

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 51 (1978)

Heft: 6

Artikel: Wird vom vielseitigen Käseangebot tatsächlich auch Gebrauch gemacht?

Autor: Stamm, Heinz

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518651>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wird vom vielseitigen Käseangebot tatsächlich auch Gebrauch gemacht?

Vor einigen Jahren bin ich im «Der Fourrier» der Frage nachgegangen, weshalb die Truppe den Käsestammsorten Emmentaler, Greyerzer und Tilsiter den Vorrang zu geben hätte. Das Oberkriegskommissariat wies in der seinerzeitigen Stellungnahme auf die volkswirtschaftlichen Gründe hin. In der Zwischenzeit ist nun auch der Appenzeller Käse — vor Jahren noch von untergeordneter Bedeutung — zu den erwähnten Stammsorten vorgerückt; einige Zahlen mögen dies verdeutlichen:

	U M S A T Z			
	Geschäftsjahr 1975/76 in t	Geschäftsjahr 1976/77		
		total t	Inland %	Export %
Emmentaler	52 752	56 783	29	71
Greyerzer	17 911	18 234	76	24
Appenzeller	5 539	6 554	53	47
Tilsiter	7 600	8 000	95	5
übrige Sorten	17 030	19 028	87	13

(Quellen: Schweizerische Käseunion, Geschäftsstelle für Appenzeller Käse, Schweizerische Tilsiter-Geschäftsstelle, Milchwirtschaftliches Sekretariat)

Dass es gelingen würde, den vorzüglichen Appenzeller Käse nicht nur bei Ostschweizer Truppen im Verpflegungsplan zu verankern, konnte nur eine Frage der Zeit sein: heute stelle ich im Gespräch mit Quartiermeistern und Fourieren aus verschiedenen Landesgegenden fest, dass der Appenzeller Käse in der Truppenküche den traditionellen drei Sorten in keiner Weise nachsteht, ein Grund weshalb er auch in die OKK-Richtpreisliste aufgenommen wurde. Diese Entwicklung hat mit dem seit einiger Zeit anhaltenden Trend für Appenzellisches wohl nur wenig gemeinsam: unser Käse ist etwas bodenständiges; seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten kennen kaum Grenzen.

Dass aber auch das übrige einheimische Halbhart- und Weichkäseangebot — von gesamtwirtschaftlich nicht geringer Bedeutung — eine entsprechende Umsatzbelebung erfahren konnte, ist ein Indiz für die zunehmende Popularität von Käse einerseits und der Leistungsfähigkeit unserer inländischen Produktion andererseits.

Hptm Heinz Stamm, Herisau / Zürich