Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 43 (1967-1968)

Heft: 6

Artikel: Mein Handwerk hat kupfernen Boden : Geschichte und Geschick eines Käsers

Autor: Schubiger, Kaspar

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1079803

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: 09.12.2025

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

Mein Handwerk hat kupfernen Boden

Geschichte und Geschick eines Käsers

Von Kaspar Schubiger

Man hat es kürzlich wieder gelesen: gegen tausend Wagen zu zehn Tonnen betrage der Schweizer Butterberg, und vierhundertvierzig Wagen Käse seien am Lager... Ich muß mich da wohl mitschuldig fühlen, denn in meiner Sennhütte werden Tag für Tag, auch am Samstag und am Sonntag, an die dreizehnhundert Kilo Milch zu Butter und Greyerzerkäse verarbeitet.

Als ich 1938 den Käserberuf ergriff, sah die Sache noch anders aus! Da stand der Käser oder Senn im Ansehen gerade neben dem Pfarrer, dem Lehrer oder dem Stationsvorstand; und im Krieg wars noch besser.

In einer Dorfsennerei fand ich als Sechzehnjähriger meinen ersten Lehrmeister. Zwar fabrizierte man dort keinen Käse. Von den täglich eingehenden siebenhundert Kilo Milch wurden zweihundert Liter an die Kundschaft ausgemessen: Das Ausschenken mit dem Litermaß war eine Wissenschaft für sich. Mein Chef dozierte mir: «Du weißt, wir kaufen Kilo, weil die Milch bei der Annahme gewogen wird. Verkauft aber werden Liter! Das spezifische Gewicht der Milch beträgt 1,035 — denk daran: ein Liter ist also schwerer als ein Kilo!»

Um diesen Verlust auszugleichen, versetzte man das kostbare Nass in der Kanne mit einem metallenen Rührer in kreisende Bewegung — und diese übertrug sich beim Ausmessen dann auch ins Litermass: während die Milch am Rand wohl ganz hinauf reichte, entstand in der Mitte ein kleiner Krater, der das vermaledeite spezifische Gewicht ausglich. — Natürlich rühmten die Dörfler den Senn als gerechten Mann, der es nicht dulde, daß die ersten Kunden aufgerahmte, die letzten aber magere Milch bekämen...

Die weiße Schmiere

So schnell trennen sich jedoch die etwa 3,7 Prozent Milchfett oder Rahm auch wieder nicht von den übrigen Bestandteilen. Kaseïn und Milchzukker enthalte die Milch, und erst noch 87 Prozent Wasser, lehrte mich der Meister, als er mir die Verwertung der verbleibenden fünfhundert Kilo «ungerührter» Milch erklärte.

Um die Trennung der Milch zu erreichen, wird der Rahm in einer Zentrifuge bei achttausend Umdrehungen in der Minute ausgeschleudert, ähnlich wie Bienenhonig aus dem Wachs. Aber nicht nur Rahm verläßt die Zentrifuge: die bläulich schimmernde Magermilch läuft aus einem dicken Rohr — für die Säue.

Meine Mithilfe beim Buttern beschränkte sich auf das Einfüllen des gekühlten Rahms ins hölzerne Butterfaß und das Ingangsetzen des elektrischen Motors. In dem sich drehenden «Ankenkübel» mit Querrippen oder Scheidbrett wurde der Rahm geschlagen. Und durch das seitlich angebrachte Schauglas beobachtete ich, wie die Butter nach etwa vierzig Minuten zuerst in Körnerform und dann in Haselnußgröße zu werden begann.

Einmal mußte der Meister an einem Samstag, dem Hauptbuttertag, plötzlich an eine Beerdigung nach auswärts. Seine Frau werde buttern, er könne es sich nicht leisten, daß ich ihm vielleicht den Anken «verschlage», meinte er. — Was er wohl damit meinte?

Ich half ihr also beim Einfüllen des Rahms, und dann schickte sie mich fort. Der Ankenkübel lief und lief, etwas lange, wie mir schien. Schließlich rief mich die Meisterin und hieß mich ins Schauglas gucken: «Jetzt lasse ich schon siebzig Minuten laufen, und ich habe noch kein Butterkorn!»

Der Trick

Ich schaute hinein, aber ohä — was da drin klebte, war am Stadium der Butter schon längst vorbei; das war nur noch weiße Schmiere... so also sah «verschlagener» Anken aus, den sich der Meister nicht leisten konnte! — Am Abend verfütterte ich den Schweinen eine Suppe mit vielen Fettaugen, und die Chefin verkaufte Butter aus dem Nachbarsdorf!

Da ein Käserlehrling nicht alle drei Lehrjahre beim selben Meister zubringen mußte, wechselte ich alsbald zu einem großzügigeren Meister in ein winziges Waadtländer Dorf. Der zeigte mir den Trick, wie verschlagene Butter wieder gerettet werden konnte: In heißer Magermilch ließ er die Buttercrème schmelzen und jagte die neue Mischung erneut durch die Zentrifuge, die zu meiner großen Erleichterung daraus brav noch einmal Rahm und Magermilch produzierte.

Das sollte mir also nie passieren! Wie ein Sperber suchte ich immer den Moment der schönsten Schlagrahmbildung zu erhaschen, denn unmittelbar darauf, so lernte ich, folge die Butter. Und wirklich, so war es auch. — Man muß halt reden mit den Stiften!

Noch heute wandern meine Gedanken oft in das Juradörfchen zurück. Gewaschen und gestriegelt saßen wir jeweils beim Abendessen in der geräumigen Küche. Feierabendstimmung herrschte, obwohl noch anderthalb Stunden Arbeit vor uns lagen. Schlag sechs Uhr traten die Patronne, der Chef und ich ins weißgekachelte Milchannahmelokal. Eine Schar Kinder erwartete uns. Wie Vogelgezwitscher tönten die Bestellungen durcheinander. Doch Milch war keine da!

Bald kamen die Bauern: der hinkende Favey mit dem alten Kinderwagen, in dem er seine zwölf Literli transportierte, der bärenstarke Bonzon mit der Siebzig-Liter-Brente auf dem Buckel...

Damit ließ sich fast die ganze Schwatzgesellschaft zufriedenstellen. Madame schwang parlierend das Litermaß, der Meister wog Käse aus, und ich trug die Milch von der Waage in den vier Stufen tiefer liegenden Milchkeller.

Dort füllte ich die gegen dreißig Liter fassenden Aufrahmgefäße aus verzinntem Eisenblech, Gebsen genannt. Durch schießschartenähnliche, mit Fliegengittern geschützte Öffnungen strich dann die kühle Nachtluft über die Milch und förderte das Aufrahmen.

Illustration Balz Baechi

Mein Tagwerk begann in der Morgenfrühe mit einer Fingerprobe des dicken Rahmpelzes! Das Müsterchen war mit der Zunge zu kosten; zeigte sich eine Säuerung, eine Unreinheit im Geschmack, durfte die Milch nicht zum Käsen verwendet werden.

Dann schöpfte ich den Rahm ab, weil das zur Regulierung des Fettgehaltes im Käse notwendig ist, worauf die Milch zu vierzig Litern eiskalten Wassers ins riesige kupferne Käsekessi geleert wird.

Von sechs bis sieben Uhr fanden sich wiederum die Bauern mit der Milch ein, und diese wanderte nun direkt von der Waage ins Kessi. Darin erwärmte man sie auf etwa 30 Grad, indem man den vorsintflutlichen, auf Schienen fahrenden Feuerwagen darunter schob.

Lab, Sirte, Schotte

Weiß und warm lag der Milchsee von achthundert Litern da vor mir — Rohstoff für zwei Greyerzerkäse von je vierzig Kilo.

Alles sah sehr einfach aus: während ich die Milch kräftig rührte, leerte der Meister aus einem Litermaß langsam das Lab hinein. Dann legte ich einen Holzdeckel auf das Kessi und der Chef sagte: «Allons déjeuner! — Gömmer zum Zmorge!»

«Z'dicke lege», nennt man das Beifügen des Labs zur Milch in der Mundart: die Milch soll vom flüssigen zum festen Zustand übergehen, der Käse sich von der Sirte oder Molke trennen.

Zweimal in der Woche entnahm der Meister dem Kessi ein paar Liter Sirte zur Herstellung des Labs, dessen Grundstoff getrocknete, fettfreie Kälbermägen von Saugkälbern bilden, welche ausschließlich mit Milch aufgezogen worden sind. — Er kam mir wie ein Priester oder Hexenmeister vor, wenn er die grobgeschnittenen Mägen in den blauen Steinguttopf senkte, sie mit Sirte übergoß und dann den Zaubertrunk in den automatisch geregelten Wärmekasten einschloß.

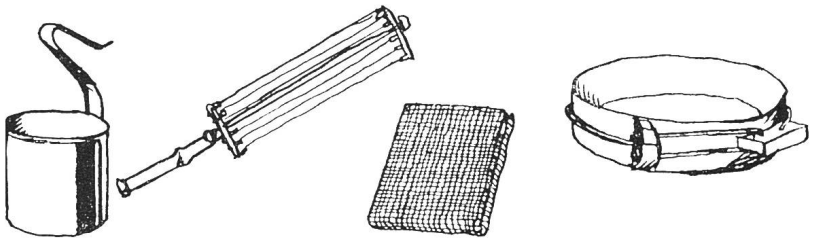
Dort entwickelte sich die wunderbare Bakterienkultur, welche die Milch zum Gerinnen brachte und den jungen Käse in seiner Gärung beeinflußte. — Heute macht man sich weniger Mühe: man arbeitet mit gutem Labpulver von der chemischen Industrie und zieht die Bakterienkulturen separat. Ich überlegte mir damals diesen eigenartigen Vorgang immer wieder — wieso ausgerechnet Kälbermägen?

Wohl hatte ich schon von Fermenten in der Magenschleimhaut gelesen. Aber begriffen habe ich es eigentlich erst, als ich sah, was unser Säugling eine halbe Stunde nach dem Schoppen erbrach: flockig geronnene Milch. — Zwischen dem Magen eines Säuglings und dem eines Milch-Kälbchens besteht wohl nicht ein allzu großer Unterschied.

In der halben Stunde, während der wir beim Frühstück saßen, war die Milch geronnen. Mit der Käseharfe, einem mit Messingdrähten bespannten Rahmen, zerteilte ich die gallertartige Masse in gleichmäßige Streifen, begann zu rühren und zerkleinerte sie bis auf Erbsengröße. Diese Phase nennt man «Vorkäsen», wobei sich der Käse von der Sirte trennt.

Darauf setzte ich das elektrisch angetriebene Rührwerk ein und schenkte meine Aufmerksamkeit wieder dem Feuer. Innert zwanzig Minuten brachte ich die vom Rührwerk am Zusammenballen gehinderte Käsemasse auf 40 Grad. Im Gegensatz zum «Wärmen» der Milch vor dem Einlaben heißt dieser zweite Vorgang «Brennen». — Ich fand diese Bezeichnung wirklich sehr zutreffend, denn täglich verbrannte ich mir fast die Haut meiner Arme, bis ein genaues Betrachten des Thermometers die Lösung brachte: es handelte sich um Réaumur... weil sich eben die Käserei von Westen her ausgebreitet hat, und mit ihr auch die französische Skala!

Bei vierzig Grad nahm ich das Feuer weg, rührte noch dreißig Minuten aus, und dann war es so weit... Der Meister probierte... «Jetzt!» gab er das Signal. — Über die biegsame Stahlrute, das Käsbögli, spannte ich das quadratische, grobgewobene Käse-



Mein Handwerk . . .

tuch; der Meister nahm zwei Zipfel in die Hand. Die Käsemasse hatte sich auf den gewölbten Kessiboden gesetzt, und ich versuchte nun, durch sägende Bewegungen die Hälfte einzufangen. War das gelungen, knüpften wir die vier Zipfel des Käsetuches zusammen und schwangen den Beutel auf den Preßtisch. Dort gab der verstellbare Käseformreif, der sogenannte «Järb», dem Neuling die äußere Gestalt.

Auch dem Zwillingsbruder erging es so, und dann wurden die Laibe gepreßt, gewendet und in neue Tücher gelegt, bis sie die überschüssige Flüssigkeit abgestoßen hatten.

Der eben geborene Käse stellt nur rund zehn Prozent der verarbeiteten Milchmenge dar, er hat auch nicht alles Milchfett mitgenommen. Deshalb lasse ich jetzt die Sirte durch die Zentrifuge, die ihr auf 100 Liter noch etwa anderthalb Liter Rahm entzieht. Und aus diesem stelle ich dann zusammen mit dem der Abendmilch in den Gebsen abgenommenen Rahm die (soeben verbilligte!) Käserei- oder Kochbutter her. — Aber auch bei diesem letzten Zentrifugieren fällt noch etwas ab für die Pension der grunzenden Ringelschwänze: die Schotte eignet sich wegen ihrer leichten Verdaulichkeit vorzüglich zur Aufzucht und Mast der Schweine.

Grenzen mit Wirkung

Gegen Ende des zweiten Lehrjahres schrieb mir der Vater, ich sollte die Lehrzeit aus beruflichen Gründen unbedingt in einer Käserei für Emmentaler in der Ostschweiz abschließen. Darüber gab es nichts zu diskutieren, und auch später wechselte ich die Stellen mindestens jedes Jahr. Das hatte seinen Grund: vor fünfundzwanzig Jahren wußte man noch nichts von Ferien! Wollte ich mir also ein paar Tage Muße gönnen, mußte ich diese zwischen zwei Arbeitsplätze hineinschieben.

Der neue Meister war ein schwieriger Kerl. Jeder Tropfen verschütteter Milch wurde bejammert, ein umgestandenes Säuli bot Gesprächsstoff für Wochen. Als mir ein Spannschräubchen der Käsharfe einmal ins volle Kessi fiel, zog er mir dreißig Rappen am Lohn ab — und der betrug damals 25 Franken im Monat!

Eintausendvierhundert Liter faßte hier die Riesenstande, und aus dieser ganzen Menge entstand nur ein einziger Käse, glatt 125 Kilo — viermal schwerer als die handlichen Greyerzer! Warum mußte man die Emmentalerkäse so ungeheuer gewichtig machen?

Nun, als so um 1830 im Bernbiet die ersten Talkäsereien entstanden, war unser Land von einer Unmenge kleiner und kleinster Staaten umgeben. In vielen dieser Herren Länder wurde der Eintrittszoll nicht nach Gewicht, sondern per Stück berechnet — daher kommen die schweren Käselaibe. Trotz des heutigen Gewichtszolls hat sich daran nichts geändert; hauptsächlich für den Export nach Übersee lassen sich die Schwergewichtler immer noch am besten verkaufen: Der Käser erhält für erstklassige Ware mit einem Durchschnittsgewicht von 90 Kilo, keine Laibe unter 85 Kilo, eine Gewichtszulage von zwei Franken pro hundert Kilo.

Das waren Gewaltsbeutel, die ich da am Haken eines mehrfach übersetzten Flaschenzuges über dem Kessi abtropfen ließ und über eine Laufschiene auf den Preßtisch zog! Erst nach einiger Zeit wagte ich es, den noch schwabbeligen, in einen Reif gezwängten Käse ohne Hilfe fünfmal im Tag zu kehren.

Wenn der Koloß ausgekühlt war, erwartete ihn im Keller das Salzbad, ein großer Trog, in dem die jungen Käse drei bis vier Tage liegen und durch die noch poröse Oberfläche — «Narbe» genannt — Salz aufnehmen, da der Käsemasse bei uns, im Gegensatz zu England und Amerika, eben kein Salz beigegeben wird. Wieviel Salz ein Liter dieses Bades enthalten mußte, weiß ich nicht — von Zeit zu Zeit machte ich die einfache Probe: schwamm ein rohes Ei darin, war es stark genug, sonst schüttete man Salz nach, bis das Ei nicht mehr unterging.

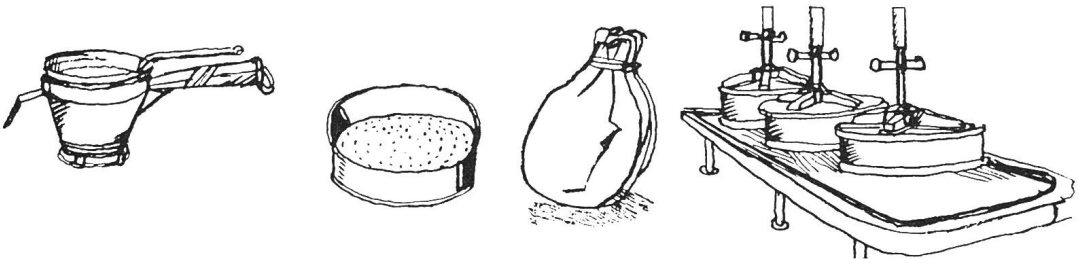
Wir brauchten viel Salz, und immer schickte mich der Meister mit dem Anhänger zum Einkauf ins übernächste Dorf. Auch bei schönstem Wetter gab er mir eine große wasserdichte Blache mit, die ich zum Zudecken der Ladung zu benützen hatte. — Was ich da betreiben mußte, war eine glatte Umgehung des kantonalen Salzregals, ein Schmuggel über die Kantonsgrenzen. Bei uns im Sanktgallischen kostete ein Doppelzentner Salz fünfunddreißig, jenseits der Linth aber, im Schwyzerbiet, bloß siebzehn Franken!

Individualisten

Nach dem Bad kommt der Emmentaler in den geheizten Speicher. Er begnügt sich nicht mit einem bloßen Kellerdasein. — Die Käseherstellung ist ein Gärungsgewerbe, bei welchem die letzten Geheimnisse der Natur noch nicht gelöst sind: Die Milch enthält unter anderem auch Milchzukker, der im jungen Käse in Gärung gerät... und diese kann durch höhere oder tiefere Raumtemperatur gelenkt werden. Beim Emmentaler wird sie gefördert, indem der Käse konstant bei 20 bis 25 Grad Celsius «ausgeheizt» wird. Die bei der Gärung entstehenden Gase können nicht aus dem Käselaib entweichen und bilden Hohlräume — die begehrten Löcher, welche «sauber, kirsch- bis großgelocht» sein sollen, wie es die Vorschrift verlangt.

Sie sind Individualisten, diese schwitzenden, langsam goldgelb leuchtenden Emmentaler! Einer beginnt sofort zu arbeiten, dem andern geht der Knopf erst auf, wenn er auf dem obersten Brett des Gestells liegt.

Dreimal in der Woche, wurde «der Speicher gesalzen». Jeden dieser Doppelzentnerkerle wuchtete ich auf den massiven Tisch, drehte ihn, wischte ihm den fettigen Schweiß ab, polierte ihn mit Bürste und Kupferlappen auf Glanz und siebelte ihm zum Schluß der Prozedur eine Dosis Salz auf, ehe er wieder an seinen Platz



kam. Wenn dann Stunden später jedes Salzkorn zu einem Tropfen geworden war, verteilte ich diese mit einer langstieligen flachen Bürste über die ganze Oberfläche. — Das macht man noch heute genau gleich.

Nach einigen Wochen kann der geübte Käser durch Beklopfen feststellen, ob die Lochung in der gewünschten Größe erreicht ist. Der Käse ist aufgegangen, größer geworden, hat aber gleichzeitig Gewicht verloren. Nun wandert er zurück in den Keller, wo der Gärungsprozeß im Laufe einiger Wochen etwa zum Stillstand kommen soll. Und ist es dann soweit, hat der Emmentalerkäse alle Erwartungen erfüllt: er ist abgestanden.

Prämiierung

Ich war erleichtert, als der Käsehändler zum Einwägen vorfuhr. Zusammen mit dem neuen Stift legte ich ihm einen Käse nach dem andern zur Begutachtung auf die Waage. Der weißbemantelte Herr beklopfte jeden mit dem Handgriff des Käsebohrers und stieß diesem und jenem die chromblitzende Sonde in die Oberfläche. Den herausgezogenen, zehn Zentimeter langen und kleinfingerdicken «Böhrlig» hielt er gegen das Licht, schnupperte daran und brach ein winziges Stückchen ab. Mit einem Zeremoniell, das dem Kosten eines edlen Weines glich, begutachtete der Mann das Versucherli, worauf der Böhrlig wieder sorgfältig in den Käse gestossen wurde. Zum Schluß hatte ich den Laib auf die Schmalseite zu stellen, und der Einkäufer konnte ihm Gewicht, Anzahl Löcher in der Versuchsbohrung und die Klassierung des Produktes mit seltsamen Runen «aufhauen» wie man sagt.

Ein halbes Dutzend erreichte die Anforderungen der prämienberechtigten ersten Qualität nicht. Sie wurden der «Ortsreserve» zugeteilt, das heißt, sie wurden am Ort im Detail verkauft.

Brienz oder Rumänien?

Nachdem ich die Prüfung als Emmentalerkäser praktisch und theoretisch mit Erfolg bestanden hatte, interessierte mich noch die Sbrinzkäserei. Ich wechselte ins Luzernbiet.

Es ist ein so komischer Name, «Sbrinz», und man hört ihn alle Tage anders ausgesprochen. «Sbrienz» mit ie ist wohl richtig für die Innerschweiz, während die übrige Ostschweiz in der Aussprache eher auf der Schreibweise Sbrinz basiert. Lange glaubte man wirklich, die Bezeichnung komme vom Brienzerkäse, der vom Haslital her über die Alpenpässe gesäumt und dessen Name dann italienisiert worden sei. Sehr wahrscheinlich ist das Wort «Sbrinz» aber gleichen Ursprungs wie das rumänische Wort «brinza», der Bezeichnung für eine Art Schafkäse, welche 1397 in Ragusa «brenzo» genannt wurde, auf italienisch aber «sbrinzo» hieß. Und als vor rund vierhundert Jahren der Käse aus der Schweiz den Weg nach Italien fand, erhielt er eben kurzerhand den gleichen Namen... «Sbrinz».

Die 20 bis 40 Kilo schweren Laibe, die höchstens vereinzelt taubenaugengroße Löcher aufweisen dürfen, werden als einzige Sorte während zwei bis drei Jahren auf der Schmalseite stehend gelagert, was möglich ist, weil diese nicht gewölbt und der Käse sehr hart ist. Diese Härte erreicht man mit den höheren Temperaturen der Milch und des Käsekorns bei der Herstellung; ferner bleiben die jungen Sbrinz-Käse volle zwei Wochen im Salzbad, dreimal so lang als zum Beispiel der Greyerzer.

So wird der Sbrinz außerordentlich haltbar: während des Zweiten Weltkrieges lagerten ständig ein Vorrat von über einer Million Kilo Sbrinzkäse in unserem Réduit!

Fühler ausgestreckt

Diese militärische Erinnerung kommt mir nicht von ungefähr — es verschlug mich damals ja gerade in die RS nach Bellinzona. Beinahe wäre ich ennet dem Gotthard hängengeblieben: In Arosio, unweit von Lugano, wurde mir ein günstig gelegenes Grundstück zu einem Quadratmeterpreis von zwei Franken offeriert, unter der Bedingung, daß ich darauf einen Milchverwertungsbetrieb eröffne. Ein größeres Darlehen zu drei Prozent Zins war ebenfalls zugesichert.

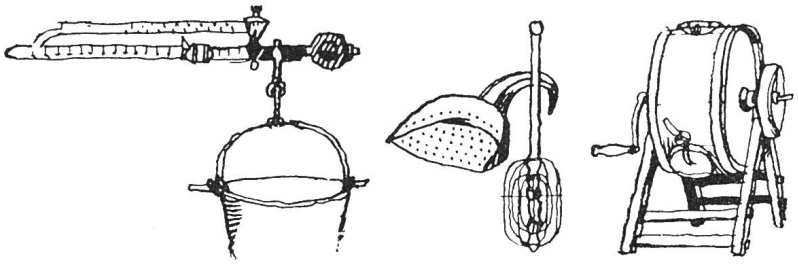
So verlockend die Gelegenheit und die Gegend waren... die Gülle, die durch die Strassen floß, und die vielen Kühe, die fast keine Milch gaben, paßten mir nicht. — Ich habe aber damals einen Fehler gemacht: ein junger,

Um Magenbeschwerden und Verdauungsstörungen, Völlegefühl, Blähungen, Magendruck und Übelkeit
zu beheben, bevorzuge ich den altbewährten

Zellerbalsam

Zehn sorgfältig ausgesuchte Medizinalpflanzen, reich an balsamischen Wirkstoffen, sind der Grund für seine natürliche Heilkraft als zuverlässiger Helfer bei Verdauungsstörungen und vielerlei anderen Unpässlichkeiten.

Flaschen à. 2.70, 5.40 und 9.80 in Apotheken und Drogerien



Mein Handwerk . . .

initiativer Gemeindepräsident verwandelte wenig später das Dörflein in einen blühenden Kurort!

Das Ziel aber — ein eigener Betrieb! — behielt ich im Auge. Ich meldete mich im freiburgischen Grangeneuve an der Molkereischule für einen Halbjahreskurs zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung an. Da wechselte milchwirtschaftliche Bakteriologie mit Stallinspektionen, gärungstechnischer Betriebskontrolle und Gesetzgebung über Milch und Milchprodukte; auch Kalkulation und Ausbeuteberechnung, Kälte- und Wärmetechnik und so weiter gehörten dazu. Und all das gar nicht als trockene Theorie, der Schule ist ein großer Fabrikationsbetrieb angegliedert.

Nun war es so weit, dass ich mich langsam nach einer eigenen Existenz als Lohnkäser, als Pächter auf eigene Rechnung, oder gar als eigener Herr und Meister umsehen konnte. Freilich mußte ich noch zuwarten mit der Meisterprüfung, bis ich acht Jahre auf dem Beruf hinter mir hatte.

Das Angebot an guten Arbeitskräften war damals überaus groß: viele Betriebsinhaber hatten sich während des Krieges als «Lehrlingszüchter» betätigt, weil die Lehrlinge nicht einrücken mußten und auch viele Väter der Ansicht waren, Käser sei ein Beruf, in dem man wenigstens zu essen habe.

Ich hatte Glück: als erster vernahm ich, daß in der Nähe meines bauernden Bruders eine Käserei zu verpachten sei, und unverzüglich machte ich mich auf die Socken.

Der Betrieb lag eine Stunde oben am Berg, nicht ganz das, was ich mir erträumt hatte, aber immerhin ein Anfang. Ueberdies hatte ich im letzten Betrieb ein Mädchen kennengelernt, das dort als Köchin amtete und das nun meine Frau werden sollte.

Ich hatte mit zwei Partnern zu verhandeln: mit dem Bauern, dem die Sennhütte gehörte, und mit der Milchgenossenschaft als Gemeinschaft der Milchproduzenten. — Mit den letzteren war ich rasch einig, weil der Milchpreis ja in Bern festgelegt wird. Auch der Handel mit dem Eigentümer wurde bald perfekt. Als Pachtzins für die Gebäulichkeiten — Käserei, Wohnung und Schweinestall für neunzig Tiere — wurde der Betrag von 85 Rappen pro 100 Kilo eingelieferter Milch vertraglich festgelegt.

Gerechnet . . .

Daß ein derart variabler Zins seine Tücken hat, zeigte sich mit Beginn der Milchschwemme nach 1950.

Um den Milchertrag zu steigern, hatten die Bauern begonnen, ihrem Vieh, nebst Gras oder Heu, zugekaufte Kraftfuttermittel zu verabreichen; so konnten sie mehr Kühe halten, als der Graswuchs allein gestattet hätte. Auch vergaßen sie, daß ursprünglich die Milch zur Ernährung der Jungtiere bestimmt war. — Davon hat man ja letzthin wieder gehört.

Das hatte für mich Folgen: die Milchmenge, die zu mir kam, schwoll von den anfänglich achthundert auf dreizehnhundert Kilo im Tag! Der Pachtzins stieg, die Produktions- und Verwertungskapazität aber blieb sich gleich. — Weil das Käsekessi zu klein war, mußte ich die überschüssige Milch zentrifugieren und den Rahm in die Butterzentrale schicken, die anfallende Magermilch aber zum Teil in den Bach laufen lassen, weil ich zu wenig Schweine halten konnte.

Der Besitzer strich den Pachtzins gerne ein, weigerte sich aber, auch nur einen Nagel zu investieren . . . Wir zerstritten uns jämmerlich.

Aufs Mal stimmte es auch mit den Käsen nicht mehr: Statt vereinzelter Löchlein wiesen meine Greyerzer eine fast bienenwabenartige Struktur auf!

Im Kantonalen Laboratorium wurden darauf Milch und Hilfsmittel untersucht. Befund: Blähungserregende Kolibakterien im Wasser! — Die zunehmende Güllenspritzerei und der Kunstdünger hatten das Wasser käsereiuntauglich gemacht.

Auch nachdem ich — auf eigene Kosten — einen Wasserentkeimer angeschafft hatte, änderten sich deswegen die ungefreuten Käse im Keller natürlich nicht; sie taugten nur noch als Kochkäse. Statt 623 Franken löste ich pro 100 Kilo jetzt nur 568 Franken. Das schmälerte die Verdienstbasis recht erheblich: Für 100 Kilo Käse brauche ich 1000 Kilo Milch, beim jetzigen Milchpreis von 57,5 Rappen kostet dieses Rohmaterial also 575 Franken. Für 100 Kilo nur erstklassigen Greyerzerkäse löse ich im Maximum 623 Franken. Es bleibt also in diesem günstigen Fall für alle Arbeit in Hütte und Keller ein Tagesverdienst von 48 Franken — die Mitarbeit meiner Frau inbegriffen. Es bliebe — aber das Kessi faßte eben nur 800 Liter!

Dazu gesellt sich der Ertrag der Butter und der Wert der Schotte für die Schweinemast, was den Pachtzins von etwa 300 Franken und die Brennmaterialkosten deckt. Der Abzug von 55 Franken pro hundert Kilo Käse tat mir weh — er machte rund 1500 Franken aus.

. . . und verrechnet

Eines Sonntags, nachdem ich die Meisterprüfung abgelegt hatte, fragte mich mein Bruder, wieso ich die Käserei aufgeben wolle. — Davon war mir nun allerdings nichts bekannt!

«Es war kürzlich ein Käser bei mir und erkundigte sich über den Betrieb, der in der Milchzeitung unter Chiffre ausgeschrieben sei!»

Jetzt schaltete ich: Mein geiziger Bauer wußte um das Ungenügen seiner Gebäulichkeiten und wollte von einem Umbau nichts wissen. Deshalb suchte er einen ahnungslosen Käufer, und weil Kauf Miete bricht, wäre ich bei einem solchen Handel glatt auf die Straße geflogen . . .

Ich ging also zu meinem Verpächter, der ja keine dreihundert Meter weit von mir wohnte, und wollte wissen, was da gespielt werde? Er weigerte sich, mit mir zu verhandeln und schloß mich auf eine Andeutung hin auch zum vorneherein als möglichen Käufer aus.

Der hatte sich aber bös verrechnet! — Einige Zeit später suchte ihn mein Bruder auf und begehrte die Sennhütte für mich zu kaufen. «Eher

verschenke ich einem andern die ganze Bude!» gab er ihm zur Antwort.

«Diese Notwendigkeit könnte sich schon bald ergeben!» meinte mein Bruder darauf. «Verkaufen oder verschenken Sie Ihre Käserei, wem Sie wollen — nur müssen Sie an eines denken: ohne Milch ist eine Sennhütte ziemlich wertlos!»

Er solle keine blöden Sprüche klopfen, sagte der Verpächter, die Milch gehöre zur Käserei.

«Gehörte dazu, jawohl. Aber wenn Sie die Hütte einem andern verkaufen, bauen wir nicht weit von hier eine neue Käserei ... und nehmen die Milch da mit — der Kaufvertrag mit der Genossenschaft ist nämlich bereits unterschrieben!»

Der machte ein blödes Gesicht! Daran hatte er nicht gedacht. — Nun, daß er beim Milchverkauf nicht dabei war, das konnte er sich selber ankreiden, er weigerte sich ja beharrlich, sich mit uns an den Tisch zu setzen.

Mein Bruder doppelte nach: «Ich mache nur ein Angebot: achtzigtausend Franken bar auf den Tisch, und keinen Rappen mehr!»

Natürlich waren wir im Bilde, was er anderen Interessenten verlangt hatte. Nämlich zwanzigtausend mehr. Mein Kampf auf dieser Basis hatte seine Gründe: Im Lauf der Jahre hatte ich Tausende hineingesteckt, um überhaupt arbeiten zu können.

Ich wurde also Käsereibesitzer. Rückblickend zeigt sich aber heute, daß ich das Eigentum teuer, zu teuer erkaufen mußte. Der abgrundtiefe Haß des Nachbarn lastet auf mir, meiner Frau und unseren acht Kindern. Nie kommen sie zum Spiel mit den Buben und Mädchen ennet der Strasse.

Und einen anderen Nachbarn haben wir nicht.

Mein ältester Sohn beendigt im Frühling seine Käserlehre. Ich werde umbauen, er soll eine rechte Zukunft haben. Alles wird auch für ihn nicht rosig sein. — Vielleicht aber söhnt sich die zweite Generation doch einmal aus.

Von Armin Heller

Ohne Buchhaltung

Vor einiger Zeit besuchte ich wieder einmal einen befreundeten Mundartschriftsteller — einer unserer besten —, der leider nicht auf große Auflagen kommt, weil sein Dialekt nur einem begrenzten Kreis von Menschen zugänglich ist. Also kann er von seiner Schriftstellerei selbstverständlich nicht leben, ja, er würde, wenn er die aufgewendete Zeit mit den Einnahmen vergliche, wahrscheinlich auf einen Stundenlohn von wenigen Rappen kommen. Das ficht ihn nicht an, denn er übt einen ehrbaren handwerklichen Beruf aus, den er liebt, und der ihm — er ist alleinstehend — ein bescheidenes Einkommen bist jetzt gesichert hat. Nun aber wird er alt und seine Existenzbasis schrumpft zusammen. Sorgen künden sich an. Gerade als ich bei ihm weilte, brachte der Postbote ein Kuvert. Der Schriftsteller öffnete es — und zum Vorschein kamen zwei Hunderternoten mit den Worten eines berühmteren Kollegen: «Dieses Honorar habe ich soeben bekommen. Ich brauche es nicht. Bitte nehmen Sie es, aber ohne Dank. Herzlich Ihr XY.»

*

Die Lehrerin eines kleinen Bergdorfes erzählte mir folgendes: Seit einigen Jahren hat sie es sich in den Kopf gesetzt, sämtlichen Schülern zu Weihnachten ein Buch zu schenken. Das Geld dafür mußte gesammelt werden, mit Ach und Krach, denn das Dorf ist arm. Bis eines Tages ein Besucher aus dem Unterland davon hörte, und seitdem der Lehrerin jedes Jahr die von ihr ausgewählten Bücher bezahlt. Es ist ein Betrag von rund 200 Franken.

*

Der Pfarrer einer innerschweizerischen Berggemeinde berichtete mir, daß ein Herr aus der Stadt vernommen habe, die Dorfschule — sieben Kinder — vermöge die Schulreise nach Zürich nicht, weil es nicht zum verbilligten Schülerbillet reiche, und den Eltern, kleinen Bergbauern, das teurere Billet nicht zugemutet werden könne. (Solche Dinge gibt es auch noch in der Schweiz.) Darauf habe der Herr eines Tages einfach den Betrag geschickt und die Kinder außerdem zu einem guten Zvieri in Zürich eingeladen.

*

Es wären noch einige solche Beispiele zu erzählen. Von dem jungen Ehepaar etwa, das einen achtzigjährigen alleinstehenden Witwer jede Woche einmal aus seiner Einzimmerwohnung zum Nachtessen holt, zu Hause oder in einem Restaurant der Stadt. Ich denke, es gibt mehr Menschen, die solches tun, als man meint. Und doch sind es immer noch viel zu wenige.

Man stelle sich vor, es würde nur jeder zehnte erwachsene Einwohner unseres Landes die Augen offen halten für seine nächste Umgebung, und es würde dann jeder einfach das tun, was er ohne besondere Opfer an Zeit und Geld tun kann. Tun und das Getane vergessen. Keine Eiferer der Nächstenliebe, sondern nur aufmerksame, freundliche Menschen, mit ein wenig Vorstellungskraft, ein wenig Humor, Menschen, die sich selbst und ihre guten Taten nicht allzu ernst nehmen, die nicht zornig werden, wenn der Beschenkte mit dem Geschenk Stumpen kauft, oder ein Glas Wein genehmigt oder sonst etwas «Unnötiges» sich zulegt. Alles ohne Buchhaltung, ohne Organisation und