

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 49 (2022)
Heft: 6

Artikel: Schön löchrig und arg bedrängt : so ein Käse!
Autor: Barben, Dölf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1052201>

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: 15.05.2025

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

Schön löchrig und arg bedrängt: So ein Käse!

Vor zwei, drei Jahrhunderten exportierten Emmentaler Käser ihr Wissen in alle Welt. Das wird jetzt fürs Emmental zum Problem: Der Original-Emmentaler, ein ikonografisches Schweizer Urprodukt, ist bedrängt. Ausserhalb der Schweiz wird weit mehr Käse mit dem Label «Emmentaler» produziert als in der Schweiz. Jetzt hoffen die Schweizer Käsehersteller auf Hilfe – ausgerechnet von europäischen Richtern.

DÖLF BARBEN

Der Emmentaler Käse mit seinen grossen Löchern ist weltberühmt. Wenn etwas löchrig ist, heisst es – in vielen Sprachen –, es sei löchrig wie ein Schweizer Käse. Eine grandiose Erfolgsgeschichte also.

Heute darf noch in rund 100 Käse-reichen Schweizer Emmentaler hergestellt werden. Für sie sind die Vorgaben streng: Die Bauernhöfe dürfen maximal 20 Kilometer entfernt sein, die Kühe dürfen nur Gras und Heu, aber kein Silofutter fressen, es darf ausschliesslich Rohmilch verarbeitet werden und der Käse muss mindestens 120 Tage im Ursprungsgebiet ge-

lagert und gepflegt werden. Und jede Käserei trägt eine Nummer. Diese ist auf der Oberseite eines jeden Käse-laibs alle paar Zentimeter vermerkt. Selbst bei einem kleinen Stück Käse bleibt damit klar, wo es herkommt. Hinter der Nummer 3206 etwa verbirgt sich die Käserei Hüpfenboden.

Umgeben von Weiden und Wäldern

Die Käserei Hüpfenboden liegt oberhalb von Langnau, dem Zentrum des Emmentals, das ab dem 16. Jahrhundert wegen des Käsehandels viele fette Jahre erlebte. Das schicke Gebäude hockt zwischen zwei Hügeln

Marlies Zaugg ist nicht fröhlich, wenn sie über die Zukunft spricht: Ohne stärkeren Schutz, denkt sie, könnte die vertraute Tradition des Käses aussterben.

Fotos Danielle Liniger

wie auf einem Sattel; es ist umgeben von Weiden und Wäldern. Marlies Zaugg und Bernhard Meier leben mit ihren beiden Kindern und einer Lernenden im Hüpfenboden. Nebst dem Emmentaler-Käse stellen sie weitere Spezialitäten her. Sie sind Meister ihres Fachs. Und doch klingen sie nicht besonders fröhlich, wenn sie über die Zukunft sprechen. Sie wollen die «grosse Käsetradition» der Schweiz zwar «irgendwie erhalten». Werde das Originalprodukt aber nicht besser geschützt, sei das kaum mehr möglich. «Dann können wir mit all den billigen Imitaten nicht mehr mithalten», sagt Marlies Zaugg. «Das Käsen, wie wir es



kennen, würde allmählich aussterben», sagt ihr Mann. Tatsächlich gibt es ein Problem. Zahlreiche Nachahmer bedrängen den originalen Schweizer Emmentaler, der seit 2006 die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP trägt. In letzter Zeit ist aber in Sachen Markenschutz einiges ins Rollen gekommen.

Hilfe von «fremden Richtern»?

Was dabei die Sache so richtig würzig macht: Es ist ein Europäisches Gericht, das angerufen wurde, dem berühmten Schweizer Emmentaler einen besseren Schutz angedeihen zu lassen. Ausgerechnet «fremde Richter», vor denen in der Schweiz gerade in bäuerlichen Kreisen oft und gern gewarnt wird, sollen ein Agrarprodukt schützen, das schweizerischer nicht sein könnte.

Die Hintergründe erklärt Alfred Rufer. Er ist Vizedirektor der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland. Deren Aufgabe ist es, den Schweizer Emmentaler im freien Markt zu positionieren und vor Imitaten zu schützen. Inzwischen werde in ganz vielen Ländern ebenfalls Käse hergestellt, der den Namen Emmentaler trage, sagt er – insgesamt bedeutend mehr als in der Schweiz selbst. So sei nicht etwa die Schweiz der weltgrösste Emmentaler-Hersteller, sondern Frankreich. «Das sind Fakten, die wir akzeptieren müssen.» Dieser Kampf sei vor 200 bis 300 Jahren verloren gegangen. Damals waren Käsermeister ausgewandert und hatten allerorten angefangen, Emmentaler herzustellen.

Kampf gegen Trittbrettfahrer

Heute ist der Kampf ein anderer. Es sei unfair, sagt er, wenn ausländische Hersteller vom exzellenten Ruf des Schweizer Emmmentalers profitierten. Und das, obschon ihre billigen Imitate mit dem Original nicht mithalten

könnten – nicht bei den Anforderungen und nicht bei der Qualität. «Es geht ums Trittbrettfahren», sagt Rufer. «Niemand soll sich mit fremden Federn schmücken dürfen.» Das Ziel ist klar: Überall auf der Welt sollen Kundinnen und Kunden sofort erkennen können, ob sie einen Schweizer Emmentaler vor sich haben oder nicht. Viele Leute seien bereit, für Produkte mit Schweizer Herkunft mehr zu bezahlen, sagt Rufer. «Wenn die Herkunft aber nicht klar ersichtlich ist, profitieren andere von unseren Anstrengungen.» Die Schweizer Produzenten wissen, was Abhilfe schaffen würde: Nur ihr Käse dürfte prominent und ohne weitere Wortzusätze mit «Emmentaler» angeschrieben werden. Bei allen anderen «Emmentalern» müsste in gleicher Schriftgrösse die

Die Käserei im Hüpfenboden wirkt wie ein Idyll aus der Vergangenheit – eingebettet in Wald und Wiese auf einer Emmentaler Anhöhe.

Im Käsekessel mit der kupfernen Innenseite erfolgen die ersten Schritte der Emmentaler-Fertigung. Alle zwei Monate wird festgelegt, wie viele Laibe überhaupt hergestellt werden dürfen.



Herkunftsregion vermerkt werden – beispielsweise Allgäuer Emmentaler.

Bloss ein Käse mit Löchern?

Dumm nur: Das Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum hat diese Forderung abgelehnt. Der Begriff Emmentaler sei nicht eine Herkunftsbezeichnung, sondern bloss der inzwischen allgemein gebräuchliche Name für einen Hartkäse mit Löchern. Der Sortenorganisation leuchtet das nicht ein; darum hat sie das Europäische Gericht angerufen. Die mündlichen Verhandlungen haben kürzlich stattgefunden. Das Urteil sei in frühestens drei bis vier Monaten zu erwarten, sagt Rufer. «Wir glauben an unsere Chance.» Bei einem günstigen Verdikt, so die Hoffnung, könnte in wichtigen Ländern wie Deutschland und Frankreich sowie in den Benelux-Staaten mehr Schweizer Emmentaler verkauft werden. Der Grund liegt auf der Hand: Für qualitätsbewusste Kundinnen und Kunden wäre es einfacher, nach dem Original zu greifen.

Grösster Abnehmer ist ... Italien

Schon heute geht es um beträchtliche Exporte: Allein nach Deutschland sind 2021 etwas über 2200 Tonnen Emmentaler geliefert worden, nach Frankreich knapp 770 Tonnen. Grösster Abnehmer war Italien mit 5500



Tonnen – das allein ist mehr, als in der Schweiz gegessen wird. Im südlichen Nachbarland ist der Markenschutz jedoch sehr gut geregelt.

Ein Erfolg wäre es bereits, wenn beim Schweizer Emmentaler der Negativtrend gebrochen werden könnte. Innerhalb eines Jahrzehnts hat sich die jährlich produzierte Menge in der Schweiz von gut 25 000 auf knapp 17 000 Tonnen vermindert – während sich dieser Wert über alle Sorten hinweg von 181 000 auf 207 000 Tonnen erhöht hat.

Nicht alle Milch wird zu Emmentaler

Das merkten auch Marlies Zaugg und Bernhard Meier in ihrer Käserei. Alle zwei Monate wird festgelegt, wie viel Emmentaler sie herstellen dürfen. «Es ist im Laufe der Zeit immer weniger geworden», sagt die Käserin. Gegenwärtig dürfen sie 40 Prozent der Milch, die von ihren Lieferanten kommt, dazu verwenden.

Aus der übrigen Milch entstehen ihre eigenen Käsesorten. Diese verkaufen sie direkt – an diverse Restaurants, über kleinere Läden in der Re-

Die mächtigen und um die 100 Kilos schweren Käselaibe werden heute mit maschineller Hilfe regelmässig gewendet. An Handarbeit mangelt es im Alltag dennoch nicht.

Foto Danielle Liniger

gion und auf lokalen Märkten. Vor der Käserei steht ein Selbstbedienungsschrank; er enthält eine breite Produktpalette. Der Verkauf läuft gut. Leute, die zu Fuss oder mit dem Velo vorbeikommen, nutzen das Angebot gerne. Aber wenn sie ihren Käse so leicht loswerden, wo ist dann das

Problem? Emmentaler, nach allen Regeln der Kunst hergestellt, «ist einfach besser», sagt Marlies Zaugg. Aber das habe einen Preis. «Die Fütterung der Kühe, die handwerkliche Herstellung, die regelmässige Pflege der Laibe, die Keller für die Reifung – alles kostet mehr.» Das müsse genügend Leuten bewusst und auch etwas wert sein – «sonst funktioniert es nicht mehr», sagt sie.

Und schliesslich braucht es Leute, die bereit sind, diesen Beruf überhaupt noch auf diese Weise auszuüben. Auch das gibt Marlies Zaugg zu bedenken. Die Arbeit beginnt morgens um fünf. Gekäst wird sieben Tage die Woche. «Die Kühe geben auch am Wochenende Milch», sagt sie und schmunzelt. Immerhin können sie und ihr Mann sich die Wochenenden aufteilen – oder gelegentlich eine Ferienvertretung engagieren.

DÖLF BARBEN IST JOURNALIST BEI DEN TAGESZEITUNGEN «DER BUND» UND «BERNER ZEITUNG»



Die markanten und recht grossen Löcher sind typisch für den Emmentaler. Je nach Reifegrad zeigt er grosse Unterschiede in Geschmack und Textur. Foto Keystone