



# Schwander- zeitig

Nr. 36

Mai 2014

Liebe Schwanderinnen und Schwander

Wir dürfen uns am schönen Wetter und dem Erwachen und der Vielfalt der Natur freuen. Dies scheint das Leben so viel einfacher zu machen. Ostern ist vorbei, der Osterhase hat uns auch in diesem Jahr nicht vergessen und schon stehen die Vorbereitungen für unseren nächsten grossen Anlass, den Schwandertag am Samstag, 16. August 2014 an.

Lasst Euch überraschen

die Dorfkommission

## Wer kennt Schwanden?

Auflösung aus Nr. 35:  
Stützmauer Oberschwanden

Wo sind wir diesmal?



## Bärhag

Kolumne von We. Kobi

Das Bauchgefühl rutscht durch den Hals hinauf in die obere Hirnhälfte. Das bauchige Geflüster hilft mir bei meinen Entscheidungen. Im Bauch fängt es also an! Gut zuhören musst du, auf deine innere Stimme achten, aufpassen, dass es ja für dich stimmt. Obschon das Herz sich längst für etwas entschieden hat, grübelst du noch in deinem Bauch herum. Was sagt dein Bauchgefühl, ist der erste Gedanke der Richtige? Im Innersten weißt du ganz bestimmt, was zu tun ist. Aber wo ist mein Inneres? Eben doch im Herzen und nicht im Bauch. Was sagt schlussendlich das Hirn dazu. Sollten wir nicht auch noch unseren Verstand, also das Hirn einschalten! Doch dann geht es erst recht los mit abwägen, dafür, dagegen, so oder so, ja oder nein. Argumente müssen auf den Tisch. Natürlich nicht auf den Tisch, sondern sie müssen in unseren Überlegungen mitspielen. Argumente dafür und Argumente dagegen. Gibt es denn dazwischen eigentlich auch noch etwas? In den Abstimmungen zum Beispiel, da liegt doch meistens die richtige Lösung nicht beim Ja und auch nicht beim Nein. Etwas zwischendurch wäre das Richtige. Von beiden Vorlagen die Hälfte, das ergäbe wiederum ein Ganzes, dazu kämen noch meine ganz persönlichen Vorstellungen. Meine Erfahrung, mein Wissen, meine Erkenntnis, meine Überzeugung, meine Ansicht, weisen mir den Weg genau.

Und wenn eine Studie etwas anderes beweist? Studien sind doch dazu da, unsere Entscheidungen zu beeinflussen. Es kommt eben drauf an, in wessen Auftrag die Studie gemacht wurde! Also können wir uns auch nicht auf so ein Ding verlassen. Wie wäre es mit wissenschaftlichen Untersuchungen? Hier fänden wir doch die richtige Antwort, vorausgesetzt der Wissenschaftler trägt seinen Titel zu Recht! Also, wer hilft uns bei unseren Entscheidungen. Sind es die vielen Beeinflussungen, die uns täglich entgegenströmen. Sind es die Empfehlungen gescheiter Leute. Sind es echte Beweise, handfeste Belege.

Oder hat das Bauchgefühl doch etwas zu sagen, zusammen mit dem Herzen, meine ich! Herzensangelegenheiten sind zwar oft sehr geheim, bei unseren Entscheidungen helfen sie aber ganz entscheidend mit!

Und wo ist im ganzen Gewirr von Meinungen der viel gerühmte „gesunde Menschenverstand“ geblieben?

## Das Schwanderhaus 2

Vieles hat sich seit dem Bau vor über 200 Jahren an unseren Wohnhäuser verändert. Geblieben ist die Grundkonstruktion im System der 2 Stuben und der Küche. Die Veränderungen seit dem Bau der Häuser sind zum Teil massiv und die möchte ich Euch beschreiben. Leider gibt uns die Forschung für all die nachfolgenden Themen wenig bis keine Auskunft.

Die Fenster oder Fensteröffnungen waren seit je her eher klein und nur an der Fassade talseitig angebracht. Das Standardmass entwickelte sich zu 1 : 2, d.h. 1 Teil Breite, 2 Teile Höhe. Die Fenster wurden mit Leintüchern und/oder weissen Tierhäuten abgedeckt. Im Winter waren die Fensteröffnungen mit Brettern ganz verschlossen. Erst die Entwicklung der Butzenscheiben im Jahr 1530 brachte die erste grosse Veränderung beim Fensterbau. Die speziellen Scheiben wurden von Glasbläsern hergestellt, in dem am Blasrohr eine Kugel geformt und diese in der Folge geschleudert wurde. So konnte man Gläser mit einem Durchmesser von 12 – 15 cm herstellen. Mittels eines Bleibandes wurden dann die Gläser zu einem Fenster zusammengebaut. Die Herstellung solcher Butzenscheiben war aufwendig und teuer. Dieses Glas wurde hauptsächlich in Kirchen und bei Häusern von reichen Landleuten eingebaut. Eine weitere Entwicklung war die Herstellung von grossen zylindrisch geblasenen Glasglocken, die dann heiss entzweigeschnitten und danach geglättet wurden. Dadurch konnten grössere Gläser (Scheiben) hergestellt werden. Die Erfindung des Kittes 1738 und der Quersprossen brachte eine neue Fenstertechnik ins Rollen. Aber erst mit der industriellen Herstellung des Glases am Ende des 19. Jahrhunderts gelang dem Fensterglas der Durchbruch. Dabei ist zu bemerken, dass die Römer das Fensterglas, wenn auch nicht durchsichtig bereits kannten und dieses vor allem in Ihren Badeanstalten einsetzten, damit das Tageslicht die Räume erhellte. Das flüssige Glas wurde auf eine Art nasses Holzbrett aufgetragen und mittels eines Stabes geglättet.

Die Küche war in jedem Haus seit je her ein zentraler Ort. Aber lange Zeit war das Kochen unangenehm. Denn der Rauch sorgte für eine düstere Situation im Raum. Die Feuerstelle in der Mitte der Küche oder an der gemauerten Wand zur Stube war offen und der Rauch schwebte gegen den Dachstuhl und staute sich dort zurück. Erst die ersten Bretterkamine, eine pyramidenähnliche Konstruktion, brachten Abhilfe. Im Jahre 1806 wurde der Einbau von Kaminen aus Stein vorerst in der Stadt Vorschrift. Der Rauch wurde in der Folge mehrheitlich in den Kamin geleitet. Im Laufe der Jahre wurde der Kochplatz bis zu 50 cm über dem

Boden angehoben. Gekocht wurde mit Kesseln und Grillstäben.



Haus Sulzacher, erbaut 1728

Erst ab ca. 1860 wurden die ersten Kochherde aus Eisen installiert. Mittels eines Blechrohres konnte dann der Rauch direkt in den Kamin geleitet werden. Die Pfannen wurden in diesen Kochherden in Löcher direkt über dem Feuer eingehängt. Eine Weiterentwicklung war, dass über dem Feuerraum eine Eisenplatte montiert wurde. Diese Art zu kochen wurde bis um die 1950er Jahre gebraucht und danach vom Elektro- oder Gaskochherd abgelöst. Die Entwicklung einer rauchfreien Küche war für die damaligen Patriarchen ein notwendiges Übel. Vor der Erfindung des Kochherdes wurden die ganzen mechanischen Errungenschaften entwickelt, so die Dampfmaschinen und die Eisenbahnen 1821, der Elektromotor 1834, die Injektionsspritze 1855 und vieles andere mehr. Die Frauen waren zu dieser Zeit vollauf mit Kochen und Kinder erziehen beschäftigt. Sie mussten viele Stunden im Rauch stehen und den Herren das Essen kochen, was der Gesundheit sicher auch nicht förderlich war.

Der Stubenofen wurde auch von der Küche aus eingheizt und der Rauch kam wieder in die Küche und war die einzige Heizung im Haus. Erst die Entwicklung des Eisenofens liess es zu, dass die einzelnen Räume mit wenig Aufwand geheizt werden konnten. Die Zentralheizung ist eine Entwicklung des 20. Jahrhunderts.

Die Toilette wurde über dem „Bschüttloch“ eingerichtet. Sie war entweder vom Haus aus zugänglich oder es wurde ausserhalb ein separates Häuschen erstellt. In den Städten wurden bereits im Mittelalter sogenannte Ehgräben gebaut, die die Abwässer der Haushalte in den nächsten Fluss führten. In Schwanden kamen erst 1974 Änderungen in das Abwassersystem. Mit dem Erstellen einer Kanalisation für das Abwasser und dem Zuführen

in die Kläranlage Brienz wurde die Frage des Abwassers gelöst. Erst jetzt wurden Badezimmer erstellt mit Toilette, Badewanne und einem Warmwasserboiler.

In alten Zeiten wurden die Dächer mit allerlei Sachen wie Schilf, Ästen und anderes mehr gedeckt. Hier im Oberland folgten dann die Holzschindeln, die so lange gute Dienste leisteten bis die Lehmziegel industriell hergestellt werden konnten und somit preisgünstiger wurden.

Ein Problem waren lange Zeit die Raum- und Türhöhen, die dann jeweils bei Umbauten angepasst wurden. Veränderungen, an die wir heute keine Gedanken mehr verschwenden. Die Entwicklung im Bauwesen schreitet voran, mit Dreifach-Verglasung, mit Vogelschutz für grössere Flächen, verbesserte Isolationsmöglichkeiten, effizientere Heizsysteme. Solarenergie in Form von Photovoltaik und Solarthermie sind wohl die Zukunft.

Die alten Schwander-Zeitzeugen haben sich zu modernen und wohnlichen Gebäuden gewandelt und dienen so den Menschen noch für viele Jahre. Fredi Sommer

---

## Schwanderwitz

Eina hewwed am Sunndig. En Nachpur :"  
Was? ... tuescht etz och afen an em Sunndig?!"

Der Hewwer : " Ach, dessetwägen bin i eppa chuum bräver wan Anderliit !"

---

## Im Herz des Dorfes Schwanden

Man soll die Feste feiern wie sie fallen. Ein altes Sprichwort, das seit Urzeiten bekannt ist. Manche Feste oder Jubiläen sind der Öffentlichkeit weniger bekannt und werden stillschweigend hingenommen.

Am 7. April 2011 wurde zum Beispiel unser Dorfladen in Schwanden wieder eröffnet, eine Dienstleistung für die gesamte Bevölkerung. Nebst der Schule gehört doch ein Laden zur dörflichen Kultur. Wenn wir schon kein Restaurant und keine Kirche haben, ist dies doch für uns eine wichtige Institution.

In unserem Dorfladen finden wir ein Warenangebot, das weitherum seines gleichen sucht. Nehmen wir die Milchprodukte, die Brote, Gipfeli und Weggli, die Früchte und Gemüse, die Getränke und viele andere Lebensmittel. Ein wunderbar abgerundetes Angebot.

Der Dorfladen funktioniert. Die Kunden sehen aber nicht hinter die Kulissen und sehen auch die grossen Anstrengungen zu diesem Angebot nicht.

Deshalb gehört der Inhaberin und Ihren Mitarbeiterinnen ab und zu ein grosses Lob.



Ein weiterer nicht zu unterschätzender Faktor ist doch die Bedienung mit den persönlichen Worten und den guten Wünschen in den Tag.

Fredi Sommer

---

## Das Brauhaus in Schwanden

In Zeiten der Globalisierung sind Brauhäuser in kleinen Dörfern wie Schwanden selten. Und gerade diese Globalisierung hilft mit, dass kleine Brauereien einen gewissen Marktanteil am Biermarkt erreichen können. Hier liegt auch die Stärke der Kleinbrauerei, in dem diese vermehrt auf Qualität, Geschmack und die Ansprüche der Biertrinker eingehen können. Die letzten Jahre haben gezeigt, dass sich der Geschmack der Biere den nationalen und internationalen Brauereien angeglichen, respektive sich auf einen Einheitsgeschmack eingependelt haben.



Dabei ist das Brauen von geschmackvollem Bier ein Handwerk, das viel Wissen und handwerkliches Können braucht. Es ist auch ein markanter Wechsel in der Haltung der Biertrinker

erfolgt, in dem diese immer mehr auf den Geschmack und die Herstellungsverfahren schauen und das Bier nicht mehr einfach als Durstlöscher sieht. Dieses individuelle Bier wird nur noch von den Kleinbrauereien hergestellt. Der Herstellung von Bier mit hohen Qualitätsanforderungen werden die gleichen Massstäbe gesetzt wie das Keltren von Wein.



Das Bier ist seit dem Altertum bekannt und wurde bereits in Mesopotamien getrunken. Die Brautechnik wurde von den Römern weiterentwickelt, die ihr Bier Cervisia nannten. Im Mittelalter wurde das Bier vorwiegend in Klöstern gebraut, die dann von den sogenannten Hausbrauereien abgelöst wurden. In dieser Zeit wurde um die 20% des Lohnes in Bier investiert. Das Bier diente auch als Lebensmittlersatz.

Als ich letztthin nach Brügge in Belgien fuhr durfte ich eine Stadt mit eindrücklicher Biertradition kennenlernen. Allein im flämischen Teil Belgiens werden um die 700 Sorten Bier gebraut, vom alkoholfreien Bier bis zu einem Bier bis zu 15% Alkoholgehalt. In den Restaurants ist die Auswahl an Bieren immens. Bis zu 39 verschiedene Biere stehen dem Gast zur Auswahl. Da steht, respektive sitzt man dann und hat die Qual der Wahl. Also dann eben schön der Reihe nach. Und siehe da, man wird nicht enttäuscht und ist schon mitten drin in der belgischen Biertradition. Erst jetzt weiss ich das Bier so richtig zu schätzen.

Hier in Schwanden werden die Standardbiere, wie JungfrauBräu Helles mit einem Alkoholgehalt von 4,8 Volumen % und Gerstenmalzgeschmack oder das JungfrauBräu Weisses mit 5.4 Volumen Prozent mit Weizenmalzgeschmack gebraut. Nicht zu vergessen sind die Spezialbiere. Nämlich das JungfrauBräu Rote mit dem leichtem Caramelgeschmack, das das Herz des Biertrinkers wirklich höher schlagen lässt. JungfrauBräu stellt bei Gelegenheit auch andere Biere her, wie z.B. das Orangenbier mit dem Geschmack der sizilianischen Orange, das Bockbier oder das Indian Pale Ale mit einem Alkoholgehalt von 7.5 Volumen %. Dieses Bier ist mit der Geschichte des Bierbrauens behaftet.

Zur Zeit des weltumspannenden Königreichs von Grossbritannien wurden viele Kriege ausgefochten. So wurde auch das heutige Indien

erobert. Da Engländer leidenschaftliche Biertrinker sind, fehlte ihnen dieses Getränk dort. Die Regierung sandte darauf hin einen Segler gefüllt mit Bierfässern nach Kalkutta Aber als das Bier an die Soldaten ausgeschenkt wurde war es ungeniessbar. Deshalb stellte ein Braumeister in England ein Konzentrat mit einem Alkoholgehalt von 15 Volumen% her. Der Alkohol die erhöhte die Lagerfähigkeit des Biers. Und nach 60 Tagen auf See bei Sturm und hohem Seegang, bei fast unerträglicher Hitze wurde das Bier ausgeladen. Die Soldaten verdünnten das Bier nicht mehr, sondern genossen es so. So wurde das IPA-Bier geboren, das Indian Pale Ale.

Ihr seht Bier ist nicht einfach Bier. Aber das JungfrauBräu in Schwanden ist etwas Besonderes. Nur beste Qualität und mit gutem Geschmack erfreuen den Biertrinker.

Ja, dann Gesundheit!!!

Fredi Sommer

.....

## Einladung zum Brauen des Schwanderbiers

Wir laden Euch alle herzlich dazu ein, **unser Schwanderbier** für den Schwandertag am 16. August 2014 zu brauen.

### Treffpunkt:

Freitag, 4. Juli 2014, 18.00 Uhr

### Ort:

JungfrauBräu, Derfliplatz, Schwanden

Wurst vom Grill und Chäsbrätel werden angeboten

Kommt Ihr auch?

Wir freuen uns auf Euer Dabeisein

.....

## Veranstaltungen

### Gemeindeversammlung

am Freitag, 27. Juni 2014 um 20.00 Uhr in der Mehrzweckhalle auf der Lamm

### Bierbrauen für den Schwandertag

am Freitag, 4. Juli 2014 um 18.00 Uhr

### Schwandertag

Samstag, 16. August 2014 ab 09.00 Uhr rund ums Gmeindshuus

.....

Herausgeber:

Dorfkommission Schwanden

