



Gemeinde
eschenbach
Landluft in Stadtnähe

Neujahrsblatt

20

19



Neujahrswanderung und Neujahrsblatt 2019

Vier Fünftel des ganzen Kulturlandes der Schweiz ist nicht für den Ackerbau geeignet und wird daher als Weideplatz für Tiere genutzt. Die Käseherstellung hat in der Schweiz jahrhundertelange Tradition. Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP und Sbrinz AOP, aber auch Appenzeller® oder Tête de Moine AOP gehören im In- und Ausland zu den bekanntesten Käsesorten. Gesamthaft werden über 450 Schweizer Sorten hergestellt. Knapp die Hälfte der abgelieferten Milch wird zu Käse verarbeitet. Durch strenge Richtlinien und Qualitätskontrollen wird die hohe Qualität und der gute Geschmack beibehalten. Diese beiden Merkmale machen den Schweizer Käse aus.

Die Kulturkommission ist bei ihrer Recherche auf knapp 20 Käsereien im Gemeindegebiet gestossen, die im letzten und vorletzten Jahrhundert hier ansässig waren. Grund genug, die Geschichte der Käsereien in der Gemeinde Eschenbach aufzurollen und diese als Stoff für die diesjährige Neujahrswanderung zu verwenden.

Und es hat sich gelohnt! Die Wanderung konnte wiederum gespickt werden mit spannenden Geschichten, interessantem Hintergrundwissen und diversen Anekdoten. Diese sind in diesem Neujahrsblatt zusammengefasst und bieten

Gelegenheit, die eine oder andere Geschichte in Ruhe nachzulesen.

Traditionelle Neujahrswanderung

Die traditionelle Wanderung findet jeweils zum Jahresbeginn statt und erfreut sich grosser Beliebtheit. Auf die Wanderung hin wird jeweils das «Neujahrsblatt» herausgegeben, das die auf der Wanderung angeschnittenen Themen vertieft und zusammenfasst.

Danke

Die Kulturkommission schätzt es sehr, auf das Wissen leidenschaftlicher Erzähler und belesener Hobby-Historiker zurückgreifen zu können und ist dankbar für die Unterstützung in diesem Zusammenhang.

Wer auch etwas zur Entstehung eines Neujahrsblatts beitragen möchte, darf sich gerne bei der Kulturkommission Eschenbach melden, so dass diese Tradition weiterhin aufrechterhalten werden kann.

Viel Vergnügen beim Lesen!
Kulturkommission Eschenbach

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2	Käserei Walde	13
Ein kurzer geschichtlicher Abriss	3	Käserei Dorf, Goldingen	14
Käsereien einst und heute	4	Käserei Egligen, Goldingen	15
Käserei Ufnau, Eschenbach	4	Käserei Vordersagen, Hintergoldingen	16
Käserei Ermenswil	5	Käserei Bannholz, Goldingen	16
Käserei Rössligass, Eschenbach	5	Käserei Rossfallen, Hintergoldingen	17
Käserei Neuhaus	7	Chroniken von Käsereigenossenschaften	18
Käserei Bürg	8	Milchverkauf – ein Kapitel für sich	18
Käserei Lütschbach	9	Umstellung von Mass auf Gewicht	19
Käserei St. Gallenkappel	10	Hüttenvogt auf der Ufnau	19
Käserei Betzikon	10	Perlen aus dem Archiv	20
Käserei Rüeterswil	11	Film «Die Käserei in Goldingen»	24
Käserei Wili, Rüeterswil	11	Gründe für den Niedergang zahlreicher Käsereien	25
Käserei Schutt, Rüeterwil	12	Betrachtung der heutigen Situation der Milchwirtschaft	27
Käserei Widen, Walde	13	Impressum	28

Entwicklung der Käsereien und der Milchwirtschaft

Ein kurzer, geschichtlicher Abriss...

Vor etwa 12'000 Jahren entdeckten die ersten Menschen die Landwirtschaft für sich – und damit auch die Milch. Etwa 4'000 Jahre später entstanden die ersten Milchprodukte wie Joghurt oder Käse. Die Sumerer, Ägypter, Griechen, Römer und Germanen waren die ersten Kulturen, die systematisch Milchvieh züchteten. Sie gewannen Milch von Kühen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Büffeln und Kamelen. Im 16. Jahrhundert wurde Milch zum ersten Mal in grossen Mengen produziert. Im 19. Jahrhundert entdeckte man die ersten Methoden der Haltbarmachung – namentlich den Kühschrank, die Pasteurisation und die Homogenisierung. Dies ermöglichte es den Menschen, Milch und Milchprodukte ohne gesundheitliche Risiken zu konsumieren.

Lab zur Gerinnung der Milch war bereits im antiken römischen Reich bekannt, in die Schweiz kam es aber erst im Mittelalter: «Schweizer» Käse wird erstmals im ersten Jahrhundert von einem römischen Historiker erwähnt: Es wurde der «Caseus Helveticus» beschrieben, der Käse der Helvetier, die damals das Territorium der heutigen Schweiz besiedelten.

Die ersten historischen Zeugnisse über die Milchwirtschaft in der Schweiz stammen aus dem 9. und dem 10. Jahrhundert. Im Mittelalter und in der frühen Neuzeit fand die Milchverarbeitung ausschliesslich auf der Alp statt. Abgesehen von Klosterkäsereien gab es aber keine grösseren Käsereien.

Bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts lebte die vorwiegend bäuerliche Bevölkerung vom Ertrag des eigenen Ackerbaus und der Viehzucht. Weil die Milchwirtschaft weit weniger Ertrag brachte, bildete der Ackerbau die Hauptbeschäftigung. Man baute Früh-, Spät- und Rotkorn, sowie Sommer-, Winter-, Früh- und Späthafer und auch Gerste an und war weitgehend auf Selbstversorgung eingestellt. Auch gekäst wurde nur für den Eigenbedarf. Neben der Kartoffel, die erst im 18. Jahrhundert in der Schweiz Eingang fand, stammte die Nahrung vorwiegend vom selber angebauten Getreide, vom Gemüse aus dem Hausgarten und vom Obst. Dazu kam alles, was die Natur an Früchten wie Beeren, Nüsse, Kirschen usw. hervorbrachte. Im Flachland war bis anfangs des 19. Jahrhunderts die Fettkäserei an vielen Orten

verboten, denn nur so konnte die Versorgung der Stadtbevölkerung mit Butter einigermaßen sichergestellt werden. Mit dem Zusammenbruch der Getreidepreise in den achtziger Jahren, – aufgrund besserer und schnellerer Importmöglichkeiten – änderte sich dieser Zustand. Der Ackerbau ging hierorts merklich zurück, verlagerte sich ins Mittelland und machte so der Milchwirtschaft Platz, die dank dem Ansteigen des Milchpreises an Boden gewinnen konnte. Der Viehbestand nahm immer mehr zu und die vormals vielen Äcker wurden zu Wiesen. Um 1800 arbeiteten noch etwa 65 % der Schweizer Bevölkerung in der Landwirtschaft, 1850 immer noch 60 % und im Jahr 1900 waren es noch 35 %.

Milchknappheit aufgrund der Käseherstellung

Mit dem Aufschwung der Milchwirtschaft mussten sich die betroffenen Bauern vermehrt um den Absatz kümmern und gründeten zur besseren Vermarktung der Milch teilweise schon lange vor der Jahrhundertwende Käseereignissen. Die erste grössere Käserei in der Schweiz wurde 1815 in Kiesen im Bernbiet eröffnet; selbstverständlich produzierte sie Emmentaler Käse. Bis um 1850 wurden in der Schweiz mehrere hundert Milch- und Käseereignissen gegründet. Die Talkäsereien florierten in sehr vielen Gebieten der Schweiz so gut, dass die nichtbäuerliche Bevölkerung kaum mehr Möglichkeit hatte, Milch zu kaufen.

Albert Bizius, alias Jeremias Gotthelf, befasste sich im Buch «Käserei in der Vehfreud» mit diesem Thema, in dem er die verärgerte Bäuerin aussprechen liess: «...nicht ein Tröpflein kann ich geben, nicht einmal abgenommene... die Kühe geben Milch wie Bach... den Stall voll Kühe und keinen Tropfen Milch im Keller... Keinem armen Menschen kann ich ein Tröpflein Milch mehr geben... seit die verfluchten Käsereien aufgekommen.»

Auf diese Zeit des milchwirtschaftlichen Aufschwungs geht auch die Gründung von Genossenschaften im heutigen Gemeindegebiet von Eschenbach zurück, wie die nachfolgenden Kurzportraits zeigen.

Käsereien im Gemeindeteil Eschenbach

Käsereien einst und heute

Im Laufe der Zeit seit der Dreifelderwirtschaft, die auch in Eschenbach vorherrschte, veränderte sich auch die Produktionsstruktur zugunsten der Viehzucht und Milchwirtschaft, welche ihren Aufschwung erlebten.

Um eine vorteilhafte Verwertung der Milch, einen guten Preis zu erlangen und auch eine höhere Unabhängigkeit, wurden Käserei- und Milchgenossenschaften gegründet. Bis zur Gründung dieser Selbsthilfeorganisationen wurde der Markt von Milch und Milchprodukten durch die Käser und Käsehändler beherrscht. Die Milchpreisgestaltung war völlig abhängig vom Markt für Exportkäse. Es gab grosse Preisschwankungen von Jahr zu Jahr.

Vom ganzen heutigen Gemeindegebiet Eschenbach, zusammengesetzt aus den vormaligen eigenständigen Politischen Gemeinden Eschenbach, Goldingen und St. Gallenkappel, sind insgesamt 18 Käsereien überliefert. Jede davon verfügt über eine lange, oftmals wechselvolle, in jedem Fall interessante Geschichte. Ein Auszug davon ist in den folgenden Kurzporträts wiedergegeben:

Käserei Ufnau, Eschenbach



Käserei Ufnau, Eschenbach

Gegründet 1856

Die «Ufnau» ist der älteste Betrieb im Dorf als Genossenschaft. Ihre Gründung geht auf das Jahr 1856 zurück. Das Einzugsgebiet umfasste den eigentlichen Dorfkreis, mit Ausnahme seines westlichen Teils. Als Standort wurde damals die Ufnau wohl deshalb gewählt, weil dort die ausgiebige Brunnenwiesquelle der Brunnengenossenschaft Eschenbach sprudelte. Neben den beiden Dorfbrunnen, die von den Quellen in der Lochwies gespeisen wurden, sorgte jene in der Brunnenwies jederzeit für eine sichere Versorgung des Dorfes mit Trink- und Brauchwasser.

Ursprünglich wurde in der Käserei Ufnau nur Magerkäse produziert. Die Umstellung in eine Fettkäserei erfolgte erst etwa um 1890, wobei zunächst umfangreiche bauliche Vorkehrungen nötig waren. In der Folge wurde in der Ufnau bis zur Betriebsaufgabe Emmentaler produziert. Als sich schon dräuende Wolken im Zusammenhang mit den Strukturänderungen in der Milchwirtschaft zeigten, erfolgte 1997 in Erwartung einer breiteren Abstützung noch die Fusion mit der Käsereigenossenschaft Rössligass.

Im Blick auf die Zukunft wurde nochmals grosszügig investiert. Paul Locher, der nach 37 Jahren als Milchkäufer in den Ruhestand trat, wurde 1998 von Hans Kurmann, einem tüchtigen jungen Käser, abgelöst. Das Rad der Zeit liess sich ungeachtet aller Anstrengungen nicht mehr zurückdrehen. Der Betrieb musste nach wenigen Jahren endgültig eingestellt werden, womit eine rund 150-jährige Geschichte ihren Abschluss fand. Nicht zuletzt war man dabei aber froh, dass damit auch die Probleme wegen den Immissionen aus dem Schweinemastbetrieb endlich aus der Welt geschafft werden konnten. Die meisten Käsereien hielten aufgrund der Schotte Schweine. Der Rückstand aus der Käseproduktion eignet sich als Futter für Schweine. Aus Abfall wurde so etwas Wertvolles.

Inzwischen wurden Käserei und Schweinestallungen verkauft und abgebrochen. An deren Standort mitten im Dorf steht heute eine Mehrfamilienhaus-Überbauung an bester Lage. Die Genossenschaft selber besteht noch immer; verfügt über einen Vorstand und verwaltet das seit der Betriebsaufgabe noch verbliebene Vermögen.

Käserei Ermenswil

Gegründet 1873

Als zweitälteste Käserei galt jene von Ermenswil. Die Sennhütte stand unten im Rank des Chälentichs. Das für den Betrieb notwendige Wasser wurde von einer noch viele Jahre sichtbaren Brunnenstube oberhalb des sogenannten «Alten Stichs» bezogen. Das Einzugsgebiet reichte vom Dorf Ermenswil über die Bösch bis Maiacker, Diemrüti und die Höfe auf Joner Boden auf der Egg und im Stuck bis in die Tägerenau und hinaus bis in die Rossweid zur Zürcher Kantonsgrenze.

Allerdings wurde der Betrieb als eigentliche Käserei schon relativ früh aufgegeben. Das Gebäude steht noch heute, wurde mehrfach um- und ausgebaut und zu einem Wohnhaus umgenutzt. An der Tägerenaustrasse entstand ein Nachfolgebetrieb, der zwar nur noch als Milchsammelstelle diente und Milchprodukte verkaufte. Abnehmer der angelieferten Milch war der Milchverband Winterthur. Die Käsereigenossenschaft nannte sich fortan Milchproduzentengenossenschaft Ermenswil und Umgebung.

Gleichwohl war der Betriebsleiter noch immer ein gelernter Käser, der jedoch einer Nebenbeschäftigung nachgehen musste und unter anderem den Camionagedienst ab dem Bahnhof Rapperswil für den westlichen Gemeindeteil besorgte. Nachdem die Milcheinlieferungen aus den bekannten Gründen stetig rückläufiger wurden, beschloss die Genossenschaft im Jahre 2002 ihre Auflösung.

Käserei Rössligass, Eschenbach

Gegründet 1879

Weshalb nur 16 Jahre nach Eröffnung der Käserei Ufnau im Dorf Eschenbach eine weitere Käsereigenossenschaft entstand, deren Einzugsgebiet vor allem den nordwestliche Dorfkreis mit Fätzikon, Steinenbrugg, Gibelsriet, Lettengass, Chälen usw. umfasste, lässt sich nicht mehr eruieren. Während der Blütezeit umfasste die Käserei Rössligass als Genossenschaftler und Milchlieferanten über 30 zumeist kleinere Landwirtschaftsbetriebe, wie ein Auszug aus dem Milchzahltagbuch vom November/Dezember 1921 nachweist.

Die Genossenschaft veräusserte die Gebäulichkeiten an den langjährigen Käser und Milchkäufer. Vermutlich war sie nicht gewillt, notwendig gewordene, grössere Investitionen



Käserei Ermenswil

zu tätigen. Damit gab sie aber ihren wesentlichen Einfluss für ein reibungsloses Funktionieren zwischen Milchkäufer und Milchlieferanten aus der Hand. Die Mitsteuerung des Milchpreises gestaltete sich schwieriger und gab immer wieder zu langen Diskussionen Anlass.

Die angegliederte Schweinestallung führte auch hier zu Immissionsklagen, vor allem weil rundherum immer mehr Wohnbauten entstanden und die Bewohner mit den standortgebundenen Gegebenheiten nicht mehr leben wollten. Eine wahre «Zangengeburt» war es, bis es endlich zur Stilllegung dieses Betriebsteils kam.

Josef Kuster, im Dorf als «Senne Sepp» wohlbekannt, war der letzte Käser in der Familientradition und stellte zuletzt noch Appenzellerkäse her. Dessen Produktion gab er bald einmal auf und verlegte den Schwerpunkt seiner Tätigkeit neben dem Weiterverkauf der angelieferten Milch als Konsummilch auf die Führung eines Lebensmittelladens. Das Käsereigebäude liess er mehrfach um- und ausbauen. Ausser den Betriebsräumen im Erdgeschoss entstanden in den oberen Stockwerken Wohnungen. Heute beherbergen die ehemaligen Geschäftsräumlichkeiten eine Pizzeria.

Im Zuge des Versuchs einer Neuausrichtung der Käsereien im Dorf fusionierte die Käsereigenossenschaft Rössligass nach der Betriebseinstellung 1997 noch mit jener der Ufnau und löste sich dann endgültig auf.



Käserei Rössligass, Eschenbach, damals und heute



Käserei Rössligass, Eschenbach, «Milchzähltag»

Monat *Vom 2. December* 19*21*

No.	Lieferanten	Sennhütte	Abgelieferte Milch Nos.	Preis		Betrag		Abzüge bezug- oder Produkte		Rest		Den Betrag erhalten bescheinigt Datum
				Fr.	Clz.	Fr.	Clz.	Fr.	Clz.	Fr.	Clz.	
1	Josf Gantenberger Wetzberg	Rössligass	582	75	50	206	61	46	80	159	80	Januar 7
2	Josf Gröbli Buchgass	"	1176	35	50	414	45	102	55	314	30	" 7
3	Ignaz Helbling Dorf	"	2070	35	25	729	67	53	95	675	70	" 7
4	Wlfr Mergo Rössligass	"	734	35	50	27	57	44	95	2	55	" 7
5	Gottfrd Gebat Klüssli	"	1146	35	50	406	83	86	85	319	40	" 7
6	Carl Kistler Kollau	"	1505	35	25	531	26	100	75	390	50	" 7
7	Carl Obig Lettingass	"	1064	35	50	377	93	28	95	348	45	" 7
8	Anton Brändli Gublerstr.	"	1776	35	25	626	92	18	20	612	80	" 7
9	Josf Rigg Hasselbühl	"	491	35	50	174	30	68	65	105	40	" 7
10	Albert Kistner Wetzberg	"	70	35	25	24	52	16	50	2	30	" 7
11	Joh Wältli Fäpikon	"	999	35	50	352	51	72	80	729	90	" 7
12	Herman Mächling Rindl	"	1345	35	50	477	47	22	-	454	80	" 7
13	Ernst Brändli Kollau	"	837	35	25	296	11	60	30	235	40	" 7
14	Ernst Thoma Egg	"	1863	35	50	661	36	189	25	472	16	" 7
15	Walter Hassig Egg	"	456	35	50	162	46	79	25	82	66	" 7
16	Carl Kündi Wetzberg	"	-	-	-	-	-	-	-	-	-	" 7
17	Alf Gröbli Lettingass	"	677	35	25	238	97	48	70	189	90	" 7
18	Ernst Kistler Kollau	"	1257	35	50	446	38	49	90	401	80	" 7
19	Gottf Lettingass	"	8406	35	50	299	13	77	33	421	10	" 7
20	Albert Gebat Rössligass	"	8957	35	50	314	73	78	70	645	20	" 7
21	Domunik Thoma Bussen	"	1157	35	25	407	82	26	05	111	70	" 7
22	Josf Vogt Fäpikon	"	1790	35	50	635	45	100	90	533	65	" 7
23	Franz Brändli Fäpikon	"	1901	35	50	674	70	81	85	592	10	" 7
24	Gottfrd Brändli Hasselbühl	"	1357	35	50	481	80	176	80	304	30	" 7
25	Wlfr Schumli Gublerstr.	"	1665	35	50	591	87	22	70	569	50	" 7
26	Herman Kistler Kollau	"	541	35	80	192	15	37	95	154	35	" 7
27	Franz Brändli Wetzberg	"	1319	35	50	468	24	109	45	358	14	" 7
28	Ignaz Gantenberger Rindl	"	1407	35	50	500	19	89	70	434	75	" 7
29	Joseph Mergo Lettingass	"	1870	35	50	663	85	59	75	603	15	" 7
30	Carl Kistner Egg	"	670	35	25	235	65	102	35	102	80	" 7
31	Alf Gröbli Lettingass	"	1451	35	50	515	15	41	85	473	30	" 7
32	Ernst Hasselbühl Wetzberg	"	1017	35	50	361	24	15	20	345	50	" 7
33	Ernst Hasselbühl Wetzberg	"	1112	35	50	390	15	22	15	367	50	" 7

Käserei Neuhaus

Gegründet 1897

Das Gebiet um Neuhaus mit der Südhanglage oberhalb Lenzikon und dem früheren Allmeindland Unterfeld-Herrenweg galt seit jeher als fruchtbar und besonders ertragsreich. Um den Absatz und die Verwertung ihrer Milch zu gewährleisten, schlossen sich auch diese Bauern 1897 als Genossenschaft zusammen und erstellten in Neuhaus eine Käserei mit angegliedertem Schweinemaststall.

Weil die Käseproduktion in Neuhaus nach Jahrzehnten eingestellt wurde, erfolgte ein Namenswechsel: Ab 1991 lautete die Bezeichnung «nur» noch Milch-Genossenschaft Neuhaus. Als Zweck wurde die bestmögliche Verwertung der Kuhmilch und die Versorgung von Neuhaus mit Milch und Milchprodukten festgelegt.

Die überwiegend kleineren Landwirtschaftsbetriebe wurden indessen immer weniger. Mit der Zeit sind nur noch ein paar grössere Bauernhöfe für ausreichende Milcheinlieferungen übrig geblieben, so dass der Betrieb aufgegeben werden musste. Mit Beschluss vom 1. März 2005 löste sich die Genossenschaft auf und liquidierte die Käsereiliegenschaft.

Heute befindet sich im Gebäude der ehemaligen Käserei Neuhaus die «Schnäpplibörse»



Käserei Bürg

Gegründet 1898

Im Dörfchen Bürg existierte im Untergeschoss der ehemaligen Wirtschaft zum «Kreuz» schon lange eine kleine private Käserei. Mit deren Führung war man offenbar nicht ganz zufrieden. 1898, also nur gerade ein Jahr nach Neuhaus, schritt man auch in Bürg zur Gründung einer Käsereigenossenschaft, die anfänglich 26 Bauern umfasste. Umgehend wurde ein neues Betriebsgebäude mit Wohnung und Saustallung gebaut. Ausser der Brunnengenossenschaft Bürg, die einen öffentlichen Brunnen betrieb, war weit und breit keine ausreichende Wasserversorgung vorhanden. Um zum notwendigen Wasser für ihren Betrieb zu gelangen, sah sich die Käsereigenossenschaft gezwungen, die Rechte einer privaten Quelle im Riet oberhalb von Bürg zu erwerben.

Um sich die Milch zu sichern, wurde mit dem privaten Käsereibesitzer eine Abkürzung über die Milchlieferungspflicht getroffen. Das Einzugsgebiet der Genossenschaft umfasste 26 Bauern im Gebiet rund um Bürg von Echeltschwil/Enetbach über Letzi, Bodenholz, Delgg, Fätzikon und Siessen. Dazu kamen noch bis zu zehn Freilieferanten, diese vor allem aus Goldingen, bis dort im Dorf um 1901 herum eine eigene Käserei entstand.

Stolz feierte die Käsereigenossenschaft Bürg anno 1998 ihr 100-Jahr-Jubiläum. Kurz zuvor wurde in den Traditionsbetrieb noch kräftig investiert. Wohl niemand hätte damals damit gerechnet, dass nur wenige Jahre ins Land gehen würden, bis es auch diese Käserei, die ausschliesslich und sehr erfolgreich Emmentaler produzierte, brutal erwischte. Während mehr als einem Dreiviertel-Jahrhundert war die Käserdynastie Furrer für einen geordneten Betrieb und das stets einträchtige Einvernehmen mit den Genossenschäftern verantwortlich.

Eingangsliste für Juchartenbeitrag pro 1942/43

№	Einzugsliste für Juchartenbeitrag pro 1942/43	Juch	in	FK	Kp.	
1.	Müller Engelbert, Bürg	12%	50	9	20	+++X+
2.	Hiltbrunner Josef, Schwyz	10%	50	19	10	+++++
3.	Fischer August z. Ross	6%	50	14		++LX++
4.	Bürner Benedikt, Holzwil	20%	50	10		+++X+
5.	Giger Arnold, Lützi	10%	50	9		+++X+
6.	Krej Albert, Süsser	10%	5	30		+++++
7.	Kuster Josef, Käuti	7%	2	20		++X+
8.	Rüggli Theodor, Süsser	10%	5	40		+++X+
9.	Ribeli Gottlieb, Süsser	7%	4	20		+++X+
10.	Kuster Ferdinand, Lützi	24%	12	30		+++X+
11.	Kraus Alois, Lützi	7%	3	20		+++X+
12.	Furrer August, Lützi	12%	6	20		+++X+
13.	Whiemer Josef, Ebnetholz	11%	6	50		+++X+
14.	Bürner Josef, Holzwil	11%	10			+++X+
15.	Müller Lukas, Bürg	16%	8			+++X+
16.	Krej August, Bürg	15%	7	50		+++X+
17.	Culig Johann, Lützi	17%	8	50		+++X+
18.	Jean Müller Alois, Bürg	29%	14	60		+++X+
19.	Jean Witt. Kuster Alois, Bürg	10%	5			+++X+
20.	Bürgisser Anton, Bürg	7%	3	50		+++X+
21.	Jean Witt. Horner Leo, Ebnetholz	3%	1	20		+++X+
22.	Müller Josef, Süsser	2%	4	10		+++X+
23.	Obholzberger Alfred, Ebnetholz	17%	2	20		+++X+

Gebäude der damaligen Käserei Bürg



Noch während des Zweiten Weltkrieges leisteten laut einer Einzugsliste aus den Jahren 1942/43 über 20 aktive Landwirte anhand ihrer Betriebsfläche nach Jucharten (= 36 a) den vereinbarten Genossenschaftsbeitrag. Die Anzahl der Milchlieferanten ging indessen auch hier mehr und mehr zurück, dennoch behielten diese ihre Mitgliedschaft weiterhin. Mit den mit dem Strukturwandel verbundenen Betriebsumstellungen verschwanden die überwiegend kleineren Bauernhöfe laufend, so dass am Schluss nur noch eine Handvoll überlebensfähiger Milchwirtschaftsbetriebe übrig blieb.

Nach der unerwartet schnellen Aufgabe der Käseproduktion blieben die angegliederten Schweinestallungen noch während rund einem Dutzend Jahren weiterhin im Betrieb, allerdings auch mit den aufgrund der baulichen Entwicklung des Dorfes Bürg verbundenen Immissionsklagen. Nachdem die Käsereiliegenschaft mitsamt Schweinestall veräussert werden konnten, waren auch diese Probleme erledigt. Nach erfolgtem Liquidationsverfahren löste sich die Käsereigenossenschaft Bürg im Jahre 2017 endgültig auf, womit eine nahezu 120-jährige Geschichte endigte.

Käserei Lüttschbach Gegründet 1952

Beim jüngsten Glied in der Reihe der Eschenbacher Käserien handelte es sich um die Käsereigenossenschaft Lüttschbach. Allerdings bestand schon Jahre vorher in Lüttschbach eine Käserei. Wegen dem für einen Käsebetrieb unabdingbaren Wasser befand sich der Standort in der Wüeri, weil für die Versorgung eine Quelle vom Chrauerenberg diente. Die Gebäulichkeiten der Käserei blieben auch nach der Gründung der Genossenschaft weiterhin in Privatbesitz.

Das Einzugsgebiet rund um Lüttschbach war eher bescheiden. Allerdings kamen noch Betriebe im Gebiet Chraueren, Ebnetholz, Honegg und Alee dazu. Für diese Höfe, alle jenseits dem Chrauerentobel gelegen, wurde gar eine Seilbahn gebaut, um den Bauern für die Milcheinlieferung den beschwerlichen Fussweg zum Lattenbach hinunter und wieder hinauf zur Käserei zu ersparen. Diese Milchseilbahn mit einer Länge von 290 Metern führte von Chraueren (548 m. ü. M.) zur Wüeri (543 m. ü. M.) und lag an der höchsten Stelle rund 25 m über dem Lattenbach.

Die Anzahl der Genossenschäftler blieb relativ klein. Jedenfalls wurden die jährlichen Generalversammlungen – wohl auch mangels eines geeigneten Lokals in Lüttschbach – hin

und wieder gleich in der Stube des Präsidenten abgehalten. Dieser ausgesprochen familiäre Rahmen soll bei diesen Zusammenkünften der Gemütlichkeit nur förderlich gewesen sein.

Die Käseproduktion lag schon lange Zeit zurück, so dass nach der Betriebseinstellung um die Jahrtausendwende herum der Beschluss zur Auflösung der Genossenschaft führte.

Den Lützbacher Landwirten blieb keine andere Wahl, als ihre Milch zeitweise als Freilieferanten zur Käserei nach Laupen zu bringen, das auch nicht gerade am Weg lag.

Inzwischen ist auch dieser Betrieb von der Bildfläche verschwunden und von der als neue Lösung angebotenen Hofabfuhr abgelöst worden.



Käserei Lützbach



Käsereien im Gemeindeteil St. Gallenkappel

Käserei St. Gallenkappel

Gegründet 1906

Das gleiche Schicksal wie die Käsereien von Eschenbach erlitt auch jenen Betrieb, der markant am Dorfeingang von St. Gallenkappel stand und unübersehbar mit «Dorfkäserei» angeschrieben war. Die Käseereigenossenschaft St. Gallenkappel-Dorf wurde 1906 gegründet und blickte beinahe auf just 100 Jahre Bestehen zurück.

Das Einzugsgebiet dieser Käserei lag hauptsächlich im Bereich Unterdorf-Gwatt bis hinunter nach Bauwil, jenem Bauern, der bis fast zuletzt seine Milch mit Ross und Wagen tagtäglich ins Dorf brachte.

In den Siebzigerjahren des letzten Jahrhunderts herrschten in St. Gallenkappel hochfliegende Pläne. Man plante, die Milch sämtlicher Käsereien der Gemeinde zusammenzufassen und im Gebiet Holz eine Grosskäserei zu bauen. Diese Absichten scheiterten aber bald einmal. Heute dürfte man aufgrund der inzwischen eingetretenen umfangreichen Strukturänderungen in der Milchwirtschaft darüber nur noch froh sein.

Eng mit der Geschichte der Dorfkäserei verbunden war Paul Reidy, der den Betrieb während nicht weniger als 35 Jahren führte und stets Emmentaler produzierte. Zu Beginn seiner Tätigkeit brachten 25 Bauern ihre Milch zur Käserei. Bei seinem Ausscheiden waren es noch deren zehn. Gleichwohl führte ein Nachfolger den Betrieb weiter: Nach sieben Jahren war jedoch Schluss.

Die Käseproduktion wurde eingestellt und die Käseereigenossenschaft beschloss die Liquidation. Noch kostete es

Käserei St. Gallenkappel



aber einige Zeit, bis die Liegenschaft verkauft und die Käseereigenossenschaft im Jahre 2010 den endgültigen Auflösungsbeschluss fassen konnte. Anstelle des vertrauten Bildes mit der Dorfkäserei dominieren heute moderne Mehrfamilienhäuser den Dorfeingang von St. Gallenkappel.

Käserei Betzikon

Gegründet 1904

Betzikon wurde seinerzeit vom Tagwen Rüeterswil aus besiedelt, dessen Allmeindland sich zwischen Betzikon und dem Holz erstreckte. Dieses Gebiet heisst noch heute «Allmeind». Früher, bevor die neue Rickenverbindung gebaut wurde, war Betzikon ein Dorf mit 12 Firsten, derweil sich in St. Gallenkappel nur ganz wenige Häuser, meist Wirtschaften, um die Pfarrkirche scharten. Ob sich die Bauern von Betzikon dieser Tatsache bewusst waren, als sie anno 1902 – also noch zwei Jahre vor den Landwirten rund um das im Dorf St. Gallenkappel – ihre Käseereigenossenschaft gründeten?

In den Statuten der Genossenschaft von Betzikon vom 2. Mai 1904 wurde als Zweckbestimmung unter anderem eine vorteilhafte Verwertung der Milch ihrer Mitglieder und die Ermöglichung des Bezuges reiner, unverfälschter Milch und Milchprodukte durch die Konsumenten umschrieben.

Etwa um das Jahr 2000 herum musste, wie bei verschiedenen anderen Betrieben, auch hier die Käseproduktion eingestellt und die Käserei in eine Milchsammelstelle umfunktioniert werden. Als letzter Betriebsleiter zeichnete Markus Dörig verantwortlich. Die Genossenschaft passte ihre Zweckbestimmung entsprechend an. In den revidierten Statuten lautet diese unter anderem wie folgt: «Bestmöglicher Verkauf

Käserei Betzikon





Käseerei Rüeterswil

bzw. bestmögliche Verwertung der von ihren Mitgliedern produzierten Kuhmilch und Förderung der Qualitätsproduktion der Milch.»

Inzwischen ist auch die Milchsammelstelle Geschichte. Wie anderorts wurde sie von der Hofabfuhr abgelöst und die Liegenschaft kam auf den Markt.

Käseerei Rüeterswil

Gegründet 1911

Laut Statuten geht die Gründung der Käseerei-Genossenschaft Rüeterswil auf das Jahr 1911 zurück. Als Milchkäufer führten Alfred Althaus Senior und Junior den Betrieb. Produziert wurde Sbrinzkäse, eine in unserer Gegend eher seltene Käsesorte.

Wie in Betzikon wurde auch hier mit der Jahrtausendwende die Käseproduktion aufgegeben. Für die betroffenen Bauern eine einschneidende Tatsache. Sie sahen sich gezwungen, nach anderen Absatzmöglichkeiten umsehen oder sich benachbarten Käseereien anschliessen, soweit diese noch produzierten.

Die Käseereigenossenschaft Rüeterswil und Umgebung besteht nach wie vor. Die Aufgaben beschränken sich neben der Wahrung der Interessen ihrer Mitglieder lediglich noch auf die Nutzung und Verwaltung der Käseereiliegenschaft, deren Schweinestallungen noch einige Jahre in Betrieb gehalten werden konnten.

Käseerei Rüeterswil



Käserei Wili, Rüeterswil

Wenn man vom heutigen Sport- und Freizeitzentrum «Atzmännig» der Berglehne entlang nach Rüeterswil fährt, taucht an der Strasse eine Käseerliegenschaft mit Schweinestallungen auf. Es handelt sich hier um die vor Jahren schon stillgelegte Käserei «Wili», wohin die Bauern der Umgebung früher ihre Milch abliefern konnten.

Offiziell stand dieser keine Genossenschaft zu «Gevatter». Vielmehr befand sie sich seit jeher als Privatbesitz im Eigentum der Familie Hüppi. Angaben über Gründung, Betrieb und schliesslich Aufgabe der Käserei fehlen leider.

Der letzte aktive Käser war Toni Hüppi, der die Liegenschaft, bestehend aus Käserei und Schweinestallungen nach der Betriebsaufgabe veräusserte. Eigentümerin wurde die bekannte Bergkäserei Liechti vom Ricken, die jedoch nur noch die Schweinemästerei betreibt, derweil das Käsereigebäude zu Wohnzwecken dient.

Und für die noch aktiven Bauern auf der Nordseite des Köbelberges dürfte die inzwischen üblich gewordene Hofabfuhr als letzte Lösung für die Ablieferung ihrer Milch verblieben sein.

Käserei Wili, Rüeterswil



Käserei Schutt, Rüeterswil

Dort wo seit 1841 das bescheidene Schulhäuschen der Schulgemeinde Rüeterswil-Kohlrüti stand und die Kinder bis 1940 zur Schule gehen konnten, existierte unmittelbar daneben eine kleine Käserei. Ursprünglich trug sie den Namen Käserei Schutt-Kohlrüti.

Käser war in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts Emil Artho sen. Am 1. Juni 1955 erfolgte die Betriebsübernahme durch Käslin-Niederberger Gottfried und Martha. Sie erwarben die Käserei direkt von Emil Artho sen. Fortan hiess der Betrieb Käserei Schutt.

Die Käserei befand sich unter Käslin in Privatbesitz, war also nicht genossenschaftlich organisiert. Aus den Gemeindeakten geht hervor, dass zumindest in den 40er-Jahren des letzten Jahrhunderts die Sennhüttengesellschaft Schutt bestand. Hergestellt wurde stets Käse der Sorte Tilsiter.

Nach Aufgabe der Käserei im Jahr 1986 wurde an deren Stelle eine Milchsammelstelle gebaut. Die betroffenen Bauern konnten ihre Milch in die Käserei Wili abliefern, bis auch diese ihre Produktion aufgeben und der «neumödigen» Hofabfuhr Platz machen musste.

Heute ist noch das Brunnenhäuschen neben dem Parkplatz, dort wo die Pistenmaschinen auf ihren Einsatz warten, als stummer Zeuge der Käserei Schutt übrig geblieben.

Käserei Schutt, Rüeterswil



Käserei Widen, Walde

Rund um den Köbelsberg machte noch eine weitere kleine Käserei von sich reden. Es handelt sich dabei um jene im Weiler Widen, unmittelbar am überlieferten Jakobsweg gelegen. Ursprünglich bestand auch hier eine Genossenschaft, die unterhalb des Strässchens eine Käserei erstellte.

Während vielen Jahren produzierte Ferdinand Huber drunten im Tobel Tilsiterkäse. Neben den Bauern, welche ihm ihre Milch brachten und dafür ihre Naturalbezüge am Milchzahltag abrechnen liessen, musste der Käser für weiteren Absatz selber sorgen. Zu diesem Zweck lud er einen oder mehrere Laibe auf den Gepäckträger seines Velos und fuhr damit am Freitagabend ins «Unterland» bis hinunter nach Eschenbach. Nach seiner Tour war Ferdi jeweils noch im einen oder anderen Wirtshaus anzutreffen. Auch wenn er erst spät abends nach Hause gekommen sein dürfte, war er am Morgen beizeiten wieder in der Käserei anzutreffen.

Nach seinem altersbedingten Rücktritt übernahm ein Nachfolger den Kleinbetrieb noch für kurze Zeit, bis Ende der Achtzigerjahre wegen den immer strenger werdenden Vorschriften im Hygiene- und Gesundheitsbereich die Käseproduktion eingestellt werden musste. Der Investitionsbedarf übertraf die finanziellen Möglichkeiten der Genossenschaft als Eigentümerin der Liegenschaft.

In der Folge wandten sich die verbliebenen Landwirte den benachbarten Käsereien Rüeterswil und Walde zu und gaben die Käsereigenossenschaft auf.

Käserei Widen, Walde



Käserei, Walde

Gegründet 1911

Nach so vielen aufgegebenen Käsereien fühlt sich das Kurzportrait der Käserei Walde nicht nur wie ein Hoffungsschimmer, sondern vielmehr als ein «Highlight» an.

Die Gründung der Sennhüttengenossenschaft Walde geht auf das Jahr 1911 zurück. Diese Käserei existiert noch heute und blüht! Schuld daran ist nicht etwa der Emmentaler, sondern ein Nischenprodukt, der Sbrinz, zumindest in der Ostschweiz, da es eine Innerschweizer Käsesorte ist. Die Sbrinz-Käsereien von Walde und jene vom Schönenberg (Gemeinde Wattwil) sollen die am östlichsten Rand der ursprünglichen Stammlande gelegenen Produktionsstätten dieser speziellen Käsesorte sein.

Nach dem Rücktritt des langjährigen Betriebsinhabers Ivo Fäh übernahm Samuel Trachsler 1993 die Käserei und führt diese seit nunmehr 25 Jahren mit Erfolg. Nach der Schliessung der Käsereien von Rüeterswil und Widen kamen weitere Milchlieferanten hinzu. Damit erweiterte sich das Einzugsgebiet und sicherte so die Existenzgrundlage des eigentlich abgelegenen Betriebes, der pro Jahr etwa 1,3 Millionen Liter Milch verarbeitet und daneben noch einen Schweinemastbetrieb führt.

Die Genossenschafter sind sich der Bedeutung ihrer Käserei bewusst und sorgen dafür, dass mit entsprechenden Investitionen deren Betrieb für die Zukunft gerüstet bleibt.

Käserei Walde



Käsereien im Gemeindeteil Goldingen

Zieht man die Schicksale der vielen Käsereien in Eschenbach und St. Gallenkappel in Betracht, mutet die Geschichte der Käsereibetriebe in Goldingen fast wie ein Wunder an. Natürlich bekundeten die kleineren Käsereien auch hier Probleme und sahen sich nach teilweisen langen Jahren zur Aufgabe gezwungen. Aber nicht weniger als drei von fünf Betrieben bestehen noch heute und sind erst noch erfolgreich unterwegs!

Käserei Dorf, Goldingen Gegründet 1901

Nach der Überlieferung soll es ursprünglich im Dörfchen Goldingen auf dem Bauernhof Schmuki gegenüber der Pfarrkirche eine bescheidene Käserei gegeben haben. Nähere Angaben oder Unterlagen liessen sich leider keine mehr auftreiben.

Gesichert aber ist der Anfang der jetzigen Käserei Dorf, für welche um 1900 herum die Bauarbeiten begonnen hatten. Die Inbetriebnahme erfolgte 1901. Es ist anzunehmen, dass am Anfang eine Genossenschaft bestand. Die neue Käserei sah zunächst verschiedene Milchkäufer. Mit diesen hatte

man jedoch wenig Glück, meistens konnten sie die gelieferte Milch nicht bezahlen und hauten ab!

Im Gegensatz zu den üblichen Rechtsformen als Genossenschaft firmiert die Käserei Dorf aktuell unter «Käserei Pfister GmbH» im Handelsregister. Der Familienbetrieb ist Eigentümer der Käsereiliegenschaft und wird in der vierten Generation von Alois und Sonja Pfister geführt.

Die Ära Pfister begann anno 1908 mit Wilhelm Alois Pfister, dem 1913 Cölestin folgte. 1918 übernahm dann Alois Pfister-Wilhelm den Betrieb und führte diesen während nicht weniger als 46 Jahren. Sohn Alois Pfister-Dober trat 1964 in seine Fusstapfen und war bis zu seinem allzu frühen Tod ein allseits geschätzter Senn und Geschäftsmann. Zum Glück stand die nächste Generation bestens ausgebildet schon bereit. Alois Pfister jun. übernahm 1984 zunächst gemeinsam mit seiner Mutter und nach einer kurzen Übergangszeit allein die angesehene Käserei. Er nahm die Herausforderungen der sich ständig verändernden Situation auf dem immer härteren Überlebenskampf im Käseergewerbe an. Neben der überlieferten Marke «Appenzeller» wagte er sich an Eigenkreationen, wie etwa den Goldinger Bergkäse, und zeigte sich mit der Einrichtung einer Erlebniskäserei innovativ.

Käserei Dorf, Goldingen



Trumpf seiner Tätigkeit ist und bleibt aber sein Appenzeller Käse, mit welchem er an nationalen und internationalen Wettbewerben höchst erfolgreich war. So gewann der 1996 an der Käseolympiade mit über 100 Produzenten aus aller Welt eine Goldmedaille. In Anerkennung seiner vorzüglichen Qualität bei der Herstellung von Appenzeller Käse verlieh ihm der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein zudem die silberne Verdienstmedaille.

Die Käserei Dorf blüht – und die zahlreichen Milchlieferanten aus ihrem grossen Einzugsgebiet dürften stolz auf die erfolgreiche Käserdynastie Pfister sein, die ihr Arbeit und Existenz gewährleistet!

Im Übrigen war die Käserei Pfister Dreh- und Angelpunkt des im Herbst 1910 vom Schweizer Fernsehen ausgestrahlten Schweizer Dialektspielfilms «Die Käserei in Goldingen», worüber an anderer Stelle dieses Neujahrsblattes noch berichtet wird.

Käserei Egligen, Goldingen

Gegründet 1929

Im Jahre 1929 baute Josef Blöchliger sen. in Egligen eine Käserei. Allerdings standen dem Vorhaben die Milchbauern im Gebiet zwischen Wolfertingen und dem Sack, also dem vorderen Teil des Goldingertales zur Seite, indem sie sich als Milchlieferantenvereinigung Egligen organisierten und für die notwendige Milchmenge Gewähr boten.

Nach sieben Jahren löste ihn Albert Odermatt, der nachmaligen Käser von Laupen, als Nachfolger ab. 1944 war Paul Gübeli Milchkäufer und ab 1962 sorgte mit Werner Sutter – wie drunten im Dorf Goldingen – eine weitere Käserdynastie für Kontinuität und Erfolg.

1969 übernahm dessen Sohn Gottfried Sutter den Betrieb, baute ihn um und aus. Sein Tilsiter erfreute sich weit herum eines ausgezeichneten Rufes. 1995 kam mit Markus Sutter die dritte Generation zum Zuge und schreibt nun die Erfolgsgeschichte seiner Vorfahren weiter.

Die Voraussetzungen für die Herstellung und den Vertrieb seiner Produkte schuf der aktuelle Egliger Käser kurz nach der Betriebsübernahme mit der Totalsanierung der Produktionsräumlichkeiten und dem Neubau des Ladengeschäftes. Allerdings blieb es nicht nur beim Tilsiter, mit dem er wiederholt den Swiss Cheese Award dieser Käsemarke gewann



Käserei Egligen, Goldingen, damals...

und 2018 auf dem 2. Platz landete. Vielmehr schuf er weitere Käsekreationen, wie etwa den Mutschli oder den Weiss-schimmelkäse sowie eine ganze Reihe weiterer Spezialitäten mit Chili, Pfeffer usw. Daneben finden seine bekannten Fonduemischungen und die verschiedenen Joghurt sehr guten Absatz.

Das Rohmaterial dazu, eine vorzügliche Käsereimilch, liefern ihm neben den Landwirten des ursprünglichen Einzugsgebietes der Käserei zahlreiche Bauern aus der näheren und weiteren Umgebung.

Das Beispiel der Familie Sutter zeigt, dass man mit innovativen Ideen, aber auch mit Fleiss und Ausdauer selbst in der heutigen Zeit, wo der ganze Markt von Milch- und Milchprodukten nur so durcheinandergewirbelt wird, dank verschiedenen Standbeinen nicht nur überleben, sondern gut leben kann.

...und heute



Käserei Vordersagen, Hintergoldingen

Gegründet 1934

Die Milchlieferanten im Gebiet Vordersagen schlossen sich 1934 zu einer Genossenschaft zusammen, um mit der «bestmöglichen, gemeinsamen Verwertung der verfügbaren Milch ihre Interessen zu wahren, durch Selbstbetrieb einer Käserei oder durch Verkauf der Milch an einen Milchkäufer.» So lautete der Zweckartikel der Statuten vom 15. August 1934.

Den Betrieb führten verschiedene Käser. Von denen war Toni Gübeli am längsten am Ruder und allgemein geschätzt und bleibt. 1972 wurde die Käseproduktion aufgegeben. Unmittelbar neben der alten Sägerei errichtete die Genossenschaft eine für damalige Verhältnisse moderne Milchsammelstelle. Von dort holte der Käser in der Rossfallen die angelieferte Milch jeweils ab – bis die noch verbliebenen Lieferanten dazu verhalten wurden, ihre Milch fortan selber zur Käserei Rossfallen zu bringen.

Am 19. März 2003 erfolgte die Löschung des Eintrages als Genossenschaft im Handelsregister des Kantons St. Gallen. Begründung: Die Genossenschaft soll keine verwertbaren Aktiven mehr besitzen und kein begründetes Interesse an der Aufrechterhaltung der Eintragung innert angesetzter Frist geltend gemacht haben.

Käserei Vordersagen, Hintergoldingen



Käserei Bannholz, Goldingen

Gegründet vor 1930

Zur damals als «Alpenblick» bekannten Wirtschaft im Bannholz gehörte auch eine Käserei. Die Bauern zwischen dem Dörfchen Gibel und den Bauernhöfen im Tann konnten ihre Milch dorthin liefern, wo sie zu Tilsiterkäse verarbeitet wurde. Die Käserei war, wie die Wirtschaft, in Privatbesitz – gehörte also keiner Genossenschaft.

Die Käserei bestand schon vor 1930. Zwischen 1930 und 1960 betrieb ein Auslandschweizer Käser namens Fleischmann, der von Preussen her kam, sowohl die Käserei als auch die Gastwirtschaft.

Als Nachfolger kam dann Alfred Wieland ins Bannholz und führte zusammen mit seiner Gattin den Betrieb weiter. Nach rund 35 Jahren erfolgreicher Tätigkeit übernahm Willi Bertschinger die Käserei für nur gerade zwei Jahre. 1996 erfolgte die Umstellung auf Bioproduktion. Es handelte sich dabei um den ersten Bio-Tilsiter schweizweit. 1996 wurde dieses Produkt gar mit der «Europäischen Goldmedaille» ausgezeichnet!

Trotz dieses grossen Erfolges erfolgte 1997 die Schliessung der Käserei und die bisherigen Lieferanten mussten sich wohl oder übel neu ausrichten.

Käserei Bannholz, Goldingen



Käserei Rossfallen, Hintergoldingen

Gegründet vor 1930

Die Milchbauern im Gebiet Hintergoldingen, Töbeli, Chamm, Chopfrain und Enkrinen bis hinauf zur Müsliegg dürften sich schon in den Zwanzigerjahren zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen haben, um ihre Milch in einer Käserei verwerten zu lassen. Jedenfalls existiert eine zeitgenössische Fotografie von einer äusserst bescheidenen Sennhütte drunten am Bach in der Rossfallen. Laut Überlieferung übernahmen Martin und Ida Niederer-Bamert am 31. Juli 1938 eine kleine, alte und verlotterte Käserei, die den damaligen Anforderungen überhaupt nicht mehr entsprach.

Am 30. September 1939 verkaufte Schulrat Karl Ebnöther der Käsereigenossenschaft Rossfallen ab seiner im Jahre 1927 erworbenen Liegenschaft Rossfallen ein Stück Wiese im Halte von 1157 m² als Bauplatz für ein Käserei- und Schweinestallgebäude an der Verzweigung der Gemeindestrassen Chamm und Chopfrain. Zum Preis von Fr. 1.– pro Quadratmeter. Damit das Rechtsgeschäft überhaupt getätigt werden konnte, wurde die Käsereigenossenschaft dazu verhalten, sich zuerst im Handelsregister des Kanton St. Gallen eintragen zu lassen, was am 14. September 1939 geschah. Offenbar wurde das Bauvorhaben dann realisiert, denn schon vier Jahre später, am 10. November 1943 veräusserte die Genossenschaft das Käsereigebäude mitsamt Wohnung für Fr. 81'000.– dem bisherigen Pächter Martin Niederer.

Damit ging die Käserei in private Hände über. Die Genossen verpflichteten sich, zunächst auf die Dauer von 10 Jahren, die ihren Betrieben entsprechende Milch in die Käserei des Käufers zu liefern. Dieser führte die Käserei über 30 Jahre und übergab sie dann seinem Nachfolger Josef Rohrer, der während 36 Jahren die eingelieferte Milch weiterhin zu Appenzellerkäse verarbeitete.

Seit dem Jahr 2004 betreiben Reinhard und Yvonne Züger-Blöchlinger die Käserei Rossfallen, produzieren nach wie vor den beliebten Appenzeller und verfügen laut Handelsregistereintrag über ein weiteres Standbein mit dem Verkauf von Fun-Artikeln Spiel und Sport.

Mit diesem letzten Abschnitt über die «Käsereien von einst und jetzt» auf dem Gebiet der neu formierten Gemeinde Eschenbach schliesst die Reihe der Kurzportraits doch noch positiv, auch wenn von den insgesamt 18 Betrieben nur gerade noch deren vier – diese jedoch mit ausgezeichnetem Ruf und guten Perspektiven – gespannt, aber zuversichtlich in die Zukunft blicken dürfen!

Käserei Rossfallen, Hintergoldingen, damals und heute



Interessante Fakten und Episoden

Chroniken von Käseereignissen

Im Gemeindearchiv fanden sich zwei Chroniken von Käseereignissen. Zum einen ist es die Jubiläumsschrift «100 Jahre Käseereignis Bürg und Umgebung», verfasst durch Josef Arnold-Herger zum Jubiläum im Jahr 1998. Zum anderen handelt es sich um die Chronik der Sennhüttenereignis, Käseereignis und Milchereignis Neuhaus 1897 – 2005, zusammengestellt durch Albert Schmuki.

Eine weitere Chronik konnte bei den Recherchen fürs Neujahrsblatt ausfindig gemacht werden. Es handelt sich um eine Zusammenfassung über das im Jahr 1981 begangene Jubiläum 125 Jahre Käseereignis Ufnau Eschenbach, verfasst durch Ludwig Bollhalder. Dabei stützte er sich bezüglich der ersten 100 Jahre auf eine ältere Chronik, die zum 100-jährigen Bestehen 1956 durch Lehrer Willi Bless, Eschenbach, erstellt worden war.

Wie es die Chronisten schrieben, gilt es auch für das vorliegende Neujahrsblatt: Ziel war, den Älteren Vergessenes in Erinnerung zu rufen, den Jüngeren die schwierigen Jahre ihrer Vorfahren aufzuzeigen, den Unbeteiligten die wechselvollen Jahre der Käseereignisse etwas aufgelockert zu schildern. Die Chronik ist sicher nicht vollständig, soll aber auf die vielfältigen Probleme, Sorgen und Nöte der damaligen Zeit hinweisen. Vielleicht regt sie auch zum Nachdenken und Schmunzeln an.

Milchverkauf – ein Kapitel für sich

In den ersten Jahrzehnten wurde der Milchverkauf halbjährlich zwischen der Genossenschaft und dem Käser getätigt. Es gab keine regional oder landesweit einheitlichen Milchpreise. Ab 1934 wird die Milchpreisfrage zwischen den Produzenten- und den Verwerterverbänden geregelt. Man übernahm diese ausgehandelten Vereinbarungen. Seither wird jährlich einmal Milchverkauf gehalten. Mit der Stützung des Milchpreises durch den Bund, zugunsten eines gesicherten Einkommens der Bauern einerseits und der Verbilligung für den Konsumenten andererseits, wird der Milchgrundpreis seit anfangs des zweiten Weltkrieges durch den Bundesrat verbindlich festgesetzt.

In intensiven Diskussionen und teilweise harten Auseinandersetzungen wurde um den «richtigen» Milchpreis gefeilscht. Bei einer Nichteinigung «platzte» das bisherige Vertragsverhältnis und es kam ein neuer Käser zum Zug. So sind

auch die vielen Käserwechsel erklärbar. Ein solcher Milchhandel, im Protokoll beschrieben, mag dies veranschaulichen. Nachdem vorausgehend an der Lieferantenversammlung der Forderungspreis festgelegt wurde, folgte die Vorladung des Senns und Frau. Man eröffnete ihnen den Produzentenantrag von Fr. 29.50 pro 100 kg und Fr. 300.– in die Genossenschaftskasse. Der Senn machte den Antrag von Fr. 28.80 inklusive Hüttenzins. Der Präsident liess den Senn und Frau abtreten. In nochmaliger Diskussion wurde die Forderung um 10 Rappen auf Fr. 29.40 und Fr. 300.– schwach reduziert. Man liess das Käserpaar zum zweiten Mal eintreten und gab ihnen diese Forderung bekannt. Der weitere Verlauf schildert das Protokoll wörtlich wie im grünen Kasten rechts beschrieben...

Das Sennenmahl

Das Sennenmahl mit Sennentrunke gehörte seit jeher als traditioneller Akt zum Milchverkauf. Der sogenannte Kaparen, – in der Regel waren es Fr. 10.– an jeden Milchlieferanten – war eine Verhandlungsbestätigung. Mit der Bezahlung und Annahme eines Kaparen wurde nach altem Brauch ein Handel als gültig betrachtet. Diese Gepflogenheit war auch im Viehhandel üblich. Die Kaparenzahlung des Käfers beim Milchkauf wurde in Bürg 1956 aufgehoben, «da auch andernorts nicht mehr üblich».

Dass auch nach «struben» Verhandlungen wieder schnell Ruhe, ja oft Fröhlichkeit einkehrte, mögen folgende Protokollvermerke aufzeigen:

27.10.1924: «...nachdem Käse und Wein gut gemundet, wurden noch schwere und leichte Lieder gesungen.»

4.5.1932, nach der zweiten Milchverhandlung: «...dann noch etwas gemütlicher Hock, und bis sich die letzten Zwei in die Berge verzogen, traute der schönste Maimorgen herauf.»

3.5.1932: «...dann trennte sich die erste Hälfte, während die zweite Hälfte noch einen neuen Lieferanten auf seine Trinkfestigkeit prüfte, der dann die Note gut und voll erhielt.»

27.4.1947: «...nach einigen Stunden frohen, gemütlichen Beisammensein, zogen unsere Bauern wieder heim und träumten von ihrem gelobten Land, das von Milch und Honig fliesst.»

Milchverkauf - ein Kapitel für sich: Das Protokoll

«Schreckensbleich liess er nochmals sein Abschlags-Redeschwall auf uns los, während Frau Senn sich auf die Ofenbank setzte und sich in Tränen aufzulösen drohte. Doch die Herzen der Milchlieferanten blieben bis auf wenige kalt. Der Präsident ermahnte ihn einzulenken, es gebe absolut nichts anderes.

Da, als die Milchproduzenten sich bereits auf den Heimweg machen wollten, machte der Senn das Angebot auf Fr. 29.–. Von den 300.– wollte er absolut nichts wissen. So mussten beide nochmals abtreten und der Präsident liess die Diskussion noch einmal eröffnen. Und es wurde beschlossen an gestelltem Preis festzuhalten und dem Senn Zeit zu geben bis andern Tags 12 Uhr; anderenfalls die Milch auszuschreiben sei, unter Ausschluss des jetzigen Käfers. Die Kommission sei aber noch bevollmächtigt noch einmal zu unterhandeln und im schlimmsten Fall die Fr. 300.– in die Genossenschaftskasse fahren zu lassen. Dann liess der Präsident Schmuki das Sennenpaar zum dritten Male eintreten, mit Bekanntgabe des gleichgebliebenen Antrags und dass er der vorgerückten Zeit halber sofort zusagen müsse.

Der Senn sprach ein Nein und sofort löste sich die ganze Genossenschaft auf, den Heimweg anzutreten. Die Kommission sprach noch ausserhalb der Wirtschaft auf Senn und Frau zu, aber ohne Erfolg.

Anderntags am 28. April machte sich Frau Senn zirka halb 9 Uhr auf den Weg zum Präsidenten und glaubte ihr Angebot holen zu können. Aber da kam sie an den Lätzen. Der Präsident erklärte ihr am Beschluss festzuhalten und er werde sich die Antwort etwa nach 12 Uhr in der Käserei abholen.

Im Laufe des Mittags den 28. April begab sich die Kommission in die Hütte zum Senn, der jetzt noch nicht abgeregt war, um die letzten Unterhandlungen zu treffen. Nach nochmaligem Markten ging er auf Fr. 29.40 per 100 kg samt Hüttenzins ein, aber wegen den Fr. 300.– gebärdete er sich wie wild. Also wurde beidseitig zugeschlagen und der Anschlag gemacht, auf den 29. April abends 9 Uhr wieder in der «Rose» Bürg, zu den Traktanden eingeladen:

- 1.) Bericht des Präsidenten über die Verhandlung
- 2.) Auszahlung der Kapara durch den Senn
- 3.) Sennenmähli

Mittwoch den 29. April versammelte sich eine schöne Anzahl Milchlieferanten zur Entgegennahme der Traktanden. Das Sennenmähli reihte sich den anderen würdig an. Vom Wirtschaftspersonal wurden wir flott bedient. Präsident Schmuki's adoptierter Sohn Christen holte seine Handorgel und es konnte die Frau Senn im Kreise gedreht werden. Kurz, es war ein schönes Sennenmähli nach langem zähem Ringen. Und zum Schluss wünschen wir ihm viel Glück und Segen für das laufende Sommerhalbjahr.»

Umstellung der Abrechnung vom Mass auf Gewicht

Die Chronik der Käsereigenossenschaft Ufnau Eschenbach dokumentiert die Umstellung von der Abrechnung vom Mass auf das Gewicht so:

«Am Sonntag, den 17. August 1862 versammelte sich die Kommission zur Behandlung wichtiger Geschäfte. Einmal sollten die Schulden weiter getilgt werden, was durch weitere Einzahlungen der Mitglieder geschehen sollte. Bis anhin war die Milch beim Mass bezahlt worden, nun sollte sie nach dem Gewicht verkauft werden. Dies erforderte eine Neuansetzung des Hüttenzinses. Noch am gleichen Abend stimmte die Versammlung den Anträgen des Vorstandes zu, und der Milchverkauf vom Herbst 1862 erfolgte zum ersten mal nach dem Gewicht. Senn Raymann offerierte Fr. 4.25 für den Zentner, wobei ein halbes Pfund angerechnet wer-

den musste. Wie gewohnt bezahlte er jedem Käufer einen Fünfliber und offerierte einen guten Trunk. Eine Milchwaage wurde angeschafft für Fr. 37.–, und für das Zimmer des Käfers im Dachboden wurde eine neue Bettstatt für Fr. 16.50 bewilligt.»

Die Rechnung 1863 – 64 enthält erstmals die Milchmenge, die von den Hüttengenossen und den Ausgenossen an die Käserei Ufnau geliefert wurde. Sie betrug für den Sommer 225'306 Pfund, für den Winter 127'523 Pfund.

Hüttenvogt auf der Ufnau

Im Februar 1868 gab sich die Käsereigenossenschaft Ufnau in eine neue Organisation. Statt der bisherigen dreigliedrigen Kommission wurde nun ein Hüttenvogt bestellt, der zugleich das Kassawesen führte, während aus der Mitte der

Perlen aus dem Archiv

Versammlung jeweils ein Aktuar gewählt wurde. Bei ordentlichen Versammlungen hatten in der Regel nur die Hüttengenossen das Stimmrecht, während beim Milchverkauf auch die Ausgenossen stimmen konnten. Überdies konnte den Ausgenossen das Stimmrecht bei bestimmten Fragen durch die Hüttengenossen erteilt werden. Wenn auch der Hüttenvogt ziemlich grosse Kompetenzen hatte, so mussten doch seine Entscheide der Versammlung zur Sanktion vorgelegt werden. Erster Hüttenvogt war Josef Anton Custor (Kuster) zur Schmitten.

Die Wahl eines Hüttenvogts, wie jeweils die Festansetzung des Milchpreises, ging nicht immer reibungslos vonstatten. So war es im Jahre 1871: Vorgeschlagen war der bisherige Hüttenvogt Josef Anton Kuster, untere Schmiede. Dieser lehnte aber beharrlich ab, und die Versammlung löste sich auf, wobei die Akten auf dem Tisch liegen blieben. Am 25. Juni wurde mehrheitlich Anton Squindo gewählt. Die Amtsübergabe fand am gleichen Tage statt. Doch schon am 23. Juli musste wieder eine Versammlung einberufen werden, da Anton Squindo die Wahl ablehnte und sogar drohte, den Hüttenanteil zu verkaufen. Man wartete eine Stunde. Da aber nur sieben Hüttengenossen anwesend waren, er-

folgte die Auflösung der Versammlung. Endlich – am 31. Juli konnte bei Anwesenheit von 12 Hüttengenossen zur Wahl geschritten werden. Der bisherige Vogt Kuster nahm die Wahl wieder an.

Perlen aus dem Archiv

Ein paar besondere Ereignisse und auch Beispiele der damaligen Abläufe vermitteln die nachstehenden Dokumente aus dem Gemeindearchiv. Es handelt sich um originalgetreue Abschriften, mit allen stilistischen und orthografischen Eigenheiten.

Mietzinserhöhung für altes Schulhaus Schutt

Die Existenz der Sennhüttengesellschaft Schutt ist mit dem nebenan wiedergegebenen Schreiben des kantonalen Miet- und Wohnungsamtes St. Gallen belegt. Interessant ist das Dokument u. a. auch, weil es Aufschluss gibt über Mietbedingungen, Lokalitäten und formellen Abläufe.

Käserei Ufnau, Eschenbach



Mietzinserhöhung für altes Schulhaus Schutt

St. Gallen, den 31. Dezember 1943
Departement des Innern des Kanton St. Gallens
Telephon 2 24 61
Kant. Miet- & Wohnungsamt
Regierungsgebäude

Entscheid

des Kantonalen Miet- & Wohnungsamtes St. Gallen betreffend Bewilligung einer Mietzinserhöhung auf der Liegenschaft Altes Schulhaus «Schutt» Rüeterswil, Seebezirk (Eigentümerin Schulgemeinde Rüeterswil-Kohl-Rüti, Gemeinde St. Gallenkappel)

Mieter: Sennhüttengesellschaft Schutt (Präsident Paul Hürlimann, Landwirt, Altschwand St. Gallenkappel) Seebezirk

Der Schulrat von Rüeterswil-Kohlrüti hat vor einiger Zeit das gegen eine Stunde von Rüeterswil abliegende alte Schulhaus «Schutt» aufgegeben; die Sennhüttengesellschaft Schutt hat dasselbe gemietet und beherbergt dort ihren Senn, der früher schon persönlich Mieter war.

Der Mietzins betrug bis 1941 Fr. 150.–; doch waren dem Mieter gewisse Verpflichtungen, die mit dem Schulbetrieb verbunden waren, überbunden. Nach der Aufhebung des Schulbetriebes wurde 1941 der Zins auf Fr. 180.– erhöht, namentlich, weil jene Verpflichtungen wegfielen.

Bei der Budgetberatung pro 1943/44 hielt die Schulgemeinde für angemessen, dass der Zins für das ganze Haus auf Fr. 300.– erhöht werde, zumal ein Kredit von ca. 900.– für Renovationsarbeiten erteilt wurde.

Der Schulrat ersuchte das Kantonale Miet- & Wohnungsamt um Bewilligung dieser Zinserhöhung.

Der Umstand, dass ca. 900 Fr. an dem Objekt verbaut werden, könnte allerdings bei weitem nicht zu einer an sich starken Erhöhung berechtigen, zumal wohl mindestens die Hälfte der Auslagen sich auf normale Unterhaltskosten, nicht neue Verbesserungen beziehen; zudem wäre noch die Subvention abzuziehen; auch die angeführte Belastung der Schulgemeinde wegen der Schulsuppe kann nicht in Rechnung gezogen werden, da sie mit der Mietzinsfrage nicht in direkter Beziehung steht. Die gewissen Verbesserungen (Schneefänge, Plättlibelag in der Küche) berechtigen nur zu einem geringen Bruchteil zur Erhöhung.

Nach den Richtlinien der schweizerischen Mietzinskontrolle können aber auch andere Momente zu einer Erhöhung des Zinses führen, dann namentlich, wenn die Verzinsung der Anlagekosten und die weiteren regelmäßigen Belastungen, die auf der Liegenschaft haften, durch die Mietzinse nach bestimmten Rentabilitätsberechnungen ungenügend werden.

Die bezügliche Berechnung ergibt offensichtlich, dass dies in erheblichem Umfange der Fall ist.

Der Bauwert des Hauses belief sich nach der Assekuranz-Schätzung von 1931 auf Fr. 18'000.– Das Haus ist ordentlich im Stand, speziell nach der im erteilten Kredit gesicherten Renovation; das Haus enthält eine ordentliche 4 Zimmer-Wohnung und daneben im oberen Stock noch 2 Schulzimmer, die nutzbar gemacht werden können. Dazu kommen 2 Keller, Estrich und ca. 2 Aren bepflanzbaren Bodens (der ehemalige Spielplatz). Nachteilig ist bloss die abgelegene Situation, doch kann diese für gewisse Zwecke in jener Gegend (Ferienhäuschen im Sommer, Skihütte im Winter) auch Vorteile bieten.

Die zu gestattenden Berechnungsfaktoren ergeben, dass der Jahreszins von Fr. 300.– auf keinen Fall zu hoch angesetzt sind und deshalb zu bewilligen ist.

Der Sennhüttengesellschaft wurde Gelegenheit gegeben, sich zur Zinsbewilligungsberechnung zu äussern, sie hat davon abgesehen.

Beschluss:

1. Der Schulverwaltung Rüeterswil-Kohlrüti wird bewilligt, vom nächsten Kündigungstermin an einen Jahreszins von Fr. 300.– für die Mieter des alten Schulhauses Schutt zu beziehen.
2. Das setzt voraus, dass die im Kostenvoranschlag von Fr. 957.60 enthaltenen baulichen Arbeiten, soweit sie nicht bereits ausgeführt sind, im Verlauf des Jahres 1944 durchgeführt werden.
3. Die Staatsgebühr für diesen Entscheid von Fr. 10.– bezahlt der Vermieter.
4. Gegenüber diesem Entscheid ist innert 30 Tagen Weiterzug an die Eidgenössische Mietzinskontrolle in Montreux zulässig.
5. Mitteilung an den Vermieter, den Mieter, das Wohnungsamt St. Gallenkappel.
6. Die Schulamtsrechnung 1942/43, das Gutachten an die Gemeinde und 3 belege betr. Kosten gehen an den Schulrat geschlossen zurück.

Das Kantonale Miet- & Wohnungsamt

Vergebliche Subventionsanfragen

Die beiden einzigen Dokumente von der Käsereigenossenschaft Rüeterswil im Gemeindearchiv betreffen eine unerfüllte Hoffnung auf Subventionen:

16. Okt. 1944
An die Kantonale Zentralstelle für Ackerbau Flawil.

Die Käsereigenossenschaft Rüeterswil, Gemeinde St. Gallenkappel hat die Anschaffung von
| Ackerwalze,
| Stelzplügli
| Ackerstriegel

beschlossen. Wir ersuchen Sie um Zusendung eines Formulars zu Einreichung des Gesuches um Staatsbeitrag an die Anschaffungskosten.

Hochachtend
Der Gemeinderatsschreiber:

Die Antwort wurde drei Tage später verfasst:

Flawil, den 19. Oktober 1944
Kantonale Zentralstelle für Ackerbau Flawil
Telephon 8 36 69
Bü/hz

An die Gemeinderatskanzlei St. Gallenkappel

Betr. Subventionierung von Ackergärten.
Auf Ihre Anfrage vom 16. Laufenden Monats teilen wir Ihnen mit, dass die erwähnten Ackergeräte nicht mehr subventioniert werden. Es werden nur noch Beiträge an grössere Anschaffungen z.B. Sämaschinen, Selbsthalterpflüge etc. ausgerichtet.
Wir bedauern, Ihnen keinen besseren Bericht geben zu können.

Hochachtungsvoll
Kantonale Zentralstelle für Ackerbau

In der Fusszeile des Briefpapiers ist übrigens dieser gedruckte Hinweis zu lesen:

«Wir ersuchen, in einem Brief nur e i n e Sache zu behandeln. Anfragen von Privaten ist Rückporto beizulegen.».

Brand Wohnhaus und Scheune Ebnöther bei Käserei Rossfallen, 1929

Aus tragischem Anlass wurde durch den Gemeinderatsschreiber von Goldingen im Auftrag von Milchlieferanten aus Hintergoldingen das nachfolgende Schreiben an den Landammann des Kantons St. Gallen gerichtet:

Goldingen, den 2. Dezember 1929.
Tit. Finanzdepartement

Gegenstand: Käsereibaute in Hint. Goldingen
S t. G a l l e n.

Geehrter Herr Landammann!

Gestatten Sie dem Unterzeichneten mit einem Gesuche vorstellig zu werden:

Am 8. Oktober d. J. ist dem Karl Ebnöther, Rossfallen – Goldingen sein Wohnhaus & Scheune durch verbrecherische Hand ein Raub der Flammen geworden. Etwa 20. Meter von der Brandstätte entfernt, befindet sich ein älteres einstöckiges Käsereigebäude, welches Privateigentum des Karl Ebnöther ist, bestehend aus Käseküche & Milchkeller. Die Käsekeller befanden sich in dem nun abgebrannten Wohnhause. Schweinestallungen sind keine vorhanden, indem die Schotte den Milchlieferanten zurück ging. Somit ganz nach altem System, was auch zur Folge hatte, dass seit Jahren kein kautionsfähiger Käser mehr erhältlich war. Durch diesen Brandfall musste der Käsereibetrieb eingestellt werden, was die Landwirte in arge Verlegenheit brachte. Anfänglich glaubte man, es könnte die Milch an den Milchverband verkauft werden, was aber nicht gelang, weil die Käserei bishin nicht Mitglied war. Auch wäre der Transport ein kostbilliger gewesen, da die nächste Bahnstation Wald, zwei Stunden entfernt liegt, was zur Winterzeit speziell erschwerend gewesen wäre. Es blieb dann den Milchlieferanten nicht's andres übrig, als zu versuchen, das Milchquantum bei der 15 Minuten entfernten kleinen Käserei «Kohlrütti» Gmde. St. Gallenkappel anzubringen, was aber denn nur zu einem billigeren Preise gegenüber den anderen Milchlieferanten möglich wurde. Auf die Dauer ist aber dieses Verhältnis schon der weiteren Entfernung wegen, unhaltbar. Das Verbringen der Milch in die 20. Minuten entfernten Käserei Vordersäge, war des dort bestehenden beschränkten Platzes wegen nicht wohl möglich. Es muss daher unbedingt mit einem Neubau gerechnet werden, da das bisherige Käsereigebäude nicht nur zu klein sondern auch sehr baufällig & auf das primitivste

eingerrichtet ist. Zudem steht solche an einer Berghalde am Bachufer mit etwas ungünstiger Abfuhr. In dieser Käserei waren nur 14. Milchlieferanten, mit einem durchschnittlichen Milchquantum von zirka 400 bis 450 Tageslieter. Laut eingeholter Kostenberechnung, würde ein Neubau mit Schweinestallung Bodenkauf & Brunnenwasserzuleitung auf zirka 45000.– Fr. zu stehen kommen. Angehobene Informationen bei einem versierten Käser haben aber ergeben, dass sich die Bausumme mit diesem Kleinen Milchquantum höchstens zu höchstens zu 3,7 % verzinsen würde. Um auch Amortisation, Reparaturen & den Kapitalzins in Anrechnung bringen zu können, sollte man aber mit 7% Zins rechnen können. Eine solche Baute nach einfacher Ausführung rentiert daher bei weitem nicht & es muss daher nach einem erhöhten Milchquantum gesucht werden.

Bei der Käserei Vordersäge, welche ebenfalls Privatbesitz ist, befinden sich auch keine Schweinestallungen & ist daher das gleiche Verhältnis wie in der Rossfallen, dagegen sind dorten 20. Milchlieferanten & etwas entsprechend mehr Milch. Weil auch keine Schweinestallungen vorhanden sind, so besteht ebenfalls der Nachteil, dass immer ein Wechsel mit den Käsern ist & immer ein gedrückter Preis bezahlt wird. Die Milchlieferanten Vordersäge haben sich daher in letzter Zeit auch ernstlich damit befasst, um ihren Milchpreis höher zu halten, mit dem Bau einer Schweinestallung. Weil aber die Käserei mit Käsekeller in Privatbesitz ist, stösst solches auf Schwierigkeiten.

Es ist eine Frage aufgeworfen worden, man sollte zwischen Vordersäge & Rossfallen eine Neubaute erstellen & diese beiden Milchen verschmelzen, wodurch sich eine grössere Milch ergeben würde & auch besser rendieren. Ein geeigneter Platz wäre vorhanden. Eine solche Milch würde von einem Käser gerne gekauft & würde für den Milchlieferanten einen wesentlichen finanziellen Vorteil verschaffen. Nun spielt der Kostenpunkt & die Geldbeschaffung bei den heutigen Baupreisen eine grosse Rolle.

Da speziell in der Bundesversammlung nach Hilfe der Landwirtschaftstreibenden Bergbevölkerung gerufen wurde, gestatten wir uns an Sie das höfliche Gesuch zu richten, ob nicht Mittel & Wege gefunden werden könnten, dass dieser vorteilhaften Baute seine Verwirklichung entgegen gebracht werden könnte. Wäre es event. Möglich, dass einer solchen Genossenschaft, zinsfreie Darlehen auf bestimmte Zeit gewährt werden könnten? Es müssen auf 1. Dezember d. J. die ersten Raten der zinsfreien Bundesdarlehen zurückbezahlt

werden, wobei es möglich würde, dass aus diesem Konto ein ansehnliches Darlehen gewährt werden könnte. Es sind nun unter den Milchlieferanten schon dreimal Versammlungen hierüber abgehalten worden, ob man die beiden Käsereien beibehalten wolle, oder ob ein Zusammenschluss beider möglich wäre. Wenn auch kein bestimmter Beschluss erfolgte, war es doch die Mehrheit, welche sich für einen Zusammenschluss aussprach, wobei aber immer der finanzielle Punkt Bedenken nach sich zog. – Im Interesse der landwirtschaftstreibenden Bergbevölkerung von Hinter-Goldingen, möchten wir Sie bitten, diese Angelegenheit einer wohlwollenden Prüfung zu unterziehen & bestmöglich zu entsprechen.

Mit vorzüglicher Hochschätzung:

Im Auftrag einer Anzahl Milchlieferanten von Hinter-Goldingen

Der Gemeinderatsschreiber:

N.B. Der Milchpreis pro Sommer 1929 betrug Fr. 22.80 ct. Per 100 Kg.

Meinrad Arnold mit «Barry» auf dem Weg in die Käserei



Film «Die Käserei in Goldingen»

«Die Käserei in Goldingen» heisst ein Schweizer Fernsehfilm, der am 5. Dezember 2010 erstmals ausgestrahlt wurde und das Publikum bewegte. Der Regisseur Markus Welter erzählt mit «Die Käserei in Goldingen» die Geschichte eines sturen alten Mannes, Hans Güntisberg, der widerwillig einen Flüchtling beherbergt.

Besonders am Film ist nicht nur seine spannende Geschichte, sondern auch der Drehort. Diverse Szenen wurden nämlich in Goldingen selber gedreht. Die Käserei im Film ist auch heute noch eine Käserei, die Käserei Pfister. «Unser Produktionsteam hat die halbe Schweiz abgesucht und in Goldingen schlicht und einfach die schönste Käserei der Schweiz gefunden», erzählte Peter Studhalter, Redaktions-

Filmplakat «Die Käserei in Goldingen»



leiter beim Schweizer Fernsehen. Alois «Wisi» Pfister und seine Familie durften mit dem Dreh in der eigenen Käserei eine spannende und intensive, aber auch eine anstrengende Zeit erleben, da Wisi den Betrieb auch während den Drehzeiten bewirtschaftete und weiter käste.

Der Filmdreh war natürlich das Thema im Dorf und löste auch ein gehöriges Medienecho in der Region aus. Stolz war und ist man nicht nur darauf, dass der Name «Goldingen» den Filmtitel prägt und viele Sequenzen den schönen Ort zeigen, sondern auch auf die eine oder andere persönliche Statistenrolle im Film.

Inhalt

Die Käserei von Hans Güntisberg (Herbert Leiser) läuft nicht gut. Um jeden Kunden muss er kämpfen, und nun geht auch noch ein treuer Mitarbeiter in Pension. Sein Schwiegersohn bietet ihm eine Stelle in der nahen Grosskäserei an, doch Hans will nicht. Seit jeher war er sein eigener Meister, und so soll es auch bis am Ende seiner Tage sein.

Eines Morgens findet Hans einen fremden (Alois Moyo) im Geissenstall. Mit einem Gewehr in der Hand «verhört» er den Mann und findet heraus, dass Rashid Mahmadou stark erkältet ist. Zudem ist er illegal in der Schweiz, um Geld zu verdienen und seiner Tochter eine Augenoperation bezahlen zu können. Maria, die Tochter von Hans überredet ihren Vater, den Mann bei sich zu beherbergen, bis es ihm besser geht.

Rashids Anwesenheit tut Hans gut und bringt frischen Wind in die Käserei. Kurzfristig springt Rashid sogar bei Hans in der Käserei ein. Doch da kündigt der wichtigste Kunde seinen Auftrag.

Gründe für den Niedergang zahlreicher Käsereien

Zwischen 1995 und ca. 2005 sind die meisten Käsereien verschwunden, so auch auf den Gebieten der ehemaligen Gemeinden Eschenbach und St. Gallenkappel. Positive Ausnahme bildet Goldingen, wo heute noch drei Käsereien bestehen. Auch in Walde konnte die Käserei überleben.

Der höchste Milchpreis wurde 1992 mit ca. Fr. 1.10 pro Kilogramm erzielt. Im Jahr 1993 hat der Bund das System geändert, indem er die Absicherung der Märkte aufgab und Direktzahlungen einführte. In der Folge kamen die Preise unter Druck. Mit der Senkung der Milchpreise schmolzen auch die Margen bei den Käsereien. Die kleinen Margen wiederum führten bei kleineren Umsatzmengen zu finanziellen Problemen.

Besser ging es jenen Käsereien und den ihnen angeschlossenen Bauern, die sich nicht nur auf eine der hierorts üblichen Käsesorten Tilsiter, Appenzeller oder Emmentaler stützten, sondern sich ein zweites Standbein mit regionalen Spezialitäten aufbauten (z. B. Atzmännig Bergkäse von Pfister Alois).

Für Urs Brändli, Bio Suisse-Präsident aus Goldingen, steht fest, dass die Goldinger Bauern und Käsereien davon profitiert haben, dass Goldingen schon damals der Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet angehörte. Über deren Marke «natürli» und den dafür aufgebauten Vermarktungskanal wurden und werden die regionale Produktion gefördert und regionale Spezialitäten professionell und überregional vertrieben. Wohl zu einem grossen Teil dadurch ist es möglich geworden, dass in Goldingen immer noch drei Käsereien existieren und mit Erfolg produzieren.

Das Rezept heisst: Spezialitäten statt «Mainstream». Bei Käsespezialitäten ist die Marge besser als bei Tilsiter oder Emmentaler. Besonders der Emmentalerkäse geriet in den letzten zwei bis drei Jahrzehnten enorm unter Druck. Früher in riesigen Mengen produziert, nahm bei keinem anderen Käse die Produktion derart ab. Weil Emmentaler als Schweizer Marke nicht geschützt war, kam grosse und starke internationale Konkurrenz auf.

Ab dem Jahr 1999 konnte ein Bauer erstmals selber seinen Milch-Abnehmer wählen, vorher war dies immer vorgegeben. Folglich begannen die Bauern, ihre Milch an Anbieter mit besseren Preisen zu verkaufen. Milchverarbeiter, die weniger Geld bieten konnten oder wollten, mussten zum Teil massive Abgänge hinnehmen.

Massgebliche Faktoren für die umwälzenden Veränderungen in der Milchproduktion und Milchverarbeitung waren der Beschluss zur Aufhebung der Milchkontingentierung im Jahr 2003, welche 2009 in Kraft trat, sowie im Jahr 2007 die Liberalisierung des Käsemarkts mit der Europäischen Union (EU). Mit der Öffnung im Käsemarkt bestand fortan keine Grenzabschottung mehr. Zwischen dem Beginn der Übergangsphase 2006 bis zum Jahr 2010 nach der vollständigen Liberalisierung stieg die Milchmenge in der Schweiz um einige Hunderttausend Tonnen. Grosse Milchverarbeitungsunternehmen animierten die Bauern, mehr Milch zu liefern, um die Verarbeitungsanlagen möglichst gut auslasten zu können. Wie erkannt werden musste, ist mehr Milch jedoch nicht mit mehr Konsum gleichzusetzen.

Sehr oft waren und sind Käsereien mit Schweinemastbetrieben kombiniert, um die bei der Produktion anfallende Schotte zu verwerten. Die Schweineställe führen ohne wirkungsvolle Abluftreinigungsanlagen zu starken Geruchsmissionen in der Umgebung. Gerade bei Standorten in Dörfern vertrugen sich die Immissionen immer weniger mit der Siedlungsentwicklung und den Erwartungen der Bevölkerung an die Wohnqualität. In einzelnen Fällen hatten diese Konflikte ihren Anteil für den Entscheid zur Aufgabe eines Betriebs. Teure Investitionen in Luftwaschanlagen konnten sich einige kleinere Käsereien nicht leisten. Aufgrund der gering gewordenen Margen entschlossen sie sich stattdessen zur Betriebsaufgabe. Hinzu kam, dass das Schweinemastbetriebe nach dem Raumplanungsrecht in einer Wohnzone oder Wohn-Gewerbezone nicht zulässig waren. Spätestens bei baulichen Veränderungen wurde eine Verlegung des Standorts fällig.

Als positiven Aspekt der Öffnung des Käsemarkts kann man aus Sicht der Konsumenten heute die Käsevielfalt in der Schweiz sehen. Erst mit der Marktliberalisierung kamen aus dem Ausland Käsespezialitäten in die Schweiz, welche die Konsumenten schätzten, die aber in der Schweiz damals kaum zu finden waren. Vorher wurde in der Schweiz mehrheitlich «Unionskäse» hergestellt. Innovation war wenig vorhanden. Die einheimischen Käseproduzenten waren gefordert und mussten reagieren. Heute macht es Freude, zu sehen, welche Vielfalt an schmackhaften Schweizer Käsespezialitäten erhältlich ist.

Wie es mit dem Emmentaler bergab ging

Im Sommer 1995 kündete Grossbritannien und Deutschland wie aus heiterem Himmel an, sie würden ab sofort keinen Käse mehr aus der Schweiz importieren, wenn die hiesigen Produktionsstätten die EU-Normen nicht erfüllten. Kontrolleure schwärmten mit Anforderungskatalogen aus und beurteilten die Käsereien. Die Vorgaben regeln alles, von der Viehfütterung über die Lieferdistanz zwischen Bauer und Käserei, Verarbeitungsfristen, Reifezeit, Masse und Gewicht der Käseläibe bis hin zur Grösse. Bei jeder Sorte gab es dann noch Besonderheiten, wie hier beim Emmentaler: das Aussehen der Löcher: «Regelmässige, saubere, runde bis leicht ovale Lochung, mehrheitlich 2 bis 4 cm gross». Alles andere ist vielleicht Käse, aber kein Schweizer Emmentaler. Die Anforderungen kosteten Geld – für Neuanschaffungen und Renovationen. Kleine Genossenschaften konnten und wollten sich das nicht leisten. Als Lösung gab es einige Fusionen.

Doch das war nicht der einzige Grund. Obwohl der Handel ins Ausland noch immer lukrativ ist, gibt es Löcher in der Verkaufsbilanz, die Zahlen steigen längst nicht mehr so stark. Neben den teuren Schweizer Produkten kam nämlich der Billigkäse auf. Die Schweiz setzte auf die Vermarktung der Marke. Verschiedenste Sortenorganisationen wie zum Beispiel Emmentaler Switzerland (ES) sprachen 2009 eine Mengensteuerung aus. Zum Ärger der Organisation stiegen dann aber grosse Produzenten wie etwa Emmi aus und produzierten in ungeheuren Mengen Billigkäse. So fiel die Mengensteuerung dann auch für alle anderen Mitglieder der ES. Heute gibt es wieder eine Mengensteuerung, anders als 2009 aber mit dem Segen des Bundes, sodass niemand ein fach so vorbeiproduzieren kann.

Käserei Rössligass, Eschenbach



Rasante Entwicklung überraschte

Wie rasch sich die Situation der Käserei- und Milchgenossenschaften um die Jahrtausendwende entwickelte, zeigt in der Retrospektive ein Blick in ein Protokoll der Gemeinde Eschenbach. Der Gemeinderat kam jährlich mit den Vertretern der landwirtschaftlichen Genossenschaften zu einer Informations- und Gesprächsrunde zusammen, intern keineswegs abwertend auch «Bauernball» genannt. Aus den Käserei- und Milchgenossenschaften wurde anlässlich des Treffens vom 19. September 2000 Folgendes vermeldet:

Käsereigenossenschaft Bürg

Im Frühling wurden die Biofiltermasse ersetzt und das Bewässerungssystem geändert. Damit sind die Geruchsprobleme behoben. Es wird knapp 1 Mio. kg Milch verarbeitet, wobei die auferlegte Einschränkung schmerzt.

Käsereigenossenschaft Ufnau

Alles ist in Ordnung. Der Saustall wurde stillgelegt. Darin könnten Lagerräume usw. an Vereine vermietet werden. Die Käsequalität erreicht durchschnittlich sehr gute 19 Punkte. Die Milchmenge ist auf 1,8 – 1,9 Mio. kg beschränkt. Es wäre Kapazität für 3 Mio. kg vorhanden.

Käsereigenossenschaft Lüttschbach

In Lüttschbach läuft es gut. Es besteht nun ein reines Einnehmer-Team. Durch den Austritt der beiden Hürlimann ist die Genossenschaft um die Hälfte geschrumpft. 4 Milchlieferanten bringen noch rund 350'000 kg.

Milchproduzentengenossenschaft Ermenswil und Umgebung

Die Genossenschaft verfügt nur noch über sieben Milchlieferanten. Es ist eine Frage der Zeit, bis die Umstellung auf Hofabfuhr erfolgt.

Milchgenossenschaft Neuhaus

Die Milchgenossenschaft Neuhaus ist zur «Immobilien-gesellschaft» mutiert. Die vier verbleibenden Bauern haben sich dem Milchring See angeschlossen. Der Vertrag mit Toni Kalberer für die Räumlichkeiten läuft bis 2004.

Wenige Jahre später wurden die Käsereien Bürg und Ufnau aufgegeben und die Käserei- und Milchgenossenschaften hatten ihre Kernaufgabe verloren.

Heutige Milchwirtschaft

Betrachtung der heutigen Situation der Milchwirtschaft

Urs Brändli, Goldingen, ist seit 2011 Präsident des Verbands Bio Suisse. Bio Suisse organisiert und führt die Entwicklung der Marke Knospe und des biologischen Landbaus in der Schweiz. Träger des Dachverbands sind die gegenwärtig 6'423 Knospe-Bauern und Knospe-Gärtner. Für das Eschenbacher Neujahrsblatt hat sich Urs Brändli zur generellen Situation der Schweizer Landwirtschaft und der Milchwirtschaft geäußert.

Eine grosse Bedeutung misst Urs Brändli natürlich den Bio-Produkten bei, für deren Förderung, Qualität und Vermarktung er sich mit Bio Suisse einsetzt. Zur Lage der Landwirtschaft hat er eine pointierte Meinung: «Wenn die Schweizer Landwirtschaft möchte, dass die Situation um den Milchpreis zur Ruhe kommt, müsste unbedingt die Milchmenge reduziert werden.

Der grösste Mehrwert könnte laut Brändli herausgeholt werden, wenn auf den Import von Kraftfutter verzichtet würde. Dieser sei auch ein Import von Nährstoffen, was letztendlich einen erhöhten Nährstoffeintrag in Boden und Gewässer zur Folge habe. Bei einem Verzicht wäre man vielen Kritikpunkten nicht mehr gegenübergestellt.

Zu viel produzierte Milch müsse mit relativ grossen Einbußen auf dem Weltmarkt verschachert werden, so Brändli. Diese sogenannte C-Milch bringe einen Preis von nur gerade etwa dreissig Rappen pro kg. Für die Bauern könne dies nicht lukrativ sein. Hinzu kämen negative Auswirkungen im Ausland, da solches Preis-Dumping auch dort den Markt kaputt mache. Werde Milchpulver unterpreisig nach Afrika exportiert, mache dies das Leben schwer für den dortigen Markt und für jene Einheimischen, die vor Ort mit Eigeninitiative ein Gewerbe aufbauen möchten, oder bereits aufgebaut haben.

Landwirtschaft in der Statistik

Anzahl Arbeitsstätten/Beschäftigte

Den Slogan «Landluft in Stadtnähe» trägt die Gemeinde Eschenbach nicht von ungefähr: Die Landwirtschaft besitzt

nach wie vor einen bedeutenden Stellenwert. Knapp ein Viertel der insgesamt 687 Betriebe in der Gemeinde ist im Primärsektor (Land- und Forstwirtschaft) tätig.

Total Arbeitsstätten im Gemeindegebiet Eschenbach	687
Sektor I (Land- und Forstwirtschaft)	162
Sektor II (Industrie und Gewerbe)	148
Sektor III (Dienstleistungen)	377

Total Beschäftigte im Gemeindegebiet Eschenbach	4'117
Sektor I (Land- und Forstwirtschaft)	406
Sektor II (Industrie und Gewerbe)	1'904
Sektor III (Dienstleistungen)	1'807

Arten der Landwirtschaftsbetriebe

Laut aktuellen Angaben des kantonalen Landwirtschaftsamts teilen sich die Landwirtschaftsbetriebe in der Gemeinde Eschenbach in Bezug auf die Produktionsarten folgendermassen auf:

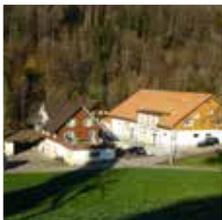
Anzahl aktive Landwirtschaftsbetriebe:

- 134 mit Direktzahlungen
- 12 übrige Landwirtschaftsbetriebe
- 43 Hobbytierhaltungen
- 17 Naturschutzbetriebe (solche, die ausschliesslich eine oder mehrerer GAÖL-Flächen bewirtschaften)

Von den Landwirtschaftsbetrieben sind 85 Milchproduzenten, 28 Mutterkuhhalter, 40 Schweinehalter und 30 bzw. 22 Geflügel-/Legehennenhalter mit mehr als 20 Tieren.

Tierstatistik Gemeinde Eschenbach SG

Tierkategorie	Bestand am 1.1.2018 (Stk.)
Milchkühe	2'103
Weibliche Tiere über 730 Tage alt	375
Männliche Tiere über 730 Tage alt	19
Weibliche Tiere über 365 bis 730 Tage alt	753
Männliche Tiere über 365 bis 730 Tage alt	57
Weibliche Tiere über 160 bis 365 Tage alt	402
Weibliche Tiere bis 160 Tage alt	543
Männliche Tiere über 160 bis 365 Tage alt	104
Männliche Tiere bis 160 Tage alt	374
Andere Kühe	435



Impressum

Recherche

Gemeinde Eschenbach, Kulturkommission

Texte / Redaktion

Gottfried Kuster; Alt-Gemeinderatsschreiber, Eschenbach
Gemeinde Eschenbach, Carmen Arnold, Thomas Elser, Rosa Sciacca Gübeli

Literatur- und Quellenverzeichnis, Illustrationen, Fotos

Jubiläumsschrift 100 Jahre Käseereignossenschaft Bürg u.U., Josef Arnold-Herger
www.swissmilk.ch
Chronik der Käseereignossenschaft Ufnau Eschenbach
Archiv Gemeindeverwaltung Eschenbach SG
TV-Programm Schweizer Radio und Fernsehen SRF
<https://www.schweizerkaese.ch/schweiz/schweiz-ein-kaeseland.html>
<https://www.beobachter.ch/burger-verwaltung/kase-der-niedergang-des-emmentalers>
Bundesamt für Statistik STATENT, Datenstand 18. August 2017
Tagesanzeiger vom 9.11.1995

Gestaltung

Rosa Sciacca Gübeli, Gemeinde Eschenbach

Druck

Rüegg Druck GmbH, Eschenbach

Auflage

600 Exemplare

Herausgeber

Gemeinde Eschenbach, Kulturkommission