



Schwander- zünftig

Nr. 6 Oktober 2006

Liebe Schwanderinnen und Schwander

Schon ist es wieder soweit. Wir freuen uns, Euch auch heute eine interessante Schwanderzünftig zu präsentieren.

Wir sind gespannt, was uns dieser Winter bringen wird und hoffen, dass wir Euch ab und zu an einem Anlass begrüßen dürfen.

Eine gute Zeit wünscht

die Dorfkommission

Ds Ägerdi und sein Mutschler

Wissen Sie, dass in unserem Gemeindegebiet noch Käse hergestellt wird? Es ist dies der Ägerdi Mutschler, ein rezenter, chüschtiger Bergkäse vom Ägerdi auf dem Schwanderbärgli.

Der Name Mutschler wird vorwiegend im Berner Oberland für kleine Käselaibe verwendet, deren Gewicht sich um 500 bis 1'500 gr. bewegt. Auffallend beim Mutschler ist, dass der Durchmesser immer gleich ist. Dies ist auf die Käseformen zurückzuführen, die Höhe ist von Laib zu Laib verschieden. Auf der Waage zeigt jeder Käse ein anderes Gewicht an. Die Grösse der Mutschler folgt einer über Jahrhunderte alten Tradition. Die kleinen Laibe haben den Vorteil, dass sie gut transportierbar und zuletzt auch eher verspiesen werden, als die grösseren kiloschweren Laibe. Der Ägerdi Mutschler wird vielfach bereits sehr jung gegessen.

Um den 20. Mai jeden Jahres werden von den Familien Schild und Mäder 19 bis 20 Kühe mittels einer Alpauffahrt ins Ägerdi gebracht. Das Ägerdi, ein sanft ansteigender Bergrücken mit viel Wiesland, bietet ideale Verhältnisse für eine Vorsass. Einige alte Ahornbäume lockern das Gelände auf. Das Ägerdi dient als Vorsass für

den späteren Alpauftrieb auf die Gummen, der Mitte Juni stattfindet.



Das Ägerdi gegen den Lammbachgraben

In der Zeit auf dem Ägerdi werden jährlich an die 300 Kilogramm Mutschler und Bergkäse hergestellt. Nach deren Produktion werden die Käselaibe im Käsespeicher, im so genannten Garten beim grossen Damm, gelagert und gepflegt. Verkauf des aromatischen Käses erfolgt im Dorfladen Schwanden.

Im Dorfladen findet ihr auch den Gummer Käse, der ebenfalls mit der Milch der Schwander Kühe hergestellt wird, insgesamt 1,5 Tonnen feinsten Alpkäse. Auf der Gummenalp sömmer zudem die Hofstetter Bauern ihre Kühe.



Blick vom Ägerdi auf den Brienzersee

Das Ägerdi wurde eigentlich nicht weltbekannt durch den schmackhaften und feinen Käse, wohl aber durch die Ägerdispalte, einem Naturereignis (einem befürchteten grossen Bergsturz, der nicht eingetroffen ist). Diese Spalte und die Wildbachsituation zu Beginn des 20. Jahrhunderts haben die Landwirtschaft, insbesondere die Alpwirtschaft der Schwander Bauern verändert und geprägt. Die Bewirtschaftung der Alpen hat seit altersher verschiedene Etappen (Stafeln), um ausreichend Futter für das Vieh gewährleisten zu können. Dieses System hat sich über Jahrhunderte bewährt. Das Vieh wird im Frühling auf eine so genannte Vorsass getrieben, damit im Tal das Heu reifen kann. Wenn

nun auf der Alp, meistens über der Waldgrenze, das Gras ausreichend gewachsen ist, werden die Kühe auf die Alp getrieben. Dort bleiben diese, bis nicht mehr genügend Futter vorhanden ist.



Der Käsespeicher

Das Alpsystem in Schwanden wurde die Alpgenossenschaft Gibelegg genannt. Die Alp Gibelegg verfügte über 183 Kuhrechte und umfasste insgesamt 213 Hektaren Weidland. Die Alp wurde in drei Staffeln bewirtschaftet: Irtschelen, Wald (heute das Ägerdi) als unterste Staffel, die Gibelegg als mittlerer Staffel und als oberste Staffel der Eisee im Kanton Obwalden. Aufgrund der Wildbachverbauungen und Aufforstungsarbeiten mussten wesentliche Teile der Alp an den Staat abgetreten werden. Der oberste Staffel Eisee wurde in der Folge vom Staat Bern der Alpgenossenschaft Gummen verkauft. Den Bauern der Alpgenossenschaft Gibelegg wurden Kuhrechte der Alp Tschingelfeld angeboten. Diese Kuhrechte wurden eher schlecht genutzt, weil in dieser Lösung keine Benutzung einer Vorsass auf der südlichen Talseite enthalten war. Die Alpauffahrt hätte bei diesem System vom Tal direkt auf die Alp erfolgen sollen, was sich bei schlechten Wetterverhältnissen oder wenig Futter als unmöglich erwies. Die Bauern kauften darum Kuhrechte unter anderem an der Alp Gummen und der Alpauftrieb konnte mit weniger Aufwand betrieben werden.

Auf dem Ägerdi wächst nach dem Abzug der Kühe das saftige Gras weiter. Dieses wird dann geheuet. Im Spätsommer werden noch einmal Rinder auf das Ägerdi getrieben, die von diesem saftigen Kraut fressen dürfen.

Der Käsespeicher „im Garten“ ist im Herbst voller grosser und kleiner Käselaipe und es wartet viel Arbeit auf die Verantwortlichen. Gelagert sind hier der Ägerdi Mutschler, der Ägerdi Bergkäse und der Gummenalper. Die Käse werden mit viel Liebe gepflegt und für den Verkauf be-

reithalten. Ein grosser Teil der Käseproduktion wird privat verkauft.

Wir empfehlen Euch, diesen einzigartigen Schwanderkäse im Dorfladen nicht nur zu degustieren sondern auch für das nächste Z'Nacht zu kaufen. Es lohnt sich!!

Fredi Sommer, im September 2006

Wer kennt Schwanden?

Auflösung aus Nr. 5: Die so genannte Fischzucht, gelegen zwischen der Hofstettenbrücke und der Chnublerbrücke. Sie wurde in den Fünfzigerjahren durch die Gebrüder Mäder erstellt. Doch das Projekt scheiterte, weil zu wenig Wasser vorhanden war und die Fische entwendet wurden. Von Freiwilligen wurde nun der Teich wieder gereinigt. Nachdem auch wieder Wasser zugeführt wird, kann er sich jetzt zu einem Biotop entwickeln.



Und wo sind wir diesmal?

Mein Lieblingsrezept

Jamie Oliver's Spaghetti nach Schwander Art

Jamie Oliver ist ein kreativer englischer Küchenchef, genau so wie die Schwander kreativ sind. Dieses Spaghettimenu hat den grossen Vorteil, dass Ihr Eure Gäste mit dem Kochen unterhalten könnt. Und das Beste ist, dass jeder das Rezept schon beim Zuschauen verlangt. Eigentlich ist es ein Rezept, das nur von Mund zu Mund weitergegeben wird. Nun für die Schwanderzitiig mache ich eine Ausnahme. Kochzeit: bis die Spaghetti al dente gekocht sind, also ca. 15 – 20 Minuten.

Während dem Kochen der Spaghetti (pro Person ca. 100 – 150 gr.) bereite ich folgende Zutaten für 4 Personen vor:

- 500 gr. Tomaten (gewürfelt)
- je eine Peperoni grün und rot, auch gelb möglich, entkernen und in Streifen schneiden, lang oder kurz je nach Laune
- zwei Peperoncini (frisch) entkernen, Fäden entfernen und in kleine Stücke schneiden
- 200 gr. Oliven schwarz (entsteint)
- 1 Bund Basilikum in Streifen schneiden)
- Etwas Ruccola (längsgeschnitten)
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Balsamico oder einfach Essig
- Salz und Pfeffer nach Lust und Laune

Wenn alle Zutaten bereitstehen, werdet Ihr feststellen, dass die Spaghetti noch nicht fertig gekocht sind. Ich gebe alle Zutaten in eine Schüssel, die auch Platz für die Spaghetti hat, rühre alles kurz um und warte dann auf die Spaghetti. Diese sind nun al dente gekocht, das Wasser wird abgossen und die Spaghetti in die Schüssel mit den vorbereiteten Zutaten gegeben. Dann wird alles so umgerührt, dass die Zutaten überall verteilt sind. Fertig!!!!



Mmh!

Nun sofort zu Tisch und Ihr werdet staunen, alle Zutaten sind heiss und munden herrlich. Ein Geheimtipp, dieses Menu schmeckt kalt noch fast besser als warm.

Ä Guete wünscht Fredi Sommer, Bümpliz

.....

Das Kantonal Bernische Platzgerfest vom 2./3. September 2006 in Schwanden

Siebundneunzig, fünfundachtzig, einundneunzig, vierundfünfzig, es isch guet, neunzig, vier-

undachtzig diese Rufe waren die einzigen lauten Äusserungen, die man an diesem Platzgerfest vernehmen konnte. Konzentriert werfen die Spieler die Platzge ins Ris, so nahe an den Metallschwirren wie möglich. Ihr wisst ja am Schwirren zählt der Wurf 100 Punkte und je nach Zentimeter davon weg so viel weniger. Die Rufe sind die Resultate der Messer, welche die Distanz Platzge Schwirren mit dem Meter messen und dem Schreiber am Tisch zurufen.



Bereit zum Wurf

Wie die Werfer führen auch die Funktionäre ihre Aufgaben äusserst konzentriert aus. Darum kommen alle Resultate am richtigen Ort an. Was beim Beobachten des Wettkampfes auffällt, ist die Ruhe und Konzentration. Das Wurfprogramm umfasst 28 Wertungswürfe und 3 Probewürfe.

Das Kantonalbernerische Platzgerfest 2006 war Schwanden eine der grössten Veranstaltungen in den letzten Jahren. Der kleine Platzgerclub Brienz hat dieses Fest, das für viele den Saisonabschluss bedeutet, organisiert. Mit all seinen treuen Helfern konnte der Club diese Aufgabe mit Bewunderung lösen, zumal das Wetter ideale Wettkampfbedingungen erlaubte. Dieser Sport, der vorwiegend im Unterland betrieben wird, durfte für einmal unter neuen Bedingungen inmitten einer grandiosen Kulisse der Berge ausgeübt werden.

Zum ersten Mal an einem Platzgerfest übernachteten Teilnehmer am Wettkampfort. Und am Samstagabend wurde zum ersten Mal ein Unterhaltungsabend geboten, an dem auch viele teilnahmen.

Einige interessante Eckdaten:

Anzahl Ries	16
Teilnehmende	459
Teilnehmende Sektionen	67
Jüngster Teilnehmender Jahrgang	1989
Ältester Teilnehmender Jahrgang	1921
Total aller Würfe	16'264

Höchste geworfene Punktzahl	960
Anzahl Kränze Herren	117
Anzahl Kränze Damen	16
Resultate Platzgerclub Brienz	
Bonino Hans	897
Ernst Franz	892
Fischer Daniela	
Mathys Hedy	857



Ein gelungener Wurf

Der organisierende Platzgerclub war auch für das leibliche Wohl verantwortlich. Folgende Mengen an Speis und Trank wurden konsumiert:
 90 kg Raclettekäse, 140 kg Pommes Frites, 85 kg Steakfleisch, 320 Sandwichs, 330 Buttergipfeli, 106 Nussrollen, 145 Cremeschnitten, 1320 Fläschli Mineralwasser (3 dl), 180 Fl. Wein (0.5 Ltr), 720 Liter Bier

Das Kantonal Bernische Platzgerfest 2006 in Schwanden war ein voller Erfolg!!

Schwander Witz im Oktober 2006

Ds Underbach uehi heis den ganze Wwinter dir egghei Sunnen. Des Grund hed eis en Schwander zun emm Underbächler gseid, dert wellti är nid gmaaleta an erre Wwand hangen.

Impressionen vom Folklorekonzert am 28. Juli 2006

Am Freitag 28. Juli 2006 fand auf der Lamm das letzte Folklorekonzert der Saison 2006 statt. Nebst hervorragender und hochstehender Unterhaltung durch den Handharmonikaclub

Brienz, der Trachtenvereinigung Brienz und dem Oberländerchörli Interlaken konnten die Besucher ausgiebig doorfen. Der musikalische Genuss der Handharmonikaklänge oder die lüpfigen Tänze der Trachtengruppe sowie die stilsicheren Darbietungen des Oberländerchörlis halfen mit, den Abend in ausgelassener Stimmung zu verbringen. Für Speis und Trank sorgten Mitglieder der Dorfkommision Schwanden.

Wir möchten alle Schwanderinnen und Schwander aufrufen, sich die Abende für die Folklorekonzerte im 2007, nämlich den 6. und 27. Juli 2007 freizuhalten. Es lohnt sich. Also, wir sehen uns beim nächsten Folklorekonzert.



Die Trachtengruppe Brienz



Viele Zuschauer, herzlichen Dank!

Veranstaltungskalender 2006

Sonntag, 19. November 2006
 Basar des Frauenvereins Schwanden

Freitag, 8. Dezember 2006:
 Gemeindeversammlung

Impressum
 Mitglieder der Dorfkommision Schwanden

Druck: Schläfli Interlaken