
Käse – ein Sinnbild der transnationalen Landwirtschaft der Schweiz im 19./20. Jahrhundert¹

Peter Moser

Hartkäse verkörpert seit mehr als 150 Jahren wie kaum ein anderes Nahrungsmittel den transnationalen Charakter der Landwirtschaft in der Schweiz. Produziert wird er im Inland, konsumiert jedoch zu einem erheblichen Teil im Ausland, von wo seit dem 19. Jahrhundert auch Futtermittel, Düngemittel, Wissen und viele Bilder und Vorstellungen über den «Schweizerkäse» stammen, die in in- und ausländischen Köpfen in immer neuen Varianten gezeichnet werden.

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde die Schweiz von einem «Käsefieber» befallen. Im Mittelland schlossen sich Bauern in Genossenschaften zusammen, um Gebäude zu errichten, in denen die von ihren Kühen produzierte Rohmilch in vollfetten Hartkäse verarbeitet wurde. Die bis zu 100 Kilo schweren Laibe verkauften die im Talgebiet zum ersten Mal entstehenden Milch- und Käsereigenossenschaften nach der Reifung im örtlichen Käsekeller vor allem an international tätige Käsehändler. Hergestellt wurde der im Gegensatz zur Milch sehr lange lagerfähige Hartkäse von Käsern, die lange «Sennen» genannt wurden, weil Hartkäse bis anhin ausschliesslich im Berggebiet hergestellt worden war. Die Käser wurden von den Bauern entweder als Lohnkäser angestellt oder mieteten als selbständige Milchkäufer von den bäuerlichen Genossenschaften die

¹ Beim vorliegenden Aufsatz handelt es sich um einen leicht überarbeiteten, mit Fussnoten ergänzten Artikel, der erstmals in der NZZ vom 18.8.2015 erschienen ist.

Käsekeller und die Käsereigebäude, in denen sie die Milch der Genossenschafter auf eigenen Rechnung verkästen. Die Käsehändler wiederum belieferten primär Detaillisten von New York bis Petersburg und London bis Mailand.



Emmentaler in New York

Mit der in den 1860/70er-Jahren einsetzenden Globalisierung des Handels mit Nahrungs- und Futtermitteln einher ging nicht nur eine Verbesserung der Nahrungsmittelversorgung der meisten Menschen in der westlichen Welt, sondern auch eine Zunahme der sozialen, räumlichen und kulturellen Distanz zwischen den Produzenten und Konsumenten. Erstere wussten immer weniger, was aus ihren Produkten gemacht wurde, und letztere hatten kaum mehr eine Ahnung, wo und unter welchen Bedingungen das, was sie täglich in sich aufnahmen, produziert worden war. Darin unterschieden sich die Käse aus der Schweiz essenden Mitglieder der US-amerikanischen Mittelschicht kaum von der dänische Butter und irischen Speck

konsumierenden Arbeiterschaft in Grossbritannien oder der bäuerlichen Bevölkerung in der Innerschweiz, welche die «neuen Kartoffeln aus Italien» und die «späteren aus dem Elsass» bezog und sich ansonsten mit «russischem Brot, indischem Reis, italienischen Makkaroni und Marroni, amerikanischem Speck und Schweineschmalz und argentinischem Gefrierfleisch» ernährte, wie der aus dem Luzernischen stammende ETH-Agronom Hans Moos feststellte.²

Die Grundlagen des Import- und Exportbooms im Ernährungs- und Agrarbereich bestanden in der Verbesserung des Futterbaus, der genossenschaftlichen Organisation der Milchbeschaffung, den Innovationen in der Produktion und Verarbeitung der Rohmilch sowie in der steigenden Nachfrage nach Hartkäse im westlichen Ausland, aus dem billige Futtermittel und Dünger importiert wurden. Doch erst mit dem auf dem Zugriff auf Kohle aus der Lithosphäre basierenden Ausbau der Dampfschiffahrt und des Eisenbahnwesens in den 1860/70er Jahren konnte dieser transnationale Warenaustausch so zuverlässig organisiert werden, dass auch Binnenländer wie die Schweiz das Risiko einer Spezialisierung ihrer Agrarproduktion eingehen konnten.

Die Fortschritte im Futterbau im 19. Jahrhundert waren so spektakulär, dass Jeremias Gotthelf, ein präziser Beobachter der agrarisch-gesellschaftlichen Zustände und Veränderungen, schon in den 1830er Jahren erstaunt feststellte, dass die «mageren Äcker», die «früher gähnten und ermateten, wenn sie einige Grasstengel» tragen sollten, jetzt bedeckt waren «mit büstendickem, knietiefem Grase oder mit dem zarten, üppigen Klee».³ Erst dieses «Zuckerbrot der Kühe» ermöglichte, zusammen mit den institutionellen Innovationen der bäuerlichen Bevölkerung, im Talgebiet die Produktion jener für die damaligen Verhältnisse ausserordentlich grossen Milchmengen, die zur Herstellung der grossen Hartkäse-Laibe notwendig

2 Moos, Hans: Lehren des Krieges für unsere Landwirtschaft. Luzern, 1914.

3 Gotthelf, Jeremias, Der Bauernspiegel. Oder Lebensgeschichte des Jeremias Gotthelf, Basel 1948 [Erstausgabe 1836], S. 411.

war. Bis in die 1820/30er Jahre war dies nur im Voralpengebiet möglich gewesen, wo im Sommer sogenannte Küher grosse Kuhherden alpten, mit denen sie im Herbst ins Talgebiet zogen, um die Tiere in den Ställen von jenen Talbauern zu überwintern, die neben Getreide auch Futter produzierten, aber wenig Vieh hielten. Gleichzeitig ermöglichte der Ausbau der Käseproduktion im Talgebiet wegen dem dabei anfallenden «Abfallprodukt» Schotte eine Ausdehnung der Schweinehaltung. Das zahlreicher werdende Borstenvieh lieferte nicht nur Fleisch für die Menschen, sondern – damals ebenso wichtig – auch Hofdünger, der jene wertvollen Nährstoffe enthielt, die zur Ausdehnung des verbesserten Futterbaues für das Rindvieh unentbehrlich waren.⁴



Käseanlieferung

⁴ Vgl. dazu: Moser, Peter, Landwirtschaft – im Sog des Konsums, in: Hürlimann, Katja, Schmutz, Jürg (Hrsg.), Der Kanton Luzern im 20. Jahrhundert, Band 1, Zürich 2013, S. 349.

Die zunehmende Käseproduktion beflügelte weit über die Landwirtschaft hinaus die gesamte Volkswirtschaft. Denn die unmittelbar mit dem Verkauf von Käsereimilch verbundenen, regelmässig anfallenden Einnahmen führten nicht nur zu einer einmalig steigenden Nachfrage nach Konsumgütern, sondern trug wesentlich zu einer anhaltenden bäuerlichen Nachfrage nach gewerblichen und industriellen Produkten bei. Das wiederum beförderte die Entwicklung von Gewerbe und Industrie ebenso wie das verbandlich-politische Engagement der Käsehändler in den neu entstehenden Handels- und Industrievereinen und der Bauer in den landwirtschaftlichen Organisationen. Denn es waren genau diese Institutionen, die die Produktion und Verbreitung jenes Wissens ermöglichten, das in Form einer zunehmenden, staatlich-verbandlich geprägten Intervention der Nationalstaaten zur Bewältigung und Sicherstellung der Globalisierung nützlich und notwendig war.⁵

Doch lange nicht alle Menschen waren am Käseboom, der immer wieder auch schwere konjunkturbedingte Einbrüche erlebte, beteiligt. Für die Unterschichten auf dem Land und die Arbeiterschaft in den Fabriken war das «Naturkunstprodukt», wie Gotthelf die im 19. Jahrhundert entstehenden Agrarprodukte charakterisierte,⁶ lange unerschwinglich. Selbst in bäuerlichen Haushalten im Talgebiet wurde im 19. Jahrhundert noch kaum Käse gegessen. Zudem waren auch im 20. Jahrhundert nicht alle, die selbst Milch produzierten, vom Käse als Nahrungsmittel begeistert. Für Ernst Därendinger etwa, den schreibenden Bauer aus dem Bernbiet, der sich in der Romandie niedergelassen hatte, war schon der Käsegeruch ein Gräuel. Noch Jahrzehnte später erinnerte er sich lebhaft an die Qualen, die ihm das Essen auf einem Hof bereitete, auf dem er in seiner Jugendzeit als Angestellter tätig gewesen war, weil die Bäuerin dort den Speisen jeweils üppig Käse beimischte.⁷

5 Vgl. dazu: Moser Peter, Varley Tony (Hrsg.), *Integration through Subordination. The Politics of Agricultural Modernisation in Industrial Europe*, Turnhout 2013.

6 Gotthelf, Jeremias, *Erlebnisse eines Schuldenbauern*, Basel, 1951, S. 136.

7 Därendinger, Ernst, *Der Engerling*. Zürich, 1983, S. 28.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts beeinflusste weitgehend die steigende Nachfrage nach Käse den Milchpreis.⁸ In der in den 1870er Jahren einsetzenden Krise waren es dann die rückläufigen Exporte. Bis ins frühe 20. Jahrhundert erhielten die Bauern in der Regel für ihre Milch den zwölften Teil des Preises, den die Händler für Hartkäse im Ausland erzielten. Dieser Milchpreis galt auch für diejenige Milch, die als Trinkmilch von der rasch wachsenden städtischen Bevölkerung im Inland konsumiert wurde. Weil die Produzenten in der Zeit der steigenden Nachfrage nach Hartkäse viel Kapital in die Milchproduktion sowie die Herstellung und Lagerung von Käse investiert hatten und im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts der Preis für Getreide noch stärker fiel als derjenige für Käse, verfügten sie ausser der Ausdehnung des Obstbaus kaum über realistische Alternativen zur Milchproduktion und Viehzucht.

Als viele Milchproduzenten die Betriebskosten von den Erträgen aus der Viehhaltung wegen den sinkenden Preisen nicht mehr bezahlen konnten, begannen sie den Wert ihrer Produkte zu thematisieren und die bisher weitgehend unhinterfragten Mechanismen der Preisbildung zu thematisieren. Um ihre Marktmacht bei den Preisverhandlungen auf dem oligopsonistischen Milchmarkt zu bündeln, schlossen sie sich ab den späten 1890er Jahren in regionalen und nationalen Milchverbänden zusammen, wie dies die Käse- und Milchhändler sowie ein Teil der Konsumenten schon seit den 1870er Jahren getan hatten.

⁸ Zum Folgenden vgl. Moser, Peter, Brodbeck, Beat, Milch für alle. Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert, Baden 2007, S. 34–54.

Aufruf zum Milchkrieg!

Da der hiesige Milchhändlerverband, dem auch die Konsumgenossenschaft angeschlossen ist, seine ungerechte Machtherrschaft gegenüber der Bielerbevölkerung nicht aufzugeben gewillt ist, möchten wir fragen, ob wir Frauen auch weiterhin verpflichtet sind, die Milchprodukte bei ihnen zu beziehen.

NEIN!

Dieselben weigern sich ohne triftigen Grund, die Milch freizugeben, d. h., sie denjenigen Familien, die es wünschen, ins Haus zu liefern. Die Gefahr ist vorhanden, dass auch die Hauslieferung in den Ausenquartieren aufgehoben wird. Wir lassen uns diese Diktatur, die in keiner andern Schweizerstadt herrscht, nicht mehr gefallen.

FRAUEN, SEID SOLIDARISCH!

Zum Protest reduziert Euren Milchkonsum und verwendet Kondensmilch. Deckt Euren Bedarf an Käse und Butter von heute an in den nachstehenden, nicht der Verbandsdiktatur unterstellten Geschäften:

Frau Aegler, Seevorstadt 30
Frau Albrecht, Spitalstrasse 11
Schw. Bloch, Zentralstrasse 5 und Dufourstrasse
Frau Wittwer, Dufourstrasse 23
Frau Vuillemin, Dufourstrasse
Frau Scherl, Hallerstrasse 2
Frau Dietsche, Neuhausstrasse 25
Frl. Knuebel, Sesslerstrasse 1
Herr Giovanella, Gemüsehandl., Bahnhofstrasse 10
Herr Steidler, Crémérie du Chalet, Bahnhofstr. 31
Herr Vogelsang, Viehmarktplatz
Fam. Leuenberger, Mittelstrasse
Herr v. Gunten, Freiestrasse 14
Herr Pattaroni, Kirchgasse 5
Herr J. Liabres-Daya, Gemüsehandl., Untergasse
Frau Minger, Obergasse 6
Frau Hirschi, Obergasse 19
Frau Märi, Obergässli 11
Frau Brunner, Bözingenstrasse 160
Frau Scholl, Bözingenstrasse 32
Frau Lehmann, Bözingenstrasse 164
Herr Vautier, Bözingenstrasse
Herr Etienne, Lionhardstrasse 6
Frau Châtelain, Lerchenweg 1
Frau Hort, Poststrasse 9a, Mett
Frau Stähli, Beaulienstrasse 9a, Mett
Frau Köhler, Zukunftstrasse 52
Frl. Widmer, Madretschstrasse
Frl. Lehmann, Aarbergstrasse 8
Frau Klopfenstein, Mattenstrasse 71
Frau Anderegg, Madretschstrasse

FRAUEN, HALTET ZUSAMMEN!

Die beteiligten Frauenvereine

Aufruf zum Milchkrieg

Die sich nach der Jahrhundertwende zuspitzenden Auseinandersetzungen um den «richtigen» Milchpreis gipfelten in heftigen, von vielen Zeitgenossen zunehmend als «Milchkriege» wahrgenommenen Auseinandersetzungen.⁹ Allerdings lernten die Beteiligten in diesen Konflikten nicht nur sich zu bekriegen, sondern über die Praxis des Aushandelns von Preisen auch zu kooperieren, Kompromisse einzugehen und die neuen Marktordnungen zu institutionalisieren. Daraus entstand eine Milchmarktordnung, innerhalb derer sowohl eine flächendeckende Versorgung der Bevölkerung mit Milch und Käse zu schweizweit einheitlichen Preisen als auch eine dezentrale Milchproduktion möglich gemacht wurde. Diese weitgehend in der Form eines *Service public*¹⁰ umgesetzte Ordnung trug zudem viel dazu bei, dass in der Schweiz der Ackerbau und die Milchwirtschaft bis in die jüngste Vergangenheit auf vielen Betrieben komplementär praktiziert werden konnten, was nicht nur die ökonomischen Risiken minimierte, sondern auch ökologisch sinnvoll war und die ländliche Ökonomie stärkte.

Als eigentliche Achillesferse dieser in ihren Grundzügen rund sieben Jahrzehnte dauernden Milchmarktordnung des 20. Jahrhunderts erwies sich jedoch der Export, der wegen der massiv steigenden Milchproduktion in den 1950/60er Jahren noch umfangreicher wurde als im 19. Jahrhundert. Besonders viel zur Ausweitung der Milchproduktion für den Markt beigetragen hat die sich in der Nachkriegszeit durchsetzende Motorisierung, die im Inland grosse Flächen für die Milchproduktion freisetzte, die vorher zur Ernährung der Zugtiere (Pferde, Ochsen, Kühe) und menschlichen Arbeitskräfte (Familienangehörige, Dienstboten) benutzt worden waren. Für die Ausweitung der Produktionsmenge ebenso wichtig war die liberale Handelspolitik, die die Importe von Futtermitteln aus überseeischen Gebieten soweit erleichterte, dass erstmals auch gewerblich-industriellen «Bahnhof-

⁹ Ebenda, S. 54–91.

¹⁰ Moser, Peter, Die Agrarproduktion: Ernährungssicherung als *Service public*, in: Halbeisen, Patrick, Müller, Margrit, Veyrassat, Béatrice (Hrsg.), *Wirtschaftsgeschichte der Schweiz im 20. Jahrhundert*, Basel 2012, S. 568–631.

bauern», d. h. über wenig Land verfügende Betriebe Milch (und damit untrennbar verbunden auch Fleisch) in grossen Mengen produzieren konnten. Weil jedoch, anders als im 19. Jahrhundert, die Käse importierenden Länder aus einer grossen Auswahl an Angeboten auslesen konnten, wurde der Schweizer Käse verstärkt einem Preisdruck ausgesetzt, so dass auch der mit billigem Importfutter hergestellte Emmentaler-, Gruyère- und Sbrinz-Käse auf den internationalen, von industriellen Käseherstellern dominierten Absatzmärkten kaum mehr kostendeckend abzusetzen war. Die Folge waren jährlich steigende Defizite der Milchrechnung, die am Ende des Milchjahres durch den Bund und die auf dem Produzentenpreis erhobenen Preisrückbehalte der Bauern (die viele als «Kollektivstrafe» empfanden¹¹) zu tilgen waren. An dieser Entwicklung konnte auch die Erschliessung neuer Absatzmärkte durch die Schaffung von «Markenprodukten» wie Fondue oder Schmelzkäse wenig ändern. Schmelzkäse war ursprünglich für den Export in die Tropen entwickelt worden und machte zeitweise einen Fünftel des gesamten Exports aus, erfreute sich aber auch im Inland einer relativen Beliebtheit. Und der «Pflichtkonsum» von sogenanntem Blockkäse – in den 1950/60er Jahren wurden alle Käsereimilchproduzenten verpflichtet, einen Teil der abgelieferten Milch in Form von Milchprodukten auf die Höfe zurückzukaufen – bewirkte längerfristig vermutlich sogar einen Minderkonsum beim Käse im Inland. Denn ganze Generationen von Bauernkindern und ausländischen Saisoniers wuchsen im (Irr-)Glauben auf, dass aus der Milch, an deren Produktion sie mit ihrer Arbeitskraft direkt beteiligt waren, vor allem Blockkäse gemacht wurde. Der fand zwar vereinzelt auch seine Anhänger, aber insgesamt vermittelte er ein eher abschreckendes kulinarisches Beispiel dafür, was aus dem «Naturprodukt» Milch in industriellen «Veredelungsprozessen» hergestellt werden kann. Verkörpert wurde diese Ordnung, in die sowohl die Produzenten als auch die Verarbeiter und der Handel sowie die organisierten Konsumenten integriert waren, durch die im Ersten Weltkrieg zur Stabilisierung des Milchpreises und der Versorgungssicherheit geschaffenen Käseunion, die

¹¹ Därendinger, Ernst, Der Engerling, Zürich 1983, S. 166.

trotz heftigster Kritik aus allen politischen und gesellschaftlichen Kreisen bis Ende des Jahrhunderts überlebte.

Gestürzt wurde diese vom Ersten Weltkrieg an geltende Milch- und Käseordnung erst unter dem Druck, der durch die zweite Globalisierungswelle seit den 1980er Jahren entstand. Das schuf Raum für neue Entwicklungen, die auch alte Muster zutage förderten. Unter den heutigen, in vieler (aber lange nicht jeder) Hinsicht an die Verhältnisse im späten 19. Jahrhundert erinnernden Bedingungen nimmt sowohl die Milchmenge als auch die Vielfalt der hergestellten (Weich-)Käsesorten wieder zu – die Anzahl der in der Milchproduktion und Käseherstellung Beschäftigten jedoch massiv ab. Neben jedem zweiten Milchbauern, der in den letzten zwei Jahrzehnten die Produktion aufgab, verschwanden zudem hunderte jener Dorfkäsereien, die im 19. Jahrhundert gegründet worden waren. Am Bild der Schweiz als Milch- und Käseland hingegen, das sowohl im In- wie auch im Ausland unablässig gepflegt, oft beklagt aber selten analysiert wird, vermochte dieser rasante Strukturwandel bisher jedoch wenig zu ändern.

Literatur

Därendinger E., *Der Engerling*, Zürich 1983, S. 166.

Gotthelf J., *Erlebnisse eines Schuldenbauern*, Basel, 1951, S. 136.

Gotthelf, Jeremias, *Der Bauernspiegel. Oder Lebensgeschichte des Jeremias Gotthelf*, Basel 1948 [Erstausgabe 1836], S. 411.

Moos, Hans: *Lehren des Krieges für unsere Landwirtschaft*. Luzern, 1914

Moser P., *Die Agrarproduktion: Ernährungssicherung als Service public*, in: Halbeisen P., Müller M., Veyrassat B. (Hrsg.), *Wirtschaftsgeschichte der Schweiz im 20. Jahrhundert*, Basel 2012, S. 568–631.

Moser P., *Landwirtschaft – im Sog des Konsums*, in: Hürlimann, Katja, Schmutz, Jürg (Hrsg.), *Der Kanton Luzern im 20. Jahrhundert*, Band 1, Zürich 2013, S. 349.

Moser P., Brodbeck B., *Milch für alle. Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert*, Baden 2007, S. 34–54.

Moser P., Varley T. (Hrsg.), *Integration through Subordination. The Politics of Agricultural Modernisation in Industrial Europe*, Turnhout 2013.

Peter Moser
Archiv für Agrargeschichte
Villemattstrasse 9
CH-3007 Bern
Tel. +41 31 911 72 55
www.agrararchiv.ch
peter.moser@agrarchiv.ch

