

«Um Langnau herum hatte es die berühmten, bekannten, grossen, graswüchsigen und milchigen Alpen». Bis Anfang des 19. Jahrhunderts gab es fast keine Talkäsereien und die Käseherstellung war den Äplern vorbehalten. Vollfetter Käse nach Emmentaler Art wurde ausschliesslich im Sommer auf den Alpen des Emmentals, des Entlebuch und des Berner Oberlandes hergestellt. 1815 entstand die erste Emmentaler Käserei im Unterland in Kiesen. Damit wurde eine Entwicklung eingeläutet, welche in den folgenden Jahrzehnten zu einer vollständig veränderten Form der Käsewirtschaft führte. Die Herstellung von Emmentaler-Käse verlagerte sich von der Alpwirtschaft ins Talgebiet. Nach und nach entstand fast in jedem Bauerndorf eine Käserei.



Käsefuhrer, Langnau dazumal, Peter Strübin

1850 wurde die Käserei in Lützelflüh eröffnet, direkt vor Gotthelfs Augen. Die Beobachtungen rund um diese Käserei inspirierten den grossen Emmentaler Dichter zu seinem Roman «Käserei in der Vehfreude». Es entstand ein eigentliches Käsefieber,

welches auch seine dunklen Seiten hatte, wie wir im Roman von Jeremias Gotthelf anschaulich nachlesen können.

Der Käsehandel war für Langnau vom 18. bis ins 20. Jahrhundert ein wichtiger Wirtschaftszweig. Zeitzeugen sind die noch existierenden Käsehäuser. Sechs private Handelshäuser exportierten den Emmentaler Käse von Langnau in die ganze Welt. Das Dorf Langnau war zu dieser Zeit der dem Produktionsgebiet am nächstgelegenen grösseren Ort und entwickelte sich so zum wichtigsten Lager- und Umschlagplatz für Emmentaler Käse. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass bereits in den 1820er Jahren der Handel nicht nur mit den Nachbarländern Deutschland und Frankreich florierte, sondern zum Beispiel auch mit Russland. Der Käse wurde meistens zu drei Stück in einem runden, nach Mass gefertigten Holzkübel verpackt.

Zum Gebäudekomplex einer Käsehandelsfirma gehörte neben dem eigentlichen Käsehaus ein separates Gebäude mit Pferdestall und Wagenremise. Im Haupthaus waren die Keller die wichtigsten Räume. Hier wurde der Käse gelagert und konnte reifen. Mit Fuhrwerk und später motorisiert wurden die Käseleibe zur Verloaderampe beim Bahnhof transportiert.

Die gewaltige Ausdehnung der Produktion war nur möglich, weil der Export kontinuierlich gesteigert werden konnte. Nicht zuletzt auch weil durch den Eisenbahnbau der Transport europaweit erleichtert wurde und durch die Dampfschiffahrt die USA zu einem wichtigen Absatzgebiet heranwuchs.

Der Ausbruch des 1. Weltkrieges stoppte die Expansionsphase des schweizerischen Käseexportes abrupt. In der Notlage unterstützten die Bundesbehörden und der bisher freie Käseexporthandel wurde in eine Zwangsgemeinschaft umgestaltet. Es entstand die Schweizer Käseunion eine Marketing- und Handelsorganisation für die Förderung des Absatzes der drei Schweizer Hartkäsesorten Greyerzer, Emmentaler und Sprinz. Um 1990 wurde die Landwirtschaftspolitik sukzessive radikal umgestaltet. Anstelle der garantierten Produzentenpreise traten die heute bekannten Direktzahlungen in Kraft. Damit wurde auch das Ende der Schweizer Käseunion eingeläutet. Die Geschäftsmodelle der meisten Handelsfirmen entsprachen nun nicht mehr den Anforderungen der neuen Verhältnisse. Das führte zu einer beispiellos schnellen Strukturbereinigung und zur Aufgabe aller privaten Käsehandelsfirmen in Langnau.

So verliessen in 100 Jahren Handelsgeschichte neben Briefen und Paketen auch tausende Tonnen Emmentaler Käse die Verloaderampe beim Bahnhof Langnau.

*Schau dir nun wieder die Karte auf Seite 3 an. In wenigen Schritten gelangst Du zur Station 11.*