



Schwander- zünftig

Nr. 51 Januar 2018

Liebe Schwanderinnen und Schwander

Und schon sind wir im Jahr 2018 angekommen. Nach einer besinnlichen Advents- und Weihnachtszeit bei gemütlichen Momenten an unseren Adventsfenstern konnten wir die Tage über Neujahr mit Schnee geniessen. Vielen Dank an alle Gastgeberinnen und Gastgeber. Danach hat uns der Sturm erwischt und viele Lichter sind für ein paar Stunden ausgegangen. Umso mehr haben wir es geschätzt wieder in den „Normalalltag“ einzusteigen.

Wir wünschen allen von Herzen ein gutes neues Jahr

die Dorfkommision

Wer kennt Schwanden?

Auflösung aus Nr. 50:
Am Weg Schwanden zum Sportplatz Lamm

Wo sind wir diesmal?



Bärhag

Kolumne von We. Kobi
kobiwerner@gmail.com

„Bischt du ar Gmeindsversammlig gsiin?“ Frägt Godi Kebeln. „Äben nid!“ „Si hein drum da iber nen Wäg eppis ghäben, där guengi bis uehi under Zobziin, den umhi abbha is Derfli und umhi desuuf bis zum Schwarzemaschtein, zlescht der Schwanderbärglichstrass naa den umhi desab.“ Kebel ischt ab däm Bbricht nid erchlipft, „das wän am mend gar nid z Dimscht, nummen wäg was mieste me den däm Wäg naa gahn?“ „E, das wän teich än Themenwäg über Gfahren wa iisers Dorf eis hein preicht old am mend den eis no preichen.“ „Du meinscht ä so en Art Gfahrenwäg, aber den miesste ma teich no uufpassen, das eim nid än Chrugel preicht wa chund chon troolen.“ Godi teicht im naa, und seid „mi mues nid geng alls verniitigen, mier wein foh siin, wen alben eis epper no än Idee hed, teich eis an iiser alten Schnitzler, was die fir nen Vilfalt an gschnätzetem Ziig hein gmacht, da hets o Ideeni pruucht.“ „Drum chund mier etz gad eppis i Sin,“ chnieped Kebel firha, „mi chennti än Pilgerwäg machen. Da bruuchte ma eigentlich gar nid vil drin tschtecken, mi wurd dänen, wa den da wellten pilgren, eifach äs Chärtli i d Hand tricken. Uf däm Chärtli wän den di wichtigschten Sachen izeichnet.“ „Was fir Sachen meinscht du, du muescht eis firha mid der Schprach!“ „E, teich mid , wie sell i dier das sägen, mi tät dert druf all die Ort verzeichnen, wa eppis uusschtrahlen.“ „Du meinscht nid eppa Chraftorta, wa ma chennti uuftanken, wa ma innerlich chenti zur Ruew chon?“ Ja gad das han i gmeind, än Chraftortwäg!“ „Uf däm Proschpäktli wurdis den heissen, „In Schwanden kommst du zur Ruhe, pilgere den Kraftorten nach, und tanke Kraft, Hoffnung und Energie, innere Baustoffe und Mut!“ „Und wa welltisch den die Pilger hin schicken?“ „Zum Schrund, zum Fondloch, zum Schwarzemaschtein, zum Emil uf z Bängkli, den o uf en Undersitschdamm, uf en Derflidamm, zun Geisbärgerren im Schwanderbärgli, itz Obziin zum viereggigen, huusheijen Chrugel, den natiirli itz Luchli, und zlescht no uf Kenzel uehi.“ Und i will dier etzen no eppis sägen, seid Godi, „am gschiidschten täte ma dr Läbäswäg ir Ornig underhalten, suscht cha menen den in äs paar Jahren umteufen uf „Schtärbeswäg“.

Chrugel = Stein

chniepen = schwerfällig

Die aufgeführten Kraftorte befinden sich alle auf Gemeindegebiet.

Geissbärger = Granitstein

samte Felskomplex des Ballenbergs soll von der Oltschiburg heruntergefallen und an diesem Standort liegengeblieben sein. Der Aaregletscher habe dann bei seinem Rückzug den Hügelzug mit Geschiebe fixiert.

Bei meinen Nachforschungen über den Brienersee bin ich in der Universitätsbibliothek Bern aus 752 vorgeschlagenen Büchern auf zwei Hefte gestossen. Die Titel lauten „Marmor und Baustein aus dem Berner Oberland“ und „Die Gesteine des Parlamentsgebäudes“ von Toni Labhard, einem Berner Geologen. In diesen Heften wird die Verwendung von Schweizer Gesteinen beim Bau von Gebäuden und Brücken und dem Parlamentsgebäude in Bern beschrieben.



Der Steinbruch am Ballenberg wurde 1851 erstmalig erwähnt. Er lieferte Steine für die Gebäudesockel der Bahnhöfe Bern und Basel sowie der Pfeiler der ersten Eisenbahnbrücke in Bern. Aber auch Grabsteine, Brunnschalen, Gesimse wurden hergestellt.

Der Ballenbergerkalk, ein Malmkalk aus der Wildhorndecke liess sich schleifen und polieren, so dass er aussah wie Marmor, eben dem Ballenberger Marmor. Die Schönheit dieses Gesteins war mit ein Grund, dass die Eingangsportale des National- und Ständeratssaales im Bundeshaus in Bern aus Ballenberger Kalk gebaut wurden. Im Weiteren wurden viele der inneren Fensterbänke mit diesem Stein gestaltet. Das Parlamentsgebäude wurde 1902 eröffnet.

Ihr könnt diese Kunstwerke an einer Führung durch das Bundeshaus bewundern und werdet dabei feststellen, dass diese fein gearbeiteten Türfüllungen nichts mit dem Ballenbergstein wie wir diesen kennen zu tun haben. Aber es zeigt auf, wie Künstler diese groben Gesteine in diese Formen verwandelt haben.

Interessant wäre nun noch zu wissen, wie diese grossen Gesteinsbrocken den Weg nach Bern fanden. Es ist wahrscheinlich, dass das Gestein mit einem Fuhrwerk zum See transportiert und danach durch Peter Flück (UTB2012) mit seinem

Schiff stehend gerudert nach Bönigen gebracht wurde. Manchmal auch mit Hilfe des Windes.



Weiter ging es mit der Bödeli- und Thunerseebahn nach Bern zu den Steinmetzen.

Der Steinbruch wurde bis 1982 genutzt und der Betrieb dann eingestellt. Aber die Abbauf Flächen sind immer noch sichtbar werden aber zunehmend mit Baumwuchs begrünt. Auch wächst der Wald auf der Lamm immer höher, so dass von Schwanden vom berühmten Steinbruch Ballenberg weniger gesehen werden kann.

Fredi Sommer

Brot Pudding (bread Pudding)

Andere Länder andere Sitten. So durften wir dieses Phänomen wieder in unseren Ferien erleben. Unser Ziel war eigentlich das Sally Mountain Bluegrass Festival im Bundesstaat Missouri (USA). Wir haben uns entschlossen auch noch New Orleans zu besuchen. Der Ort des New Orleans Jazz und der Cajun Musik. Wir durften New Orleans als einen Ort erleben, wo das Essen einen grossen Einfluss auf das Leben hat. Die Anzahl der verschiedenen Saucen ist unermesslich. Eine Sauce auszuwählen gestaltete sich nicht nur als sehr schwierig, wenn nicht sogar unmöglich. Wie scharf darf es dann sein?

Zu jedem guten Essen gehört ja bekanntlich auch ein Dessert. Ein Dessert von New Orleans ist der Bread Pudding. Bei uns wahrscheinlich eine vollständige Mahlzeit, aber dort isst man auf genug noch etwas obendrauf, eben der Bread Pudding.

- 4 Tassen Milch
- 50 Gramm Butter/Margarine
- 3 Eier
- ½ Tasse Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- etwas Muskatnuss
- ¼ Teelöffel Salz

500 Gramm Brot
eine halbe bis eine ganze Tasse Weinbeeren

Das Brot in kleine Stücke schneiden. Milch und Butter kurz aufwärmen bis die Butter geschmolzen ist. In einer Schüssel Eier, Zucker, Salz, Zimt mit Milch und Butter vermengen. Brotwürfel und Weinbeeren dazugeben. Gut mischen. Dann in ofenfeste Form geben und 30 - 35 Minuten backen, bis das Brot knackig ist.

Man kann dieses Dessert mit geschlagenem Rahm bereichern.

Nun viel Vergnügen und e Guete.

Der Schwander Gütziback Wettbewerb

Die Adventszeit ist nicht nur die Zeit Geschenke für Familien und Freunde zu besorgen. Nein, vielerorts wird auch gebacken. Verschiedenste Sorten von Gützis werden liebevoll zubereitet und dann mit viel Wonne verspeist. Dabei wird dann ersichtlich, dass nicht alle Varianten der Gützis Anklang finden. Man kennt die Mailänderlis, die Brunslis oder die Änischräbeli. Aber es gibt noch viele andere Sorten.

Ziel beim ersten Schwander Gütziback Wettbewerb war es, möglichst viele Bäckerinnen und Bäcker zu animieren sich mit ihren Spezialitäten dem Publikum und einer Fachjury zu präsentieren. Sieben Frauen und zwei Männer haben sich also an die Arbeit gemacht und ihre Kreationen in der Mehrzweckhalle Schwanden bei Brienz vorgestellt. Auf einem Teller wurden die Gützis präsentiert. Dahinter wurde ein Glasgefäss aufgestellt und jeder Besucher erhielt beim Eingang ein Tischtennisbällchen. Nach der Degustation und der Auswahl des beliebtesten Gützis durfte dieses Bällchen ins ausgewählte Gefäss gelegt werden. Die Auswahl von neun Gützis stellte sich als grosse Herausforderung dar. Die Besucher konnten die Gützis auf einen Teller legen und bei Kaffee, Tee oder Punsch versuchen und bewerten.

Um Punkt 16.30 Uhr war die Rangverkündigung. Die Jury hatte schon am Freitagabend ihr beliebtestes Gützi ausgewählt.

Das Resultat fiel nicht gleich aus. Es gab zwei Gewinnerinnen, eine von der Jury und eine vom Publikum ausgewählt. Beide Gewinnerinnen erhielten für ihre Kreation einen grossen Lebkuchen mit der Aufschrift Schwander Gütziback Wettbewerb 2017. Die anderen sieben Mitbewerber erhielten einen kleinen Lebkuchen.

Esther Scheinig hat mit den Brunslis beim Publikum die meisten Punkte bekommen Ursula Kehrlı konnte die Jury mit ihren „Vättus Gützeni“ überzeugen.



Schön war, dass das Publikum, nach dem Ende der Veranstaltung mithalf, die Mehrzweckhalle wieder in Ordnung zu bringen und sogar den Abwasch übernahm. Vielen Dank an alle, die es möglich gemacht haben, diesen Nachmittag zu etwas Besonderem zu machen.

Der Schwander Gütziback Wettbewerb ist eine weitere Geschichte im Schwanderleben!

Fredi Sommer

Schwander Winter 2018

Donnerstag, 25. Januar 2018, 19.30 Uhr
Chinesische Medizin

Donnerstag, 22. Februar 2018, 19.30 Uhr
Dorfiabend

Donnerstag, 22. März 2018, 19.30
Themenweg Wildbäche Schwanden, fällt aus

Donnerstag, 26. April 2018, 19.30 Uhr
Schwander Muusig

Alle Veranstaltungen finden im öffentlichen Raum, Gemeindehaus Schwanden statt.

Die Dorfkommission freut sich auf Euren Besuch!

Suppentage in Schwanden

**Samstag, 20. Januar beim Bushüttli Derfliplatz
Kartoffelsuppe**

**Samstag, 17. Februar beim Bushüttli Derfliplatz
Gerstensuppe mit Backwarenverkauf Frauenverein**

**Samstag, 24. März beim Ofenhaus Stutzli
Suppen- Brot- und Backwarenverkauf**

Dorfkommission Schwanden bei Brienz