

Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 66 (1972)
Heft: 18

Rubrik: Aus der Welt der Gehörlosen

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: 12.01.2026

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

Der Greyerzer — ein berühmter Schweizer

Berner Gehörlose besuchten auf ihrer Car-Rundfahrt (siehe Bericht auf Seite 247 in Nr. 17) die Schaukäserei in Greyerz. Die Besucher können dort von einem Balkon aus zuschauen, wie der berühmte «Greyerzer» hergestellt wird.

Morgens und abends bringen die Bauern aus den umliegenden Dörfern und Höfen die frische Milch in die Käserei. Im Sommer liefern sie zusammen täglich etwa 4000 Liter, im Winter etwa 2500 Liter. Die Milchlieferungen werden sofort gewogen, gesiebt und kontrolliert. Denn man kann zum Käsen nur prima Milch brauchen.

Der Käser schüttet die Milch nachher sofort in ein glänzend sauberes Kessi aus Kupfer. Man nennt das Kessi auch Käsewanne. Ab halb acht Uhr morgens wird die Milch in der Käsewanne leicht erwärmt. Dann giesst der Käser das Lab-Pulver in die Milch. Sie wird gelblich und scheidet. (Das Milchwasser und die festen Bestandteile trennen sich, sie scheiden.) Nach einer halben Stunde Ruhezeit wird die geronnene Masse mit der Käseharte zerschnitten und zerkleinert. Es entstehen die Käsekörner. Damit die Käsekörner nicht Klumpen bilden, wird die ganze Käsemasse mit einem automatischen Rührwerk gleichmässig

gerührt. Die anfangs sehr weichen Käsekörner werden fester. Das Rühren dauert von 8 bis 9.15 Uhr. Ab 10 Uhr kann die Masse auf dem Presstisch in Formen abgefüllt werden. Nun werden die gefüllten Formen in eine automatische Presse gebracht. So entstehen die festen Käselaibe. Aus 400 Litern Milch entsteht ein rund 35 Kilo schwerer Käselaib.

Die grosse Käsewanne fasst 4100 Liter Milch. Daneben steht noch ein rundes Käsekessi mit 1400 Liter Inhalt.

In der Käsewanne oder im Kessi bleibt der flüssige Teil der geronnenen Milch zurück. Das ist die Schotte. Sie wird den Schweinen verfüttert.

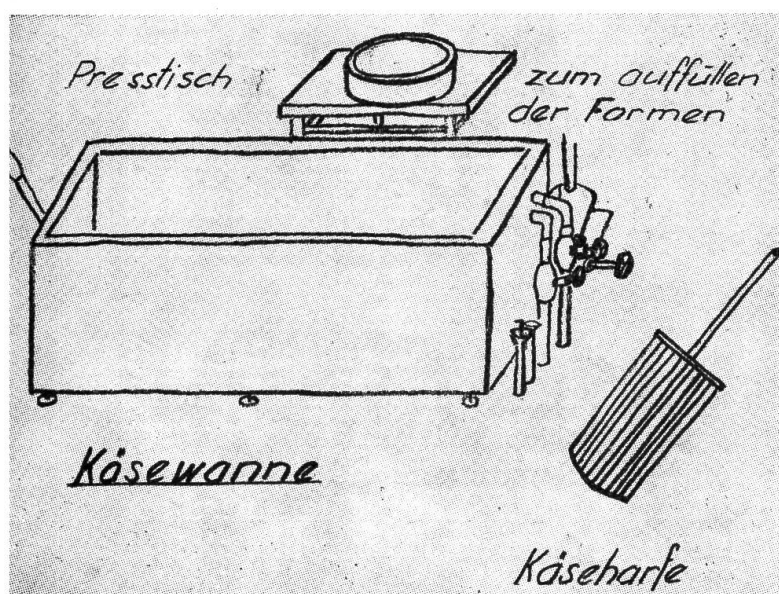
Badekur im Salzwasser

Die Käselaibe bleiben noch einen Tag lang zum Abkühlen in den Formen. Nachher werden sie in den Salzkeller gebracht. Dort stehen zwei grosse Wannen. Die Wannen sind mit 3000 Liter Salzlösung gefüllt. (In den 3000 Litern sind 1700 kg Salz aufgelöst.) Die Käselaibe schwimmen auf der Oberfläche der Salzlösung; sie sinken nicht unter. Die «Badekur» in der Salzlösung dauert ein bis zwei Tage. Nach dem Bade werden die Käselaibe im Salzkeller gelagert. Hier ist eine gleichmässige Temperatur von 12 bis 14 Grad Celsius.

Schon während der Badekur hat sich an den Käselaiben die Rinde gebildet. Diese wird während der Lagerung immer fester und härter. Die Laibe werden fleissig gewendet. Sie bleiben zehn bis zwölf Tage im Salzkeller.

Nächste Station: Gärkeller

Nachher werden die Laibe in den Gärkeller gebracht. Hier können 820 Käselaibe gelagert werden. Im Gärkeller beträgt die Temperatur gleichmässig 18 Grad. Die



Luft muss hier sehr feucht sein. Jeder Laib wird alle Tage gewendet und mit Salzwasser eingerieben. Die Lagerdauer beträgt bis zwei Monate. Während der Lagerung entstehen im Käse die erbsengrossen Löcher. (Der Emmentaler hat viel grössere Löcher.)

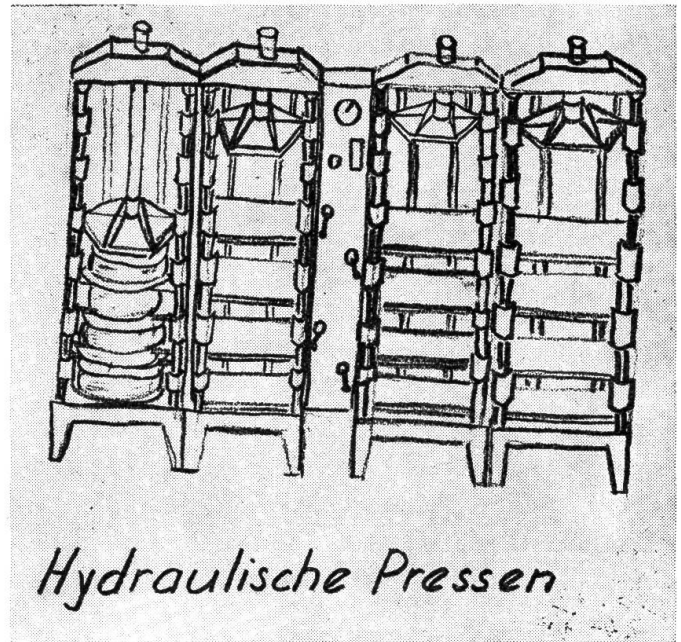
Nächste Station: Reifekeller

Auch im Reifekeller muss die Luft sehr feucht sein. Die Temperatur beträgt hier aber nur 12 bis 14 Grad. Im Reifekeller der Käserei Greyerz können 440 Laibe gelagert werden. Sie werden hier wöchentlich zwei- bis dreimal gewendet und mit Salzwasser eingerieben. Im Reifekeller erhält der Greyerzer sein Aroma, seinen besonderen Duft. Die Qualität wird dauernd geprüft.

Alle anderthalb bis zwei Monate werden die Käselaiibe an die Käse-Grosshandlungen abgegeben. Sie werden in den Lagerkellern der Grosshändler aber weiter gepflegt. Der Greyerzer Käse schmeckt im Alter zwischen 5 und 14 Monaten am besten und wird dann den Ladengeschäften zum Verkaufe an die Käseliebhaber geliefert.

Mehr als eine Million Tonnen Milch

werden jährlich in der Schweiz verarbeitet. Diese Milchmenge ergibt etwa 86 000



Tonnen Käse. 70 000 Tonnen davon sind Emmentaler, Greyerzer und Sbrinkkäse. Emmentaler wird am meisten fabriziert. Früher wurde er nur im Emmental fabriziert. Heute wird er in der ganzen deutschsprachigen Schweiz hergestellt. Der Greyerzer ist der Liebling der welschen Schweiz. Es gibt in der Schweiz aber noch andere Käsesorten, mehr als 10 verschiedene. Am bekanntesten sind z. B. der rassige Appenzeller Käse, der Walliser Raclettekäse, der Tilsiter. Schweizer Käse wird nach vielen Ländern in der Welt exportiert. -n.

Ehemaligentag in St. Gallen am 3. September

Sonntagmorgen. Grauer Himmel. Feiner Regen rieselt. O weh! Heute ist doch Ehemaligentagung. Rund 300 Ehemalige haben sich angemeldet. Und alle haben sich schon lange auf diesen Tag gefreut. Ein Tag des Wiedersehens mit Klassenkameraden, ein Tag des Wiedersehens auch mit dem Ort und den Häusern, die einmal so etwas wie eine zweite Heimat gewesen sind.

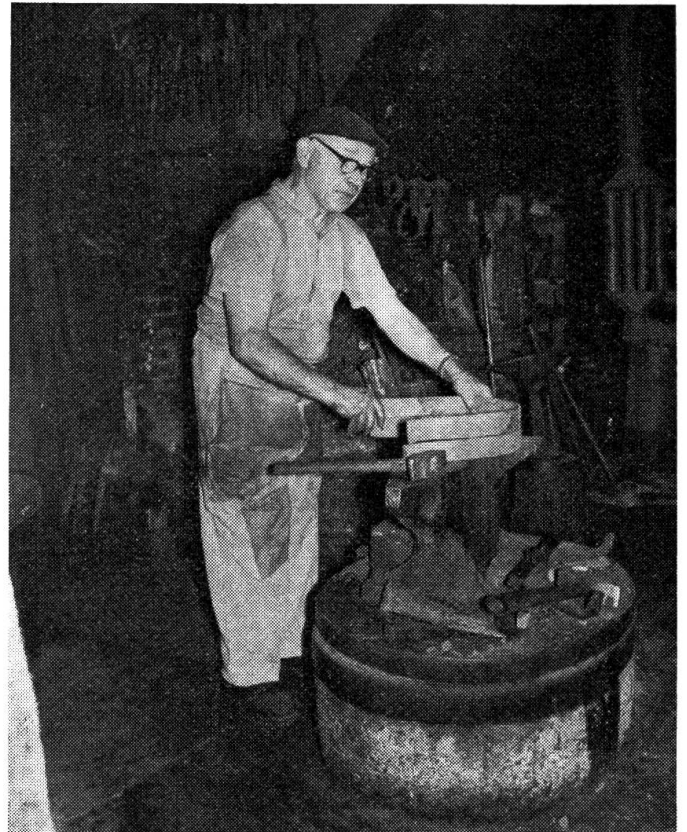
08.15 Uhr: Immer noch grauer Himmel! Auf dem Hofe steht das «Empfangskomitee» bereit. Von der Wand des Küchenhauses herab leuchtet das weisse Kreuz im Feld. Das ist ein Zeichen, dass heute ein besonderer,

ein festlicher Tag ist und ein herrlicher Willkommensgruss den erwarteten Gästen. Und schon treffen die ersten ein. Es werden immer mehr. Die einen sind die steilen Treppen zum Rosenberg hinaufgestiegen. Viele nicht mehr so leichtfüssig wie damals, als sie noch jung an Jahren waren. Die andern sind mit dem eigenen Auto vorgefahren — natürlich meist Junge. Auf dem ehemaligen Turnplatz hinter dem Bubenhaus steht Wagen an Wagen. Wieder fährt ein Wagen vor. Mühsam winden sich Beine aus dem Fond. Aber bevor noch ein Gesicht zum Vorschein kommt, weiss ich schon, wer

da angekommen ist. So herzerfrischend lachen kann nur Meister Ulrich Guntli aus dem Werdenberg. Mit seinen bald 70 Jahren steht er noch Tag für Tag in seiner eigenen Werkstatt (siehe Bild). Aber heute denkt er sicher nicht an Arbeit. Heute wird er das frohe Zusammensein geniessen. Er ist nicht der Einzige, dem die Mühsal des «Bergsteigens» erspart geblieben ist. Denn der Fahrdienst für gehbehinderte Teilnehmer klappt.

Ein Blick auf die Bahnhoffuhr am Küchenhaus. (Sie gleicht nur äusserlich einer Bahnhoffuhr. Sonst aber hat sie Launen, wie sie eine Bahnhoffuhr nicht haben darf.) Es ist Zeit für den offiziellen Beginn des Ehemaligentages. Die Volksversammlung auf dem Hof kommt in Bewegung. Gruppe um Gruppe verschwindet im Saal des neuen Schulhauses. Punkt 09.30 Uhr soll der ökumenische Gottesdienst beginnen. Und nachher . . . Ja, was nachher geschieht, das wird in der nächsten Nummer ein anderer Berichterstatter erzählen.

Ro.



Meister Ulrich Guntli aus Buchs in seiner Werkstatt. Einer von den Vielen, die sich schon lange auf den Ehemaligentag gefreut haben.

Unsere Sportecke

Berichte von Veranstaltungen

*der Gehörlosensportvereine, Resultate, Voranzeigen
Mitteilungen des Schweiz. Gehörlosen-Sportverbandes*

Einst berühmt und gefeiert, dann ganz vergessen

Anfangs September vor einem Jahr verstarb im Alter von 69 Jahren ein ehemaliger Fussballer. 38 mal hatte er das rote Leibchen der Nationalmannschaft mit dem weissen Kreuz übergezogen und im Kampf um sportliche Ehre und Ruhm gestanden. Sein Name war jedem Fussballbegeisterten bekannt.

Nach seinem Tode erhielt die Witwe einen Brief. Man bat sie um Angaben aus dem Leben ihres verstorbenen Mannes. Denn man wollte das Andenken an den einst berühmten Fussballer durch einen Gedenkartikel ehren. Doch die Antwort der Witwe lautete anders, als man erwartet hatte. Sie schrieb:

«Ich habe Ihren Brief erhalten und danke Ihnen für Ihre Anteilnahme. Sie möchten nun einen Gedenkartikel über meinen Mann schreiben. Ich weiss nicht recht, ob er damit einverstanden wäre. Es hätte ihn eher gefreut, wenn man in gewissen Kreisen etwas mehr zu seinen Lebzeiten darnach gefragt hätte, wie es ihm gehe. Er war damals sehr traurig, dass während seinen langen Spitalaufenthalten (zweimal sechs Monate) nur zwei ehemalige Fussballkameraden etwas Zeit für einen kurzen Besuch hatten. Ja, nicht einmal eine telefonische Nachfrage nach seinem Befinden bekam er. Auch in den letzten drei Monaten Spital kümmerte sich kein einziger Klubkamerad um ihn.