Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 53 (1960)
Heft: [2]: Schüler

Artikel: Rund um den Schweizer Käse
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-989449

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

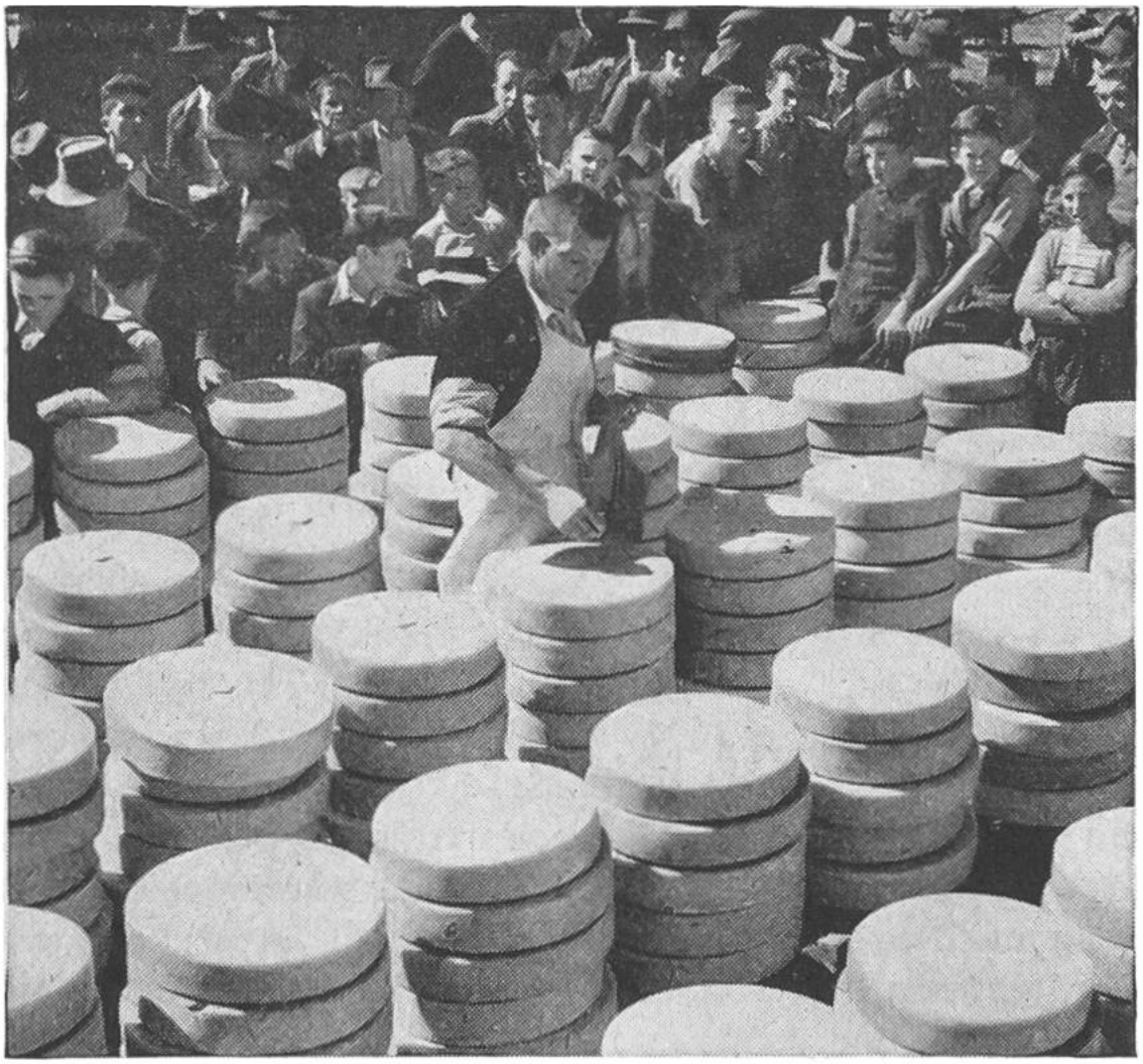
Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

RUND UM DEN SCHWEIZER KÄSE

Man bezeichnet uns Schweizer gerne als Volk der Hirten. Dieser Name ist nicht zutreffend; er kann nicht einmal für die Gründer unserer Eidgenossenschaft gelten; die Landleute der Waldstätte waren ursprünglich Kornbauern. Das eine jedoch stimmt, dass Speisen der Sennen noch heute als wahrhaft nationale Gerichte empfunden werden. Der Schweizer fern der Heimat ist glücklich, wenn er als Gastgeber Landsleuten mit einem Fondue aufwarten kann. Ein solches Mahl bedeutet dann mehr als eine Stillung des Hungers, nämlich die Bekräftigung der Zusammengehörigkeit und zugleich der gemeinsamen Verbundenheit mit der Heimat.
Wenn wir den Bissen Brot an der Gabel in die gemeinsame Fonduekachel stecken, erinnern wir uns gerne der Erklärung, welche die Sprachforscher für das Wort Suppe geben: das ursprünglich französische Wort bedeutet «eingetunktes Brot». Wer denkt da nicht gleich auch an die Kappeler Milchsuppe, die in einem Zeitpunkt schweren Bruderzwists, 1529, die getrennten Lager vereinigte und dem Strassburger Jakob Sturm den Ausruf entlockte: «Ir Eydgnossen sind wunderbar Leut, wenn Ir schon uneins sind, so sind Ir eins und vergessend der alten Früntschaft nitt.»
Eine Speise, die der Kappeler Milchsuppe völlig entspricht, geniessen auch in unsern Tagen noch die Greyerzer Sennen. Sie nennen sie «soupe blanche», weisse Suppe.
Die Erinnerung an ein denkwürdiges geschichtliches Ereignis bewahrt auch der ungewöhnliche Ortsname Käs und Brot. In diesem Weiler ausserhalb der Gemarkungen der Stadt Bern rasteten die Berner bei ihrem Auszug nach Laupen, am 20. Juni 1339. Die gemeinsame Mahlzeit bei Käse und Brot stärkte die Truppe nicht nur leiblich, sie stärkte auch den Sinn für die gemeinsame Sache.

Von alters her bedeutet «Spiis» (Speise) in der Sennensprache Käse und Brot und Zieger. Da Käse unbestritten eines der wichtigsten Erzeugnisse unseres Landes darstellt, so ist es selbstverständlich, dass Käse wie in der Volkswirtschaft so auch in der Hauswirtschaft eine grosse Rolle spielt. Fast eine jede Region hat ihre besonderen Käsespeisen. Was etwa dem Walliser seine «Raclette», das ist dem Prätigauer seine «Chäsäppire» (Käsespeise mit Erdbirnen, also Kartoffeln). Vieles liesse sich da wohl noch

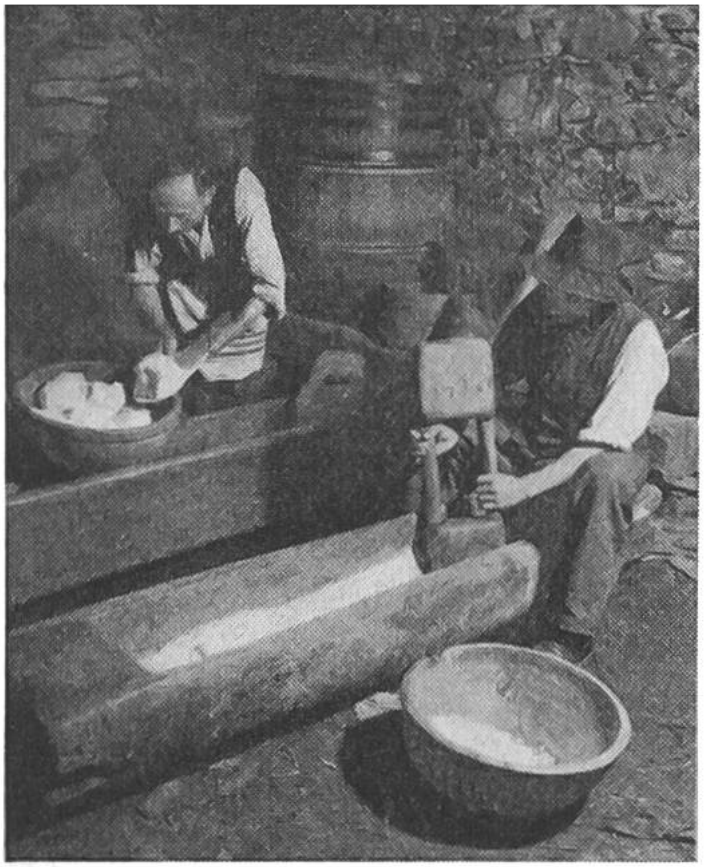


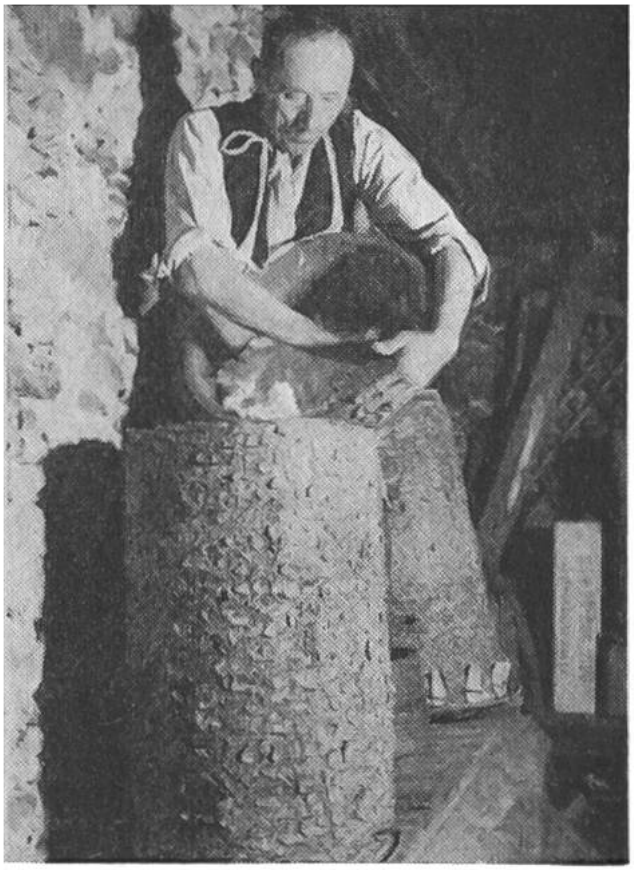
Kästeilet im Justistal. Der Meistersenn verteilt Täfelchen mit den Namen der Alpgenossenschafter auf die «Käse-Lose».

ausfindig machen und aufzählen. Für diesmal interessiert uns indes weniger die Reichhaltigkeit des Käsespeisezettels – wiewohl sie für die «Vielfalt in der Einheit» unseres Landes bezeichnend ist – als vielmehr die Tatsache, dass der Käse im Mittelpunkt so manchen altüberlieferten Brauches steht. Der älteste Brauch, weit in heidnische Zeiten zurückreichend, doch vor wenigen Jahrzehnten noch im Wallis und im Berner Oberland bezeugt, ist der, dass die Angehörigen einem Verstorbenen Käse und Brot gleichsam als Zehrung auf den Weg ins Jenseits mitgaben.
Wenn die Älpler manchenorts in katholischen Landen Käselaibe zur Kirche tragen und wie z. B. in Wassen (Uri) am St. Jodertag (16. August) während der Messe auf dem Altar aufstellen, so ist in dieser Gabe, die dem Pfarrherrn gilt, leicht noch die uralte Bedeutung eines Opfers zu erkennen.

«Betteltag» im Turtmanntal. Arme Leute im Umkreis sprechen am «Betteltag» auf sieben Alpen des Tales vor und erhalten überall die traditionelle Spende, ein Stück Käse.

Wie der Kornbauer die «Sichlete», das Erntefest, feiert, so begeht der Alpgenossenschafter in frohgemuter Feier den Tag des «Kästeilet». Da wird der Ertrag des Alpsommers gemäss den «Kuhrechten» einem jeden Genossenschafter durch das Los zugeteilt. Am bekanntesten dürfte der «Kästeilet» der Sigriswiler im Justistal (ob dem Thunersee) sein. Der Meistersenn rüstet die «Lose», je fünf Laibe zu etwa 30 Pfunden, entsprechend dem Milchertrag einer Kuh. Auf «Brittleni» (Brettchen), die er in einem Sack tüchtig durcheinanderschüttelt, ist jeweils der Name eines Alpgenossen geschrieben. Der Meistersenn zieht eines um das andere aus dem Sack, legt es auf eine der «Käsbeigen», wenn er durch die Reihe der aufgestapelten Laibe schreitet, und jetzt kann jeder seinen Anteil am Ertrag des Alpbetriebs holen und ver-





«Spend» in Ferden. Links: Einstampfen des Käses. Rechts: Die Käsemasse wird in Behältern aus Tannenrinde («Rümpfen») zu «Spendzieger» verarbeitet.

frachten. Im Bündnerland herrschte ehedem der Brauch, statt der Namen das Hauszeichen («Bauernwappen») des Genossenschafters auf Lose aus Schindelstücken zu zeichnen.

Besonders ehrwürdig ist der Brauch der Käsegaben an den «Spenden», bekundet er doch tätige Nächstenliebe und Gemeinsinn. Zwei Beispiele nur können hier namhaft gemacht werden; als erstes der «Betteltag» im Turtmanntal (Wallis). Da verteilen die Sennen von sieben Alpen vom Käseertrag des Sommers eine milde Gabe an die Armen der Bezirke Visp, Raron und Leuk. Die «Spend» von Ferden im Lötschental sodann erfüllt ein «Gelöbnis in schwerer Zeit». Sie gelangt alljährlich am Ostermontag zur Verteilung. Die Käselaibe zweier Julitage des Vorjahres und von drei Alpen werden nach urtümlicher Weise in Gefässen aus Tannenrinde zu «Spendzieger» verarbeitet und dann mit Brot und Wein dargeboten. Dankbar nehmen Leute aus ganz Lötschen die Gabe entgegen, indem sie den verstorbenen Stiftern die ewige Ruhe, den Lebenden Gottes Segen wünschen. ws.