Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 71 (1981)

Artikel: 15. Januar 1282 : erste urkundliche Erwähnung von Appenzeller Käse

Autor: Vogler, Werner

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004182

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: 11.12.2025

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

Werner Vogler

15. Januar 1282 – erste urkundliche Erwähnung von Appenzeller Käse

Am 15. Januar 1982 werden es 700 Jahre her sein seit der ersten urkundlichen und somit genau datierten Erwähnung von Käse aus dem Gebiet des heutigen Kantons Appenzell. Die Urkunde B4B1 des Stiftsarchivs St. Gallen vom 15. Januar 1282, in der Abt Rumo von Ramstein nach seiner Abdankung jährlich 100 Mark Silber und Naturalabgaben zugewiesen werden, hält u. a. fest, daß der resignierte Abt aus Gais im Mai ein Pfund Geldes und am St. Verenentag, am 1. September, sechzig Käse im Wert von je acht Denaren erhalten soll[1]. Lateinisch heißt die Stelle:

Item de Gaise in maio una libra et Verene sexaginta casei, quilibet valens octo denarios, et decem solidi in eodem festo.

Was auf deutsch heißt:
Ferner aus Gais im Mai den Betrag von einem Pfund und am St. Verenentag (1. September) 60 Käse, jeder im Wert von 8 Denaren, und an demselben Fest dazu noch 10 Solidi.

Neben diese erste urkundliche Erwähnung von Käse aus dem Appenzellerland ist indes eine Mehrzahl von Nennungen von Käseabgaben aus dem Appenzellischen und den Appenzeller Alpen in den Rödeln des St. Galler Stiftsarchivs zu stellen, die, obwohl undatiert, teilweise bis mindestens ins 12. Jahrhundert zurückgehen. Nirgends werden jedoch Einzelheiten über die genaue Art und Weise der Käseproduktion mitgeteilt. Hermann Wartmann hat im Anhang zum dritten Band des Urkundenbuchs der Abtei St. Gallen diese Rödel oder Abgabenverzeichnisse des Gallusklosters publiziert bzw. ediert[2].
Käse (lateinisch caseus) war eine der üblichsten Abgaben von den Klosterhöfen. Aus den 24 St. Galler Hofstätten in Appenzell erhielt das Kloster nach einer Quelle des 12. Jahrhunderts jährlich je zwei Käse[3]. Laut einem in das 12./13. Jahrhundert zu datierenden allgemeinen Ein-

[1] H. Wartmann, Urkundenbuch der Abtei St. Gallen, Bd. 3, St. Gallen 1874, Nr. 1030, S. 227–232. Tr. Schiess, Appenzeller Urkundenbuch, Bd. 1, Trogen 1913, Nr. 31, S. 14. Vgl. auch Hermann Bikel, Studie über die Wirtschaftsverhältnisse des Klosters St. Gallen von der Gründung bis Ende des XIII. Jahrhunderts, Göttingen 1914. Allgemein zur Geschichte des Käses vgl. z. B.: Fernand Braudel, Civilisation matérielle et capitalisme, XVe – XVIIe siècle, tome 1: Les structures du quotidien, Paris 1979, S. 178–180.
[2] H. Wartmann, Urkundenbuch der Abtei St. Gallen, Bd. 3, St. Gallen 1874, S. 734–831.
[3] Appenzeller Geschichte, Bd. 1, Urnäsch 1964, S. 77.

künfteverzeichnis[4] bezog das Steinachkloster von den Alpen Oberschwendi und Egg[5] 70 Alpkäse, dazu im Frühling und Herbst je 40, aus Niederschwendi und Schwarzenegg[6] ebenfalls 70 Alpkäse, im Frühling 24 und im Herbst 30, ebensoviele aus Überibrugg[7]; Wasserau[8] lieferte 48 Käse, im Frühling und Herbst 40. Weitere Käse erhielten jeweils der Propst und der Meier. Hundwil, Haggen[9] und Haslen lieferten ebenfalls 70 Käse, im Frühling 24, im Herbst 30; Lehn[10] ebensoviele, Weißenlehn und Bernhardslehn[11], Eggerstanden und Lank[12] hingegen 90, Berg 80, die Alpen Niederbrenden[13] 70, Oberbrenden[13] und Meistersrüti[14] 80, Soll[15], Gerenberg[16], Leimensteig[17], Schlatt, Rämsen[18], Engenhütten[19], Rabisau[20], Grasau[21], Rinkenbach[22], Schmittenbach[23] je 70. Dazu kamen aus all diesen Örtlichkeiten im Frühling und Herbst weitere Käse- und Zigerabgaben.

Auch von den sog. Rütlehen, Lehen in den neugerodeten Gebieten, erhielt das Kloster Käseabgaben, allerdings in geringerem Umfang, so etwa von Hirschberg 12 Käse, die in den Rödeln auch als Rütkäse bezeichnet werden.

Der Dekan des Klosters bezog ebenfalls eine große Anzahl von Käsen aus dem Appenzellischen, darunter auch solche von den dortigen Alpen: von der Meglisalp, Schwägalp und Kronberg, von Garten (bei Schwendi) je 6, von Hundslanden und Berndli je 4. Dazu kamen aber noch jährlich Hunderte von weiteren Käsen, die jeweils im Frühling und Herbst oder z.T. auch von Mitte Mai bis Michaeli jede Woche dem Dekan abgeliefert werden mußten. Jeder Alpmeister erhielt bei der Alpauffahrt von der Abtei 10 Brote, der Überbringer der Käse 12 Brote. Die Alpkäse (casei alpini) werden häufig gesondert aufgeführt. Nach einer Angabe konnte ein gewöhnlicher Käse durch drei Alpkäse zu je vier Teilen ersetzt werden.

[4] H. WARTMANN, Urkundenbuch der Abtei St. Gallen, Bd. 3, St. Gallen 1874, Nr. 59, S. 746–763.
[5] Wohl Egg bei Schwendi (heute allerdings offiziell Schwende benannt). Für Hilfe bei der Identifizierung der Flurnamen danke ich Landesarchivar Dr. Hermann Großer, Appenzell, bestens. Vgl. STEFAN SONDEREGGER, Die Orts- und Flurnamen des Landes Appenzell, Bd. 1, Frauenfeld 1958.
[6] Rüte (gegen Fähnern hinauf).
[7] Gegend von Steinegg AI.
[8] Heute Wasserauen.
[9] Haggen in Steinegg vor Weißbad.
[10] Nördlich ob Appenzell.
[11] Heute nicht mehr bekannt.
[12] Appenzell-Haslen (Grenzgebiet).
[13] Ob Appenzell, nordöstlich (ob dem Sammelplatz).
[14] Gegend nordöstlich von Appenzell.
[15] Alp unter dem Hohen Kasten, Bezirk Rüte.
[16/17] Bezirk Schlatt-Haslen, gegen Bühler hin.
[18] Wird heute Remsen geschrieben, südwestlich von Haslen.
[19] Gegend von Appenzell-Gonten-Schlatt/Haslen gegen Hundwil.
[20] Heute Rapisau.
[21] Grasau, Flurname nicht mehr existierend.
[22] Gegend westlich des Dorfes Appenzell.
[23] Gegend nordwestlich von Appenzell.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, daß das ganze Appenzellerland eine große Menge von Käsen an die Abtei lieferte. Diese waren die Hauptabgaben der Appenzeller, was voraussetzt, daß dort bereits im Hochmittelalter im Zusammenhang mit der Viehzucht eine umfangreiche Käse- und Milchwirtschaft dominierte. Während es sich in der Urkunde von 1282 um eine vereinzelte Abgabe von Käse aus Gais handelt, beeindruckt das allgemeine Einkünfteverzeichnis durch die große Anzahl der Käseabgaben, die im Spätmittelalter auf über 5000 Zinskäse pro Jahr stiegen. Offenbar gehörte der Käse für die St. Galler Mönche wortwörtlich zum täglichen Brot. Man verzichtete darauf wohl nur gerade in der Fastenzeit, die allerdings jeweils nicht in eine saisonale Phase intensiver Käseproduktion fiel. Gewiß kommen auch vereinzelt Käse aus dem Toggenburg (Bazenheid, Bütschwil), aus Gossau oder etwa aus der Villikation Oberbüren an das Kloster. Außerdem lieferte auch Süddeutschland (Bodman), allerdings nur ausnahmsweise, Käseabgaben an St. Gallen. Kein anderer Käse war jedoch so verbreitet unter den Abgaben an das Gallusstift wie der Appenzeller Käse. Aus seinen weiteren Zinsgütern erhielt St. Gallen meist Getreideabgaben, aus den am Bodensee liegenden Besitzungen und besonders aus denen im Zürichgau übrigens oft auch Fische (häufig Gangfische). Wie auch die anderen zinspflichtigen Besitzungen lieferten die Appenzeller an das Kloster St. Gallen im übrigen Rinder, Kühe, Schafe, Schweine und Hühner. Angesichts der großen Anzahl von Abgaben erscheint es nebenbei bemerkt sehr einleuchtend, daß der faktische Verlust des Großteils der Appenzeller Rechte und Abgaben in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts sehr schwer wog und die Abtei St. Gallen empfindlich traf.

Anmerkung der Redaktion

Es wird sich, aus der Abgabenzahl zu schließen, bei den 1282 genannten casei um kleine, das heißt etwa suppentellergroße Weichkäslein gehandelt haben, da zu jener Zeit das Hartbrennen der Käsemasse und damit die Möglichkeit zur Herstellung größerer Laibe noch unbekannt waren. RJR

Der Zufall will es, daß nur wenige Monate früher als die Appenzeller Käse der Emmentaler erstmals erwähnt wird, nämlich am 4. Juli 1281 in einer Urkunde, die den Abt und das Convent von Trub betrifft. Vgl. RUDOLF RAMSEYER-HUGI, Das altbernische Küherwesen, Bern 1961, S. 59. R. Th.