



Zur aktuellen Sonderausstellung über Gotthelfs Roman «Die Käserei in der Vehfreude» im Gotthelf Zentrum

Kunstgras und «greiseti Chüe», «Bschütti» und Mist

Im zweiten Kapitel der «Käserei in der Vehfreude» beweist Gotthelf sein grosses Wissen rund um das Käsen: Der Roman ist auch eine Wirtschafts- und Kulturgeschichte.

Zu Beginn des Romans erleben wir, wie die Vehfreudiger eine Käserei gründen, statt ein Schulhaus zu bauen, wie die Berner Regierung es verlangt. Das zweite Kapitel, eingeschoben ausserhalb der Romanhandlung, heisst «Naturgeschichte der Käsereien» und zeigt, dass der Lützelflüher Pfarrer sich durchaus in weltlichen Dingen auskennt.

orientierte Tat. Erstaunlich: Denn mit eben diesem Effinger hatte Gotthelf während seiner Vikariatszeit in Herzogenbuchsee einen handfesten Streit, der gar zu einer Zwangsversetzung von Bitzios ins Oberland führte – die allerdings vor Amtsantritt aufgehoben wurde. Gotthelf kennt einen der wichtigen Gründe hinter der neuen Entwicklung: Klee, Esparsette und Luzerne! Zu Beginn



Die Vehfreudiger gründen eine Käserei, entgegen den Anordnungen der Regierung

Nicht verwunderlich: Er erlebt, wie in der unmittelbaren Umgebung Käsereien gegründet werden: Zum Beispiel 1831 in Ranflüh, um 1841 in Grünenmatt und in Waldhaus – und 1850 auch im Dorf Lützelflüh selbst! Als aufmerksamer Beobachter erkennt er, wie die Moderne den Bauern mehr Geld bringen kann; mit grosser Sachkenntnis beschreibt er aber auch die negativen Seiten der Entwicklung.

Von der Alp- zur Talkäserei

Früher wird bloss auf den Alpen gekäst: Der Küher, der die Herden auf der Alp sömmert, stellt dort seinen eigenen Käse her, meist kleine «Mutschli». Unten im Tal errichtet man das Gras als ungeeignet fürs Käsen – die Milch dient nur dem Eigenbedarf. Doch dann kommt die Wende: 1815 errichtet der Berner Oberamtmann Rudolf Emanuel Effinger in Kiesen die erste Talkäserei. Gotthelf beschreibt diese Gründung objektiv und mit Lob für die zukunfts-



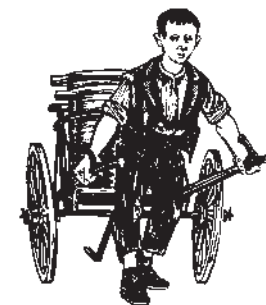
des 19. Jahrhunderts kommen nämlich neue, nährhaftere Kunstgrassorten auf – sie ermöglichen den Bauern die Stallfütterung. Die in den Ställen entstehende «Bschütti» und der Mist können auf die Felder ausgebracht werden – das Gras wird noch nährhafter. Die Kühe geben noch mehr Milch. Die kann in den neuen, gemeinschaftlichen Käsereien verwertet werden: Das Käsfieber grassiert – und alle wollen davon profitieren.

«Greiseti Chüe» gäh me Miuch

Die beste Milchleistung erbringen die Kühe unmittelbar nach dem Kalben. Also versuchen die Bauern Kühe zuzukaufen, die im Frühling kalben, denn dann beginnt die Käsesaison. Solche «greisete» Kühe, die eben so «greiset» sind, dass sie im Frühling kalben, kosten jedoch: Die Bauern verschulden sich, werden oft auch übers Ohr gehauen. Mehr Kühe im Stall fressen aber auch mehr, und so reicht das Heu nicht über den ganzen Winter: Futter muss zugekauft werden – wiederum entstehen Kosten.



Die Kühe sollen im Frühling kalben, es müssen also «greiseti Chüe» sein



Der Milchbub auf dem Weg zur Käserei: Ob da wohl Wasser in der Milch ist?

Die Gewinnsucht der Bauern führt auch zu betrügerischem Fehlverhalten auf Kosten der Gemeinschaft: Sie pantschen die Milch, füllen Brunnenwasser nach, stellen die Brente unter den Dachtrauf, wenns regnet und bringen Milch auch von kranken Kühen in die Käserei. Die Folgen: Die Qualität des Vehfreudiger Käses ist ungenügend, der Erlös ist geringer als erhofft.

Der Zeitgeist verändert die Welt

Dass der arglistige Eglhannes zusammen mit einem nicht minder arglistigen Käsehändler zudem ein fieses Spiel spielt und die Vehfreudiger «über den Tisch zu ziehen versucht», bringt neues Ungemach: Für Gotthelf ist auch das typisch für den Zeitgeist – die Moderne bringt für ihn viel Negatives.

Auch die hoch gelobten neuen, modernen Brenten aus Blech halten nicht, was sie versprechen: Sie sind schlecht gelötet, werden undicht, korrodieren, die Milch wird säuerlich – und es ist schwierig, sie sauber zu halten.

Frauen sind gegen die neuen Käsereien

Gotthelf beobachtet auch dies sehr genau: Die Bäuerin verliert die Hoheit über die Milch. Bisher konnte sie darüber verfügen: Anken gewinnen und Nidle abnehmen für einen feinen Kaffee beim sonntäglichen Besuch, Milch verkaufen oder auch einer armen Taunerfamilie verschenken.



Nur ungepantste, gesunde Milch von gesunden Kühen ergibt guten Käse

Das ist nun vorbei: Die Milch geht nach dem Melken direkt in die Käserei. Das Milchgeld, ausbezahlt an der Käsgemeinde, erhält der Bauer. So ist die Frau vom guten Willen des Mannes abhängig.

Die Leserin, der Leser erfährt in diesem zweiten Kapitel also viele Hintergrundinformationen, die für das Verständnis des Romans wichtig sind und wertvolle Einblicke in eine Zeit des Umbruchs geben – spannend nicht nur für den Landwirt oder den Volkswirtschaftler. Wie gesagt: «Die Käserei in der Vehfreude» ist auch eine Kulturgeschichte.

Werner Eichenberger



Bäuerin beim Anken: Das wird schwierig mit dem Aufkommen der neuen Käsereien

Mehr bietet die aktuelle Sonderausstellung «Die Käserei in der Vehfreude» im Gotthelf Zentrum. Ein Besuch lohnt sich!

Illustrationen

Holzschnitte von Emil Zbinden; Wiedergabe mit freundlicher Genehmigung von Karl und Katharina Zbinden

