

Exkursionsbericht **150 Jahre ETH-Agrarwissenschaften**

Exkursion zum Ursprung von ETH-Agrar-Professor Bundesrat Friedrich Traugott Wahlen ins Emmental - Freitag, 18. Juni 2021

Bundesrat ETH-Agrar-Professor F.T. Wahlen - Ursprung, Leben, Wirken und Werthaltung

Ackerbau: Anbauplan Wahlen «Anbauschlacht», ab 1943 als ETH-Prof. für Pflanzenbau

Milch-Wirtschaft: Das Gras-Milch-Käse-Land Emmental: Käse, Landwirtschaft

Nestlé-Forschungszentrum Konolfingen: Forschung, Agriculture, aktuelle Projekte mit ETH

Liebe Gäste (weibliche Form stets eingeschlossen)

Sie haben auf dieser Exkursion grosses Interesse bekundet. Das freute mein Mitgestalter Ruedi Meister, meine Agnes und mich sehr. Vielen Dank auch für die anerkennenden Komplimente. Ein ganz grosser Dank geht hier an alle, die am Erfolg dieser Exkursion mitgewirkt haben!

Bei der ersten Station **Gmeiswaldhof** erfuhren wir wie die junge **Bauernfamilie Schüpbach** in dritter Generation die Lösung fand, um den Betrieb zu modernisieren und mit Nebenerwerb das Einkommen zu sichern. Die Umstellung war die Konzentration auf Milchwirtschaft mit Weidekühen, Laufstall und moderner Melkvorrichtung sowie automatischer Futterkontrolle pro Kuh usw. So konnte Familie Schüpbach die Milchmenge gegenüber dem Vater verdoppeln und viel Arbeitskosten einsparen. Der Nebenerwerb ist das gut laufende Geschäft mit «Träumen im Stroh» sowie zuvor noch mit Arbeit im Winter im Küchenbau. Frau Schüpbach ist Lehrerin und kann nach der Kinderphase ein Teilpensum annehmen. Schüpbach ist ausgebildeter Landwirt mit Zusatz in Betriebswirtschaft und Küchenbau. In einer Bachelor Thesis der Fachhochschule FHNW erzielt dieser Hof betriebswirtschaftliche Bestnote.

www.gmeiswaldhof.ch. + [Wahlen-Film Nr. 2 «Wahlen und die Landwirtschaft»](#)

(Betriebsnachfolge war später auch ein Thema im Gespräch mit dem Leiter von Inforama der Landwirtschaftsschule Bäregg, Markus von Gunten.)

Nach «Züpfe u Kafi» besichtigten unsere Gäste das **Geburtshaus von F. T. Wahlen** nebenan. Damit erlebten sie einen Hauch vom Geist, den Wahlen in seinen jüngsten Jahren umgab.

In Zäziwil folgte die Vorstellung der auf neustem technischem Stand stehenden **Käserei Eyweid** www.eyweid.ch. Das brachte wohl mehr an Inhalt und Substanz als die meisten von uns erwartet hatten. Käser Glauser konnte eindrücklich aufzeigen wie sie das Unternehmen vor Jahren aufgebaut haben. Wichtig war da die kritische Betriebsgrösse, damit sich ein arbeitssparender Technikstandard rechnet.

Vorbildhaft ist das Geschäftsmodell, indem sich entlang des Wertschöpfungsprozesses vom Bauer über den Käser bis zum Verkäufer eine AG zusammensetzt. Es handelt sich um eine den Zwischenhandel grösstenteils ausschaltende Kooperation, die von Produktion über Verarbeitung bis zum Absatz geht (Vertikale Integration). Der Qualität wird hohe Priorität zugemessen. Die Lektion im Gotthelf'schen Gesellschaftsroman «Die Käserei in der Vehfreude» - wo die Habgier der Bauern mit verdorbener und sogar gewässerter Milch zu mieser Qualität und ebenso miesem Verkauf führt - hat das Emmental wohl nicht vergessen.

Das Sortiment ist breit, schliesst auch Ziegen- und Schafskäse ein und ist ergänzt durch regionale Spezialitäten und Raritäten, die den Umsatz pro Kunde synergetisch erhöhen. Haus, Laden und die Produktpräsentation erscheinen in gelungener rustikaler Kombination von Tradition und Moderne. Auch dazu erfuhren wir Links in der Landwirtschaftsschule Bäregg, indem Leiter von Gunten das so genannte «Käserei-Sterben» nach dem Wegfall der Vermarktungsgesellschaft «Käseunion» beschrieb.

Wie bei Landwirten besteht hier Preisdruck, welcher mehr Menge, also grössere Betriebe und deren Technisierung verlangt. Das fällt mir jedes Mal auf beim Besuch meiner Herkunft: Viele «Heimet» der Erinnerung gibt es nicht mehr, aber grosse Betriebe, die dennoch kämpfen müssen. Und auf Feldern sind heute mehr Maschinen, wo wir damals schon als Kinder handanlegen mussten und so die Arbeitskosten tief waren.

Die dritte unternehmerische Entstehungsgeschichte sahen wir mit dem **Tagungszentrum Appenberg** www.appenberg.ch. Die Idee der Rekonstruktion eines altemmentalischen Dorfs durch Sammeln und Wiederaufbauen von echten historischen Häusern hatte der Vater des heutigen Wirtes. Es war Paul Mosimann, der aus dem väterlichen Kleinbauernbetrieb schon in den 1960-er Jahren das Seminar-Hotel aufbaute und erfolgreich vermarktete. Der Appenberg ist längst ein Begriff für Veranstaltungen mit inspirierender Umgebung und besonderem Feeling, geeignet für Seminare, Management-Anlässe, Feste, Hochzeiten, Familienfeiern. Das Ehepaar Marlis und Jakob Mosimann in zweiter Generation hat den Anfang von Paul erfolgreich fortgeführt und ausgebaut und führt den Appenberg bis heute. Nun steht das Zentrum offiziell zum Verkauf. Hoffen wir, dass diese ehrwürdigen Häuser mit ihrer Geschichte aus Gotthelf's und früheren Zeiten noch lange Bestand haben mögen und dieser Geist weiterlebt.

Im «Trüberhaus» konnten die Gäste einen Einblick in die von uns aufgebaute **Gedenk-Stube für Friedrich Traugott Wahlen** nehmen. Die drei Wände des Raums erzählen Werdegang und Wirken von Wahlen in Bild und Schrift: Jugendzeit – ETH-Studium – Anbauschlacht – ETH-Dozent – FAO – Zeit als Bundesrat und danach. Aus zeitlichen Gründen war keine Detailbetrachtung vorgesehen. Deshalb empfehlen wir, den Appenberg und diese Stube separat einmal zu besuchen und dort auch einen der Wahlen-Filme anzusehen www.friedrichtraugottwahlen.ch.

Nach bodenständigem Mittagessen war Zeit für die **Filme über Leben und Wirken von F.T. Wahlen**. Gezeigt und kurz kommentiert haben wir dann ein **Konzentrat** unserer drei Filme, d.h. «Wahlen und die Anbauschlacht», «Wahlen und die Landwirtschaft», «Wahlen als Politiker, Christ und Mensch». Dieses Konzentrat hat jeder Gast erhalten, so dass hier nicht näher darauf eingegangen wird. Wer einer der vier Wahlen-Filme in **Voll**-Version möchte, kann diesen bei Ruedi Meister Tel 031 711 19 18 erstehen. Dazu kommt ein 4. Film «Herkunft und Lebenslauf von Wahlen», in welchem seine Frühprägung sichtbar wird. Bezüglich «Anbauschlacht» verweise ich auch auf meinen Zeitungsartikel im Anhang. Die Filme haben wir in Zusammenarbeit mit letzten Zeitzeugen in 2006 und 2007 gestaltet und produziert.

Das **Weltunternehmen Nestlé Konolfingen** brachte dann einen inhaltsintensiven, gehaltvollen Beitrag. Konolfingen ist der westliche Eingang zum Emmental vom Aaretal her. Das Einzugsgebiet umfasst diese beiden Täler und das Berner Oberland, ein grosses Milchgebiet. Deshalb entstand hier schon früh eine Milchpulver- und Milchkonservenfabrik, die «Berneralpen Milchgesellschaft». Die Firma Nestlé übernahm den Betrieb und machte daraus ihr weltweites Milchforschungs-Zentrum!

Die Spezialistin Dr. Judith Arfsten (JA) und der Spezialist Dr. Hans Jöhr (HJ) erläuterten in einem Bild-Vortrag in sehr eindrücklicher Weise die Themen:

- Forschung generell, Accelerator - JA
- Nestlé Agriculture – Beschaffungswesen - HJ
- Forschung heute (pflanzliche & tierische Ausgangsmaterialien) - JA
- Gemeinsame Projekte mit ETH – HJ
- Q&A – JA, HJ

Grosszügigerweise stellt uns Nestlé die verwendeten Charts hier als Attachment zur Verfügung.

Es folgte die **Car-Fahrt** durch saftige Wiesen, Weiden mit kräftigen Wäldern, herabstürzenden Wassern von den Hügeln in die typisch V-förmigen Täler und Schluchten, vorbei an stattlichen Bauernhäusern mit der markanten Verkleidung des Dachkopfes («Dachründi») und den rotkräftigen Geranien («Meiezüg») vor den Fenstern hin nach Langnau im Herzen des Emmentals, hinauf zur Bäregg, zur Landwirtschaftsschule **Inforama** www.inforama_baegg.ch.

Hier ging Leiter Markus von Gunten auf die Entwicklung des hiesigen Käse **Emmentaler** ein. Zu Beginn wurde mit den Milchkühen in der Sommer-Alpwirtschaft gekäst. Es folgte die Produktion auch im Tal. Der Emmentaler Käse brachte diesem Tal den Wohlstand, zumal er bald auch im Ausland beliebt wurde. Dann aber wanderten viele Schweizer Käser aus und stellten **dort** Emmentaler her. So waren z. B. die Eltern des finnischen Generals des zweiten Weltkriegs Lennart Oesch ein von der Schweiz ausgewandertes Käser-Ehepaar. Leider verpasste man es, den Namen zu schützen, bevor dieser nicht mehr als gebietstypisch deklariert werden konnte. Es bleibt aber das starke Profilierungsmerkmal des Emmentalers mit den bekannten Löchern. Die Käsekultur und der Stolz darauf werden immer noch gepflegt. So konnte von Gunten zwei aktuelle Käse-Weltmeister aus dieser Gegend präsentieren. Aber auch Fleiss und sparsame Bescheidenheit wird diesem ländlich geprägten «Voralpen-Volke» zugesprochen – wie der Sozialpsychologe, Max Weber schon vor fast 120 Jahren das Emmental als Beispiel von Arbeitsethos erwähnt.

Die Landwirtschaft besteht hier immer noch aus vielen Kleinbetrieben mit familiärer Bindung. Die Nähe zur Milch kommt aus der Graswirtschaft, die sich aus Niederschlagshäufigkeit, Höhenlage, der Boden- und Gelände-Beschaffenheit sowie Tradition ergibt. Die Industrialisierung fand hier relativ spät statt, weshalb weniger Ausweichmöglichkeiten auf alternative Arbeitsplätze vorhanden sind. So sind die Probleme der Nachfolge in den Bauernfamilien besonders ausgeprägt. Das Emmental braucht die gut laufende Käsewirtschaft, schonenden Tourismus und angemessene Industrie.

Der themenreiche Tag und die Erlebnisse sorgten für einen lebhaften Austausch auf der **Rückfahrt** nach Zäziwil. Dabei wurden unsere Gäste mit Brötchen vom Langnauer Beck Eichenberger - mit Emmentaler und Moosegg-Hamme gefüllt - sowie einer kleinen Kambly-Überraschung gebietstypisch beglückt. Und es fanden beherzte Abschiedsszenen statt.

Dieser Tag mit Ihnen, verehrte Damen und Herren, bleibt für uns unvergesslich!!

Ernst Wüthrich 079 863 83 82 - Rudolf Meister 077 435 66 36 - Agnes Kalberer 079 605 82 26

Auf ein gelegentliches Wiedersehen!

26.06.2021