


Peter Moser, Beat Brodbeck

Milch für alle

Bilder, Dokumente und Analysen
zur Milchwirtschaft und Milchpolitik
in der Schweiz im 20. Jahrhundert





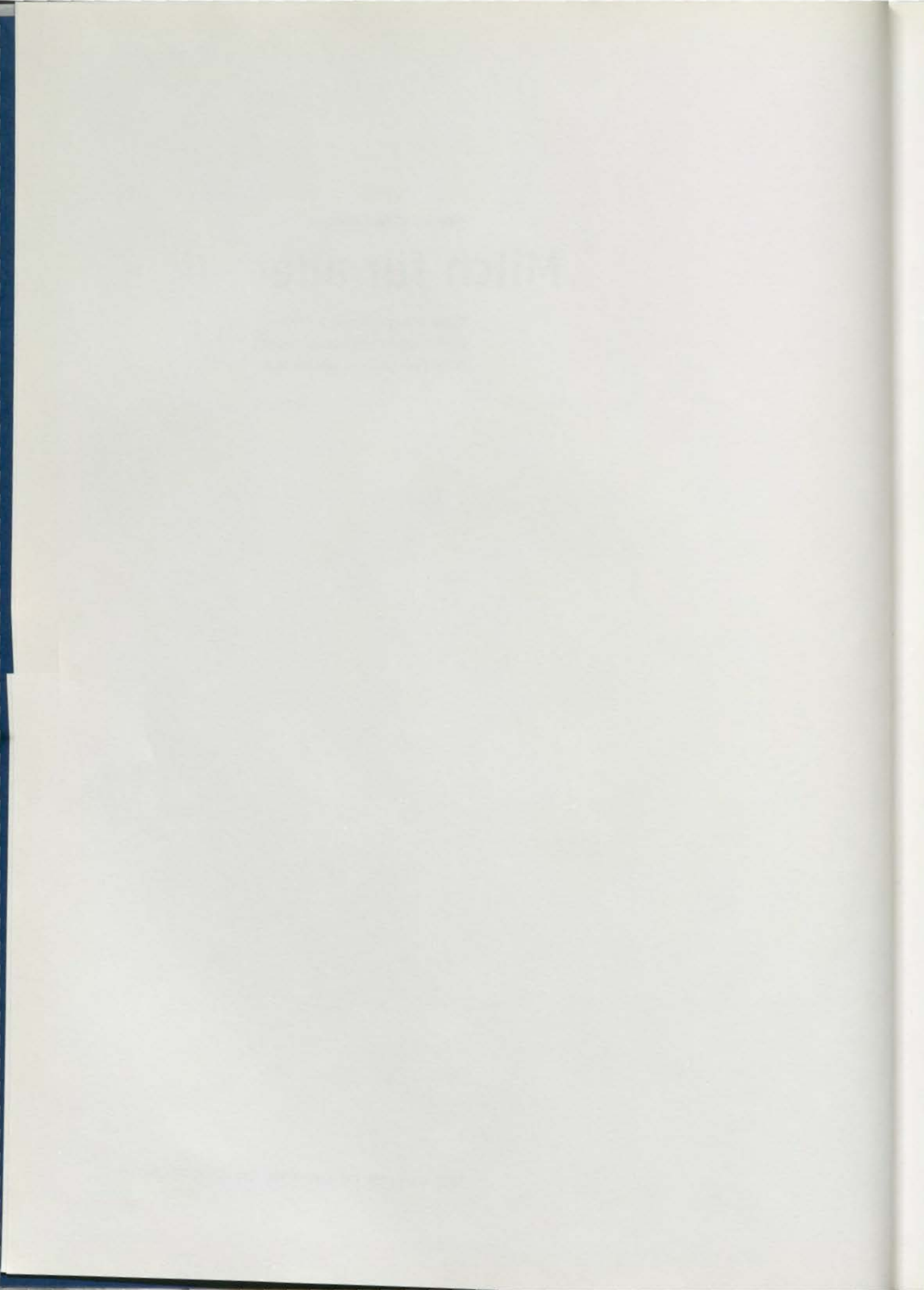
HIER+JETZT



Peter Moser, Beat Brodbeck

Milch für alle

Bilder, Dokumente und Analysen
zur Milchwirtschaft und Milchpolitik
in der Schweiz im 20. Jahrhundert



Einleitung	8
1 Akteure und Konflikte	11
1.1 Milchproduzenten	13
1.2 Käser, Milchhändler und Käseexporteure	34
1.3 Milchkriege im 20. Jahrhundert	54
2 Marktordnungen, Milchpreisbildung und Trinkmilchversorgung der Städte	91
2.1 Marktordnungen und Milchpreisbildung	93
2.2 Die Trinkmilchversorgung der Städte	111
3 Produktion und Verarbeitung	123
3.1 Kühe, Kälber und Melker	124
3.2 Milchverarbeitung	132
3.3 Qualität und Ausbildung	170
4 Werbung und Konsum	185
4.1 Institutionen	187
4.2 Werbung für Milch und Milchprodukte	191
4.3 Milchkonsum im öffentlichen Raum	206
Schlussfolgerungen	224
Anhang	230

Einleitung	8
1 Akteure und Konflikte	11
1.1 Milchproduzenten	13
1.1.1 Lokale Milch- und Käseereigenossenschaften	13
1.1.2 Regionale Milchverbände	15
Organisatorische Entwicklung	15
Aufbau	17
Zielsetzungen und Tätigkeiten	17
Qualitätssicherung	19
Verhältnis zu den lokalen Milch- und Käseereigenossenschaften	21
1.1.3 Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM)	23
Gründung und Vorgeschichte	23
Sekretariat und Publikationsorgane	25
Von der Interessenvertretung über den Vollzug der staatlichen Versorgungspolitik zurück zum Interessenverband?	29
1.2 Käser, Milchhändler und Käseexporteure	34
1.2.1 Käser und Milchkäufer	34
1.2.2 Weichkäsefabrikanten	38
1.2.3 Milchhändler	39
1.2.4 Käseexporteure	43
Firmen und Betriebe	43
Organisationsbestrebungen	48
1.3 Milchkriege im 20. Jahrhundert	54
1.3.1 Der Kampf um die Risikoverteilung: Milchkriege zwischen Produzenten, Verarbeitern, Käseexporteuren und Konsumenten 1908 bis 1913	54
Einkaufsboykott der Käser in der Ostschweiz 1908	55
Neue Konkurrenz auf dem Exportmarkt: die Gründung der Emmental AG 1911	59
Milchkriege zwischen Produzenten, Konsumenten und Milchsiedereien 1912/13	67
1.3.2 Milchkriege im Innern der einzelnen Gruppierungen von 1914/18 bis 1998	72
Der Milchkrieg der Bieler Hausfrauen gegen den Milchhandel 1930/31	72
Die Milchkriege der Produzenten in der Romandie 1945 bis 1947	74
Der Pastmilchkrieg der Migros Anfang der 1960er-Jahre	78
Butterboykott der welschen Konsumentinnen 1967	81
Die illegale Verwertung von Milch auf den Höfen: Die Schwarzkäserei in den 1980er-Jahren	85
1.3.3 Alte Konflikte innerhalb der neuen Ordnung in der Milchbranche nach 1998	87
2 Marktordnungen, Milchpreisbildung und Trinkmilchversorgung der Städte	91
2.1 Marktordnungen und Milchpreisbildung	93
2.1.1 Marktordnungen vor dem Ersten Weltkrieg	93
2.1.2 Marktordnungen vom Ersten Weltkrieg bis 1998	97
Erster Weltkrieg und Zwischenkriegszeit	97
Zweiter Weltkrieg	106
Nachkriegszeit	107
2.1.3 Marktordnungen nach 1998	109
2.2 Die Trinkmilchversorgung der Städte	111
2.2.1 Milchhändler	111
2.2.2 Die Quartiereinteilung	114
2.2.3 Hauslieferungen in der Nachkriegszeit	116

3	Produktion und Verarbeitung	123
3.1	Kühe, Kälber und Melker	124
3.2	Milchverarbeitung	132
3.2.1	Käse	132
	Vollfette Hartkäse aus Rohmilch – das bedeutendste Produkt der Schweizer Milchwirtschaft	132
	Die Herstellung vollfetter Hartkäse am Beispiel des Emmentaler Mitte des 20. Jahrhunderts	133
	Die Entwicklung der Sorten Emmentaler, Gruyère und Sbrinz	136
	Die Dorfkäserei – Herstellungsbetrieb für Emmentaler, Gruyère und Sbrinz	139
	Betriebsführung, Eigentums- und Arbeitsverhältnisse in den Käsereien	141
3.2.2	Butter	148
	Herstellung und Buttersorten	148
	Die Bedeutung von Butter vor dem Aufschwung der Milchwirtschaft im 19. Jahrhundert	151
	Käsereibutterherstellung im Schatten des Emmentalerbooms 1830 bis 1880	151
	Aufschwung der Butterherstellung 1920 bis 1935	153
3.2.3	Milchpulver und Kondensmilch	159
	Entwicklung und Fabrikation	159
	Die Entwicklung der Milchsiedereien in der Schweiz	160
	Die Ablösung der Siedereiindustrie durch Milchpulverbetriebe 1920 bis 1935	166
	Die Konsolidierung der Milchpulverindustrie nach 1950	169
3.3	Qualität und Ausbildung	170
3.3.1	Qualitätsförderung als gesamtheitlicher Prozess beim Emmentalerkäse	170
	Käserei- und Stallinspektionen	172
	Verrechtlichung der Qualitätsförderung	172
	Die dezentrale Verarbeitung der Milch in der Dorfkäserei	176
	Die Käsetaxation – Bewertung des Endprodukts	176
	Ausbildung und Forschung	176
3.3.2	Qualitätsentwicklung bei der Butter als gesamtheitlicher Prozess	180
4	Werbung und Konsum	185
4.1	Institutionen	187
4.1.1	Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft	190
4.1.2	Marketingabteilung des Zentralverbandes	191
4.2	Werbung für Milch und Milchprodukte	191
4.2.1	Plakate und Inserate	191
4.2.2	Markenwerbung	193
4.2.3	Ausstellungen im In- und Ausland	193
4.2.4	Filme	194
4.3	Milchkonsum im öffentlichen Raum	206
4.3.1	Bade-, Fabrik-, Fest- und Manövermilch	206
4.3.2	Schul- und Pausenmilch	208
	Schlussfolgerungen	224
	Anhang	230
	Glossar	230
	Abkürzungsverzeichnis	232
	Quellen und Literatur	233
	Archivbestände	233
	Jahres- und Jubiläumsberichte	233
	Amtliche Publikationen, Broschüren und Publikationen zur Milchwirtschaft	233
	Ausgewählte Literatur	235
	Periodika	239
	Anmerkungen	240
	Bildnachweise	245
	Personenregister	247

Das vorliegende Buch entstand im Zusammenhang mit der Erschliessung von Archiven aus der Milchwirtschaft durch das Archiv für Agrargeschichte (AFA). Die Quellen in diesen Archiven, insbesondere demjenigen der Schweizer Milchproduzenten (SMP) dokumentieren wesentliche Aspekte der Tätigkeiten und Verhaltensweisen von Milchproduzenten, Käsern, Milchhändlern, Käseexporteuren sowie Milchkonsumentinnen und -konsumenten im 20. Jahrhundert.

Milch für alle enthält Bilder, Quellen und Texte zur Milchwirtschaft und Milchpolitik im 20. Jahrhundert. Es ist daher sowohl eine Dokumentation als auch eine Analyse. Mit mehr als 150 Fotografien und Dokumenten aus den Archiven der milchwirtschaftlichen Organisationen ermöglicht das Buch einen Einblick in ein reichhaltiges, bisher öffentlich nicht zugängliches und von der Geschichtsschreibung nicht zur Auswertung herangezogenes Quellenmaterial. Die Analyse weist gleichzeitig auf die vielfältigen Aspekte der Milchwirtschaft hin und erinnert an die wirtschaftliche, soziale, politische und kulturelle Relevanz der Milch sowohl für die Menschen auf dem Land als auch in den Städten. Mit der Beschreibung und Analyse von Strukturen und Prozessen sollen Zusammenhänge sichtbar gemacht und erläutert werden, die von der Öffentlichkeit in der Regel weder zur Kenntnis genommen noch verstanden werden.

Die Arbeit an und in den Archiven hat bei uns nicht nur zur Erweiterung unseres milchwirtschaftlichen Wissens geführt. Sie hat uns auch zu neuen Einsichten verholfen, haben wir in diesen Archiven doch auch sehr viele Dokumente gefunden, die wir weder erwarteten noch gesucht haben. Mit dem vorliegenden Buch möchten wir diesen Prozess des «Wissens-schaffens» erweitern und auch die Leser und Leserinnen dazu ermächtigen, künftig mit mehr Sachkenntnis über ein ungemein interessantes Thema der Schweizergeschichte im 20. Jahrhundert zu diskutieren. Diese Publikation soll die intellektuelle Auseinandersetzung mit der Milch und den sozialen und kulturellen Bedingungen ihrer Produktion, der Verarbeitung sowie ihrem Konsum anregen und damit weitere Forschungen in diesem Bereich initiieren. Am Rohstoff, den Quellen, jedenfalls mangelt es weder in quantitativer noch in qualitativer Hinsicht: Interessierten stehen jetzt Hunderte von Laufmetern an Dokumenten, Tausende von Fotografien, Hunderte von Plakaten und Dutzende von Filmen für die Analyse zur Verfügung.

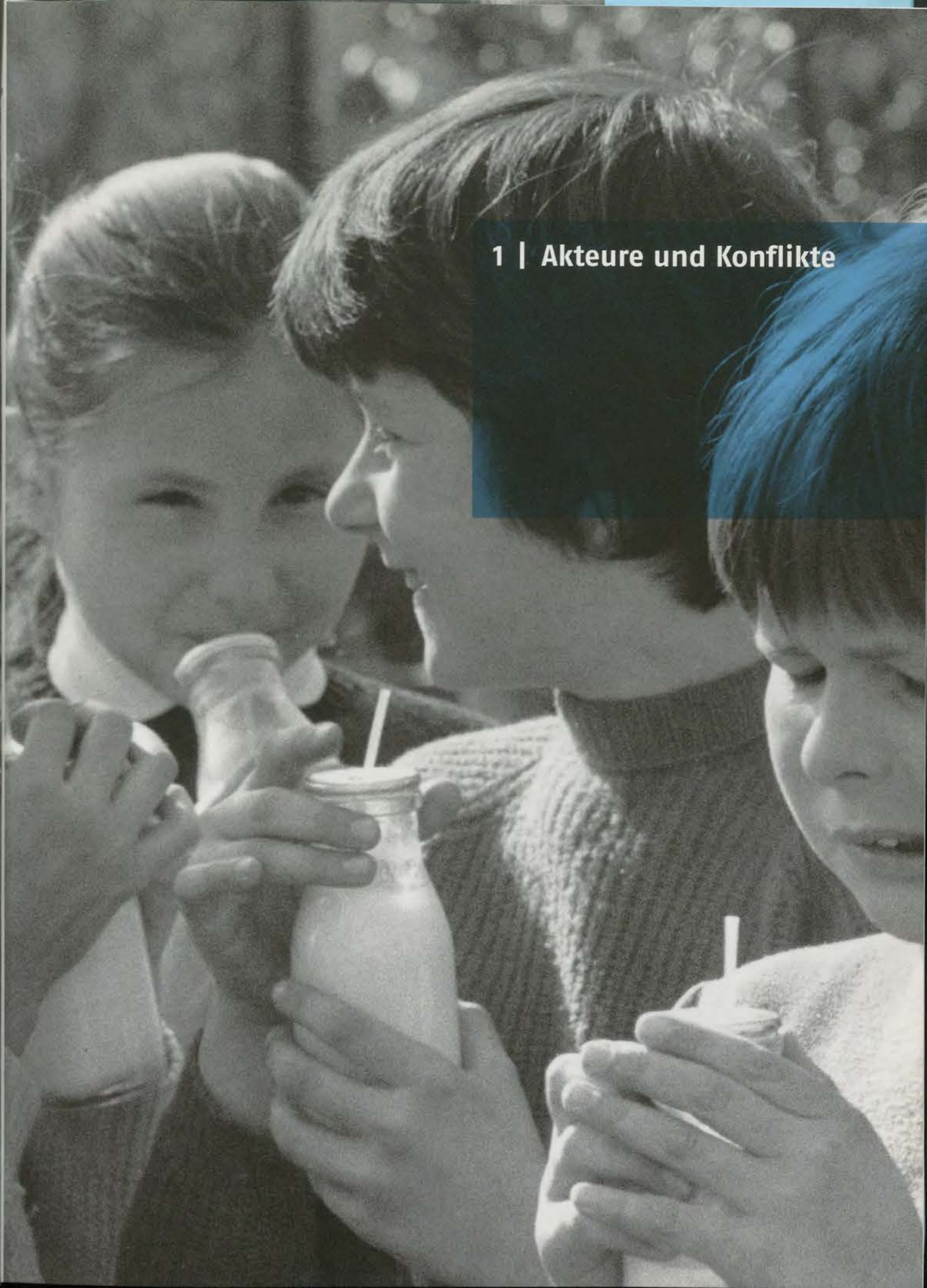
Im ersten Kapitel werden die Akteure vorgestellt und, am Beispiel der «Milchkriege», die Auseinandersetzungen um den Einfluss auf die Milchordnung beschrieben. Dabei bildet das 20. Jahrhundert keine Einheit, sondern wird in drei Perioden unterteilt: erstens in die von den Kämpfen um eine neue Milchordnung geprägte Zeit vor dem Ersten Weltkrieg. Zweitens in die acht Jahrzehnte dauernde Periode, in welcher die Risiken auf alle fünf grossen Akteure – die Milchproduzenten, die Milchverarbeiter, die Milchhändler, die Käseexporteure sowie die Milchkonsumentinnen und -konsumenten – verteilt wurden. Und drittens in die Zeit nach 1998, in der sich wiederum eine neue Milchordnung durchsetzte, von der wir aber erst die Umriss

kennen. Die gleiche Periodisierung gilt auch für die im zweiten Kapitel thematisierten Marktordnungen und Prozesse der Milchpreisbildung. Ebenfalls im zweiten Kapitel beschrieben werden die sich verändernden Wege, welche die Milch vom Hof zum Herd im 20. Jahrhundert zurücklegte. Gegenstand des dritten Kapitels sind die Prozesse und Akteure der Milchproduktion und der Verarbeitung der Milch zu Käse, Butter, Kondensmilch und Milchpulver sowie die komplexen Bestrebungen zur Qualitätsverbesserung der «lebenden» Milch sowie der Milchprodukte. Um die Werbung für den Konsum von Milch und Milchprodukten geht es schliesslich im vierten Kapitel.

Wie jedes Buch ist auch dieses hier das Resultat einer kollektiven Leistung. Wir Autoren haben nur einen Teil der Arbeit geleistet. Ohne die Erschliessungs-Aufträge der organisierten Milchproduzenten, Käsehändler und Milchkäufer an das Archiv für Agrargeschichte hätten wir die Vielfalt der Milchwirtschaft quellenmässig nicht dokumentieren können. Die Einsicht in diese Quellen bildete die unverzichtbare Grundlage unserer Analyse des Verhaltens der Akteure und der Strukturen, innerhalb deren sie sich bewegten. Wir danken in erster Linie Samuel Lüthi, dem bisherigen Direktor der Schweizer Milchproduzenten, dass er sich für die Erschliessung des Archivs des ehemaligen Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM, heute SMP) eingesetzt hat. Den SMP danken wir zudem für ihre grosszügige finanzielle Unterstützung sowohl der französischen Übersetzung als auch der Drucklegung des Buches in beiden Sprachen.

Thomas Reinhard, Niklaus Schällibaum und Hansjörg Pfänder von den SMP sowie Hans Schüpbach von der Treuhandstelle Milch haben dazu beigetragen, dass wir uns im Berg von Akten, Fotos, Filmen und Plakaten des Dachverbandes der Produzenten zurechtfinden und diesen in eine auch für Dritte nachvollziehbare Ordnung bringen konnten. Bei der Ordnung, Erschliessung und Verpackung der Dokumente behilflich und als Gesprächspartner anregend waren die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des AfA, Daniel Flückiger, Martina Ineichen, Kerstin Brunner und Karin Jenni. Ihnen danken wir ebenso wie Christian Steffen für das Fachlektorat von Kapitel 3.2 und Claudia Schreiber vom Förderverein für das Archiv für Agrargeschichte für die inhaltlichen Anregungen während des Schreibens und die kritische Lektüre des Manuskripts.

Danken möchten wir auch Ernst und Alfred G. Roth, die uns Zugang zu den Quellen der ROTH-Stiftung in Burgdorf gewährten. Cornelia Marty, Edi Singer und Benedikt Felder von den Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP), Anton Schmutz von Fromarte, Franz Birchler vom Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein (SMV) und Alfred Hofer von der ehemaligen Molkereischule in Zollikofen haben sich in ihrem Umfeld stark für die Archivierung von Quellen eingesetzt. Ihnen gilt unser Dank ebenso wie dem stets hilfsbereiten und zuvorkommenden Personal der Schweizerischen Landesbibliothek.



1 | Akteure und Konflikte

«Das kann nun nett werden: Die Milchbauern organisiert, die Konsumverbände und die Milchhändler unter einer Fahne, die Käsehändler unter sich im Verband und nun auch noch die Käser und Milchkäufer genossenschaftlich organisiert! Überall und von allen Seiten nichts wie Verband und Verband, Kampf und Kampf! Alle wollen natürlich drücken den Milchpreis – die einen hinauf, die anderen hinunter.»¹ Treffender als es der «*Ostschweizer Landwirt*» Anfang 1908 formulierte, lässt sich die Stimmung unter den einzelnen Akteuren der Milchbranche um die vorletzte Jahrhundertwende wohl kaum beschreiben.

Den Auftakt zum organisatorischen Zusammenschluss hatte der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV) 1887 gemacht. Er verfehlte indessen schon bald sein Ziel, alle im Milchbereich tätigen Akteure zusammenzubringen und mit einer einzigen Organisation zu vertreten. Einzelne Gruppierungen begannen, sich selbständig zu organisieren. Den Anfang machten die Käseexporteure. Sie gründeten mit dem Verein Schweizerischer Käsehändler (VSK, ab 1910 VSKE, Verband Schweizerischer Käseexporteure) bereits im Jahr 1896 eine eigene Interessenvertretung. Danach folgten die Milchhändler mit der Gründung des schweizerischen Milchhändler-Verbandes (SMHV) im Jahr 1906. Und 1907 schliesslich organisierten sich auch noch die Bauern auf nationaler Ebene im Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM, ab 1998 SMP, Schweizer Milchproduzenten). Die Käser und die Milchsiedereien hingegen hatten vor dem Ersten Weltkrieg noch keine eigene gesamtschweizerische Interessenvertretung. Bei den Käsern übernahm diese Funktion weitgehend der SMV mit seinem Publikationsorgan, der «*Schweizerischen Milchzeitung*» (SMZ). Eine eigenständige Käserorganisation entstand 1917 mit der Gründung des Schweizerischen Milchkäuferverbandes (SMKV, heute Fromarte). Bei den Siedereien war ein verbandlicher Zusammenschluss nach der geschäftlichen Vereinigung der Milchsiederei Cham und der Firma Nestlé gar nicht mehr nötig. Als Sprachrohr der Konsumenten schliesslich trat schon seit den frühen 1890er-Jahren der 1891 gegründete Verband Schweizerischer

Konsumvereine (VSK) auf. Dem Organisationsprozess auf der nationalen Ebene vorausgegangen waren entsprechende Bestrebungen auf der regionalen und lokalen Ebene. So hatten sich die Milchproduzenten aus technischen Gründen schon hundert Jahre vorher in lokalen Genossenschaften zusammengeschlossen. Auch Konsumenten, Käser und Milchhändler waren auf der lokalen und regionalen Ebene schon vor der Gründung ihrer nationalen Vereinigungen organisiert. Weil jedoch in der Folge hauptsächlich die nationalen Verbände zum Sprachrohr der jeweiligen Gruppierungen wurden, werden im Wesentlichen sie hier vorgestellt. Dabei geht es um die Erläuterung ihrer Entstehung und die Analyse ihrer Funktionen, nicht darum, ihre Geschichte zu schreiben.

1.1 | Milchproduzenten

1.1.1 | LOKALE MILCH- UND KÄSEREIGENOSSENSCHAFTEN

Die Gründung von Milch- und Käsereigesellschaften ging mit der Ausdehnung der Hartkäseproduktion von den Alpen ins Talgebiet einher. Während auf den Kuhalpen durch die Zusammenführung mehrerer Herden oder die kollektive Bewirtschaftung jeweils genügend Milch für die Käseherstellung vorhanden war, waren im Talgebiet zusätzliche organisatorische Schritte notwendig, um die zur Herstellung von Hartkäse benötigten Milchmengen von verschiedenen Betrieben zu beschaffen. Die ersten lokalen Milch- und Käsereigesellschaften entstanden zu diesem Zweck am Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts.

Die Zahl der Milch- und Käsereigenossenschaften nahm im zweiten Viertel des 19. Jahrhunderts stark zu. Bis 1850 wurden rund 350 Genossenschaften neu gegründet. Danach lag die Zahl der Neugründungen pro Jahrzehnt meist über 400. Im Jahr 1910 gab es bereits rund 2800 Milch- und Käsereigenossenschaften.² Bis 1881 handelte es sich bei diesen Institutionen allerdings meist um einfache Gesellschaften. Erst nach der Einführung eines Obligationenrechts auf Bundesebene 1881 wählte man nun meist die neu vereinheitlichte Rechtsform der Genossenschaft. Jetzt wurden auch die meisten einfachen Gesellschaften in Genossenschaften umgewandelt. Deshalb spricht man seither zu Recht von den lokalen «Milch- und Käsereigenossenschaften», wenn von den Organisationen die Rede ist, welche die Milch der einzelnen Produzenten kaufen und zu Milchprodukten wie Käse oder Butter verarbeiten oder die Milch an Trinkmilchkonsumenten, industrielle Milchverarbeiter oder Käser verkaufen.

Bei den Käsereigenossenschaften unterscheidet man zwischen den Genossenschaften mit und den Genossenschaften ohne Eigenbetrieb. Genossenschaften ohne Eigenbetrieb verkauften ihre Milch einem Käser, oft *Senn* genannt. Später begann auch ein Teil dieser Genossenschaften, die Milch selbst zu verarbeiten. Sie bauten die notwendigen Gebäude, kauften die zur Verarbeitung der Milch nötigen Geräte und stellten einen Käser an, den sie entlohnten.³ Die Entwicklung verlief regional sehr unterschiedlich. Käsereigesellschaften mit Eigenbetrieb gab es vor allem im Kanton Bern, teilweise auch im Kanton Luzern. Käser, die Milch von Milchgenossenschaften kauften, kannte man vor allem in der Ostschweiz und der Romandie, im Bernbiet und im Luzernischen hingegen waren sie seltener. In der Ostschweiz und der Romandie verwerteten die Käser die Schotte zudem oft selbst und traten deshalb als gewerbliche Schweinemäster auf dem Fleischmarkt in Konkurrenz zu den bäuerlichen Schweinehaltern. In der Inner- schweiz und im Bernbiet nahmen die Milchproduzenten dagegen die Schotte in der Regel auch dann auf den Hof zurück, wenn sie die Milch einem Käser verkauften.

1 So wie das Melken, Käsen und Handeln mit Milchprodukten weitgehend eine Sache der Männer war, so waren auch die lokalen Milchgenossenschaften ausgesprochene Männerdomänen. Zwar gab es unter den Mitgliedern auch Frauen, weil immer auch Landwirtschaftsbetriebe von Bäuerinnen geführt worden sind. Allerdings engagierten sich diese Betriebsleiterinnen selten in den Vorständen der Genossenschaften oder gar als Delegierte in den Regionalverbänden. Eine Ausnahme, die die Regel bestätigt, ist die Luzernerin Brigitte Dahinden-Jans.

LUZERN



Brigitte Dahinden-Jans ist die erste Präsidentin einer Milchgenossenschaft in der Zentralschweiz. (Bild: Ruedi Blaser)

Milchgenossenschaft Mosen wählt Frau zur Präsidentin

MOSEN ■ An der ordentlichen Generalversammlung der Milchgenossenschaft Mosen wurde die dipl. Bäuerin Brigitte Dahinden-Jans einstimmig zur neuen Präsidentin gewählt. Sie tritt die Nachfolge ihres am 14. August 1993 tödlich verunfallten Gatten Isidor an. Nach Auskunft des Zentralschweizer Milchverbandes ZSMV ist sie die erste Präsidentin ei-

ner Milchgenossenschaft im Verbandsgebiet. Als weitere Mitglieder des Vorstandes wurden bestätigt: Kurt Isenschmid-Burkhard als Kassier, und Andreas Tschopp als Aktuar. Die weiteren Traktanden der GV gaben zu keinen grossen Diskussionen Anlass. Einigkeit und Solidarität prägten die GV der Milchgenossenschaft Mosen.

R.B.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts schlossen sich lokale Milch- und Käseigenossenschaften zu regionalen Milchverbänden zusammen. Mit dem Ausbau der Milchproduktion und dem mittlerweile ausdifferenzierten milchwirtschaftlichen Organisationswesen erfolgte noch einmal eine Gründungswelle von Milch- und Käseigenossenschaften auf der lokalen Ebene. Weil jeder Milchproduzent ein rechtlich durchsetzbares Recht auf Eintritt in eine Genossenschaft hatte, wenn er innerhalb von deren Einzugsgebiet wirtschaftete,⁴ gab es schliesslich nur noch einige hundert Einzelproduzenten, die keiner Genossenschaft angehörten. In der Zwischenkriegszeit zählte man rund 3700 Milch- und Käseigenossenschaften, die ihrerseits praktisch alle Mitglied in einem regionalen Milchverband waren.⁵ Bis in die 1950er-Jahre stieg die Zahl der Milch- und Käseigenossenschaften noch einmal leicht an und blieb dann bis in die 1980er-Jahre weitgehend stabil. Seither sind grosse Veränderungen festzustellen. Parallel zum Rückgang der Zahl der Milchproduzenten fusionierten viele Genossenschaften; andere wurden aufgelöst oder bestehen nur noch zur Verwaltung der nun anderweitig genutzten ehemaligen Käsegebäude.

1.1.2 | REGIONALE MILCHVERBÄNDE

ORGANISATORISCHE ENTWICKLUNG

Während die lokalen Zusammenschlüsse der Milchproduzenten in Milch- und Käseigenossenschaften in erster Linie aus produktionstechnischen Gründen erfolgten, so waren die Motive für die Gründung der regionalen Milchverbände am Ende des 19. und im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts anders gelagert: Durch kollektive Verhandlungen mit den Milchabnehmern hoffte man, einen die Produktionskosten deckenden Milchpreis erzielen und die Herstellung von qualitativ einwandfreier Milch fördern zu können.

Die ersten Versuche zur Gründung von Milchvereinigungen gehen in die 1880er-Jahre zurück. In Zürich etwa bildete sich ein «Sennereiverband» und auch im Emmental schlossen sich Milchgenossenschaften zusammen. Die ersten Gründungen von wirklich regionalen Milchverbänden fanden allerdings erst in der zweiten Hälfte der 1890er-Jahre statt. Dabei gab es sowohl in ländlichen als auch in eher städtischen Gebieten Zusammenschlüsse. In Agglomerationsgebieten schlossen sich in erster Linie Trinkmilchproduzenten zusammen, die geschäftlich immer mehr mit organisierten, privaten städtischen Milchkäufern oder mit den im VSK zusammengeschlossenen Konsumvereinen zu tun hatten. Der Verein der Milchlieferanten in und um Luzern ist ein Beispiel. In Lausanne schlossen sich diejenigen Milchgenossenschaften in der Laiterie agricole zusammen, die die Milch ihrer Mitglieder selbst und direkt an die Konsumenten verkaufen wollten. In ländlichen Gebieten wie dem Thurgau versuchten sich Milchgenossenschaften zusammenzuschliessen, weil der kantonale Milchwirtschaftliche Verein aus ihrer Sicht immer mehr ein Verein der Käser wurde.

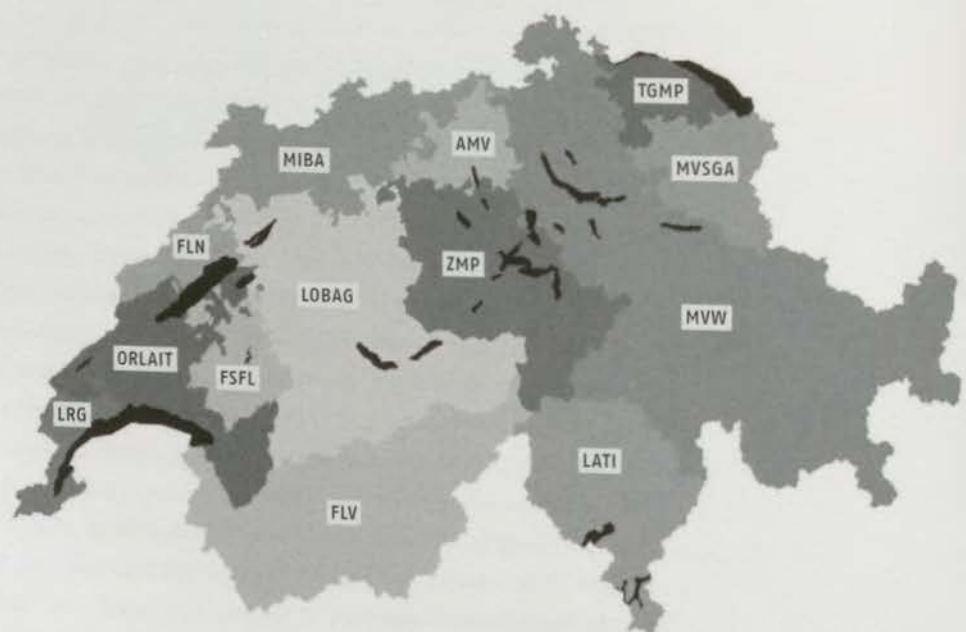
Ein zweiter, für die weitere Entwicklung viel wichtigerer Schub von Zusammenschlüssen auf überlokaler Ebene fand rund zehn Jahre später statt. Jetzt schlossen sich Milch- und Käseigenossenschaften grosser Einzugsgebiete zusammen, um mit den Milchkäufern (Käser, Milchsiedereien und Trinkmilchhändler) Kollektivverträge für ihre Mitglieder abzuschliessen. Der erste dieser Art von Verbänden war der 1904 in Basel gegründete Verband nordwestschweizerischer Milch- und Käseigenossenschaften. 1906 kamen der Verband bernischer Käse- und Milchgenossenschaften, der Milchproduzentenverband St. Gallen-Appenzell, der Verband nordostschweizerischer Käse- und Milchgenossenschaften in Winterthur und 1907 der Verband zen-

tralschweizerischer Milchverwertungsgenossenschaften in Bern, der Verband aargauerischer Käserei- und Milchgenossenschaften, die Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise sowie die Fédération laitière de la Région du Léman hinzu. Diese gründeten 1907 zusammen mit Hilfe von Ernst Laur den Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM).

Im Ersten Weltkrieg schuf die Übertragung von Versorgungsaufgaben an den ZVSM durch die Behörden Druck und Anreiz für weitere Zusammenschlüsse zugleich. Weil die Verbände Zugriff auf die produzierte Milch haben mussten, förderten sie auch mit materiellen Anreizen die organisatorischen Zusammenschlüsse im Einvernehmen mit den Behörden. Das hatte zur Folge, dass sich jetzt auch die Produzenten in den bisher noch kaum organisierten Gebieten der Urschweiz, in Freiburg, im Rheintal-Appenzell, im Tessin sowie im Jura und im Wallis in regionalen Milchverbänden zusammenschlossen. «Wo alle Belehrung und jeder Appell an die Berufssolidarität» bisher nichts genützt habe, habe schliesslich im Jahr 1916 «die Preisdifferenz Wunder gewirkt», schrieb der Zentralschweizer Milchverband rückblickend. Die materielle Bevorzugung von Verbandsmitgliedern gegenüber den nichtorganisierten Milchproduzenten habe «bald Masseneintritte und eine Erhöhung der Zahl der Genossenschaften» zur Folge gehabt.⁶ Mit dieser dritten Welle von Beitritten zu den bereits bestehenden Milchverbänden und der Neugründung von Regionalverbänden in milchwirtschaftlich eher peripheren Gebieten war der Prozess der genossenschaftlichen Organisation der Milchproduzenten weitgehend abgeschlossen.

Obwohl die Zahl der regionalen Milchverbände nun nicht mehr zunahm, ist die acht Jahrzehnte dauernde Phase bis in die 1990er-Jahre für die Verbände alles andere als eine Periode der Stagnation. Denn zum einen bauten sie in dieser Zeit ihre Geschäftstätigkeiten massiv aus. Zum anderen fand gleichzeitig ein eigentlicher Reorganisations- und Konsolidierungsprozess statt, der illustriert, wie flexibel das Organisationswesen auf die veränderten Umstände reagierte. So schlossen sich etwa die Milchverbände der Urschweiz und der Verband der Käserei- und Milchgenossenschaften der Zentralschweiz zusammen. Schon 1916 trat der Zugerverband, die Orga-

2 Die regionalen Milchverbände in den 1990er-Jahren



nisation der Lieferanten der Milchsiederei Cham, dem Zentralschweizer Milchverband bei. Im Jahr 1944 wurde der Zügerverband sogar ganz aufgelöst und seine lokalen Genossenschaften wurden direkt Mitglieder beim ZMV. 1917 schloss sich auch der Urner Milchproduzentenverband dem ZMV an und löste sich ein Jahr später sogar ganz auf. Allerdings traten die meisten Urner Milchgenossenschaften dem ZMV erst 1936 bei. In den Kantonen Nid- und Obwalden erfolgte der Beitritt der Milchproduzentenverbände im Jahr 1916.⁷

Auch in der Romandie kam es schon in den 1940er-Jahren zu Fusionen. So wurde im Jahr 1943 die Union Laitière Vaudoise gegründet, eine Art Dachorganisation der drei Milchverbände Fédération Laitière Agricole, Fédération Laitière du Jura und Fédération Laitière Vaudoise-Fribourg. Diese drei Milchverbände vereinigten ihre gesamte Fabrikations- und Handelstätigkeit für Milch, Butter, Käse, Kasein, Milchzucker und so weiter, ohne jedoch als Verbände zu fusionieren. 1945 trat auch die Fédération Laitière Léman der Union Laitière Vaudoise bei. Der organisatorische Zusammenschluss der vier Verbände und der Molkerei zur Fédération Laitière Vaudoise-Fribourgeoise erfolgte dann 1977.⁸

AUFBAU

Der innere Aufbau und die Struktur der regionalen Milchverbände war überall ähnlich. Oberstes Organ war die Delegiertenversammlung (DV), wobei die Zahl der Delegierten der lokalen Genossenschaften in der Regel von der Milchmenge oder der Zahl der Kühe, nicht jedoch von der Anzahl Milchproduzenten abhing.⁹ Milch- und Käsegenossenschaften sowie Einzelproduzenten im Verbandsgebiet konnten dem regionalen Milchverband beitreten. Die DV fand oft zweimal jährlich statt und bestand im Wesentlichen in einer Orientierung über den Gang der laufenden Geschäfte. In den grösseren Verbänden fanden immer auch so genannte Kreisversammlungen statt, wo die Leitung des Verbandes die anstehenden Geschäfte mit Repräsentanten der lokalen Genossenschaften in einem kleineren Rahmen diskutierte. Der Verband bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften etwa unterteilte sein Gebiet in 21 Kreisverbände. Das Präsidium der regionalen Milchverbände war lange Zeit mit viel Prestige verbunden und verhalf dem einen oder anderen Milchproduzenten indirekt auch zu einem Sitz im Nationalrat. Die Geschäftsführer, die teilweise schon während des Ersten Weltkriegs im Vollamt angestellt wurden, waren meistens an der ETH ausgebildete Agronomen und nur selten politisch aktiv.

ZIELSETZUNGEN UND TÄTIGKEITEN

Die Milchverbände waren ursprünglich bestrebt, in erster Linie einen die Produktionskosten deckenden Milchpreis auszuhandeln. Der Milchpreis war denn auch ein immer wiederkehrendes Thema an allen Delegiertenversammlungen und Vorstandssitzungen. «Seine erste Sorge gilt stets dem Milchpreis», heisst es kurz und bündig im Rückblick auf die Tätigkeit des Vorstandes des Zentralschweizer Milchverbandes.¹⁰ Die Wortwahl ist bezeichnend: Der Milchpreis war für die Regionalverbände eine «Sorge», nicht ein Gestaltungspotenzial wie beispielsweise die Milchverwertung oder die Sicherstellung der Trinkmilchversorgung.

Im Alltagsgeschäft der Milchverbände viel wichtiger als die Milchpreisdiskussionen wurde mit der Zeit der Vollzug der ihnen von den Behörden via ZVSM übertragenen öffentlich-rechtlichen Aufgaben. Dazu gehört in erster Linie die Sicherstellung der Versorgung mit Trinkmilch, die Lenkung der Verwertung sowie die Hygiene- und

FERNMILCH-LIEFERUNGEN, WINTER 1943/44



3 Die Versorgung der Bevölkerung mit frischer Konsummilch war auch deshalb eine komplexe Angelegenheit für die Verbände, weil die Produktion und der Konsum regional sehr unterschiedlich waren. Deshalb sprach man auch von «Lieferverbänden» und von «Bezugsverbänden», die einander mit Fern- und Aushilfsmilch zur Seite standen.

Qualitätskontrolle im Produktions- und Verarbeitungsbereich. Dazu kamen die Dienstleistungen, welche die Milchverbände für ihre Mitglieder, die Milch- und Käsereigenossenschaften, erbrachten.

Als der Bund im Jahr 1916 dem ZVSM den Auftrag zur Versorgung der Bevölkerung mit Trinkmilch gab, wurde schnell klar, dass diese Aufgabe in der Praxis nur durch die Regionalverbände ausgeführt werden konnte. Nur sie verfügten über einen direkten Zugang zu den Milchproduzenten, den Milchbauern. Die Regionalverbände hatten zudem schon bisher den Abnehmern (Konsumvereinen, Milchhändlern, Käsern, Milchsiedereien) direkt oder indirekt Milch verkauft. Dieses Geschäft war für sie grundsätzlich nicht neu. Es ging nun jedoch darum, die bisherigen geschäftlichen Beziehungen mit diesen Abnehmern systematisch zu verfolgen und zu vertiefen.

Eine grosse Herausforderung stellte die Organisation der Milchversorgung dort dar, wo entweder ausserordentlich viel Milch gekauft und/oder wenig Milch produziert wurde. Deshalb schufen die Verbände die so genannte Aushilfsmilch, die im Wesentlichen von der Ost- in die Nordwest- und von der Zentral- in die Südschweiz gelenkt wurde. Zum Ausgleich der saisonal ungleich anfallenden und an den Wochenenden noch ungleicher nachgefragten Konsummilch belieferten die Regionalverbände auch Milchsiedereien und Dauermilchwarenfabrikanten oder Weichkäsehersteller wie die Firma Baer AG mit Milch.

Die Regionalverbände waren schon in der Milchverarbeitung tätig geworden, bevor sie den offiziellen Auftrag zur Trinkmilchversorgung erhielten. Denn sie hatten vor dem Krieg erfahren, dass sie in den Verhandlungen mit den Milchkäufern nicht viel ausrichten konnten, solange sie nicht in der Lage waren, das Volumen der täglich anfallenden und nur sehr kurze Zeit haltbaren Milch zu steuern. Unter diesen Umstän-

den mussten die Käufer, die auf die Milch kurzfristig auch verzichten konnten, nur Zeit gewinnen, um ihre Verhandlungsposition markant zu stärken.

Die Emmentaler Milchgesellschaften, einer der ersten Regionalverbände, versuchten deshalb schon zu Beginn der 1890er-Jahre mit der Gründung einer eigenen Käseexportfirma, der Goldbach AG, Einfluss auf die Milchverwertung zu nehmen. Dieser Versuch blieb allerdings vorerst die Ausnahme. Die anderen Regionalverbände stiegen erst 1911 ins Exportgeschäft ein, indem sie bei der Gründung der Emmental AG einen wesentlichen Teil der Finanzierung sicherstellten. Später beteiligten sich einzelne Verbände – wie die Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) bei der Firma Muther AG – an bereits bestehenden Exportgesellschaften oder gründeten, wie die St. Galler, selbst welche. Mehr dem Handel mit Käse im Inland dienten Handelsorganisationen wie diejenige des ZMP für den Urner-Alpkäse.¹¹

Etwas einfacher, als ins Käseexportgeschäft einzusteigen, war es für die Verbände, den Handel mit Trinkmilch aufzunehmen. Schon 1895 hatten sich acht Milchgenossenschaften in der Umgebung von Lausanne zur Gründung der Laiterie Agricole zusammengeschlossen, um so die Milch in der Stadt direkt an die Konsumenten auszumessen. Die Molkerei, die zuerst aus drei dunklen Räumen bestand, entwickelte sich schnell zu einem modernen Verarbeitungsbetrieb. Und in Basel betätigte sich der Milchverband als Verkäufer der Milch seiner Lokalgenossenschaften an die privaten Milchhändler oder an den Allgemeinen Consumverein Basel (ACV), der nicht weniger als 60 Prozent der Trinkmilch in der Stadt Basel verkaufte. Dessen zunehmende Monopolstellung wurde noch verstärkt, als der Verband Schweizerischer Konsumvereine (VSK), dem auch der ACV angehörte, selbst Grossmolkereien gründete oder sich an solchen zu beteiligen begann.¹²

In der Folge wurde die Verarbeitung von Milch zu Milchprodukten aller Art zu einer der wichtigsten Tätigkeiten der regionalen Milchverbände. Denn die Angleichung der saisonal schwankenden Produktion an die während der Woche stabile, an den Wochenenden aber sehr wechselhafte Nachfrage machte es nötig, für einen Teil der Trinkmilch zu bestimmten Zeiten alternative Verwertungsmöglichkeiten aufzubauen. Deshalb gründeten die grossen Milchverbände – oft zusammen mit den Milchhändlern und den Milchkäufern – Butterzentralen und Molkereibetriebe.

Die Verfügung über Verarbeitungsmöglichkeiten war eine der zentralen Voraussetzungen dafür, dass der Auftrag zur Trinkmilchversorgung überhaupt durchgeführt werden konnte. Eine andere war der Zugriff auf die produzierte Milch, den die Verbände über die enge Anbindung der lokalen Milch- und Käsereigesellschaften organisierten. Diese mussten ihre Milch entsprechend den übergeordneten gesellschaftlichen Interessen verwerten oder abliefern. Als Manövriermasse und um jederzeit über genaue, aus erster Hand stammende Erfahrungen über die Milchverwertung zu verfügen, kauften die Regionalverbände immer auch die Milch von einzelnen Milchgenossenschaften direkt ein und verarbeiteten sie, zum Teil vor Ort, auf eigene Rechnung.

QUALITÄTSSICHERUNG

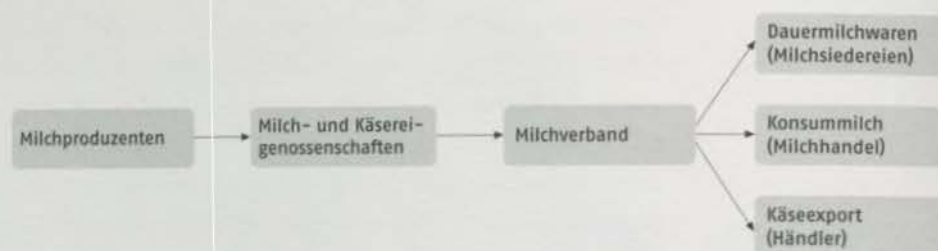
In den Zweckartikeln der Milchverbände steht nicht nur, dass man einen die Produktionskosten deckenden Milchpreis anstrebe, sondern auch, dass die «Gewinnung einer einwandfreien Milch zu fördern» sei.¹³ Damit wurden die Verbände auch auf einem Feld tätig, auf dem sich vor ihnen schon die lokalen Milch- und Käsereigesellschaften und die Behörden engagiert hatten. Der Vorteil der Milchverbände war nun, dass sie die Probleme sowohl der Produzenten als auch der Verarbeiter und Trinkmilchverkäu-

4. Von der Gründung bis in die 1980er-Jahre entwickelten sich alle regionalen Milchverbände weitgehend gleich. Erst seit den 1990er-Jahren verfolgen sie unterschiedliche Strategien. Bestand in der Nachkriegszeit zunächst bei allen die Tendenz, ihre Verarbeitungsbetriebe in Aktiengesellschaften auszugliedern und diese von der Verbandspolitik zu lösen, so steigen heute einige wieder ins operative Geschäft des Milchhandels ein, weil sich der Bund mit der Aufhebung der Milchkontingentierung aus der Mengensteuerung zurückzieht. Offen ist, wie sich das Verhältnis der noch bestehenden Regionalverbände zu den nach 1999 durch die neue Milchmarktordnung entstandenen neuen Organisationen (Produzenten-Organisationen und Produzenten-Milchverarbeiter-Organisationen) entwickeln wird.

ENTWICKLUNG DER REGIONALEN MILCHVERBÄNDE

BIS 1914

Die Milchverbände versuchen, den Milchverkauf zu koordinieren und damit die Milchpreisbildung zu beeinflussen; sie bemühen sich um eine Verbesserung der Qualität von Milch und Milchprodukten auf allen Stufen.



1914/18 BIS MITTE 1990ER-JAHRE

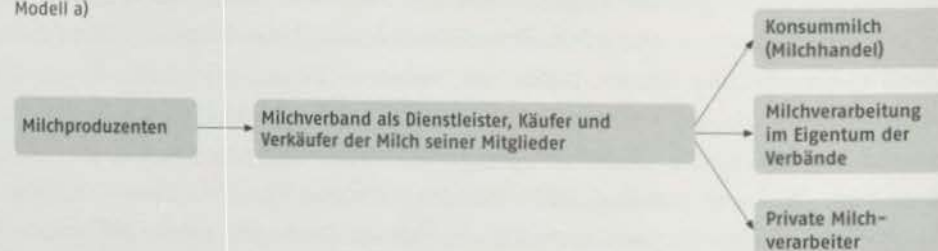
Die Milchverbände sind für die Trinkmilchversorgung der Bevölkerung zuständig und beteiligen sich an der Verarbeitung der Milch zu Milchprodukten; sie führen die Qualitätskontrollen auf allen Stufen durch.



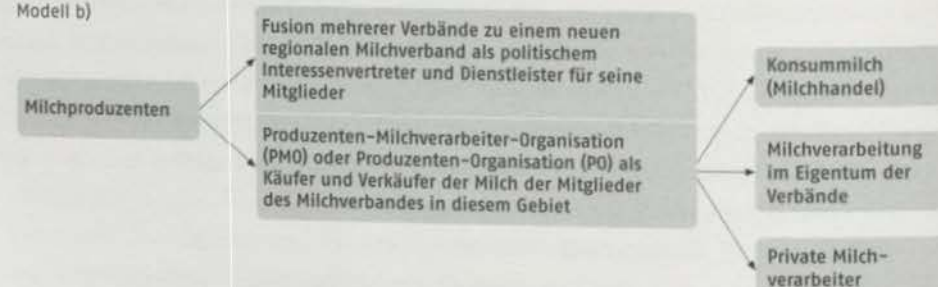
NACH 1999

In der neuen Marktordnung bilden sich für Milch und Käse regional unterschiedliche Verarbeitungs- und Handelsstrukturen heraus.

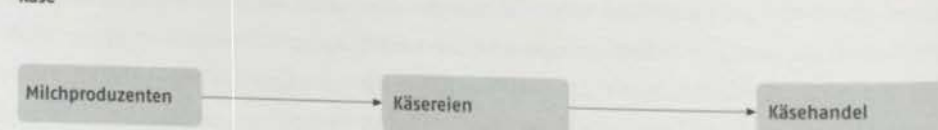
Milch Modell a)



Modell b)



Käse



fer aus erster Hand kannten. Gleichzeitig versetzte sie ihre Distanz zu den einzelnen Produzenten – die beim Regionalverband nicht direkt Mitglied waren – in die Lage, allenfalls auch unangenehme Entscheide und Sanktionen zu vollziehen, ohne als staatliche Kontrollstelle auftreten zu müssen. Auch die Milchproduzenten liessen sich von ihren Verbänden eher etwas befehlen als von «Bern».¹⁴ Kein Wunder also, dass der Staat, der sich seit den 1880er-Jahren mit Ausbildungs- und Qualitätsfragen befasste, seine Kontrollfunktionen zunehmend den Milchverbänden übertrug.

Die wichtigsten Massnahmen im Bereich der Qualitätssicherung bestanden im Aufbau von Stall- und Käsereiinspektoraten. Milchviehställe und Käsereien wurden in der Regel jährlich von ausgebildeten, mit den notwendigen Kompetenzen versehenen Kontrolleuren besichtigt und bewertet. Daneben wurden auch Hilfskontrolleure, so genannte Milchfecker, ausgebildet, die das erworbene Wissen auf der lokalen Ebene weitergeben sollten. Im Aargauer Verband beispielsweise wurden schon ab dem Jahr 1914 Milchfeckerkurse durchgeführt und ein Reglement zur Qualitätsförderung bei der Käsefabrikation erlassen.¹⁵ In Bern unterhielt der Milchverband seit 1923 sogar ein eigenes Laboratorium. Dieses diente sowohl als Untersuchungsstelle für die in den eigenen und privaten Verarbeitungsbetrieben hergestellten Milchprodukte als auch zur Analyse der durch den bernischen milchwirtschaftlichen Kontroll- und Beratungsdienst vorgenommenen Milchproben aus den Ställen des Verbandsgebiets.¹⁶ In den 1950er-Jahren begannen die Verbände auch, Milch nach Qualität zu bezahlen. Wer die Anforderungen nicht erreichte, musste Abzüge hinnehmen.¹⁷

VERHÄLTNIS ZU DEN LOKALEN MILCH- UND KÄSEREIGENOSSENSCHAFTEN

Die lokalen Milch- und Käsereigenossenschaften schlossen sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts zu regionalen Milchverbänden zusammen, weil sie eine bessere Verhandlungsposition gegenüber den Milch- und Käsekäufern erreichen wollten. Es ist deshalb nicht falsch, diese als «Zweckgebilde» zu bezeichnen, die den Milchproduzentengenossenschaften dienten.¹⁸ Allerdings ist dies allein eine unvollständige Sicht der Dinge. Denn die Milchverbände dienten im 20. Jahrhundert ebenso sehr der Versorgungssicherheit wie der Einkommenssicherung der Produzenten. Seit dem Ersten Weltkrieg mussten die Produzenten die auf dem Hof nicht benötigte Milch zwingend an Milchgenossenschaften abliefern, die ihrerseits in der Verwertung der Milch alles andere als frei waren. Die Milchmarktordnung ermächtigte die Regionalverbände zu bestimmen, welche Genossenschaften in ihrem Einzugsgebiet die Milch wie zu verwerten hatten. Deshalb traten die Regionalverbände im Prinzip auch als Milchkäufer auf. Das heisst, sie handelten mit den Verbänden der Milchkäufer die konkreten Bedingungen des Milchverkaufs für die lokalen Genossenschaften aus und schufen jährlich einen neuen Muster- oder Normalvertrag, der dann, angepasst an die lokalen Eigenheiten, von den Milch- und Käsereigenossenschaften und den Käsern verwendet wurde. Zum Teil wurden diese Musterverträge schon vor dem Ersten Weltkrieg eingeführt; im Aargau beispielsweise 1911.¹⁹ Nach dem Ersten Weltkrieg wurden ähnliche Musterverträge, die für alle Genossenschaften obligatorisch wurden, auch für die Anstellungsbedingungen der Lohnkäser ausgearbeitet. Um diese Musterkaufverträge mit den Regionalverbänden der Milchkäufer aushandeln zu können, mussten die Milchverbände über Kenntnisse der Preis- und Produktionsentwicklung verfügen. Sie hielten ihre Genossenschaften deshalb an, ihnen diese jährlich zukommen zu lassen und eine monatliche Produktions- und Preisstatistik für den Verband zu führen.²⁰

5 Wo Milch produziert wurde, gab es auch Milchkontrollen. Neben den Qualitätskontrollen der Milch der Lieferanten durch Käser und Milchverbände, die bei der Ablieferung in den Milchsammelstellen und Käsereien periodisch vorgenommen wurden, gab es auch die Leistungskontrollen der Viehzuchtverbände, mit denen die Milchleistung (Gewicht, Fettgehalt und anderes mehr) jeder einzelnen Kuh erfasst wurde. Durchgeführt haben diese Kontrollen meist ortsansässige Milchkontrolleure, die im Nebenamt tätig waren.

ed.
22.11.59.
D.

Otto Amstutz,
Milchkontrolleur,
Gassli,
Beckenried

Beckenried 21. Nov. 59

Lw
Zentralschweizerischen
Milchverband,
Luzern.

Wertes Herr!

Senden Sie mir 500 - 1000 Stück
Probenformular FN 40 (lege 1 Exemplar bei);
so wie 5 Wattenfilterhefte (Schmutzprobenheft.)
und noch 2 Kartou Wattenfilter.

Ich hoffe auf baldige Zustellung
und zeichne Achtungsvoll

O. Amstutz,
Gassli
Beckenried
(Widw.)

Beilage: 1 Formular N 40

1.1.3 | ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (ZVSM)

GRÜNDUNG UND VORGESCHICHTE

Der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM, heute SMP) wurde am 29. Januar 1907 in Olten gegründet. Doch wie fast jede Organisation hat auch die Dachorganisation der Milchverbände nicht nur eine Geschichte, sondern auch eine Vorgeschichte. Schon 1896, im gleichen Jahr als sich die Käseexporteure auf nationaler Ebene zusammenschlossen, wurde die Gründung eines Schweizerischen Milchbundes angestrebt. Allerdings ohne Erfolg.²¹ Der Sprung von den lokalen Genossenschaften zur gesamtschweizerischen Organisation erwies sich als zu gross, und Regionalverbände gab es noch kaum.²² Den Anstoss zur erfolgreichen Gründung einer gesamtschweizerischen Organisation gab dann auch der erste der kurz darauf gegründeten grossen Regionalverbände, der Verband Nordwestschweizerischer Milchgenossenschaften. Dessen engerer Vorstand rief im Juli 1906 zu einer Vertrauensmännerkonferenz aller bereits bestehenden oder sich noch in der Gründungsphase befindenden Milchverbände nach Olten ein, um die Schaffung eines schweizerischen Verbandes zu diskutieren. Die grossmehrheitlich aus Vertretern der Deutschschweiz bestehende Versammlung setzte eine 21-köpfige Kommission ein. Diese legte nach zwei Sitzungen im August und September – wo auch Ernst Laur eine wichtige Rolle spielte – der am 29. Januar 1907 zum zweiten Mal tagenden Vertrauensmännerversammlung einen Statutenentwurf vor, der weitgehend übernommen wurde. Diese eigentliche Gründungsversammlung des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten beschloss, den Dachverband vorläufig nach dem Vorortsprinzip zu organisieren und die Geschäftsführung dem Verband der Nordwestschweizerischen Milchgenossenschaften zu übertragen. Dessen Präsident, Johann Schwob-Preiswerk, und dessen Geschäftsführer, Karl Müller, übernahmen die gleichen Funktionen, die sie für den Basler Verband ausübten, auch im ZVSM. Ernst Laur, neben Müller und Schwob-Preiswerk der wichtigste Aktivist im Vorfeld des Zusammenschlusses, lehnte die Wahl in den Vorstand ab.²³

An der Gründungsversammlung in Olten beteiligt waren neun Regionalverbände: Der Verband nordwestschweizerischer Milchgenossenschaften in Basel, die Grande Laiterie Agricole in Genf, der Verband zentralschweizerischer Milchverwertungsgenossenschaften in Luzern, der Verband aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften in Brugg, der Verband zentralschweizerischer Milchgenossenschaften in Bern, der Verband nordostschweizerischer Käserei- und Milchgenossenschaften in Winterthur, die Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise in Payerne, der Verband thurgauischer Käsereigesellschaften in Weinfelden sowie der Verband St. Gallischer Käsereigenossenschaften in Gossau. 1910 kamen der Milchproduzentenverband St. Gallen-Appenzell und der Verband zugerischer, aargauischer und luzernischer Milchgenossenschaften neu dazu, ein Jahr später der Verband glarnerischer Milchproduzenten und 1913 der Milchproduzentenverband Rorschach und Umgebung. 1915 wurden neu zwei weitere Verbände der Romandie Mitglied beim Dachverband: Die Fédération laitière vaudoise-genevoise und die Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie «Zone de la montagne» in Bulle. Gleich neun Neueintritte erfolgten im Jahr 1916, als dem ZVSM die Aufgabe der Versorgung der Bevölkerung mit Trinkmilch übertragen wurde: Die Laiterie Agricole in Lausanne, die Fédération laitière de la région du Léman in Vevey, das Syndicat des producteurs de lait de Lausanne et environs in Le Mont, der Milchproduzentenverband Rheintal-Appenzell in Berneck, der Verband der Milchproduzenten von Obwalden in Sarnen, der Verband der Milchproduzenten von

6 Für den Fall, dass sich Lohnkäser und Käserengenossenschaft nicht einigen konnten, unterhielten die regionalen Milchverbände Schiedsgerichte, in denen auch die Käferschaft vertreten war.

W i k o n , den 8. September 1956

Herrn Dr. Egli , Präs. v. Milchverband

Luzern .

Betrifft Anstellungsvertrag :

Trotz verschiedenen Verhandlungen bin ich mit unserem Käserelvorstand nicht einig geworden , sodass ich das Schiedsgericht anrufen muss .

Mein Barlohn in der III. Mulchengrösse haben sie mir zugesprochen, aber den Bar & Naturallohn für den Lehrling wollen sie mir nicht voll entschädigen , wie sie heute Löhne verlangen und wir sie geben müssen , sonst bekommen wir keine .

Von anfangs April bis ende November fabriziere ich 1 Emmentaler welche ab Mai 110 bis 115 Kg. wiegen ab Press bis im Okt. und zentrifugiere täglich noch 300 Lt. und wende täglich 1 1/2 Stunden auf für Strassenkundschaft im Bahnhofquartier , somit kann ich am vormittag kein Käse salzen , so sind wir denn ganzen Nachmittag in den Kellern beschäftigt . (270 Lt. messe ich täglich in der Käserel

Im Dezember & Januar , Febr. & März mache ich Casein , 1/4 & halb ^{aus} fette Rundkäse , sodas wir stets Beschäftigung haben und die Käse - Gen . im Winter 1954 / 55 einen Milchpreis von 41 Rp . und den Silorappen also 42 Rp. ausbezahlen konnten . (April 41 Rp.) .

Meine Eingabe für den Lehrling im 2 ten oder 3ten Lehrjahr habe ich mit Fr. 3720.00 berechnet , wofür mir die Genossenschaft Fr. 3200.00 offeriert, also das wo wir uns nicht einigen konnten . (Meine Gesamteingabe ist Fr. 10200.00) also Fr. 1000.00 unter dem Schema , weil nicht durchgehend Emmentaler fabriziert werden .

Joh ersuche Sie höflich , mich in meiner gerechten Forderung zu unterstützen , wofür ich Jhnen für Ihre Mühe bestens Danke .

Freundlich grüsst

Al. Stocker , Käser .

Al. Stocker .

Nidwalden in Stans, der Milchproduzentenverband Appenzell Innerrhoden und die Fédération des laiteries du Jura in Apples sowie die Associazione ticinese produttori di latte in Bellinzona. 1917 gab es erneut zwei Neueintritte: der Verband der Milchproduzenten von Uri und die Fédération laitière neuchâteloise in Neuchâtel. 1919 schliesslich trat auch noch der Walliser Milchproduzentenverband in Sion dem ZVSM als 27. Kollektivmitglied bei.

Damit war der Organisationsprozess in die Breite weitgehend abgeschlossen. Neue Regionalverbände wurden in der Folge keine mehr gegründet, es fand vielmehr ein Konzentrationsprozess statt. In der Ost- und Westschweiz schlossen sich die kleineren Verbände zu neuen, grösseren zusammen und in der Innerschweiz traten sie dem Zentralschweizerischen Milchverband bei. Schon 1930 gab es nur noch 20 Regionalverbände. Diese Zahl reduzierte sich bis 1980 auf 13; daran änderte sich seither, ausser einzelnen Namensänderungen, grundsätzlich nichts mehr. 2005 gehörten die folgenden Milchverbände den SMP als Mitglieder an: LOBAG Bern; Milchverband Winterthur; Milchverband der Nordwestschweiz; Aargauer Milchverband; Thurgauer Milchproduzenten; Zentralschweizer Milchproduzenten; Milchverband St.Gallen-Appenzell; LATI, Federazione Ticinese Produttori di Latte; ORLAIT, Fédération Laitière Vaudoise-Fribourgeoise; Laiteries Réunies de Genève; Fédération des Sociétés Fribourgeoise de Laiterie; Fédération laitière Neuchâteloise und Fédération Laitière Valaisanne. Wegen der Verwertung von Milch auf den Höfen durch die Kälbermäster gehörte von 1975 bis 1998 schliesslich auch der Schweizerische Kälbermästerverband, in dem die bäuerlichen Kälbermäster zusammengeschlossen sind, dem ZVSM als Mitglied an.

Was auf den ersten Blick als logische und ohne grosse Schwierigkeiten ablaufende Entwicklung erscheint, erwies sich in der Praxis als komplexe Angelegenheit. So wie die Gründung des ZVSM kaum als Folge eines unwiderstehlichen Druckes von unten beschrieben werden kann, so wenig spontan erfolgte der Ausbau des Verbandes. Zwar trug der Ausbruch des Milchkriegs in der Ostschweiz 1908 wesentlich dazu bei, dass sich mehr lokale Milch- und Käseereignossenschaften den Regionalverbänden anschlossen. Doch viele waren überzeugt, dass sich der Mitgliederbeitrag nicht lohne, da auch die Milchverbände den Milchpreis nicht von der Entwicklung der Käsepreise abkoppeln könnten.²⁴ So genannte Wilde zogen zum Teil sogar einen direkten Vorteil aus ihrer Nichtmitgliedschaft, offerierten doch Milchkäufer Lieferanten immer wieder höhere Preise, wenn sie dem Verband nicht beitraten oder bevorzugten sie als Lieferanten, wie dies etwa die Milchsiederei Cham 1911 praktizierte.²⁵ Andere Milchkäufer versuchten die Bauern dadurch vom Beitritt abzuhalten, dass sie ihnen erklärten, ihre Führer seien Verführer, die ihnen nur die Mitgliederbeiträge zum Sack herausziehen wollten.

SEKRETARIAT UND PUBLIKATIONSORGANE

In den ersten zehn Jahren seines Bestehens verfügte der ZVSM weder über ein eigenes Sekretariat noch über in der Öffentlichkeit bekannte Repräsentanten. Bei der Gründung der Emmental AG 1911 spielte der Dachverband nur pro forma eine führende Rolle. Zentral waren die Regionalverbände und Ernst Laur, der Direktor des schweizerischen Bauernverbandes (SBV) in Brugg.

Und auch das 1912 geschaffene Publikationsorgan, das «*Schweizerische Zentralblatt für Milchwirtschaft*» (ZB), wurde zuerst in Brugg produziert und vom Geschäftsführer des Verbandes aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften redigiert. Die Geschäftsführung des ZVSM wurde bis 1915 durch Landwirtschaftslehrer Karl Müller,

7 | 8 Der Zentralverband mahnte die Bauern schon früh, es sei illoyal und schädigend, den Verbänden nicht beizutreten.²⁶ Trotzdem waren im Jahr 1911 erst gut ein Drittel aller Milch- und Käsereigesellschaften mit rund einem Viertel aller Verkehrs- milchproduzenten und knapp einem Siebtel aller Rindvieh- besitzer über ihren Regional- verband Mitglied beim ZVSM. Die Milchriege von 1913 in Basel und Zug führten zwar zu einer Festigung der Organisation,²⁷ aber einen wahren Mitglieder- schub bescherte dem ZVSM erst die Übertragung des Auftrags zur Trinkmilchversorgung im Jahr 1916, weil der Verband neben den für alle Produzenten geltenden Produktionsvor- schriften seinen Mitgliedern nun auch materielle Anreize bieten konnte.²⁸ Ein weiterer Ausbau erfolgte in den 1920er-Jahren. Danach waren praktisch alle Milchproduzenten Mitglieder bei einer lokalen Milchgenossen- schaft und damit via Regional- verband auch beim ZVSM. Seit Mitte der 1950er-Jahre nimmt die Zahl der Milchproduzenten (und damit die Mitgliederzahl beim Dachverband) stark ab. Von gut 153 000 1956 auf noch rund 31 000 im Jahr 2006.

Wirtschaftliches.

Die „nichtorganisierten“ Milchproduzenten.

Wer Gelegenheit hatte, die letzten Milchverkäufe und ihre Begleiterscheinungen in nächster Nähe zu übersehen, den mußten oft bittere Gefühle befallen. Und diese bitteren Gefühle richteten sich nicht in erster Linie gegen den Milchkäufer, der in begreiflichem Selbstinteresse sucht, einen für ihn möglichst günstigen Kauf abzuschließen und die Situation am Verkaufsorte zu beherrschen, sondern gegen die nicht organisierten Milchproduzenten.

Überall da, wo den organisierten Milchproduzenten Konkurrenz erwuchs, wo eine Position für sie verloren ging, waren die nicht- organisierten Milchproduzenten die direkte oder indirekte Ursache. Denn sie waren es, die den Konkurrenten die Milch zur Verfügung stellten, sie waren es, die mithalfen, ihre Berufsgenossen zu schädigen. Einem momentanen Gewinn zu Liebe wird die Milch, ohne Aufstellung von Konkurrenzklauseln, unserm Gegner abgetreten, der es dann sehr wohl versteht, die Situation zu seinen Gunsten auszunützen. So werden die einen Bauern gegen die andern ausgespielt, und der Käufer lacht sich ins Häustchen.

Daß ein solches Verhalten der nichtorganisierten Bauern einem gemeinen Verrate an ihren Mitberufsgenossen gleichkommt, liegt auf der Hand. Möge deshalb auch beim letzten Milch- produzenten die Einsicht einkehren, daß nur vereinte Kraft zum Ziele führt, daß ein An- schluß an die Organisation nur ein Akt der Ge- rechtigkeit ist, und daß jeder, der der Organi- sation ferne bleibt, seine Berufsgenossen di- rekt und indirekt schädigt und einen Verrat an dem gesamten, in der überwiegenden Mehr- heit organisierten, Bauerstande begeht.

den Sekretär des Vorortsverbandes in Basel, und von 1915 bis 1918 durch den Agromomen Ernst Tobler, den Geschäftsführer des Milchverbandes in Winterthur, jeweils im Nebenamt wahrgenommen. Toblers Nachfolger, der Kaufmann Hans Bretscher, arbeitete zwar schon seit 1916 beim Zentralverband, aber erst ab 1918 als vollamtlicher Geschäftsführer. Bis 1920 befand sich das Sekretariat noch in Winterthur, erst vom August 1920 an in Bern. Der erste Präsident des ZVSM war Johann Schwob-Preiswerk, ein Weinhändler aus Liestal. Er starb wie sein Nachfolger, der Tierarzt August Baer aus Winterthur, im Amt. Als dritter Präsident wurde Fritz Siegenthaler, ein stattlicher Bauer aus dem Emmental, gewählt.

Präsidenten

Johann Schwob-Preiswerk, Liestal (BL)	1907 – 1912
August Baer, Winterthur (ZH)	1912 – 1920
Fritz Siegenthaler, Trub (BE)	1920 – 1942
Eduard Pfister, Frauenfeld (TG)	1942 – 1947
Alfred Held, Rüegsau/Sumiswald (BE)	1947 – 1962
Otto Hess, Roggwil (TG)	1962 – 1973
Rudolf Reichling, Stäfa (ZH)	1973 – 1991
Josef Kühne, Benken (SG)	1992 – 2003
Peter Gfeller, Kappelen (BE)	seit 2004

Drei Berner, je zwei Thurgauer und Zürcher sowie je ein Basler und ein St. Galler standen dem Verband in hundert Jahren vor. Im Durchschnitt dauerte ein Präsidium also mehr als zehn Jahre. Die regionale Verteilung entspricht weitgehend den grossen Milchproduktionsgebieten – ausser dass die Innerschweiz und die Romandie nie zum Zug kamen und die beiden ersten Präsidenten keine Milch produzierten. Während der eine in Liestal mit Wein handelte, wirkte der andere in Winterthur als Tierarzt. Signi-



fikant ist, dass in der Zeit zwischen dem Ersten Weltkrieg und den 1990er-Jahren, wo der Verband viele öffentlich-rechtliche Funktionen ausübte, der Präsident immer im Nationalrat sass, vor- und nachher jedoch nicht.

Geschäftsführer

Karl Müller, im Nebenamt, Liestal	1907–1915
Ernst Tobler, im Nebenamt, Winterthur	1915–1918
Hans Bretscher, Winterthur/Bern	1918–1947
Werner Sollberger, Bern	1947–1967
Fritz Hofmann, Burgdorf	1968–1987
Samuel Lüthi, Bern	1987–2007

Für die Romandie zuständige Sekretäre

Georges Michaud	1921–1949
François Bonnard	1958–1962
Jacques Pasquier	1962–1967
Fernand Stern	1967–1977
François Walther	1977–1980
Jean-Marc Hofmann	1980–2003
Daniel Koller	seit 2004

Dass man 1921 ein Westschweizer Sekretariat sowie das französische Publikationsorgan «*Industrie laitière suisse*» schuf, hing auch mit der bis dahin schwachen Präsenz des Dachverbandes in der Romandie zusammen.

Publikationsorgane

Der ZVSM verfügte während gut acht Jahrzehnten mit dem «*Schweizerischen Zentralblatt für Milchwirtschaft*» über ein eigenes, wöchentlich erscheinendes Publikationsorgan. Das «*Zentralblatt*», wie die Zeitung allgemein genannt wurde, erschien von 1912 bis 1994, seit 1971 unter dem Namen «*Zentralblatt für Land- und Milchwirtschaft*». Bis im Mai 1920 besorgte A. Säuberli in Brugg die Redaktion. Danach übernahm der Geschäftsführer die Federführung. In den ersten beiden Jahren funktionierte das offizielle Mitteilungsorgan des ZVSM in erster Linie als Kampf- und Informationsblatt der Milchproduzenten. Dabei ging es nicht nur um die Information und Mobilisierung der Milchproduzenten durch den Verband, sondern auch um die Kommunikation von dessen Positionen und Strategien gegen aussen.

Nach der Übernahme öffentlich-rechtlicher Funktionen im Ersten Weltkrieg dienten sowohl das «*Zentralblatt*» als auch die 1921 gegründete «*Industrie laitière suisse*» (seit 1970 «*Producteur de lait*») während fast acht Jahrzehnten immer auch als inoffizielles Mitteilungsorgan der Behörden in allen die Milchwirtschaft und Milchpolitik betreffenden Fragen.

1994 ging das «*Zentralblatt*» im Zuge der Reorganisation der landwirtschaftlichen Presse in der «*Bauernzeitung*» auf, der «*Producteur de lait*» im «*Agri*». Von nun gelangten die Behörden auf anderen Wegen an die Produzenten und der Dachverband veröffentlichte seine Mitteilungen in diesen beiden, den grossen landwirtschaftlichen Verbänden nahe stehenden Publikationsorganen. Nach der Umwandlung des ZVSM in die Schweizer Milchproduzenten (SMP) 1998 gaben diese in verschiedenen Varianten zusätzlich das Informationsblatt «*SMPInfo*» heraus. «*SMPInfo*» (mit den Unter-

9–14 Noch kleiner als die Zahl der Präsidenten ist jene der Geschäftsführer oder Direktoren, wie die Leiter der Geschäftsstelle jeweils genannt wurden (9 Karl Müller, 10 Ernst Tobler, 11 Hans Bretscher, 12 Werner Sollberger, 13 Fritz Hofmann, 14 Samuel Lüthi). Berücksichtigt man zudem, dass ein eigentliches Sekretariat erst ab 1918 existierte, so handelt es sich gar nur um deren vier. Mit Ausnahme von Fritz Hofmann, der von 1971 bis 1987 Nationalrat war, engagierten sich keiner der Geschäftsführer auf nationaler Ebene politisch.



9 10



11 12



13 14

15–17 Wie entscheidend Informationen und Wissen sein konnten, erfuhren die Milchproduzenten, als sie ab 1910 regelmässig mit den Marktinformationen der Preisberichtsstelle des Schweizerischen Bauernverbandes versorgt wurden. Für die Ausbreitung und Entwicklung des Verbandes wichtig wurde auch die Gründung des «Zentralblattes» Anfang 1912, das 1971 in «Zentralblatt für Land- und Milchwirtschaft» umbenannt wurde. 1994, mitten in den Diskussionen um die Agrarreform der 1990er-Jahre, wurde das «Zentralblatt» eingestellt. Künftig orientierte der ZVSM via die neugegründete «Bauernzeitung» und nach der Umbenennung des Verbandes in Schweizer Milchproduzenten auch durch das Informationsbulletin «SMPInfo».



15



16



17

titeln «Aus dem Verband», «Das Milch-Marketing», «Informationen aus Verband und Marketing», «Informationen der SMP» sowie «Informationen aus dem Milch-Marketing») erschien einmal jährlich sowie 2005 und 2006 auch in einer französischsprachigen Ausgabe «PSLInfo» (mit den Untertiteln «Bulletin d'Information PSL» und «Informations sur le marketing en faveur du lait»). Bis in die Amtszeit von Fernand Stern redigierte der Secrétaire romand als Redaktor auch die französischsprachige Zeitung des ZVSM.

VON DER INTERESSENVERTRETUNG ÜBER DEN VOLLZUG DER STAATLICHEN VERSORUNGSPOLITIK ZURÜCK ZUM INTERESSENVERBAND?

In Artikel 2 der Statuten des ZVSM von 1907 heisst es, der Zentralverband bezwecke «die Wahrung und Vertretung der Interessen der schweizerischen Milchproduzenten». ²⁹ Er solle einen Milchpreis anstreben, der mindestens die *Produktionskosten* decke und dem *Nährwert* der Milch angemessen sei. Konkret ging es bei diesen Postulaten darum, den Milchpreis vom Erlös des exportierten Käses abzukoppeln und zu einem Verhandlungsgegenstand zwischen Milchproduzenten und Milchkäufern zu machen.

Begründet haben die Milchproduzenten diese Haltung mit zwei Argumenten. Auf der einen Seite wiesen sie auf den *Nährwert* der Milch hin. Zum anderen beriefen sie sich auf den Grundsatz, wonach in einer modernen Gesellschaft alle Erwerbsgruppen Anrecht auf ein angemessenes Einkommen hätten und die Risiken nicht einseitig, sondern via sozialstaatliche und versicherungstechnische Massnahmen auf alle Beteiligten verteilt würden. Konkret verglichen die Milchverbände die Lage der Bauern mit derjenigen der Arbeiter. Mit den gleichen Argumenten, wie dem Bauern «der Milchpreis vorgehalten» werde, werde «dem Arbeiter der Lohn vorgehalten», heisst es im ersten Jahresbericht des ZVSM. Doch, gab der Verband zu bedenken, «dem Arbeiter die Löhnung zu bekämpfen», sei ebenso ungerecht, wie wenn «dem Bauern die Milchpreise bekämpft» würden. ³⁰

18 | 19 Die «*Industrie laitière suisse*» veröffentlichte ab 1921 als eines der ersten Publikationsorgane regelmässig Artikel der Bäuerin Augusta Gillibert-Randin. Mit sichtlichem Stolz kündigte die Redaktion im Februar 1921 ihrer Leserschaft an, dass es ihr gelungen sei, Frau Gillibert als Autorin zu gewinnen: «Nous avons le plaisir de leur annoncer que la collaboration d'une des meilleures conseillères que nous ayons dans ce domaine, nous est promis et nous ne voulons pas être trop téméraire en exprimant le vœu que sa plume alerte en mettra d'autres en branle. Il n'y a que le premier pas qui coûte.»³¹ Trotz der wiederholten Distanzierung vom Inhalt einzelner Texte der Kämpferin für das Frauenstimmrecht überliess die Redaktion Augusta Gillibert-Randin weiterhin Raum zur Meinungsäusserung. Madame Gillibert schrieb bis 1932 regelmässig Artikel in der «*LS*».³²



18



19

Der Ausbruch des Ersten Weltkriegs veränderte die Zielsetzungen des ZVSM zwar nicht, aber die Umstände, unter denen er sie zu realisieren versuchte, waren nun ganz andere. War das Haupttraktandum an den Vorstandssitzungen und Delegiertenversammlungen bis 1914 «die Milchpreisfrage» gewesen,³³ so ging es jetzt in erster Linie um die Organisation der Milchproduktion und insbesondere um die Organisation der Versorgung der Bevölkerung mit Trinkmilch zu behördlich festgesetzten Preisen. Diese Aufgabe war mit dem Bundesratsbeschluss vom 25. respektive der Verfügung des Volkswirtschaftsdepartements (EVD) vom 31. März 1916 dem ZVSM übertragen worden. Damit war der Dachverband der Milchproduzenten quasi über Nacht zu einer Organisation geworden, die in erster Linie behördliche Massnahmen vollzog.

Obwohl auch die Vertreter der Milchproduzenten im Ersten Weltkrieg von diesen «neuen, ungeahnten Aufgaben»³⁴ vollständig überrascht worden waren, wünschten sie nach Kriegsende die Marktordnungen der Vorkriegszeit nicht mehr zurück. Und zwar aus zwei Gründen: Erstens war der Dachverband hauptsächlich über seine versorgungspolitischen Funktionen gewachsen; er fühlte sich nun für die gesamte Milchwirtschaft, nicht mehr nur für die Produktion zuständig und verantwortlich. Und zweitens wusste man, dass eine Rückkehr zur Vorkriegsordnung unter Umständen auch zur Folge gehabt hätte, dass die Milchproduzenten die Produktions- und Marktrisiken wieder allein hätten tragen müssen. Das kam nicht in Frage, hatte man doch während des Kriegs relativ loyal mitgeholfen, mit Eingriffen in das Marktgeschehen die von den Marktkräften erzwungenen Preissteigerungen zu dämpfen. Die ZVSM-Exponenten wollten die Kriegsordnung nach dem Krieg in eine zwar freiheitlichere, aber weiterhin von den Behörden und den Verbänden der Branche geprägte Ordnung überführen. Und auch in dieser neuen Marktordnung sollte es in erster Linie darum gehen, die Versorgung der Konsumenten sicherzustellen und die Risiken der Produktion, der Verarbeitung und des Exports auf alle an der Milchwirtschaft Beteiligten zu verteilen.

20 Die im März 1916 via Verfügung der Behörden erfolgte Übertragung der Versorgung der Bevölkerung mit Milch wurde später periodisch in Übereinkommen zwischen dem Bund und dem Zentralverband erneuert. Geregelt wurden nicht nur Preise und Mengen der abzuliefernden Milch, sondern auch welchen Anteil die einzelnen Regionalverbände zu leisten hatten.

Deleg. Vers. St. Oktober 1917

Vertraulich.

4. Entwurf
vom 9. Oktober 1917.

Übereinkommen

betreffend

Milchversorgung der Schweiz im Winter 1917/18.

Der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten und seine Sektionen übernehmen die Verpflichtung, für die Beschaffung der notwendigen Konsummilch in der Zeit vom 1. November 1917 bis 30. April 1918 besorgt zu sein unter den nachfolgenden Voraussetzungen, Einschränkungen und näheren Umschreibungen:

A. Milchpreise.

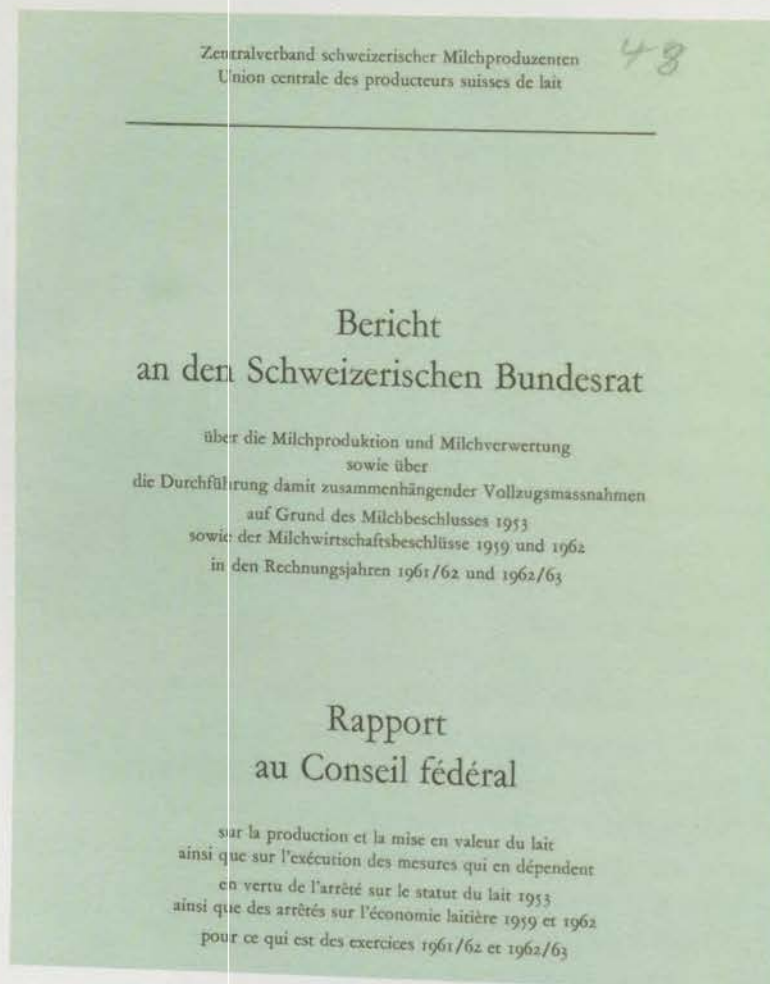
1. Die Höchstpreise für 1 Kilogramm Milch, vom Produzenten ins Sammellokal eingeliefert, werden wie folgt festgesetzt:
 - a) auf 23,75 Rappen bei Rückgabe der Schotte an die Lieferanten,
 - b) auf 25,75 Rappen ohne Rückgabe der Schotte an die Lieferanten.
2. Die Abteilung für Landwirtschaft (Eidg. Milchamt, Bern) wird von den in Art. 1 festgesetzten Preisen Ausnahmen bewilligen, wenn dies durch örtliche Verhältnisse gerechtfertigt ist. Sie kann überdies die Zuschläge für Aushülfsmilch festsetzen.
3. Kauft ein dem Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten angehörender Verband, der die vom schweizerischen

Bezeichnenderweise schlug der ZVSM denn auch schon während der Bewältigung der Mangelsituation Massnahmen vor, mit denen in Zukunft auch die Folgen eines allfälligen Überflusses hätten aufgefangen werden können.³⁵

Im Ersten Weltkrieg waren nicht nur die Milchproduktion und die Milchverteilung vergesellschaftet worden, sondern auch die Organisationen und Institutionen, welche die kriegswirtschaftlichen Marktordnungen schufen und vollzogen. Dass Behörden und Verbände die Widerstände einzelner Exponenten und kleinerer Gruppierungen gegen die Schaffung einer neuen, von den Behörden und Verbänden dominierten Ordnung relativ einfach überwinden konnten, war unter anderem darauf zurückzuführen, dass auch die Behörden unter keinen Umständen zum Vorkriegszustand zurückkehren wollten: Denn die fragile Ernährungslage hatte nicht wenig zu den enormen sozialen Spannungen beigetragen, die im Landesstreik von 1918 eskalierten. Zudem legte auch die internationale Lage den Aufbau einer nationalstaatlichen Regelung der Ernährungssicherung nahe. Nachdem sie sich gegen die Aussenseiter in den eigenen Reihen erfolgreich durchgesetzt hatten, betrachteten die Verbände der Exporteure, Produzenten, Verarbeiter und Konsumenten nun «die gesamte Milchwirtschaft als ihr Anliegen».³⁶ Sie wollten künftig die «Versorgung der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung mit Konsummilch in hinreichender Menge und guter Qualität»³⁷ sowie den Export des nicht benötigten Käses gemeinsam sicherstellen.

Dies hatte nicht nur in Bezug auf die Marktordnungen weit reichende Folgen, sondern auch für die Akteure selbst. Indem sie Aufgaben und Funktionen im Dienst der Öffentlichkeit übernahmen, wurden die regionalen Milchverbände und der ZVSM

21 | 22 Nach der Übertragung öffentlich-rechtlicher Funktionen an den Zentralverband wurde der Austausch von Informationen zwischen den Behörden und dem ZVSM intensiviert. Der Dachverband orientierte die Behörden in regelmässigen Berichten über den Vollzug der ihm übertragenen Aufgaben, und sein Publikationsorgan wurde mit der Zeit zu einem halbamtlichen Mitteilungsorgan der Bundesbehörden in allen Fragen der Milchwirtschaft.



sowie die Käseexporteure, die Milchhändler und die Konsumvereine (auch) zu Ausführungsorganen der Verwaltung. Die den Verbänden übertragenen öffentlich-rechtlichen Funktionen verschafften ihnen in diesen Bereichen quasibehördliche Kompetenzen. Milchverbände und ZVSM konnten beispielsweise im Rahmen ihrer Vollzugsaufgaben – unter dem Vorbehalt der staatlichen Aufsicht – Verfügungen erlassen.³⁸ Während die im Ersten Weltkrieg den Verbänden übertragenen Aufgaben zur Erfassung der Milchproduktion und zur Versorgung der Bevölkerung mit Konsummilch noch auf dem Notrecht basierten, hatten die umfassenden Funktionen der Milchverbände im Bereich Milchmarktordnung seit den 1950er-Jahren ihre rechtlichen Grundlagen in den im Jahr 1948 revidierten Wirtschaftsartikeln der Bundesverfassung, dem 1954 in Kraft getretenen Landwirtschaftsgesetz und dem Milchbeschluss von 1953.

Diese Vergesellschaftung des Zentralverbandes wurde auch äusserlich und im Handeln und Reden seiner Repräsentanten sichtbar. Von 1916 bis Ende der 1990er-Jahre nahmen Vertreter der Bundes- und Kantonsbehörden ebenso regelmässig und selbstverständlich an den Vorstandssitzungen und Delegiertenversammlungen teil wie die Publikationsorgane des ZVSM der Verwaltung und Landesregierung in Fragen der Milchpolitik als Sprachrohr dienten. In der Nachkriegszeit stattete der ZVSM in so genannten «Berichten an den Schweizerischen Bundesrat» der Landesregierung (und nicht den eigenen Mitgliedern) periodisch Rechenschaft über die Durchführung der ihm übertragenen Vollzugsmassnahmen in Bereichen wie der «geordneten und kostensparenden» Konsummilchversorgung und Milchverarbeitung oder der «Überwachung des Vollzugs behördlicher und damit in Zusammenhang stehender verband-

Mitteilung Nr. 9 des Bundesamtes für Landwirtschaft

Milchkontingentierung ab 1. Mai 1982

Ablieferungspflicht und Direktverkauf von Milch

Mit den Zuchtfortschritten in der Rindviehhaltung, höheren Erträgen im Futterbau und einer verbesserten Futtergewinnung steigen die Milchleistungen pro Kuh jährlich weiterhin an. Es ist deshalb an sich verständlich, dass sich mancher Milchproduzent nach Ausweichmöglichkeiten umsieht, um das Milchkontingent nicht zu überliefern.

In der letzten Zeit haben wir öfters Kenntnis erhalten, dass versucht wird, Überlieferungen des Kontingentes zu vermeiden, indem Milch *direkt verkauft oder in eine andere Sammelstelle geliefert* wird, in der das Genossenschaftskontingent noch nicht voll ausgeschöpft ist. Unser Amt musste verschiedentlich eingreifen.

Wir müssen an dieser Stelle alle Milchproduzenten ausdrücklich darauf aufmerksam machen, dass solche Massnahmen nicht erlaubt sind. Sie stellen eine *Umgehung* der Milchkontingentierung dar und bedeuten zudem auch noch einen *Verstoss* gegen die Bestimmungen des Milchbeschlusses. Nach Artikel 5 dieses Beschlusses haben alle Milchproduzenten die für den Konsum oder zur Verarbeitung bestimmte Milch in die für das Heimwesen angestammte Sammelstelle abzuliefern. Davon ausgenommen sind die Versorgung von Verwandten und Dienstboten, von Verpächtern landwirtschaftlicher Betriebe und von Feriengästen, soweit diese Personen auf dem Heimwesen wohnen oder mitarbeiten, sowie die Bedienung von Eltern und Hausgenossen. Wer Konsummilch an weitere Bezüger direkt verkaufen will, braucht eine *entsprechende Bewilligung*. Solche Verkäufe dürfen jedoch nicht ausserhalb der Milchkontingentierung erfolgen und müssen dem Kontingent angerechnet werden. Ablieferungen in andere Genossenschaften sind untersagt.

Bei Widerhandlungen gegen die Bestimmungen der Milchkontingentierungsverordnung und gegen den Milchbeschluss müssen Fehlbare mit Sanktionen rechnen. Es liegt deshalb im Interesse jedes Produzenten, sich an die geltenden Regelungen zu halten.

22

licher Vorschriften» ab.³⁹ Wie stark sich führende Exponenten des Verbandes zuweilen auch emotional mit den Behörden identifizierten, wird daran ersichtlich, wie rücksichtslos sie eigene Mitglieder kritisierten, wenn diese sich zu in ihren Augen «verletzenden Ausfällen gegenüber höchsten Magistraten»⁴⁰ hinreissen liessen.

Die ausgesprochen engen Beziehungen zwischen den Bundesbehörden und dem ZVSM hat auch zeitgenössische Beobachter immer wieder zum Nachdenken (oder zumindest Spekulieren) angeregt: Wessen Interessen dient diese Ordnung denn nun primär, fragten sie. Die klarsten Vorstellungen hatten in der Regel jene, die von den realen Vorgängen am weitesten entfernt waren. So erklärte etwa 1936 der Präsident der damals noch oppositionellen Sozialdemokratischen Partei, nicht «der Bund und die gesetzgebenden Körperschaften» seien «die Obrigkeit der Bauern», sondern die Landwirtschaft habe «ihre eigene Regierung», die «unumschränkt» gebiete. Und an der Spitze stünden die «Milchgewaltigen, die Verbandsherren und der allmächtige Dr. Laur in Brugg, ohne dessen Willen nichts geschehe».⁴¹ Umgekehrt erblickten enttäuschte Milchproduzenten, die sich in Konfliktsituationen mit den Behörden über das Verhalten ihrer Vertreter empörten, in diesen zuweilen nichts anderes als Hampelmänner. So etwa Daniel Carrard, der 1950 schrieb: «Messieurs les chefs de la production laitière, vous avez trop permis à la Commission fédérale du contrôle des prix de décider de l'agriculture en matière des prix; son sort était entre vos mains. Vous avez trop permis au Conseil fédéral d'agir selon son bon plaisir en maître et seigneur, faisant ainsi de vous des marionnettes!»⁴²

Eine historische Analyse fällt nüchterner aus. Auf der einen Seite hat der ZVSM – der gegründet wurde, um einen gerechten, das heisst einen dem Nährwert der Milch entsprechenden und die durchschnittlichen Produktionskosten deckenden Milchpreis zu erzielen – diese Ziele in der Zeit zwischen dem Ersten Weltkrieg und den 1990er-Jahren zwar nie für alle, aber doch für einen wesentlichen Teil der Milchproduzenten weitgehend erreicht. Dies aber nicht deshalb, weil der Verband es wollte, sondern weil die anderen Akteure im Milchbereich und die politisch relevanten Kräfte im Interesse der Konsumenten eine Versorgung der Bevölkerung mit Milch sicherstellen wollten. Dazu brauchte es auch Bauern, die Milch unter vernünftigen Bedingungen produzieren konnten. Und das ermöglichte die von der Politik geschaffene Milchordnung, die die Verbände, vor allem der ZVSM, ausgestalteten. Noch stärker als in anderen Bereichen der Agrarpolitik gilt deshalb für den Milchbereich, dass er auf den Konsum ausgerichtet war, die zentralen Fragen jedoch fast nur über die Produktion, also die Bauern, thematisiert wurden.⁴³

1.2 | Käser, Milchhändler und Käseexporteure

1.2.1 | KÄSER UND MILCHKÄUFER

Die Käser organisierten sich bereits in den 1880/90er-Jahren in vielen Regionen, wo Hartkäse hergestellt wurde, in Käservereinen. Im Kanton Bern beispielsweise entstanden solche Vereine im Emmental, Mittelland, Ob- und Nid- und im Jura. Im Jahr 1911 schlossen sie sich auch auf kantonaler Ebene im bernischen Käserverein zusammen.⁴⁴ Käservereine gab es zudem in Freiburg, Aargau und Luzern. Im Thurgau und in St. Gallen waren die Käser Mitglied im Milchwirtschaftlichen respektive Käser- und Milchinteressenten-Verein.⁴⁵ Die Käser- und die Milchinteressenten-Vereine ihrerseits waren Mitglied beim 1887 gegründeten Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein (SMV). Vielerorts gehörten diesen Vereinen aber auch Käsehändler und Bauern

an. Im Kanton Thurgau beispielsweise präsidierte der Landwirt und Käsehändler Otto Wartmann den milchwirtschaftlichen Verein, der, wie die anderen Käservereine auch, weniger auf die Verteidigung berufsständischer Interessen als auf die Verbesserung der Bildung und die Förderung der Geselligkeit ausgerichtet war.

Nachdem sich die Käseexporteure 1896 in einem eigenen, gesamtschweizerischen Verein zusammenschlossen, begannen die Käser und Milchkäufer den SMV zu dominieren. Innerhalb des Vereins fand eine eigentliche «Verkäserung» statt, ohne dass der SMV jedoch zu einer berufsständischen Interessenorganisation der Käser geworden wäre. Letzteres hing auch damit zusammen, dass deren Interessen sehr unterschiedlich waren. Die Lohn- oder Genossenschaftskäser, die die Milch im Auftrag der Milch- oder Käsereigenossenschaft verkästen, setzten sich primär für gute Arbeitsbedingungen ein. Dieses Anliegen stiess in der Tendenz dann auf Gehör, wenn die Milchproduzenten einen guten Milchpreis erhielten. Die Milchkäufer unter den Käsern hingegen waren an tiefen Milch- und hohen Käsepreisen interessiert. Und noch einmal andere Interessen vertraten diejenigen Käser, die als Salzer oder Butterer bei grossen Milchkäufern oder Käsehandelsfirmen angestellt waren.

Weil nach den Käseexporteuren sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts auch die Milchproduzenten in regionalen und gesamtschweizerischen Organisationen zusammenschlossen, gerieten diejenigen Käser, die als Milchkäufer von den Milchgenossenschaften die Milch zum Käsen kauften und den Käse den Exporteuren verkauften, buchstäblich zwischen Hammer und Amboss. Es ist deshalb nicht erstaunlich, dass Anfang des Jahres 1908 vor allem Käser aus der Ostschweiz, wo es unter den Käsern besonders viele selbständige Milchkäufer gab, versuchten, eigene, gewerkschaftlich-berufsständisch orientierte Käserorganisationen zu schaffen.⁴⁶

Diese Bestrebungen scheiterten vorerst, weil die Lohnkäser sich diesen nicht anschlossen und in den Auseinandersetzungen zwischen Käsern und Milchproduzenten schon der SMV klar die Position der Milchkäufer einnahm. Ernst Laur wurde in der «Schweizerischen Milchzeitung» seit dem Winter 1907/08 von SMV-Exponenten nicht weniger polemisch angegriffen und dämonisiert als in Kreisen der Käseexporteure und der Arbeiterpresse. Diese dezidierte Haltung des SMV nahm den Milchkäufern in der Ostschweiz einigen Wind aus den Segeln, sodass es vorderhand nicht zur Gründung einer eigenständigen Milchkäuferorganisation kam. Zehn Jahre später änderte sich die Lage jedoch: Nachdem die Exporteure mit der Genossenschaft Schweizerischer Käseexporteure (GSK) mit der Organisation des Exports und die Produzenten mit dem ZVSM mit der Trinkmilchversorgung beauftragt worden waren, fehlte im neuen Kräfteparallelogramm der Milchwirtschaft auf der Seite der Milchkäufer/Verarbeiter ein gesamtschweizerisch aktiver Ansprechpartner. In den ersten Verhandlungen, die zwischen den Milchproduzenten und den Milchverarbeitern in dieser Sache geführt wurden, traten als Vertreter der Milchkäufer noch die regionalen Käservereine auf.⁴⁷ Weil deren Mitglieder aber teilweise weit auseinander gehende Interessen vertraten und die kriegswirtschaftliche Ordnung die einzelnen Berufsgruppen in ihrer Handlungsfreiheit immer weiter einschränkte, war die Notwendigkeit zur Gründung einer eigenständigen Milchkäufer-Organisation nun auch innerhalb des SMV unbestritten.

Nachdem sich die Milchkäufer im Kanton Bern schon im Herbst 1916 zu einem Kantonalverband zusammengeschlossen hatten und die Direktionskommission sowie der Zentralvorstand des SMV einen Statutenentwurf durchberaten hatten, gründeten Mitglieder des Zentralvorstandes des SMV sowie Delegierte der kantonalen Käser-

23 Obwohl die Verbände im Ersten Weltkrieg enorm an Bedeutung gewannen, behielten die Behörden bei heiklen Entscheidungen trotzdem oft das letzte Wort.

Kopie von H. K. v. H. v. H.
Herrn Schwyb abg.
Copie:

B e r n , den 30. Mai 1919.

An den Schweizerischen Milchkäuferverband
Sekretariat Waisenhausplatz 25

B e r n

Ihr Schreiben vom 13. Mai. Nachdem die in Ihrem Schreiben behandelte Angelegenheit in ausführlichen Konferenzen zwischen der Käseunion, dem Zentralverband und unserem Milchemt behandelt worden ist, ohne dass eine allseitig befriedigende Lösung gefunden werden konnte, sehen wir uns veranlaßt, an den bereits getroffenen Entscheidungen festzuhalten. In Bezug auf Ihren Vorschlag, es möchte vorläufig ein Ueberpreis von 3 Fr. per 100 Kg. fabrizierten Käse an Ihre Verbandskasse ausbezahlt werden, müssen wir mitteilen, dass eine solche Regelung unmöglich ist. Die Käseunion ist nicht in der Lage, weitere Ueberpreise aus der Verschleisspanne, die ihr zur Verfügung steht, zu bewilligen. Ferner würde die Gewährung eines Ueberpreises an die Milchkäuferschaft ohne weiteres das Begehren der Genossenschaftskäsereien um Gleichstellung veranlassen. Wir hätten also die Fr. 3. auch zu Gunsten jener Käsereien zu bewilligen, welche genossenschaftlich käsen.

Wir empfehlen Ihnen, in bezug auf die Festsetzung des Ueberpreises über den 1. August hinaus rechtseitig mit dem Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten und der Käseunion zu ver-

- 2 -

kehren, damit diese Instanzen uns einen von Ihnen gutgeheissenen Antrag stellen können. Wir müssen immerhin darauf aufmerksam machen, dass den immer vielseitiger und umfangreicher werdenden Begehren der wirtschaftlichen Verbände Zügel angelegt werden müssen und wir nicht ohne weiteres auf alle Begehren eintreten können. Wir gestatten uns auch, darauf hinzuweisen, dass die Milchkäuferschaft bisher zufrieden sein konnte und es nun auch in den Kauf nehmen muss, wenn infolge einer Konjunkturschwankung auf dem Schweinemarkt die Verhältnisse für einen Teil der Käser etwas ungünstiger geworden sind. Gerade diese Käser sind in den letzten Jahren erheblich begünstigt worden.

Hochachtungsvoll
 Eidgenössisches Ernährungsamt
 sig. Dr. J. Käppeli.

vereine am 28. Januar 1917 den Schweizerischen Milchkäuferverband (SMKV). «In der heutigen Zeit der bundesrätlichen Verordnungen und Verfügungen», sagte der Vorsitzende, «welche an Diktatur grenzt und der Händlergruppe grosse Gewinne» sichere, «während der Käser nur schwer sein Auskommen findet», sei «ein fester Zusammenschluss der Milchkäufer zur dringenden Notwendigkeit geworden.»⁴⁸ Der SMKV wollte einen selbständigen Käser- und Milchkäuferstand fördern. Konkret ging es darum, einen «angemessenen Zwischengewinn» sicherzustellen. Zur Finanzierung der Aktivitäten wurden Anteilscheine herausgegeben. Kurz darauf gründete der SMKV zur Beschaffung von Käsebedarfsartikeln auch eine Vermittlungsstelle in Cham und beteiligte sich an der Gründung von Kraftfutterwerken in Willisau und Wil, die der Produktion sowie Vermittlung von Schweinemastfutter für diejenigen Käser dienten, die die Schotte selbst verwerteten.

Die Schweizerische Käseunion (SKU) als Nachfolgerin der Genossenschaft der Käseexporteure räumte dem SMKV schon 1920 ein Mitspracherecht bei der Festsetzung der Einkaufspreise für Käse ein, obwohl sich der Verband finanziell noch nicht an der SKU beteiligte. Dies erfolgte erst 1925, als der SMKV einen Teil des Stammkapitals der Käseunion zeichnete und so zu einem gleichberechtigten Partner in der neuen, von der SKU verkörperten Milchmarktordnung wurde.

Keinen Platz im SMKV hatten logischerweise jene Käser, die entweder als Angestellte die Milch einer Milch- oder Käsereigenossenschaft auf Rechnung der Genossenschaft verarbeiteten oder, was weniger häufig vorkam, dies im Auftrag eines privaten Milchkäufers taten. Diese Lohn- oder Genossenschaftskäser schlossen sich im Herbst 1917 gewissermassen im Windschatten der Vereinigung der selbständigen Milchkäufer auch in einem eigenen Verband zusammen. Der Verband schweizerischer Genossenschaftskäser (VSGK) wurde ein halbes Jahr nach dem SMKV, im Herbst 1917 gegründet. Weitgehend selbständige Sektionen waren zum Teil schon vorher in der Ostschweiz, in Luzern-Aargau, in Bern und in der Romandie entstanden.

Das Ziel der organisierten Lohnkäser war in erster Linie der Abschluss eines Normalarbeitsvertrags mit den Organisationen ihrer Arbeitgeber, also dem ZVSM und dem SMKV. Dies war besonders dringend, waren doch die Löhne im Käsereigewerbe trotz der starken Teuerung im Krieg nur wenig gestiegen. Den ersten Erfolg erzielten die organisierten Lohnkäser Anfang 1918, als die Genossenschaft Schweizerischer Käseexporteure beschloss, bei Prämienzahlungen für Prima-Käse die Hälfte des Zuschlags nicht mehr den Eigentümern, sondern den selbständig arbeitenden Lohnkäsern zu entrichten.⁴⁹ Der Sektion Bern des VSGK gelang es zudem, mit dem bernischen Milchverband einen Hauptvertrag abzuschliessen. Nach langen Verhandlungen zwischen dem ZVSM und dem VSGK beziehungsweise dem VSGK und dem SMKV konnte im Frühling 1920 schliesslich auch auf gesamtschweizerischer Ebene ein Vertrag abgeschlossen werden, der das Anstellungsverhältnis zwischen Käsereigesellschaft respektive Milchkäufer und Lohnkäser grundsätzlich regelte und als Wegleitung eine nach Betriebsgrösse abgestufte Lohnskala festsetzte. Gleichzeitig wurde auch ein obligatorischer Normalanstellungsvertrag eingeführt. Für die Streitschlichtung wurden in den einzelnen Landesgegenden so genannte Ständige Kommissionen gebildet, in denen ein Obmann und je ein Vertreter der Produzenten und der Käferschaft vertreten waren. Die Entscheide dieser Kommissionen wurden von einer Rekurskommission überprüft.

Der Zentralverband war an einem guten Verhältnis zu den Lohnkäsern interessiert, weil eine reibungslose, qualitativ einwandfrei Käseproduktion nur mit zufriedenen

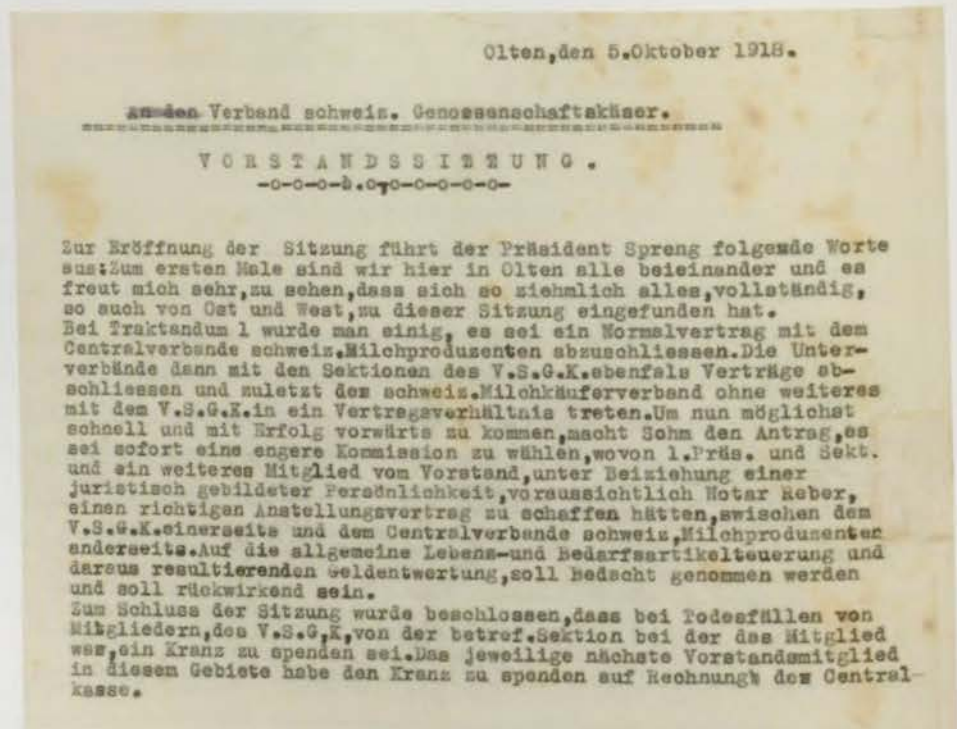
Leuten zu erreichen war. Der SMKV seinerseits hatte an der Durchsetzung guter Arbeits- und Lohnbedingungen für die Lohnkäser Interesse, weil dies auch die Konkurrenzfähigkeit der selbständigen Milchkäufer, also seiner Mitglieder, erhöhte.

1.2.2 | WEICKÄSEFABRIKANTEN

Die Weickäseproduktion im 19. Jahrhundert war – wie die Butterproduktion – der Hartkäseherstellung untergeordnet. Weil an die Produktion der Milch für die Weickäseherstellung etwas weniger hohe Anforderungen gestellt wurden als an die Milch für die Emmentalerproduktion, verbreitete sich die Weickäseherstellung eher in Gebieten, wo der Milchpreis tiefer war. In der Schweiz war dies vor dem Ersten Weltkrieg vor allem im Berner Jura und in den Kantonen Freiburg und Waadt der Fall. Nach Ausbruch des Kriegs sank der Weickkäseimport – Einfuhren aus Frankreich und Italien hatten bis dahin die Schweizer Weickäseproduktion stark konkurrenziert – von rund 20 000 Zentnern 1913 auf etwa 1500 Zentner 1916, und die Exportmenge verdreifachte sich beinahe auf 952 Zentner.⁵⁰ Wegen Milchmangels musste die Fabrikation von Weickkäse jedoch auch in der Schweiz bereits im Jahr 1916 eingeschränkt werden.

Als in den ersten Wochen des Jahres 1917 das Volkswirtschaftsdepartement eine Verfügung vorbereitete, um die Produktion von Weickkäse (zur Sicherung der Trinkmilchversorgung) noch weiter einzuschränken, begannen auch die Weickkäsefabrikanten, sich zu organisieren. An der Sitzung zur Vorbereitung der Gründung eines Verbandes am 16. Januar 1917 stellte man sich zwar nicht gegen die Behörden, den ZVSM und den Grundsatz, die Bedürfnisse der Trinkmilchkonsumenten über diejenigen aller anderen Milchverwerter zu stellen. Verlangt wurde aber eine Gleichbehandlung aller Milchverwerter. Die Weickkäsefabrikanten wehrten sich insbesondere dagegen, dass städtische Molkereien die Fabrikation von Weickkäse – die sie zum Ausgleich von Nachfrageschwankungen praktizierten – unter dem Deckmantel der Trinkmilchversorgung ausdehnten.⁵¹ Kurz nach dieser Vorbereitungssitzung wurde mit der Verfügung

24 Wie den Dienstboten war es auch den Lohnkäsern wichtig, die Wahrung des Andenkens an die Verstorbenen sicherzustellen. Eine wesentliche Funktion ihrer Organisationen war es deshalb, Bestrebungen für ein schickliches Begräbnis der oft unverheirateten Mitglieder zu unterstützen.



vom 27. 1. 1917 die Herstellung von Käse, der nicht dem Einkaufsmonopol der Genossenschaft Schweizerischer Käseexporteure (GSK) unterstellt war, allgemein verboten. Für die Produktion von Weichkäse bedurfte es fortan einer Spezialbewilligung.⁵²

Der drei Tage später gegründete Verband Schweizerischer Weichkäsefabrikanten (VSW) stellte sich fortan ganz in den Dienst der behördlich-verbandlichen Versorgungspolitik. Der Verband sorgte dafür, dass Weichkäse bis zur Aufhebung der Kriegsordnung nur mit einer Spezialbewilligung herstellen durfte, wer das schon vor 1914 während längerer Zeit getan hatte. Zudem mussten die Produzenten Gebühren bezahlen, die der VSW für die Behörden einzog. Der Verband erhielt damit die Kontrolle über sämtliche Weichkäsefabrikanten. Eine wichtige Rolle bei den Vorbereitungen zur Verbandsgründung spielten Guido Koestler und Albin Peter von der Molkereischule Rütli. Erster Präsident wurde Fernand Badoux von der Molkereischule Moudon und Sekretär Fritz Fischer, der schweizerische Milchwirtschaftssekretär, der als Geschäftsführer des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins (SMV) amtierte.

Aus vergleichbaren Gründen und mit ähnlichen Zielsetzungen schlossen sich zur gleichen Zeit auch die Kräuterkäsefabrikanten zusammen. Die Fabrikanten und Exporteure von Kräuterkäsen gründeten am 23. Dezember 1915 ihren Verband, der, ähnlich wie die Exporteure von Hartkäse, die Sicherstellung der Landesversorgung übernahm und dafür, wenn genügend Milch vorhanden war, Exportbewilligungen erhielt, die er an seine Mitglieder verteilte. Um Preiserhöhungen zu verhindern, wurde der Verband der GSK unterstellt. Diese legte in der Folge auch die Fabrikationsbedingungen und die Verkaufspreise fest. Nach 1920 wurde der Verband der Kräuterkäsefabrikanten und -exporteure von der Bevormundung durch die Käseunion befreit; beibehalten wurden lediglich die Bestimmungen über die Höchstpreise.⁵³

Ganz ähnlich verhielt es sich bei der Regelung des Handels und des Exports von Appenzellerkäse. Hier wurde im November 1916 die Freie Vereinigung der Appenzellerkäse-Produzenten und -Händler gegründet. Auch sie blieb bis 1920 der GSK unterstellt. Die Produktion und der Export von Appenzellerkäse konnten vor allem in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg einen grossen Aufschwung verzeichnen. Die 1942 gegründete Geschäftsstelle für Appenzellerkäse des Milchverbandes St. Gallen & Appenzell erhöhte ihren Absatz bis Mitte der 1970er-Jahre um das Dreissigfache; rund 45 Prozent der Produktion wurden exportiert, vor allem nach Deutschland. Der Appenzeller stand damit hinter dem Emmentaler, dem Greyerzer und dem Sbrinz an vierter Stelle der exportierten Käsesorten.⁵⁴

1.2.3 | MILCHHÄNDLER

Der Milchhandel war das Scharnier zwischen der Produktion von Trinkmilch auf dem Hof und ihrem Konsum in den Haushalten. Bis in die 1950/60er-Jahre wurde Trinkmilch – jedenfalls in der Deutschschweiz – zum allergrössten Teil direkt in die Haushalte verteilt. Diese Hauszustellungen übernahmen Konsumvereine, Molkereien und vor allem private Milchhändler. Erst mit den Wegwerfpackungen, in denen ab den späten 1950er-Jahren die Trinkmilch zunehmend verkauft wurde, setzte sich die heutige Praxis durch, dass die Konsumenten die Milch im Laden kaufen und selbst nach Hause transportieren.

Beim Milchhandel gilt es zwischen den Gross- und den Kleinmilchhändlern zu unterscheiden. Grossmilchhändler waren etwa die Grossmolkereien des Allgemeinen Consumvereins (ACV) in Basel oder die Vereinigten Molkereien in Zürich. Ihre Geschäftspartner waren neben den Konsumenten weniger die vor Ort immer auch vor-

25 Der schon im Ersten Weltkrieg gefochtene Kampf um das Fett wiederholte sich im Zweiten Weltkrieg noch einmal. Nachdem am 11. Februar 1944 die Sektion für Milch- und Milchprodukte des Kriegsernährungsamtes verfügt hatte, dass nach der Hartkäsefabrikation nun auch die Weichkäseherstellung zu Gunsten der Butterproduktion drastisch eingeschränkt werden musste, weil die Butternorräte auf 15 Prozent des Vorjahrs geschrumpft waren, diskutierte man im Vorstand des Verbandes Schweizerischer Weichkäsefabrikanten (VSW) die Möglichkeiten und Grenzen der Umsetzung dieser Vorgabe in den einzelnen Unternehmen.

Prot. Vorstand VSW vom 18. Februar 1944.

Seite 3.

Kundschaft selbst haben schaffen müssen, beibehalten können. Auch ist unbedingt in den Verbandsbetrieben die gleiche Behandlung anzuwenden wie in den Privatbetrieben.

Baer erklärt, dass in seinem Betrieb gegenwärtig nur etwa 1600-1700 kg Milch täglich verfügbar sind, gegenüber 3000 kg in vorangehenden Wintern. Das Personal ist jedoch da und muss entlohnt werden. Es wird ein Teil der Milch zentrifugiert und daraufhin werden 3/4 fette Weichkäse fabriziert. Weniger fetthaltige als 3/4 fette Käse können in der Weichkäserei nicht mit Vorteil fabriziert werden. Camembert und Brie müssen sogar vollfett fabriziert werden, wenn sie noch als solche Käse verkauft werden sollen. Aus unserm Betrieb in Küsnacht können wir kaum mehr Fett herausholen.

Badoux verweist darauf, dass Weichkäse oft die Butter ersetzt, doch kann der Fettgehalt nicht allzusehr vermindert werden. Der höhere Gehalt an Schotte im Weichkäse kommt der menschlichen Ernährung zugut.

Sollberger. Die Umstellung auf die Fabrikation unterfetter Sorten wurde schon bisher begünstigt dadurch, dass nur die Vollmilchmenge für die Weichkäserei bestimmt wurde, sodass noch Magermilch beigemischt werden konnte. Der Milchverband Winterthur hat das bewilligte Kontingent Milch nicht ausgenutzt. In Stammheim werden nur 1/4 fette Weichkäse fabriziert. Er beantrage, es sei das im Herbst festgesetzte Kontingent an Vollmilch für die Fabrikation von Weichkäse zu reduzieren.

Salathé ist mit Baer darin einig, dass ein gewisser Minimalfettgehalt enthalten sein muss, wenn die Weichkäse noch einigermaßen genießbar sein sollen. Weiter als 3/4 fett kann man im allgemeinen nicht gehen, höchstens bei Romadour auf 1/2 fett. Die Verhältnisse liegen bei den Weichkäsen anders als bei den weichen Schnittkäsen wie Stangenlimburger, Rothkäse usw.

Tribolet. Ein gewisses Minimum an Milch muss in der Weichkäserei vorhanden sein, wenn der Betrieb noch rationell gestaltet werden soll. Man wird vorwiegend 1/2 fette Sorten fabrizieren müssen.

Christen erklärt, dass die Kondensmilchfabriken nicht mehr über sehr viel Milch verfügen. Sie seien also nicht etwa privilegiert gegenüber der Käserei. Eine gewisse Menge Milch muss dort zur Pulverfabrikation bewilligt werden, damit wenigstens die Armee beliefert werden kann. Das Rote Kreuz kann bis Mai nicht mehr beliefert werden.

Sollberger schlägt vor, das Vollmilchkontingent für die Weichkäserei um 50% herabzusetzen für die Zeit vom 20. Februar bis Ende März. Die Milch soll dann nicht als Konsummilch weggenommen werden.

handenen Kleinmilchhändler als vielmehr die Dauermilchwarenfabrikanten, also die Milchsiedereien. Ein Hauptmotiv für diese Zusammenarbeit war das Problem der schwankenden Produktion und der ebenfalls ungleichmässigen Nachfrage nach Trinkmilch: Je nach Wetter (Trockenheit), Jahreszeit, Wochentag oder Saison (Ferienzeit) waren Produktion und Nachfrage nach Trinkmilch unterschiedlich gross und nicht zu beeinflussen. Dies bescherte vor allem den Grossmolkereien gravierende Überschuss- und Mangelsituationen, die sie mit Hilfe der Milchsiedereien auszugleichen versuchten. Die Grossmolkereien liessen in Überschusszeiten die Milch einerseits auf dem Land in so genannten Regulierstellen verarbeiten, lieferten sie andererseits aber auch an Milchsiedereien zur Verarbeitung. Umgekehrt bezogen sie von den Milchsiedereien in Zeiten der Knappheit Industriemilch zum Verkauf als Trinkmilch.⁵⁵ Institutionalisiert wurde diese Zusammenarbeit in der «Milchbörse». Dieser gehörten neben dem Verband Schweizerischer Konsumvereine (VSK) und einzelnen Konsumvereinen die Nestlé AG und die Anglo-Swiss Condensed Milk Company in Cham sowie Milchsiedereien in anderen Landesgegenden an.⁵⁶ Innerhalb der Milchbörse bildeten die einzelnen Konsumvereine eine lose Vereinigung, die später den Kern der Ende Januar 1916 gegründeten Milcheinkaufsgenossenschaft schweizerischer Konsumvereine (MESK) ausmachten. Dieser Milcheinkaufsgenossenschaft gehörten 19 Frischmilch vermittelnde Konsumvereine mit rund 40 Prozent aller VSK-Mitglieder an. In der Folge diente die MESK vor allem als Verrechnungsstelle der Konsumvereine gegenüber den Milchverbänden. Zur ursprünglich in den Statuten vorgesehenen Milchvermittlung durch die MESK kam es jedoch nie.⁵⁷

Der Begriff «Kleinmilchhandel» ist relativ. «Klein» bezieht sich weniger auf den Umfang der Geschäftstätigkeit als vielmehr darauf, dass der Milchhandel von Einzelhändlern oder Einzelmolkereien betrieben wurde. Beim Kleinmilchhandel war der Druck zum organisatorischen Zusammenschluss besonders gross, und entsprechend schlossen sich diese Milchhändler schon in den 1880er-Jahren zu Milchhändlervereinen zusammen. Ihr Ziel war es, den Einkauf der Milch besser zu koordinieren und in der äusserst aufwändigen Hauszustellung Rationalisierungen vornehmen zu können.

In Bern etwa gab es um die Jahrhundertwende nicht weniger als 200 Kleinmilchhändler, die sich im Jahr 1880 im Milchhändler-Verein Bern zusammengeschlossen hatten. Zu den Hauptaufgaben des Vereins gehörte schon bald die Festsetzung des Ausmesspreises und die Orientierung der Mitglieder über die Marktlage. Der Vorstand habe mit den Produzenten «in zermürenden Auseinandersetzungen» um den Ankaufspreis der Milch gehandelt, heisst es im Bericht zum 100-jährigen Bestehen des Vereins. Zudem habe der Verein schon bald ein so genanntes Schwarzbuch geschaffen, um die Vereinsmitglieder zu informieren, wer von den Kunden den Kredit missbrauche.⁵⁸ Die Gründer des Vereins waren noch zu einem grossen Teil Selbstaussmesser, das heisst Bauern vom Stadtrand oder aus der unmittelbaren Umgebung, die selbst gemolkene Milch in die Stadt brachten. In Bern nannte man sie «Chüjer», in Luzern hingegen «Sennen». Zusätzlich kauften die Milchhändler Milch von Milchgenossenschaften oder von regionalen Milchverbänden, die sie per Bahn in die Stadt transportieren liessen. Diese Milch verluden die Milchhändler im «Milchgässli» beim Bahnhof Bern auf ihre Pferde- und Hundekarren.

In den 1880er-Jahren entstanden mehr und mehr kleine, private Molkereien: 1882 zum Beispiel die Molkerei Grünig in Biel und 1886 die Molkerei Streckeisen & Moser in Bern. Diese lieferten nun den Milchhändlern gekühlte und filtrierte Milch und verdrängten so die Bauernmilch – die stärker aufrahmte – zunehmend.

26 Zur Ausschaltung des Grossmilchhandels, von dem viele Einzelhändler bisher die Milch bezogen hatten, schufen die Milchhändlervereine um die Jahrhundertwende so genannte Einkaufsgenossenschaften, die mit den Organisationen der Milchproduzenten Lieferungsverträge abschlossen.

Vertrag zwischen dem Verband „Zentralschw. Milchgenossenschaft“ und der „Milchhändlergenossenschaft Bern und Umgebung“.

Zwischen dem Verband „Zentralschweizer Milchgenossenschaft“ und der „Milchhändlergenossenschaft von Bern und Umgebung“ ist folgender Vertrag abgeschlossen worden.

I. Grundlage des Vertrages.

Art. 1. Der vorliegende Vertrag bezweckt im Wohn- und Verkehrsgebiete der Kontrahenten eine einheitliche Regelung des Verkehrs mit Milch, die zum direkten Konsum gelangt.

Art. 2. Dabei wird als leitender Grundsatz hingestellt, mit bezug auf die Milchpreise im Groß- und Kleinhandel eine gewisse Stabilität anzustreben und dadurch weniger erhebliche Veränderungen des Marktes mit Milch und Milchprodukten auszuschalten.

II. Allgemeine Bestimmungen.

Art. 3. Die Kontrahenten verpflichten sich zu gegenseitiger Unterstützung bei ihren Bestrebungen zum weiteren Ausbau ihrer Organisation.

Art. 4. Es ist im fernern ihre Pflicht, durch peinliche Reinlichkeit und Sauberkeit im gesamten Milchverkehr den Konsumenten eine gesunde, haltbare und in jeder Beziehung einwandfreie Milch zu liefern.

Art. 5. Dem Milchhändler steht das Recht zu, bei seinem Milchlieferanten Stallinspektionen vorzunehmen, ihn betreffs Stallhaltung auf allfällige Mängel, die von schädigendem Einflusse auf die Milch sein könnten, aufmerksam zu machen und deren Abhilfe zu verlangen. Dem Lieferanten dagegen ist gestattet, die Gefässe nachzusehen, in denen die von ihm abgelieferte Milch in den Verkehr gebracht wird, und deren tabellose Reinhaltung zu fordern.

Art. 6. Anstände, die sich aus der Durchführung dieses Vertrages ergeben könnten, werden endgültig durch eine fünfgliedrige „ständige Kommission“ erledigt.

In die von dieser Kommission zu verwaltende „gemeinsame Kasse“ fallen die Einzahlungen, welche nach Art. 13 und 16 hiernach zu leisten sind.

Das Nähere über die Zusammensetzung und die Obliegenheiten der ständigen Kommission, sowie über die Verwaltung und Rechnungslegung der gemeinsamen Kasse wird durch ein Spezialreglement festgesetzt, welches von den Vorständen der kontrahierenden Verbände zu genehmigen ist.

Art. 7. Der Detailverkaufspreis der Milch wird zu Vertragsbeginn auf 22 Rp. per Liter festgesetzt. Auf- oder Abschläge auf diesem Preise werden durch eine Delegiertenversammlung entschieden, in die jeder der kontrahierenden Verbände 25 Vertreter entsendet. Geleitet wird sie vom Präsidenten des schweizer. Milchhändlerverbandes, im Verhinderungsfalle vom Präsidenten des Zentralverbandes schweiz. Milchproduzenten. Der Präsident stimmt nicht, hat aber bei Stimmgleichheit den Stichtscheid. In dringenden Fällen, in denen die Einberufung der Delegiertenversammlung nicht mehr möglich ist, entscheidet die in Art. 6 hier vor vorgesehene ständige Kommission — unter Vorbehalt der Ratifikation durch die Delegiertenversammlung.

Art. 8. Der Bruttogewinn des Milchhändlers auf einem Liter hat zu Vertragsbeginn mindestens 4 1/2 Rp. zu betragen. Demnach stellt sich der Ankauf beim Produzenten auf 17 1/2 Rp., franco Umfahrgeld des Milchhändlers.

Besondere Umstände (bessere oder schlechtere Abfuhrverhältnisse, größere oder kleinere Milchquantum u. s. f.) dürfen in den Milchkäufen angemessen berücksichtigt werden, jedoch nur in einer Weise, welche die in Article 1 dieses Artikels festgesetzte Regel nicht verletzt. Eine ins Einzelne gehende Regelung erfolgt in den einzelnen Kaufverträgen, zu welchen einheitliche Formulare zu benützen sind.

Art. 9. Bei einem Detailpreisaufschlag fällt der daherige Mehrerlös je zur Hälfte dem Produzenten und dem Händler zu, bei einem Preisabschlag wird der Mindererlös von den Kontrahenten ebenfalls je zur Hälfte getragen. Ein Umsahrgewinn von 4 Rp. pro Liter wird dem Milchhändler in allen Fällen garantiert.

III. Besondere Bestimmungen.

A) Pflichten des Verbandes „Zentralschweizer Milchgenossenschaft“.

Art. 10. Die „Zentralschweiz. Milchgenossenschaft“ sorgt dafür, daß ihre Mitglieder die zur Abgabe verfügbare Milch nur an solche Milchhändler verkaufen, die im Milchverkehr mit den Privaten den zu Vertragsbeginn geltenden Detailverkaufspreis von 22 Rappen pro Liter oder aber an dem nach Art. 7 festgesetzten Preise festhalten. Rückvergütungen auf dem vereinbarten Verkaufspreise dürfen nicht gewährt werden.

Art. 11. Die „Zentralschweiz. Milchgenossenschaft“ verpflichtet sich im weitern, die Milchhändlergenossenschaft von Bern und Umgebung“ im Kampfe gegen Schmutzkonzurrenz und Preischleuderei zu unterstützen.

B) Pflichten der „Milchhändlergenossenschaft von Bern und Umgebung“.

Art. 12. Die „Milchhändlergenossenschaft von Bern und Umgebung“ sorgt dafür, daß ihre Mitglieder in erster Linie die zu Konsumzwecken verfügbare Milch des Verbandes „Zentralschweizer Milchgenossenschaft“ kaufen. Der Ankauf von Milchen nichtorganisierter Produzenten ist nur mit Einwilligung der ständigen Kommission gestattet.

Art. 13. Käufer von Nichtverbandmilchen übernehmen die Verpflichtung, der gemeinsamen Kasse (Art. 6 hier vor) nach Mitgabe des gekauften Milchquantums vorläufig den Betrag zu zahlen, den der Verband Zentralschweizer Milchgenossenschaften für Konsummilch von ihren Mitgliedern erhebt. Dieser Betrag fällt zu Lasten der nichtorganisierter Milchproduzenten und ist ihnen vom Käufer jeweilen bei den Milchauszahlungen abzuziehen. Eventuelle Abänderungen beschließt die ständige Kommission.

IV. Schlußbestimmungen.

Art. 14. Die kontrahierenden Verbände müssen ins Handelsregister eingetragen sein.

Art. 15. Dieser Vertrag dauert vorläufig ein Jahr (vom 1. Mai 1908 an) und ist erstmals auf 1. Mai 1909 kündbar. Die Kündigungsfrist wird auf 2 Monate festgesetzt. Vom 1. Mai 1909 an ist er je auf 1. November oder 1. Mai kündbar unter Beobachtung der Kündigungsfrist von 2 Monaten.

Art. 16. Zuwiderhandlungen einzelner Mitglieder der kontrahierenden Verbände gegen diese Vertragsbestimmungen werden mit Geldbußen von 10 - 500 Fr. belegt, welche von der ständigen Kommission auszusprechen und von der fehlbaren Partei an die gemeinsame Kasse einzuzahlen sind (Art. 6 hier vor).

Bern, den 21. März 1908.

Für den Verband

„Zentralschweizerische Milchgenossenschaft“:

Für den Verband

„Milchhändlergenossenschaft Bern u. Umgebung“:

Nach der Jahrhundertwende, als sich die Akteure im Produktions- und Handelsbereich zu regionalen und nationalen Organisationen zusammenschlossen, begannen sich auch die Milchhändler auf überlokaler Ebene zu organisieren. Sie gründeten im Jahr 1906 auf gesamtschweizerischer Ebene den Schweizerischen Milchhändler-Verband (SMHV). Im Alltag wichtig wurden alsbald die direkten Geschäftsbeziehungen zwischen den Sektionen des SMHV und den regionalen Milchproduzentenverbänden. Diese schlossen zuerst Abkommen über die Milchlieferungen ab. Später errichteten sie, wie zum Beispiel in Bern, gemeinsam Molkereien. Da in diesen Molkereien auch (wegen schwankender Nachfrage oder ungleicher Belieferung) überschüssige Konsummilch verarbeitet wurde, konnten die Milchhändler nun besser ausgleichen und je nach Bedarf die überschüssige Milch zurückgeben oder zusätzliche Aushilfsmilch beziehen. Mit der Aufnahme der neuen Geschäftstätigkeit wandelten sich viele Milchhändlervereine auch in Genossenschaften um. Diese Genossenschaften übernahmen nun die Versorgung der Mitglieder mit Milch.

Neben den Milchhändlern, deren Kerngeschäft die Hauslieferung von Milch in den grossen Städten war, gab es vor allem in Kleinstädten und in der Romandie auch Butter- und Käsedetaillisten, die im Laden Milch verkauften. Diese Detailhändler schlossen sich in kantonalen und im Jahr 1917, nachdem im Krieg die Hauszustellungen von Milch vielerorts vorübergehend aufgegeben worden waren, auch im Verband schweizerischer Milch-, Butter- und Käsedetaillisten (VSMBKD) zusammen. 1920 trat die bernische Milchhändlergenossenschaft auch der Kantonalsektion des VSMBKD als Mitglied bei.

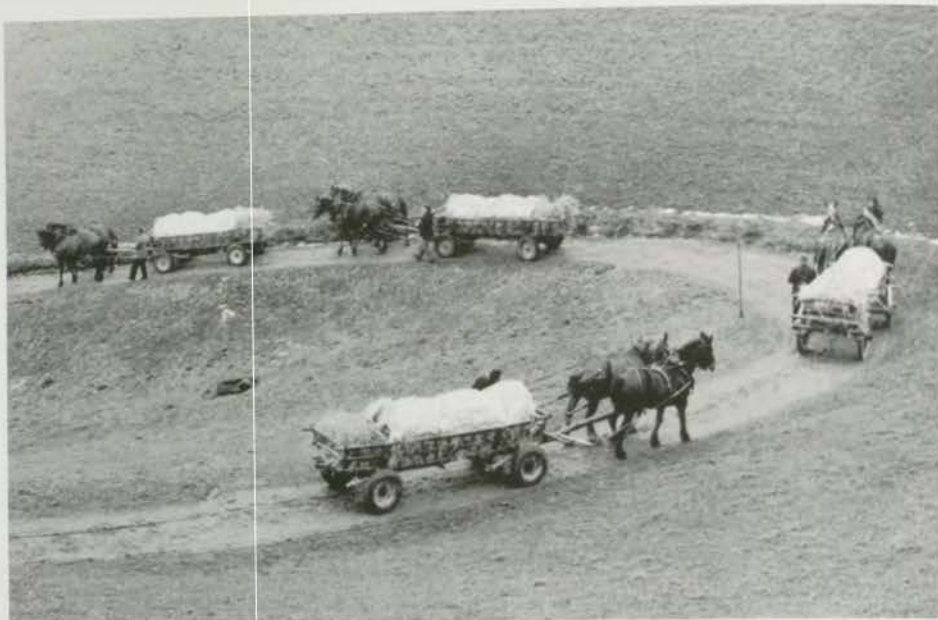
Während die Milchhändlergenossenschaften bei der Rationalisierung der Milchzustellung durch die Quartiereinteilung und anderen Massnahmen noch eine wichtige Rolle gespielt hatten, gerieten sie Ende der 1950er-, Anfang der 1960er-Jahre in die Defensive. Doch nachdem sie die für sie nachteilige Liberalisierung des Milchhandels nicht aufhalten konnten und viele Milchhändler und Detaillisten ihre Existenz verloren, begannen sie schnell mit der Reorganisation ihrer Verbandsstrukturen. Schon im Oktober 1964 löste sich der Milch-, Butter- und Käsedetaillistenverband auf und fusionierte mit der Milchhändlergenossenschaft Bern zum Verband des Milch- und Milchproduktenhandels Bern und Umgebung.⁵⁹

1.2.4 | KÄSEEXPORTEURE

FIRMEN UND BETRIEBE

Der Käseexporteur sei «geprägt durch seine zwei voneinander ganz verschiedenen Aufgaben», schrieb der Geschäftsführer einer Exportfirma im Rückblick auf die Entwicklung seines Unternehmens. «Im Verkehr mit Bauern und Käsern» sei er «ihresgleichen: bodenständig, handfest und einfach, mit den Partnern eng verbunden, auf Du und Du». Doch kaum habe «er die Produktion eingekellert», werde er «zum Weltmann, der mit Kunden aus allen Ländern» verkehre, sie regelmässig besuche und empfangen.⁶⁰ Mit ihren Kunden pflegten die Käseexporteure bis zum Zweiten Weltkrieg in der Tat meist einen direkten Kontakt. Die Begegnungen zwischen den Käseexporteuren und den Milchproduzenten hingegen waren schon vor dem Ersten Weltkrieg eher spärlich: Käsehändler standen meist nur mit den Vorständen der Käse-reigenossenschaften in Kontakt. Mit diesen führten sie die Kaufverhandlungen und von ihnen bekamen sie im Herbst auch die Käse geliefert. Die Fuhrleute wurden, so wollte es der Brauch, nach der Käselieferung auf Kosten des Käsehändlers bewirtet. Aber diese Fuhrleute repräsentierten den durchschnittlichen Milchlieferanten ebenso

27 Bis in die Zwischenkriegszeit war es üblich, dass die Bauern den Hartkäse dem Käseexporteur in seine Lager lieferten und dafür vom Käseherrn freigiebig bewirtet wurden. Mit dem Aufkommen der Lastwagen holten die Käsehandelsfirmen die Ware zunehmend selbst in den Käsereien ab.

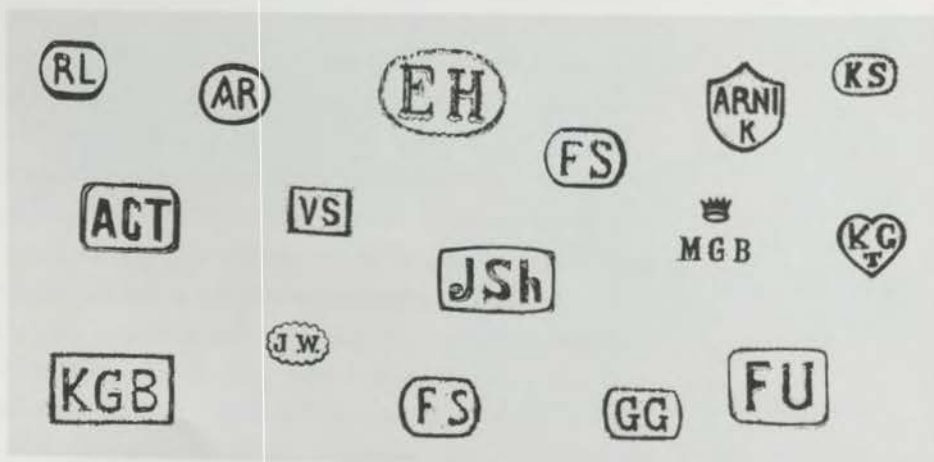


wenig wie die Vorstände der Genossenschaften ihre Mitglieder. Nur wer über mindestens zwei Pferde und einen grossen Wagen verfügte – und das war bei den wenigsten Milchlieferanten der Fall –, konnte sich aktiv an der symbolträchtigen Prozession der Käseablieferung beteiligen.

Einen viel engeren Kontakt pflegten die Käseexporteure mit den Käsern. Mit ihnen, die auch die Milch kauften, handelten sie den Käsepreis aus und taxierten deren Ware. Die meisten Käseexportfirmen hatten denn auch nicht nur zu ihren Kunden im Ausland oft jahrzehntelange persönliche Beziehungen, sondern auch zu ihren Lieferanten im Inland.

Exporteure kauften in der Regel nur Prima-Ware, das heisst Käselaiibe, die in Bezug auf Gehalt, Aroma, Lochung, Höhe und Gewicht den höchsten Qualitätsansprüchen entsprachen. Was das jedoch genau bedeutete, wurde immer wieder unterschiedlich ausgelegt. Weil der Käse ein lebendes Produkt ist und der Geschmack der Konsumenten von individuellen, aber auch historisch-kulturellen Faktoren abhängig ist, gehen die Vorstellungen davon, was gut, schön oder schmackhaft ist, oft weit auseinander. Persönliche Beziehungen und Vertrauen waren im Geschäft des Käseexports deshalb ebenso wichtige Elemente wie objektiv messbare Grössen. In Italien beispielsweise verlangte die Kundschaft Emmentaler mit einer grossen Lochung. Die franzö-

28 Viele Käser und Käseigenossenschaften kennzeichneten ihren Käse mit eigenem Brandzeichen. ACT bedeutete ACTiengesellschaft des Emmentalischen Käseigenossenschaftsverbandes. Es blieb das Herkunftszeichen der Käse aus der Exportfirma Goldbach AG, noch lange nachdem es den Emmentalischen Käseigenossenschaftsverband gar nicht mehr gab.





29 Ferdinand Roth (1856–1915) stammte von einem grossen Bauernhof in der Gemeinde Ersigen. Von 1872 bis 1875 machte er eine Lehre bei der Käseexportfirma Fehr & Comp. in Burgdorf. Danach arbeitete er als Buchhalter in Frankreich und trat 1877 als Angestellter in die ehemalige Lehrfirma ein, wo er rasch zum engsten Mitarbeiter des Patrons Heinrich Fehr aufstieg. 1878 ging er erstmals auf die grosse Deutschlandreise der Firma; danach besuchte er Kunden in Belgien, Österreich, Dänemark, Ungarn und Russland. Nach der Heirat mit der verwitweten Tochter Emma Schiffmann-Fehr wurde Roth 1885 auch Teilhaber der Käseexportfirma, die ab 1890 Roth-Fehr & Co. hiess. 1893 wurde Ferdinand Roth Vizepräsident des Vereins Schweizerischer Käsehändler und von 1906 bis 1910 Präsident der nun Verband Schweizerischer Käseexporteure (VSKE) genannten Organisation.⁶¹

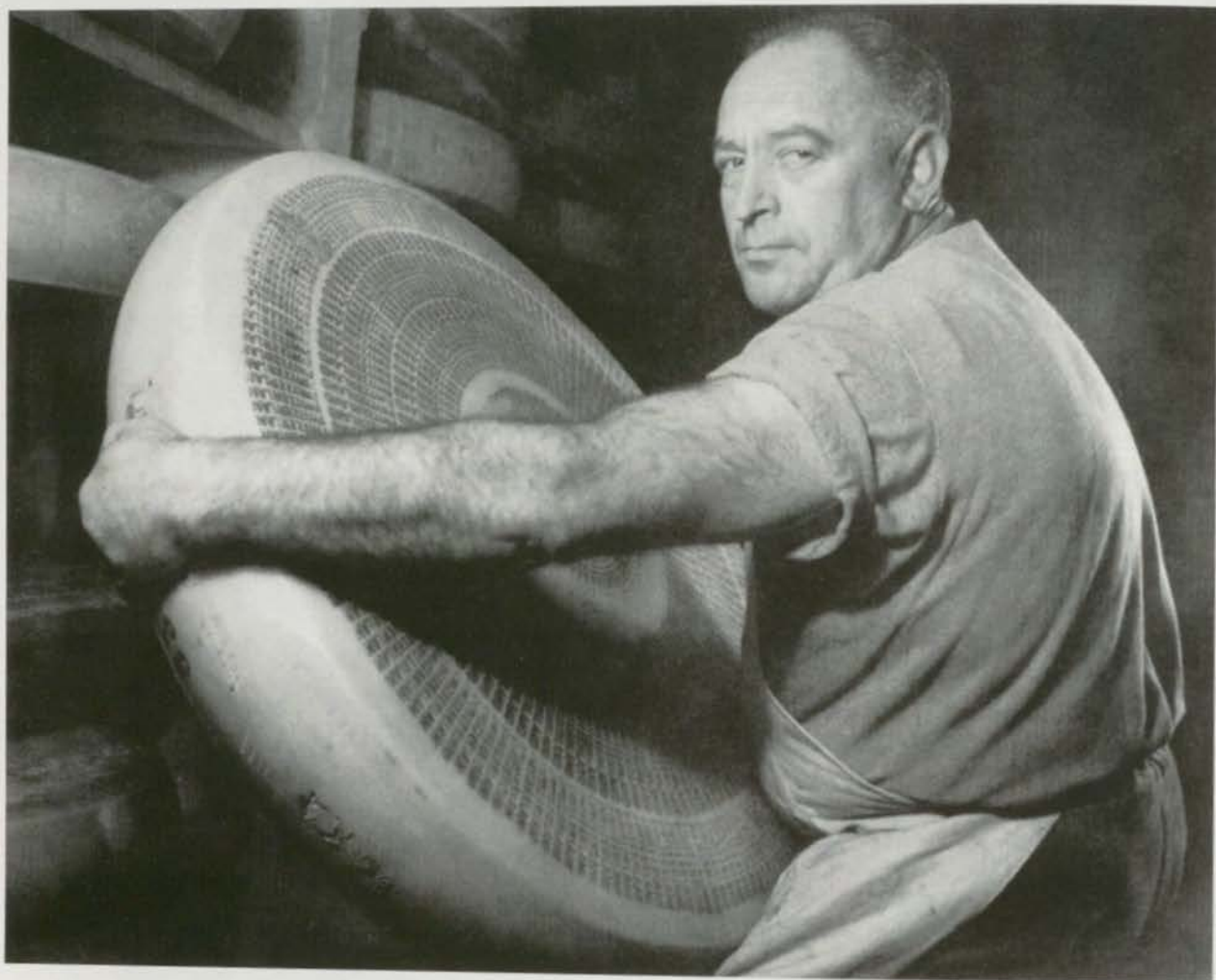
sischen Konsumenten hingegen zogen eine eher mittelgrosse, regelmässige Lochung vor, und in Deutschland waren lange Zeit flache Laibe mit reichlicher Lochung gefragt. Gerade deshalb wollten Kunden überall auf der Welt immer wieder Ware von den gleichen, *ihren* Lieferanten. Viele Käser markierten ihre für den Export bestimmten Laibe denn auch in der Regel mit einem Brandzeichen zur Identifikation der Herkunft. Käse, die nicht als Prima-Ware taxiert wurden, kauften Inlandhändler, oder sie wurden von der Käserei an die Konsumenten im Dorf verkauft; später wurde Sekunda-Ware zu Schmelzkäse verarbeitet.

Fast alle der im 19. Jahrhundert gross gewordenen Käseexportfirmen waren Familienunternehmen. An der Spitze des Betriebs stand in der Regel ein Patron, der in der Öffentlichkeit lange auch «Käsherr» genannt wurde. Er kannte einen grossen Teil seiner Kundschaft persönlich und besuchte diese auch regelmässig selbst – so hatte er bereits im 19. Jahrhundert auf der als Käsejagd bezeichneten Einkaufstour einen wesentlichen Teil des Käses eingekauft, begleitet von einem Ober- oder Meistersalzer aus seinem Betrieb, der ihn bei der Taxation unterstützte. Zum Personal gehörten zudem Buchhalter, Korrespondenten und Lehrlinge. Jeder Exporteur beschäftigte aber auch Fuhrmänner, später Chauffeure. Den Käse pflegten die Salzer und die Verpackung (Kübel aus Holz) fabrizierten die Kübler im Betrieb selbst. Ein Teil des Personals, vor allem die Salzer, Kübler und – falls auch mit Butter gehandelt wurde – die Butterer, wohnte in Unterkünften der Firma. Vor der Einführung der Winterkäserei waren Stellen als Salzer bei den Käseexporteuren besonders wichtig für Käser und Hüttenknechte, die im Sommer als Käser arbeiteten. Später waren diese Stellen in den Käsehandelsfirmen beliebt, weil sie, im Gegensatz zu den Stellen in den Käsereien, eine regelmässige Arbeitszeit ermöglichten.

Ganz neue Probleme stellten sich den Käseexporteuren im Ersten und Zweiten Weltkrieg, als die Hartkäseproduktion behördlich verordnet zeitweise zu Gunsten der Trinkmilchversorgung fast oder ganz eingestellt werden musste und es deshalb wenig oder gar keinen Käse mehr zu lagern, zu pflegen und zu exportieren gab. Das Büropersonal der Firma Goldbach AG vermittelte in dieser Zeit beispielsweise anstelle von Käse Kartoffelmehl, Feigenkonzentrat, Bouillon, Farbabbrenner für Maler und Dauerwellenlotions. Das Kellerpersonal hingegen wurde zur «Brennmaterial-Ernte» – zum Ausgraben und Spalten von Wurzelstöcken im Wald – eingesetzt oder an die Behörden für den Wegbau vermittelt.⁶²

Bis zum Zweiten Weltkrieg bedienten die Exporteure vor allem Detailkunden, die sie bis in die entlegensten Orte der Welt besuchten. Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens waren deshalb oft von wenigen Partnern abhängig. Für die Käseexportfirma Goldbach AG zum Beispiel brach der Afrikahandel mit Emmentalerkäse, der gegen Ende des Zweiten Weltkriegs aufgebaut worden war, fast vollständig zusammen, als der Partner in Abidjan unerwartet starb.⁶³ Die einheimischen Vertreter, die die Exporteure vor Ort beschäftigten, waren auch in Europa sehr wichtig. Um ihre Kunden über die Herstellung, Lagerung und Pflege der Ware informieren zu können, besuchten sie regelmässig «ihre» Handelshäuser in der Schweiz, für die sie in der Regel in Kommission arbeiteten.

Der Erste Weltkrieg bildete wegen der Entstehung der Käseunion, die fortan sämtlichen Käse zu einheitlichen Bedingungen aufkaufte, eine Art Bruch in den Beziehungen zwischen den Käsern und den Käseexporteuren. Das Gleiche gilt für den Zweiten Weltkrieg in Bezug auf die Kunden im Ausland. Hier waren es die dramatischen Veränderungen im Detailhandel, die überall in Europa dazu führten, dass ab



30 Der Obersalzer der Firma Muther AG bei der Pflege der rund 100 Kilogramm schweren Emmentalerlälbe.

31-33 Die Käseexportfirmen liessen die hölzernen Einwegverpackungen durch Kübler in der eigenen Verpackungsabteilung herstellen. Für den Export in tropische Länder wurde der Käse auch eingeschweisst.



31



32



den 1950er-Jahren ein zunehmend grösseres Sortiment nun durch Grossisten und zentrale Einkaufsorganisationen von den Handelsfirmen bezogen und vor Ort weiterverteilt wurde. Von den vorher so wichtigen Einzelkunden blieben den Käseexporteuren nur noch einzelne übrig.

ORGANISATIONSBESTREBUNGEN

Von den in der Milchwirtschaft tätigen Gruppierungen schlossen sich am Ende des 19. Jahrhunderts die Käseexporteure als Erste auf gesamtschweizerischer Ebene in einer eigenen Organisation zusammen. Zu Absprachen und Übereinkünften war es allerdings bereits viel früher gekommen. Schon 1858, gleich zu Beginn des Aufschwungs im Käseexport, versuchten die Auslandhändler mit dem Abschluss eines gegenseitigen Vertrags sicherzustellen, dass beim Kauf ganzer Mulchen auch in Zeiten steigender Nachfrage an der bisherigen Praxis des Abzugs eines Ausgewichts von sechs Prozent festgehalten wurde.⁶⁴ Sie wussten, dass gute Kenntnisse und eine straffe Organisation für das Bestehen auf den Märkten oft ebenso wichtige Voraussetzungen sind wie Effizienz und Innovationsfähigkeit.

Noch bevor die Exporteure 1896 mit der Gründung des Vereins Schweizerischer Käsehändler eine eigene Organisation schufen, waren sie im schweizerischen Handels- und Industrieverein (HIV) und in seinen kantonalen Sektionen aktiv. Im Kanton Bern etwa wirkten Käsehändler in den 1860er-Jahren in den Vorständen der HIV-Sektionen Langenthal, Langnau, Thun, Burgdorf, Herzogenbuchsee und Wangen sowie im Central-Comité des kantonalen Handels- und Industrievereins. Diese Präsenz und die Bedeutung, die dem Käsehandel in den Jahresberichten zugemessen wurde, geben einen Hinweis auf die Wichtigkeit der Milchbranche für die bernische Wirtschaft in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.⁶⁵

Das grosse Wachstum in der Käseproduktion und der Vermarktung brachte immer neue Akteure auf die Milchbühne – unter anderem Bauern, die zum ersten Mal in ihrem Leben Milch produzierten, Käser, die Käse herstellten, ohne das Handwerk von Grund auf gelernt zu haben, und Käsehändler, die ohne viel Eigenkapital hofften, in kurzer Zeit reich zu werden. Unter der neuen Situation litt deshalb nicht nur die

Milchqualität, es litten auch die persönlichen Vertrauensbeziehungen zwischen den Käseherstellern und den Händlern. Im Bestreben, möglichst viel Ware zu ergattern, kaufte manch einer auch qualitativ minderwertigen Käse – sei es, weil er sich täuschen liess, sei es, weil er selbst nicht in der Lage war, die Qualität der Ware sachlich zu beurteilen. Weil das dem Ruf des Exports und damit der gesamten Milchbranche schadete, schlossen 1880 die 34 wichtigsten Exporteure eine für alle Mitglieder verbindliche Einkaufskonvention ab, in der zwingend eine Qualitätskontrolle für die zur Zeit der Mulchenjagden im Oktober noch nicht fertig fabrizierten August- und Septemberkäse verlangt wurde.⁶⁶ Schon bisher war es üblich gewesen, dass die August- und Septemberkäse in den Lagern der Exporteure ausgereift wurden, damit die Genossenschaften im Winter die Käsereien schliessen konnten.

In den 1880er-Jahren verschlechterten sich die Rahmenbedingungen des Käseexports. Wegen Handelsrestriktionen wurde es immer schwieriger, Käse nach den USA und Frankreich zu exportieren. Deshalb gründeten 1890 30 Käseexporteure den Verein zur Förderung des Exporthandels. Der Verein wollte seinen Mitgliedern helfen, die Einfuhrrestriktionen nach Frankreich zu überwinden; zudem stellte man weit reichende Normen und Konventionalstrafen für den Einkauf auf.⁶⁷ Der Margenzusammenbruch in Frankreich und den USA war dadurch jedoch nicht aufzuhalten. Deshalb kam es 1896 zur Gründung des Verbands Schweizerischer Käseexporteure (VSKE), der noch bis 1910 Verein schweizerischer Käsehändler hiess. Mitglied wurden aber nie ganz alle Exporteure. Dem Verband gehörten zwar die grössten, zahlenmässig jedoch «kaum die halben» Exporteure an.⁶⁸

Zu den wichtigsten Tätigkeiten des VSKE im Inland gehörte auch der Kampf gegen den «übermässigen», die Qualität der Milch negativ beeinflussenden Einsatz von Kunstdünger und Kraftfutter bei der Fütterung der Kühe.⁶⁹ 1914 etwa forderte der VSKE einen Einfuhrzoll für Kraftfutter und Kunstdünger⁷⁰ – nicht zur Freude der Abteilung Landwirtschaft an der ETH Zürich, die sich vom Einsatz der beiden eine Produktivitätssteigerung und damit eine internationale Konkurrenzfähigkeit in der Milchproduktion versprach.

33

34 Zwei italienische Vertreter der Firma Goldbach AG aus Milano auf Besuch im Emmental, wo sie sich über die Herstellung, Lagerung und Pflege der von ihrer Kundschaft besonders gewünschten Laibe mit einer grossen Lochung informieren.



36 Obwohl nach der Schaffung der Käseunion der Druck zum Wachstum unter den Käseexporteuren weitgehend aufgehoben war, gab es auch in diesem System immer wieder Konflikte darüber, wer auf welche Milch Anspruch hatte und zu welchen Zwecken.

W/KG

Burgdorf, den 11. Juni 1931.

An den Verband Schweiz. Käse-Exporteure,
Präsident, Herrn Paul Blaser,
1/Fa. Probat & Co.,
Langnau i/E.

Betrifft Mulchen Courcelon:

Wir gestatten uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Herr Direktor Tobler von der Emmental A.G. gemeinsam mit Herrn Burger, Präsident des Verbandes Nordwestschweizerischer Milch- und Käseerei-Genossenschaften, bei unserem bisherigen Käser Bürki in Courcelon vorgesprochen hat und ihn durch verschiedene Drohungen und Versprechen dazu bewegen konnte, die Sommerproduktion 1931 nicht mehr uns, sondern der Emmental A.G. zu verkaufen. Neben verschiedenen andern Punkten war einer namentlich ausschlaggebend: in Courcelon wird neben der dortigen Milch auch diejenige von Courroux verarbeitet. Infolge Milchmangels in der Stadt geht nun zeitweise diese Milch nach Basel, sodass dies für den Käser, der für die Courroux-Milch bedeutend weniger zahlt als für die Courcelon-Milch, einen bedeutenden Ausfall macht. Trotz Milchmangel in Basel, hat nun Herr Tobler dem Käser Bürki die ausdrückliche Versicherung gegeben, dass er dafür sorgen werde, dass er die Courroux-Milch zur Verarbeitung erhalte, wenn er die Käse der Emmental A.G. verkaufe. Auf das entsprechende Versprechen des Herrn Bürki hin, war es nun tatsächlich auch möglich, dass Herr Bürki sofort die Courroux-Milch wieder zugeteilt erhielt. Wenn die Milchproduzentenverbände, trotz ausdrücklicher Versprechung beim Milchverkauf, der Käseverkauf sei dem Milchkäufer freigestellt, nach abgeschlossenem Vertrag solche Massnahmen ergreifen, so kommt das einem äusserst illoyalen Handel gleich. Wir sind daher der Meinung, dass die Käsehandelsfirmen von den Verbänden eine ausdrückliche Erklärung verlangen sollen, ob sie solche Praktiken tatsächlich zur Anwendung bringen wollen oder schützen, was unseres Erachtens nichts anderes bedeuten würde, als dass eine neue Mulchenjagd zu sanktionieren wäre. Wir Handelsfirmen können uns nicht gefallen lassen, dass wir durch allerlei Vorschriften darauf aufmerksam gemacht werden, was für ein Interesse wir an der Organisation haben, wenn sich die Befolgung dieser Vorschriften direkt gegen unsere Interessen richtet. Nachdem, wie wir vernehmen, Herr Dir. Tobler sich überhaupt über den Fortbestand der Käseunion und die zu ziehenden Schlüsse daraus in Bezug auf die Wichtigkeit der Emmental A.G. höchst sonderbar äussert, finden wir eine Abklärung dieser Angelegenheit sofort am Platze und bitten Sie, nach Möglichkeit das Nötige zu veranlassen.

Hochachtungsvoll,

P.S. Ein Schreiben gleichen Inhalts ging heute auch an die Schweiz. Käseunion.

ppa. G. Roth & Co.

37 | 38 Die 1914 in Zusammen-
arbeit mit den Behörden
gegründete Genossenschaft
Schweizerischer Käseexporteure
(die spätere Käseunion)
bewirkte nicht nur eine
Monopolisierung des Käse-
handels, sondern führte auch
zu einer Homogenisierung
und Verbesserung der oft
prekären Arbeitsbedingungen
im Käsereigewerbe.

Genossenschaft
Schweiz. Kaese-Exportfirmen
Bern

Zirkular 32o

Bern, den 11. November 1916.

An unserer Mitglieder!

Löhne der Kübler und Salzer.
=====

Wir haben vor einiger Zeit Erhebungen gemacht über die Löhne,
welche an Salzer und Kübler vor dem Kriege und seit dem Kriege von
unsere Mitgliedern bezahlt werden.

Es wurde bezahlt durchschnittlich per Woche :

	vor dem Krieg	seit dem Krieg
Verheiratete Arbeiter	Fr. 31.20	34.10
Ledige "	" 28.32	31.77

Inzwischen haben wir auch eine Delegation der Salzer- und
Küblervereinigung empfangen, obschon die Belohnung der Angestellten
nicht Sache unserer Genossenschaft ist.

Die Salzer- & Küblervereinigung anerkennt, dass in Anbetracht
der Teuerung, die Löhne seit dem Kriege etwas erhöht wurden. Aller-
dings fand die Erhöhung grösstenteils erst diesen Frühling statt.

Gegenüber normalen Zeiten macht der Aufschlag der Lebens-
mittel 30 bis 40% aus. Kartoffeln haben annähernd 400% aufgeschla-
gen. Kleider, Schuhe und übrige Bekleidungsstücke sind im Preise
ebenfalls sehr stark gestiegen und zwar um 25 und mehr Prozent.

Wenn der Lohn um 10% erhöht worden ist, so deckt diese Leist-
ung den Ausfall nicht.

Der Verband der Käsesalzer und Kübler stellte das Gesuch,
den Lohn für Bern oder andern grossstädtischen Verhältnissen auf
Fr. 36.- per Woche zu erhöhen und für Langenthal, Burgdorf, Langnau
und andern ländlichen Verhältnissen auf Fr. 33.- per Woche festzu-
setzen. Ferner, dass eine Teuerungszulage bewilligt werde.

4.18
stip. sein. Bunde Teuerungszulage

Genossenschaft
Schweiz. Käse-Exportfirmen
Bern

Zirkular 320

Blatt II.

Die Direktion der G.S.K. verspricht der Delegation, das Gesuch des Salzerverbandes an Sie in empfehlendem Sinne weiterzuleiten, ausdrücklich bemerkend, dass die G.S.K. an seine Mitglieder nur die Vergütungen gewähre, welche in den Jahren vor dem Kriege bezahlt wurden und somit auch kein Recht habe, seine Mitglieder zur Bezahlung höherer Löhne & Vergütungen anzuhalten.

Wir verpflichteten uns ferner, Ihnen zu empfehlen, zu berücksichtigen, dass die Teuerung schon seit Monaten existiert und die Firmen, welche diesen Verhältnissen nicht in genügendem Masse Rechnung getragen haben zu bitten, dies nachzuholen.

Nach den uns von Ihnen gemachten Angaben zahlen Sie gegenwärtig an Kübler und Salzer durchschnittlich einen Wochenlohn von Fr. 29.-

Wir ersuchen Sie, uns mitzuteilen, welchen Lohn und Teuerungszulage Sie nun an die Arbeiter bezahlen wollen und von welchem Datum an Sie die Aufbesserung bewilligten.

Geben Sie uns auch genau an, welchen Betrag Sie für Angestellten und Arbeiter-Löhne mehr auslegen als vor dem Kriege. Wir bitten auch auszurechnen, wieviel diese Mehrleistung per % Ko. Ihres Umsatzes ausmacht.

Indem wir Ihnen empfehlen, die gegenwärtige Teuerung bei der Belohnung Ihrer Arbeiter zu berücksichtigen, selbst auch dann wenn Ihnen die G.S.K. diesen Ausfall Ihrer Spesen nicht deckt, zeichnen in Erwartung prompter Antwort hochachtend

Genossenschaft Schweiz. Käse-Exportfirmen

H. Reust, H. Hofmann

NB. Bei der Berechnung des Durchschnittes der bez. Löhne wurde die Kost mit Fr. 2.20 pro Ia berechnet. Die andern Vergütungen und Logis wurden nicht berücksichtigt und kann jede einzelne Firma diesen Vergünstigungen Rechnung tragen.

Roth & Co., G., vorm. Roth & Co., Burgdorf

38

Nach der Jahrhundertwende begannen sich die Mitglieder des VSKE vermehrt über den Einkaufspreis abzusprechen. Dazu kamen 1905 bindende Richtlinien für Verkaufspreise, Skonti und Termine, und es wurden eine Einkaufskonvention unter 36 Firmen mit Konventionalstrafen geschaffen sowie 1906 eine Statistik der laufenden Milchproduktion in Gang gesetzt. Schon 1904 war eine Zentralstelle für Warennachfrage und -angebot eingerichtet worden, um einen Ausgleich unter den Händlern zu ermöglichen. Dass schon 1902 eine Pressekommission geschaffen wurde, zeigt, dass der Verband sehr schnell realisierte, dass in den wachsenden agrarpolitischen Spannungen – 1902/03 vor allem über die Zollfrage, ab 1908 wegen des Milchpreises – die Präsenz in der Öffentlichkeit von nicht zu unterschätzender Bedeutung war.

1.3 | Milchkriege im 20. Jahrhundert

Der Alltag von Menschen ist geprägt von Konflikten – und den Versuchen, Konflikte zu lösen. Dies gilt auch für die Akteure in der Milchwirtschaft des 19. und 20. Jahrhunderts. Meistens gelang es den Beteiligten, strittige Fragen in politischen Debatten zur Sprache zu bringen. So entstanden immer wieder neue politisch-soziale Ordnungen, die in der Regel von allen beteiligten Gruppierungen akzeptiert wurden, obwohl diese kollektiven Regelungen weder sachlich immer «richtig» noch moralisch «gerecht» waren und neben Gewinnern oft auch Verlierer hervorbrachten.

Es gab jedoch auch in der Milchwirtschaft immer wieder Konflikte, die nicht (allein) in der ritualisierten Form politischer Auseinandersetzungen ausgetragen wurden. Hin und wieder verletzten Akteure sogar bewusst die geltenden Regeln der politischen Auseinandersetzungen – oder zumindest wurde ihr Verhalten von anderen Beteiligten so interpretiert. In diesen Fällen sprachen Beobachter und beteiligte Akteure nicht selten von «Milchkriegen». Dieser Begriff wurde zur Charakterisierung ausserordentlicher Situationen immer wieder verwendet, obwohl es im 19. und 20. Jahrhundert in der Schweiz nie zu kriegerischen Auseinandersetzungen im eigentlichen Sinn des Wortes um oder wegen der Milch gekommen ist. Wir übernehmen den Begriff des Milchkriegs hier dennoch, und zwar aus zwei Gründen: Zum einen spiegeln sich darin ziemlich genau Empfindungen und Befindlichkeiten von vielen Akteuren. Zudem eignet sich der Begriff auch als analytische Kategorie zur Differenzierung der zahlreichen, aber sehr unterschiedlichen Konflikte: Die weitaus meisten konnten mit den üblichen, allen Beteiligten bekannten «politischen» Methoden gelöst werden. Bei anderen griffen die Akteure zu «ausserordentlichen», im übertragenen Sinne des Wortes «kriegerischen» Mitteln, um ihren Anliegen Nachdruck zu verschaffen. In diesem Kapitel werden ausschliesslich diese Konflikte dargestellt und thematisiert.

1.3.1 | DER KAMPF UM DIE RISIKOVERTEILUNG: MILCHKRIEGE ZWISCHEN PRODUZENTEN, VERARBEITERN, KÄSEEXPORTEUREN UND KONSUMENTEN 1908 BIS 1913

Im halben Jahrzehnt von 1908 bis 1913 fanden in der Schweiz mindestens drei Milchkriege statt: In allen drei Auseinandersetzungen der Jahre 1908, 1911 und 1913 ging es um den Milchpreis. Und zwar ebenso um die Höhe des Preises der Milch für die Produzenten als auch um die viel grundsätzlichere Frage, wer diesen Milchpreis überhaupt bestimmen sollte und wer nicht. Als Akteure an den Milchkriegen waren die Vertreter der fünf grossen, die Milchwirtschaft prägenden Gruppierungen beteiligt: die Milchproduzenten, die Milchverarbeiter, die Milchhändler, die Käseexporteure und die Konsumenten.

Obwohl nur ein kleiner Teil der Handlungen in diesen drei Konflikten als normverletzende, «kriegerische» Handlungen wahrgenommen wurden, macht es Sinn, diese Auseinandersetzungen insgesamt als Milch- und Käsekriege zu bezeichnen. Denn sie fanden alle in einer für die Milchbranche aussergewöhnlichen Zeit statt: in der Phase, in der eine neue Milchordnung entstand, und zwar eine Ordnung zur Regelung und Organisation sowohl des Milchkonsums als auch der Milchverwertung und der Milchproduktion. Während und nach dem Ersten Weltkrieg wurde diese neue Ordnung flächendeckend um- und durchgesetzt. In ihren Grundzügen prägte sie die Milchwirtschaft bis in die 1990er-Jahre.

EINKAUFSSBOYKOTT DER KÄSER IN DER OSTSCHWEIZ 1908

Am 20. Februar 1908 versammelten sich in Gossau 120 Milchkäufer (Käser sowie Trink- und Industriemilchkäufer). Sie protestierten gegen die ihrer Einschätzung nach «unlautere und künstliche Milchpreistreiberei» und die «theoretische Milchpolitik» der Milchverbände, die unter der Führung des Schweizerischen Bauernverbandes immer mehr versuchten, die Bildung des Milchpreises zu beeinflussen.

Die unzufriedenen Milchkäufer und Käser gründeten im Anschluss an die Kundgebung in Gossau den Ostschweizerischen Käser- und Milchkäuferverband (OKMV), um ihre Interessen künftig besser verteidigen zu können.⁷¹ Ganz offensichtlich waren sie unzufrieden mit der Tätigkeit des St. Gallischen Käser- und Milchinteressentenvereins und des Thurgauischen Milchwirtschaftlichen Vereins, den Vereinen also, denen die Ostschweizer Milchkäufer bis dahin grossmehrheitlich als Mitglieder angehörten. Die Bauern würden mit «ihrer nie stillstehenden, systematisch funktionierenden Milchpreistreiberei» die besten Käser ins Ausland treiben, empörte sich ein Käser in der «Schweizerischen Milchzeitung» (SMZ). Und ein anderer drohte: Wenn von den Milchproduzenten nicht «preiswürdige, der heutigen Geschäftslage entsprechende Milch» geliefert würde, komme es in der Ostschweiz zum «General-Streik».⁷² Die Käser würden durch die «Theorie, Aufwieglerei und Aufhetzereien von Dr. Laur und seiner Trabanten» gezwungen, Gegenmassnahmen in die Wege zu leiten, schrieb ein Dritter.⁷³

Die erste Generalversammlung des OKMV fand am 16. März statt. Nach einer Orientierung durch fünf Käsehändler, die den Milchkäufern alle sinkende Käsepreise voraussagten, verabschiedeten die 280 anwesenden Käser einstimmig die Forderung, wonach «in Anbetracht der gegenwärtigen Geschäftslage im Käsehandel der Milchpreis für das nächste Geschäftsjahr um mindestens 2,5 bis 3 Rappen per Liter abschlagen solle». Zudem wurde den nicht anwesenden Milchkäufern «dringend empfohlen, bis zur nächsten Generalversammlung, welche anfangs April stattfinden wird, überhaupt keine Milch zu kaufen».⁷⁴ Dieser Forderung schlossen sich unter anderem auch der Aargauische Käserverein und der Käser- und Milchkäuferverband vom Seebezirk an.⁷⁵

Die Milchproduzenten ihrerseits verstanden die Forderung des OKMV als Boykottaufruf. Die im Verband Thurgauischer Milchproduzenten zusammengeschlossenen Milchbauern waren zwar bereit, den Milchpreis zu senken, jedoch um höchstens 0,5 Rappen. Sie wiesen darauf hin, dass die Preisberichtsstelle des SBV errechnet hatte, dass die Käseexporteure im Jahr 1907 trotz einer höheren Produktion bessere Preise erzielt hatten als je zuvor und dass die Preise für Trink- und Industriemilch unverändert seien. Die Milchbauern fühlten sich ihrer Sache sicher, obwohl sie keineswegs flächendeckend organisiert waren, und erklärten, für die Käsereimilch auf keinen Fall einer Preissenkung von mehr als einem Rappen zuzustimmen. Sie forderten die

39 | 40 Als die lokalen Milchgenossenschaften dank ihren Regionalverbänden zunehmend mehr Kenntnisse über die Marktverhältnisse hatten, waren sie nicht mehr bereit, die Preisschwankungen allein zu tragen. Weil sich die Käseexporteure jedoch weigerten, über den Milchpreis zu verhandeln, bekamen die Käser zunehmend Angst, zwischen Hammer und Amboss zu geraten. In der Ostschweiz reagierten die Milchkäufer im Frühling 1908 auf die neue Situation mit dem Versuch, sich wie die Exporteure und die Produzenten in einer eigenen Organisation zusammenzuschliessen, damit sie den Marktkräften nicht mehr ungeschützt ausgeliefert waren.

Käse-
4.
sten.
von
lassen
ver-
bis
abt
ein.
in
von
iber:
von
Som-
Ver-
tan-
Er-
d.
Ein.
otel
rjes
-12
das
ung.
tadt-
lhr:
2-3
um-
lisch.
Mei-
um-
räft:
12
lach-
lin-
urs-
räft-
urs-
lhr:
1-4
iter.
und
zum
ufter
tann
ogen
r.

Milchprüfungskurs in Eschénbad.

Der Luzerner Milchinteressenten-Verein veranstaltet in den Tagen vom **26., 27. und 28. März** einen Milchprüfungskurs in Eschénbad. Als Kurslehrer funktionieren die Herren Amtstierarzt Häbächer in Hochdorf und Käseinspektor Kummer in Rätti bei Bern. Der Unterricht erstreckt sich über Milchkenntnis und Milchbehandlung, theoretische und praktische Milchprüfung auf Gehalt und Käseerhaltbarkeit, sowie praktische Ausführung der Stallinspektion und wird erteilt an Hand des Lehrbuches von Wyssmann und Peter, welches im Kurslokal zu haben ist. Anmeldungen nimmt bis 22. März entgegen Herr **H. Meier, Vereinspräsident in Baldegg**. Der Anmeldung ist ein Gastgeld von 2 Fr. beizulegen, welches nach Schluss des Kurses zurückerstattet wird. Vor Beginn des Kurses wird jedem Anmeldebeten ein gedrucktes Programm zugestellt, es wird für Kost und Logis Auswärtswohnender gesorgt. In Anbetracht der kritischen Verhältnisse und Zeitverhältnisse werden junge Käser und Hüttenknechte in ihrem eigenen Interesse dringend erjudet, die gebotene Gelegenheit zu benutzen und sich zahlreich anzumelden.

Der Vorstand.

Ostschweizerischer Käser- und Milchhändlerverband.

Bersammlung vom 18. März zur „Sonne“ in Goshau. (Mitgeteilt.)

Die erste Generalversammlung obgenannten Verbandes war von zirka 270—280 Mann besucht. Davon haben sich zirka 200 durch Unterzeichnung der Statuten als Mitglieder verpflichtet.

Als Stimmenzähler (die nachher auch als Rechnungsbrevisoren beliebt) wurden gewählt die Herren: Meiser, Käser in Steinebrunn; Ph. Hofner in Baldkirch, und Zwißli, Käser in Oberdorf-Goshau.

Behandelte Traktanden:

1. Aufnahme neuer Mitglieder.

2. Besprechung der Geschäftslage.

Anwesende Käsehändler (5) referierten auf Erfuchen hin über die Sachlage; sie betonten, daß trotz dem heutigen konstatierten Preisabschlag von 30 Fr. gegenüber den Sommerkäsepreisen die Lage dennoch kritisch und gespannt, und eher Tendenz zu weiterem Sinken und nicht auf Besserung vorhanden sei.

Begründung:

Amerika, das Land, welches die zweijährige Hauffe bedingte, ist der erste Hauptfaktor zur jetzigen Baiffe.

Deutschland verzeichnet Monat für Monat laut Berichten, kleinere Aufnahmen von Emmentalerkäse. In gewissen Geschäften sucht man dort den Schweizer Emmentalerkäse durch Eigenprodukte systematisch zu ersetzen, so daß im Detailgeschäft dem kaufenden Publikum in erster Linie nur das eigene Produkt vorgelegt und offeriert, und das echte Schweizerprodukt hinterhalten und nur auf spezielles Verlangen vorgelegt wird. Im weiteren ist Süddeutschland, speziell das bayerische Allgäu, mit Ware immer noch stark überladen, welche zu sehr billigen Preisen auf den Markt geworfen wird.

Frankreich, sonst ebenfalls einer der ersten Abnehmer für Emmentalerkäse, stellt heute immer noch ganz schwache Nachfrage, da alle größeren Plätze mit Konfigurationsware, die teilweise zu wahren Schleuderpreisen verkauft wird, überfüllt sind.

Italien, das im letzten Herbst zufolge seiner relativ hohen Preise glücklicherweise ein starker Abnehmer unserer Ausschuhkäse noch war, hat heute ebenfalls schon einen ordentlichen Preisrückgang zu verzeichnen, zufolge der immer noch mehr zunehmenden Konkurrenz vom bayerischen Allgäu. Der heute festgesetzte Preissturz im Käsegeschäft von Fr. 30 per 100 Kilo gegenüber den letzten Halbjahrespreisen, und von Fr. 35—40 gegenüber den letztjährigen Preisen

entspricht einer Minderwertigkeit der Milch von 2 1/2—3 Rp. per Liter.

Noch ist nicht abzusehen, wie weit der Rückschlag noch erfolge. Tatsache ist, daß diesen Winter mit einer Mehrproduktion von zirka 6,7 Proz. (nach Angabe Dr. Lauer) zu rechnen ist. Andererseits muß in Betracht gezogen werden, daß man mit dem Export der Winterkäse mehr wie ein Monat im Rückstande ist, was wieder 16 Proz. ausmacht (auf sechs Monate Produktion verteilt). Ferner ist es Tatsache, daß ein bedenklich großes Quantum der letzten Sommerkäse gegenüber früheren Jahren noch unvertauscht in den Lagern der Händler sich befindet; es dürften die Händler vor größerem Schaden an diesen Käsen nicht verschont bleiben.

3. Milchpreisfrage.

Es wurde vom Vorstand eröffnet, daß die Kommission mit dem Vorstande des Ostschweizer Milchproduzentenverbandes am letzten Samstag in St. Gallen eine gegenseitige Aussprache erzielte, wobei die Kommission des Milchproduzentenverbandes im Prinzip einen Abschlag zugestand, dagegen für einseitigen nur in der Höhe von 1/2 Rp. per Liter.

Nach sehr lebhaft gewalteter Diskussion wurde allseitig betont, daß das Anerbieten des Milchproduzentenverbandes nicht ernstlich gemeint sein könne und daß bei demaliger Marktlage eine Reduktion von 2 1/2—3 Rp. voll gerechtfertigt sei. Ueberhaupt liege es sehr im Interesse der Milchkäufer den Milchkauf möglichst weit hinauszuschieben, indem bis dahin event. noch weiteres Sinken der Käsepreise eintreten und konstatiert werden könne.

4. Es wurde, gestützt auf vorstehende Erörterungen, übereinstimmend vom Ernste der Lage, einstimmig folgende Resolution gefaßt:

„Die heutige von über 250 Käsern und Milchhändlern besuchte Versammlung beschließt einstimmig, daß in Anbetracht der gegenwärtigen Geschäftslage im Käsehandel der Milchpreis für das nächste Geschäftsjahr um mindestens 2 1/2—3 Rp. per Liter abschlagen solle. Im fernern wird der Versammlung dringend empfohlen, bis zur nächsten Generalversammlung, welche anfangs April stattfinden wird, überhaupt keine Milch zu kaufen.“

5. Jedem Mitglied wird ein Mitgliederverzeichnis des Verbandes zugefandt.

6. Besprochen wurde auch, daß Maßregeln getroffen werden sollen gegen Mitglieder, die glauben, durch Umgehung des Verbandes ihr Interesse besser zu wahren. Der Verband glaubt, daß ein allseitiger Beitritt und einträchtiges Vorgehen erforderlich seien.

7. Vertreter vom Kanton Zürich, vom Seebezirk und Gaster, Kanton Schwyz erklärten, daß in dort Vorkassellionen sich bilden und diese (seltionsweise) dem Verbande beitragen. Aus der Mitte der Versammlung wurde betont, daß man den Bauern den Verdienst nicht mißgönne. Man habe ja beispielsweise letztes Jahr mehr bezahlt, als die Bauern selbst erwartet hatten. Dagegen könne man nicht einen der wahren Marktlage höhnspredenden Preis bewilligen, welcher für den Milchkäufer große Verluste zum Voraus klarlege.

Landwirtschaftliches.

Zum Milchhandel. In verdankenswerter Weise hat unser Bauernsekretär, Herr Dr. Lauer, unterm 20. Januar 1908 eine Broschüre herausgegeben, betitelt: Die Lage des Milch- und Käsemarktes. Derselben entnehme folgendes: Seite 6. Die schweizerische Käseproduktion schätzt Herr Bächler per 1905 (per 1906 war selbe unbedingt größer) auf 677,5000 Doppelzentner.

Seite 15. Mehrproduktion gegenüber 1906 6,3 Prozent oder 42,650 Doppelzentner. Wie steht es mit der Ausfuhr?

Seite 3. Weniger Ausfuhr 1907 gegenüber 1906 per Januar bis Nov. 529 Doppelzentner. Nicht diese letzten Zahlen sind besorgniserregend, aber obgenannte Mehrprodukt-

tion
lage
mac
spez
ist
ma
füh
wir
eine
ein
Ver
schl
in l
wir
ähn
wel
ein
viel
den
anf
mil
Ten
Der
gebl
zial
tige
gen
entl
schr
den
dug
wel
min
lang
Kor
Wef
So
han
steu
Zug
geli
sich
gett
regi
auf
den
teu
not
nich
Kor
Mi
klei
rüh
ang
Kor
wie
im
Gef
zu
es l
Pre
sie
sonl
verl
han
Ziel
dan
dem
Pro
ber
sich
sonl
den
tate
kam
Auf
verz
man

Milchverkauf.

Die Käseereignossenschaft **Boswil**, Kt. Argau, ist willens die Milch von zirka 220 Kühen vom **1. Mai bis 1. November**, ev. bis **30. April 1909** an einen soliden, kautionsfähigen Käufer zu verkaufen. Gut eingerichtete Käseerei mit Wassermotor und Mührwerk, Garten und Umgelände, gute Bahnverbindung. 1287

Angebote nimmt bis und mit **16. April** entgegen der Präsident Herr **Jos. Kusch**, Thierarzt, wo auch die Vertragsbedingungen eingesehen werden können.

Milch-Verkauf.

Die Käseereignossenschaft **Stettfurt** ist infolge Verzichtes des bisherigen Inhabers, willens ihre Milch von ca. 1100—1300 Lit. für das **Betriebsjahr 1908—1909** an einen tüchtigen, kautionsfähigen Käufer zu verkaufen. Die neue Käseerei mit geräumig schönen Käsefellen nebst Gießler, sowie die neue rationell erstellte Schweinefaltung lassen eine zahlreiche Käufererschaft erwarten. Elektrisches Licht und Kraft (zum Betrieb für Zentrifuge und Butterfab) ist neu installiert.

Bewerber hierfür wollen ihre Offerten bis zum **18. April** an den Präsidenten, Herrn **G. Ruzberger**, Smdrat., richten, der zu jeder weiteren Auskunft gerne bereit ist. Bisheriger Käufer ausgeschlossen.

Stettfurt, den **10. April 1908**.

1299

Der Aktuar.

Milchverkauf.

Die Käseereignossenschaft **Dottikon** ist Willens ihre Milch vom **1. Mai bis 31. Oktober 1908**, täglich ca. 1100—1250 Kilo, an einen tüchtigen, kautionsfähigen Käufer oder Milchhändler zu verkaufen.

Neues, allen Anforderungen entsprechend eingerichtetes Käseereigngebäude, Krafttrieb, elektr. Licht, Wasserversorgung. Großer Detailverkauf, Fabrikort. 1223

Unfälle Angebote sind bis längstens den **15. April 1908** schriftlich dem Vorstand einzureichen.

Dottikon, den **7. April 1908**.

Der Vorstand.

Milch-Verkauf.

Infolge Rücktritt des bisherigen Käufers bringt die **Sennereignossenschaft Riburg-Ettenhausen** ihre Milch von zirka 65 Kühen zum Verleihen oder zum Fortführen auf öffentliche Steigerung **Dienstag den 21. April**, nachmittags 3 Uhr in der „Linde in Riburg.“ 1331

Nähere Auskunft erteilt der Präsident **H. Brüniger** z. „Post“. Zahlreiche Käufer erwartet

Riburg (Kt. Zürich), den **12. April 1908**

Der Vorstand.

Milch-Versteigerung

Die Käseereignossenschaft in **Muri-Dorf**, Kt. Argau, bringt **Donnerstag den 18. April 1908**, nachmittags 2 Uhr im Restaurant „Miltmann“ ihre Milch von zirka 200 Kühen vom **1. Mai 1908 bis 1. November 1908** an eine öffentliche Steigerung. Großer Detail-Verkauf, elektrisches Licht, Butterkübel am Wasser, 5 Minuten von der Bahnstation entfernt, sowie eine schöne sonnige Wohnung. Die Bedingungen können bei dem Unterzeichneten eingesehen werden.

Namens der Käseereignossenschaft **Muri-Dorf**:

Der Vorstand.

40

Käser auf, bis am 8. April «eine annehmbare Offerte» zu machen. Gleichzeitig wurde der Vorstand beauftragt, Vorbereitungen zur eigenständigen Verwertung der Milch in die Wege zu leiten, falls eine annehmbare Offerte der Käser ausbliebe.⁷⁶ Die im OMKV organisierten Käser gingen an ihrer Versammlung vom 6. April gar nicht auf die Argumente der Milchbauern ein. Dort wurde den «Herren Käseivorständen» vielmehr die von den Landwirtschaftslehrern aufgestellten Ansichten widerlegt und darauf hingewiesen, dass mit der Ausfuhrstatistik von Käsen nicht bewiesen werde, dass die Käsepreise nicht gesunken seien.⁷⁷ Angesichts der Bedeutung des sich zuspitzenden Streits für die gesamte Milchbranche verlangten die Thurgauer Milchproduzenten nun die Einberufung einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung des im Jahr zuvor gegründeten Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM). Diese fand am 13. April 1908 in Weinfelden statt, wo die ZVSM-Delegierten die Thurgauer Milchlieferanten in ihrer Haltung unterstützten. Die Versammlung beschloss, eine «Kriegs- oder Reservekasse»⁷⁸ zu bilden, um den Käseereignossen, die ihre Milch mehr als einen Rappen billiger verkaufen mussten, einen Teil der entstehenden Verluste vergüten zu können. Dieses gegen aussen selbstbewusste und im Innern solidarische Vorgehen der Milchproduzenten zeigte Wirkung. Schon Anfang Juni schrieb der «Ostschweizer Landwirt», der «Milchkrieg ist vorüber», das «stramme, geschlossene Vorgehen der Landwirtschaft» habe sich bewährt.⁷⁹ Am Schluss musste der Thurgauer Milchverband nur die Defizite von fünf Milchgenossenschaften übernehmen, die Milch mit mehr als einem Rappen Abschlag hatten verkaufen müssen.⁸⁰

Vielleicht noch mehr als nur um den Milchpreis ging es den Käsern und Milchkäufern in der Ostschweiz bei diesem Konflikt darum, Präsenz im sich neu herausbildenden Kräfteparallelogramm der Milchwirtschaft zu markieren, das durch die Gründung des ZVSM gewaltig in Bewegung gekommen war. Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV) war in den 1890er-Jahren zwar immer mehr ein Verein der Käser geworden, aber zu einer einseitigen Ausrichtung des SMV auf die wirtschaftliche Interessenvertretung der Milchkäufer war es nicht gekommen. Die Käser hatten noch keine auf wirtschaftliche Aspekte spezialisierte Interessenvertretung und befürchteten deshalb, zwischen den Käseexporteuren, denen sie ihre Ware verkauften, und den Milchproduzenten, von denen sie ihre Produktionsgrundlage bezogen, aufgerieben zu werden. «Einerseits erlässt Dr. Laur das Kommando, die letztjährigen Milchpreise beizubehalten, und die Bauern suchen dem Ruf Folge zu leisten, andererseits ist nach Aussage erfahrener Käsehändler zu erwarten, dass die Käsepreise also noch mehr zurückgehen werden», schrieb ein Käser in der SMZ und fragte: «Wie sollen wir nun so existieren können?»⁸¹ Die Gründung des Ostschweizerischen Käser- und Milchkäuferverbandes 1908 war eine erste Reaktion auf das beschriebene Dilemma, sie blieb auf schweizerischer Ebene vorläufig aber weitgehend folgenlos. Erst 1917 gelang es den gewerblichen Milchkäufern, sich mit dem Schweizerischen Milchkäuferverband (SMKV, heute Fromarte) eine den Organisationen der Exporteure, des Milchhandels, der Konsumenten und der Produzenten entsprechende Interessenvertretung auf schweizerischer Ebene zu schaffen.

Heftige Auseinandersetzungen um den Milchpreis gab es 1908 jedoch nicht nur zwischen Bauern und Käsern, sondern auch zwischen Trink- und Industriemilchlieferanten auf der einen und Milchhändlern und Milchsiedereien auf der anderen Seite. In Luzern beispielsweise, wo die Trinkmilchlieferanten der Stadt im Verband der Milchlieferanten Luzern und Umgebung relativ gut organisiert waren, wehrten sich diese im

Herbst 1908 ebenfalls erfolgreich gegen eine Senkung des Milchpreises, obwohl «die Sennen [das heisst die Milchhändler] diesmal aufs Drücken und Markten versessen» gewesen seien und mit «aller Gewalt» den Milchpreis hätten senken wollen.⁸²

NEUE KONKURRENZ AUF DEM EXPORTMARKT: DIE GRÜNDUNG DER EMMENTAL AG 1911

Nach den Auseinandersetzungen um den Milchpreis von 1908 war eigentlich allen Beteiligten klar, dass die Zeiten vorbei waren, als die Milchlieferanten den Exportpreis für Käse unhinterfragt als Richtschnur für den Milchpreis akzeptierten. Die grossen Milchkäufer, das heisst die Konsumvereine und Milchhändler, die Käser und die Milchsiedereien begannen sich zunehmend darauf einzustellen, dass der Preis der Milch nicht mehr einfach vom Erlös für Exportkäse abzuleiten, sondern mit den Produzenten auszuhandeln war. Die Käseexporteure hingegen, die ihre Ware seit Mitte der 1870er-Jahre auf einem zuweilen äusserst hart umkämpften Markt absetzen mussten, stellten sich weiterhin auf den Standpunkt, dass der Milchpreis sich vom Preis des exportierten Käse ableiten solle, dass er also nicht kollektiv verhandelbar sei.

Doch auch die Käseexporteure waren kollektiven Regelungen nicht grundsätzlich abgeneigt. Im Gegenteil, hatten sie in der Praxis doch damit zu kämpfen, dass einzelne Käsekäufer immer wieder Laibe zu überhöhten Preisen einkauften, bloss um sich als Händler etablieren zu können; oder dass einzelne Händler im Verkauf Ware unterpreisig absetzten, weil sie aus Liquiditätsgründen zum Verkauf gezwungen waren. Deshalb versuchten die seit 1896 im VSKE organisierten Händler, die Auswüchse im Ein- und Verkauf mit Appellen an ihre Mitglieder und mit Preisresolutionen in den Griff zu bekommen. Dies hinderte jedoch die so genannten Wilden, das heisst die nicht im VSKE organisierten Firmen, nicht an den unerwünschten Geschäftspraktiken, waren doch die VSKE-Empfehlungen für sie nicht bindend. Deshalb ging man beim Verband schon bald einen entscheidenden Schritt weiter. 1909 wurde unter den VSKE-Mitgliedern ein Verkaufskartell für die Länder Deutschland, Österreich-Ungarn, Rumänien und Dänemark erlassen. Und 1910 untersagte man den Mitgliederfirmen Geschäfte mit Händlern abzuschliessen, die nicht im Verband waren. Im Sommer 1911 beschloss der VSKE sogar den Aufbau eines Einkaufskartells und die Übernahme der Käsehandelsfirma S. Bürki AG zum Zweck der Bekämpfung der Wilden. Die übernommene Firma erhielt einerseits den Auftrag, Mulchen aufzukaufen, die bisher nicht an Verbandsmitglieder verkauft worden waren, und andererseits im Verkauf diejenigen Angebote zu unterbieten, die Nichtmitglieder des VSKE der Käuferschaft unterbreiteten.⁸³ Um diese Regeln auch wirklich durchsetzen zu können, vereinbarte man hohe Konventionalstrafen.

Mit der Kartellierung des Käsehandels ging es dem VSKE nicht primär darum, den Käsern und Käsereigenossenschaften möglichst tiefe Preise zu bezahlen. Es ging vielmehr darum, eine Ordnung zu schaffen, in der die Händler sich nicht mit «unredlichen» Methoden die Ware abjagten und die Garant dafür war, dass der Milchpreis weiterhin vom Käsepreis im Export abgeleitet wurde. «Sobald ein Einkaufskartell zustande gekommen ist», hielt der VSKE Anfang Juli 1911 fest, werde der «Vorstand des VSKE mit den Produzenten in Unterhandlungen treten, ihnen die erforderlichen Aufklärungen über die Lage im Käsehandel und insbesondere über die Marktlage geben und sich, wenn möglich, in freundschaftlicher Weise auf einen beidseitig annehmbaren Preis zu einigen suchen». Sollten diese Bemühungen erfolglos sein, fuhr der VSKE weiter, so werde der Verband «einen den jeweiligen Verhältnissen angemessenen Einkaufspreis selbst bestimmen».⁸⁴

41 Der 1896 gegründete Verein Schweizerischer Käsehändler, der 1910 zum Verband Schweizerischer Käseexporteure (VSKE) wurde, versuchte zuerst mit Appellen und Wegleitungen, dann mit eigentlichen Kartellierungsbestrebungen das Vorgehen seiner Mitgliederfirmen sowohl im Ein- als auch im Verkauf zu koordinieren.

VEREIN SCHWEIZ. KÄSEHÄNDLER.

Wegleitung für die Verkaufspreise der Prima-Käse an die Detail-Kundschaft

Saison 1908/09

Der Käseeinkauf ist beendigt. — Anfangs wurde gekauft zu 84—86 Franken mit 6%, später wurden 87—88 und mehr bezahlt. In Berücksichtigung von Frachten ab den Käseereien wird man nicht fehlgehen, wenn man per 100 Kilo im Durchschnitt **Fr. 175.** — annimmt.

Letztes Jahr wurde die Ware zu allen möglichen Preisen verschleudert und ist daher eine neue Kalkulation aufzustellen, da man nicht auf die vorjährigen Verkaufspreise basieren kann.

Durchschnittseinkaufspreis per 100 Kilo	Fr. 175. —
Die Unkosten wie sie durch Beschluss angenommen sind	„ 12. —
Kübel	„ 2. —
Fracht, ein Mittel von Fr. 8.— und Tara —. 80 Cts. zusammen	„ 8. 80
Agenturprovision bei 2%, rund	„ 4. 20
	Fr. 202. —

— nicht gerechnet Assekuranzen, Skonti, Inkasso etc.

Benefice, im Mittel	Fr. 8. —
dazu, stellt sich der Verkaufspreis auf	„ 210. —

Für Abschlüsse sollte demnach verlangt werden:

per 100 Kilo	Fr. 212. — bis 208. —	frachtfrei nach	Frankreich;
„ „ „	Mk. 175. — bis 170. —	„ „	Deutschland;
„ „ „	Kr. 205. — bis 200. —	„ „	Österreich.

Je nach Frachten und Nebenspesen.

Die vereinbarten Zahlungskonditionen (Termine und Skonti) sind strikte einzuhalten.

Der Ausfuhrwert ist nun mit Fr. 182. — per 100 Kilo zu deklarieren.

Die Hast nach vielen Mulchen, welche im Einkauf erzeugt wurde, lässt vermuten, man habe den Gedanken, daran wieder etwas zu verdienen! Wer wesentlich unter diese Normalpreise geht, wird aber nicht zu diesem Ziel gelangen, sondern schädigt nicht nur sich selbst, sondern auch seine Kollegen. Niemand, der richtig kalkuliert, wird anders rechnen können, wenn er nicht umsonst seine Geschäfte machen will.

Die Reisenden sollten nur im Allgemeinen von Abschlag sprechen, ohne bestimmte Ziffern zu nennen, denn die Preise vom letzten Herbst waren durchwegs viel zu niedrig, so dass man nicht von denselben rückwärts rechnen kann.

Wir empfehlen Ihnen dringend, Ihre Offerten nach diesen Normalpreisen einzurichten.

Bern, den 25. August 1908.

Der Vorstand des V. S. K.

Ein paar Jahre zuvor hätten die Milchproduzenten diese liberalistisch-patriarchale Haltung wohl noch stillschweigend akzeptiert. Doch nun war die Situation eine andere. Dank der Preisberichtsstelle des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV) wussten nun auch die Milchbauern, was der Käse im Durchschnitt galt. Als die Käseexporteure im Juli 1911 von einem Käsepreis in der Grössenordnung von rund 105 Franken pro 50 Kilogramm sprachen – ohne eine formale Offerte zu formulieren –, betrachtete die Preisberichtsstelle in Brugg einen Käsepreis von 110 bis 112 Franken als realistisch. Angesichts der bevorstehenden «Käsejagd» machte die grosse Differenz alle Beteiligten nervös. Das Risiko war, besonders bei den Milchproduzenten und Käsern, gross, zu hoch zu pokern und damit die eigene Existenz zu gefährden, wenn sie bis Ende August ihren Käse nicht verkaufen konnten. Deshalb versuchten Käser und Käsereigenossenschaften, im letzten Moment doch noch eine kollektive Verhandlungslösung zu finden. Allerdings blieben sowohl die öffentliche Interessenversammlung in Bern als auch die Besprechung zwischen den Delegierten der Käseexporteure und den Käsern und Käsereigenossenschaften am 15. August 1911 im Casino Bern erfolglos.⁸⁵ Für den VSKE gab es aufgrund seiner Haltung in der Preisbildungsfrage mit den Milchverbänden ja auch gar nichts zu verhandeln. Der Käsepreis, daran hielt der VSKE fest, sei eine individuelle Angelegenheit zwischen den Käsern respektive den Vertretern der Käsereigenossenschaften und den Käseexporteuren. Die Milchverbände hatten in der Sicht der Käseexporteure in dieser Frage keine Funktion. Den von den Milchproduzenten diskutierten Plan, selbst ins Exportgeschäft einzusteigen, um direkt an die zentralen Informationen heranzukommen, nahmen die Käseexporteure nicht ernst: «Die Schaffung einer Export-Organisation», hiess es im VSKE-Exposé vom 4. Juli, «ist nach den von uns gemachten Erfahrungen nicht zu befürchten.»⁸⁶

Diese Einschätzung erwies sich als fataler Irrtum. Seit Ernst Laur dank der Preisberichtsstelle des SBV über verlässliche Zahlen zur Entwicklung auf dem Käsemarkt im Ausland verfügte, war er entschlossen, den Käseexporteuren besser auf die Finger zu schauen, um den Milchproduzenten via Milchpreis einen grösseren Teil des Käseerlöses zukommen zu lassen. Die Gründung einer Exportfirma durch die Produzenten war für ihn eine Möglichkeit, um dieses Ziel zu erreichen. Nach dem Scheitern der Diskussionen am 15. August 1911 und der Weigerung des VSKE, überhaupt mit den Milchverbänden zu verhandeln, trieb Laur die Gründung einer Exportgesellschaft denn auch in einem atemberaubenden Tempo voran. An der Delegiertenversammlung des ZVSM vom 17. August 1911 überraschte er die Delegierten mit fertigen Plänen zur Gründung einer eigenen Exportfirma. Und schon drei Tage später, am Sonntag, dem 20. August 1911, konnte in Brugg die konstituierende Gründungsversammlung der Schweizerischen Exportgesellschaft für Emmentaler Käse AG stattfinden. Das Kapital in der Höhe von vorerst 1,2 Mio. Franken wurde vor allem durch die regionalen Milchverbände zur Verfügung gestellt, da weder der SBV noch der ZVSM über das notwendige Kapital verfügten. Die Emmental AG erwarb dann buchstäblich über Nacht die beiden Käsehandelsfirmen Huber in Gossau und Hoesli in Aarau. Beide Exportfirmen waren bis dahin Mitglieder des VSKE gewesen. Diesem hatten die neuen Eigentümer nun die entsprechenden Konventionalstrafen zu bezahlen, weil sie schon am Tag nach der Übernahme die schönsten Mulchen für 110 Franken einkauften und damit gegen die Verbandsvorschriften in Sachen Höchstpreise verstiessen. Damit hatten die Milchproduzenten sechs Tage nach dem Scheitern der Gespräche mit den Käseexporteuren bereits die ersten Mulchen auf eigene Rechnung eingekauft.

42 Zwei Berichterstattungen über die gleiche Besprechung zur Lage im Käsehandel vom 15. August 1911 in Bern: Der Artikel aus der «Schweizerischen Milchzeitung», die der Käseerschaft nahe stand, ...

Schweizerische Milchzeitung, 18. August 1911

«Zum Käsehandel

Dienstag den 15. August besammelte sich eine Anzahl Vertreter des Vereins schweizer. Käseexporteure und der Käsefabrikanten auf erfolgte Einladung des V. S. K. E. im Kasino in Bern, zur Besprechung der Lage im Käsehandel.

Zum Tagespräsident wurde Herr Fritz Reber, Murzelen-Bern gewählt und das einleitende Referat hielt Herr Sängler, Käsehändler aus Basel.

Die Vertreter der Käsefabrikanten kamen in der Annahme nach Bern, es werde an dieser gemeinschaftlichen Konferenz ganz bestimmt die Preislage für den bevorstehenden Handel der Emmentalerkäse festgestellt, wozu sie sich auch vorbereitet hatten. Die Käsehändler dagegen hatten nur die Absicht, einige Argumente des Referates von Herrn Pauli vom Dienstag den 8. August zu widerlegen und die Geschäftslage des Käsemarktes nach ihren Erfahrungen und ihrer Neuorganisation darzulegen. Zwischen den Vertretern der Käseexporteure und Herrn Pauli entspann sich eine über eine Stunde dauernde Redeschlacht, in welcher von Seite der Käsehändler die Lage des Käsemarktes in recht düstern Farben geschildert wurde, ohne aber die Einkaufspreise zu berühren. Um endlich, von den Vertretern der Käsefabrikanten die vorausgesetzte Hauptsache, die Preisbestimmung, zur Sprache zu bringen, wurden die Exporteure angefragt, welche Preisofferte sie derjenigen vom Referenten Pauli, Fr. 110–112 per 50 Kg. mit 6% gegenüber zu stellen gedenken. Die Antwort lautete, dass die heutige Vertretung nicht autorisiert sei, Einkaufspreise zu nennen, hierüber sei im Verein überhaupt noch nicht verhandelt worden. Auf wiederholtes Gesuch, sich doch einigermaßen über diesen Punkt zu äussern, wurde die private Meinung ausgesprochen, dass Preise von Fr. 110 unter keinen Umständen angelegt werden, Preise von Fr. 105 mit 6% = Fr. 98.70 per 50 Kg. netto werden kaum überschritten werden.

Es ist bedeutet worden, dass mit der Neuorganisation der Käsehändler keine unloyale Handlungen im Käsehandel, amerikanische Trusts etc., wie ihnen solche unterschoben werden wollen, beabsichtigt und geführt werden, sondern es sei diese ein Gebot des Selbsterhaltungstriebes für den Käsehändlerstand und ein Mittel zur Sanierung des Käsereigewerbes und zur Gesundung der schweizerischen Milchindustrie.

Mit diesem Bescheid mussten wir abtreten, da ein weiteres Markten nutzlos gewesen. Es wird sich nun zeigen, wie der Käsehandel diesmal in Fluss kommt und seinen Abschluss finden wird. Voraussichtlich wird man auf beiden Seiten nicht so schützig sein wollen. Besonders werden die Käser noch das Ergebnis der Trockenheit abwarten wollen, welches ihnen vielleicht die Käsepreise etwas erhöhen dürfte.

Ernst ist die Lage für die Käser, besonders für solche, welche gehegte Erwartungen und Ansprüche zu hoch gestellt haben und besser orientiert zu sein glaubten als ihre Fachzeitung.

Noch eine Gelegenheit bleibt den Käsern, an der Hauptversammlung des Schweiz. Milchw. Vereins, Sonntag den 20. August in Zürich, sich ihrer Haut zu wehren. Wir wollen gerne sehen, wie sie es verstehen und ihnen daran gelegen sein wird, den Kampf ums Dasein aufzunehmen.»

43 ... und der Text aus dem «Schweizer Bauer», der den Milchproduzenten wohlgesinnt war.

Der Schweizer Bauer, 16. August 1911

«Zum Käsehandel

Der Ring der Käsehändler ist geschlossen. Die Firmen haben sich verpflichtet, einstweilen nur ohne Preisfestsetzung zu handeln. Erst wenn die Käse in den Kellern infolge der Hitze anfangen zu verderben und die Käser sich in einer Zwangslage befinden, sollen höchstens die letztjährigen Sommerkäsepreise bewilligt werden.

Die Firma Samuel Bürki in Burgdorf wurde von einer durch die Händler gegründeten Aktiengesellschaft gekauft. Sie hat die Aufgabe, den dem Verbands nicht angehörenden Händlern die Mulchen wegzukaufen und ihnen im Auslande durch Unterbietung die Kunden abzu-jagen. So sollen sie entweder ruiniert oder zum Beitritt gezwungen werden, damit der Handel den Käseproduzenten die Preise diktieren kann.

Wer somit der Firma S. Bürki, A.G., Burgdorf, Käse verkauft, schädigt sich selbst und die gesamte Landesproduktion.

An die dem Verbands angehörenden Firmen sollte kein Käse auf eingestellte Preise abgegeben werden. Namentlich wird die Erlaubnis, die Käse ohne abgemachten Preis abführen zu dürfen, den Sieg des Händlerrings sichern und für die Käser und Genossenschaften einen Verlust von vielen Millionen Franken bedeuten.

Dagegen empfiehlt es sich, den Firmen, die dem Verbands nicht angehören, den Käse selbst auf eingestellte Preise hin in beliebigen Mengen abzugeben und die Ausfuhr zu gestatten. Solche Firmen sind, soviel uns bekannt ist:

die Käse Export-Gesellschaft Goldbach A.G.;

Aregger & Sohn, Schüpfheim;

Gebrüder Hofer in Herzogenbuchsee;

Bächler in Luzern.

Wir empfehlen, diesen Firmen die schönsten Mulchen zu sichern. Je mehr Käse den Ringfirmen entzogen werden kann, um so eher wird der Feldzug gegen den schweizerischen Käser- und Bauernstand misslingen.»

Preisberichtsstelle des Schweizerischen Bauernverbandes.



44

44 | 45 Ernst Laurs Erinnerungen an die Gründung der Käseexportgesellschaft Emmental AG nach drei Jahrzehnten.

Der Käsehandel nahm gegenüber den Verbänden eine immer schroffere Stellung ein. Die Firmen schlossen sich zu einem Ring zusammen, der die Käsepreise diktieren sollte. Zuletzt wollte die Organisation des Handels die Preise mit den Verbänden überhaupt nicht mehr besprechen. Sie verhandle mit den Käsern und den einzelnen Gesellschaften, die Verbände hätten hier nichts zu sagen. Nur wenige Firmen waren der Organisation des Handels nicht beigetreten.

Jetzt ging es auf Biegen oder Brechen. Nachdem am 15. April 1911 eine Zusammenkunft wieder resultatlos verlaufen war, griffen wir in Brugg ein. Wir wussten, dass ein Herr *Hösl* in Aarau gerne sein Käseexportgeschäft verkauft hätte. Am folgenden Tag verhandelten wir mit ihm; ein provisorischer Kaufvertrag wurde unterzeichnet. Mein Mitarbeiter, Dr. *W. Pauli*, unterstützte mich bei den Vorbereitungen. Schon am 17. August überraschten wir die Delegierten des Zentralverbandes mit fertigen Plänen, und einstimmig beschlossen diese, eine «Exportgesellschaft für Schweizer Käse» zu gründen. Wir entwarfen die Statuten. Am Sonntag, den 20. August, nachmittags 3 Uhr, fand in Brugg die konstituierende Sitzung statt. Die Aargauische Hypothekenbank funktionierte als Treuhänder, Dr. *A. Keller* als Notar. Es war ein Aktienkapital von 700 000 Franken gezeichnet worden; aber es zeigte sich, dass an die gesetzlichen 20 % Einzahlung noch 20 000 Franken fehlten. Schon wollten einzelne Delegierte abreisen; da schloss ich den Saal ab, steckte den Schlüssel in die Tasche und erklärte, dass ich niemand fortlasse, bevor die Geschäfte erledigt seien. Herr Schwob-Preiswerk nahm sein Checkbuch und übergab dem Vertreter der Hypothekenbank, Direktor *Hofer*, einen Check von 20 000 Franken; damit war die Einzahlung perfekt. Rasch wurden die weiteren Formalitäten erledigt, die Gesellschaft, die spätere «Emmental AG», war gegründet. Schon am andern Tage rollten die Lastwagen über Land. Die Einkäufer waren ausgerüstet mit der notariellen Beglaubigung, dass die Gesellschaft mit 700 000 Franken Kapital gegründet sei. Wir kauften die schönsten Mulchen der Käseerengebiete. Auf einem Auto sass der Direktor der Molkereischule Rütli, Direktor *A. Peter*, und führte uns zu den besten Mulchen. Der Käsehandel hat ihm diese Mitwirkung nie verziehen, aber die Landwirtschaft hat seine Mitarbeit als wackere Tat anerkannt; sie sei auch hier ehrend festgehalten.

45

46 Ernst Laur war schon lange, bevor er die Käseexporteure mit der Gründung der Emmental Exportgesellschaft AG masslos verärgerte, zum Kristallisationspunkt in den Auseinandersetzungen um den Milchpreis geworden. Seine Dämonisierung ist ein interessanter Aspekt der Auseinandersetzungen um neue Marktordnungen vor dem Ersten Weltkrieg.

Schweizerische Milchzeitung, 23. März 1908

«[...] Bei diesen obwaltenden Umständen ist es wohl begreiflich, dass wir Käser energisch dahin trachten sollen, bei den Milchkäufen geschlossen vorzugehen; heute handelt es sich um «Existieren» oder «Nicht-Existieren». Gewiss noch selten, ja vielleicht noch nie, standen sich die beiden Parteien, Bauer und Käser, so schroff gegenüber wie jetzt. Nach der gewaltigen «Schlappe», die wir nun bei diesen hohen Milchpreisen erlitten haben, ist es uns fast nicht fasslich, weshalb die Bauern noch so hartnäckig am letztjährigen Milchpreis festhalten wollen. Woher mag nun das wohl kommen? Ein grosser Teil der Schuld ist gewiss bei Dr. Laur zu suchen. Durch unrichtige Angaben und falsche Berechnungen sucht er in Fachblättern unumstössliche Tatsachen einfach als unwahr hinzustellen! Was Wunder, wenn seine Leute, die Bauern, den wirklich wahren Stand der Dinge nicht kennen lernen? [...] Und meint vielleicht Dr. Laur, dass er der Landwirtschaft mit seinen unrichtigen Angaben einen guten Dienst erweise? Das wage ich zu bezweifeln, möchte fast das Gegenteil behaupten. Weit richtiger und weitsichtiger wäre es doch gewiss, wenn er Tatsachen zugeben würde und seiner «Schaar» den richtigen, faktischen Stand unseres Käsegeschäftes vor Augen führen würde. Wie viel Unfriede und Aerger wäre dadurch erspart geblieben. Und wie viel ruhiger würde sich der Handel abwickeln, zum Wohle der Bauern, der Käser und Milchkäufer und der gesammten nationalen Milchindustrie!»

Eingesandt, E. W.

Schweizerische Milchzeitung, 5. Mai 1908

«[...] Mit den Händlern haben wir verkehrt, lange bevor wir von Herrn L. etwas wussten, und mehr als ein Versuch wurde gemacht, diese zu umgehen. Man erfuhr, was er ja selbst zugibt, dass das einfach unmöglich ist. Gehen die Geschäfte schlecht, so opfern die Händler sich so wenig für uns, wie er mit seinen gut oder schlecht gemeinten Theorien. Jene kaufen uns wenigstens die Ware ab, was dieser trotz sehr günstigen Offerten noch nie getan hat. Warum verschmäht er es, die guten Geschäfte selbst zu machen? Zum Zahlen brauchen wir Geld, da wird uns von den Bauern dem Namen «Dr. Laur» zulieb nicht ein Batzen geschenkt.

Dass die Sennen von den Bauern und die Händler von den Sennen leben, ist eine sehr alte Weisheit. Man darf fragen, von wem denn die Bauern leben, wer ihre Produkte in Geld umwandelt, und nicht zuletzt, von wem die Herren L. mit samt seinen Trabanten leben? Herrn Laurs Verdienste auf andern Gebieten sollen durchaus nicht verkannt oder geschmälert werden, aber man kann auch in die Irre gehen, und selbst dem deutschen Kaiser wird in seinem eigenen Reich nicht zugebilligt, dass er in alle Sachen und Künste hinein regieren dürfe.»

Eingesandt

Schweizerische Milchzeitung, 19. Juni 1908

«[...] Da Dr. Laur den Kriegsruf nun einmal ertönen liess, so möge er von den Milchverkäufern aufgenommen werden. Die Käser sollen wie die Milchproduzenten die Zeit benützen, sich besser zu organisieren und dafür sorgen, dass möglichst einer grösseren Anzahl Käsereien zum Selbstbetrieb Luft gemacht wird.

Unserer schweizerischen Milchindustrie droht eine gewaltige und böse Revolution!»

Eingesandt

Schweizerische Milchzeitung, 30. Juni 1908

«[...] Es wird für die reifere Jugend in der Käsepraxis bald recht bemühend, dass man in der einschlägigen Presse kaum mehr einen Fachartikel zu lesen bekommt, in dem der obige Name nicht ein halbes Dutzend mal gedruckt ist [...] Damit dürfte füglich ein Ende gemacht werden. Dieser Theoretiker will mit den Zahlen seiner Statistik beweisen, dass die geschäftliche Hochkonjunktur noch in voller Blüte sei und dass die Exporteure mit den ihnen alliierten Sennen absichtlich die Geschäftslage verdunkeln. Mit Zahlen lässt sich trefflich streiten, mit Zahlen ein System bereiten.

Wir aber glauben, dass auf unserer Seite dieser Mann schon längst nicht mehr ernst zu nehmen sei. Im Handel gilt als oberstes Grundgesetz, dass Angebot und Nachfrage die Preislage aller Produkte regulieren. Daran hat zu keiner Zeit die schneidigste Rabulistik etwas ändern können. Wozu soll man also soviel Aufhebens mit ihm machen? Sein Hauptzweck scheint ohne Zweifel darin zu liegen, dass er zur Erreichung seiner Streberziele das allgemeine Aufsehen auf sich zu lenken sucht, und es hat gewiss keinen Sinn, uns in die Karre mit einzuspannen, die ihn auf die Höhe seiner ehrgeizigen Träume hinauf bringen soll. Je mehr Summs wir wegen seiner machen, desto mehr tun wir seinen Willen. Für uns aber hat er nicht mehr, oder weniger Bedeutung, als wir selbst ihm beimessen. Wozu also die Aufregung.

Er ist kein Meisterschütze. Seine Schüsse sind beim Käse- und Milchhandel sehr neben aus gegangen. Ihm ist zuzuschreiben, dass im letzten Herbst sich der Käsehandel um Wochen verzögert hat, weil er den Sennen Preise vormalte, die in seiner Phantasie, sonst aber nirgends Platz fanden. Inzwischen wurde der Export etwas ruhiger und die Ware wurde, wenn auch immer noch zu teuer, doch billiger gekauft, als die sanguinischen Händler kurz vorher bewilligt hätten. – Er ist in gleicher Weise schuld, dass die heurige Sommermilch so spät, und deshalb, wenn auch immer noch zu teuer, doch billiger gekauft wurde, nachdem die Winterkäse in strengerer Weise ausgezogen waren. Er trieb den Scherz soweit, dass er vom Fordern der letztjährigen Sommermilchpreise sprach und schrieb!

Wie lange noch die Landwirtschaft auf ihn schwört, geht uns nichts an. Aber auch der ganze Mann geht uns nichts an. Bei gutem Geschäft steigen die Produkte ohne ihn, bei schlechtem Gang fallen sie trotz ihm. Die richtigen Statistikfaktoren sind in den Kellern der Händler und in den Kommissionslagern über den Grenzen zu finden. Wäre er ein ernster Mann, so würde er beim Studium dieser Sorte Tabellen, die ihm nicht vorenthalten würden zu richtigern Schlüssen gelangen. Aber da gäbe es halt nicht mehr lauter Süssholz für die Bauern zu raspeln. Lassen wir ihn also raspeln, und genüge uns der Gedanke, dass er ein Teil von jener Kraft, die stets das Böse will und stets das Gute schafft, oder uns wenigstens vor noch schlimmern Unbewusst bewahrt hat.

Und damit, bitte, für eine Zeit lang genug Laur!»

Eingesandt

Schweizerische Milchzeitung, 14. April 1908

«Von ferne winkt die schöne Zeit,
Der siebente Tag wird frei.
Es kommt die schöne Laur'sche Zeit,
Juhei, juhe, juhei.

Der Wecker wird auf 7 Uhr gricht
Nicht mehr auf 4 wie frü'r.
Es kommt die achtstündige Arbeitszeit,
Juhe, juhei, juhe.

Von 12–1 ist Mittagszeit,
Da raucht man in aller Ruh
Zum ersten Pfeifchen sicherlich
Ein zweites noch dazu.

Und nachher wird der Käs gekehrt.
Ein Bauer steht dabei
Und stellt mit finster prüfendem Blick
Die Säureprob zur Seit.

[...]

Drum Käser verliert den Mut noch nicht,
Wenn nicht verkauft der Käs.
Es sorgt für Euch das nächste Jahr,
Dr. Laur ganz sicherlich.»

Ein Käser

Der von Laur koordinierte und forcierte Einstieg der Milchproduzenten ins Exportgeschäft löste bei den Exporteuren helle Empörung aus. «Wir dürfen nicht länger zugeben», schrieb der VSKE am 12. September 1911, «dass in unserer wichtigsten Landesindustrie, von deren Wohlergehen so mannigfache Interessen abhängig sind, die Preise für eine ganze Produktion in voller Selbstherrlichkeit sollen diktiert werden können, von Leuten, welche dazu in keiner Weise qualifiziert sind, die ihre wahre Aufgabe gänzlich verkennen und jeden noch so begründeten Anspruch auf Mitbestimmung der Preise seitens der zunächst beteiligten Interessengruppen mit schroffen Massregeln zurückweisen.»⁸⁷ Doch die Geschäftstätigkeit der Emmental AG liess den im VSKE zusammengeschlossenen Exporteuren faktisch keine andere Wahl, als ihr Einkaufskartell wieder aufzulösen. In der Folge zahlten sie 108 Franken für die Mulchen des Sommers 1911, hielten sich aber beim Volumen des Einkaufs merklich zurück, sodass das junge Unternehmen Emmental AG schliesslich mit 86 Mulchen das Dreifache der eigentlich vorgesehenen Menge aufkaufen musste. Diese grossen Lagerbestände zwangen die Firma, beim Verkauf im Winter hie und da den etablierten Handel zu unterbieten, um die Ware absetzen zu können. So musste die Emmental AG aus betriebswirtschaftlichen Überlegungen genau das machen, was man mit ihrer Gründung eigentlich auch hatte verhindern wollen: den Verkaufspreis im Auslandgeschäft drücken. Es war also nicht erstaunlich, dass das erste Geschäftsjahr der Emmental AG mit einem Verlust und einem grossen Warenlager schloss. Doch die Firma war nicht aus betriebswirtschaftlichem Gewinnstreben gegründet worden, sondern um die einseitige Festlegung des Milchpreises durch die Käseexporteure zu brechen und die Milchverbände in die Lage zu versetzen, künftig gestaltend auf den Milchpreis einzuwirken. Und dieses Ziel wurde im Jahr 1911 im Grundsatz ansatzweise erreicht.

MILCHKRIEGE ZWISCHEN PRODUZENTEN, KONSUMENTEN UND MILCHSIEDEREIEN 1912/13

1909, kurz nachdem sich die Produzenten im Thurgau in der Milchpreisfrage durchgesetzt hatten, erreichte der ZVSM auch für die Milchlieferanten der Milchsiederei Cham einen wichtigen Erfolg. Die Eigentümerin der Milchsiederei, die Anglo-Swiss Condensed Milk Company, erklärte sich 1909 bereit, den zwei Jahre zuvor entstande-

nen Milchverband Zug als Vertreter der Milchlieferanten bei künftigen Milchpreisdiskussionen zu akzeptieren. Doch die weitergehende Forderung, dass die Fabrik im Einzugsgebiet des Milchverbandes die Milch von dessen Verbandsmitgliedern bevorzugt behandeln sollte, konnte der ZVSM nicht durchsetzen.⁸⁸ In der Stadt Luzern hingegen gelang es den Trinkmilchlieferanten im Herbst 1909, die organisierten Milchhändler dazu zu bewegen, den nicht dem Verband angeschlossenen «wilden» Milchlieferanten künftig einen tieferen Milchpreis zu bezahlen als den zwischen dem Produzenten- und dem Milchhändlerverband vereinbarten. Die Differenz teilten die beiden Verbände unter sich auf.⁸⁹ Ganz anders entwickelte sich in der Frage der Verbandszugehörigkeit die Situation in Cham: Hier ging die Fabrik 1911 wieder offen dazu über, Nichtmitglieder des Milchverbandes bei den Milchkäufen zu bevorzugen.

1912/13 kam es schliesslich zum offenen Konflikt zwischen den Milchverbänden und den Trink- und Industriemilchbezügern. Im März 1912 berichtete das «Zentralblatt» von «Kriegszuständen» zwischen lokalen Konsumvereinen und Milchproduzenten im Aargau und im Neuenburger Jura:⁹⁰ In Biel und Arbon wurden Milchstreiks und Milchkriege der Arbeiterunion angekündigt, in Morges führten Hausfrauen tatsächlich einen solchen durch, und in Arth gerieten sich Produzenten und Händler in die Haare.⁹¹ Aus Empörung über die aus der Sicht der Produzenten positiven Auswirkungen, die die Gründung der Emmental AG auf die Milchpreisentwicklung hatte, fragte sich der Schweizerische Konsumverein, das Organ des VSK, im August 1912, ob es nicht am Platze wäre, «einer Ausbeutung, die kein Mass kennt, mit gesetzlichen Bestimmungen» entgegenzuwirken.⁹² Und in der sozialistischen und der wirtschaftsliberalen Presse nahmen die Attacken auf Laur und die Milchverbände ebenso zu wie in der «Schweizerischen Milchzeitung», dem Organ des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins.

Die 1912 punktuell zu beobachtenden Milchkriege weiteten sich 1913 flächendeckend aus. Ausgelöst wurde die Verschärfung der Lage durch den Einbruch der Exporte und die gleichzeitig besonders hohe Milchproduktion im Inland. Die Milchkäufer nahmen diese gegenläufige Entwicklung im Frühjahr zum Anlass, einen Preisabschlag von 3,5 bis 4 von den damals gültigen 21 Rappen zu verlangen. Den ersten Schritt machte der Milchwirtschaftliche Verein, als er am 1. April einen Abschlag von vier Rappen für Käseimilch forderte.⁹³ Darauf offerierte die Milchsiederei in Cham ihren Lieferanten im April einen Preis von 17,5 Rappen. Schon im März hatte eine Milchkonsumentenvereinigung in Biel versucht, innerhalb des VSK den Kampf gegen den «Milchwucher»⁹⁴ der Milchverbände zu koordinieren. Daraufhin erklärte der Basler Allgemeine Consum Verein (ACV), auch er wolle nur noch 17,5 Rappen bezahlen.

Die regionalen Milchverbände waren zu einem Abschlag bereit, beharrten aber auf einem Minimalpreis von 19,5 Rappen. Als sich die Siederei in Cham weigerte, ihre Offerte zu verbessern, beschlossen der Verband der Milchlieferanten der Fabrik und der ZVSM am 21. April an einer denkwürdigen Versammlung in Rotkreuz, die bisherigen Milchlieferungen an die Siederei, mehrere 10 000 Kilos täglich, einzustellen und die Milch selbst zu verwerten. Der ZVSM richtete einen Appell an alle Milch- und Käseereignossenschaften, Cham (und vorläufig auch dem ACV) keine Milch mehr zu liefern. Gleichzeitig wandte sich der ZVSM mit der Bitte um eine Vermittlung auch an den Regierungsrat des Kantons Zug.⁹⁵

Der VSK erhielt von der Milchbörse, der er neben anderen Grossmilchhändlern angehörte, am 24. April von Direktor George H. Page die Zusicherung, dass die Konsumvereine von den Milchsiedereien mit der nötigen Milch «während der Kampfzeit» zu

19 Rappen je Liter beliefert würden, falls der VSK gegenüber den Milchverbänden nicht mehr als 17,5 Rappen offerierte.⁹⁶ Den Milchsiedereien ging es also um bedeutend mehr als um den aktuellen Milchpreis. Zur Diskussion stand die Frage, welche Koalitionen in der Milchpreisfrage künftig spielen würden. Der ACV, der laut Zentralverwalter Emil Angst grossen Wert darauf legte, mit den Bauern der Nachbarkantone wieder zusammenzukommen, erhöhte daraufhin seine Offerte an den Milchverband Basel trotz dem Vorschlag aus Cham auf 18,5 Rappen. Aber der Vorstand des Nordwestschweizerischen Milchverbandes hat laut Emil Angst am 29. April auf 19 Rappen beharrt.⁹⁷ Der Milchverband jedoch legte verschiedentlich Wert auf die Feststellung, dass den Produzenten «ein bestimmtes Angebot» von 18 oder 18,5 Rappen nie vorgelegen habe, sondern nur ein solches von 17,5 Rappen.⁹⁸ Wie auch immer: Am Sonntagvormittag, dem 30. April 1913 beschloss der Aufsichtsrat des ACV, die Milch künftig in der Milchsiederei zu beziehen. Man einigte sich mit Cham auf den Preis von 18,5 Rappen, und die am gleichen Sonntag telefonisch erteilte Bestellung wurde bereits am nächsten Tag, am 1. Mai ausgeführt. Als der Milchverband am Nachmittag des gleichen Tages beschloss, die Milch nun doch für 18,5 Rappen an den ACV zu liefern, kam dieser nicht mehr auf seinen Beschluss vom Vortag zurück. Der Vertrag mit der Milchsiederei Cham war rechtskräftig geworden.⁹⁹ Der gewerbliche Milchhandel hingegen, der lange Zeit Seite an Seite mit dem ACV verhandelt hatte, bezog seine Milch – ebenfalls zu 18,5 Rappen – weiterhin vom Milchverband der Nordwestschweiz. Diese «wackere Haltung» werde den Milchhändlern «unvergessen bleiben», schrieb das «Zentralblatt»,¹⁰⁰ und Ernst Laur rechnete ihnen dieses Verhalten noch 30 Jahre später hoch an.¹⁰¹

47 Milchkriege in Wohlen und La Chaux-de-Fonds. Im Frühling 1912 häuften sich in der Presse die Meldungen über lokale Milchkriege.

Der konzentrierte Angriff von Käsern, Milchhändlern, Konsumvereinen und Milchsiedereien auf den Milchpreis brachte die Milchverbände arg in die Defensive. Sie appellierten immer heftiger an die Milch- und Käseereignossenschaften, von denen noch mehr als die Hälfte keinem Verband angehörte, einem solchen beizutreten. Vor-

Zum Milchkonflikt in Wohlen.

In Wohlen (Argau) herrscht zurzeit Kriegszustand zwischen der Milchverwertungsgenossenschaft und einer Konsumentenorganisation. Erstere erfährt nun an ihre Kundschaft folgende sachlich-ruhige Erklärung:

An unsere geschätzte Kundschaft! In der letzten Versammlung der Milchverwertungsgenossenschaft und seither in der Presse werden wir beschuldigt, seit dem Bestehen unserer Genossenschaft den Milchpreis in ungerechtfertigter Weise um 5 Cts. gesteigert zu haben. Es wird uns vorgeworfen, wir gehen bei Aufschlägen willkürlich und eigenmächtig vor, wir bieten nicht Hand zu einem Vertrag, der dem ständigen Steigen des Milchpreises Einhalt tue, wir würden nicht ruhen, bis man in Wohlen 30rappige Milch habe.

Wir erwidern hierauf: Der Milchpreis wird, allgemein gesprochen, nicht von der Milchverwertungsgenossenschaft Wohlen bestimmt. Angebot und Nachfrage bestimmen den Preis, wie das bei jedem Handelsartikel der Fall ist. Die Landwirtschaft steht unter diesem Naturgesetz wie jedes andere Gewerbe.

Seit der Gründung der Milchzentrale Wahlen haben Milch und Milchprodukte im Preise beständig angezogen, das ist wahr. Aber wer wollte denn die Milchverwertungsgenossenschaft Wohlen für diese Erscheinung verantwortlich machen? Man beachte doch Orte, wo keine Milchzentrale besteht, auch dort ist die Milch im gleichen Verhältnis gestiegen.

Man verlangt von uns eine tadellose Einrichtung, eine gut Bedienung und jede Bequemlichkeit, wir haben uns jeder Kontrolle zu unterziehen. Und doch sollen wir den gleichen Preis oder noch weniger haben als Ortschaften, wo alle diese Annehmlichkeiten nicht bestehen.

Man verübelt uns die Organisation der hiesigen Landwirte und vergisst dabei, daß andere Petrusklassen, nicht nur zur Erreichung höherer Löhne, sondern auch zur Erlangung billiger Lebensmittel sich organisieren.

Soweit die Milchhändler. Wir werden gelegentlich auf diesen Beschluß, dem wir allerdings keine große Bedeutung beimessen, zurückkommen.

Milchkrieg in Chaux-de-Fonds.

Die Genossenschaft der Milchproduzenten in Chaux-de-Fonds beabsichtigt, vom 1. Mai weg den Milchpreis auf 25 Rp. pro Liter festzusetzen. Ihrerseits will aber der Vorstand der Konsummolkerei nur auf 23 Rp. gehen, wie es die Generalversammlung beschlossen hat. Der Streit soll durch ein Schiedsgericht geschlichtet werden, wie es die noch in Kraft stehende Vereinbarung zwischen beiden Parteien vorsieht.

Die Milchproduzenten von Chaux-de-Fonds haben sich feinerzeit mit dieser Vereinbarung bis verpflichtet; denn alle die von ihnen inszenierten Preisbewegungen sind bis jetzt zu ihren Ungunsten entschieden worden. So auch letztes Jahr, wo sie infolge des Futtermangels eine entsprechende Erhöhung des Milchpreises durchsetzen wollten, hat der Schiedsrichter den Spruch getan, die Umstände seien nicht derart, daß eine Milchpreiserhöhung gerechtfertigt sei.

Darum hat heute noch Chaux-de-Fonds von allen unseren Städten gleicher Größe und in ähnlichen Verhältnissen den billigsten Milchpreis, ja ein Milchpreis, wie er durch die heutige Marktlage nicht zu verantworten ist.

Es soll dies eine Warnung beim Abschluß von Vereinbarungen recht vorsichtig zu sein und dieselben niemals für eine allzulange Dauer einzugehen; denn der Landwirt kann nicht mehr frei verfügen und die Marktlage ausnützen, wenn sich Gelegenheit bietet.

Wir wollen hoffen, daß die Konsumenten doch so einsichtig zeigen werden und den geforderten Preis annehmen, der durchaus den heutigen Verhältnissen entspricht.

-y. -r.

erst allerdings nur mit geringem Erfolg. Der Siederei in Cham gelang es denn auch schnell, in Luzern, Bern und Freiburg Milch von so genannten Wilden, also nicht in einem Verband organisierten Milchgenossenschaften, zu kaufen.¹⁰² Offenbar offerierte die Siederei (und teilweise auch der ACV) einzelnen Milchgenossenschaften bis zu 19 Rappen je Liter Milch, wenn sie aus dem Verband austraten oder sich verpflichteten, keinem regionalen Milchverband beizutreten.¹⁰³ Zudem wurde in der Presse ein Auszug aus dem Protokoll des Regierungsrats von Zug veröffentlicht, in dem dieser erklärte, er könne in der Sache nichts machen, wenn die Chamer Fabrik nicht verhandeln wolle. Der Regierungsrat war offenbar der Ansicht, dass «die einheimischen Bauern nicht so hartnäckig wären, wenn sie nicht durch gewisse Bauernführer, die ihre heutige Haltung im Gegensatz zur allgemeinen Marktlage hauptsächlich zur Wahrung ihres Ansehens und ihrer aufgestellten Thesen einnehmen, geleitet würden».¹⁰⁴ Mitte Mai erneuerte die Siederei Cham ihre Offerte von 17,5 Rappen, worauf der Vorstand des Verbandes zugerischer, aargauischer und luzernerischer Milchproduzenten seine Genossenschaften aufforderte, noch einmal über dieses Angebot abzustimmen. Gemäss «Zentralblatt» lehnte die «grosse Mehrheit» dieses Angebot jedoch erneut ab, und der Verband fuhr mit der Verwertung der Milch auf eigene Rechnung fort.¹⁰⁵ Um die Abhängigkeit der Genossenschaften von der Siederei abzubauen, gingen viele im Einzugsgebiet von Cham dazu über, Gebäude und Einrichtungen zur Verkäsung oder anderweitigen Verwertung der Milch zu schaffen. «Keine Milchgenossenschaft ohne Käsereigebäude mit guten Betriebseinrichtungen», lautete das Motto zur Linderung der Abhängigkeit von den Milchsiedereien. Gerade weil hier bisher viele Genossenschaften über keine Alternativen verfügten, gelang es der Siederei, Milch von einer wesentlichen Zahl von Genossenschaften auch im Einzugsgebiet zu beziehen. Im Sommer waren das allein 13 oder 14 der 32 dem Verband angeschlossenen Genossenschaften.¹⁰⁶

Die restliche Milch bezog man aus anderen Siedereien wie Payerne oder von wilden, unorganisierten Genossenschaften in der Innerschweiz. Der ACV und andere Konsumvereine jedenfalls wurden von Cham zuverlässig mit Milch versorgt.¹⁰⁷ Im VSK war man sich denn auch von Anfang an bewusst, dass die Konsumvereine «ohne den Grosskapitalisten Cham» den Milchkampf mit den Milchverbänden nicht hätten aufnehmen können.¹⁰⁸ Dass die Siedereien so viel Milch erwerben konnten, zeigt, dass sie nach wie vor gute Beziehungen zu denjenigen lokalen Milchgenossenschaften pflegten, die (noch) nicht in einem regionalen Milchverband organisiert waren und sich auch nicht an die Parolen des ZVSM hielten.¹⁰⁹

Formal beendet wurde der Milchkrieg von Basel am 1. Oktober 1913, als sich der ACV und der Milchverband unter der Vermittlung von Regierungsrat Eugen Wullschleger vom Departement des Innern auf einen Preis von 18,5 Rappen für das Winterhalbjahr einigten. Der ACV übernahm vom Milchverband zudem einen Teil des Käselagers, das sich in der Kriegszeit im Sommer 1913 stark vergrössert hatte.¹¹⁰ Nachdem der Milchkrieg in Basel beendet worden war, gab es auch in der Zentralschweiz Bestrebungen zur Beendigung des Konflikts. Ständerat Josef Andermatt versuchte zu vermitteln. Aber an der Konferenz vom 4. Oktober zwischen der Leitung der Siederei und dem Vorstand des Zuger Milchverbandes kam es zu keiner Einigung. Nestlé beharrte auf 17,5 Rappen, und der Verband war an einen Delegiertenbeschluss gebunden, der verlangte, für eine Einigung müsste ein Preis von «mehr» als 17,5 Rappen resultieren – wie viel mehr das sein musste, blieb offen und interessierte Nestlé nicht mehr. Die Fabrik versuchte jetzt sowieso, den Regionalverband als Akteur ganz zu

Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft

Redaktion:
Jeden Donnerstag

Herausgegeben vom
Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten.

Verlag:
Zentralblatt, Brugg.

Offizielles Organ

In Verbands: Kantonalen Käsegenossenschaften, Nordostschweiz, Käse- und Milchgenossenschaften, St. Gallischer Käsegenossenschaften, Argauischer Käsegenossenschaften, Laktation genevoises réunies, Fédération lactière vaudoise-argovienne, Käse- und Milchgenossenschaften des Zentral-Schweiz, Milchproduzentenverband St. Gallen-Appenzell, Zugerisch-Argauisch-Luzernerischer Milchgenossenschaften, Nordwestschweiz, Milch- und Käsegenossenschaften, Glarnerischer Milchgenossenschaften, Milchproduzentenverband von Nordschach.

Wöchentliche Gratisbeilage: Schweizerische landwirtschaftliche Marktzeltung.	Redaktion: H. Säuberli, Direktor der landwirtschaftlichen Station des Kantons Argau, Brugg (Schweiz)	Monatliche Gratisbeilage: Schweizerische Bauernzeitung.
Abonnementspreis: Schweiz: Pro Jahr Fr. 6.— Pro Halbjahr Fr. 2.50 Ausland: Pro Jahr Fr. 8.— Zuschläge durch die Post oder durch die Administration in Brugg (Argau).	Minerale Infestationsnahme: Orell fähig-Annoncen, Hauptbureau Zürich, Bahnhofstrasse 61, Eingang Säulstrasse, Telefon Nr. 1946, und Filialen in Bern, Solothurn, Thurgau, Kantone u. Schweiz, Annoncen-Expediton, gegründet 1760. Infestationsnahme für sämtliche in- und ausländische Zeitungen.	Infestationspreis: Schweiz 20 Cts. Ausland 50 " Reklamen 50 " Schlag der Infestationsnahme: Montag Abend 4 Uhr.

Die erste Tat des Milchbundes für „Verarmung des Bauernstandes“.

Das „Zentralblatt“ hat schon mehrfach darauf hingewiesen, daß sich im Laufe der letzten Zeit alle Milchkäufer zu einem Bunde zusammenschließen, der ein milchwirtschaftliches Sekretariat unterhalten will. Nach bevor die Organisation vollendet ist, hat dieser sein verderbliches Wirken schon begonnen. Sein Ziel ist die Herabdrückung der Milchpreise ohne jede Rücksicht auf die Produktionskosten der Schweizerischen Landwirtschaft. Die Konsumvereine, die Käser, die Milchhändler und die Siedereien, alle stehen offenbar unter einer Fede. Die rücksichtsige Kartellkonjunktur soll zu einem vernichtenden Schläge denüt werden.

Der Schweizerische milchwirtschaftliche Verein mußte den ersten Kartell einleiten. Nachdem die Käser im vergangenen Jahre keine guten Geschäfte gemacht hatten, mußte man, daß diese zu allem zu haben waren. Man rechnet auf die Gutmütigkeit, das Mitleid und die Neugierlichkeit der Bauern und so hofft man, bei der Käseerzeugung den größten Abschlag durchzubringen. Auf die Weisheit dieses Verbandes berufen sich die Konsumvereine und hindern ein werden kann die Siedereien mit bekanntem Abschlüssen kommen und erklären, mehr als die andern können wir auch nicht geben.

Das ist der Kriegsplan!

Er ist am 1. April mit aller Rücksichtslosigkeit begonnen worden. Der milchwirtschaftliche Verein beantragt einen Abschlag von nicht weniger als 4 Rappen gegenüber dem letzten Frühjahr und mutet so der Schweizerischen Landwirtschaft einen Abbruch

von 70 Millionen Franken

zu. Wegen einen mäßigen Abschlag wehren sich die Bauern und ihre Verbände nicht, trotzdem sie genau wissen, daß sobald der Preis unter Fr. 19.50 sinkt, sie mit ihrer Hände Arbeit neben einem Zins von 4% nicht einmal mehr das verdienen, was ihre Kuechte und Mähe erhalten. Das, was der milchwirtschaftliche Verein verlangt, ist durch die Marktlage in keiner Weise geboten. Es ist

ein großes Unrecht

an der Schweizerischen Landwirtschaft. In den Städten jubeln die Sozialdemokraten. Es sind ja auch ihre Vertrauensleute, welche den ganzen Feldzug in den Konsumvereinen leiten. Endlich haben sie eine Brücke gefunden, um die verhassten Bauern zu verderben. Unter der Mitwirkung der Käser und der Sozi soll nun der selbständige Bauer zum Mann getrieben werden. Es ist das keine Strafe. Wenn nur zwei Jahre lang ein Milchpreis gelten würde, wie ihn der Schweizerische milchwirtschaftliche Verein vorschlägt, so würde

der Geldstog

in hunderten von Höfen einkehren. Darum jubeln sie in den Städten. Die schlaue Milchhändler ziehen aber im Lande herum und sagen, das Bauernsekretariat und die Exportgesellschaft seien schuld am Preisrückgange. Das ist

erfunden!
erschwindelt!
erlogen!

Die schlechtere Marktlage kommt von der großen Milchproduktion des letzten Jahres, vom Druck des Balkankrieges, vom teuren Gelde.

Wenn aber die Preise für Käseerzeugung mehr als 2 Rappen tiefer kommen sollten als im letzten Frühjahr, so ist dies ausschließlich

das Werk des neuen Milchbundes

der Milchhändler, der Käser, der Konsumvereine und der Siedereien. Die Leute sind einig vom Genfer bis zum Bodensee. Aber unseren Milchverbänden gehören erst etwa die Hälfte der Gesellschaften an und nicht alle diese Verbände haben eine genügend starke Organisation. Und dennoch hoffen wir, das geplante Unrecht könne und dürfe nicht zur Tat werden. Es gibt Mittel und Wege, um sich zu wehren. Wie war es günstiger, um mit

genossenschaftlicher Käseerei

zu beginnen, als jetzt. Je mehr Gesellschaften es tun, um so begehrt wird die übrige Milch, um so mehr Aussicht ist auf einen hohen Käsepreis.

Die Butterfabrikation gibt einen Ueberschlag von

18 1/2 Rappen pro Kilo Milch

nämlich 4 Kilo Butter zu Fr. 3.40 = Fr. 13.60 + 5 Fr. für die Rogermilch bei Schweinmilch = 18.60 Fr. für 100 Kg. = 18,6 Rappen pro Kilo Milch.

Die Kälbermilch bringt eine Milchverwertung von 19—20 Rp. pro Kilo Milch, Bauern,

verschwendert die Milch nicht!

In keinem Milchlande haben wir einen Abschlag auch von nur annähernd der Höhe, wie der milchwirtschaftliche Verein ihn in der Schweiz will. Wehrt euch, lehnt es ab, mit den Käsern auf dieser Basis zu unterhandeln, schreibt die Milch aus oder verarbeitet sie selbst.

Eines aber soll sich die Bauernsamer zur Lehre sagen lassen:

Ohne unsere Verbände ist der Bauernstand verloren!

Viele Milchkäufer sind herz- und rücksichtslos. Sie geben euch glatte Worte und lassen euch zugrunde gehen. Nur in den Verbänden ruht das Heil!

Genüß haben die Käser letztes Jahr Geld verloren, aber sie haben auch jahrelang viel verdient. Auch der Bauer will jetzt etwas Verlust übernehmen, aber nicht das Vielfache dessen, was dem Käser entgangen ist. Die Konsumvereine haben z. B. in Basel trotz allem auf der Milch wieder 8 % rückvergütet und die Milchsiebereien bezahlet

20 % Dividende.

Sie haben einen glänzenden Absatz zu schönen Preisen! Ist das der Augenblick, um die Bauern bis aufs Blut zu plagen? Wir wiederholen es,

es ist ein Unrecht.

Jetzt aber muß es allen Genossenschaften und Bauern klar werden, was sie riskieren, wenn sie den Verbänden fern bleiben. Wenn diese kritische Zeit die Frucht trägt, daß nun überall die Bauern erwachen, so hat sie ihr Gutes gehabt. Darum

mehret und stärket unsere Milchverbände!

48 Von der Offensive in die Defensive. Nach Ausbruch der Milchkriege in Cham und Basel waren die Milchverbände überzeugt, dass Käsehändler, Käser, Konsumvereine und die Siedereien sich zu einem Milchbund zur «Verarmung des Bauernstandes» zusammenschlossen hatten.

ignorieren und mit den Milchgenossenschaften direkt zu verhandeln. Der Genossenschaft Risch beispielsweise hatte man mitgeteilt, man kaufe Milch nur noch bis am 29. September 1913, abends um 6 Uhr. Mit Erfolg. Denn nach Abschluss des Vertrags mit der grossen Lieferantin Risch teilte die Nestlé und Anglo Swiss Condensed Milk Co. dem Milchverband mit, man habe genug Milch für den Winter 1913/14. Und am 7. Oktober richtete sie ein Schreiben an die ehemaligen Lieferantengenossenschaften, dass man an erneuten Geschäftsbeziehungen interessiert sei, den Kauf der Milch aber direkt mit den Genossenschaften abwickeln wolle, also unter Ausschluss des Zuger Verbandes.¹¹¹

Viele Genossenschaften im Gebiet des Zuger Verbandes versuchten das Problem zu lösen, indem sie zu käsen begannen; nur eine Genossenschaft trat aus dem Verband aus.¹¹² Trotzdem: Für die Milchproduzenten war der Milchkrieg des Sommers 1913 materiell eine klare Niederlage. Man erzielte den Milchpreis nicht, den man zur Deckung der Produktionskosten als notwendig erachtet hatte, und musste zudem als Folge des Lieferboykotts in Basel und Zug erst noch auf eigene Rechnung (teilweise mit viel Verlust) Milch von weit mehr als 100 Genossenschaften verarbeiten. Und in Baar ging die Genossenschaft sogar dazu über, selbst in den Milchhandel einzusteigen, weil die Milchhändler, ermuntert durch die Erfahrungen von Cham, ihre Milch ab November 1913 aus den Kantonen Ob- und Nidwalden bezogen.¹¹³ Vom organisatorischen Standpunkt aus betrachtet, war der Sommer 1913 für die Milchverbände aber ein relativ erfolgreiches Lehrstück: Der Lieferboykott festigte die Organisation der Milchbauern, hatte er doch mit aller Deutlichkeit gezeigt, wie ohnmächtig die Produzenten waren, wenn sie sich gegeneinander ausspielen liessen – und welches Gestaltungspotenzial sie hatten, wenn sie sich flächendeckend organisierten.¹¹⁴

Die Milchkriege von Basel und Cham waren die letzten kriegerischen Konflikte in der alten Milchordnung. Sie waren eine Begleiterscheinung des Kampfs der fünf grossen Akteure – der Produzenten, Verarbeiter, Händler, Exporteure und Konsumenten – um eine neue Milchordnung. Das Abkommen zwischen dem ACV Basel und dem Milchverband der Nordwestschweiz vom Herbst 1913 stellte in gewisser Weise sowohl den Abschluss der Kämpfe innerhalb der alten als auch die Geburt der neuen Milchordnung dar. Ob diese privatrechtliche Ordnung sich hätte halten können, ist ungewiss, denn noch bevor sie in den einzelnen Regionen auf die Probe gestellt wurde, entstand nach dem Ausbruch des Weltkriegs mit der Käseunion eine staatlich sanktionierte Institution zur Regelung der Interessenunterschiede der fünf grossen Akteursgruppen innerhalb der Milchwirtschaft.

Das bedeutet aber nicht, dass es in der Schweiz nach dem Ersten Weltkrieg keine Milchkriege mehr gegeben hätte. Die Milchkriege, die in der Zeit der Käseunion geführt wurden, unterscheiden sich aber grundlegend von jenen der Zeit vor 1913 und den Auseinandersetzungen nach 1998. Der Hauptunterschied besteht darin, dass die Milchkriege, die in den sieben Jahrzehnten nach dem Ersten Weltkrieg stattfanden, nicht mehr zwischen den grossen Akteuren geführt wurden, sondern dass Konflikte innerhalb der jeweiligen Gruppen, also zwischen den Produzenten, den Händlern, den Exporteuren oder den Konsumenten, eskalierten, wie die folgenden Beispiele deutlich machen.

1.3.2 | MILCHKRIEGE IM INNERN DER EINZELNEN GRUPPIERUNGEN

VON 1914/18 BIS 1998

DER MILCHKRIEG DER BIELER HAUSFRAUEN GEGEN DEN MILCHHANDEL 1930/31

1930 verlangte der neu gegründete Hausfrauenverein Biel, dass die Hauszustellung von Milch, die im Ersten Weltkrieg aufgegeben worden war, auch in Biel wieder aufgenommen werde. Begründet wurde dieser Antrag unter anderem damit, dass in der Uhrenstadt viele Hausfrauen auch noch auswärts arbeiteten und die Hauszustellung deshalb besonders wichtig wäre. Gegen dieses Begehren führten die privaten Milchhändler und der lokale Konsumverein Preis-, Rationalisierungs- und Hygieneprobleme ins Feld.¹¹⁵ Es wäre «unverantwortlich gewesen», schrieb die Konsumgenossenschaft im Jahresbericht 1930/31, «unsere Unkosten mit der teuren Milchlieferung ins Haus zu belasten».¹¹⁶ Der Verband der Milchhändler wehrte sich auch dagegen, dass Einzellieferanten die Hauszustellung (wieder) aufnahmen. Als Ende November trotz Vermittlung der Behörden immer noch keine Einigung erzielt werden konnte – mittlerweile wären die Händler zwar bereit gewesen, Hauslieferungen durchzuführen, aber nur zu einem für die streikenden Hausfrauen nicht akzeptablen Preis –, beschlossen diese, den Milchkonsum aus Protest einzuschränken, die im Verband organisierten Milchhändler zu boykottieren und Butter und Käse in Ablagestellen zu beziehen, die nicht dem Milchhändlerverband angeschlossen waren.

Um wirtschaftlichen Druck auf die Milchhändler und den Konsumverein ausüben zu können, begannen die Frauen mit dem Aufbau einer eigenen Milchzentrale, und schon am 9. Januar 1931 konnte der Vertrag zur Gründung einer Molkerei unterzeichnet werden. Die neue, mit Anteilscheinen der Frauen finanzierte Centralmolkerei AG wurde in der Folge von den Milchverbänden boykottiert und durch die Milchhändler einem Preisdumping ausgesetzt. Allerdings ohne Erfolg. Die Molkerei, welche die organisierten Bieler Hausfrauen schon bald ihrem Geschäftsführer verkauften, überlebte, und die Milchhändler nahmen die Hauszustellung von Milch wieder auf. In der Frage des Milchpreises wurde daraufhin ein Kompromiss zwischen den Milchhändlern und den rebellierenden Frauen erzielt.

Signifikant im Zusammenhang mit dem Bieler Milchkrieg ist die Haltung der lokalen Konsumgenossenschaft, die auch dem Verband Schweizerischer Konsumvereine (VSK) angehörte. Im Konflikt zwischen den Konsumentinnen und den Milchhändlern stellte sie sich vorbehaltlos auf die Seite der Milchhändler, also ihrer Konkurrenten im Tagesgeschäft um den Milchverkauf, an dem wenig zu verdienen war, wie ein «sozialistisches Mitglied des Verwaltungsrates der Konsumgenossenschaft» in der Presse berichtete.¹¹⁷ Diese Loyalität war eine direkte Folge davon, dass die im VSK organisierten Konsumenten ebenso Teil der im Ersten Weltkrieg geschaffenen Milchordnung waren wie die Milchhändler und die Milchproduzenten. Die hier integrierten Gruppen kannten die Grenzen der Verdienstmöglichkeiten der jeweils anderen sehr wohl und hüteten sich, aus dieser «Koalition der Vernunft» auszusteigen, solange keine Aussicht auf die Schaffung einer neuen Ordnung bestand, die ihren partiellen Interessen besser entgegengekommen wäre. In einer detaillierten Aufstellung rechnete der Verwaltungsrat der Konsumgenossenschaft den Bieler (Haus)frauen denn auch vor, dass «eine genaue, stetige Milchabgabe» an die Hausfrauen zu den von diesen verlangten Bedingungen «ein Ding der Unmöglichkeit» sei.¹¹⁸ Es wäre der Konsumgenossenschaft nicht möglich gewesen, «Milchführer zu nur Fr. 200.– im Monat anzustellen, wie das bei der von den Frauenvereinen gegründeten Zentralmolkerei der Fall war», heisst es im Jubiläumsbericht 1966.¹¹⁹

49 Eine neue Art von Milchkriegen: Aufruf der Bieler Frauenvereine zum Boykott gegenüber den dem Milchhändlerverband angeschlossenen Milchhändlern und der Konsumgenossenschaft.

Aufruf zum Milchkrieg!

Da der hiesige Milchhändlerverband, dem auch die Konsumgenossenschaft angeschlossen ist, seine ungerechte Machtherrschaft gegenüber der Bielerbevölkerung nicht aufzugeben gewillt ist, möchten wir fragen, ob wir Frauen auch weiterhin verpflichtet sind, die Milchprodukte bei ihnen zu beziehen.

NEIN!

Dieselben weigern sich ohne triftigen Grund, die Milch freizugeben, d. h., sie denjenigen Familien, die es wünschen, ins Haus zu liefern. Die Gefahr ist vorhanden, dass auch die Hauslieferung in den Aussenquartieren aufgehoben wird. Wir lassen uns diese Diktatur, die in keiner andern Schweizerstadt herrscht, nicht mehr gefallen.

FRAUEN, SEID SOLIDARISCH!

Zum Protest reduziert Euren Milchkonsum und verwendet Kondensmilch. Deckt Euren Bedarf an Käse und Butter von heute an in den nachstehenden, nicht der Verbandsdiktatur unterstellten Geschäften:

Frau Aegler, Seevorstadt 30
Frau Albrecht, Spitalstrasse 11
Schw. Bloch, Zentralstrasse 5 und Dufourstrasse
Frau Wittwer, Dufourstrasse 23
Frau Vuillemin, Dufourstrasse
Frau Scherl, Hallerstrasse 2
Frau Dietsche, Neuhausstrasse 25
Fr. Knechel, Sesslerstrasse 1
Herr Giovanella, Gemüsehandl., Bahnhofstrasse 10
Herr Stettler, Crémérie du Chalet, Bahnhofstr. 31
Herr Vogelsang, Viehmarktplatz
Fam. Leuenberger, Mittelstrasse
Herr v. Gunten, Freiestrasse 14
Herr Pattaroni, Kirchgasse 5
Herr J. Liabres-Daya, Gemüsehandl., Untergasse
Frau Mürger, Obergasse 6
Frau Hirschi, Obergasse 10
Frau Möri, Obergässli 11
Frau Brunner, Bözingenstrasse 160
Frau Scholl, Bözingenstrasse 32
Frau Lehmann, Bözingenstrasse 164
Herr Vautier, Bözingenstrasse
Herr Étienne, Lienhardstrasse 6
Frau Châtelain, Lerchenweg 1
Frau Hort, Poststrasse 9a, Mett
Frau Stähli, Beaulieustrasse 9a, Mett
Frau Kohler, Zukunftstrasse 52
Fr. Widmer, Madretschstrasse
Fr. Lehmann, Aarbergstrasse 8
Frau Klopfenstein, Mattenstrasse 71
Frau Anderegg, Madretschstrasse

FRAUEN, HALTET ZUSAMMEN!

Die beteiligten Frauenvereine

Im Bieler Milchkrieg standen sich letztlich also divergierende Vorstellungen innerhalb des Konsumentenlagers gegenüber, und es handelte sich nicht um einen grundlegenden Konflikt zwischen Konsumenten und Händlern oder Lieferanten. Die im Ersten Weltkrieg geschaffene, mit der Etablierung der Schweizerischen Käseunion über ein solides Dach verfügende Milchordnung bewährte sich hier aus der Sicht der darin integrierten Grossgruppierungen; genauso wie im Streit um den Produzentenpreis, wo sich die Milchverbände im Konflikt zwischen Produzenten und den Behörden ebenso vorbehaltlos auf die Seite der letzteren schlugen, hielt in Biel der genossenschaftlich organisierte Handel loyal zu den privaten Milchhändlern.

DIE MILCHKRIEGE DER PRODUZENTEN IN DER ROMANDIE 1945 BIS 1947

Als der Bundesrat im Frühling 1945, also kurz vor dem nun absehbaren Ende des Zweiten Weltkriegs, beschloss, auf den 1. Mai 1945 den Milchpreis um einen Rappen zu senken, kam es in der Waadt zu Protestaktionen. Organisiert wurden die Kundgebungen von Bauern aus der Umgebung von Nyon, die kurz darauf die Union Romande des Agriculteurs (URA) gründeten.¹²⁰ In bäuerlichen Kreisen in der Romandie war man empört über den bundesrätlichen Entscheid. «Comme un éclatant de bombe, une nouvelle de la radio vient jeter le désarroi dans nos coeurs et assombrir l'universelle joie», schrieb Daniel Carrard im Rückblick. «En effet, le conseiller fédéral Stampfli abaisse d'un centime le prix du kilo de lait aux producteurs.»¹²¹ Auch in den etablierten landwirtschaftlichen Organisationen war die Empörung über den Bundesratsentscheid gross. Hier störte man sich vor allem daran, dass man ohne Begründung vom Entscheidungsprozess ferngehalten worden war. Das «Zentralblatt» kommunizierte den Milchpreisentscheid des Bundesrats seinen Lesern dementsprechend unter dem Titel «Das Milchpreis-Diktat des Bundesrates». Auch ausserhalb des bäuerlichen Lagers hatte man überhaupt nicht mit einem solchen Entscheid gerechnet. Der Nationalrat hatte kurz zuvor noch ein Postulat um Beibehaltung des laufenden Milchpreises einstimmig gutgeheissen und der Ständerat eine Motion mit der gleichen Zielsetzung mit nur vier Gegenstimmen an die Landesregierung überwiesen.¹²²

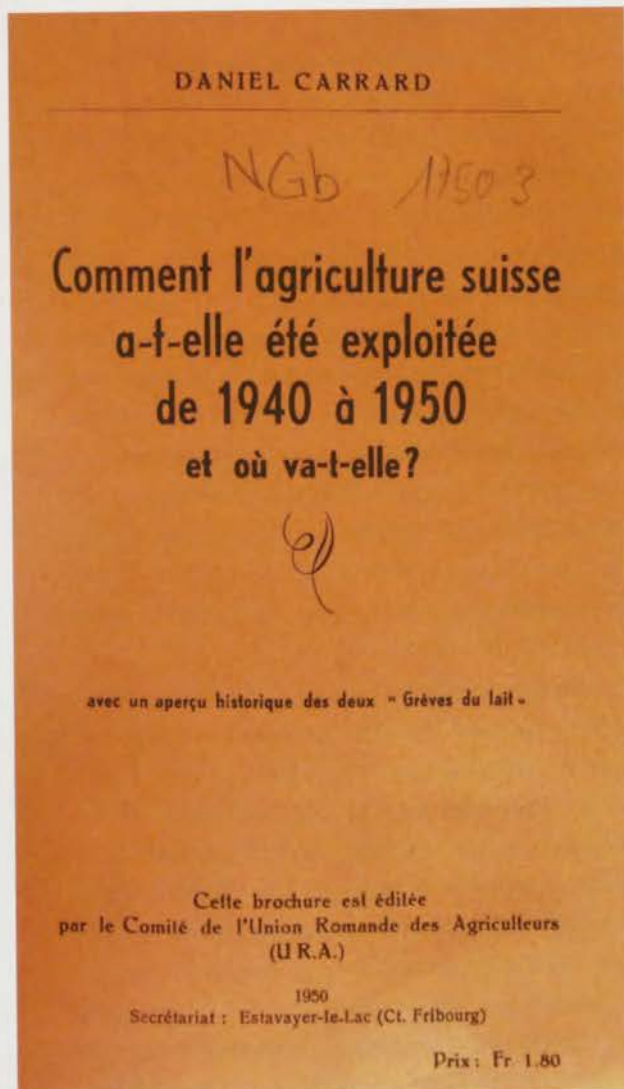
Das bruske Vorgehen der Behörden hatte zur Folge, dass sich (auch) der ZVSM von den im September 1939 eingegangenen Abmachungen mit der Verwaltung zu distanzieren begann: An der Delegiertenversammlung vom 17. April 1945 wurde eine Resolution verabschiedet, in der es hiess: «Der Umstand, dass der Milchpreis nicht mehr nach der mit den eidgenössischen Behörden abgeschlossenen Vereinbarung auf dem Verhandlungswege, sondern durch einseitige Beschlussfassung des Bundesrats festgesetzt wird, hat eine entsprechende Verschiebung der Verantwortlichkeiten für die Sicherstellung der Versorgung in Milch- und Milchprodukten zur Folge. Der Zentralverband muss deshalb für den Fall, dass seine Bemühungen durch die materiellen und psychologischen Wirkungen des eintretenden Milchpreisabschlages in starkem Mass beeinträchtigt werden sollten, die Verantwortung ablehnen.»¹²³

Mit dieser Haltung nahm der ZVSM den empörten Bauern am Genfersee den Wind ein wenig aus den Segeln. Doch als die Trockenheit im Sommer 1945 in der Romandie immer stärkere Ausmasse annahm, brach der Unmut erneut auf. Die Produzenten waren gefangen in der für sie starren kriegswirtschaftlichen Ordnung mit ihren Ablieferungsvorschriften und den nun eingetretenen Produktionserschwernissen. Der Anfang August gefällte Beschluss des Bundesrats, den Milchpreis lediglich wieder auf den Stand des Winters 1944/45 anzuheben,¹²⁴ wurde deshalb am Genfersee als Missachtung der ernsten Lage wahrgenommen. In den von der Trockenheit besonders be-

50-52 Informationen aus erster Hand über die beiden Milchstreiks 1945/47 wie diejenige von Daniel Carrard sind äusserst selten. Die in der Union Romandes des Agriculteurs (URA) zusammengeschlossenen Milchproduzenten, die die beiden Lieferstreiks 1945 und 1947 organisierten, verfügten mit dem «Paysan Enchaîné» erst später für kurze Zeit über ein eigenes Publikationsorgan.

troffenen Gebieten wurden Protestversammlungen abgehalten, an denen jeweils bedeutend grössere Preisanpassungen gefordert wurden. An der Delegiertenversammlung der Laiteries Réunies (LRG) in Genf hiess es, dass nach dem Bundesratsentscheid zahlreiche «öffentliche Protestversammlungen abgehalten» worden seien, an denen auch Vertreter einer grösseren Zahl von Milchgenossenschaften anwesend gewesen seien. Neben «ruhigen und verantwortungsbewussten Elementen» hätten sich aber auch «notorische Quertreiber und Gegner jeder verbandlichen Ordnung» zu Wort gemeldet und «ihren Forderungen durch die Androhungen eines Lieferstreikes» Nachdruck zu verleihen versucht. An der Delegiertenversammlung der LRG bekam der Wortführer der Opponenten, Charles Magnin von Coinsins bei Nyon, Gelegenheit, die Forderungen zu erläutern. Der Korrespondent des «Zentralblattes» berichtete: «Neben Plattheiten allgemeiner Art enthielten seine unzusammenhängenden Darstellungen verletzende Ausfälle gegenüber höchsten Magistraten, die dem Redner in der Folge eine scharfe Zurechtweisung von Seiten Regierungsrats Anken eintrugen.»¹²⁵

Im September fand in Cossonay erneut eine «Bauernlandsgemeinde», wie die Versammlung von den Initianten selbst genannt wurde, statt.¹²⁶ Hier forderten die Bauern eine Erhöhung des Milchpreises um sechs Rappen – und zwar bis zum 1. November 1945, sonst streike man, wurde beschlossen. Als Ende Oktober immer noch nichts darauf hindeutete, dass der Bundesrat auf die Forderungen eintreten würde, beschlossen



50

Paysan,

Si tu veux voir de quelle façon on traite les agriculteurs, rends-toi, **lundi 25 avril prochain, à la salle de l'Alabama, à Genève**, où la suite du procès de l'affaire dite de la "grève du lait", aura lieu.

51

Question agricole – question nationale

Prix du lait

Dans quelques mois, le Conseil fédéral devra à nouveau fixer le prix du lait. Que fera-t-il?

Maintiendra-t-il le *statu quo* ou alors fera-t-il droit aux justes revendications des agriculteurs en augmentant le prix de cette marchandise de toute première nécessité pour la bonne marche financière de tout domaine agricole de chez-nous. Nous ne le savons! Mais par contre ce que nous savons, c'est que nos organisations

officielles, loin de tenter une amélioration de notre sort, cherchent tout au plus à maintenir le prix du lait tel qu'il est aujourd'hui.

On a beau lire dans la presse agricole que nos frais de production ont augmenté, ceux qui se targuent d'être nos défenseurs ne réagissent pas, bien plus, ils laissent faire. Nous croyons que quelques explications sont nécessaires pour démontrer les raisons pour lesquelles ce produit est mainte-

52

die mittlerweile in der Union Romande des Agriculteurs (URA) zusammengeschlossenen Produzenten einen 48-stündigen Milchlieferungsstreik. Das Ziel war, die Trinkmilchversorgung in Genf und Lausanne lahmzulegen und die Behörden so zu Gesprächen zu zwingen. In einem Rundschreiben forderten Charles Magnin, Paul Thomann, Marcel Böry und Pierre Dancet die Milchproduzenten in der Westschweiz auf, ihre Lieferungen während zwei Tagen einzustellen.¹²⁷ Im Schreiben an die Milchgenossenschaften heisst es: «N'ayant pas obtenu de résultat positif à nos revendications et conformément aux résolutions prises à Trélex et à Cossonay, nous vous invitons, en signe de protestation, à suspendre vos livraisons de lait pendant 48 heures, soit du 2 novembre au matin au 3 novembre, coulée du soir y comprise. Nous comptons sur vous.»¹²⁸ In der Waadt unterbrachen von den 50 Genossenschaften, die Milch nach Genf und Lausanne lieferten, gemäss den Milchverbänden rund die Hälfte, laut den Initianten 45, ihre Lieferungen. Auf der Genfer Landschaft war die Beteiligung am Boykott aber offenbar sehr schwach.¹²⁹ Weil die Milchverbände den städtischen Milchkäufern sofort «Aushilfsmilch» zur Verfügung stellten, gab es keine Engpässe in der Versorgung. Die Behörden reagierten mit Strafanzeigen gegen die Wortführer, da diese mit ihrem Streikaufruf gegen kriegswirtschaftliche Vorschriften verstossen hatten. Denn die Bauern waren schon seit dem Ersten Weltkrieg verpflichtet, diejenige Milch, die sie über den Eigenkonsum und die Verfütterung auf dem Hof hinaus produzierten, an die Milchverbände abzuliefern, die ihrerseits mit der Sicherstellung der Trinkmilchversorgung beauftragt waren.

Im Oktober 1946 verurteilte das 3. kriegswirtschaftliche Strafgericht des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements die vier Angeklagten zu relativ milden Bussen. Das Strafpellationsgericht hob dieses Urteil jedoch wieder auf und auferlegte allen wesentlich höhere Strafen. Magnin musste 1000 statt 200, Thomann 500 statt 100 und Böry und Dancet je 200 statt 100 Franken Busse bezahlen. Ausserdem mussten sie sämtliche Verfahrenskosten übernehmen. Das Begnadigungsgesuch, das die Verurteilten an die Bundesversammlung richteten, wurde im Juni 1947 abgelehnt. Die Ablehnung wurde damit begründet, dass die Streikaktion zur Folge gehabt habe, dass «die Allgemeinheit um insgesamt 36 000 Liter Milch» zu kurz gekommen sei. Solche Methoden seien einer «Sabotage der Landesversorgung»¹³⁰ gleichzusetzen. Dass die Bundesversammlung das Begnadigungsgesuch ablehnte, ist nicht verwunderlich, wurden doch in anderen Fällen für kriegswirtschaftliche Vergehen noch deutlich höhere Strafen ausgesprochen. So war etwa ein Ostschweizer Milchproduzent, der zum Milchstreik aufgerufen hatte, ohne dass es daraufhin zu einem Unterbruch der Milcheinlieferungen kam, zur Bezahlung einer Busse von 1500 Franken verurteilt worden.¹³¹

Kurz nach der Ablehnung des Begnadigungsgesuchs kam es im Sommer 1947 zu einer erneuten Zuspitzung in der Milchpreisfrage. Zu den nach wie vor gültigen, kriegswirtschaftlich bedingten Einschränkungen bei der Betriebsführung kam wiederum eine Trockenheit, die im Sommer 1947 teilweise dramatische Ausmasse annahm. Im August forderte der SBV zur Verhinderung eines massiven Einbruchs beim bäuerlichen Arbeitsverdienst unter anderem einen um sechs Rappen höheren Milchpreis.

Daraufhin entschied der Bundesrat, wegen der regional unterschiedlichen Trockenheit eine nach Landesteilen abgestufte Lösung anzustreben. Zuvor wollte er das Problem aber noch mit den wirtschaftlichen Spitzenverbänden erörtern. Die Besprechung zwischen dem Bundesrat und den landwirtschaftlichen Spitzenverbänden fand am Nachmittag des 8. September 1947 statt, nachdem sich die Delegation von SBV- und

ZVSM-Vertretern am Vormittag mit der Spitze des Gewerkschaftsbundes (SGB) getroffen hatte. Der SGB zeigte weitgehendes Verständnis für die bäuerlichen Forderungen, wies aber gleichzeitig darauf hin, dass Preiserhöhungen Lohnforderungen mit sich ziehen würden. Und eine Woche später fand die vom Bundesrat angeregte grosse Wirtschaftskonferenz zur Besprechung der bäuerlichen Preisbegehren mit allen Sozialpartnern statt. Nicht zu diesen Besprechungen eingeladen wurden die oppositionellen, mit einem erneuten Milchstreik drohenden Bauern in der Romandie.¹³²

Am 29. September entschied der Bundesrat, dass der Milchpreis um vier und nicht um die von den Produzenten als nötig und angebracht erachteten sechs Rappen zu erhöhen sei. Unter den Westschweizer Delegierten der am folgenden Tag stattfindenden Delegiertenversammlung des ZVSM war die Empörung besonders gross; angesichts der prekären Milchknappheit (in der Stadt Zürich musste das Schulamt sogar die Abgabe von Milch einstellen) und der durch die Trockenheit und die Teuerung steigenden Produktionskosten hatten auch die landwirtschaftlichen Verbände einen deutlich höheren Mehrpreis erwartet. Einzelne Delegierte regten an, den Behörden mitzuteilen, dass unter diesen Umständen die Milchversorgung nicht mehr gewährleistet werden könne. Der ZVSM bat daraufhin den Bundesrat am 7. Oktober 1947, auf seine Entscheidung zurückzukommen und die geforderten sechs Rappen doch noch zu bewilligen.¹³³

Die oppositionellen Bauern aus der Romandie, die weder vor noch nach dem Milchpreisentscheid des Bundesrats in die Diskussionen zwischen den Verbänden und den Behörden integriert worden waren, beschlossen Ende Oktober daher nicht ganz überraschend, ab dem 2. November einen Milchstreik durchzuführen – falls der Bundesrat die Differenz von zwei Rappen nicht doch noch bewillige. Die Versammlung der URA schrieb der Landesregierung aus ihrer Protestversammlung vom 26. Oktober in Lausanne (mit einem bezahlten Rückantwortcouvert als Beilage): «Wir teilen Ihnen mit, dass die Versammlung der Union Romande des Agriculteurs in Lausanne beschlossen hat, einen Milchstreik auszulösen, falls der Bundesrat nicht binnen 48 Stunden seine Zustimmung gibt, dass den Produzenten ab 1. November 1947 die Milch zu 40 Rappen bezahlt wird.» Die Antwort aus Bern erfolgte postwendend: «In Beantwortung dieser ungewöhnlichen Aufforderung erinnern wir Sie an Art. 1 der Verordnung Nr. 4 des Eidgenössischen Kriegsernährungsamtes vom 18. Oktober 1940, betr. Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln», schrieb der Bundesrat. Und fügte hinzu: «Sie kennen diese Bestimmung, da sie vom kriegswirtschaftlichen Strafgericht des EVD am 12. Februar 1947 wegen Verletzung derselben verurteilt worden sind; wir warnen Sie vor einem Wiederholungsfall, welcher Sie den strengsten Sanktionen aussetzen würde, und ersuchen Sie, vorstehende Antwort sämtlichen Mitgliedern Ihrer Union zur Kenntnis zu bringen.»¹³⁴

Daraufhin verschickte das neu gebildete Streikkomitee ein Bulletin an alle Käseereigenossenschaften in der Romandie mit der Aufforderung, die Milch ab dem 2. November bis auf weiteres nicht mehr abzuliefern. Der Aufruf wurde vor allem im Broyetal, im Val de Travers und im Val de Ruz befolgt. Auch im Waadtländer Jura wurde Milch zurückgehalten. Die Milchgenossenschaft Coinsin bei Nyon, wo Streikführer Magnin wohnte, lieferte jedoch demonstrativ alle abgelieferte Milch nach Genf. Es kam auch diesmal kaum zu Engpässen in der Versorgung, da die Milchverbände rasch mit Aushilfsmilch auch aus der Deutschschweiz zur Stelle waren. Angesichts der Weigerung der Bundesbehörden, überhaupt mit den streikenden Bauern zu verhandeln, und der Opposition der Milchverbände gegen die illegale Protestaktion blieb der URA nicht viel anderes übrig, als den Lieferboykott ohne Erfolg wieder abzubrechen.

Sie veröffentlichte am Dienstag, 4. November 1947, ein Communiqué, in dem die 1400 Bauern, die gemäss ihren Angaben die Milch zurückhielten, aufgefordert wurden, den Streik vorübergehend einzustellen.¹³⁵ Die Milchproduzenten im Val de Ruz, die sich besonders stark am Boykott beteiligt hatten, entschieden am Abend des Aufrufs, den Boykott definitiv abubrechen.¹³⁶

Der Milchkrieg in der Romandie von 1945 bis 1947 war eine einseitige, aber erhellende Angelegenheit. Die streikenden Bauern hatten den Staat und die Milchverbände von Anfang an kompromisslos gegen sich, obwohl beide die materielle Notlage vieler Bauern im Krisengebiet anerkannten und dies mit den Massnahmen zu Gunsten der Trockengebiete auch dokumentierten. Für die Behörden waren die Anführer des Streiks jedoch schlicht Gesetzesbrecher. Und auch die Milchverbände hatten kein Interesse, mit den Opponenten, die ihnen «Untätigkeit und Kopfnickerei gegenüber den eidgenössischen Behörden» vorwarfen, zu verhandeln.¹³⁷ Im Gegenteil, der leitende Ausschuss des ZVSM teilte der Öffentlichkeit mit, er verurteile «diese Agitation einmütig».¹³⁸ Die klare Distanzierung erfolgte nicht zuletzt im Hinblick auf seine Verpflichtungen gegenüber den Behörden und Konsumenten, wie der ZVSM betonte. Denn eine Behörde könne «sich durch solche Methoden nicht in einem der Sache günstigen Sinne beeinflussen lassen», schrieb das «Zentralblatt», «und der Konsument, auf dessen Rücken sich gegebenenfalls das Experiment abspielt, wird daran auch zu wenig Gefallen finden, um sich mit vermehrter Inbrunst für die allgemeinen und begründeten Nachkriegsbegehren der Bauersame einzusetzen».¹³⁹ Noch deutlicher als mit Worten drückten die Milchverbände ihre Haltung aus, als sie über Nacht die Aushilfsmilch für die Boykottregionen beschafften.

Das gleiche Muster wiederholte sich anlässlich der grossen Bauerndemonstration 1961 noch einmal. Nach einem für die Landwirtschaft enttäuschenden Milchpreisentcheid des Bundesrats sah sich der SBV zum ersten Mal in seiner Geschichte veranlasst, eine Grosskundgebung auf dem Bundesplatz zu organisieren, in deren Verlauf erboste Bauern vor dem Bundeshaus randalierten und die Polizei mit Wasserwerfern, Gummiknüppeln und Tränengas eingriff.¹⁴⁰ Gegen aussen versuchten die grossen Verbände den entstandenen Imageschaden zu begrenzen, indem sie betonten, bei den «Randalierern» habe es sich um politisch radikalisierte, isolierte Hitzköpfe aus der Romandie gehandelt, die mit den landwirtschaftlichen Verbänden nichts zu tun hätten. Intern griff man die «meneurs» und ihre Organisationen hingegen frontal an, in der Hoffnung, damit die bäuerliche Basis von ihnen zu trennen.

DER PASTMILCHKRIEG DER MIGROS ANFANG DER 1960ER-JAHRE

So spektakulär die Ereignisse vom November 1961 in Bern für die Medien auch waren, die entscheidenden Veränderungen in der Milchbranche passierten in den frühen 1960er-Jahren weder vor noch im Bundeshaus, sondern in der Romandie und in Zürich. Sie ereigneten sich zudem in den Läden, nicht auf der Strasse – und lösten einen neuen Milchkrieg aus, der nun innerhalb des Handels stattfand. Hauptstreitpunkt war die Frage, wer wann wo welche Milch verkaufen *durfte* – und wer wann wo und wem Milch liefern *musste*.

In den 1950er-Jahren wurde die in Wegwerfbeuteln, so genannten Einwegpackungen, jetzt ohne grosse hygienische Probleme handhabbare Pastmilch immer beliebter. Doch auch sie durfte, wie alle Konsummilch seit dem Ersten Weltkrieg, vorderhand nur von dafür bestimmten Geschäften unter Einhaltung hygienischer und preispolitischer Bestimmungen verkauft werden. Die Bewilligungspflicht für den Milchverkauf

war von den Behörden primär aus gesundheitspolitischen Überlegungen eingeführt worden und sollte dazu dienen, den Konsumenten zu qualitativ einwandfreier Offenmilch zu verhelfen. Der Milchbeschluss von 1953 bestätigte diese Regelung im Grundsatz noch einmal, obwohl hier bereits deutlich zwischen Offenmilch und abgepackter, pasteurisierter Milch unterschieden wurde.¹⁴¹ Pastmilch zu verkaufen, wurde in den späten 1950er-Jahren nicht wegen der Marge auf der Milch lukrativ, sondern weil sie im Vergleich zur Offenmilch viel einfacher zu lagern war und zudem als Produkt des täglichen Bedarfs die Kundschaft regelmässig in die Läden brachte. Für den expandierenden Migros-Genossenschaftsbund war der Verkauf von Pastmilch die beste Strategie, die Kunden regelmässig in seine Filialen zu bringen, wo sie dann auch alle anderen Güter des täglichen Bedarfs kauften. An einer Bewilligung für den Verkauf von Offenmilch oder gar der Hauszustellung war die Migros jedoch nicht interessiert.

Migros-Verwaltungs- und LDU-Nationalräte machten ab 1958 immer stärkeren Druck auf der politischen, die Migros-Filialen auf der praktischen Ebene, damit die Liberalisierung des Pastmilchverkaufs vorankam. Die Vorstösse im Parlament zur Änderung der im Milchbeschluss von 1953 regulierten Milchvertriebsordnung wurden begleitet von Gesuchen der Migros zur Erteilung von Verkaufsbewilligungen und zur Durchführung von Grossversuchen zur Abklärung, ob mit einer Freigabe des Pastmilchverkaufs der Milchabsatz nicht signifikant gesteigert und damit die Verwertungskosten gesenkt werden könnten. Gleichzeitig provozierte die Migros Behörden, private Milchhändler und die Konsumgenossenschaften, die den Milchvertrieb innerhalb der geltenden Milchordnung durchführten, mit legalen, illegalen und halblegalen Verkaufs- und Verschenkungsaktionen, um diese Ordnung schneller auszuhebeln. Der daraus resultierende Milchkrieg begann nicht zufällig in Basel, wo die Migros Anfang Juli 1960 den hier besonders starken Allgemeinen Consumverein (ACV) und die privaten Milchhändler mit einer Grossaktion provozierte. Die Migros, die in der Stadt Basel im Besitz einer Bewilligung für den Verkauf von Pastmilch in drei Läden war, hatte am 6. Juli den Behörden ein Gesuch zum Verkauf in sämtlichen Filialen eingereicht und bereits am nächsten Morgen mit dem Verkauf, den sie in grossen Inseraten bekannt machte, begonnen. Die Milch dazu bezog sie aus Zürich.¹⁴²

Noch am gleichen Tag reichten der Allgemeine Consumverein, der Milchhändlerverband Basel und der Verband der nordwestschweizerischen Käserei- und Milchgenossenschaften gemeinsam Strafanzeige gegen die Migros wegen Verletzung des Milchbeschlusses ein. Zudem sei die Belieferungsverordnung verletzt worden, da die Milch nicht von dem für die Milchversorgung in Basel zuständigen Milchverband Basel bezogen worden war. Die drei Verbände forderten eine unverzügliche Bestrafung der Migros Basel sowie der leitenden Funktionäre des Unternehmens. Die Milchhändler wollten zudem wissen, ob die von Gottlieb Duttweiler lancierte Aktion wirklich ein «harmloses Spielchen» sei, wie dieser behauptete, oder ob nicht vielmehr eine «flagrante, brutale Verletzung schweizerischen Rechts durch einen Grosskonzern» vorliege. Der Strafhandel kam am 28. Juli vor Gericht. Nationalrat Rudolf Suter, der Direktor der Migros-Genossenschaft Basel, wurde auf Antrag des Sanitätsdepartements der Stadt zu einer Busse von 200 Franken verurteilt. Daraufhin brach die Migros die Aktion am 2. August 1960 wieder ab.¹⁴³

Die Provokation in Basel war nur eine der Aktionen, die die Migros zur Beschleunigung der Freigabe des Pastmilchverkaufs immer wieder lancierte. Ähnlich inszenierte Milchkriege folgten in Schaffhausen und Genf.¹⁴⁴ Bis 1966 erreichte der Grossverteiler sein Ziel trotz zwei Niederlagen an der Urne. Von diesem Jahr an gaben die

53-55. Im Juni 1963 wurde in Basel eine Milchaktion durchgeführt. Im Aktionsausschuss zur Förderung des Milchkonsums war neben der Frauenzentrale, den Milchhändlern, dem Allgemeinen Consumverein und dem Verband der Milchproduzenten der Nordwestschweiz auch die Migros vertreten, die mit ihrem «wildem» Pastmilchverkauf drei Jahre zuvor noch den Basler Milchkrieg ausgelöst hatte.¹⁴⁵

An den Milchhandel in Basel

Die Migros Basel setzte die Preise für die Pastmilch-Tetra-Packungen herab, und zwar für 1 Lt. von -72 auf -65, für 1/2 Lt. von -41 auf -35, für 1/4 Lt. von -25 auf -20 Rappen. Wir haben dabei noch eine allerdings sehr bescheidene Handelsmarge.

Seit 1950 wehrten wir uns für einen genügenden Handelsgewinn für die Milchhändler. Es ist an diesen, nun dafür zu sorgen, dass sie von ihren Milchverbänden zu Preisen beliefert werden, die ihnen den bisherigen Handelszuschlag belassen. Die Milchverbände sollten so viel fertig bringen wie die Migros.

Wir empfehlen Ihnen aufrichtig, in dieser Auseinandersetzung die Interessen Ihrer Kunden wahrzunehmen und sich nicht gegen Ihre Abnehmer zu wenden, indem Sie die Aktion durch Klagen usw. torpedieren. Ihre Käufer nehmen Ihnen ja auch Käse, Butter und andere Produkte ab und werden darin weiterfahren, wenn Sie sich nicht gegen ihre Interessen wenden.

Migros-Genossenschafts-Bund

53



54

Behörden den Verkauf von Pastmilch ohne Wenn und Aber vollständig frei. Für die privaten Milchhändler und ihre Organisationen war der Milchkrieg um die Liberalisierung des Milchhandels in der ersten Hälfte der 1960er-Jahre «das Schlüsselereignis» im 20. Jahrhundert.¹⁴⁶ Sie reagierten aber keineswegs nur defensiv auf die vollständige Niederlage, die sie letztlich erlitten. Relativ schnell versuchten sie, sich aus der defensiven Position zu befreien. Der Milchhandel habe genug, «mehr als genug», erklärte der SVMBK im Juni 1963. Wenn die Behörden denjenigen Teil der Milchversorgung liberalisieren wollten, der die Hauszustellung gefährde, müssten sich die Milchhändler darauf einstellen, stellte man fest. Man lehne jedoch jede Verantwortung für den Zusammenbruch eines gut funktionierenden Verteilsystems ab, das man im Ausland im Begriffe sei, wieder aufzubauen, teilt die DV des SVMBK im Juni 1963 den Behörden in einer Resolution mit.¹⁴⁷

In der Abstimmung über den neuen Milchbeschluss im Mai 1965, der eine weitgehende Freigabe des Milchverkaufs bei einheitlichen Verkaufspreisen vorsah, von LDU und Migros aber erneut bekämpft wurde, weil er ihnen immer noch zu viele Regelungen enthielt, engagierte sich der SVMBK nicht mehr. Man ging Mitte der 1960er-Jahre dazu über, mit einer Modernisierung des Hauslieferdienstes (inklusive des Vertriebs von Pastmilch in Wegwerfbeuteln) und dem Neu- oder Umbau von spezialisierten Molkerei- und Käseläden eine im Umfang zwar begrenzte, in der Qualität der Kundenbetreuung aber klare Alternative zum Grossverteiler aufzubauen.

BUTTERBOYKOTT DER WELSCHEN KONSUMENTINNEN 1967

1966 beschloss der Bundesrat, die zum Teil erst im Vorjahr eingeführten Bundesbeiträge zur Verbilligung der Milchprodukte wieder aufzuheben. Die etablierten Vertreter der Konsumenten, Produzenten, Verarbeiter und Händler waren mit dieser Massnahme einverstanden. Auch der Migros-Genossenschaftsbund wehrte sich nicht grundsätzlich dagegen, er wollte aber verhindern, dass – wie der «Brückenbauer» schrieb – die «finanzschwachen Konsumenten» den Abbau bezahlen mussten.¹⁴⁸ Angesichts der steigenden Einkommen und der seit den frühen 1950er-Jahren stets sinkenden Ausgaben für Nahrungsmittel der Haushalte gingen die Behörden und die übrigen Gruppierungen der Milchbranche jedoch davon aus, dass der Subventionsabbau den



56-58 Margarine statt Butter? Der schon in der Zwischenkriegszeit tobende «Krieg» um das richtige Fett wird in den 1960er-Jahren mit der Margarineoffensive und dem Butterboykott neu lanciert.



Reine
Eingesottene
Butter

*Neuer
Preisabschlag!*
bis auf weiteres

Jetzt

3.- $\frac{1}{2}$ kg
statt ~~4.70~~

1 kg **6.-** statt ~~9.40~~

Zum Kochen, Dünsten,
Rösten, Braten
und als Notvorrat

**Butter ist
rein natürlich**

Konsumenten zumutbar sei. In einem vertraulichen Schreiben forderte der Bundesrat den Bauernverband auf, bei der Realisierung dieser Subventionskürzungen behilflich zu sein. «Wenn Sie keine sofortige Milchpreiserhöhung verlangen», schrieb die Landesregierung dem SBV am 4. Oktober 1966, «dann helfen Sie mit, das Schweizervolk für die vorgesehene Streichung der Subventionen zu gewinnen: als Entgelt erhalten Sie die Zusicherung, dass im nächsten Frühjahr der Milchpreis per Kilo um 3 Rappen erhöht wird.» Pierre Arnold, der als Vertreter der Migros Mitglied der beratenden Kommission für die Durchführung des Landwirtschaftsgesetzes war, erhielt eine Kopie und veröffentlichte den Brief auszugsweise im «Brückenbauer» – aus Protest gegen eine «staatliche Preispolitik», die «Brot, Käse, Butter und andere wichtige Lebensmittel» teurer mache. Gleichzeitig startete der Grossverteiler eine «Gegen-Offensive mit Kampfpreisen». Mehl, Brot, Speisefett und Margarine würden vorläufig nicht teurer, versprach die Migros ihren Kunden.¹⁴⁹

In den Grenzregionen führten die im Vergleich zum benachbarten Ausland relativ hohen Butterpreise dazu, dass viel Butter auf privater Basis eingeführt wurde. In der Zollfreizone in Genf versuchte die eidgenössische Zollverwaltung im Frühling 1967 diesen Einkaufstourismus einzuschränken, indem sie die zollfreie Einfuhr von Butter von bisher einem Kilogramm auf 125 Gramm reduzierte. Und auf den 1. Mai 1967 erhöhte der Bundesrat den Preis für Vorzugsbutter um gut fünf Prozent, um die steigenden Kosten der Milchrechnung im Griff zu behalten. Das war der Tropfen, der in der Romandie das Fass zum Überlaufen brachte. Die Konsumentinnenorganisation Fédération romande des consommatrices beschloss an ihrer Generalversammlung einstimmig, zu einem Butterboykott aufzurufen. «Verzichtet während einiger Zeit auf den

Ich bin ein
Margarine-Fan

57

Margarine

– in Ihrer modernen Küche am richtigen Platz!

Maximal streichfähig!

Sobluma

feinste Margarine, deren Oel- und Fettgehalt ausschliesslich aus der Sonnenblume stammt.

4 Port. = 500 g 1.80

Sanissa

feinste Margarine aus Sonnenblumenöl, reinen Pflanzenfetten und 10% frischer Butter.

4 Port. = 500 g 2.20



MIGROS

58

Kauf von «Tafel-Butter» ausser für Kinder und Halbwüchsige!», lautete der Appell an die Hausfrauen.¹⁵⁰ Die welschen Konsumentinnen legten Wert auf die Feststellung, dass sich der Boykott nicht gegen die Produzenten richte – schliesslich seien ja auch Bäuerinnen in der *Fédération* vertreten –, «sondern gegen die eidgenössische Agrarpolitik». Der Schutz der bäuerlichen Bevölkerung könne nicht durch regelmässige, marktwidrige Preiserhöhungen erreicht werden, dazu wären weitsichtigere Lösungen notwendig, schrieb die *Fédération* weiter. Da die Frauen auf eidgenössischer Ebene aber weder wählen noch abstimmen könnten, hätten sie gar keine andere Wahl, als mit der Methode eines Kaufstreiks den Behörden ihr Missfallen zum Ausdruck zu bringen.

Die Migros als Handelsunternehmen rief zwar nicht zu einem Kaufstreik auf, sie machte ihre Konsumentinnen aber immer eindringlicher auf die in ihren Augen «gute, gesunde und preiswerte Margarine» als Alternative zur Butter aufmerksam. Im «*Brückenbauer*» wurde eine Konsumentin mit der Aussage zitiert, sie habe «zögernd und vorsichtig» angefangen, «Margarine in der Küche und am Tisch einzuschmugeln». Doch heute habe sie ihre «Vorurteile gründlich abgebaut» und sei eine «begeisterte Verbraucherin» von Margarine geworden.¹⁵¹

Der Boykott und das Ausweichen auf die Margarine führten zu einem Anwachsen, statt Schrumpfen der Butternorräte. Und, für die Wahrnehmung in der Öffentlichkeit wichtiger, zu steigenden Verwertungskosten. Zur Entlastung der Milchrechnung erhöhten die Behörden die mit einem Milchpreisabzug erhobenen Zwangsbeiträge (Rückbehalte) der Produzenten. Dies führte jedoch wiederum dazu, dass viele Bauern die Milcheinlieferungen zu steigern versuchten, um so ihr Einkommen wenigstens stabil halten zu können. Um diesen Teufelskreis zu durchbrechen, sah der 1971 verabschiedete Milchbeschluss eine Basismilchmenge vor, für deren Verwertung der ZVSM und der Bund zuständig waren. Weil die Milchmenge jedoch auch mit dieser Globalkontingentierung nicht in den Griff zu bekommen war, beschlossen Bundesrat und Zentralverband 1977, mit einem dringlichen Bundesbeschluss die einzelbetriebliche Milchkontingentierung einzuführen. Das hiess im Wesentlichen, dass die bisherigen Einlieferungen als Grundlage für die folgenden Ablieferungen galten; so viel Milch wie ein Bauer bisher geliefert hatte, so viel durfte er auch künftig abliefern.¹⁵²

Gegen die Überführung dieser einschneidenden Massnahme ins ordentliche Recht wehrten sich oppositionelle Bauern, indem sie das Referendum gegen den Milchwirtschaftsbeschluss (MWB) 1977, der vom Zentralverband loyal mitgetragen wurde, ergriffen. Die innerbäuerlichen Meinungsunterschiede verliefen in dieser Frage erneut – wenn auch nicht ausschliesslich, so doch stark – entlang der Sprachgrenze. Im Gegensatz zu einigen Gebieten der Westschweiz gelang es in der Deutschschweiz den Gegnern nämlich kaum, ihre Opposition in die bäuerlichen Organisationen zu tragen. Der Bernische Milchverband beispielsweise befürwortete die Vorlage «oppositionellos», der waadtländisch-freiburgische hingegen nahm eine neutrale Haltung ein. Und die Deutschschweizer SVP-Kantonalparteien standen geschlossen hinter dem MWB 1977, während die Freiburger und Waadtländer Kantonalsektionen die Vorlage ablehnten.¹⁵³

In der Volksabstimmung vom 3. Dezember 1978 wurde der Milchwirtschaftsbeschluss 1977 mit einem Stimmenverhältnis von 2:1 angenommen, obwohl sich neben den oppositionellen Bauern auch der LDU und die SPS dagegen ausgesprochen hatten. Wie eine repräsentative Umfrage nach der Abstimmung ergab, vermochten die Argumente der Linksparteien und des Landesrings, die den MWB nicht wegen der Milchkontingentierung bekämpften, sondern weil sie eine grundsätzliche Überprü-

fung der staatlichen Agrarpolitik anstrebten, die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger noch weniger zu überzeugen als die kritischen Einwände der UPS und der bäuerlichen Komitees. In bäuerlichen Kreisen stimmten laut der gleichen Umfrage mehr als 90 Prozent für den MWB 1977.¹⁵⁴

Dieses Resultat zeigte, dass die bestehende Milchordnung sowohl innerhalb der Landwirtschaft als auch bei der übrigen Bevölkerung immer noch auf eine relativ breite Akzeptanz stiess. Die Alternativen wären entweder eine Rückkehr zur annähernd «freien» Preisbildung bei der Milch gewesen oder der Aufbau einer Ordnung, welche die Einzelbetriebe mit der Zuteilung eines Kontingents auch vom Wachstumsdruck befreit hätte. Einen Zustand, wie er bis 1913 herrschte, wollten Ende der 1970er-Jahre die politisch massgeblichen Kräfte noch nicht. Aber ebenso wenig wollte man eine Ordnung schaffen, die die einzelnen Bauernbetriebe vom Druck zur Rationalisierung befreit hätte. Beide Optionen waren Ende der 1970er-Jahre politisch noch ohne Chance.

Es gab in der Folge denn auch keine ernsthaften politischen Versuche mehr, die Milchkontingentierung wieder ausser Kraft zu setzen. Gegner wie Befürworter versuchten vielmehr, sich individuell zu arrangieren und für den eigenen Betrieb das Beste herauszuholen. Die Zahl der Gesuche um eine Ausdehnung des individuellen Milchkontingents nahm 1979/80 sprunghaft auf 25 000 zu.¹⁵⁵ Doch lange nicht alle diese Gesuche konnten bewilligt werden. Unter dem Druck der «wachse oder weiche»-Politik nahmen deshalb auch die individuellen Versuche zu, die Stagnation der Ablieferungsmöglichkeiten zu umgehen. Doch lange nicht alle Bauern, welche die produktionseinschränkenden Wirkungen der Kontingentierung mit der Verwertung eines Teils der Milch auf dem Hof zu umgehen versuchten, deuteten das als politischen Akt des Widerstandes wie die Bauern in der Westschweiz, die 1979 mit der Schwarzkäserei einen neuen Milchkrieg lancierten.

DIE ILLEGALE VERWERTUNG VON MILCH AUF DEN HÖFEN: DIE SCHWARZKÄSEREI IN DEN 1980ER-JAHREN

Aus Protest gegen die Milchkontingentierung begannen im Februar 1979 einzelne Mitglieder der Bauerngewerkschaft Union des Producteurs Suisses (UPS) in der Romandie damit, einen Teil ihrer Milch selbst zu verkäsen und privat zu verkaufen, obwohl sie gemäss dem Milchwirtschaftsbeschluss zur Ablieferung der gesamten, auf dem Hof nicht benötigten Milch verpflichtet gewesen wären. Die UPS rief ihre Mitglieder auf, diese Aktion zu unterstützen, obwohl das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) die UPS-Führung im März ermahnte, die Bauern nicht zum Gesetzesbruch zu verleiten.¹⁵⁶ Aber diese stellten sich auf den Standpunkt, dass ja gerade der Milchwirtschaftsbeschluss das Landwirtschaftsgesetz verletze, demnach also die Milchkontingentierung und nicht deren Missachtung gesetzeswidrig sei. Die UPS teilte den Behörden mit, sie solidarisiere sich mit den Produzenten von Schwarzkäse und sei bereit, die Verantwortung dafür zu übernehmen.¹⁵⁷ Sie hatte zusammen mit den welschen «Comités Ville-Campagne» schon im Juli 1979 im freiburgischen Corserey das erste «Käse-Fest» organisiert, an dem zur Provokation der Milchverbände und der Bundesbehörden öffentlich Schwarzkäse verkauft worden war.

Erst im Verlauf des Jahrs 1980, als die illegalen Selbsthilfemassnahmen ein immer grösseres Ausmass annahmen, schickte der Zentralverband zwei Vertreter zur Inspektion einer «Schwarzkäsefabrik».¹⁵⁸ Am 27. Juni 1980 bot das Bundesamt für Landwirtschaft den führenden Kopf der Schwarzkäsebewegung, Martin Chatagny, ins Bundes-

amt nach Bern auf, um «die Untersuchung zu vervollständigen».¹⁵⁹ Doch Chatagny, der inzwischen auch Präsident der UPS geworden war, lehnte ab. Das «Mouvement solidarité fromage» hatte entschieden, es gehe nicht an, dass ein Individuum für ein kollektives Unterfangen zur Rechenschaft gezogen werde. Die Behörden hielten sich zurück und intervenierten vorläufig nicht, weil sie nicht Öl ins Feuer giessen wollten. Vizedirektor Konrad Rudolf erklärte gegenüber der Presse, dass man im Bundesamt für Landwirtschaft befürchte, die Schwarzkäser könnten die «Landwirtschaftspolitik aus den Angeln heben».¹⁶⁰ Dann bliebe, ergänzte Direktor Fritz Hofmann vom ZVSM, nur noch die freie Marktwirtschaft, und die würde die Kleinen vollends zerstören.

Doch die UPS-Bauern liessen sich nicht umstimmen, obwohl sie wussten, dass sie mit der Verarbeitung von weisser Milch zu schwarzem Käse das Milchproblem nicht lösen konnten. Die illegale Aktion sollte aber zeigen, «dass es ausser den von den Behörden beschrittenen Wegen noch andere» gebe, wie Ernst Därendinger in der «Union», dem Organ der UPS, schrieb. Man habe den Protest gegen die Zementierung der unhaltbaren Zustände in der Milchwirtschaft unter dem Deckmantel der Milchkontingentierung nicht allein «mit der Schwarzkäserei, sondern mit recht präzisen Vorschlägen für eine Richtungsänderung eingeleitet. Statt zu prozedieren könnte man noch einmal über diese Vorschläge diskutieren.»¹⁵¹

Doch vorläufig wurde weder über diese Vorschläge diskutiert noch intervenierten die Behörden. Erst ein Anfang Juli 1982 mit viel Publizität aufgezogenes Solidaritätsfest¹⁶² und der wiederholt durchgeführte öffentliche Verkauf von Schwarzkäse auf dem Hof der Brüder Chatagny in Corserey löste die von den Bauern erwünschte Intervention der Behörden aus. Der Umfang der Schwarzkäserei – rund 150 Produzenten stellten ungefähr 3000 Kilogramm Vacherin, Raclette und Weichkäse her¹⁶³ – und die Publizität der ganzen Aktion zwangen den Zentralverband zum Handeln. Im Februar 1983 liess er durch die Bundesanwaltschaft beim Bezirksgericht Saane Klage gegen Chatagny erheben. Der Polizeirichter warf Chatagny vor, er produziere seit fünf Jahren schwarz Käse, animiere seine Berufskollegen dazu und verkaufe den Käse, obwohl er wisse, dass er damit gegen den Milchwirtschaftsbeschluss verstosse.¹⁶⁴ Am 18. März

59 | 60 Mit der öffentlich inszenierten illegalen Verkäufung von Milch protestierten Anfang der 1980er-Jahre vor allem Milchproduzenten in der Romandie gegen die ihrer Ansicht nach gegen das Landwirtschaftsgesetz verstossende Milchordnung.



59

1983 wurde Chatagny zu einer Busse von 500 Franken sowie zur Übernahme der Gerichtskosten verurteilt.¹⁶⁵ Die UPS benutzte die Gerichtsverhandlung im Maison de Justice in Fribourg, um einmal mehr darauf hinzuweisen, dass die Milchkontingentierung ihrer Ansicht nach gegen das Landwirtschaftsgesetz verstosse, da sie es vielen kleinen und mittleren Bauern verunmögliche, mit der Ausdehnung der Milchproduktion den von den Behörden geforderten Wachstums- und Rationalisierungsbestrebungen nachzukommen.¹⁶⁶

Mit dieser Verurteilung verschwand die Schwarzkäserei zwar nicht ganz, aber die Auseinandersetzungen um die staatliche Agrarpolitik und die Milchordnung verlagerten sich Mitte der 1980er-Jahre doch zunehmend auf andere Ebenen. Die ab 1986/87 auch von politisch relevanten Kräften angefangene grundsätzliche Infragestellung der Agrarordnung hatte zur Folge, dass die Milchkriege innerhalb der einzelnen Gruppen wieder in den Hintergrund rückten oder gar ganz verschwanden.

1.3.3 | ALTE KONFLIKTE INNERHALB DER NEUEN ORDNUNG IN DER MILCHBRANCHE NACH 1998

Mit der Auflösung der Käseunion 1998 wurde auch die seit dem Ersten Weltkrieg geltende Milchordnung aufgehoben und durch Marktordnungen ersetzt, die in vieler Hinsicht an die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg erinnern. Dass sich die (alten) Akteure nun in einem neuen Umfeld bewegen, wird beispielsweise auch daran sichtbar, dass der ZVSM, der einen wesentlichen Teil seiner bisherigen öffentlich-rechtlichen Tätigkeit verlor, sich reorganisierte und einen neuen Namen zulegte.

Heisst das, dass nun auch die Art der Milchkriege, wie sie bis 1914 geführt wurden, wieder aufkommt? Hat die neue Milchordnung zur Folge, dass sich die Konfliktlinien innerhalb der Milchbranche aus der Mitte der einzelnen Gruppierungen, wie sie in der Zeit von 1914/18 bis 1998 typisch waren, wieder in den Kreis verschieben, wo sich die grossen Akteure der Produzenten, Händler und Verarbeiter begegnen?

Die Zeit ist zu kurz, um bereits schlüssige Antworten auf diese Fragen geben zu können. Weder haben sich die neuen Marktordnungen etabliert und verfestigt, noch

FROMAGE AU NOIR: L'UNION DES PRODUCTEURS SUISSES CONTINUERA L'ACTION

Le comité central de l'UPS a fait le point de la situation lors de son assemblée annuelle à Yverdon.

Lassée d'attendre la levée des injustices liées au contingentement laitier individuel, notre organisation continuera d'agir sur le terrain; à l'unanimité, les membres présents ont décidé de poursuivre les ventes directes de produits laitiers malgré les risques de répression. Un recours sera déposé contre la décision du tribunal de la Sarine qui a condamné Martin Chatagny, Président central, à 500 fr. d'amende plus les frais pour vente illégale de fromage.

Aucun kg de lait ne doit quitter la ferme à vingt centimes, aucun paysan ne doit être contraint à disparaître suite à la rigueur du contingentement laitier individuel. Nous agissons en vertu de la loi sur l'agriculture qui garantit le salaire équitable et non selon l'arrêté sur l'économie laitière de 1977. Nous réaliserons nos salaires en vendant une partie des produits nous-mêmes.

Importation de fourrages: elle demeure excessive et ceux-ci sont mal distribués à l'intérieur du pays. En priorité, il faut ravitailler les producteurs qui travaillent la terre et non ceux qui «fabriquent des œufs et de la viande sans cultiver un seul mètre carré du sol agricole. Cet objectif figure dans l'Initiative populaire de l'Union centrale des producteurs suisses de lait, déposée en 1978 munie de 165 000 signatures. Le comité central a massivement renouvelé son soutien à cette initiative; elle constitue toujours l'instrument le plus efficace pour permettre l'écoulement de la production indigène agricole à des prix équitables.

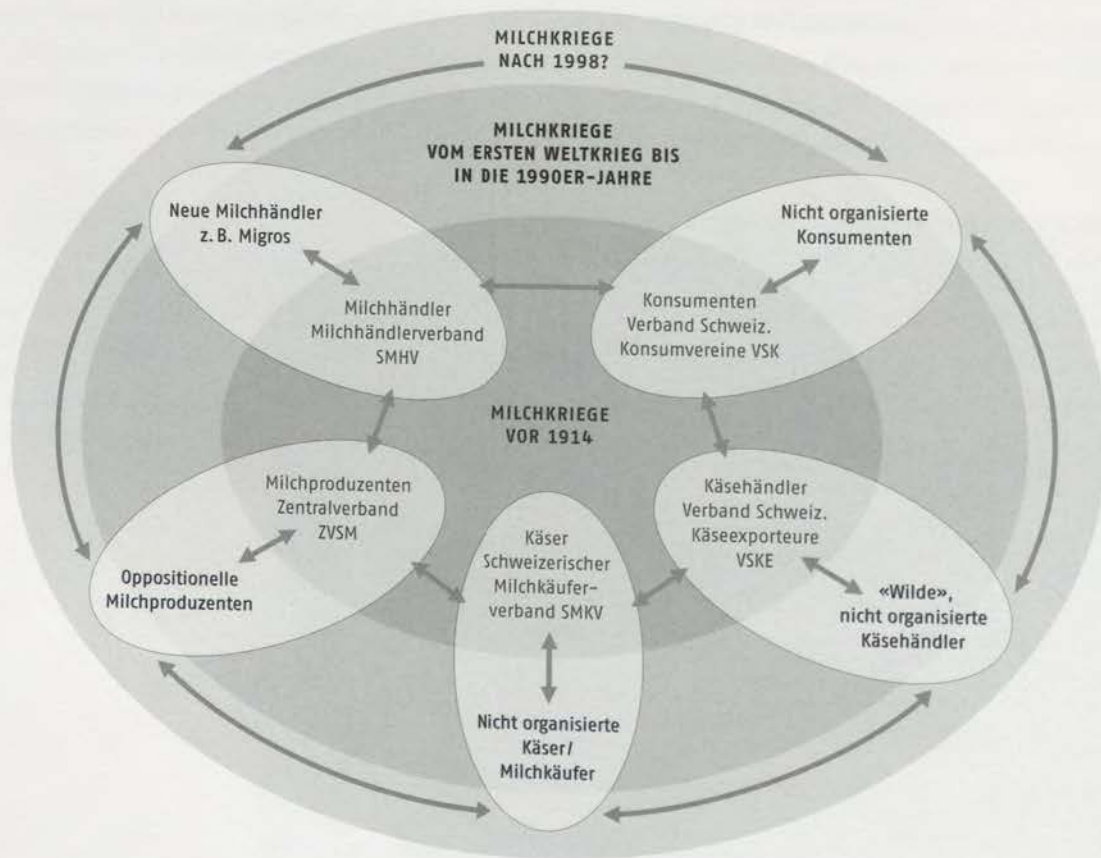
L'UPS félicite le comité de crise qui agit pour redresser le marché du porc, désastreux depuis plusieurs mois pour les paysans. Nous sommes solidaires et disposés à maintenir la collaboration.

Union des producteurs suisses

haben die Akteure auf den realen und virtuellen Märkten ihre neuen Rollen wirklich gefunden. Auch die Rollen, die der Staat künftig spielen wird, sind im Moment noch ungewiss. Der Umstand, dass Politiker, Beamte, Journalisten und Wissenschaftler laufend Preissenkungen prophezeien und fordern, Verarbeiter konkret Marktstützungen verlangen und allgemein einen Staatsabbau propagieren, und Verbandsvertreter sich für die Preisbildung in der Vergangenheit entschuldigen, deutet darauf hin, dass zwar alle in die Zukunft schauen, sich aber viele intellektuell noch an der alten Ordnung orientieren. Das ist jedoch kaum verwunderlich, sind Umbruchphasen doch fast immer auch durch eine grosse momentane Unübersichtlichkeit charakterisiert. Wohin die Reise geht, bestimmen die Akteure – paradoxerweise auch diejenigen, die nicht genau wissen, wohin sie eigentlich weshalb wollen.

Klärungen ergeben sich jedoch nach und nach in Teilbereichen. So wird immer deutlicher, dass die Produzenten nicht bereit sind, wie im 19. Jahrhundert das Risiko der Preisbildung auf den Märkten allein zu übernehmen. Deshalb rücken, wie vor 1914, neue Bruchlinien zwischen den unterschiedlichen Akteursgruppen in den Vordergrund und Konflikte, die in der Zeit von 1914/18–1999 innerhalb der Produzenten schwelten (und zuweilen offen ausbrachen), rücken jetzt wieder in den Hintergrund. Ob die «neuen» Vertreter der Milchproduzenten in der Infragestellung des Preisdikтата der Abnehmer jedoch ähnlich erfolgreich sein werden wie die Milchverbände zu Beginn des 20. Jahrhunderts, hängt auch, aber nicht nur von ihren Anstrengungen ab. Mitentscheidend wird sein, welche Rolle der Staat künftig spielen wird. Denn er ist es, der durch die Rahmenbedingungen (vor allem das Ausmass der Marktöffnungen) die unterschiedlichen Akteure auf den Märkten ermächtigt oder behindert.

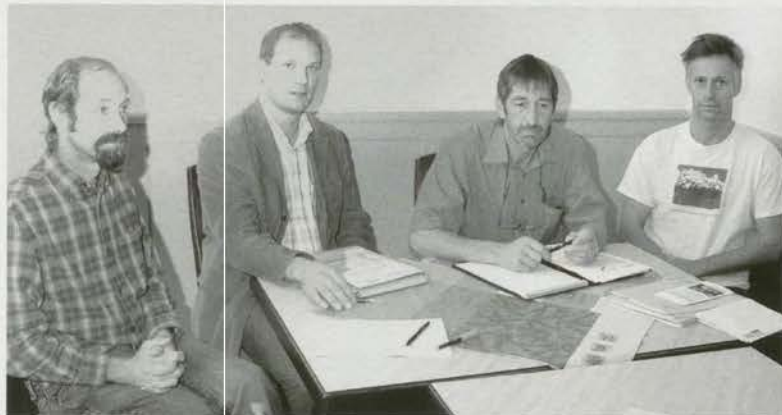
61 Akteure und Konfliktmuster in der Milchbranche im 20. Jahrhundert.



62 | 63 Seit dem Jahr 2003 führen die in der Bäuerlichen Interessengruppe für Marktkampf (BIG-M) zusammengeschlossenen grossen Milchproduzenten der Deutschschweiz und die in der Uniterre (ehemals UPS) organisierten Milchbauern der Romandie zusammen mit Gruppierungen aus den meisten anderen europäischen Ländern Aktionen zur Stärkung der Produzenten auf den Milchmärkten durch. Als eine der möglicherweise notwendigen Massnahmen wird auch die Durchführung eines Lieferstreiks vorbereitet. In der neuen Milchmarktordnung beginnen sich die Milchproduzenten konsequenterweise wieder auf den Märkten für ihre Interessen einzusetzen. Die Weigerung, Milch zu liefern, wenn der offerierte Preis die Produktionskosten nicht mehr deckt, ist eine der möglichen Handlungsoptionen. Dazu gehen die Akteure und Organisationen der Produzenten, ähnlich wie vor dem Ersten Weltkrieg, wieder gemeinsam vor. Die Konflikte innerhalb der Produzenten, wie sie für die Ordnung vom 1914/18 bis 1999 so typisch waren, verschwinden und machen «neu-alten» Allianzen Platz, wie der gemeinsame Auftritt des welschen Sekretärs der SMP an der Pressekonferenz von Uniterre am 20.9.2006 deutlich machte («Agri», 22.9.2006). Neu an diesen neu-alten Allianzen ist die internationale Koordination des Vorgehens der Produzenten. Diese führen ihren Kampf für einen kostendeckenden Milchpreis heute auch auf der internationalen Ebene – zum Beispiel im 2006 neu gegründeten European Milkboard –, weil die Verarbeiter und die staatliche Agrarpolitik, welche die Rahmenbedingungen auf den Märkten massgeblich bestimmen, sich ebenfalls international ausrichten.



62



63



2 | Marktordnungen,
Milchpreisbildung
und Trinkmilchversorgung
der Städte

Die Preise für landwirtschaftliche Produkte werden wie die meisten Preise auf Märkten gebildet. Aber auch die Agrarmärkte sind, wie alle anderen Märkte, nie frei, sondern funktionieren immer innerhalb von veränderbaren Regeln. Deshalb ist es präziser und sinnvoller, von Marktordnungen als von Märkten zu sprechen. Frei sind die Marktteilnehmer hingegen insofern, als sie sich innerhalb der gegebenen Rahmenbedingungen nach ihren Vorstellungen organisieren können. Marktmacht und damit Einfluss auf die Preisbildung erlangen in der Regel deshalb auch jene, die sowohl gut organisiert als auch informiert sind. Den Milchpreis machten in der Schweiz im 20. Jahrhundert denn auch weder allein der Markt noch ausschliesslich der Staat, obwohl beide bei den Preisfestsetzungen immer eine wichtige Rolle spielten und spielen.

Wer sich mit den Marktordnungen des Agrarsektors in der Schweiz des 20. Jahrhunderts befasst, wird bald einmal feststellen, dass es sich auch hier um eine «Transformation des» marktorientierten ökonomischen Verhaltens der Akteure handelt und nicht um «eine Transformation zu» einem marktorientierten Verhalten hin.¹ Dabei hat die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg viele Ähnlichkeiten mit den heutigen, seit den späten 1990er-Jahren geltenden Verhältnissen – obwohl es gleichzeitig auch viele Unterschiede zwischen diesen beiden Perioden gibt. Ohne Einschränkung lässt sich hingegen sagen, dass der Zeitraum der acht Jahrzehnte dazwischen – also die Zeit vom Ersten Weltkrieg bis in die späten 1990er-Jahre – sich grundsätzlich von der vorherge-

henden und der nachfolgenden Periode unterscheidet. Von den grundlegenden Unterschieden und dem jeweiligen Verhalten der Akteure in diesen drei Zeiträumen handelt der erste Teil des folgenden Kapitels. Im zweiten Teil werden die Wege aufgezeigt, welche die Trinkmilch von ihrer Produktion auf den Höfen bis zu ihrer Konsumation in den Städten im 20. Jahrhundert zurückgelegt hat.

2.1 | Marktordnungen und Milchpreisbildung

2.1.1 | MARKTORDNUNGEN VOR DEM ERSTEN WELTKRIEG

Im 19. Jahrhundert nahm die Nachfrage nach Käse bis in die 70er-Jahre stetig zu. Immer mehr Menschen im europäischen Ausland, vor allem in kaufkräftigen Städten wie Hamburg, Mailand, London und Brüssel, assen Emmentaler und Greyerzer Käse aus der Schweiz. Hier produzierten deshalb immer mehr Bauern mit immer mehr Kühen immer grössere Milchmengen. Der Export von Käse fand lange Zeit auf einem von den *Verkäufern* dominierten Markt statt. Das hatte zur Folge, dass bis in die 1870er-Jahre die zusätzlich gemolkene Milch ohne Probleme verkäst und gewinnbringend exportiert werden konnte. Oder wie Jeremias Gotthelf beobachtete: Je mehr Käse man in der Schweiz produzierte, desto höher war der Käsepreis und desto rascher wurde der Käse verkauft.²

In den frühen 1870er-Jahren – die Milchproduktion hatte in vielen Gebieten der Voralpen wie dem Emmental oder dem Greyerzerland bereits eine grosse Bedeutung für die lokale Landwirtschaft erlangt³ – kam der Käseexport durch den europaweiten Konjunkturunbruch erstmals ins Stocken. Dass trotz diesen Schwierigkeiten mehr und nicht etwa weniger Milch produziert wurde, lag am Getreidebau, der durch die Getreideimporte stark unter Druck kam. Die sinkenden Getreidepreise drängten die Betriebe in die Milchproduktion. Allerdings erholte sich die Nachfrage nach Käse im Ausland schon in den 1870er-Jahren wieder. Der Käseexport und damit auch die Milchproduktion blieben jedoch bis zum Ersten Weltkrieg ein krisenanfälliges Gewerbe.

Charakteristisch für die vier Jahrzehnte vor dem Ersten Weltkrieg sind allerdings nicht nur die krisenbedingten Schwankungen im Käseexportmarkt. Ebenso wichtig waren die Verstädterung und Industrialisierung sowie der entsprechend steigende Inlandbedarf an Trinkmilch zum täglichen Gebrauch und die Nachfrage nach Industriemilch zur Herstellung von Kondensmilch für den Export.

Weil immer mehr Menschen Milch und Milchprodukte konsumierten, traten auch neue Akteure auf den Milch- und Milchproduktemärkten auf: Zu den Käseexporteuren und Käsern respektive Käsereigenossenschaften kamen nun private Milchhändler, Konsumvereine, Dauermilchwarenfabrikanten und seit der Jahrhundertwende auch Milchverbände als Vertreter der Produzenten hinzu. Und sie alle wollten bei der Milchpreisbildung gestaltend mitwirken. Nun war zwar auch vorher schon viel über den Milchpreis geredet worden, aber die Ansicht, dass der Preis, den die Händler für den Käse im Ausland lösten, den Milchpreis im Inland bestimmte, war nicht wirklich bestritten. Es entsprach einer anerkannten Praxis, dass der Käseexporteur vom Verkaufserlös seine Kosten und einen «angemessenen» Gewinn für sein Familienunternehmen abzog und den Restbetrag dem Käseproduzenten, das heisst der Käsereigenossenschaft oder dem als Milchkäufer operierenden Käser, als Ankaufspreis für den Käse auszahlte. Die Käsehersteller wiederum berechneten nach demselben Muster den Milchpreis, den sie den Milchproduzenten zahlten. In der Regel betrug der Milchpreis ein Zwölftel des Käsepreises.

Der einseitig am Exporterlös für Käse orientierte Milchpreis hatte einen grossen Vorteil: Es kam zwischen den Milchproduzenten, den Käseherstellern und den Käseexporteuren nicht zum Streit über den Milchpreis. Käser und Käseereignossenschaften teilten den Milchlieferanten einfach mit, wie viel die Exporteure für die Ware erhalten hatten und welchen Milchpreis sie aufgrund dessen bezahlen konnten. Im Gegensatz zum einzelnen Milchlieferanten, der so faktisch keinen Einfluss auf den Milchpreis nehmen konnte, hatten die Käser immerhin noch die Möglichkeit, die Käufer ihrer Ware, also die Käseexporteure, bis zu einem gewissen Grad gegeneinander auszuspielen. Zwar gab es auch zwischen Käseherstellern und -händlern keine eigentlichen Preisverhandlungen, aber doch zumindest Diskussionen über informelle Abgeltungen, die gerade bei Qualitätskäse, den die Händler unbedingt haben wollten, gang und gäbe waren. Dazu gehörten die Gewährung von Eingewicht, Trinkgeld und der vom Käseherr in der Regel in Form von Speis und Trank ausbezahlte Fuhrlohn für die Lieferung ins Käselager des Exporteurs.

Ebenfalls einen grossen Einfluss auf die Milchpreisbildung hatten die Dauermilchfabriken. Die Nestlé AG, der nach der Fusion der Milchsiedereien von Vevey und Cham im Jahr 1906 die sechs grössten Siedereien in der Schweiz gehörten, stellte auch im Ausland Kondensmilch her. Deshalb gab es in Zeiten weltweit grosser Nachfrage nach Milch auch in der Schweiz eine noch grössere Nachfrage nach Milch zur Kondensmilchproduktion – und umgekehrt. So verstärkte die Dauermilchfabrikation paradoxerweise die vom Käseexport verursachten Preisschwankungen sowohl gegen unten als auch gegen oben noch zusätzlich. Dabei hätte die Dauermilchwarenproduktion wegen der längeren Haltbarkeit ihrer Produkte sinnvollerweise ausgleichend wirken sollen.⁴

So wurde der Preis der in der Schweiz produzierten Milch weitestgehend an der Nachfrage nach Käserei- und Fabrikmilch ausgerichtet, obwohl nur rund 15–20 Prozent davon zu Käse und Kondensmilch für den Export verarbeitet wurden. Angesichts dieses Missverhältnisses und der zunehmenden Nachfrage nach Trink- und Verar-

64 Büro der Preisberichtsstelle des Schweizerischen Bauernverbandes. Für die Akteure auf den Märkten ist der Zugang zu Informationen eine zentrale Voraussetzung für den Erfolg. So ermächtigte die Preisberichtsstelle des Schweizerischen Bauernverbandes zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit ihren Analysen der Marktverhältnisse die Milchverbände zu einem selbstsichereren Auftreten gegenüber den Käseexporteuren und Milchkäufern als im 19. Jahrhundert.



beutungsmilch im Inland war es unumgänglich, dass die Milchproduzenten diesen Preisbildungsmechanismus in Frage zu stellen begannen. Wieso sollte der Erlös für den nach Paris exportierten Käse den Preis für sämtliche in der Schweiz in den Verkehr gebrachte Milch bestimmen? Und: Wieso sollten die Milchproduzenten, die schon das besonders hohe Produktionsrisiko in der Landwirtschaft (Klima, Tierkrankheiten) allein trugen, auch noch die Pufferfunktion in der Preisbildungskette übernehmen?

Doch bis ins frühe 20. Jahrhundert gelang es den Milchproduzenten nicht, dieses Preisbildungssystem wirklich in Frage zu stellen und so den Milchpreis zu einer Angelegenheit aller Beteiligten – also der Produzenten, der Verarbeiter, der Händler und der Konsumenten – zu machen. Der Grund dafür ist, dass sich die Milchproduzenten in einem weitgehend oligopsonistischen Markt bewegten, das heisst, dass den vielen Einzellieferanten von Milch relativ wenige Abnehmer gegenüberstanden. Ausserdem hatten diese wenigen Abnehmer erst noch viel bessere Kenntnisse über die Entwicklung der Käsepreise im Ausland. Auch die lokalen Milch- und Käsereigenossenschaften, denen die meisten Käsereimilchproduzenten angehörten, waren nicht in der Lage, die Macht der Produzenten auf den Märkten zu stärken. Denn sie waren bekanntlich aus verarbeitungstechnischen Gründen entstanden und nicht zur Wahrung der Interessen der Milchproduzenten gegen aussen. Zudem wussten sie über die Preisentwicklung auf den internationalen Märkten genauso wenig wie der einzelne Produzent. Dies änderte sich erst mit der Gründung der regionalen Milchverbände zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Diese konnten nun mit Hilfe der Preisberichtsstelle des Schweizerischen Bauernverbandes in Erfahrung bringen, welche Preise auf den Exportmärkten in Marseille, Leipzig oder Stockholm für welche Käse bezahlt wurden.

Die Milchproduzenten und ihre Vertreter erweiterten um die Jahrhundertwende nicht nur ihre Kenntnisse über die Preise und die Mechanismen der Preisbildung auf den internationalen Käsemärkten, sondern sie erfuhren auch immer mehr über die Motive der Konsumenten im Ausland für deren Nachfrage nach Emmentaler und Gruyère. Dieses Wissen ermächtigte sie, den *Preis*, den sie für ihr Produkt erhielten, mit dem *Wert*, den die Konsumenten diesem zumassen, in Verbindung zu bringen. Die zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstehenden regionalen Milchverbände sowie der ZVSM waren deshalb nicht mehr bereit, den ihnen offerierten Milchpreis als unveränderliche Grösse im Sinn eines Naturgesetzes hinzunehmen. Sie versuchten vielmehr in Verhandlungen mit den Abnehmern aktiv einen – wie es beispielsweise im Zweckartikel des Milchverbandes Winterthur hiess – dem «Nährwert der Milch entsprechenden» und die «Produktionskosten deckenden» Preis zu realisieren.⁵

An dieser Entwicklung sind drei Punkte bemerkenswert: Erstens verknüpften die Produzenten den *Preis* und den *Wert*, die dem Käse zugeschrieben wurden, (wieder) miteinander. Zweitens brachten sie die Produktionskosten als relevante Grösse für die Preisbildung einer Ware ins Spiel, und drittens verlangten ihre Verbände nichts anderes als kollektive Verhandlungen aller im Milchbereich operierenden Akteure. Verweist der erste Punkt auf eine *vor- und postmoderne* Auffassung von Ökonomie zugleich, so sind die beiden anderen Forderungen charakteristisch für zwei Entwicklungen, die im «kurzen 20. Jahrhundert»⁶ für die gesamte Wirtschaftsordnung in der Schweiz konstitutiv wurden: An die Stelle der Förderung marktmächtiger Akteure zur Erzielung hoher Gewinne und Steuern trat der Versuch der Gesellschaft, die Risiken der sozioökonomischen Entwicklung zu dämpfen und eine ausgeglichene Entwicklung aller Branchen und Akteure zu ermöglichen. Für die Milchbranche hiess das: Die

Produzenten sollten nicht mehr allein das Risiko der Preisschwankungen auf dem Weltmarkt tragen. Dieses sollte vielmehr auf alle auf den Milch- und Milchproduktmärkten tätigen Akteure verteilt werden: also auch auf die Verarbeiter, die Händler, die Milchkonsumenten – und via Milchrechnung auf die Steuerzahler.

Die Milchproduzenten wurden im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts vor allem auch deshalb zu einer ernst zu nehmenden Kraft, weil sie erstens mehr über das Marktgeschehen und über die Wertschätzung der Konsumenten für Milch und Milchprodukte wussten und zweitens die Nachfrage nach Milch, vor allem Trinkmilch, zunahm. Zudem waren sie mit der Gründung der regionalen Milchverbände jetzt erstmals auch organisatorisch zusammengeschlossen. Die Käseexporteure auf der anderen Seite verloren auf dem Milchmarkt nicht nur ihr Nachfragemonopol, sondern auch ihre bisherige Deutungsmacht in der Preisbildung. Sie wehrten sich deshalb länger und vehementer als die Konsummilchhändler und die Käufer von Industriemilch gegen Versuche, den Milchpreis zum Gegenstand von Verhandlungen zu machen.

Ferdinand Roth, der imposante Käseexporteur aus Burgdorf und damalige Präsident des Verbandes der Käseexporteure, beklagte 1908, dass «die Käsepreise von Brugg aus bestimmt» würden und dass «die Hauptbeteiligten, das heisst die Exporteure, dazu gar nichts mehr zu sagen» hätten.⁷ Diese Klage ging 1908 zwar weit an der Realität vorbei – die Milchverbände konnten bis zum Ersten Weltkrieg die grossen Milchpreisschwankungen nicht verhindern, wie sie selbst beklagten⁸ –, aber die Angst der Exporteure entbehrte, was die künftige Entwicklung anging, nicht jeglicher Grundlage. Spätestens mit der handstreichartigen Gründung der Exportgesellschaft Emmental AG im August 1911 durch Ernst Laur und die Milchverbände waren nämlich auch die Produzenten in der Lage, den Verlauf der «Milchstrasse» zu überblicken und auf das Verhalten der Akteure Einfluss zu nehmen.

Die Käseexporteure befürchteten zu Recht, dass sie mit einem verhandelbaren Milchpreis in die Pufferfunktion rutschen würden, die bis anhin die Milchproduzenten hatten übernehmen müssen. Ihre zunehmenden Versuche zur Bildung eines Einkaufskartells sind vor diesem Hintergrund zu sehen. Denn je offensiver die Milchproduzenten auftraten, desto mehr gerieten die Exporteure in die Defensive. 1907, als sich nach den Exporteuren und den Milchhändlern im Inland auch noch die Milchproduzenten gesamtschweizerisch organisiert hatten, war noch völlig offen, wer den sich nun abzeichnenden Kampf für sich entscheiden würde.

Im Jahr danach brachen dann auch prompt Konflikte aus, die in einem fünf Jahre dauernden Milchkrieg ausgetragen wurden. Es handelte sich dabei gewissermassen um die Geburtswehen der sich abzeichnenden neuen Ordnung: Das *alte* System der Preisbildung wurde in diesem halben Jahrzehnt trotz der krisenhaften, konfliktbeladenen Entwicklung schrittweise reformiert. Die Milchsiedereien und Käseexporteure waren zwar im Jahr 1913 immer noch grundsätzlich dagegen, über den Milchpreis zu verhandeln. Für die Milchhändler und Konsumvereine war diese Grundsatzfrage aber nach den Milchkriegen geklärt. Doch sogar bei den handlungswilligen Händlern gab es Exponenten, die an der alten Denkweise festhielten. So erklärte beispielsweise Emil Angst vom Allgemeinen Consumverein Basel (ACV) im Herbst 1913 mitten in den Verhandlungen um den Milchpreis mit dem Milchverband Basel: «Im Frühjahr haben wir unseren Standpunkt damit verfochten, dass sich der Milchpreis nach dem Käsepreis richten müsse. Da dieser nun aber gestiegen ist, müssen wir selbstverständlich, gemäss unserem im Frühjahr verfochtenen Prinzip, jetzt einen etwas höheren Milchpreis bewilligen.»⁹

Die Einführung der neuen, verhandlungsorientierten Ordnung im Herbst 1914 setzte sich fast schlagartig durch. Dies war jedoch nur möglich, weil mit der Genossenschaft Schweizerischer Käseexporteure (GSK) eine Institution geschaffen worden war, die über die notwendigen Kompetenzen zur Durchsetzung der für die wichtigsten Akteure geltenden Regeln verfügte. Zudem kannten sich die nun innerhalb der GSK eng zusammenarbeitenden Käsehändler und Milchproduzentenvertreter bestens – entweder von den verbandspolitischen Auseinandersetzungen und/oder von den schon bisher gepflegten geschäftlichen Beziehungen her. Denn aus den Milchkriegen von 1908 bis 1913 gingen nicht nur Sieger und Verlierer hervor. Die Konflikte schufen auch eine neue Bereitschaft, die hohen Risiken der Milchproduktion, Käseherstellung und -vermarktung auf dem Verhandlungsweg auf alle Beteiligten zu verteilen.

2.1.2 | MARKTORDNUNGEN VOM ERSTEN WELTKRIEG BIS 1998

ERSTER WELTKRIEG UND ZWISCHENKRIEGSZEIT

Der Kriegsausbruch im Sommer 1914 blockierte auch den Käseexport. Zudem verunmöglichte er den Zugriff der Exporteure auf ihre Guthaben im Ausland, sodass sie kaum mehr über die nötigen liquiden Mittel verfügten, um die im August bereitstehenden «Sommermulchen» zu kaufen.¹⁰ Doch nicht nur die Käseexporteure waren vom Kriegsausbruch betroffen: Auch die Käser, die Käseeremilch produzierenden Bauern und die Konsumenten waren auf eine funktionierende Milchwirtschaft ange-

65 Käselager der Firma Emmental AG in Zollikofen. Mit der Gründung einer eigenen Käseexportgesellschaft schufen die Milchproduzenten und ihre Verbände 1911 die organisatorischen Grundlagen zur Mitsprache bei der Milchpreisbildung im 20. Jahrhundert.





66 Der Ausbruch des Ersten Weltkriegs im Sommer 1914 hatte vorübergehend ein Ende des Käseexports zur Folge.

wiesen. Und die in den Käsereien liegenden Laibe verloren mit jedem Tag, an dem sie nicht in die kühlen Käsekeller der Exporteure transportiert wurden, an Wert. Deshalb reagierten die Behörden und die Milchwirtschaft umgehend. Auf der Suche nach einer gangbaren Lösung suchten die Käseexporteure sogar ihren bisherigen «Intimfeind» Ernst Laur in Brugg auf, wo sich die vor kurzem noch so zerstrittenen Parteien auf ein gemeinsames Vorgehen einigten. Laur seinerseits machte dem von ihm zuvor ebenso heftig bekämpften Verband Schweizerischer Konsumvereine (VSK) den Vorschlag, «alle früheren Differenzen zu vergessen» und eine Verständigung und ein gemeinsames Vorgehen in der Ernährungsfrage zu suchen – was der VSK auch umgehend akzeptierte.¹¹ So führte ausgerechnet der Ausbruch des Kriegs im Ausland dazu, dass das Kriegsbeil in der schweizerischen Land- und Milchwirtschaft begraben werden konnte.

Die privaten Käseexporteure, die Exportgesellschaft Emmental AG und der Bauernverband schlugen den Bundesbehörden vor, eine Genossenschaft zu gründen, um die Sommermulchen 1914 aufzukaufen und den Export zu planen. Mitglied der Genossenschaft sollten alle Exporteure werden. Dieser Plan stiess auch bei der dafür zuständigen Abteilung für Landwirtschaft (AFL) im EVD auf Zustimmung. Das Kapital der Genossenschaft in der Höhe von 6 Mio. Franken, das als Ersatz für die im Ausland blockierten Guthaben der Exporteure diente, beschaffte sich die neue Genossenschaft mit Hilfe des Bundes von den Banken, die der Genossenschaft zudem einen Kredit von 12 Mio. Franken gewährten.¹² Als *Gegenleistung* gegenüber den Behörden mussten sich die Milchproduzenten und die Käseexporteure über die Preise für Käseeremilch und Käse einigen und sich verpflichten, diese bis zum Frühjahr 1915 unverändert zu belassen. Beim Bund wollte man unbedingt verhindern, dass die Nahrungsmittelpreise stiegen.

Die im VSKE organisierten Käseexporteure traten der am 23. August 1914 gegründeten Genossenschaft schweizerischer Käseexporteure (GSK) ebenso bei wie die Emmental AG. Als Vertreter der Konsumenten wurde auch der Verband Schweizerischer Konsumvereine Genossenschafter. Einsitz in die Verwaltung und Geschäftsführung der GSK nahmen neben den Käseexporteuren auch Vertreter der Milchproduzenten. Da sich überdies das Volkswirtschaftsdepartement ein Mitspracherecht bei der Geschäftstätigkeit sicherte, bekam die GSK den Charakter einer halbamtlichen Organisation. Dank der unbürokratisch-schnellen Gründung der GSK im August 1914, die im Volksmund schon bald Käse-Union genannt wurde, konnte mit dem Aufkauf der Sommermulchen im Spätsommer doch noch begonnen werden, und die Käsejagd wurde, jedenfalls nach Ernst Laurs Einschätzung, in diesem Jahr so «ruhig wie noch nie» durchgeführt.¹³

Die GSK war eine vom Bund geschaffene, mit allen nötigen Kompetenzen ausgestattete Organisation, die von Privaten initiiert und betrieben wurde. Das brachte vorerst allen Beteiligten praktisch nur Vorteile: Die Käseexporteure mussten das im Krieg enorm gestiegene Exportrisiko nicht allein tragen. Und die Milchproduzenten erreichten ihr Ziel, die Milchpreisbindung für sämtliche Milch an den Exporterlös von Käse aufzuheben. Die Behörden schliesslich verfügten mit der GSK über eine Organisation, die sie zur Durchführung ihrer kriegswirtschaftlichen Funktionen im Ernährungsbereich früher oder später ohnehin hätten gründen müssen. Das Anlaufen der GSK wurde ausserdem dadurch erleichtert, dass die mobilisierte Armee im Winter 1914/15 einen grossen Teil des von der GSK aufgekauften Käses vom Sommer 1914 übernahm. Als die Nachfrage aus dem Ausland wieder zunahm und damit die Exporte anstiegen,

erliess der Bund im Jahr 1915 umgehend Ausführbeschränkungen und erteilte der GSK das Exportmonopol. Später, im Jahr 1916, wurde der GSK auch noch das Einkaufsmonopol für die Sorten Emmentaler, Gruyère und Sbrinz übertragen. Als die Milchproduktion wegen der behördlich veranlassten Umstellungen auf Ackerbau und der geringeren Futtermittelimporte 1916 zurückging, wurde der Export noch weiter eingeschränkt, um die Inlandversorgung sicherzustellen. Ausfuhren von Käse wurden jetzt praktisch auf Kompensationsgeschäfte beschränkt. Auch die Durchführung der erst im Mai 1918 in Kraft getretenen Rationierung von 250 Gramm Käse pro Person und Monat wurde der GSK übertragen.

Bereits einen Tag nach der Gründung der GSK schlossen die Käseexporteure mit dem ZVSM einen Vertrag über den Basispreis für Milch ab. Diesem Preis kam in der Folge die Funktion eines Richtpreises zu. Die Grundlage der Milchpreisbildung war von nun an also nicht mehr der erreichte, sondern der erwartete Verkaufspreis für Käse im Ausland. Diese Form der Milchpreisbildung dauerte aber nicht lange. Schon bald traten behördliche Preisverfügungen und Höchstpreisvorschriften in Kraft, die diese Regelung obsolet machten.¹⁴ Mit der Verfügung vom 25. März 1916 beauftragte das Volkswirtschaftsdepartement den ZVSM, die Grundversorgung der Bevölkerung in der Schweiz mit Trinkmilch sicherzustellen. Als Gegenleistung (und Anreiz zur Produktion) sicherten die Behörden den Produzenten einen fixen Milchpreis für ein

67 Anteil der Produzenten am Konsummilchpreis 1939. Für Produzenten und Konsumenten gilt ein je unterschiedlicher Milchpreis. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts erhielt der Produzent rund 70 Prozent des Betrags, den die Konsumenten für die Milch bezahlen mussten. Heute beträgt dieser Anteil noch rund 50 Prozent. Bei Milchprodukten wie dem Joghurt sind es lediglich noch zwischen 10 und 30 Prozent.



Jahr zu. Auch weil dieser Preis eindeutig tiefer lag als der Preis, den die Bauern bei einem *freien* Verkauf hätten realisieren können, hatten die Milchverbände Mühe, die zur Versorgung notwendige Milch überhaupt zu beschaffen. Erst mit der behördlich sanktionierten Privilegierung von Verbandsmitgliedern auf Kosten so genannt wilder Milchproduzenten gelang es den Milchverbänden, ihr Einflussgebiet an der bäuerlichen Basis zu erweitern.


Dieser Schritt war allerdings nur der Beginn eines immer komplexeren Preisausgleichs- und Subventionssystems, das während des Kriegs der Sicherstellung einer Grundversorgung mit Nahrungsmitteln diente. So wurden mit Beiträgen aus Abschöpfungen bei den Exporten und Abgaben auf der Milchverarbeitung zu Weichkäse und Milchkonserven diejenigen Produzenten, die Trinkmilch liefern mussten, entschädigt. Diese waren nämlich in der Verwertung ihrer Milch nicht mehr frei und mussten die Trinkmilchhändler zu staatlich festgelegten Konditionen versorgen. Ab 1916 wurden der Sicherstellung der Trinkmilchversorgung alle anderen Verwendungszwecke untergeordnet.

Der Anstieg der Produzentenpreise für Milch blieb während des ganzen Kriegs – behördlich verordnet – deutlich hinter der allgemeinen Preissteigerung zurück. Deshalb kehrte sich der Mechanismus der Milchpreisbildung aus der Vorkriegszeit nun um: Der (jetzt garantierte) Käsepreis wurde aus dem behördlich festgelegten Milchpreis abgeleitet. Dies bedeutete für die Milchproduzenten, dass sie mit der neuen Ordnung – für die sie so vehement gekämpft hatten – von der Konjunktur jetzt weit weniger profitieren konnten, als dies in der alten Ordnung möglich gewesen wäre.

Zur Milderung sozialer Härtefälle auf Konsumentenseite begann der Bund zudem, den Konsumentenmilchpreis zu differenzieren und teilweise auch von der Entwicklung des Produzentenpreises abzukoppeln. Bei der ersten Verbilligungsaktion von 1915 wurde der Milchpreis nur um wenige Rappen pro Liter verbilligt. Später betrug die Reduktion bis zu 15 Rappen je Liter, also rund ein Drittel des Kleinhandelspreises. Im Jahr 1918 kam es zudem zu einer generellen Konsummilchverbilligung von 4 Rappen je Liter, sodass zeitweise nicht nur der Preis für Minderbemittelte unter dem Produzentenpreis lag, sondern der Konsumentenpreis insgesamt. Anfänglich finanzierte der Bund diese Verbilligungsaktionen allein, später wurden auch die Kantone und Gemeinden zur Mithilfe herangezogen.¹⁵

Die Milchpreispolitik der Behörden ab dem Jahr 1916 mit ihren preisdämpfenden Massnahmen veranlasste nicht wenige Produzenten zur Frage, ob es allenfalls möglich wäre, nach dem Krieg wieder zu der *alten* Ordnung zurückzukehren. Einige wünschten sich nach den Erfahrungen im Krieg, dass wieder Angebot und Nachfrage den Milchpreis bestimmen sollten. Die Milchproduzentenverbände jedoch zogen dieses Szenario nie ernsthaft in Erwägung. Sie waren nicht nur buchstäblich in ihre Rolle als «Versorger der Nation» hineingewachsen, sondern hatten erst damit eine eigene Identität erhalten. Namentlich der ZVSM wurde eigentlich erst im Krieg und damit während der Ausübung seiner Service-public-Funktionen zu einer Organisation mit einem erkennbaren eigenen Profil. Zuvor funktionierte der ZVSM nach dem Vorortsprinzip, das heisst, sein Standort war jeweils am Wohnort des Präsidenten, und er verfügte weder über eine eigene Infrastruktur noch über Repräsentanten, die in der Öffentlichkeit bekannt waren. Die Kämpfe um eine stärkere Position der Produzenten auf den Märkten vor dem Krieg waren noch fast ausschliesslich von den regionalen Milchverbänden und insbesondere Ernst Laur geführt worden. Sowohl der erste Geschäftsführer als auch die beiden ersten Präsidenten des ZVSM übten ihre Funktionen im Nebenamt aus. Und auch das Publikationsorgan des ZVSM, das «Schweizer-

68 | 69 Wie jede Marktordnung beinhaltet auch die neue Milchmarktordnung nach dem Ersten Weltkrieg für alle Beteiligten Rechte und Pflichten. Die Produzenten beispielsweise hatten Anrecht auf einen für ein halbes oder ein ganzes Jahr festgelegten Milchpreis, mussten dafür aber ihre Milch an eine ganz bestimmte Sammelstelle liefern.



*Zurück an Dr. med. J. Bieri
Wolhusen
B 2*

ZENTRALSCHWEIZERISCHER MILCHVERBAND
**VERBAND ZENTRALSCHWEIZ. MILCHVERWERTUNGS-
GENOSSENSCHAFTEN LUZERN (M.V.L.)**

ADRESSENSCHRIFT & TELEGRAMM: MILCHVERBAND LUZERN
POSTCHECK-KONTO: 10 699
TELEFON: NO. 22.320

LUZERN 1. April 1942.
VERBANDSSTELLE LUZERN
M/V

Herrn
Dr. J. Bieri
Arzt
Wolhusen

Betr. Kündigung der Familie Kurmann, Sonnheim, Geiss.

Käser Schneeberger hat uns s.Zt. mitgeteilt, dass die Familie K u r m a n n, Sonnheim, Geiss, die Mitgliedschaft bei der Genossenschaft Geiss gekündigt habe. In üblicher Weise haben wir am 5. März die Familie Kurmann auf die bundesrätliche Verordnung vom 30. April 1937 hingewiesen, welche die Einstellung der Milchlieferungen in die bisherige Sammelstelle untersagt. Möglich ist wohl der Austritt als Mitglied einer Genossenschaft, soweit dies die Statuten überhaupt zulassen. Dieser Austritt als Mitglied berührt aber in keiner Weise die weiter dauernde Pflicht zur Milcheinlieferung in die frühere Käseerei.

Wir bitten Sie, die Käseereigenossenschaft Vermeligen zu veranlassen, uns zu berichten, falls die Familie Kurmann die Milchlieferungen trotz unserer Anordnung einstellt. Wir würden sodann sofort die notwendigen Vorkehrungen treffen und notfalls in Bern zur Anzeige bringen. Die Käseereigenossenschaft Vermeligen soll unter Hinweis auf vorstehende Ausführungen auf der Milcheinlieferung beharren.

*Dr. med. J. Bieri
Wolhusen*

Mit vorzüglicher Hochachtung

2.4.1942

Zentralschweizerischer
Milchverband
LUZERN

[Signature]

Sehr geehrter Herr,

Bitte diesen Brief Herr Fritz Bieri zeigen u. der Familie Kurmann u dann mir sofort zurückbringen.

Frohe Ostern

[Signature]

rische Zentralblatt für Milchwirtschaft», wurde bezeichnenderweise in Brugg produziert und vom Geschäftsführer des Verbandes aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften redigiert.

Nach dem Krieg jedoch verfügte der ZVSM über ein eigenes Sekretariat mit einem vollamtlichen Geschäftsführer. Und Fritz Siegenthaler, der neue Präsident, hatte als Nationalrat beste Beziehungen in die Bundesverwaltung. Der Dachverband, der hauptsächlich über seine versorgungspolitischen Funktionen gewachsen war, fühlte sich auch nach dem Krieg für die gesamte Milchwirtschaft zuständig und verantwortlich. Deshalb wollte er die Kriegsordnung in eine zwar freiheitlichere, aber nach wie vor von den Verbänden und den Behörden geprägte Ordnung überführen. Und auch in dieser Ordnung sollte es in erster Linie darum gehen, die Risiken der Produktion, der Verarbeitung und des schwankenden Welthandels auf alle an der Milchwirtschaft Beteiligten zu verteilen. Bezeichnenderweise schlug der ZVSM denn auch schon während der Bewältigung der Mangelsituation Massnahmen vor, mit denen in Zukunft auch die Folgen eines allfälligen Überschusses aufgefangen werden konnten.¹⁶

Im Ersten Weltkrieg hatte also nicht nur eine Vergesellschaftung der Milchproduktion und Milchverteilung stattgefunden, sondern auch eine Vergesellschaftung der Organisationen und Institutionen, die diese Ordnung schufen und vollzogen. Die Behörden wollten wegen der im Krieg gemachten Erfahrungen unter keinen Umständen zum Vorkriegszustand zurückkehren. Und weil die internationale Lage zudem den Aufbau einer nationalstaatlichen Regelung der Ernährungssicherung nahe legte, überwandenen Behörden und Verbände die Widerstände gegen die Schaffung einer neuen, von den Verbänden und Behörden dominierten Ordnung relativ einfach. Nach den im Krieg erreichten Siegen über die Aussenseiter in ihren eigenen Reihen betrachteten die Verbände der Exporteure, Produzenten, Verarbeiter und Konsumenten nun «die gesamte Milchwirtschaft als ihr Anliegen».¹⁷

Auch innerhalb der neuen, nach dem Krieg mit der Umwandlung der GSK in die Schweizerische Käseunion (SKU) geschaffenen Marktordnung war die heikelste und zugleich umstrittenste Frage wiederum diejenige nach dem Milchpreis: Und zwar

Exemplar.
Dr. J. Bieri
St. A. S.
Wolhusen

Wolhusen den 22. April 42.

Tit Käsegenossenschaft	Buholz
Herr Felder , Käser	Buholz.

Sehr geehrte Herren ,

Die Familie Kurmann ,Sonnheim Geiss hat uns u der Käsegenossenschaft Wermelingen das Milchtragen gekündet u will am 1.Mai Jhnen die Milch bringen. Sofort hat der Milchverband dagegen Stellung genommen u Herr Nationalrat Burri greift sofort ein,wenn Jhr die Milch annehmet. Zu Jhrer Kenntnissnahme teilen wir als Besitzer der Käserei,Wermelingen Jhnen rechtzeitig an ,dass Familie Kurmann bei uns nicht nur Gastbauer ,sondern rechtmässiges Mitglied ist u eine Kündigung auf diesen Tag laut Statuten nicht in Frage kommt u dass der Hof Sonnheim dinglich mit dem Hof u der Käserei Wermelingen für immer laut Grundbuch verbunden ist ; als ständiges Mitglied eingetragen ist laut Unterschrift. Lege alle 3 Acten als Beweis bei u bitte sofort um Zurücksendung .
Per Geschwister Melanie u Margrith Koch -Bieri der Vater

Mieri

ging es jetzt nicht mehr nur um dessen Höhe, sondern auch um die Frage, wie, wo und von wem der Milchpreis überhaupt festgelegt werden sollte. Klar war nur, dass die Milchpreisfestsetzung künftig mehr als nur eine brancheninterne Angelegenheit sein würde und dass die Behörden ein gewichtiges Wort mitzureden hatten. Und zwar sowohl wegen der Zumutbarkeit des Verkaufspreises für die Konsumenten als auch wegen der Höhe der Kosten der Produzenten, auf die er ebenfalls auszurichten war. Die Auseinandersetzungen um den Milchpreis nach 1920 waren nicht mehr wie vor 1914 begrenzte Kämpfe zwischen Erzeugerverbänden und einzelnen Abnehmern. Vielmehr sassen jetzt die Vertreter des Zentralverbandes mit den verantwortlichen Leitern des Eidgenössischen Ernährungsamts, den kantonalen Milchämtern und den Delegierten der Konsumenten sowie der Milchkäufer und des Handels zusammen an einem Beratungstisch.¹⁸ Zudem interessierten sich auch die Parteien, Wirtschaftsverbände und Gewerkschaften dafür. Kurz: Der Milchpreis begann eine eminent politische Bedeutung zu erlangen.

Am 1. Mai 1920 schied der Bund aus der GSK aus, und es kam zur Gründung einer Übergangsgesellschaft, die nicht mehr über das Einkaufsmonopol für Käse verfügte. Die Schweizerische Käseunion (SKU) schliesslich wurde am 23. August 1921 gegründet. Zunächst wollten die Händler das Kapital für die neue Gesellschaft allein aufbringen und die Milchverbände nur als Mitglieder integrieren. Doch der Preisrückgang, ja eigentliche Zusammenbruch auf den Exportmärkten für Käse führte zu einer neuen Form der Finanzierung: Die Milchproduzenten brachten die Hälfte des SKU-Kapitals ein, die andere Hälfte kam von den Käseexporteuren und von den 1925 der SKU ebenfalls beitretenden gewerblichen Milchkäufern des Schweizerischen Milchkäuferverbandes (SMKV). Die SKU gewährte den Käseherstellern eine ähnliche Käsepreisgarantie wie die bisherige GSK. Dies war auch für die Milchproduzenten wichtig, konnten sie doch nur so sicherstellen, dass ihr Milchpreis nicht wieder wie vor dem Krieg zur Abfederung der Preisschwankungen auf den Märkten benützt wurde.¹⁹ Durch einen planmässigen An- und Verkauf der in der Schweiz hergestellten Käsesorten Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz, die immer mehr als Unionsorten bekannt wurden, wollte die neue Organisation «dem Handel einen angemessenen Verdienst, dem Käser eine gesicherte Existenz und dem Landwirt einen den Produktionskosten der Milch entsprechenden Preis» sichern.²⁰

70 Bundesbeiträge an die Milchverwertung 1921-1990



Doch die Realisierung dieser Zielsetzungen erwies sich in der Praxis als äusserst schwierig. Die auf Futtermangel zurückzuführende Verminderung der Anzahl Kühe hatte schon seit 1918 einen starken Rückgang der Milcheinlieferungen zur Folge, sodass auch die Käseproduktion stark zurückging. Die Sommermilchproduktion betrug im Jahr 1920 nur rund ein Drittel einer durchschnittlichen Produktion, sodass der Käseexport praktisch zum Erliegen kam und sogar amerikanischer Vollfettkäse importiert werden musste. Nach dem Rückzug des Bundes aus der GSK im Frühling 1920 hatte die Übergangsgesellschaft sämtlichen Hartkäse zu einem mit dem ZVSM im Voraus vereinbarten Preis übernommen, an dem sich auch der Produzentenmilchpreis ausrichtete. Wegen des Zusammenbruchs der Käseexporte auf dem Weltmarkt infolge des Währungszerfalls im Ausland und des auch im Inland dramatisch rückläufigen Käsekonsums musste 1922 der Milchpreis von 38 auf 21 Rappen gesenkt werden. Und trotzdem war die SKU finanziell nicht mehr in der Lage, die Preisgarantie für den Käse zu übernehmen. Deshalb setzte der Bund, der in den Vorjahren noch an den Gewinnen der GSK beteiligt gewesen war, nun allgemeine Bundesmittel ein, um einen vollständigen Zusammenbruch der Milchwirtschaft zu verhindern. Der ZVSM stand vor der Frage, wie und ob er überhaupt einen für die ganze Schweiz und alle Verarbeitungsarten einheitlichen Milchpreis aufrechterhalten konnte.

Eine grundlegende Voraussetzung für die Festlegung eines einheitlichen Milch- und Käsepreises war, dass der ZVSM die Käsepreisgarantie auf eigene Rechnung und Gefahr hin übernahm. Künftig legte der Dachverband den Milchpreis, den die Lieferanten erhielten, zu Beginn des Sommer- oder Winterhalbjahrs fest und garantierte gleichzeitig den Käseherstellern die Abnahme ihrer Ware (wenn sie den qualitativen Anforderungen entsprach) zu einem ebenfalls im Voraus fixierten Preis. Im Gegenzug waren die Milchlieferanten und Käser *verpflichtet*, ihre Ware dem ZVSM abzuliefern. Der Dachverband der Milchproduzenten wiederum war durch die SKU-Statuten angehalten, der SKU den Käse zur Verfügung zu stellen, und die SKU ihrerseits war verpflichtet, den Käse auch zu übernehmen. Den so genannten Übernahmepreis handelten ZVSM und SKU je nach Marktlage periodisch neu aus. Da der Garantierpreis, den der ZVSM den Käsern zahlte, zuweilen höher oder tiefer war als der zwischen ZVSM und SKU ausgehandelte Übernahmepreis, unterhielt der ZVSM einen Garantiefonds, den er in guten Zeiten speiste und bei schlechter Konjunkturlage anzapfte. Die SKU lagerte den Käse bis zum Export in den Kellern (später in den Kühlhäusern) der Käseexporteure, die für diese Lagerung und Pflege der Ware in ihren Räumlichkeiten von der SKU entschädigt wurden. Zudem garantierte die SKU ihnen ebenfalls eine feste Marge. Dafür mussten sie im Gegenzug den Käse zu den von der SKU festgesetzten Preisen und Bedingungen verkaufen. Sie rechneten jeweils erst bei Abschluss ihrer Verträge mit der SKU ab.²¹

Weil die Nachfrage und die Preise auf dem Käseexportmarkt in der Zwischenkriegszeit praktisch konstant gedrückt waren, reichte auch der Garantiefonds des ZVSM zur Deckung der Defizite oft nicht mehr aus. Der Verband hätte den Milchpreis deshalb wieder freigeben müssen, wenn nicht der Bund unterstützend eingegriffen hätte. Er tat dies vor allem in der Krise von 1922 und dann wieder in den 1930er-Jahren mit Zuschüssen aus der Bundeskasse und durch Erhebung von Zollzuschlägen auf importierten Futtermitteln, welche die Produzenten selbst aufbringen mussten.

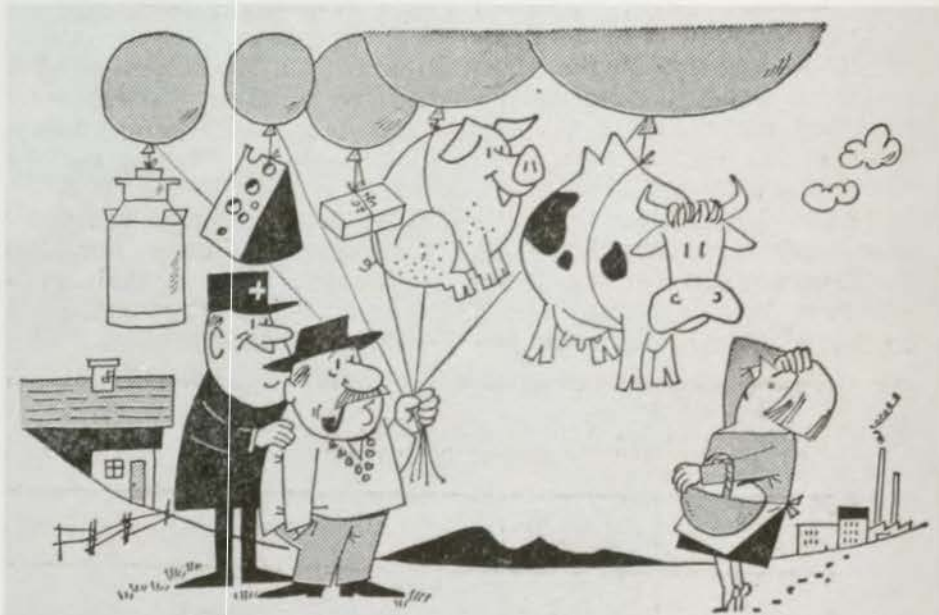
Die in der Öffentlichkeit seit 1934, im Parlament vor allem in der Frühjahrsession 1936 geäusserte Kritik an der Käseunion und ihrem Geschäftsgebaren führte dazu, dass der Bundesrat ein Gutachten über die Verhältnisse bei der SKU einholte. Die

Empfehlungen dieses Expertenberichts führten dann zu einer Reorganisation. Von 1936 an war die Veräußerung von Teilgeschäften mit einem Grundquotenanteil verboten und die Verpachtung Beschränkungen unterworfen. Zudem verfügte das Volkswirtschaftsdepartement im Verwaltungsrat und der Direktionskommission jetzt über eine Vertretung mit beratender Stimme und einem Weisungsrecht. So nahm auch der Bundesrat jetzt wieder einen direkteren Einfluss auf die Milchpreisgestaltung. Aber Ziel und Zweck sowie Trägerschaft blieben im Grundsatz die gleichen wie bisher.

ZWEITER WELTKRIEG

Auch im Zweiten Weltkrieg veränderte sich die Lage im Milchbereich wieder grundlegend. Wo vorher in der Tendenz zu viel Milch produziert wurde, herrschte nun ein Nachfrageüberhang. Für die Behörden und Verbände stand erneut nicht mehr die Verwertung der Milch im Zentrum. Jetzt wurde wieder die Produktion und Beschaffung der Milch zu einem Problem, das es zu lösen galt. Hatte der Bund in der Zwischenkriegszeit aufgrund seiner Wirtschafts- und Sozialgesetzgebung dazu tendiert, den Milchpreis zur Einkommensstützung in der Milchproduktion und Milchverarbeitung zu stützen, so versuchten die Behörden nun aus Rücksicht auf die Lage der Konsumenten erneut, die kriegsbedingten Preissteigerungen zu dämpfen. Dass man bei der Beschaffung und der Zuteilung der Milch wesentlich erfolgreicher war als 25 Jahre zuvor, hängt im Wesentlichen damit zusammen, dass die wichtigsten Akteure über einschlägige Erfahrungen verfügten und von Anfang an alle notwendigen Instrumente und Institutionen zur Verfügung standen: Diese mussten nur noch von der Friedens-

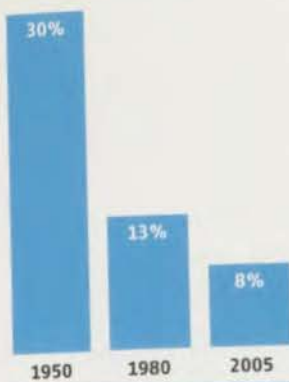
71 Karikatur aus dem «Brückenbauer» aus Anlass der alljährlich neuen Milchpreisfestsetzung durch den Bundesrat in der Nachkriegszeit.



Die Preise für Milch und andere Landwirtschaftsprodukte sind abermals erhöht worden.

**Es zieht der Bauer an den Schnüren.
Der Bundesrat lässt sich verführen,
Bis Milch und Tiere oben hängen.
Also rentiert das Brugger Zwängen.**

**Die Hausfrau aber denkt mit Bangen:
Wie soll das Geld mir denn noch langem?
Und alle fragen voller Sorgen:
Wie wird es mit der Teuerung morgen?**



72 Ausgaben für Nahrungsmittel in einem durchschnittlichen Haushalt in der Schweiz von 1950 bis 2005.

Die Vorstellung einer listigen und unersättlichen, den Konsumenten den Brotkorb in die Höhe treibenden Bauernlobby ist wie kaum ein anderer Mythos bis in die Gegenwart hinein allen realen Entwicklungen zum Trotz populär geblieben.

in die Kriegsordnung (zurück)geführt werden. So wurde aus der SKU im Jahr 1942 wieder ein kriegswirtschaftliches Syndikat; ein Teil der Bundesverwaltung war schon vorher erneut zu einem Eidgenössischen Ernährungsamt zusammengefasst worden, das wie im Ersten Weltkrieg von Joseph Käppeli geleitet wurde. Die Käserationierung wurde diesmal früher, schon im Herbst 1941, eingeführt, und die Milchrationierung ein Jahr später. Aufgehoben wurde die Milchrationierung wie viele andere kriegswirtschaftliche Notmassnahmen im Ernährungsbereich erst im Frühling 1948, als sich die Versorgungslage zu normalisieren begann.

Dass es am Ende des Zweiten Weltkriegs nicht zu sozialen und politischen Verwerfungen im Ausmass von 1918 kam, hing nicht nur mit der besseren Vorbereitung der Akteure zusammen, sondern auch damit, dass die im Ersten Weltkrieg entworfenen und in der Zwischenkriegszeit angepassten Marktordnungen auf die Sicherstellung des Konsums ausgerichtet waren, also den neuen Verhältnissen bestens entsprachen. Auch der Einbezug der Produzenten gelang besser, weil diese mittlerweile die Erfahrung gemacht hatten, dass der Bund sie nicht nur in Mangelzeiten zum Mehranbau verpflichtete, sondern ihnen in wirtschaftlich schwierigen Zeiten auch mit Stützungs-massnahmen unter die Arme griff. Die Agrarpolitik hatte in der Zwischenkriegszeit bekanntlich neu auch eine sozialpolitische Komponente erhalten. Bezeichnenderweise versprach die Politik den Bauern denn auch schon 1943, dass sie in der Nachkriegszeit die Landwirtschaft nicht vergessen werde. Das war weniger konkret gemeint, als viele Bauern es interpretierten. Es war vielmehr ein Teil der Inszenierung der Mehrproduktion von Lebensmitteln, mit der die unangenehmere Diskussion des unabwendbaren Minderkonsums weitgehend vermieden werden konnte.²²

NACHKRIEGSZEIT

Nach der Auflösung des kriegswirtschaftlichen Syndikats wurde die SKU im Jahr 1948 als Doppelgesellschaft neu organisiert. Sie bestand nun aus einer einfachen Gesellschaft, der Schweizerischen Käsekonvention (SKK), und aus der Organgesellschaft Schweizerische Käseunion AG.²³ Die Umwandlung von einer Genossenschaft in eine AG war wegen der Revision des Gesellschaftsrechts Ende der 1930er-Jahre nötig geworden. Aktionäre waren wiederum der ZVSM, die Käsehandelsfirmen und die Milchkäufer. Mitglieder der SKK waren die Aktionäre der SKU, die SKU selbst sowie der VSKE. Nach aussen trat die Käseunion aber immer als einheitliche Organisation auf, da die Organe der AG zugleich auch die der einfachen Gesellschaft waren.²⁴ Dieses eigenartige Organisationsgebilde wurde gewählt, um über die grössere Flexibilität einer AG zu verfügen und gleichzeitig in der einfachen Gesellschaft, wo jedes Mitglied eine Stimme hatte, das Übergewicht der Grossaktionäre ausgleichen zu können. Im 24-köpfigen Verwaltungsrat der SKU sassen je zehn Vertreter der Käsehändler und der Milchproduzenten sowie je zwei Vertreter der gewerblichen Milchkäufer und je ein Vertreter von VSK und von Migros. Auch die Bundesbehörden waren wieder in den Organen der Doppelgesellschaft vertreten, die Rechnungsführung blieb der Aufsicht durch die Eidgenössische Finanzkontrolle unterstellt. Als Grundlage für die Berechnung des Käsereiübernahmepreises galt jedoch nicht mehr wie in der Zwischenkriegszeit der jeweilige Marktpreis, sondern der auf dem Produzentenmilchpreis basierende Garantipreis.

Das von den Milchverbänden seit dem frühen 20. Jahrhundert verfochtene Ziel der Ausrichtung des Milchpreises auf dessen Produktionskosten ist erst in der Agrargesetzgebung der Nachkriegszeit explizit verankert worden. Im Landwirtschaftsgesetz

73 Brief eines Luzerner Milchproduzenten an den Verband der Zentralschweizer Milchproduzenten vom Juli 1989. Die 1977 eingeführte Milchkontingentierung schuf für den einzelnen Betrieb nicht nur Lieferrechte im Rahmen der bisherigen Produktion, sondern hatte auch schwerwiegende Eingriffe in die Betriebsführung zur Folge.

Gehrte Herren!

Betrifft mein Milchkontingent von 38 504 kg/
Da ich mein Kontingent um ~~5788~~^{5037 = Fr. 4331,80} kg überschritten habe, kostet das mich mehr als ein Monatslohn, hat man einmal Glück, so wird man bestraft.

Mit meinen 8 Hektaren wovon 2 Hekt Getreide, bin ich auf die Milchablieferung angewiesen, aber das Kontingent ist einfach zu klein. In unserer Genossenschaft bin ich der einzige mit einem so kleinem Kontingent, keiner ist unter 50000 kg, Sie können doch von mir nicht verlangen, dass ich weniger als 10 Kühe halte, dann hätte ich weniger Kälber und die Beiträge würden auch reduziert, wenn ich wenigstens ein Kontingent von 45000 kg hätte, dann müsste ich nicht Milch meinen 4 Molken verfüttern, denn ich habe die leidige Bremserei das ganze Jahr satt, wenn ich kein höheres Kontingent erhalte, setze ich mich gezwungen die Milchwirtschaft aufzugeben

Ich hoffe auf Ihr Verständnis
mit freundlichen Grüßen

von 1951 wurde festgehalten, dass für die einheimischen landwirtschaftlichen Erzeugnisse von guter Qualität Preise erzielt werden sollten, welche die mittleren Produktionskosten rationell wirtschaftender und zu normalen Bedingungen übernommener Betriebe im Durchschnitt mehrerer Jahre deckten.²⁵ Diese Regelung galt grundsätzlich auch für den Milchpreis. Politisch zuständig für die Festlegung der administrierten Produzentenpreise – der Milch, des Getreides, der Zuckerrüben und des Rapses – war der Bundesrat. Konkret erstattete der ZVSM dem EVD, in der Regel im Einvernehmen mit dem SBV, jeweils im Frühling, also auf den Zeitpunkt der ordentlichen Neufestsetzung der Produzentenpreise hin, Bericht über die Produktions- und Absatzverhältnisse bei Milch und Milchprodukten. Der ZVSM informierte die Verwaltung auch über die Kosten- und Einkommenslage der Landwirtschaft im Allgemeinen und über die Produktionskosten der Milch im Besonderen. Aufgrund dieser Informationen formulierte der ZVSM auch seine Vorstellungen über die Höhe des neu festzusetzenden Produzentenmilchpreises. Gestützt auf das Milchstatut, legte die Landesregierung darauf den Milchpreis fest. Angesichts der grossen wirtschaftlichen Bedeutung, welche die Höhe des Milchpreises für die Produzenten, Verarbeiter und Konsumenten von Milch hatte, war dies ein Geschäft, über das der Bundesrat entschied, obwohl eigentlich die Preiskontrollstelle die Kompetenz zur Festlegung des Milchpreises gehabt hätte.

Das Prozedere der jährlichen Neufestsetzung des Milchpreises entwickelte sich in der Nachkriegszeit zu einem Ritual mit hohem Symbolgehalt für alle Beteiligten und eine interessierte Öffentlichkeit. Die Regierung urteilte jeweils abwägend, die Vertreter von Produzenten und Konsumenten zeigten sich gleichermaßen enttäuscht, und die Journalisten schrieben – je nach Zeitung – oft jahrzehntelang alljährlich austauschbare Kommentare dazu. Sogar neue grosse Akteure wie der Migros-Genossenschaftsbund wurden nach heftigen Kämpfen in den 1960er-Jahren ins System integriert. Von den Beteiligten stellte bis in die 1990er-Jahre die Milchordnung niemand mehr grundsätzlich in Frage. Und nur sehr selten kam es vor, dass Teile einer Gruppe von Akteuren sich dem bundesrätlichen Verdikt zu widersetzen versuchten, wie etwa im Jahr 1961, als Zehntausende von Bauern vor dem Bundeshaus gegen die Milchpolitik der Regierung protestierten, oder sechs Jahre später, als die Konsumentinnen in der Romandie zum Butterboykott aufriefen.

Mit zahllosen Anpassungen und Revisionen wurde die mit dem Milchbeschluss von 1953 geschaffene und mit den zeitlich befristeten Milchwirtschaftsbeschlüssen ergänzte Milchordnung bis zu ihrer Aufhebung 1998/99 ständig verfeinert. Doch mit den Lösungen, die diese Verfeinerungen – wie beispielsweise die 1977 eingeführte einzelbetriebliche Kontingentierung der Milchproduktion – brachten, wurden immer auch wieder neue Probleme geschaffen. Entscheidend war jedoch, dass auch die Kosten ständig stiegen. Als die Bundeszuschüsse an die Milchverwertung zu Beginn der 1990er-Jahre schliesslich mehr als eine Milliarde Franken jährlich betrugten, begannen auch Akteure, die bisher eine wichtige Rolle innerhalb der geltenden Milchordnung gespielt hatten, sich von dieser zu distanzieren und nach Alternativen zu suchen.

2.1.3 | MARKTORDNUNGEN NACH 1998

Mit der Auflösung der Schweizerischen Käseunion 1998 fand nicht nur eine mehr als 80-jährige Organisation ihr Ende. Mit diesem Schritt verlor die seit dem Ersten Weltkrieg geltende Milchmarktordnung auch ihre innere Stütze. Seither gelten im Prinzip wieder die Mechanismen, die schon vor dem Jahr 1914 spielten: Die Preise werden theoretisch durch Angebot und Nachfrage bestimmt. Konkret spielt dabei jedoch der

Einfluss der einzelnen Akteure auf den unterschiedlichen Märkten, also die Marktmacht, eine, wenn nicht die entscheidende Rolle bei der Frage, wer wie viel für welche Produkte zu bezahlen hat.

Bei der Käseemilch, also rund einem Drittel der Verkehrsmilch, findet die Preisbildung sortenintern statt, koordiniert durch die jeweiligen Sortenorganisationen, die nach der Auflösung der SKU gegründet wurden. Beim Emmentaler führte dies dazu, dass die Jahresproduktion von rund 55 000 auf rund 35 000 Tonnen zurückging. Die Milchproduzenten von Emmentalerkäsereien erhielten für die Milch zeitweise einen tieferen Preis als die Lieferanten von Industriemilch. Rund zwei Drittel aller Emmentaler herstellenden Käsereien sind seit den 1990er-Jahren verschwunden oder haben auf eine andere Art der Milchverwertung umgestellt. Beim Greyerzer, wo die Mengensteuerung schon in der alten Ordnung früher und konsequenter eingesetzt hatte, gab es keinen vergleichbaren Einbruch, der Milchpreis blieb stabiler. Heute werden die ehemaligen Unionssorten ähnlich gehandelt wie Tilsiter und Appenzeller schon bisher: Es ist eine Angelegenheit zwischen Käufern und Verkäufern, die durch (sinkende) Bundesbeiträge in Form von Verkäsungszulagen und Exportbeiträgen den Verarbeitern Milch zu sehr tiefen, in bestimmten Fällen auf dem Niveau Neuseelands liegenden Preisen verschafft.²⁶

Die neue Milchmarktordnung unterscheidet sich denn auch kaum mehr grundsätzlich von derjenigen, die vor dem Ersten Weltkrieg gültig war. Als Milchpreis erhalten die Milchbauern denjenigen Teil des Erlöses, der bei den Verarbeitern nach Abzug ihrer Kosten und Gewinnansprüche übrig bleibt. Die Forderung nach einem die durchschnittlichen Produktionskosten deckenden Milchpreis, mit dem die Milchverbände in der Zeit vor 1914 gross und stark geworden sind, lässt sich heute auch deshalb nicht mehr realisieren, weil die Möglichkeiten, auch verderbliche Milch- und Milchprodukte über lange Strecken zu transportieren, Milchproduzenten miteinander in Konkurrenz setzten, die unter ganz unterschiedlichen politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen operieren.

Gründe dafür, dass es bisher trotzdem (noch) nicht wieder zu Milchkriegen wie vor 1914 gekommen ist, gibt es einige. Einer davon ist, dass die staatliche Agrarpolitik im Gegensatz zum Zeitraum vor dem Ersten Weltkrieg durch die Einführung der Di-

74 | 75 Selbstausschüsslerin bei der Lieferung in der Stadt und Milchhändler beim Abholen der Milch beim Produzenten.



rektzahlungen einen Teil jener sozialpolitischen Komponente nach wie vor aufweist, die in der Periode von 1914/18 bis 1998/99 schrittweise aufgebaut worden ist. Ein anderer Grund liegt darin, dass die Organisationen der Milchproduzenten (Milchverbände, Produzenten-Organisationen, Produzenten-Milchverwerter-Organisationen) ihre neue Rolle im grundlegend neuen System bisher noch genauso wenig gefunden haben wie die Verarbeiter. Diese reden zwar viel vom Markt, setzen aber trotzdem immer noch stark auf kollektiv ausgehandelte Regelungen und den Staat. Ob der Zusammenprall der kurzfristigen Interessengegensätze innerhalb der Milchbranche auch in Zukunft so stark abgedämpft werden kann, dass keine Milchkriege ausbrechen, hängt davon ab, ob es der Branche mit Hilfe der Behörden gelingen wird, Marktordnungen zu schaffen, in denen die Risiken der Milchproduktion und -verarbeitung nicht (wieder) einseitig von den Milchproduzenten getragen werden müssen.

2.2 | Die Trinkmilchversorgung der Städte

Heute wird Milch hauptsächlich in Lebensmittelläden gekauft. Noch vor einem halben Jahrhundert war das jedoch ganz anders: In grossen Städten wie Zürich, Basel und Luzern besorgten sich nur 10 bis 15 Prozent der Bevölkerung ihre Milch im Laden. Alle anderen Haushalte liessen sich die Milch nach Hause bringen. Lieferanten waren städtische Milchzentralen, Konsumvereine und vor allem private Milchhändler.

2.2.1 | MILCHHÄNDLER

Viele der Milchhändler – die man je nach Gegend bis in die Nachkriegszeit hinein «Chüjer» oder «Sennen» nannte – stammten ursprünglich aus bäuerlichen Verhältnissen. Sie begannen im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts den bäuerlichen Produzenten im Umfeld der Städte Milch und teilweise auch Milchprodukte wie Käse und Butter abzukaufen, um diese Waren in die schnell wachsenden Städte zu transportieren und sie dort an die Haushalte zu liefern. Nicht selten begannen diese Hauslieferanten ihre Händlertätigkeit als so genannte Selbstausmesser, das heisst als Milchproduzenten, welche ihre eigene Milch zu den Konsumenten nach Hause lieferten. Je grösser die Einzugsgebiete durch die räumliche Expansion der Städte wurden, desto komplexer und aufwändiger wurden auch die Hauszustellungen. Deshalb zog sich schon bald ein Teil der Selbstausmesser wieder aus dem Handel zurück, während andere die Milchproduktion aufgaben und sich auf den Handel zu konzentrieren begannen. Bis



75

zur Gründung der grossen, in der Regel von den Verbänden getragenen und betriebenen Molkereien nach dem Ersten Weltkrieg kauften Händler die Milch täglich direkt bei Milchproduzenten in stadtnahen Gebieten. Die Milch lieferten sie ebenfalls täglich, das heisst siebenmal in der Woche und an 365 Tagen pro Jahr in die Wohnungen ihrer Kunden. Der Preis wurde individuell ausgehandelt, die Lieferung erfolgte auf Kredit und die Bezahlung war wöchentlich oder monatlich zu leisten.

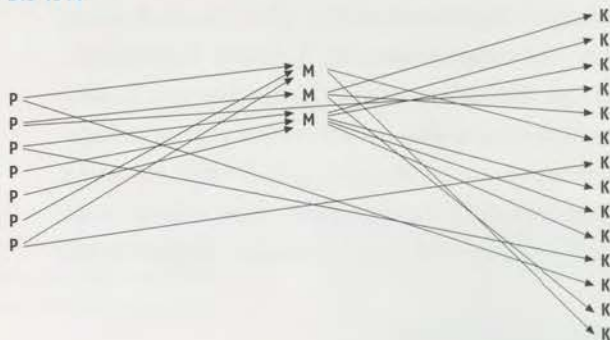
Die Hauszustellung war sehr aufwändig. Da aber die privaten Haushalte noch nicht über Kühlgeräte verfügten, war sie die einzige Vertriebsform, die einen regelmässigen Konsum der leicht verderblichen Milch überhaupt möglich machte. Ein erster Rationalisierungsschub des Hauslieferdienstes wurde in den 1880er/90er-Jahren mit den Gründungen kleiner und kleinster Molkereien (anfänglich oft nicht viel mehr als Milchdepots) möglich. So verringerten sich die Bezugswege der Händler. Die Molkereien oder Milchgrosshändler kauften die Milch bei den Bauern und verkauften sie direkt an die Kunden und vor allem an die (Klein)Milchhändler weiter. Diese Vereinfachung des Bezugs brachte aber gleichzeitig auch ein neues Glied in die Milchkette: den Milchgrosshändler oder die Molkereien, die vor allem nach dem Ersten Weltkrieg zu städtischen Milchzentralen ausgebaut wurden. Entsprechend erhöhten sich die Verdienstmöglichkeiten des Handels trotz der Rationalisierung der Arbeitsabläufe kaum: Die Milchgrosshändler wollten für ihre Aufwendungen ja auch entschädigt sein, und die als Verschleissspanne bezeichnete Differenz zwischen dem Preis, den die Milchproduzenten erhielten, und jenem, den die Konsumenten bezahlen mussten, blieb gleich.

Erste Tendenzen zur Homogenisierung des Milchhandels entstanden in den 1880/90er-Jahren: Behördlich festgesetzte und auch kontrollierte Qualitätsvorschriften sollten die Übertragung von Krankheiten durch Milch und die Milchpanscherei in

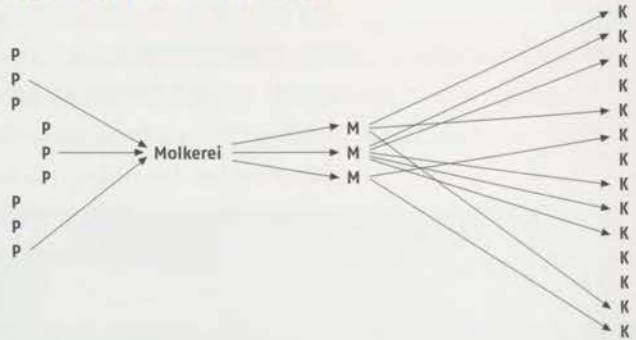
76 Die Entwicklung des Wegs der Milch von den Produzenten zu den Konsumenten.

- P = Milchproduzenten
- M = Milchhändler
- L = Detailhandel/Lebensmittel-laden
- K = Konsument

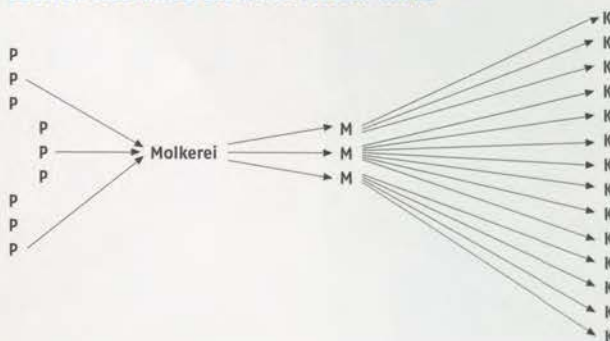
BIS 1914



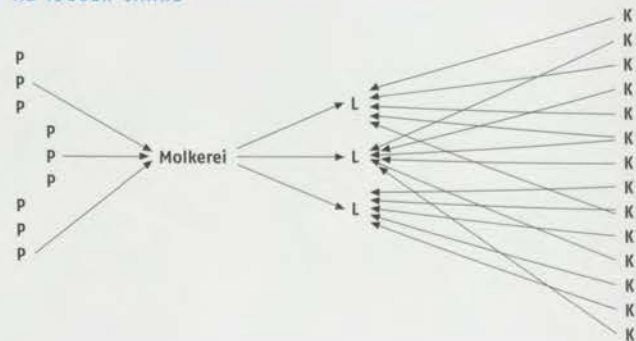
1914/18 BIS ZWISCHENKRIEGSZEIT



ZWEITER WELTKRIEG BIS MITTE 1960ER-JAHRE



AB 1960ER-JAHRE



diesem stark umkämpften und zugleich vielfältigen Dienstleistungsgeschäft verhindern. Zahlreiche Gemeinden und Städte erliessen Reglemente über den Milchverkauf. Der Verkauf von Milch wurde nach und nach bewilligungspflichtig.²⁷

Die Tendenz zur Verrechtlichung der Hauszustellung von Milch am Ende des 19. Jahrhunderts stärkte das System der Hauslieferung, weil so Missstände beseitigt werden konnten. Doch schon im Ersten Weltkrieg kam die Hauslieferung unter starken Druck: Die von den Milchhändlern neben Handkarren und Hundegespannen verwendeten Pferdefuhrwerke wurden ebenso rar wie das Personal, die Pneu, das Benzin und nicht zuletzt auch die Milch selbst. So mussten an vielen Orten die Hauslieferungen von Milch vorübergehend ganz aufgehoben werden. Teilweise wurden sie – wie beispielsweise in Biel – durch Debits, Ablagestellen in bereits existierenden Lebensmittelläden, ersetzt. In Bern kam es nicht so weit. Hier einigte man sich 1916 jedoch darauf, dass die Milch künftig nicht mehr in die Küche, sondern nur noch bis zum Hauseingang zu liefern sei.

Nach dem Krieg wurde die Hauszustellung in der Regel wieder aufgenommen. Denn sie wurde in bürgerlichen Haushalten ebenso geschätzt, wie sie in den proletarischen nötig war. Die auswärts arbeitenden Arbeiterinnen hatten kaum Zeit, sich die Milch täglich selbst zu besorgen. Denn nicht zuletzt wegen der Hauszustellung gab es in den Quartieren kaum Detailläden, die Milch- und Milchprodukte verkauften.²⁸

Die im Ersten Weltkrieg eingeführte neue Milchmarktordnung verbesserte die oft gespannten Beziehungen zwischen den Milchproduzenten am Rand der Stadt und den städtischen Milchhändlern. Zwischen den stadtnahen Milchproduzenten, deren Produktionskosten relativ hoch waren, den Händlern mit ihrem aufwändigen Vertriebssystem und der städtischen Arbeiterbevölkerung mit geringer Kaufkraft waren bis dahin oft Konflikte ausgebrochen. Es ist nicht zufällig, dass Mitglieder der Basis dieser drei Gruppen zu den Pionieren im Prozess der Organisationsbildung im Milchbereich gehörten. So schlossen sich in Bern die lokalen Milchhändler schon 1880 zu einem Verein zusammen. In Luzern waren es hauptsächlich die im Verband der Stadtlieferanten zusammengeschlossenen Milchproduzenten, die die Gründung des regionalen Milchverbandes vorantrieben. Und in Basel gehörten die Konsumenten mit dem Allgemeinen Consumverein zu den Initianten des VSK. Nach 1918 begann an vielen Orten zudem eine intensive geschäftliche Zusammenarbeit zwischen den drei Gruppen. In der Bundesstadt etwa beteiligten sich die Milchhändler substantiell an der hauptsächlich vom Verband der Produzenten getragenen Verbandsmolkerei. Dass diese Molkerei im Jahr 1924 in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs gebaut wurde, erleichterte die städtische Milchverteilung enorm. So wurde das offiziell über keinen Namen verfügende «Milchgässli» neben dem Bahnhof in Bern zur Börse des Milchhandels.

Die 1920er-Jahre waren eine Art Blütezeit der städtischen Hauslieferung von Frischmilch. In den 1930er-Jahren ging der Konsum von Trinkmilch und Milchprodukten wegen der Wirtschaftskrise und kleiner werdenden Haushalten spürbar zurück. In Zürich beispielsweise betrug der Milchkonsum im Jahr 1914 2,15 Liter pro Tag und Haushalt, 1928 noch 1,77 und 1936 noch 1,41 Liter.²⁹ Trotz enorm langen Arbeitszeiten – 14–16 Stunden waren keine Seltenheit³⁰ – waren viele Milchhändler in ihrer Existenz bedroht, da sie den Umsatzrückgang nicht mit einer höheren Marge ausgleichen konnten. Die Krise führte im Gegenteil dazu, dass sich noch mehr Leute als Milchhändler selbständig zu machen versuchten als vorher. Die Zahl der Milchhändler nahm in Zürich von 255 im Jahr 1914 auf 426 im Jahr 1936 zu.³¹ Solange diese miteinander im Wettbewerb standen und ihre Kunden auf dem Gebiet der ganzen Stadt

suchen und beliefern mussten, konnten sie ihren Aufwand gar nicht reduzieren. In Bern führte dies beispielsweise dazu, dass nicht weniger als 17 Milhhändler für 140 Liter Milch jeden Tag in den kleinen, südöstlichen Zipfel des Kirchenfeldquartiers fuhren.³²

Es waren die Milhhändler selbst, die Massnahmen zur Rationalisierung dieses Zustellsystems in die Wege zu leiten begannen. In Bern äufneten sie einen Fonds, um unrentable Betriebe zu schliessen und den verbleibenden zu einer lebensfähigen Existenz zu verhelfen. Man beschloss, dass künftig kein Milhhändler mehr die Aare überqueren durfte, um Milch zu liefern. Diese Zweiteilung der Stadt, die zu grossen Einsparungen an Personal- und Transportmaterial führte, wurde 1941 noch verfeinert. Jetzt wurde das ganze Gebiet der Bundesstadt in fünf Kreise aufgeteilt, und es wurde vereinbart, dass ein Milhhändler höchstens in zwei Kreisen Milch vertragen durfte. Den geordneten, oft schwierigen Abtausch der bisherigen Kunden besorgten das Verbandsbüro der Milhhändler und die eigens dafür geschaffene Rationalisierungskommission unter Beizug der Quartierobmänner.

Obwohl viele Kunden ihren Milhhändler nur sehr ungern wechselten, setzte sich im Zweiten Weltkrieg eine konsequente, von den Behörden gelenkte und unterstützte Quartiereinteilung durch. Ein wichtiger Grund dazu war die erneute Knappheit an Velopneus, Pferden und Benzin. Wo bisher mehrere Milhhändler in der gleichen Strasse, ja oft im gleichen Mehrfamilienhaus ihre Kunden bedient hatten, bekam nun jeder Milhhändler sein Gebiet fest zugeteilt.

2.2.2 | DIE QUARTIEREINTEILUNG

Eine Quartier- oder Kreiseinteilung des städtischen Milchhandels war schon vom Studienbericht der Preisbildungskommission 1927 angeregt worden. Viele Konsumenten hatten jedoch wenig Freude an diesen Plänen. Der Offenmilchschank war eine delikate Angelegenheit. Empörte Hausfrauen wehrten sich denn auch immer wieder dafür, den Milchmann ihres Vertrauens behalten zu dürfen – und dagegen, einen anderen aufgezwungen zu erhalten.³³ Doch die Rationalisierungsmassnahmen wurden trotzdem vorangetrieben. Schon 1933 war auf eidgenössischer Ebene eine so genann-

77 Das «Milchgässli» beim Hauptbahnhof diente bis in die 1950er-Jahre als Umschlagplatz des Milchhandels in Bern.





te Bedürfnisklausel eingeführt worden. Von da an durften Milchlieferungen durch Händler (und Selbstausmesser) nur noch dann neu aufgenommen werden, wenn eine minimale Nachfrage nachgewiesen werden konnte und die existierende, «ordnungsgemässe Konsummilchversorgung» dadurch nicht beeinträchtigt wurde.³⁴ Zusammen mit den Selbsthilfemassnahmen der Milchhändler und den Bestrebungen zur Vereinfachung der Lieferungen durch die Milchproduzenten schritt die Rationalisierung des Zustellwesens je nach Stadt unterschiedlich voran. In Luzern beispielsweise kam es 1936 auf Veranlassung der Stadtlieferanten zu einer Quartiereinteilung in den Ausenquartieren. Wegen der vehementen Proteste vieler Konsumentinnen und Milchhändler musste man allerdings zuerst in jeder Strasse noch zwei «Milcher» zulassen, sodass immerhin eine minimale Wahlfreiheit blieb.³⁵

Zu einer einheitlicheren, von den Behörden systematisch vorangetriebenen Quartiereinteilung kam es erst im Zweiten Weltkrieg. Schon 1917 hatte der Bundesrat die Kantonsregierungen beauftragt, den Milchhandel zu beaufsichtigen und wenn nötig einer Bewilligungspflicht zu unterstellen. Mit der Bundesverordnung über Milchproduktion und Milchversorgung vom 30. April 1937 erhielten die behördlichen Bestrebungen zur Rationalisierung der Milchezustellungen erstmals eine solide Grundlage. Die Verfügung ermächtigte das EVD und konkret die Abteilung für Landwirtschaft (AfL), Bestimmungen über die Organisation der Konsummilchversorgung zu erlassen und zu diesem Zweck die Kantons- und Gemeindebehörden mit besonderen Aufgaben zu betrauen. Die AfL wurde beauftragt, die «nötigen Anordnungen zu treffen, um den Vertrieb der Konsummilch im Sinn einer Kosteneinsparung zu vereinfachen. Namentlich wird sie unter Mitwirkung der Gemeinde- und Kantonsbehörden und der milchwirtschaftlichen Organisationen nach Anhörung einer Vertretung der Konsumenten auf einzelnen Konsumplätzen die Kreis- und Quartiereinteilung anordnen und Störungen bestehender Quartiereinteilungen beheben.»³⁶

Umgesetzt wurde die Quartiereinteilung in den meisten Städten 1943/44. Allerdings musste da und dort immer noch heftiger Widerstand überwunden werden. Der St. Galler Stadtrat etwa reichte beim EVD eine verwaltungsrechtliche Beschwerde ein, und in der Stadt Luzern stimmte die Regierung der Massnahme nur aus kriegswirtschaftlichen Erwägungen zu. Mit der Quartiereinteilung wurden für die einzelnen Lieferanten ähnlich grosse, nun aber räumlich zusammenhängende Liefergebiete geschaffen. Die Erleichterungen, die diese Massnahme dem einzelnen Milchhändler

brachte, waren massiv – vergleichbar etwa den Güterzusammenlegungen im Bereich der landwirtschaftlichen Produktion. In Basel etwa reduzierte sich das Verteilgebiet eines Milchhändlers mit einem Tagesumsatz von rund 600 Litern von bisher 70 auf neu 6 zu beliefernde Strassen.³⁷

Einen erwähnenswerten Sonderfall im Bereich der Milchversorgung stellte die Stadt Biel dar. Hier war die Hauszustellung im Ersten Weltkrieg weitgehend aufgegeben und nach dem Krieg mit Ausnahme der kaufkräftigeren Aussenquartiere, wo gut ein Drittel der gesamten Frischmilch verkauft wurde, nicht wieder aufgenommen worden. Die lokalen Behörden und Milchhändler waren auch dagegen, dass Selbstausmesser diese Hauslieferungen in städtischen Quartieren wieder einführen. Zuständig für die Regelung der Milchversorgung der Stadt war in Biel die Ständige Kommission, welcher wie in jeder anderen Stadt auch Vertreter des Milchhändlerverbandes, des regionalen Milchverbandes sowie der lokalen Konsumgenossenschaft angehörten. In Biel gelangte die Milch via Molkereien in die Debits (Ablagestellen), die über die Quartiere verteilt waren. Die kleineren, auf dem Einsatz von Familienarbeitskräften basierenden Milchhändler wären noch eher bereit gewesen, die von den Frauenvereinen im Milchkrieg von 1930/31 geforderte Hauszustellung wieder aufzunehmen. Die Milchgrosshändler und der Konsumverein hingegen, die mit gewerkschaftlich organisierten Angestellten operierten und angesichts der nur geringen Marge keine Möglichkeit sahen, diese Mehrleistung ohne Preiserhöhung zu erbringen, lehnten dies ab.³⁸

2.2.3 | HAUSLIEFERUNGEN IN DER NACHKRIEGSZEIT

Die Quartiereinteilung war die eine Voraussetzung für den (kurzen) Aufschwung, den der Hauszustelldienst des Milchhandels in den 1950er-Jahren noch einmal erlebte. Die andere Voraussetzung war das starke Bevölkerungswachstum in den städtischen Aussenquartieren, wo dank der grossen Nachfrage in Mehrfamilienhäusern neue, attraktive Liefergebiete entstanden. Zum Ausgleich der nun trotz der Quartiereinteilung wieder auseinander driftenden Verdienstmöglichkeiten wurden von den lokalen Milchhändlergenossenschaften Ausgleichskassen geschaffen. Wer durch die Zuteilung eines Quartiers, das wider Erwarten einen höheren Ertrag abwarf, mehr Milch ausmessen konnte als bisher, zahlte in Bern etwa pro Tagesliter zwei Rappen in diese Ausgleichskasse und wer – beispielsweise durch die Abnahme der Haushalte in der Innenstadt – Kundschaft und Umsatz verlor, erhielt einen entsprechenden Beitrag aus der Kasse.

Doch die 1950er-Jahre brachten nicht nur Neubauten an den Stadträndern, sondern auch Wegwerfpackungen und Kühlschränke in den Wohnungen. So war es technisch auch Warenhäusern und den Migros-Läden möglich, Milch zu verkaufen. Und weil Milch nach wie vor ein Nahrungsmittel des täglichen Bedarfs war, war der Milchverkauf auch besonders attraktiv: Milchkäuferinnen kamen täglich ins Geschäft und kauften dabei auch noch andere Produkte. Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler forderte denn auch schon in den 1950er-Jahren die Freigabe des Verkaufs von Pastmilch. Im Milchbeschluss von 1953 war die Bewilligungspflicht für den Verkauf von Milch im Grundsatz zwar noch bestätigt worden, obwohl hier bereits zwischen Offemilch und Pastmilch unterschieden wurde.³⁹ Duttweiler dachte in seiner Kampagne für die Freigabe des Pastmilchverkaufs betriebswirtschaftlich, in der Öffentlichkeit argumentierte er jedoch mit volkswirtschaftlichen Argumenten. Sein Motto lautete: Bei einer Freigabe des Pastmilchverkaufs in den Migros-Filialen könnten 15 Prozent mehr Milch abgesetzt und so die Milchrechnung des Bundes entscheidend entlastet werden.⁴⁰



79 Nicht nur private Milchhändler, sondern auch Konsumvereine wie der Allgemeine Consumverein Basel und Milchzentralen oder Molkereien lieferten in grossen Städten Milch nach Hause.

Gegen dieses Ansinnen wandten sich die für die Hauslieferung zuständigen Milchhändler, die um ihren Umsatz fürchteten. Sie argumentierten, dass mit einer Freigabe des Pastmilchverkaufs die Marktordnung, die darauf zielte, dass alle Konsumenten und Konsumentinnen überall den gleichen Milchpreis zahlten und überall mit frischer Milch beliefert wurden, zusammenbrechen würde, weil die Migros ja nicht beabsichtigte, auch selbst Hauszustellungen zu übernehmen. Nach mehreren Interventionen von Landesring-Parlamentariern erlaubten die Behörden 1959/60 zwei Grossversuche, bei denen in mehreren hundert Läden Pastmilch verkauft werden durfte. Dabei wurden weder die Hoffnungen der Befürworter noch die Befürchtungen der Gegner eindeutig bestätigt. Darauf wurde im neuen Milchwirtschaftsbeschluss von 1960 die Idee der Liberalisierung des Milchhandels aufgenommen.

Offenbar wollten immer mehr Konsumenten Pastmilch in Wegwerfbehältern in ordentlichen Lebensmittelgeschäften kaufen. Die Behörden, die verzweifelt nach neuen Absatzkanälen für die seit Mitte der 1950er-Jahre rasch wachsenden Milcheinlieferungen suchten, erteilten der Migros im Mai 1963 denn auch die Bewilligung zum Verkauf von Pastmilch in bestimmten Läden – allerdings unter der Bedingung, dass sie die ortsüblichen Preise für Konsummilch nicht unterschreiten dürfe. Der Grossverteiler willigte ein, machte dem Volkswirtschaftsdepartement aber klar, dass er Preis Anpassungen erst vornehmen würde, wenn diese insgesamt sieben Rappen pro Liter betragen würden. Als der Bundesrat im April 1964 den Milchpreis um vier Rappen erhöhte (drei Rappen für die Produzenten, ein Rappen für den Handel), zahlte die Migros die drei Rappen ihren Lieferanten zwar vorschriftsgemäss aus, schlug aber den zusätzlichen Rappen für den Handel nicht auf ihre Verkaufspreise. Die Migros könne von der jetzigen Marge gut leben, lautete die Begründung. Die Milchverbände in Lausanne und Genf hingegen, die selbst in der Trinkmilchversorgung aktiv waren und auch die peripheren Gebiete in der Romandie versorgten, betrachteten die Margenerhöhung für den Handel wegen der Hauszustellung als gerechtfertigt und verlangten jetzt (aufge-

80 Bis in die 1960er-Jahre war die Hauszustellung von Offermilch durch private Milchhändler die am weitesten verbreitete Art des Milchbezugs.



rundet) 85 Rappen je Liter. Sie verweigerten Milchliefereien an die Migros, weil sich diese weigerte, den Mindestpreis zu verlangen. Das brachte die Bundesbehörden in eine heikle Lage, konnten sich doch beide Seiten auf verbindliche Abmachungen stützen. Da die Migros-Politik der allgemeinen Entwicklung jedoch eher entsprach, entschied der Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements Ende April, in der Romandie den ortsüblichen Preis für pasteurisierte Milch auf 80 statt 85 Rappen festzusetzen. Auf Anordnung von Bundesrat Schaffner mussten die Laiteries Réunies daraufhin die Migros wieder beliefern.

Der Erfolg in der Romandie ermunterte den Grossverteiler, die Milchordnung auch in der Deutschschweiz zu attackieren. Indem die Migros die vorgeschriebenen, ortsüblichen Preise immer weniger einhielt, zwang sie die Konkurrenz, die Preise ebenfalls zu senken; in Zürich verschenkte der Grossverteiler die Milch zeitweise sogar, damit die Frage auch in der Öffentlichkeit diskutiert wurde. 1963 reichte der Landesring im Parlament einen neuen Vorstoss zur Freigabe des Milchverkaufs ein. Dieser Milchkrieg wurde erst beigelegt, als das Volkswirtschaftsdepartement der Migros versicherte, auf den 1. Januar 1965 werde die vollständige Freigabe des Pastmilchverkaufs beantragt.

Im Oktober 1964 schlug der Bundesrat mit der Änderung des Milchwirtschaftsbeschlusses vor, die Bewilligungspflicht für den Verkauf von Pastmilch grundsätzlich aufzuheben. Allerdings unter der Bedingung, dass die Bezugspflicht beim zuständigen Hersteller ebenso beizubehalten sei wie die Möglichkeit, den Verkauf in fahrenden Migros-Läden dort zu verweigern, wo eine Hauszustellung durch den lokalen Milchhandel bestand. Zum Schutze dieser Hauszustellung sollte der Bundesrat zudem ermächtigt werden, Mindestverkaufspreise vorzuschreiben. Bei den Verhandlungen im Parlament gab es Bestrebungen, diese «Mindestpreis-Kann-Formel» in eine «Muss-Formel» umzuwandeln. Diese Pläne wurden aber wegen der Referendumsdrohung von LDU-Nationalräten und Migros-Verwaltungsräten wieder fallengelassen. Nach-

81 Im Mai 1965 sprachen sich die stimmberechtigten Männer für eine Freigabe des Pastmilchverkaufs aus.



82 Bis in die 1960er-Jahre hatten auch Milchhändler nicht nur Lieferrechte, sondern auch Lieferverpflichtungen. Nach der Freigabe des Pastmilchverkaufs in den 1960er-Jahren mussten aus wirtschaftlichen Gründen viele den Hauszustelldienst aufgeben.

Ueberwachungskommission
für die Milchversorgung
Wolhusen & Markt

Wolhusen, 16. Dezember 1968

alt. Wiggner Schwanzel

DIR	TE	WA	SON
R	17. DEZ. 1968		
SCH	RA	NOCH	WAP

Ri

Geschätzte Konsumenten.

Quartiereinteilung und Hausbedienung an der
Bahnhof- und Menznauerstrasse

Herr Paul Risi, Käsereimeister, stellte an die Ueberwachungskommission das Gesuch um Einstellung der Strassenbedienung folgender Routen:

Bahnhofstrasse: Volksbank bis Florida

Menznauerstrasse: König Schmiede bis Egghöfli

Zur Begründung dieser Rationalisierungsmassnahme führt Herr Risi Personalknappheit und Erhöhung der Unkosten an. Ausserdem sollen bereits eine Anzahl Konsumenten aus diesen Gebieten die Milch im Ladengeschäft abholen.

Die Ueberwachungskommission hat dieses Gesuch anlässlich der Sitzung vom 13. dies eingehend behandelt. Die angeführten Gründe sind stichhaltig. Zudem muss festgestellt werden, dass es sich um relativ kurze Distanzen handelt. Dem Konsumenten kann deshalb die Abholung der Milch im Ladengeschäft zugemutet werden. Dem Gesuche von Herrn Risi wird deshalb entsprochen.

Nachdem Herr Paul Risi jun. in den letzten Tagen noch den Arm gebrochen hat, muss die Neuordnung kurzfristig, d.h. ab Montag, den 23. Dezember 1968 in Kraft gesetzt werden.

Die Konsumenten werden gebeten, von dieser Neuordnung Kenntnis zu nehmen. Die Ueberwachungskommission dankt für das entsprechende Verständnis.

Mit vorzüglicher Hochachtung
Für die Ueberwachungskommission
Der Präsident:

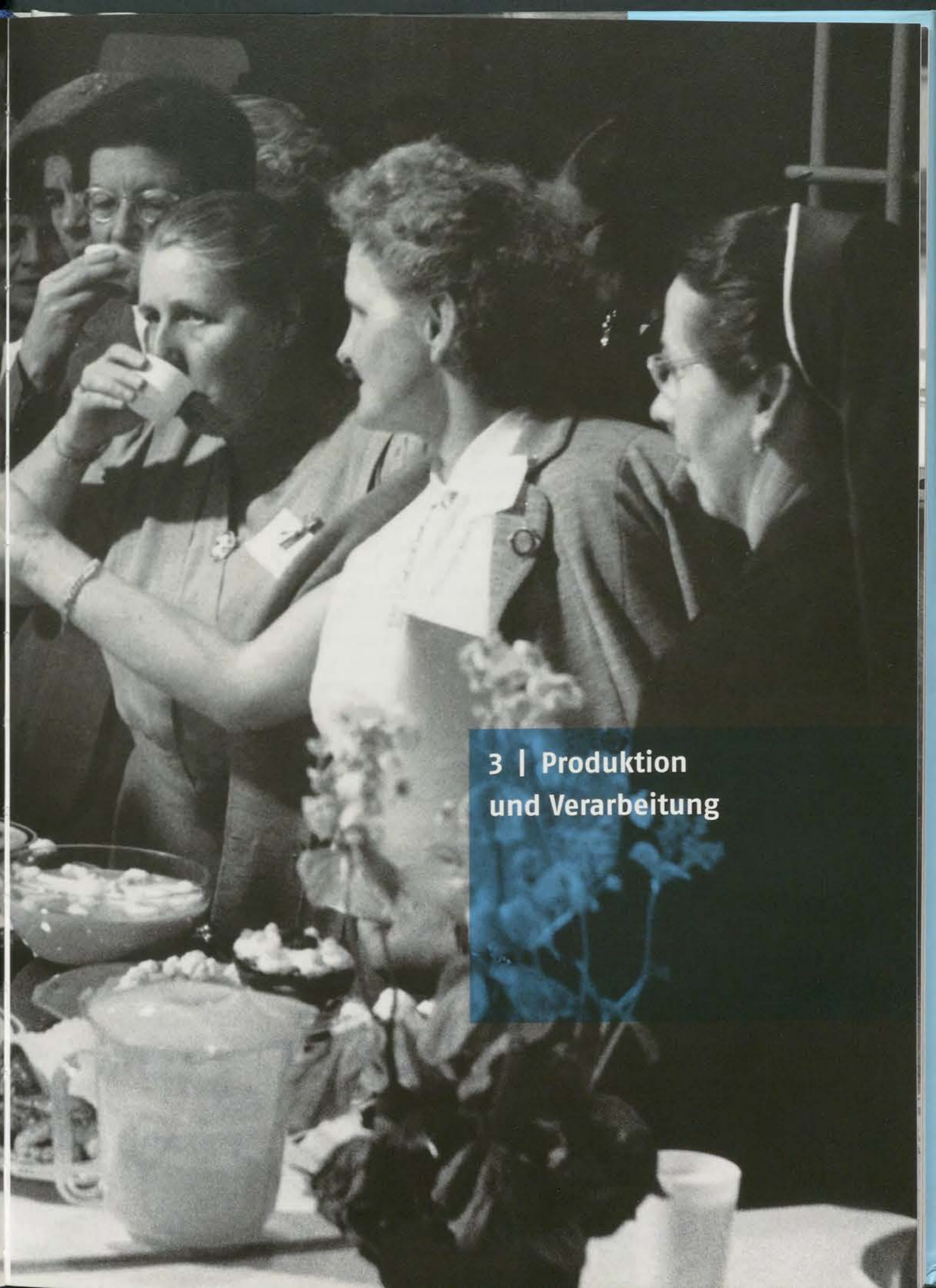
Müller
J. Müller, Gemeindevorstand

Zugestellt an:

- sämtliche betroffenen Konsumenten
- Molkerei Paul Risi
- Zentralschweizer Milchverband
- Gemeinderat Wolhusen
- Mitglieder d. Ueberwachungskommission

dem das Parlament die Vorlage verabschiedet hatte, ergriff der Migros-Genossenschaftsbund das Referendum trotzdem; der Grossverteiler beharrte jetzt auf einer bedingungslosen Freigabe des Verkaufs. Mit einem Nein-Stimmenanteil von 38 Prozent im Mai 1965 konnte die Migros neben dem täglich wachsenden kommerziellen Erfolg auch noch einen politischen Achtungserfolg verbuchen. Im Jahr 1966 gab der Bundesrat den Verkauf von Pastmilch völlig frei. Auch die seit 1942 bestehende Preisausgleichskasse wurde aufgelöst. Damit wurde auch die Zielsetzung aufgegeben, dass jeder Konsument in der Schweiz jeden Tag zum gleichen Preis mit frischer Milch versorgt werden sollte.

Die Milchhändler reagierten als Verlierer schnell auf diese Entwicklung und versuchten schon Mitte der 1960er-Jahre, aus ihrer defensiven Situation herauszukommen. Auch sie gingen nun dazu über, an Sonn- und allgemeinen Feiertagen die Lieferungen nicht mehr immer auszuführen. Viele gaben den Milchhandel sogar ganz auf, andere konzentrierten sich in den Auf- und Ausbau von Molkereigeschäften. Der Milchhändlerverband der Stadt Bern hatte 1980 noch 112 Mitglieder mit insgesamt 103 Verkaufsläden. Im Jahr 2005, 125 Jahre nach seiner Gründung, waren es noch 26 Mitglieder mit 17 Verkaufsläden in der Stadt und Umgebung. Nicht zuletzt dank der Entwicklung neuer, elektrobetriebener Zustellwagen und mobilen Verkaufsläden wie dem Milchboy und vor allem dem Milchexpress ist die Hauszustellung von Milch und Milchprodukten jedoch bis heute nie ganz aufgegeben worden.



**3 | Produktion
und Verarbeitung**

3.1 | Kühe, Kälber und Melker

Zur Produktion von Kuhmilch hält der Mensch Kühe und sorgt dafür, dass diese immer wieder trächtig werden und in regelmässigen Abständen Kälber gebären. Nach einer zehn bis elf Monate dauernden Laktation wird ein neues Kalb geboren, und die Kuh gibt nach einer kurzen Zeit, in der sie nicht gemolken wird, wieder Milch. Aus diesem Grund können Milch- und Fleischproduktion in der Praxis kaum getrennt werden. Menschen und Kälber stehen in Bezug auf die Milch also eigentlich in einem Konkurrenzverhältnis. Doch je mehr Milch die Kühe dank verbesserter Fütterung und der Zucht auf hohe Milchleistung geben, umso unbedeutender wird der Anteil, den die Kälber beanspruchen. Zudem hat man in den 1950/60er-Jahren begonnen, Kälber teilweise oder ganz mit Milchersatzmitteln aufzuziehen oder zu mästen. Das Konkurrenzverhältnis existiert zudem nur auf kurze Sicht: Denn Kuhmilch, die Kälbern vertränkt wird, kommt den Menschen später in Form von Fleisch der gemästeten Tiere oder Milch von aufgezogenen Kuhkälbern wieder zugute. Bis in die 1950er-Jahre brauchte man die Kühe zudem nicht nur als Milch- und Fleischlieferanten, sondern auch noch als Zugtiere.

Auch wenn alle Kühe Milch geben und Fleisch liefern, so unterscheiden sie sich doch in Bezug auf Aussehen, Charakter und Körperform. In der Regel unterteilt man sie in Rassen. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde jede zweite Kuh in der Schweiz

dem Simmentaler Fleckvieh zugerechnet. Knapp 40 Prozent galten als Braunvieh, das vor allem in der Ost- und Innerschweiz gehalten wurde. Als Freiburger Schwarzfleckvieh bezeichnete man zwei bis drei Prozent der Kühe. Noch weniger gehörten zu den Eringern. Die restlichen galten als Kreuzungen oder lokale Rassen, wie das Bündner Grauvieh. Die heutigen Milchkühe sind aus gezielten Kreuzungen mit anderen Rassen entstanden. Die Werbekuh Lovely beispielsweise ist keine Freiburger Schwarzfleck-, sondern eine Holsteinkuh. Diese Rasse wurde vor allem wegen ihrer hohen Milchleistung seit den 1960/70er-Jahre immer populärer.

Die Milchleistung der Kühe hat in den letzten hundert Jahren eine massive Steigerung erfahren. Lieferte eine Kuh in der Mitte des 19. Jahrhunderts noch ungefähr 1800 Liter pro Jahr, so waren es zu Beginn des 20. Jahrhunderts schon 2000 bis 3000 und in den 1970er-Jahren 4000 Kilogramm pro Laktation. Heute geben Milchkühe zwischen 5000 und 12 000 Kilogramm Milch pro Laktation, wobei Zucht und Fütterung die entscheidendsten Kriterien für die grossen Unterschiede sind. Der Durchschnitt der Milchleistung pro Kuh liegt in der Schweiz zwischen 6000 und 7000 Kilogramm pro Laktation.

Doch wie immer haben die an einer industriellen Wachstumslogik orientierten Erfolgsgeschichten in der Landwirtschaft auch eine Kehrseite, die auch viele Menschen, welche die Leistungssteigerungen direkt oder indirekt verlangen, als höchst problematisch empfinden. So sank fast parallel zur Steigerung der Milchproduktion auch die Lebensdauer der Kühe. Lebten vor hundert Jahren viele Milchkühe noch rund 15 Jahre, so müssen heute nicht wenige Tiere bereits nach drei bis vier Laktationen, in einem Alter von fünf bis sechs Jahren, geschlachtet werden. Offen ist, was künftig mit den zur Mast ungeeigneten Stierkälbern von ausschliesslich auf Milchleistung gezüchteten Rassen geschehen wird, wenn aus Gründen der internationalen Wettbewerbsfähigkeit die Zucht auf hohe Milchleistungen weiter fortschreitet.

Die problematischen Folgen der Übertragung industrieller Rationalisierungskriterien auf die Landwirtschaft zeigen sich nirgends so deutlich wie in der Tierhaltung. Hier zwingt die seit der industriellen Revolution am Verbrauch mineralischer Ressourcen orientierte Industriegesellschaft die Tierhalter buchstäblich dazu, Wegwerftiere zu produzieren. Zwar hat sich die Haltung der Milchkühe in den letzten Jahren gegenüber den engen Aufstallungssystemen der 1960/70er-Jahre dank regelmässigem Weidegang und dem Bau von Laufställen – oft sogar mit selbstdrehenden Pflegebürsten – stark verbessert. Doch mit der Freilandhaltung und der Vergrösserung der Herden können sich die Beziehungen zwischen den Kühen und ihren Betreuern wegen des steigenden Drucks zur Rationalisierung aller Arbeitsgänge auch verschlechtern. Die zunehmende Distanz zwischen Tieren und Menschen kann bei der Haltung von Nutztieren – die definitionsgemäss nicht wild, sondern eben in engem Kontakt mit den Menschen leben – auch problematisch und für Mensch und Tier gefährlich werden. Das erfahren Bauern, Viehhändler, Veterinärinnen und Metzger im täglichen Umgang mit Tieren, die nie angebunden waren und damit auch nie richtig gezähmt worden sind. Auch Wanderer werden mit dieser Entwicklung konfrontiert, wenn sie auf Weiden Mutterkühen begegnen, die nicht in einem engen physischen Kontakt mit Menschen aufgewachsen sind.

Besonders nahe kommen sich Kühe und Menschen beim Melken. Vom Können und der Sorgfalt der Melker hängt viel mehr ab als der unmittelbare Milchertrag. In der ganzen Milchwirtschaft sind vielleicht sogar diejenigen Personen die wichtigsten, welche die Kühe melken. Das gilt auch für die Melker in der Schweiz im 20. Jahrhun-



83



84

83-85 Die Kuh als Lieferantin
und Kälber und Menschen
als Konsumenten von Milch.

85



dert. Es gab nicht wenige Grossbauern, die selbst gar nicht melken konnten und in Fragen der Milchgewinnung und der Viehzucht auf die Meinung ihres Melkers hörten. Von allen bäuerlichen Dienstboten, die auf den grösseren Bauernhöfen in der Schweiz bis in die 1950/60er-Jahre einen wesentlichen Teil der Arbeiten verrichteten, verfügten die Melker über die meiste Autonomie und das grösste Gestaltungspotenzial. Sie waren neben den Meisterknechten denn auch die einzigen Dienstboten, die sich verheirateten und eine Familie gründen konnten.

Melker war und ist kein offiziell erlernbarer Beruf, es gab nie eine spezielle Berufsausbildung. Aber schon vor dem Ersten Weltkrieg wurden Melkerkurse angeboten. Auf der landwirtschaftlichen Schule Strickhof konnten junge Bauern und Dienstboten, die über eine zweijährige «Stallpraxis» verfügten, daran teilnehmen. Diese Melkerkurse dauerten in den 1940er-Jahren jeweils sechs Wochen. Den Unterricht bestritten Dozenten der veterinär-medizinischen Fakultät der Universität Zürich sowie Lehrer des Strickhofs.¹ In den anderen Kantonen gab es bis zum Zweiten Weltkrieg Milchfecker- und Milchgewinnungskurse, die von den Käservereinen und den Milchverbänden gemeinsam durchgeführt wurden. Sie dauerten in der Regel zwei bis drei Tage. Milchfecker wurden meistens Bauern, die ihren Viehbestand selbst besorgten und sich in bäuerlichen Kreisen aktiv für eine Verbesserung der Milchqualität einsetzten. Sie hatten die Aufgabe, ihren Berufskollegen bei der Verbesserung der Milchqualität behilflich zu sein und die Einhaltung der von den Milchverbänden erlassenen Vorschriften zu überwachen.² Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es auch in Bern Bestrebungen, die Melkerkurse auszubauen. Die Idee der Ökonomisch-gemeinnützigen Gesellschaft (OGG), auf einer der bestehenden landwirtschaftlichen Schulen eine eigentliche Melkerschule zu etablieren, liess sich allerdings nur teilweise realisieren.³ Auf der Rütli in Zollikofen wurde ab 1949 jährlich ein zwei Wochen dauernder Viehhaltungs- und Melkerkurs angeboten.⁴ Ab Mitte der 1950er-Jahre gab es auch spezielle Viehhaltungs- und Melkerkurse für italienische Saisoniers. In Schaffhausen etwa besuchten im Frühling 1956 mehr als 100 italienische Landarbeiter einen halbtägigen Instruktionkurs. Dabei wurde den Teilnehmern auch der Film «Richtiges Melken – saubere Milch» stumm vorgespielt; zudem erhielt jeder das Milchlieferungsregulativ

86 Meister und Melker bei der Besprechung der Resultate aus der Qualitätskontrolle der Milch.



KANTONALE
LANDW. SCHULE STRICKHOF
ZÜRICH 6



ZEUGNIS

geb. _____ von _____

hat den vom 24. März bis 3. Mai 1947 dauernden
VIEHHALTUNGS- UND MELKKURS
an der kantonalen landwirtschaftlichen Schule
Strickhof absolviert.

Im theoretischen Teil, der 120 Unterrichtsstunden umfaßte, sind den Kursteilnehmern Kenntnisse vermittelt worden über: Bau und Funktion der verschiedenen Organe des Rindes, insbesondere des Geschlechts-Apparates, des Euters und der Haut, Gesundheitspflege, Stallhygiene, Euterkrankheiten und Milchfehler, Zu-

sammensetzung und Eigenschaften der Milch, Melkmethoden und Milchgewinnung, Fütterung, Kälberaufzucht, Stallseuchen, Bau und Einrichtung des Milchviehstalles. Der praktische Teil erstreckte sich auf: Fütterung und Futterzubereitung, Melken und Euterpflege, Stallordnung und Viehpflege, Klauenpflege, Milchbehandlung und Milchprüfung.

Auf Grund der abgelegten theoretischen und praktischen Prüfung sind demselben folgende Noten erteilt worden:

Theoretische Kenntnisse
Praktische Befähigung
Fleiß
Betragen
Bemerkungen

Es wird damit bezeugt, daß der Inhaber dieses Zeugnisses zur selbständigen Besorgung eines größeren Viehstandes befähigt ist.

Strickhof, den _____ 19 _____

Der Direktor der
Volkswirtschaft:

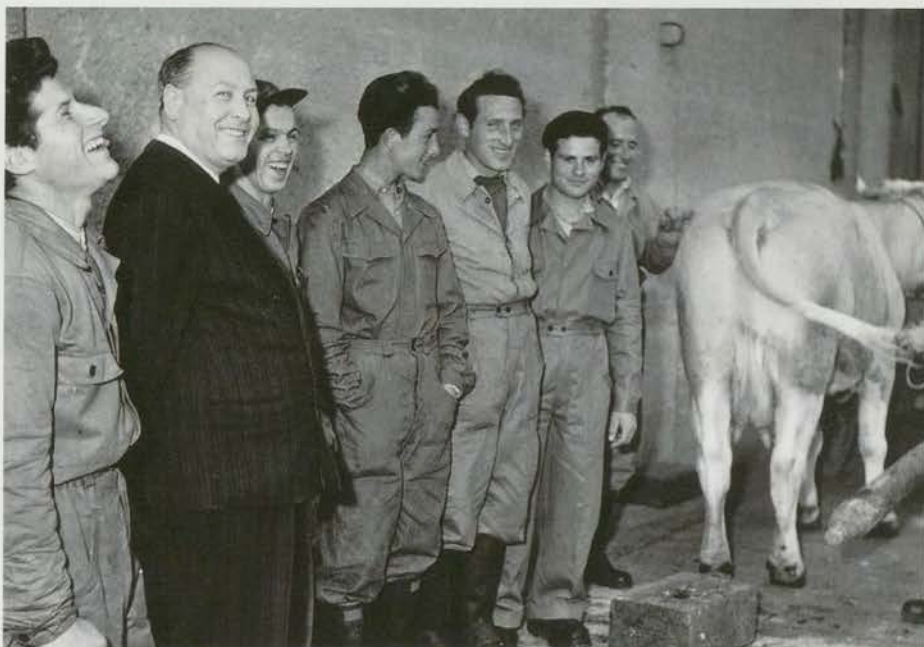
Der Direktor des
Strickhofes:

Der Kursinspektor:

87

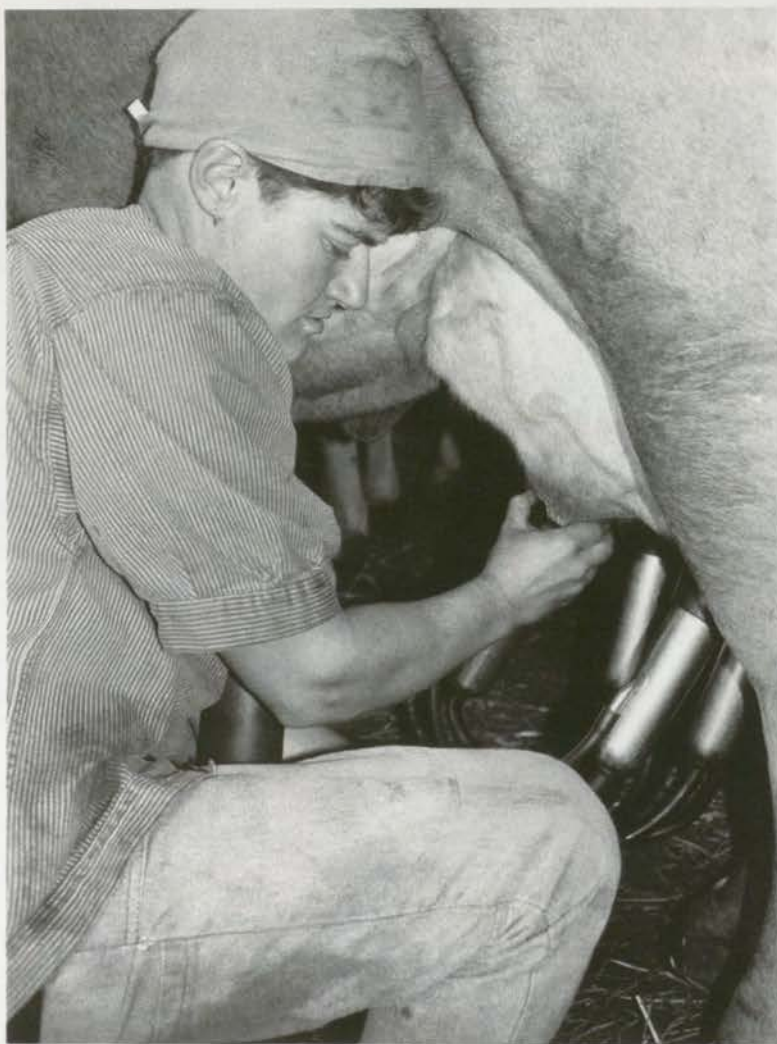
87 Erfolgreiche Absolventen von Melkkursen an landwirtschaftlichen Schulen erhielten seit dem Ersten Weltkrieg ein Fähigkeitszeugnis.

88 1956 besuchte der italienische Botschafter Maurilio Coppini Landsleute, die an der landwirtschaftlichen Schule Rütli in Zollikofen einen speziell für italienische Landarbeiter in der Schweiz durchgeführten Viehhaltungs- und Melkkurs absolvierten.



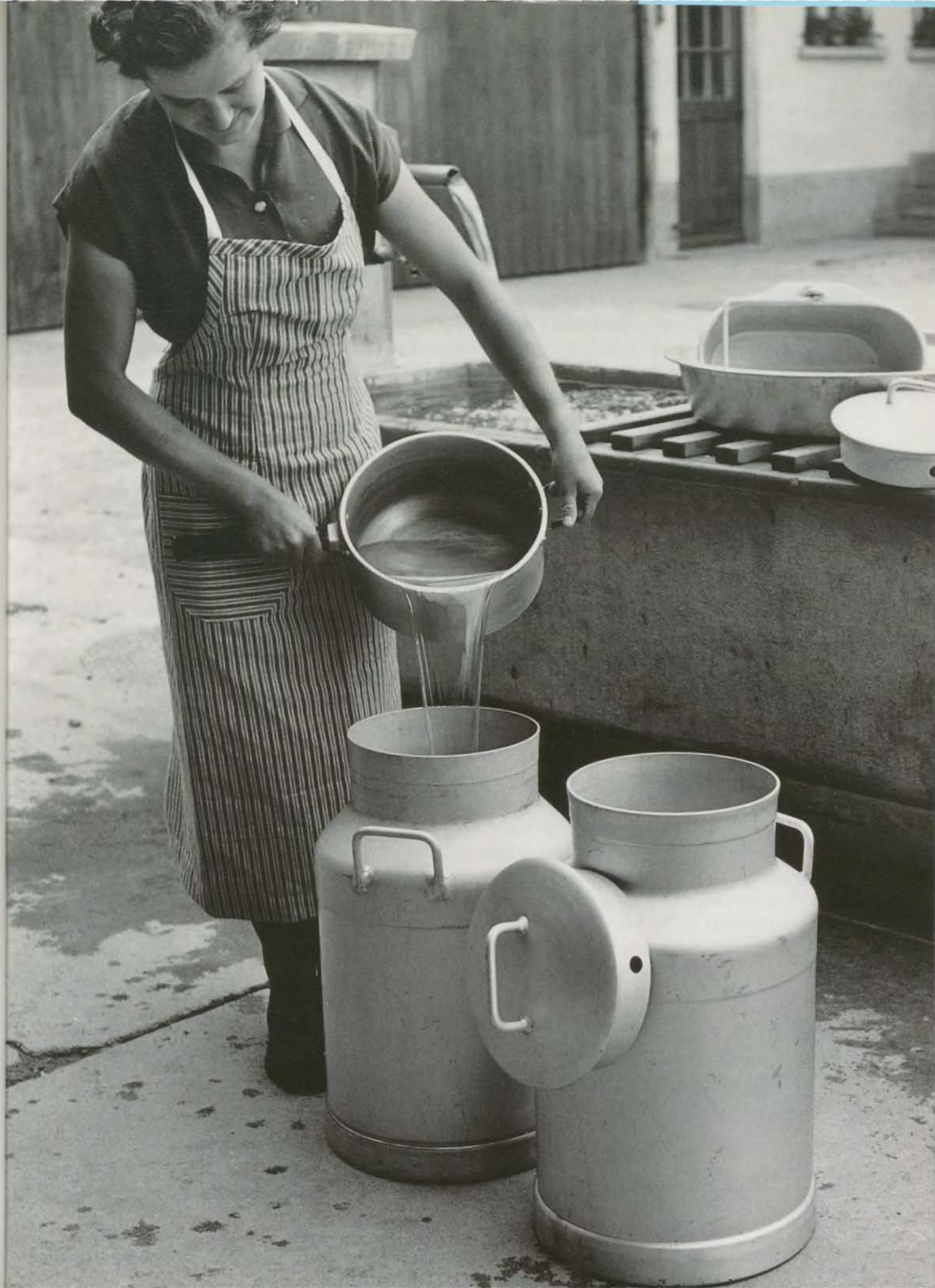
88

89 | 90 Mit der Kommerzialisierung der Milchproduktion im 19. Jahrhundert wurde das Melken weitgehend zu einer Sache der Männer. Frauen fingen erst in den 1960er-Jahren an, wieder vermehrt zu melken. Für die Reinigung und Pflege des Milchgeschirrs waren sie in der Regel jedoch im ganzen 20. Jahrhundert zuständig.



89

90



(MLR) in italienischer Sprache ausgehändigt.⁵ Und die landwirtschaftliche Schule in Zollikofen führte Anfang Mai 1956 einen eine ganze Woche dauernden Melk- und Viehhaltungskurs für Italiener durch, die teilweise bereits seit mehreren Jahren in der Schweiz arbeiteten. Die Bedeutung, die Behörden und Verbände diesen Weiterbildungskursen für italienische Gastarbeiter beimassen, illustriert die Tatsache, dass sowohl der bernische Regierungsrat Dewet Buri als auch der italienische Botschafter Maurilio Coppini den Kursteilnehmern einen Besuch abstatteten.⁶

Doch unabhängig davon, ob Bauern, Dienstboten oder ausländische Saisoniers die Kühe molken: Diese Arbeit war vorwiegend eine Sache von Männern. Denn wie in allen Gesellschaften haben mit der Kommerzialisierung der Milchproduktion auch in der Schweiz die Männer die Frauen vom Melken verdrängt. Erst der gravierende Arbeitskräftemangel in den 1960er-Jahren, als nach den einheimischen Dienstboten auch viele ausländische Saisoniers von der Landwirtschaft in die Industrie wechselten, hat dazu geführt, dass auf den Höfen wieder vermehrt Frauen zu melken begannen. Die Rollenverteilung zwischen Mann und Frau im Stall geriet zuerst auf den grösseren Alpen und vor allem dort ins Wanken, wo durch den Wegzug der mitarbeitenden Familienangehörigen auch die bäuerlichen Familien auf die Kernfamilie reduziert wurden. Erleichtert hat den partiellen Wiedereinstieg der Frauen ins Melkgeschäft die zunehmende Verbreitung der Melkmaschine. Melkmaschinen waren zwar auch in der Schweiz schon zu Beginn des Jahrhunderts in Gebrauch, aber durchgesetzt haben sie sich aus betriebswirtschaftlichen und hygienischen Gründen erst in den 1960er-Jahren. Der Motormäher in den 1950er-Jahren, der traktorgezogene Ladewagen, die elektrisch betriebene Melkmaschine in den 1960er-Jahren sowie die verbesserte Fütterung und Züchtung machten es möglich, dass trotz dem massiven Arbeitskräfterrückgang in der Landwirtschaft in dieser Zeit mehr Milch produziert werden konnte als je zuvor. Das Waschen und Pflegen des Milchgeschirrs – eine für die Melkhygiene wichtige Arbeit – hingegen war praktisch auf allen Höfen eine Sache der Frauen. Das Milchgeschirr durfte ausschliesslich zum Transport von Milch verwendet und musste mindestens einmal pro Tag mit kochendem Wasser abgebrüht werden.

3.2 | Milchverarbeitung

3.2.1 | KÄSE

VOLLFETTE HARTKÄSE AUS ROHMILCH – DAS BEDEUTENDSTE PRODUKT DER SCHWEIZER MILCHWIRTSCHAFT

Das bedeutendste Produkt der Milchverarbeitung in der Schweiz sind vollfette Hartkäse aus Rohmilch. Es handelt sich dabei um ein mehr oder weniger stark gereiftes Eiweiss-Fettkonzentrat mit einem Wassergehalt von höchstens 38 und einem Fettgehalt von 45 Prozent, jeweils bezogen auf die Trockenmasse.⁷ Bei der Herstellung und vor allem beim Export dominieren mengenmässig die Sorten Emmentaler, Gruyère und Sbrinz.

Die Entwicklung vollfetter Hartkäse geht ins späte Mittelalter zurück. Diese Käse wurden wegen ihres hohen Nährstoffgehaltes, ihrer Haltbarkeit und des feinen Geschmacks wegen rasch zu einer begehrten Handelsware und bereits in der Frühneuzeit auch ausserhalb des Alpenraums konsumiert. Die Milch zur Herstellung von Hartkäse muss frisch sein. Deshalb sind den Transportdistanzen und dem Einzugsgebiet einer Käserei enge Grenzen gesetzt. Gleichzeitig wird für die Produktion von Hartkäse – etwa im Vergleich zu Butter oder Joghurt – sehr viel Milch benötigt, ein 100 Kilogramm schwerer Emmentalerlaib wird aus 1200 Liter Milch hergestellt. Daher konzentrierte

sich die Hartkäseherstellung in der Schweiz bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts ausschliesslich auf die Kuhalpen im Voralpengebiet. Auf den kollektiv genutzten Alpweiden hielt man während des Sommerhalbjahrs eine grosse Anzahl Milchkühe von verschiedenen Betrieben und konnte so die zur Herstellung dieser Käse notwendigen Milchmengen melken.

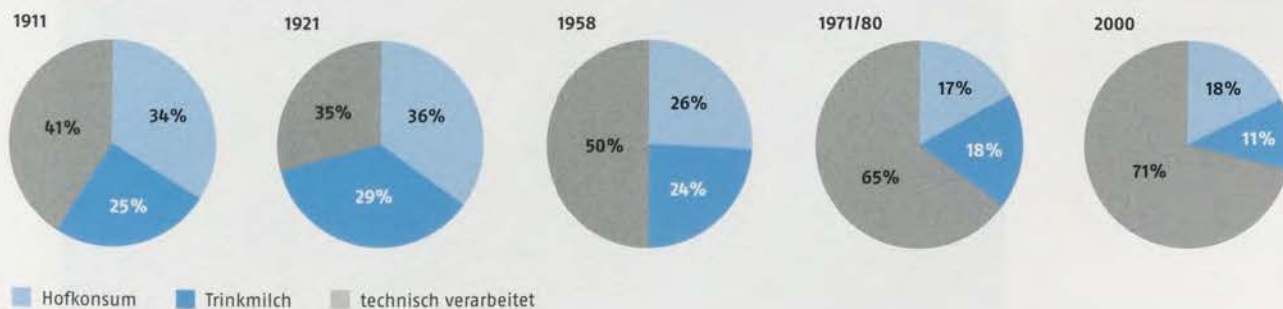
Mit der Einführung von Jauchegruben, Stallfütterung und eiweissreicheren Futterpflanzen nahm die Milchproduktion im 19. Jahrhundert zu.⁸ Nun kamen auch im Talgebiet im Umkreis eines Dorfes oder einer Ansammlung stattlicher Bauernbetriebe genügend grosse Milchmengen für die Käseproduktion zusammen. Städtische Patrizier, genossenschaftlich organisierte Bauern, vereinzelt auch Gemeinden errichteten gewerbliche Käsereien und stellten vollamtliche Käser ein. Die Käseproduktion in den Dorfkäsereien – allein im Kanton Bern entstanden von 1815 bis 1847 380 solche Betriebe⁹ – breitete sich in weiten Teilen des Schweizer Mittellandes aus. Auftrieb erhielt die Käseherstellung aber nicht nur durch die gesteigerte Milchproduktion und die verbesserte Milchverarbeitung, sondern auch durch eine steigende Nachfrage nach Hartkäse und die mit dem Eisenbahnbau verbundenen neuen Transportmöglichkeiten. Emmentalerkäse aus der Schweiz war vorab unter dem aufstrebenden und an Kaufkraft gewinnenden europäischen Bürgertum als Luxusgut beliebt. Einen Höhepunkt erreichte die Käseausfuhr in der Zeit des «Käsefiebers» zwischen 1840 und 1873.¹⁰

DIE HERSTELLUNG VOLLFETTER HARTKÄSE AM BEISPIEL DES EMMENTALERS MITTE DES 20. JAHRHUNDERTS

Vollfetter Hartkäse wird aus frischer Rohmilch hergestellt. Milch von mit Silage – also gegärten Pflanzen – gefütterten Kühen kann nicht zur Herstellung von Gruyère, Emmentaler oder Sbrinz verwendet werden. Bereits als die Technik zur Konservierung von frischem Gras mittels anaerober Gärung in den 1920er-Jahren aufkam, wurde klar, dass diese Milch nicht käseitauglich sein würde. Denn Silagefütterung versetzte die Milch mit Buttersäurebakterien und führte zu unerwünschten Blähungen im Käse. Auch pasteurisierte und upeisierte Milch kann nicht verwendet werden, weil Geschmack und Natürlichkeit dadurch beeinflusst würden.

Käsereimilch muss also frisch und in ihrem natürlichen Zustand sein. Sie wird deshalb unmittelbar nach dem Melken, also morgens und abends in die Käserei eingeliefert und kontrolliert. Der Käser prüft die Milch insbesondere auf Sauberkeit und Geruch. Dazu macht er die Sinnenprobe (Riechen mit der Nase) und filtert die Milch. Danach wird die Milch gereift, das heisst, die Milchsäurebakterien werden aktiviert und so der Gärungsprozess ausgelöst. Erst nach dieser Reifung ist eine Teigbildung überhaupt möglich. Aus arbeitstechnischen Gründen wird nur die abends eingeli-

91 Milch und ihre Verwendung.



ferte Milch vorgereift, also über Nacht im Kessi kühl gelagert. Dieses Verfahren dient gleichzeitig dazu, den gesetzlich vorgeschriebenen Fettgehalt zu erreichen. Da der Fettgehalt der Rohmilch je nach Jahreszeit, Kuhrasse und Fütterung schwankt, im Käsekessi jedoch drei Prozent erreichen muss, wird ein kleinerer oder grösserer Teil der vorgereiften Milch am Morgen entrahmt.

Bei der eigentlichen Käseherstellung wird als Erstes die Milch zur Gerinnung gebracht. Die während der Nacht vorgereifte und die morgens eingelieferte frische Milch werden miteinander vermischt und im Kessi auf eine Temperatur von 31–33° Celsius erwärmt. Durch Beigabe von Lab, einem aus dem Kälbermagen gewonnenen Verdauungsenzym, das zusammen mit Kulturen gezüchtet wird, zerfällt die Kessimilch in einen relativ festen, geschmeidigen Teil (Käsemasse, Käsebruch oder Käsekorn genannt) und in die flüssige Molke. Die Molke wird entrahmt und anschliessend als Schweinefutter (Schotte) oder in Kombination mit Milchpulver als Kälberfutter verwendet.

In einem zweiten Fabrikationsschritt wird die Käsemasse mit einem Tuch aus dem Kessi gezogen, in hölzerne Laibformen (Järb) gegeben und sorgfältig gepresst. In der Form kühlt und trocknet die Käsemasse langsam (Entsirten), wobei der Käse regelmässig gewendet werden muss.

Der eigentlichen Fabrikation folgt die wesentlich länger dauernde Reifung des Käses. Es handelt sich dabei um einen Gärprozess, der den Käse leicht verdaulich macht und ihm den sortenspezifischen Geschmack und Geruch verleiht. Der Reifungsprozess erfolgt zuerst einige Tage im Salzbad, anschliessend während ein bis zwei Wochen im 10 bis 15 Grad kühlen Salzbadkeller, fünf bis zehn Wochen im 20 bis 25 Grad warmen Gärraum und weitere zwei bis vier Monate im Lagerraum der Käseerei oder im Reifungslager des Händlers, wo die Laibe zweimal wöchentlich gesalzen und gewaschen werden. Dabei unterscheidet man drei Gärstadien: Das erste (Milchsäuregärung) läuft in den ersten 24 Stunden ab und verwandelt den Milchzucker in Milchsäure. Im zweiten (Propionsäuregärung) wird die Milchsäure durch Propionsäurebakterien in Kohlensäure, Essigsäure und Propionsäure zerlegt. Der Druck des Kohlensäuregases lässt beim Emmentaler die typischen Löcher entstehen.¹¹ Gleichzeitig bauen die während der Milchsäuregärung entstandenen Enzyme Eiweiss ab, und

92 Milchannahme vor der Käseerei. Den Milchtransport mit Kannen und Brännern führten oft Kinder und Jugendliche mit Hunden aus. Dort, wo die Wege länger oder das Gelände unwegsamer waren, erfolgten die Milcheinlieferungen durch Erwachsene mit Pferden, Traktoren und seit den 1970er-Jahren zunehmend auch mit Autos.





93 Ausziehen einer Käsemasse.

es bildet sich langsam die schützende Rinde. Nach rund vier bis sechs Monaten erreicht ein Emmentaler Schnittreife und kann in den Handel gelangen, wo er direkt verkauft oder je nach gewünschtem Reifegrad bis zu 15 Monate weiter gelagert und gepflegt wird (Affinage).

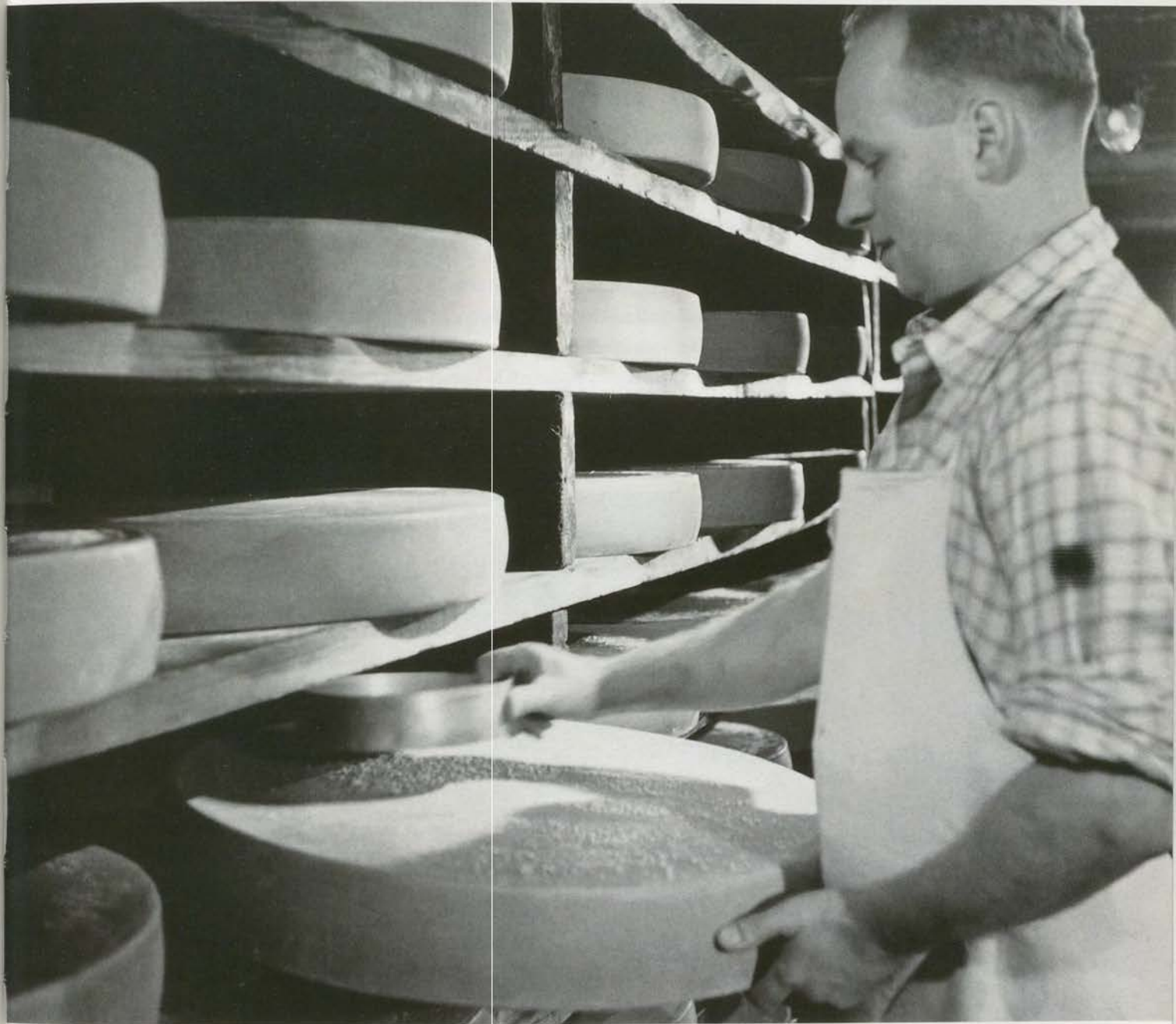
DIE ENTWICKLUNG DER SORTEN EMMENTALER, GRUYÈRE UND SBRINZ

Die Unterscheidung von Käse in klar definierte oder gar rechtlich geschützte Sorten setzt ein hohes Mass an Gleichförmigkeit in Herstellung und Erscheinungsweise voraus. Diese Homogenisierung war vor der Entwicklung entsprechender Vorschriften, standardisierter Ausbildungsformen und wissenschaftlicher Entwicklungen zur Beeinflussung und Kontrolle der Fabrikationsprozesse gar nicht möglich. Bis weit ins 19. Jahrhundert erschienen die Käse deshalb nicht in Form von einheitlichen Sorten auf den Märkten. Bezeichnung, Aroma, Geschmack und Form der Käse waren vor allem durch den Ort der Herstellung bestimmt. Bergkäse aus dem Haslital und der Innerschweiz wurden nach dem Ortsnamen Brienz (Handelsplatz) als Sbrinz oder nach Art ihrer Verpackung beispielsweise als Spalenkäse bezeichnet. Hartkäse aus dem Gebiet des freiburgischen Alpenvorlandes wurden als Gruyère bezeichnet und der Käse von den Alpen des Emmentals als Emmentaler. Doch innerhalb dieser Bezeichnungen waren die Variationen immer noch beträchtlich. Je nach Jahr und Fabrikationsstätte wichen Form, Geschmack, Konsistenz und Haltbarkeit voneinander ab. Ausserdem wurden die Herkunftsbezeichnungen sehr unterschiedlich gehandhabt. So verstand man unter Emmentaler im Ausland oft verallgemeinernd Schweizerkäse. Umgekehrt verkaufte man in Frankreich Emmentalerkäse auch als Gruyère.

Die entscheidenden Impulse zur Herausbildung klar definierter Sorten gingen von den Exporteuren und Händlern aus. Sie brachten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundschaft zurück in die Produktionsgebiete und nahmen so Einfluss auf Herstellungsweise und Reifung.

Der Emmentaler beispielsweise wurde erst im Lauf des 19. Jahrhunderts zu einer klar definierbaren Sorte mit einheitlichem Charakter. Mit der zunehmenden Beliebtheit der gelochten Käse aus dem Emmental etablierten sich im und um das Emmental eine ganze Reihe von Handelshäusern. Diese stellten immer präzisere Anforderungen an die Milchproduktion und die Verarbeitung. So vereinheitlichte sich die Käsefabrikation im Emmental zunehmend.¹² Der nusskernig schmeckende Käse mit den kirschengrossen Löchern und dem leicht mürben Teig wurde in Europa und Übersee zum Inbegriff für Schweizer Käse schlechthin. Auch die einheitliche Grösse der Emmentalerlaibe geht auf Initiative der Exporteure zurück. Zuerst waren Emmentalerkäse lediglich zwischen 25 und 50 Kilogramm schwer. Weil die Exporteure in vielen Ländern den Käse aber nicht nach Masse und Gewicht, sondern nach der Anzahl Laibe verzollen mussten, wurden zunehmend schwerere Laibe hergestellt: Bald wogen Emmentalerkäse 100 Kilogramm, in Extremfällen waren sie gar bis zu 150 Kilogramm schwer. Die grossen Laibe hatten auch den Vorteil, dass der Rindenanteil geringer war als bei kleinen Käseläuben. Schliesslich wurden beim Emmentaler sowohl die Laibgrösse als auch die Zahl und Grösse der Löcher zu einem Markenzeichen.¹³

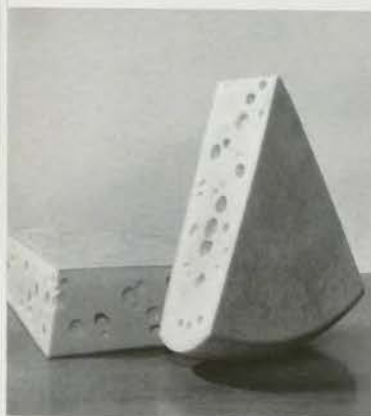
Nicht überall jedoch waren Bauern und Käser gewillt, Milch zu liefern und in die Emmentalerproduktion einzusteigen. Der Emmentaler brachte wohl einen guten Verdienst, stellte aber gleichzeitig auch hohe Ansprüche an die Milchgewinnung, die Fabrikationstechnik und die körperlichen und handwerklichen Fertigkeiten der Käser. Dennoch nahm die Zahl der Emmentaler fabrizierenden Dorfkäsereien auch ausser-



94 Pflege eines Gruyèrelaibs im
Lagerraum einer Käserei.

halb des Emmentals rasch zu und bereits um 1900 wurde nur noch ein kleiner Teil des Emmentalerkäses im Ursprungsgebiet produziert. Zum Schwerpunktgebiet der Emmentalerherstellung wurde das Deutschschweizer Mittelland vom Kanton Freiburg über das bernische Seeland bis in den Aargau und die Zentralschweiz, vereinzelt auch ins Zürcher Oberland. Ein zweiter Schwerpunkt der Emmentalerherstellung bildete sich auf den Hügelzügen der Kantone Thurgau und St. Gallen.¹⁴ Emmentaler wurde so von einer Ursprungs- zu einer Qualitäts- und Fabrikationsbezeichnung. Dies hatte zur Folge, dass die Exporteure ihre Bemühungen zur Qualitätsverbesserung weiter verstärkten. Um ihrer zahlungskräftigen, aber anspruchsvollen Kundschaft den Wert der vergleichsweise teuren Spezialware glaubhaft vermitteln zu können, waren sie auf eine berechenbare, ausgeglichene Erscheinung und eine hohe Qualität angewiesen. Der Verkaufserfolg hatte jedoch auch unerwünschte Nebeneffekte. Ausgewanderte Schweizer Käser trugen ihr Wissen und ihre Fähigkeit nach Frankreich, Deutschland, Finnland, in die USA oder nach Russland und konkurrenzten von dort aus die Schweizer Hersteller.

Ähnlich wie beim Emmentaler wurde auch die Entwicklung des Gruyère zum Sortenkäse von einer Ansammlung von Handelsfirmen rund um die Städte Bulle und Gruyère durchgesetzt. Aber Gruyère erreichte beim Export nie die weltumspannende Beliebtheit wie der Emmentaler. Er wurde in wesentlich kleineren Mengen und in deutlich kleineren Laiben von 35 bis 40 Kilogramm Gewicht vorwiegend nach Frankreich exportiert.¹⁵ Die Gruyèreherstellung breitete sich in der Schweiz jedoch lediglich vom Voralpenbezirk Gruyère in den ganzen Kanton Freiburg, ins Waadtland und



95

95 | 96 Emmentalerkäse.



96

bis in den Jura aus. Die Fabrikation des Gruyère unterscheidet sich – abgesehen von der Grösse der Laibe – kaum von derjenigen des Emmentalers. Bei der Reifung hingegen ist man beim Gruyère andere Wege gegangen. Die intensivere Salzung und die Lagerung in deutlich feuchteren Kellern verhindert die Propionsäuregärung, es entstehen nur wenige und kleinere Löcher. Waren Exporteure beim Emmentaler stets bestrebt, die Löcher als Markenzeichen zu erhalten und auf Kirschengrösse zu standardisieren, so sind die bereits ursprünglich bescheidenen Löcher beim Gruyère mittlerweile fast ganz verschwunden. Im Gegensatz zum Emmentaler, bei dem die Reifung ausschliesslich von innen her verläuft, reift der Gruyère auch von aussen, also von der Rinde aus. Auf der Rinde entsteht zudem eine Schmiere, auf der eine die Aussenreife fördernde Mikroflora wächst.¹⁶ Dies wird durch die Lagerung in sehr feuchten Kellern erreicht. Wegen der doppelten Reifung ist der Teig des Gruyère weicher, feiner und von schärferem Geschmack als der Teig des Emmentalers.

Auch der Sbrinzkäse verdankt die Entwicklung zu einer Sorte weitgehend dem Handel. Über die Beliebtheit von harten Innerschweizer und Berner Oberländer Käsen in ganz Europa wird schon im 17. Jahrhundert berichtet. Der Einfluss des Handels manifestiert sich beim Sbrinz schon im Namen. Brienz war vor dem Eisenbahnzeitalter der wichtigste Umschlags- und Handelsplatz für den harten Bergkäse aus dem östlichen Berner Oberland und der angrenzenden Innerschweiz. Von hier aus wurde der Käse – in Normfässern, Spalen genannt – von Saumtieren über die Grimsel-Griess-Passroute nach Italien getragen.¹⁷ Die Sbrinzhändler akzeptierten deshalb nur Käselaibe, die in die Spalen passten. Die rund 20 bis 40 Kilogramm schweren Laibe gaben dem Sbrinz schon früh ein einheitliches Erscheinungsbild. Geschmack und Konsistenz gingen deutlich in Richtung eines gut ausgereiften, sehr harten und reibfähigen Käses. Der Sbrinz erreicht die Handelsreife nach zwei bis drei Jahren und kann bis zu vier Jahre gelagert werden. Verwendung findet er als Reibkäse bei trockener Reifung und als Hobelkäse bei feuchter Lagerung. Trotz der vergleichsweise frühen Standardisierung der Laibgrösse erreichte der Sbrinz lange Zeit den Standardisierungsgrad des Emmentalers oder Gruyères nicht. Sbrinz war ein Bergkäse, dessen dezentrale und saisonale Herstellung in den weniger gut ausgestatteten Sennhütten schwieriger zu kontrollieren, zu verbessern und zu standardisieren war. Das änderte sich im 19. Jahrhundert, als im Luzerner Hinterland und im Entlebuch eine grosse Zahl Sbrinz-Dorfkäsereien entstand. Seither wird der grösste Teil des Sbrinz in den gewerblichen Käsereien der Kantone Luzern, Schwyz, Ob- und Nidwalden hergestellt. Nur noch ein unbedeutender Anteil entsteht in Alpkäsereien.¹⁸ Im östlichen und zentralen Berner Oberland wurde die Sbrinzherstellung zu Gunsten der Viehzucht oder anderer Alpkäse sogar ganz aufgegeben.¹⁹

DIE DORFKÄSEREI – HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR EMMENTALER, GRUYÈRE UND SBRINZ

Fetter Hartkäse wurde bis um 1800 ausschliesslich zwischen Frühling und Herbst in Sennereibetrieben im alpinen und voralpinen Raum und im Alpenvorland (Emmental, Appenzellerland) hergestellt. Die Sennen oder Küher trieben das Vieh im Frühsommer auf die Alp und im Spätsommer wieder ins Tal. Im Winterhalbjahr mussten sie einer anderen Beschäftigung nachgehen. Im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts entwickelte sich mit der Dorfkäserei ein weiterer Produktionsort von Hartkäse. Die Dorfkäsereien waren erheblich leistungsfähiger als die Sennereien, weil sie über bessere Einrichtungen verfügten, ganzjährig betrieben werden konnten und weil die Käser die Käseproduktion als Vollzeitberuf betrieben. Der Käser produzierte allein, zusammen

mit Familienangehörigen oder mit ein bis zwei Angestellten. Die Käsereien verarbeiteten die Milch von Bauern in der Umgebung. Die Übernahme der Milch wurde für ein halbes oder ein ganzes Jahr im Voraus vereinbart.

Dass im Gegensatz zu den industriellen Milchsiedereien, Pulverwerken und Buttereien die Rohmilch-Käseherstellung bis heute dezentral, in kleingewerblichen Betrieben stattfindet, ist mit den Eigenheiten der Hartkäseherstellung auf Rohmilchbasis verbunden. Die Milch musste bis in die 1960/70er-Jahre zweimal täglich – jeweils umgehend nach dem morgendlichen und abendlichen Melken – geliefert werden. Speziell im 19. Jahrhundert, als ein grosser Teil der Milch zu Fuss in den auf dem Rücken getragenen Brännnten transportiert wurde und auf dem Hof ausser der Wasserkühlung noch keine Kühlmöglichkeiten existierten, konnte die Milch deshalb nur über kleine Distanzen befördert werden. Ein Käsereibetrieb konnte also nur so viel Milch verarbeiten, wie auf den Betrieben im näheren Umkreis produziert wurde. Die Dorfkäserei, in der der Betriebsleiter – meistens ein Meisterkäser – selbst in der Produktion tätig ist, wurde so zum Inbegriff der Käseherstellung in der Schweiz. Im Gegensatz zur Herstellung von Milchspezialitäten und Trinkmilch sowie zur Fabrikation von Halbhart-, Weich- und Spezialkäse, die später teilweise oder vollständig in grössere Industriebetriebe verlegt wurde, blieb der gewerbliche Charakter der Hartkäseherstellung mehr oder weniger erhalten. Trotzdem wurden die Betriebe schrittweise modernisiert und vergrössert.

Mit dem zunehmenden Einsatz leistungsfähiger Fahrzeuge, der Erschliessung der Bauernbetriebe mit asphaltierten Strassen und durch die Entwicklung von Kühlgeräten erweiterte sich auch das Einzugsgebiet der gewerblichen Käsereien. Mit der steigenden Verkehrsmilchmenge ab Mitte der 1950er-Jahre stiessen zudem viele Käsereien an Kapazitätsgrenzen. Die Ende der 1960er-Jahre diskutierte Idee, die Herstellung von Hartkäse in industrielle Grossbetriebe zu verlegen, wurde aber wieder verworfen.

97 Dorfkäserei im Mittelland.



In der engen Beziehung zwischen Bauern und Käsern, der Nähe von Produktion und Verarbeitung und der praktischen Mitarbeit des Käsermeisters im Herstellungsprozess erkannte man die bessere Voraussetzung, um die spezifischen Qualitätsmerkmale der vollfetten Hartkäse zu erhalten. Der Umstellung auf industrielle Grossbetriebe hätte – neben den Schwierigkeiten eines schonenden Transportes der Käsereimilch – allein schon die Tatsache im Weg gestanden, dass entsprechend grosse, räumlich zusammenhängende Gebiete mit silagefreier Fütterung nicht existierten. Anstelle eines Wechsels auf eine industrielle Herstellung wurden deshalb die bestehenden, dezentralen und kleingewerblichen Dorfkäsereien modernisiert und vergrössert. Mit Strukturverbesserungsbeiträgen des Bundes wurden ab den 1970er-Jahren grössere Käse-kessi eingebaut, automatische Wendepressen und arbeitssparende Wendegestelle installiert und die Kühlkeller ausgebaut. Bis Ende der 1980er-Jahre stieg die Nachfrage nach Emmentaler noch und die Käsestruktur wurde vorerst noch nicht Gegenstand von Diskussionen.

Doch mit der Auflösung der Käseunion setzte auch bei den Käsereien ein massiver Strukturwandel ein. Hunderte von Dorfkäsereien mussten den Betrieb einstellen. Viele der verbliebenen fusionierten oder übernahmen andere. Die Käsereien, die heute Emmentaler, Gruyère oder Sbrinz herstellen, sind nach wie vor gewerbliche Betriebe mit jedoch weit höheren Verarbeitungskapazitäten. Die grösste Emmentalerkäserei produziert heute bis zu 20 Emmentalerlaibe pro Tag.

BETRIEBSFÜHRUNG, EIGENTUMS- UND ARBEITSVERHÄLTNISSE IN DEN KÄSEREIEN

Während die Dorfkäsereien in der ganzen Schweiz äusserlich weitgehend einheitlich auftraten, so bildete sich in Bezug auf Betriebspersonal, Betriebstypen und Eigentumsverhältnisse eine bemerkenswerte regionale Vielfalt heraus. 1911 zählte die Statistik der Milchwirtschaft im Kanton Bern 414 Käsereien im Eigentum von Produzentengenossenschaften und 79 Käsereien im Eigentum von einfachen Gesellschaften. 35 Käsereien gehörten einer Aktiengesellschaft, 80 Käsereien Privatpersonen, 17 waren Gemeinden und 3 dem Kanton zugehörend.²⁰ Diese Vielfalt zeigt, dass die Käsereien in der Schweiz von verschiedenen Akteuren gegründet wurden. In den meisten Fällen gründeten jedoch Bauern eine entsprechende Betriebsgenossenschaft und zeichneten selbst die entsprechenden Anteilscheine. Wo das Kapital für den Erwerb der benötigten Liegenschaften nicht genügte, traten manchmal vermögende Personen, kapitalkräftige Gesellschaften oder zur Not der Staat selbst als Eigentümer auf. Daneben gründeten im 19. Jahrhundert aber auch wohlhabende Patrizier, modernisierungsorientierte gemeinnützige Gesellschaften und liberal oder radikal dominierte Kantone Käsereien, weil sie diese als Motoren einer wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Modernisierung sahen.²¹

Der Käser als Milchkäufer

Bei der Führung von Käsereien gibt es zwei Hauptformen. Bei den Milchkäufern führt der Käser den Betrieb als selbständiger Unternehmer auf eigene Rechnung. Neben den selbständig wirtschaftenden gibt es auch Käser, die von der Genossenschaft im Lohn angestellt werden. Man spricht hier vom Lohnkäser, Genossenschaftskäser oder Betriebsleiter.

Der Milchkäufer trat den Bauern gegenüber als Käufer auf. Weil die Milchlieferung ein kontinuierlicher Prozess ist, wurde jeweils nicht die tägliche, sondern die ganze Milchmenge eines halben Jahrs verkauft. Die Milchhalbjahre dauerten vom 1. Mai bis

98 | 99 Die regionalen Verbände der Milchproduzenten und Milchkäufer schlossen für jedes neue Milchjahr allgemein verbindliche Milchkaufverträge ab. Die bis zu zehn Seiten umfassenden Verträge informierten über die gesetzlichen Bestimmungen der Milchordnung und regelten Bereiche wie den Milchpreis, die Hygiene, die Ablieferungspflichten von Käufern und Verkäufern, Hygienevorschriften, Lieferzeiten sowie das Schlichtungsverfahren bei Streitfällen. Diese Verträge galten im Grundsatz für alle lokalen Milchproduzentenvereinigungen und Milchkäufer. Für die Einhaltung und Umsetzung zuständig war der regionale Milchproduzentenverband.

Zentralschweizerischer Milchverband Luzern

MILCHKAUF-VERTRAG

für das Milchjahr 1959/60.

Art. 1

Diesem Milchkaufvertrag liegen die jeweiligen Beschlüsse des Zentralverbandes Schweiz, Milchproduzenten und die Bestimmungen des «Milchbeschlusses» zu Grunde. Sie gelten ausdrücklich als wesentliche Bestandteile dieses Vertrages.

Die nachstehend vereinbarten Milchpreise gelten mit der Einschränkung, dass, sofern durch Beschluss des Bundesrates bzw. der Delegiertenversammlung des Zentralverbandes Schweiz, Milchproduzenten innert dieser Frist eine allgemeine Aenderung der Milch-, Butter- und Käsepreise, des Wertes von Schotte und Magermilch, der Lieferbedingungen, des Einzugs weiterer Käsesorten in die Ablieferungspflicht oder andere den Milchpreis berührende Bestimmungen eintreten, diese im gleichen Umfange auf die nachgenannten Vertragsbestimmungen anwendbar sind.

Sollte die Festsetzung einheitlicher Grundpreise der Milch oder bestimmter Uebernahmepreise für Käse und Butter ab 1. November 1959 nicht bis zum 30. April 1960 verlängert werden, so verliert der vorliegende Milchkauf- und Milchlieferungsvertrag seine Gültigkeit per 31. Oktober 1959.

Art. 2

Die *Milchsammelstelle Sachseln - J.H.* als Milch-Verkäuferin verkauft an *Alp. Spielking* als Milchkäufer die Milch der Kühe ihrer Mitglieder und Gastbauern vom 1. Mai 1959 bis 30. April 1960 zu folgenden Preisen:

Parteien
Gegenstand
Dauer
Preis

Milchpreise	Sommer 1959 Rp. je kg		Winter 1959/60 Rp. je kg	
	Grundpreis	Ortszuschlag	Grundpreis	Ortszuschlag
Käseeremilch, Schotte den Lieferanten	41	/	/	/
Milch zum Zentrifugieren, Magermilch den Lieferanten	39	0.5 Rp.	/	0.5 Rp.
Fabrikationsmilch, Abgang dem Käser	43	/	/	/
Konsummilch, bzw. Aushilfsmilch, Siedereimilch	43	/	/	/
Magermilch, bei evtl. Rückkauf durch die Lieferanten	—	Rp. je kg/L.	/	/
Ausmessmilch:				
a) in der Käseerei abgeholt	50	Rp. je Lt.		
b) ins Haus gebracht	51	Rp. je Lt.		

ZENTRALSCHWEIZ MILCHVERBAND
L U Z E R N
Habsburgerstr. 12 2 89 66

Luzern 4. November 1948

Herrn
Nikodem Spichtig,
Sennerei Hinterdorf,
Sachseln / OW

Betrifft: Milchkaufvertrag.

Kürzlich liessen wir Ihnen ein Schreiben zugehen, worin wir Sie ersuchten, uns den für das Milchjahr 1948/49 gültigen Milchkaufvertrag zuzustellen.

Bis heute erhielten wir weder einen Vertrag noch irgend eine Mitteilung über den Produzenten- und Ausmesspreis. Wir möchten Sie daher nochmals um die Zustellung der Verträge bitten oder, wenn dies bei Ihnen nicht üblich sein sollte, um Angabe des Produzenten- und Ausmesspreises für Ihre Käserei. Sie werden sicher begreifen, dass Milchverband wie Milchkäuferverband im Besitze von Unterlagen sein müssen, um die Interessen der Mitglieder wirksam verteidigen zu können. Wir bitten Sie daher, die verlangten Angaben auf dem untenstehenden Abschnitt zu notieren.

Mit freundlichen Grüssen
ZENTRALSCHWEIZ. MILCHVERBAND
L U Z E R N

Produzentemilchpreis:

.....

Ausmessmilchpreis:

.....

Hüttenzins: Fr..... pro Jahr / Sommer / Winter

31. Oktober und vom 1. November bis 30. April, waren also fütterungsbedingt in ein ergebnisses Sommer- und ein deutlich schwächeres Winterhalbjahr eingeteilt. Die Milch- käufer schlossen mit den Käsereigenossenschaftlern einen Kollektivvertrag ab. Dieser Milchkaufvertrag regelte für die Produktion eines Sommer- oder Winterhalbjahrs den Milchpreis und den Pachtzins für die Käserei (Hüttenzins), sofern diese von der Genossenschaft gepachtet war. Vor allem in der Ostschweiz war der Milchkäufer in vielen Fällen auch Eigentümer der Käserei.²²

Der Milchkäufer konnte bei günstigem Geschäftsgang durchaus Gewinne erzielen. Der Milchkauf barg aber auch Risiken und Unwägbarkeiten. Bei schlechter Käsequali- tät oder stockendem Absatz riskierte der Käufer, den produzierten Käse nicht ver- kaufen zu können. Ausserdem lässt die Käseherstellung kaum kurzfristige Anpas- sungen zu: Zwischen Milchproduktion und Käseverkauf liegen – je nach gewünschtem Reifegrad – zwischen 6 und 15 Monate. Ausserdem lässt sich auch die Milchproduk- tion nicht kurzfristig dem Bedarf des Käasers anpassen. Für die Produzenten war der Verkauf der Milch an einen Milchkäufer deshalb ein Instrument, um Absatzschwän- kungen und Risiken auszulagern. Die Produzenten waren zwar mit dem im Voraus festgelegten Milchpreis nicht an einem allfällig guten Geschäftsgang beteiligt, dafür lag aber auch das unternehmerische Risiko beim Käser.

Der abnehmenden Berechenbarkeit des Käsegeschäfts und den vor allem in den 1880er-Jahren verstärkt auftretenden Absatzschwankungen im Käseexport begegneten Exporteure und Milchkäufer mit dem System des Zwölfthandels.²³ Dabei betrug der Preis eines Liters Milch ein Zwölftel eines Kilos Käse. Dies, weil für ein Kilo Käse die zwölfwache Menge Milch notwendig war. Diese Bindung des Milchpreises an den Exportpreis von Emmentaler wirkte für den Milchkäufer risikomindernd, verlagerte das Risiko aber ganz auf die Produzenten. Mit dem Zusammenschluss der Genossen- schaften zu schlagkräftigeren regionalen Verbänden und dem besseren Zugang der Produzenten zu Informationen über die Marktentwicklung wurde diese Preisbildung von den Milchproduzenten aber immer weniger akzeptiert – was zu den Milchkriegen von 1908 bis 1913 führte.

Der Genossenschaftskäser/Lohnkäser

Neben dem selbständig wirtschaftenden Milchkäufer gibt es auch Käser, die von der Genossenschaft im Lohn angestellt werden. Das Risiko der Käseherstellung trägt hier die Genossenschaft. Die Käser waren an den Gewinnen nur beteiligt, wenn im Anstel- lungsvertrag eine entsprechende Beteiligung vorgesehen war.

Die Genossenschaftskäser mussten nur teilweise bar bezahlt werden. In Regionen wie dem Oberemmental, wo ein erheblicher Teil des Wirtschaftslebens noch lange auf Naturaltausch basierte, kam diesem Aspekt eine grosse Bedeutung zu. Als Lohn erhiel- ten die Lohnkäser meist freie Kost und Logis für sich und ihre Familie. Sie wohnten in der Käsereiwohnung und konnten Milch, Käse und Butter frei konsumieren. An ein- zelnen Orten soll die Genossenschaft sogar für den gesamten Bedarf an Lebensmitteln aufkommen sein.²⁴

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde das Verhältnis zwischen Genossenschaften und Lohnkäsern gesamtschweizerisch institutionalisiert, vereinheitlicht, und die Natural- entschädigung wurde weitgehend beseitigt. 1917 schlossen sich die Lohnkäser im Ver- band schweizerischer Genossenschaftskäser (VSGK) zusammen und 1920 einigten sie sich mit dem ZVSM auf einen Kollektivvertrag, der für alle dem Zentralverband ange- schlossenen Käsereigenossenschaften verbindlich war. Dieser enthielt eine Lohnskala

100 | 101 Käseerei mit Schweine-
mastbetrieb. Als Nebenprodukt
der Käseherstellung mit Lab fällt
Schotte an, die wegen ihres
Eiweissgehalts als Schweinefutter
verwendet wird. Viele Bauern
sömmerten deshalb nebst
den Kühen auch die Schweine
auf den Alpen, wo gekäst wurde
und Schotte anfiel. Seit der
Einführung der Dorfkäserei
nehmen Milchproduzenten im
Bernbiet und in Teilen der Inner-
schweiz die Schotte auf den
Hof zurück und brauchen sie
zur Mast von Schweinen. Vor
allem in der Ostschweiz und
im deutschsprachigen Teil des
Kantons Freiburg wird die
Schotte häufig auch von den
Käsern in eigenen Schweine-
mastbetrieben an die so
genannten Käseischweine
verfüttert.²⁹



100



101

Vertrag.

Käser mit Wm. April 1917



Zwischen der Käsegenossenschaft von Wiezwil und dem Hrn. Wym, Käser ist folgender Vertrag geschlossen worden.

Die Käsegenossenschaft stellt dem Hrn. Wym als Lohnkäser an und zwar für die Dauer von 1. Mai 1917 bis und mit dem 31. April 1918 unter folgenden Bedingungen

1. Die Genossenschaft verspricht ihm einen Lohngehalt von fr 1600 pro Jahr, bestehend aus sechshundert Franken.
2. Milch, mit Zucker, Salz, Salz, und Öl, soll der Käser monatlich erhalten, soweit sein Hausbedarf erfordert, jedoch sollen keine fremde Personen, sondern Familie zugezogen werden.
3. Im Falle der Käser Hrn. Wym durch Krankheit oder andere Umstände verhindert wird, das Geschäft der Käseus selbst zu übernehmen und zu besorgen, so hat er einen in dieser Arbeit tüchtigen Hilfsknecht auf eigene Kosten anzustellen, es will aber die Genossenschaft das Recht haben eine solche Wahl zu genehmigen.

Dieser Vertrag wird in zwei Kopfe ausgefertigt, wovon einer der Genossenschaft, der andere dem Käser zugehört wird. Sie sind gleichlautend.

Wiezwil April 1917

Der Käser:

Christian Wym

Stamm der Genossenschaft:

Der Präsident: *G. Hori.*

Der Sekretär: *La Schri*

102 Bis 1920 wurden die Verträge zwischen den lokalen Käsegenossenschaften und den von ihnen angestellten Lohnkäsern individuell gestaltet.

und einen Normalanstellungsvertrag mit Empfehlungen zu Löhnen und Arbeitsbedingungen.²⁶ Neben freier Wohnung, freiem Bezug von Milchprodukten und Brennmaterial sah der Normalanstellungsvertrag einen Richtlohn von 3400 Franken pro Jahr vor.²⁷ Für die Erledigung von Streitigkeiten zwischen Käsern und ihren Arbeitgebern wurden landesweit regionale Schlichtungskommissionen geschaffen.

Der grosse Arbeitskräftemangel im Zweiten Weltkrieg führte dazu, dass die Milchverbände und Käsereigenossenschaften in den 1940er-Jahren höhere Löhne zahlten und die Arbeitsbedingungen in der Milchverarbeitung verbesserten. Diese Anstrengungen umfassten erstmals alle Angestellten in milchverarbeitenden Betrieben, also etwa auch das Personal, das ein selbständiger Milchkäufer angestellt hatte, oder Käser, die neben dem Lohnkäser-Betriebsleiter angestellt waren. Als Sofortmassnahme richteten der Schweizerische Milchkäuferverband (SMKV) und der VSGK ausserdem eine Wehrmannsausgleichskasse ein, die den in den Militärdienst einberufenen Milchkäufern half, den Verdienstausschlag zu überbrücken. Im Jahr 1948 wurde die Wehrmannsausgleichskasse in die AHV überführt. 1946 hatte der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV) zudem erstmals Richtlinien zur Entlohnung des Käsereipersonals erarbeitet, und in den 1950er-Jahren nahm sich auch der Bund den Bemühungen um eine Angleichung der Arbeitsverhältnisse an andere Branchen an. Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA), der VSGK und der SMV schufen nun gemeinsam einen gesamtschweizerisch gültigen Normalarbeitsvertrag.²⁸

Gescheitert sind hingegen die Bemühungen, für alle Angestellten in Käsereien und Milch verarbeitenden Betrieben einen umfassenden Gesamtarbeitsvertrag (GAV) auszuarbeiten. Die Bemühungen schlugen trotz Unterstützung durch den SMV fehl, weil es nicht gelang, die Angestellten gewerkschaftlich zu organisieren. Es gab zwar immer wieder Versuche zur Gründung von Gewerkschaften. In Bern etwa wurde der Schweizerische Milchwirtschaftsarbeiterverband gegründet, im Waadtland die Association vaudoise des employés d'industrie laitière, und in der Ostschweiz schlossen sich einzelne Käsereiangestellte dem Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter (VHTL) an. Doch mit Ausnahme des VHTL überlebte keine dieser Organisationen.²⁹ Die Schwierigkeiten, die sich bei den Versuchen zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen ergaben, haben im Wesentlichen zwei Ursachen. Einerseits wurden die Arbeitszeiten und der Arbeitsrhythmus durch die Arbeit mit dem verderblichen Naturprodukt Rohmilch bestimmt: Die Milcheinlieferungen in den Randzeiten morgens und abends – auch am Sonntag und an Feiertagen – und die Notwendigkeit zur raschen Verarbeitung führen zwangsläufig zu langen Arbeitszeiten. Zum anderen handelte es sich bei den Käsereiangestellten häufig um zeitlich befristete Anstellungen: Der Grossteil der angestellten Käser versuchte, den Meistertitel zu erwerben und danach als Betriebsleiter einer Käserei oder als Milchkäufer zu arbeiten – oder eine Tätigkeit in der Milchwirtschaft ausserhalb der Käserei mit geregelten Arbeitszeiten aufzunehmen. Vor der Modernisierung Ende der 1980er-Jahre war die Tätigkeit als Salzer in den Käsereifungslagern der Exporteure eine unter erfahrenen Käsern beliebte Alternative. Sie war nicht nur mit dem Vorteil kürzerer und regelmässiger Arbeitszeiten verbunden, sondern eröffnete Käsern ohne Meisterprüfung auch die Möglichkeit des prüfungsfreien Aufstiegs zum Ober- und Meistersalzer. Als solche kontrollierten sie die Pflege der Käse im Reifungslager und wurden von den Exporteuren oft als fachliche Berater für die Qualitätsbewertungen (Taxationen) beigezogen. Wieder andere Käser – zumeist mit Meistertitel – wurden Käserei- und Stallinspek-

toren, Lehrer an Gewerbe- oder Molkereischulen oder wechselten in die Milchverarbeitungsindustrie. Ein Ausdruck der Schwierigkeiten, gleichzeitig aber auch der Bemühungen um substanzielle Verbesserungen, ist der 1960 geschaffene Ablöserdienst, eine Dienstleistung der regionalen Sektionen des SMV. Hier wurden den Käsereibetriebsleitern für Ferien und Militärdienst Ersatzkäser vermittelt.³⁰

3.2.2 | BUTTER

HERSTELLUNG UND BUTTERSORTEN

Die Herstellung von Butter erfolgt in drei Arbeitsschritten: Zuerst wird der Rahm von der Milch getrennt, danach wird der Rahm behandelt, und schliesslich wird aus dem behandelten Rahm die Butter gewonnen. Die Produktion von Butter benötigt weniger und kürzere Arbeitsschritte als die Herstellung von Käse, die Zahl der Buttersorten ist entsprechend geringer als die der Käsesorten. Je nach Rahmart oder Rahmgewinnungsverfahren und Nachbehandlungsverfahren von bereits fabrizierter Butter entsteht Milchrahmbutter, Käserei- und Alpbutter, Kochbutter oder eingesottene Butter.

Milchrahmbutter

Milchrahmbutter wird aus Milchrahm hergestellt. Das traditionelle Verfahren zur Gewinnung von Milchrahm besteht darin, Rohmilch in flachen Schüsseln während 12 bis 24 Stunden ruhen zu lassen, bis das Milchlagerfett wegen seiner geringeren Dichte auf der Oberfläche schwimmt (Aufrahmen) und mit Flachkellen von der Magermilch abgeschöpft werden kann.³¹ Ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde Rahm auch mechanisch mit Hilfe von Milchzentrifugen gewonnen. Zentrifugen sind trommelförmige, rotierende Geräte, die Fettkügelchen und Magermilch aufgrund ihrer unterschiedlichen Dichte trennen. Die schwere Magermilch wird an die Trommelwand geschleudert, die leichteren Fettkügelchen sammeln sich im Trommelmittelpunkt. Milchzentrifugen wurden zunächst mit Gas-, später mit Elektromotoren angetrieben.³²

Der so gewonnene Rahm kann anschliessend pasteurisiert werden. Aus pasteurisiertem, also kurz auf rund 90°C erwärmtem Rahm wird lagerfähige Butter gewonnen, die auch über weite Strecken transportiert werden kann.³³ Butter aus unpasteurisiertem Rahm wurde und wird vor allem lokal oder als Liebhaberprodukt konsumiert.

Vor der eigentlichen Butterherstellung wird der Rahm während mehrerer Stunden gekühlt, damit das Milchlagerfett hart wird und sich besser von der Buttermilch trennen lässt. Dabei wird der Rahm leicht angesäuert (Reifung), was der Butter zusätzlichen Geschmack verleiht. Beim traditionellen Aufrahmverfahren in den hölzernen Rahmgefässen reifte der Rahm durch Wärme und den Kontakt mit dem Holz ohne äusseres Zutun. Diese Reifung war jedoch nicht kontrollierbar. Mit dem Zentrifugieren verschwand dieser Arbeitsschritt. Der Rahm wird seither während der Kühlung durch Beimischung von Milchsäure- und Aromabakterien (Säurewecker) gezielt angesäuert.³⁴ Je nach Säuerung entsteht entweder Süssrahm- oder Sauerrahmbutter.

Nach der Reifung wird der Rahm gemischt und geschlagen. Dabei ballen sich die Milchlagerfettkügelchen zu Butterkörnern, die Restflüssigkeit (Buttermilch) wird weitgehend abgetrennt. Anschliessend werden die Butterkörner zu einer homogenen und geschmeidigen Masse geknetet. Am Prinzip des Butterns hat sich im Gegensatz zur Technik der Butterherstellung im Lauf der Jahre wenig verändert: Die hölzernen Schlag- und Stossbutterfässer in bäuerlichen Haushalten und Alpennereien³⁵ wichen den rotierenden Butterfässern in den Käsereien im 19. Jahrhundert und diese wiederum den

heutigen, grossen Butterfertigern in den Molkereien und Butterzentralen. Verändert hat sich dadurch die Bewegung, mit der die Fettkügelchen zu Butterkörnern geschlagen werden: Das Stampfen und Stossen von Hand ist den rotierenden, mit Rührwerken aus Metall ausgestatteten Butterfässern gewichen. Der Wechsel zur Drehbewegung ermöglichte einen motorisierten Antrieb, und entsprechend gewannen auch die Geräte zur Butterherstellung an Grösse.

In den 1960er-Jahren lösten kegelförmige Butterfertiger aus Stahlblech die Rollbutترفässer ab. Auf Geräte aus Holz verzichtete man nicht zuletzt aus hygienischen Gründen. Die metallenen Geräte beeinflussten den Rahmgeschmack weniger und waren einfacher zu reinigen. Die Kegelform erlaubte zudem eine raschere Entleerung.³⁶

Den grösseren Butterfertigungsanlagen folgte auch die Mechanisierung der nachgelagerten Arbeitsschritte: das Ausformen, Kompaktmachen und Verpacken. Mit einfachsten Formmaschinen wurde das Ausformen von Butterstöcken automatisiert, während die Butter weiterhin von Hand verpackt wurde. Im Jahr 1926 entwickelte eine Genfer Firma das erste Gerät zum Modellieren und Einwickeln von Butter. Den Rollbutترفässern in den Butterzentralen folgten nach den Knet- und Ausformungsmaschinen schliesslich auch grosse Kühllager, weil Butter nach der Herstellung nur kühl aufbewahrt werden kann.

Käsereibutter und Alpbutter

Käsereibutter wird aus einer Mischung von Milchrahm und Molkenrahm hergestellt. Diese beiden Rahmsorten fallen vor beziehungsweise während der Hartkäseherstellung an. Milchrahm gewinnt man in der Käserei von der abends eingelieferten Milch. Weil der Fettgehalt der Rohmilch jahreszeitlich, innerhalb der Laktation, bei Futterwechsel und je nach Kuhrasse schwankt, wird sie nach einer Ruhezeit über Nacht entrahmt. So beschafft sich der Käser die zur Käseherstellung erforderliche Milch mit einem Fettgehalt von 3 Prozent.

Molkenrahm (Sirtenrahm) fällt bei der Verkäsung selbst an. Durch Zugabe von Lab gerinnt die Milch im Käsekessel. Der feste «Käseteig» wird abgeschöpft. Zurück bleibt Molke (Sirte), die immer noch Milchfett enthält und ebenfalls entrahmt werden kann.

103 Herstellungsprozess von Milchrahmbutter.



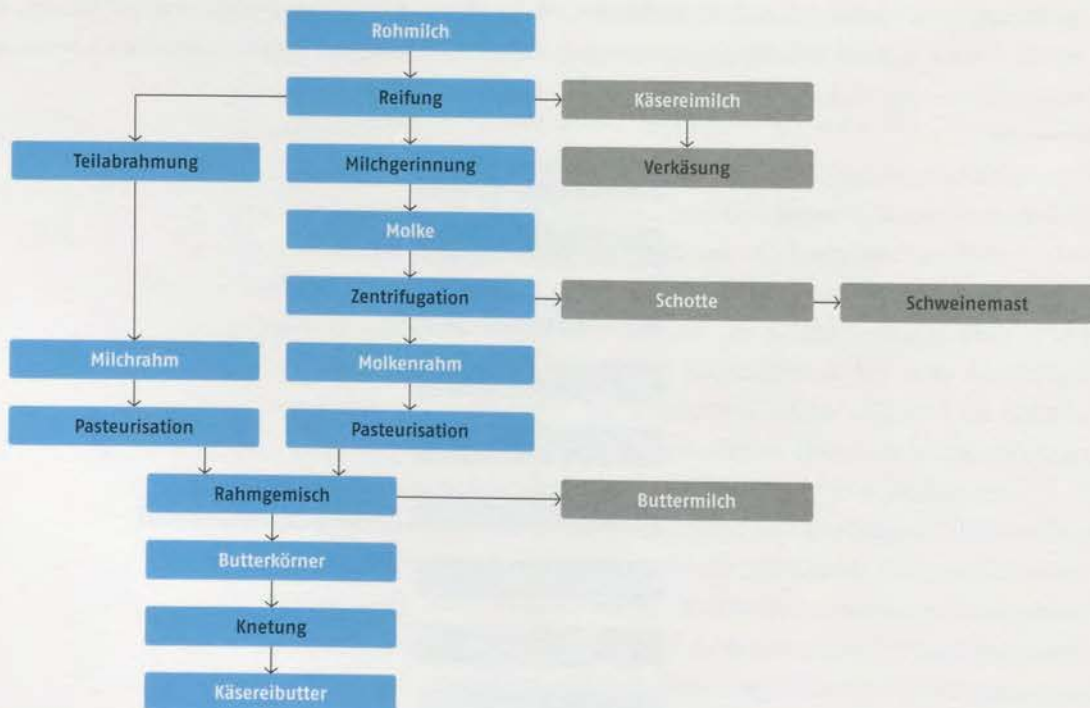
Bis ins 19. Jahrhundert geschah dies, indem man die Molke ruhen liess oder Molkenessig beifügte. Ab dem 19. Jahrhundert wurde auch die Molke in Zentrifugen entrahmt. Dabei entsteht Molkenrahm und als Restprodukt fettfreie Molke (Schotte), die in der Schweinemast und – in Kombination mit Milchpulver – in der Kälbermast zum Einsatz kommt. Molkenrahm und Milchrahm werden für die Herstellung von Käseireibutter gemischt.

Alpbutter ist die in Alpkäsereien hergestellte Variante der Käseireibutter. Im Gegensatz zum Talgebiet sind auf den Alpbetrieben meistens keine Anlagen zur Entkeimung des Rahms und Räume zur kühlen Lagerung der Butter vorhanden. Deshalb wird Alpbutter in der Regel lokal konsumiert, entweder durch die Sennen selbst oder in nahe gelegenen Gastwirtschaften. Charakteristisch für die Alpbutter – und für nicht pasteurisierte Käseireibutter – ist der markante Geschmack und die Tatsache, dass die Butter ihren Geschmack rasch ändern und «ranzig» werden kann. Dies ist auf den Molkenrahm zurückzuführen: In der Butter aus unpasteurisiertem Molkenrahm wirken die für die Käseherstellung zugegebenen Bakterien weiter.³⁷

Kochbutter

Kochbutter ist eine Mischung verschiedener Buttersorten. Vermischt werden inländische und importierte Milchrahmbutter, Käseireibutter und gefrorene Lagerbutter (meist Milchrahmbutter). Die entsprechenden Mengen an Lagerbutter werden aufgetaut, geschnetzelt, in Butterfertigern gemischt, geknetet und anschliessend neu ausgeformt.³⁸ Entwickelt wurde die Kochbutter zum Kochen, Braten und Backen und zur Abfederung von Produktions- und Nachfrageschwankungen. Weil die Ansprüche an Kochbutter bezüglich Frische, Geschmack und Zusammensetzung weniger hoch sind, kann der Kochbutter auch länger gelagerte und solche Butter beigegeben werden, die unvermischt unverkäuflich wäre.

104 Herstellungsprozess von Käseireibutter.



Eingesottene Butter

Auch eingesottene Butter entsteht durch Verarbeitung von Butter. Dabei schmilzt man verschiedene Buttersorten langsam und bringt sie zum Kochen. Das in der Butter enthaltene Wasser verdampft. Zurück bleibt ein bräunlicher Bodensatz, der aus Butterfett mit einem Fettgehalt von 99 Prozent, Eiweiss, Milchzucker und Mineralstoffen besteht. Dieser Bodensatz wird anschliessend filtriert, gerührt und verfestigt. Eingesottene Butter ist sehr lange haltbar, weil sie kein Wasser und keine Buttermilch mehr enthält. Die Butter denaturiert durch den Siedeprozess allerdings stark, sie verliert den Rahmgeschmack und ist nicht mehr streichfähig. Man verwendet sie daher ausschliesslich als Bratfett.

Eingesottene Butter wurde erstmals im Jahr 1934 in grösseren Mengen hergestellt. Sie ersetzte nach und nach das Einkochen und Lagern von grossen Buttermengen in den Haushalten (Butterschmalz).³⁹ Das Einsieden von Butter erfolgte in Milchsiedereien, Butterzentralen und Verbandsmolkereien.

DIE BEDEUTUNG VON BUTTER VOR DEM AUFSCHWUNG DER MILCHWIRTSCHAFT IM 19. JAHRHUNDERT

Butter lässt sich einfach und in kurzer Zeit herstellen und ist sofort konsumierbar. Zwischen Milcheinlieferung und Butterverkauf liegt deshalb nur eine Zeitspanne von wenigen Tagen.⁴⁰ Im Gegensatz zur Käseherstellung, wo etwa für einen Emmentalerlaib bis zu 1200 Liter Milch verarbeitet werden, kann Butter auch aus kleineren Milchmengen gewonnen werden. Deshalb war Butter bis ins 19. Jahrhundert als Fett-, Kalorien- und Vitaminlieferant⁴¹ von viel grösserer Bedeutung als Käse. Hoher Butterkonsum war ein Zeichen von Wohlstand. Die Menschen stellten die Milchrahmbutter selbst her oder bezogen sie von Bauernbetrieben oder Alpennereien, die Butter über den Eigenbedarf hinaus produzierten.⁴² In weiten Teilen des schweizerischen Mittellandes, wo Ackerbau dominierte, produzierten allerdings nur wenige Betriebe mehr Milch, als sie auf dem Hof selbst benötigten. Butter musste deshalb in grossen Mengen aus dem höheren Mittelland und dem Alpenraum herbeigeschafft werden.

Weil sich die kaum haltbare Butter weder für den Handel noch als Vorratsware eignete, waren Butterproduktion und -handel in der frühen Neuzeit oftmals Gegenstand obrigkeitlicher Regulierung. Dies vor allem dann, wenn die Buttersversorgung der Städte gefährdet schien.⁴³ Mit Mandaten und Verordnungen schränkte beispielsweise die bernische Obrigkeit die Buttersausfuhr aus dem Oberland ein und verbot gar die Käseherstellung, als die Produktion vollfetter Hartkäse im 18. Jahrhundert immer grössere Milchmengen band und zu Buttermangel und steigenden Preisen führte. Der Buttermangel war auch Gegenstand wissenschaftlicher Abhandlungen der Ökonomischen Gesellschaft. Erst mit dem Anbau nährstoffreicherer Futtergräser und dem Übergang zur Stallfütterung am Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde auf den Betrieben auch Milch für den Verkauf produziert, und die latente Milch- und Butterknappheit verschwand weitgehend. «Man butterte auf Leib und Leben»,⁴⁴ schildert Jeremias Gotthelf die Situation im Emmental zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Doch geriet die Butterherstellung alsbald in Konflikt mit der betriebswirtschaftlich interessanteren Fettkäseherstellung, die ihr in der Folge den Boden entzog.⁴⁵

KÄSEREIBUTTERHERSTELLUNG IM SCHATTEN DES EMMENTALERBOOMS 1830 BIS 1880

Mit der zunehmenden Produktion von Emmentalerkäse in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts etablierte sich auch die Produktion von Käseireibutter aus Milch- und



Molkenrahm. Diese Butter fiel aber jahreszeitlich in sehr unterschiedlichen Mengen an und vermochte den Inlandbedarf höchstens im Frühling und Sommer – während der Vegetationsperiode – zu decken. Dennoch entstand in dieser Zeit keine Butterknappheit mehr, weil inzwischen ein leistungsfähiges Eisenbahnnetz bestand und immer mehr Butter importiert wurde, vor allem aus Frankreich und Italien, später auch aus Dänemark. Vor allem die aus Dänemark stammende Butter war beliebter als die Inlandbutter: Sie war hygienisch meist einwandfrei, länger haltbar und geschmacklich homogen. Die industrielle Butterproduktion hatte in Dänemark ein standardisiertes Massenprodukt hervorgebracht. Demgegenüber gab die in den Schweizer Käsereien hergestellte Butter zu Klagen Anlass. Bei der Käsereibutter hatte man mit dem relativ hohen Bakteriengehalt des Molkenrahms zu kämpfen. Pasteurisationsanlagen, die dem hätten abhelfen können, gab es noch nicht. In den Käsereien wurde der Butterherstellung zudem weniger Beachtung geschenkt als der Käseherstellung, zumal sie wegen den vergleichsweise tiefen Preisen auch betriebswirtschaftlich nicht interessant war.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Butterproduktion jedoch auch in der Schweiz verbessert. Massgebend war die erfolgreiche Einführung der Milchzentrifuge. Mit der Zentrifuge konnte Rahm kontinuierlicher, rascher, mit weniger Personal und daher kostengünstiger gewonnen werden als mit dem Aufrahmungsverfahren.⁴⁶ Dazu war der Rahm aus der Zentrifuge frischer und von besserer Qualität. Entsprechend wurde die Butterherstellung, die bislang in den gewerblichen Käsereien und Alpennereien stattgefunden hatte, auch für die industriellen Milchverarbeiter interessant.

Im Jahr 1878 begann Moriz Eggimann in seiner Thuner Butterfabrik mit einer Zentrifuge zu arbeiten.⁴⁷ Ein Jahr später zog die Milchsiederei in Cham nach,⁴⁸ und in den 1880er-Jahren erwarben auch viele der mittlerweile in Stadtnähe entstandenen

Molkereien entsprechende Anlagen. Die Butterproduktion war für Siedereien und Molkereien von doppeltem Nutzen. Die Butter brachte einerseits zusätzlichen Absatz. Ausserdem konnten mit der Verbutterung von Milch Angebots- und Nachfrageschwankungen ausgeglichen werden. Dies war besonders wichtig für Molkereien, die hauptsächlich rasch verderbliche Trinkmilch verarbeiteten, und dort, wo temporäre Überschüsse rasch abgebaut werden mussten.⁴⁹

In den 1890er-Jahren, als der Export von Emmentalerkäse erneut ins Stocken geriet und alternative Verarbeitungszweige gesucht wurden, hielt die Zentrifuge auch in die gewerblichen Käsereien vermehrt Einzug, jedenfalls dort, wo sich wohlhabende Eigentümer aus dem Wirtschaftsbürgertum oder kapitalkräftige Genossenschaften die teuren Anlagen leisten konnten. Auch der Pfarrer und Forscher Rudolf Schatzmann warb für die Herstellung feiner Butter, um neben dem Emmentalerkäse ein zweites hochwertiges Produkt für den Export aufzubauen.⁵⁰

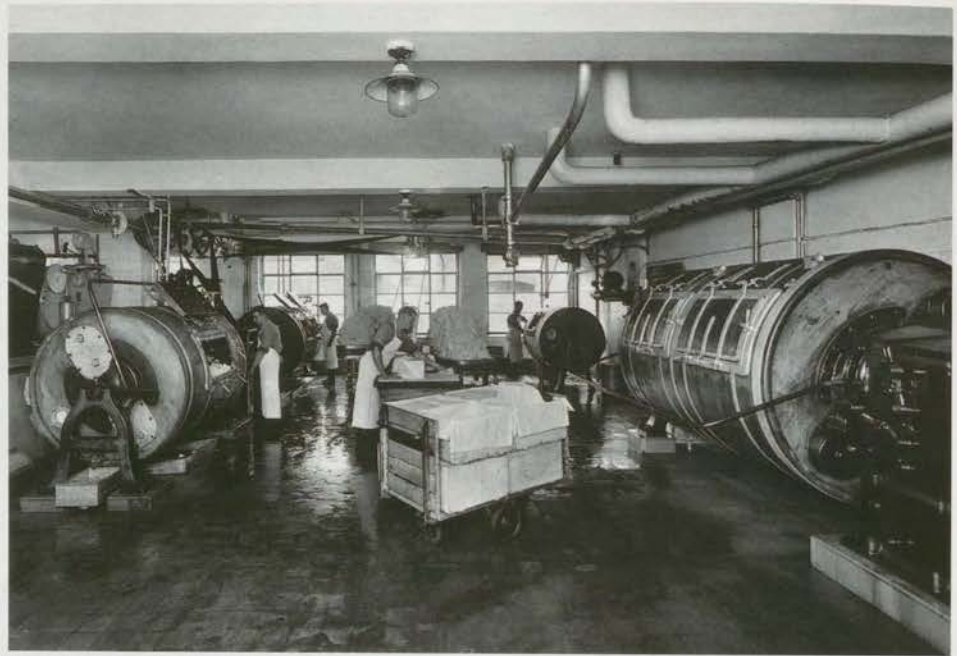
AUFSCHWUNG DER BUTTERHERSTELLUNG 1920 BIS 1935

Der Nahrungsmittelengpass im Ersten Weltkrieg war im Butterbereich wegen der ausgeprägten Importabhängigkeit besonders gross. Die dezentrale Butterproduktion in den gewerblichen Käsereien konnte aber kurzfristig nicht erhöht werden. Das Volkswirtschaftsdepartement versuchte deshalb, zumindest alle im Inland hergestellte Butter zu erfassen sowie den Import und Inlandhandel zu monopolisieren. Die Eidgenössische Zentralstelle für Butterversorgung erhielt im Jahr 1917 das Verfügungsrecht über die gesamte Butterproduktion und das Importmonopol. Im Auftrag des Bundes verpflichteten die regionalen Milchverbände ihre Milchverarbeitungsgenossenschaften zur Ablieferung der Butter. Die Milchverbände gründeten Butterzentralen, in denen sie die Butter entgegennahmen, zwischenlagerten und an den Kleinhandel weitergaben.⁵¹

106 Import von dänischer Butter
am Zoll in Basel.



107 Floralp-Butter-Herstellung in der Verbandsmolkerei Zürich um 1930. Die motorbetriebenen Rollbuttfässer haben ein Füllvermögen von bis zu 7500 Litern Rahm.⁵²



108 Butterfertigung und Abpackung in der Butterzentrale Luzern 1959.



Die Errichtung grosser Butterfabriken

In den 1920er-Jahren, als ein substanzieller Teil der Kondensmilchindustrie die Schweiz verliess und zugleich der Käseexport immer schwieriger wurde, sah der ZVSM in der Ausdehnung der inländischen Butterherstellung eine Kompensationsmöglichkeit. In einem ersten Schritt versuchte er die Käsereien zur vermehrten Butterherstellung und Ablieferung an die regionalen Butterzentralen zu bewegen, indem er Preiszuschüsse bezahlte.⁵³ Mit diesen Zuschüssen konnten die Käsereien den Butterverkaufspreis vom Milchgrundpreis abkoppeln, deshalb zu tieferen Preisen verkaufen und so mit der billigen Importbutter konkurrieren.⁵⁴ Hätte die Butter auf der Basis des vom ZVSM festgesetzten Milchgrundpreises verkauft werden müssen, so wäre die Inlandbutter teurer und nur schwer verkäuflich gewesen. Die Zuschüsse bewegten auch eine Reihe von Käsereien dazu, Butter statt Käse zu fabrizieren, was den Käsemarkt etwas entlastete. Doch der Preis dafür war beträchtlich: Im Jahr 1926 beklagte sich der ZVSM, dass «die Umstellung einer relativ kleinen Zahl Käsereien zur Butterfabrikation [...] mit der erklecklichen Subvention von Fr. 850 000 erkaufte werden»⁵⁵ musste.

Einen Ersatz für die mit der Schliessung der Milchsiedereien abgebauten Verarbeitungskapazitäten konnten die Käsereien jedoch nicht bieten. Ausserdem waren ihre Butterherstellungsanlagen kaum standardisiert und oftmals veraltet. Deshalb und weil die flächendeckende Modernisierung und Aufstockung der Buttereianlagen in den Käsereien kaum realisierbar schien, begannen die regionalen Milchverbände – meist zusammen mit Butterhandelsfirmen, regionalen Milchkäuferverbänden oder Milchhändlern – leistungsfähige, zentrale Butterherstellungsanlagen aufzubauen. Allein in den Jahren 1925 bis 1927 entstanden so zwölf Zentralen mit grossen Rahmsammelstellen und Butterfabrikationseinrichtungen.⁵⁶ In erster Linie der «hohen Frachtkosten unserer Bahngesellschaften»⁵⁷ wegen verzichtete man hingegen darauf, die Rahmgewinnung zu zentralisieren. Es war schliesslich weit weniger aufwändig, nur den Rahm – und nicht die Milch – in die Butterzentralen zu transportieren. Das führte dazu, dass bis heute Rahmgewinnung und Butterherstellung mehrheitlich nicht an denselben Orten stattfinden.

Ende der 1920er-Jahre sank der Preis der importierten Butter wegen des Währungszwangs in den Herstellungsländern noch weiter. Die Preisdifferenz zur Schweizer Butter wurde so gross, dass der Garantiefonds des ZVSM, der die inländische Butter auf das Niveau der importierten Butter verbilligte, an Grenzen stiess.⁵⁸ Der ZVSM drängte deshalb darauf, den Zollltarif auf importierter Butter zu erhöhen. Dieses Verlangen war jedoch in den 1920er-Jahren innenpolitisch und wegen der internationalen Handelsverpflichtungen der Schweiz nicht durchsetzbar. Dies änderte sich im Jahr 1929, als die beginnende Weltwirtschaftskrise weltweit Zollerhöhungen, administrative Einfuhrrestriktionen und Währungsabwertungen auslöste.⁵⁹ Diese Massnahmen brachten auch den schweizerischen Käseexport erneut ins Stocken. Zwischen 1929 und 1934 halbierte sich der Käseexport nahezu.⁶⁰ Der Bundesrat versuchte, einen Kollaps in der Milchverarbeitung zu verhindern, indem er nun die Importzölle auf Butter erhöhte und den Garantiefonds des ZVSM unterstützte. Diese Notmassnahmen zeigten Wirkung. Zwischen 1931 und 1935 wurde praktisch keine Butter mehr in die Schweiz eingeführt, und die Inlandproduktion wurde im selben Zeitraum dank neuen Fabrikationsanlagen verdoppelt.⁶¹

Der ZVSM setzte aber nicht allein auf Verbilligung und Importzölle. Er versuchte auch, die Qualität der Schweizer Butter zu verbessern.⁶² Ende der 1920er-Jahre entstand die Idee einer Qualitätsmarkenbutter, die der dänischen Konkurrenz ebenbürtig

sein oder sie gar übertreffen sollte. Zur Vorbereitung präsentierte der Verband schon im Jahr 1927 ein Rahmlieferungsreglement, das erstmals detaillierte Regeln zur Rahmgewinnung und Kriterien für die Rahmprüfung festsetzte. Zwei Jahre später präsentierte der ZVSM einen umfangreichen Katalog von Butterfabrikationsvorschriften für die neue Markenbutter Floralp, die noch im selben Jahr als Markenname amtlich registriert wurde.⁶³ Der ZVSM ging damit bei der Butter einen ähnlichen Weg, wie ihn der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein und die Käseunion bei der Käsevermarktung mit der Marke Switzerland Cheese bereits eingeschlagen hatten.

Der Ausbau des Butterkonsums

Um den Absatz von Butter zu erhöhen, planten der Bund und der ZVSM die Butter auch im Kochfettbereich zu etablieren. Die billigeren, importierten Speiseöle und die tierischen und pflanzlichen Kochfette hatten der Verwendung von Butter zu Koch- und Bratzwecken bisher im Weg gestanden. Doch die vom Bundesrat 1933 verordnete Importbewilligungspflicht für Fettgemische – wie die Pflanzen- und Tierfette vom Zentralverband bezeichnet wurden – vermochte diese nicht aus den Küchen zu verdrängen.

Der zweite Schritt – die im Sommer 1934 vom Bundesrat verordnete Beimischung von Butter zu pflanzlichen Speisefetten und zu Margarine – steigerte den Butterverbrauch zwar, vermochte aber nicht zu befriedigen. Der Zentralverband änderte daher seine Strategie und suchte nach einer Möglichkeit, die Butter als Kochfett zu verbilligen. Er liess im Sommer 1934 deshalb versuchsweise grosse Mengen Lagerbutter einsiedeln und brachte sie stark verbilligt in den Handel. Gleichzeitig pries die Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft (PZM) die eingesottene Butter an Kochkursen, öffentlichen Ausstellungen⁶⁴ und auf Plakaten als vorzüglich und gesund an.

109 Reklametafel der Verbandsmolkereien für die Verwendung von Butter beim Kochen um 1934.



Beurre fondu garanti pur

Offre spéciale!

SÄUBERLIN & PFEIFFER S. A. VEVEY

1935

Contrôlé par l'Union centrale des producteurs suisses de lait.

110 Werbeplakat der Propaganda-
zentrale der schweizerischen
Milchwirtschaft für verbilligte
eingesottene Butter 1935.

Diese Aktion gründete auf der Einsicht, dass weite Teile der Bevölkerung es sich nicht leisten konnten, Butter zum Kochen und Braten zu verwenden. Hier ortete der ZVSM eine Nachfragerücke. Diese Einschätzung wurde vom grossen Verkaufserfolg, welche der Einsiedeaktion 1934 beschieden war, bestätigt. Mit eingesottener Butter erschlossen sich die Milchverbände aber nicht nur einen neuen Absatzmarkt. Die eingesottene Butter ergänzte als besonders lagerfähige Ware die von den Milchverbänden aufgebaute Milchverarbeitungslenkung. Die grosse Nachfrage nach eingesottener Butter hatte allerdings auch unerwünschte Nebeneffekte: Weil viele Konsumenten eingesottene Butter anstelle von Kochbutter kauften, entstand eine ungewollte Konkurrenz zwischen diesen beiden Buttersorten. Darüber hinaus belasteten die Einsiedeaktionen den Garantiefonds des ZVSM. Zur Entlastung des Fonds erhob der Bundesrat ab dem Jahr 1935 Zölle auf importierten Speiseölen und Ölsaaten und institutionalisierte so die Verbilligung der Einsiedebutter.⁶⁵

Industrielle und gewerbliche Butterherstellung

Mit den Butterzentralen wurde die Butterproduktion in der Schweiz zwischen 1925 und 1928⁶⁶ stark vereinheitlicht. Regionale Unterschiede gab es aber weiterhin. Ein Teil der Butterzentralen wurde zu industriellen Fabrikationsbetrieben mit leistungsfähigen Einrichtungen ausgebaut. Dort waren Sammlung, Butterfabrikation, Ausformung und Verpackung unter einem Dach vereint. Zu Verarbeitungsbetrieben dieses Typs zählten die Butterzentralen in Genf, Lausanne, Vevey, Freiburg, Suhr, Luzern, Olten, Basel, Zürich, Winterthur, St.Gallen und Gossau.⁶⁷ Diese Betriebe konzentrierten sich auf die Herstellung der Markenvorzugsbutter Floralp.

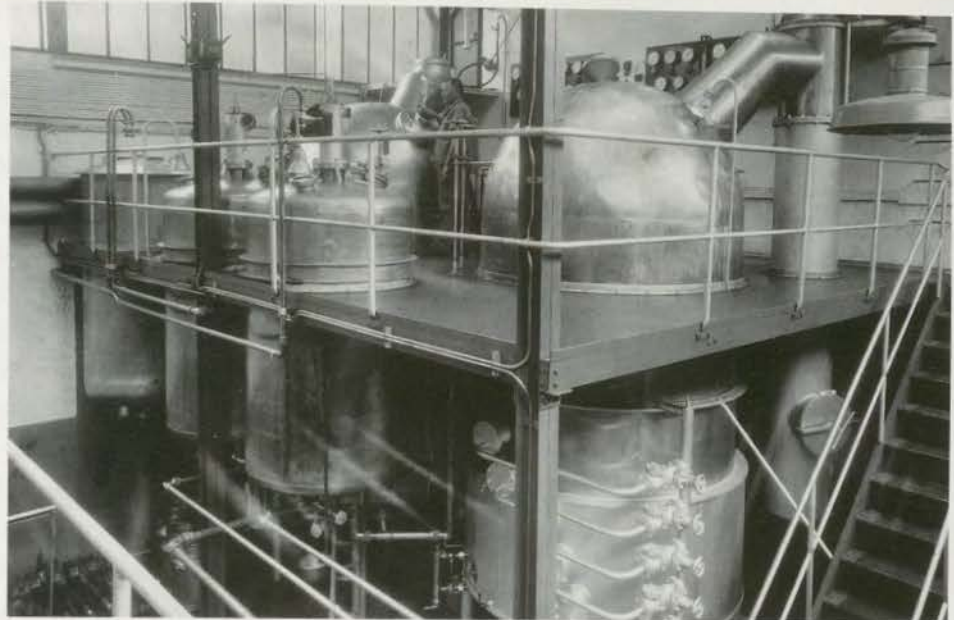
Wo die Käsereien die Butterproduktion aufgaben und sich auf die Rahmgewinnung konzentrierten, übernahmen die Butterzentralen auch die Herstellung der Käseireibutter. So entstanden regionale Marken wie die Marke LUKA der Zentralschweizer Milchproduzenten Anfang der 1950er-Jahre und gesamtschweizerische Marken wie Rustica Mitte der 1970er-Jahre.⁶⁸

In anderen Fällen richteten die Verbände in den bestehenden Verbandsmolkereien Butterfabrikationsanlagen ein oder bauten die bestehenden Anlagen aus, so in den Verbandsmolkereien Bern, Thun und Burgdorf, während die Butterzentralen nur die Endverarbeitung, Verpackung und Lagerung – so etwa in der Butterzentrale Burgdorf – übernahmen.⁶⁹

111 Modell einer Milchsiederei von Nestlé, ausgestellt am Comptoir Suisse in Lausanne 1947.



112 Kondensierungsanlage einer
Milchsiederei. Das Verdampfen
und Eindicken im Vakuum
ermöglicht einen tiefen Siede-
punkt. Dadurch wird die Milch
weniger denaturiert.



Trotz den zahlreichen neuen Fabrikbuttereien verschwand die gewerbliche Käse-
reibutterherstellung nicht. Mit verbesserten Infrastrukturen in den Käsereien wurde
auch die Herstellung von Käseibutter modernisiert und standardisiert. Ab den
1960/70er-Jahren waren in vielen Käsereien Zentrifugen, Rahmpasteurisatoren und
leistungsfähigere Butterfertiger vorhanden.

Eine Kombination aus gewerblicher und industrieller Herstellung entstand im
Einzugsgebiet der Butterzentrale Burgdorf. Dort blieb die dezentrale Verbutterung auf
Verlangen der bernischen Käseschaft zunächst erhalten. Um dennoch standardisierte
Butter erzeugen zu können, entwickelte die Butterzentrale zusammen mit den Käse-
ereien in den 1960er-Jahren ein neues Verfahren: Die Butter wurde in den Käsereien
hergestellt, in der Butterzentrale verflüssigt, nachpasteurisiert und erneut verbuttert.⁷⁰
Dieses Produkt gelangte unter dem Markennamen Emmentaler Anke in den Verkauf.

Dass sich die gewerbliche Butterfabrikation in den Käsereien neben der indus-
triellen Massenproduktion halten konnte, hängt wesentlich damit zusammen, dass
Käse- und Butterherstellung einander bedingen: Käsereien übernehmen zusammen
mit Molkereien und Milchsammelstellen die Rahmlieferung an die Butterzentralen.
Andererseits dient die Verbutterung in den Käsereien der effizienten Verwertung der
Käseimilch. Im Verkauf ist die Käseibutter mit dem markanten Molkengeschmack
zudem oft eine willkommene Bereicherung.

3.2.3 | MILCHPULVER UND KONDENSMILCH ENTWICKLUNG UND FABRIKATION

Die Herstellung von Kondensmilch erfolgt in zwei Etappen: Zunächst wird die Milch
mechanisch mit Filtern und Reinigungszentrifugen von Fremdkörpern befreit, für
sehr kurze Zeit auf 75 bis 80° Celsius erwärmt (Pasteurisation) und mit einer Zucker-
lösung vermischt. Anschliessend folgt in einer Vakuumeindampfungsanlage der eigent-
liche Kondensationsvorgang. Die Verdampfung unter Vakuum hat den Vorteil, dass
die Milch den Siedepunkt schon bei 50° Celsius erreicht, sodass Eiweisse und andere
hitzeempfindliche Bestandteile nicht beschädigt werden. Die verbleibende zähflüs-
sige Masse wird anschliessend langsam und unter stetiger Bewegung abgekühlt, so-
dass der Zucker fein auskristallisiert und eine homogene Konsistenz entsteht. An-

schliessend wird die Kondensmilch in Tuben oder Dosen abgefüllt. Um Infektionen aus der Luft zu vermeiden, erfolgt auch dieser Vorgang unter Vakuum.⁷¹ Die zweistufige Kondensation wurde im Jahr 1856 vom US-Amerikaner Gail Borden entwickelt.⁷² Als Milchsiedereien bezeichnet werden die Herstellungsbetriebe von Kondensmilch, weil die Milch durch Unterdruck zum Kochen gebracht wird.

Parallel zur Milchsiederei wurde mit der Milchtrocknung ein weiteres Verfahren entwickelt, das erlaubt, Milch zu einem lagerfähigen Nahrungsmittel zu verarbeiten. Je nach Fett- und Eiweissgehalt der verwendeten Milch entstehen dabei Voll- oder Magermilchpulver, Rahm- oder Buttermilchpulver. Milchpulver wurde anfänglich lediglich in Verbindung mit anderen nährstoffreichen Produkten verwendet. So entwickelte der in Vevey ansässige Kaufmann und Apotheker Henri Nestlé 1868 ein Mischprodukt aus Trockenmilch, Zucker, Weizenmehl und Kaliumkarbonat. Dieses Mehl wurde von der Nestlé SA, aus der später der Nestlé-Konzern hervorging, vor allem in den Städten Grossbritanniens als Kindernährmittel erfolgreich verkauft.⁷³

Die Entwicklung eines Verfahrens für die Massenproduktion von Milchpulver dauerte allerdings noch einige Zeit. Die frühesten Verfahren, bei denen Milch in offenen Gefässen erhitzt und zu einem Teig getrocknet wurde, setzten sich nicht durch, weil die starke Hitze die Milch zu sehr denaturierte. Die Walzentrocknung, bei der Milch in einer feinen Schicht auf einer langsam rotierenden, heissen Walze zur Trocknung gebracht wurde, war bereits eine erhebliche Verbesserung. Aber sie zerstörte immer noch zu viele Bestandteile der Milch oder karamellisierte den Milchsucker. Den Durchbruch für die Massenproduktion brachte erst die Sprühtrocknung. In diesem Verfahren wird das in der Milch enthaltene Wasser in einer Vakuum-Heissluftkammer bei einer Temperatur von maximal 63° Celsius zu einem feinen Nebel zerstäubt, sodass die Milch in der heissen Luft trocknet und sich in winzige Pulverkörner verwandelt. Dadurch kann die Denaturierung weitgehend verhindert werden. Allerdings muss die Milch wie bei der Kondensation zur Sterilisierung vorpasteurisiert werden.⁷⁴

DIE ENTWICKLUNG DER MILCHSIEDEREIEN IN DER SCHWEIZ

In den grossen Städten der USA fand Kondensmilch in den 1860er-Jahren rasch einen wachsenden Absatz, und es entwickelte sich eine rund 50 Betriebe umfassende Kondensmilchindustrie. Der US-Konsul Charles Page, der neben seiner diplomatischen Tätigkeit bereits im Ölgeschäft aktiv war, sah darin ein auch für Europa lohnendes Geschäft, insbesondere im stark urbanisierten Grossbritannien.

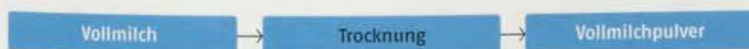
Für die Herstellung des Milchpulvers hingegen hatte Page die Schweiz im Blick. Ausschlaggebend für ihn war die umfangreiche Milchproduktion und der gute Ruf der Schweiz als Milchland mit einem steigenden Käseexport. Deshalb gründete er zusammen mit seinen Brüdern 1866 in Zürich die Anglo-Swiss Condensed Milk Company, die ein Jahr später in Cham die erste schweizerische Milchsiederei in Betrieb nahm.⁷⁵ Das Experiment der Brüder Page ging auf: Die Kondensmilch aus der Schweiz etablierte sich rasch auf dem europäischen Markt. Insbesondere in den britischen Grossstädten fand die unberührte Alpenlandschaften stilisierende Marke Milkmaid reisenden Absatz.⁷⁶ Mit qualitativ hochstehenden Konserven konnte die mangelhafte Versorgung der Bevölkerung mit Milch in vielen europäischen Grossstädten markant verbessert werden. Diese Erfahrung stimulierte die Nachfrage nach Kondensmilch, weil in Grossstädten ohne Hauszustellung nur sterile und haltbare Milch als Massengeränk und Grundnahrungsmittel verkauft werden konnte.

Die Eröffnung des Chamer Werks bildete den Auftakt zu einer eigentlichen Gründungswelle von Milchindustriebetrieben. Neben Anglo-Swiss produzierte auch die 1875 in eine Aktiengesellschaft umgewandelte Nestlé SA Milchkonserven, allerdings anfänglich nur das 1867 erfolgreich lancierte Kindermehl. Wegen des grossen Erfolgs von Anglo-Swiss und ihrer Milkmaid stieg 1875 auch die Nestlé SA in die Kondensmilchherstellung ein und erweiterte ihren Stammbetrieb in Vevey um Filialbetriebe in Bercher VD (1881), Payerne VD (1890), Neuenegg BE (1903) und Yverdon VD (1911)⁷⁷. Nach Nestlé und Anglo-Swiss stiegen weitere Firmen in die Konservenmilchproduktion ein oder wurden zu diesem Zweck gegründet. Die 1892 gegründete Berneralpen Milchgesellschaft in Stalden bei Konolfingen und die 1895 entstandene Schweizerische Milchgesellschaft AG Hochdorf setzten zunächst auf den Verkauf sterilisierter, nicht kondensierter Dosenmilch. Trotz ihrer anfänglichen Beliebtheit konnte sich diese gegen die Kondensmilch von Nestlé und Anglo-Swiss aber nicht durchsetzen. Wohl hatte die Dosenmilch eine ähnliche Konsistenz wie Frischmilch, aber das lange Erhitzen bei hohen Temperaturen führte zu geschmacklichen Veränderungen. Die dickflüssige, gezuckerte Kondensmilch war bei der Kundschaft in den europäischen Grossstädten beliebter. Deshalb stiegen Hochdorf wie Stalden ebenfalls in die Kondensmilchherstellung ein.⁷⁸ Trotz dem späten Einstieg in das von Nestlé und Anglo-Swiss dominierte Feld gelang es beiden Unternehmungen, erfolgreiche eigene Kondensmilchmarken einzuführen. Im Falle von Hochdorf war das die Marke Pilatus,⁷⁹ und die Konolfinger Berneralpen eroberte die Herzen und Portemonnaies der Kundschaft mit der als Kindernahrung angepriesenen Bären-Marke.⁸⁰

Etliche der zwischen 1860 und 1900 gegründeten Siedereien mussten jedoch wegen Qualitäts- und Finanzierungsproblemen den Betrieb schon nach kurzer Zeit wieder einstellen. Die 1882 im thurgauischen Uttwyl gegründete Swiss Dairy Company etwa schloss ihre Tore bereits nach vier Jahren und auch die Franco Suisse in Steffisburg, die Alpenmilch-Exportgesellschaft in Romanshorn und die Fabrique de lait condensé in Gruyère überlebten nur wenige Jahre.⁸¹ Andere Gesellschaften wurden von Konkurrenten übernommen, so die Schweizerische Milchgesellschaft Moléson im freiburgischen Düdingen und die Schweizerische Milchcondensations Cie. im sanktgallischen Gossau⁸², die 1872 von der Anglo-Swiss Condensed Milk Co. gekauft wurden. Anglo-Swiss wurde mit diesen beiden Übernahmen zur bedeutendsten Industriemilchunternehmung in der Schweiz. Ihre Eigenständigkeit war trotzdem nur von kurzer Dauer, fusionierte sie doch 1905 mit ihrer Hauptkonkurrentin Nestlé SA zur Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company. Die seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wachsende Zahl von Milchproduzenten stand damit im Industrielbereich praktisch einem einzigen Abnehmer gegenüber.

113 Die Herstellung von Voll- und Magermilchpulver.

VOLLMILCHPULVER



MAGERMILCHPULVER



Der Erfolg der Siedereiindustrie basierte jedoch nicht nur auf der grossen europäischen Nachfrage. Ebenso entscheidend war die steigende Milchproduktion. Obwohl auch immer mehr Milch verkäst wurde, war für den Ausbau der Milchkonservenindustrie genügend Rohmilch vorhanden. Die Siedereien kamen zudem in der Zeit auf, als der Käseexport nach einem lange ungebremsten Wachstum in den 1870/80er-Jahren erstmals teilweise stagnierte. Je nach Saison und Region fiel mehr Milch an, als für die Käseproduktion nachgefragt wurde. Die Siederei im emmentalischen Stalden beispielsweise war nicht zuletzt mit Blick auf die stagnierende Käsenachfrage entstanden.⁸³

Eine weitere Voraussetzung für den Erfolg der Milchindustrie war das Transportwesen. Der Eisenbahnbau in der Schweiz war ab den 1860er-Jahren so weit fortgeschritten, dass ein einigermaßen zusammenhängendes und leistungsfähiges Netz es erlaubte, Milchprodukte in grossen Mengen von den Fabriken in die Absatzländer zu transportieren. Die in der Schweiz gegründeten Milchindustriebetriebe lagen denn auch alle an Bahnlinien. Im Fall der Siederei Bercher verlängerte die Bahngesellschaft Central Vaudois 1889 gar die Eisenbahnlinie Lausanne–Echallens bis nach Bercher, um die jährlich erwarteten 10 000 Tonnen Kondensmilch mit dem Zug wegführen zu können.⁸⁴

Neben der Verkehrserschliessung mussten die Standorte der Kondensmilch fabrizierenden Betriebe weitere Anforderungen erfüllen: Die zu verarbeitende Milch musste frisch und sauber sein. Die Milchsiedereien wurden deshalb in Gebieten gebaut, wo es auch eine entsprechende Milchproduktion in der Nähe gab. Und die verarbeiteten Volumina waren auf die im näheren Umkreis produzierte Milchmenge begrenzt. Die Siedereien konzentrierten sich folglich auf die Regionen des höheren Mittellandes der Alpennordseite, wo eine zunehmend grosse Milchproduktion und immer zahlreichere Eisenbahnanschlüsse vorhanden waren.

Die Schweizer Milchkonserven fanden in Europa, den USA und sogar in tropischen Ländern grossen Anklang, aber in der Schweiz fassten die Milchkonserven nie wirklich Fuss. Die Verstädterung war hier weniger weit fortgeschritten und vor allem räumlich weniger ausgedehnt. Die rasch steigende Zahl Milch produzierender Bauernbetriebe, die räumliche Nähe der Produzenten zu den städtischen Gebieten und nicht zuletzt ein bereits früh ausgebildetes und gut organisiertes Netz von Selbstaussmessern und Milchhändlern ermöglichten die Versorgung der Bewohner städtischer Ballungsräume mit Frischmilch.

Dass sich in der Schweiz dennoch ein bedeutender Absatz für Milchkonserven entwickelte, beruht darauf, dass die Milchkonserven auch als Halbfabrikat für die Herstellung von Milkschokolade verwendet wurden. Schokoladefabrikanten in der Schweiz hatten seit längerem versucht, eine feste Schokolade aus Kakao und Milch herzustellen. Dieses Vorhaben war bislang daran gescheitert, dass sich das Wasser der Milch und das Fett des Kakaos nicht verbinden liessen. Daher war «Milkschokolade» bis jetzt nur als Mischgetränk – in Milch aufgelöstes Kakaopulver – herstellbar gewesen. Mit der Entwicklung des Milchpulvers löste sich dieses Problem, da der vollständige Flüssigkeitsentzug die Verbindung mit Kakao möglich machte. Doch die Haltbarkeit und der Geschmack des Milchpulvers waren noch zu unterschiedlich. Die Schokoladenhersteller verlangten homogene Rohstoffe, um Schokolade von gleichbleibender Qualität produzieren zu können. Diese Anforderung erfüllte erst die Kondensmilch, sorgte doch dort die Vorpasteurisation für die notwendige Standardisierung und Sterilisierung. Dem Einzelunternehmer Daniel Peter gelang es in den 1880er-Jahren zum ersten Mal, Kondensmilch und Kakao in einer festen Form zusam-

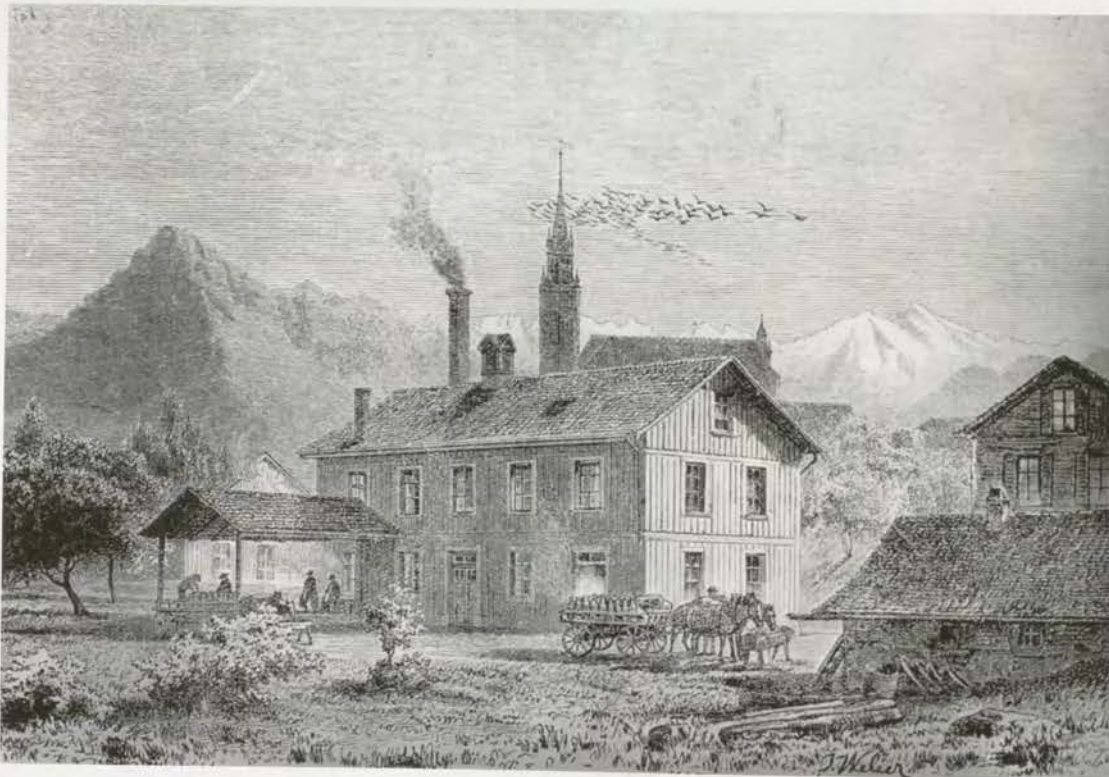
114 Werbung für die Bären-
Marke der Berneralpen
Milchgesellschaft in Stalden.



menzubringen. Danach waren die Schokoladefabriken in der Lage, geschmacklich einheitliche und genügend haltbare Milkschokolade zu fabrizieren.⁸⁵ In den 1890er-Jahren begann sich die Milkschokolade im In- und Ausland zu verbreiten, und nach Nestlé nahm eine Reihe weiterer Unternehmungen in der Schweiz die Herstellung von Milkschokolade auf.

Als die Berneralpen Milchgesellschaft auch Milchpulver aus sterilisierter Milch anbieten konnte, wurde sie als Lieferantin für die Schokoladenhersteller interessant. Schon 1901 schloss sie mit Suchard einen Vertrag über die Lieferung von Vollmilchpulver.⁸⁶ Die meisten Schokoladenhersteller stellten danach von Kondensmilch auf Milchpulver um. Das veranlasste die Schweizerische Milchgesellschaft AG Hochdorf und die Berneralpen Milchgesellschaft in ihren Siedereien zusätzlich Fabrikationsanlagen für die Milchtrocknung zu errichten. Mit dem Milchpulver entstand so ein relativ kontinuierlicher Absatzkanal, was im volatilen Milchindustriemarkt besonders wichtig war. Die Kondensmilchexporte stiegen zwar kontinuierlich an und überflügelte zwischen 1900 und 1913 mengenmässig gar den Käseexport.⁸⁷ Als fast ausschließlich auf den Export ausgerichtetes Produkt war die Kondensmilch aber extremen Schwankungen ausgesetzt. So sank die ausgeführte Menge zwischen 1902 und 1910 nach einer Phase starken Wachstums um nahezu ein Viertel, nahm danach jedoch genauso rasch wieder zu und erreichte 1913 ein Maximum von 40 500 Tonnen. Auch im Ersten Weltkrieg hielt sich der Kondensmilchexport erstaunlich gut. Der durch die Handelsblockaden ab 1916/17 massiv eingeschränkte internationale Handelsverkehr behinderte aber die Ausfuhr, und im Jahr 1917 belief sich die exportierte Menge auf noch gerade ein Viertel des Vorkriegszustands. Ab 1917 wurde es für die Siedereien zusehends schwieriger, überhaupt noch genügend Milch zu erhalten. Von den radikalen, einschränkenden Massnahmen der Behörden zu Gunsten der Trinkmilchversorgung blieb die Kondensmilchherstellung jedoch im Gegensatz etwa zur Weichkäseproduktion verschont. Anders als beim Emmentaler- und Greyerzerkäse,

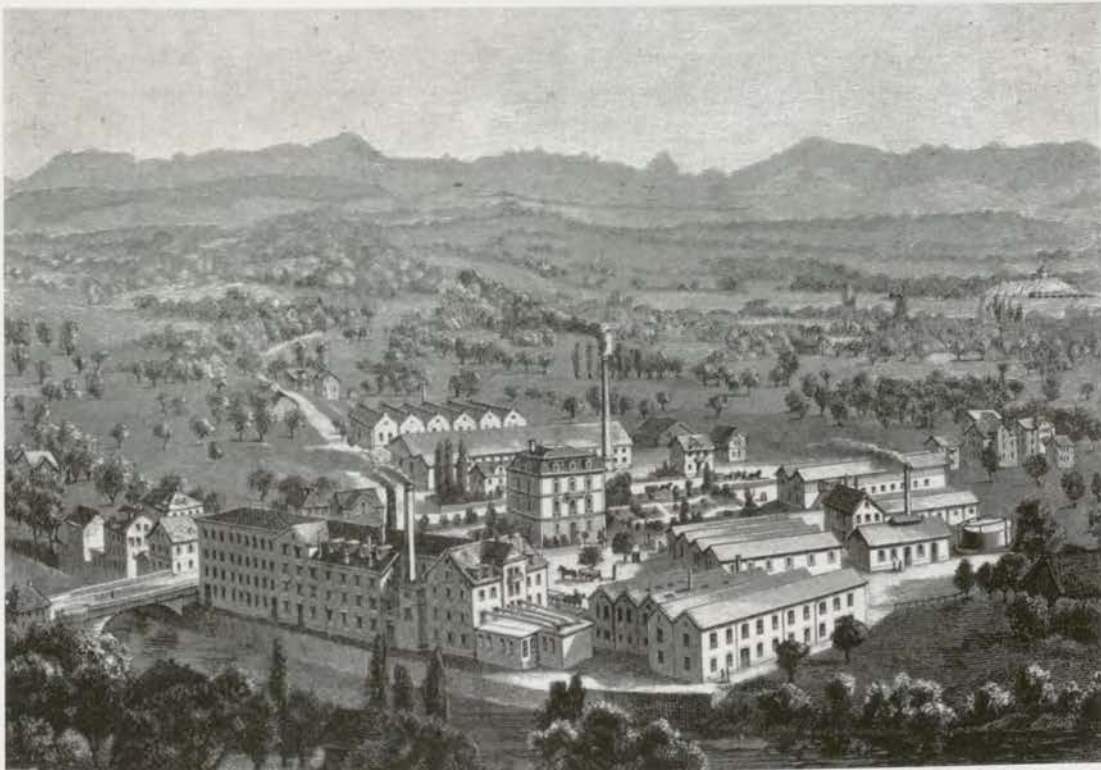
115 | 116 Die Anglo-Swiss
Milchsiederei Cham 1866 und
Mitte der 1880er-Jahre.



115

dessen Export 1917/18 zur Sicherstellung des inländischen Bedarfs ganz eingestellt wurde, funktionierte der Export von Kondensmilch weiterhin als Kompensationsgeschäft, in dem Waren zwischen den Staaten direkt und ohne Bezahlung getauscht wurden. Diese Art Handel wurde immer wichtiger, weil bereits seit Kriegsbeginn kaum mehr ein geregelter internationaler Zahlungsverkehr existierte und die Waren so bei den ausländischen staatlichen Vermittlungsstellen direkt und rasch bezogen werden konnten. So tauschte die Schweiz beispielsweise mit dem Deutschen Reich Hartkäse, Kondensmilch, Schokolade, Zuchtvieh, Kalkstickstoff und Obst gegen Kohle, Eisen, Zucker und Saatkartoffeln.⁸⁸ Dank der Aufrechterhaltung der Exporte 1917/18 erzielten die Siedereien während der Kriegszeit trotz der einschneidenden Beschränkung ihrer Gestaltungsfreiheit mehrheitlich positive Geschäftsabschlüsse.⁸⁹

Die grundlegenden Probleme für die Siedereiindustrie begannen erst nach Kriegsende. Zuerst hielt die Milchknappheit hartnäckig an und erreichte ihren Höhepunkt im Winter 1919/20. Erst im Frühling 1920 entspannte sich die Lage merklich – um wenige Monate später erneut ins Gegenteil zu kippen, als die Maul- und Klauenseuche ausbrach und die Milchleistung der Kühe ausgerechnet im Herbst beim Übergang zur Stallfütterung erheblich beeinträchtigte. Deshalb musste die industrielle Milchverarbeitung erneut zu Gunsten der Sicherstellung der Trinkmilchversorgung eingeschränkt werden.⁹⁰ Bei der Berneralpen Milchgesellschaft in Stalden manifestierte sich die prekäre Situation in einer mehr als einjährigen Schliessung der Produktionsanlagen.⁹¹ Die Schweizer Kondensmilchfabriken vermochten sich deshalb nur mit grosser Verzögerung erneut auf den internationalen Märkten der Nachkriegszeit zu etablieren. In die Lücke waren Betriebe aus den Niederlanden, Belgien und Dänemark gesprungen, weil die dort als Industriemilch zur Verfügung stehende Milchmenge viel rascher erhöht worden war und die dortigen Betriebe die Milchkonserven wegen des Währungszufalls vor allem auch zu wesentlich tieferen Preisen anbieten konnten. Nestlé schloss in der Folge 1922 die Fabriken in Neuenegg und Bercher.⁹²



116

Die übrigen Siedereien schienen die Krise zunächst erstaunlich gut zu meistern, erreichten die ausgeführten Kondensmilchmengen doch schon Mitte der 1920er-Jahre nahezu Vorkriegswerte. Mit neu erschlossenen Märkten – vorab europäische Kolonien in Südostasien⁹³ – kompensierten die Kondensmilchhersteller den verlorenen Absatz in Europa. Die Berner Alpenmilchgesellschaft reagierte zudem auf die niederländische, dänische und belgische Konkurrenz mit der Lancierung eigener Billigmarken.⁹⁴

In eine schwere Krise kam der Kondensmilchexport endgültig zu Beginn der 1930er-Jahre. Die Weltwirtschaftskrise, das Auseinanderbrechen der internationalen Währungsordnung und die daraus folgende Höherbewertung des Schweizer Frankens förderten nationale Marktschutzbestrebungen und erschwerten den internationalen Handel. Nestlé nahm dies zum Anlass, die Kondensmilchherstellung in der Schweiz ganz einzustellen. 1932 wurden die Siedereien Vevey und Cham, 1934 auch diejenige in Payerne geschlossen. Man verlagerte die Produktion direkt in die Absatzländer und konnte sich so den Grenzschutzmassnahmen der einzelnen Länder weitgehend entziehen. Die Reaktion von Nestlé auf die zunehmende Nationalisierung der Weltwirtschaft bestand in der Dezentralisierung ihrer Unternehmensstruktur. Diese Option stand der weniger im Ausland tätigen Berneralpen Milchgesellschaft nicht offen. Sie suchte nach anderen Wegen. Über eine Beteiligung an der auch in Frankreich produzierenden Freiburger Firma Guigoz SA in Vaudens sicherte sie sich einerseits Herstellungsmöglichkeiten im benachbarten Frankreich und stellte dort vor allem preislich konkurrenzfähige Billigkondensmilch her. Gleichzeitig verbreiterte sie ihre Produktpalette. 1931 begann man in Stalden mit der Herstellung von Kindermehl, Zwieback und Frühstückstränken, und 1933 wurde die Fabrikation von Fleisch-, Frucht- und Gemüsekonserven aufgenommen.⁹⁵ Die berühmte und immer noch sehr beliebte Kondensmilch Bären-Marke behielt das Staldener Werk jedoch. Dies nicht zuletzt auch deswegen, weil offensichtlich auch Bund und ZVSM Interesse an diesem Produkt hatten. Auf dem Höhepunkt der Wirtschaftskrise 1932 wurde der Siederei auf 62,5 Prozent der von ihr verarbeiteten Milch ein Zuschuss von 4 Rappen pro Kilo gewährt. Dieser temporäre Zuschuss half, während der Krisenjahre die Herstellung und den Export der Bären-Marke aufrechtzuerhalten.⁹⁶ Damit blieb nach 1935 von der einst blühenden Siedereiindustrie einzig noch die Berneralpen Milchgesellschaft übrig.

DIE ABLÖSUNG DER SIEDEREIINDUSTRIE DURCH MILCHPULVERBETRIEBE 1920 BIS 1935

Der abrupte Niedergang der Kondensmilchherstellung hatte einschneidende Folgen für die Milchwirtschaft. Tausende von Produzenten verloren ihren Abnehmer. Die regionalen Milchverbände bedauerten zwar die Schliessung der Siedereien, versuchten sie aber nicht zu verhindern. Sie sahen die Lösung schon zu Beginn der 1920er-Jahre eher darin, die Milchverarbeitung selbst in die Hand zu nehmen und eigene Verarbeitungsbetriebe aufzubauen. Um die dazu notwendigen Investitionen finanzieren zu können, gründeten die Laiterie agricole Lausanne, die Fédération des laiteries du Jura und die Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise schon 1922 unter Mithilfe der waadtländischen Landwirtschaftskammer die Interverbandskommission. Diese übernahm die von Nestlé stillgelegte Siederei Bercher und richtete einen kombinierten Butter- und Käsereibetrieb ein. Parallel dazu entstanden im Waadtland und im Freiburgischen eine ganze Reihe neuer, lokaler Zentrifugierbetriebe, die Bercher mit Rahm belieferten.⁹⁷ Der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) erblickte in der Butterherstellung die sinnvollste Alternative zur Milchsiederei, zumal aufgrund der umfangreichen Butterimporte realistische Absatzmöglichkeiten für Inland-

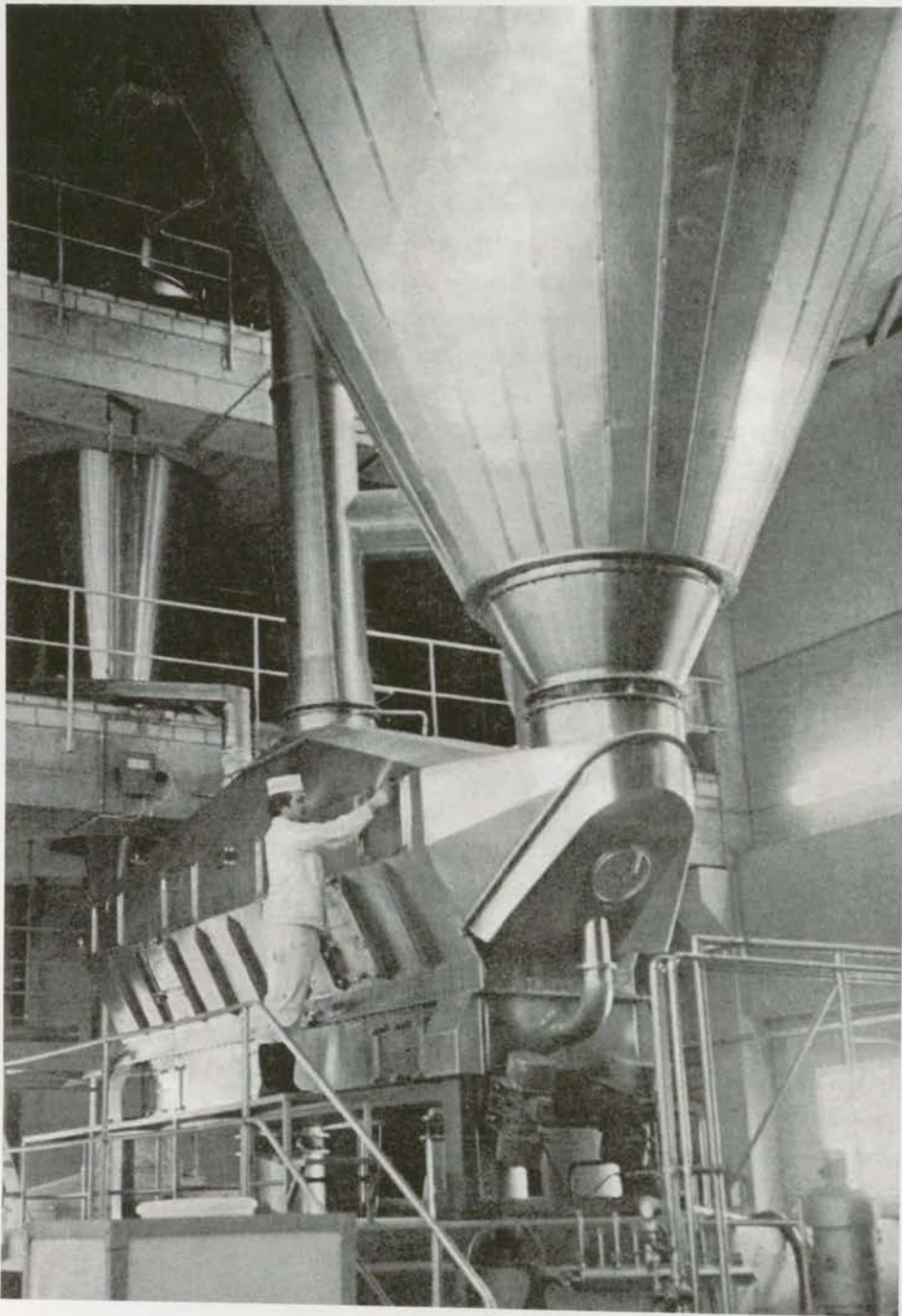
butter bestanden. Der Ersatz der importierten Butter durch Schweizer Butter deckte sich im Übrigen mit den von Behörden und Verbänden verstärkten Bemühungen, den Selbstversorgungsgrad bei den wichtigsten Nahrungsmitteln zu erhöhen.

Als Folge der vermehrten Butterherstellung fiel immer mehr Magermilch an, die wegen ihrer Verderblichkeit rasch weiterverarbeitet werden musste. Die industrielle Trocknung war eine Möglichkeit, die Magermilch in eine länger haltbare Form zu bringen und so eine Verstetigung der Milchverarbeitung zu erreichen. Bis dahin war die Herstellung von Magermilchpulver von geringer Bedeutung gewesen. Kleinere Mengen hatten allenfalls Absatz zu Back- und Kochzwecken oder als Hühnerfutter gefunden und stellten etwa in den Anlagen der Berneralpen Milchgesellschaft und der Schweizerischen Milchgesellschaft AG Hochdorf eine Möglichkeit zur Überbrückung von Schwankungen der Milcheinlieferungen und Kondensmilchverkäufe dar. Einzig das von den ostschweizerischen Milchverbänden gegründete Milchtrocknungswerk in Sulgen verwertete regelmässig Magermilchüberschüsse und fabrizierte Magermilchpulver.⁹⁸ Durch den Wegfall der Siedereien erhielt die Milchpulverherstellung in den 1930er-Jahren nun eine zusätzliche Bedeutung. So errichteten die Laiteries réunies Genève 1934 in den Räumlichkeiten ihrer Verbandsmolkerei eine eigene Magermilchpulverfabrik.⁹⁹ Der ZVSM und die ostschweizerischen Milchverbände hatten schon 1930 eine Auffanggesellschaft für das 1929 wegen finanzieller Schwierigkeiten stillgelegte Milchpulverwerk Sulgen gegründet und dessen Betrieb wieder aufgenommen.

Mit dem Einstieg in die Pulverherstellung bot sich den Milchverbänden die Möglichkeit, die Milchproduzenten aus der Abhängigkeit exportorientierter, volatiler Industriebetriebe zu lösen und gleichzeitig die eigene Milchverwertung weiter auszubauen. Erst mit diesem Ausbau verfügten sie über ein wirkungsvolles Instrument zur Lenkung der Verwertung – eine Notwendigkeit zur Minimierung der preisdrückenden Folgen der Verderblichkeit von Milch. So wurde die Siedereiindustrie also gewissermassen nahtlos von der Milchpulverherstellung durch die Verbände abgelöst.

Damit waren die mit dem Wegfall der Kondensmilchexporte entstandenen Probleme der Milchverarbeitung vorerst entschärft, aber noch nicht gelöst. Denn die rasch wachsenden Mengen an Magermilchpulver fanden nur zögerlich Absatz. Das Trocknungswerk in Sulgen schrieb deshalb während der drei ersten Betriebsjahre rote Zahlen. Erst nach und nach fand das Magermilchpulver Eingang in der Schweine- und Geflügelfütterung sowie in der Bäckerei- und Lebensmittelindustrie.¹⁰⁰

Die Reaktion der Milchverbände auf die Schliessung der Siedereien ist auf den ersten Blick erstaunlich. Immerhin waren die Siedereiwerke mit ihrem hohen Milchbedarf für die Produzenten in der umliegenden Region die eigentliche Lebensader. Der ZVSM bedauerte zwar die Schliessung der Fabriken und wies auf die drastischen Konsequenzen hin, materiell entgegenkommen mochten die Produzenten den Verarbeitungsunternehmen aber gleichwohl nicht. Letztere hatten nach Kriegsende einer neuen ausländischen Konkurrenz gegenübergestanden, die mit deutlich tieferen Herstellungskosten operierte, und darum wiederholt auf tiefere Milchpreise gedrängt. Dem war der ZVSM mit dem berechtigten Hinweis entgegengetreten, die Schweizer Kondensmilch habe gegenüber der Konkurrenz nur mit besserer Qualität Bestand und diese könne mit tieferen Preisen nicht mehr gewährleistet werden.¹⁰¹ Dagegen machten die Siedereien zu Recht geltend, dass bei der Kondensmilch keine so grossen Qualitätsunterschiede zu erreichen seien wie bei der variationsreicheren und komplexeren Käseherstellung.¹⁰² Der ZVSM erachtete die nach dem Ersten Weltkrieg in der neuen Milchmarktordnung erreichte Stabilisierung des Milchpreises als wichtiger



117 Sprühtrocknungsanlage in der Milchverwertungsstelle Dagmarsellen. Der Pulverturm kann pro Stunde eine Tonne Milchpulver herstellen.

als den Erhalt einer konjunkturabhängigen Siedereiindustrie. So gross die Bedeutung der Siedereien für die betroffenen Regionen auch war, so bescheiden waren die durch sie verarbeiteten Milchmengen im Gesamten.

Die von den Milchverbänden in Eigenregie verarbeitete Milchmenge dagegen stieg nach dem Ersten Weltkrieg stetig an. Der umfassende, eine komplexe Logistik erfordernde behördliche Auftrag zur Sicherstellung der Trinkmilchversorgung der Bevölkerung führte dazu, dass die Regionalsektionen des ZVSM immer mehr versuchten, die Milchverarbeitung in die Hand zu nehmen. Die meisten Verbände tätigten zusammen mit den Milchhändlern, Milchverarbeitern und Konsumvereinen grosse Investitionen in Verbandsmolkereien, die nebst ihrer Haupttätigkeit als Trinkmilchlieferanten für die Städte zunehmend auch Milchprodukte (Butter, Käse, Milchspezialitäten) herstellten. Dies sicherte den Produzenten sicherere Verarbeitungskanäle und den Konsumenten verlässlichere Verarbeitungsbetriebe, als die Milchkonservenhersteller es waren.

DIE KONSOLIDIERUNG DER MILCHPULVERINDUSTRIE NACH 1950

In den 1950er-Jahren stieg die Verkehrsmilchmenge stetig an. Möglich wurde dies durch eine Ausweitung der Futtergrundlage durch vermehrte Futtermittelimporte, züchterische Fortschritte und klimatisch bedingte, ausserordentlich gute Raufutterernten. Dazu kam der stark zurückgehende Milchkonsum auf den Bauernbetrieben, wo zunehmend Menschen durch Motoren ersetzt wurden.¹⁰³ Und weil der Trinkmilchkonsum der stark wachsenden nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung stagnierte, bereitete die Verarbeitung der anfallenden Milch spätestens ab Mitte der 1950er-Jahre zusehends Schwierigkeiten. Die Milchverbände bauten deshalb in einem ersten Schritt ihre Milchtrocknungswerke aus oder erstellten neue wie beispielsweise in Dagmersellen 1960 durch den Milchverband Luzern (MVL). Damit gewannen sie zusätzliche Milchverarbeitungskapazitäten und konnten mit der Herstellung von Milchpulver temporäre Überschüsse besser verwerten. Die Verpulverung machte für die Verbände auch betriebswirtschaftlich Sinn, vor allem seit Anfang der 1960er-Jahre Milchpulvergemische als MilCHFutterersatzmittel in der Kälberaufzucht zur Anwendung kamen. Die Milchersatzfuttermittel ermöglichten es nun auch nicht Milch produzierenden Betrieben, Kälber zu mästen. Und den Milchbauern kamen die Ersatzfuttermittel gelegen, weil sie dadurch mehr Milch zur Verkäsung abliefern konnten. Auf dem Einzelbetrieb machte diese Entwicklung durchaus Sinn, weil so beachtliche Produktivitätssteigerungen möglich wurden.

Doch im gleichen Ausmass wie mit der zunehmenden Verpulverung von Milch auf der einzelbetrieblichen Ebene Probleme gelöst wurden, entstanden neue Probleme mit der stetig steigenden Menge der zu verwertenden Milch. Als die Milchtrocknungswerke in den 1960er-Jahren begannen, das in den Milchersatzfuttermitteln enthaltene, relativ teure Milchfett durch billigere tierische Fette aus Schlachtnebenprodukten zu ersetzen, spitzte sich die Lage zu.¹⁰⁴

So begannen die verbandseigenen Betriebe aus betriebswirtschaftlichen Überlegungen die Strategie ihrer Eigentümer – möglichst viel Voll- und weniger Magermilch zu trocknen – zu untergraben.¹⁰⁵ Die Verbände waren daran interessiert, mit Vollmilch möglichst viel Milchfett zu verpulvern, damit die inländische Butterproduktion gedrosselt werden konnte. Das erlaubte, preislich billigere ausländische Butter einzuführen und darauf Importzölle zur Entlastung der Milchrechnung abzuschöpfen.

Mit der Ersetzung des Milchfetts durch tierische Fette benötigten die Pulverfabriken aber immer weniger Vollmilch und immer mehr Magermilch. Deshalb stieg auch

die Butterfabrikation deutlich an und führte dazu, dass bereits 1967 grosse, nicht mehr verwertbare Butterüberschüsse anfielen und ein eigentlicher Butterberg entstand.

Mit einer massiven Verbilligungsaktion für Vorzugs- und Kochbutter gelang es, den Butterberg relativ rasch abzutragen und die Situation zu entspannen.¹⁰⁶ Eine zusätzliche Entlastung des Milchmarktes ergab sich nach Mitte der 1960er-Jahre, als der Bund im Rahmen der Entwicklungshilfe verstärkt Milchpulverlieferungen an Drittstaaten anordnete. Dazu wurde ausschliesslich Vollmilchpulver verwendet, was den positiven Effekt hatte, dass vermehrt Vollmilch getrocknet wurde und damit mehr MilCHFett verwertet und der gesättigte Buttermarkt entlastet werden konnte.¹⁰⁷

In den 1970er-Jahren flachte die Milchpulvernachfrage wieder ab. Weil jedoch gleichzeitig die Milchproduktion weiter anstieg, musste trotzdem immer mehr Milch zu Pulver verarbeitet werden. Diejenigen Regionalverbände, welche Milchpulverwerke betrieben, gründeten 1975 deshalb die Milchpulverzentrale. Diese sollte Marktanalysen erstellen, die Herstellung steuern, den Verkauf zentralisieren, neue Kunden werben und auf diese Weise die Milchverarbeitung optimieren.¹⁰⁸

3.3 | Qualität und Ausbildung

Der Begriff «Qualität» beschreibt die Güte, die Beschaffenheit und den Wert von Produkten. Seit dem 19. Jahrhundert gewinnen standardisierte Merkmale zur Qualitätsbeschreibung zunehmend an Bedeutung. Dies steht im Zusammenhang mit der Massengüterindustrie, die direkte Beziehungen zwischen Konsumenten und Produzenten und einen Austausch über die komplexen Produktionsbedingungen und die entsprechenden Qualitätskriterien verunmöglicht. Nahrungsmittel entziehen sich einer Standardisierung jedoch grundsätzlich. Zum einen sind sie als gewachsene, lebendige Stoffe Variationen unterworfen. Zudem ist die Bewertung eines Nahrungsmittels auch eine Frage von Geschmack und Gewohnheit, die kaum objektiv zu bewerten sind. Hinzu kommt, dass die Qualität eines Nahrungsmittels von verschiedensten Faktoren abhängt, die einander manchmal bedingen, manchmal aber auch ausschliessen: Die Verbesserung einer bestimmten Eigenschaft eines Nahrungsmittels bedeutet oft die Verschlechterung einer anderen. So zerstört zum Beispiel die Uperisation von Milch die darin enthaltenen Bakterien, was die Milch länger haltbar macht. Gleichzeitig führt die Uperisation aber dazu, dass sich der Geschmack der Milch verändert und sie Vitamine verliert. Dass Qualitätskriterien bei Nahrungsmitteln nicht einheitlich bestimmbar sind, hängt auch mit den vielfältigen Verarbeitungs- und Konsumformen zusammen. So kann Milch von mit Silage gefütterten Kühen ohne weiteres für die Joghurt- und Butterherstellung verwendet werden. Bei der Verarbeitung zu länger reifendem Rohmilchkäse führt dieselbe Milch jedoch zu Blähungen im Käse und macht diesen ungeniessbar.¹⁰⁹

Es ist deshalb wenig erstaunlich, dass über die Qualität von Milch und Milchprodukten verschiedene Beteiligte zu verschiedenen Zeiten unterschiedliche Auffassungen vertraten und widersprüchliche Forderungen aufstellten.

3.3.1 | QUALITÄTSFÖRDERUNG ALS GESAMTHEITLICHER PROZESS BEIM EMMENTALERKÄSE

Der Emmentalerkäse verdankt seine nahezu weltweite Nachfrage zu einem grossen Teil seiner Qualität. Bei kaum einem anderen Milchprodukt waren denn auch die Bestrebungen zur Verbesserung der Qualität so ausgeprägt wie bei diesem fetten Hartkäse. Die ersten, die versuchten, den Käse zu verbessern, waren Küher und Sennen, also die Produzenten und Verarbeiter der Milch. Sie entwickelten die Kenntnisse über das

Scheiden der Milch mit Lab. Dadurch konnte Milch in eine gegenüber dem Rohzustand haltbarere Form gebracht werden. Ihre Abnehmer, Kaufleute und Händler, vermittelten ihnen im direkten Kontakt die Wünsche und Ansprüche der Konsumenten.

Im Vordergrund standen beim Käse zuerst sicht- und fühlbare Merkmale wie Geschmack, Lochung und Konsistenz. Die Vorstellungen von «gutem Käse» näherten sich einander langsam an, und aus einer grossen regionalen und saisonalen Käsevielfalt bildeten sich eigentliche Käsesorten heraus. Zur bedeutendsten und beliebtesten wurde der Emmentalerkäse, der ab Mitte des 19. Jahrhunderts nicht nur in europäische Länder, sondern zunehmend auch nach Übersee verkauft wurde. Doch die Sortenbildung führte nicht nur zu einer Standardisierung. Innerhalb der Sorten – vor allem beim Emmentaler – gab es neue Differenzierungen. Die Kunden in den verschiedenen Regionen wünschten Käse von unterschiedlicher Konsistenz und Reife. So bevorzugte beispielsweise die Kundschaft in den USA und Frankreich mässig ausgereifte, mild gesalzene und gross gelochte Ware, während die Käufer in Deutschland und Österreich gut gereiften und klein gelochten Käse mochten.¹¹⁰ Insgesamt bildeten sich beim Emmentaler so sechs bis sieben Typen heraus, deren Reifungsdauer zwischen 6 und 24 Monaten lagen. Obwohl sich seither der wenig ausgereifte, milde und weiche Typ durchsetzte, wird auch der reife Emmentaler noch heute an eine Liebhaberkundschaft in der Schweiz und Italien verkauft.

Ab Mitte des 19. Jahrhunderts begann sich neben Milchproduzenten, Käsern und Käsehändlern eine weitere Gruppe mit der Käsequalität auseinander zu setzen: die an ausländischen Universitäten ausgebildeten Forscher. Sie hinterfragten mit wissenschaftlich-empirischen Methoden die auf Überlieferung und Erfahrungswissen basierenden, regional verschiedenen Fabrikationsmethoden.¹¹¹ Einer von ihnen war der Pfarrer und Forscher Rudolf Schatzmann. Als Leiter der Milchforschungsstation Thun führte er Käsefabrikations- und Butterherstellungsversuche durch, experimentierte in der Fütterung von Milchkühen, befasste sich mit Tierkrankheiten und entwickelte neue Käsereieinrichtungen. «Nur durch die Qualität können wir unsern Platz auf dem Weltmarkt halten», begründete Schatzmann sein Engagement für Verbesserungen in der Milchproduktion und -verarbeitung.¹¹² Was er selbst unter «guter Qualität» verstand, beschrieb er in seinem im Jahr 1883 veröffentlichten Milchbüchlein:¹¹³ Die Käser sollten durch eine Standardisierung der Milch und der Herstellungsabläufe die chemisch-physikalischen Vorgänge im Gärungsprozess kontrollieren können. Schatzmann gab genaue Werte für Feuchte und Temperatur im Stall vor und forderte eine akribische Kontrolle der Milch auf ihren Gehalt an Fett und Wasser mit Hilfe des Cremometers in der Käserei. Er empfahl ausserdem den Einsatz des Hygrometers (Feuchtigkeitsmessgerät) im Käselager und erarbeitete Regeln für den Bau und die Einrichtung von Käsereien.¹¹⁴

An Schatzmanns Methode der Qualitätsverbesserung sind vor allem zwei Aspekte bemerkenswert: Zum einen war er der Ansicht, dass Qualität objektiv messbar sei. «Guter» Käse, so Schatzmann, sei Käse aus Milch mit einem hohen Gehalt an Fett und Eiweiss, mit einer möglichst geringen Zahl von Keimen und Fremdbestandteilen, die den Geschmack und Geruch der Milch in irgendeiner Weise nachteilig beeinflussen könnten.¹¹⁵ Bemerkenswert ist zum anderen, dass Schatzmanns Aufmerksamkeit nicht allein dem Endprodukt galt, sondern dass er auch dem verderblichen Ausgangsprodukt, der Rohmilch, Aufmerksamkeit schenkte. Für ihn war die Qualität ein Prozess, der alle Herstellungsschritte und alle Beteiligten betraf. Unter seinem Einfluss setzten die Qualitätsmassnahmen vor allem bei den Milchproduzenten im Stall an.

KÄSEREI- UND STALLINSPEKTIONEN

Schon in den 30er-Jahren des 19. Jahrhunderts gab es in einzelnen Käsereigesellschaften im Kanton Bern Milchfecker. Sie besuchten Ställe, prüften Kuheuter und untersuchten die Milch.¹¹⁶ Milchfecker waren entweder erfahrene Käser oder Bauern, die sich bei ihren Berufskollegen für eine Verbesserung der Milchqualität einsetzten. Im Jahr 1882 wurden diese Kontrollen im Thurgau und 1885 im Kanton Bern auf die Käsereien ausgedehnt.¹¹⁷ Auf Veranlassung der Ökonomischen Gesellschaft des Kantons Bern führte ab 1896 der kurz zuvor gegründete regionale Milchverband kombinierte Stall- und Käsereiinspektionen durch. Die Kantone förderten das Inspektionswesen durch finanzielle Beiträge. In Bern schaltete sich der Staat sogar direkt ein, indem er regionale Inspektionskreise schuf und diesen je einen oder zwei erfahrene, praktizierende Käser zuteilte, die im Nebenamt als Inspektoren walteten. Weil die nebenamtlichen Inspektoren aber während der besonders intensiven Fabrikationszeit von Juni bis August in ihren eigenen Betrieben absorbiert waren und kaum Zeit für Inspektionen hatten, stellte der Kanton ab dem Jahr 1899 hauptamtliche Inspektoren an.¹¹⁸ Diese schrieben zwar umfangreiche Inspektionsberichte, doch ihnen fehlten sowohl verbindliche Vorschriften als auch die Autorität, die Behebung der Mängel durchzusetzen. Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein erarbeitete 1894 ein «Musterschema für die Inspektion». Dieses regelte aber bloss das Vorgehen bei den Inspektionen, nicht aber allfällige Sanktionen.¹¹⁹

VERRECHTLICHUNG DER QUALITÄTSFÖRDERUNG

Während die Stall- und Käsereiinspektionen mit einem typischen Milizsystem geregelt wurden, konnte man sich über die Frage, welche Ställe und welches Futter für die Produktion von Käsereimilch zulässig sei, bis Anfang des 20. Jahrhunderts kaum einigen. 1905 verabschiedete der Bund zwar ein Lebensmittelgesetz, aber dieses regelte nur die Kontrolle der in Verkehr gebrachten Lebensmittel und legte Strafen für Täuschungen, Fälschungen und die Produktion gesundheitsschädigender Waren fest.¹²⁰ Der Herstellungsprozess dagegen blieb ausgeklammert und wurde in der Folge «bran-



118 | 119 Die Qualitätskontrolle setzte bei der Inspektion des Futters, der Ställe und der Einzeltiere ein. In den Rapporten der regionalen Käseerei- und Stallinspektorate wurden die Befunde minutiös festgehalten. Wurden die Mängel nicht behoben, so gab es einen Abzug beim Milchpreis.

Käseereigenossenschaft ft Adelboden-Wikon.

Stallinspektion vom 12. & 13. Juni 1957.

Ausgeführt von: A.Zimmerli, Käser Al.Stocker, A.Bräuner & Ha.Jordi, M'fecker.

Nu.	Stallordnung		Eibe.	Bemerkungen.
	Ventilat.	Reinlichkeit.		
13	gut	gut	5	-
12	gut	gut	16	Stall weiseln. / Eräsch.
10	gut	Tränke unrein	9	Heusy v.l.rüss. / Eräsch.
11	gut	gut	10	-
9	gut	gut	10	1 Melkkessel unrein.
8	gut	gut	17	Eräsch.
7	gut	gut	10	Dubi h.r.rüss.
4	gut	gut	5	Melkkessel unrein.
5	gut	gut	5	-
6	gut	gut	11	Brennte unrein ersetzen. / Eräsch.
2	gut	gut	7	2 Melkkessel unrein. / Stall weiseln.
1	gut	gut	13	Singel h.r.rüss. / 2 Melkk. unr. / Eräsch.
3	gut	gut	11	Eräsch.
15	gut	gut	12	Eräsch.
16	gut	gut	7	-
17	gut	gut	4	Stall weiseln.
19	gut	gut	7	-
20	lüften	gut	5	Regina h.r.Ziger. / Stall weiseln.
27	lüften	gut	5	-
22	lüften	gut	4	Blösch v.r.Ziger. / Melkk. & Kanne unrein. Stall weiseln.
23	mangelhaft		4	-
24	mangelhaft		5	Brennte ersetzen. / Stall weiseln.
26	gut	gut	3	Eräsch.
27	gut	gut	9	-
29	mangelhaft		2	Melkkessel unrein. / Stall weiseln.
25	gut	gut	12	2te altmelk. / 1 Melkk. unrein / 1 Melkk. ers. Eräsch.

Bemerkung: Der Reinigung von Milchgeschirr dürfte bei versch. Lieferanten mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Die Ventilation u. Reinlichkeit in den Ställen lässt da u. dort immer noch zu wünschen übrig. In der Regel sind es ja immer die gleichen Lieferanten. Sollte diesbezüglich bei den betreffenden keine Besserung konstatiert werden, wird die Qualitätsprämie entzogen.

27. Juli 1957.

Alfred Zimmerli

120 Die Verbesserung der Käsequalität war ein Anliegen, das von Behörden, Forschern und dem Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein gemeinsam verfolgt wurde. An periodisch stattfindenden Konferenzen wurden Forschungsergebnisse präsentiert und diskutiert. An der Konferenz von 1905 in Gossau wurden die später berühmt gewordenen «Gossauer Thesen» verabschiedet, die die Grundlage des Milchlieferungsregulativs von 1929 bildeten und auch in der Nachkriegszeit noch beachtet und diskutiert wurden.¹²¹

Schweiz. Milchwirtschaftlicher Verein.

Tagesprogramm

zur

II. Schweiz. Milchwirtschaftskonferenz (IV. Milchtag)

Dienstag und Mittwoch, den 25. und 26. April 1905

in Gossau (Kanton St. Gallen).

1. Tag.

Vormittags	9 Uhr.	Sammlung der Teilnehmer und Eröffnung der Konferenz im Hotel Bahnhof in Gossau.
"	9 ¹ / ₂ —12 "	Vorträge über Fortschritte aus dem Gebiete der Fabrikationstechnik. a) Bauliche und technische Einrichtung der Käsereien. Referent: Herr Direktor E. Wyßmann , Custerhof-Abteueck. b) Neue Forschungsergebnisse aus dem Gebiete der Fabrikationstechnik. Referent: Herr Direktor A. Peter , Molkereischule Rättli.
"	12 — 1 ¹ / ₂ "	Gemeinsames Mittagessen.
Nachmittags	1 ¹ / ₂ —2 ¹ / ₄ "	Diskussion der Vormittagsvorträge.
"	2 ¹ / ₄ —6 "	Vorträge aus dem Gebiete der Kunstdünger- und Kraftfutter-Frage. a) Die Ergebnisse der vom Landwirtschaftslehrer-Verband und dem Schweiz. Milchwirtschaftlichen Verein durchgeführten Erhebungen über die Ursachen der Störungen im Käsebetriebe mit besonderer Berücksichtigung der Kunstdüngung und Kraftfütterung. Referent: Herr Landwirtschaftslehrer Käppeli , Präsident der bezüglichen Enquete-Kommission. b) Der allgemeine Stand der Kunstdünger- und Kraftfutter-Frage, ihre Beziehung zu unserer Emmenthaler Käseerei und die hieraus sich ergebende Wegweisung für unsere Land- und Milchwirtschaft. Referent: Herr alt Käseinspektor Fritz Reber , Murzelen, Präsident des Schweiz. Milchwirtschaftlichen Vereins.
Abends	8 "	Allgemeine Vereinigung zur Diskussion der Nachmittags-Vorträge und Vereinigung der Thesen.

2. Tag.

Morgens	7 "	Abmarsch zur Exkursion in eine Anzahl benachbarter größerer neu-eingerichteter Käsereien.
"	1 ¹ / ₂ "	Rückkehr und Schluß der Konferenz.

Anmeldungen zur Konferenz-Teilnahme sind zu richten an Herrn **Präsident Fr. Reber** in Murzelen bei Bern.

— für bereits Montag abends ankommende Teilnehmer Sammlung im **Hotel Wäfen**. —

chenintern» geregelt. Dabei wurde auch die schon seit langem strittige Frage der Fütterung intensiv diskutiert. Ohne den Einsatz von Kunstdünger und Kraftfutter wäre die Leistungssteigerung in der Milchproduktion im 19. Jahrhundert nicht in einem dem internationalen Standard vergleichbaren Ausmass möglich gewesen. Gleichzeitig kritisierten Käser und Exporteure aber auch, dass gewisse Kunstdünger und Kraftfutter die Qualität des Emmentalers beeinträchtigten.¹²² An der grossen, nationalen milchwirtschaftlichen Konferenz von 1905 in Gossau präsentierten Käsereiinspektoren und Molkereischullehrer Forschungsergebnisse und Lösungsvorschläge, aus denen schliesslich eine Sammlung von Vorschriften zur Düngung und Fütterung – die so genannten Gossauer Thesen – hervorgingen.¹²³ Im Jahr 1922 befasste sich eine Milchwirtschaftstagung in Frauenfeld mit dem aufkommenden Einsatz von siliertem Grünfutter, das zu Verlusten bei der Emmentalerherstellung geführt hatte.

Auf den Thesen von Gossau und Frauenfeld aufbauend, entstand im Jahr 1929 das Milchlieferungsregulativ (MLR). Es grenzte die Verfütterung von Kraftfutter ein und verbot die Verfütterung von rohen Kartoffeln, nassen Rübenschnitzeln, Gemüseabfällen und Silage in der Produktion von Käsereimilch.¹²⁴ Daraufhin teilten die regionalen Milchverbände die Milchproduzentengebiete in Silo- und Siloverbotzonen ein. Die kleinste Einheit dieser Einteilung waren die Milchverarbeitungsgenossenschaften. Fiel eine Genossenschaft in die Siloverbotzone, so mussten alle dort abliefernden Bauernbetriebe silofreie Milch liefern.

Neben der Fütterung regelte das MLR auch das Melken und die Milchbehandlung auf dem Hof, verbot die Ablieferung von nicht frischer Milch und standardisierte schliesslich die Kontrolle der Milcheinlieferung in die Käserei und das Inspektionswesen. 1934 einigten sich der ZVSM und der Schweizerische Milchkäuferverband (SMKV) darauf, das Milchlieferungsregulativ zur Grundlage sämtlicher Milchkaufverträge zu machen.¹²⁵ Damit erhielt das privatrechtlich ausgehandelte Regulativ einen quasi öffentlich-rechtlichen Status. Erst 1953 wurde es auf Vorschlag des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins (SMV) Teil des Milchbeschlusses und damit ins ordentliche Recht überführt.

Der schon von Schatzmann thematisierte Zusammenhang zwischen der Fütterung von Milchkühen und der Käseitauglichkeit der Milch ist ein gutes Beispiel dafür, wie sich Produktivitätsfortschritte und Qualitätsanforderung in der Verarbeitung in die Quere geraten können. Eine mögliche Lösung für das Dilemma hätte in der Pasteurisation der Käsereimilch gelegen. Damit hätte man nebenbei auch die Keimzahlen weiter reduzieren und die Herstellung aus hygienetechnischer Sicht vereinfachen können. 1958 verwarf die Abgeordnetenversammlung des SMV diese Idee jedoch. Pasteurisierte Käsereimilch sei dem speziellen Charakter des Emmentalers abträglich und aus hygienischen Gründen auch nicht notwendig, befand eine Mehrheit. Nach der Präsentation von Versuchs- und Forschungsergebnissen gelangte man im Gegenteil zur Auffassung, die Verwendung von Rohmilch sei geradezu Bedingung für die Herstellung von erstklassigem Emmentaler. Der SMV verabschiedete deshalb eine Resolution, in der er festhielt, dass «die Verwendung einer nach strengen Vorschriften erzeugten, zweimal täglich abgelieferten, nicht zu weit transportierten und gewissenhaft kontrollierten Rohmilch die beste Grundlage» für die Herstellung von qualitativ hochstehendem Emmentalerkäse darstelle.¹²⁶ Der Grundsatz, dass Käse ein Naturprodukt sei und ausser den natürlichen Hilfsstoffen Lab, Wasser, Bakterienkulturen und Kochsalz keine weiteren Zusatzstoffe enthalten dürfe, war bereits seit dem Jahr 1936 lebensmittelrechtlich verankert¹²⁷ und wurde damit bestätigt.

DIE DEZENTRALE VERARBEITUNG DER MILCH IN DER DORFKÄSEREI

In grossen Fabrikationsanlagen wie den Milchsiedereien konnte kein Hartkäse hergestellt werden. Denn für die Käseherstellung war es wichtig, dass Milch frisch verarbeitet wurde. Die Milch musste jeweils unmittelbar nach dem Melken in die Käserei transportiert werden. Kurze Transportwege waren eine der Voraussetzungen für die Verarbeitung der verderblichen Rohmilch. Weil sie nur die Milch der Betriebe im näheren Umkreis verarbeiten konnten, waren Dorfkäsereien praktisch immer kleinere Gewerbebetriebe. Dass der Betriebsleiter persönlich in die Herstellung involviert war und in engem Kontakt zu den Produzenten stand, war für die Qualitätskontrolle wichtig. Es sprach sich im Dorf herum, wenn der Käser keinen guten Käse herstellen konnte, und umgekehrt kannte der Käser seine Lieferanten persönlich. Die tägliche Kontrolle der Käser bei der Milchannahme war wichtig und wird vielerorts auch heute noch «öffentlich» dokumentiert, zum Beispiel wenn der Käser die mit Namen der Produzenten beschrifteten Reagenzgläser des bei der Milchabgabe vorgenommenen Reduktasetests abends auf dem Fensterbrett der Käserei ausstellt. In Milchprüfungskursen wurden die Käser in der Erkennung der Käseereitauglichkeit von Milch geschult. Weil der hektische Alltag keine minutiösen und schon gar keine chemischen oder physikalischen Prüfungen zulies, wurden die Käser vorab angehalten, die Milch zu filtern und eine «Sinnenprüfung» vorzunehmen.

DIE KÄSETAXATION – BEWERTUNG DES ENDPRODUKTS

Die Käsehändler informierten Käser und Käsereigenossenschaften über Kundenwünsche und liessen sie auch wissen, wenn ihnen Herstellungsfehler aufgefallen waren oder ungeniessbare Ware geliefert worden war. Diese persönlichen Rückmeldungen wurden im 19. Jahrhundert zunehmend durch die Käsetaxation – eine Qualitätsbewertung durch die Händler anlässlich des halbjährlichen Ankaufsrituals – abgelöst. Jeder Käse einer Halbjahresproduktion (Mulche) wurde auf Lochung, Teig, Geschmack und Farbe geprüft und anschliessend bewertet. Der Exporteur besuchte die Käsereien meist in Begleitung seines Meistersaltzers, der ihn beim Taxieren beriet.

Zuerst wurden die Käse ausschliesslich von den Exporteuren und ihren Salzern taxiert. Im Jahr 1915 gründete die Käseunion dann eine neutrale Kontroll- und Taxationskommission, die ein Punktesystem einführte, alle «Prima-Mulchen» nachtaxierte und für besonders gute Mulchen (ab elf Punkten auf der Bewertungsskala) Qualitätsprämien bezahlte. Die Kommission kontrollierte auch die Ersttaxation. Käser, die mit dieser Taxation ihrer Ware nicht einverstanden waren, konnten Rekurs einlegen, worauf eine Nachtaxation durchgeführt wurde. Gegen die Entscheide der Kontroll- und Taxationskommission konnten Käser wie Händler wiederum rekurrieren, worauf eine dreiköpfige Rekurskommission endgültig entschied.¹²⁸ Seit der Auflösung der Käseunion 1998 führt die Sortenorganisation Emmentaler die Nachtaxationen und Prämierungen der Emmentalerkäse durch.

AUSBILDUNG UND FORSCHUNG

Die Ausbildung der Käser wurde im Verlauf der Zeit zu einem besonders wichtigen Pfeiler der Qualitätsverbesserungen. Bis in die 1880er-Jahre existierte noch keine standardisierte Ausbildung. «Käser» war lediglich eine häufig verwendete Bezeichnung für die Milchverarbeiter, also die Küher und Sennen auf den Alpen oder die Hüttenknechte in den ersten Dorfkäsereien. Die Fabrikationskenntnisse basierten auf mündlich überliefertem Erfahrungswissen, wobei dieses Wissen von Käser zu Käser

121 Qualität wird nicht nur mit technischen Hilfsmitteln gemessen, sondern kann auch mit den menschlichen Sinnen (Geschmack, Geruch, Aussehen) geprüft werden.



122 Lange wurden die für die Gärung notwendigen Bakterien von den Käse selbst gezüchtet. Mit der Möglichkeit, bei der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft standardisierte Bakterienkulturen zu beziehen, wurde der Gärungsprozess viel ausgeglichener. Das führte auch dazu, dass der Käse bei den Taxationen nur noch stichprobenartig angebohrt werden musste.



beträchtlich schwankte. Die steigende Nachfrage nach Emmentaler eröffnete auch weniger qualifizierten «Käsern» die Möglichkeit, die Käseproduktion aufzunehmen. Dementsprechend begannen sich in den 1870er-Jahren die Klagen über mangelhafte Kenntnisse der Käser und die zuweilen schlechte Käsequalität zu häufen. Am Burgdorfer Käsetag 1882 formulierten mehrere Referenten Anforderungen an eine künftige Käserausbildung und forderten, es solle hart gegen «Pfuscher und nicht ausgebildete Berufsangehörige» vorgegangen werden.¹²⁹ Es folgten Kurse und Vorträge für die Weiterbildung des Käserpersonals. Auch hier wirkte Rudolf Schatzmann mit Wandervorträgen und Kursen in der von ihm geführten Milchversuchsstation in Thun als Pionier.¹³⁰ In den 1880er-Jahren, als der Käseexport auch wegen der Konkurrenz durch im Ausland hergestellte Emmentalerimitationen und der Qualitätsprobleme im Inland ins Stocken geriet, griff auch der Bund ein. In einem Zirkular forderte der Bundesrat, die Qualität der Milchfabrikate müsse dringend verbessert werden, damit die Schweiz konkurrenzfähig bleibe.¹³¹ Gleichzeitig beschloss der Bundesrat, milchwirtschaftliche Mittelschulen finanziell zu unterstützen. In der Folge entstanden dann auch eine Reihe von Molkereischulen: 1886 in Sorntal (SG), 1887 in Zollikofen (BE) und Treyvaux (FR), 1886 in Moudon (VD) und 1911 in Sursee (LU). In den Molkereischulen wurden Käser ausgebildet und auf die Meisterprüfung vorbereitet. Mit ihren Musterkäsereien, Labors, Versuchsstationen und Beratungsbüros wurden sie auch zu Zentren der angewandten Forschung und zu Beratungs- und Auskunftsstellen für die praktizierenden Käser.¹³² Die kantonale milchwirtschaftliche Forschung wurde aber schon bald von Aktivitäten auf der Bundesebene ergänzt und überlagert. Der Bundesrat forcierte nun auch die Institutionalisierung der milchwirtschaftlichen Forschung. Auf eine im Jahr 1887 im Nationalrat eingereichte Motion hin erarbeitete er eine entsprechende Finanzierungsvorlage.¹³³ 1901 wurde in Liebefeld bei Bern die Zentralanstalt für das land- und milchwirtschaftliche Versuchswesen gegründet, die heute zur Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) gehört.¹³⁴ Parallel dazu engagierte sich der Bund auch in der Ausbildung. Die 1869 an der eidgenössischen polytechnischen Schule (heute ETH) eingerichtete Abteilung für Landwirtschaft sollte in erster Linie den immer stärker als Mangel empfundenen Umstand beheben, dass die Schweiz über keine Ausbildungsstätte für landwirtschaftliche Forscher verfügte. Den Studierenden wurde als Variante zum Ingenieur-Agronomen eine molkereitechnische Richtung angeboten. 1930 wurde diese auf Initiative von Albin Peter zum eigenständigen Ingenieur milchwirtschaftlicher Richtung – heute Lebensmittelwissenschaftler – aufgewertet und 1947 durch die Bildung des milchtechnischen Instituts institutionell verankert.¹³⁵ Als Zwischenglied zwischen ETH und Molkereischulen betreibt ein interkantonales Konkordat seit 1967 das landwirtschaftliche Technikum (heute Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft, SHL) in Zollikofen, an dem neben Forst- und Agraringenieuren auch milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologien ausgebildet werden.¹³⁶

Erst ab dem Jahr 1915 besuchten die Käserlehrlinge, die bisher ausschliesslich im Lehrbetrieb ausgebildet worden waren, auch eine berufs- und allgemeinbildende Schulung, die in die gewerblichen Berufsschulen integriert war.¹³⁷ So wurde auch die Käserausbildung Teil des spezifisch schweizerischen dualen Berufsbildungssystems. Seit 1932 dauerte die Lehre drei Jahre und wurde von den Kantonen in Zusammenarbeit mit dem Milchwirtschaftlichen Verein durchgeführt.

Während der Zwischenkriegszeit errichteten die regionalen Milchverbände in vielen Städten grosse Verbandsmolkereien. Zunächst hauptsächlich zur Sicherstellung der Trinkmilchversorgung geschaffen, stellten die Verbandsmolkereien aber vermehrt



123

123 | 124 Die Ersttaxation findet im Keller des Käasers statt, die Nachtaxation im Reifungslager des Händlers. Mit dem Klopfen wird festgestellt, ob der Käse fehlerhafte Löcher hat. Die visuelle Betrachtung der 20 cm tiefen Bohrprobe gibt Auskunft über Feinheit, Farbe und Konsistenz, ihre Degustation über Geschmack und Aroma.¹⁰⁸



124

auch Milchspezialitäten wie Konsum- und Kaffeerahm, Joghurts und Frischkäse her. Dafür war die Käserausbildung nun nicht das Richtige. Als Ergänzung zur Käserlehre entstand deshalb jene der Molkeristen, die 1943 mit dem Bildungsgang Molkereimeister aufgewertet wurde.¹³⁹

In den 1990er-Jahren wurden viele der ehemaligen Verbandsmolkereien zu selbständigen, wachstumsorientierten Konzernen, die eine breite Palette von Milchprodukten herstellen. Gleichzeitig stiegen auch viele Käsereien, die die Emmentalerproduktion aufgeben mussten, in die Herstellung von Milchspezialitäten ein. Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV) reagierte auf diese Entwicklung, indem er die bisher getrennten Ausbildungsgänge Käser und Molkerist im Einheitsberuf «Milchtechnologie» zusammenführte.

3.3.2 | QUALITÄTSENTWICKLUNG BEI DER BUTTER ALS GESAMTHEITLICHER PROZESS

Ähnlich engagierte Bestrebungen zur Optimierung der Qualität, wie sie beim Emmentalerkäse im 19. Jahrhundert verfolgt wurden, fehlten bei der Butter zunächst. Die Butterherstellung hatte gegenüber der Käsefabrikation eine viel geringere Bedeutung – Butter wurde nicht wie Käse vorwiegend ex-, sondern importiert. Klagen über ranzige, verdorbene oder bittere Butter waren an der Tagesordnung.¹⁴⁰ Der Hauptgrund für mangelhafte Qualität war die Rahmgewinnung in den Käsereien oder Milchsammelstellen. Das langwierige Aufrahmverfahren durch Stehenlassen der Milch in den Gebesen setzte dem Rahm zu, oft reifte er an der Wärme spontan und unkontrolliert. Das wirkte sich hin und wieder gewinnend, meistens aber doch schädlich auf Geschmack und Aroma der Butter aus. Schlecht belüftete und ungenügend gereinigte Lokale führten zudem dazu, dass der für Geruchseinwirkung anfällige Rahm oft schon vor dem Verbuttern geschmacklich verdorben war.¹⁴¹ Vielfach fehlten gerade in den Alpenseenereien die Kühlmöglichkeiten, sodass die Butter bereits verdorben auf den Markt gelangte.¹⁴² Probleme bereiteten auch die Herstellungsgeräte. In Gebesen und Butterfässern aus Holz siedelten sich Bakterien an. Und in den Käsekessi, wo die Molke aufrahmte, wurde der Rahm durch Kupferbestandteile verunreinigt.

Erste überbetriebliche Bestrebungen zur Herstellung qualitativ hochstehender Butter unternahm auch hier Rudolf Schatzmann. In zahlreichen Aufsätzen berichtete er über neue Untersuchungsergebnisse aus anderen Ländern, über technische Neuerungen und über Resultate seiner eigenen Experimente in der von ihm betriebenen Milchversuchsstation in Thun.¹⁴³ Auch auf der Molkereischule Rütli experimentierte man in den 1890er-Jahren mit tafelfähiger Käsereibutter, die sogar nach Paris exportiert und dort zu Höchstpreisen verkauft wurde.¹⁴⁴ In den 1880er-Jahren wurde die Butterherstellung auch Gegenstand der hauptsächlich vom Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein ausgehenden kollektiven Bestrebungen zur Qualitätsförderung. Der SMV engagierte sich wie bei der Käsefabrikation auch bei der Butter vor allem im Ausbildungsbereich. Während die regionalen Sektionen ab den 1880er-Jahren Butterfabrikationskurse für Käser durchführten – der bernische Käserverein etwa organisierte im Jahr 1885 in der Dorfkäserei Kiesen Butterkurse für seine Mitglieder¹⁴⁵ –, so versuchte der Dachverband ab 1915 mit Butterprämierungen und der Vergabe von Medaillen seine Mitglieder zur Qualitätssteigerung in der Butterfabrikation zu motivieren.¹⁴⁶ Den weitaus grössten Einfluss auf die Qualität hatte im 19. Jahrhundert jedoch die Einführung von Milchzentrifugen. Diese Geräte kamen in den späten 1880er-Jahren auf. Sie beschleunigten den Rahmgewinnungsprozess. Das Risiko des Verderbens und Ranzigwerdens konnte erst mit den Zentrifugen reduziert werden.

Flächendeckend wirksame Massnahmen zur Qualitätsförderung gab es bei der Butter erst nach dem Ersten Weltkrieg, als der Zentralverband die Butterherstellung als Ersatz für den kriselnden Käseexport forcierte. Dabei schlug man einen ähnlichen Weg ein, wie beim Emmentalerkäse. Das Produkt wurde standardisiert und unter einem gut erkennbaren und unverwechselbaren Markennamen verkauft. Es sollte aber ein Naturprodukt bleiben (das Beifügen von Konservierungsmitteln, Farben oder milchfremden Fetten wurde lebensmittelrechtlich verboten).¹⁴⁷ Und die Qualitätssicherung beschränkte sich auch hier nicht auf Produkt und Fabrikation, sondern umfasste auch die Milch- und Rahmgewinnung, Fabrikation, Ausformung und Verpackung. Die 1928 unter dem Namen Floralp präsentierte und patentrechtlich geschützte Buttermarke regelte daher den ganzen Prozess: die Milchproduktion, die Rahmgewinnung, die Butterfabrikation und die Ausformung und Verpackung. Konnte man sich – was die Milchproduktion anbelangte – auf bestehende Rechtsgrundlagen (Lebensmittelgesetz, Milchlieferungsregulativ, Verordnungen über Produktion und Verwertung der Milch und über Käserei- und Stallinspektionen) stützen, so mussten für die Rahmgewinnung und die Butterfabrikation die Regeln erst noch erarbeitet werden. Für die Rahmgewinnung galt ab 1927 das Rahmlieferungsreglement. Es regelte Siebkontrolle, Sinnenprüfung (Geschmacks- und Geruchsprüfung) und die Bakterienzahl des Rahms. Diese Kontrollen wurden in den Butterbetrieben bei der Rahmannahme durchgeführt. Das Rahmlieferungsreglement wurde dann grossflächig umgesetzt, als der ZVSM und der Schweizerische Milchkäuferverband es in die Milchkaufverträge integrierten.¹⁴⁸ Für die eigentliche Fabrikation erarbeitete der ZVSM die Vorschriften für die Fabrikation und die Kontrolle der Schweizer Butter Marke Flo-

125 Neben objektiv messbaren Kriterien wie Wasser- und Fettgehalt, Säuregrad, Keimgehalt und Lagerfähigkeit werden bei der Taxation von Floralp-Butter auch sinnlich-fühlbare Kriterien wie Geruch, Geschmack und Aroma bewertet.



über die Markenbuttertaxation vom 22. März 1934, 9 Uhr im Hotel Bären
in S U H R .

Vorsitz: C. Kurmann, Vice-Präsident der Kontrollkommission

Anwesend: Mitglieder der Kontrollkommission: Winiger, Dr. Stüssi, Insp.

Vertreter von Buttereien: Benz-Basel (Labcr); Brunner-Kreuzlingen;
Graber-Chur; Hagenbucher-Suhr; Heller-Zürich; Kurmann-Basel; Lindt-
Suhr; Manser-Thun; Meili-Pfäffikon; Mosimann-Burgdorf (Bz.); Felichet-
Lausanne; Siegrist-Winterthur; Sommerhalder-Gossau; Strebel-Burgdorf;
Winiger-Luzern; Zaugg-Olten.

Von der Versuchsanstalt Liebfeld: Dr. W. Ritter.

Entschuldigt abwesend: Von der Kontrollkommission: Prof. Peter & Grandjean.

Vertretungen der Buttereien: Vevey, Fribourg, Bern.

Protokollführer: Dr. D. Stüssi, Inspektor.

Der Vorsitzende begrüsst die Vertreter der Zentralbuttereien und er-
öffnet die Buttertaxation.

Durch das Los werden folgende Richtergruppen bestimmt:

I	II	III	IV	V	VI
Mosimann	Felichet	Strebel	Kurmann	Siegrist	Ritter
Graber	Heller	Zaugg	Winiger	Manser	Lindt
Hagenbucher	Benz	Sommerhalder	Meili	Brunner	Stüssi

Entsprechend dem bei der letzten Buttertaxation gefassten Beschluss werden zu Beginn der Taxation die ersten 3 Buttermuster nach Beurteilung durch die Expertengruppen besprochen und die Richtlinien für die Bewertung der Butter aufgestellt.

Nach durchgeführter Punktierung werden die Gruppenresultate vom In-
spektor entgegengenommen und die Punkt-Durchschnitte ermittelt.

I. Frischbutter

fabriziert am 10. März 1934; 12 Tage vorgelagert

bei - 3 Grad C.

Buttermuster No.	Geschmack von Geruch Aroma	Ausarbeit. Gefüge Strich	Farbe An- sehen	Total	Bemerkungen
1. Zürich(83°)	11,41	6	2	19,41	
2. Gossau ✓	11,54 ✓	6	2	19,54 ✓	
3. Basel ✓	11,08 ✓	5,70	2	18,78 ✓	schmierig, überarbeitet
4. Burgdorf ✓	11,33 ✓	6	2	19,33 ✓	
5. Thun ✓	11,37 ✓	6	2	19,37 ✓	
6. Luzern ✓	11,29 ✓	5,92	2	19,21 ✓	nicht gut zusamm.gearbeitet
7. Kreuzlingen	11,54	6	2	19,54	(II 82°)
8. Genf ✓	11,29 ✓	6	2	19,29 ✓	
9. Chur ✓	11,21 ✓	5	2	19,21 ✓	
10. Lausanne ✓	10,45 ✓	6	2	18,45 ✓	leicht ranzig (P)
11. Kreuzlingen ✓	11,37 ✓	6	2	19,37 ✓	(I 87°)
12. Winterthur ✓	11,16 ✓	6	2	19,16 ✓	
13. Lausanne	11,33	6	2	19,33	
14. Bern ✓	11,16 ✓	6	2	19,16 ✓	
15. Olten ✓	11,21 ✓	5,66	2	18,87 ✓	wässrig, ungen. ausgearbeitet
16. Pfäffikon ✓	11,29 ✓	6	2	19,29 ✓	
17. Fribourg ✓	11,08 ✓	6	2	19,08 ✓	
18. Vevey ✓	11,33 ✓	5	2	19,33 ✓	salzig
19. Suhr ✓	11,37 ✓	6	2	19,37 ✓	
20. Zürich(86°) ✓	11,29 ✓	6	2	19,29 ✓	

ralp und erklärte diese in den 17 Butterzentralen und Verbandsmolkereien, die vom ZVSM zur Markenbutterfabrikation zugelassen waren, für verbindlich.¹⁴⁹ Diese Vorschriften regelten die Rahmbehandlung im Butterfabrikationsbetrieb (Kühlung, Pasteurisation, Ansäuerung), den Wassergehalt der Butter und die Ausformung des Endprodukts für den Handel.¹⁵⁰ Für die Kontrolle und Durchsetzung der Vorschriften schuf der Zentralverband 1932 die Kontrollkommission für schweizerische Markenbutter,¹⁵¹ welche sogleich ein Bewertungsschema zur Buttertaxation erliess.¹⁵² Der Kontrollkommission gehörten der Markenbutterinspektor des ZVSM, Experten der Milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld und Vertreter der Butterzentralen an. Ab November 1932 führte die Kommission jeden Monat eintägige Buttertaxationen durch.¹⁵³ Dazu mussten die Butterbetriebe einen 10-Kilogramm-Butterstock einsenden, der schematisch bewertet wurde.¹⁵⁴ Über die Resultate der Taxationen wurde genauestens Protokoll geführt. Und die Butterbetriebe wurden in einem Bericht über die Ergebnisse der Taxation informiert. Waren die Ergebnisse eines Betriebs über längere Zeit unbefriedigend, konnte der ZVSM Verwarnungen aussprechen und einem Betrieb gar das Recht zur Markenbutterherstellung entziehen.¹⁵⁵

Die bei den Taxationen erteilten Noten und die dazugehörigen Bemerkungen waren nicht selten scharf und pointiert. Dies lässt darauf schliessen, dass die Vereinheitlichung der Butterherstellung ein schwieriger und langwieriger Prozess war. Dass die Kontrollkommission entschlossen war, sich nicht entmutigen zu lassen, zeigen die auf den Taxationen beruhenden und jährlich veröffentlichten Ranglisten der besten Butterbetriebe, die öffentlichen Butterschauen und die zahlreichen Wettbewerbe, die zwischen den verschiedenen Floralp-Fabrikationsbetrieben veranstaltet wurden.¹⁵⁶

Mit der Floralp-Butter und der institutionellen Verankerung der Qualitätsförderung erreichte die innerhalb von wenigen Jahren aus dem Boden gestampfte flächendeckende Standardisierung der Butter einen vorläufigen Abschluss.

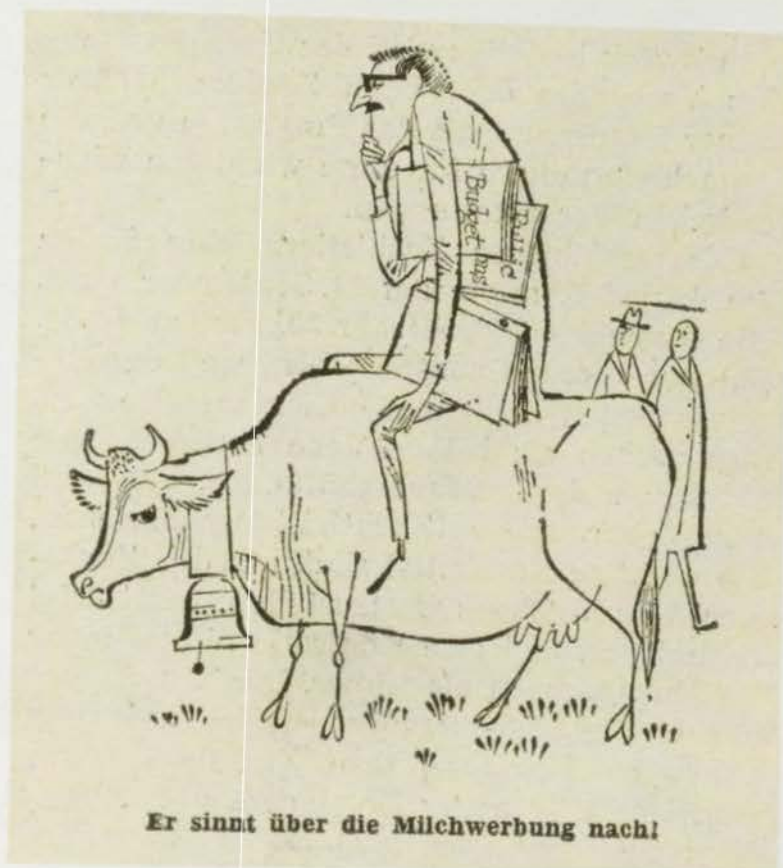


Menschen trinken im Gegensatz zu Kälbern nicht zwangsläufig Kuhmilch. Wer Milchprodukte isst und Milch trinkt, ist entweder in der Kindheit dazu sozialisiert worden oder hat die Milch als Nahrungsmittel im Erwachsenenalter selbst entdeckt. In beiden Fällen spielt die Propaganda oder das Marketing, wie die allgemeine Werbung für den Konsum von Milch und Milchprodukten heute genannt wird, eine wichtige Rolle. Als Reklame bezeichnet wird hingegen jene Werbung, die von Firmen für ihre spezifischen Produkte gemacht wird.

«Absatz» sei die eine «Hälfte der Milchwirtschaft», schrieb Anfang der 1930er-Jahre Ernst Flückiger, Pionier und bis in die 1960er-Jahre führender Exponent der Milchpropaganda in der Schweiz.¹ Die andere Hälfte der Milchwirtschaft war die Produktion. Die Werbung für Milch- und Milchprodukte war deshalb nie nur auf die Konsumenten ausgerichtet, sondern bezog in wechselnden Formen immer auch die Produzenten mit ein. Es ging nicht nur darum, die Konsumenten zu umwerben, sondern immer auch darum, die Produzenten zu integrieren. Wegen der immensen Bedeutung, die Milch und Milchprodukte für die Ernährung der Bevölkerung seit dem späten 19. Jahrhundert haben, überliess die Gesellschaft die Sicherstellung der Versorgung der Bevölkerung mit Milch und Milchprodukten seit dem Ersten Weltkrieg nicht mehr allein den Marktkräften, sondern machte sie zu einer nationalen Aufgabe, die vom Staat in Zusammenarbeit mit Privaten, meistens Verbänden, organisiert wurde.

Bei der Sicherstellung und Steuerung der Produktion und des Konsums spielte der Milchpreis eine wichtige, aber bei weitem nicht die einzige Rolle. Denn nicht immer dämpfte ein tiefer Milchpreis die abgelieferte Menge, und eine Erhöhung bewirkte auch nicht automatisch eine Mehrproduktion. Weil der Staat zudem auch die Bedürfnisse der nicht kaufkräftigen Konsumenten befriedigen wollte, griff er auch noch mit ganz anderen als preispolitischen Instrumenten in die Steuerung von Produktion und Konsum ein. So bestand von 1916 bis in die 1990er-Jahre für die Milchproduzenten nicht nur eine *Preisgarantie*, sondern auch ein *Ablieferungszwang* für jene Milch, die sie auf dem Hof selbst für ihre Familie und ihre Tiere nicht brauchten.

Im Konsumbereich griff der Staat allerdings nie so weit ein wie bei der Produktion. Hier beschränkten sich die Eingriffe in der Regel auf Interventionen in Krisenzeiten und die Absatzförderung. Die in Zeiten des Mangels erlassenen Einschränkungen beim Konsum sind die Kehrseite der Absatzförderung, die der Staat in Zeiten des Überflusses unterstützte. Unterstützt hat der Staat jedoch nicht die Reklame von Einzelunternehmen für ihre Produkte, sondern die allgemeine Absatzförderung. Diesem



Engagement der Allgemeinheit zu Gunsten der Milchwirtschaft lagen anfänglich gesundheits- und ernährungspolitische Überlegungen zugrunde; erst in der Zwischenkriegszeit und erneut seit den 1950er-Jahren ging es in der Werbung vor allem um die Lenkung des Absatzes.

Die Formen der Förderung des Konsums von Milch- und Milchprodukten waren vielfältig: Werbung für Milch- und Milchprodukte mit Plakaten auf der Strasse und in Läden waren ebenso verbreitet wie Anzeigen in Zeitungen oder Werbesendungen. Auch Werbegeschenke und Degustationen – so etwa mit der mobilen Milchbar im Ausstellungszug von 1934 – gehörten dazu. Ebenso war die Produktion und Verbreitung von Diapositiven, Filmen, Fotografien und Texten lange Zeit ein wichtiges Element der Propagandatätigkeit.

4.1 | Institutionen

Die institutionelle Verankerung der Milch- und Milchproduktwerbung erfolgte in der Schweiz im Jahr 1922 mit der Gründung der Schweizerischen Milchkommission (SMK). Ziel und Zweck der SMK war es, die Milchversorgung, die Milchqualität und die Verarbeitungstechnik zu verbessern. Die SMK vertrat die Eidgenossenschaft auch in internationalen milchwirtschaftlichen Gremien wie dem Milchwirtschaftlichen Weltverband. Mitglied bei der SMK waren neben sämtlichen grossen Verbänden der Milchwirtschaft auch zahlreiche kantonale und eidgenössische Behörden, ausserdem Tierärzte, Lebensmitteltechnologien und Organisationen aus dem Gesundheits-, Bildungs- und Ernährungsbereich.² Die Spezialkommission für Propaganda war eine der fünf Kommissionen der SMK. Sie bestand aus einem halben Dutzend Vertreter der Mitgliederorganisationen, die sich jährlich zwei- bis dreimal trafen. Mit Aufklärungs-

128 | 129 Mitarbeiter der Propagandazentrale der Schweizerischen Milchkommission (SMK) schenkten seit den späten 1920er-Jahren überall in der Schweiz Milch im öffentlichen Raum aus.



128

129



Organisation

Propagandazentrale

Schweiz. Milchkommission

Bern

130 Ende der 1920er-Jahre begann die Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft mit dem Aufbau eines Pressedienstes. Obwohl es schwierig war, in der «verpolitisierten Tagespresse»³ Artikel zu platzieren, wurde 1932 zusätzlich die Einrichtung eines Foto- und Bilderdienstes an die Hand genommen. Der Pressedienst diente auch der Vermittlung von Materialien für Schulaufsätze und Vorträge. In den 1950er-Jahren kam die Orientierung über Milch- und Milchprodukte am Radio im Rahmen der hauswirtschaftlichen Sendungen dazu. Rund 6000 Bilder dieses umfassenden Fotodienstes sind erhalten geblieben und gehören heute zum Archiv der Schweizer Milchproduzenten (SMP).



und Werbeaktionen wollte die Propagandakommission den Konsum von Milch und Milchprodukten fördern. Präsident war ein Kantonschemiker, Aktuar ein Lebensmittelinspektor.⁴ Bis 1927 entwickelte die Kommission vor allem Film- und Diapositivprojekte zur Aufklärung der Produzenten und Konsumenten. 1927 wurde mit Ernst Flückiger, einem dazumal 26-jährigen Agronomen, der erste hauptamtliche Geschäftsführer für Propagandawesen der Schweizerischen Milchkommission eingesetzt. Flückiger prägte als Propagandachef die Werbung für Milch und Milchprodukte in der Schweiz in den folgenden vier Jahrzehnten wie kein anderer.

4.1.1 | PROPAGANDAZENTRALE DER SCHWEIZERISCHEN MILCHWIRTSCHAFT

Unter der Leitung des Propagandachefs weitete die Kommission ihre Tätigkeiten massiv aus. Zunächst wurden die angefangenen Filmprojekte beendet. Dann stieg man in die «praktische Milchpropaganda»⁵ ein. Ausserdem baute Flückiger einen Presse- und Bilderdienst auf. Allein die summarische Auflistung seiner Aktivitäten beanspruchte im Jahresbericht der SMK Ende der 1920er-Jahre nunmehr zwölf und mehr statt wie vorher drei bis vier Seiten. Gleichzeitig machte er aber auch klar, dass der Propagandakommission die personellen und finanziellen Mittel fehlten, die zur Durchführung einer umfassenden, «neutralen Milchpropaganda»⁶ wie alle Beteiligten die Werbung für Milch- und Milchprodukte in der Zwischenkriegszeit bezeichneten, nötig gewesen wären. Dank höheren Beiträgen des ZVSM, des Volkswirtschaftsdepartements sowie der Schweizerischen Käseunion (SKU) konnte Flückiger aber schon bald zusätzliches Personal anstellen. Parallel zu diesem personellen Ausbau koppelte sich die Propagandakommission organisatorisch von der SMK ab: Innerhalb der Sektion Propaganda stand neu ein Arbeitsausschuss der Propagandazentrale vor.⁷ Die Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, wie die Stelle jetzt immer öfter genannt wurde, führte nun auch eine eigene Buchhaltung. Zeitweise arbeiteten bis zu 25 Personen gleichzeitig für sie.

4.1.2 | MARKETINGABTEILUNG DES ZENTRALVERBANDES

Rechtlich eigenständig wurde die Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft (PZM) 1951.⁸ Faktisch wurde die Werbung, wie man die Propaganda für Milch und Milchprodukte nun immer ausschliesslicher zu bezeichnen begann, aber immer mehr in den ZVSM integriert. Geschäftsführer Werner Sollberger war Präsident der nun als Verein operierenden Propagandazentrale, und Anfang der 1960er-Jahre wurde die Werbetätigkeit auch verbandsintern aufgewertet. Durch ein Marktforschungsinstitut liess man wissenschaftlich-systematisch die Wünsche der Konsumenten ermitteln.⁹ Innerhalb des Departements Kommerzielles wurden die Abteilungen Marktforschung, Werbung und Konsumenten-Information und PR gebildet. Ab 1990 wurde das Marketing im ZVSM sogar zu einem eigenständigen Departement aufgewertet. Dessen Vorsteher, Niklaus Schällibaum, führt zudem seit 1997 mit der Agro-Marketing Suisse in Personalunion auch die landwirtschaftliche Dachorganisation für Marketing und Kommunikation.

Milchkommission, Propagandazentrale und ZVSM haben vor allem für den Konsum von Milch und Butter, in der Nachkriegszeit auch für Käse und Käsespeisen im Inland geworben. Die Auslandwerbung für Käse, das einzige Milchprodukt neben Milchpulver, das seit dem Einsetzen der allgemeinen Milchwerbung in nennenswerter Weise exportiert wurde, war seit den 1920er-Jahren Sache der Werbeabteilung der Schweizerischen Käseunion und der einzelnen Käsehandelsfirmen. Unterstützt wurden sie dabei von der Propagandazentrale vor allem bei Ausstellungen und Messen. Die Reklame für Dauermilchwaren und Milkschokolade aus der Schweiz hingegen blieb immer eine Angelegenheit der einzelnen Unternehmungen.

4.2 | Werbung für Milch und Milchprodukte

4.2.1 | PLAKATE UND INSERATE

Im angelsächsischen Raum wurde nach dem Ersten Weltkrieg vor allem für den Milchkonsum geworben, um die Volksgesundheit zu fördern. Es waren deshalb die Behörden für Gesundheit, Bildung und Volkswohlfahrt, die mit der Propaganda für Milch begannen. Erst später kamen die Agrarverwaltungen und die Milchbranche dazu.¹⁰ Anders in der Schweiz: Hier begann eine eigentliche Propaganda für Milch und Milchprodukte erst in dem Moment, als es im Jahr 1922 plötzlich zu viel von dem weissen Getränk gab, das ein Jahr zuvor noch so gesucht war. «Trinkt Milch! Esst schweizerische Milchprodukte!», hiess es auf dem ersten Strassenplakat schlicht und einfach.

Von Seiten der Produzenten gab es allerdings schon lange vorher Bestrebungen, Milch als Nahrungsmittel bekannt zu machen, den Absatz zu fördern und den Markt zu beeinflussen. Organisationen und Verbände der Milchwirtschaft beteiligten sich bereits im 19. Jahrhundert regelmässig an Ausstellungen. Und mit der Gründung der Käseexportgesellschaft Emmental AG machten die Milchverbände 1911 unmissverständlich deutlich, dass sie sich künftig auch direkt an der Ausgestaltung der Märkte für Milchprodukte beteiligen wollten.

Bis zum Ersten Weltkrieg dominierten «blosse Schaustellungen» die Propaganda von Milchprodukten. Mit der Schweizerischen Landesausstellung im Jahr 1914 änderte sich dies. Die grossen Menschenmassen veranlassten die für die Darstellung der Landwirtschaft zuständigen Ausstellungsmacher dazu, zur «Verbrauchswerbung» überzugehen. Erstmals wurden an einer Ausstellung Milchprodukte zur Degustation und zum

Verkauf angeboten.¹¹ Diese Ausweitung und Intensivierung der Werbeanstrengungen kann auch als eine Antwort auf die Krise von 1913 gedeutet werden, wo ein stockender Käseexport mit steigenden Milcheinlieferungen zusammenfiel und einen starken Druck auf den Milchpreis auslöste. Milchüberfluss und die Suche nach Innovationen in der Propaganda waren jedoch nur von kurzer Dauer. Denn mit dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs trat Knappheit an die Stelle von Überfluss, und die Absatzwerbung wurde durch eine Requirierungs- und Verteilungsbürokratie mit individueller Zuteilung von Milchrationen ersetzt.

1922, als erstmals wieder mehr Milch produziert als nachgefragt wurde, setzte die Propaganda erneut ein. Mit der Aufforderung zum kollektiven Mehrkonsum von Milch und Milchprodukten wurde auch gleich der Schritt von der Individualwerbung durch einzelne Firmen oder Verbände, wie sie vor dem Krieg noch dominierte, zur Kollektivwerbung für das Produkt Milch und seine Verarbeitungsprodukte durch die eigens dafür geschaffene Spezialkommission für Propaganda der Schweizerischen Milchkommission vollzogen.

Als 1923/24 in Italien der Absatz von Sbrinz ins Stocken geriet, lancierten der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) und die Schweizerische Käseunion (SKU) die erste umfassende Werbung für den Reibkäse im Inland.¹² SKU und ZVSM übernahmen in der Folge immer mehr den gemeinsamen Auftritt der in sich hoch differenzierten, durch viele Interessengegensätze gekennzeichneten Milchbranche. Parallel zu den Propagandaaktionen machten der ZVSM und die SKU in Anknüpfung an die Sbrinzaktion 1925 auf Schautafeln und in Rezeptbroschüren nun auch Propaganda für den Konsum von Emmentalerkäse. Im Auftrag der Vereinigung Schweizerischer Ice-Cream-Fabrikanten wurde 1928 ein «schmucker Ice-Cream Prospekt» erstellt.¹³ Und schon 1927 begann der Dachverband der Produzenten als Antwort auf die in den 1920er-Jahren aufkommende Kochfettindustrie mit der Werbung für den Butterkonsum. Seit Mitte der 1920er-Jahre beschäftigte sich die Spezialkommission für Propaganda kritisch mit der Reklametätigkeit der Fettindustrie, die in «einzelnen Fällen eine direkte Irreführung des konsumierenden Publikums und eine unzulässige Herabminderung des Wertes der natürlichen Butter» bedeute, wie im Jahresbericht 1925 festgehalten wurde.¹⁴ Das erste Strassenplakat für Butter erschien 1927. Ergänzt wurde das Plakat durch eine Anzeigenserie in der Tagespresse und in Familienzeitschriften. In den 1930er-Jahren folgten eigentliche Kampagnen und Aktionen zur Förderung des Einsiedens von Kochbutter.

Obwohl schon in den 1920/30er-Jahren bei den Konsumenten für den Absatz von Milch und Milchprodukten geworben wurde, standen die Produzenten und die Produktionsprozesse lange Zeit im Zentrum der Darstellung. Die Werber gingen davon aus, dass diese Bilder beim angesprochenen Publikum positive Assoziationen auslösten und dass der Nutzen des Konsums von Milch und Milchprodukten sich im Produzenten oder im Produkt selbst manifestiere.

Als die Werbung ab den 1960er-Jahren nicht mehr den dem Produkt innewohnenden Nutzen vermitteln, sondern Hoffnungen und Wünsche ansprechen wollte, die sich die Konsumenten vom Produkt machten, verschwanden die Produzenten und die Produktionsprozesse fast vollständig aus der Werbung. An ihre Stelle trat zuerst die Zubereitung im Haushalt, dann der Akt des Konsums selbst. Und in den 1970/80er-Jahren rückten Sujets in den Vordergrund, die von der Trendforschung als wichtig erachtet wurden. Dass die Milchwerbung in den 1990er-Jahren mit der Kuh Lovely gewissermassen wieder an die Quelle des Ursprungs sowohl des Produkts als auch der

Werbung zurückkehrte, zeigt nur, dass auch in der Werbung immer wieder Rückgriffe in die Geschichte stattfinden – in diesem Fall auf die tanzende Kuh der Milpa aus den 1950er-Jahren.

4.2.2 | MARKENWERBUNG

Die erste Kampagne für ein Markenprodukt im Bereich der Milchprodukte wurde 1927 mit der Tafelbutter Floralp durchgeführt. Im Gegensatz zur Tafelbutter setzte sich die Markenwerbung bei der Milch jedoch nicht durch: Flaschenmilch wurde nie als Marke, sondern immer als Naturprodukt wahrgenommen. Im Butterbereich hingegen fand die Marke wohl Zuspruch, weil die Konsumenten die standardisierte und homogenisierte Floralp der individuellen Käse- oder Alpbutter vorzogen. Beim Käse, wo es im Gegensatz zur Butter schon lange verschiedene Sorten gab, war die Markenwerbung ähnlich schwierig zu bewerkstelligen wie bei der Milch. Hier gelang es einzig im Ausland, die Marke Schweiz zu etablieren. Ab 1927 bezeichnete die Käseunion alle Laibkäse, die nach den USA exportiert wurden, mit der Schutzmarke «Switzerland Cheese». Kurz darauf wurde diese Marke für sämtliche aus der Schweiz exportierten Unionsorten (Emmentaler, Gruyère und Sbrinz) verwendet.

4.2.3 | AUSSTELLUNGEN IM IN- UND AUSLAND

An Ausstellungen präsentierten die Milchproduzenten und Milchverarbeiter im In- und Ausland ihre Produkte erstmals einem grösseren Publikum. Der bernische Käseverband etwa beteiligte sich schon um die Jahrhundertwende an landwirtschaftlichen Ausstellungen in Thun und Frauenfeld sowie an der Weltausstellung in Paris mit einer Käseausstellung.¹⁵

Prägend für die Präsentation von Milch- und Milchprodukten an Ausstellungen war die Landesausstellung 1914 in Bern, wo das Publikum Milch und Milchprodukte degustieren und sogar kaufen konnte. Noch weiter ging man 1928 an der Schweizerischen Ausstellung für Frauenarbeit SAFFA, ebenfalls in Bern: Dort wurde erstmals «praktisches Schaukochen» inszeniert, wo Frauen und Männer einem fast ausschliesslich weiblichen Publikum die rationelle Zubereitung von Milch- und Milchspeisen demonstrierten. Nach dem grossen Erfolg an der SAFFA folgten 1929 die Käsetage in Bern, wo ebenfalls praktische Verbrauchsdemonstrationen und belehrende Vorträge zu sehen waren. Und 1931, in der Halle Milchwirtschaft an der HYSVA, der Ausstellung für Gesundheitspflege, Hygiene und Sport, trat die Absicht noch deutlicher hervor, «dem Verbraucher nicht nur die Erzeugnisse» der Milchwirtschaft zu zeigen, «sondern auch die Beziehungen des Konsumenten zu denselben durch die Verbrauchsform blosszulegen, um auf diese Weise konsumfördernd zu wirken». Bei all diesen Kampagnen und Aktionen trat die Milchwirtschaft als «streng kollektiv gehaltene Gruppierung» unter der Führung der Propagandazentrale auf.¹⁶

Im Ausland an Ausstellungen präsent war die Milchbranche 1927 an der Rekofa in Berlin und 1928 in Frankfurt. Begleitet wurden die Auftritte in Deutschland von der Präsentation von drei Kurzfilmen in den Kinos im nördlichen Nachbarland. Der Ausbruch der Weltwirtschaftskrise 1929 brachte jedoch einen massiven Einbruch in der Präsenz im Ausland mit sich. Erst fünf Jahre später war man wieder präsent. Diesmal gleich an den Weltausstellungen in Chicago 1934 sowie in Brüssel 1935¹⁷ und 1939 in New York.

4.2.4 | FILME

Der Film war neben Diapositiven das erste Medium, mit dem die Spezialkommission für Propaganda der Milchkommission in den frühen 1920er-Jahren für die Herstellung, Verarbeitung und den Konsum von Milch und Milchprodukten werben wollte. Gleich nach ihrer Gründung begann die Kommission, Unterlagen zu einer Serie von Diapositiven zur qualitativen Verbesserung der Milchproduktion sowie zu je einem Lehrfilm für Produzenten und Konsumenten zusammenzustellen. Die Genossenschaft für Schul- und Volkskinematografie sollte die Filme produzieren.¹⁸ In der Folge zeigte sich jedoch, dass die Entwicklung von Filmen schwieriger zu realisieren war, sodass sich die definitive Fertigstellung bis 1928 hinzog. Fertig gestellt wurden hingegen bis 1925 rund 300 Diapositive, die in der Folge auch immer wieder an lokale Veranstalter vor allem im landwirtschaftlichen Milieu zur Belehrung der Produzenten ausgeliehen wurden.

Der 1928 vor zahlreichen geladenen Gästen in Zürich gezeigte Film aus Deutschland, «Milch, eine Quelle der Volkskraft», diente dann als Ansporn, die beiden geplanten Filme doch noch fertig zu stellen. Nach der Aufnahme der Tätigkeit von Ernst Flückiger kamen die Arbeiten zügiger voran, und 1929 konnten beide, der Lehr- und der Propagandafilm abgeschlossen werden. «Mit diesen Filmvorträgen, wo das gesprochene Wort und das lebende Bild» auf die Betrachter «suggestiv einwirkten», hätten die vorherigen Belehrungs- und Absatzbestrebungen eine wertvolle Ergänzung gefunden, schrieb Flückiger später.¹⁹ 1929 wurde der Lehrfilm für die Produzenten über 120-mal vor insgesamt rund 25 000 Zuschauern gezeigt. Als Veranstalter traten vor allem landwirtschaftliche Schulen sowie Milch- und Käsereigenossenschaften auf. Aber auch industrielle Milchverarbeiter wie die Firmen Tobler, Nestlé und Wander organisierten Vorführungen für ihre Milchlieferanten.²⁰ Anfragen aus dem Ausland für Kopien des Films wurden negativ beantwortet, weil sich der Lehrfilm auf die schweizerischen Verhältnisse beziehe und kein allgemeingültiger Propagandafilm sei.²¹ Der Konsumentenfilm «Wir und die Milch» wurde im Dezember 1929 in Bern vor mehr als 1000 geladenen Gästen uraufgeführt. Der Film vermittelte nicht nur Informationen über das Produkt, sondern durch die «geschickte bildliche Darstellung» auch die «Notwendigkeit und Vorzüge» der milchwirtschaftlichen Organisation.²² Die Filmvorführungen wurden in der Regel von Referaten eingeleitet.

Neben der Milchkommission produzierten auch noch andere Institutionen Filme. Auf grosse Beachtung stiess beispielsweise der für den Weltkongress der Milchwirtschaft 1923 in den USA hergestellte «Schweizerische Milchfilm».²³ Und 1927 produzierte die Käseunion einen Film über die Herstellung von Emmentalerkäse. Ende der 1920er-Jahre reagierte die Propagandazentrale der Milchkommission zudem auf die Absatzschwierigkeiten der Schabziegerindustrie mit der Herstellung des nun speziell auf die Konsumenten zugeschnittenen Werbefilms «Alpsegen im Glarnerland», der in einem Grossteil der schweizerischen Kinotheater zur Vorführung gelangte.²⁴

Im gleichen Jahr begann man in der Milchpropaganda auch mit der Herstellung von Schmalfilmen. Diese waren viel handlicher, konnten einfacher aufgeführt werden, und die Kopien dazu waren erst noch viel billiger. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Kino erneut für Propagandazwecke benutzt. Mit Dias warb man vor allem für Fondue, Käse, pasteurisierte Milch und Butter. Aber auch neue Lehrfilme wie derjenige zur Bekämpfung der Bangschen Krankheit wurden erstellt. Besonders erfolgreich waren die beiden Lehrfilme «Richtig Melken – saubere Milch» und «Das Milchgeschirr unter der Lupe». Mehr in Richtung Unterhaltung ging der Streifen mit dem

Titel «Wie kommen die Löcher in den Käse?». Und mit Trickfilmen begann man für Milchprodukte wie Fondue zu werben, das ausserhalb der Romandie bis Anfang der 1950er-Jahre weitgehend unbekannt war.²⁵ Der Siegeszug des Fondues in der Deutschschweiz wurde ganz konkret auf diese Werbung zurückgeführt. Gemäss einer Umfrage der Gesellschaft für Marktforschung kam die Käsespeise zehn Jahre später schon in mehreren 100 000 Haushalten in der ganzen Schweiz mindestens einmal pro Monat auf den Tisch.²⁶

Mit dem Aufkommen des Fernsehens in den 1960er-Jahren verloren die Filme der Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft viel von ihrer vorherigen Attraktion. Wer zu Hause täglich bewegte Bilder sah, den konnte eine Filmvorführung am Abend im Vereinslokal nicht mehr so faszinieren wie noch in der Zwischenkriegszeit. Auch hier schloss sich die Propagandazentrale dem sich durchsetzenden allgemeinen Trend an und begann, immer mehr TV-Spots zu produzieren.

Die in der Nachkriegszeit produzierten Milchfilme können grob in fünf Kategorien aufgeteilt werden. Neben den allgemeinen Werbefilmen gab es nun vor allem die TV-Spots. Zudem wurden auch eigentliche Kochfilme gedreht, wo die Zubereitung von Milchspeisen demonstriert wurde. Eine Zeitlang populär waren auch Spielfilme, in denen der Milchkonsum für die Erlangung von Glück eine zentrale Rolle spielte. Und ihren Platz ebenfalls lange gehalten haben die Lehr- und Dokumentarfilme, mit denen man den Produzenten und Verarbeitern von Milch die richtige Fütterung, Haltung, Verarbeitungstechnik und Hygiene näher bringen wollte. Bis zum Durchbruch des Fernsehens in den Dörfern waren diese Filme bei Versammlungen von Milch- und Käseereignissen oder regionalen Milchverbänden jedoch nach wie vor ebenso beliebt wie in landwirtschaftlichen Schulen.

131-133 Die Verwaltung des Mangels und die Werbung für einen Mehrkonsum lagen im 20. Jahrhundert zuweilen sehr nahe beieinander. Rationierungsmarken von 1920 und das erste Strassenplakat der Milchwerbung 1922.

Schweizerische Eidgenossenschaft - Confédération Suisse - Confederazione Svizzera

Da Käsekarte - Carte de fromage - Tessera del formaggio

Gültig für Februar 1920 - Valable pour Février 1920 - Valsvole per Febbraio 1920

Persönlich und unübertragbar - Personnelle et intransmissible - Personale e non trasferibile

Da	Da	Da	Da	Da	Da	Da	Da	Da	Da	Da
12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr	12 1/2 gr
Käse	Käse	Käse	Käse	Käse	Käse	Käse	Käse	Käse	Käse	Käse
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio

131

Eidgen. Ernährungsamt. - Office fédéral de l'Alimentation. Ufficio federale degli Approvvigionamenti.

Rabattschein für 29 Rationen allgemein verbilligte Milch.
 Februar 1920. Nur gültig in der Wohngemeinde nach den bestehenden Vorschriften.

Bon de rabais sur 29 rations de lait à prix modéré.
 Février 1920. Valable seulement dans la commune de domicile, suivant les prescriptions en vigueur.

Buono di ribasso per 29 razioni di latte a prezzo modesto.
 Febbraio 1920. Valvole solamente nel comune di domicilio, secondo le prescrizioni in vigore.

Käufer - Acheteur - Compratore Verkäufer - Vendeur - Venditore

Gemeinde - Commune - Comune

D Milchkarte - Carte de lait - Tessera del latte
 FÉVRIER 1920

Persönlich und nicht übertragbar - Personnelle et non transmissible - Personale e non trasferibile.

	1 Rat.	1 Rat.	1 Rat.	1 Rat.	1 Rat.
	D	D	D	D	D
	Lait	Latte	Milch	Lait	Latte
	1 Rat.	1 Rat.	1 Rat.	1 Rat.	1 Rat.
	D	D	D	D	D
	Milch	Lait	Latte	Milch	Lait

132

Trinkt Milch!



Esst schweizerische Milchprodukte!



134

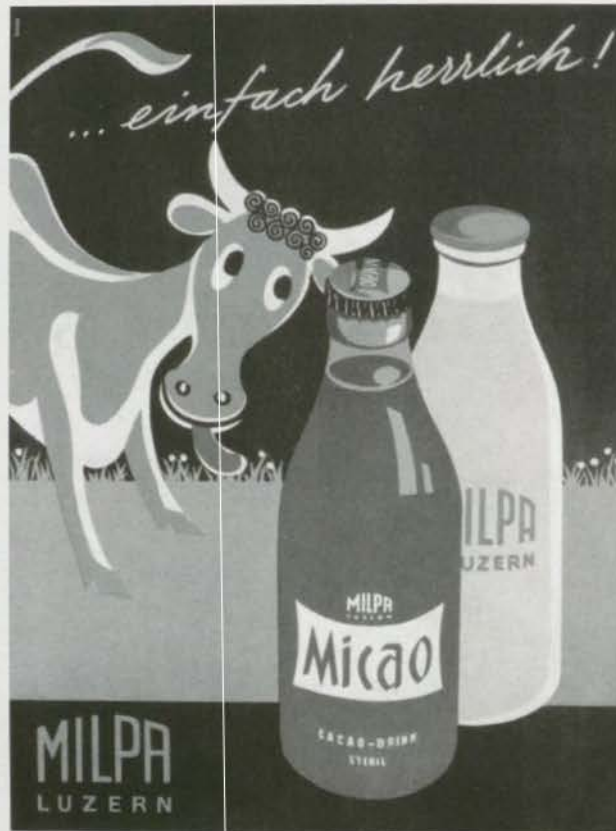
134 Das erste Plakat für Käse 1928.

135 Strassenplakat 1927. Den Kampf gegen die Fettindustrie führten die Milchproduzenten auch mit der Werbung für Butter.

Nie fehlt der Appetit an unserm Tisch!



Weil ich mit Butter koch' und nicht mit Fettgemisch.



136



137

Der weisse Sport.

MILCH
LAIT
LATTE



138



www.swissmilk.ch



Milch. Muntermacher der Natur.



139

140 Plakatwerbung (1927) für Floralp, die erste schweizerische Markenbutter.

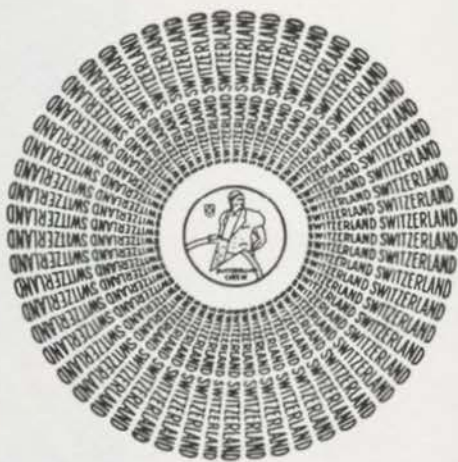
141 | 142 Die von der Schweizerischen Käseunion geschaffene Marke Switzerland Cheese wird im Oktober 1927 in den USA mit der Übergabe eines mit der neuen Marke ausgezeichneten Emmentalerkäses an den Stadtpräsidenten Walker von New York lanciert.



140



141



Gesamtes Markenbild.

142

143 | 144 Öffentliche Koch-
demonstrationen zur Zubereitung
von Milch- und Käsespeisen
waren in den 1950er-Jahren noch
genauso populär wie in der
Zwischenkriegszeit. Oben:
Schaukochen an der ersten
Schweizerischen Ausstellung für
Frauenarbeit (SAFFA) 1928 in Bern.
Unten: Milch-Butter-Käse-Abend
der Propagandazentrale der
schweizerischen Milchwirtschaft
in Arbon 1957.



143



144

145-149 Die Schweizerische Käseunion beteiligte sich ab den 1920er-Jahren regelmässig an den grossen internationalen Ausstellungen. Mailand (1954), New York (1940), Ohio (1941), Brüssel (1937) und Stockholm (1938).





146



147



148



149

4.3 | Milchkonsum im öffentlichen Raum

In der Schweiz werden ähnlich viel Milch und Milchprodukte konsumiert wie in den skandinavischen Ländern. Der grösste Teil des Konsums findet und fand in den einzelnen Haushalten statt. Wollte man den Konsum von Milch- und Milchprodukten ausdehnen, gab es neben der Information und Bearbeitung derjenigen, die die Haushalte führten und besorgten, vor allem die Möglichkeit, neue Konsumformen für Milch im öffentlichen Raum zu schaffen. Schon in der Zwischenkriegszeit begann die Propagandazentrale deshalb, im Freizeitbereich, am Arbeitsplatz und in den Schulen mit Milch und Milchprodukten präsent zu sein.

4.3.1 | BADE-, FABRIK-, FEST- UND MANÖVERMILCH

Das 1922 lancierte Strassenplakat zur Ausweitung des Milchkonsums blieb lange Zeit ohne Weiterführung. «Die etwas sorglose Auffassung, die Milch bedürfe keiner besonderen Werbemassnahmen, da sie kein gleiches oder ähnliches Konkurrenzprodukt habe», schrieb Flückiger später, habe «sich mit der Zeit doch als ein Trugschluss» erwiesen.²⁷ Denn schon in der Zwischenkriegszeit wurden die einer «Einschränkung zustrebenden Verbrauchsgewohnheiten in der Volksernährung» auch bei der Milch festgestellt. Bei der Milchwerbung setzte man dann hauptsächlich auf die Förderung des Milchkonsums ausserhalb der Haushalte. Diese Ende der 1920er-Jahre in Angriff genommenen Aktionen kamen in den 1930er-Jahren richtig in Fahrt. Besonders erfolgreich war der Vertrieb von pasteurisierter Milch in der Einheitsflasche, für die man mit Frischmilch eine eigentliche Marke zu schaffen versuchte.

Den ersten grossen Erfolg verzeichneten die Milchwerber beim SATUS-Arbeiterturnfest 1930 in Aarau. Dort stiess der Verkaufsstand der Milchzentrale Zofingen und der Propagandazentrale für pasteurisierte Milch in Flaschen auf einen unerwarteten Zuspruch.²⁸ Im selben Jahr liess die Verbandsmolkerei Bern auf dem Perron des Bahnhofs der Bundesstadt den ersten Milchwagen zirkulieren. Ebenfalls 1930 begann der Vertrieb von «Manövermilch» in der Schweizer Armee, der in den folgenden Jahren stark ausgebaut und weitergeführt wurde. «Der Schweizersoldat trinkt gerne Milch, wenn man sie ihm richtig anbietet», stellte die Milchkommission 1932 zufrieden fest.²⁹ Hinzu kamen Aktionen in Fabriken und Büros, um den Arbeitern und Angestellten die Milch an ihren Arbeitsplätzen näher zu bringen. In der Propaganda bezeichnete man die Milch nun immer häufiger nach dem Ort, an dem sie konsumiert wurde. So war die Rede von Manövermilch, Festmilch, Fabrikmilch, Bureaumilch, Bahnhofsmilch, Ausflugsmilch oder Bademilch. Der Konsum von Milch wurde damit immer mehr in den öffentlichen Raum verlegt und dort als kollektive Tätigkeit inszeniert.

Auch direkte Verkaufs- und Konsumaktionen mit Milch-, Butter- und Käsepropagandawochen, die so genannten Mi-Bu-Kä-Tage, führte die Propagandazentrale in grösseren und kleineren Städten durch.³⁰ Damit wurde nicht mehr nur der Konsum, sondern auch das Lernen über die Verarbeitung und Verwendung von Milch und vor

allem Milchprodukten zu einer Angelegenheit der Gruppe. Zu diesem Zweck arbeitete die Propagandazentrale oft eng mit der lokalen Gastronomie, mit Frauenvereinen, hauswirtschaftlichen Organisationen, Milchhändlern oder Schulen zusammen.

Von 1939 bis 1948 kam die Milchpropaganda fast ganz zum Erliegen. Wie schon im Ersten Weltkrieg war nun die Beschaffung des weissen Saftes, nicht mehr der Absatz, das Hauptproblem der Behörden und Milchverbände. Dank den Erfahrungen von 1914/18 und dem daraus Gelernten gelang jetzt nicht nur die Regelung der einzelbetrieblichen Produktionsumstellungen viel besser, sondern auch die Lenkung des Konsums setzte früher und subtiler ein. Dass die Knappheit dann zur Milchrationierung bis ins Jahr 1948 zwang, beruhte auf der weltweiten Nahrungsmittelknappheit und der extrem trockenen Witterung in den ersten drei Nachkriegsjahren.

Die öffentliche Inszenierung des Milchkonsums und die kollektive Zubereitung von Milchspeisen setzte nach dem Krieg erneut ein und hielt noch bis weit in die 1950/60er-Jahre an. Trotzdem ging der Pro-Kopf-Konsum von Trinkmilch in diesem Zeitraum zurück. Daran änderte weder die Neuaufnahme des Vertriebs von Pastmilch durch den Grossverteiler Migros noch die rasch einsetzende Absatzwerbung im expandierenden Automobilbereich etwas. Zuerst wurde die Werbung für Bahnhofsmilch ergänzt durch jene für Automilch und dann ersetzt durch die Milchbars an Autobahnen und Tankstellen. In Basel wurde 1958 die Milchbar AG gegründet, die an den wichtigsten Grenzübergängen und bei den grossen Tankstellen an den neu auszubauenden Hauptverkehrsstrassen Milchbars eröffnen wollte. Die erste Milchbar war schon 1955 vor der Mustermesse eröffnet worden. Die erste «Milk Bar» wurde 1958 am Grenzübergang Otterbach in Basel errichtet.³¹ Neben den mit Verkaufspersonal ausgestatteten Milchbars und Milk Bars wurden zunehmend auch Milchautomaten, die es allerdings schon seit den 1930er-Jahren gab, aufgestellt – vor allem in Fabriken, Büros, auf Festplätzen, in Schwimmbädern, bei Autobahnraststätten und in Kantinen.

Obwohl sich die Finanzierung und der Ausbau der Milchbars an den Hauptverkehrsachsen als schwierig und auf die Dauer nicht als tragfähig erwiesen – Milch war zu billig, um grosse Umsätze zu erzielen, und die Marge zu klein, um namhafte Einkünfte zu generieren –, setzte die Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft weiterhin ganz auf den Autofahrer als potenziellen Milchtrinker. Dieser tauchte nun regelmässig als Werbesujet in der Milchpropaganda auf. Autofahrern wurde Milch als beruhigendes, Kraft und Sicherheit verleihendes Getränk angepriesen, das die Bedürfnisse gestresster, moderner Zeitgenossen besonders gut befriedigen könne. Eine der bekannteren Kampagnen, die die PZM auf diesem Gebiet lancierte, war die gemeinsame Plakataktion mit der Gewerkschaft VHTL, in der viele Chauffeure organisiert waren. «Starke Männer trinken Milch», lautete die landesweit verbreitete Botschaft zu Beginn der 1960er-Jahre.³² Gaststätten entlang der «grossen Transportlinien Basel–Zürich–Luzern–Bern» verpflichteten sich, pasteurisierte Milch in guter Qualität zu Einheitspreisen auszuschenken.³³

Eine wesentliche Voraussetzung für diese ungewöhnliche Koalition von Automobilisten und Milchproduzenten, welche in den meisten Fällen ihre Kühe noch von Hand molken und selbst über kein Auto verfügten, war der Durchbruch der Einwegpackungen Ende der 1950er-Jahre. Diese Wegwerfpackungen waren bei den Automobilisten besonders beliebt, weil so jedes gewünschte Milchgetränk mit auf die Reise genommen werden konnte, ohne dass man – wie bisher mit der Glasflasche – nach dem Konsum das Gebinde zurückbringen musste. Die neue Wegwerfgesellschaft machte aus den Konsumenten Verbraucher im wahrsten Sinn des Wortes.

4.3.2 | SCHUL- UND PAUSENMILCH

1925 beschloss die Spezialkommission für Propaganda der SMK, eine Diapositivserie über «Milch und Molkereiprodukte als Volksnahrungsmittel» zu schaffen und mit einem Vortragstext für Lehrer an Primar- und Sekundarschulen zu ergänzen, weil die «meisten Lehrbücher der Primar- und Mittelschulen der heranwachsenden Jugend keinerlei nähere Kenntnisse über die Milchwirtschaft» vermittelten.³⁴ Zudem lancierte man 1929 zusammen mit dem Schweizer-Wochen-Verband unter dem Titel «Was weiss ich von der Schweizer Milch und ihrer Verwendung?»³⁵ einen Aufsatzwettbewerb, um die Milch in den Schulen zu einem Thema zu machen. In der Folge wurde die Schule immer mehr zu einem zentralen Betätigungsfeld einer aufklärerischen, auf die Informationsvermittlung ausgerichteten Propagandatätigkeit. Ernst Flückiger fuhr 1928 auch nach Deutschland, um dort die Schulmilchfrage zu studieren.

Eine enge Zusammenarbeit gab es in dieser Frage auch mit dem Verband abstinenten Lehrer und Lehrerinnen. Bei der Einführung der Schulmilch führend wurde die Stadt Basel, wo auf Initiative der Propagandakommission der SMK das Schulfürsorgeamt, das Erziehungsdepartement, eine private Molkerei und der Allgemeine Consumverein für die Sache gewonnen werden konnten. Bereits Ende Mai 1931 wurde in einigen Schulen Milch als Zwischenverpflegung in den grossen Pausen eingeführt. Eine Ausdehnung auf sämtliche Schulen in Basel erfolgte 1931/32.³⁶

Aber auch in anderen Städten und Dörfern griff die Idee der Schulmilch immer mehr um sich. 1933 konnte die Propagandazentrale feststellen, die Schulmilchabgabe sei «förmlich zu einer Bewegung geworden» und es scheine ein Wettstreit zwischen den verschiedenen Schulbehörden einzusetzen, der im Interesse der guten Sache nur zu befürworten sei. Man ging sogar davon aus, dass das «Milchtrinken in der Schule» mit der Zeit zu einem Schulfach wie Turnen und Baden würde.³⁷

So weit kam es aber nie. Schon zu Beginn der 1950er-Jahre musste man feststellen, dass «die Aktivität in den vielen Schulgemeinden zu Stadt und Land einer gründlichen Auffrischung» bedürfe. Es konnte von keinen Neueinführungen der Schulmilch berichtet werden. Offenbar war die «eingetretene Lethargie» aber nicht nur auf Ermüdungserscheinungen aller Mitwirkenden zurückzuführen, sondern es machten sich auch «Kräfte gegen die Milch als geeignete Zwischenverpflegung der Schuljugend bemerkbar».³⁸ Gemeint war der St. Galler Kinderarzt Walter Hoffmann, der sich 1950 in der Elternzeitschrift gegen den «Unsinn der Zehn-Uhr-Milch in den Schulen» gewendet hatte. Hoffmann argumentierte aufgrund von Versuchen, die er selbst gemacht hatte, dass der Magen von Kindern, die um 10 Uhr 200 Gramm Milch trinken und 50 Gramm Brot essen würden, zur Zeit des Mittagessens noch prall gefüllt sei. Später wiederholte er seine Versuche, kam zu ähnlichen Schlussfolgerungen und wurde auch von anderen Ärzten in seiner Kritik an der Pausenmilch unterstützt.³⁹ Dem hielten die Befürworter der Schulmilch entgegen, dass die Ärzteschaft im Ausland, insbesondere in Grossbritannien und Skandinavien, der Pausenmilch gegenüber nach wie vor eine durchwegs befürwortende Haltung einnähmen.⁴⁰ Zudem konnte man sich auch auf medizinische Untersuchungen in der Schweiz, vor allem auf den Basler Hauptschularzt Wild berufen, der zum Schluss gekommen war, dass Pausenmilch besonders wertvoll sei für die Kinder.⁴¹

Obwohl die Propagandazentrale Anfang der 1960er-Jahre einen «wesentlichen Ausbau» ihres Schulmilchdienstes plante,⁴² gelang es ihr nicht mehr, die Begeisterung und den Enthusiasmus der Zwischenkriegszeit noch einmal zu wecken. Mit der Gründung der Stiftung Pausenmilch wurde 1984 noch einmal ein neuer Anlauf ge-

wagt.⁴³ Mit der Abgabe von Milch in Schulen und Kindergärten, aber auch an Arbeitsplätzen wollte man die gesunde Pausenverpflegung fördern. Zuerst war die Stiftung, deren Geschäftsstelle von der PR-Abteilung des ZVSM betreut wurde und deren Mittel für die Aktivitäten aus dem Absatzförderungsbudget stammten, mit einer Schulberaterin im Kanton Bern aktiv. Ab 1990 versuchte man auch in den Kantonen Basel-land, Solothurn und Aargau Fuss zu fassen. Doch die erzielten Resultate waren eher enttäuschend. Die systematische Aufbauarbeit in den vier Kantonen führte bis 1991 dazu, dass in rund 20 Prozent der Schulen Milch ausgeschenkt wurde, allerdings ohne «grosse und anhaltende Begeisterung», wie man beim ZVSM illusionslos feststellte.⁴⁴ Deshalb wurde das Konzept überarbeitet und die bisherigen Aktivitäten wurden durch neue ersetzt. Im Jahr 2001 fand erstmals ein Tag der Pausenmilch statt, an dem in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Landfrauenverband an über 400 Standorten in der ganzen Schweiz Milchbars betreut, Milch und Milchshakes sowie Broschüren gratis abgegeben wurden.⁴⁵

150 Filmvorführungen waren bis in die 1950er-Jahre hinein nicht nur auf dem Land ein soziales Ereignis. Von den zahlreichen im 20. Jahrhundert produzierten Milchfilmen sind allein im Archiv der Schweizerischen Milchproduzenten noch mehr als 50 vorhanden.

Schweizerische Milchkommission

Film-Vortrag

von E. Flückiger, ing. agr.
Propagandachef der Schweiz. Milchkommission

Schweiz. Milch- produzentenfilm

Lehrfilm für die Gewinnung
einer reinen und gesunden Milch

Datum: _____

Ort: _____

Eintritt: _____

Schweiz. Milchkommission:
Sektion Propaganda

Verbandsdruckerei A.-G. Bern



Frisch-Milch
PASTEURISIERT
hier erhältlich

152-158 Der Milchkonsum als soziales Ereignis. In der Zwischenkriegszeit inszenierten Behörden und Milchwirtschaft zusammen mit Fabrikanten, dem Arbeiterturnverein SATUS, der Armee, den SBB sowie Badeanstalten den Milchkonsum im öffentlichen Raum und machten aus gewöhnlicher Milch Fabrik-, Manöver-, Fest-, Bahnhofs-, Ausflugs- und Bademilch.



152



153



154



155



156

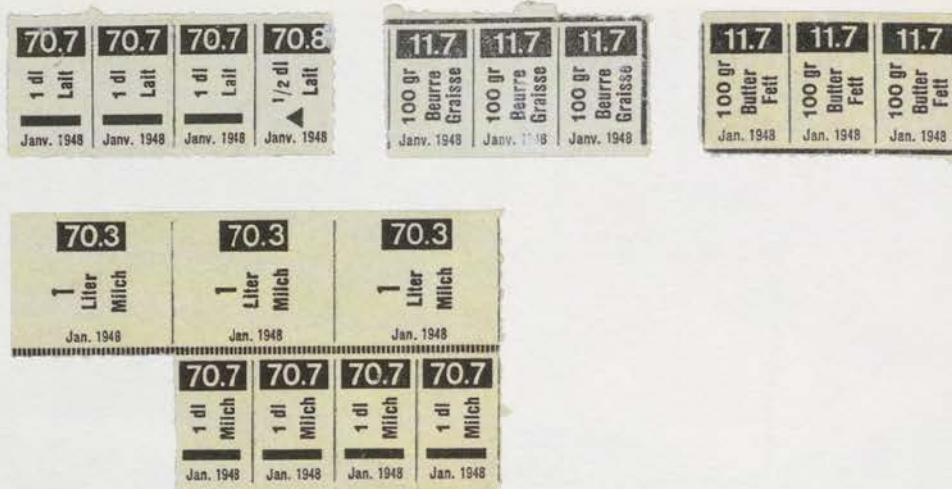


157



158

159 Die im Zweiten Weltkrieg eingeführte Rationierung der Milch konnte erst 1948 aufgehoben werden.



160-163 In der Nachkriegszeit setzten sich neue Formen des kollektiven Milchkonsums in der Öffentlichkeit durch: im Auto, im Büro und in den Innenstädten.



160



161



162



163

164-169 Der Konsum von Milch in den grossen Pausen der Volksschule wurde seit den 1920er-Jahren aus gesundheitlichen Überlegungen auch von Schulbehörden und Ärzten propagiert. Der grosse Erfolg der Schulmilch in den 1930/40er-Jahren basierte zu einem wesentlichen Teil auf der technisch nun möglich gewordenen Verteilung von pasteurisierter Milch in Glasflaschen, die wieder retourniert werden konnten.





165





167



168



Schlussfolgerungen

«Milch für alle» ist ein Zitat aus der Milchwerbung, «Milch für alle» ist gleichzeitig auch das Fazit, das wir aus unserer Analyse der Produktion von Milch, ihrer Verarbeitung und des Milchkonsums im 20. Jahrhundert ziehen. Denn dieser Slogan fasst die wesentlichen Aspekte des Wesens der Milchpolitik und Milchwirtschaft in präziser Art zusammen: Vom Ersten Weltkrieg bis in die Nachkriegszeit hinein waren sich die entscheidenden politischen Kräfte einig, dass jeder Einwohner dieses Landes an seinem Wohn- und/oder Arbeitsort täglich ein Anrecht auf frische Milch zu gleichen, dem Nährwert angemessenen Preisen und in ausgezeichnete Qualität haben sollte. Weil die privaten Akteure dies wegen der Verderblichkeit der Milch allein nicht bewerkstelligen konnten, erleichterte der Staat die Durchführung der Trinkmilchversorgung, indem er Marktordnungen schuf und die zur Umsetzung benötigten Gruppierungen – Milchproduzenten, Milchverarbeiter, Milchhändler, Käseexporteure sowie Milchkonsumentinnen und -konsumenten – in ein für die Milchwirtschaft charakteristisches «Kräfteparallelogramm» integrierte. Hatten sich diese Gruppierungen vor dem Ersten Weltkrieg noch heftige Auseinandersetzungen, so genannte Milchkriege geliefert, so wurden sie danach immer mehr zu einem «Konzern von Kartellen», der die Versorgung mit Milch und Milchprodukten im Inland sicherstellte. Weil diese Versorgung einen Milchpreis bedingte, der den Milchproduzenten «Leben und Zinsleistung»¹ ermöglichte, wurde konsequenterweise der wichtigsten Organisation der Milchbauern, dem Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM), die Federführung bei der Durchführung dieses «Versorgungs-Projektes» übertragen.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts war dieses Ziel einer flächendeckenden Versorgung ungleich einfacher zu realisieren als in der ersten Hälfte, wo sich Mangel und Überfluss noch in rascher Abfolge ablösten und die Verteilstruktur der Frischmilch wegen der fehlenden Möglichkeiten zur Kühlung zudem äusserst komplex war. Die massenhafte Verbreitung von Kühlschränken und Einwegpackungen sowie die Motorisierung eines grossen Teils der Bevölkerung in den 1950/60er-Jahren führten dazu, dass die Konsumentinnen und Konsumenten die Milch nun zunehmend selber im Laden holten, anstatt sie sich wie bisher täglich in die Küche liefern zu lassen. Mit der Revision der Marktordnungen und der Freigabe des Pastmilchverkaufs gelang es der Milchbranche, den neuen Konsumgewohnheiten in der sich nun durchsetzenden Konsumgesellschaft² Rechnung zu tragen und erst noch wichtige neue Akteure wie den Grossverteiler Migros in die Milchordnung zu integrieren. Die Aufrechterhaltung der «alten», in ihren Grundzügen auf Versorgungssicherheit basierenden Milchordnung auch in der Zeit des Überflusses der 1960/70er-Jahre war deshalb nicht nur ein Anachronismus, wie viele Zeitgenossen inner- und ausserhalb der Milchbranche immer wieder kritisierten. Sie ermöglichte auch einen relativ reibungslosen Transformationsprozess von der Sicherstellung der Trinkmilchversorgung hin zur Organisation der Verarbeitung von Milch zu Käse, Joghurt, Rahm und anderen von der Konsumentenschaft nun immer mehr nachgefragten Milchprodukten. Als es mit der Einführung der einzelbetrieblichen Milchkontingentierung Mitte der 1970er-Jahre auch

Milch
für
alle



alle
für
Milch



170

noch gelang, das Angebot wirksam zu steuern, stabilisierte sich die Milchordnung im Innern noch einmal und erhielt, wie das klare Abstimmungsresultat über den Milchwirtschaftsbeschluss in der Volksabstimmung von 1979 deutlich macht, auch gegen aussen eine neue Legitimation. Erst der immer stärker werdende internationale Druck auf die nach den nationalstaatlichen Bedürfnissen ausgerichteten Marktordnungen nach 1989 führte Ende der 1990er-Jahre zu neuen Marktordnungen und brachte die nach dem Ersten Weltkrieg aufgebaute Milchordnung zum Einsturz. Eine wesentliche Folge davon war die Beschleunigung des schon in der alten Ordnung stattfindenden Konzentrationsprozesses im Produktions- und Verarbeitungsbereich; eine andere, dass auch kein Konsens mehr über die Risikoverteilung besteht und dass damit die Konflikte zwischen Produzenten, Verarbeitern/Händlern und den Konsumenten wie schon vor dem Ersten Weltkrieg wieder vermehrt zwischen diesen Gruppierungen direkt ausgetragen werden.

Die durch die Käseunion (1914–1998) verkörperte Milchordnung des kurzen, von 1914/18 bis 1989 dauernden 20. Jahrhunderts ermöglichte während rund acht Jahrzehnten die Durchsetzung des Prinzips des *Service public* im Bereich der Milchproduktion und der Milchprodukteherstellung. Diese Milchordnung garantierte in Zeiten der Not die Versorgung im Inland und diente als Leitplanke und Rahmen für den umfassenden Transformationsprozess, der seit den 1960er-Jahren sowohl den landwirtschaftlichen Produktionsbereich als auch die gewerbliche Käseherstellung auszeichnet. Sie überlebte gerade deshalb so lange, weil sie flexibel genug war, um die Anpassung der Marktordnungen an die neuen Verhältnisse in der Konsumgesellschaft seit der Mitte des 20. Jahrhunderts zu ermöglichen.

Eine zentrale Rolle sowohl bei der Sicherung der Versorgung als auch der Transformation der Branche spielten die Verbände – allerdings weniger in der von der Politologie und der Geschichtsschreibung in der Regel postulierten eindimensionalen Interessenwahrung ihrer Mitglieder als vielmehr im Sinn der Durchführung und Ausgestaltung der durch die nationale Politik bestimmten Ordnung. So wurde der ZVSM im Ersten Weltkrieg von einem kämpferischen Interessenverband zu einem privaten Ausführungsorgan des Staats, als ihm Bundesaufgaben wie die Trinkmilchversorgung zum Vollzug übertragen wurden. Und andere Verbände, wie beispielsweise derjenige der Appenzeller-Käsehändler, wurden gar erst gegründet, damit die «Bundesverfügungen» auch in ihrem «Gebiete» durchgeführt werden konnten.³ Im Milchbereich vollzog sich während und nach dem Ersten Weltkrieg also ein Vergesellschaftungsprozess, der auch in anderen Bereichen der Agrarproduktion und der Nahrungsmittelversorgung zu beobachten ist.⁴ Im wirtschaftlich bedeutenden Milchsektor erfasste dieser Vorgang allerdings ungleich mehr Akteure sowohl auf dem Land als auch in der Stadt und hatte sowohl im Produktions- als auch im Verarbeitungs- und Konsumbereich flächendeckende Auswirkungen. In der Zeit vom Ersten Weltkrieg bis in die 1990er-Jahre übten die Verbände der Milchwirtschaft, allen voran der ZVSM, tatsächlich ebenso sehr eine Ordnungsfunktion im Dienst der Allgemeinheit als auch eine Vertretung der partikulären Interessen ihrer Mitglieder aus. Nicht nur, aber auch deshalb stieg der Verkaufspreis von Milch in diesem Zeitraum nie im Umfang der allgemeinen Teuerung, und die Zahl der Milchproduzenten verringerte sich von mehr als 150 000 Mitte der 1950er-Jahre auf noch rund 31 000 im Jahr 2005.

Die in den zeitgenössischen Diskussionen so populäre und in der Historiografie vielfach unkritisch übernommenen Wahrnehmungen der schweizerischen Agrarpolitik als einer primär von den Interessen der landwirtschaftlichen Verbände, nicht des

170-172 «Milch für alle» war mehr als ein Werbespot der Milchindustrie. Vom Ersten Weltkrieg bis in die Nachkriegszeit hinein waren sich die entscheidenden politischen Kräfte in der Schweiz einig, dass jeder Einwohner dieses Landes an seinem Wohn- und/oder Arbeitsort täglich ein Anrecht auf frische Milch zu gleichen, dem Nährwert angemessenen Preisen und in ausgezeichneter Qualität haben sollte. Weil die privaten Akteure diesen Anspruch wegen der Verderblichkeit der «lebenden» Milch allein nicht erfüllen konnten, erleichterte der Staat die Durchführung dieser Versorgungspolitik mit der Schaffung entsprechender Marktordnungen und indem er neben der Landwirtschaft auch andere Sektoren des Service public wie die Post oder die Eisenbahnen in den Dienst der Trinkmilchversorgung der Bevölkerung stellte.



171

Staats und der Allgemeinheit bestimmten Politik gilt es aufgrund der aktuellen Quellenlage auch und gerade im Milchbereich stark zu relativieren, respektive zu ersetzen. Wenn man die realen, das Leben der meisten Menschen beeinflussenden Veränderungsprozesse verstehen und nicht nur beklagen will, erweist sich ein anderes Deutungsmuster der Funktion der Verbände als viel fruchtbarer. Eine Sichtweise, die die landwirtschaftlichen Verbände primär, wenn auch nicht ausschliesslich als Ordnungsmacht und Modernisierungsmotoren im Interesse der Industriegesellschaft versteht, relativiert nicht deren Bedeutung für die Entwicklung, sondern rückt vielmehr eine andere von ihnen primär ausgeübte Funktion in den Vordergrund: diejenige der Durchführung des Modernisierungsprozesses im Sinn von Hansjörg Siegenthaler, der schon 1986⁵ betonte, dass mit der helvetischen Agrarpolitik nicht eine Berufsgruppe, sondern ein Sektor geschützt wurde – und zwar nicht um dessen Erhaltung willen, sondern im Dienst des Konsums, wie dies Adam Smith für die Produktion im Allgemeinen schon am Ende des 18. Jahrhunderts postuliert hatte.⁶

Allerdings war die Milchordnung im kurzen 20. Jahrhundert nicht nur flexibel und erfolgreich. «Milch für alle» war auch ein Anspruch, der nie ganz eingelöst werden konnte. In Zeiten des Mangels während und nach den beiden Weltkriegen gab es trotz den weitgehenden behördlichen Eingriffen in die Produktion und Verteilung jeweils zu wenig Milch, um die Nachfrage auch nur annähernd befriedigen zu können. Die Milchordnung produzierte zudem auch «Verlierer», die ihre Ideen und Interessen

nicht durchsetzen konnten. Dazu gehörten als soziale Gruppierungen sowohl die streikenden Bieler Hausfrauen in den 1930er-Jahren als auch die streikenden Milchproduzenten in der Romandie in der unmittelbaren Nachkriegszeit und die für die Hauszustellung zuständigen Milchhändler in den 1960er-Jahren.

Historische «Verlierer» hinterlassen in der Regel deutlich weniger Quellen als diejenigen, die sich mit ihren Vorstellungen durchsetzen. Das ist auch im Milchbereich im 20. Jahrhundert nicht anders. Über die periodisch an die Oberfläche gelangende und damit in den Blickwinkel der öffentlichen Aufmerksamkeit rückende bäuerliche Unzufriedenheit mit den Behörden und ihren eigenen Verbänden beispielsweise wissen wir nicht viel, weil diese Bauern wenig schriftliche und noch weniger visuelle Quellen produziert und aufbewahrt haben. Doch zumindest teilweise lassen sich deren Motive und Entwicklungsvorstellungen auch aus den umfangreichen Archivbeständen derjenigen rekonstruieren, deren Vorstellungen sich durchgesetzt haben oder die sich die gesamtgesellschaftlich durchsetzenden Ideen in der Zeit zwischen dem Ersten Weltkrieg und den 1990er-Jahren zu eigen gemacht haben, so die vielen in die Milchordnung eingebundenen landwirtschaftlichen Organisationen.

Eine systematische und reflektierte Auswertung der bereits erschlossenen sowie der Öffentlichkeit noch zugänglich zu machenden Quellenbestände aus dem Milchbereich wird deshalb nicht nur zu einer Vertiefung und/oder Differenzierung der mit dem vorliegenden Buch geleisteten ersten Analyse führen, sondern könnte auch mehr Kenntnisse über die *nicht* realisierten Entwicklungsvorstellungen und die Gründe, weshalb diese gescheitert sind, liefern. Besonders das hier erstmals auszugsweise veröffentlichte, aber noch weitgehend unausgewertete Bildmaterial der Schweizer Milchproduzenten verdient es, künftig besser beachtet zu werden. Denn dieses Material könnte sehr wohl etwas dazu beitragen, dass die Milchwirtschaft auch in den öffentlichen Diskussionen wieder zu einem Thema wird, über das mit etwas mehr Sachverstand debattiert wird als in den aktuellen Forderungen nach «mehr Bildung und weniger Butter».



- Affinage** Pflege und Lagerung von Käseleiben.
- Alpbutter** in Alpkäsereien hergestellte Käsereibutter.
- Aufrahmen** Milch ruht für einige Stunden in flachen Gefässen zur Abschöpfung des an die Oberfläche steigenden Rahms.
- Brännten** Milchkannen, die auf dem Rücken getragen werden.
- Buttermilch** säuerlich schmeckende Milchflüssigkeit, die bei der Butterung von Rahm übrig bleibt.
- Butterung** Rühr-, Knet- und Schlagbewegungen zur Verarbeitung von Rahm zu Butter.
- Debits** lokale Abholstellen für Milch in städtischen Gebieten ohne Hauszustellung (z. B. in Biel).
- ingesottene Butter** langsame Verdampfung von Butter zu einem festen Fettkonzentrat.
- Eingewicht** Praxis bis 1916: Der Käser gewährte dem Käsehändler oder Käseexporteur beim Verkauf der Ware auf dem Nettopreis einen Abzug von sechs Prozent als Entschädigung für die Wertminderung des Käses durch den Gewichtsverlust während der weiteren Reifung. Ab 1916 wurde das Eingewicht bereits bei der Berechnung der Händlermarge berücksichtigt.
- Entsirten** Kühlung und Trocknung der Käsemasse.
- Fuhrlohn** Die Käsehändler bewirteten auf ihre Kosten die Fuhrleute – meist Bauern mit eigenem Fuhrwerk –, die eine Halbjahres-Käseproduktion von der Käserei in die Lager der Käsehändler transportierten.
- Gebesen** flache Holzgefässe, in denen Käsereimilch zur nächtlichen Reifung aufbewahrt wurde.
- Genossenschaftskäser** siehe Lohnkäser.
- Hüttenzins** Pachtzins, welchen die Eigentümer einer Dorfkäserei erhielten.
- Järb** hölzerne Laibformen, in denen die aus dem Kessi gezogene, frische Käsemasse gepresst, entwässert und abgekühlt wurde.
- Käsebruch** Bei der Käseherstellung zerfällt die Kessimilch nach der Beigabe von Lab in einen relativ festen, geschmeidigen Teil (Käsemasse, Käsebruch oder Käsekorn genannt) und in die flüssige Molke.
- Käseherr** Käseexporteur.
- Käsejagden** bis vor dem Ersten Weltkrieg gebräuchliche Bezeichnung für die halbjährlichen Einkaufstouren der Käsehändler bei den Käsereien.
- Käsereibutter** Butter, die aus einer Mischung von Milchrahm und Molkenrahm hergestellt wird.
- Käsereischweine** Schweine, die von einem Käser gemästet werden.
- Kessi** grosser Kupferkessel zur Käseherstellung.
- Kochbutter** Mischung verschiedener Buttersorten.
- Kondensmilch** durch Vakuumverdampfung entwässerte, homogenisierte und meist gezuckerte zähflüssige Milch.
- Küher** meist ältere Bauernsöhne ohne eigenen Hof, welche mit eigenem Viehbestand gepachtete Alpen bewirtschaften.

Lab aus dem Kälbermagen gewonnenes Verdauungsenzym.

Laktation Zeitraum zwischen dem Abkalben und dem Trockenstellen der Kühe. In dieser Zeit wird die Milchkuh in der Regel täglich zweimal gemolken.

Lohnkäser Käser, die von einer Milchproduzentengenossenschaft im Lohn angestellt sind.

Milchfecker erfahrene Bauern, die im Auftrag des Kantons oder eines Milchverbandes Ställe kontrollierten und ihre Berufskollegen auf Möglichkeiten zur Behebung von Qualitätsproblemen aufmerksam machten.

Milchkäufer Käser, welcher die Käserei selbständig auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko betreibt.

Milchkaufverträge zwischen regionalen Milchverbänden und Milchkäuferverbänden abgeschlossene allgemeinverbindliche Verträge, welche den Milchpreis, die Hygiene, die Ablieferungs- und Abnahmepflichten von Käufern und Verkäufern, die Hygienevorschriften, die Lieferzeiten sowie die Schlichtungsmodalitäten im Streitfall regelten.

Milchlieferungsregulativ (MLR) im Jahr 1929 von einer milchwirtschaftlichen Expertenkonferenz erlassenes Reglement, welches detaillierte Vorschriften über die Düngung der Futterwiesen und -weiden, über die Fütterung und die Futterbehandlung im Winter, über die Stallordnung, das Melken und die Milchbehandlung enthielt. Ebenfalls Bestandteil des MLR war ein Pflichtenheft für die Ausbildung des Milch verarbeitenden Personals. Das MLR wurde 1934 integrierter Bestandteil der Milchkaufverträge und 1953 des Milchbeschlusses.

Milchrahm dickflüssiges konzentriertes MilCHFett, das sich beim Ruhen an der Oberfläche von Rohmilch sammelt.

Milchzentrifugen trommelförmige Geräte, die Fettkügelchen und Magermilch aufgrund ihrer unterschiedlichen Dichte durch Rotation trennen. Die schwere Magermilch wird an die Trommelwand geschleudert, die leichteren Fettkügelchen sammeln sich im Trommelmittelpunkt.

Molke (Milchserum) eiweissreiche und leicht fetthaltige Restflüssigkeit, die nach der Labgerinnung und dem Auszug der Käsemasse im Kessi übrig bleibt.

Molkenrahm (Sirtenrahm) durch Zentrifugieren von Molke gewonnenes MilCHFett.

Mulchen (Sommermulchen) Halbjahreskäseproduktion einer Käserei.

Prima(qualität) Bezeichnung für beste Qualität.

Salzer von Käsehandelsfirmen angestellte, ausgebildete Käser, die für das Salzen und Pflegen der Käselaike zuständig waren.

Säurewecker Milchsäure- und Aromabakterien, mit denen Milch oder Rahm gezielt angesäuert werden und reifen.

Schotte entrahmte Molke.

Sennen Als Sennen werden bis in die Zwischenkriegszeit hinein sowohl Käser als auch Milchhändler bezeichnet.

Sinnenprobe Prüfung von Frische und Qualität von Milch oder Rahm mit der Nase.

Sirte siehe Molke.

Spalen Normfässer zum Käsetransport.

Taxation Bezeichnung für die Qualitätsbewertung von Käse und Butter.

Verkehrsmilch Als vermarktete Milch (Verkehrsmilch) gilt die Milch, die zum Frischkonsum, zur Verarbeitung oder zur Verfütterung vom Landwirtschaftsbetrieb oder Sömmerungsbetrieb weggeführt oder im eigenen Betrieb oder Sömmerungsbetrieb zu Produkten verarbeitet wird.

Verschleisspanne ältere Bezeichnung für die Differenz zwischen dem Preis, den die Milchproduzenten für die Milch erhielten, und jenem, den die Konsumenten bezahlen mussten.

Zwölfthandel in den 1880er-Jahren eingeführtes System zur Ableitung des Milchpreises vom Käseexportpreis. Dabei betrug der Preis eines Liters Milch ein Zwölftel des Preises von einem Kilo Käse, weil für die Herstellung von einem Kilo Käse die zwölfwache Menge Milch notwendig war.

ACV	Allgemeiner Consumverein Basel	SMBK	Schweizerischer Verband des Milch-, Butter- und Käsehandels
AFL	Abteilung für Landwirtschaft	SMHV	Schweizerischer Milchhändler Verband
ALP	Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux	SMK	Schweizerische Milchkommission
Bd.	Band	SMKV	Schweizerischer Milchkäuferverband (Fromarte)
BIGA	Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit	SMP	Schweizer Milchproduzenten (1906-1998 Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten, ZVSM)
BIG-M	Bäuerliche Interessengruppe Marktkampf	SMV	Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft	SMZ	Schweizerische Milchzeitung
BR	Bundesrat	SVMBK	Schweizerischer Verband des Milch-, Butter- und Käsehandels
BZ	Bauernzeitung	SZG	Schweizerische Zeitschrift für Geschichte
DV	Delegiertenversammlung	TB	Tätigkeitsbericht
EVD	Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement	UPS	Union des Producteurs Suisses (Uniterre)
GAV	Gesamtarbeitsvertrag	URA	Union Romandes des Agriculteurs
GSK	Genossenschaft Schweizerischer Käseexporteure	VHTL	Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter
HIV	Handels- und Industrieverein	VSGK	Verband schweizerischer Genossenschaftskäser
HLS	Historisches Lexikon der Schweiz	VSK	Verband Schweizerischer Konsumvereine
HYSVA	Ausstellung für Gesundheitspflege, Hygiene und Sport	VSKE	Verband Schweizerischer Käseexporteure
ILS	Industrie laitière suisse	VSMBKD	Verband schweizerischer Milch-, Butter- und Käsedetaillisten (heute SMBK, Schweizerischer Verband des Milch-, Butter- und Käsehandels)
JB	Jahresbericht	VSW	Verband Schweizerischer Weichkäsefabrikanten
LDU	Landesring der Unabhängigen	ZB	Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft
LID	Landwirtschaftlicher Informationsdienst	ZMP	Zentralschweizer Milchproduzenten
LOBAG	Landwirtschaftliche Organisationen von Bern und angrenzender Gebiete	ZMV	Zentralschweizer Milchproduzentenverband
LRG	Laiteries Réunies Genève	ZVSM	Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ab 1999 Schweizer Milchproduzenten, SMP)
MBK-Korrespondenz	Mitteilungsorgan des Schweizerischen Verbandes des Milch-, Butter- und Käsehandels		
MESK	Milcheinkaufsgenossenschaft schweizerischer Konsumvereine		
Mitt.	Mitteilungen		
MLR	Milchlieferungsregulativ		
MV	Milchwirtschaftlicher Verein		
MVL	Milchverband Luzern		
MWB	Milchwirtschaftsbeschluss		
OGG	Ökonomisch-gemeinnützige Gesellschaft Bern		
o. J.	ohne Jahr		
OKMV	Ostschweizerischer Käser- und Milchkäuferverband		
o. O.	ohne Ortsangabe		
PMO	Produzenten-Milchverarbeiter-Organisation		
PO	Produzenten-Organisation		
Prot.	Protokoll		
PSL	Producteur Suisse de lait		
PZM	Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft		
SAFFA	Schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit		
SB	Schweizer Bauer		
SBS	Schweizerisches Bauernsekretariat		
SBV	Schweizerischer Bauernverband		
SGB	Schweizerischer Gewerkschaftsbund		
SHL	Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft		
SKK	Schweizerische Käsekonvention		
SKU	Schweizerische Käseunion		

Archivbestände

- Archiv ZMP, Luzern
- Archiv Coop, Basel
- Archiv SMP, Bern
- Archiv VSKE, Bern
- Archiv Fromarte (SMKV), Bern
- Archiv SMBK, Bern
- Archiv ROTH-Stiftung, Burgdorf
- Archiv LID, Zollikofen
- Archiv VSW, Bern
- Archiv VSGK, Bern
- Archiv SMV, Bern

Jahres- und Jubiläumsberichte

- 20 Jahre. 1960-1980 Milchverwertungsstelle Dagmersellen, Luzern 1980.
 - 25 Jahre. Verband Bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften 1911-1936, Bern 1936.
 - 25 Jahre Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten, o. O. 1932.
 - 40 Jahre Butterzentrale Luzern 1917-1957, Luzern 1957.
 - 40 Jahre Verband Nordwestschweizerischer Milch- und Käsereigenossenschaften 1905-1945, Liestal 1945.
 - 50 Jahre Verband aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften, Suhr 1959.
 - 50 Jahre Verband der Milchlieferanten von Luzern und Umgebung 1905-1955, Luzern 1955.
 - 50 Jahre Emmental AG Exportgesellschaft für Schweizerkäse Zollikofen bei Bern 1911-1961, Zollikofen 1961.
 - 50 Jahre Milchverband Bern 1911-1961, Bern 1961.
 - 50 Jahre Milchverband St. Gallen-Appenzell, Jubiläumsschrift 1902-1952, o. O. 1952.
 - 50 Jahre Schweizerische Käseunion AG, Bern 1965.
 - 50 Jahre Zentralschweizerischer Milchverband Luzern. Jubiläumsschrift 1907-1957, o. O. 1957.
 - 75 Jahre Milchverband Bern und benachbarte Gebiete, Bern 1986.
 - 75 Jahre Ursina. Zürich o. J.
 - 75 Jahre Bernischer Käserverein 1911-1986, Bern 1986.
 - 75 Jahre Thurgauer Milchverband 1897-1972, Weinfelden 1972.
 - 100 Jahre Berner Milchhandel, o. O. 1980.
- ANGST, EMIL (1940): 1865-1940. Zum 75jährigen Jubiläum des Allgemeinen Consumvereins beider Basel, o. O.
- FISCHER, FRITZ (1962): 75 Jahre Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein 1887-1962, Schaffhausen.
- JAGGI, E. (1955): 50 Jahre Verband Nordwestschweizerischer Milch- und Käsereigenossenschaften Basel, 1905-1955, Liestal.
- KURZ, HERMANN (o. J.): 75 Jahre Konsumgenossenschaft Biel, Biel.

KÄSEREIGENOSSENSCHAFT STRAUSS (2005): 100 Jahre Käsereigenossenschaft Strauss. Unsere Genossenschaft auf dem Weg von damals zu heute, Freiburg.

KONSUMGENOSSENSCHAFT BIEL (1931): Mitteilungen der Konsumgenossenschaft Biel. 39. Jahresbericht 1930/31, Biel.

MICHELET, CYRILLE / LAGGER, RAPHAEL (1959): Walliser Milchproduzentenverband 1919-1959, o. O.

MILCHVERBAND ST. GALLEN-APPENZEL (1943): Milchverband St. Gallen-Appenzell, Basel.

ROTH, ALFRED G. (1948): G. Roth & Co. AG Burgdorf. Gedenkschrift über 100 Jahre einer Exportfirma für Emmenthalerkäse, Burgdorf.

ROTH, ALFRED G. (1972): Streiflichter zu 75 Jahren VSKE 1896-1971, Burgdorf.

ROTH, ALFRED G. (1975): Die Gründung der Käseunion GSK/SK 1914. Referat vor dem Verwaltungsrat zum 60. Jahrestag, Bern.

SCHILT, KARL PETER (1967): 50 Jahre Käseexport AG Goldbach 1915-1965, Goldbach.

SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION (1989): Von der Alphütte zum Weltmarkt 1914-1989, Bern.

SCHWEIZERISCHE MILCHKOMMISSION: Jahresberichte 1922f., Schaffhausen.

SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN (HG.) (1937): 50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft 1887-1937, Schaffhausen.

STOCKER, THEODOR / ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (HG.) (1982): 75 Jahre ZVSM. Geschichte des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten, Bern.

ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN: Bericht über die Schweizerische Milchwirtschaft und die Tätigkeit des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten 1907-1922; 1922/23-1928/29; 1932/33-1936/37, 1960/61, Bern. [ZVSM Berichte]

ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN: Jahresberichte 1906-1910; 1971/72f., Bern.

Amtliche Publikationen, Broschüren und Publikationen zur Milchwirtschaft

ABTEILUNG FÜR LANDWIRTSCHAFT (1967): Bericht über die Revision der Käsemarktordnung, Bern.

ACKERET, R. (1927): Melkbüchlein für schweizerische Verhältnisse (Schriften der Schweizerischen Milchkommission, Nr. 2), Bern.

AESCHBACHER, CHRISTIAN (1989): Die Butter und ihre Tradition. Kulturgeschichtliches aus der schweizerischen Land- und Milchwirtschaft, Thun.

AMACHER, A. (o. J.): Von der Milchversorgung der Stadt Basel, o. O.

BÄCHLER, C. (1901): Die Milchindustrie der Schweiz, Zürich.

BAEHLER, R. G. (1924): Der ideale Melker. Aus der Praxis und für die Praxis, Schaffhausen.

- BAECHTIGER, E. (1955): Die Milchwirtschaft in der Ostschweiz, o. O.
- BILDUNGSKOMMISSION DES ZENTRALVERBANDES SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1994): Einführungskurs Milchwirtschaft und Milchverwertung, Bern.
- BRUGGER, HANS/SCHWEIZERISCHES BAUERNSEKRETARIAT (Hg.) (1943): Die land- und forstwirtschaftlichen Vereinigungen der Schweiz. Eine Darstellung ihres Aufbaus und ihrer Tätigkeit auf Grund der Erhebung von 1941, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates, Nr. 131, Brugg.
- BÜRGI, R. (1953): Milchstatut und die Kritik an der Käseunion. Vortrag gehalten im Rotary Club Bern am 13. Oktober 1953, Bern.
- BUNDESMINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT (Hg.) (1959): Agrarstruktur – Marktregelung – Preisstützung in Europa und Nordamerika. Dritter Bericht des Ministerausschusses für Landwirtschaft und Ernährung des Europäischen Wirtschaftsrates (OEEC), Paris/Bonn.
- BURRI, R. (1924): Die Schweizerische Milchwirtschaft mit besonderer Berücksichtigung des hygienischen Standpunktes. Sonderabdruck aus der «Schweizerischen Milchzeitung», Schaffhausen.
- BURRI, R. (1926): Die Stellung unserer Stadtmolkereien zu den Forderungen der modernen Hygiene, Schaffhausen.
- DÜGGELI, M. (1939): Die Abteilung für Landwirtschaft an der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich. Bericht über Gründung, Entwicklung und Einrichtung der Abteilung, Brugg.
- EGLI, FRANZ/OESCH, WERNER/PFISTER, HANS-ULRICH (1972): Butterfabrikation. Offizielles Lehrmittel des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins für die Berufsschulen der Käser und Molkeristen, Zollikofen.
- EIDGENÖSSISCHES MILCHAMT (1919): Übersicht der Versorgung der Schweiz mit Milch und Milcherzeugnissen, Bern.
- EIDGENÖSSISCHES VOLKSWIRTSCHAFTSDEPARTEMENT (1941): Die schweizerische Nahrungsfettwirtschaft, Sonderheft 41 der «Volkswirtschaft», Bern.
- EIDGENÖSSISCHES VOLKSWIRTSCHAFTSDEPARTEMENT (1952): Erläuterungen zum neuen Entwurf für den Milchbeschluss, o. O.
- ESCHE, ERNST/DREWS, MANFRED (1963): Der europäische Milchmarkt (Forschungsprojekt 5/31-II der Produktivitätszentrale des Europäischen Wirtschaftsrates), Hamburg/Berlin.
- EUROPÄISCHE PRODUKTIVITÄTENZENTRALE (1954): Die Erzeugung und der Verkauf hochwertiger Milch, o. O.
- EXPERTENKOMMISSION ZUR ERSTATTUNG EINES GUTACHTENS ÜBER DIE SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION (1955): Ergänzungsgutachten an den Hohen Bundesrat. Stellungnahme der Schweizerischen Käseunion AG zum Ergänzungsgutachten der Expertenkommission vom Juli 1955, Bern.
- FISCHER, KURT (1963): Anleitung für die Herstellung von Dauermilch. I. Trockenmilch, Kempten.
- FLACH, J. (1910): Kommunale Milchversorgung, Töss.
- FLÜCKIGER, E./HOSTETTLER, H./ROTHENBÜHLER, E. (1975): Milchproduktion. Unterlagen zum Unterricht an landwirtschaftlichen Schulen und zum Selbststudium, Zollikofen.
- GALLATI, WERNER (o. J.): Butterzentrale Burgdorf, Bern.
- GYGAX, MAX (1957): Milch und Milchmann, o. O.
- HIMMEL, C. (1911): Die Milchversorgung des Kurortes Davos, Davos.
- HOFFMANN, S. (1955): Pasteurisierte Milch ist keine Konserve, o. O.
- JENNY, O. H. (1912): Die Milchversorgung Basels, Basel.
- JENNY, O. H., (1914): Milchversorgung schweizerischer Städte. Frühjahr 1913. In: Separatdruck der Zeitschrift für schweizerische Statistik, 2. Heft, 50. Jahrgang.
- KÄSTLI, PAUL (1963): Milchkunde und Milchhygiene. I. Teil: Wesen und Eigenschaften der Milch, Bern.
- KÄSTLI, PAUL (1963): Milchkunde und Milchhygiene. II. Teil: Milchfehler, Bern.
- KÄSTLI, PAUL/WIESENDANGER, H. (1961): Melkbüchlein. Schriften der Schweizerischen Milchkommission, Nr. 2, Bern.
- KOPP, ERWIN ET AL. (o. J.): Das Pflichtenheft des Milchleckers, o. O.
- LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST (Hg.)/Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (Bearb.) (1982): Die schweizerische Milchwirtschaft. Produktion, Verwertung, Absatzförderung, Aussenhandel, Rechtliche Grundlagen, Organisationen, Dokumentationsdienst, Nr. 198, Bern.
- LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST (Hg.) (1989): Ohne Milchrechnung geht es nicht, Dokumentationsdienst, Nr. 294, Bern.
- LANDWIRTSCHAFTLICHE LEHRMITTELZENTRALE (Hg.) (1972): Käsefabrikation. Offizielles Lehrmittel des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins für die Berufsschulen der Käser, Zollikofen.
- LÖPFE-BENZ, E. (1938): Für eine Reorganisation der Käseunion. Votum anlässlich der Beratung der Milchpreisstützungs-Aktion im Ständerate am 29. März 1938, Rorschach.
- MARBACH, FRITZ (1952): Die schweizerische Käseunion. Kritische Darstellung der Käsemarktordnung, Bern.
- MARBACH, FRITZ (1953): Die schweizerische Käseunion (Separatdruck einer Artikelserie aus der Schweizerischen Metall- und Uhrenarbeiter-Zeitung), o. O.
- MERZ, F. (1889): Milchwirtschaft. In: Furrer, A. (Hg.), Volkswirtschaftslexikon der Schweiz, Bern.
- MÜLLER, E. (1923): Die kommunale Fleisch- und Milchversorgung als Teuerungsmassnahme, Bern.
- NESTLÉ (o. J.): Le lait et ses dérivés, Neuchâtel.
- PETER, ALBIN (1915): Gesundheitliche und wirtschaftliche Fragen der Milchversorgung in der Schweiz, Vortrag in Bern, o. O.
- PETER, ALBIN (1923): Milchwirtschaftliche Betriebslehre, Berlin.
- PETER, ALBIN/ZOLLIKOFER, E. (1959): Lehrbuch der Emmentalerkäserei mit den wichtigsten Regeln aus der Greyerzer- und Sbrinzkäserei, Bern.

- PREISBILDUNGSKOMMISSION DES EIDGENÖSSISCHEN VOLKSWIRTSCHAFTSDEPARTEMENTS (1939): Die Organisationen der schweizerischen Milchwirtschaft (Produktion, Verwertung, und Handel). In: Kartelle und kartellartige Abmachungen in der schweizerischen Wirtschaft, Heft IV, enthaltend: VIII. Teil, Nr. 22, Bern.
- PROPAGANDAZENTRALE DER SCHWEIZERISCHEN MILCHWIRTSCHAFT (1971): Butter, Bern.
- PULVER, EMANUEL (1957): Was ist die Schweizerische Käseunion? o. O.
- RITTER, PAUL (1956): Erfahrungen in der Qualitätsbezahlung der Konsummilch, o. O.
- RUDOLF, KONRAD / LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST (HG.) (1979): Die Milchkontingentierung in der Schweiz. Erfahrungen und Ausblick, Dokumentationsdienst, Nr. 157, Bern.
- SCHWEIZERISCHE KARTELLKOMMISSION (1969): Gutachten über die kartellrechtliche Zulässigkeit des Vorkaufsrechtes der Milchverbände und der Auslösungssummen der Milchproduzentengenossenschaften – Milchgutachten. Veröffentlichungen der Schweizerischen Kartellkommission, Heft 1, S. 28–82, Zürich.
- SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG (1955): Die Stellungnahmen der Schweizerischen Käseunion AG zum Gutachten der Expertenkommission vom Dezember 1954, o. O.
- SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG (1968): Der Schweizer Käse und der Detailhandel, Bern.
- SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG (1989): Käsehandel – Käsekonsum, Bern.
- SCHWEIZERISCHE MILCHKOMMISSION (1960): Statuten, Bern.
- SCHWEIZERISCHER GEWERKSCHAFTSBUND (1945): Industrien der Nahrungs- und Genussmittel, Olten.
- SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN (1974): Die Käserei der Zukunft – Konzeption der Emmentalerkäserei, o. O.
- SCHWEIZERISCHER VERBAND DER LEHRER AN LANDWIRTSCHAFTLICHEN SCHULEN UND DER INGENIEUR-AGRONOMEN (HG.) (1933): Die landwirtschaftlichen Bildungs- und Versuchsanstalten der Schweiz, Küsnacht am Rigi.
- SCHWEIZERISCHES BAUERNSEKRETARIAT (1912): Erhebungen über den Stand des landwirtschaftlichen Vereins- und Genossenschaftswesens in der Schweiz am 1. Januar 1910. Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates, Nr. 44, Bern.
- SCHWEIZERISCHES BAUERNSEKRETARIAT (1925): Die genossenschaftliche Milchverwertung und Milchverarbeitung in der Schweiz. Erhebung vom Jahre 1924, Brugg.
- SCHWEIZERISCHES BAUERNSEKRETARIAT (1931): Erhebungen über den Stand des landwirtschaftlichen Vereins- und Genossenschaftswesens in der Schweiz im Jahre 1930, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates, Nr. 102, Brugg.
- SCHWEIZERISCHES ZENTRALBLATT FÜR MILCHWIRTSCHAFT (1942): Die schweizerische Nahrungsfettwirtschaft, o. O.
- SCHWEIZERISCHES ZOLLDEPARTEMENT (1897): Ausfuhr von Käse und kondensierter Milch (Separatdruck aus dem Jahresbericht).
- SOLLBERGER, WERNER (1951): Zur Lage der Milchwirtschaft, o. O.
- SOLLBERGER, WERNER (1953): Diskussion um die Qualität unserer Milch, o. O.
- STÜSSI, DAVID (1932): Die Standardisierung milchwirtschaftlicher Erzeugnisse in der Schweiz. Sonderabzug aus «Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz», Heft 2, Bern.
- STÜSSI, DAVID (1948): Verarbeitung auf Butter. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- STÜSSI, DAVID, (1958): Milch, Rahm und Butter, o. O.
- STÜSSI, DAVID (O. J.): Die Markenbutter «Floralp», ein Standardprodukt der schweizerischen Milchwirtschaft. Bericht der Markenbutterkontrollstelle des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten Bern der Jahre 1952 bis 1958, Bern.
- THOMANN, W. (1948): Verarbeitung auf Käse. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- THOMANN, W. / ZOLLIKOFER, E. (1951): Milchwirtschaft, Frauenfeld.
- TREUHANDSTELLE MILCH GMBH / SCHWEIZER MILCHPRODUZENTEN / SEKRETARIAT DES SCHWEIZERISCHEN BAUERNVERBANDES (HG.) (2001): Milchstatistik der Schweiz 2000, Statistische Schriften, Nr. 174, o. O.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1935): Milchverbände, Käseunion, Schachtelkäse-Industrie. Eine Aufklärungsschrift, Bern.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1959): Untersuchung über die Einstellung der schweizerischen Bevölkerung zum Bauernstand und zur Milchwirtschaft, Bern.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1960): Individuelle, abgestufte Bezahlung der Käsereimilch nach Qualitätsmerkmalen, o. O.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1960): Kollektive, abgestufte Bezahlung der Konsummilch nach Qualitätsmerkmalen, o. O.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1997): Butter und was sie darüber wissen sollten, Bern.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN STUDIENKOMMISSION (1937): Die Verschleissspanne im Handel mit Konsummilch, Bericht im Auftrag des Bundesrates, Bern.

Ausgewählte Literatur

- ANDEREGG, F. (1894): Allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft, Zürich.
- ANTENEN, ANTON (1959): Die Agrarpolitik der landwirtschaftlichen Verbände in der schweizerischen Milchwirtschaft und ihre Stellung in Staat und Wirtschaft, Winterthur.
- BANDERET-LÜDIN, ELISABETH (O. J.): Obrigkeitliche Marktpolitik im 19. Jahrhundert, Weinfelden.

- BARDE, HUBERT (1982): Regroupement des quatre Fédérations laitières vaudoises: expériences et résultats. In: Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (Hg.): 75 Jahre ZVSM, Bern.
- BAUMANN, WERNER (1993): Bauernstand und Bürgerblock. Ernst Laur und der Schweizerische Bauernverband 1897–1918, Zürich.
- BAUMANN, WERNER/MOSER, PETER (1999): Bauern im Industriestaat. Agrarpolitische Konzeptionen und bäuerliche Bewegungen in der Schweiz 1918–1968, Zürich.
- BIENZ, ERNST F. (1948): Die Entwicklung der Milchwirtschaft im Kanton Zürich – eine wirtschaftsgeographische Studie, o. O.
- BRODBECK, BEAT (2003): Ein agrarpolitisches Experiment. Entstehung, Zweck und Ziele der Schweizerischen Käseunion und einer neuen Milchmarktordnung 1914–1922, Bern (MS).
- BRUGGER, HANS (1956): Die schweizerische Landwirtschaft in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1968): Statistisches Handbuch der schweizerischen Landwirtschaft, Bern.
- BRUGGER, HANS (1978): Die schweizerische Landwirtschaft 1850 bis 1914, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1985): Die schweizerische Landwirtschaft 1914–1980 (Agrarverfassung, Pflanzenbau, Tierhaltung, Aussenhandel), Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1987): Die Ertragslage der schweizerischen Landwirtschaft 1914 bis 1980, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1989): Landwirtschaftliche Vereinigungen der Schweiz 1910 bis 1980, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1990): Landwirtschaftliche Schulen und Forschungsanstalten der Schweiz seit 1914, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1992): Agrarpolitik des Bundes seit 1914, Frauenfeld.
- CARRARD, DANIEL (1950): Comment l'agriculture suisse a-t-elle été exploitée de 1940 à 1950 et où va-t-elle? Estavayer-le-Lac.
- CZERNIEWSKI, KONSTANTY (1945): Das Milchsammel- und Milchreguliersystem im Einzugsgebiet der Städte Zürich und Winterthur, Turbenthal.
- EHMER, JOSEF/REITH, REINHOLD (2004): Märkte im vorindustriellen Europa. In: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte, Nr. 2, Berlin 2004, S. 9–24.
- ERHARDT, G. (1951): Die genossenschaftliche Milchverwertung im Rahmen der Marktwirtschaft. o. O.
- ERNI, ANTON (1911): Die Milchwirtschaftsverbände des Kantons Luzern, Luzern.
- FENNER, THOMAS (2005): Die Milchwelle: Aufstieg und Niedergang der Berneralpen Milchgesellschaft, Lizenziatsarbeit, Bern.
- FISCHER, MANUEL (2001): Kondensmilch. Vom Kindernährmittel zum vielseitigen Halbfabrikat der Nahrungsmittelindustrie, 1866–1900. In: Gilomen, Hans-Jörg et al. (Hg.), Innovationen. Voraussetzungen und Folgen – Antriebskräfte und Widerstände, Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Band 17, Zürich.
- FLÜCKIGER, ERNST (1937): Marktorganisation und Werbung in der Entwicklung der schweizerischen Milchwirtschaft. In: Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (Hg.), 50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft 1887–1937, Schaffhausen.
- FLÜCKIGER, ERNST (1948): Die Werbung im Dienste der Milchwirtschaft. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- FUCHS, HANS (1946): Die schweizerische Milchwirtschaft während des Krieges 1939/45, o. O.
- GALLATI, WERNER (1943): Die schweizerische Schachtelkäseindustrie und der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten (SESK), Bern/Leipzig.
- GASSER-STÄGER, WILHELM (1955): Die Entwicklungstendenzen in der schweizerischen Milchwirtschaft, o. O.
- GIGER, HANS (1913): Die Lebensmittelteuerung und ihre Bekämpfung, Bern.
- GLAUSER, FRITZ (1971): Handel mit Entlebucher Käse und Butter vom 16. bis 19. Jahrhundert. In: SZG, Vol. 21, 1971, Basel.
- GOTTHELF, JEREMIAS (1850): Die Käserei in der Vehfreude, Basel.
- GUTZWILLER, KARL (1923): Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen. Geschichte, Betriebsformen, Marktverhältnisse und volkswirtschaftliche Bedeutung, Schaffhausen.
- HALBHERR, PHILIPP/MÜDESPACHER, ALFRED (1984): Organisierte Interessen und Verteilungseffekte in der schweizerischen Agrarpolitik. Eine polit-ökonomische Analyse, Band 1–2, Diss. Universität Zürich.
- HALBHERR, PHILIPP/MÜDESPACHER, ALFRED (1985): Agrarpolitik – Interessenpolitik? Res publica helvetica, Band 17, Bern.
- HALLAUER, RÉMY A. (1982): Die Aufgaben der Milchpulverzentrale. In: Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (Hg.), Die schweizerische Milchwirtschaft zu Beginn der achtziger Jahre, Bern, S. 229–234.
- HANDSCHIN, HANS (1954): Der Verband schweizerischer Konsumvereine (VSK) 1890–1953, Band 2, Basel.
- HEGI, RUDOLF (1974): Die Schweizerische Milchwirtschaft – Produktion, Verwertung, Aussenhandel, Gesetzgebung, Verwertungsorganisationen, o. O.
- HOBBSAWM, ERIC (1995): Das Zeitalter der Extreme: Weltgeschichte des 20. Jahrhunderts, München.
- HOFER, HANS (1951): Die Entwicklung und der heutige Stand der schweizerischen Massnahmen zur Qualitätsförderung der Milch und die Möglichkeiten eines weiteren Ausbaus, Turbenthal.
- HOFER, HERMANN (1923): Der Zusammenschluss in der schweizerischen Milchwirtschaft, Weinfelden.

- HOFFMANN, WALTER (1950), Der Unsinn der Zehn-Uhr-Milch in den Schulen. In: Elternzeitschrift, 12, 1950, S. 268.
- HOLZER, H. (1948): Industrielle Milchverwertung. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- HOWALD, OSKAR (1931): Die schweizerische Landwirtschaft auf dem Weltmarkte. Ein Vergleich mit der dänischen Landwirtschaft. Vortrag gehalten am 30. Mai 1931 an der Jahresversammlung der Schweizerischen Statistischen Gesellschaft in Aarau, Bern.
- HOWALD, OSKAR/ABEGG, HEDWIG (1971): Ernst Laur 1871–1964. Ein Leben für den Bauernstand. Ein Beitrag zur schweizerischen Wirtschaftsgeschichte von 1890 bis 1960, Aarau.
- INEICHEN, JOSEF (1952): Verband der Milchlieferanten Luzern und Umgebung 1905–1951. Entstehung und geschichtlicher Überblick, Luzern.
- JAGGI, ERNST (1972): Die landwirtschaftlichen Genossenschaften und Vereine, Frauenfeld.
- JAGGI, F. (1952): Die schweizerische Landwirtschaft im Rahmen der internationalen Milchwirtschaftspolitik, Chur.
- JANIN, JACQUES (1983): Préhisteoire de ORLAIT. Fédération Laitière Vaudoise-Fribourgeoise, Lausanne.
- KÄLIN, EMIL (1989): Die Milchkontingentierung in der Schweiz. Erfahrungen, Auswirkungen und Ideen für die Weiterentwicklung. Veröffentlichungen des Seminars für Agrarpolitik und Agrarrecht an der Hochschule St. Gallen 15, St. Gallen.
- KÄPPELI, JOSEF (1931): Förderung der Qualitätsproduktion in der schweizerischen Milchwirtschaft, o. O.
- KÄPPELI, JOSEF/RIESEN, M. (1925): Die Lebensmittelversorgung der Schweiz unter dem Einfluss des Weltkrieges, Bern.
- KÄSTLI, PAUL (1948): Bestrebungen zur Hebung der Qualität. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun, S. 549–636.
- KAUFMANN, HANS (1971): Die öffentlich-rechtlichen Aufgaben des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM), Freiburg i. Br.
- KAUFMANN, W. (1922): Zum Zusammenschluss der Milchproduzenten in der Schweiz, Basel.
- KOESTLER, GUIDO (1955): Konsummilchversorgung, o. O.
- KOESTLER, GUIDO/BRETSCHER, HANS (1948): Gesetzgebung, Organisation und Verbandswesen. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun, S. 707–726.
- LAUR, ERNST (1929): Die Organisation der Milchproduzenten auf nationalem Gebiet als Grundlage internationaler Verständigungen betreffend den Markt in Milch und Molkereiprodukten. Sonderdruck aus: Deutsche Landwirtschaftliche Presse, Nr. 38, 39 und 40, Berlin.
- LAUR, ERNST (1938): Die Mitarbeit der landwirtschaftlichen Verbände bei den staatlichen Massnahmen zur Erhaltung des schweizerischen Bauernstandes. Separatabdruck aus der Festgabe für Herrn a. Bundesrat Dr. Edmund Schulthess, Zürich.
- LAUR, ERNST (1942): Erinnerungen eines schweizerischen Bauernführers. Ein Beitrag zur schweizerischen Wirtschaftsgeschichte, Bern.
- LEB (1998): LEB – la ligne verte: 1873–1998. 125 ans au service de la ville et de la campagne, Echallens.
- LEMMENMEIER, MAX (1983): Luzerns Landwirtschaft im Umbruch. Wirtschaftlicher, sozialer und politischer Wandel in der Agrargesellschaft des 19. Jahrhunderts. Luzerner Historische Veröffentlichungen, Band 18, Luzern/Stuttgart.
- LUSTENBERGER, MAURICE (1926): Die Organisation des schweizerischen Käsehandels seit 1914. Die Genossenschaft schweizerischer Käseexportfirmen (G.S.K.) und die Schweizerische Käseunion (S.K.). Schweizer Industrie- und Handelsstudien Heft 23, Weinfelden.
- MAHRBACH, HANS (1963): Milchschwemme und Agrarintervention, Winterthur.
- MANUEL, RUDOLF GABRIEL (1973): Bemerkungen über die älteren und neuern Preise der auf den Alpen des alten Kantons Bern verfertigten fetten Käse, über die Quantität dieser Ware und über den Handel mit derselben, Manuskript der Oekonomischen Gesellschaft in der Burgerbibliothek Bern, OG Quarto 39, Burgdorf.
- MEIERHANS, P. (1925): Brot- und Milchversorgung im Kanton Basel-Stadt. In: Zeitschrift für Schweizerische Statistik und Volkswirtschaft, S. 416ff.
- MEYNAUD, JEAN/KORFF, ADALBERT (1967): Die Migros und die Politik, Zürich.
- MOSER, PETER (1994): Der Stand der Bauern. Bäuerliche Politik, Wirtschaft und Kultur gestern und heute, Frauenfeld.
- MOSER, PETER (2000): Eine «Sache des ganzen Volkes»? Überlegungen zum Prozess der Vergesellschaftung der bäuerlichen Landwirtschaft in der Industriegesellschaft. In: traverse, 2000/1, Zeitschrift für Geschichte, Heft: Das Allgemeine Geschlecht, Zürich, S. 64–79.
- MOSER, PETER (2005): Agrarpolitik als Ernährungspolitik. Am Konsum orientiert, über die Produktion thematisiert: Die schweizerische Agrarpolitik von 1914/18 bis 1960. In: Bruckmüller, Ernst/Langthaler, Ernst/Redl, Josef (Hg.), Reguliertes Land. Agrarpolitik in Deutschland, Österreich und der Schweiz 1930–1960, Jahrbuch des ländlichen Raumes, St. Pölten.
- MOSER, PETER (2007): Ein Dienstleister als Produzent. Der Verband Schweizerischer Konsumvereine und die Schweizerische Genossenschaft für Gemüsebau SGG im 20. Jahrhundert (im Druck).
- MOSER, PETER/GOSTELI, MARTHE (2005): Une paysanne entre ferme, marché et associations. Textes d'Augusta Gillibert-Randin 1919–1940, Studien und Quellen zur Agrargeschichte, Baden.

- MÜLLER, K. (1908): Ein Beitrag zur Milchpreisfrage, Liestal.
- NEUHAUS, JEAN (1961): Die Nahrungs- und Genussmittelindustrie der Schweiz in der Kriegs- und Nachkriegszeit, Zürich.
- ODERMATT, LEO (1981): Die Alpwirtschaft in Nidwalden. Geschichtliche Entwicklung und Anpassung an die Agrarstrukturen der Neuzeit. Beiträge zur Geschichte Nidwaldens, Heft 40, Stans.
- OPRECHT, HANS (1936): Misswirtschaft oder Milchwirtschaft. Eine wirtschaftspolitische Untersuchung, Zürich.
- PIFFNER, ALBERT (1993): Henri Nestlé (1814–1890). Vom Frankfurter Apothekergehilfen zum Schweizer Pionierunternehmer, Zürich.
- PFISTER, CHRISTIAN (1995): Geschichte des Kantons Bern seit 1798. Band IV: Im Strom der Modernisierung: Bevölkerung, Wirtschaft und Umwelt 1700–1914, Bern.
- PFISTER, CHRISTIAN (1995A): Das 1950er Syndrom. Der Weg in die Konsumgesellschaft, Bern.
- RIEDER, PETER/EGGER, URS (1983): Agrarmärkte, Zürich.
- RITZMANN-BLICKENSTORFER, HEINER (1996): Historische Statistik der Schweiz. Unter der Leitung von Hansjörg Siegenthaler, Zürich.
- ROEDER, GEORG (1954): Grundzüge der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens, Hamburg/Berlin.
- ROSSFELD, ROMAN (2001): Die Innovation der Milchschokolade und der Aufstieg der schweizerischen Schokoladeindustrie, 1880–1920. In: Gilomen, Hans-Jörg et al. (Hg.), Innovationen. Voraussetzungen und Folgen – Antriebskräfte und Widerstände, Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Band 17, Zürich.
- ROTH, ALFRED G. (1966): Aus der Geschichte des Emmentaler Käses, Burgdorf.
- ROTH, ALFRED G. (1974): Emmentaler Rückblicke, Burgdorf.
- ROTH, ALFRED G. (1975): Die Gründung der Käseunion GSK/SK 1914, Bern.
- ROTH, ALFRED G. (1982): Die Anfänge des Käseexports. In: Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (Hg.), 75 Jahre ZVSM, Bern.
- ROTH, ALFRED G. (1993): Der Sbrinz und die verwandten Bergkäse der Schweiz, Burgdorf.
- SCHÄLCHLI, WALTER (1931): Die schweizerischen Einfuhrbeschränkungen 1919–1925, Dissertation der rechts- und staatswissenschaftlichen Fakultät der Universität Zürich, Wädenswil.
- SCHENK, PAUL (1986): Rämigummen – eine emmentalische Herrenalp. Sonderdruck aus dem Burgdorfer Jahrbuch 1986, o.O.
- SCHURMANN, EDUARD (1923): Die Milchversorgung der Schweiz während des Krieges und der Nachkriegszeit, Stuttgart.
- SCHMID, ERNST FELIX (1979): Genossenschaftsverbände (Schweizer Schriften zum Handels- und Wirtschaftsrecht, Band 39), Zürich.
- SCHNEIDER, IDA (1916): Die schweizerische Milchwirtschaft, mit besonderer Berücksichtigung der Emmentaler Käserei, Diss., Zürich.
- SCHNYDER, DAMIAN (1993): Zwischen Absatzförderung und humanitärer Hilfe. Die ersten Schweizer Milchpulverlieferungen, 1960–1972. In: Hug, Peter/Mesmer, Beatrix (Hg.), Von der Entwicklungshilfe zur Entwicklungspolitik, Schweizerisches Bundesarchiv, Studien und Quellen 19, Bern, S. 460–477.
- SCHWEIZERISCHE AUSSTELLUNG FÜR LANDWIRTSCHAFT (1925): Festschrift der schweizerischen Milchwirtschaft zur 9. schweizerischen Ausstellung für Landwirtschaft, Bern.
- SCHWEIZERISCHE MILCHKOMMISSION (1948): Die schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- SCHWEIZERISCHE VERBÄNDE DER LEHRER AN LANDWIRTSCHAFTLICHEN SCHULEN UND DER INGENIEUR-AGRONOMEN (HG.) (1933): Die landwirtschaftlichen Versuchsanstalten der Schweiz, Küssnacht am Rigi.
- SENTI, RICHARD (1979): Organisation des schweizerischen Schlachtvieh- und Fleischmarktes. Untersuchungen des Instituts für Wirtschaftsforschung der ETH Zürich, Band 17, Diessenhofen.
- SIEGENTHALER, HANSJÖRG (1986): Schweiz 1910–1970. In: Cipolla/Borchardt (Hg.), Europäische Wirtschaftsgeschichte, Band 5, Stuttgart.
- SMITH, ADAM (1978): Der Wohlstand der Nationen, München.
- STADELMANN, ALFRED (1940): Die Beziehungen der schweizerischen Konsumgenossenschaften zur einheimischen Landwirtschaft unter besonderer Berücksichtigung der Geschäftsverbindungen mit den landwirtschaftlichen Genossenschaften, Basel.
- STEFFEN, CHRISTIAN (1982): Die Förderung der Käsequalität. In: Zentralverband Schweizer Milchproduzenten (Hg.), 75 Jahre ZVSM, Bern.
- STEIGER, THOMAS (1982): Die Produktion von Milch und Fleisch in der schweizerischen Landwirtschaft des 19. Jahrhunderts als Gegenstand bäuerlicher Entscheidungen. Das statistische Bild der Entwicklung der Rindviehhaltung und ihre ökonomische Interpretation (Europäische Hochschulschriften, Reihe V, Band 394), Bern/Frankfurt am Main.
- STRAHLMANN, BEREND (1976): Lebensmittelverarbeitung im 19. Jahrhundert – neue technische Verfahren und chemische Zusätze. In: Heischkel-Artelt, Edith (Hg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt am Main, Göttingen, S. 198–205.
- STUDER, ROLF (1955): Die Quartiereinteilung im Milchvertrieb unter besonderer Berücksichtigung der grossen Konsumplätze. Inaugural-Dissertation Universität Bern, Bern.
- TANNER, JAKOB (1999): Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950, Zürich.
- TOBLER, ERNST J. (1982): Produktion, Vermarktung und Export von Emmentalerkäse. In: Zentralverband schweizerischer Milch-

- produzenten (Hg.), Die schweizerische Milchwirtschaft zu Beginn der achtziger Jahre, Bern, S. 299–312.
- WAHLEN, HERMANN (1979): Rudolf Schatzmann 1822–1886. Ein Bahnbrecher der schweizerischen Land-, Alp- und Milchwirtschaft und ihres Bildungswesens, Münsingen.
- WILBRANDT, HANS (1956): Die Regulierung des Milchmarktes in der Schweiz. Werden, Wesen, Problematik einer Agrarvalorisation. Kieler Studien, Forschungsberichte des Instituts für Weltwirtschaft an der Universität Kiel, 40, Kiel.
- WYSSMANN, E. / PETER, A. (1920): Milchwirtschaft (für schweizerische Verhältnisse bearbeitet), Frauenfeld.
- ZIEGLER, BÉATRICE (1998): Der Bieler «Milchkrieg» 1930/31. Konsumentinnen organisieren sich. In: Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte (Hg.), Geschichte der Konsumgesellschaft. Märkte, Kultur und Identität (15.–20. Jahrhundert), Zürich.
- ZIMMERMANN, ERNST (1982): Der Milchhändler in der heutigen Zeit. In: Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (Hg.), 75 Jahre ZVSM, Bern.
- ZOLLIKOFER, EDZARD (1948): Trinkmilchversorgung. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die schweizerische Milchwirtschaft, Thun.

Periodika

- Agri
 Année Politique
 Bauern Zeitung
 Bernische Blätter für Landwirtschaft
 Brückenbauer
 Bundesblatt
 Der Schweizer Bauer
 Freiburger Nachrichten
 Industrie laitière suisse
 Intermilch-Journal
 MBK-Korrespondenz
 Ostschweizer Landwirt
 Paysan Enchaîné
 Schweizerische Milchzeitung
 Schweizerischer Konsumverein
 Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft
 Seeländer Volksstimme
 Tribune le Matin
 Union
 Voix ouvrière

AB SEITE 12

1 | Akteure und Konflikte

- 1 Ostschweizer Landwirt, 29. 2. 1908.
- 2 Mitt. SBS, Nr. 44, 1910, S. 54.
- 3 Koestler/Bretscher (1948), S. 709.
- 4 Kaufmann (1971), S. 5.
- 5 Mitt. SBS, Nr. 102, 1930, S. 38.
- 6 50 Jahre ZMV, S. 24.
- 7 50 Jahre ZMV, S. 13f.
- 8 ZB, 30. 11. 1945; Barde (1982), S. 59f.
- 9 Kaufmann (1971), S. 7.
- 10 50 Jahre ZMV, S. 36.
- 11 50 Jahre ZMV, S. 35.
- 12 Hofer (1923), S. 16.
- 13 So z. B. im Zweckartikel des Nordostschweizerischen Milchverbandes, zit. nach Kaufmann (1971), S. 5.
- 14 Kaufmann (1971), S. 27.
- 15 50 Jahre MV Aargau, S. 73.
- 16 50 Jahre MV Bern, S. 37.
- 17 50 Jahre MV Bern, S. 33.
- 18 Kaufmann (1971), S. 4.
- 19 50 Jahre MV Aargau, S. 72.
- 20 50 Jahre ZMV, S. 13.
- 21 ZB, 20. 6. 1912.
- 22 JB ZVSM 1906–1910, S. 1.
- 23 JB ZVSM 1906–1910.
- 24 JB ZVSM 1906–1910, S. 12.
- 25 JB ZVSM 1906–1910, S. 13; Berichte ZVSM 1907–1922, S. 13.
- 26 JB ZVSM 1906–1910, S. 13.
- 27 Berichte ZVSM 1907–1922, S. 14.
- 28 Berichte ZVSM 1907–1922, S. 9.
- 29 Statuten ZVSM 1907, in: Archiv SMP.
- 30 JB ZVSM 1906–1910, S. 12.
- 31 ILS, 11. 2. 1921.
- 32 Vgl. dazu: Moser/Gosteli (2005), S. 31f.
- 33 JB ZVSM 1906–1910, S. 4.
- 34 ZB, 8. 1. 1920.
- 35 JB ZVSM 1920/22, S. 60.
- 36 Wilbrandt (1956), S. 55.
- 37 Zollikofer (1948), S. 247.
- 38 Kaufmann (1971), S. 21.
- 39 In: Archiv SMP.
- 40 ZB, 31. 8. 1945.
- 41 Oprecht (1936), S. 22.
- 42 Carrard (1950), S. 26.
- 43 Moser (2005).
- 44 75 Jahre Bernischer Käserverein, S. 5.
- 45 Vgl. Dossier 11–01, in: Archiv SMKV.
- 46 Vgl. SMZ Januar bis Mai 1908.
- 47 Hofer (1923), S. 106.
- 48 Vgl. Prot. der I. DV vom 28. 1. 1917, Dossier 11–01, in: Archiv SMKV.
- 49 Hofer (1923), S. 108.
- 50 Hofer (1923), S. 111.
- 51 Prot. der Sitzung von Weichkäsefabrikanten vom 16. 1. 1917 in Bern, in: Dossier 0–03, in: Archiv VSW.
- 52 Hofer (1923), S. 112.
- 53 Hofer (1923), S. 114.
- 54 50 Jahre Milchverband St. Gallen–Appenzell.
- 55 Hofer (1923), S. 28.
- 56 Handschin (1954), S. 178.
- 57 Handschin (1954), S. 180.
- 58 100 Jahre Berner Milchhandel.
- 59 100 Jahre Berner Milchhandel.
- 60 Schilt (1967), S. 30.
- 61 Roth (1948), S. 123f.
- 62 Schilt (1967), S. 19.
- 63 Schilt (1967), S. 19.
- 64 Roth (1948), S. 91.
- 65 Roth (1974), S. 33f.; Pfister (1995).
- 66 Roth (1948), S. 110.
- 67 Roth (1982), S. 18.
- 68 Roth (1982), S. 27.
- 69 Roth (1948), S. 125.
- 70 Roth (1948), S. 139.
- 71 SMZ, 27. 2. 1908.
- 72 SMZ, 2. und 5. 3. 1908.
- 73 SMZ, 12. 3. 1908.
- 74 SMZ, 19. 3. 1908.
- 75 SMZ, 23. 3. 1908.
- 76 Ostschweizer Landwirt, 4. 4. 1908.
- 77 SMZ, 10. 4. 1908.
- 78 Ostschweizer Landwirt, 13. 6. 1908.
- 79 Ostschweizer Landwirt, 13. 6. 1908.
- 80 75 Jahre Thurgauer Milchverband, S. 11; ZVSM Berichte (1907–1922), S. 12.
- 81 SMZ, 16. 3. 1908.
- 82 Verband Luzerner Milchlieferanten, S. 14.
- 83 Hofer (1923), S. 40f.
- 84 Zit. nach Hofer (1923), S. 41.
- 85 Vgl. dazu: Der Schweizer Bauer, 16. 8. 1911; Schweizerische Milchzeitung, 18. 8. 1911.
- 86 Zit. nach Hofer (1923), S. 43.
- 87 Zit. nach Roth (1972), S. 22.
- 88 ZVSM Berichte (1907–1922), S. 13.
- 89 Verband Luzerner Milchlieferanten, S. 15.

- 90 Zentralblatt, 21. 3. 1912.
- 91 Zentralblatt, 11. 4., 10. 10., 28. 11. und 12. 12. 1912.
- 92 Schweizerischer Konsumverein, Nr. 34, 1912.
- 93 ZB, 10. 4. 1913.
- 94 VSK, Prot. der Sitzung der Verwaltungskommission vom 22. 4. 1913, in: Archiv Coop.
- 95 ZB, 24. 4. 1913.
- 96 VSK, Prot. der Sitzung der Verwaltungskommission vom 25. 4. 1913, in: Archiv Coop.
- 97 Angst, 75 Jahre ACV, S. 16f.
- 98 Vgl. ZB, 22. 5. und 3. 7. 1913.
- 99 Angst, 75 Jahre ACV, S. 16f.
- 100 ZB, 1. 5. 1913.
- 101 Laur (1942), S. 114.
- 102 ZB, 15. 5. 1913.
- 103 ZB, 8. 5. 1913.
- 104 Zit. nach ZB, 15. 5. 1913.
- 105 ZB, 29. 5. 1913.
- 106 ZB, 3. 7. und 21. 8. 1913.
- 107 25 Jahre Milchverband Basel, S. 15/16.
- 108 VSK, Prot. Ausschuss vom 14. 5. 1913, in: Archiv Coop.
- 109 Handschin (1954), S. 179.
- 110 Angst, 75 Jahre ACV, S. 17.
- 111 ZB, 16. 10. 1913.
- 112 ZB, 6. 11. 1913.
- 113 ZB, 13. 11. 1913.
- 114 ZVSM Berichte (1907–1922), S. 14.
- 115 Ziegler (1998), S. 117.
- 116 Mitteilungen der Konsumgenossenschaft Biel. 39. Jahresbericht 1930/31, in: Archiv VSK, Basel.
- 117 Seeländer Volksstimme, 15. 12. 1930.
- 118 Seeländer Volksstimme, 15. 12. 1930.
- 119 Kurz, 75 Jahre KG Biel, S. 70.
- 120 Moser (1994), S. 197.
- 121 Carrard (1950), S. 12.
- 122 ZB, 13. 4. 1945.
- 123 ZB, 20. 4. 1945.
- 124 ZB, 3. 8. 1945.
- 125 ZB, 31. 8. 1945.
- 126 Carrard (1950), S. 14.
- 127 Bundesblatt, 1947, Bd. 2 vom 29. 5. 1947.
- 128 Voix ouvrière, 2. 11. 1945.
- 129 ZB, 9. 11. 1945; Carrard (1950), S. 15.
- 130 Bundesblatt, 1947, Bd. 2 vom 29. 5. 1947.
- 131 ZB, 11. 4. 1946; 29. 11. 1946; 11. 4. 1947; 13. 6. 1947.
- 132 ZB, 26. 9. 1947.
- 133 ZVSM, Prot. Geschäfts-Ausschuss vom 15. 10. 1947, in: ZVSM 132.
- 134 ZB, 7. 11. 1947.
- 135 Carrard (1950), S. 29.
- 136 ZB, 7. 11. 1947.
- 137 ZB, 9. 11. 1945.
- 138 ZB, 16. 11. 1945.
- 139 ZB, 30. 11. 1945.
- 140 Moser (1994), S. 235f.
- 141 Für das Folgende vgl. Moser (1994), S. 244ff.
- 142 MBK-Korrespondenz, August 1960.
- 143 MBK-Korrespondenz, August 1960.
- 144 Zentralblatt, 18. 1. 1963.
- 145 Zentralblatt, 14. 6. 1963.
- 146 100 Jahre Milchhandel.
- 147 MBK-Korrespondenz, Juli 1963.
- 148 Brückenbauer, 28. 10. 1966.
- 149 Brückenbauer, 25. 11. 1966 und 8. 9. 1967.
- 150 Brückenbauer, 21. 4. und 12. 5. 1967.
- 151 Brückenbauer, 24. 2. 1967.
- 152 Vgl. dazu: Moser (1994), S. 275ff.
- 153 SB, 16., 18. und 21. 11. 1978.
- 154 Année politique, 1978, S. 86.
- 155 Rudolf (1979), Tabelle 1.
- 156 Freiburger Nachrichten, 18. 3. 1983.
- 157 Union, 9. 3. 1983.
- 158 Union, 9. 3. 1983.
- 159 BZ, 6. 7. 1982.
- 160 Zit. nach BZ, 6. 7. 1982.
- 161 Union, 4. 8. 1982.
- 162 Tribune le Matin, 5. 7. 1982.
- 163 BZ, 6. 7. 1982.
- 164 Freiburger Nachrichten, 18. 3. 1983.
- 165 Freiburger Nachrichten, 19. 3. 1983.
- 166 Union, 9. 3. 1983.

AB SEITE 92

2 | Marktordnungen, Milchpreisbildung und Trinkmilchversorgung der Städte

- 1 Ehmer/Reith (2004), S. 22.
- 2 Gotthelf (1850), S. 33.
- 3 Pfister (1995); Lemmenmeier (1983).
- 4 Hofer (1923), S. 38.
- 5 Zit. nach Kaufmann (1971), S. 4.
- 6 Hobsbawm (1995).
- 7 Zit. nach Roth (1948), S. 134.
- 8 ZVSM Berichte (1920–22), S. 11.
- 9 Prot. VSK Verwaltungskommission, 27. 9. 1913, in: Archiv Coop.
- 10 Lustenberger (1939), S. 5.
- 11 Zit. nach Stadelmann (1940), S. 68.
- 12 50 Jahre SKU (1965), S. 10.

- 13 Laur (1942), S. 141.
- 14 Wilbrandt (1956), S. 51.
- 15 Wilbrandt (1956), S. 54.
- 16 ZVSM Berichte (1907–1922), S. 60.
- 17 Wilbrandt (1956), S. 55.
- 18 Wilbrandt (1956), S. 56.
- 19 Wilbrandt (1956), S. 57.
- 20 50 Jahre SKU (1965), S. 9.
- 21 25 Jahre Verband Bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften, S. 119; Wilbrandt (1956).
- 22 Tanner (1999).
- 23 Marbach (1952).
- 24 Rieder/Egger (1983), S. 159.
- 25 Baumann/Moser (1999), S. 340f.
- 26 Vgl. dazu: LID Mediendienst vom 8. 9. 2006.
- 27 100 Jahre Berner Milchhandel; Zimmermann (1982).
- 28 Zollikofer (1948), S. 281.
- 29 Zollikofer (1948), S. 282.
- 30 Studer (1955), S. 44.
- 31 Bericht Verschleissspanne Konsummilchhandel (1937), S. 11.
- 32 Studer (1955), S. 32.
- 33 Vgl. dazu: Der Bund, 23. 4. 1944; 1. 5. 1944; 4. 5. 1944.
- 34 Studer (1955), S. 36.
- 35 Ineichen (1952), S. 32.
- 36 Zit. nach Studer (1955), S. 40.
- 37 Studer (1955), S. 42.
- 38 Ziegler (1998).
- 39 Moser (1994), S. 244f.
- 40 Meynaud/Korff (1967), S. 254.
- 17 Roth (1993), S. 85.
- 18 Vgl. www.sbrinz.ch (19. 8. 2006).
- 19 Roth (1993), S. 63f.
- 20 Gutzwiller (1923), S. 90.
- 21 Pfister (1995), S. 339.
- 22 Gutzwiller (1923), S. 92.
- 23 Gutzwiller (1923), S. 94.
- 24 Gutzwiller (1923), S. 96.
- 25 Gutzwiller (1923), S. 87f.
- 26 ZVSM Berichte (1907–1922), S. 172.
- 27 Gutzwiller (1923), S. 97.
- 28 Fischer (1962), S. 80.
- 29 Fischer (1962), S. 81.
- 30 Fischer (1962), S. 82.
- 31 Gutzwiller (1923), S. 64; Stüssi (1948), S. 292, 320.
- 32 Egli, Oesch, Pfister (1972), S. 11.
- 33 Stüssi (1948), S. 320; Stüssi (1932), S. 88.
- 34 Egli/Oesch/Pfister (1972), S. 22.
- 35 Anderegg (1894), S. 18/19.
- 36 Stüssi (1948), S. 323.
- 37 Egli/Oesch/Pfister (1972), S. 13.
- 38 Egli/Oesch/Pfister (1972), S. 43.
- 39 Stüssi (1948), S. 325.
- 40 Gutzwiller (1923), S. 173.
- 41 Stüssi (1932), S. 88.
- 42 Anderegg (1894), S. 34, 39.
- 43 Fischer (1962), S. 8; Gutzwiller (1923), S. 148.
- 44 Gotthelf (1850), S. 22.
- 45 Gutzwiller (1923), S. 151.
- 46 Stüssi (1932), S. 89.
- 47 Aeschbacher (1989), S. 44.
- 48 Merz (1889), Bd. 2, S. 442.
- 49 Wilbrandt (1956), S. 18; Merz (1889), Bd. 2, S. 442.
- 50 Wahlen (1979), S. 184.
- 51 ZVSM Berichte (1907/22), S. 16f, 92f.
- 52 Stüssi (1948), S. 323.
- 53 ZVSM Berichte (1925/27), S. 49.
- 54 Wilbrandt (1956), S. 65.
- 55 ZVSM Berichte (1925/27), S. 51.
- 56 ZVSM Berichte (1925/27), S. 52.
- 57 ZVSM Berichte (1925/27), S. 53.
- 58 Wilbrandt (1956), S. 100.
- 59 Wilbrandt (1956), S. 95.
- 60 Brugger (1968), S. 369.
- 61 Brugger (1968), S. 369.
- 62 Wilbrandt (1956), S. 233.
- 63 Stüssi (o. J.), S. 9, 25.
- 64 Aeschbacher (1989), S. 53.

AB SEITE 124

3 | Produktion und Verarbeitung

- 1 ZB, 9. 5. 1947.
- 2 Kästli (1948), S. 612.
- 3 ZB, 23. 11. 1945.
- 4 TB OGG (1949), S. 36.
- 5 ZB, 4. 5. 1956.
- 6 ZB, 18. 5. 1956.
- 7 Peter/Zollikofer (1959), S. 13.
- 8 Pfister (1995), S. 175.
- 9 Fischer (1962), S. 58.
- 10 Roth (1977), S. 25f.; ders. (1966), S. 15.
- 11 Peter/Zollikofer (1959), S. 45, 69.
- 12 Roth (1948), S. 9f.; Gutzwiller (1923), S. 81f.
- 13 Tobler (1982), S. 300.
- 14 Brugger (1978), S. 231; Merz (1889), Bd. 2, S. 433.
- 15 Gutzwiller (1923), S. 200.
- 16 Thomann (1948), S. 388; Peter/Zollikofer (1959), S. 123.

- 65 ZVSM Berichte (1932/37), S. 19.
- 66 ZVSM Berichte (1927/29), S. 62.
- 67 ZVSM Berichte (1925/27), S. 52.
- 68 50 Jahre ZMP (1957), S. 62.
- 69 Gallati (o.J.).
- 70 Aeschbacher (1989), S. 50.
- 71 Holzer (1948), S. 517.
- 72 Holzer (1948), S. 515; Fischer (2001), S. 284.
- 73 Merz (1889), Bd. 2, S. 448; Pfiffner (1993), S. 79f.
- 74 Holzer (1948), S. 526.
- 75 Holzer (1948), S. 492.
- 76 Fischer (2001), S. 290.
- 77 Holzer (1948), S. 492/493.
- 78 Fenner (2005), S. 35.
- 79 Holzer (1948), S. 493.
- 80 Fenner (2005), S. 35.
- 81 Merz (1889), Bd. 2, S. 446.
- 82 Vgl. Artikel «Kondensmilch» von Albert Pfiffner im Historischen Lexikon der Schweiz, <http://www.hls-dhs-dss.ch> (19. 8. 2006).
- 83 Fenner (2005), S. 27.
- 84 Vgl. LEB (1998); <http://www.leb.ch/ligne.htm> (19. 8. 2006).
- 85 Rossfeld (2001), S. 123.
- 86 Fenner (2005), S. 34, 37.
- 87 Ritzmann-Blickenstorfer (1996), S. 682.
- 88 Brodbeck (2003), S. 145.
- 89 Fenner (2005), S. 43.
- 90 ZVSM Berichte (1907–1922), S. 66.
- 91 Fenner (2005), S. 49.
- 92 ZVSM Berichte (1922/23), S. 32.
- 93 ZVSM Berichte (1923/25), S. 51.
- 94 Fenner (2005), S. 50.
- 95 Fenner (2005), S. 58.
- 96 Fenner (2005), S. 57.
- 97 ZVSM Berichte (1922/23), S. 33.
- 98 ZVSM Berichte (1907/22), S. 53; (1927/29), S. 88.
- 99 Holzer (1948), S. 495.
- 100 ZVSM Berichte (1932/37), S. 236.
- 101 ZVSM Berichte (1923/25), S. 52.
- 102 Wilbrandt (1956), S. 105.
- 103 Brugger (1992), S. 55; Baumann/Moser (1999), S. 86f., 396f.
- 104 Baumann/Moser (1999), S. 384; 75 Jahre ZVSM (1982), S. 236/237.
- 105 20 Jahre Dagmersellen (1980), S. 9.
- 106 Baumann/Moser (1999), S. 385.
- 107 Schnyder (1993), S. 462.
- 108 Hallauer (1982), S. 230f.
- 109 Kästli (1948), S. 549f.
- 110 Stüssi (1932), S. 130f. und Gutzwiller (1923), S. 189.
- 111 Gutzwiller (1923), S. 127f.
- 112 Wahlen (1979), S. 215.
- 113 Milchbüchlein, Anleitung zur Behandlung und Untersuchung der gesunden und kranken Milch auf dem Bauernhof und in der Käserei, Aarau 1883, in: Wahlen (1979), S. 215.
- 114 Wahlen (1979), S. 213f.
- 115 Kästli (1948), S. 549f.
- 116 Gutzwiller (1923), S. 140.
- 117 Gutzwiller (1923), S. 132.
- 118 Gutzwiller (1923), S. 140f.
- 119 Fischer (1962), S. 54.
- 120 Bundesblatt, 1906, Bd. I, S. 12.
- 121 ZB, 22. 4. 1955.
- 122 Roth (1948), S. 138.
- 123 Fischer (1962), S. 46.
- 124 Kästli (1948), S. 572.
- 125 Kästli (1948), S. 572.
- 126 Vgl. Fischer (1962), S. 49.
- 127 Steffen (1982), S. 275.
- 128 Thomann (1948), S. 447f.
- 129 Roth (1966), S. 37.
- 130 Wahlen (1979), S. 168.
- 131 Gutzwiller (1923), S. 141.
- 132 Gutzwiller (1923), S. 135.
- 133 Bundesbeschluss zur Errichtung einer eidgenössischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt vom 26. März 1897, vgl. Verband der Lehrer an landwirtschaftlichen Schulen und der Ingenieur-Agronomen (1933), S. 150.
- 134 Verband der Lehrer an landwirtschaftlichen Schulen und der Ingenieur-Agronomen (1933), S. 150f.
- 135 Verband der Lehrer an landwirtschaftlichen Schulen und der Ingenieur-Agronomen (1933), S. 17f. und Fischer (1962), S. 41f.
- 136 Fischer (1962), S. 42f.
- 137 Fischer (1962), S. 37.
- 138 Roth (1993), S. 34f. und Peter/Zollikofer (1959), S. 78f.
- 139 Fischer (1962), S. 33f.
- 140 Aeschbacher (1989), S. 29.
- 141 Merz (1889), Bd. 2, S. 441, 442.
- 142 Aeschbacher (1989), S. 32.
- 143 Wahlen (1979), S. 183.
- 144 Aeschbacher (1989), S. 41, 50.
- 145 Aeschbacher (1989), S. 41.
- 146 Fischer (1962), S. 43.
- 147 Thomann (1948), S. 341.
- 148 Stüssi (1948), S. 330–333.
- 149 Stüssi (1948), S. 332; Stüssi (1932), S. 111.
- 150 Stüssi (o.J.), S. 25.

- 151 Preisbildungskommission (1939), S. 72.
- 152 Markenbutterreglement vom 15. 10. 1928 und Fabrikations- und Kontrollvorschriften vom 17. 1. 1929, in: Aeschbacher (1989), S. 49.
- 153 Preisbildungskommission (1939), S. 72.
- 154 Stüssi (o. J.), S. 40.
- 155 Stüssi (1948), S. 345.
- 156 Preisbildungskommission (1939), S. 72; Stüssi (1948), S. 345.

AB SEITE 186

4 | Werbung und Konsum

- 1 JB SMK (1932/33), S. 31.
- 2 JB SMK (1922), S. 2.
- 3 JB SMK (1932/33), S. 25.
- 4 JB SMK (1922), S. 4.
- 5 JB SMK (1930/31), S. 11.
- 6 JB SMK (1929/30), S. 11.
- 7 JB SMK (1930/31), S. 17.
- 8 JB SMK (1950/51), S. 14.
- 9 JB ZVSM (1960/61), S. 24.
- 10 Flückiger (1948), S. 853.
- 11 Flückiger (1937), S. 346.
- 12 Flückiger (1937), S. 350.
- 13 JB SMK (1928/29), S. 9.
- 14 JB SMK (1925), S. 9.
- 15 Flückiger (1937), S. 346.
- 16 Flückiger (1937), S. 351.
- 17 Flückiger (1937), S. 356.
- 18 JB SMK (1923), S. 6.
- 19 Flückiger (1937), S. 359.
- 20 JB SMK (1928/29), S. 7.
- 21 JB SMK (1929), S. 8.
- 22 JB SMK (1929/30), S. 5.
- 23 Flückiger (1937), S. 350.
- 24 JB SMK (1930), S. 6.
- 25 JB SMK (1950/51), S. 11.
- 26 JB ZVSM (1960/61), S. 40.
- 27 Flückiger (1937), S. 357.
- 28 Flückiger (1937), S. 360.
- 29 JB SMK (1931/32), S. 12.
- 30 JB SMK (1931/32), S. 19.
- 31 Vgl. Dossier, 613-01, in Archiv SMP.
- 32 Vgl. Dossier, 615-01, in Archiv SMP.
- 33 JB ZVSM (1960/61), S. 29.
- 34 JB SMK (1925), S. 8.
- 35 JB SMK (1928/29), S. 11.
- 36 JB SMK (1930/31), S. 13 und (1931/32), S. 14.
- 37 JB SMK (1932/33), S. 16.

- 38 JB SMK (1950/51), S. 7.
- 39 Hoffmann (1957), S. 5.
- 40 JB SMK (1950/51), S. 9.
- 41 Vgl. Hoffmann (1957), S. 5.
- 42 JB ZVSM (1960/61), S. 28.
- 43 Vgl. Dossier 611.1-01, in: Archiv SMP.
- 44 Vgl. Dossier 611.1-07, in: Archiv SMP.
- 45 Vgl. Dossier 611.1-04, in: Archiv SMP.

AB SEITE 224

Schlussfolgerungen

- 1 So die eidgenössische Preisbildungskommission 1937, zit. nach Gallati (1943), S. 25.
- 2 Pfister (1995a).
- 3 Hofer (1923), S. 114.
- 4 Moser (2003); Baumann/Moser (1999).
- 5 Siegenthaler (1986), S. 259.
- 6 Smith (1978), S. 558.

Titelbild und Doppelseiten 1-4

Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

AB SEITE 12

1 | Akteure und Konflikte

- 1 Dossier 31-173, in: Archiv ZMP.
- 2 Archiv SMP.
- 3 Zollikofer (1948), S. 260.
- 4 Archiv für Agrargeschichte.
- 5 Dossier 31-340, in: Archiv ZMP.
- 6 Dossier 31-300, Bd. 135, in: Archiv ZMP.
- 7 Zentralblatt, 18. 7. 1912.
- 8 Archiv SMP.
- 9-11 Stocker (1982), S. 29.
- 12/13 Stocker (1982), S. 69.
- 14 Archiv SMP.
- 15-17 Zentralblatt, 4. 1. 1912; 5. 6. 1978; SMPInfo, Frühjahr 2006.
- 18 Archiv für Agrargeschichte.
- 19 Industrie laitière Suisse, 25. 8. 1939.
- 20 Dossier 401-01, in: Archiv SMP.
- 21 Dossier 242-01, in: Archiv SMP.
- 22 Zentralblatt, 17. 6. 1982.
- 23 Dossier 33-01, in: Archiv SMKV.
- 24 Dossier 11-01, in: Archiv VSGK.
- 25 Dossier 12-01, in: Archiv VSW.
- 26 Schweizerische Milchzeitung, 30. 3. 1908.
- 27 Schilt (1967), S. 27.
- 28 Schilt (1967), S. 33.
- 29 Roth (1975), S. 13.
- 30 Roth (1948), S. 14.
- 31-33 Schilt (1967), S. 83.
- 34 Schilt (1967), S. 14.
- 35-38 ROTH-Stiftung, Burgdorf.
- 39 Schweizerische Milchzeitung, 19. 3. 1908.
- 40 Schweizerische Milchzeitung, 14. 4. 1908.
- 41 ROTH-Stiftung, Burgdorf.
- 42 Schweizerische Milchzeitung, 18. 8. 1911.
- 43 Der Schweizer Bauer, 16. 8. 1911.
- 44/45 Laur (1942), S. 114.
- 46 Schweizerische Milchzeitung, 23. 3. 1908; 5. 5. 1908; 19. 6. 1908; 30. 6. 1908; 14. 4. 1908.
- 47 Zentralblatt, 21. 3. 1912.
- 48 Zentralblatt, 10. 4. 1913.
- 49 Archiv zur Geschichte der schweizerischen Frauenbewegung (Gosteli-Stiftung), Worblaufen.
- 50 Carrard (1950).
- 51/52 Paysan Enchaîné, 3. 9. 1949.

53 Basler Stab, 9. 7. 1960.

54/55 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

56/57 Brückenbauer, 24. 2. 1967.

58 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.

59/60 Union, 13. 4. 1983.

61 Archiv für Agrargeschichte.

62 Werner Locher, Bonstetten.

63 Agri, 22. 9. 2006.

AB SEITE 92

2 | Marktordnungen, Milchpreisbildung und Trinkmilchversorgung der Städte

- 64 Archiv für Agrargeschichte.
- 65 50 Jahre Emmental AG (1961), S. 79.
- 66 50 Jahre SKU (1965), S. 58.
- 67 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 68/69 Nachlass Melanie Bieri, in: Archiv zur Geschichte der schweizerischen Frauenbewegung (Gosteli-Stiftung), Worblaufen.
- 70 Brugger (1992), S. 28, 40, 49, 59, 70, 83, 90.
- 71 Brückenbauer, 21. 4. 1967.
- 72 Archiv für Agrargeschichte.
- 73 Dossier 31-058, in: Archiv ZMP.
- 74 Zollikofer (1948), S. 280.
- 75 Zollikofer (1948), S. 253.
- 76 Archiv für Agrargeschichte.
- 77 Intermilch-Journal (1/1989), S. 189.
- 78-80 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 81 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
- 82 Dossier 31-299, in: Archiv ZMP.

AB SEITE 124

3 | Produktion und Verarbeitung

- 83/84 Claudia Schreiber, Biel.
- 85/86 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 87 Zentralblatt, 9. 5. 1947.
- 88/89 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 90 Claudia Schreiber, Biel.
- 91 Brugger (1968), 258, 276; Milchstatistik der Schweiz 2000, 23f.
- 92-97 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 98/99 Dossier 31-459, in: Archiv ZMP.
- 100/101 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

- 102** Dossier 0-03, Käseereigenossenschaft Wiereszwyli, in: Archiv SMV.
- 103/104** Archiv für Agrargeschichte.
- 105-108** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 109/110** Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
- 111/112** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 113** Archiv für Agrargeschichte.
- 114** Archiv des Museums zum Alten Bären, Konolfingen.
- 115** Holzer (1948), 494.
- 116** Anderegg (1894), 171.
- 117** 20 Jahre Milchverwertungsstelle Dagmersellen (1980), 9.
- 118** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 119** Dossier 31-300, in: Archiv ZMP.
- 120** ROTH-Stiftung, Burgdorf.
- 121** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 122** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 123/124** 50 Jahre Emmental AG (1961), 78.
- 125** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 126** Archiv SMP.

AB SEITE 186

4 | Werbung und Konsum

- 127** Zentralblatt, 14. 6. 1963.
- 128/129** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 130** Claudia Schreiber, Biel.
- 131/132** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 133** Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
- 134** Thomann (1948), 349.
- 135** Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
- 136** 50 Jahre Zentralschweizerischer Milchverband Luzern (1957), 65.
- 137-140** Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
- 141** Flückiger (1937), 355.
- 142** Flückiger (1937), 354.
- 143** Flückiger (1937), 351.
- 144-149** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 150/151** Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
- 152-159** Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

160 Dossier 615-01, in: Archiv SMP.

161-169 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

AB SEITE 224

Schlussfolgerungen

170-172 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

- Angst, Emil, S. 68, 96.
 Arnold, Pierre, S. 83.
 Baer, August, S. 27.
 Badoux, Fernand, S. 39.
 Bonnard, François, S. 28.
 Borden, Gail, S. 160.
 Böry, Marcel, S. 76.
 Bretscher, Hans, S. 27, 28.
 Buri, Dewet, S. 132.
 Carrard, Daniel, S. 34, 74, 75.
 Chatagny, Martin, S. 86, 87.
 Coppini, Maurilio, S. 120, 132.
 Dahinden-Jans, Brigitte, S. 14.
 Dancet, Pierre, S. 76.
 Därendinger, Ernst, S. 86.
 Duttweiler, Gottlieb, S. 79, 116.
 Eggimann, Moriz, S. 152.
 Fehr, Heinrich, S. 45.
 Fischer, Fritz, S. 39.
 Flückiger, Ernst, S. 186, 187, 190,
 194, 206, 207.
 Gfeller, Peter, S. 27.
 Gillibert-Randin, Augusta, S. 30.
 Held, Alfred, S. 27.
 Hess, Otto, S. 27.
 Hoffman, Walter, S. 208.
 Hofmann, Fritz, S. 28, 86.
 Hofmann, Jean-Marc, S. 28.
 Käppeli, Joseph, S. 107.
 Koestler, Guido, S. 39.
 Koller, Daniel, S. 28.
 Kühne, Josef, S. 27.
 Laur, Ernst, S. 16, 23, 25, 34f., 55,
 58, 61ff., 69, 96, 99, 101.
 Lüthi, Samuel, S. 9, 28.
 Magnin, Charles, S. 75ff.
 Michaud, Georges, S. 28.
 Müller, Karl, S. 23, 25, 28.
 Nestlé, Henri, S. 160.
 Page, Charles, S. 160.
 Page, Georg H., S. 68, 160.
 Pasquier, Jacques, S. 28.
 Peter, Albin, S. 39, 178.
 Peter, Daniel, S. 162.
 Pfister, Eduard, S. 27.
 Reichling, Rudolf, S. 27.
 Rudolf, Konrad, S. 86.
 Roth, Ferdinand, S. 45, 96.
 Säuberli, Adolf, S. 28.
 Schaffner, Hans, S. 119.
 Schällibaum, Niklaus, S. 191.
 Schatzmann, Rudolf, S. 153, 171, 175,
 178, 180.
 Schiffmann-Fehr, Emma, S. 45.
 Schwob-Preiswerk, Johann, S. 23, 27.
 Siegenthaler, Fritz, S. 27, 103.
 Sollberger, Werner, S. 28, 191.
 Stern, Fernand, S. 28, 29.
 Suter, Rudolf, S. 79.
 Thomann, Paul, S. 76.
 Tobler, Ernst, S. 27, 28.
 Walther, François, S. 28.
 Wartmann, Otto, S. 35.
 Wild, Otto, S. 208.

Dieses Buch ist nach den neuen Rechtschreibregeln verfasst.
Quellenzitate werden jedoch in originaler Schreibweise
wiedergegeben. Hinzufügungen sind in [eckige Klammern]
eingeschlossen, Auslassungen mit [...] gekennzeichnet.

Lektorat: Sandra Monti, hier + jetzt
Gestaltung: Sara Glauser, hier + jetzt
Bildverarbeitung: Humm dtp, Matzingen

© 2007 hier + jetzt, Verlag für Kultur und Geschichte, Baden
www.hierundjetzt.ch
ISBN 978-3-03919-044-7

«Trinkt Milch!» – So fordert das erste Strassenplakat 1922 zum ausgiebigen Konsum von Milchprodukten auf. Milch und Kühe gehörten seither nicht nur zum festen Image einer Bilderbuchschweiz, sie waren mehr – Schweizer Alltag und Identität.

Die flächendeckende Versorgung der Bevölkerung mit Trinkmilch und anderen Milchprodukten war vom Ersten Weltkrieg bis in die 1990er-Jahre zentrales Anliegen. Eine ganze Reihe von Akteuren garantierte diesen «Service public»: Kühe und Melker, Käser und Butterer, Exporteure von Käse und Fabrikanten von Pulver- und Kondensmilch, Milchhändler und Konsumentinnen, Verbände und der Staat. Das Prinzip «Milch für alle» brachte Marktordnungen hervor, die das unternehmerische Risiko auf alle zu verteilen suchten. Die verschiedenen «Milchkriege» im 20. Jahrhundert belegen jedoch, dass diese Ordnungen manchmal auch ins Wanken gerieten.

Erst die Erschliessung von neuem Quellenmaterial hat dieses Buch über die Milchwirtschaft in all ihren Aspekten möglich gemacht. Reiches Bildmaterial veranschaulicht ein Stück Schweizergeschichte und führt die Leserschaft mit Fotos und Plakaten zu den Anfängen in der Milchwerbung.

Autoren

Peter Moser, 1954, ist Leiter des Archivs für Agrargeschichte.

Beat Brodbeck, 1972, ist wissenschaftlicher Archivar im Archiv für Agrargeschichte.

ISBN 978-3-03919-044-7

