

# «Änneli, gimm mr es Müntschi!»

Für viele wohl die bekannteste Aussage aus Gotthelfs Roman «Die Käserei in der Vehfreude!» Anderen ist die wilde Verfolgung mit den Pferdewagen zwischen Eglihanes und Ammans Felix oder die handfeste Schlägerei am Langnauer Märkt als «Wildwest im Emmental» in Erinnerung. Gotthelfs drittletzter von zwölf Romanen beinhaltet aber weit mehr. Es ist vielleicht sein witzigstes, sicher aber sein vielfältigstes Bild über den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Wandel zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Entstanden 1848 bis 1850, also kurz nach der Neugestaltung der Schweiz.

Von Fritz von Gunten

In seiner Kurzschrift «Über das Emmental» hält Gotthelf über Land und Leute im Napfgebiet und entlang der Emme einleitend fest: «Das Emmental ist ein Hügelland, düster aussehend von weitem, aber lieblich und heimelig in der Nähe ... kräftig sind die Kräuter seiner Hügel, von ihrem Dufte zeugen die schweren Emmentalerkäse in Russland und in Amerika ...» Während hier der Käsehandel bereits weit über die Regionsgrenzen hinaus auf eine weltweite, weltgewandte und unternehmerisch denkende Bevölkerung schliessen lässt, widerspiegelt die nachfolgende Charakterisierung Gotthelfs seiner Leute ein weit engeres Bild. «... Seinem Lande ähnlich ist der Emmentaler. Weit ist sein Gesichtskreis nicht, aber das Nächste sieht er klug und scharf an; rasch ergreift er das Neue nicht ... aber was er einmal ergriffen, das hält er fest mit wunderbarer zäher Kraft. Viel spricht er nicht, Lärm treibt er nicht, Sprünge macht er nicht; aber wo er einmal Hand anlegt, da lässt er nicht ab, bis alles in Ordnung ist, und wenn er einmal losbricht, so wahre man seine Glieder ...!»

## Vom Aufkommen der Tal-Käsereien

Bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde Käse nur auf den Alpen hergestellt. Man glaubte, guter Käse lasse sich nur aus «kräftigen Kräutern der Hügel» gewinnen. Und solche würzigen Gräser wuchsen damals auf den Emmentaler Hügeln. Im Talgebiet wurden zur Sommerzeit auf den Höfen nur so viele Kühe gehalten, damit genug Milch und Butter für den Eigengebrauch und Verkauf in der unmittelbaren Umgebung vorhanden war. Die kargen Ernteerträge mussten für die Winterfütterung ausreichen. Die Verbesserung und Intensivierung der Bewirtschaftung mit neuen Futterpflanzen wie Klee, Luzerne und Esparcette sowie mit Hackfrüchten (Kartoffeln und Runkelrüben) führten einerseits zur Auflösung der bisherigen Dreifelderwirtschaft mit dem Flurzwang und ermöglichte fortan die ganzjährige Fütterung des Milchviehs im Stall. Für die erhöhte Milchproduktion mussten

neue Verarbeitungs- und ebenso Absatzmöglichkeiten geschaffen werden. Die Geburtsstunde der Talkäsereien wurde 1815 eingeläutet mit der Inbetriebnahme des Betriebes in Kiesen, wo im gleichen Gebäude heute das Milchwirtschaftliche Museum geführt wird. Mit dem Erbauer der ersten Dorfkäserei, Rudolf Emanuel von Efinger, tritt ausgerechnet jene markante Persönlichkeit (Bauer, Oberst, Aristokrat, Oberamtmann, Ratsherr) wieder in Erscheinung, mit der sich der junge Bitzius während seinem ersten Vikariat in Herzogenbuchsee 1829 im «Bollodinger» Schulstreit intensiv «bekämpfte» und daraufhin zwangsversetzt nach Bern übersiedeln musste. Wie intensiv sich Gotthelf mit dem politischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Umbruch auseinandersetzte, erfahren wir gleich im Vorwort zu den «Vehfreudigern». «... ich möchte inneres und äusseres Leben aufrollen für jedes menschliche Auge, zur Selbstschau alle veranlassen ...», der Verfasser glaubt die wahren Bedürfnisse der Zeit zu kennen, und sein Streben ist, dass die, welche Mut und Willen haben, diesen Bedürfnissen abzuhefen, zufrieden bleiben mit Jeremias Gotthelf.» (Lützelflüh, den 27. Juni 1850). Offenbar hat er in der «Vehfreude» Charaktere und Geschehenes aus der unmittelbaren Umgebung so klar und unverwechselbar gezeichnet, dass sich einige wiederzuerkennen glaubten und dies dem Autor unverhohlen mitteilten, wie aus einem anonymen Brief aus dem Nachbardorf Ranflüh unmissverständlich hervorgeht: «... gewisse Personen, die sich in Ihren Büchern, besonders in der Vehfreude, von Ihnen beleidigt glauben, beabsichtigen, Ihrer Person nachzustellen. Seien Sie daher, besonders bei Nacht, auf der Hut, sonst werden Sie unglücklich. NN.»

## Der Ratschluss: Geld gegen Geist

1840 waren im Kanton Bern bereits um 150 Käsereien im Betrieb. Bis 1880 wuchs die Zahl auf gegen 600 Betriebe an. Auf Google werden heute noch 92 Treffer angezeigt! Wandel ohne Ende! Für Gotthelf war um 1850 in der jungen Eidgenossenschaft eines klar: Der

junge Staat braucht gut ausgebildete Bürger. Also setzte er sich für gute Schulen ein. Für die Bauern aber, die mit den Mehrerträgen gleichsam auch den Geldsäckel anwachsen sahen, gab es bloss zwei Feinde: «... sein Reich war der Geldseckel und wer dieses Reich ihm angriff, war sein Feind; darum hasste er niemand ärger als d Bettler und d Regierig ...» In diesem Spannungsfeld überrascht es daher wenig, dass sich die «Vehfreudiger» an der Dorfversammlung statt für einen Schulhausbau für jenen einer Käserei aussprechen. Zum Trotz gegenüber der Obrigkeit und um zu zeigen, wer bei ihnen Herr und Meister sei, schliesslich schien das Geld «wie durch ein Stiefelroh» hineinzukommen. Ja, das liebe Geld, Macht und Gier waren «treue» Begleiter zur Zeit des «Käsefiebers». Rasch wurde nun eine neue Käsegemeinde gegründet. Rechte und Pflichten in neuen Satzungen festgelegt. Für alles und jenes wurden Kommissionen eingesetzt, über die sich Gotthelf ganz spitz und mit viel Zynismus äussert: «... Den Namen des Erfinders der Schiessbaumwolle kennt man dankbar, und mit der Schiessbaumwolle sprengt man Sachen in die Luft, mit den Kommissionen sorgt man dafür, dass alles ordentlich bleibe, wo es ist, sie sind die grossen Dämpfer auf der gärenden Welt; Schiessbaumwolle und Kommissionen sind entgegengesetzte Mächte, und den Erfinder der Kommissionen kennt man nicht ...!» Es erstaunt denn wenig, dass sich die «Vehfreudiger» lange nicht einmal einig wurden, an welchem Tag die neue Käserei zu eröffnen sei. Während der «Radikale» Eglihanes für den Sonntag plädierte, wäre dies für viele «Konservative» eine Entweihung des Sonntags und der Kirche gewesen. Auch der Freitag wurde abgelehnt, «... was man gegen Wochenende anfange, werde nie fertig ...» Schliesslich einigten sie sich für die Ersteinlieferung am Sonntagabend, damit am Montag der erste Käse hergestellt werden konnte. «... selbst das Vieh wunderte sich, dass es am Sonntagabend gefüttert wurde, und zwar recht früh und ohne Schläge, Brüllen und Fluchen ...»

Erstaunlich sind die grossen Detailkenntnisse Gotthelfs zur Käseherstellung. So hält er unter anderem fest, dass der Wärmegrad der Milch nicht über zweiundvierzig Grad Réaumur erreichen darf. Weiter äussert er sich über Vor- und Nachteile von Holz- oder Metallbrenten und damit zu Hygienemassnahmen rund um die Käseproduktion und insbesondere über die negativen Auswirkungen von Milchkranker Kühe, das Milchpanschen mit Wasser oder mit Käsemilch, die «... entsprechend zurückgenommen werden musste, ... bei den einen zum Verbrauch bei den Schweinen und bei den anderen für die Leute ...»

Als Pfarrer war ihm bekannt, dass sich Käsemilch äusserst schädlich auf den Besuch des Gottesdienstes auswirkte, weil «... keiner, dem sie beigebracht wurde, eine Sunde in der Kirche auszuhalten vermöge ...»

## Stunde der Wahrheit

Endlich kam der erste Käse auf den Markt. «... kommt auf Langnau, wir wollen dann sehen, wo wir es machen können, derweilen kann man sehen, wie Kauf und Lauf gehen ...» und hier in «... Langnau dem Schoskind der Berge, auf denen die Emmentalerkäse wachsen ...» und das «... so einen Käsklang wie kein anderer Ort hat ...» wurde nun gefeilscht. «... so ein Käswägen ist wie das jüngste Gericht, da kommen die Sünden an die Sonne, da sieht mans an den Käsen, wenn die Bauern schlechte Milch gebracht hatten ... Seht das Datum und denkt, ob in



In der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern wird noch fast jeden Tag auf offenem Feuer wie zu Gotthelfs Zeiten gekäset. Bilder: Fritz von Gunten

der Zeit alles richtig zugegangen ist ...» Die «Vehfreudiger» mussten nun unverblümt zur Kenntnis nehmen, dass ihre zum grossen Teil schlechte Käsequalität keine Abnehmer fand. Sie mussten unverrichteter Dinge den Weg nach Hause antreten. Da kam die grosse Stunde des Eglihanes, der mit einigen Winkelzügen und separaten Absprachen mit einem Käsehändler die «Vehfreudiger» mit vermeintlich verlockenden Angeboten auf seine Seite zog und dem seriös und vorsichtig verhandelnden Ammann eine moralische und letztlich auch finanzielle Niederlage zufügte. Die Käserechnung brachte schliesslich weitere böse Überraschungen an den Tag. Insbesondere für Eisi und Peterli im «Dür- luft». Viel ist aber auch von allgemeinen Plagen, Rach- und Teufelssucht mit anonymen Drohbrieffen, Hexereien sowie einer wunderschönen, nicht immer einfachen Liebesromanz zwischen Änneli, der Schwester der Nägeliboden Bäuerin, und Felix, dem aufmüpfigen Sohn des dorfgewaltigen Ammanns, die Rede.

Gotthelf wäre nicht «Gott-Helf», wenn er bloss die negativen Seiten und Auswüchse vom Käsefieber auflisten würde. Gerade am Beispiel der Leute auf dem «Nägeliboden» zeigt er auf, wie sich redliches Verhalten, sorgsames Arbeiten und Abliefern von guter Milchqualität ausbezahlt. So lässt er etwa Sepp im Nägeliboden sinnieren: «... Käsereien bringen viel Geld ins Land, und viel, viel tausend Säume Milch werden zu Geld gemacht ... Aber man muss den Verstand brauchen, nichts übertreiben, aller Sache eine Rechnung machen und nicht die Natur ändern und zwingen wollen von Land und Vieh ...» Wie sehr das Aufkommen der Käsereien das Wesen und Wirken der «Vehfreudiger» und damit das ländliche Zusammenleben veränderte, zeigt auch die Tatsache, dass plötzlich die Schlüsselgewalt über den Milch- und Butterverkauf von der Bäuerin zum Bauer überging. Jeder wollte nun am meisten Milch einliefern, das Käsegeld wurde dem Bauer ausbezahlt, das bisherige Milch- und Buttergeld, über das die Bäuerin bis anhin verfügte, entfiel ebenso wie die Möglichkeit, einem Notdürftigen mit etwas Milch auszuhelfen. Gotthelf verstand es ausgezeichnet, all diese gesellschaftlichen Aus- und Nebenwirkungen sehr feinfühlig darzustellen und sozusagen als Schäumen auf dem Kaffee kommt es trotz der Wirrnisse um die neue Käserei gar zu einem Happy-End. «Änneli, gimm mr es Müntschi», mit diesem im Halb-

schlaf während dem Gottesdienst ausgesprochenen Wunsch, bringt Ammans Felix vorerst nicht nur seine Angebetete, sondern auch seine Eltern in arge Verlegenheit. Schliesslich obsiegt aber die Macht der Liebe.



Milch-Anlieferung in Holzbrenten.

20 21	14 15
14 15	21 20
10 11	11 10
17 16	12 11
18 12	9 10
24 23	11 12
49 37	10 11
7 6	
12 11	
10 9	

Tafel, auf der die Milchmengen am Morgen und Abend notiert wurden.

## Gut zu wissen

1958: Film von Franz Schnyder. 2011: Musical der Thunersespiele. 2022: Vom 6. Juli bis 19. August, Freilichttheater der Theater Lützelflüh auf einem Bauernhof von 1797 – dem Geburtsjahr von Gotthelf – in Affoltern i.E. – Gotthelfs Zeiten sind in mancher Hinsicht auch unsere Zeiten, seine Geschichten sind «Geschichten, die das Leben» schrieb und haben wenig mit heiler Welt zu tun. Wo Macht, Geld und Gier regieren, braucht es auch Vernunft, Einsicht und Liebe. Gotthelfmuseum in Lützelflüh: www.gotthelf.ch

## TEIL 6

### Serie Jeremias Gotthelf

Zum 225. Geburtstag von Jeremias Gotthelf (1797 bis 1854) berichtet der «UE» in monatlichen Beiträgen von Fritz von Gunten über das Leben des streitbaren wie versöhnlichen Pfarrherrn. Mit seinem literarischen Werk zählt er zu den bedeutendsten Schriftstellern unseres Landes. Seine Gedanken und Aussagen sind gerade in der bewegten Corona- und Klima-Diskussion aktueller denn je.

Fritz von Gunten



1815 – Geburtsort der ersten Talkäserei in Kiesen mit Küherstock, Käserei und Bauernhof.



Die Geburtsstunde des Emmentalers mit den grossen Löchern datiert im Jahre 1815.