Aus der Not geboren"

Diesen Titel habe ich in Anlehnung an den Artikel über den Rohrwasserhof gewählt, der am 23. Oktober 1993 in der "Badischen Zeitung" erschien. Die Not ist also durch die Kontingentierung entstanden, denn die Vogelbachers hatten aufgrund der Anzahl Kühe zuviel Milch, die sie nicht abliefern durften. Anfangs verkauften sie den Überschuss an Joachim Rauhut, einen Schweizer, der in Raitenbuch den Wildenhof gepachtet hatte und dort eine Käserei betrieb. Zu dieser Zeit war ein Betriebshelfer bei der Familie angestellt, der Käse sehr mochte und den Vogelbachers vorschlug, die Herstellung vom Schweizer Käser zu erlernen, damit sie die Kosten für dieses Milchprodukt sparen konnten. So fing die Familie im Jahre 1986 mit der Käserei an. Zu Beginn standen die nötigen Hilfsmittel natürlich nicht zur Verfügung, und im ersten Vierteljahr wurde die eingedickte Milch noch von Hand gerührt. Ebenso wurde Käse nur für den privaten Bedarf hergestellt, und nur kleine Kostproben wurden an die Nachbarschaft verteilt. Keiner dachte damals an einen Verkauf in grösseren Mengen. Die Nachfrage stieg jedoch laufend, der Bergkäse von Marlis Vogelbacher wurde immer beliebter, und schon bald war der Rohrwasserhof ein Geheimtip für Käsefreunde. Zur Erleichterung der Arbeit kaufte die Familie ein Rührwerk und andere Spezialwerkzeuge, die für die Käserei in grösseren Mengen nunmehr unerlässlich waren.

Heute kennt fast jeder Kurgast in Lenzkirch den Betrieb der Familie Vogelbacher, kaum ein Reiseführer schreibt von Raitenbuch, ohne die Spezialität der Gegend zu erwähnen, und viele Gastronomieunternehmer empfehlen ihren Gästen eine Kostprobe vom Berg- oder Frischkäse von Frau Vogelbacher. So hat die Familie Stammkunden aus ganz Deutschland, Absatzmöglichkeiten in Lebensmittelgeschäften in Lenzkirch und Schluchsee sowie auf dem Wochenmarkt, der seit 1994 von Ende Mai bis Ende Oktober im Dorfkern von Lenzkirch durchgeführt wird. Das Ehepaar erzählte mir offen von der sprunghaft verbesserten finanziellen Lage, seit sie Käse und andere Produkte verkaufen. Es ist wohl nicht übertrieben, wenn wir dies als Rettung des Betriebes betrachten, denn "seit wir käsen, haben wir Geld zum Ausgeben", so Marlis Vogelbacher.

Bergkäse und Frischkäse

Frau Vogelbacher stellt zwei Arten von Käse her: den Bergkäse, der eine längere Reifezeit braucht, und den Frischkäse, der nach drei Tagen reif für den Konsum ist. Beides kann sie nur etwa von Februar bis Ende September produzieren, denn in den Wintermonaten kriegen ihre Kühe "Silage" zu fressen, eine sehr protein- und eiweisshaltige Sorte Grünfutter, das die Milch verändert und daraus hergestellten Käse wegen zu vieler Milchsäurebakterien ungeniessbar macht. (Von Silage spricht man, wenn das geschnittene Grün nur einen Tag lang auf den Feldern getrocknet und danach in Ballen gepresst wird; da es nicht lange der Sonne ausgesetzt bleibt, gehen Protein und Stärke nicht verloren und es bleibt eiweisshaltig.) Die Käserei läuft also im Spätherbst auf Hochtouren, damit den Winter über genug Bergkäse für den Verkauf da ist. Frischkäse kann nicht auf Vorrat hergestellt werden, er ist frisch zu konsumieren.

Der Bergkäse wird aus 90 Liter Milch in einem Kupferkessel hergestellt, der mit Holzscheiten erhitzt wird. Frau Vogelbacher rührt Biojoghurt und Labextrakt aus Kälbermägen mit etwas kaltem Wasser dazu und lässt die Milch eine Zeit lang stehen, damit sie eindickt. Nun wird die Masse mit der "Käseharfe", einem Gerüst, das mit Edelmetallsaiten bespannt ist, fein geschnitten. Die so entstandenen eingedickten Milchwürfel heissen "Bruch". Je feiner dieser Bruch ist, um so mehr Molke kann später austreten und um so härter wird der Käse. Nun übernimmt das elektrische Rührwerk eine Stunde lang die Arbeit. Früher hat die Familie die mühsame Arbeit noch von Hand erledigt, erst später haben Maschinen das Rühren erleichtert. Danach hebt Frau Vogelbacher die Käsestücke mit einem grobgewobenen Tuch aus der Molke und legt sie in die Form. Bereits fünf Minuten später nimmt sie den Käse wieder heraus und halbiert ihn. So entstehen zwei etwa 2 kg schwere Laibe. Diese werden fünfmal in verschiedenen Zeitabständen umgedreht, in die Form zurückgelegt, und die Molke wird herausgepresst. Am nächsten Tag werden die Laibe für 24 Stunden in ein konzentriertes Salzbad gelegt. Dann werden sie in den Käsekeller gebracht, wo sie drei bis fünf Monate bis zum Verkauf reifen müssen. Während dieser Zeit wird jeder Laib alle zwei Tage mit einer Essig-Salz-Wasser-Lösung abgewaschen und behutsam in das Regal zurückgelegt.

Gleichzeitig mit dem Bergkäse bereitet Frau Vogelbacher den Frischkäse auf dem Küchenherd zu. Die Herstellung verläuft teilweise ähnlich, jedoch werden beim Frischkäse zum "Bruch" verschiedene Gewürze wie Kümmel, Zwiebeln, Schnittlauch und Pfefferkörner beigemischt. Vom Frischkäse wird eine geringere Menge zubereitet, da ihn weniger Leute kaufen. Von den verschiedenen Geschmackssorten werden pro Tag jeweils zwei hergestellt. Auch der Frischkäse wird viermal in der Form gewendet, danach wird er in der Stube auf die warme "Kunst" gelegt, auf die steinerne Ofenbank neben dem Kachelofen, wo die Molke besser abfliessen kann. Zum Abschluss kommen die Laibe vier Stunden in das Salzbad und werden dann in den Käsekeller für drei Tage Reifezeit zu den anderen gereiht.

Zur Lagerung der Käselaibe haben die Vogelbachers im Keller einen "mäusesicheren" Raum eingerichtet, der gut temperiert ist. An die hundert gelben "Räder" liegen auf ungeschliffenen Holzbrettern, die alle zwei bis drei Wochen vom ausgelaufenen Fett gesäubert werden müssen. Während die Laibe reifen, müssen sie wie oben geschildert gepflegt werden, was Frau Vogelbacher als eine angenehme

Beschäftigung empfindet, denn im Keller hat sie ihre Ruhe, wie sie selbst sagte. Die Herstellung von Käse ist also eine langwierige, kraftaufwendige Arbeit, welche Frau Vogelbacher täglich durchführt.

Hat das Käsen Zukunft?

Wir haben gesehen, dass für die Familie die Herstellung von Käse durch die jeweils gültigen europäischen landwirtschaftspolitischen Regelungen bestimmt ist. Die Käseherstellung ist erst als Folge der neuen EU-Abkommen entstanden und wird auch in der Zukunft durch sie ermöglicht oder eben verhindert. Die Situation wird sich auch für die Familie ändern, denn die Aufteilung des Milchlieferungsvertrages in einen Anlieferungsvertrag und in ein Direktvermarktungskontingent ist seit dem Aufkommen neuer Regelungen nicht mehr möglich. Heute wird ein Landwirt in ähnlicher Situation vor die Wahl gestellt, ob er Milch abliefern oder Käse herstellen und privat verkaufen will. Der von Herrn Vogelbacher abgeschlossene Vertrag läuft jedoch noch, und so berühren ihn die neuen Verordnungen nicht direkt. Bei der Überschreibung des Vertrags an seinen Sohn Jürgen dürften aber Schwierigkeiten auftreten. Momentan hat Jürgen den Hof gepachtet, aber wenn er Betriebseigentümer wird, wird er wohl einen neuen Vertrag abschliessen müssen und sich entscheiden, ob er die "Breisgau Milch" der Kontingentierung entsprechend beliefern möchte, wobei die Frage bleiben würde, was er mit der überschüssigen Milch anfangen würde, oder ob er die ganze Menge zur Herstellung von Käse verwenden möchte.

Entscheidet er sich für das erstgenannte Angebot, muss er wohl einige Kühe verkaufen, will er nicht täglich vor das Problem gestellt sein, was er mit der übriggebliebenen Milch anfangen soll, die er ja rechtlich gesehen nicht mehr fürs Käsen verwenden dürfte. Wählt er die zweite Möglichkeit, sollte er die Käserei ausbauen, denn ihm würde so viel Milch zur Verfügung stehen, dass er sie mit den heutigen Mitteln unmöglich verarbeiten könnte; dazu wäre ein Grossbetrieb nötig.

Die Änderung des Milchlieferungsvertrages bedeutet für die Familie einen Verzicht, egal welchen Weg sie für die Zukunft wählt. Es bleibt zu hoffen, dass neue Regelungen mit Lösungsvorschlägen erarbeitet werden, die Landwirten in ähnlichen Situationen entgegenkommen.

Holzofenbrot als weiterer Nebenverdienst

Nach alter Schwarzwälder Tradition backt Frau Vogelbacher Holzofenbrot für die eigenen Familie und seit einigen Jahren auch für den Verkauf. Jeden Freitag backt sie fünfzig Laib Brot, die meisten ein Kilo schwer, einige nur ein halbes, und ein bis zwei Laibe wiegen zwei Kilo. Ihr Holzofenbrot ist einzigartig in der Herstellung, denn sie nimmt spezielle Zutaten. Für etwa 25 kg Brot braucht sie 10 kg Weizenmehl mit Dinkelschrot, vier Handvoll Salz, zwei Würfel Hefe und 5 Liter Molke, welche sie am Vortag vom Käsen genommen hat. Es ist ein besonderes Verfahren, für den Teig Molke statt Wasser zu nehmen, aber die genannten Zutaten sichern einen vorzüglichen Geschmack, und die wohlgeformten Holzofenbrote finden am nächsten Tag auf dem Markt von Lenzkirch schnell ihre Käufer.

Der kleine Bauernmarkt im Dorfkern von Lenzkirch neben dem Kurhaus besteht nur aus sieben Ständen, die den Platz der Kirche gegenüber auch schon ausfüllen. An den liebevoll geschmückten Ständen werden Früchte, Gemüse, Marmelade, Honig, Beeren, Blumen, Eier, Kuchen, Zöpfe, Holzofenbrot, Käse, Wurstwaren und Schnaps feilgeboten. Frau Vogelbacher rüstet sich für den Markttag mit Berg- und Frischkäse, Eiern sowie den fünfzig Laib Brot.

Absatzmöglichkeiten für einen Landwirt

Der Abschluss eines Vertrages mit einem Grossunternehmen (hier mit der "Breisgau Milch") ist einer der wichtigsten Schritte für einen landwirtschaftlichen Kleinbetrieb, da er ein beständiges Einkommen sichert, aber auch Initiativen im kleineren Rahmen tragen zur Verbesserung der finanziellen Lage bei. Dazu gehören der erwähnte Privatverkauf von Bergkäse, Frischkäse und Eiern, seltener auch Brot und Milch im Rohrwasserhof, die Käse-Dauerbestellungen von Lebensmittelgeschäften in Lenzkirch und Schluchsee und der Markt.

Der Verkauf von verschiedenen Produkten, vor allem von Käse in grossen Mengen, hat sicherlich zur Rettung des Betriebs beigetragen. In den letzten Jahren sind die Absatzmöglichkeiten in der Landwirtschaft zurückgegangen, neue politische Verordnungen haben den Spielraum eingeschränkt, die staatlichen Unterstützungen wurden vielerorts gekürzt, und auch die Vermarktung über Zwischenhändler verlief oft kompliziert. Diese Gründe zwangen die Bauern, neue Wege der Vermarktung zu finden. Ein Lösungsvorschlag war der Bauernladen. Dieser soll die Produkte direkt vermarkten, ohne viel Organisationsaufwand, und er soll als einziger Vermittler zwischen Hersteller und Verbraucher stehen. Die Idee wurde verwirklicht, und am 15. November 1996 öffnete der Bauernladen zum ersten Mal seine Türen in Titisee-Neustadt. Das Angebot ist ähnlich wie auf dem Markt in Lenzkirch, mit dem Unterschied, dass die Erzeugnisse aus der weiteren Region stammen und nicht nur aus einem Ort. Selbstverständlich darf auf den Regalen eines Bauernladens echtes Holzofenbrot nicht fehlen. So eröffnete sich für die Familie mit der Bestellung aus Titisee-Neustadt von 20 kg Brot wöchentlich eine neue wirtschaftliche Möglichkeit. Unter den heutigen Umständen muss von Vogelbachers und von vielen anderen Bauern jede Gelegenheit wahrgenommen werden, um den drohenden Rückgang der Landwirtschaft zu verhindern. Um tatsächlich etwas zu bewirken, kann man zunächst "klein" anfangen (wie zum Beispiel mit dem Bauernladen, der dem Schutz der Hersteller dient). Diese Initiativen können sich aber im Laufe der Zeit regional und vielleicht auch auf Landesebene auswirken.