

Das «Käseland» trotz allen Stürmen

Der Käse ist ein Sinnbild für die transnationale Landwirtschaft der Schweiz. Von Peter Moser

Im Inland wird er produziert, jedoch zu einem erheblichen Teil im Ausland konsumiert: der Hartkäse. Dessen Produktion kam vor über 150 Jahren so richtig in Fahrt. Für viele Schweizer war das Produkt indes lange unerschwinglich.

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde die Schweiz von einem «Käsefieber» befallen. Im Mittelland schlossen sich immer mehr Bauern 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 nun wie Pilze aus dem Boden schießenden Milch- und Käsegenossenschaften nach der Reifung im örtlichen Käsekeller vor allem an international tätige Käsehändler. Diese wiederum belieferten primär Detaillisten von New York bis Petersburg und London bis Mailand, deren Kundschaft primär aus bürgerlichen Haushalten bestand. Hergestellt wurde der im Gegensatz zur Milch sehr lange lagerfähige Hartkäse von Käsern, die entweder als Lohnkäser von den Bauern angestellt wurden oder als selbständige Milchkäufer von den bäuerlichen Genossenschaften den Käsekeller und das Käsegebäude mieteten.

Grauenhafter Käsegeruch

Die Grundlagen des Booms bestanden in der Verbesserung des Futterbaus, den Innovationen in der Produktion und Verarbeitung der Rohmilch sowie in der steigenden Nachfrage nach Hartkäse im Ausland, die mit dem Ausbau der Dampfschiffahrt und des Eisenbahn-

WAS DER MENSCH ISST

Essen und Nahrungsproduktion werden zum Politikum und lösen weltanschauliche Debatten aus. Die NZZ blickt jeweils am Dienstag und Samstag über den Tellerrand.

Lesen Sie am 22. August, wie auf kleinem Raum Landwirtschaft betrieben wird.

www.nzz.ch/essen

wesens ab Mitte des 19. Jahrhunderts viel einfacher zu befriedigen war. Die Fortschritte im Futterbau waren so spektakulär, dass Jeremias Gotthelf 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». Das «Zuckerbrot der Kühe» ermöglichte, zusammen mit dem genossenschaftlichen Zusammenschluss der Bauern, die Produktion jener für die damaligen Verhältnisse ausserordentlich grossen Milchmengen, die zur Herstellung von



Das scheinbare Idyll der Käsewirtschaft lässt sich bis heute bestens im In- und Ausland vermarkten.

KARL-HEINZ HUG / KEYSTONE

Hartkäse unabdingbar waren. Vorher war das nur auf den Weiden im Voralpengebiet möglich gewesen, wo im Sommer grosse Kuhherden gealpt wurden. Zudem ermöglichte der Ausbau der Milchproduktion die Ausdehnung der Schweinehaltung, die nicht nur Fleisch lieferte, sondern auch Gülle, die jene wertvollen Nährstoffe enthielt, die für die Ausdehnung des Futterbaues unentbehrlich waren.

Die steigende Käseproduktion beflügelte weit über die Landwirtschaft hinaus die gesamte Volkswirtschaft. Denn die unmittelbar mit dem Milchverkauf verbundenen Einnahmen führten nicht nur zu einer einmalig steigenden, sondern einer anhaltenden bäuerlichen Nachfrage nach gewerblichen und industriellen Produkten. Das beförderte die Entwicklung von Gewerbe und Industrie ebenso wie das Engagement der Käsehändler in den neu entstehenden Handels- und Industrievereinen und der Bauern in den landwirtschaftlichen Organisationen. Denn diese Institutionen erleichterten die Produktion und Verbreitung jenes Wissens, das zur Bewältigung der ersten Globalisierung nützlich und notwendig war.

Doch nicht alle waren am Käseboom beteiligt. Für die Unterschichten auf dem Land und die städtische Arbeiterschaft war das «Naturkunstprodukt», wie Gotthelf die im 19. Jahrhundert entstehenden Agrarprodukte charakterisierte, lange unerschwinglich. Selbst in bäuerlichen Haushalten im Talgebiet wurde im 19. Jahrhundert noch kaum Käse gegessen. Zudem waren auch im

letzten Jahrhundert nicht alle, die selbst Milch produzierten, vom Käse als Nahrungsmittel begeistert. Für Ernst Därendinger etwa, den schreibenden Bauern aus dem Waadtland, war schon der Käsegeruch ein Greuel. Noch Jahrzehnte später, bei der Verfassung seiner Autobiografie («Der Engerling»), erinnerte er sich lebhaft an die Qualen, die ihm das Essen auf einem Hof bereitete, auf dem er in seiner Jugend tätig gewesen war, weil dort die Köchin den Speisen jeweils üppig Käse beimischte.

«Milchkrieg»

Mitte des 19. Jahrhunderts bestimmte die steigende Nachfrage nach Käse den Milchpreis. In der Mitte der 1870er Jahre einsetzenden Krise waren es dann die rückläufigen Exporte. In der Regel erhielten die Bauern für ihre Milch den zwölften Teil des Preises, den die Händler für Hartkäse im Ausland erzielten – auch dann, wenn die Milch als Trinkmilch im Inland konsumiert wurde. Weil die Produzenten während der steigenden Nachfrage viel Kapital und Wissen in die Milchproduktion investiert hatten und jetzt der Preis für Getreide noch stärker sank als derjenige für Käse, verfügten sie kaum über realistische Alternativmöglichkeiten zur Milchproduktion und Viehzucht. Weil sie jedoch von den Erträgen der Viehhaltung die Betriebskosten nicht mehr bezahlen konnten, begannen sie den Wert ihrer Produkte zu thematisieren und die bisherigen Mechanismen der Preisbildung infrage zu stellen. Um ihre

Marktmacht bei den Preisverhandlungen zu bündeln, schlossen sich die Milchproduzenten in regionalen und nationalen Organisationen zusammen, wie dies die Käse- und Milchhändler sowie ein Teil der Konsumenten schon zuvor getan hatten.

Die zusehend kompromissloser geführten Auseinandersetzungen um den «richtigen» Milchpreis gipfelten in heftigen, von vielen Zeitgenossen als «Milchkrieg» wahrgenommenen Auseinandersetzungen. Allerdings lernten die Beteiligten in diesem Konflikt nicht nur sich zu bekriegen, sondern auch zu kooperieren, Preise auszuhandeln und Kompromisse einzugehen. Daraus entstand eine Milchmarktordnung, mit der sowohl eine flächendeckende Versorgung der Bevölkerung mit Milch und Käse zu schweizweit einheitlichen Preisen als auch eine dezentrale Milchproduktion realisiert wurde. Das war auch ein Hauptgrund dafür, dass in der Schweiz der Ackerbau und die Milchwirtschaft bis in die jüngste Vergangenheit auf den Betrieben komplementär praktiziert werden konnten, was vor allem auch ökologisch sinnvoll war.

Als eigentliche Achillesferse dieser Ordnung erwies sich jedoch der Export, der wegen der massiv steigenden Milchproduktion in den 1950/60er Jahren erneut wichtiger wurde. Viel zur Produktionsausweitung für den Markt beigetragen haben die sich in der Nachkriegszeit durchsetzende Motorisierung, die im Inland grosse Flächen für die Milchproduktion freisetzte, die vorher zur Ernährung von Zugtieren

und menschlichen Arbeitskräften genutzt worden waren, sowie eine liberale Handelspolitik, die den Import von Futtermitteln aus überseeischen Gebieten erleichterte. Doch Emmentaler, Gruyère und Sbrinz aus einer gewerblichen Produktion in der Schweiz waren auf den internationalen, von industriellen Käseherstellern dominierten Absatzmärkten kaum mehr kostendeckend abzusetzen, so dass die durch den Bund zu tilgende «Milchrechnung» immer teurer wurde. Daran 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. Der «Pflichtkonsum» von Blockkäse – in den 1950/60er Jahren mussten alle Käseimilchproduzenten einen Teil der abgelieferten Milch in Form von Milchprodukten zurückkaufen – bewirkte längerfristig vermutlich sogar einen Minderkonsum. Denn ganze Generationen von Bauernkindern und ausländischen Saisoniers wuchsen im (Irr-)Glauben auf, dass aus der Milch, an deren Produktion sie direkt beteiligt waren, vor allem Blockkäse gemacht wurde. Der fand zwar vereinzelt auch seine Anhänger, aber insgesamt vermittelte er doch ein eher abschreckendes kulinarisches Beispiel dafür, was aus dem «Naturprodukt» Milch in industriellen Veredelungsprozessen hergestellt werden konnte. Verkörpert wurde diese Ordnung durch die im Ersten Weltkrieg geschaffene Käseunion, die trotz heftigster Kritik aus allen politischen und gesellschaftlichen Kreisen bis Ende des Jahrhunderts überlebte.

Mehr Käse – weniger Personal

Gestürzt wurde diese im 20. Jahrhundert dominierende Milch- und Käseordnung erst unter dem Druck, der durch die zweite Globalisierung seit den 1980er Jahren entstand. Das schuf Raum für neue Entwicklungen. Unter den heutigen, in vieler Hinsicht an die Verhältnisse im späten 19. Jahrhundert erinnernden Bedingungen nimmt die Vielfalt der hergestellten (Weich-)Käsesorten zu, während sich die Zahl der Beschäftigten in Milchproduktion und Käseherstellung massiv verringert. 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 Inwie auch im Ausland unablässig gepflegt oder beklagt wird, vermochte dieser rasante Strukturwandel bisher jedoch wenig zu ändern.

Peter Moser ist Initiant und Leiter des Archivs für Agrargeschichte in Bern.