

**Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 59 (1986)

**Heft:** 10: Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese

**Artikel:** Zettenalp : Chästeilet = partage du fromage = ripartizione del formaggio = cheese-sharing

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-774855>

### **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**

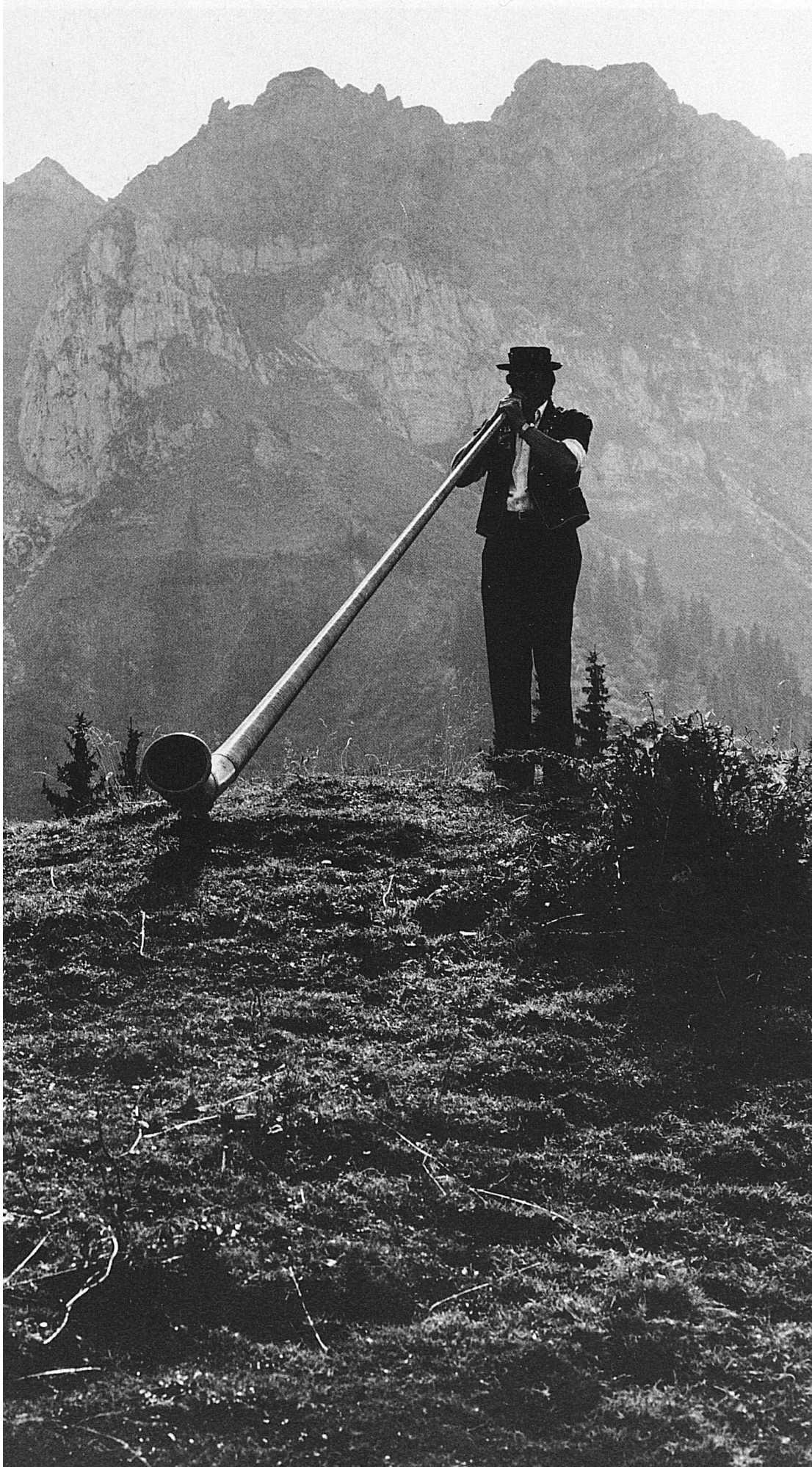
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 05.04.2026

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



Die Alpweiden im Berggebiet umfassen rund einen Siebtel der Gesamtfläche der Schweiz; gezählt werden rund 10 000 Alpbetriebe. Die untere und die obere Zettenalp am Nordhang des Sigriswilergrates zum Beispiel sind rund 160 ha gross und befinden sich im Besitz von 54 Bauern, vorwiegend aus der Gemeinde Sigriswil.

Während der Alpzeit von Mitte Juni bis gegen Mitte September sömtern auf den beiden Alpen um die 70 Kühe, die von einheimischen Hirten und Sennen betreut werden. Im Berner Oberland ist die Alpentladung mit dem Brauch des Chästeilet, die Verteilung des Alpnutzens, verbunden. An einem vom Vorstand festgelegten Tag begeben sich die Bauern, welche Kühe gesömmert haben, mit ihren Angehörigen im Traktor oder Jeep auf die obere Zettenalp. Mit sich führen sie den von ihren Frauen liebevoll gefertigten Blumenschmuck für die schönsten und was die Milchleistung betrifft besten Kühe für die nachfolgende Talfahrt.

Auf der Alp angekommen, wird zuerst ein währschafter Znüni eingenommen, und es bleibt Zeit zum «Brichten». Dann verteilt der Alpkassier die Listen mit den Guthaben an die einzelnen Bauern. Die Zahlen werden genau studiert und auch kommentiert. Der Käsespycher ist jetzt fast bis unters Dach gefüllt. Vor dem Spycher verliest der Alpleiter noch einige Weisungen hinsichtlich der finanziellen Verpflichtungen am Kästeilet und der noch zu erledigenden Arbeiten.

*42/43 Auf der oberen Zettenalp mit dem Sigriswilergrat im Hintergrund: Das Alphorn bläst den Auftakt zur Chästeilet, die Alppenossenschaftler sind alle versammelt*

*42/43 Sur l'alpage supérieur de Zetten, avec le Sigriswilergrat à l'arrière-plan: le cor des Alpes donne le signal du partage du fromage qui réunit tous les ayants droit*

*42/43 Sull'alpe superiore di Zetten, con sullo sfondo il Sigriswilergrat: il corno delle alpi apre la cerimonia della ripartizione del formaggio; sono presenti tutti i cooperatori dell'alpe*

*42/43 The upper Zettenalp with the Sigriswiler ridge in the background. The members of the Alpine cooperative have foregathered, the alphorn is blown to announce the cheese-sharing ceremony*

*Chästeilet / partage du fromage / ripartizione del formaggio / Cheese-sharing*



44/45 Heute ist Zahltag. Gespannt hören die Männer dem Alpkassier zu

44/45 Jour de paie: on écoute avec attention le caissier de l'alpage



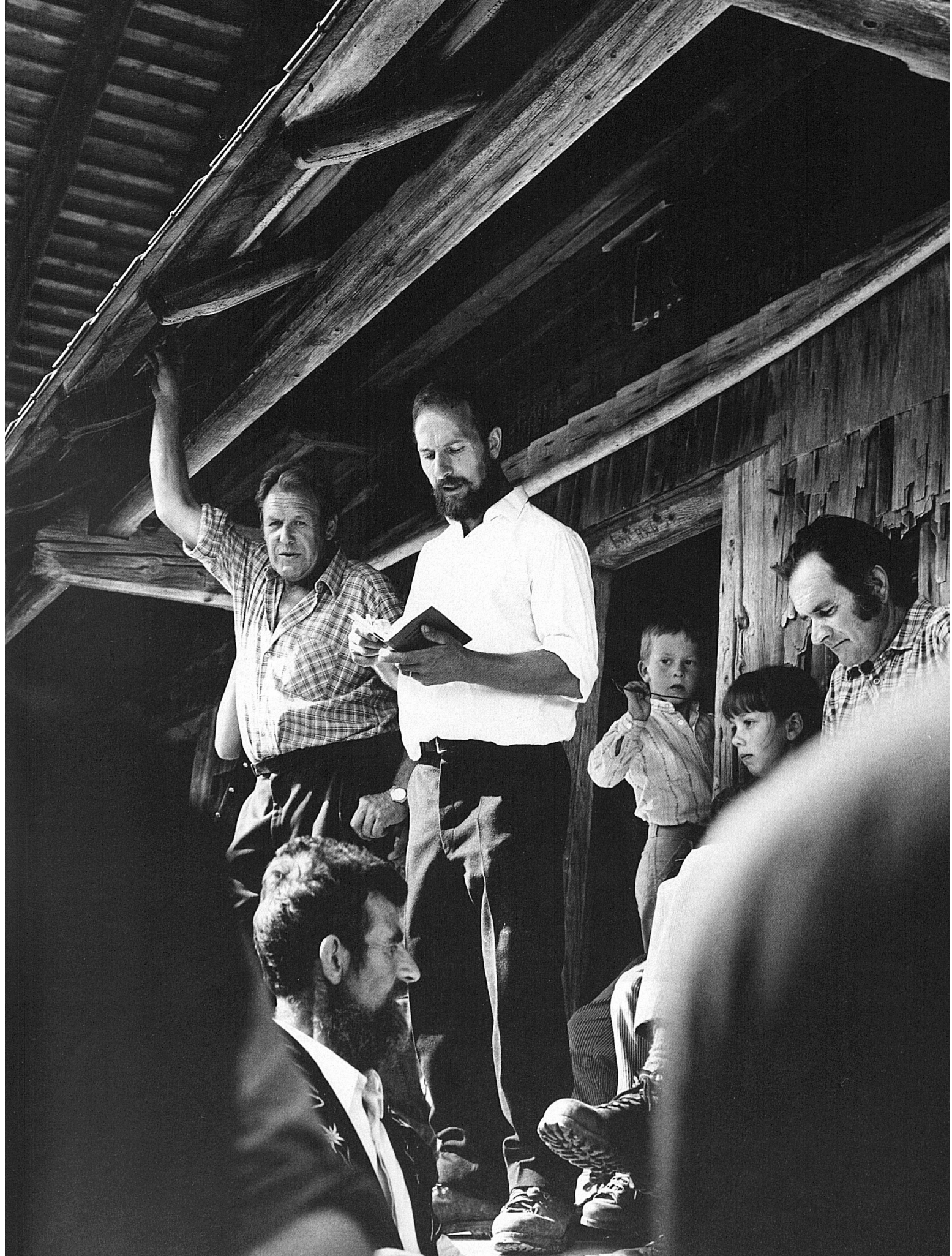
44

44/45 *Giorno di paga. Gli uomini ascoltano attentamente le parole del cassiere dell'alpe*

44/45 *Today brings the reward for their labours. The farmers listen attentively to the treasurer of the cooperative*

Nun werden die Käse aus dem Dunkeln ins Freie gebracht. Die Bauern – Schulter an Schulter – reichen die Laibe von Hand zu Hand weiter. Sie schichten fünf bis sechs Käse zu Losen von 140 Pfund auf Holzbänke. In einem Beutel haben sie Holzbrettchen, die «Brittli», mit den Initialen der Viehbesitzer vorbereitet. Diese «Brittli» werden nun auf die Lose gelegt und bestimmen, wem welcher Käse gehört. Jedem Bauer fällt ein Anteil zu, berechnet nach der Milch, die seine Kühe während des Bergsommers lieferten. Dies wiederum wird festgehalten durch Wiegen der täglichen Milchmenge jedes einzelnen Tieres. Pro Kuh macht das ungefähr 5 bis 8 Käselaike zu 17 kg aus. Dies scheint viel, doch auf der Alp geben die Kühe weniger Milch als im Tal. Dafür ist die Bergmilch um einiges aromatischer. Um die Mittagszeit fahren die Bauernfamilien mit ihrem Ertrag des Alpsommers auf dem Gefährt stolz heimwärts. Später schreiten die besten Milchkühe mit farbigem Kopfschmuck zu Tal, gefolgt von den übrigen Tieren. *fi*

Les alpages constituent à peu près un septième de la superficie de la Suisse. On en compte dans notre pays environ dix mille. Les alpages inférieur et supérieur de Zetten, sur le versant nord du Sigriswilergrat, comprennent 160 hectares et appartiennent à 54 paysans, principalement de la commune de Sigriswil. Pendant la période pâturage, de la mi-juin à la mi-septembre, une septantaine de vaches paissent sur les deux alpages; elles sont soignées par des bergers et des fromagers de la région. Dans l'Oberland bernois, la descente de l'alpe est liée à la coutume du partage du fromage. Au jour fixé, les paysans propriétaires de vaches à l'estivage se rendent avec leur famille, en tracteur ou en jeep, à l'alpage supérieur de Zetten. Ils apportent avec eux les décorations florales confectionnées par leurs femmes à l'intention des vaches les plus belles et des meilleures laitières, en vue de la prochaine descente de l'alpe. Arrivés sur l'alpage, après un copieux déjeuner, le caissier du consortium distribue les listes aux ayants droit. Les chiffres sont attentivement épluchés et commentés. L'entrepôt de fromages est plein presque jusqu'au toit. Le chef du consortium donne encore lecture de quelques instructions concernant les obligations financières en vue du partage et des travaux qui doivent encore être effectués. Les fromages sont ensuite apportés en plein air. Les paysans, rangés coude à coude, se passent les meules de la main à la main. Ils en entassent cinq ou six sur des bancs



46/47 Die teils festlich gewandeten Bauern geben sich, wie an einem Stafettenlauf, die schweren Käseleibe vom Spycher von Hand zu Hand und schichten sie zu Losen auf den Holzbänken auf



46/47 Les paysans, certains en habits de fête, se passent les meules de fromage de la main à la main et les empilent en lots sur les bancs de bois et sous les regards curieux des enfants

de bois pour former des lots de 140 livres. Dans un sac sont préparées des planchettes marquées des initiales des propriétaires de bétail; on les pose sur les lots pour désigner le destinataire du fromage. Chaque ayant droit reçoit sa part, qui a été calculée d'après le lait fourni par ses vaches pendant la saison d'estivage et pesé chaque jour pour chaque tête de bétail. Chaque vache donne droit à cinq à huit meules de fromage de 17 kilos. Cela paraît beaucoup, mais les vaches donnent en général moins de lait à l'alpage que dans la vallée. Par contre, le lait de montagne est plus aromatique.

Vers midi, les familles paysannes descendent fièrement de l'alpe avec le char sur lequel elles ont chargé le produit de l'estivage. Plus tard, couronnées de fleurs, les meilleures laitières descendront à leur tour dans la vallée, suivies des autres bêtes du troupeau.

Alpine pastures in the mountains make up about one seventh of the total area of Switzerland. There are some 10 000 such pastures in use in the country. The upper and lower Zetentalp pastures on the north side of the Sigriswiler ridge, for example, are about 160 hectares in extent and are owned by 54 farmers, most of them from the commune of Sigriswil.

From mid-June to mid-September about 70 cows are kept on the two alps and are looked after by local herdsmen and dairymen. In the Bernese Oberland it is the custom on the Alpine pastures to distribute the produce at the end of the season; this is known as the cheese-sharing. On a day fixed by a local committee the farmers who have had cattle on the alp go up to the upper Zetentalp with their families in a tractor or jeep. They take with them garlands of flowers, lovingly prepared by their wives, to be worn during the descent by the handsomest cows and those that have given most milk.

When they arrive on the alp, they first enjoy an ample breakfast, usually followed by the exchange of gossip. The treasurer of the cooperative then distributes the lists of assets among the farmers. The figures are carefully studied, and are mostly the subject of comment. In front of the cheese store, which is now full to overflowing, the headman reads out details of the financial responsibilities connected with the cheese-sharing and the jobs that are still to be done.

Then the cheeses are brought out into the light of day. The farmers stand side by side and pass the cheeses from hand to hand. They then make lots of five to six cheeses, each weighing 140 lb, on the wooden benches. They have each placed

46

46/47 I contadini, in parte vestiti a festa, formano una catena e le pesanti forme passano di mano in mano per essere accatastate sui banchi di legno. I bambini fanno tuttora da spettatori

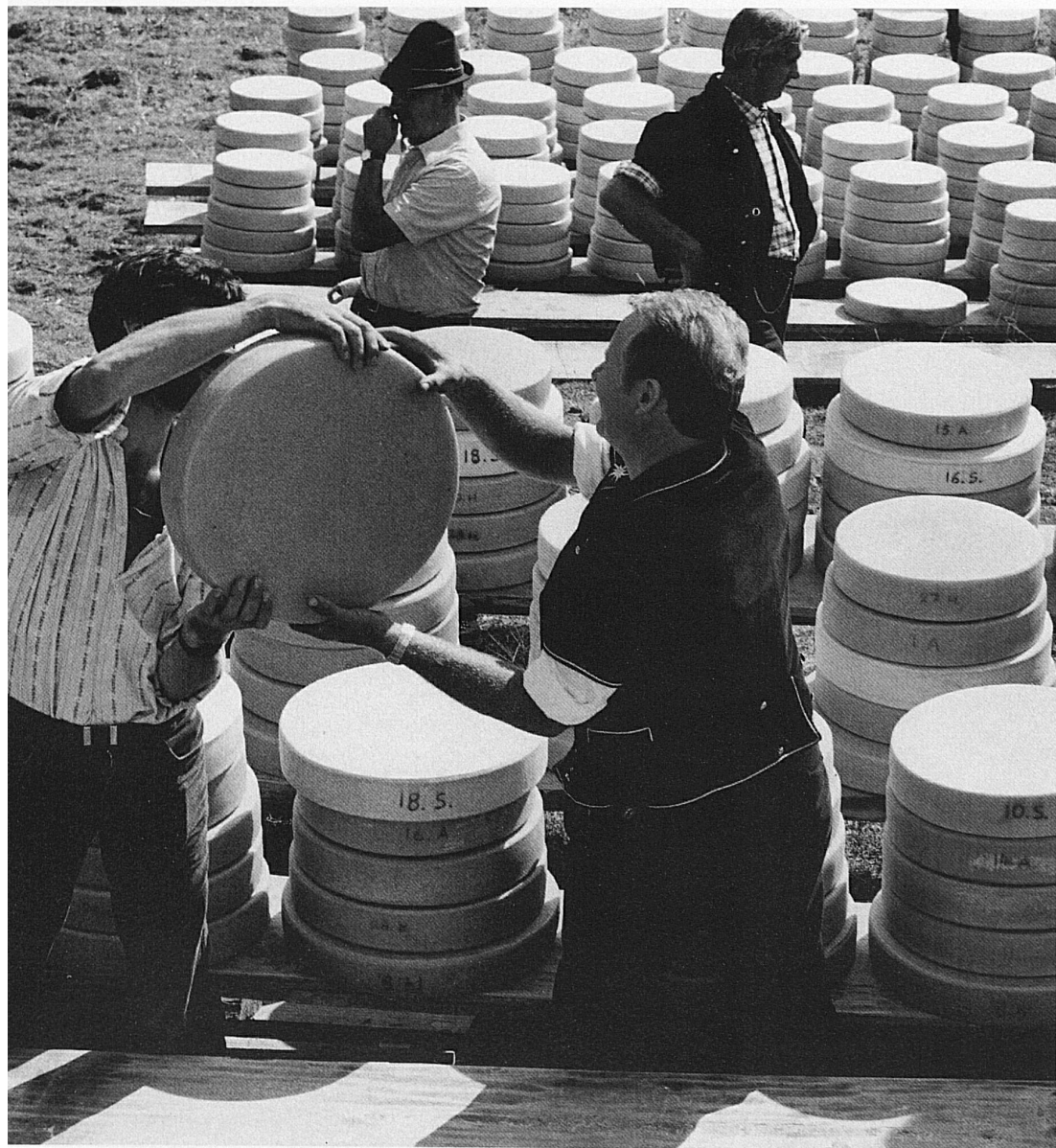


47

46/47 The farmers, some of them in the local costume, pass the heavy cheeses from the store from hand to hand, then stack them in lots on the wooden benches

48/49 Immer höher türmen sich die Käse auf. Die Spannung wächst: ein junger Senn legt die «Holzbrittli» mit den Initialen der Viehbesitzer auf die Laibe

48/49 Les piles de fromage sont de plus en plus hautes. La tension monte: un jeune fromager y pose les planchettes où sont gravées les initiales des propriétaires de bétail



48

48/49 Crescono le montagne di formaggio e la tensione aumenta: un giovane casaro pone sulle forme le tavolette di legno con le iniziali dei proprietari del bestiame

48/49 The towers of cheese are multiplied, the excitement rises. Then a young herdsman lays the wooden plaques with the initials of the cattle-owners on the stacks

a wooden plaque bearing their initials in a bag, and the plaques are now taken from the bag and laid on the lots; in this way the cheeses are divided among the farmers. Each one has a right to a quantity of cheese proportional to the milk his cows have yielded during the summer. This accountancy of course implies that the milk yield of every cow must be weighed every day. Generally speaking, each cow will entitle the farmer to 5-8 cheeses of 17 kilograms each. This may seem a lot, but in fact the cows give less milk on the alp than in the valley, though the mountain milk is more aromatic in taste.

I pascoli alpini coprono all'incirca un settimo dell'intera superficie della Svizzera. Nel nostro paese si contano all'incirca 10 000 alpeggi. L'alpe superiore e quella inferiore di Zetten, sul versante nord del Sigriswilergrat, coprono ad esempio 160 ha e appartengono a 54 contadini per lo più del comune di Sigriswil.

Da metà giugno fin verso metà settembre sui due alpeggi si trovano circa 70 vacche, accudite da pastori e casari della regione. Nell'Oberland bernese, lo scarico degli alpi è preceduto dalla tradizionale ripartizione del formaggio prodotto durante l'estate. Il giorno stabilito dai responsabili dell'alpe, i contadini che hanno affidato loro il bestiame durante l'estate si recano assieme ai parenti sull'alpe superiore di Zetten, alcuni con il trattore, altri con la jeep.

Giunti sull'alpe, dapprima si godono un rustico spuntino. Successivamente, il cassiere dell'alpe distribuisce ai contadini le liste con indicati i singoli averi. Nel deposito il formaggio è accatastato fin quasi sotto il tetto. Il responsabile dell'alpe legge ad alta voce un rapporto riguardante gli impegni finanziari dei partecipanti alla ripartizione e rammenta i lavori che devono ancora essere portati a termine.

Poi, il formaggio viene portato all'aperto. I contadini, spalla a spalla, si passano le forme di mano in mano. Sui banchi di legno vengono formate partite di cinque o sei formaggi per un peso di 140 libbre. Da un sacchetto vengono tolte le tavolette di legno con le iniziali dei proprietari del bestiame, che vengono poste sulle partite di formaggio. Ad ogni contadino spetta una quota calcolata in base al latte fornito dalle sue vacche durante l'estate. Il quantitativo di latte viene stabilito mediante pesatura quotidiana del latte proveniente da ogni singolo animale. Per ogni capo di bestiame si tratta di circa 5-8 forme di 17 kg. Si tratta di un quantitativo cospicuo, considerato che sull'alpe le vacche producono meno latte rispetto al periodo trascorso a valle. Il latte dell'alpe è però molto più ricco di aromi.

