

Zeitschrift: Jahrbuch vom Thuner- und Brienzersee
Herausgeber: Uferschutzverband Thuner- und Brienzersee
Band: - (1984)

Artikel: Chirschmueset in Wimmis
Autor: Hämmerly, Claude
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1096755>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.03.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Claude Hämmerly

Chirschmueset in Wimmis

Das Nidersimmental ist nicht gerade gesegnet mit Bodenschätzen. Edelmetalle werden weder unter noch über dem Boden abgebaut, und märchenhafte Funde von Mineralien fehlen sowohl in den Berichten von Geologen, als auch in den Sagen des Nidersimmentals. Ja, man mag im Engstligental vom schwarzen Gold, dem Schiefer, sprechen, aber um den Niesen herum sind nicht einmal nennenswerte Schiefervorkommen bekannt.

Und doch verziehen sich die Gesichter der Wimmiser zu einem verklärten Lächeln, wenn man von ihrem «Gold» spricht, dem Chirschmues.

Die besondere geographische Lage von Wimmis

Wimmis liegt am Nordhang des Niesens. Im Winter versteckt sich die Sonne an den kürzesten Tagen lange hinter dem Gipfel und manche Wimmiser werfen neidvolle Blicke nach Spiez, dem sonnigen Spiez. Im Sommer geht die Sonne schon am späten Nachmittag hinter der Burgfluh unter. Neuzuzüger sollten einen dicken Pullover mitnehmen, heisst es etwa scherzhaft. «Chröpfe» mussten sich die Wimmiser Buben früher von den «Spiezer Füchsen» sogar austeilen lassen, womit gemeint war, dass im Niesenschatten halt nur Kröpfe wachsen konnten. Tatsächlich herrscht in Wimmis ein eher rauhes Klima. Bedingt durch die geographische Lage an der engsten Stelle des Nidersimmentals, verdichten sich die Berg- und Talwinde im Oberdorf wie in einer Düse. Am Tag, wenn die stark erwärmten Felspartien am Niesenwesthang ihre Wärme abgeben, entsteht ein Unterdruck, der Seewind wird westwärts aufgesogen. Am Abend, nach Sonnenuntergang, steigt warme Luft vom Thunersee auf, die Luftmassen werden dann plötzlich innerhalb von Sekunden vom See her nachgesogen und der Bergwind setzt ein. Dieses Windspiel ist bei stabiler Wetterlage regelmässig an der Wetterfahne des Schlosses abzulesen. Dabei gilt es als ein sicheres Schönwetterzeichen, wenn der «Heeterluft» (heiteres Wetter) geht. Im Herbst, wenn an manchen Orten im Oberland die ersten Fröste

einsetzen, vertreibt dieser Wind die Kälteseen. Den Nebel kennen die Wimmiser fast nur vom Hörensagen. Durch die örtlichen Windturbulenzen entsteht im Winter eine mehr oder weniger konstante Umwälzung der Luftmassen.

Diese Faktoren sind mit daran schuld, dass in Wimmis ein Gottessegen aufs wunderbarste gedeiht, der Kirschbaum. Neben einer guten Bodenbeschaffenheit und genügender Sonneneinstrahlung liebt der Kirschbaum eine konstante Ventilation. Durch die späten Fröste wird die Vegetationszeit der Kirschbäume verlängert und macht die kürzere Besonnung wett. Apfelbäume wachsen vergleichsweise viel weniger freudig und auch Zwetschgenbäume haben mehr Mühe.

Geschichtliches

Unter unseren Vorvätern muss sich in Wimmis ein Alchimist befunden haben. Bei der Suche nach dem Stein der Weisen oder bei der Herstellung von Gold muss er auf das Chirschmues gestossen sein. Natürlich braute man auch ausserhalb der Region Wimmis das Mues. Walter Eschler beispielsweise hat den Vorgang auf höchst amüsante und treffende Art in seinem Büchlein «Alpsummer» (Verlag Zytglogge Bern, 1983, Seite 75 und folgende) geschildert.

Das Auskochen und Konservieren war den Oberländern in einem gewissen Sinne schon bekannt vom «Milchzuckerkochen» her. Bei diesem Vorgang wird die Käsemilch stundenlang ausgekocht, bis ein Restchen Milchzucker im Kessel zurückbleibt. Das Zuckerkochen hatte aber den Nachteil, dass Unmengen Holz verbrannt werden mussten, um zu einem kleinen Quantum Zucker zu gelangen. Ob man vielleicht sogar durch das Milchzuckerkochen auf die Idee des Kirschmuesens gekommen ist, können wir heute mit Bestimmtheit nicht mehr sagen. Die Kirschen haben aber von Natur aus so viel Zucker, dass der Aufwand, zu etwas Süßem zu kommen, bei den Kirschen sicher kleiner war.

Wie sehr man sich nach Süßem sehnte, zeigt uns auch jene Anekdote, wonach unser Nachbar als Bub die gestohlenen Kirschen auf einer Zeitung im Tenn trocknete, damit er im Winter Täfeli lutschen konnte, allerdings solche mit Steinen drin.



Der überaus reiche Kirschensegen in Wimmis verlangte seit jeher nach einer Möglichkeit, die kostbaren Früchte zu konservieren, damit man sie im Winter als Grundnahrungsmittel verzehren konnte. Ganz alte Leute erinnern sich daran, wie ärmere Wimmiser mangels Konservierungsmöglichkeiten die Kirschen noch gedörft und im Winter aufgekocht haben, um dann diesen Brei mit geschwellten Kartoffeln zu essen.

Das Chirschmuesen war früher eine Familienangelegenheit. Gekocht wurde auf dem «Chunst» oder in der Hofstatt. Saubere Kirschen wurden in einem durchlässigen, sackartigen Tuch mit zwei Stecken gestreift und dann deren Saft solange in einem Kupferkessel gekocht, bis die Masse, ohne Zugaben von Zucker, nach etlichen Stunden eindickte.

Beim Einkochen des Saftes musste man unter ständigem Rühren peinlichst aufpassen, dass im Kupfergefäss keine angebrannten Stellen entstanden. Kochte man das Mues in der Küche auf dem Chunst, musste man den Kessel mit einer Kette etwas über dem Herdloch befestigen, um zu vermeiden, dass an der Kontaktstelle zwischen Herdplatte und Kessel eine allzu grosse Hitze entstand, die das Mues verbrannt hätte. Eigenartigerweise kann man Kirschmues nur in Kupfertöpfen brauen, mit anderen Metallgefässen dickt die Masse nicht homogen ein und scheidet. Wenn das Chirschmues nach etlichen Stunden des Rührens und Köcherlens die richtige Konsistenz hatte, füllte man den Brei in Ton- und Glasgefässe und deckte sie mit einem Wachspapier zu. Dank der Verdunstung des Wassers und der starken Konzentration des Fruchtzuckers konnte das Mues ganze Generationen lang aufbewahrt werden. Ich weiss von Chirschmues, das 1944 eingekocht wurde und noch die gleiche Frische aufweisen soll, wie am ersten Tag. Das Prinzip der Konservierung wird bis heute in Wimmis ohne wesentliche Änderung gehandhabt. Das Chirschmuesen war vor allem jenen Leuten vorbehalten, die eigene Bäume mit grösseren Quanten Kirschen und auch genügend Holz (!) besaßen.

Ein 92jähriger Bauer im Hasli in Wimmis berichtet uns, dass seine Familie das Mues mangels eigener Kirschbäume von wilden Kirschen gekocht habe. Der ungezweigte Baum wurde jeweils mit einer 42-sprossigen Leiter (12 m) abgelesen. Drei Personen mussten sich helfen, um die Leiter mit einem Seil aufzustellen. Interessanterweise

wurden früher die Leiterstangen aus Tannen gerüstet, die im Heustrichwald wuchsen. Die schattige Lage dieses Waldes liess die Rottanne nur langsam wachsen, somit waren die Jahrringe enger beieinander und die Leiterholme widerstandsfähiger. Bevor man die wilden Kirschen in einen Sack streifte, liess man sie kurz aufkochen, um sie dann besser saften zu können. Manchmal entschloss man sich, auf das Vorkochen zu verzichten, um den zurückgebliebenen, ausgepressten Rest noch ins Fass einzulegen und zu Schnaps zu brennen.

Die Bedeutung des Chirschmueses

Wenn wir heute ein Glas Chirschmues kaufen, verwenden es die Frauen mit Vorliebe als Garnitur für Spitzbuben; überhaupt ist das Mues eher zur Schleckerei geworden. Mit unseren heutigen vielfältigen Konservierungsmöglichkeiten vergessen wir leicht, dass bis vor etwa 20 Jahren in Wimmis nur das Einkochen, Sterilisieren, Dörren und eben Muesen möglich war. Neben der «Cherschikonfitüre» war man im Winter auf das Mues angewiesen, nicht zum Schleckern, sondern als Grundnahrungsmittel. Während der Kirschenernte verköstigte eine Bäuerin ihre Familie mit der Kirschsuppe, einem Gemisch aus geröstetem Brot und Kirschenkompott. Im Winter dann, vermischte man das Chirschmues mit Butter und ass die Herrlichkeit mit Brot oder geschwellten Kartoffeln, oder aber zu Mehlrösti (Mehl, welches man in Fett goldbraun röstete und als Brei ass). Die zahlreichen Tiefkühltruhen haben die Bedeutung des Chirschmueses verringert. Aber früher bot das eher säuerlich schmeckende Mues eine willkommene Abwechslung im eher eintönigen Tischalltag. Man kaufte eben nicht allzeit Lebensmittel, sondern konsumierte die Eigenprodukte.

Verkauft wurde das Mues eher selten, sondern es diente den Familien für den Hausgebrauch. Beim Auskochen herrschten fast geheimnisvolle Riten. In einzelnen Familien band man zum Beispiel um den Rührsteken eine Speckschwarte, um das Anbrennen der Masse zu verhindern.

Da man das Chirschmues und die Kirschen sehr schätzte, trug man natürlich Sorge zu seinen Kirschbäumen. Bis vor 15 Jahren bestand ein örtlicher Obstbaumverein, der das Ziel hatte, Kenntnisse und Wissen um den Obstbaum zu vertiefen. Nicht selten besass ein Bauer über 50

Kirschbäume. Das «rote Gold» zog übrigens mannigfach Volk aus dem Kander- und Engstligental nach Wimmis, um Kirschen abzulesen. Wir wissen sogar von einem 80jährigen Mann, der jeweils mit dem Velo von der Lenk aus nach Wimmis pedalte, eine Woche lang bei einem Bauern Kirschen ablas, diese mit dem Veloanhänger auf die Bahn brachte, um dann nachher wieder per Velo nach der Lenk heimzustrampeln. Dank der grossen Kinderzahl der damaligen Familien, und auch mit Hilfe der Knechte, konnte das Ablesen neben dem Heuen her noch bewerkstelligt werden. Heute kommt mancher Bauer in arge Bedrängnis, wenn überall die Arbeitskräfte fehlen.

Der Kirschbaumbestand hat in den letzten 15 Jahren in Wimmis stark abgenommen. Bei den Strassenverbreiterungen musste mancher Baum sein Leben lassen. Im Zuge der totalen Mechanisierung der Landwirtschaft meliorierte, begradigte, überdeckte und fällte man jedes Hindernis. Eine grosse Gefahr für den Fortbestand der Kirschbäume sind heute auch die hohen Arbeitslöhne. Ein Bauer muss einem Leser bereits soviel bezahlen, dass die Kirschenernte oftmals nicht mehr kostendeckend ist. Wen wundert es, dass Motorsägen gestartet werden, um Bäume zu exekutieren. Ein Bauer im Hasli in Wimmis erzählte mir von seiner Beobachtung, dass nach dem Roden der weiträumigen Hecken seine Kirschbäume vermehrt von Insekten befallen seien. Die Vermutung liegt nahe, dass manche Singvogelart mit den Hecken verschwunden ist und den Amseln und Spatzen Platz gemacht hat, die sich an den Kirschen gütlich tun. Die Folge davon ist, dass man die Kirschbäume spritzen muss, dies wiederum treibt die Produktionskosten in die Höhe.

Um Kirschen zu brennen, hat man natürlich nicht nur die Überreste des Chirschmuesens in das Fass eingelegt. Auch die «minderen» Kirschen wurden verschnapst und darum eher später abgelesen. Sicher wurde in Wimmis nicht mehr und nicht weniger Schnaps als an anderen Orten getrunken, und dennoch versuchte man zu verhindern, dass allzuvielen Kirschen in Hochprozentiges umgewandelt wurden.

Chirschmuesen in neuerer Zeit

Mitte der 60er Jahre war vor allem der Alkoholfürsorger die treibende Kraft, das Chirschmuesen in einem grösseren Rahmen durchzuführen.

Die Devise lautete: «Statt Schnaps Mues.» Ein Aktionskomitee bildete sich. Die Bauern konnten während den nächsten sechs Jahren ihre Kirschen an das «Aktionskomitee» verkaufen. Mit dem Erlös der «Aktionen» wurden die mannigfaltigsten Sachen angeschafft, der Jodelklub etwa konnte sich eine Bühne leisten. 1971 begannen schlechte Kirschenjahre, Regenfälle und Kälte verhinderten die Befruchtung durch die Insekten. Bis 1982 fanden keine «Chirschmuesaktionen» mehr statt. Die letzten drei Jahre brachten den Organisatoren wieder einen vollen Erfolg. Die etlichen hundert Kilogramm Mues fanden bis über die Landesgrenze hinaus ihre Abnehmer. Es scheint, dass in der nächsten Zeit zu wenig Kirschen vorhanden sein werden, um alle Interessenten mit dem «roten Gold» zu versorgen.

In den letzten drei Jahren kochte man insgesamt 2700 kg Mues. Aus fünf Teilen Kirschen gewinnt man etwa einen Teil Mues, daher entspricht der Kilopreis ungefähr demjenigen des Honigs.

1982	aus 2600 kg Kirschen	500 kg Mues
1983	aus 5000 kg Kirschen	1000 kg Mues
1984	aus 6000 kg Kirschen	1200 kg Mues

«Saanersenf»

Am Schluss meines Berichtes über das Chirschmuesen in Wimmis möchte ich allen Lesern ein Rezept weitergeben, das eine alte Saanerin überliefert hat. Diese Saanerspezialität wurde früher an gepflegten Tafeln zu Schweinefleisch als Delikatesse gegessen.

Zutaten:

«500 g Mehl

700 g Zucker und ca. 1–1½ l Weisswein, evtl. Rotwein nach Geschmack

1 gestr. Kaffeelöffeli Zimtpulver

1 gestr. Kaffeelöffeli Nelkenpulver

1 gestr. Kaffeelöffeli Galganenpulver (?)

1 gestr. Kaffeelöffeli Ingwerpulver

½ gestr. Kaffeelöffeli Pfefferpulver

½ gestr. Kaffeelöffeli Muskatpulver

So wird's gemacht:

Das Mehl auf Kuchenblech goldgelb trocknen, rösten, dann ganz fein mit <Kuchentröler> auströlen.

Die Gewürze mit dem trockenen Mehl vermischen, mit ½ l kaltem Wasser anrühren, inklusive Zucker, etwas Weisswein, alles auf kleinem Feuer ca. ½ Stunde kochen lassen, Weisswein nach und nach darunter geben, bis der Senf dick wird, sollte dieser zu dick werden, kann man noch etwas Wein begeben.

Dann kommt noch darunter: ca. 25 g Senfpulver, dieses mit kaltem Wasser anrühren und darunter geben, und was sehr wichtig ist, 200 g Chirschmues dazu geben, nochmals aufkochen, im Kochtopf erkalten lassen, des öfters umrühren, dass sich keine Haut bilden kann, so wird der Senf schön fein, in kleine Gläser abfüllen. Dieser Senf bleibt im kühlen Keller lange frisch. Dieser Senf wird auf Weihnacht/Neujahr gemacht, man isst diesen zum Fleisch, vor allem zum Schwynigen.»

Folgenden Personen bin ich zu grossem Dank verpflichtet, sie haben tatkräftig am Bericht mitgeholfen:

Wampfler Karl, Wimmis

Lengacher Werner, Wimmis

Brunner Hans, Wimmis.

Während der Kirschenzeit können Auswärtige das Mues bei untenstehender Adresse bestellen:

Herrn Lengacher Werner, Stationsvorstand, Bahnhofstrasse, 3752 Wimmis.