

Alfred G. Roth



Der Sbrinz

und die verwandten Bergkäse
der Schweiz

Auszüge (Seiten 1 bis 6) aus

„Der Sbrinz“ und die verwandten Bergkäse der Schweiz

Von Alfred G. Roth

Burgdorf 1993

Druck und Verlag: ED Emmentaler Druck AG, 3550 Langnau/Emmental

Herausgeber: Schweizerische Käseunion AG, Bern

ISBN: 3-85654-942-5

1. Name

Die Urner:

*„Sie wussten, wie man Käse macht,
und brauchten sich von der Welt nicht belehren zu lassen.
Ein Scherz konnte genügen, um es mit Ihnen zu verscherzen.“*

Max Frisch

Erstes Zeugnis, dass für einen bestimmten Käse die zwei Namen Sbrinz und Spalenkäse nebeneinander gebraucht werden, ist ein Brief unseres Urgrossvaters *Heinrich Fehr* (1818-1890) von 1881²: *„der sogenannte Spalenkäse, Sbrinzo nach italienischer Benennung.“* Vorher wird die eine oder andere Bezeichnung gebraucht, aber nie im gleichen Augenblick zusammen.

Der Stiftsarchivar von Engelberg, *Dr. Hess*³, und die Staatsarchivarin von Obwalden, *Dr. Wirz*⁴, wie *Dr. J. Kürsteiner* mit seinen Forschungen im Staatsarchiv Bern, bestätigen, dass sie in den von ihnen eingesehenen kantonalen Quellen den Namen Sbrinz nicht gefunden haben.

1.1. Sbrienz

Vorweg ist festzuhalten, dass in Fachkreisen das Wort, das Sbrinz geschrieben wird, mehrheitlich *Sbrienz*, wie der Ortsname Brienz, ausgesprochen wird, minderheitlich auch kurz Sbrinz.

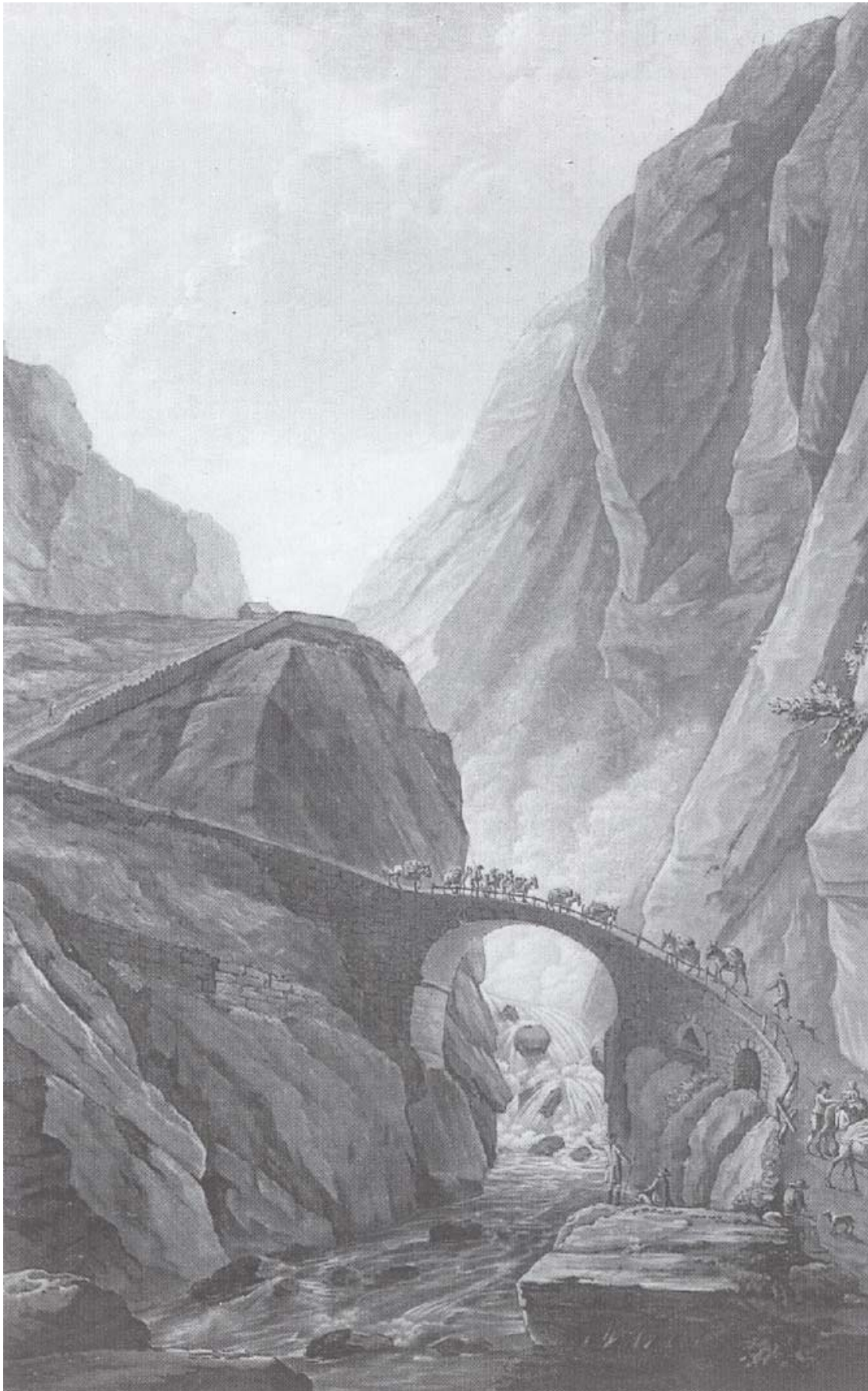
1.2. Sbrinzkäse

Das älteste, uns bisher zu Gesichte gekommene Zeugnis für den Namen Sbrinz fand sich entgegen den Feststellungen *Wirz/Kürsteiner* doch im Berner Staatsarchiv 1530¹: Es wurden da ausgegeben *„umb 3 tärtschen Underwaldner-, ein tärtsch Brientzer käss, und sunst zwen käss 30 Pfund, 17 Schilling, 4 Pfennige“*.

Es werden also drei Sorten Käse unterschieden. Zwei davon interessieren uns, wobei wir sehen, dass zwischen Brientzer und Unterwaldner Käse ein Unterschied gemacht und offenbar auf eine regionale Herkunft Gewicht gelegt wird.

Wesentlich ist auch der Ausdruck *„Tärtsch“*, in den die Käse gepackt sind. Die mittelalterliche Tartsche (ital. Targa) ist ein flacher, unten abgerundeter Schild. Ein *„Tärtsch“* ist also wohl ein Doppelschild gewesen, zwischen dessen zwei Bretter die Käse gelegt und festgepresst wurden, wie wir sie noch 1989 an einer Alpabfahrt in Charmey für jungen Käse gesehen haben. Diese Packart ist sicher durch die alte Art Käse, der nicht hart war, bedingt gewesen, oder eben auch nötig für junge Käse (z.B. die letzten vor der Alpabfahrt, vgl.T1).

Tafel 1



C. Wolf: Teufelsbrücke, 1785, mit auf- und absteigenden Saumkolonnen

Aus dem „Tärtsch“ entstand das Tätigkeitswort „tärtschen“, was soviel heisst, wie zwischen zwei Tärtschschilde transportfähig verpacken. So treffen wir einen Bericht im Staatsarchiv Bern von 1533 an, den uns Hans Schmockler übermittelt hat²: „Es sigend ettlich von Underwalden mit vielen käsen (gekommen), die sy gan Brientz gefertiget, und denen von Brientz bevolchen, Inen dieselbigen ze tertschen. Da sprachen die von Brientz, wie bringend Ir die käs so spat? Sy mögend nit mer ze merkt komen. Do sprechend sy, wir bringends darumb so spat, wir wünten, wir müsstint aber einander schlachen (wieder bekriegen, wie im 2. Kappeler Krieg zuvor). Nun hand wir besseri meri vernomen, dass wir truwend, der krieg wird gericht.“ (Die Kriegsgefahr wurde denn auch zurechtgerichtet, es gab 1533 keinen Religionskrieg mehr). Es ist daraus dreierlei zu entnehmen: Einmal kamen die Unterwaldner nach Brienz herunter, um ihre Käse spedieren zu lassen. Dann heisst die Verpackungsart noch „tertschen“, woraus geschlossen werden kann, dass entweder das alte Wort einfach für „verpacken“ gebraucht wurde, oder dass die Käse nicht so hart waren, dass sie in Spalenfässer verpackt werden durften, was nach unseren Beobachtungen für 1533 noch zutreffen könnte.

Schliesslich ist daraus zu entnehmen, dass mit vorgeschrittener Jahreszeit es spät war, „ze merkt“ zu kommen, indem entweder der Einkauf schon geschehen oder der Transport über Grimsel-Gries nicht mehr sicher vor Wintereinbruch zu bewerkstelligen war.

1567 ist bei Käselieferungen an den Brückenbau zu Aarberg nicht mehr von Tärtschen die Rede. Es werden da geliefert:

„VI unnderwalden käs, Jeden umb 1 Pfund tut VI Pfund“³, oder „An käs von Herrn Seckelmeister von Gravenried, Emmentaler unnd Underwalden käs LXXX (Pfund)“⁴, oder „Dem Zimmermann Slachli gebenn (für) V Unnderwalden käs. Per 6 betzen tut IIII Pfund“⁵.

Es ist kein Zweifel, Brienz, Unterwalden und Emmental sind Herkunfts- und damit wohl auch Typenbezeichnungen. Die Rechnungen des Landvogts von Thorberg bei Burgdorf enthalten auch Herkunftsbezeichnungen, so etwa 1559⁶: „umb ein tärtsch käss und 12 Aemmenthaler ussgeben 31 Pfund 15 Schilling“, oder 1609⁷: „ein Brientzerkäss kouft um 3 Pfund 12 Schilling, um ein Sahnerkäs zalt 4 Pfund“. Die uns interessierenden Herkunftsbezeichnungen kommen also schon damals vor.

Das älteste Zeugnis in der Innerschweiz gibt der Luzerner Chronist J.L. Cysat⁸, der 1645 von Nidwalden notiert: „Von der Vychzucht und Molchen habend die Innwohner grossen Nutzen. Vil jhres Vychs und Käss (welche insonders gelobt und von den Jtaljänern „Prienser-Käss“ genannt seyndt) werden mit ansehnlichem Gwünn über das Gebürg verkaufft“, und nochmals: „die Underwaldner Käss / die man in Weltschenlanden / auch Priensskäss heisset“.

Bezug auf das ihm ohne Zweifel bekannte Dorf Brienz jedoch nimmt Cysat nicht, ebenso wenig 1680 J.J. Wagner⁹, der unter anderen die „CASEOS PRINZENSES“ ohne das Dorf nennt, sie aber doch geographisch richtig zwischen die Saaner und die Urserner Käse einordnet.

Der erste, der den Käse ausdrücklich mit dem Ort in Verbindung bringt, ist der Zürcher Scheuchzer 1706¹⁰: „BRIENTIUM IPSUM, BRIENTZ, PAGUS LACUI COGNOMINI, BRIENTIUS DICTO, DER BRIENTZER SEE, ADSITUS, NOMEN QUOQUE DAT CASEIS BRIENTTZIANIS, DEM BRIENTZER KÄS, QUI QUIDEM EX VALLE HASELANA TOTA BRIENTIUM CONVEHUNTUR, & INDE PORRO AD LOCA EXTERA EXPORTANTUR.“ (Brienz selbst, Ort am gleichnamigen See gelegen, gibt den Namen auch dem Brienser Käse, welcher allerdings aus dem ganzen Haslital nach Brienz zusammengeführt und dann weiter nach äusseren Orten exportiert wird.)

Auf seinen Reisen 1779/83 stellte P.W. Gercken fest, dass ausser dem Schabzieger noch berühmt seien „die Schweizerkäse aus dem Emmenthal im Canton Bern, und die von Briems daselbst, vorzüglich der Urselerkäse“¹¹.

Um 1780 bestätigt das Jh. Rud. Nöthiger, 1770/83 Pfarrer von Ringgenberg am Briensersee¹²: „Die Käse des hiesigen samtlichen Oberlands sind alle unter dem Namen Brienzerkäsen bekannt, weil ihre Ablage zu Brienz ist, woselbst sie ausgeschiffet und von da weiters verführt werden.“

Erstmals das Dorf in Verbindung mit dem in Italien gebrauchten Käsenamen bringt 1783 der Zürcher H.R. Schinz¹³: Der Käse aus Unterwalden, Uri und Livinen „bekömmt in den Mayländischen den Namen, den alle trocken und vesten Schweizerkäse haben; man heisst ihn Brintz. Vermutlich sollte

er Brientz heissen, weil der beste harte Käse aus der Schweiz von der Gegend des Brientzer-Sees herkömmt.“

1801 berichtet auch *Hölder*¹⁴: „Im Ausland sind sie unter dem Namen Brientzerkäse bekannt, weil sie zuerst nach diesem Orte zum Verkauf gebracht werden.“ Der Nidwaldner Regierungs- und Ständerat und Käseexporteur *J.M. Amstad*¹⁵ in Beckenried schreibt: „Ueber den Ursprung der Benennung „Sbrinz“ für unsern Alpenkäse wurde schon in frühern Jahren wiederholt nachgeforscht & darf Nachstehendes als zimlich sicher angenommen werden. Schon im 17ten & 18ten Jahrhundert wurden Spalenkäse nach Italien exportiert... Da wahrscheinlich Brienz damals ein Hauptstapelplatz für diese Alpenkäse bildete, so mögen die Italiener die Käse nach demselben benannt haben, indem sie demselben noch ein S. vorsetzten...“

Gleich interpretiert *Benno v. Martiny*¹⁶ das Wort 1907, wohl kaum aus eigener Anschauung, und bestätigt es 1919 *O. Frehner*¹⁷.

Wie *J.R. Nöthiger*¹⁸ bringt *Karl Kasthofer*, der berühmte Alp- und Forstwirtschaftler, mit dem Brientzer Käse überhaupt alle Berner Oberländer Käse in Verbindung, selbst die Saaner¹⁹: „Die kleinen fetten und harten sogenannten Oberländer, Saanen- oder Brientzer Käse, unter welchem Namen sie in Italien bekannt sind, liefern nur etwa 8 1/3 Pfund vom Hundert (Milch), weil sie stärker gesotten und trockener gehalten werden müssen, als die Käse, die nach Art der Greyerzer gemacht werden.“

Umgekehrt meint *Pfr. J.R. Wyss*²⁰, vortrefflicher Kenner der bernischen Alpwirtschaft, dass es der Name des Saanenkäses ist, der „auf die meisten Käse des Oberlandes übertragen wird“.

Aber auch *L.W. Medicus*²¹ bestätigt für 1795: „aller harte Käs, der über die Alpen verführt wird, hat in ganz Italien den allgemeinen Namen von Brienz und zwar der Hasslithaler, Grindelwaldner und anderer inbegriffen.“

So 1835 auch *G. Meyer v. Knonau*²² für die Schwyzer Käsefabrikation: „Die gegenwärtige Behandlung ist eine Nachahmung des Verfahrens des Brientzer (im Berner Oberlande).“

Wie wir oben schon gesehen haben, lautet nach *Fehr*²³ die italienische Benennung „Sbrinzo“. Er wusste es als Exportkaufmann genau, während *R. Schatzmann*²⁴, mit dem er gut bekannt war, im selben Jahre von dem Käse schreibt: „In Italien heisst er „Sbrinz“.“

Für die gründliche Untersuchung von *J. Kürsteiner*²⁵ haben sich die zwei Romanisten *Dr. A Schorta* (1905-1990) und *Prof. J. Hubschmid* (*1917) vernehmen lassen. Sie bringen das Wort mit dem dalmatisch-rumänischen Wort für Schafkäse „brenza“ in Verbindung. Für die Leute vom Handel scheint diese Assonanz von „brenza“ und „sbrinzo“ weit hergeholt, abgesehen davon, dass der Sbrinz kein Käse aus Schafmilch ist. *Kürsteiner* selbst lässt die Frage offen²⁶. Der italienische Zoll erhob 1893 für „Brindza“ aus Oesterreich-Ungarn Fr. 3.-, für Schweizer Käse Fr. 11.-²⁷.

Zusammenfassend darf gesagt werden, dass, 1530 erstmals auftauchend, seit *Wagner* 1680 oder mindestens seit *Scheuchzer* 1706 der Name des Käses in Verbindung gebracht wird mit dem Dorfe Brienz, dass er in Innerschweizer Quellen als Sbrinz erst 1645 auftaucht. Umgekehrt erscheint auch der Name Spalen, wie im nächsten Kapitel zu untersuchen sein wird, nicht vor 1767. Im Berner Oberland hatte im 18. Jahrhundert manchmal sogar der Name Saanenkäse für jeden Reibkäse die Oberhand²⁸.

Die erste Unterscheidung von Sbrinz für den Export und Spalen für den Inlandverbrauch treffen wir im Bericht von *Fehr* und *Odermatt* an den Vorort 1884²⁹, dagegen kennen *Wyssmann* und *Peter* in ihrer „Milchwirtschaft“ (Frauenfeld 1905) das Wort Sbrinz noch nicht.

1.3. Spalenkäse

Der Ausdruck Spalen wird, wie das Schweizerische Idiotikon mit vielen Belegen registriert¹, schon seit dem 16. Jh. verwendet und bedeutet anfänglich ein „Fässchen aus schmalen, früher durch Spalten gewonnenen tannenen Dauben zur Verpackung des zur Ausfuhr (besonders nach Italien) bestimmten Käses“, was dann genauer mit Chäs-Spalen und mit Spalen-Chäs verwendet wurde. Dabei fällt auf,

dass in den von Ochsner veröffentlichten Angaben über das Schwyzer Zollwesen der Ausdruck Spalen erst ab 1767 vorkommt², während „*schwäre Prientzer und Emmenthaler Käs*“ 1696 aufgeführt werden³. Einen Hinweis auf das Wort Spalen treffen wir in den Zusammenstellungen, die Dr. P. Heer⁴ aus den Archiven des Klosters Engelberg gemacht hat. Dort ist im Jahre 1805 von einer Sendung von 900 Spalen oder 5440 Käsen die Rede. Spalen bedeutet also noch das Fässlein zu ca. 80 Kilo Ware. Diese länglichen Säumerfässlein wurden aus Tannenholz gemacht, das in Obwalden zur Hauptsache aus den riesigen Bergwäldern der Schliere hinter Alpnach hergeholt wurde. Ratsherr *Gander* in Beckenried braucht noch 1896 nur den Ausdruck „*Spaler*“⁵. Auch in den Akten *Engelbergs* erscheint nur der „*Spaler*“⁶.

Die erste Gleichsetzung von Spalen mit Sbrinz finden wir erst 1881 bei *Fehr* und *Schatzmann*⁷, wobei letzterer erläutert, dass der deutsche Name von seiner Verpackung, eben dem Fässlein oder Spalen, herrühre.

In den Berichten an den Vorort 1882/89 gebrauchen *Fehr* und *Odermatt* mehrheitlich den Ausdruck Spalen, nicht ohne auf das Wort Sbrinz in Verbindung mit dem Export hinzuweisen.

Die Versammlung der Händler von 1885⁸, geleitet von *J.M. Amstad*⁹, spricht stets gleichzeitig von Spalen und Sbrinz.

Amstad selbst schreibt¹⁰: „*Der Name „Spalenkäse“ wird daher kommen, weil zum Transport auf Saumwegen 3 oder 4 Stück von diesen Käsen in kleinen Fässer (Spalen) verpackt wurden, wovon einem Saumpferd je zwei Fässer aufgeladen wurden.*“ „*Der Chäs gat nid in d'Spale*“¹¹ hiess, er ist für den Export ungeeignet, also Ausschuss.

Erst die Schweizerische Käseunion nahm nach dem Beitritt der Sbrinzfirmen 1915 das Ausscheiden zur Klarstellung zwischen Sbrinz und Spalen vor, nämlich, wie *Kürsteiner*¹² festhält, dass „*für bestimmte Reibkäsesorten nur noch der Name „Sbrinz“ verwendet werden dürfe, während für die schnittkäse im Gewicht von 20-40 kg der Name „Spalen-Schnitt“ vorgeschrieben wurde.*“ Das geschah erstmals mit dem Käsekaufvertrag vom Sommer 1928 für „*Sbrinz-Reibkäse*“ (Sommer 1927 hiess es noch „*Spalen- und Greyerzer-Reibkäse*“, der Westschweizer Typ war also noch gleichgesetzt); für „*Spalenschnitt*“ endgültig ab Wintervertrag 1928/29, während es Sommer 1928 noch „*Sbrinzschnittkäse*“, geheissen hatte, im Sommer 1927 jedoch auch schon „*Spalenschnittkäse*“. Für Sbrinz und Spalenschnitt galt als Vorschrift vollfett, d.h. 47% Fett i.T., und ein „*Mittelgewicht per Laib und Annahme mindestens 20 kg*“.

Gleichenorts bringt *Kürsteiner* das Wort Spalen und „*spalle*“ mit den menschlichen Schultern in Verbindung¹³: „*Die Käse wurden vom Aelpler auf der Traggabel bzw. „sulle spalle“ zu Tal und wohl auch über die Pässe getragen*“. Einen Beleg dafür bleibt er aber schuldig.

Aus der Innerschweiz ist uns die Traggabel, wie sie Greyerzer und Saaner Sennen in Form eines Schwalbenschwanzes („*l'oiseau*“) oder Chäsvogels benutzten, von keiner Abbildung her bekannt, dafür mehrfach das Räf mit Kopf, und mit Rückenlast, so dass sowohl junge Käse auf dem flachen Kopfbrett wie auch bereits ganz abgestandene senkrecht am Rücken gefergget werden konnten. Für das Räf waren Chäs-Spalen nicht erforderlich. Ob es sich hingegen lohnte, mit diesen für den Export geringen Mengen tagelang über Gotthard oder Grimsel-Gries zu steigen, scheint fraglich. Die Saumkolonne war sicher schon sehr bald rationeller, erforderte jedoch durchgebildete kaufmännische Organisation und Verpackung in Spalen.