

# Artenen-Schönbühl einst und jetzt

## Die Käserei

### Wo der Emmentaler Käse seine Geburtsstunde erlebte



In diesem Käsekessi, das sich im Küherhaus des Milchwirtschaftlichen Museums in Kiesen befindet, wurde bereits vor 200 Jahren Käse hergestellt. (Foto: Gabriel Berger)

In zwei altherwürdigen Gebäuden in Kiesen, dem Küherhaus und dem Türmlihaus, entstand 1815 die erste Dorfkäserei. Heute beherbergen die beiden Häuser das Nationale Milchwirtschaftliche Museum.

Die Geschichte dieser Dorfkäserei hängt untrennbar mit jener von Rudolf Emanuel Effinger zusammen. Der Berner Patrizier hatte mit der Landwirtschaft zunächst wenig am Hut. Als Oberst im Generalstab schlug er eine militärische Karriere ein und wurde später zum Oberamtmann in Kollnongingen gewählt. «Bereits sein Vater Niklaus, von dem er 1803 das Schloss Kiesen übernahm, war ein sehr interessierter Agronom, der neuen Entwicklungen stets offen gegenüberstand», erzählt Museumsbetreuer Hans Spring. Die Neugier des Vaters übertrug sich auf Rudolf. Bei einem Aufenthalt in der Westschweiz lernte er die dort neu gegründeten Tal- und Hofkäsereien kennen. Er war von der Idee so überzeugt, dass er sie auch für das Bernbiet umsetzen wollte. Da ihm der Kanton jedoch die Unterstützung verweigerte, nahm Effinger den Bau der ersten genossenschaftlich geführten Dorfkäserei auf dem Land des Schlossguts Kiesen gleich selber an die Hand.

Vor 1815 war der Genuss von Käse vor allem gut situierten Menschen vorbehalten und wurde nur auf der Alp oder von Bauern zur Selbstversorgung produziert. Mit der ersten Dorfkäserei hatte Rudolf Effinger dieses System auf den Kopf gestellt und eine echte Pioniertat geleistet. Ganz ohne Widerstand ging die Revolution aber nicht über die Bühne: So sahen es etwa etliche Bauersfrauen nicht gern, dass fortan ein Grossteil der Milch in die Käserei abwanderte. Kritiker bezweifelten zudem, dass sich die neue Produktionsstätte lange halten würde.

Der Erfolg gab Effinger jedoch recht. Bald sprangen weitere Talbauern auf den Zug auf und gründeten eigene Käsereien. Bis ins Jahr 1850 wurden in der Schweiz bereits rund 180 Dorfkäsereien gezählt – darunter 110 allein im Kanton Bern. Genaue Dokumente über die Menge der damals angelieferten Milch oder des produzierten Käses fehlen heute zwar, Hans Spring vermutet aber, dass es in der Region vorwiegend Kiesener und Oppliger Bauern waren, die vom neuen Angebot Gebrauch machten. «Die Milch wurde mit Ross und Wagen oder in Holzbränten auf dem eigenen Rücken transportiert», sagt Spring. Allzu lange Anlieferwege seien deshalb unwahrscheinlich gewesen. Unklar ist auch, wann genau die erste bernische Dorfkäserei wieder von der Bildfläche verschwand. In der Infobroschüre des Milchwirtschaftlichen Museums heisst es, dass die Käserei «bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts in Betrieb» war.

Doch wie war er denn nun, der Käse, der in Kiesen hergestellt worden war? «Es handelte sich um einen Hartkäse, der Ähnlichkeiten mit dem Emmentaler oder dem Gruyère aufwies», erzählt Spring. Mit dem Käse, wie er heute erhältlich ist, sei jener aus dem Jahr 1815 schon nur daher nicht vergleichbar, «weil punkto Bakteriologie noch kaum Wissen vorhanden war». Auch die Lager- und Transportmöglichkeiten seien stark eingeschränkt gewesen und die Milchmengen – verglichen mit jenen im 21. Jahrhundert – relativ klein. Trotzdem weist Spring nicht ohne Stolz darauf hin: «Es war dieses kleine Küherhaus, in dem der weltberühmte Emmentaler Käse vermutlich seinen Ursprung hat.»

(aus dem Thuner Tagblatt vom 4. April 2015)

### Die Käserei Urtenen



Käserei Urtenen 1910

In Jakob Kurz «Die Rechtsamegemeinde Urtenen» steht auf Seite 141f:

«Auch wenn auf einem Hof nur 6 bis 8 Kühe gehalten wurden und die Milchleistung nicht mit der heutigen zu vergleichen war, so hatte man doch Milch im Überfluss, da es noch keine Talkäsereien gab. ... Die Milch musste verbuttert oder im eigenen Haushalt konsumiert werden. Die Butter wurde dem Butterhändler verkauft oder auch auf den Markt nach Bern gebracht. An den Markttagen ging es zu Ross und zu Fuss Bern zu. ... Ein grosser Teil der Milch aber wurde im eigenen Haushalt verbraucht. Der Chronist erinnert sich noch, wie bei seinen Grosseltern zur Vollendung des Mittagessens eine oder zwei grosse Kacheln voll Milch auf den Tisch gestellt wurden, die man direkt und gemeinsam von der Schüssel in den Mund auslöffelte. Einige Mass Milch konnten die Bauernfrauen an Dorfbewohner verkaufen, die keine Milchtiere hatten. Aber solche Kunden gab es wenige.»

Rechnung  
für die  
im Jahr 1872 von Urtenen gegründete Aktien-gesellschaft Käse- und Butterfabrik  
von Urtenen. Ueberlegt von Johannes Huber, Schriftführer  
in Urtenen als Geschäftsführer. Rechnungsperiode:  
vom 17. April 1872 bis 6. Juni 1872.

Vorbericht.  
Im Jahr 1872 (Schriftführer) konstituierte sich in Urtenen eine Gesellschaft zur Herstellung von Käse und Butter, welche am 17. April 1872 gegründet wurde. Die Gesellschaft hat ihren Sitz in Urtenen und ist durch den Schriftführer Johannes Huber vertreten. Die Gesellschaft hat am 17. April 1872 einen Betrag von 1200 Franken in Aktien von 100 Franken je Stück eingezahlt. Die Aktien sind durch den Schriftführer Johannes Huber besorgt und sind durch den Schriftführer Johannes Huber besorgt. Die Gesellschaft hat am 17. April 1872 einen Betrag von 1200 Franken in Aktien von 100 Franken je Stück eingezahlt. Die Aktien sind durch den Schriftführer Johannes Huber besorgt und sind durch den Schriftführer Johannes Huber besorgt.

Einnahmen.

1. Einlagekapital Urtenen: 12000.	
2. Einlagekapital Urtenen: 10000.	
3. Einlagekapital Urtenen: 10000.	
4. Einlagekapital Urtenen: 9000.	
5. Einlagekapital Urtenen: 7000.	
6. Einlagekapital Urtenen: 15000.	
7. Einlagekapital Urtenen: 10000.	
8. Einlagekapital Urtenen: 2000.	
9. Einlagekapital Urtenen: 2000.	
10. Einlagekapital Urtenen: 5000.	
11. Einlagekapital Urtenen: 6000.	
12. Einlagekapital Urtenen: 5000.	
13. Einlagekapital Urtenen: 5000.	

Die erste Rechnung Aktiengesellschaft Käseerei Urtenen von 1872

Aus 125 Jahre Milchwirtschaftlicher Verein SMV (1887 – 2012):

«Bis ins 18. Jahrhundert hatte die Landwirtschaft in erster Linie eine selbstversorgende Funktion, die Bedeutung der Marktwirtschaft blieb dagegen bescheiden. In der Schweiz wurde damals Käse vorwiegend auf den Alpen hergestellt, sei es durch Sennen oder Küher. 1815 erfolgte die Gründung der ersten Bernischen Dorfkäserei in Kiesen. In der Folge entwickelten sich die Talkäsereien rasant. Bis 1887 sind in der Schweiz über 1'000 Talkäsereien gegründet worden.»

Folio im Verzeichnis der versicherten Tiere	Viehbesitzer — Propriétaires de bétail Name und Vorname — Nom et prénom	Bestand derversicherten Tiere Nombre des animaux assurés		Gesamtschätzungswert*) der versicherten Tiere Valeur estimative *) des animaux assurés	
		I. Zählung resp. Schätzung I <sup>re</sup> inscrip- tion ou taxation am - le	II. Zählung resp. Schätzung II <sup>re</sup> inscrip- tion ou taxation am - le	I. Schätzung I <sup>re</sup> taxation am - le	II. Schätzung II <sup>re</sup> taxation am - le
	<u>Uebersag</u>	194	205		
	Huber Johann	4	4		
	Huber Otto	2	1		
	Huber Fritz	2	1		
	Huber Mary	29	31		
	Huber Fritz	30	32		
	Janni Gebrauer	7	7		
	Janni Halter	1	2		
	Judermühle Ad	1	—		
	Jseli Hans	15	17		
	Kammer Ad	1	1		
	Kelmann Ernst	3	2		
	Mergenthaler Jo	15	17		
	Transport	304	320		

Eine Seite aus dem Viehversicherungsrodel von 1945

Der Ausschnitt aus dem Viehversicherungsrodel von 1945 zeigt das viele Bauern damals bloss 1-2 Kühe, andere 30 und mehr hielten. Insgesamt gab es im Mai 1945 42 Halter mit total 511 Kühen. Heute ist das völlig anders: Bloss drei Bauern halten noch rund 60 Milchkühe.

Am 13. Oktober 1866 wurde die Käsereigenossenschaft Urtenen als sogenannter Alpkäsereibetrieb mit Hängekessel gegründet. Gründungsmitglieder waren 14 Milchlieferanten aus Urtenen und bis zur Eröffnung einer eigenen Käserei im Jahre 1870 2-3 Bauern aus Mattstetten. Im Juni 1872 erfolgte die Umwandlung der Käsereigenossenschaft in eine Aktiengesellschaft. Es wurden 120 Aktien zu Fr. 100.– ausgegeben. Der Hüttenzins des Käasers betrug Fr. 800.–.

Aus dem Jahre 1878 sind folgende Versammlungsbeschlüsse überliefert:

- Liefermilchpreis pro Saum (150 kg) Fr. 19.50 oder per Kilo 13 Rappen.
- Konsumentenpreis per Mass (1 ½ Liter) 28 Rappen, per Liter 18,6 Rappen.
- Fuhrlohne: Käsefuhr für 2 Pferde Fr. 5.–, Holzfuhr pro Klafter (3 Ster) Fr. 1.–.

1960 wurde die Aktiengesellschaft in eine Genossenschaft umgewandelt und die Solidarhaftung eingeführt. Gleichzeitig wurde beschlossen die alte Käserei abzubauen und durch einen Neubau zu ersetzen. Die Baukosten betrugen Fr. 553'221.05.



Ernst und Marlyse Leu (2006)

Vor mehr als 60 Jahren hatte Ernst Leu die Käserei übernommen, seine Frau Marlyse Leu erinnert sich: «Mein Mann, Ernst Leu, hat seine Lehre als Käser in Wynigen absolviert. Er kam

nach Urtenen, weil vor ihm schon seit 1919 sein Vater – und sogar zuvor sein Grossvater, Friedrich Hirschi – die Käserei geführt hatten. 1952 übernahm mein Mann dann den Betrieb. Angefangen haben wir also noch in der alten Käserei. Mein Mann führte den Betrieb und ich wohnte mit den Kindern im ersten Stock. Als Käser war Ernst Leu selbstständig, das heisst, er war nicht von der Käsereigenossenschaft angestellt, sondern verkaufte seine Milchprodukte in eigener Regie auf dem Markt. Der Käsereigenossenschaft bezahlte er einen Pachtzins und den Bauern ihr Milchgeld. Ab und zu gab es Diskussionen mit den Bauern, ob sie an der ganzen Sache nicht zu wenig und der Käser zu viel verdiente.

Am 23. November 1960 wurde mit dem Abbruch der alten Käserei begonnen. Wir waren inzwischen in ein anderes Haus an der Solothurnstrasse umgezogen. Nun standen wir am Strassenrand und schauten wehmütig zu, wie unser altes Heim innert weniger Stunden zu einem Trümmerhaufen wurde. Das halbe Dorf hatte sich ebenfalls eingefunden, um das Spektakel mitzuerleben.

Mit dem Neubau ging es zügig voran, am 1. November 1961 konnte mein Mann mit der Käseproduktion wieder be-

ginnen. Die neue Käserei enthielt auch einen Verkaufsladen, wo ich unsere Milchprodukte anbieten und verkaufen konnte. 1969 verliess mein Mann die Käserei in Urtenen und ging einer neuen beruflichen Beschäftigung als Experte im Käsehandel nach.»

Mit der Jahrtausendwende waren die guten Zeiten der Käserei vorbei. Es wurde keine Milch mehr verarbeitet und 2002 beschloss die Generalversammlung den Verkauf der Liegenschaft. 2011 kam der Verkauf schliesslich zustande und 2014 wurde noch eine letzte Generalversammlung einberufen.



Niklaus Bartlome

Niklaus Bartlome, der letzte Präsident, schildert die Entwicklung wie folgt: Rolf Schüpbach, Käser von 1989 - 1994, war der letzte der noch Käse herstellte. Bis 1996 war zwar weiterhin mit Andreas Wüthrich, ein Käser anwesend und erhielt Milch, fertigte aber keinen Käse mehr, sondern nur noch diverse andere Milchprodukte z.B. lieferte er für die Firma Gautschi AG in Utzendorf die bekannten Gautschi-Saucen.

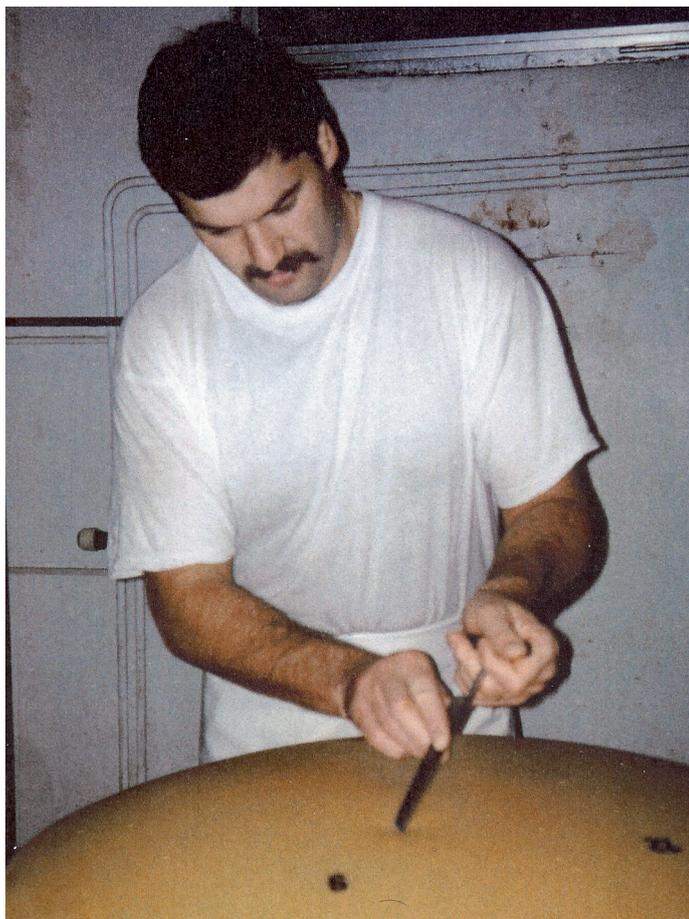
In Urtenen wurde ohnehin seit vielen Jahren immer nur halbjährlich Käse hergestellt. Im Winter erhielten die Kühe vom 1. November an bis Mitte März Silofutter. Danach gab es eine Sperrfrist bis zum 1. Mai, da man mit Milch aus Silofutter keinen Emmentalerkäse erstellen konnte. Silomilch würde den Emmentaler blähen und sprengen, so dass der Käse unverkäuflich wäre. Aus behandelter Silomilch lassen sich allenfalls Weichkäse herstellen. Im Winter wurde die Milch zu verschiedenen Milchprodukten, wie Pastmilch, Butter, Joghurt, verarbeitet, der Grossteil aber ging in den Konsum. So konnten die Bauern auch im Winter ihre Milch in die Käserei bringen. 1961 wurde mit dem Neubau der Käserei auch ein kleiner Verkaufsladen erstellt. Der Käser, Ernst Leu, war 1961 der letzte, der die Käserei noch auf eigene Rechnung betrieb. Als er 1969 die Käserei verliess, nutzte die Genossenschaft die Gelegenheit und begründete mit dem nächsten Käser ein Angestelltenverhältnis.



Die Käserei vor dem Verkauf

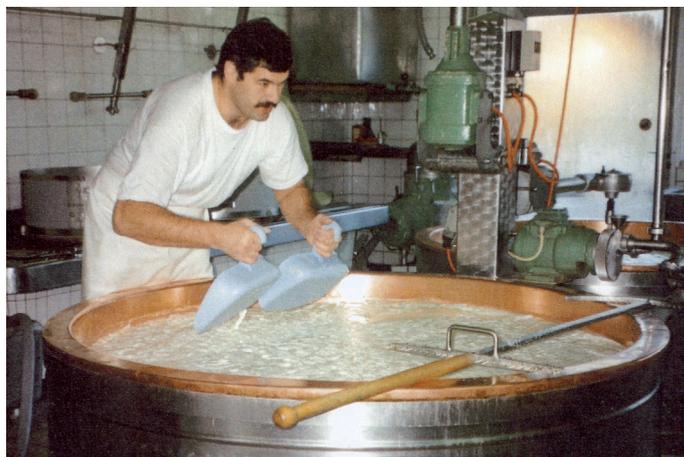
Mit den Jahren jedoch rentierte der Käsereibetrieb immer weniger. 1992 wurde noch eine Einrichtung zur Produktion von 500 Litern Pastmilch installiert. Doch es zeigte sich, dass auch die übrigen Einrichtungen zum Teil erneuert werden müssten, ohne Aussicht, dann wirklich genügend Ertrag zu erwirtschaften.

Die Nachfrage nach Käse war ohnehin schon rückläufig. So kam der Augenblick, wo die Genossenschaft erkannte, dass es auf diese Weise nicht mehr weitergehen konnte. Daher beschloss die Genossenschaft Ende 1994 zur Hofabfuhr der Milch überzugehen und die Käseproduktion ganz einzustellen.



Käser Rolf Schüpbach bei der Arbeit (Fotos: Peter Blatter)

Das Haus mit Ladenlokal und Wohnungen wurde zu einem recht guten Preis vermietet. Die ehemalige Käsereigenenschaft mutierte somit zu einer Art Liegenschaftsverwaltung. Im Jahr 2000 wurden die Statuten 2000 entsprechend angepasst. Zusätzlich eröffnete noch eine Pizzeria ihren Betrieb. Trotzdem hatte der Laden daneben immer mehr Mühe, genügend Umsatz zu erzielen. Die Genossenschaft war gezwungen, die Miete entsprechend nach unten anzupassen. Zwei Jahre später entschied sich die Genossenschaftversammlung für den Verkauf der Liegenschaft; denn für eine gute Vermietung hätte Manches renoviert und erneuert werden müssen. Vorerst konnte aber kein Käufer gefunden werden. Erst 2011 kam ein Kaufvertrag mit der Huki Trading AG (FrischeInsel) zustande und an einer ausserordentlichen Generalversammlung wurde der Verkauf der Liegenschaft beschlossen und die Liquidation der Käsereigenenschaft eingeleitet.



## FrischeInsel Urtenen-Schönbühl



«Ueli der Beck», «vom Chäser» und «Hofer Metzger» hatten die Idee: Urtenen-Schönbühl braucht einen Mittelpunkt für frisches Einkaufen. Aus der Idee entstand die Frische-Insel. Ueli der Beck eröffnete eine Filiale zu seinem Hauptgeschäft im Zentrum, der Metzger Hofer zog von seinem Laden im Oberdorf in die Frische-Insel um und verkauft nun dort das selbst geschlachtete und verarbeitete Fleisch. Schliesslich bietet der Chäser als Dritter neu Käse-Spezialitäten aus der Schweiz an.

Lieferanten aus dem Kanton Bern sowie aus Urtenen-Schönbühl und der Region ergänzen das Sortiment mit frischem Gemüse und Früchten. Zudem findet man in der Frische-Insel saisonale Leckereien und bodenständige Kost.

Die Herausgabe dieses Artikels wurde gefördert durch

**FRISCHE**  
*Insel*

Ueli  
der Beck

vom Chäser  
Das Original aus der Dörfkäserei

Hofer  
Metzger

### Impressum:

Herausgeber: Arbeitsgruppe Ortsgeschichte  
Texte: Max Mathys  
Druck: Egli Druck AG, Urtenen-Schönbühl