



Ende 1883: die Käsereigenossenschaft Weiach wird gegründet

«Käserei in getrübter Vehfreude», Teil 1

Nicht nur die Ackerbauern haben im Hitzesommer 2003 massive Einbussen zu beklagen. Auch die Viehwirtschaft leidet: Mit dem Milchertrag kann es nicht weit her sein. Das zeigt ein Blick auf die von der sengenden Hitze ausgetrockneten Weiden. Schon Anfang August waren sie eher braungelb als grün. Der Ertrag sei auf die Hälfte zusammengesunken, so vernimmt man.

Ortsmuseum Weiach

Schaukäserei zu Besuch im September 2003

Die Geschichte(n) für September und Oktober begleiten die diesjährigen «Tage der offenen Tür» im Ortsmuseum Weiach, die traditionell um den Bettag herum stattfinden.

Als Hauptattraktion ist diesmal eine Käse-Ausstellung mit einer Schaukäserei in Betrieb zu bewundern. Ein Käser von der Riederalp VS demonstriert vor dem Museum seine Künste. In der Butterherstellung kann man/frau sich sogar selber üben. Zwei Foto-Reportagen über die Milchwirtschaft in Weiach und auf der Riederalp von Christa Suremann findet man im Haus drin. Auch der Verfasser der «Weiacher Geschichte(n)» wird «um de wäg si» und liest auf Wunsch aus Jeremias Gotthelfs «Käserei in der Vehfreude» vor.

Organisation: Ortsmuseumskommission mit C. Suremann und E. Utzinger

Die Milchwirtschaft war für die Bauern auch in früheren Zeiten nicht eitel Freud und Sonnenschein. Wobei man sich in unserer Gegend erst seit etwa 120 Jahren Gedanken zum Absatz der über den Eigenbedarf hinaus erzeugten Milch machen muss. Noch für das Jahr 1850 vermeldet die «Landwirtschaftliche Beschreibung von Weiach» nämlich:

«Der Milchertrag unserer Kühe ist weniger ergiebig, als derjenige des Schwyzerviehs am See. Die vorrätige Milch wandert meist – unbekümmert darum, ob sie rar sei oder nicht – in den Saug- oder Schweinekübel, und dabei pflegen die Frauen meisterhaft auf ihr Recht zu halten, wohl aus Besorgnis, das Milchgeld könnte seinen Weg anderswohin finden.»

Anderswohin – damit war der Weg ins Wirtshaus gemeint, denn das Geld aus der Käserei gehörte zu denjenigen Einnahmen, die der Mann verwaltete. Dieser drohende Machtzuwachs der Männerwelt auf Kosten ihrer Frauen ist wohl der tiefere Grund für die nicht allzu grosse Flexibilität beim Vermarkten von Frischmilch und Milchprodukten.

Opposition der Weiber?

Der Dichterpfarrer Jeremias Gotthelf beschreibt diesen Sachverhalt im Zweiten Kapitel seiner vor 1850 verfassten Erzählung «Die Käserei in der Vehfreude». Unter dem Titel «Naturgeschichte der Käsereien» erklärt er in blumigen Worten, welchen Wandel Käsereien brachten:

«Es zeigte sich endlich eine ganz eigene Schwierigkeit: eine fast durchgängige Opposition der Weiber gegen die Käsereien, welche allerdings großen Einfluß auf das Haus haben und die Betreibung des ganzen Milchgeschäftes durchaus verändern. Die Milch war bis dahin durchgängig unter der Obergewalt des Weibes gestanden. Das Weib führte Milch- und Butterhandel, wenn nicht zufällig der Mann so ein Märitmannli war, welches sein Körbchen gerne regelmäßig nach Bern oder Langenthal trug und das erlaubte Schöpplein sich selbst zu Gemüte führte.

Das Weib nahm das Geld ein und händigte dem Manne ein, was ihm gut schien. Wenn ihm hier und dort ein Kreuzer durch die Finger schlüpfte, so brauchte es denselben nicht immer dem Manne zu bekennen, und einem Weibe aufzupassen ist noch etwas ganz anderes als einem Senn. Es konnte einen Kaffee machen und ihn trinken mit goldgelber Nidle, wie kaum ein Kö-nig sie hat, es brauchte der Mann es nicht allemal zu wissen;



Jeremias Gotthelf, eig.:
Albert Bitzios. Politiker,
Pfarrer und Schriftsteller
(1797-1854)

und wenn er auch an allen Kacheln und Schüsseln roch und griff, um zu wissen, ob in seiner Abwesenheit ein Kaffee gemacht worden sei oder nicht, so wars doch leicht, ihm schlaue genug zu sein, daß weder ein Kacheli nach Kaffee roch oder noch warm war. Es konnte einer armen Frau helfen in der Not, brauchte nicht genau zu zählen oder zu messen. Und wäre auch dies nicht gewesen, so war es doch immerhin eine Freude, im Milch Keller zu stehen, Milchkacheln ringsum ein oder zwei Dutzend, bedeckt mit fingerdicker Nidle, geduldig auf die Bäuerin harrend, bis sie käme, den weichen, appetitlichen Pelz ihnen abzustreifen. So eine reiche Milchbäuerin hatte was zu bedeuten und Grund zu bedeutendem Selbstbewußtsein.

Käsereien ändern dieses ganze Verhältnis durchaus. Die Bäuerin erhält nur das Nötigste für den Haushalt, die Milch wandert geradenwegs in die Käserei, leer bleibt der Keller und leer die Hand der Bäuerin, welche nun nichts mehr zu verkaufen hat. Das Geld kommt in einem oder zwei sogenannten Stößen dem Manne zu, der erste Stoß gewöhnlich bei der Ablieferung, der letzte im März oder Mai, auch im März die ganze Summe auf einmal, also massenweise, was früher batzenweise einging und ebenso wieder ausging. Der Vorteil ist ersichtlich, aber bitter übel trugen es anfangs die Weiber. Abbruch an der Herrschaft geht allenthalben übel. In bitterer Milchnot schmachtete manche Haushaltung und ebenfalls in bitterer Geldnot, und schmachtete nach dem ersten Stoße wie die Israeliten nach dem ersten Regen, nachdem es drei Jahre nicht geregnet hatte.»

Was auch immer die Ursachen waren: Mitte des 19. Jahrhunderts steckte in unserer Gegend die professionelle Verwertung von Milch ausserhalb des eigenen Betriebes noch in den Kinderschuhen. Das war längst nicht mehr überall im Mittelland so. Im Bernbiet und in dessen weiterer Umgebung war die Entwicklung wesentlich fortgeschrittener. Die Käsereien seien seit 1830 wie die Pilze aus dem Boden geschossen, berichtet Gotthelf.

Die Talkäsereien machen den Alpkäsern den Garaus

In der Nähe von Städten gelegene Viehhöfe hatten schon seit Jahrhunderten gute Absatzchancen für ihre Produkte. Weiter von der Stadt gelegene Betriebe waren im flachen Mittelland fast ausschliesslich auf den Getreideanbau spezialisiert. Milch produzierten sie seit dem Ende des Mittelalters fast nur noch für den Eigenbedarf. Gotthelf nennt noch andere Gründe:

«In den Tälern machte man keine Käse, man glaubte die Grasarten der Täler dazu untauglich; bloß hie und da wurde eine kecke Hausfrau, deren Großmutter eine Küherstochter gewesen, durch die Familienanlage dazu getrieben, oder ein vermessener Bauer tanggelte einen zweig für einen ruchlosen Pintenwirt, dem am Leben seiner Gäste wenig gelegen war. Daß man überall käsen, im Siebental Emmentaler Käse machen könne, daß vom Käser so viel abhängt als von der Alp, daran dachte man nicht.» Doch nach 1800 begann das radikal zu ändern.

Im Jahre 1815 hatten Pioniere im Aaretal zwischen Bern und Thun gegen den ausdrücklichen Willen der wieder in Amt und Würden stehenden «Gnädigen Herren» zu Bern damit begonnen, Hartkäse herzustellen. Sie bewiesen damit, dass man auch im Tal geschmacklich absolut einwandfreien Hartkäse herstellen kann, der nicht nur guten Absatz findet, sondern erst noch ganzjährig und zu wesentlich tieferen Kosten als auf den Alpen produziert werden kann.

Schweizerisches Milchwirtschaftliches Museum

Kiesen, Kt. Bern

Museumsbeschreibung: Wiedereinrichtung einer alten Talkäserei; Tonbandgespräch über die Talkäserei. Ausstellung rund um Milch, Käse, Milchprodukte und die ländliche Kultur. Multimediaspiel "Virtuelles Käsen".

Gebäude: Erstellt ca. 1770. Erste Talkäserei von 1815. Küherstock des Schlossgutes

Lage: Kiesen BE, Bernstrasse, unterhalb des Schlosses

Geöffnet: Apr.-Okt.: Mi, Sa, So 14-17. Ferner nach Vereinbarung

Die treibende Kraft, die hier gegen den Strich bürstete, wird von Gotthelf wie folgt beschrieben:

«Oberst Rudolf von Effinger von Wildeg, Bauer, Soldat, Aristokrat, Oberamtmann, Ratsherr, schön und stark von Gesicht und Gestalt, in Gesetzen und Theorien nicht sonderlich bewandert, aber praktisch durch und durch, kurz ein Berner vom reinsten Korn, errichtete die erste Käserei zu Kiesen, wo er Gutsbesitzer und auch Oberamtmann war, und die zweite zu Wangen, wohin er als Oberamtmann versetzt wurde; Käsereien waren ihm Herzenssache.»

Dies geschah im Anfange der zwanziger Jahre. Wie üblich im Bernbiet, wo man ehemals nicht auf jede neue Rarheit versessen war, betrachtete man anfangs die Sache mit großem Mißtrauen, es fand sich wenig Nachahmung. Mit gerümpften Nasen ging man um die in Käseereien gemachten Käse herum und tat, als ob man ihren Geruch kaum ertragen möge. Die Händler gaben zu, daß die Dinger aussähen wie Käs, seien aber doch nicht Käs, könnten nicht in den eigentlichen Handel gebracht werden, wolle man nicht Ruf und Kredit der Emmentaler Käse gefährden in alle Ewigkeit hinaus; sie seien höchstens gut für Buchberger, deren Häse an siebenjähriger Ankenmilch erhärtet seien, oder für Züribieter, die ihren Wein überstanden und ihr Leben bis in die Zwanzigerjahre gebracht.»

Solch schlechten Tal-Käse könne man also bestenfalls den unverwüstlichen Zürchern zumuten, die trotz ihres eigentlich ungenießbar sauren Weins über 20 Jahre alt geworden seien. Was das über die Qualität unseres Weins aussagt? Gotthelf schweigt dazu und fährt weiter:

«Die Käsehändler machten nach und nach die Erfahrung, daß auch die feinsten Berliner und Petersburger Nasen den Unterschied zwischen Alpen- und Talkäs nicht merkten, daß der Käseikäs ohne Kreditschwächung prächtig ins Ausland zu gebrauchen sei. Sie ließen es sich nicht merken, taten spröde, rümpften die Nase über solchen Käs wie siebenzehnjährige Mädchen über einen siebenzigjährigen hageren Hagestolz, aber sie taten doch immer mehr dr Gottswillen, das heißt sie kauften immer mehr solchen Käs so wohlfeil als möglich und suchten unter der Hand für die vermehrte Produktion größern, erweiterten Absatz.»

Zwischen 1830 und 1880 verdrängte das Aufkommen der technisch überlegenen Talkäseereien die früher konkurrenzlos dastehende Alpkäseerei fast völlig. Die meisten Sennen sahen sich gezwungen, ins Tal abzuwandern, wo sie vorerst in ihren Heimatkantonen die neu eingerichteten Dorfkäseereien übernahmen, später auch solche in der West-, Ost- und Nordschweiz. Noch andere wanderten bis nach Frankreich, Russland und sogar nach Übersee aus. Beschleunigt wurde dieser Prozess durch die stark zunehmende Vernetzung der Eisenbahnverbindungen. Die dadurch sinkenden Transportkosten ermöglichten die Einfuhr von billigem Getreide aus dem Ausland. Die traditionellen Kornkammern der Schweiz mussten ihre bisherige Produktpalette umstellen und neue, zusätzliche Absatzmärkte erschliessen.

Exportserfolge lassen auf bessere Zeiten hoffen

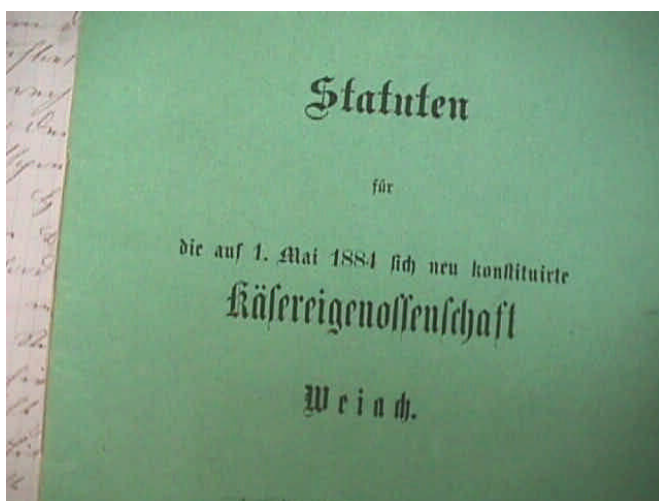
Nach 1860 erlebte der Käseexport einen wahren Boom, der durch steigende Preise und anziehende Nachfrage im Ausland ausgelöst wurde. Diese Nachfrage konnte dank den im Mittelland möglichen, grossen Produktionsmengen auch ausgenutzt werden.

Bis in die 1870er Jahre hinein war das Käsen in Weyach trotzdem kein sonderlich heftig diskutiertes Thema. Ab 1873 aber hinterliessen die Auswirkungen der nach einem Börsenkrach sich europaweit ausbreitenden Wirtschaftskrise tiefe Spuren im heimischen Bauernstand. Viele Betriebe mussten aufgeben und ihr Hab und Gut gar zwangsweise öffentlich versteigern lassen (vgl. die «Weiacher Geschichte(n)» Nr. 34 u. 35 (Sept./Okt. 2002) über Versilberungsganten).

Kein Wunder glaubten die gebeutelten Weycher in der boomenden Käseproduktion den rettenden Strohalm entdeckt zu haben. Sie beschlossen, ebenfalls in dieses Geschäft einzusteigen und hoben am 4. Dezember 1883 «zur Hebung der Milchwirtschaft und einer höheren Rentabilität des Grundbesitzes», wie der Zweckartikel (Art. 1) der Statuten erläutert, die «Käseereigenossenschaft Weiach» aus der Taufe. Als Gründungsmitglieder unterzeichneten die folgenden vierundzwanzig «Viehbesitzer aus Weiach und Umgebung»:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Ulrich Baumgartner, Präsident. | 13. Eduard Nauer. |
| 2. Jb. Meierhofer, Aktuar. | 14. Jb. Meierhofer, Buckkaspars. |
| 3. Jakob Nauer, Quästor. | 15. Jakob Baltiſer, a. Armenpfleger. |
| 4. Rud. Meierhofer, zur Post, Mitglied des Vorstandes. | 16. Jakob Grieſer, Rudolfen. |
| 5. Hch. Bersinger, Mitglied des Vorstandes. | 17. Heinrich Meierhofer, Schmied. |
| 6. Johannes Baumgartner, Friedlis | 18. Rudolf Willi, z. Sternen. |
| 7. Johannes Meierhofer, alt Meßmers | 19. Johs. Meierhofer im Bedmen. |
| 8. Jakob Meierhofer, Geiger. | 20. Heinrich Trüllinger. |
| 9. Heinrich Meierhofer, a. Gemeindammanns | 21. Jb. Bersinger, Schmied. |
| 10. Rudolf Meierhofer, Stegeheiris. | 22. J.J. Baumgartner zur Schmidte. |
| 11. Heinrich Grieſer, Bäcker. | 23. Magdalena Meierhofer. |
| 12. Rudolf Grieſer am Bach. | 24. Rud. Meierhofer, alt Wegknecht |

Wie man an den aufgeführten Namen sieht, sind hier mit einer einzigen Ausnahme Männer beteiligt. Ob deren Ehefrauen auch einverstanden waren oder nicht, ist bislang unbekannt. Sie dürften wohl auch noch um 1880 herum befürchtet haben, das Milchgeld lande im Wirtshaus.



Ausgeklügelte Statuten

Zumindest beim rechtlichen Grundgerüst der neuen Genossenschaft brauchte man sich auf keine Experimente einzulassen. Anschauungsbeispiele gab es ja in der weiteren Umgebung zur Genüge.

Entstanden ist dabei ein sehr dichtes Regelwerk mit vielen Sicherheitselementen, mittels derer nicht nur die Menge der abgelieferten Milch reguliert werden sollte. Auch die Qualität des erzeugten Käses musste garantiert werden. Es ging auch um die Sicherung des erzielten finanziellen Ertrags und nicht zuletzt des Genossenschaftsvermögens als solchem.

Die leidvollen Erfahrungen anderer Käseereigenossenschaften spiegeln sich überdeutlich in diesen Statuten. Literarisch ausgeschmückte und humorvoll verpackte Musterchen findet man übrigens auch in Gotthelfs «Die Käserei in der Vefreude».

Bestandessicherung, Schutz vor Konkurs und Betrug

Besonders wichtig waren – gerade angesichts der wirtschaftlich schwierigen Zeiten – die finanziellen Notnägel. Der Bestandessicherung wurde der höchste Stellenwert gegeben. Wer unterschrieben hatte, der konnte nicht mehr einfach so drauslaufen, wie Artikel 5 belegt:

«Der Austritt aus der Genossenschaft kann nur mit Zustimmung der übrigen Mitglieder, unter den von der Genossenschaft zu bestimmenden Bedingungen gestattet werden. Bei Todesfall eines Mitgliedes treten die Nachkommen in dessen Fußstapfen.»

Für den Fall eines – damals recht häufigen – Konkurses wurde mit Artikel 6 vorgesorgt:

«Geräth eines der Genossenschaftsmitglieder in Konkurs, so ist dasselbe, als solches, als entlassen zu betrachten und verliert alle Anspruchsrechte auf das Genossenschaftsvermögen.»

So sollte sichergestellt werden, dass das Unglück Einzelner nicht auch gleich die Käserei traf, deren Bestand im übrigen in Artikel 3 eng mit dem der Genossenschaft verknüpft wurde:

«Diejenigen Mitglieder, die diese Statuten unterzeichnen, sind als Solche gebunden, so lang die Genossenschaft im Besitze der Käserei und des dazu gehörenden Mobiliars ist, und es kann die Genossenschaft nicht aufgehoben werden, so lange 10 Mitglieder dabei verbleiben.»

Der von den Genossenschaftern gewählte Kassier, der «Quästor», hatte «für die Verwaltung annehmbare Bürgschaft zu leisten.» (Art. 10). Hier spielte die Absicherung im Konkursfall mit. Ganz abgesehen davon: unerlaubte Griffe in die Kasse kamen auch damals schon vor.

Von besonderer Bedeutung waren daher auch die Seriosität und Bonität des Käasers, von ihm hing schliesslich für einige Mitglieder die wirtschaftliche Existenz ab. Artikel 4 verlangt daher:

«Die Genossenschaft schließt jeweilen, für ein halbes oder ganzes Jahr, mit einem durchaus [d.h. rundum] soliden Käser einen Vertrag ab, und setzt über die Verwendung der Milch die näheren Bestimmungen fest.» Und natürlich sicherte man sich auch hier gehörig ab:

«Wird die Milch an einen Käser oder einen andern Uebernehmer verkauft, so hat derselbe eine von der Genossenschaft zu bestimmende Kautionsleistung zu leisten, entweder in ganz guter Bürgschaft, mit beglaubigter Haftungsbescheinigung, oder gegen Hinterlage von Werthtiteln. Immerhin ist an und bei der Kautionsleistung darauf zu achten, daß den Milchlieferanten zu keinen Zeiten und in keinen Fällen Verlust erwachsen kann.» (Art. 17)

Wie es der Käseereigenossenschaft in der Folge erging, lesen Sie in der Oktobernummer.