

Das Rauchhaus Unterberg, Hergiswil bei Willisau

Autor(en): **Marti, Klaus / Haupt, Pius**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatkunde Wiggertal**

Band (Jahr): **70 (2013)**

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-718781>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

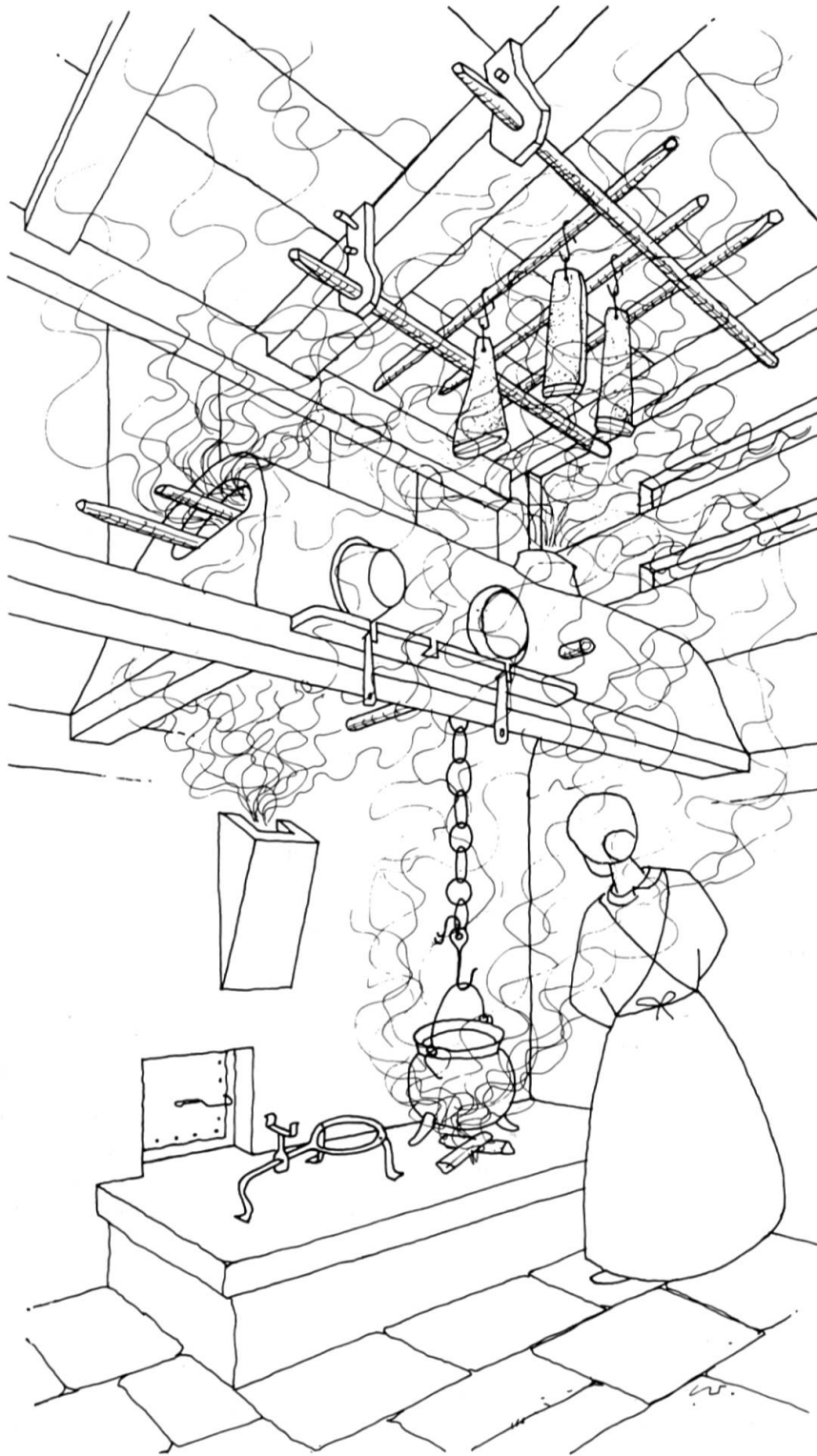
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Hofgruppe Unterberg Hergiswil von Süden. Foto Klaus Marti



Zeichnung aus dem Haus Salen Hergiswil. Legende: 237 Küche, offen bis unter die «Ruess-tili», Feuer auf offener Herdplatte. Tonnenförmiger Rauchfang, die sog. «Hurd». Gestänge für das Rauchfleisch. Der Kochkessel hängt an der Feuerkette, dem sog. «Häl». Rekonstruktionsversuch. Wohngebäude, gekoppelt mit Stallscheune, um 1700. Hergiswil, Saalen.
Quelle Ernst Brunner

Das Rauchhaus Unterberg, Hergiswil bei Willisau

Klaus Marti und Pius Haupt

In der heutigen Zeit ist es schwer vorstellbar, ohne Kühlschrank und Gefriertruhe zu leben. Vor noch nicht allzu langer Zeit brachte eine Hausschlachtung mit sich, «dass in grösseren Zeitabständen auf einmal viel Fleisch zur Verfügung stand, das zu verderben drohte, wenn es nicht verwertet oder haltbar gemacht werden konnte. Ein kleiner Vorrat liess sich im kühlen Keller beschränkte Zeit aufbewahren. Speckseiten von Schweinen und zum Räuchern geeignete Würste hängte man in den Rauchfang über der Herdstelle in der Küche. Das Räuchern ist ein uraltes Verfahren.»¹

In der Gemeinde Hergiswil gibt es auf dem Weg zum Napf bei der Verzweigung zum Wisshubel die Liegenschaft Unterberg. Der Bauernhof ist ein Rauchhaus, das erstmals 1773 in einem Hypothekarprotokoll erwähnt wurde.

Die «Heimatkunde Wiggertal» stellt sowohl Sophie Hodel als auch das Rauchhaus und seine Bauweise, die das Räuchern ermöglicht, sowie drei Räuchermethoden vor.

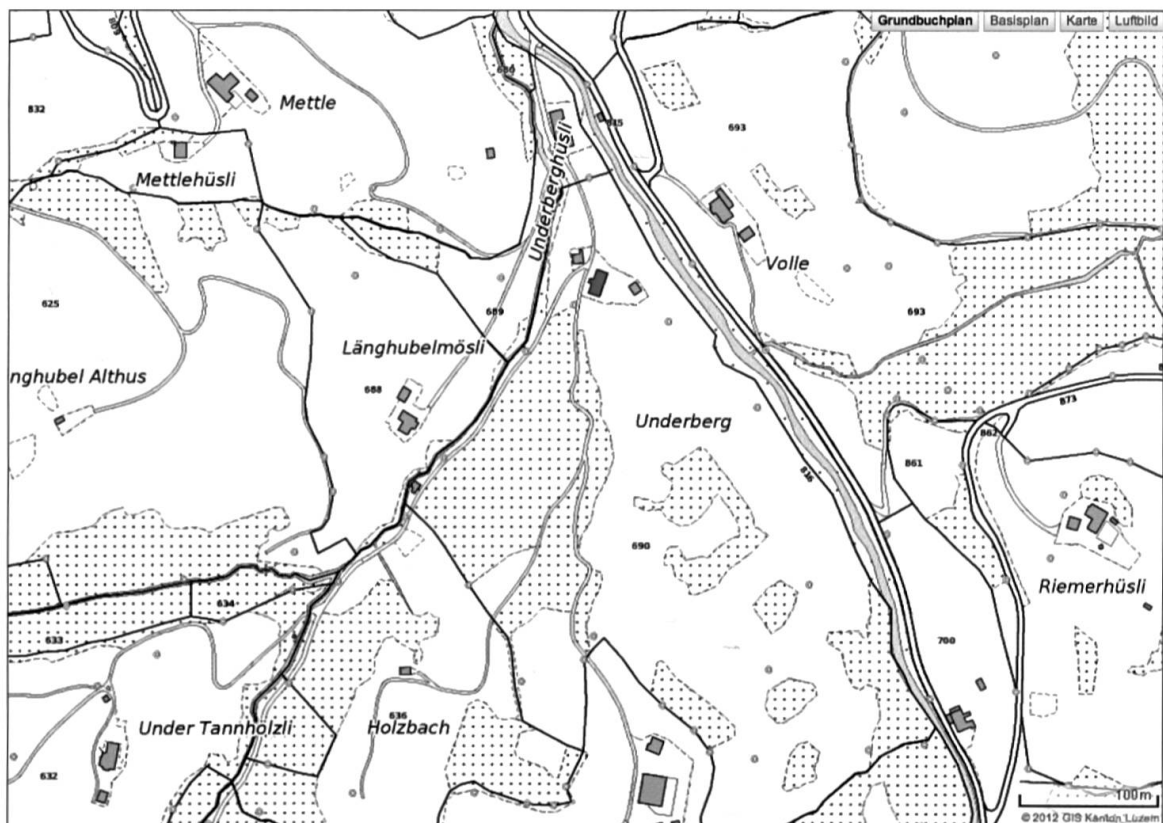
Die Räucherfachfrau Sofie Hodel-Lötscher

Klaus Marti

«Ich räuchere fast im Akkord», sagt Sofie Hodel-Lötscher, keck über die Brille blickend. Wir sitzen in der heimeligen Stube mit niedriger Decke und einem alten Sitzofen. «1858» ist auf einer Kachel kunstvoll vermerkt. Ob die Jahrzahl mit dem wirklichen Erstellungsjahr identisch ist, weiss Sofie Hodel nicht mit Bestimmtheit. «Vielleicht», meint sie schelmisch blinzelnd.

Schon bei der Begrüssung hat sie uns – Gemeindeammann Walter Grüter und den Autor – gewarnt: «Es raucht halt hier.» Dann zeigt Sofie Hodel umgehend, wie das mit dem Räuchern in ihrem Haus geht. Sie lüftet den Herddeckel. Ein grobes Stück Holz raucht vor sich hin. Der Rauch zieht vom Herd in den Sitzofen in der Stube und steigt etwa einen Meter über dem Feuerherd aus der geschwärzten Wand erneut heraus. Über die Wölbung entlang schleicht der Rauch – wir husten ein wenig – rechts nach oben in die Hurd². «Dort oben hängen sie, die Bratwürste und Speckseiten», lacht die 89-jährige Witwe. Stolz schwingt mit.

Ganz früher sei ein Feuerherd aus Stein in der Küche gestanden. Wann der jetzige eingebaut worden ist, kann Sofie



Situationsplan Rauchhaus Unterberg (Anmerkung in der Karte «Unterberg»).

Hodel nicht sagen. «Es muss vor 1947 gewesen sein.»

Erwin Lustenberger vom Wisshubel mache hobbymässig die feinen Würste und bringe sie ihr zum Räuchern. «Sie gehen weg wie verrückt», betont sie. «Für mich bleiben manchmal kaum mehr einige übrig.» Kunststück, sie sind sehr fein und *chöschtig*. Davon konnten wir uns am Stubentisch überzeugen. Gross, saftig, fein gewürzt. «Ich räuchere sie sanft, ich will sie nicht hart, einfach normal», sagt Sofie Hodel.

Sie lässt den Rauch nicht den ganzen Tag seinen Weg in die Hurd ziehen. «Ich kann nur am Morgen und am Abend räuchern, und zu viel Wind habe ich gar nicht gerne», gibt Sofie Hodel ihr Wissen preis. Ins Detail will sie nicht gehen – ihr Geheimnis.

Sofie Hodel-Lötscher ist in der Hergiswiler Schattweid aufgewachsen. Sie kam 1946 in den Unterberg. Damals heiratete die 25-jährige den Bauern Hans Hodel. Sechs oder sieben Kühe standen im Stall. Der Hof umfasste 5,5 Hektaren Land und 5,5 Hektaren Wald. Viel Arbeit prägte das Leben des Ehepaars. Im Unterberg wuchsen in der Folge drei Kinder heran, zwei Buben und ein Mädchen.

Mit dem Tod ihres Ehemannes im Jahre 1976 wurde die Landwirtschaft aufgegeben und das Land verpachtet. Seither lebt Sofie Hodel allein im Rauchhaus Unterberg. Hier gefällt es ihr. An Abenden gibt's manchmal einen Jass, wie Sofie Hodel erfreut festhält. Das macht sie gerne, und bevor sie ins Bett geht, genehmigt sie sich einen Whisky («nur



Sofie Hodel behängt die «Ruesstili» mit Würsten. Würste werden zu Räucherwürsten.

einen Fingerhut voll», lacht sie schelmisch). Der sei gut fürs Herz, ist sie überzeugt.

Es muss einiges dran sein: Sofie Hodel-Lötscher wird am 12. September 2012 neunzig Jahre alt und ist *guet zwäg*. Sie hat zwar mit ein paar gesundheitlichen Problemen zu kämpfen. Aber die hat sie dank periodischer ärztlicher Kontrolle und Medikamenten im Griff. 2010 musste sie nach einem Spitalaufenthalt kurzzeitig in ein Pflegeheim. «Aber ich wollte einfach wieder heim in den Unterberg.» Sofie Hodels Augen leuchten. Hier gefällt es ihr. Sie ist gern allein. «Ich habe gute Nachbarn. Die schauen immer wieder rein», hält sie fest. Sie schwärmt richtiggehend von deren Hilfsbereitschaft. Öfters hat sie Besuch von Kindern, Enkelinnen und Enkeln,

aber auch von Bekannten. «Das Schweizer Fernsehen war auch schon hier», erklärt die Räucherfachfrau stolz. Von Sven Epiney schwärmt sie: «*Esch ganz e Gäbige.*»

Von einem neuen Haus hat Sofie Hodel zu keiner Zeit geträumt. Sie möchte niemals woanders wohnen. Solange es die Gesundheit erlaubt, will sie hier bleiben. Der Hof gehört der Erbgemeinschaft. Mutter Sofie hat das Wohnrecht.

Unser Gespräch mit Sofie Hodel-Lötscher fand im Laufe des Sommers 2011 statt. In der Karwoche 2012 bahnte sich bei Sofie Hodel eine gesundheitliche Verschlechterung an. Die *Zöglete* ins Altersheim Hergiswil wurde noch vor Ostern 2012 nötig. Seither ist ein Zimmer im dritten Stock des Altersheims

Steinacher die neue Bleibe von Sofie Hodel. Wenn sie bei unserem Besuch von «daheim» redet, meint sie noch immer das Rauchhaus Unterberg. Dorthin kehrt sie dann und wann zurück – zu einem zünftigen Jass natürlich. Ihr Sohn Hans, Marie Kunz vom Unterberg und Erwin Lustenberger zum Beispiel sind dann ihre Partner. Jassen ist halt noch immer ihre Leidenschaft. «*I chas de no gueb*», beteuert sie. «*Ömu d Manne am Jasstesch schüüchid mi*», schiebt Sofie Hodel schelmisch lachend nach.

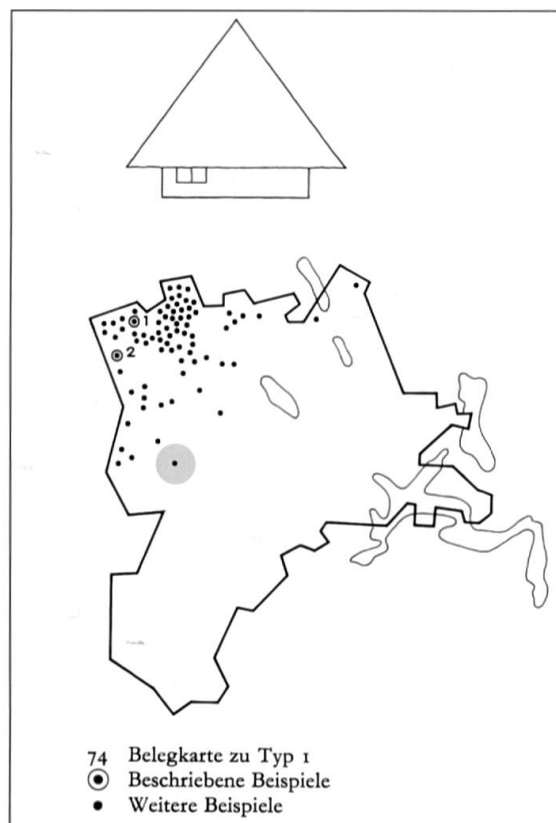
Das Räuchern im Unterberg ist mit Sofie Hodels Auszug nicht vorbei. Erwin Lustenberger, der Produzent der Bauernbratwürste und Speckseiten, räuchert sie jetzt selber, allerdings, so schränkt Sofie Hodel ein, nur im Winterhalbjahr. «*Em Sommer räuchere mer ned*», erklärt Sofie Hodel ihrem Besucher im Altersheim Hergiswil.

Sofie Hodel hat sich nach dem Eintritt ins Altersheim vom gesundheitlichen Rückschlag offensichtlich gut erholt. Jedenfalls freut sie sich schon jetzt auf ihren neunzigsten Geburtstag.

Das Rauchhaus

Pius Haupt

Leicht erhöht am Fuss des ansteigenden Grausbergs liegt die Hofstelle Unterberg, etwa drei Kilometer von Hergiswil in Richtung Napf. Die kleine Hof-



Beschreibung von Typ 1, Belegkarte.

Quelle Ernst Brunner

gruppe besteht aus dem beschriebenen Wohn- und Stallgebäude, einer Schweinescheune und einem Holzschopf.

Haustyp

Beim Wohn- und Stallgebäude handelt es sich um einen baulich stark veränderten Restbestand aus unserer altbäuerlichen Hauslandschaft. Die heutige Befundlage lässt eine Zuordnung zum Typ 1 zu. Bauernhausforscher Ernst Brunner beschreibt und skizziert diesen Haustyp in seinem Buch «Die Bauernhäuser des Kantons Luzern» wie folgt:

«Wohngebäude gekoppelt mit Stall-scheune. Im Wohnteil zwei Vollgeschosse, das obere unter dem mächtigen Dachvorsprung versteckt, darüber



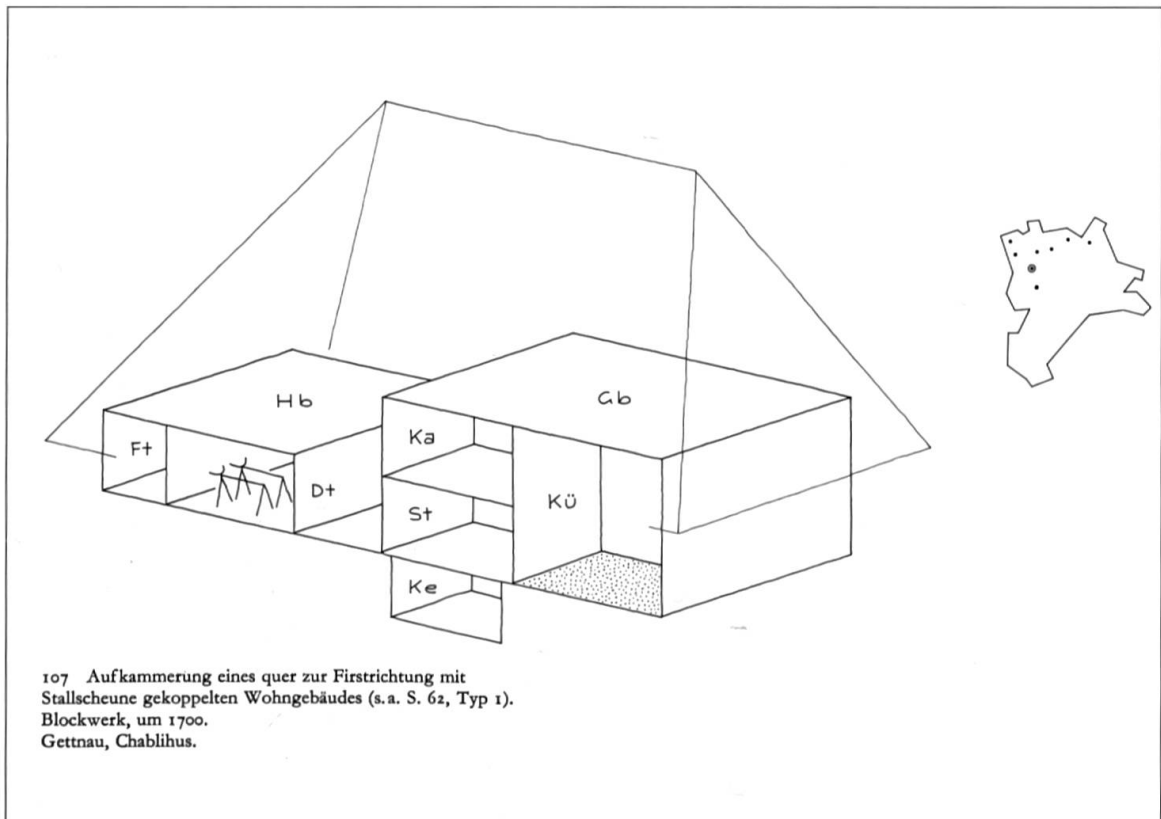
Typ 1 Beispiel Altbüron Wohngebäude, gekoppelt mit Stallscheune. Dieser Bautyp entspricht dem Rauchhaus Unterberg.
Bildquelle Ernst Brunner

offener Dachraum. Wandsystem: Ständerwerk. Ausfachung zum Teil mit nach aussen bündig versetzten Kanthölzern, zum Teil mit zurückversetzt eingeschobenen Bohlenbrettern. Dachsystem: Von der Grundschwelle bis zur Firstpfette³ reichende Firstständer, sogenannte «Hochstüde», bilden das Kernstück des Haus- und Dachgerüsts. Dachbelag bis 1920 aus Stroh, heute zum Teil noch aus kurzen Nagelschindeln. Feuer und Rauch: früher offenes Feuer auf offener Feuerplatte. Offener, tonnenförmiger Rauchfang. Der Rauch entwich durch Wandöffnungen ins Freie. Verbreitung: ausschliesslich in der nördlichen und nordwestlichen Randzone. Merkmale: Dachflächen steilgieblig, ungebrochen, allseitig abgewalmt. Wohnteil-Stallteil quergeteilt. Keine Lauben.»⁴

Das heutige Äussere und die baugeschichtliche Einordnung

Über einem rechteckigen Grundriss von 8,90 x 18,10 Metern erhebt sich ein eher bescheiden wirkender Hauskörper. Der talseitige Wohnteil steht auf einem niedrigen Bruchsteinsockel, nur wenig zum Erdreich überhöht, und der Stallteil ist kaum wahrnehmbar in den steil ansteigenden Hang gebaut.

Geprägt wird das Erscheinungsbild des Hauskörpers durch das dreiseitig abgewalmt, tief herabgezogene Steilgiebeldach. Der Hausteil, Kern des Gebäudes, dürfte aus dem frühen 18. Jahrhundert stammen, während das Bauegefüge des Stallteils in jüngerer Zeit (19./20. Jahrhundert) weitgehend verändert wurde, was sich im Äusseren an der spitzgieb-



Aufkammerung des quer zur Firstrichtung mit Stallscheune gekoppelten Wohngebäudes, Gettnau, Chablilus. Ft: Futterterne, Hb: Heubühne, Dt: Dreschtenne, Gb: Garbenbühne, Ka: Kammer, St: Stube, Ke: Keller, Kü: Küche. Quelle Ernst Brunner

ligen, nicht abgewalmten Südfassade zeigt.

Uns interessiert in der nachstehenden Beschreibung der im Raum- und Baufüge weitgehend erhaltene Wohnteil.

Raumgefüge Wohnteil

Die vertikale Aufkammerung:

- Untergeschoss, Wohngeschoss, Obergeschoss, Garbenbühne.

Die horizontale Aufkammerung:

- Das Untergeschoss ist teilunterkellert und enthält Raum für Getränke, Obst und Gemüse. Es ist über eine steile Innentreppe von der Küche aus erschlossen.

- Im Wohngeschoss befinden sich die Stube, zwei Kammern und die Küche mit der Rauchhurd. Ursprünglich war die Küche wahrscheinlich zweigeschossig (Brunner, Abb. 107) bis unter die Russdiele hochgehend. Der heute bestehende Zwischenboden wurde demnach später eingebaut.
- Das Obergeschoss mit drei Kammern ist über eine steile Treppe von der Küche aus erschlossen.
- Im Dachgeschoss befindet sich die Garbenbühne, die noch heute mit der Heubühne und der Dreschtenne einen bis unter das Dachgebälk offenen Raum bildet.



Ansicht von Norden.

Ansicht von Osten.





Dekorativ verblattetes und vernageltes Kopfband verstrebt den Eckständer mit dem Geschossrahm. Ausfachung mit zurückversetzten Bohlenbrettern.

Baugefüge Wohnteil

Der Unterbau:

Auf den nur wenig über das Erdreich aufragenden Bruchsteinfundamenten liegen schwere Tannenschwellen, die an den Gebäudeecken durch Zapfenschlösser gesichert sind und dem aufstrebenden Hausgerüst als Unterlage dienen.

Die Wände:

Das Ständerwerk ist durchgehend über das Wohn- und Obergeschoss geführt. Dekorativ verblattete und vernagelte Kopfbänder verstreben die Eck- und Zwischenständer mit den Geschossrahmen. Die Ausfachungen zwischen den Ständern bestehen aus liegenden Kantschwellen, nach aussen bündig versetzt,

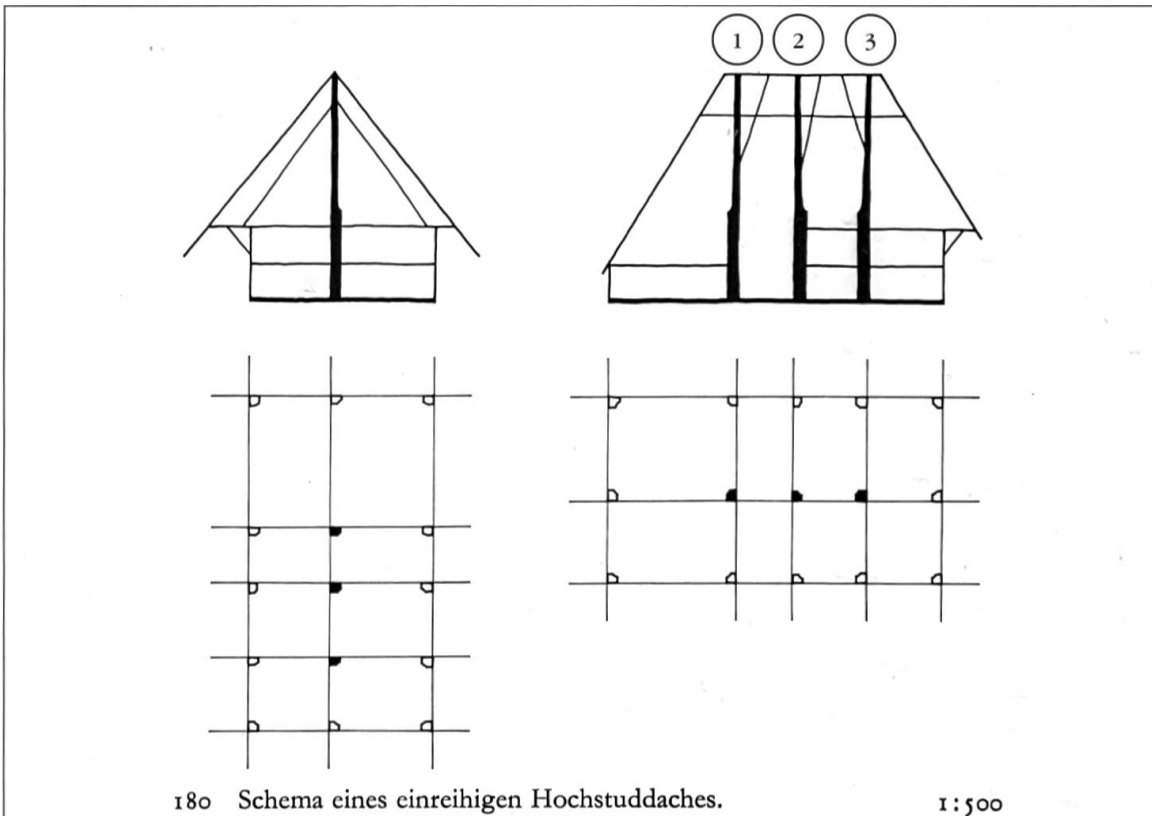
und zum Teil aus Bohlenbrettern, die zurückversetzt sind.

Das Dach:

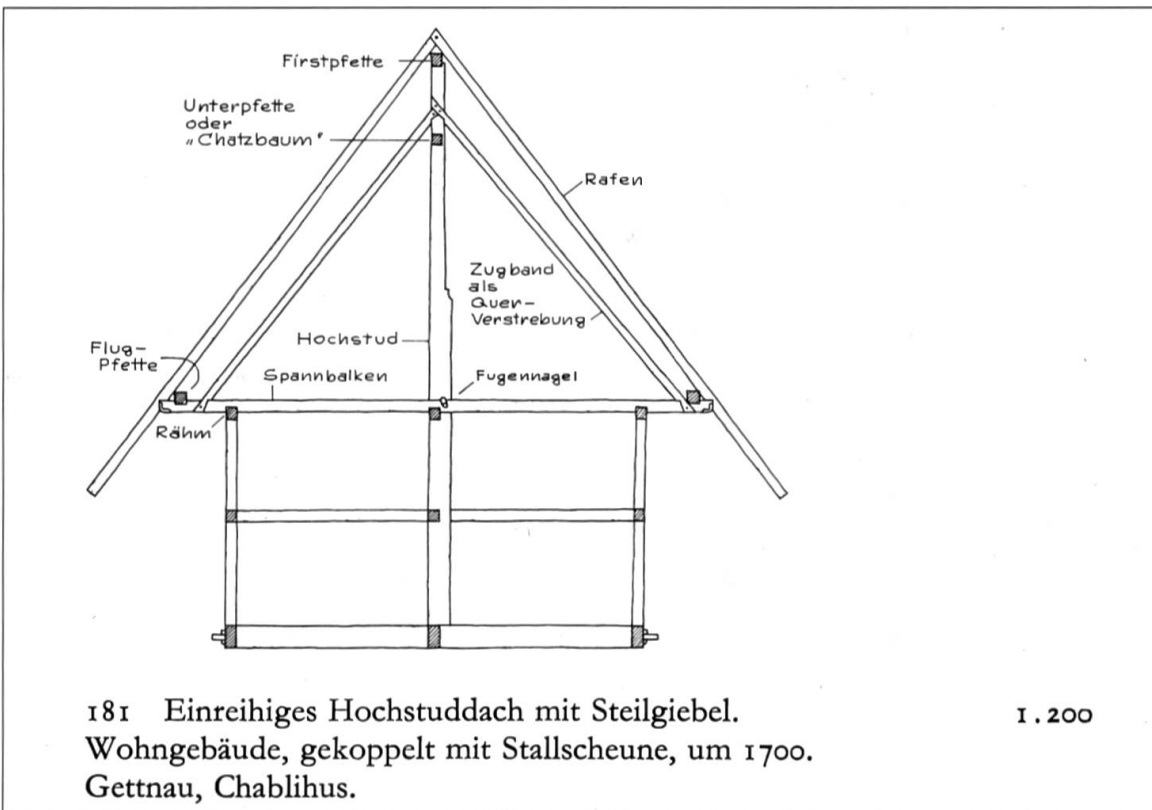
Der Dachstuhl, bestehend aus vier liegenden Stuhljochen, ist höchstwahrscheinlich nicht mehr ursprünglich. Vor allem statische Gründe (Gebäudesetzungen, Schäden am Holzwerk) und neue Bedürfnisse müssen zu einer Dachstuhlerneuerung geführt haben. Dabei wurde die Firstpfette am alten Ort in der originalen Länge weiterverwendet.

Der Lochbefund an dieser Pfette lässt auf ein einreihiges Hochstuddach mit drei Firstsäulen schliessen.

Die Zuordnung zum Haustyp 1 (Brunner, Abb. 180 und 181) ist damit auch über das Dachsystem vorhanden.



*Dachsystem Hochstud (oben), Schema eines einreihigen Hochstuddaches;
 (unten) Einreihiges Hochstuddach; dieses Dachsystem entspricht dem Rauchhaus Unterberg.
 Bildquelle Ernst Brunner*

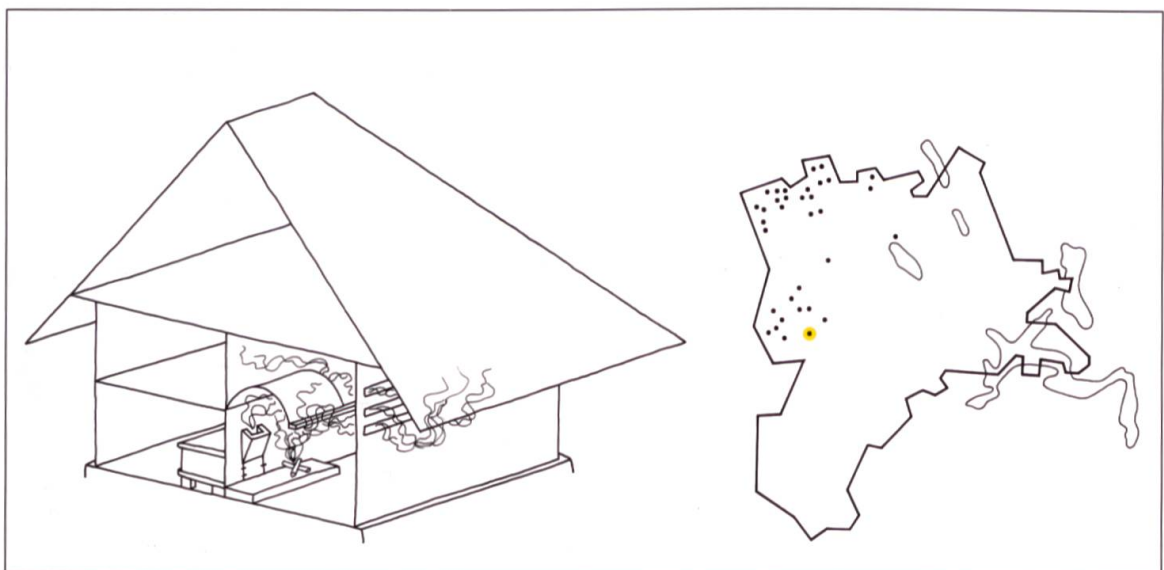




Lochbefunde an Hochstud-Firstpfette: (siehe Schema Abb. 180/181, Seite 57)

- 1.1 Firstverblattung Längsverstrebung zu Hochstud 1
- 2 Zapfenloch Firstanschluss zu Hochstud 2 (Mittelstud)
- 3 Zapfenloch Firstanschluss zu Hochstud 3

Schemaskizze und Belegkarte. Legende: Belegkarte der bis unter die «Ruesstili» offener Rauchküchen. Nach der Erhebung von 1956 = 34 Objekte. Quelle Ernst Brunner





3.1 Firstverblattung Längsverstrebung zu Hochstud 3.

Rauchschlitze an Nordost-Fassade.

Foto Martin Geiger-Hodel





Blick unter die «Ruesstili», vergleiche Skizze Seite 48.

Fussnoten:

- 1 Josef Zihlmann: Menschen suchen eine Heimat. Seite 86.
- 2 «Hurd» ist auch Benennung für den Rauchfang über der Herdstelle. Dies aus dem einfachen Grunde, weil dieser Rauchfang aus Rutengeflecht hergestellt war, das mit Lehm überstrichen wurde. Zihlmann, Heimat, Seite 116.
- 3 Pfette: waagerechter, tragender Balken im Dachstuhl.
- 4 Brunner, Seite 62, Typ 1.

Adresse des Autors und Fotografen:

Klaus Marti
 Untersottike 5
 6130 Willisau
 E-Mail: marti.wi@bluewin.ch

Adresse des Autors:

Pius Haupt
 Schorehüsli
 6017 Ruswil
 E-Mail: p.haupt@haupt-ag.ch

Literaturangaben:

Josef Zihlmann: Menschen suchen eine Heimat. Comenius Verlag Hitzkirch, 1986.
Josef Zihlmann: Namenlandschaft im Quellgebiet der Wigger. Comenius Verlag Hitzkirch, 1984.
Ernst Brunner: Die Bauernhäuser des Kantons Luzern. Band 6. Luzern/Basel 1977, 456 Seiten, 830 Abbildungen, 128 Karten, 1 Farbtafel. Leinen. CHF 75.–. ISBN 3-908121-46-9.

Drei Räuchermethoden

Kalträuchern

Sofie Hodel räuchert in ihrem Haus Unterberg kalt, bei ungefähr 8 bis 26 Grad Celsius. Dies praktiziert sie seit etwa dem Jahr 1957. Der Vorgang im Einzelnen: Sofie Hodel feuert im Küchenherd mit Holz aus ihrem Wald an. Rauch und Wärme ziehen anschliessend durch Züge in den Sitzofen in der Stube. Von dort tritt der Rauch rund einen halben Meter oberhalb des Küchenherds aus der Wand, streicht über die Küchendecke und steigt in den offen gebauten Räucherraum unter dem Hausdach. Dort erhalten nach Sofie Hodels Räucher Methode Speckseiten und Bauernbratwürste die Konservierung mit dem unverwechselbaren Geschmack. Eine Speckseite braucht etwa zwei Monate, bis sie optimal geräuchert ist. Sofie Hodel hat es nach eigenen Angaben «im Gespür», wie lange genau die Fleischwaren in Rauch und Luft hängen müssen. Der Rauch tritt zuletzt durch Holzstäbe in der Wand und durch die unverkleidete Dachkonstruktion ins Freie.

Heissräuchern

Bei der Metzgerei Röllli am Postplatz 1 in Willisau werden in einer Räucher kammer Fleisch- und Wurstwaren heiss geräuchert. Inhaber Anton Röllli erzeugt mit Sägemehl Rauch. Er führt zusätzlich Wärme über Flammen zu, gespiesen aus einer Gasflasche. Rauch und Wärme zirkulieren in der Räucher kammer. Dort herrschen idealerweise rund 70 bis 100 Grad Celius.

Flüssigräuchern

In der Metzgerei Vonwyl in Ettiswil werden Fleischwaren mit Flüssigrauch geräuchert. Ausgangsstoff des Flüssigrauchs ist ebenfalls Rauch. Dieser wird in Flüssigkeit aufgefangen und kann in Kanistern gekauft werden. In einer modernen Räucher kammer – einem geschlossenen System – kann mit dem standardisierten Flüssigrauch eine konstante Qualität der Räucherwaren erzielt werden.

Alle Angaben über Methoden und Vorgehensweise konnten in verdankenswerter Weise aus der Abschlussarbeit «Das Rauchhaus» von Kevin Hodel, 3. Sekundarklasse Willisau, entnommen werden. Die Arbeit erschien am 9. Mai 2006.

Kevin Hodel ist ein Neffe von Sofie Hodel-Lötscher, Unterberg, Hergiswil.