

Sachdokumentation:

Signatur: DS 1178

Permalink: www.sachdokumentation.ch/bestand/ds/1178



Nutzungsbestimmungen

Dieses elektronische Dokument wird vom Schweizerischen Sozialarchiv zur Verfügung gestellt. Es kann in der angebotenen Form für den Eigengebrauch reproduziert und genutzt werden (private Verwendung, inkl. Lehre und Forschung). Für das Einhalten der urheberrechtlichen Bestimmungen ist der/die Nutzer/in verantwortlich. Jede Verwendung muss mit einem Quellennachweis versehen sein.

Zitierweise für graue Literatur

Elektronische Broschüren und Flugschriften (DS) aus den Dossiers der Sachdokumentation des Sozialarchivs werden gemäss den üblichen Zitierrichtlinien für wissenschaftliche Literatur wenn möglich einzeln zitiert. Es ist jedoch sinnvoll, die verwendeten thematischen Dossiers ebenfalls zu zitieren. Anzugeben sind demnach die Signatur des einzelnen Dokuments sowie das zugehörige Dossier.



100

**Jahre FROMARTE
Die Schweizer
Käsespezialisten**

Impressum

Herausgeber

FROMARTE Die Schweizer Käsespezialisten

Redaktion

Alfred Hofer, Ernst Hofer, Christian Schmutz und
Geschäftsstelle FROMARTE

Übersetzung

Global Translations, Sutz-Lattrigen
Claude Liengme, Les Reussilles

Gestaltung und Druck

Ast & Fischer AG, Wabern

Literatur, Bilder und Fotos

- Chr. Aeschbacher; Die Butter und ihre Tradition, 1989
- F. Anderegg; Lehrbuch der Schweizerischen Milchwirtschaft, 1893
- J. Gotthelf; Käserei in der Vehfreude, 1850
- K. Gutzwiler; Die Milchverarbeitung in der Schweiz und Handel mit Milcherzeugnissen, 1923
- E. Mäder, A. Hofer; Lehrmittel Milchwirtschaftliche Kalkulationen, verschiedene Jahrgänge
- F. Merz; Das Entlebuch und seine Alpen- und Milchwirtschaft, 1887
- P. Moser, B. Brodbeck; Milch für alle, 2007
- A. G. Roth; Aus der Geschichte des Schweizerkäses, 1970
- R. Schatzmann; Broschüren über Käsefabrikation, Lab, Milchwirtschaft im Kanton Bern, 1862, 1871, 1881, 1885
- Schweizerische Milchkommission; Die Schweizerische Milchwirtschaft, 1948
- Schweizerische Milchzeitung, 1917
- Historisches Lexikon der Schweiz
- Milchstatistiken 1911–2015
- Jahresberichte SMKV/FROMARTE
- Protokolle SMKV/FROMARTE
- Archive SMKV/FROMARTE, SMV, Milchwirtschaftliches Museum Kiesen

Inhaltsverzeichnis

- 4** Vorwort des Bundesrats
- 5** Vorwort des Präsidenten
- 7** Vorwort des Direktors
- 10** Geschichte des Schweizer Käses
- 13** Butterproduktion im Laufe der Zeit
- 14** Molke als Nebenprodukt der Käseherstellung
- 15** Gründung von Berufsorganisationen in der Land- und Milchwirtschaft
- 18** Aus- und Weiterbildung in der Milchwirtschaft
- 21** Die Zeit der Käseunion, der BUTYRA und der Übergang zur liberalen Marktordnung
- 24** Der Übergang zur neuen Agrarpolitik
- 31** Gründung von Selbsthilfeorganisationen und eigenen Unternehmungen
- 33** Betriebswirtschaft in der Milchbranche
- 34** FROMARTE heute
- 43** Entwicklung des Mitgliederbestandes des SMKV und von FROMARTE
- 43** Aus der Geschichte des SMKV und von FROMARTE
- 45** Präsidenten und Geschäftsführer des SMKV und von FROMARTE
- 47** Der Zentralvorstand und die Geschäftsstelle im Jubiläumsjahr

Käseland Schweiz: eine Erfolgsstory



Der römische Historiker Plinius der Ältere habe im ersten Jahrhundert nach Christus schon vom «Caseus Helveticus» berichtet, dem Käse der Helvetier, die damals das Territorium der heutigen Schweiz besiedelten. Die Geschichte ist allerdings umstritten. Sicher ist, dass die Wurzeln der Milchproduktion und der Käseherstellung auf dem Gebiet der Schweiz viel weiter zurückreichen als die Gründung der Eidgenossenschaft. In historischen Quellen findet man Hinweise, dass bereits im Jahr 1000 nach Christus Glarner Bauern ihren Zehnten in Form von Schabziger an das Kloster Sädingen bezahlten. Im Jahr 1115 wurde Greyerzer erstmals urkundlich erwähnt, um 1200 Emmentaler und Sbrinz.

Tradition und Passion, Handwerk und Geheimnisse prägen seit eh und je die Milchproduktion und die Käseherstellung in der Schweiz. Kein anderes Land der Welt produziert Käse so naturnah. Zwei Drittel der gesamten Produktion werden ausschliesslich aus Rohmilch hergestellt. Garanten der Güte sind das Wissen der Käser, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, sowie die hohe Qualität der Milch. Bauern- und Käserfamilien pflegen die Felder, Wiesen und Alpweiden, um im Kupferkessi die einzigartigen, authentischen Käsesorten zu fertigen. Käse, dessen Genuss auch

von den vielfältigen klimatischen Bedingungen und der botanischen Artenvielfalt der Schweiz geprägt wird.

Ohne den Schulterschluss der verschiedenen Akteure der Käsebranche wäre die Schweiz nicht zum berühmten Käseland geworden. Deshalb hat auch FROMARTE, der zukunftsorientierte Branchenverband und Bewahrer der Schweizer Käsetradition, seinen Teil zum Erfolg des Käselands Schweiz beigetragen. Die heutige FROMARTE wurde am 28. Januar 1917 als «Schweizerischer Milchkäuferverband» gegründet. Bis heute hat sich die FROMARTE zu einem starken Dachverband der gewerblichen Käsehersteller entwickelt, der klar auf eine Qualitätsstrategie und die Stärkung und Erhaltung der gewerblichen und artisanalen Käseherstellung ausgerichtet ist. Zu diesem Zweck erbringt die FROMARTE wichtige Leistungen für ihre Mitglieder. Für den Bund ist FROMARTE ein vertrauenswürdiger und integrierter Partner in allen Fragen, die den Milchmarkt und die diesbezügliche Weiterentwicklung der Politik betreffen.

Ich gratuliere FROMARTE und den Schweizer Käsespezialisten zum Jubiläum und wünsche Ihnen allen auch in Zukunft viel Elan und Energie bei der Weiterentwicklung der Schweizer Käsewirtschaft.

Johann N. Schneider-Ammann
Bundesrat

Käse: vom Grundnahrungsmittel zum Lifestyle-Produkt



Es ist für mich eine grosse Ehre, dass ich am 100. Geburtstag von FROMARTE diesem Verband als Präsident vorstehen darf. Das Jubiläum bietet die Möglichkeit zurückzuschauen, aber auch einen Ausblick in die Zukunft zu wagen. Der Zentralvorstand von FROMARTE hat beschlossen, eine Jubiläumsschrift in Auftrag zu geben, die jetzt vor Ihnen liegt.

Beim Durchlesen dieser Jubiläumsschrift wird man sofort feststellen können, dass in den letzten 100 Jahren unsere Branche enormen Veränderungen unterworfen war. Insbesondere die beiden Weltkriege beeinflussten die Milchwirtschaft nachhaltig. Die Rolle der Milchwirtschaft hat sich vom wichtigen Grundversorger von Lebensmitteln zu einem «Geschichtenverkäufer» entwickelt. Dieser Rollenwechsel hat in unserer Branche zu einem gewaltigen Strukturwandel geführt. Die Zahl der Käsereien hat sich seit 1999 von rund 1600 auf 520 Käsereien reduziert.

Selbstverständlich produzieren wir nach wie vor Lebensmittel, aber die Motivation der Konsumenten, diese Produkte zu kaufen, ist eine andere geworden. Während früher vor allem die Stillung des Hungergefühls im Vordergrund stand, ist es heute mehr das Genussserlebnis. Der Käse hat sich vom Grundnahrungsmittel zum Genussmittel verändert. Das wird in Zukunft eine der grössten Herausforderungen sein; wie können wir unsere Mehr-

werte kommunizieren und vermarkten, sodass der Konsument in der Schweiz und im Ausland diese Mehrwerte am Verkaufspunkt erkennt und vor allem auch bereit ist, mehr zu bezahlen als für ein vergleichbares ausländisches Produkt. Ich bin aber überzeugt, dass wir einige hervorragende Voraussetzungen haben, um diese Herausforderungen der Zukunft erfolgreich zu meistern. Neben dem grossen Trend der Globalisierung profitieren wir gewerblichen Käsereien auch vom Gegenteil «zurück zu den Wurzeln». Man sucht regionale, natürliche, authentische und traditionelle Produkte, die wir mit unseren kleinstrukturierten Betrieben im ländlichen Raum bestens anbieten können.

Beim Studium dieser Jubiläumsschrift ist mir wieder bewusst geworden, dass die Milchwirtschaft immer ein Spielball der Politik und somit der Gesellschaft ist und war. Das wird sich auch in Zukunft nicht ändern. Je nach politischer Grosswetterlage, wird der Staat sich mehr oder weniger in unsere Geschäfte einmischen, da die Milchwirtschaft aufgrund der klimatischen und topografischen Bedingungen der Schweiz ein wichtiger Lebensmittellieferant bleibt.

Während in den letzten 100 Jahren der Staat unsere Branche – aufgrund von verschiedenen Krisen und Kriegen – stark beeinflusst und geprägt hat, sind wir seit rund 15 Jahren in einer Phase, in der der Staat sich aus der Milchwirtschaft zurückzieht und die Geschäfte den Akteuren der Branche überlässt. Das ermöglichte uns unternehmerische Freiheiten, brachte aber auch weniger Sicherheiten. Aber machen wir uns nichts vor; spätestens bei der nächsten Nahrungsmittelkrise wird der Staat Zwangsmassnahmen ergreifen, und unsere Rolle wechselt wieder zum Grundversorger. Dafür ist unsere Branche einfach zu wichtig. Ob wir es wollen oder nicht!

Damit wir unsere Aufgabe weiterhin als Veredler der Milch wahrnehmen können, brauchen wir gut ausgebildete Fachleute. Als einer der Partner beim Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein (SMV) engagieren wir uns seit jeher für das Ausbildungswesen

und die Nachwuchsförderung unserer Fachleute. Somit finanzieren wir auch einen grossen Teil der im Jahre 2016 gestarteten Kommunikationsinitiative für Milchtechnologen. Das haben wir uns zum 100. Geburtstag quasi selber geschenkt. Mein erklärtes Ziel ist es, dass wir mittelfristig 500 Lehrlinge in der Grundausbildung haben. Die Ausbildung und Nachwuchsförderung hatte bei FROMARTE in den letzten 100 Jahren immer einen wichtigen Stellenwert. Da werden auch in Zukunft grosse Anstrengungen nötig sein, um die Nachfolge auf unseren Betrieben zu sichern.

Ich danke den Autoren dieser interessanten Jubiläumsschrift bestens für ihre grosse Arbeit. Ich wünsche FROMARTE und ihren Mitgliedern viel Erfolg für die Herausforderungen der nächsten 100 Jahre.



Hans Aschwanden
Präsident
FROMARTE die Schweizer Käsespezialisten



Traditionelle Schweizer Käseplatte

Mit den Erfahrungen aus der Vergangenheit besser gerüstet für die Herausforderungen der Zukunft

Es ist mir eine grosse Ehre, zum 100 Jahre-Jubiläum von FROMARTE – dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten, den ich seit August 2009 leite – diese Schrift zu verfassen.

Ein hundertjähriges Bestehen ist ein aussergewöhnliches und symbolträchtiges Ereignis, das eine besondere Würdigung verdient. Ein solcher Jahrestag bietet sich als Gelegenheit an, die Umstände und Beweggründe zu durchleuchten, die unsere Vorgänger dazu gebracht haben, ihre Kräfte im Rahmen neuer Strukturen zu bündeln. Das Konsultieren der Archive ist eine mühselige, aber auch besonders interessante Aufgabe. Zu meinem Erstaunen stellte ich fest, dass die Herausforderungen, mit denen wir heute konfrontiert werden, denen unserer Vorgänger überraschend ähnlich sind. Da sich die Geschichte oft wiederholt, ist es wichtig, Lehren aus der Vergangenheit zu ziehen, um besser für die Herausforderungen der Zukunft gerüstet zu sein.

Künftige Herausforderungen für die Schweizer Käsespezialisten

Nach vielen Jahren der Planwirtschaft – der Bund erwartete von uns Produktion und kümmerte sich um den Rest – müssen wir heute in einem liberalisierten und sehr wettbewerbsintensiven Käsemarkt die Verbraucher davon überzeugen, dass sich unsere hochwertigen Käsespezialitäten von der Masse abheben und ihren Preis wert sind.

Die Vermarktung unserer Produkte ist meiner Meinung nach die grösste Herausforderung für unsere Branche. Wir müssen daher unsere Bemühungen zur Erhaltung und Gewinnung von Marktanteilen auf folgende vier Schwerpunkte konzentrieren:

- möglichst effektive Kommunikation der Werte der Marke Schweiz und unserer Qualitätskriterien (Rücksicht auf die Natur, Authentizität, Geschmack und Aroma, handwerkliche Erzeugung, ohne Zusätze usw.);
- verstärkte Ausrichtung der verkaufsfördernden Massnahmen auf den Verkaufspunkt, um den Endkonsumenten anzusprechen;



- aktive Erschliessung neuer Märkte ausserhalb der EU; und
- Verhinderung und Eindämmung der Unterbietung bei den Käsehandelsfirmen.

Auf politischer Ebene benötigt unsere Branche zwingend stabile Rahmenbedingungen, um einerseits die Planbarkeit der Investitionen zu gewährleisten und andererseits Chancengleichheit im Wettbewerb mit ausländischen Konkurrenten herzustellen. Ich denke dabei insbesondere an

- die Beibehaltung der Zulagen für verkäste Milch im Landwirtschaftsgesetz;
- die Fortsetzung des Einsatzes von Bundesmitteln in der Absatzförderung;
- die Unterstützung – falls nötig mittels Allgemeinverbindlichkeit – von Massnahmen zur Mengensteuerung durch die Branchenorganisation Käse, wie in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehen;
- die Unterstützung der Massnahmen und Verfahren der Branchenorganisationen und Handelsfirmen im Bereich der Bekämpfung von Betrug und Fälschung.

Die Nachhaltigkeit unserer Branche, insbesondere die handwerkliche Verarbeitung von Rohmilch, erfordert schliesslich die Stärkung und Intensivierung unserer Bemühungen im Bereich der Berufsbildung.

Zur Sicherstellung der Nachfolge müssen wir unsere jungen Berufsleute nicht nur dazu motivieren, den Beruf zu erlernen und auszuüben. Wir müssen sie auch dazu ermutigen, den Schritt zu einem Berufsprojekt (Berufs- und Meisterprüfung) zu wagen, wie etwa der Übernahme einer gewerblichen Käserei.

Wir müssen den jüngeren Generationen Unternehmergeist vermitteln und sie dazu anregen, Verantwortung zu übernehmen und sich selbstständig zu machen.

Vision, Prioritäten von FROMARTE

Eine Zukunftsvision ist eine treibende Kraft und gleichzeitig auch eine Notwendigkeit für eine Organisation, die eine aktive Rolle spielen und die Interessen ihrer Mitglieder wirksam vertreten will. Wir haben im Rahmen des Zentralvorstandes von FROMARTE strategische Überlegungen angestellt und sechs Grundsätze als Leitplanken und Orientierungshilfen für die verschiedenen Tätigkeiten unserer Dachorganisation festgehalten:

- Die dezentrale gewerbliche Milchverarbeitung leistet auch in Zukunft einen wesentlichen Anteil an den Verfassungsaufträgen «sichere Versorgung der Bevölkerung» und «dezentrale Besiedelung des Landes». Mit der Bewahrung der gewerblichen Milchverarbeitungsbetriebe in Randregionen wird ein Mehrwert geschaffen, es werden Arbeitsplätze erhalten und somit Einkommensmöglichkeiten für Familien sichergestellt.
- Die gewerblichen Betriebe sollen eine überschaubare Betriebsgrösse behalten, die eine Nachfolgeregelung im Rahmen der Familie oder an Dritte ermöglicht.
- Die Branche soll auch weiterhin über gut ausgebildete Fachleute verfügen, die mit ihrem Know-how in der Lage sind, einen Betrieb profitabel, effizient und marktorientiert zu führen.
- Unser Geschäftsmodell beruht auf dem Status des selbständigen Milchkäufers. Dieser darf weder durch wettbewerbsverzerrende Massnahmen noch durch überrissene Mietverhältnisse oder selbstverwertende Genossenschaf-

ten gefährdet werden. Die Milchkäufer sollen wenn möglich Eigentümer des Betriebs sein.

- Die in den gewerblichen Käsereien hergestellten Produkte sollen qualitativ hochstehend sein, sich am Markt abheben und eine entsprechende Wertschöpfung generieren.
- Die gewerblichen Käsereien zeichnen sich am Markt sowohl mit traditionellen Produkten als auch mit Innovationen aus.

Ausgehend von unserer Vision haben wir Ziele und Prioritäten für jeden Tätigkeitsbereich von FROMARTE festgelegt (eine professionelle Verteidigung der Interessen der Käsebranche auf nationaler und regionaler Ebene; Öffentlichkeitsarbeit; Kommunikation; Dienstleistungen, Berufsbildung).

Vertretung von FROMARTE in den Sortenorganisationen

Die Interessenvertretung von FROMARTE in den Sortenorganisationen ist von strategischer Bedeutung. Die Sortenorganisationen spielen eine zentrale Rolle in der Schweizer Käsebranche, weshalb unserer Teilnahme an der Entscheidungsfindung sowie ihrer Umsetzung grosse Bedeutung zukommt.

Dank ihrer Unabhängigkeit und ihres guten Überblicks können die Vertreter von FROMARTE die Interessen der Käsespezialisten innerhalb der verschiedenen Sortenorganisationen vertreten, ohne die Gesamtinteressen aus den Augen zu verlieren. Wir sind zudem in der Lage, koordiniert zu handeln, falls die Umstände dies erfordern.

Die Sortenorganisationen stellen eine echte Interessen- und Schicksalsgemeinschaft dar, der die gewerblichen Käsereien genauso angehören wie die Milcherzeuger und die Reifungs- und Handelsunternehmen. Das reibungslose Funktionieren der Sortenorganisationen ist für uns der Schlüssel zum Erfolg und somit auch zur Nachhaltigkeit unserer Branche.

Würdigung der Gründer

Den Gründern des Schweizerischen Milchkäuferverbands gebührt ein grosses Lob. Ich spreche den Führungskräften, die seit dem 28. Januar 1917 an der Spitze unseres Verbands standen, meine Anerkennung aus. Unsere Vorgänger haben nicht nur Weitsicht und Beharrlichkeit in der Geschäftsleitung gezeigt, sondern und vor allem auch mit grossem Einsatz die Interessen der Käser verteidigt. Ein Jahrhundert nach seiner Gründung ist der Dachverband der Schweizer Käsespezialisten FROMARTE bestens in der Schweizer Milchwirtschaft vertreten und etabliert.

Ein besonderes Lob für ihre hervorragende Arbeit möchte ich auch unseren Mitgliedern aussprechen, den Schweizer Käsern, dank deren einzigartigem Know-how unsere Produkte zu den besten der Welt gehören.

Schliesslich möchte ich den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unseres Verbands – von damals und von heute – ganz herzlich für ihren unermüdl-

chen Einsatz im Dienste der gewerblichen Käseereien danken. Sich nie auf seinen Lorbeeren ausruhen und immer nach vorne schauen – so lautet auch heute noch die Devise der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von FROMARTE.

Auch wenn sich fast alles in den letzten 100 Jahren verändert hat, die Qualitäten, die aus dem Schweizer Käse ein erstklassiges Produkt machen, sowie das Know-how und Engagement der Frauen und Männer, die dafür arbeiten, sind überraschend unverändert geblieben.

Ich bin davon überzeugt, dass unser gewerbliches Geschäftsmodell eine vielversprechende Zukunft vor sich hat. Hoch lebe FROMARTE, hoch leben die Schweizer Käsespezialisten.



Jacques Gygax
Direktor FROMARTE die Schweizer Käsespezialisten



Vorstand Schweizerischer Milchkäuferverband 1922

Geschichte des Schweizer Käses

Entstehung der Schweizer Käse

Von den Kelten, welche die Schweiz vor den Römern besiedelten, ist bekannt, dass sie mit der sogenannten Ziger-Technik Magerkäse aus gesäuerter Milch produzierten. Mit dem Einzug der Römer gab es eine wichtige Änderung, indem die hiesige Bevölkerung von ihnen die Herstellung von Labkäse übernahm. Dabei wurden neben pflanzlichen (Feigen, Labkraut, Disteln) vorwiegend tierische Labstoffe aus dem Labmagen junger Wiederkäuer wie Ziegen, Schafe und Kälber verwendet. Somit konnten kleine, länger haltbare und besser transportierbare Käse hergestellt werden, denn bereits die Römer haben Käse über die Alpen nach Italien gebracht. Nach dem Zusammenbruch des römischen Reiches und der Besiedlung durch die Alemannen gewann die einfachere Sauermilchkäserei wieder an Bedeutung, zumal der Handel mit den Römern ausfiel und Käse wieder vermehrt zur Selbstversorgung produziert wurde. Dabei ist vor allem Milch von Ziegen und Schafen verkäst worden.

Im 11. Jh. stieg der Bedarf an Butter stark an, was die Herstellung von Magerziger förderte. Bedingt durch eine Pestepidemie, der viele Leute zum Opfer fielen, wurde im 14. Jh. der arbeitsintensive Getreidebau, der bis auf eine Höhe von 1500 m erfolgte, reduziert und in diesen Regionen vermehrt Milch produziert. Ziger und Käse aus den Alpenregionen waren zu der Zeit ein bedeutendes Nahrungsmittel für die Bevölkerung. Etwa Mitte des letzten Jahrtausends gewann die Labkäserei wieder an Bedeutung, dabei spielten wohl Klöster und der burgundische Einfluss eine wichtige Rolle. Im 15. Jh. wurde dann das Erhitzen des Bruches zur Erhöhung der Trockenmasse und damit auch der Festigkeit der Käse eingeführt. Dadurch wurde die Fabrikation von Hartkäsen möglich, welche Säumer über Bergpässe nach Süden oder Westen transportierten. Die Produktion nahm folglich zu, und der Alpenraum mutierte zum Hirtenland.

Käse ist nicht von den Schweizern erfunden worden, sie haben das Produkt jedoch bis auf den heutigen Tag weiterentwickelt.



Käserei mit Feuerwagen um 1900

Käseherstellung auf Voralpen und Alpen

Die im 9. Jh. in der Schweiz eingeführte Dreifelderwirtschaft war vorwiegend auf Ackerbau eingestellt, Milchwirtschaft wurde, klimatisch bedingt, vor allem auf Voralpen und Alpen von nomadisierenden Bauern betrieben. Im 17. Jh. bewirtschafteten verbreitet Sennen oder Küher in den Kantonen Appenzell, in der Innerschweiz und im Kanton Bern oft mit eigenem Viehbestand die gepachteten Alpen von Patriziern, Klöstern und anderen Alpbesitzern. Die Sennen/Küher zogen im Herbst ins Tal zu Bauern, die ihnen Stall, Wohnung, Holz, Heu und Weidefläche von Herbst bis Frühjahr gegen Entgelt zur Verfügung stellten. Den Stallmist benutzte der Talbauer zur Düngung seiner Heuwiesen, denn er besass nur wenige Kühe zur Selbstversorgung. Gemäss Rudolf Schatzmann, einem Pionier der Schweizerischen Milchwirtschaft, wurden bis ca. 1760 die Produkte der Schweizerischen Milchwirtschaft in der Schweiz selbst konsumiert, 50 Jahre später, also vor der Einführung der Talkäsereien, sind bereits 500–600 to Käse exportiert worden.

Die Abgaben, welche die Küher/Sennen an die Klöster/Alpbesitzer zu leisten hatten, bestanden hauptsächlich aus Butter und/oder Käse bzw. Ziger. Wohl aus Eigennutz förderten die Klosterleute Herstellung und Qualität und so auch den Export dieser Produkte. Küher/Sennen haben wesentlich zur Entwicklung der heutigen Käselandschaft Schweiz beigetragen.

Entwicklung der Talkäsereien; von der gelben zur grünen Schweiz

Die Aufhebung der Dreifelderwirtschaft und des Flurzwanges, die Umstellung auf Gras-/Kleeanbau und der florierende Käseexport haben zur Gründung von ersten Talkäsereien geführt. 1815 ist die erste Dorfkäserei in Kiesen BE in Betrieb genommen worden. Dadurch verloren die Sennen/Küher in der 2. Hälfte des 19. Jh. ihre Existenz. Einige wanderten aus, andere wurden als Talbauern tätig, und wieder andere liessen sich als Milchbauer oder Lohnkäser in einer Talkäserei engagieren.

Die Entwicklung der Dampfmaschine und der Eisenbahn in der ersten Hälfte des 19. Jh. beeinflusste die Landwirtschaft der Schweiz erheblich. Die Versorgung mit billigem und rasch verfügbarem, ausländischem Getreide bedrängte den einheimischen Ackerbau; der Preis von Getreide reduzierte sich in wenigen Jahren auf die Hälfte. Die Bauern stellten folglich auf Milchproduktion um. Im Jahre 1852 wurde in der Schweiz zu 60% Ackerbau und zu 40% Milchwirtschaft betrieben, knapp 40 Jahre später waren es 40% Ackerbau und 60% Milchwirtschaft.

1850 zählte man in der Schweiz etwa 180 Dorf-/Talkäsereien, 25 Jahre später waren es bereits über 800. In einer ersten Phase glichen sie einrichtungsmässig Alpkäsereien. Oft wurden sie in Waschküchen, Ofenhäuschen oder Nebengebäuden untergebracht.

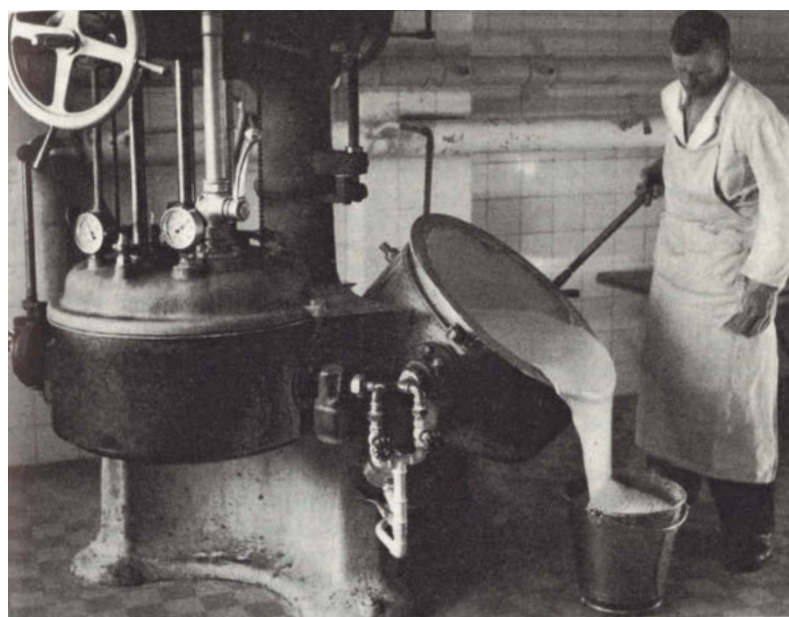
Im Jahre 1880 wurden etwa 21 700 t Käse exportiert, also etwa 40-mal mehr als zu Beginn des 19. Jh.

Auf den Alpbetrieben und in Talkäsereien wurden bis Mitte des 19. Jh. Emmentalerkäse mit einem Gewicht von ca. 50 kg hergestellt. Schatzmann gibt 1861 das Gewicht der Emmentalerkäse mit 50–65 kg an. 25 Jahre später nennt er ein Käsegewicht von 100 kg und mehr. Dies hat er begründet mit dem Ehrgeiz der Käser, grössere Laibe zu fabrizieren, der Meinung der Konsumenten, dass grössere Laibe eine bessere Qualität hätten, der Gärung bei ca. 20 °C, welche die Lochbildung und

die Festigkeit des Käses und damit auch die Transportfähigkeit förderte, der Eisenbahn als Transportmittel für grosse Laibe und dem geltenden Stückzoll in einigen Exportländern. Selbst auf Alpen wurden zu der Zeit Käse mit über 100 kg Gewicht hergestellt; Sennen trugen diese dann auf mehrstündigen Märschen auf dem Rücken ins Tal.

Schmelzkäse

Zu Beginn des 20. Jh. wurden jahrelange Versuche der Herren Walter Gerber und Fritz Stettler aus Thun zur Herstellung von Schmelzkäse von Erfolg gekrönt. Hartkäse konnte durch Verwendung von Schmelzsatz, Wärmebehandlung, Rühren und anschliessendem Kühlen haltbar gemacht werden. Anfänglich wurden diese 250-g-Packungen für den Export nach Übersee in Blechdosen und für Länder mit gemässigtem Klima in Alufolie abgefüllt und vorerst in Holz- und später in Kartonschachteln in den Verkauf gebracht. Dadurch konnten Käse mit Lochungsfehlern, Rindenstücke, gespaltene Käse oder solche mit Nachgärung in eine noch haltbarere und hinsichtlich Beschaffenheit ausgeglichene Form gebracht werden. Mit speziellen Schmelz-



Schmelzkäseherstellung mit Schmelzpfannen-Anlage um 1945

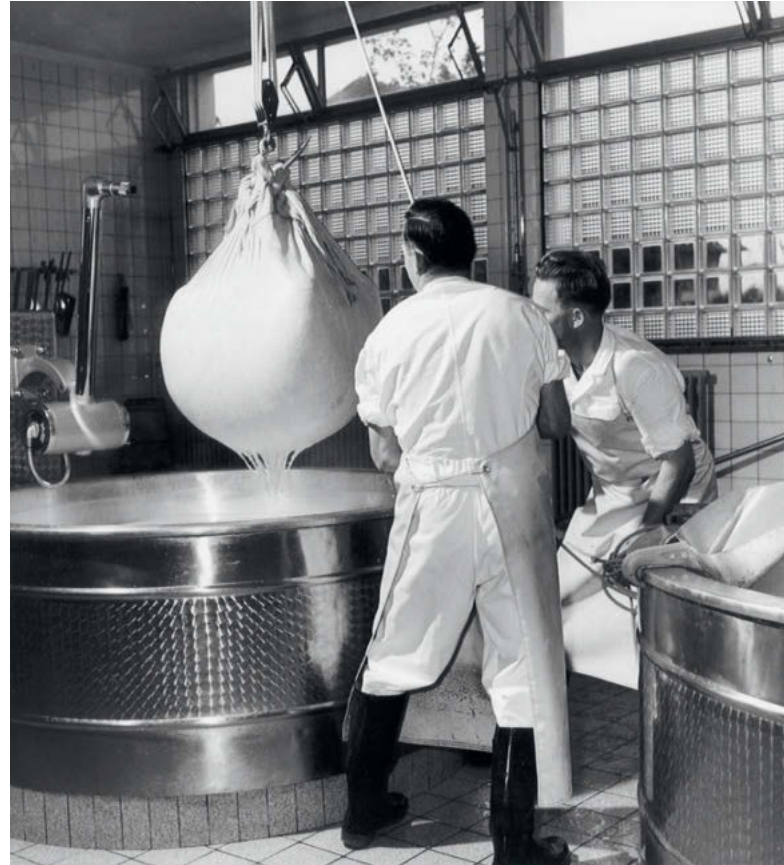
salzen und entsprechender Schmelztechnologie wurden zudem verschiedene Konsistenzen und Aromen von Schmelzkäse möglich. Noch vor etwa 20 Jahren verarbeitete die Schmelzkäseindustrie etwa 10% der in der Schweiz hergestellten Käsemenge. Seither ist diese Menge um mehr als ein Drittel gesunken. Die Zahl der Schmelzwerke in der Schweiz hat sich ebenfalls reduziert.

Technische und technologische Entwicklungen in der Käseerei

Im Laufe der Zeit sind spezielle Gebäude mit einer Käseküche, ausgerüstet mit einem Feuerwagen, gut belüfteten Milchkammern und zementiertem Kellerboden gebaut worden. Zu Beginn des 20. Jh. wurde der Feuerwagenbetrieb von Dampfkäsereien mit Einzelkessi und Hebel- oder Pneumatikpressen abgelöst, und ab den 60er-Jahren des letzten Jahrhunderts sind anstelle der Kessi sogenannte Käsefertiger mit Einschwemmwanne und Wendepressen installiert worden.

Die ehemals schweisstreibende Arbeit im Gär- und Reifekeller wird heute von Käserobotern übernommen.

Von den Fettsirtenkulturen bis zu den heutigen Spezialkulturen für die verschiedenen Käsesor-



Käserei der Molkereischule Rütli mit Kessibetrieb um 1960

ten sind viele bedeutsame Schritte vollzogen worden. Die Eidgenössische Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Liebefeld-Bern (heute Agroscope) hat diese Schritte in all den Jahren wesentlich unterstützt und begleitet.



Käserei Le Mouret mit Fertiger und Wendepresse um 1995

Butterproduktion im Laufe der Zeit

Bis ins 19. Jh. hatte Butter als Fett-, Kalorien- und Vitaminquelle eine wesentlich grössere Bedeutung als Käse. Butter wurde auch exportiert, wobei die Obrigkeit darauf achtete, dass im Land kein Buttermangel herrschte. Bei Butterknappheit wurde deshalb die Fettkäserei zugunsten von Magerkäse eingeschränkt. In der Regel wurde im Sommer auf den Alpen Fettkäse und im Winter im Tal Magerkäse fabriziert. Mit der zunehmenden Fettkäserei im Tal nahm ab 1885 die Ausfuhr von Butter ab, und der Butterimport stieg bis zu Beginn des Ersten Weltkrieges stark an.

Der durch natürliche Aufrahmung gewonnene Milchrahm wurde mittels Stoss- oder Mühlsteinbutterfass oder ähnlichen Geräten mit Schlag- bzw. Quirlwirkung zu Butter umgearbeitet. Die aus der Fettkäserei anfallende Molke wies noch einen bestimmten Anteil an Fett auf. Vor dem Einsatz von Zentrifugen (ab ca. 1880) wurde der Molkenrahm durch Erhitzen der Molke auf ca. 80 °C unter Beigabe von saurer Molke gewonnen. Dabei bildete sich auf der Molkenoberfläche eine Schaumdecke aus Milchlaktose und etwas Molkeneiweiss, die in eine Vorbruchgebse abgeschöpft, in einem kühlen Raum 24 Std. aufgestellt und dann mit oder ohne Milchrahm zu Butter verarbeitet wurde.

Mittels Zentrifugation kann heute aufgrund der grossen Fliehkraft sowohl Milchrahm wie auch Molkenrahm fast vollständig gewonnen werden. Käsereien liefern heute meist ihren nicht selbst verbutterten Milch- und Molken-/Sirtenrahm getrennt an Butterzentralen ab, welche daraus mit kontinuierlichen Butterungsmaschinen entsprechende Butterqualitäten herstellen.



Kneten der Butter mit Tellerknetter um 1948



Butterfertigung und Abpackung in der Butterzentrale Luzern um 1959

Molke als Nebenprodukt der Käseherstellung



Schottenausgabe in der Käserei

Molkenkuren

Molkenkuren waren im 18./19. Jh. eine populäre Form der Trinkkur, bei welcher in Molkekurorten wie z. B. Gais oder Heiden im Appenzellerland statt Heilwasser aus Thermalquellen warme Molke kurmässig getrunken wurde. Sie kamen zur Anwendung bei Lungenleiden, Tuberkulose, Gicht, Atemwegserkrankungen, Hautkrankheiten wie auch Magen- und Darmbeschwerden.

Molke ist energie- und fettarm, enthält wertvolle Molkenproteine, Kalzium und Laktose mit darmregulierender Wirkung. Molke bzw. Milchserum wird heute als Basis für durststillende Sportlergetränke verwendet.

Ziger

Die bei der Käseherstellung anfallende Molke/Sirte enthält noch Molkeneiweiss (Albumin), Fett, Mineralsalze und Milchzucker (Laktose). Durch Erwärmen auf ca. 80 °C und Beigabe von saurer Molke konnte vor der Einführung von Zentrifugen das Fett durch den Vorbruch gewonnen werden. Mit der Erhitzung auf über 90 °C erfolgte dann die Ausfällung des Zigereweisses. Diese Zigermasse wurde dann in ein Tuch oder eine Form abgeschöpft zur Entfernung der Restmolke. Ziger ist ernährungsphysiologisch gesehen ein wertvolles Nahrungsmittel.

Milchzuckerfabrikation

Übrig blieb die Klarschotte, welche vorwiegend Milchzucker enthält, der durch Einkochen zu Sirup und anschliessendem Kühlen kristallisiert wurde. Der sog. Zuckersand hatte aber eine unschöne gelb-

liche Farbe und musste deshalb noch raffiniert werden durch Auflösen des Zuckersandes in Wasser und nochmaligem Eindicken und Kristallisieren.

Das Napfgebiet war im 18./19. Jh. das Zentrum der schweizerischen Milchzuckerproduktion. Küher verkauften Zuckersand und Zuckertäfelchen als Süsmittel direkt oder brachten ihn nach Marbach LU, wo ihn talentierte Fabrikanten weiter raffinierten. Vom hinteren Rämisingummen sollen Sennen ein- bis zweimal pro Woche ca. 150 kg Zuckersand in einem zweieinhalbstündigen Fussmarsch nach Marbach getragen haben. 1880 verkauften die Marbacher mehrere hundert Tonnen Milchzucker im Wert von fast einer halben Million Franken, das entspricht zu heutigem Wert je nach Umrechnungsmethode zwischen 10 und 20 Mio. Franken.

Das Eindicken der Molke auf offenem Feuer erforderte viel Brennholz. Die in der Region tätigen Köhler und Glasbläser waren ebenfalls auf viel Holz angewiesen. Dieser Holzbedarf führte zu starken Waldrodungen, die nicht von allen Alp- und Waldbesitzern toleriert wurden.

Napoleon verhängte zu Beginn des 19. Jh. eine Kontinentalsperre (kein Import von Rohr- oder Rübenzucker). Dies verhalf der Zuckersiederei zu einer neuen Blütezeit, die allerdings mit dem Ende der napoleonischen Kriege erlosch. Milchzucker wurde nicht nur als Süsstoff verwendet, er fand und findet immer noch auch Absatz in Medizin und Pharmazie.

Molke als Tierfutter

Molke ist ein wertvolles Futtermittel für Schweine. In der Ost- und Westschweiz und Teilen der Zentralschweiz betreiben Käsereien seit Jahrzehnten Schweinemastbetriebe und z.T. auch Zuchtbetriebe, während im Kanton Bern die Molke meist von den Milchlieferanten zurückgenommen und in eigenen Beständen verfüttert wird.

In grösseren Käsereien wird heute vielfach Molke konzentriert und dann einer anderen Verwertung zugeführt.

Gründung von Berufsorganisationen in der Land- und Milchwirtschaft

Landwirtschaft

Die Ökonomisch Gemeinnützige Gesellschaft OGG des Kantons Bern (gegr. 1759) und der Schweizerische Landwirtschaftliche Verein (1863) hatten zum Ziel, den Landbau zu verbessern. Die Gründung des Schweizerischen Bauernverbandes erfolgte 1897, diejenige des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten ZVSM 10 Jahre später.

Milchwirtschaft

Der Wiener Börsenkrach im Jahre 1873 und das damit verbundene Ende des Freihandels wie auch zunehmende Qualitätsprobleme hatten zur Folge, dass in den 80er-Jahren des 19. Jh. erste milchwirtschaftliche Organisationen wie Käser- oder Milchinteressenvereine gegründet worden sind.

Die Gründung des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins SMV wie auch des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Zentralverbandes hatte zum Ziel, die Kräfte der verschiedenen Organisationen zu bündeln. Ein Zusammenschluss 14 Jahre später zum SMV erhöhte diese Wirkung. Seine Hauptaufgabe damals war, die Ausbildung und damit die Qualität der Produkte zu fördern, sei es durch Fachorgane, Kurse oder institutionelle Aus- und Weiterbildung. Die wirtschaftlichen Interessen der Milchverarbeiter konnten nur am Rande wahrgenommen werden, weil sowohl Milchkäufer als auch Lohnkäser Mitglieder dieser Organisation waren.

Käsehandel

Der Käsehandel reagierte ebenfalls auf die veränderte Situation und schloss sich 1896 zum Verband Schweizerischer Käseexporteure VSKE zusammen. Dieser gründete 13 Jahre später ein Verkaufskartell und nach weiteren zwei Jahren ein Einkaufskartell. Mit Letzterem versuchten die Käsehändler den Käseremilchpreis zu bestimmen.

Der 1914 ausgebrochene Erste Weltkrieg führte umgehend zu einem Ausfuhrverbot für Käse. Davon betroffen waren sowohl Milchproduzenten wie auch Käser und der Handel. Käsehandel und Milchproduzenten hatten unterschiedliche Ansichten, in diesem Spannungsfeld hatten der SMV und die regionalen

Käservereine zu wenig Wirkung, um die Interessen der Milchkäufer zu vertreten.

Milchproduzenten

Aufgrund des schwierigen wirtschaftlichen Umfelds organisierten sich die Bauern und Milchproduzenten ebenfalls. Im Jahr 1897 wurde der Schweizerische Bauernverband in Brugg gegründet, im Jahr 1907 der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten ZVSM als Zusammenschluss von zunächst 9 regionalen Milchverbänden und mit der klaren Aufgabe, die wirtschaftlichen Interessen der Milchproduzenten zu vertreten. Diese bäuerlichen Organisationen machten Druck auf den Milchpreis, was zu Konflikten führte.

Schon bald begannen einzelne regionale Milchverbände, die Milch selbst zu verarbeiten. Auf Initiative von Dr. Ernst Laur, dem ehemaligen Bauernsekretär, wurde am 20. August 1911 die «Schweizerische Exportgesellschaft für Emmenthalerkäse AG», die spätere Emmental AG, als rein bäuerliche Käsehandlung und Konkurrenz zu den traditionellen Handelsfirmen gegründet. Dies hatte einen schweren Konflikt mit dem Verband Schweizerischer Käseexporteure zur Folge, der versuchte, den Ausenseiter neben seinen Kartellen mit allen Mitteln zu verhindern. Dieser Konflikt dauerte bis zum Beginn des Ersten Weltkriegs an.



Kellerei der Schweiz. Exportgesellschaft für Emmenthalerkäse A.-G. Zollikofen um 1950

Milchkäufer

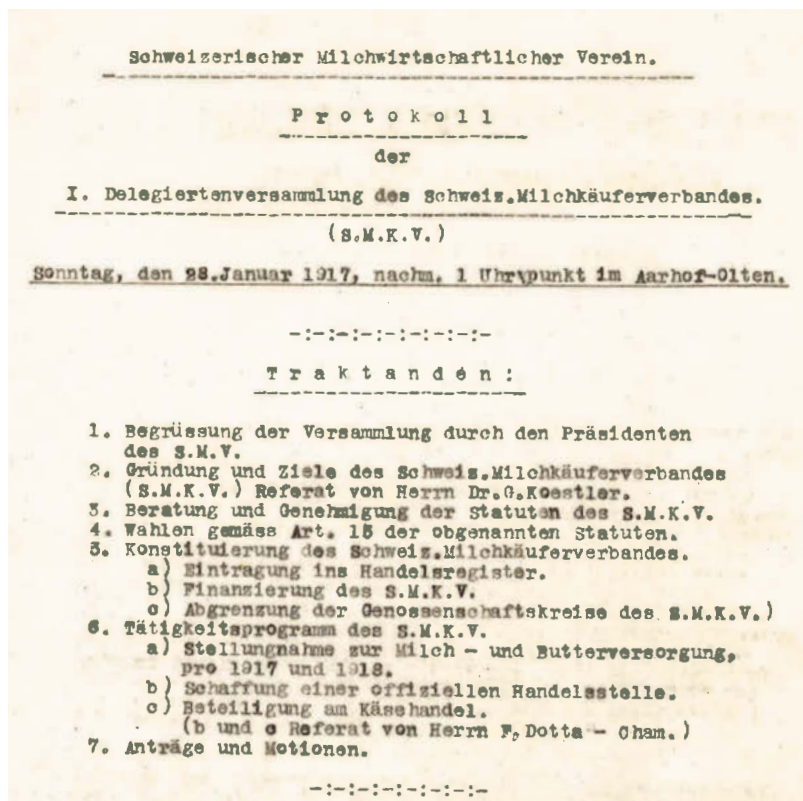
Die Milchkäufer waren dem Streit zwischen Milchproduzenten und Käsehandel ebenfalls ausgesetzt. Die von den Käsern gegründeten Käservereine und der Schweizerische milchwirtschaftliche Verein waren jedoch nur bedingt geeignet, die wirtschaftlichen Interessen ihrer Mitglieder zu vertreten, weil sie alle Käser, Milchkäufer und Lohnkäser/Betriebsleiter vereinigten. Naturgemäss waren und sind die wirtschaftlichen Interessen dieser beiden Berufsgruppen nicht immer dieselben.

Das Ausfuhrverbot für Käse im Jahre 1914 traf Käsehändler, Milchverarbeiter und Milchproduzenten gleichermaßen. Käsehändler und Milchproduzenten verständigten sich in dieser Notlage und gründeten die Genossenschaft Schweizerischer Käseexportfirmen GSK, an der die Käser nicht beteiligt waren. Die Milchkäufer waren damit einem wirtschaftlichen Umfeld ausgesetzt, das sie selber nicht beeinflussen konnten. Dies war der Grund, wieso im

Jahr 1916 der Bernische Milchkäuferverband (BMKV) und im Folgejahr der Schweizerische Milchkäuferverband (SMKV), der Zürcher Milchkäuferverband, der Verband Schweizerischer Genossenschaftskäser (VSGK) und der Verband schweizerischer Weichkäsefabrikanten gegründet wurden.

Der Schweizerischen Milchzeitung ist zu entnehmen, dass am 28. Januar 1917 in Olten die Gründung der Genossenschaft der selbständigen Käser und Milchkäufer erfolgte mit folgenden Zielsetzungen:

- Sammlung aller Milchkäufer des SMV zu einem Verbands der Milchkäufer
- Vertretung der speziellen Interessen der Milchkäufer bei Bundes- und kantonalen Behörden
- Unterstützung aller Bestrebungen, die auf eine Sanierung des Milch-, Käse- und Butterhandels Bezug haben
- Förderung aller Massnahmen, die die Erhaltung eines «selbständigen Käserstandes» bezwecken.



Protokoll der Gründungsversammlung vom 28. Januar 1917

Umfeld bei der Gründung des Schweizerischen Milchkäuferverbandes

1917 war das dritte Kriegsjahr, begleitet von der Oktoberrevolution in Russland, einem verstärkten See- und Luftkrieg, einer Seeblockade durch die Briten und dem Kriegseintritt der USA. Tausende Wehrmänner standen an der Schweizer Grenze. Angesichts der Ausfuhrsperrung zeigten Käsehändler wenig Interesse beim Ankauf von Käse.

Im Vorjahr hatte eine kleine Eiszeit ein Gastspiel in der Schweiz gegeben mit einer über Tage dauernden Schneedecke im Juni in den Voralpen, viel Regen und einem eisigen Frühling im Folgejahr. Dies führte dazu, dass sich z.B. die Kartoffelernte im Kanton Bern um 40% reduzierte und der Milchertag in der entsprechenden Zeitdauer etwa um die Hälfte einbrach. Der Bund reagierte mit Rationierung von Lebensmitteln, einer Steigerung der Ackerfläche und der Verbilligung von Lebensmitteln. Für die Käser/Milchkäufer hatte dies zur Folge, dass sie die Milch für die Konsummilchversorgung abliefern mussten und zudem die Erlöse aus dem Verkauf von Butter und Käse zurückgingen. Viele Milch Käufer liessen sich deshalb bei den Milchverbänden, welche die Konsummilchversorgung organisierten, als Lohnbezüger anstellen (ca. Fr. 5.– pro Tag), um wenigstens noch einen Verdienst zu haben.



Rabattmarken für Milchrationen von 1920



Rationierungsmarken für Käse von 1920

Aus- und Weiterbildung in der Milchwirtschaft

Grundbildung in der Milchwirtschaft

Ausbildung von Käsern

Bis Ende des 19. Jh. bestand in der Schweiz keine eigentliche Berufsbildung für Sennen, Küher und Käser. Sie erwarben ihre Kenntnisse mittels einer Gesellentätigkeit bei einem erfahrenen Alp- oder Talkäser. Rudolf Schatzmann (1822–1886), Pfarrer, Sekretär der OGG Bern, Präsident des Alpwirtschaftlichen Vereins und Leiter einer Milchversuchsanstalt, schreibt 1885:

«In der Milchwirtschaft kann man sich heute nicht mehr begnügen, dass ein Käser dem anderen das Handwerk abguckt d. h. mechanisch ablernt, beide – Lehrmeister und Lehrling – müssen sich Rechenschaft geben können, warum bessere Geräte vonnöten sind, warum man die einzelnen Handgriffe beim Käsen so und nicht anders macht, müssen die Zusammensetzung und Veränderungen von Milch kennen...».

Er hat zu dieser Zeit eine Volksschrift «Anleitung zum Betrieb einer Käserei» mit über 150 Seiten herausgegeben und darin auch Themen wie Bau und Betrieb einer Käserei, Käsereibuchhaltung, Käsereireglement usw. behandelt. Mit der Gründung der Molkereischulen in Sorntal SG 1886, in Rütli-Zollikofen und in Treyvaux/Pérolles FR 1887 und in Moudon 1889 sind in der Schweiz Möglichkeiten geschaffen worden, junge Berufsleute in Halbjahreskursen praktisch und theoretisch auszubilden als Ergänzung zur «Lehrzeit» in einer Käserei.

Lehrlingsausbildung Käser/Molkerist

Der neu gegründete SMV führte relativ rasch ein, dass jungen **Käsern**, welche mindestens 6 Monate (später ein Jahr) in einer Käserei gearbeitet hatten und dabei eine vor allem praktische Ausbildung erhielten, von ihrem Meister ein Arbeitszeugnis ausgestellt wurde. 1917 haben erste Lehrlingsprüfungen stattgefunden, vorerst durch den Lehrmeister, später durch neutrale Experten. Die Lehrzeit erhöhte sich 1914 auf zwei Jahre und 18 Jahre später auf drei Jahre.

1931 ist in der Schweiz die erste Berufsschule für Käser eröffnet worden. Die Anzahl Lektionen er-



Als die Käsepflege noch Handarbeit war

höhte sich von ehemals 160 schrittweise auf über 1100 für die drei Lehrjahre. Im Jahre 1977 erfolgte die Einführung des Ganztagesunterrichtes.

1960 bestanden in der schweizerischen Milchwirtschaft über tausend Lehrverträge, heute sind es noch etwa 330. Die erste Lehrtochter begann ihre Käserlehre im Jahre 1965, heute sind über 20% der Lernenden in der Milchwirtschaft weiblich.

Molkereien als grössere Milchverarbeitungsbetriebe mit breitem Sortiment konnten erreichen, dass bereits 1933 der erste **Molkerist** seine Lehrabschlussprüfung absolvierte. In den ersten Jahren besuchten Molkeristen die Berufsschule zusammen mit den Käsern. Ende der 50er-Jahre wurden eine Fortbildungswoche in Bern und etwa 10 Jahre später eine spezielle Berufsschule für Molkereilehrlinge in Olten geschaffen. Von 1977 bis 2000 sind in dreiwöchigen Blockkursen die molke- reispezifischen Kenntnisse vermittelt worden.

Milchtechnologe/Milchpraktiker

Im Jahre 2000 ist der milchwirtschaftliche Einheitsberuf «Milchtechnologe/Milchtechnologin» realisiert worden. Durch Wahlmodule können die fachspezifischen Bedürfnisse der Lernenden aus Käsereien und Molkereien erfüllt werden. Der Lehrgang umfasst über 1200 Lektionen.

Weiterbildung in der Milchwirtschaft

Vor der Gründung der Molkereischulen bildeten sich Käser durch Kurse, Vorträge und/oder Studium von Literatur oder Fachzeitschriften weiter. 1874 ist die Schweizerische Milchzeitung erstmals erschienen. Schatzmann hat mehrere Fachbücher geschrieben und soll über 500 Vorträge zu Land- und Milchwirtschaft gehalten und eine umfangreiche Korrespondenz geführt haben.

Käsermeister und Molkereimeister

1894 wurde eine erste Käsermeisterprüfung mit drei Kandidaten durchgeführt, mit dem Ziel, gute Lehrmeister heranzubilden.

In der Zeit von 1900–1930 pendelten die Zahlen der Meisterprüfungen zwischen 10 und 20 pro Jahr. Wohl aufgrund der Wirtschaftskrise in den 30er-Jahren stieg die Zahl bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges auf über 110 an und erreichte die Spitze in den Jahren 47/49 mit fast 150 Meisterkandidaten. Von 1950–2000 lag die Zahl jeweils zwischen 50 und 115 und in den letzten Jahren hat sie sich bei 10–15 eingependelt, was deutlich zu tief ist.

Ab 1917 mussten Lehrmeister in der Milchwirtschaft eine Meisterprüfung vorweisen. Die Molkereischulen wandelten sich zu Meisterschulen. 1938 ist die Molkereischule Sursee gegründet worden.

Die Anforderungen der Meisterprüfung sind in regelmässigen Abständen mit der Praxis abgesprochen und entsprechend angepasst worden, ebenso die Lehrpläne der Molkereischulen.

Die Molkereischule Rütli führte z.B. 1956 Jahreskurse anstelle der Halbjahreskurse ein. In den 90er-Jahren erfolgte der Übergang zu einer zweistufigen Weiterbildung mit Fachschule 1 (ca. 30 Wochen) und Fachschule 2 (ca. 12 Wochen oder 1 Tag pro Woche während 1–2 Jahren) und die entsprechende Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung als Abschluss.

2004 wurden die Molkereischulen Moudon und Rütli-Zollikofen geschlossen.



Lernender beim Vorkäsen

1943 ist der erste **Molkereimeister** geprüft worden. Die spezifischen Kenntnisse musste er sich selbst erarbeiten. Ende der 60er-Jahre wurden dann spezielle Vorbereitungskurse für Molkereimeister eingeführt, und ab 1981 hat die Molkereischule Rütli ihren Lehrplan so angepasst, dass ca. $\frac{1}{3}$ der Lektionen molkereispezifisch vermittelt worden sind. Zwei Jahre später erfolgte bei der Molkereimeisterprüfung die Einführung einer sogenannten Meisterarbeit, wie dies bei vielen anderen Ausbildungs- und Studiengängen heute üblich ist.

Fachhochschul-/Hochschulausbildung

1967 ist in Zollikofen das **Schweizerische Landwirtschaftliche Technikum** eröffnet und nach drei Jahren ein 4-semesteriger Studiengang Milchwirtschaft realisiert worden. Im Laufe der Zeit erhöhte

sich die Unterrichtsdauer auf 6 Semester. Im Rahmen der neuen Fachhochschulorganisation sind vor 10 Jahren die Belange der Milchwirtschaft in die Lebensmittelsparte integriert worden.

Bereits 1896 wurden milchwirtschaftliche Unterrichtsfächer im Lehrplan der Abteilung **Milchwirtschaft ETH** eingeführt, drei Jahre später eine spezielle Fachrichtung Molkereitechnik realisiert und 1934 das milchtechnische Institut der ETH eröffnet worden. Mit der Einführung des Lebensmittelingenieurs ETH ist die spezifisch milchtechnische Ausbildung in diesen Studiengang integriert worden.

Kurstätigkeit

Käservereine, Milchinteressenvereine, Ehemaligenvereine, OGG, Alpwirtschaftlicher Verein,

Schweiz. Milchwirtschaftlicher Verein usw. haben schon früh Kurse bzw. Tagungen für milchwirtschaftliches Fachpersonal und Weiterbildungsveranstaltungen durchgeführt. Dieses Kurswesen hatte auch im letzten Jahrhundert Bestand. Die ehemalige Eidg. Milchwirtschaftliche Forschungsanstalt und heutige Agroscope in Liebefeld stellt seit Jahrzehnten Referenten an Vereinsanlässen, Tagungen und Kursen zur Verfügung. Heute werden solche Kurse, Tagungen, Seminare usw. von verschiedenen Organisationen wie FROMARTE, Berufsverband Molkereifachleute, Käservereine, Ehemaligenvereine von Fachschulen, Fachhochschulen, Hochschulen und privaten Anbietern angeboten.



Lernende beim Käsewenden

Die Zeit der Käseunion, der BUTYRA und der Übergang zur liberalen Marktordnung



Aktuelles Logo der Switzerland Cheese Marketing AG, angelehnt an das alte Logo der Schweizerischen Käseunion

Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs am 1. August 1914 verhängte der Bundesrat ein Ausfuhrverbot für Lebensmittel. Der Käseexport, das Hauptgeschäft des Handels, kam schlagartig zum Erliegen. Der Handel geriet dadurch in finanzielle Engpässe. Die vorhandenen Lagerbestände drohten zu verderben. Davon waren Käsehandel, Käser und Milchproduzenten unmittelbar betroffen. Die bisher verfeindeten Käsehändler und die Produzenten verständigten sich in dieser Notlage innert drei Wochen. Am 23. August 1914 gründeten

der Bund, die den Milchproduzenten gehörende Emmental AG und die unter dem VSKE vereinten Käsehändler gemeinsam die Genossenschaft schweizerischer Käseexportfirmen GSK, die spätere Schweizerische Käseunion AG. Dieser wurde vom Bundesrat das Exportmonopol und das Einkaufsmonopol für Käse übertragen. Der Käsehandel war dadurch gezwungen, einen Teil seiner Selbständigkeit aufzugeben, aber der Verkauf der Käse kam wenigstens wieder in Gang. Bei der Gründung der GSK ging man davon aus, dass der Krieg nicht lange dauern würde, und gab ihr eine Wirkungsdauer von vorerst einem Jahr bis zum 31. August 1915.

Bei der Aufnahme der Tätigkeit der GSK mit einem Einkaufs- und Exportmonopol entbrannte



Käse mit Käsekübel für den Export nach New York

unter den Mitgliedfirmen der GSK sehr rasch eine Diskussion um die Verteilung des Einkaufs sowie der Armee- und Exportkontingente. Dies ist insofern erwähnenswert, weil die Verteilung der Warenrechte unter den Mitgliedfirmen bis zum Ende der Geschäftstätigkeit der Schweizerischen Käseunion AG immer wieder Gegenstand heftiger Diskussionen war.

Eine weitere Frage war, ob neben dem Emmentaler auch andere Käsesorten in die neue Organisation und in das damit verbundene kriegswirtschaftliche Regime gezwungen werden sollten, wobei nur Gruyère und Sbrinz noch eine gewisse Bedeutung hatten. Obwohl die Produktion von Gruyère sehr unter der durch Nestlé stark ausgedehnten Kondensmilchherstellung gelitten hatte, und der Export von Gruyère nur noch einen Zwanzigstel der Emmentalerausfuhren ausmachte, wurde beschlossen, den Gruyère in die GSK mit einzubeziehen. Der Sbrinzhandel ist erst am 4. September 1915 aufgenommen worden, als klar war, dass der Krieg und die Kriegswirtschaft noch länger andauern würden.

Mit dem Ende des Ersten Weltkriegs verlor die GSK ihre ursprüngliche Aufgabe. Die Wirtschaft wurde liberalisiert, die GSK privatisiert und in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Ihr Exportmonopol behielt sie aber bis zum Jahr 1928. Im Jahre 1920 ist der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten als Mitglied eingetreten. Der Bund trat am 21. August 1921 aus der Organisation aus.

Die Schweizerische Käseunion AG (SK) arbeitete in den ersten Jahren mit Gewinn. In den Jahren 1921 und 1922 entstand jedoch durch den Zusammenbruch der Preise ein Verlust von 35 Millionen Franken, der dazu führte, dass die vorherigen Gewinne und das gesamte Aktienkapital vollständig aufgezehrt wurden. Die Aktionäre mussten auf ihr Aktienkapital verzichten und dieses neu einzahlen.

Bereits kurz nach der Gründung des Schweizerischen Milchkäuferverbandes SMKV ist über dessen Aufnahme in die SK diskutiert worden. Am



Käsefuhrer um 1910

1. August 1925 wurde das Aktienkapital der SK auf 11 Millionen Franken aufgestockt und der SMKV mit einer Million Franken beteiligt. Der SMKV erhielt zwei Sitze im Verwaltungsrat.

Nicht nur der Käse, sondern auch die Butter wurden im Ersten Weltkrieg der Kriegswirtschaft unterstellt, um die Versorgung der Bevölkerung mit Fett sicherstellen zu können. Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement und der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten übertrugen den Unterverbänden des ZVSM im Jahr 1916 die Aufgabe, täglich 2 Tonnen Butter an Spitäler, Krankenanstalten und andere Institutionen abzuliefern. Da die Käsereien der damit verbundenen Ablieferungspflicht nur sehr ungern nachkamen, führte dies zur gemeinsamen Gründung von Butterzentralen durch Milchkäufer- und Milchverbände.

Aufgrund der erneut auftretenden Absatzschwierigkeiten für Käse im Rahmen der Wirtschaftskrise ab dem Jahr 1929 musste die Käseproduktion eingeschränkt werden. Dies führte zu einer Ausdehnung der Butterherstellung. Im Jahr 1932 gründeten der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten und die Schweizerischen Butterimporteure unter der Aufsicht der Abteilung für Landwirtschaft des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements die BUTYRA, Schweizerische Zentralstelle für Butterversorgung. Diese erhielt das alleinige Recht für die Einfuhr von Butter. Damit wurde neben dem Käse auch die Butter einer zen-

tralen Bewirtschaftung unterstellt, die mit den kriegswirtschaftlichen Massnahmen im Zweiten Weltkrieg noch ausgebaut wurde.

Auf den Zweiten Weltkrieg war die Schweiz in versorgungstechnischer Hinsicht wesentlich besser vorbereitet als beim Ersten Weltkrieg. Aus diesem Grunde konnte die SK die Versorgung mit Käse bis zum Jahr 1942 sicherstellen. Erst am 1. September 1942 wurde wiederum ein kriegswirtschaftliches Syndikat gegründet, das bis zum 1. August 1948 aufrechterhalten wurde. Dieses Syndikat hatte in erster Linie die Aufgabe, die Inlandversorgung mit Käse sicherzustellen. Der Export kam deshalb weitgehend zum Erliegen. Er musste nach dem Ende des Syndikats wieder aufgebaut werden, die Käseproduktion reichte jedoch in den ersten Jahren nicht aus, um die Nachfrage zu decken. Die Milch- und Käseproduktion wurden deshalb aktiv gefördert, denn der Käseexport war ein erfolgreiches Geschäft, sodass die SK bis zum Jahr 1957 Gewinne schreiben konnte.

Mit der Inkraftsetzung des noch stark kriegswirtschaftlich geprägten Landwirtschaftsgesetzes im Jahre 1953 entstanden im Parlament Diskussionen um die Käsemarktordnung KMO, die dazu führten, dass diese mit Gültigkeit ab 1. August 1957 totalrevidiert wurde. Die überarbeitete KMO beschränkte die Mitspracherechte des Handels, der sich dadurch ausgeschlossen fühlte und deshalb die neue Ordnung nicht akzeptierte. Aus diesem Grunde wurden weitere Revisionen vorgenommen, die schliesslich zur Schaffung eines totalrevidierten Gesetzes, der KMO 1969, führten. Die KMO 1969 führte zusammen mit dem Milchwirtschaftsbeschluss und dem Milchbeschluss zu einer sehr starken Einbindung der beteiligten Milchproduzenten, Käsefabrikanten und Käsehändler. Dieses System war das Kernelement der schweizerischen Milchwirtschaft bis zum Ende der Neunzigerjahre.

Neben den oben umschriebenen Aufgaben war die SK auch in der Qualitätsförderung tätig. Sie führte ein ausgeklügeltes Qualitätskontrollsystem mit Taxationen ein, das mit einem Qualitäts-

bezahlungssystem gekoppelt war. Zusammen mit der Unterstützung der Produktion qualitativ hochstehender Rohmilchkäsespezialitäten durch die Eidgenössische Forschungsanstalt Liebefeld und den Milchwirtschaftlichen Kontroll- und Beratungsdienst konnte so die Qualität der in der Schweiz hergestellten Käse auf ein absolutes Spitzenniveau gebracht werden.

Neben der Qualitätsförderung übernahm die SK auch das Marketing für Käse aus der Schweiz. Sie unterhielt dazu ein Markensystem, dessen Hauptelement, der Alphornbläser, jährlich mit zweistelligen Millionenbeträgen beworben wurde.



Käsefuhrer um 1948

Der Übergang zur neuen Agrarpolitik



Käsekeller mit Vacherin Fribourgeois AOP

Die Ausgangslage

In der Spätzeit der «alten Ordnung», d. h. zu Beginn der 90er-Jahre des 20. Jahrhunderts, waren die Landwirtschaft und insbesondere die Milchwirtschaft stark reglementiert. Dabei waren insbesondere folgende Rechtsgrundlagen massgebend:

- Das aus dem Jahr 1953 stammende Landwirtschaftsgesetz, das noch stark von den Verhältnissen des Zweiten Weltkriegs geprägt war und das bäuerliche Einkommen weitgehend über die Erlöse aus der landwirtschaftlichen Produktion und über kostendeckende Preise sicherstellte.
- Der Milchwirtschaftsbeschluss, der die Finanzierung der Milchrechnung sicherstellte.
- Der Milchbeschluss, der die Basis für die damalige strikte Milchverwertungslenkung bildete.
- Die Käsemarktordnung 1969, die über die Schweizerische Käseunion AG (SK) die Käseproduktion zu kostendeckenden Preisen, den Verkauf der Unionskäsesorten Emmentaler, Gruyère und Sbrinz und die Verwertung der nicht verkäuflichen Käse sicherstellte. Damit wurde der SK indirekt die Verantwortung für die Produktion von mehr als einem Drittel der Schweizerischen Verkehrsmilch übertragen.
- Die Verordnungen über die Milchkontingentierung, mit denen ab dem Jahr 1977 die schweizerische Milchproduktion über einzelbetriebliche Milchkontingente gesteuert wurde.

Neben der SK hatte auch das zu Beginn der Siebzigerjahre zwischen der Schweiz und der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft abgeschlossene Zollabkommen einen grossen Einfluss auf die Entwicklung der schweizerischen Käseproduktion. In diesem Abkommen wurden der Schweiz von der EWG für die sieben Käsesorten Emmentaler, Gruyère, Sbrinz, Appenzeller, Tête de Moine, Vacherin Fribourgeois und Vacherin Mont d'Or Präferenzzölle eingeräumt. Anstelle des ordentlichen Zollansatzes von rund Fr. 4.-/kg wurden lediglich Zölle von etwas mehr als 10 Rp./kg erhoben. Schweizer Tilsiter hatte eine Teilpräferenz mit einem Zollansatz von rund Fr. 1.60/kg. Es versteht sich von selbst, dass damit der Export dieser Käsesorten stark erleichtert, die Ausfuhr anderer Käsesorten in den Raum der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft aber praktisch verunmöglicht wurde. Dies trug massgeblich dazu bei, dass bis gegen Ende des 20. Jahrhunderts in den gewerblichen Käsereien praktisch nur die Produktion dieser Käsesorten möglich war. Innovationen waren so fast nicht möglich.

Die Grundidee der damaligen Schweizerischen Milchwirtschaftspolitik basierte auf dem sogenannten Milch-Käse-Butterplan. Mit ihm sollte sichergestellt werden, dass die in der Schweiz anfallende Verkehrsmilchmenge zu möglichst geringen Kosten verwertet werden konnte:

- Ein möglichst grosser Anteil der anfallenden Verkehrsmilch musste zu Produkten verarbeitet werden, die im Inland zu kostendeckenden Preisen verkauft werden konnten, das waren in erster Linie Konsummilch, Konsumrahm und diverse Milchfrischprodukte.
- Aufgrund der Tatsache, dass der Selbstversorgungsgrad der Schweiz mit Milch über 100% lag, musste zwingend ein Teil der Milch in verarbeiteter Form exportiert werden. Da in der Schweiz der Preis für Milchfett um ein Mehrfaches höher lag als im Ausland, war es nicht möglich, mit dem Export von Butter eine annehmbare Wertschöpfung zu erzielen. Milch und insbesondere das in ihr enthaltene Milchfett konnte im Ausland nur in Form von hochwertigen Käsespezialitäten mit guter Wertschöpfung verkauft werden. Aus die-



Einbinden des Vacherin Mont-d'Or AOP mit Fichtenbast

sem Grunde wurde die silofreie Milchproduktion stark gefördert, und die silofreie Milch musste zwingend zu exportfähigem Rohmilchkäse verarbeitet werden.

- Erst in dritter Priorität wurde Milch zu Butter und Dauermilchwaren verarbeitet. Der Export dieser Milchprodukte und insbesondere der bei uns sehr teuren Butter hätte pro Kilogramm verarbeiteter Milch wesentlich höhere Kosten verursacht als der Käseexport.

Die strikte Umsetzung des Milch-Käse-Butterplans führte dazu, dass die Schweiz damals trotz des hohen Selbstversorgungsgrades mit Milch nie Butter exportierte, sondern in der Regel mehrere tausend Tonnen Butter pro Jahr importierte. Mit diesen Butterimporten konnte die Milchrechnung etwas entlastet werden, weil die Preisdifferenz zwischen inländischer und importierter Butter abgeschöpft wurde und in die Milchrechnung einfluss.

Die Milchproduzenten, Käsehersteller und Käsehändler von Unionskäsesorten hatten in diesem System folgende Verpflichtungen und Rechte:

- Die den Käsereien angeschlossenen Milchproduzenten waren verpflichtet, die von ihnen produzierte Verkehrsmilch an ihre angestammte Sammelstelle, die Käserei, abzuliefern, wobei sie nach

Einführung der einzelbetrieblichen Milchkontingentierung im Jahr 1977 einer strikten Mengenbeschränkung unterworfen waren.

- Der Milchkäufer wiederum hatte die Pflicht, seinen Milchproduzenten für die abgelieferte Milch den vom Bundesrat festgesetzten Milchpreis zu bezahlen und die Milch entsprechend ihrem Verwertungszweck zu verarbeiten. Er durfte in seiner Käserei nur «seine» Käsesorte und Butter herstellen und Offenmilch ausschenken. Die Herstellung anderer Milchprodukte bedurfte einer Bewilligung des mit der Milchverwertungslenkung beauftragten zuständigen Milchverbandes. Dieser erteilte in der Regel derartige Bewilligungen nur sehr ungern, weil die Milchverbände selber in der Milchverarbeitung tätig waren und dadurch zusätzliche Konkurrenz befürchteten.
- Die in der Käserei hergestellten Käse und die Butter musste der Milchkäufer vollständig, mit Ausnahme der für den Ortsbedarf notwendigen Mengen, an die SK und die BUTYRA abliefern. Er erhielt dafür die vom Bundesrat festgesetzten Preise.
- Die abgelieferten Käse wurden vom Käsehandel im Auftrag der SK eingelagert und gepflegt. Für diese Tätigkeit erhielt der Handel von der SK eine Entschädigung, die Käse blieben aber im Eigentum der SK bis sie verkauft waren.
- Erst wenn der Handel die Käse verkauft hatte, erwarb er sie bei der SK zu festgelegten, nach Verkaufsdestination differenzierten Abgabepreisen und lieferte sie an den Käufer aus.
- Die SK war verpflichtet, die vom Handel nicht verkäufliche Ware so zu verwerten, dass sie den Tafelkäseabsatz nicht tangierte.
- Damit das ganze System funktionierte, musste der Bund die Defizite der SK tragen.

Die alte Ordnung wankt: Der Übergang zu einer neuen Landwirtschaftspolitik

Bis Mitte der Achtzigerjahre funktionierte das System der KMO 69 trotz einer starken Ausdehnung der Emmentalerproduktion recht gut. Ins Stottern geriet es, weil der Bundesrat in den Jahren nach der Einführung der Milchkontingentierung die Milch- und Käsepreise in rascher Folge und sehr stark erhöhte. Dadurch vergrösserte sich die Preisdifferenz



Vacherin Mont-d'Or AOP in der typischen Holzschachtel

zwischen den schweizerischen Käsen und den ausländischen Konkurrenzprodukten massiv. Die Defizite der SK und der BUTYRA stiegen Jahr für Jahr an und erreichten zu Beginn der Neunzigerjahre ein Ausmass, das in Politik und Öffentlichkeit nicht mehr akzeptiert wurde. Im 1992 erschienenen siebten Landwirtschaftsbericht wurde erstmals angedeutet, dass eine neue Landwirtschaftspolitik mit weniger Planwirtschaft, weniger Produktionsanreizen, weniger Garantien, aber auch mit mehr unternehmerischen Freiheiten für die Beteiligten eingeleitet werden muss. Politische Diskussionen aufgrund möglicher Skandale und Unregelmässigkeiten im Zusammenhang mit dem Export von Käse aus der Schweiz führten dann dazu, dass der Niedergang der alten Ordnung massiv beschleunigt worden ist.

Einen gewissen Einfluss auf die schweizerische Milchwirtschaftspolitik hatte auch die Gründung der Welthandelsorganisation WTO im Jahr 1994 durch den Abschluss der sogenannten Uruguay-Runde. Dieser Abschluss kam nach 12-jährigen Verhandlungen praktisch über Nacht zustande. Bestandteil der Abschlussurkunde dieser Verhandlungen war unter anderem ein weiterer Abbau der Zölle, Abga-

ben und anderer Handelshemmnisse im Rahmen des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens (GATT) aus dem Jahr 1948. Die Schweizerische Landwirtschafts- und Milchpolitik geriet dadurch zusätzlich unter Druck, dies insbesondere, weil die interne Stützung der Landwirtschaft durch die künstlich hoch gehaltenen Produktpreise bei Weitem nicht GATT-konform war. Aus der Notwendigkeit, die Preisstützung und die Exportsubventionen sowie die Maximalzölle abzubauen, ergab sich zusätzlicher Reformbedarf. Eine noch grössere Wirkung als der materielle Reformbedarf hatte aber wohl der Schock über den raschen und unerwarteten Abschluss der Uruguay-Runde und die sich daraus ergebende Erkenntnis, dass in der Landwirtschaftspolitik ein grundlegender Kurswechsel nicht mehr zu umgehen war.

Das neue Landwirtschaftsgesetz

Den Übergang zu einer neuen Landwirtschaftspolitik leitete die Inkraftsetzung eines neuen Landwirtschaftsgesetzes am 1. Januar 1999 ein. Für Aussenstehende wohl die klarsten Zeichen einer komplett neuen Ordnung in der Landwirtschaftspolitik waren die Einstellung der operativen Tätigkeiten der SK und der BUTYRA am 30. April 1999. Die SK beschäftigte sich noch bis Ende 1999 damit, die überschüssigen Käse zu verwerten. Da der Käsehandel bestrebt war, mit tiefen Lagerbeständen in die neue Ordnung zu wechseln und deshalb nur geringe Mengen Käse zu Eigentum übernahm, musste die SK über 10 000 Tonnen Käse in teilweise bester Qualität mittels Sonderverkäufen zu beschämend tiefen Preisen liquidieren.

Mit dem neuen Landwirtschaftsgesetz wurden die Verhältnisse für die schweizerische Milchwirtschaft komplett verändert. Bisherige Grundpfeiler der Milchpolitik fielen zum Teil sofort, teilweise nach einer gewissen Zeit weg. Grundsätzlich hatte die neue Ordnung zum Ziel, die Preisstützungen und damit den wichtigsten Anreiz für eine Produktion von Überschüssen abzubauen und die Landwirtschaft gezielter als bisher mit vermehrten Direktzahlungen für ihre Leistungen abzugelten. In der Milchwirtschaft wurden im Wesentlichen folgende Massnahmen wirksam:

- Die Käse-, Butter und Milchpreise wurden ab sofort nicht mehr vom Bundesrat festgesetzt, sondern bildeten sich mehr oder weniger frei, wobei beim Käse die Zulage auf der verkästen Milch zum zentralen Element für den Ausgleich der Preisdifferenz zwischen dem In- und dem Ausland verstärkt und deshalb massiv erhöht wurde. Andere Preisstützungsmassnahmen wie z. B. Exportbeiträge wurden noch für einen gewissen Zeitraum beibehalten, dann aber endgültig abgebaut.
- Die staatliche Milchverwertungslenkung wurde eingestellt. Man ging davon aus, dass die Milch in einer liberaleren Ordnung selber ihren Weg in die Kanäle mit guter Wertschöpfung finden werde.
- Die Milchkontingentierung wurde vorläufig noch beibehalten. Sie wurde per 1. Mai 2009 nach einer dreijährigen Übergangsphase, in der die Möglichkeit bestand, vorzeitig aus ihr auszusteigen, endgültig abgeschafft.
- Für die Branche wurde die Möglichkeit geschaffen, sich im neuen Umfeld in Branchen- und Produzentenorganisationen zu organisieren. Von dieser Möglichkeit machte die Käsewirtschaft von Anfang an Gebrauch. Für Emmentaler, Gruyère und Sbrinz nahmen gleich zu Beginn der neuen Ordnung Sortenorganisationen ihre Tätigkeit auf, und auch bei den übrigen grösseren Käsesorten wurden die teilweise bereits bestehenden Geschäftsstellen an die neuen Bedürfnisse angepasst. Als Vertreterin von Schweizer Käse im Inland wurde die Käseorganisation Schweiz, für das Exportmarketing die Switzerland Cheese Marketing AG gegründet. Im Weiteren entstand zu jener Zeit auch die Branchenorganisation Butter.
- Im neuen Landwirtschaftsgesetz wurde ebenfalls die Möglichkeit geschaffen, für traditionelle Landwirtschaftsprodukte einen Ursprungsschutz (geschützte geografische Angabe oder Geschützte Ursprungsbezeichnung GUB/Appellation d'origine protégée AOP) zu erwirken. Von dieser Möglichkeit machten die meisten traditionellen Käsesorten Gebrauch, von den grösseren Sorten verzichtete der Appenzeller Käse darauf und setzte auf seine bestehende Marke.

Das Käsefreihandelsabkommen mit der Europäischen Union (EU)

Im Rahmen der Reform des Schweizerischen Milch- und Käsemarktes führten die Schweiz und die EU Verhandlungen über eine Öffnung des Käsemarktes. Diese führten zum Abschluss eines Käsefreihandelsabkommens, das nach einer fünfjährigen Übergangsfrist am 1. Juni 2007 vollständig in Kraft trat. Mit diesem Abkommen wurde der Käsehandel zwischen der Schweiz und der EU vollständig liberalisiert. Damit entstand für die Schweizer Käsehersteller die Möglichkeit, Käse, unabhängig von Sorte und Konfektionierung, zollfrei in die Europäische Union zu exportieren. Die gleiche Möglichkeit erhielten aber auch die Käsehersteller in der EU. Da die Schweiz den überwiegenden Teil ihrer Käseexporte in EU-Staaten tätigt und umgekehrt praktisch nur Käse aus dem Raum der EU importiert, wurden so die Grenzen für die «gelbe Linie» der Schweizer Milchwirtschaft – den Käse – faktisch vollständig in beide Richtungen geöffnet. Demgegenüber war und ist die übrige Schweizer Milchwirtschaft, die «weisse Linie», nach wie vor durch Zölle gegen die ausländische Konkurrenz in einem gewissen Ausmass geschützt. Innerhalb der Schweizer Milchwirtschaft bestehen seither zwei Systeme, die gelbe Linie mit offenen Grenzen und durch die Zu-



Käsekeller mit Emmentaler AOP



Käsekeller mit Sbrinz AOP

lage auf der verkästen Milch gestützt und die weisse Linie mit nach wie vor bestehendem Grenzschutz. Da bei der Milchbeschaffung innerhalb der Schweiz keine klare Abgrenzung zwischen der weissen und der gelben Linie besteht, stehen die gewerblichen Käsereien und die industriellen Milchverarbeiter beim Milchkauf in einem gewissen Konkurrenzverhältnis. Es ist deshalb sehr wichtig, dass die beiden Systeme wirtschaftlich einigermassen im Gleichgewicht stehen müssen, damit die Exponenten in beiden Systemen konkurrenzfähig bleiben. Diese Balance in einem Umfeld mit Märkten, die grossen Nachfrage- und Preisschwankungen ausgesetzt sind, zu wahren, ist ausserordentlich heikel.

Auswirkungen des Systemwechsels auf die gewerblichen Käsereien in der Schweiz

Für die Schweizerischen Käsereien war der Übergang zur neuen Landwirtschaftspolitik eine riesige Herausforderung. Innerhalb weniger als zehn Jahren mussten sie von einem praktisch vollständig ge-

schützten aber auch durchregulierten System in ein Umfeld wechseln, in dem sämtliche staatlichen Garantien mit Ausnahme der Zulage auf der verkästen Milch aber auch alle Beschränkungen aus der vorherigen Milchverwertungslenkung vollständig wegfielen.

Sehr gravierende Auswirkungen hatte der Systemwechsel insbesondere für die Emmentalerhersteller. Dies kam nicht ganz unerwartet, war doch der Emmentaler im alten System die Hauptexportsorte mit einem Exportanteil von über 70%. Bereits damals war Schweizer Emmentaler weltweit einer riesigen Konkurrenz durch billige ausländische Grosslochkäse, die teilweise ebenfalls Emmentaler genannt wurden, ausgesetzt. Erschwerend kam hinzu, dass das Produktionsgebiet des Emmentalers grösser und heterogener ist als die Produktionsgebiete der übrigen AOP-Käsesorten, und dass bereits damals die Strukturen und die Interessen der Emmentalerhersteller unterschiedlicher waren als bei den anderen Käsesorten. Dies führte dazu, dass es der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland nicht gelang, einen ähnlich hohen Organisationsgrad unter ihren Mitgliedern zu erreichen, wie dies beispielsweise bei der Interprofession du Gruyère der Fall war. Bei den Emmentalerkäsereien setzte deshalb sehr rasch ein rasanter Strukturwandel ein, der von immer wieder auftretenden existenzbedrohenden Krisen begleitet war. Die Zahl der Emmentalerkäsereien verringerte sich von rund 550 Ende der Neunzigerjahre des letzten Jahrhunderts auf aktuell weniger als 130, und die produzierte Emmentalermenge sank von über 50000 Tonnen pro Jahr auf weniger als 20000 Tonnen. Noch heute sind die verbleibenden Emmentalerkäsereien nicht vollständig ausgelastet, weil die Produktionsmengen nach wie vor tief gehalten werden müssen, damit wenigstens annehmbare Preise erzielt werden können. Neben dem Emmentaler erlebten auch der Sbrinz und der Schweizer Tilsiter schwierige Zeiten, die Produktionsmengen sanken, und die Anzahl Käsereien wurde massiv reduziert.

Erfreulicherweise gab es im neuen System auch Käsesorten mit sehr positiver Entwicklung. Das beste Beispiel ist der Gruyère. Die produzierten

Mengen Gruyère AOP stiegen in den letzten 15 Jahren mit kleinen Unterbrüchen Jahr für Jahr um einige hundert Tonnen. Trotzdem wurden und werden für Gruyère AOP gute Preise bezahlt, was es ermöglicht, auch vergleichsweise hohe Milchpreise zu bezahlen. Ermöglicht wurde diese positive Entwicklung vor allem durch höhere Exporte. Es gibt verschiedene Gründe, die dazu führten, dass beim Gruyère und auch bei anderen Käsesorten die Entwicklung ganz anders verlief als beim Emmentaler. Bereits erwähnt wurde die Tatsache, dass es der Interprofession du Gruyère gelungen ist, einen sehr hohen Organisationsgrad zu erreichen. Damit hat sie die Möglichkeit, auch Massnahmen durch- und umzusetzen, die von einzelnen ihrer Mitglieder durchaus nicht als positiv beurteilt werden. Dazu kommt, dass Gruyère AOP unbestrittenermassen ein hervorragendes Produkt ist (Das sind Emmentaler AOP, Sbrinz AOP und die anderen Schweizer Käsespezialitäten aber auch), das aber im Unterschied beispielsweise zum Emmentaler AOP einem wesentlich geringeren Konkurrenzdruck durch ausländische Käse ausgesetzt ist.

Die Käsehersteller reagierten rasch auf das veränderte Umfeld. Wie bereits erwähnt wurden zahlreiche Käsereien geschlossen, darunter auch Betriebe mit hervorragender Käsequalität. Obwohl viele dieser Käsereischliessungen im Rahmen von altersbedingten Rücktritten des Käasers abgewickelt wurden, verloren auch zahlreiche sehr gute Berufsleute wegen des veränderten wirtschaftlichen Umfelds ihre Existenz und waren gezwungen, sich beruflich neu zu orientieren. Andere Käsereien diversifizierten ihr Sortiment, erfanden und produzierten neue Käsesorten und weitere Milchprodukte, bauten sich eigene Verkaufskanäle auf, kurzum, sie waren innovativ und teilweise auch sehr erfolgreich, und sie profitierten auch von der Tatsache, dass unter dem neuen Käseabkommen mit der EU eben nicht wie bisher praktisch nur sieben Käsesorten, sondern alle Käse zollfrei in die EU exportiert werden konnten.

Seit dem Systemwechsel in der Landwirtschaftspolitik sind in der Schweizer Käsewirtschaft folgende Entwicklungen eingetreten:

- Die produzierten Käsemengen stiegen von 133580 Tonnen im letzten «normalen» Käseunionsjahr auf 188806 Tonnen im Jahr 2015.
- Obwohl die Emmentalerexporte um nahezu zwei Drittel sanken, stiegen auch die Exporte von 56473 Tonnen im Jahr 1998 auf 68459 Tonnen im Jahr 2015 (inkl. Schmelzkäse/Fertigfondue).
- Auch die Käseimporte stiegen – insbesondere nach Inkraftsetzung des Käseabkommens mit der EU – von 30550 Tonnen 1998 auf 55256 Tonnen 2015.
- Bei der Käseproduktion und im Export gab es starke Verschiebungen unter den Käsesorten.

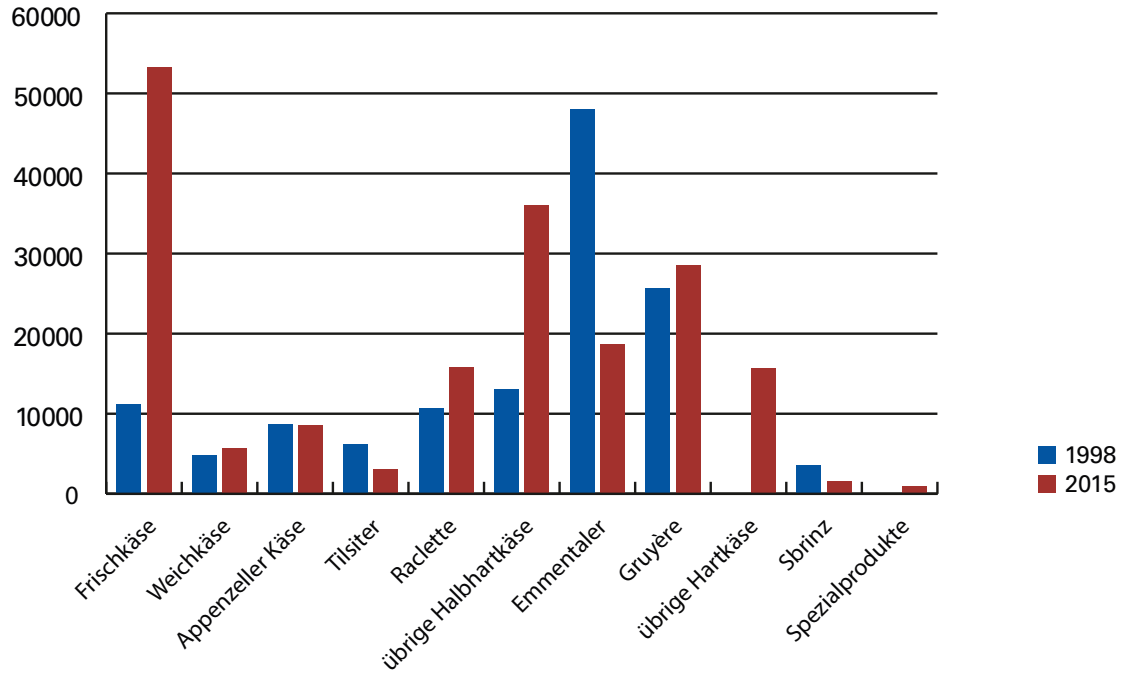
Insgesamt zeigte sich die Schweizer Käsewirtschaft sehr flexibel und konnte sich innert weniger Jahre auf die komplett veränderten Verhältnisse ausrichten.

Immer wieder Gegenstand von Diskussionen ist die Frage, ob sich das Käsefreihandelsabkommen mit der Europäischen Union positiv oder negativ auf die Schweizer Milch- und Käsewirtschaft ausgewirkt hat. Diese Frage wird hier nicht ausdiskutiert, es muss aber ganz klar festgehalten werden, dass dieses Abkommen heute eine Tatsache ist, dass sich die Schweizerischen Käsehersteller darauf ausgerichtet haben und es schlichtweg nicht mehr möglich ist, zur alten Ordnung zurückzukehren, weil sich nicht nur das Sortiment im Käseexport, sondern auch die Ansprüche der ausländischen Kunden derart verändert haben, dass mit der seinerzeitigen Beschränkung auf nur sieben Käsesorten nur noch ein Bruchteil der heutigen Exporte getätigt werden könnten.

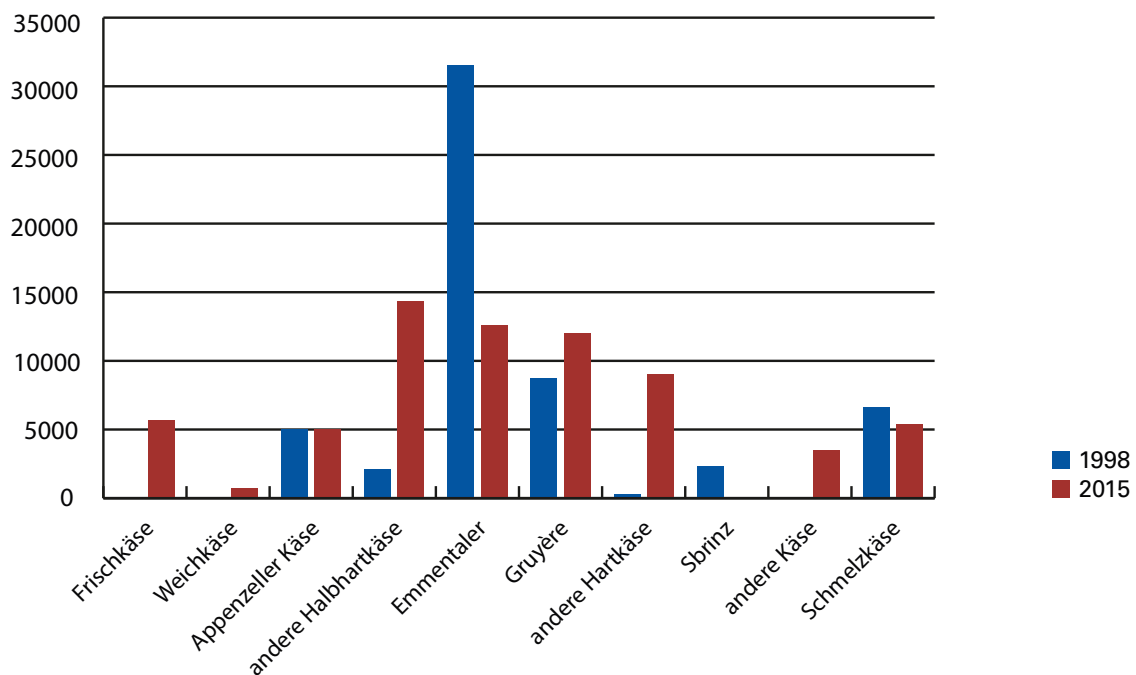


Bester Gruyère AOP an den SWISS CHEESE AWARDS

Schweizerische Käseproduktion nach Sorten (Mengen in Tonnen)



Schweizer Käseexporte nach Sorten (Mengen in Tonnen)



Gründung von Selbsthilfeorganisationen und eigenen Unternehmungen



Käseerei Gabris TG im Jahr 1992

Handelsstelle des Schweizerischen Milch-käuferverbandes

Der SMKV wurde bereits kurz nach der Gründung wirtschaftlich aktiv, indem er sich am Kraftfutterwerk in Willisau beteiligte. Damit sollte die Versorgung der Schweinehalter mit Futtermitteln sichergestellt werden. Er beteiligte sich auch an der Vermittlungsstelle für Käseartikel in Cham. Nach dem Konkurs des Werkes in Willisau im Jahre 1919 wurde in Cham die Handelsstelle gegründet, welche Käse mit Brennstoffen, Futtermitteln und Käseartikeln versorgte. Drei Jahre später ist sie nach Bern verlegt worden, und im Folgejahr errichtete sie Filialen in Lyss, Fribourg, Uznach und Yverdon. 1926 erfolgte die Umwandlung in eine selbständige Genossenschaft, an der sich neben dem SMKV auch regionale Milchkäuferverbände beteiligten.

1975 wurden das Käseartikel- und Werkstattgeschäft der Firma C. Hoegger & Cie AG in Gossau übernommen, in Wil eine Liegenschaft gekauft und darin eine Filiale eingerichtet. 12 Jahre später verzeichnete der Bereich Technik bereits einen Umsatz von fast 8 Mio. Franken. Im gleichen

Jahr wurde beschlossen, den Brennstoff- und Futtermittelhandel einzustellen. Die Vergrößerung des technischen Bereiches erforderte mehr Platz und so ist 1984 ein Neubau in Belp bezogen worden. 15 Jahre später wurde die Handelsstelle aufgelöst, der Handelsbereich ging an die Firma Pacovis Amrein AG und das Planungsbüro mit technischer Abteilung an die Eberli AG in Güttingen. Das Gebäude ist bis heute im Besitz von FROMARTE.

Schweineverwertungs AG

Käseereien sind vielfach Schweinemast- und Zuchtbetrieben angegliedert. Zu Beginn der 20er-Jahre war der Schweinepreis hohen Schwankungen ausgesetzt (1922: 2.50 → 1.20 → 2.30 pro kg LG). Die Schweizerische Schweineverwertungsgenossenschaft SVG wurde 1925 von Schweinemästern der Land- und Milchwirtschaft gegründet mit dem Ziel, als zentraler Verkäufer auftreten zu können und so auf dem Markt mehr Gewicht zu erlangen. Als sich in den 30er-Jahren die Preisschwankungen wiederholten, wurde die Schweineverwertungsgenossenschaft von Grund auf reorganisiert und die Mitglieder regelmässig über

Schweinefleischkonsum, Schweinebestände, Preisentwicklung, Marktverlauf usw. informiert. Aus den Jahresberichten kann auch der Schweinezyklus herausgelesen werden, der in der Betriebswirtschaftslehre als Modellbeispiel für die Auswirkungen der Nachfrage auf den Preis Eingang gefunden hat.

1972 ist die SVG in die Schweizerische Schweineverwertungs AG (SVAG) umbenannt und für neue Aktionäre geöffnet worden. In der Folge besass FROMARTE nur noch eine Minderheits-Beteiligung. 2009 verkaufte FROMARTE ihre Aktien der SVAG.

Milka Käse AG Burgdorf

Im Jahre 1925 beteiligte sich der SMKV an der Schweizerischen Käseunion AG. Damit die Milchkäufer bessere Informationen über den Käsehandel erhielten, erwarb der SMKV zusammen mit regionalen Milchkäuferverbänden die Firma Samuel Bürki & Co AG in Burgdorf mit den Liegenschaften und einer Käsequote von 973 to pro Jahr. 1938 wurde die Firma in Milka Käse AG Burgdorf umbenannt. Im Jahr 1976 konnte die Firma Landry in Les Verrières mit 231 to Gruyère-Warenrecht übernommen werden, was in diesem Jahr einen Umsatz von nahezu 1400 to Unionsware ermög-

lichte. Die Firma übte ihre Geschäftstätigkeit als Mitgliedfirma der Schweizerischen Käseunion bis 1999 aus.

1990 konnte der Neubau an der Buchmattstrasse in Burgdorf bezogen werden; 1997 wurde eine Erweiterung realisiert. Nach Aufgabe der Geschäftstätigkeit der SK gegen Ende der 90er-Jahre schloss die Milka Käse AG mit der Emmi Käse AG einen Zusammenarbeitsvertrag ab, der bis heute erfolgreich weitergeführt wird.

Zentrale für Labstoffe

Im Ersten Weltkrieg war die Labversorgung der Schweiz zum Teil prekär. Aus diesem Grunde wurde wohl 1940 ein Labsyndikat als kriegswirtschaftliche Organisation gegründet, mit dem Ziel, die Labversorgung der Schweiz durch Ankauf, Verkauf und Lagerhaltung sicherzustellen. Dieses Syndikat ist 1947 in eine Genossenschaft umgewandelt worden. Aus den Jahresberichten ist zu entnehmen, dass zeitweise grosse Preisschwankungen zu verzeichnen waren und durch entsprechende Ausfuhrzölle die Versorgung gesteuert wurde. 2001 wurde der Beschluss gefasst, die Labstoffzentrale aufzulösen, was 2007 mit der Löschung des Eintrages im Handelsregister besiegelt wurde.



Milka Käse AG Burgdorf im Jahr 2016

Betriebswirtschaft in der Milchbranche

Margenbegehren/Arbeitsverdienst

Bis Ende der 90er-Jahre waren Margenbegehren und Arbeitsverdienst häufige Themen in den Jahresberichten. Um die Einkommen seiner Mitglieder der Teuerung entsprechend zu halten, musste der SMKV regelmässig bei verschiedenen Stellen Margenbegehren einreichen. 1962 waren z.B. involviert: SMKV → Zentralverband Milchproduzenten → Abteilung Landwirtschaft → Eidg. Volkswirtschaftsdepartement → Eidg. Finanzkontrolle → Preiskontrollstelle → Bundesrat.

Der Ablauf wurde in der Folge vereinfacht, aber höhere Betriebs- und Lebenshaltungskosten, steigende Personalkosten und erhöhtes Betriebsrisiko mussten durch Zahlenmaterial gut begründet werden. Dabei leisteten Zahlen von Standard- bzw. Durchschnittsbetrieben der Käser Treuhand AG gute Unterstützung.

Analog zu anderen Branchen/Berufsgattungen musste auch die Milchwirtschaft den sog. Arbeitsverdienst berechnen.

Betriebsspesenmarge/Bruttomarge des Fabrikanten

Sie hatte bis Ende der 90er-Jahre grosse Bedeutung. Dabei wurde der Erlös von Käse, Butter und Molke aus 100 kg Milch aufgrund der Durchschnittsausbeute und der Übernahmepreise der Käseunion bzw. der Butyra wie auch dem Wert der Molke berechnet und von diesem Gesamtertrag der Milchpreis/100 kg Milch abgezogen.

Betriebsspesenmargen Emmentaler pro 100 kg Milch:

1967 Fr.= 6.21
1979 Fr.= 10.08
1992 Fr.= 14.42
2002 Fr.= 23.19

Preistabelle im 20-Jahres-Rhythmus

Jahr	Milchpreis	Emmentaler		Milchrahmbutter		Konsummilch
	Produzent	GHP	DVP	GHP	DVP	offen
	Rp./kg	Fr./kg	Fr./kg	Fr./kg	Fr./kg	Rp./lt.
1917	27.0	2.40	2.65		5.00	
1937	20.5	2.40	2.88	4.65	4.90	32.0
1957	42.0	4.45	6.24	9.40	10.65	54.0
1977	75.0	8.65	13.82	14.72	13.60*	108.0
1997	87.0	9.55	20.70	15.34	15.35**	154.0
2015	61.0–80.0	7.50	17.40	—	17.10	PM/161.0

GHP = Grosshandelspreis, DVP = Detailverkaufspreis, PM= Pastmilch, * plus Fr. 3.68 Verarbeitungszuschlag, ** plus 4.68 Verbilligungsbeitrag Butyra, Milchpreis 1991–1993 = 107 Rp. Grundpreis

FROMARTE heute



Interessenvertretung

Seit der Gründung vor 100 Jahren gehört es zur Hauptaufgabe unseres Verbandes, die Interessen der Gesamtheit der Schweizer Käsespezialisten auf nationaler und regionaler Ebene gegenüber der Politik, den Behörden, den nationalen und internationalen Organisationen, der Branche sowie der breiten Öffentlichkeit zu vertreten. Im Zentrum dieser Interessenvertretung stehen Wertschöpfung, Nachhaltigkeit und Existenzsicherung. Dazu nehmen wir Einsitz in nationalen Organisationen, Sortenorganisationen, Interessen- und Arbeitsgruppen und arbeiten aktiv mit. Zudem bringen wir uns mit Stellungnahmen bei Vernehmlassungen zu branchenspezifischen Themen ein. Als nationaler Dachverband der Käsespezialisten sind wir aktiv in der Lobbyingarbeit der Käsebranche bei den Themen Agrarpolitik, Absatzförderung, Lebensmittelgesetzgebung/Codex Alimentarius, Forschung und Entwicklung sowie weiteren.

Eine markt- und zukunftsorientierte Milchwirtschaft benötigt eine Plattform mit der Beteiligung aller Marktakteure. Die im Jahr 2009 gegründete Branchenorganisation Milch (BO Milch) ist eine solche Plattform und vereint die Akteure der Schweizer Milchwirtschaft – FROMARTE ist Mitglied der BO Milch seit der Gründung. Gemeinsam

sollen die anstehenden Herausforderungen angegangen und pragmatische Lösungen gesucht werden. Dadurch soll die Wirtschaftlichkeit auf allen Stufen durch eine bessere Wertschöpfung und höhere Marktanteile im In- und Ausland gestärkt werden. Mit gemeinsam getragenen Instrumenten sollen stabile und transparente Marktverhältnisse geschaffen werden.

Die BO Milch ist paritätisch aus den zwei Gruppen «Produktion» und «Verarbeitung und Handel» zusammengesetzt. Der Vorstand besteht aus einem neutralen Präsidenten sowie je zehn Vertretern der beiden Interessengruppen. An der Delegiertenversammlung stehen beiden Gruppierungen je 43 Stimmen zu. FROMARTE ist im Vorstand mit drei Personen vertreten und hat an der Delegiertenversammlung elf Stimmrechte. Die Entscheidungen kommen mit einer Zustimmung von dreivierteln der Stimmen pro Interessengruppe zustande.

Öffentlichkeitsarbeit FROMARTE SWISS CHEESE AWARDS

Im Jahr 2001 ergriff FROMARTE die Initiative, die einheimische Käsekunst zu fördern und deren Vielfalt sowie ausgezeichnete Qualität der breiten Öffentlichkeit besser zu präsentieren. Mit den SWISS CHEESE AWARDS wurde ein Event geschaf-



Award-Gewinner der SWISS CHEESE AWARDS 2016

fen, der den Schweizer Käsespezialisten eine Plattform bietet, sich und ihre Produkte mit anderen zu messen und zu vergleichen. Der Event wird aber auch für eine aktive Kommunikation genutzt, um die Schweizer Käsespezialisten und ihre Produkte in ein Schaufenster zu stellen und so das Interesse der Medien sowie einer breiten Öffentlichkeit, mit den Konsumenten als Zielpublikum, zu erlangen. Seit seiner ersten Durchführung im Jahr 2001 bestehen die SWISS CHEESE AWARDS aus mehreren Elementen wie dem Käsewettbewerb, dem Käsemarkt, der feierlichen Awardsverleihung sowie einem Rahmenprogramm.

Mit dem professionellen und anerkannten Käse-Wettbewerb sind die SWISS CHEESE AWARDS mittlerweile zum wichtigsten Branchenevent gewachsen und stehen für Vergleich, Verdienst und Vielfalt in einem traditionellen Berufsumfeld, welches aber auch von Innovationen und Pioniergeist lebt. Die Auszeichnungen bedeuten Anerkennung, Wertschätzung und Respekt für die Produkte, das Know-how und den unermüdlichen Einsatz der Schweizer Käsespezialisten.

Seit der ersten Durchführung im Jahr 2001 wurden die SWISS CHEESE AWARDS neun weitere Male durchgeführt. Mit ihrer Anziehungskraft sind sie stetig gewachsen und haben an Bedeutung gewonnen. Die nachfolgende Tabelle ergibt einen Überblick über die Entwicklung der zehn Ausgaben der SWISS CHEESE AWARDS:

Jahr	Ort der Durchführung	Produkte im Wettbewerb	Medienberichte
2001	Bern	300	-
2002	Murten	350	-
2003	Bulle	278	150
2004	Appenzell	227	266
2006	Huttwil	437	368
2008	Unterwasser	474	497
2010	Neuchâtel	623	299
2012	Bellinzona	700	380
2014	Rapperswil SG	817	163
2016	Vallée de Joux	777	570

Olympiade der Bergkäse

Zum Schutz und zur Werterhaltung der Käseherstellung in den Bergregionen wurde im Jahr 2002 die Organisation «Caseus montanus» von Vertretern Frankreichs, Italiens und der Schweiz gegründet. Diese Organisation führte sechs Mal die Olympiade der Bergkäse durch, letztmals im Jahr 2009. FROMARTE war in den Jahren 2004 in Appenzell und 2009 in Saignelégier Organisator zweier dieser Veranstaltungen.

Dienstleistungen FROMARTE

Kleine Unternehmen wie die gewerblichen Käseereien sind mit einer Vielzahl von Anforderungen konfrontiert, die neben der Käseherstellung einen zusätzlichen Arbeitsaufwand und hohe Kosten verursachen. Trotz allen Beteuerungen der Politik ist es bis heute nicht gelungen, die zunehmende Flut von Auflagen, Gesetzen und Vorschriften für die gewerblichen Betriebe (KMU) zu reduzieren. Aus diesem Grund stellt FROMARTE Dienstleistungen und Branchenlösungen zur Verfügung, von denen die einzelnen Mitglieder profitieren und Kosten sparen können. Die Betriebe können sich auf ihre Kernkompetenz konzentrieren – die Herstellung von weltweit einmaligen Käsespezialitäten. Diese Kern-tätigkeit bildet die Basis für die Wettbewerbsfähigkeit und somit für die nachhaltige Existenzsicherung der gewerblichen Produktionsbetriebe.

Das Angebot der Dienstleistungen von FROMARTE umfasst die folgenden drei Bereiche:

- Qualitätsmanagement-Konzept (QM-FROMARTE)
- Branchenlösung Arbeitssicherheit
- Branchenlösung Energiemodell

Die Entstehung des QM-FROMARTE

Im Jahr 1992 erliess die EU die Milchhygiene-Richtlinie und durch ein Äquivalenz-Abkommen mit der Schweiz wurde diese auch bei uns verpflichtend. Es wurde ein erster QS-Ordner des SMKV erstellt und veröffentlicht. 2003 erliess die EU dann allgemeine Hygiene-Richtlinien, wodurch die Milchhygiene-Richtlinie wegfiel und in der Schweiz durch neue Verordnungen des Bundes ersetzt wurde. Der Bund ermöglichte daraufhin den einzelnen Branchen, eigene Leitlinien zu erstellen. Dies

führte zu einer kompletten Überarbeitung des QS-Ordners und zum Einbezug der Arbeitssicherheit. Daraus entstand die erste Version des heutigen QM-FROMARTE-Ordners in Anlehnung an die Normen von ISO, IFS und BRC. Später wurde auch das QM-FROMARTE-Auditportal eingerichtet für die Zertifizierung der Betriebe. Die eingereichte Leitlinie wurde 2010 als «Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung» durch das Bundesamt für Gesundheit (heute Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) genehmigt.

QM-FROMARTE heute

Die Branchenlösung QM-FROMARTE ist ein kompaktes Qualitätssicherungs- und Managementsystem für gewerbliche Käsereien. Es beinhaltet alle Anforderungen der Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion. Mit der Branchenlösung ist ein Betrieb in der Lage, die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an die gewerbliche Milch-

verarbeitung zu erfüllen. Das QM-FROMARTE besteht aus den Dokumenten des QM-Systems, die als Ordner und als Online-Datenbank verfügbar sind, dazu wird auch die Zertifizierung nach QM-FROMARTE angeboten. FROMARTE bietet zudem für Hauptprodukte ein Sicherheits- und HACCP-Konzept an, welches für jeden Betrieb individuell angepasst werden kann. Dank der breiten Nutzung und der nationalen und internationalen Akzeptanz dieser Branchenlösung ist sie für einen gewerblichen Betrieb kostengünstiger als eine individuelle Lösung oder eine andere Norm.

Das QM-FROMARTE hat sich als kompakte und kostengünstige Lösung für die gewerblichen Käsereien etabliert. Im Gegensatz zu den international anerkannten Lebensmittel-Sicherheits-Konzepten wie BRC, IFS oder FSSC 22000 ist das



Qualitätsprüfung beim Emmentaler AOP



Käseabfüllen

QM-FROMARTE spezifisch auf die gewerblichen Käsereien zugeschnitten. Obwohl das QM-FROMARTE nicht so umfangreich wie andere Normen ist, deckt es zusätzliche Bereiche der Lebensmittelsicherheit in den gewerblichen Käsereien ab, die in anderen Normen nicht erfasst werden. Weiter werden im QM-FROMARTE Fragestellungen aus anderen Normen, die für eine gewerbliche Käserei irrelevant sind, weggelassen, wodurch das QM-FROMARTE schlanker ausgestaltet ist.

Branchenlösung Arbeitssicherheit

Mit der Umsetzung der Branchenlösung Arbeitssicherheit ist eine Käserei in der Lage, die gesetzlichen Anforderungen in der Prävention von Berufsunfällen und Berufskrankheiten zu erfüllen und die innerbetriebliche Sicherheit zu optimieren. Sie setzt sich aus folgenden Komponenten zusammen:

- Grundkonzept für den Aufbau der Sicherheitsorganisation.
- Branchenspezifische Aus- und Weiterbildungsmodule.
- Themenbezogene Checklisten für die zielgerichtete Bearbeitung von Unfallrisikopunkten.
- Dokumente zur Erfassung von Unfallmeldungen als Basis für die Analyse des Unfallhergangs.
- Kostenlose Audits in den Betrieben als Beratung vor Ort.

Branchenlösung Energiemodell

Die Branchenlösung Energiemodell von FROMARTE ermöglicht es auch gewerblichen Betrieben, die CO₂-Abgabe mindestens zu einem Teil zurückzuerhalten. Dabei wurden mehrere Betriebe zu einer Gruppe zusammengefasst, die sich im Gegenzug dazu verpflichten, in ihrem Betrieb Massnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz einzuführen, um damit den Heizölverbrauch zu senken.

Die Betriebe, welche sich der Branchenlösung Energiemodell angeschlossen haben, führen eine Energiebuchhaltung in ihren Betrieben. Der jährliche Rapport des Energieverbrauches an FROMARTE erlaubt eine Auswertung über alle angeschlossenen Betriebe. Das heisst, jeder einzelne Betrieb hat seine Energieentwicklung unter Kontrolle und kann seine Verbesserungsmassnahmen 1 zu 1 verfolgen. Zudem ist die Branche in einem gesamten Monitoring eingebunden, wo alle Verbesserungen gesammelt und ausgewertet werden.

Ausblick zu den Dienstleistungen

Die angebotenen Dienstleistungen werden auch in Zukunft den aktuellen Anforderungen für die gewerblichen Käsereien angepasst. Das QM-FROMARTE soll weiterhin gestärkt und aufrechterhalten werden. Einerseits sollen weitere internationale Abnehmer von den Qualitäten des QM-FROMARTE überzeugt werden, damit sie das System anerkennen.

Andererseits soll das System mit dem heutigen Stand der Technik ausgestattet werden. Diese Digitalisierung soll die Arbeit des Käasers weiter erleichtern. Durch den Einsatz aktueller Technologien wie Tablets und Smartphones soll die Dokumentation für das QM-FROMARTE beschleunigt werden, damit bleibt dem Käser mehr Zeit für die optimale Produktion von Käse und Milchprodukten. Digitale Reinigungs- und Wartungspläne sollen an die anstehenden Arbeiten erinnern. Dokumente wie Spezifikationen, Konformitätserklärungen und Sicherheitsdatenblätter sollen in einem zentralen Speicher abgelegt werden und abrufbar sein. Die Aktualisierung dieser Dokumente soll zentral durch die Geschäftsstelle von FROMARTE durchgeführt werden.

Milchwirtschaftliches Bildungswesen

Organisation des SMV

Bei der Gründung des SMV wurden sowohl Milchkäufer als auch Lohnkäser/Betriebsleiter und Exporteure/Händler als Mitglieder aufgenommen. Um die wirtschaftlichen Interessen der Milchkäufer durch eine eigene Organisation besser wahrnehmen zu können, unterstützte der SMV später die Gründung von Milchkäuferverbänden.

Während über 100 Jahren waren es die Käservereinigungen, welche den SMV finanzierten und auch die meisten Sitze im Vorstand innehatten. Mit der Gründung des Berufsverbandes der Molkereifachleute (BVM) im Jahr 1992 entstand erstmals eine Vereinigung der Molkereibranche, welche auch Einsitz in den Gremien des SMV nahm. Der Zusammenschluss mit der Arbeitsgemeinschaft Molkereifachleute acht Jahre später schuf eine Organisation der Arbeit (OdA), welche sowohl Arbeitnehmer als auch Arbeitgeber der Molkerei-/Milchindustriebranche vertritt.

1995 wurde die Geschäftsführung des Milchwirtschaftlichen Sekretariates und des SMKV getrennt, beide Organisationen erhielten eigene Geschäftsleitungen, und vier Jahre später ist der SMKV in FROMARTE umbenannt worden. Der SMV war für das Bildungswesen verantwortlich und verfügte über zwei Unternehmungen, die Publilactis AG und die Käser Treuhand AG.

Fünf Jahre später erfolgte eine Reorganisation des SMV, indem FROMARTE und der BVM Träger wurden und so auch die Verantwortung für die Finanzierung übernahmen. Von den Ausgaben des SMV im Jahre 2015 von fast 500 000 Franken für Ausbildung, Kosten überbetrieblicher Kurse und Nachwuchswerbung leistete FROMARTE aufgrund eines Verteilschlüssels etwa 57% bzw. 275 000 Franken. Dieser Verteilschlüssel berücksichtigt zu je 50% die in den Betrieben FROMARTE oder BVM verarbeiteten Milchmengen und die Lehrlingszahlen der beiden Verbände.

Der Vorstand des SMV setzt sich aus je drei Mitgliedern von FROMARTE und BVM sowie dem Geschäftsführer des SMV zusammen.



Lernender bei der Joghurtproduktion

Aktuelles aus dem Milchwirtschaftlichen Bildungswesen

In den letzten 20 Jahren sind einige Meilensteine in der milchwirtschaftlichen Ausbildung gesetzt worden:

- Einführung des Einheitsberufes Milchtechnologe/Milchtechnologin.
- Attestausbildung für Milchpraktiker/in; Dauer zwei Jahre.
- Schaffung eines Berufsbildungsfonds zur Finanzierung des umfassenden Bildungssystems der Milchwirtschaft, der am 1.2.2008 vom Bundesrat als allgemeinverbindlich erklärt worden ist. Dieser Fonds gilt für alle Betriebe und Betriebsteile, die Milch einzeln oder in Prozessschritten verarbeiten. Das Inkasso erfolgt durch FROMARTE und BVM.
- Wechsel von der Fachlogik (Unterricht in verschiedenen Fächern) zur handlungskompetenzorientierten Ausbildung (Fächer werden zunehmend vernetzt) in der Grundbildung.
- Modularisierung der institutionalisierten Weiterbildung der Fachschule 1 (Vorbereitung auf Berufsprüfung) und Fachschule 2 (Vorbereitung auf Höhere Fachprüfung) und Anpassung der Prüfungen.

Aktuell und künftig sind folgende Themen in Bearbeitung/Vorbereitung:

- In der Grundbildung sind die Bildungspläne alle 5 Jahre systematisch betreffend Aktualität der vermittelten Kompetenzen zu überprüfen. Die Ergebnisse der brancheninternen Überprüfung müssen dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation vorgelegt werden.
- In der Weiterbildung (BP, HFP) läuft zurzeit eine Totalrevision und sie geht 2017 in die Vernehmlassung. Dabei sollen ebenfalls Handlungskompetenzen gefördert werden. Damit sollen die Voraussetzungen geschaffen werden für die Einstufung in den nationalen Qualifikationsrahmen, der vergleichbar ist mit den Qualifikationsniveaus der EU. Damit können Ausbildungen international verglichen werden. Die Prüfungen sind entsprechend anzupassen.
- Aufgrund des Mangels an Fachpersonal soll die Nachwuchswerbung verstärkt werden. Dabei

hat sich vorrangig jeder Betrieb selbst zu engagieren. In den Regionen sind Kommissionen tätig, welche dabei unterstützen und überbetriebliche Massnahmen und Anlässe organisieren. Der SMV übernimmt die Koordination dieser regionalen Gruppen.

- Ab 2018 wird bei den Kosten für die Weiterbildung von der Objektfinanzierung (Bund finanziert Ausbildungsstätten) zur Subjektfinanzierung (Bund finanziert Absolventen) übergegangen, d.h., wenn der Kandidat die Prüfung absolviert hat, erhält er max. 50% der Kosten vergütet. Diese Vorfinanzierung durch den Kandidaten bedarf noch vertiefter Abklärungen.
- Nachdem in der Ostschweiz im vergangenen Jahr eine erste regionale Berufsmeisterschaft für Milchtechnologen/innen stattgefunden hat, soll künftig ein derartiger Anlass auch gesamtschweizerisch organisiert werden.



Lernender und Lehrmeister in der Käserei Peney-le-Jorat



Vorstand Schweiz. Milchkäuferverband 1948 Sitzend: Fritz Weber, Burgdorf (Direktor Milka Käse AG); Fritz Bossert, Mosnang; August Oberhansli, Vogelsang; Hans Hofer, Spins bei Aarburg (Präsident); Fritz Fischer, Spiegel b. Bern (Sekretär); Leonard Cardinaux, Rue; Fritz Etter, Ecoteaux. **Vordere Reihe stehend:** Max Graf, Grub; August Helbling, Schänis; Fritz Moser, Bettwil; Fritz Häsler, Bauma; Alexander Marti, Kestenholz; Fritz Wüthrich, Belpberg; Alois Zumbühl, Wolfenschiessen; Josef Strebel, Hitzkirch, Ersatz für Alois Haslimann aus Luzern. **Hintere Reihe stehend:** Ernst Siegenthaler, La Chaux du Milieu; Albert Widmer, Bern (Adjunkt SMS); Paul Herrmann, Bern (Direktor der Handelssstelle SMKV und der Schweiz. Schweinevermarktungsgenossenschaft).

Schweizer Käse und andere Milchprodukte haben im In- und Ausland ein hohes Ansehen. Dazu trägt auch die gute Ausbildung unserer Fachleute bei. Es ist zu hoffen, dass durch die verstärkte und gezielte Nachwuchswerbung, die ständigen Überprüfungen und entsprechende Anpassungen der heutige hohe Stand der Aus- und Weiterbildung in der schweizerischen Milchwirtschaft gehalten werden kann.

AHV-Kasse für milch- und landwirtschaftliche Organisationen

Die AHV-Kasse für milch- und landwirtschaftliche Organisationen (AHV-Kasse Milchwirtschaft) existiert seit der Einführung der AHV im Jahr 1948. Sie löste die Wehrmannsausgleichskasse für Käse- und Butterfabrikanten ab. Die AHV-Kasse Milchwirtschaft wurde im Jahr 1947 von den folgenden drei Verbänden gegründet:

- Schweizerischer Milchkäuferverband
- Zentralverband schweiz. Milchproduzenten
- Schweizerische Vereinigung landwirtschaftlicher Genossenschaften

Die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Milchkäuferverbands hat den Beschluss zur Kassengründung am 20. August 1947 gefasst. Erster Präsident der Ausgleichskasse Milchwirtschaft war Herr Nationalrat Hans Hofer als Vertreter des Schweiz. Milchkäuferverbands.

Im Jahr 1948 wurden den 2163 angeschlossenen Abrechnungspflichtigen Beiträge in der Höhe von knapp 2 Mio. Franken in Rechnung gestellt und Leistungen in der Höhe von 0.2 Mio. Franken ausgerichtet.

Auf 1. Januar 1969 wurde die AHV-Zusatzversicherung des Schweizerischen Milchkäuferverbands gegründet, und die AHV-Kasse wurde mit der Durchführung betraut. Mit der Einführung des Bundesgesetzes über die berufliche Vorsorge per 1. Januar 1985, wurde die Zusatzversicherung umbenannt in «Pensionskasse Milchwirtschaft».

Im Jahr 2012 wurde die AHV-Kasse Spirituosen durch Fusion in die AHV-Kasse Milchwirtschaft integriert. Der Schweizerische Spirituosenverband wurde dadurch vierter Gründerverband der AHV-Kasse Milchwirtschaft.

Die Ausgleichskasse hat sich seit deren Gründung kräftig entwickelt. Zwar ist die Anzahl der Abrechnungspflichtigen auf 1330 zurückgegangen, die in Rechnung gestellten AHV/IV/EO-Beiträge betragen im 2016 jedoch 126.7 Mio. Franken und die Leistungen 167.7 Mio. Franken.

Die AHV-Kasse für milch- und landwirtschaftliche Organisationen wird heute in einer Arbeitsgemeinschaft mit fünf weiteren AHV-Kassen geführt. Damit kann der Verwaltungsaufwand tief gehalten werden. Die AHV-Kasse und die Pensionskasse sind in einer ausgezeichneten finanziellen Verfassung und bereit, die zukünftigen Herausforderungen anzugehen.

Käser Treuhand AG

Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein SMV hat sich nach seiner Gründung ebenfalls betriebswirtschaftlichen Themen angenommen und während fast 50 Jahren eine Buchhaltungsstelle geführt. Im Jahr 1958 wurde vom SMV schliesslich ein ausgebildeter Buchhalter angestellt, und so auch die Käser Treuhand als eigenständiges Unternehmen gegründet. 1992 erfolgte die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft. Im Rahmen der

Neustrukturierung des SMV im Jahr 2001 übernahm FROMARTE vom SMV die Anteile der Käser Treuhand AG. Noch im selben Jahr ging FROMARTE mit der Gastroconsult AG eine Zusammenarbeit ein und veräusserte ihr dabei auch ein Aktienpaket. Die Aktien der Käser Treuhand AG sind heute zu 66% im Besitz der FROMARTE mit ihren Regionalverbänden sowie zu 34% im Besitz der Gastroconsult AG.

Durch den Strukturwandel und den damit verbundenen Betriebsschliessungen in der Käsereibranche sank die Kundenzahl in den letzten Jahren stetig. Trotzdem konnten Neukunden gewonnen werden – Kunden, welche gerade in diesen unbeständigen Zeiten auf das Branchenwissen der Käser Treuhand AG vertrauen.

Das Dienstleistungsangebot der Käser Treuhand AG hat sich im Laufe der Zeit stark verändert. Wurden früher Käsereibuchhaltungen mit Ausbeute- und Betriebskostenerhebungen getätigt, gewinnen heute Beratungen, Auswertungen, Analysen und Support in der gesamten Betriebsführung immer mehr an Bedeutung. So verfügt die Käser Treuhand AG heute über Fachexperten in den Bereichen Recht, Steuern, berufliche Vorsorge, Liegenschaftsschätzung sowie verschiedenster Treuhandfragen. Die Käser Treuhand AG verfügt auch über die neusten Instrumente, um für die Kunden und Kapitalgeber Branchenvergleichszahlen und Ratings zu erstellen. Aus diesen Kennzahlen können entscheidende Schlüsse gezogen und Strategien entwickelt werden.

Die Käser Treuhand AG hat sich im Jahr 2017 ein neues Markenversprechen gegeben: «Wir entlasten unsere Kunden persönlich, kompetent und proaktiv. Dank unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand und Beratung unterstützen wir Ihren Erfolg. Das macht uns zur Nummer 1 für Schweizer Käsespezialisten und Milchverarbeiter.»



Der aktuelle Verwaltungsrat der Käser Treuhand AG

v.l.: Jakob Huber, Pius Oggier, Jaques Gygax (Präsident Verwaltungsrat), Beni Zihlmann (Delegierter des Verwaltungsrats), Walter Haussener und Godi Thönen



Gurtengasse 6 im Jahr 1941

Liegenschaften an der Gurtengasse 6 in Bern und an der Hühnerhubelstrasse 95 in Belp

Nach der Gründung des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins (SMV) im Jahr 1887 eröffnete dieser 1913 das Schweizerische Milchwirtschaftliche Sekretariat (SMS). Das SMS übernahm im Jahr 1917 auch die Geschäftsführung des neu gegründeten SMKV. Anfänglich war das SMS am Waisenhausplatz 25 in Bern beheimatet. Im Sommer 1925 erfolgte dann der Umzug ins Genferhaus in Bern.

Im Jahr 1941 erwarb die Handelsstelle des SMKV die Liegenschaft an der Gurtengasse 6 (Christoffelhof) in Bern. Die Handelsstelle war zu diesem Zeitpunkt noch in einer Liegenschaft gegenüber der Gurtengasse domiziliert. Für den Kauf der Gurtengasse 6 musste die Handelsstelle ihr Genossenschaftskapital von Fr. 82000.– auf Fr. 219000.– erhöhen. Der SMKV leistete an dieser Kapitalerhöhung einen Anteil von Fr. 100000.–.

Nach dem Kauf der Liegenschaft durch die Handelsstelle entstand an der Gurtengasse 6 in Bern auf drei Etagen ein «Haus des Käasers» mit dem SMS inkl. SMKV, der Handelsstelle, der Schweizerischen

Schweineverwertungsgenossenschaft, dem Lab-syndikat sowie der Ausgleichskasse für Käse- und Butterfabrikanten. Zusätzlich war das vierte Stockwerk mit einer Wohnung ausgestattet, und im Parterre waren ein Tea-Room und ein Verkaufsladen beherbergt.

Der Neubau der Handelsstelle an der Hühnerhubelstrasse 95 in Belp im Jahr 1984, die Trennung des SMKV vom SMS im Jahr 1995 – um dies auch räumlich zu vollziehen, zog die Geschäftsstelle des SMKV an die Brunnmattstrasse um – sowie die Entwicklungen der eigenen Unternehmungen führten zum Auszug verschiedener Organisationen aus der Gurtengasse 6 und zur Spaltung der Struktur «Haus des Käasers».

Mit der Aufgabe und Veräusserung der kommerziellen Aktivitäten der Handelsstelle im Jahr 1999 und der darauf folgenden Fusion mit FROMARTE übernahm FROMARTE auch das Eigentum an den beiden Liegenschaften. Im Jahr 2001 wurde an der Gurtengasse die nicht mehr zeitgemässe Wohnung im vierten Stockwerk zu Büroräumlichkeiten umgebaut. Zugleich wurde auch der leerstehende Dachboden ausgebaut. Die schrittweise Erneuerung der einzelnen Etagen wurde im Sommer 2011 mit der Renovation des 2. Stockwerks abgeschlossen.

Im September 2011 schloss sich der Kreis wieder. Die Geschäftsstelle von FROMARTE zog zurück in die eigene Liegenschaft an der Gurtengasse 6 und bildet dort seither zusammen mit dem SMV eine Bürogemeinschaft im zweiten Stockwerk.

Dank der schrittweisen Erneuerung der Liegenschaften verfügt FROMARTE heute insbesondere an der Gurtengasse 6 in Bern über eine attraktive Liegenschaft an bester Lage, zwischen Bahnhof und Bundeshaus. Diese dient als Geschäftssitz, ist voll vermietet und wirft alljährlich einen ansehnlichen Ertrag zugunsten des Verbandes ab.

Entwicklung des Mitgliederbestandes des SMKV und von FROMARTE

Jahr	Gewerbl. Betriebe (gem. Milchstatistik Jahr)	Mitglieder SMKV/FROMARTE
1917	2'585 (1929)	1'027
1937	2'614 (1939)	1'655
1957	2'459 (1955)	1'766
1977	1'777 (1975)	1'381
1997	1'357 (1995)	1'498
2015	760 (2015)	585

Aus der Geschichte des SMKV und von FROMARTE

- 1917: 28. Januar, Gründung des Schweizerischen Milchkäuferverbandes **SMKV** in Olten.
- 1919: Gründung der Handelsstelle des Schweizerischen Milchkäuferverbandes.
- 1920: Abschluss eines Kollektivvertrags mit dem Verband Schweizerischer Genossenschaftskäser zwecks Regelung der Anstellungsverhältnisse.
- 1923: 20. September, die Delegiertenversammlung beschliesst die Herausgabe von Anteilscheinen an die Mitglieder.
- 1925: Der SMKV beteiligt sich an der Schweizerischen Käseunion mit Fr. 1.0 Mio. und erhält zwei Sitze im Verwaltungsrat (Der ZVSM und der Käsehandel haben je 10 Sitze). Der Beitritt wird am 1. August 1925 wirksam. Der SMKV beteiligt sich an der Gründung der Schweizerischen Schweinverwertungsgenossenschaft (SVG).
- 1928: Das Exportmonopol der Schweizerischen Käseunion wird aufgehoben. Die Delegiertenversammlung des SMKV beschliesst, künftig nur noch Inhaber des Meistertitels als Aktivmitglieder aufzunehmen.
- 1929: Kauf der Firma Bürki & Co AG in Burgdorf, der späteren Milka Käse AG. Der SMKV ist Mehrheitsaktionär, damit steigen die Milchkäufer in den Käsehandel ein. Die Handelsstelle wird vom Verband getrennt und in eine selbständige Genossenschaft als Tochtergesellschaft des SMKV umgewandelt.
- 1930: Inkraftsetzung des Schweizerischen Milchlieferungsregulativs.
- 1932: Gründung der BUTYRA, Schweizerische Zentralstelle für Butterversorgung. Diese erhält das Einfuhrmonopol für Butter.
- 1934: Abschluss des ersten Rahmenvertrags mit dem ZVSM mit dem Milchlieferungsregulativ als integrierendem Bestandteil.
- 1937: Gründung eines Krisenfonds für Schweine, des späteren Interventionsfonds.
- 1940: Gründung der Wehrmanns-Ausgleichskasse für Käse- und Butterfabrikanten. Gründung der Genossenschaft Zentrale für Labstoffe (Labstoffzentrale).

- 1941: Die Labstoffzentrale erhält das Einfuhrmonopol für Kälbermägen.
Kauf des Gebäudes an der Gurtengasse 6 durch die Handelsstelle SMKV.
- 1942: Einsetzung der Kommission für Produktion, Vermittlung und Verwertung von Schlachtvieh, der heutigen Proviande.
Feier zum 25-Jahr-Jubiläum SMKV am 27. Juni auf dem Gurten.
- 1947: Gründung der Ausgleichskasse für land- und milchwirtschaftliche Organisationen.
- 1959: Beitritt zum Schweizerischen Gewerbeverband.
- 1964: Gründung der Käseereifungs AG, Weinfelden.
- 1972: Reorganisation der SVG, der SMKV ist nur noch Minderheitsaktionär.
- 1975: Die Handelsstelle übernimmt die Firma C. Hoegger & Co AG in Gossau.
- 1977: 1. Mai, Einführung der Milchkontingentierung.
- 1984: Neubau der Handelsstelle in Belp.
- 1990: Neubau der Milka Käse AG in Burgdorf; Erweiterung 1997.
- 1995: Trennung des Milchwirtschaftlichen Sekretariats vom SMKV.
- 1996: Die Geschäftsstelle des SMKV zieht an die Brunnmattstrasse 21 in Bern.
- 1999: Der SMKV wird in **FROMARTE** Die Schweizer Käsespezialisten umbenannt.
Aufgabe und Verkauf der Aktivitäten der Handelsstelle.
- 2000: FROMARTE übernimmt mittels Fusion die Liegenschaften der Handelsstelle in Bern und Belp.
- 2001: FROMARTE übernimmt zusammen mit dem BVM die Trägerschaft des SMV.
Übernahme der Aktien der Käser Treuhand AG vom SMV und Integration der Käser Treuhand AG in die Gastroconsult-Gruppe.
Erste Durchführung der SWISS CHEESE AWARDS.
- 2002: Die Geschäftsstelle von FROMARTE zieht an die Schwarztorstrasse 26 in Bern zum Schweizerischen Gewerbeverband.
- 2007: 1. Juni, Einführung des Käsefreihandels zwischen der Schweiz und der EU.
- 2009: Verkauf der restlichen Aktien der SVAG.
Aufhebung der Milchkontingentierung.
Gründung der Branchenorganisation Milch.
- 2011: Die Geschäftsstelle von FROMARTE zieht in die eigene Liegenschaft an der Gurtengasse 6 in Bern und bildet dort mit dem SMV eine Bürogemeinschaft.
- 2015: 1. April, Aufhebung der Milchquote in der EU.
- 2016: Zehnte Durchführung der SWISS CHEESE AWARDS.

Präsidenten und Geschäftsführer des SMKV und von FROMARTE

Präsidenten des SMKV und von FROMARTE



1917 – 1937
Rudolf Schmutz, Büren an der Aare (BE)



1937 – 1953
Hans Hofer, Spins (BE)



1953 – 1965
Max Müller, Neukirch an der Thur (TG)



1965 – 1969
Fritz Gygax, Möriswil (BE)



1969 – 1982
Fredy Emmenegger, Schüpfheim (LU)



1982 – 1994
Walter Studer, Waldkirch (SG)



1994 – 2003
Franz Meier, Bernhardtzell (SG)

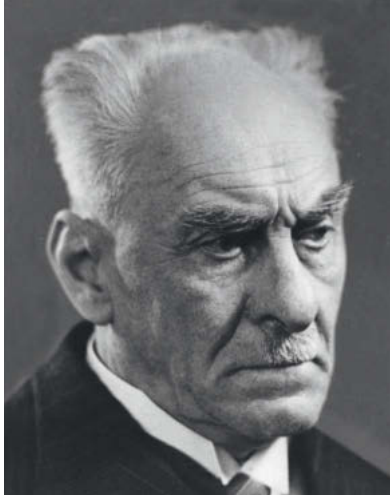


2003 – 2012
René Kolly, Le Mouret (FR)

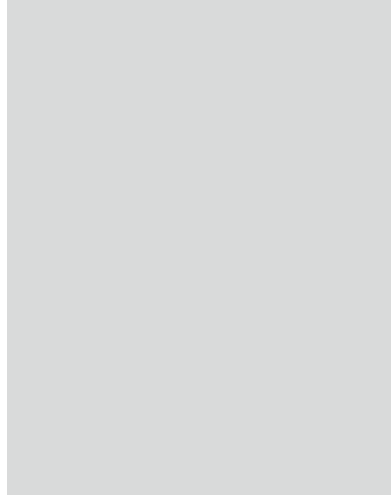


2012 –
Hans Aschwanden, Seelisberg (UR)

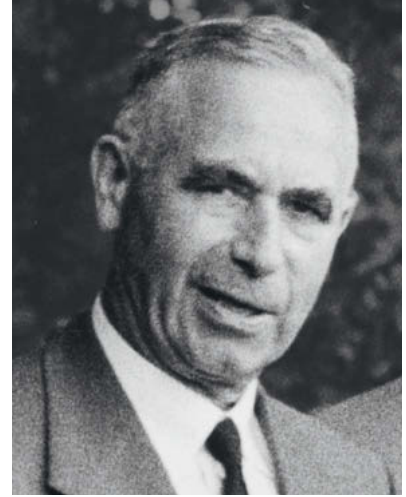
Sekretäre und Geschäftsführer des SMKV und von FROMARTE



1917–1918
Dr. Guido Koestler



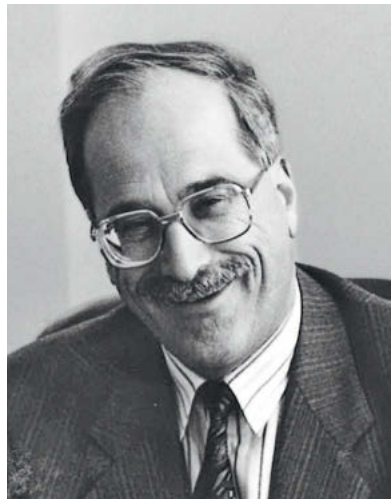
1918–1920
Dr. Karl Gutzwiller



1921–1959
Fritz Fischer



1959–1972
Albert Widmer



1972–1995
Werner Gerber



1995–2009
Anton Schmutz



2009–
Jacques Gygax

Der Zentralvorstand und die Geschäftsstelle im Jubiläumsjahr

Der Zentralvorstand von FROMARTE im Jubiläumsjahr



Sitzend v.l.n.r.: Christian Oberli, Rossrüti; Andreas Hinterberger, Gais; Walter Haussener, Galmiz; Hans Aschwanden, Seelisberg (Präsident); Jacques Gygax, Courtételle (Direktor).

Stehend v.l.n.r.: Didier Germain, Les Ponts-de-Martel; Frédéric Pasquier, Echarlens; Hansjörg Stoll, Mümliswil; Josef Werder, Küssnacht am Rigi; Markus Liechti, Ricken; Pius Oggier, Willisau; Albert Neff, Wald ZH; Ernst Hofer, Burgdorf.

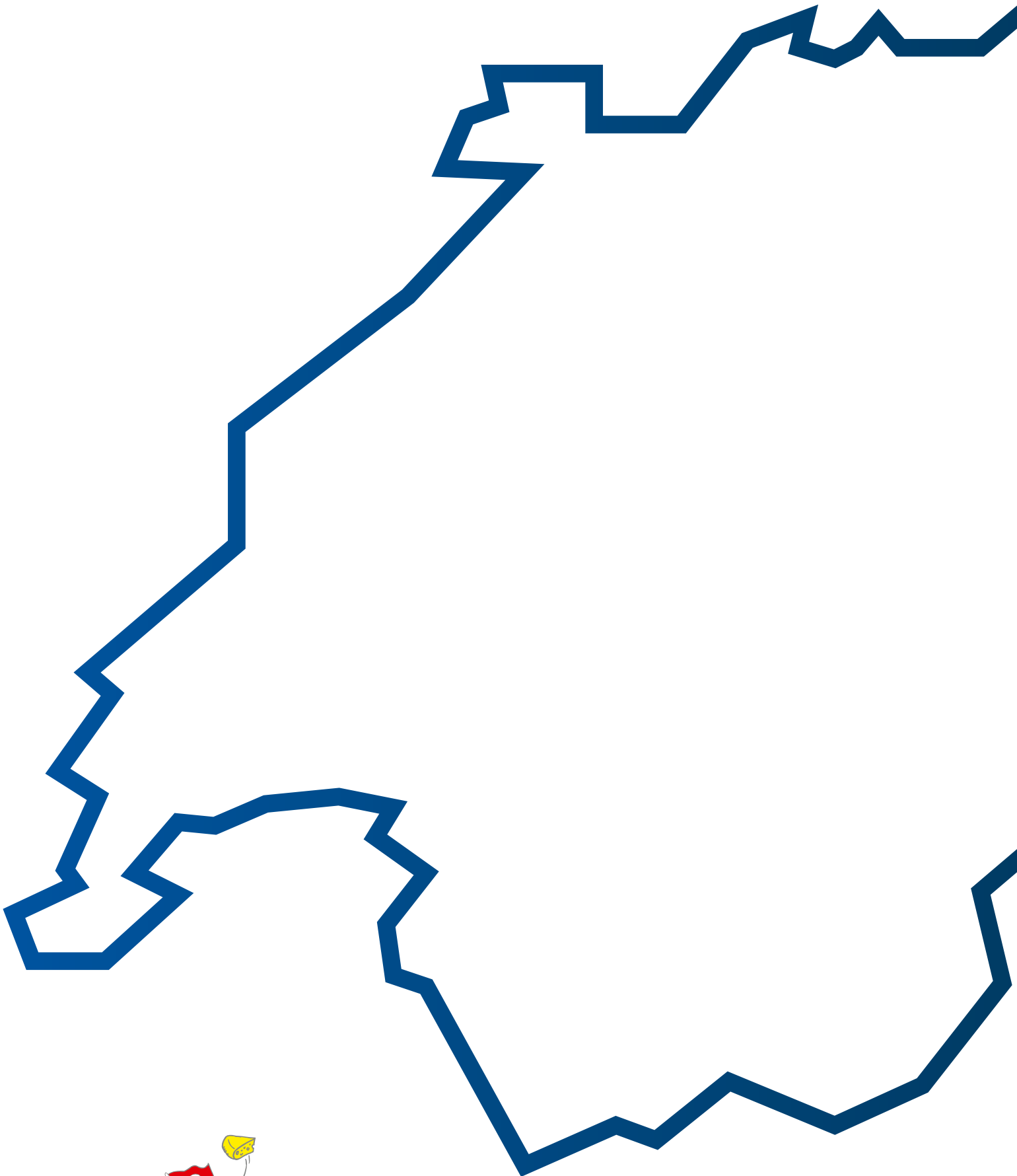
Es fehlen auf dem Foto: Benoît Kolly, Le Mouret; Josef Schmidli, Mühlau.

Die Geschäftsstelle von FROMARTE im Jubiläumsjahr



Sitzend v.l.n.r.: Andréas Leibundgut; Nadja Pulfer; Manuela Hämmerli; Jacques Gygax (Direktor).

Stehend v.l.n.r.: Olivier Isler; Christian Schmutz; Stefan Truttmann; Kurt Schnebli.



FROMMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage