

«Es war nicht nur eine Erfolgsgeschichte»

Gemäss Peter Moser, Historiker und Leiter des Agrararchivs in Bern, kam es ab 1840 zu einem starken Ausbau der Käseexporte aus der Schweiz. Doch von einem goldenen Zeitalter zu sprechen, sei trotzdem problematisch.

INTERVIEW:
SAMUEL KRÄHENBÜHL

«Schweizer Bauer»: Wann beginnt die goldene Ära der Käseexporte und wie definiert man sie?

Peter Moser: Man versteht darunter den Ausbau der Käseexporte, die in zwei Phasen erfolgte: Zunächst ab den 1840-er und dann ab den 1860-er Jahren. Wie mit allen plakativen Deutungen ist allerdings auch mit diesem Begriff ein Mythos verbunden. Es steckt ein wahrer Kern darin, aber gleichzeitig bleibt der Begriff so vage, dass sich jeder selber etwas darunter vorstellen kann. Es war nicht nur eine Erfolgsgeschichte. Richtig daran ist, dass zum ersten Mal eine substantielle Erhöhung der Nachfrage nach Hartkäse aus dem Ausland erfolgte.



Gemäss Agrarhistoriker Peter Moser haben die Italiener früher vor allem rezenten Emmentaler nachgefragt. (Bild: sam)

Was war die Ursache für die erhöhte Nachfrage?

Man hatte neue Märkte entdeckt und konnte diese Märkte auch bedienen. Mit der Industrialisierung in Westeuropa und den USA stieg die Nachfrage nach Käse. Das Bürgertum und die Mittelklasse fragten Käse nach. Zudem entstanden neue Ernährungsgewohnheiten. Die Schweiz war in einer guten Lage, diese Nachfrage zu befriedigen, weil sie bereits vorher in der Hartkäseproduktion tätig war.

Welches waren die wichtigsten Exportmärkte?

Das waren die klassischen Märkte wie Italien, Frankreich und Deutschland, dann zunehmend die USA. Die grössten Mengen gingen aber in die Nachbarländer und zum Teil noch nach Skandinavien.

Inwiefern spielt der Bau der Eisenbahn und Verdrängung der einheimischen Getreideproduktion durch Importe, welche durch Milchproduktion ersetzt wird, eine Rolle?

Der Ausbau der Käseexporte passierte teilweise bereits zu-

vor. Die Zunahme der Getreideimporte geschah erst in einer zweiten Phase und beschleunigte den Trend in Richtung Milchwirtschaft. Die Eisenbahnen haben den Ruf, dass sie ermöglichten, etwas zu importieren.

Der Ausbau der Käseexporte und der Ausbau der europäischen Verkehrsnetze fielen zusammen.

Sie ermöglichten aber auch, etwas zu exportieren. Gerade für Käse war dies entscheidend. Der Ausbau der Käseexporte und der Ausbau der europäischen Verkehrsnetze fielen zusammen. In der ersten Phase bis etwa 1860 stieg die Nachfrage und die Exporte werden durch die Eisenbahn erleichtert. Ab Mitte der 1860er Jahre fand dann tatsächlich auch der Druck von Seiten der Getreideimporte statt. Die Käseproduk-

tion wurde nun finanziell interessanter, als der defizitäre Ackerbau.

Jeremias Gotthelf beschreibt in seinem Buch «Käserei in der Vohfreude» den Bau einer Talkäserei. Ist seine Darstellung typisch?

Gotthelf schrieb Literatur. In diesem Sinne ist es keine simple Abbildung der Realität. Hilfreich für die Geschichte ist aber, was er thematisiert. Er hat über Dinge geschrieben, die wirklich passiert sind. Man kann bei Gotthelf sehen, welche Themen aktuell waren. Er beschrieb auch sehr schön die Grundlagen für den Ausbau der Milchwirtschaft, nämlich die Verbesserung des Futterbaus. Im 18. Jahrhundert hatte die Ökonomische und Gemeinnützige Gesellschaft (OGG) hier in Bern Pionierarbeit geleistet. Futterpflanzen wurden erstmals beschrieben und züchterisch-antibiotisch verbessert. Genau dies thematisiert Gotthelf, wenn er vom «bürstendickem Gras» schreibt, das er im Bernbiet nun überall entdeckte. Die

verbesserte Futtergrundlage ermöglichte erst das Käsen im Tal.

Fällt der Käseboom zusammen mit der Gründung von Talkäsereien?

Die Gründung erfolgte parallel, quasi gleichzeitig als Ursache und Wirkung. Die Nachfrage ist gestiegen und die Käsereien können die gestiegene Nachfrage befriedigen. Das war eine regelrechte Interaktion.

Welche Sorten wurden vor allem exportiert?

Mit den Käsesorten ist es wie mit den Sorten bei den Pflanzen oder den Rassen beim Vieh. Das, was wir unter einer Sorte oder einer Rasse verstehen, musste zuerst definiert und geschaffen werden. Das passierte aber erst im Verlaufe des 19. Jahrhunderts und auch der Käse wurde national oder innerhalb eines bestimmten Gebietes standardisiert. So sprach man früher beim Vieh nicht von Rassen, sondern von Schlägen. Auch die Käse waren bis ins 19. Jahrhundert regional noch sehr verschieden. So waren die Unterschiede innerhalb der Sorten oft grösser als beispielsweise zwischen Emmentaler und Gruyère. Der Emmentaler hatte nicht immer grosse Löcher. Das war erst möglich, als man die Käsekeller gut heizen konnte, also etwa ab den 1880-er Jahren. Erst im 20. Jahrhundert wurden die Käsesorten durch die Käseunion definitiv standardisiert.

Dann wurden aber vor allem vollfette Hartkäse exportiert?

Ja. Dass vollfett gekäst wurde, war übrigens auch eine Neuerung. Und dass die Käse so gross geworden sind, kam von daher, dass der Zoll pro Stück erhoben wurde. Mit dem Eisenbahntransport hat sich die Grösse der Käse noch einmal verdoppelt. Vorher war auch der Emmentaler viel kleiner.

Inwiefern ist aber der Begriff «goldene Ära» ein Mythos?

Der Begriff goldene Ära stammt vor allem von erfolgreichen Käsehändlern. Gotthelf sagte in den 1840er Jahren, dass jeder

«Schytstock chalberet». Er hatte sehr gut beobachtet und festgestellt, dass nun fast alle Rinder zugelassen wurden. Es entstehen neue Möglichkeiten für die Bauern und die Käser, welche als Berufstand erst in dieser Zeit entstanden sind, und dann vor allem auch für die Käse-

Der Begriff goldene Ära stammt vor allem von erfolgreichen Käsehändlern.

händler. Diese haben auch am meisten Geld verdient. Es gab ein Wachstum der Käseexporte von einem sehr tiefem Niveau aus. Aber trotzdem war die Ära nicht für alle golden. Es gab immer auch Verlierer im risikoreichen Geschäft. Es waren vor allem diejenigen Käsehändler, welche sich durchgesetzt haben, die aus der Sicht der relativ sicheren Marktordnung des 20. Jahrhunderts das turbulente 19. Jahrhundert im Rückblick als goldene Ära bezeichneten.

Oft wird der Ausbruch des 1. Weltkriegs im August 1914 als Urkatastrophe des 20. Jahrhunderts bezeichnet. Gilt dies auch für die goldene Ära der Käseexporte oder war diese schon vorher zu Ende?

Es gab schon zuvor Veränderungen. Bis zur Weltwirtschaftskrise der 1870-er Jahre ging es praktisch nur aufwärts. Der Einbruch und die dadurch auch im Käsehandel auftretenden Absatzschwierigkeiten liessen die schon vorher existierenden Konflikte zwischen Bauern,

Käsern und Händlern nun aufbrechen. Man begann offen zu diskutieren und zu streiten, wer eigentlich den Milchpreis bestimmen sollte. Weil der Käseexport gewissermassen der Leitsektor der Milchbranche war bestimmte der Käsepreis den Preis für sämtliche Milch, obwohl nur etwa 15-25 Prozent der Milchproduktion in den Export gingen. Ein Zwölftel des Käsepreises im Ausland machte den Milchpreis aus. Ab den 1880-er Jahren entstand aber auch ein Markt für Trinkmilch im Inland, deren Preis sich am Käsereimilchpreis orientierte. Das fanden die Bauern nicht richtig, weil Trinkmilch etwas anderes war als Käsereimilch. Sie forderten deshalb unterschiedliche Preise auf den verschiedenen Märkten für die unterschiedlichen Produkte. In diesem Prozess eine wichtige Rolle spielten die in dieser Zeit entstehenden regionalen Milchverbände, welche sich 1907 im Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten, den heutigen SMP, zusammenschlossen. So entstand eine neue Ordnung, in der in der Käseunion die Preise zwischen den Akteuren verhandelt wurden. Der 1. Weltkrieg goss diese Strukturen in eine Form, welche dann für die nächsten 7 Jahrzehnte galt.

Heute wird der Käseexport nicht unbedingt als golden angeschaut. Zwar steigen die Exporte leicht, aber die Importe nehmen massiv zu. Und das ehemalige Flaggschiff, der Emmentaler, liegt darnieder. Kann man hier etwas aus der Zeit von vor 100 Jahren lernen?

Man hat eine neue Ordnung geschaffen, weil die alte nicht mehr die gewünschten Resultate lieferte. Damit verbunden war auch die Hoffnung, dass es mit dem Export wieder aufwärts geht. Nun ist das kaum eingetroffen. Vielleicht ist die Zeit des Exports grosser Mengen Emmentaler halt einfach abgelaufen. Aber das werden wir erst später beurteilen können.

Ist der Emmentaler nicht ganz einfach das Opfer seines Erfolgs geworden?

Ja, das kann man so sehen. Wenn etwas erfolgreich ist, dann wird es auch von anderen übernommen. Heute wird weltweit etwas produziert, das man Emmentaler nennt, auch wenn es nicht das gleiche ist, was wir darunter verstehen. Hier geht es immer auch um eine Frage der Definition, und damit auch eine Machtfrage. Das läuft dann über den Namen oder das Label, oder den Geschmack. Wenn man die exportierte Menge als Erfolgsfaktor betrachtet, dann sind in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts die grössten Erfolge erzielt worden. Vielleicht sagt man in 30 oder 40 Jahren im Rückblick auf die Zeit der Käseunion, dass das die eigentlich goldene Zeit des Emmentalers gewesen sei.

VON DER DORFKÄSEREI ZU DEN MÄRKTEN EUROPAS

In einer Masterarbeit am Historischen Seminar der Universität Basel analysierte Dorothee Ryser die den Käsehandel am Beispiel der Firma Mauerhofer Söhne & Co. Die wurde in den 1770er Jahren gegründet und war ansässig in Trubschachen, einem Dorf in der Nähe Langnau, einem der Zentren des Käsehandels. Um 1860, als die dritte Generation das Familienunternehmen führte, erfolgte eine Spaltung; ein Teilhaber gründete eine eigene Firma in Trubschachen, während das bestehende Geschäft nach Burgdorf verlegt wurde. Erstere Firma wurde von weiteren drei Generationen weitergeführt und hatte Bestand bis 1989, als aufgrund fehlender Nachfolger innerhalb der Familie der Verkauf erfolgte. Der Käsehandel war ein vielfältiges Geschäft. «Täglich verkehrte der Käsehändler

mit Produzenten, Angestellten und Kunden in aller Welt, bewegte sich zwischen Käserei, Büro und den Hauptstädten Europas», schreibt Ryser. Prominent trete der Kontrast hervor, welcher zwischen der Handelsfirma als kleines, ländlich verankertes Unternehmen sowie dessen Tätigkeit auf den internationalen Märkten bestanden habe: «Der Käsehändler diente als Verbindung, als Vermittler zwischen zwei Welten. Zwei Personen mit Telefon und Schreibmaschine waren in der Lage, jährlich mehrere hundert Tonnen Käse in alle Welt zu verschiffen.» Auch habe klar eine gewisse Identifikation mit dem Geschäft bestanden – der Käsehandel war mehr als nur Beruf. So waren Hans und Gottfried Mauerhofer noch mit über 80 Jahren im Geschäft tätig, obwohl bereits die nächste Generation einge-

treten war. Die Darstellung zeigt ebenfalls, dass die eigentliche Arbeit des Käsehändlers im Kern bis zu den Anfängen zurückreichte. Natürlich änderten sich die Voraussetzungen – die Marktlage und die Vorschriften der Käseunion stellten im 20. Jahrhundert einen bedeutenden Faktor dar. Auch wurden neue Hilfsmittel eingeführt, der Transport erleichtert. «Doch im Grunde war der eigentliche Geschäftsablauf derselbe wie hundert Jahre zuvor», folgert Ryser. Die ländliche Verankerung habe für die Kunden auch als Anziehungspunkt gewirkt, als Verbindung zu den Traditionen, welche sie mit dem Emmentaler Käse assoziierten. sam

Ryser, Dorothee: Von der Dorfkäserei zu den Märkten Europas. Der Käsehandel im 20. Jahrhundert am Beispiel der Firma Mauerhofer Söhne & Co. Historisches Seminar der Universität Basel, 2011.

BUCHTIPP

Peter Moser, Beat Brodbeck: Milch für alle. Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert. Verlag hier und jetzt Baden 2007. ISBN 978-3-03919-044-7 sam

NÄCHSTES DOSSIER