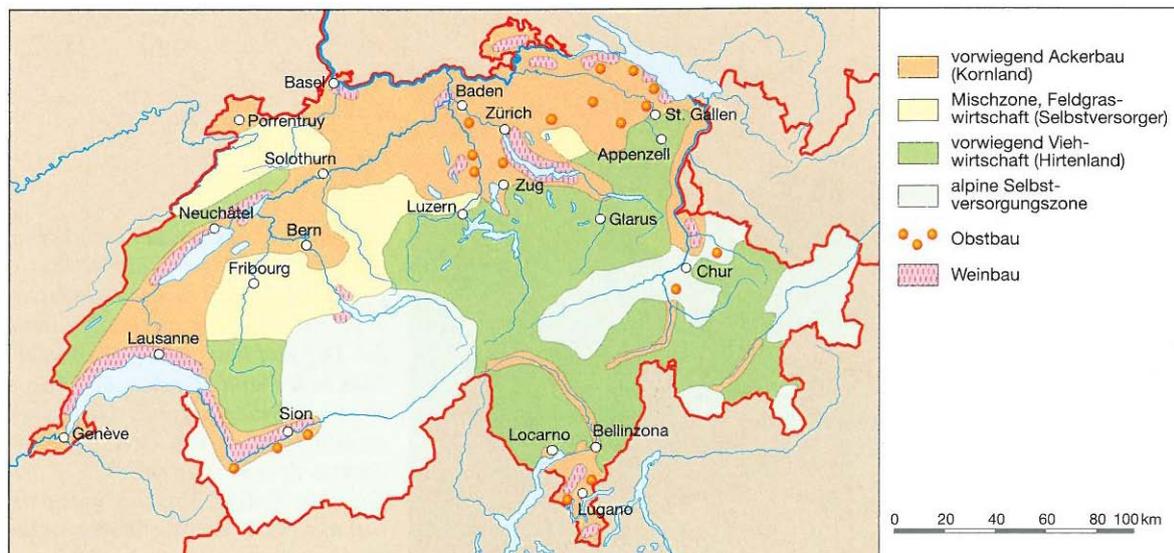


AB Die Geschichte der Schweizer Käseerei

Die Schweiz ist weltweit bekannt für ihre Banken, ihre Schokolade und – ihren Käse! Die Kühe aber, die heute so selbstverständlich zum Landschaftsbild der Schweiz gehören, waren lange Zeit vor allem in den gebirgigen Gegenden der Schweiz anzutreffen, weniger aber im Flachland. Um 1800 war die Schweiz noch weitgehend in landwirtschaftliche Zonen aufgeteilt, wobei im Flachland vor allem Ackerbau (Kornland) und in den höher gelegenen Gegenden Viehwirtschaft (Hirtenland) betrieben wurden. Ein wichtiger Grund dafür war die Dreizelgenwirtschaft, die einen Mangel an Weideland zur Folge hatte.

Die landwirtschaftlichen Zonen der Schweiz um 1800



(Aus: Meyer, Helmut: Die Geschichte der Schweiz. Cornelsen Verlag, Berlin 2002.)

Im Hirtenland, das sich vor allem über die Alpen- und Juraregionen erstreckte, hatte die Viehwirtschaft den Ackerbau seit dem Spätmittelalter verdrängt. Der in den Bergregionen hergestellte Käse, aber auch das Vieh selber konnten in den nun rundherum entstehenden und wachsenden Städten im In- und im Ausland gewinnbringend verkauft werden. Aus diesem Grund und weil die Sennen ihren Käse damals zumeist im Tauschhandel verkauften, erlebte die Käseproduktion insbesondere an wichtigen europäischen Handelsrouten einen Aufschwung. Der Käseexport wurde zu einem bedeutenden Zweig der schweizerischen Wirtschaft.

Durch die unterschiedliche Art der Herstellung und der Nachbehandlung und durch die unterschiedliche Länge der Lagerung entstanden Käsesorten mit unterschiedlichem Geschmack und Aussehen. Einige Schweizer Käsesorten waren im Ausland vom 17. Jh. an als regionale Spezialitäten (z.B. Simmentaler-, Entlebucher-, Ursener-Käse) bekannt und gesucht. Am bekanntesten wurden Sbrinz, Emmentaler und Greyerzer.

Für den Erfolg des Exportprodukts Käse war der Übergang von der Zigerproduktion zur Labkäserei von entscheidender Bedeutung. Beim Ziger handelte es sich um eine Art Quark (Sauermilchkäse), den man durch Pressen und Trocknen eindickte und mit Kräutern würzte. Doch allmählich verdrängte die sogenannte Labkäserei den Ziger. Neu wurde mit unentrahmter, erwärmter Kuhmilch gekäst, die man mit Lab, einem Enzym aus Kälbermagen, zum Gerinnen brachte. Durch Einsalzen und Entwässern

wurde der Hartkäse lagerbar und konnte dank dem Schutz durch seine Rinde gut transportiert werden.

Im 19. Jh. verwandelte sich das bis dahin „gelbe“ ins „grüne“ Mittelland. Denn nun breitete sich die Viehwirtschaft auch in tieferen Lagen aus – auf Kosten des Ackerbaus. Dafür waren unter anderen folgende Faktoren verantwortlich: 1. Verbesserungen in der landwirtschaftlichen Produktion sowie Aufhebung der Dreizelgenwirtschaft im Tal und 2. der zunehmende Import von ausländischem Getreide dank verbesserten Verkehrs- und Transportmöglichkeiten.

Mit der Ausdehnung der Viehwirtschaft im Flachland entstanden bald auch die ersten Talkäsereien, so dass sich die Käseproduktion innert weniger Jahrzehnte (1830-1880) vom Alpggebiet ins Tal verlagerte. Nun produzierten Dorfkäsereien mit verbesserter Technik Käse, der qualitätsmässig mit dem Alpkäse mithalten konnte. Der Talkäse konnte jedoch während dem ganzen Jahr, in grösseren Mengen und preiswerter hergestellt werden. Der Niedergang der Alpkäserei zwang die Sennen zur Abwanderung. Nicht selten übernahmen sie nun Dorfkäsereien in ihren Heimatkantonen.

Heute wird der Schweizer Käse vorwiegend im Tal hergestellt. Allerdings gibt es auch heute noch den Alpsommer, während dem die Bauern ihr Vieh auf die Alp treiben, wo manche auch immer noch ihren eigenen Alpkäse herstellen.

Aufträge

1. Erkläre in deinen eigenen Worten, warum der Schweizer Käse früher auf der Alp und nicht wie heute im Tal hergestellt wurde.
2. Warum entstanden Alpkäsereien oft an europäischen Handelsrouten?
3. Welche Möglichkeiten der unterschiedlichen Herstellung und Nachbehandlung kannst du dir vorstellen?
4. Warum war der Übergang zur Labkäserei für den Schweizer Käseexport von entscheidender Bedeutung?
5. Was ist mit der Aussage gemeint, das Mittelland habe sich im 19. Jh. von einem „gelben“ in ein „grünes“ verwandelt?
6. Welche Folgen hatte die Ausbreitung der Viehwirtschaft im Flachland für die Sennen?
7. Gibt es heute noch Alpkäsereien?