

# KOMMAREGELN

## KOMMAREGEL 16

### ÜBUNGSTEXT

#### Lösung:

Zu einer der berühmten Schweizer Traditionen gehört natürlich die Handwerkskunst des KäSENS, die sich wie in kaum einem anderen Land bis in die Römerzeit zurückverfolgen lässt. Die geschmackvollen Schweizer Spezialitäten, Hart- und Halbhartkäse, aus natürlich verarbeiteter Rohmilch gehören weltweit zu den beliebtesten Käsesorten überhaupt. Sie machten die Schweiz, neben der Schokolade, als Käse-Land auf der ganzen Welt bekannt.



Die Käseherstellung ist in den Schweizer Alpen wie auch im Jura seit dem Mittelalter eine wichtige Einnahmequelle. Bereits um das Jahr 1000 wurde erstmals erwähnt, dass Schabziger von Glarner Bauern als Zehnt an das Kloster Säckingen geliefert wurde. 1115 wurde der Gruyère urkundlich erwähnt, um 1200 folgten Emmentaler und Sbrinz.

Während der Kleinen Eiszeit ging der Getreideanbau in höheren Lagen stark zurück, und der Käse wurde zeitweilig das Hauptnahrungsmittel der Bergbauern. Ab dem 15. Jahrhundert stieg der Käseexport an, und er spielte auch eine grosse Rolle in den Beziehungen zwischen der Innerschweiz und Zürich. Im 17. Jahrhundert florierte in der Innerschweiz der Export von Sbrinz über die Gotthard- und Grimsel-Simplon-Route nach Lugano, Mailand und Varese. Im Emmental herrschte damals noch das Erbrecht der „Ultimogenitur“. Das bedeutet, dass der Letztgeborene alles erbt. So stieg zur gleichen Zeit die Käseproduktion an, weil die älteren Brüder sich oft als Küher (Alphirten) betätigten und gleichzeitig auch der Käserei widmeten.

Im 19. Jahrhundert entstanden, neben den Alpkäsereien, auch grössere Käsereien im Tal, die dann meistens genossenschaftlich betrieben wurden. Jeremias Gotthelf beschrieb in seinem 1850 erschienenen Roman „Die Käserei in der Vehfreude“ die

# KOMMAREGELN

Entstehung einer solchen Käserei im Emmental, zusammen mit den dadurch entstandenen sozialen Veränderungen in der Bauernschaft. Schweizer Käse, hart und halbhart, wurde jetzt nach ganz Europa und weiter exportiert.

Durch Agrarschutzzölle sank der Export im 20. Jahrhundert stark und kam im Ersten Weltkrieg ganz zum Erliegen. Als Selbsthilfeorganisation wurde die Schweizerische Käseunion gegründet, die eine Marktordnung unter Bundesaufsicht für die hauptsächlichlichen Schweizer Hartkäse erreichte. In der Folge waren die Schweizer Käse staatlich bewirtschaftet, nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Export subventioniert, was in den 1990er Jahren wiederum von der Staatskasse getragene Kosten von mehreren Hundert Millionen Franken jährlich ergab.

Im 21. Jahrhundert wurden die Schweizer Käseproduzenten gezwungen, sich im freien Weltmarkt zu behaupten, was eine stärkere Gewichtung der Qualität bewirkte. So bekamen zehn Schweizer Käsesorten das AOC-Siegel, und die Produktion von Bio-Käse wurde verstärkt. Dadurch entstanden auch zahlreiche neue Sorten, oft in kleinen lokalen Käsereien.

Obwohl in den letzten Jahren eine Konzentration von Milch- und Käseproduzenten festzustellen war, gibt es auch eine gegenläufige Tendenz zur Herstellung von Spezialitäten, insbesondere im Bio-Bereich. Nach wie vor werden viele Käse von Klein- und Kleinstbetrieben hergestellt, beispielsweise Alpkäse von Einzelpersonen auf den Alpweiden, meistens nach traditioneller Methode.