

**Zeitschrift:** Berner Zeitschrift für Geschichte  
**Herausgeber:** Historischer Verein des Kantons Bern  
**Band:** 76 (2014)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Auf Besuch im Gotthelfland : Literatur als touristisches Verkaufsargument  
**Autor:** Wernicke, Norbert D.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-587370>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 12.03.2025

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

# Auf Besuch im Gotthelfland

## Literatur als touristisches Verkaufsargument

Norbert D. Wernicke

Nicht nur als streitbarer Mahner aus dem Emmental ist er bekannt, auch für leibliche Genüsse gilt Gotthelf heutzutage als Garant für Qualität und – Quantität. Essen wie zu Gotthelfs Zeiten – da ist klar, dass damit nicht die Hungerjahre 1817/18 und 1845–1850 gemeint sind, die immer wieder von Gotthelf thematisiert wurden.<sup>1</sup>

### Lebens- und Genussmittel im Werk und Leben Jeremias Gotthelfs

Essen und Trinken hat im Werk Jeremias Gotthelfs eine grosse Bedeutung. Seine wohl bekannteste Auflistung von Speisen, die Beschreibung des Taufmahls in der *Schwarzen Spinne*, ist als Mahlzeit reicher Bauern nicht zu überlesen: Käse, Zöpfe, Küchlein, dicker Rahm, Kaffee, «Weinwarm, dieser altertümlichen, aber guten Bernersuppe, bestehend aus Wein, geröstetem Brot, Eiern, Zucker, Zimmet und Safran», süsser Tee, Fleischsuppe, weisses Brot, Voressen, Rindfleisch, dürre Bohnen, Kannenbirenschnitze, breiter Speck, Rückenstücke, Wein.<sup>2</sup> Kartoffeln dagegen sind ein Armenessen, sie sind den Armen «alles in allem, Voressen, Bratis und Dessert».<sup>3</sup> Nicht nur in seiner Fiktion, sondern auch in seinen journalistischen Äusserungen spricht sich Gotthelf für Quantität aus: In einer Streitfrage zum Gurnigelbad hält er fest, die Gäste dieses Heilbades wollten «nicht Schnäveli, durch die man die Zeitung lesen kann, sondern Transchli, die man zwischen den Zähnen fühlt; nicht Plättli, winzige und kleine, sondern etwas Währschafte, das Leib und Seele zusammenbindet».<sup>4</sup>

Ebenso kennzeichnen Genussmittel Wohlstand: «es dünke ihn, man sollte einstweilen genug haben und etwas vom Tische weg, die Beine würden ganz steif, und eine Pfeife schmeckte nie besser, als wenn man zuvor Fleisch gegessen hätte», mit diesem Vorschlag beendet der ältere Taufpate das erwähnte Taufmahl in der *Schwarzen Spinne*.<sup>5</sup> Auch Gotthelfs häufiges Lob des Weines festigt das Bild eines mit den weltlichen Genüssen bekannten Autors. Tee ist für ihn ein alltägliches Getränk der Geselligkeit, der Wein dagegen für bessere Tage.<sup>6</sup> In seinem Vergleich des Essens in Norddeutschland und in der Schweiz werden die Präferenzen schnell klar: War sie auch billig, so schmeckte ihm eine norddeutsche Mahlzeit aus «Pfannkuchen und Butterbrot mit Branntwein oder schlechtem Rhum», ein «Mittagsessen aus drei Schüsseln, Butter und Käse zum Dessert» kaum, auch satt wurde er nicht; dagegen lobte er die Schweizer Gastwirtschaften, in denen ein Mittagsessen «aus zehn Schüsseln mit verhältnismässigem Dessert und obendrein noch Wein» ihn zwar teurer kam, ihm aber im Endeffekt reichhaltiger und damit schlussendlich preiswerter schien.<sup>7</sup>

Wenn er die norddeutsche Biersuppe verabscheute,<sup>8</sup> beweist er sich als Kind seiner Zeit: Bier bürgerte sich in der Schweiz erst im Laufe des 19. Jahrhunderts ein.<sup>9</sup> Kirschwasser brannte Gotthelf selbst, und auch der Obstgarten zeichnete sich durch verschiedenste Apfel- und Birnensorten aus, die frisch gegessen, gebrannt oder getrocknet wurden.<sup>10</sup> So hat sich nicht zuletzt durch Anekdoten das Bild eines Pfarrers gefestigt, der seinem Berliner Verleger Springer im «Kreuz» in Rüegsauschachen wie selbstverständlich ein inszeniert reichhaltiges Menü aus «Forellen, eine Bernerplatte, Guggeli und zum Dessert Meringuen mit Nidle» als «das übliche Mittagmahl» auftischen lässt.<sup>11</sup>

### **Essen und Trinken im Gotthelfland**

Schaut man sich heutzutage um, verwundert es folglich nicht, dass vor allem währschafte Gerichte immer als «gotthelfisch» bezeichnet werden. Doch gerade der «Ochsen» in Lützelflüh, das «Stammlokal» Gotthelfs, übt sich in Bescheidenheit, getreu dem auf der Webseite zitierten Motto ««Es ist schön, mit kleinen Dingen glücklich zu sein.» Jeremias Gotthelf, 4.10.1797–22.10.1854». Ein Gotthelfmenü lässt sich für bestimmte Gelegenheiten zusammenstellen, ich konnte es bei einem Besuch aber nicht auf der allgemeinen Karte entdecken.<sup>12</sup> In der in der *Schwarzen Spinne* erwähnten «Spinnenstube» des Bären in Sumiswald genießt man «ein gutes Stück Fleisch und ein Glas Wein mit Freunden, dem Schatz oder der Familie». Mit dem Gotthelfzitat «Mahlzeiten sind im Leben was Sterne am Himmel in mondloser Nacht» stimmt die Webseite des Bären den Leser in die Küche ein.<sup>13</sup> Auch ein weiteres Restaurant kommt fast nicht umhin, ein Gotthelfmenü anzubieten, nämlich das Stadthaus in Burgdorf. Dort, bei den wöchentlichen Treffen der sogenannten Schnellenpartei (Burgdorfer Liberalen), war auch Gotthelf, sooft es ihm möglich war, zu einem Halben und politischen Diskussionen anwesend.<sup>14</sup> Das Stadthaus, das mit 15 Gault-Millau-Punkten allerdings eher zur gehobeneren Restauration zählt, schlägt für das Menü «Jeremias Gotthelf» eine Trilogie vom Lachs mit Sakurakresse, Rindschmorbraten an Merlotsauce und Caramel-Flan mit Früchten und Schlagrahm vor. Es wird schnell klar, dass diese Gasthäuser mit Gotthelf nicht werben müssen. Zwar ziert den Ochsen in Lützelflüh am Eingang aussen ein Gotthelfbild, das allerdings nicht übermässig gross ist. Auch im Bären findet sich in der Ecke eine metallene Spinne, doch der Spinnentisch steht in der Sitzecke neben dem Eingang, ohne dass viel Aufhebens darum gemacht würde. Diese Gastwirtschaften können sich des Gotthelfpublikums ohnehin sicher sein.

Andere Gastwirtschaften setzen Währschafes im Namen Gotthelfs eindeutiger auf die Karte. In Wynigen lädt der Wilde Maa mit «Speisen wie zu Gotthelfs Zeiten» ein. Ob sich der «Schuelmeister» sich bewusst mit einem «Rösti» begnügen muss, also einem Armengericht aus Kartoffeln, bleibt unklar. Dass das «Gotthelf-Menu» – «Ä scnifu[!] Burehamme u Chäs, derzue äs Hämfeli grüne Salat», «Chaubsgschnätzlets mit Röschi» und «Es versuecherli Aemmitaler Merängge» – als teuerstes Gericht mit immerhin Fr. 45.50 schon eher dem Geldbeutel eines Pfarrherrn entspricht, könnte Gotthelf ebenso wenig leugnen.<sup>15</sup> Da das Thema nicht weiter ausgebreitet wird, kann man vermuten, dass wohl eher gängige Klischees als intensives Literaturstudium Namenspaten waren. So auch bei einem Rösti-Festival im Sternen in Bümpliz, wo neben «Winzer-», «Seeländer», «Bauern-» oder «Ratsherren-Rösti», neben «Rösti Hawaii» und «Rösti Gorgonzola» mit einer «Rösti Jeremias Gotthelf» aufgewartet wird, die sich durch Bauernsaftschinken und ein Spiegelei auszeichnet und damit in der oberen Preiskategorie zu finden ist. Da ist es fast eine Ausnahme, wenn einmal nicht ein deftiger Hauptgang, sondern nur ein Dessert sich mit Gotthelfs Namen schmückt.<sup>16</sup>

Selbst ausserhalb des Emmentals, in einem Gasthaus in Rüfenacht (AG), kann man «Einkehren wie zu Gotthelfs Zeiten»: «Wir sind eine friteusefreie Zone ohne Pouletflügeli und Pommes frites.» Neben Lesungen verschiedener Literaten stehen für diesen Sommer auch die Ueli-Filme von Franz Schnyder auf dem Programm.<sup>17</sup> Letztere bilden auch in Heimiswil den Anlass für moderne Erlebnisgastronomie. Als Rahmenprogramm zum eigentlichen Essen werden «Plauschhornussen, Freiluftkegeln, Schmieden, [...] Vorlesung vom bekannten Löie-Peter über J. Gotthelf und das Emmental, altes Brauchtum wie Ländler, Jodel, Alphorn und Fahنشwingen. Essen wie zu Gotthelfszeiten[!] im Gerichtshof und Drehort der Versöhnungsszene aus dem Film «Ueli der Chnächt» angeboten.<sup>18</sup> Zum Selbstkochen und Nachlesen empfiehlt sich dann das «Emmentaler Kochbuch. Geniessen wie zu Gotthelfs Zeiten» von Fritz Gfeller, zu dem Gotthelf Pate stand, wenn auch die Rezepte «dem Geschmack der Moderne angepasst» wurden.

## **Ferien im Gotthelfland**

Von der Eventgastronomie ist der Übergang zu Abenteuerferien fließend. Eine Reise ins Emmental wird so schnell zu einer Zeitreise: ««Schlafen wie zu Gotthelfs Zeiten» kann man im mystischen Emmental: als ob in den letzten 200 Jah-

ren die Zeit stehen geblieben wäre.» Hier sind keine Betten, sondern die «Bettstatt [...] gefüllt mit getrocknetem Gras, die Tücher sind aus Leinen, die Möbel aus Urgrossvaters Zeiten: Um 200 Jahre zurückversetzt fühlt sich, wer im Emmental wie Gotthelf bettet.»<sup>19</sup> Da schon im 18. Jahrhundert Pferdehaarmatratzen die älteren Strohsäcke verdrängten und Letztere nur noch bei ärmeren Leuten anzutreffen waren,<sup>20</sup> gehen wir davon aus, dass Gotthelf sich bereits etwas moderner als in Gras und Stroh bettete. Eine dreitägige Velotour «Mit dem Velo zu Gotthelf» führt ebenso «direkt in die fiktive Vergangenheit» zurück, nicht ohne dem ungeübten Velofahrer das Mieten eines «E-Bikes» ans Herz zu legen.<sup>21</sup> Gotthelf light, wenn nicht sogar zero. Zeitgenössischer kommt dann eher noch eine Kutschenfahrt daher. «Fahren Sie wie zu Gotthelfs Zeiten mit Ross und Wagen durchs Emmental und lernen Sie das Leben des berühmten Schriftstellers kennen.» Zum Nachtessen werden, wie erwartet, «Küchengeräucherte Hamme, frisch zubereitete Salate, Züpf, Bauernbrot und zum Dessert Meringue mit Nidle» serviert.<sup>22</sup>

Eine Fahrt mit dem Reisebus zeigt, «wo Kurt von Koppigen seine Abenteuer bestand, Annebäbi Jowäger haushaltete und Dursli der Branntweinsäufer lebte», selbstverständlich mit währschaftem Essen im Emmental.<sup>23</sup> Aus der Fülle von Ausflugsreisen finden sich immer wieder spezielle Gotthelfreisen ins Emmental oder direkt nach Lützelflüh. Schweizer Reiseführer kommen kaum umhin, ihn zumindest unter den bedeutenden Persönlichkeiten aufzuführen, Berner Reiseführer, ihm ein eigenes Kapitel zu widmen.<sup>24</sup> Für einen Besuch des Emmentaler Kleingebäckherstellers Kambly konnte man sich im März und April 2014 schon im Zug Gotthelftexte über Kopfhörer vorlesen lassen, organisiert vom Gotthelfzentrum in Lützelflüh.

### **Einkaufen im Gotthelfland**

Eben jener Gebäckhersteller führt neben wechselnden Kollektionen auch eine 700-g-Blechdose mit Feingebäck, auf dem Deckel das bekannte *Erdbeeri Mareili* von Albert Anker (1831–1910). Nicht nur Kekse, sondern gleich alle Arten von Lebensmitteln und Handwerkserzeugnissen findet man auf dem jährlichen Gotthelf-Märit in Sumiswald, auf dem «kostümierte Krämer mit ihrem authentischen Warenangebot für ein nostalgisches Ambiente» sorgen und «alte Handwerke und echtes ländliches Brauchtum» die Besucher begeistern.<sup>25</sup> Die Präsentation ist durchaus amüsant und sicher, wenn sogar eine «Gotthelf-Rasur» angeboten wird, nicht frei von Ironie. Auch die stündliche Präsentation einer

der Feuerspritzen des Brandes von Huttwil, bei dem Gotthelf mitgeholfen hat, vergnügt das Publikum, das zum Wassertragen herangezogen wird – ich konnte mich um diese Arbeit drücken und kam folglich trockenen Fusses wieder heim. Die Kehle blieb allerdings nicht trocken, denn den Gotthelfschnaps, den der Veranstalter des Marktes verkauft, durfte selbst ich nicht ignorieren. Der sehr milde Hochprozentige ist allerdings zu teuer, als dass man seine «Trunksucht» dauernd damit befriedigen könnte, von daher vermutlich nach Gotthelfs Geschmack. Das sonst übliche Menü mit Rindfleisch und Bohnen schrumpft in Sumiswald, wo auf historische oder literarische Genauigkeit nicht allzu viel Rücksicht genommen wird, zur Gotthelf-Bratwurst mit Senf auf Papptellern zusammen – wohl rein logistischen Gründen geschuldet. Schwingerwettbewerb und ein Stand der örtlichen SVP runden das Bild ab – Mittelalterspektakel für das 19. Jahrhundert.

Selbst in einer freiburgischen Migros konnte ich eine Gotthelfwurst vom Metzger Gigax aus Lützelflüh entdecken, auf einem eigenen Regal mit Wurst und Trockenfleisch aus dem Ballenbergmuseum drapiert. Diese sind nicht wie die in Sumiswald verkauften Trockenwürste in Plastik luftdicht eingeschweisst, enthalten aber ebenso E 250 und E 301. Authentizität in den Grenzen europäischer Lebensmittelverordnungen. Auf mehreren Besuchen im Freilichtmuseum im Ballenberg konnte ich keine Gotthelfreferenz entdecken; die Zusammenstellung von Gotthelf und Ballenberg in der Freiburger Supermarktfiliale wurde wohl mehr assoziativ durch das dortige Mitarbeiterteam vollzogen. Von den unzähligen Freilichttheatern mit Gotthelfstücken, von denen das Thuner Gotthelf-Musical auf Grundlage der *Käserei in der Vehfreude* hervorsticht, sei nur eine Aarauer Produktion von 2012 erwähnt, weil sie das Stück auch inmitten von Marktständen inszenierte, dabei sich aber bewusst «im Spannungsfeld zwischen heiler Welt und moderner Schweiz» bewegte und sich gerade deshalb einem allzu volkstümlichen Gotthelfbild versperrte.<sup>26</sup>

Weniger als das Essen dagegen ist das Trinken mit Gotthelf verbunden. Zwar verkauft sogar das Gotthelfzentrum in Lützelflüh einen «Gotthelf-Tee» aus dem Angebot einer örtlichen Gärtnerei («Gotthelftee – die poetische Teemischung aus dem Gotthelfdorf», mit Stevia modernem Wellnessbewusstsein angepasst). «Gotthelf's Chrütertee» aus «Melisse, Frauenmantel, Spitzwegewich, Ringelblumen und Kornblumenblüten» findet sich auch im Vertrieb des Grossisten emmepro. Die Marke «Gotthelf» (in diesem Sinne nicht als fester «Brand» eines Herstellers zu verstehen) scheint hier neben «Ämmitaler Wandertee», «Langnauer Märittee» und dem «Lushütten-Chrütertee» als Synonym

für regional, unbehandelt, vorindustriell, sprich: in Handarbeit gefertigt, zu stehen. Alkoholische Produkte wie Schnaps und Wein, die anhand von Leben und Werk viel eher noch in ein gotthelfsches Konzept passen würden, habe ich ausser auf dem Sumiswalder Märli nicht entdecken können. Zu sehr herrscht wohl das Bild des Moralpredigers vor, der immerhin fünf Mädchen im Branntwein jämmerlich umkommen liess – ein Buch, das vor fünf Jahren erst von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung neu herausgegeben wurde, um «im Vorfeld der anstehenden Totalrevision des Alkoholgesetzes an die Ursprünge der Alkoholpolitik [zu] erinnern und gleichzeitig den Start zur Neugestaltung der Eidgenössischen Alkoholverwaltung frei[zu]geben».<sup>27</sup>

Nachdem er die Umstellung der Käseproduktion im Emmental auf Talkäsereien in seinem Roman *Die Käserei in der Vehfreude* ausgiebig behandelte, ist die Marke Gotthelf auch für Emmentaler Käse in Gebrauch. Gleich mehrere Käsesorten konkurrieren auf dem Markt. Ist der eine, von *emmentaler.ch* vertrieben, mit einem Scherenschnitt mit Motiven zur *Käserei in der Vehfreude* verziert, wird der nächste vom Hüpfenboden als «Gotthelf-Emmentaler: Das Original» bezeichnet. Die Produktionsprozesse sind eigens auf die Käse abgestimmt, doch präsentieren sie sich als traditionelle Emmentaler. Die Gegenbewegung dazu ist jedoch auch zu finden: Spezialitäten-Käsereien wie die Dorfkäserei in Sumiswald versuchen sich ebenfalls mit einer Gotthelf-Marke vom traditionellen Emmentaler abzusetzen oder nehmen im Fall einer Koppiger Käserei mit Witz Bezug auf das Werk Gotthelfs:

«*Schlosshogerchäs – ein urchiger Choppiger*

Kurt von Koppigen nannte man ihn, den letzten Raubritter auf dem Schlosshoger. Stell dir mal vor, wie das so tat damals, vor mehreren Jahrhunderten, als Kurt in voller Montur durch den wilden, steinigen Emmeschachen zog – so Richtung Solothurn – immer auf der Hut nach geeigneter Beute – schon mal einen Emmestrang durchquerend, dessen Wasser höher daher schoss, als die Stiefel zu verdecken mochten! Wahrlich, nichts für Weicheier! Wie wäre da dem struben Kerl ein währschaftes Stück Käse kommod gekommen! Leider gab es ihn damals noch nicht.»<sup>28</sup>

Dass «Gotthelfs Sonntagspfeifchen» auch Hanf enthalten habe, behauptet ein Zeitschriftenartikel: «So beschrieb der Schweizer Heimatschriftsteller Jeremias Gotthelf (1797 bis 1854) das Leben der Emmentaler Bauern des 19. Jahrhunderts. Dazu gehörte auch der Genuss eines «Sonntagspfeifchens», dessen Füllung

aus getrocknetem Hanf bestand.»<sup>29</sup> Aber dass nicht schon das normale Tabakspfeifchen zur nostalgischen Rückbesinnung auf einen Genuss «wie zu Gotthelfs Zeiten» herangezogen wird, hat wohl eher mit heutigen Moral- und Gesundheitsvorstellungen zu tun.

### **Marketing ... wie zu Gotthelfs Zeiten?**

Es zeigt sich, dass Gotthelf ein starkes Segment von Berner und besonders Emmentaler Gastronomie und Tourismus einnimmt. Gleichfalls sei bemerkt, dass dieses Segment sicher nicht das grösste ist. Zudem ist Gotthelf keine einheitliche oder gar geschützte Marke wie z.B. «Heidiland» als touristische Destination in der Ostschweiz oder die «Heidi»-Serie der Migros, in der Milch- und Fleischprodukte unter einheitlichem Logo vermarktet werden. Selbst die Hausmannskost flicht längst nicht immer Anleihen an den berühmten Schriftsteller in ihr Angebot. Die Präsentation geht generell von einem Gotthelf der Vormoderne, des vorindustriellen Zeitalters aus. Das ist dann aber auch schon der gemeinsame Nenner, unter dem sich konventionelle Lebensmittel genauso subsumieren wie alternative Produktionsformen. Bei Gotthelf bedient sich die Hochpreisküche ebenso wie der Landgasthof mit alternativem Kulturangebot. Gotthelf garantiert ein Erlebnis abseits von Friteusenküche, Convenience Food und Pauschalurlaub, er steht für Echtheit und Handarbeit. Ein Gotthelf, der oft genug verdeckt, dass das Leben zu Gotthelfs Zeiten kaum weniger problematisch und «modern» war als heute, der verdeckt, dass zu seiner Zeit kaum jemand freiwillig im Stroh schlief, der aber immer wieder als Chance gesehen wird, anhand der damaligen gesellschaftlichen Umbrüche die heutigen zu reflektieren. In Zeiten, in denen Kommentare in Internetforen vor islamistischen Terroristen und Pädophilen warnen und klagen, die «EU-Diktatur» verbiete konventionelle Glühbirnen, in der also Europa und die Welt im Guten wie im Schlechten immer stärker miteinander verzahnt werden, bieten die imaginären Gotthelfzeiten, ähnlich wie das Mittelalter und offensichtlich viel stärker als andere historische Epochen, heute erleb- und fühlbare Identifikations-schablonen. In diesem Sinne ist der Wunsch nach Authentizität, die bereits der Historismus des 19. Jahrhunderts im Mittelalter suchte und deshalb Kirchen, Zeitungsinserate und Schützenfestpavillons mit neogotischem Zierrat schmückte, das verbindende Element zwischen Mittelaltermarkt und Gotthelfmärit.

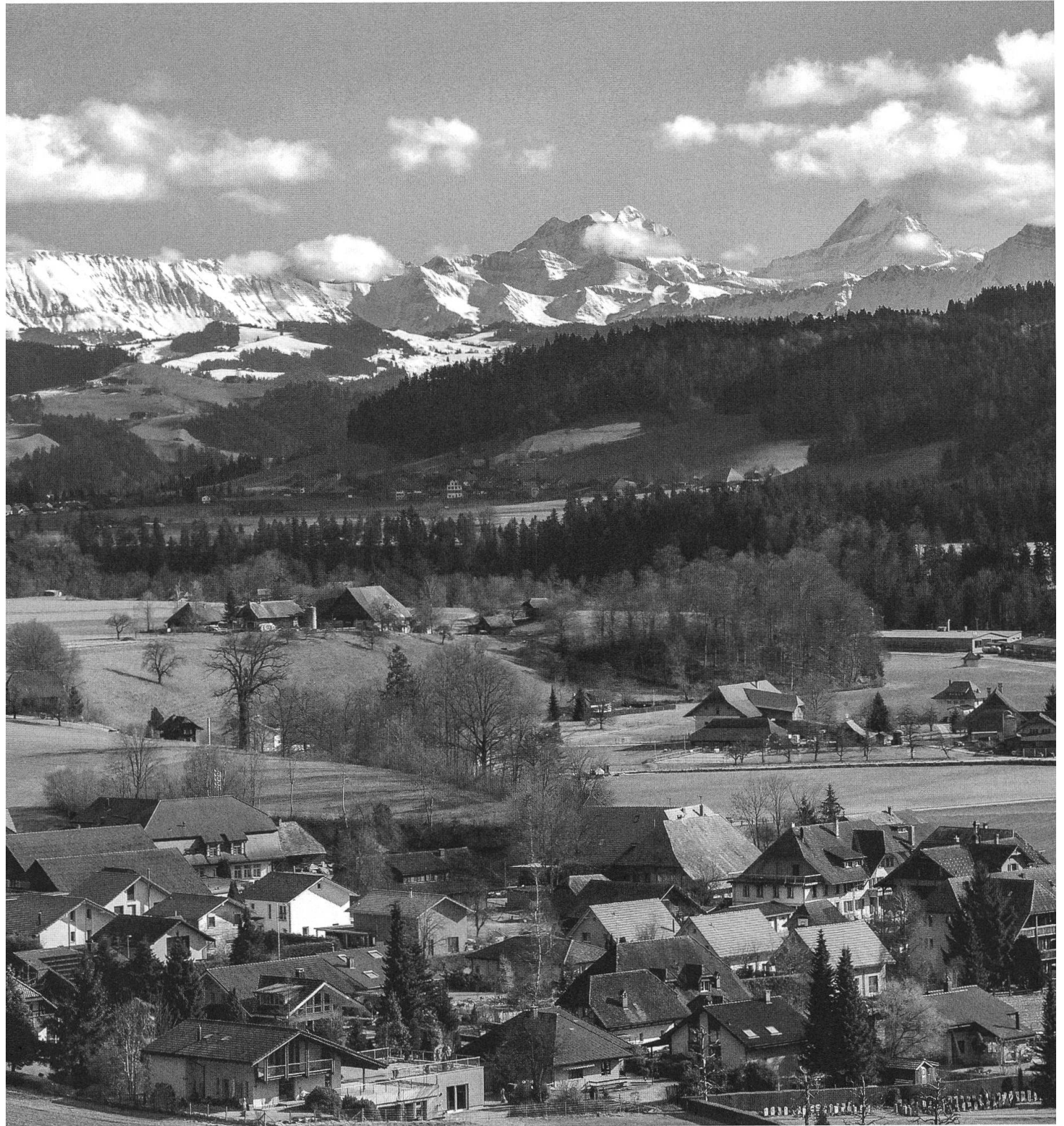


---

## Anmerkungen

- <sup>1</sup> Vgl. dazu einleitend Jeremias Gotthelf: «Geld ist und bleibt Geld ...». Fünf Geschichten rund um Geld und Geiz, Gier und Gewalt, aber auch um Glauben, Geduld und Gemeinsinn. Nach den Erstdrucken neu hrsg. und erläutert von Alfred Reber, unter Mitwirkung von Theodor Mahlmann. Bern 2011, passim.
- <sup>2</sup> Vgl. SW 17, 8f., 12, 19f.
- <sup>3</sup> Riedhauser, Hans: Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf. Darstellung und Motivation des Rekrativen in Alltag und Fest. Bern 1985, 116. Vgl. auch Wernicke, Norbert D.: Gotthelf und Dickens. Armutsdarstellungen im «Bauernspiegel», in den «Leiden und Freuden eines Schulmeisters» und im «Oliver Twist». In: REAL – Revista de Estudos Alemães 4 (Juli 2013), 1–23.
- <sup>4</sup> HKG F 1.1, 144.
- <sup>5</sup> SW 17, 22.
- <sup>6</sup> Riedhauser (wie Anm. 3), 18–20.
- <sup>7</sup> EB 12, 120; vgl. auch Riedhauser (wie Anm. 3), 21.
- <sup>8</sup> Vgl. Riedhauser (wie Anm. 3), 21f.
- <sup>9</sup> Merki, Christoph Maria: Zur neueren Geschichte der psychoaktiven Substanzen. Bericht zuhanden der Eidgenössischen Kommission für Drogenfragen (EKDF). Bern 2002, 15.
- <sup>10</sup> Riedhauser (wie Anm. 3), 38.
- <sup>11</sup> Gotthelf-Kalender für das Jahr 1954. Ein erbauliches Hausbuch zur Unterhaltung und Belehrung. Aus Jeremias Gotthelfs Leben und Wirken als Mensch, Dichter, Pfarrer und Bürger. Zürich 1954, 48; auch in Widmann, Max: Festschrift der Firma Langlois und Cie., Buchhandlung und Verlag, Burgdorf, 1831–1931. Burgdorf 1931, 19, dort aber im «Ochsen» in Lützelflüh.
- <sup>12</sup> Ochsen-Emmental. Internet: <http://www.ochsen-emmental.ch/>. Zuletzt geprüft am 13.5.2014.
- <sup>13</sup> Bären Sumiswald. Internet: <http://www.baeren-sumiswald.ch>. Zuletzt geprüft am 05.5.2014.
- <sup>14</sup> HKG F 1.2, 14f.
- <sup>15</sup> <http://www.wilde-maa.ch/restaurant/gluschtige-menus/>. Zuletzt geprüft am 13.5.2014.
- <sup>16</sup> Karamelcreme mit Schlagrahm im Restaurant am Oeschinensee. Als ich vor drei Jahren zu Besuch war, war ein Gotthelf-Kaffee mit Alkohol in der Kategorie «aus der Hexenküche» auf der saisonalen Karte.
- <sup>17</sup> Vgl. das Angebot auf <http://www.blauerengel.ch>. Dass gerade der indirekt nach einem Roman von Heinrich Mann benannte «blaue Engel» mit Gotthelf wirbt, während das Restaurant «Ueli der Pächter» in Kriegstetten auf mediterrane Küche setzt und keine näheren Gotthelfreferenzen anbietet und ich nicht einmal in der mehr zu Dekorationszwecken eingerichteten Lesecke Bücher von Gotthelf finden konnte, ist wohl kaum mehr als ein ironischer Zufall.
- <sup>18</sup> <http://www.loewen-heimiswil.ch/ueber-uns/geschichtliches/index.html>. Zuletzt geprüft am 26.5.2014.
- <sup>19</sup> <http://www.myswitzerland.com/de-ch/zeitreise-zu-gotthelf.html>. Zuletzt geprüft am 13.5.2014.
- <sup>20</sup> Krünitz, Johann Georg: Oekonomisch-Technologische Enzyklopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft und der Kunst-Geschichte in alphabetischer Ordnung. 242 Bde. Berlin 1773, Bd. 4 (1774), 337–339.

- <sup>21</sup> [http://www.herzroute.ch/fileadmin/Bilder/Herzroute/Emotionen/Medienberichte/Mit\\_dem\\_Velo\\_zu\\_Gotthelf\\_-\\_Schweizer\\_Landliebe\\_-\\_August\\_\\_\\_September\\_2012.pdf](http://www.herzroute.ch/fileadmin/Bilder/Herzroute/Emotionen/Medienberichte/Mit_dem_Velo_zu_Gotthelf_-_Schweizer_Landliebe_-_August___September_2012.pdf). Zuletzt geprüft am 13.5.2014.
- <sup>22</sup> [http://www.team-events.ch/ausfluege/ausfluege/ausflug\\_emmental.html](http://www.team-events.ch/ausfluege/ausfluege/ausflug_emmental.html). Zuletzt geprüft am 13.05.2014.
- <sup>23</sup> <http://www.gast.ch/carreisen/pdf/gotthelf2012.pdf>. Zuletzt geprüft am 13.5.2014.
- <sup>24</sup> Vgl. bspw. Baedeker Allianz Reiseführer Schweiz. 10. Aufl. Ostfildern 2012, 62 (für die Schweiz). Ott, Paul; Gunten, Fritz von: Bern und die Hauptstadtregion. Messkirch 2011, 139 (für Bern).
- <sup>25</sup> <http://www.gotthelf-maerit.ch/>, Zitat <http://www.gotthelf-maerit.ch/presseberichte.html>. Bericht zum 17. Gotthelf-Märit von Ulrich Steiner. Zuletzt geprüft am 29.5.2014.
- <sup>26</sup> Die Produktion «Käserei in der Vehfreude» von Theater Marie in Aarau. Einzelne Vorstellungen boten Vorträge verschiedener Personen und Institutionen, u.a. von Marianne Derron und mir, welche die Beschäftigung mit der Gotthelfzeit noch intensivieren sollten.
- <sup>27</sup> Schmidt, Alexandre: Vorwort. In: Jeremias Gotthelf: Wie 5 Mädchen im Branntwein jämmerlich umkommen. Eine Geschichte von Jeremias Gotthelf. Hrsg. von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Bern 2009, hier 18.
- <sup>28</sup> <http://www.dorfkaeserei.ch/produkte.php?nav=27>. Unter [http://www.dorfkaeserei.ch/aktuelles\\_archiv.php](http://www.dorfkaeserei.ch/aktuelles_archiv.php) zum 15.1.2013 findet sich der eindeutige Bezug, Gotthelf habe den Ritter Kurt von Koppigen in einem seiner Werke beschrieben. Beides zuletzt geprüft am 13.5.2014.
- <sup>29</sup> Kaden, Marion: Hanf – zum Kiffen zu schade. In: Natürlich 7 (2007), 18–21, auch unter [www.natuerlich-online.ch/fileadmin/Natuerlich/Archiv/2007/07-07/18-21%20chruteregge.pdf](http://www.natuerlich-online.ch/fileadmin/Natuerlich/Archiv/2007/07-07/18-21%20chruteregge.pdf). Zuletzt geprüft am 13.5.2014. Halle, Johann Samuel: Die Tabaksmanufactur, oder die vollständige Oekonomie des Tabaksbaues, nach allen seinen Zweigen. Berlin 1788, 68f. gibt eine Rezeptmischung amerikanischer Tabaksbauern mit Opium an, von der er sich allerdings distanziert; Krünitz (wie Anm. 20), Bd. 21 (1780), 826f. berichtet über den Hanf, dass «die Blätter mit Tobak vermischt, [...] auch den geübtesten Tobakrauchern die Sinne benebeln» und dass «Persianer die Blätter zu stoßen, mit Honig zu vermischen, Kugeln daraus zu verfertigen, und diese zu verschlucken, damit sie zum Liebeswerke tüchtiger werden», hält dazu aber ausdrücklich fest: «Wegen dieser Eigenschaften aber gebrauchen wir den Hanf nicht», es werden im Gegenteil vor allem die (THC-freien) Hanfsamen in verschiedener Form konsumiert.



Blick von der Gotthelf-Gedenkstätte «Rainbergli»  
auf Lützelflüh und seine Umgebung.