

# Milch-Geschichte: Von Produzenten, Händlern und Konsumenten

Ernst Nüesch, Spurensucher | [www.handsticklokal-balgach.ch](http://www.handsticklokal-balgach.ch)

Der Beitrag berichtet über das einst alltägliche Grundnahrungsmittel Milch. Er zeigt die Veränderungen bei den Landwirten als Milchlieferanten auf, berichtet über die Milchkäufer und Molkereigeschäfte und berücksichtigt die sich wandelnden Ansprüche der Konsumenten. Der erste Teil des Aufsatzes beschreibt die Zeit vom 2. Weltkrieg bis Ende der 50er Jahre. Der 2. Teil folgt in der nächsten Ausgabe der Balger Zittig.

## Rationierung im 2. Weltkrieg

Bis 1942 – dem Kriegsjahr, als die Rationierung der Milch eingeführt wurde – verwerteten die Produzenten die Milch auf drei Arten: Selbstversorgung in Haus und Stall (Kälberaufzucht), Selbstausmesser an private Kunden (Verwandte, Nachbarn) und Verkauf an den Käser auf der Steig<sup>1</sup>. Fast alle



Abb. 1: Die Käserei auf der Steig war umgeben von Schweineställen

Bauern waren Mitglieder in der 1915 gegründeten Milchgenossenschaft Balgach. Sie war eine Sektion des Milchverbandes St. Gallen-Appenzell. Der Verband kümmerte sich um den Milch-, Butter- und Käsehandel. Bauern, die dank ihres grösseren Kuhbestandes Milch in die Käserei liefern konnten, gehörten zusätzlich der Käseereigenossenschaft Balgach an. Das Kriegsernährungsamt verknüpfte mit der Milchrationierung eine genaue Verkaufsbuchhaltung bezüglich Preis, Mengen und Rationierungsmarken. Diese Vorschriften überforderten die meisten Bauern, u.a. auch weil sie wegen Militärdienstes nicht andauernd im Betrieb anwesend waren.

## Der Käser übernimmt alle Balgacher Milch

In Anbetracht dieser erschwerenden Umstände beschlossen die Balgacher Milchproduzenten, ab dem 1. Nov. 1942 alle

<sup>1</sup> Eine Aktiengesellschaft hatte 1870 auf der Steig eine Käserei gebaut, die bald in private Hände überging. Die Immissionen der Schweinehaltung führten zu langwierigen Auseinandersetzungen mit den Nachbarn, bis die Käserei auf der Steig Ende der 1950er-Jahre ihren Betrieb schloss.



Abbildung 2: Käser Friedli richtete an der Rietstrasse eine Filiale ein

Milch an den Käser Friedli auf der Steig abzuliefern. Sie stellten an ihn zwei Forderungen: Betrieb einer Zentrale im Mühlacker als Annahmestelle und einen um  $\frac{1}{2}$  Rappen erhöhten Kilopreis. Die Preis-Bedingung führte zu Auseinandersetzungen, die bis in die 60er-Jahre hinein dauerten. Die verlangte Filiale richtete Friedli erst ein, als ein junger Bauer beabsichtigte, eine solche seinem Betrieb anzugliedern. Im ehemaligen Torkel von Meinrad Sonderegger an der Rietstrasse fand Friedli eine Lokalität für die Molkerei-Zentrale, die als Annahme- und Verkaufsstelle für Milchprodukte diente. Die mit der neuen Regelung überflüssig werdende Milchgenossenschaft wurde liquidiert<sup>2</sup>.

## Neue Wohnquartiere – neue Kunden

Nach dem 2. Weltkrieg entstanden neue Wohnquartiere. Wegen des andauernden Zuzuges an Arbeiter- und Angestelltenfamilien beantragte der Gemeinderat die Schaffung von Baulandzonen. So wurde u.a. der Werber durch Strassen und Leitungen erschlossen und parzelliert. Die Familien waren potenzielle Kunden für den Molkeristen. Weil der Werber an Heerbrugg grenzte, entstand ein Kampf um den neuen Verkaufsrayon. Erst nach vier Jahren «Kleinkrieg» und dem Beizug eines Vertreters vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement an eine Sitzung in Balgach kam es zur verbindlichen Gebietsaufteilung<sup>3</sup>. Der Entscheid gereichte zum Vorteil von Käser Friedli<sup>4</sup>. Aber seine Geschäftspraktiken und die aufkommende Konkurrenz minderten die Zukunftsaussichten des alteingesessenen Milchverwertungsbetriebes. 1954 eröffnete Heiri Alder – er hatte als Knecht bei Friedli gedient – eine Handlung für Milchprodukte an bester Lage an der Hauptstrasse. «Beck» Eschenmoser hatte seinen Ladenraum erweitert und gab die eine Hälfte Alder, in der Hoffnung,

<sup>2</sup> Von nun an nannten sich die vereinigten Milchlieferanten: Milchproduzenten Balgach.

<sup>3</sup> Sie entsprach in etwa der Grenze zwischen den Schulkreisen Balgach und Heerbrugg (Industriestrasse). Ein einzelnes Haus wurde exklavenhaft dem Käser aus Heerbrugg zugeteilt.

<sup>4</sup> Zur Versorgung der entfernten Gebiete benützte Friedli einen kleinen Elektro-Lastwagen. Die Fahrerin Helga stand in der in Fahrtrichtung offenen, gedeckten Kabine auf zwei Pedalen, die zur Beschleunigung bzw. zum Bremsen dienten. Mit den Händen bediente sie je einen Hebel zur Steuerung. Auf der rückseitigen Ladebrücke standen Milchkannen, eine Kiste mit Käse aus Eigenproduktion und wenige Spezialartikel.



Abb. 3: Für etwa 15 Jahre gab Eschenmoser einem Milchproduktehändler Gastrecht

Kundensynergien auszulösen<sup>5</sup>. Als Alder beim Gemeinderat das Gesuch stellte, Milch verkaufen zu dürfen, befürchteten die Milchproduzenten, dass ortsfremde Milch in den Verkauf komme. Indem sie sich das dörfliche Beziehungsnetzwerk zu Nutze machten, erzielten sie eine vorläufig abschlägige Antwort auf Alders Eingabe. 1958 begutachtete der Milchverband den Milchkaufvertrag zwischen Friedli und den Milchproduzenten. Es wurde festgestellt, dass der Milchkäufer, also Friedli, eine Kautions von 36 000 Fr. zu stellen habe. Weil das seine Möglichkeiten überstieg, und die familieninterne Nachfolge nicht gewährt war, ging Friedlis Geschäft ein.

### Die Hollensteins eröffnen eine neue Molkerei

Davon hörten der junge Käsermeister Josef Hollenstein und seine Frau Brigitta. Sie nutzten die Gelegenheit, ein eigenes Geschäft aufbauen zu können. Auf den Geschäftsantritt im November 1958 eröffnete Hollenstein an der Rietstrasse eine Molkerei mit Ladenlokal, eingebaut in einem bestehenden markanten Wohnhaus. Dieser Standort lag näher bei den Milchlieferanten und dem sich erweiternden Kundenkreis in den neuen Dorfquartieren<sup>6</sup>.

Als gelernter Käser hätte Hollenstein gerne die Milch verkäst. Weil dies im Winter wegen der Silage-Fütterung nicht möglich war, musste er andere Verwertungswege beschreiten. Der grösste Teil der angelieferten Milch kam in den Offenverkauf. Die Kunden holten die Milch in einem Milchkesseli im Ladengeschäft an der Rietstrasse, wo auch weitere Milchprodukte, insbesondere ein breites Käsesortiment, und Spezeerien erhältlich waren<sup>7</sup>. Weil viele Familien regelmässig Milch bezogen, führte man ein Milchbüchli, in das man jeweils

den Einkaufswert eintrug. Ende Monat wurde abgerechnet. Hoffentlich reichte das Haushaltsgeld noch! Mit einem Elektromobil<sup>8</sup> machte sich ein Angestellter auf Verkaufstour. Gegen einen Aufpreis von zwei Rappen pro Liter lieferte der Milchmann Frisch- und Pastmilch (in Flaschen), Butter, Joghurt, Käseportionen und anderes direkt an die Haustüre. Wer nicht zu Hause war, legte das Milchbüchlein oder die entsprechende Anzahl Metall-Jetons ins Milchkästli. Bei den Einfamilienhäusern in den neuen Quartieren befanden sich die Milch/Briefkästen eingemauert neben der Haustüre, was für den Milchmann und den Briefboten zeitraubende Gänge bedeutete. Hollenstein stellte eigene Joghurts her. Eingehört wurden frische oder Konservenfrüchte. Auch Pastmilch in Flaschen gehörten zum Angebot. Durch Entrahmung gewann er Schlagrahm und Kaffeerahm. Die dabei anfallende Magermilch und die nicht selber verwertete Milch gingen nach Sulgen in die Milchpulverfabrik, anfänglich noch in Tansen, ab 1965 im Tankwagen. Um die vielseitigen Dienstleistungen erbringen zu können, musste der junge Geschäftsmann einerseits in zeitgemässe Räumlichkeiten für Produktion und Verkauf und andererseits in Apparate für Verarbeitung und Lagerung investieren.

### Die Anforderungen an die Milchqualität steigen

Damit Hollenstein seine Kundschaft mit hochwertigen Erzeugnissen bedienen konnte, erstrebte er ein einwandfreies Grundprodukt Milch: sauber, keimfrei (Penicillin!), geruchs- und geschmackstypisch. Zusammen mit der Kommission der Milchproduzenten organisierte Hollenstein Milchproben. Die Milchfecker (Milchprüfer) wurden aus der Mitte der Milchlieferanten gewählt. Auch die gemeinderätliche Gesundheitskommission veranlasste Milchproben. Ab Mai 1955 galt landesweit die Abstufung des Milchpreises nach Qualität. Hollenstein stellte an die Bauern höhere Qualitätsansprüche, als sie es vom früheren Milhhändler gewohnt waren. Das forderte die Milchproduzenten bezüglich Sauberkeit der Tiere und der Reinigung der Milchgeschirre. Wer schon eine Melkmaschine besass, hatte dies besonders sorgfältig zu tun. Chemikalien halfen dem Maschinenmelker. Die engen, niederen, meistens alten Ställe aus Holz erschwerten die Einhaltung der gebotenen Reinlichkeit. Die stets höheren Anforderungen an die Milchqualität waren mit ein Grund, dass die Kleinbauern nach und nach die Viehhaltung aufgaben. Sie verzichteten auf eine Stallsanierung und wählten eine lohnende Tätigkeit in Gewerbe und Industrie<sup>9</sup>.

Die Quellenangaben erfolgen im Anhang zum 2. Teil.

Hinweis: Auf [www.handsticklokal-balgach.ch](http://www.handsticklokal-balgach.ch) gibt es ab Januar 2012 die Rubrik «Aus Balgachs Fotokiste». Jeden Dienstag wird ein Foto aufgeschaltet und kommentiert.

<sup>5</sup> Eberle übernahm den Milchladen und führte ihn bis etwa 1970.

<sup>6</sup> 1972 erweiterte Hollenstein die Verkaufsfläche, nachdem er eine Nachbarliegenschaft erworben hatte.

<sup>7</sup> Bis 1966, als der Verkauf von (pasteurisierter) Milch an die Lebensmittel-Grossverteiler freigegeben wurde, verfügte der ortsansässige, amtlich lizenzierte Milchhändler über eine Art Verkaufsmonopol. Wer Milch wollte, bekam sie nur bei ihm. Mit einem breiten Lebensmittelangebot verlockte er die Milchkunden zu zusätzlichen Einkäufen.

<sup>8</sup> Später war es ein VW-Bus und zuletzt ein Verkaufswagen, für den Hollenstein eine speziell hohe Garage neben der Molkerei erstellte.

<sup>9</sup> Viele Ställe und Scheunen wurden zu Wohnungen ausgebaut, die Miststöcke an der Hauptstrasse verschwanden, die Behinderung des Verkehrs wegen des Viehtriebs entfiel nahezu, Baumgärten bei den Bauernhäusern wurden überbaut (wenn auch mit Verzögerung).