

Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 81 (2024)

Artikel: Träschstöckli : Recycling seit Jahrhunderten
Autor: Kneubühler, Dominik
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1049975>

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>



Träschstöckli – Recycling seit Jahrhunderten

Dominik Kneubühler

Das Kafi fertig mit Träsch oder Zwetschgenschnaps gilt im Luzerner Hinterland als Teil des Kulturgutes und der Identität. Wir Luzerner betrachten uns als Hüter und Erfinder des wahren Kafi fertig. Im Gegensatz zum Rest der Schweiz bestellen wir nicht ein *Zwätschge Luz*, sondern einfach ein *Zwätschge*. Als Luzerner haben wir es nicht nötig, einen Kaffee nach Luzerner Art zu bestellen. Doch in diesem Artikel spielt nicht der Kafi fertig oder der Schnaps die Hauptrolle. Hier geht es um das letzte Produkt, das bei der Verwertung von Obst und der Herstellung von Schnaps anfällt: um das *Träschstöckli*.

Aktuell wird leidenschaftlich über erneuerbare Energien und den nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen diskutiert. Das heute noch bekannte *Chriesistei-Säckli* ist wie das *Träschstöckli* ein gutes Beispiel, wie bereits in der vorindustriellen Zeit haushälterisch mit Rohstoffen umgegangen wurde. Doch bevor wir mehr über das *Träschstöckli* erfahren, zuerst ein kurzer geschichtlicher Abriss über den Obstbau und die Herstellung von Obstbränden.

Auf Gestellen an der Scheunenwand wurden die «Stöckli» getrocknet. Dieses historische Bild zeigt Josef Kurmann aus Alberswil beim Platzieren. Foto Hans Marti Archiv

Obstanbau und Verarbeitung

Wildobst war bereits in prähistorischer Zeit ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung. Der Anbau von Obst wurde um das Jahr 100 vor Christus von den Römern über die Alpen nach Gallien und Germanien gebracht. Auch im Wiggertal und Luzerner Hinterland hatte der Anbau von Obst einen grossen Stellenwert. Die gewonnenen Früchte wurden eingelagert und waren im Winter eine wichtige Vitaminquelle für die Bevölkerung. Zudem wurde daraus Most (süss und vergoren), Birnenhonig, Konfitüren und Dörrfrüchte hergestellt. Beim Betrachten von alten Flugbildern fällt die grosse Anzahl von Obstbäumen auf, die bis in die 1960er-Jahre das Landschaftsbild prägten. Wie in der restlichen Schweiz wurde auch in unserer Gegend in der Zeit von 1950 bis 1975 die Anzahl der Obstbäume um rund zwei Drittel reduziert. Dieser Trend hält bis heute an.

Ein substanzieller Teil der Obsternte wurde zu Obstbrand verarbeitet. Das Kern- und Steinobst wurde in zum Teil riesigen Eichenfässern eingemaischt. Beim Maischen werden die Früchte zerkleinert und gequetscht und mit einer Zuchthefer versetzt. Dies setzt einen Prozess in Gang, bei dem der Zucker zu Alkohol vergoren wird. Die vergorene Maische wurde im Winter durch einen Störbrenner auf dem Hof



Die Brennerei Eichhof in Walchwil produziert nach wie vor «Träschstöckli».

Foto Brennerei Eichhof

zu Schnaps gebrannt. Bei der Destillation wird die Maische erhitzt sowie der Alkohol verdampft und im Kondensator durch Abkühlen wieder verflüssigt. Der wohl wichtigste Teil unseres Kafi fertig ist damit hergestellt.

Früher wurde der Schnaps in grosse Korbflaschen abgefüllt und im Estrich oder Dachgeschoss gelagert. Die gebrannten und eingelagerten Mengen an Träsch, Zwetschgenwasser, Kirsch, Pflümli und Co. waren imposant. Schliesslich war Schnaps unter anderem Lohnbestandteil für die Knechte. Zudem war das Kafi Schnaps ein Bestandteil des *Znüni* und *Zobig* und wurde auch nach dem Mittagessen und Nachtessen getrunken. Schnaps wurde auch pur konsumiert (es *Brönz*) und

für die medizinische Behandlung von Mensch und Tier eingesetzt.

Das Träschstöckli – effektives Heizmaterial

Vom Schnaps jetzt aber zum *Träschstöckli*: Gemäss dem schweizerischen Idiotikon sind *Träschstöckli* «blumentopfartig geformte, luftgetrocknete Obstresten, als Heizmaterial». Man kann sie auch als getrocknete Trester-Briketts bezeichnen: Sie werden aus Trester hergestellt – dem Rückstand, der beim Destillieren von Früchten anfällt. *Träschstöckli* sind circa 25 Zentimeter lang und haben einen Durchmesser von rund 15 Zentimeter. Damit sie besser austrocknen, sind sie hohl. Die getrockneten Stöckli weisen einen



«Träschstöckli» auf dem Zugerberg.

Foto Walter Diener

grossen Heizwert auf und wurden als Heizmaterial in Holzöfen und Kochherden verbrannt.

Der Trester oder die Schlempe – wie die Maiserückstände im Fachbegriff bezeichnet werden – ist das Abfallprodukt beim Brennen/Destillieren von Obst. Dieser wird vom Brenner aus dem Brennhafen abgeleitet. Je nach Hof wurde der Trester auf die Felder ausgebracht und untergepflügt, auf dem Miststock entsorgt oder eben zu *Träschstöckli* weiterverarbeitet.

Für die Herstellung von *Träschstöckli* wurde der Trester in einem Holzverschlag, in einer Grube oder auf dem freien Feld zum Entwässern über mehrere Monate gelagert. Der abge-

trockneten, aber immer noch sehr feuchten und klebrigen Masse wurde zum Teil noch Sägemehl beigemischt. Dies geschah, wenn sie zu klebrig war. Gleichzeitig konnte so auch dieser Reststoff verwertet werden. Bei der Herstellung von Hand wurden die Stöckli mit einem speziellen Formwerkzeug einzeln aus dem Tresterhaufen gestochen. Diese kräfteaubende Methode war nicht sehr produktiv und wurde mit der Elektrifizierung bald durch motorengetriebene Maschinen abgelöst.

Die *Träschstöckli*-Maschine erinnert an einen grossen Fleischwolf: der teigige Trester wurde oben in den Trichter der Maschine eingefüllt. Eine mit Flachriemen angetriebene Schnecke förderte die Masse, wie bei der Wurstherstellung,

durch eine Hohlform. Ein daumen-dicker Dorn in der Mitte dieser Öffnung gab dem Material die gewünschte hohle Form. Die so geformte Masse lief aus der Maschine über eine Metallplatte, wo sie von Hand mit einem Blech oder Messer zu einem circa 20 bis 25 Zentimeter langen *Stöckli* abgestochen wurde.

Die auf einer Holzlatte abgesetzten *Stöckli* wurden anschliessend zum Trocknen an ihren Lagerort transportiert. Nur noch selten sind heute an Scheunen- oder Schopfwänden die charakteristischen Holzgestelle zu sehen. Auf ihnen wurden die Holzlaten mit den *Stöckli* deponiert. Noch seltener ist ein *Stöcklibus* zu finden. Dieses war ein speziell für diesen Zweck errichteter gedeckter Unterstand. In einem *Stöcklibus* konnten mehrere Hundert *Stöckli* gelagert werden. An diesen wettergeschützten Orten wurden die *Träschstöckli* bis zum nächsten Winter aufbewahrt und getrocknet.

Tresterverwertung heute

Längst ist der Lohnbrenner, der auf dem Bauernhof für ein paar Tage seine mobile Brennerei installiert und am Schluss ein paar Korbflaschen Schnaps und einen Haufen Trester zurücklässt, Vergangenheit. *Träschstöckli* werden in der Schweiz nur noch sehr

selten hergestellt. Die Familie Hürli-mann von der Brennerei Eichhof in Walchwil ist die einzige dem Autor bekannte Herstellerin. Sie produziert mit Trester aus dem eigenen Betrieb *Träschstöckli*, die sie für das Heizen der Brennhafen verwendet.

Spuren des Handwerks gibt es auch in Greppen am Vierwaldstättersee. Hier scheint die *Träschstöckli*-Herstellung weitverbreitet gewesen zu sein. Das Trocknen der *Stöckli* wurde von einem prägnanten Geruch begleitet. Die eher noblen Vitznauer und Weggiser rümpften wegen dieses Gestanks ihre Nasen und bezeichneten die benachbarten Grepper abwertend als «*Träschtdröcker*» oder «*Träschstöckler*». Greppen ist heutzutage mehr für seine Kastanienwälder und die *Cheschtene-Chilbi* als für *Träschstöckli* bekannt. Trotzdem lebt der Spitzname in Greppen durch die Fasnachtsgruppe *Träschstöckler* weiter.

Da beim Brennen nur der Zucker und der Alkohol entzogen werden, enthält

Bei der Herstellung von Hand wurden die «Stöckli» mit einem speziellen Formwerkzeug einzeln aus dem Tresterhaufen gestochen. Diese kräfteaubende Methode war nicht sehr produktiv und wurde mit der Elektrifizierung durch motorengetriebene Maschinen abgelöst. Foto Heinz Berger



Trester einen beachtlichen Anteil an Nährstoffen. Aus diesem Grund wird der heute gewerblich oder industriell anfallende Trester weiterhin verwertet. Er kann kompostiert oder als Dünger auf dem Feld ausgebracht werden. Aufgrund des hohen Energiewerts wird er für die Herstellung von Biogas oder in Biomassenfeuerungsanlagen zum Heizen verwendet. Die getrockneten Fruchtrückstände und -steine weisen einen erstaunlich hohen Heizwert von bis zu 6 Kilowattstunden pro Kilogramm auf. Bei einem Kilogramm luftgetrocknetem Brennholz liegt dieser Wert bei rund 4,3 Kilowattstunden. Eher selten wird der Trester zu Pellets verarbeitet und als Futtermittel eingesetzt.

Das Fazit: Heute ist das *Träschstöckli* aus unserem Alltag und Bewusstsein verschwunden. Doch vielleicht denkt der eine oder andere beim nächsten wärmenden Kafi Schnaps an ein *Träschstöckli* und seine wärmende Wirkung, die es für viele Generationen entfaltetete.

Literatur:

- Schumacher Robert: «Obstbau», in: *Historisches Lexikon der Schweiz (HLS)*, Version vom 04.05.2010. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/013938/2010-05-04/>, konsultiert am 16.05.2023
- Schweizerisches Idiotikon – Band X 1765 – Träschstöckli
- Schweizerisches Idiotikon – Band XIV 836 – Träschdrücker

- Ruault Franco: «Baummord». Die staatlich organisierten Obstbaum-Fällaktionen 1950–1975, Frauenfeld 2021. ISBN: 978-3-9524186-8-0
- Bühlmann Martin «Wie in Hohenrain Schnaps gebrannt und in Schongau Träschstöckli gepresst werden» in Seetaler Brattig 1984
- Heiri Martin, Petignat-Keller Sonia «Entsorgung von Schlempe», in Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau, 150, (9), 2014, 10–13

Zum Autor:

Dominik Kneubühler ist auf dem Sonnehof im Oberdorf in Reiden aufgewachsen. Als Kind half er in den 1970er-Jahren mit, als *Träschstöckli* auf dem Hof seines Onkels im Reider Oberdorf hergestellt wurden. Er wohnt in Reiden und arbeitet in Luzern in einem Energieversorgungsunternehmen.

Adresse des Autors:

Dominik Kneubühler
Jurablick 8
6260 Reiden
chneubis@gmx.ch

Schnapsbrenner Hans Christen bei seiner Arbeit in der Gemeinde Hergiswil bei Willisau um 1980. Alle Obstresten wurden früher verwertet, um den Abfall klein zu halten.
Foto Josef Bucher

