

Käse kochen nach Schweizer Art

Autor(en): **Franzoni, Isabella**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **11 (1984)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-911508>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Käse kochen nach Schweizer Art

Die Käser aus dem Berner Oberland können auf die zwar wenig bekannten aber dennoch äusserst bemerkenswerten Leistungen ihrer Vorgänger stolz sein. An den Höfen von Madame Bonaparte in Frankreich, des Königs von Württemberg und vor allem in Russland waren sie im 19. Jahrhundert Pioniere der Käseherstellung; sie verwendeten dabei schweizerische Rezepte, welche sich international durchgesetzt haben.

Paul-Anthon Nielson, ein Amerikaner schweizerischer Herkunft, welcher seine Studien an der Universität Bern abgeschlossen hat, hat dieses noch wenig bekannte Kapitel der Kulturgeschichte des Kantons Bern erarbeitet und eine Ausstellung organisiert, welche im vergangenen März in der Landesbibliothek in Bern stattfand.

Die Geschichte der im Ausland tätigen Berner-Oberländer-Käser begann im Jahre 1814, als Johannes Müller zusammen mit einem bisher nicht namentlich bekann-

Familie Emil Rieder-Klossner (1880–1930) aus Erlenbach (Simmental) vor ihrer Käseerei, welche sie in Maloe-Wesno (Region Norod) betrieb. (1912). (Photo: Nielson)



Prinzessin Maria Aleksandrovna Mescerskaja, umgeben von ihren fünf Söhnen auf ihrem Landgut von Dugino (Region Smolensk) im Jahre 1902. Ganz rechts: Karl Friedrich Müller (1871–1915), Hof-Käser der Familie.
(Photos: Ruti Pressebild)

ten Berufskollegen der Einladung des russischen Prinzen Ivan Sergeevič Meščerskij (1775–1851) nach Lotošino (Region Tver') folgte, wo er mit dem Betrieb einer neu geschaffenen Musterkäserei eine Tradition begründete, welche sich während eines Jahrhunderts in den Kreisen des adeligen Russlands ausbreiten sollte. Aufgrund der erfreulichen Entwick-

lung dieses Betriebs, begann der Prinz alsbald damit, weitere Berner-Käser zu beschäftigen. Sie waren alle direkt oder durch Heirat mit Müller verwandt, womit dieser mehr und mehr eine Vermittler-Rolle zwischen Russland und seinen im Berner-Oberland wohnenden Angehörigen zu spielen begann.

Die Verwandten und Freunde des Prinzen sahen diese erfreuliche Entwicklung und bemühten sich ihrerseits, einen Verwandten dieses Oberländer-Käser für ihre Dienste zu gewinnen. Damit begann eine langdauernde und bedeutsame Auswanderung nach Russland.

Wohlhabende adlige Familien und Grundbesitzer machten sich mittels Inseraten in den «Bernischen Blättern für Landwirtschaft» auf die Suche nach sachkundigen und vertrauenswürdigen Personen, deren Pflichtenheft in einem einzigen Satz zusammengefasst werden kann: «Käse kochen nach schweizerischem Rezept und Gepflogenheit».

Von Adligen, Offizieren und Grossgrundbesitzern sind bis 1850 nicht weniger als 25 Berner-Oberländer-Käser in Russland angestellt worden.

In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts erlangten diese Auswanderer erhebliche Berühmtheit. Sie waren Angehörige verschiedener Berner Geschlechter, wie etwa der Ammeter, Eyman, Dubach, Karlen, Klossner, Kunz, Lörtscher, Mani, Müller, Reber, Stucki, Wittwer usw.

Einige von ihnen haben sich Vermögen erworben, haben Land gekauft und ihre eigenen Käsereien und Milchwirtschaftsbetriebe geschaffen. Andere haben sich dem Handel verschrieben und sich auf Käse und Milchprodukte spezialisiert.

Einzelne sind anlässlich der politischen Veränderungen von 1917 in die Schweiz zurückgekehrt;

(Fortsetzung Seite 22)

(Fortsetzung von Seite 8)

nicht wenige sind jedoch in Russland geblieben, welches seit mehreren Generationen zur Heimat dieser Berner-Käser geworden war, und haben sich an die neuen Lebensbedingungen in ihrem Lande angepasst.

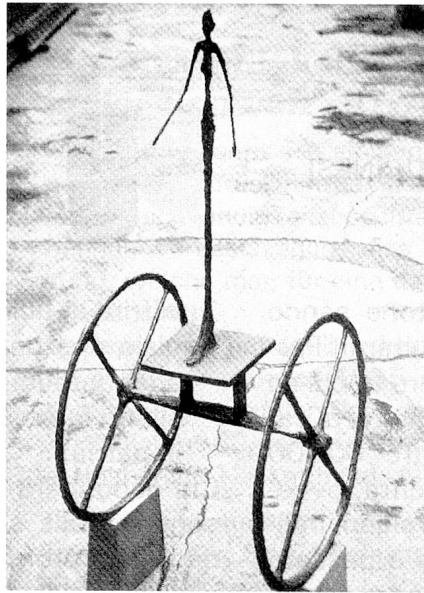
In vielen Familien wurden die schweizerischen Gewohnheiten und Traditionen gepflegt und weitervermittelt. Andere Käser und ihre Töchter... passten sich – unter anderem durch Heirat – der Lebensweise der einheimischen Familien an und verloren gänzlich oder teilweise die Bande zu ihrem Herkunftsland.

Einige ihrer Nachkommen führen noch heute Käsereien und Milchbetriebe. Die Mehrheit hat jedoch die familiären Traditionen abgelegt und sich in die heutige Gesellschaft ihres Wohnlandes mit einer anderen Tätigkeit eingefügt: zum Beispiel Ivan Aleksandrovic Wittwer (ein Enkel des im Jahre 1821 geborenen Käfers Johannes Wittwer), Professor für Geschichte an der Universität Moskau, dem der Stalinpreis verliehen wurde.

I. Franzoni

Frage 12:

Dieses Schloss liegt im Engadin und beherbergt heute ein Museum für regional-typische Möbel. Wie heisst das Schloss? (Photo: Keystone)



Frage 13:

Nennen Sie den Namen des im Jahre 1966 verstorbenen Bündner Künstlers, der vor allem durch seine fadendünnen Skulpturen bekanntgeworden ist. (Photo: Revue Neuchâtelois)



Frage 14:

Wie hiess dieser schweizerische General, welcher die Armee in der Mobilmachung von 1870 führte? (Photo: Attinger-Verlag)



Besser Jassen

Es soll ein dreifarbigiger Jass-Teppich mit dem Emblem der Auslandsschweizerorganisation geschaffen werden, sofern eine genügende Nachfrage vorhanden ist: Ein blauer Teppich mit rot-weissem Schweizerkreuz und einer Weltkugel aus weissen Linien.

Der Teppich von bester Qualität (Format 60 x 70 cm) würde pro Stück Fr. 65.– kosten (Versandkosten nicht inbegriffen).

Personen, welche am Kauf eines solchen Teppichs interessiert sind, werden gebeten, uns dies mit beiliegendem Abschnitt mitzuteilen. Bitte senden Sie nachfolgenden Abschnitt an das Auslandsschweizersekretariat, Alpenstrasse 26, CH-3000 Bern 16.

Abschnitt

Name: _____

Vorname: _____

Genaue Adresse: _____

Land: _____

Ich bin am Erwerb von _____ Exemplaren des Jass-Teppichs interessiert.

N. B.: Wir werden Sie in einer der kommenden Nummern dieser Zeitschrift über die allfällige Herstellung dieses Jass-Teppichs informieren.