



Schwander- zeitung

Nr. 39 Januar 2015

.....
Liebe Schwanderinnen und Schwander

Wir hoffen, dass Ihr alle gut ins neue Jahr gestartet seid und Euch auf viele erlebnisreiche und schöne Tage im 2015 freuen könnt.

In unserer Dorfkommision hat sich einiges verändert. Drei neue Leute wollen mit uns zusammen auch in 2015 das Dorf bewegen. Anne-Kathrin Fais, Melanie Rohrer und Michael Reber sind die neuen Aktiven, Heinz Linder hat das Präsidium übernommen, Iris Mäder amtet weiterhin als Sekretärin, auch Sandra Mühlemann und Doris Sommer bleiben dabei.

Jetzt bereiten wir uns bereits mit Volldampf auf die nächsten Anlässe vor. Es sind dies der traditionelle Osterbrunch und unsere zweite SchwanderART.

Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen
die Dorfkommision

.....
Wer kennt Schwanden?

Auflösung aus Nr. 38: Deko in einem Garten in Glyssen

Wo sind wir diesmal?



Bärhag

Kolumne von We. Kobi

Wenn zwei dasselbe tun, ist es doch nicht dasselbe!

Die folgende Begebenheit spielte sich wahrscheinlich in Schwanden ab. Es ist zwar nicht bewiesen, könnte aber stimmen. Zwei Leute bewirtschafteten einen Garten, beide pflanzten, ernteten und jäteten in gutem Einvernehmen. Ohne viele Worte gelang den älteren Eheleuten das Gärtnern recht gut. Es brauchte keine grosse Abstimmung. Ja, heute geht es nicht ohne Abstimmung. Der Terminplan muss für Frau und Mann genau stimmen. In der Agenda sind die Termine genauestens eingetragen. Es darf nicht sein, dass die Übereinstimmung nicht vorhanden ist, sonst könnte es Schwierigkeiten geben.

Ohne viele Worte! Wie ist das überhaupt möglich? Die zwei Leute kannten sich ja schon lange, drum gelang ihnen die Kommunikation auf geheimnisvolle Art durch Gewohnheitsverhalten (bis auf eine Begebenheit!). Heute werden viele Worte gebraucht, blitzblanke Beschreibungen, haargenaue Angaben und Umschreibungen. Mit dem Handy sowieso, warum sonst hängen viele Leute ständig mit dem Ohr an diesen Dingen. Soviel ich weiss, ist noch niemandem so ein Gerät angewachsen. Es würde mich nicht wundern, wenn eines Tages Operationen in dieser Hinsicht gemacht würden.

Früher einmal war nämlich einem Wegknecht (Gemeindewerkmeister heisst das heute) ein runder Zapfen aus dem Kinn heraus operiert worden. Der Wegknecht stützte sich jeweils beim Dorfen mit dem Kinn auf den Besen, den er wie ein Alphornbläser festhielt. So ist der Stiel mit der Zeit eingewachsen. Wohlverstanden, das geschah vor hundert Jahren, (nicht in Schwanden). Da hatte man noch Zeit, Zeit zum Wischen und Zeit zum Dorfen.

Doch nun zurück zu meiner Geschichte. Beide säten im gleichen Beet Samen aus. Beide jäteten nach dem Keimen eifrig das empor-schiessende Unkraut. Der Mann zupfte neben seinem Nüsslisalat alles aus. Die Frau machte dasselbe, sie riss alles aus, das nicht nach Spinat aussah!

Beide jäteten, sie taten dasselbe, aber eben doch nicht dasselbe!

Die Landschaftsgeschichte des Lammbachkegels (1)

Lange Zeit war der Lammbach ein gefürchteter Wildbach, vor allem in jenen Jahren wo er ausgebrochen ist. Aus dieser Zeit sind auch die öffentlich zugänglichen Beschreibungen. Die letzte Veröffentlichung ist im Buch „Ob ächt“ die andern gehen alle auf das Jahr 1896 zurück.

Meine Beiträge in der Schwanderzeitung sind in vielen Fällen durch Untersuchungen in Form von Büchern und Broschüren dokumentiert. Die Stadt- und Universitätsbibliothek Bern bietet hier einen grossen Fundus. Die Bücher sind auf die ganze Stadt Bern, in allen Universitätssachbibliotheken verteilt. So holte ich ein Buch in der Bibliothek des Geographischen Instituts in der Länggasse ab. Dort muss und kann der Benutzer das Buch selbst heraussuchen und anschliessend selber ausleihen. Bei dieser Gelegenheit entdeckte ich auf der Auslage der neusten Ausgaben der Untersuchungen und Bearbeitungen den obigen Titel. Maik Schneider hat das Thema Lammbach umfassend als Masterarbeit erarbeitet. Diese Arbeit erachte ich als so vielseitig, interessant und lesenswert, dass ich Euch die Erkenntnisse von Frau Schneider weitergeben möchte. Eine der zentralen Aussagen ist die Erkenntnis „Um die aktuelle Situation auf dem Lammbachkegel beurteilen zu können, sowie sozioökonomische und natürliche Prozesse zu verstehen, ist es unumgänglich die Geschichte des Lammbachs und der Bevölkerung auf dem Lammbachkegel zu verstehen“.



Der Lammbach, als einer der sechs Wildbäche, wird seit altersher gefürchtet, hat aber dank der Eindämmung zu Beginn des 20. Jahrhunderts und trotz der Ereignisse aus dem Jahr 2005 viel an seiner Gefährlichkeit verloren. Er entspringt am Arnhaaggen auf über 2207 Metern und fliesst im

Kienholz nach einer Länge von 5.250 Kilometern, vereint mit dem Schwanderbach in den Brienzsee. Er legt einen Höhenunterschied von 1600 Metern zurück. Das mittlere Gefälle ist mit 47% sehr steil. Der Lammbach wird von einem Einzugsgebiet in der Grösse von 2.2 km² gespeist. Die geologische Beschaffenheit des Geländes, die auch dem Bachlauf folgt ist Kalkmergel, dem eine hohe Verwitterbarkeit zugeschrieben wird. Die Gesteine im Lammbachgraben verwittern meistens kantig und eckig. Steinschläge und Rutschungen sind alltäglich. Seit dem Rückzug des Aaregletschers hat sich der Bach tief in das Gesteine eingefressen und der mittlere Bachlauf wird vielfach als Schlucht wahrgenommen. Durch die heutige Situation, wo so viel Geschiebe im Bachlauf liegt, wird die Abflusstätigkeit des Baches so gesteuert, dass eine Menge Wasser im Gestein versickert und unterirdisch talwärts fliesst, während oberirdisch nur ein kleiner Bach zu sehen ist. Nach Meinung der Fachleute können nur anhaltender Regen oder Gewitterausbrüche gleichzeitig mit Vorfällen im Bachlauf kleine bis grössere Murgänge auslösen. Aufgrund des Geschiebepotentials und der offenen Anrissflächen ist die Murgangfähigkeit des Lammbaches trotzdem gegeben. Der Wildbachkegel von Lamm-, Schwander- und Glyssibach ist 2.5 km² gross und es sind um die 200 Mio m³ Geschiebe abgelagert.

Der Name Lamm deutet als altes Wort auf eine schluchtartige Entwicklung des Bachlaufes hin.

Der grösste Murgang des Lammbaches gab es im Jahr 1499, der das Dorf Kienholz mit Kirche und Burg ganz unter sich begrub, um die 400 Opfer forderte und ein Volumen von um 100 Mio. m³ Geschiebe ins Tal beförderte. Wahrscheinlich wurden grosse Teile des Einzugsgebietes samt Seitenteilen des Bachlaufes zu Tale befördert. Das Dorf Kienholz war zu dieser Zeit ein blühender Handelsort mit eigener Sust. Der Brienzsee reichte bis zum Ballenberg. Der Murgang stiess den See in den heutigen Uferbereich. Danach wurde die Sust an die Tracht in Brienz verlegt. (Teil 2 folgt in der nächsten Ausgabe)

Fredi Sommer

.....
**Herausgeber:
Dorfkommission Schwanden**

Tischtennis in Schwanden

Spass haben, Reaktion testen, sich sportlich betätigen, Spiele gewinnen oder auch verlieren. Dies ist beim Tischtennis spielen alles möglich.

Am Dienstag, 20. Januar 2015 geht's los. Jeweils dienstags und freitags stellen wir die Tische auf. Wir wollen keine Turniere gewinnen, wir möchten einfach Spass haben und uns bewegen. Also seid Ihr dabei?

Dienstag, 16.00 bis 17.00 Uhr und
Freitag, 11.00 bis 13.00 Uhr

Tische stehen auf der Galerie in der Mehrzweckhalle auf der Lamm zur Verfügung.

Wir freuen uns auf eine grosse Beteiligung.

Auskunft erteilt gerne:
Doris Sommer, Tel. 033 951 74 37

Schwanderwitz

Dr Gmeinspresidenänt seid zun Hansen: „ Du bischt is etz da mehrmals a d’Hand ggangen, hescht Ziit versuumd und derzue o Uuslaage ghäben. Mer wellten di derfir entscheden!“
Hans aber meind:“ Mir isch’ es Entschädigungs gnueg, das i e Schwander bin!“

Tripes à la mode française

Ich möchte Euch heute ein Gericht vorstellen, das auf den ersten Blick geheimnisvoll, fremd und dennoch bekannt vorkommt. Nun auf Deutsch heisst das Rezept Kutteln nach französischer Art. Und schon haben 98% der Fleischesser kein Interesse mehr an diesem Menu. Dabei können Sie sich nicht vorstellen, wie geschmackvoll und deliziös dieses Essen mundet. Ich verspreche Ihnen eine Speise, die Wunder wirkt:

800 Gramm Kutteln
1 Zwiebel
1 Dose Pelati
3 Zehen Knoblauch
4 Tomaten gewürfelt
Diverse Gewürze
1dl saurer Most/Weisswein

Zwiebel andämpfen, Kutteln beigeben und kurz mitdämpfen. Mit saurem Most ablöschen und einkochen lassen. Pelati und Tomaten beigeben. Gericht zirka eine Stunde köcheln lassen. Wenn die Sauce zu fest eindickt,

Wasser zugeben. Mit Brat- oder Salzkartoffeln servieren. Als Ergänzung ein Salat nach Wahl. Nun, da wir Kuttelliebhaber eine kleine Minderheit darstellen und diese Spezialität selten geniessen können, möchte ich Euch alle einladen zum

1. Schwander Kutteln Festival

Samstag, 28. Februar 2014

Wo: öffentlicher Raum Gemeinde Schwanden
Wann: ab 10.00 Uhr Kochen, Essen ab 12.00 Uhr

Mitbringen: gute Laune, Getränke

Kosten: Fr. 10.—, ein eventueller Überschuss geht an den Frauenverein Schwanden

Anmelden: Fredi Sommer, Schwanderstrasse 68 3855 Schwanden bei Brienz,

Tel. 033 951 74 37 email: fredi@fredisommer.ch

Das Kochen wird bei einer Beteiligung von fünf Personen oder mehr durchgeführt!!

Veranstaltungskalender

Suppentage in Schwanden

Samstag, 14. Februar 2015 mit
Backwarenverkauf (Frauenverein)

Samstag, 21. März 2015 beim Ofenhaus
Stutzli mit Brot- und Backwarenverkauf
(Organisation Fam. Ursula und Stefan Kehrl)

Osterbrunch am Ostermontag, 6. April

SchwanderART vom 15. bis 17. Mai 2015

SchwanderART 2015

in der Mehrzweckhalle Schwanden

Geben und Teilen sind die Ziele des täglichen Seins und Lebens. Ein Gruss, eine Aufmunterung, ein Ratschlag, ein Trost, ein Lächeln, ein Kopfnicken, eine ermunternde Berührung ist in Schwanden eine Selbstverständlichkeit.

Zitat aus dem Buch Ob acht.....

Es gab schon früher viele Künstlerinnen und Künstler in unserem Dorf. Und es gibt sie immer noch, unsere Kunstschaffenden. Wir möchten ALLEN, die Kunst als Beruf haben oder als Hobby betreiben, Gelegenheit

bieten, ihre Werke einem grösseren Publikum vorzustellen.

Darum laden wir Euch ein, liebe Schwanderinnen und Schwander, zeigt, dass wir auch heute noch unsere Begabungen auf eine besondere ART ausleben, unter anderem an der SchwanderART 2015. Seid Ihr dabei, liebe Kunstschaffenden?

Vom 15. bis 17. Mai 2015 findet die SchwanderART in der Mehrzweckhalle auf der Lamm statt. Lasst Euch überraschen von der Vielfalt der Werke, seien sie aus Holz, Papier oder anderen Materialien, gross oder klein, von Einzelstücken und von der besonderen ART, der von unseren Künstlerinnen und Künstlern geschaffenen Werke.

Wir haben noch ein paar wenige Plätze frei für Leute, die ihre Werke ausstellen möchten.

Also bis bald, liebe Schwanderinnen und Schwander der besonderen ART. Auskunft erteilt gerne: Doris Sommer, Telefon 033 951 74 37

.....

Kerzenziehen

Im November 2014 konnten auf der Galerie der Mehrzweckhalle auf der Lamm wiederum Kerzen gezogen werden. Viele verschiedenfarbige Wachsbäder standen bereit. Der Docht wurde getaucht, bis die gewünschte Kerzendicke erreicht war. Dabei entstanden dicke und dünne, lange und kurze, edle und schlichte Kerzen, ganz nach dem eigenen Geschmack. Nach Wunsch konnten die Kerzen danach auf verschiedene Arten geschmückt und verziert werden. Es bestand auch die Möglichkeit, die fertigen Kerzen in einen Effektwachs zu tauchen, der sie beim Trocknen in feine Schneesterne hüllte.

Das Betreuungsteam durfte viele kreative Besucherinnen und Besucher begrüßen und unterstützen. Bei Kaffee oder Tee blieb oft Zeit für ein Gespräch. Viele Gäste empfanden die fast meditative Arbeit als wohltuende Ruhepause in der hektischen Adventszeit. Sicher leuchtet nun in der dunklen Jahreszeit in mancher Schwander-Stube ab und zu das Licht einer selbst gezogenen Kerze.

.....

Adventsveranstaltung der Dorfkommision am 7. Dezember 2014

Trotz nicht sehr winterlichem Wetter haben an die 50 Leute den Weg ins Schulhaus zum Fondueplausch im Freien unter die Füsse genommen. Die Stimmung, das Fondue, der



Punsch und der Glühwein waren ausgezeichnet. Beim Schein der Finnenkerzen von Marco, dem Wegmeister, gab es genügend Zeit zum Doorfen und Feiern. Es war ein wunderbares Zusammensein. Vielen Dank an alle, die mitgeholfen haben.

.....

Neujahrsapéro der Gemeinde Schwanden

Auch in diesem Jahr hat die Gemeinde zu einem Neujahrsapéro eingeladen. Viele Bürgerinnen und Bürger sind dieser Einladung gefolgt und haben sich bei Hobelkäse, Zöpfe und den geschmackvoll belegten Brötli bestens unterhalten.

