

ZEITFORMEN ÜBUNGEN 4

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 geschmacksvollen 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 Zehnten an das Kloster Sädingen 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 der **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 der Käserei **widmeten**.