



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

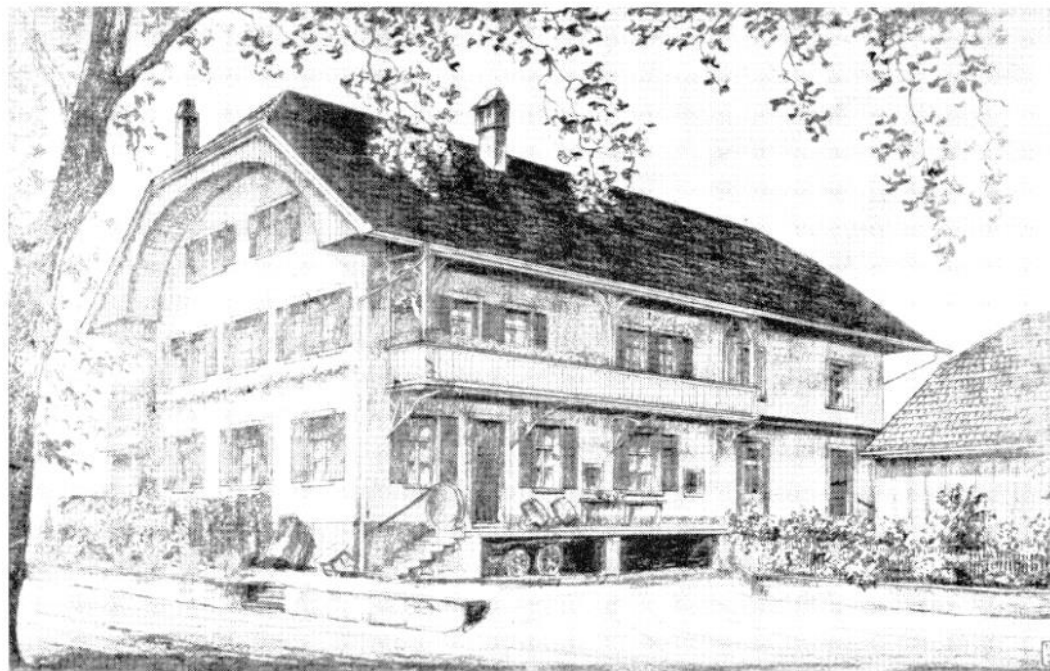
Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF

Agroscope

Die Geschichte der Käserei Jegenstorf & die Liebefelder Kulturen

Ueli Bütikofer

15. Nov. 2013



Käserei in den Jahren 1930–1955

mit Speicher und Garten von Schmiede Bösch



Geschichte des Käses

Käse in der Urzeit

- Mit Wandel des Menschen vom Jäger und Sammler zur Sesshaftigkeit erfolgte die Domestizierung von:

Ziegen, Schafe, Rinder, Yak (ca. 10.–8. Jahrhundert v. Chr.)

- Älteste bildliche und schriftliche Darstellung der Käseherstellung ca. 3000 v. Chr. aus Mesopotamien
- Haltbarmachung der Milch





Geschichte des Käses

Käse im Mittelalter (Jahr 500 – 1500)

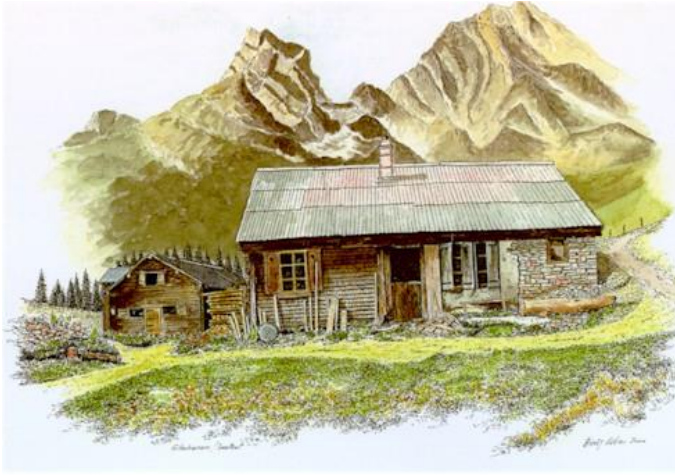
- Produktion auf den Bauernhöfen und in Klöstern vor allem Weichkäse, die Mönche entwickelten die Käsereipraxis weiter → Münster, Tête de Moine, Vacherin
- → Fleischersatz in der Fastenzeit
- Um das Jahr 1200 tauchten die Namen Gruyère, Emmentaler, Sbrinz in Klosterschriften u. Verträgen auf





Entwicklung der Käserei in der Schweiz

- Vor 1800 bestand eine Arbeitsteilung
im Talgebiet → Ackerbau (zur Eigenversorgung)
auf Voralpen/Alpen → Milchwirtschaft (Käse, Butter, Ziger)
→ “Küherwesen”
→ eigener, angesehener Berufsstand, gute Erwerbsquelle





Entwicklung der Käserei in der Schweiz

Zu Beginn 19. Jahrhundert:

- Die Bevölkerungszunahme erforderte mehr Nahrungsmittel
→ intensivere Landwirtschaft → mehr Milch
1815 erste Talkäserei in Kiesen (heute milchw. Museum)
- 1830 bereits 15 Talkäsereien in der Region Bern und
fortlaufend entstanden weitere, alle wollten ihre Käserei....
- Gesucht war der schnelle Profit
Wässerung, Missgunst, Neid, qualitative Mängel bei Milch
und Käse
- Käsehandel - Export



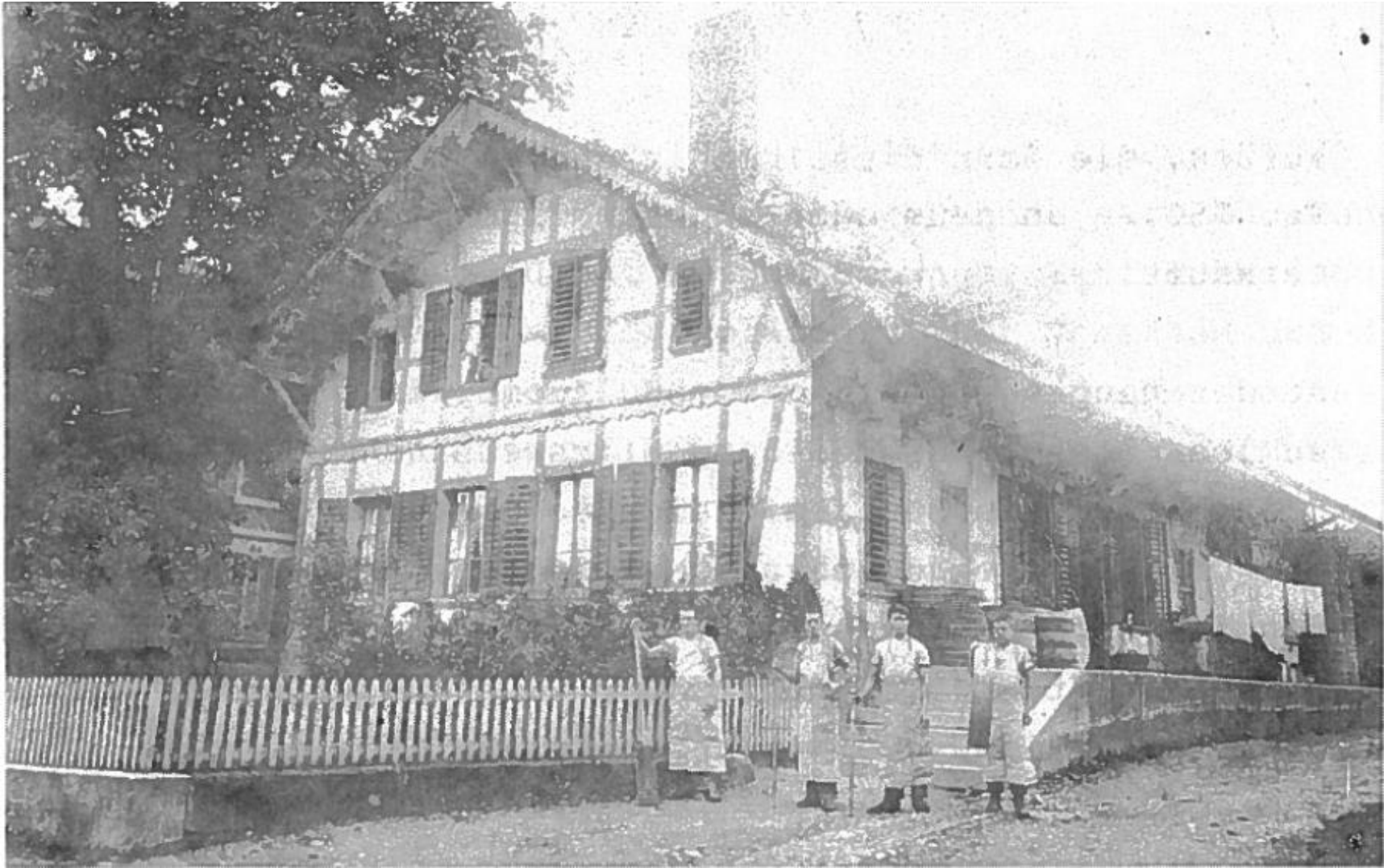
Entwicklung der Käserei in der Schweiz

Schlechte Käsequalität





Käserei 1870 - 1909





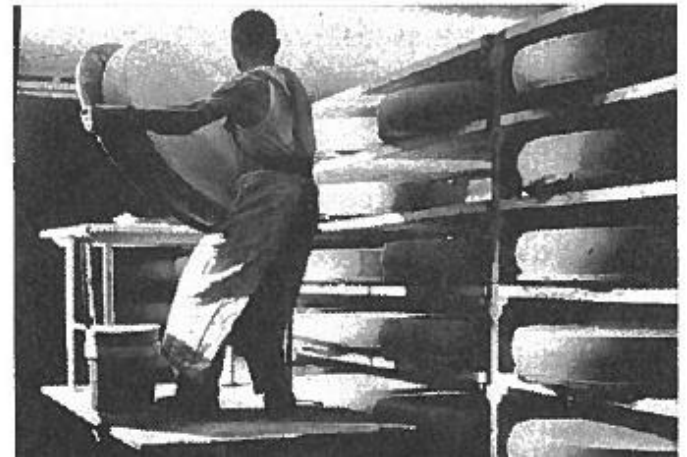
Käseherstellung damals



*Beim Käseherausnehmen
mit dem Tüechli*



*Käsepflege von Hand
im Heizungs-
und Lagerkeller*





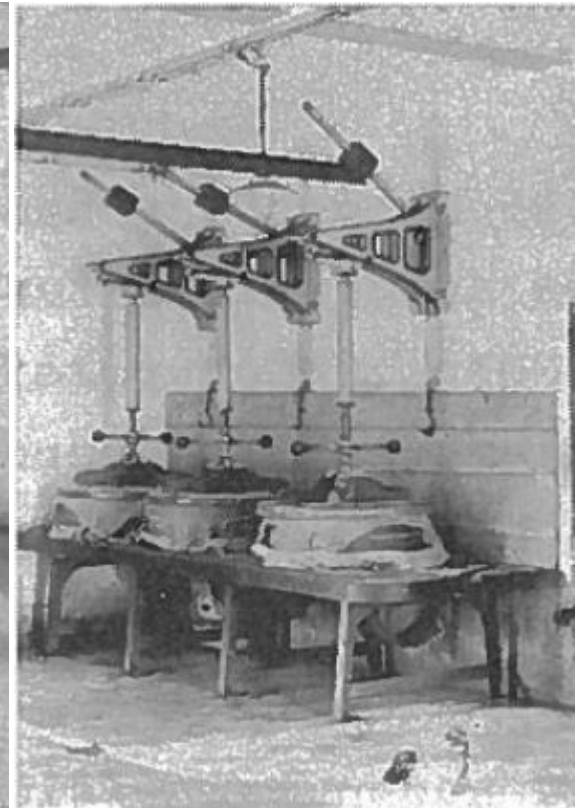
Käserei 1909 - 1939



Geschichte der Käserei Jegenstorf | Jubiläumsfeier 15. Nov. 2013
Ueli Bütikofer



Käseküche 1909



Käseküche ab 1909/15, mit Holzfeuerung direkt unter die Kessi



Käserei nach dem Umbau 1956/57



Geschichte der Käseerei Jegenstorf | Jubiläumsfeier 15. Nov. 2013
Ueli Bütikofer

Käseküche nach dem Umbau 1956/57



Geschichte der Käserei Jegenstorf | Jubiläumsfeier 15. Nov. 2013
Ueli Bütikofer



Käseküche nach dem Umbau 1982





Der neue Verkaufsladen 1986



Geschichte der Käserei Jegenstorf | Jubiläumsfeier 15. Nov. 2013
Ueli Bütikofer



Milchlieferanten und Käser 1988

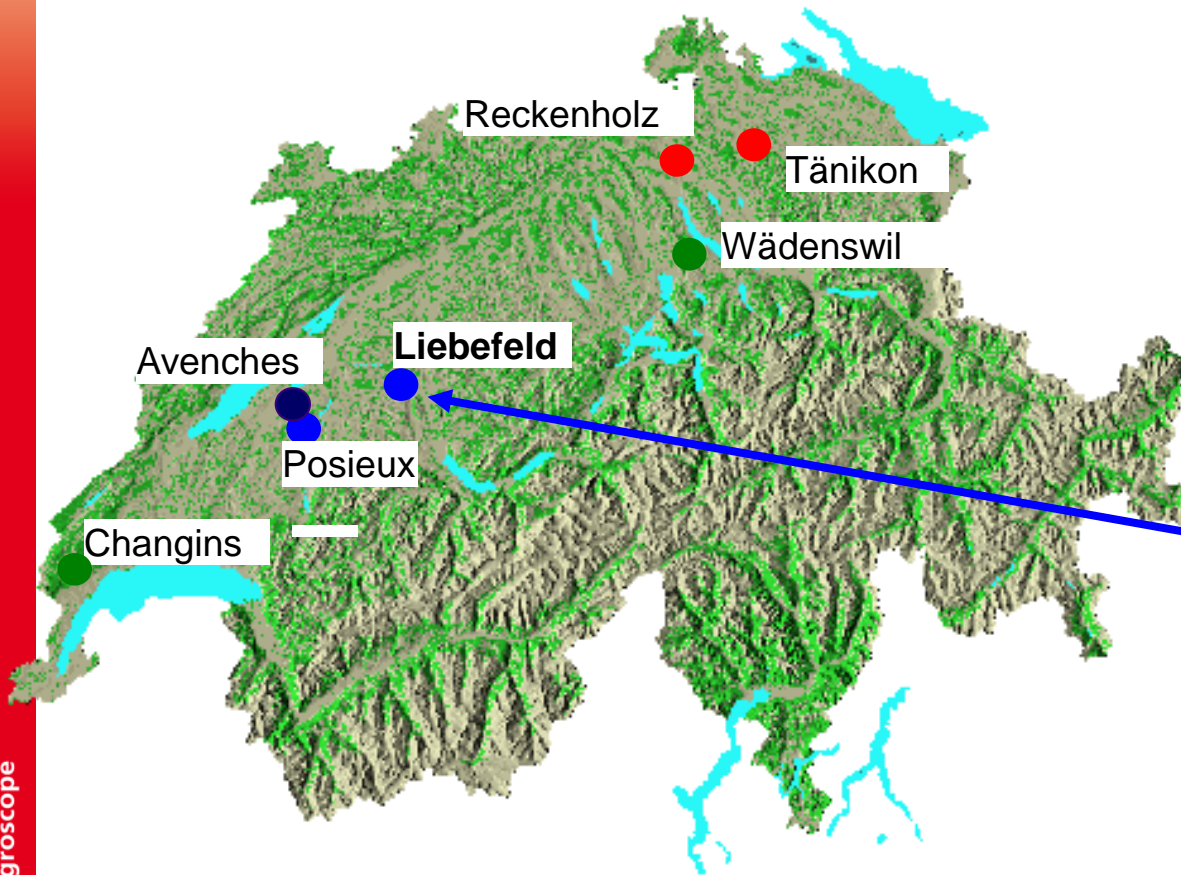


*Hans Studer Peter Mosimann jun. Fritz Junker
Peter Mosimann sen. Hans Freiburghaus Jakob Leu Hermann Wegmüller
Alfons Stöckli Samuel Junker Walter Jost Walter Iseli Christian Bütikofer Hanshermann Iseli
Fritz Iseli Fritz Bütikofer Walter Stucki sen. Ernst Niklaus
Walter Junker Ruedi Weber Fritz Aeberhard Ernst Witschi*



Forschung bei Agroscope

Gesunde, sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel schweizerischer Herkunft



Geschichte der Käserei Jegenstorf | Jubiläumsfeier 15. Nov. 2013
Ueli Bütikofer



Versuchskäserei Liebefeld



Geschichte der Käserei Jegenstorf | Jubiläumsfeier 15. Nov. 2013
Ueli Bütikofer



Agroscope Kulturen für Käse

- verkauft Kulturen hauptsächlich an gewerbliche Käsereien in der ganzen Schweiz
- Das Sortiment umfasst ca. 40 Kulturen, wovon viele in Bio Suisse Qualität angeboten werden
- **Exklusivkulturen (AOC, Kulturen für Herkunftsnachweis)**
- Beratung in der ganzen Schweiz



SCESm N° 39

ZERTIFIKAT

Nr. 11020-37

ProCert SA, akkreditierte Zertifizierungsstelle, bescheinigt hiermit, dass die

**Forschungsanstalt Agroscope
Liebefeld-Posieux ALP-Haras
1725 Posieux (Schweiz)**

mit den Standorten Posieux, Liebefeld und Avenches ein Qualitätsmanagement-System eingeführt hat und es anwendet. Dieses System erfüllt die Forderungen der folgenden Norm:

ISO 9001 : 2008

Das Qualitäts-Managementsystem umfasst folgende Bereiche :

Forschung, Beratung, Wissenstransfer in den Gebieten Produktion und Verarbeitung von Milch und Fleisch, Imkerei, Pferde, Analytik und Kulturenproduktion und amtliche Futtermittelkontrolle

Dieses Zertifikat ist 3 Jahre gültig*.

Yverdon, den 23. Oktober 2012

ProCert SA

Richard SCHNYDER
Direktor Zertifizierung

Philipp RUCKLI
Mitglied der Zertifizierungskommission



Herkunftsnachweis von CH Käse

Nachweis der geografischen Herkunft von Emmentaler Käse

Eidgenössische Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM),
CH-3003 Bern

Pillonel & Bosset, Agrarforschung (2002)

Tab. 3. Ausgewählte Methoden für die Fortsetzung des Projektes

Methode	Tendenz zur Trennung	Nicht trennbar (Überlappung)
Infrarotspektroskopie ¹	Klare Trennung für alle	
Elektronische Nase	CH	Alle anderen
N-Fractionen, Fett, Natriumchlorid	BR, FI, AL, VO, (CH, SA)	
Obligat heterofermentative Lb.	CH	Alle anderen
<i>Lb. helveticus</i>	CH	Alle anderen
pH-Wert, L-Laktat, Succinat, Pyruvat	SA, FI, BR, CH	AL, VO
Flüchtige kurzkettige Säuren	BR, FI, (SA, CH), VO	AL
Spurenelemente (ICP-MS)	CH, FI, VO, BR	AL, SA
Mengenelemente (AAS)	FI, BR, VO, AL	CH, SA
Isotopenverhältnis (IR-MS)	FI, BR, SA	CH, VO, AL

¹ Für diese Methode wurde eine lineare Diskriminanzanalyse angewendet.

Ein neues Verfahren zum Nachweis der Herkunft von Käse

Wechsler & Casey, Alimenta (2005)

