
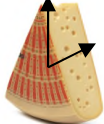


GESCHICHTE DES KÄSES



Ziel:	Schulkinder kennen einige historische Angaben der Käseherstellung.
Arbeitsauftrag:	Die Schulkinder lesen einen Text über die Geschichte der Käseherstellung. Danach beantworten sie zu zweit die Fragen. Im Plenum werden die Antworten überprüft.
Material:	<ul style="list-style-type: none">▪ Arbeits- und Frageblatt▪ Schreibzeug
	Einzelarbeit, Partnerarbeit und Plenum
	ca. 20 Minuten

GESCHICHTE DES KÄSES



Auftrag:

1. Lies den Text gründlich durch.
2. Beantworte anschliessend die Frage auf dem Frageblatt.

Geschichte des Käses

Man vermutet, dass ein steinzeitlicher Jäger einmal ein Kalb gefangen hat, das vorher nur vom Muttertier gesäugt worden war. Als er das Kalb ausnahm, entdeckte er im Kalbmagen eine quarkähnliche Masse, die sehr bekömmlich war. Er machte Bekanntschaft mit dem Labkäse.

Später bemerkten die Menschen, dass Milch länger haltbar blieb, wenn man sie kalt lagerte. Es war jedoch unmöglich, Milch auf längere Wanderschaften mitzunehmen, ohne dass sie verdarb, weil man sie während der Wanderung nicht ständig kühlen konnte. Durch Ausprobieren bemerkten die steinzeitlichen Menschen, dass es eine andere Möglichkeit gab, Milch haltbar zu machen. Sie erhitzten die Milch, und diese gerann. Nun versuchten sie die dicken Teile der Milch von der Flüssigkeit zu trennen. Dafür erfanden sie geeignete Werkzeuge. Zum guten Schluss mussten die Menschen lernen, die feste Milchmasse reifen zu lassen. Die haltbare Milch entstand in Form von Käse.

In den darauffolgenden Epochen erhielt der Käse einen festen Platz in der Speisekarte der Menschen.



Der Käse fand in der Schweiz eine wichtige Stellung im Leben und Überleben unserer Bevölkerung.



Weil die Schweiz hauptsächlich ein Grasland ist, ist der Boden geeigneter für Weidetierhaltung als für Getreidebepflanzung (Ackerbau). So scheint es naheliegend, dass sich viele Bauern auf die Kuh- und Rinderhaltung spezialisiert haben. Die Kuh spendet uns wichtige Nahrungsmittel, das Fleisch und die Milch. Aus diesem Grund war die Kuh für die Bauern schon früher ein geldeinbringendes Nutztier.

GESCHICHTE DES KÄSES



Wir gehen zurück in das 16. Jahrhundert. Im Emmental, einer Gegend im Kanton Bern, herrschte das Recht, dass der jüngste Sohn nach dem Tod des Vaters den Bauernhof ungeteilt übernehmen konnte.



Die älteren Brüder gingen jedoch nicht leer aus. Ihnen wurde der Anteil ausgezahlt, der ihnen zustand. Aber sie hatten kein Anrecht auf das Grundstück ihres Vaters. Deshalb machten sich viele selbständig und kauften mit dem erhaltenen Geld Kühe. Mit diesen zogen sie im Sommer auf die Alp. Diese Leute nannte man „Küher“. Sie produzierten mehr Milch und somit mehr Käse als sie für den Eigenbedarf benötigten. Also begannen sie den Käse zu verkaufen, der Käsehandel entstand.

Nachdem es zuerst nur Alpkäsereien gegeben hatte, wurde 1813 in Kiesen BE die erste Talkäserei eröffnet (heute beherbergt sie das nationale milchwirtschaftliche Museum). In



der folgenden Zeit wurden immer mehr Talkäsereien gebaut. Ab 1840 gab es nicht nur im Emmental Käsereien, die Emmentalerkäse herstellten, sondern auch in anderen deutschen Gebieten der Schweiz. Der Käse war so beliebt, dass er sogar ins Ausland geliefert wurde. Das Aufkommen von Eisenbahn- und

Schifftransport sowie der Telegraf unterstützten einen guten Handel mit dem Ausland. Um dem Emmentalerbedarf gerecht zu werden, mussten grössere Lagerkeller gebaut werden, und es gab immer mehr Handelsorte, die den Emmentalerkäse verkauften.

Im 20. Jahrhundert kamen Agrarschutzzölle auf. Das verteuerte den Export (die Lieferung ins Ausland). Als dann der Erste Weltkrieg begann, durfte der Käse nicht mehr ins Ausland geliefert werden. Dies hatte der Bundesrat beschlossen, damit man im eigenen Land genügend zu essen hatte und man kaum auf Nahrungsmittel vom Ausland angewiesen war. Daraufhin gründeten die Käseproduzenten 1914 eine Selbsthilfegruppe, die spätere Schweizerische Käseunion.



GESCHICHTE DES KÄSES



Nach 1945, als der Zweite Weltkrieg vorüber war, produzierte man immer grössere Mengen Käse, der nun auch wieder exportiert wurde. Im Jahre 1985 erreichte die Emmentalerherstellung den Höchststand von 58 000 Tonnen Käse. Wegen der staatlichen Abnahmegarantie durch die Käseunion wurde mehr Käse produziert als man verkaufen konnte. Die Käseunion musste einen Teil davon zu günstigen Preisen ins Ausland verkaufen. Es entstand ein Verlust von mehreren 100 Millionen Franken, welcher durch Steuergelder beglichen werden musste.

1999 wurde die Käseunion aufgelöst. Somit entfiel auch die staatliche Abnahmegarantie. Die Milchproduzenten, Milchverarbeiter und die Handelsfirmen gründeten daraufhin die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland. Gemeinsam stehen sie seither hinter der Herstellung und dem Verkauf des Emmentalers. Heute werden ca. 30 000 bis 35 000 Tonnen Emmentaler produziert und im In- und Ausland verkauft.

Im September 2006 wurde Emmentaler in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnung (AOC) aufgenommen. Damit wird das geographische Herkunftsgebiet auf die Kantone Aargau, Bern, Glarus, Luzern, Schwyz, Solothurn, St.Gallen, Thurgau, Zug, Zürich sowie den See- und Sensebezirk des Kantons Freiburg beschränkt. Ausserdem wird durch eine AOC der Herstellungsprozess in einem Pflichtenheft klar geregelt.

GESCHICHTE DES KÄSES



Fragen zur Geschichte der Käseherstellung:

1. Wie vermutet man, dass der Labkäse in der Steinzeit entdeckt wurde?

2. Warum war das Herstellen von Käse schon in der Steinzeit wichtig?

3. Wie kam es dazu, dass die Käseherstellung im Emmental so bedeutend wurde?

4. Wie nannte man die Käsehersteller im 16. Jahrhundert?

5. In welchem Jahr und wo entstand die erste Talkäserei?

6. Was erleichterte im 19. Jahrhundert die Lieferung ins Ausland?

7. Warum wurden im Ersten Weltkrieg die Käseexporte gestoppt?

8. Wie viele Tonnen Emmentalerkäse wurden im Jahr 1985 produziert?

9. Wie heisst die heutige Organisation, die von den Milchproduzenten, Milchverarbeitern und den Handelsfirmen gegründet wurde?

GESCHICHTE DES KÄSES



Fragen zur Geschichte der Käseherstellung:

1. Wie vermutet man, dass der Labkäse in der Steinzeit entdeckt wurde?
Ein Jäger hat ein Kalb erbeutet, das nur von Muttermilch ernährt wurde und im Magen des Kalbes hat er Labkäse entdeckt.
2. Warum war das Herstellen von Käse schon in der Steinzeit wichtig?
Damit die Menschen Milch in Form von Käse auf die Wanderung mitnehmen konnten, ohne dass sie schnell verdarb.
3. Wie kam es dazu, dass die Käseherstellung im Emmental so bedeutend wurde?
Ältere Brüder mussten sich eine eigene Existenz aufbauen. Mit dem erhaltenen Geld kauften sie sich Kühe und produzierten mehr Milch (und damit auch Käse) als sie für sich selber benötigten. Den Überschuss verkauften sie.
4. Wie nannte man die Käsehersteller im 16. Jahrhundert?
Küher
5. In welchem Jahr und wo entstand die erste Talkäserei?
1813 in Kiesen
6. Was erleichterte im 19. Jahrhundert die Lieferung ins Ausland?
Eisenbahn- und Schiffrtransport
7. Warum wurden im Ersten Weltkrieg die Käseexporte gestoppt?
Damit genügend Nahrungsmittel im Inland vorhanden waren und man nicht aufs Ausland angewiesen war.
8. Wie viele Tonnen Emmentalerkäse wurden im Jahr 1985 produziert?
58 000 Tonnen
9. Wie heisst die heutige Organisation, die von den Milchproduzenten, Milchverarbeitern und den Handelsfirmen gegründet wurde?
Emmentaler Switzerland

