Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 82 (2004)

Heft: 7-8

Artikel: Das Lob der Laibe
Autor: Vollenwyder, Usch

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-724624

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

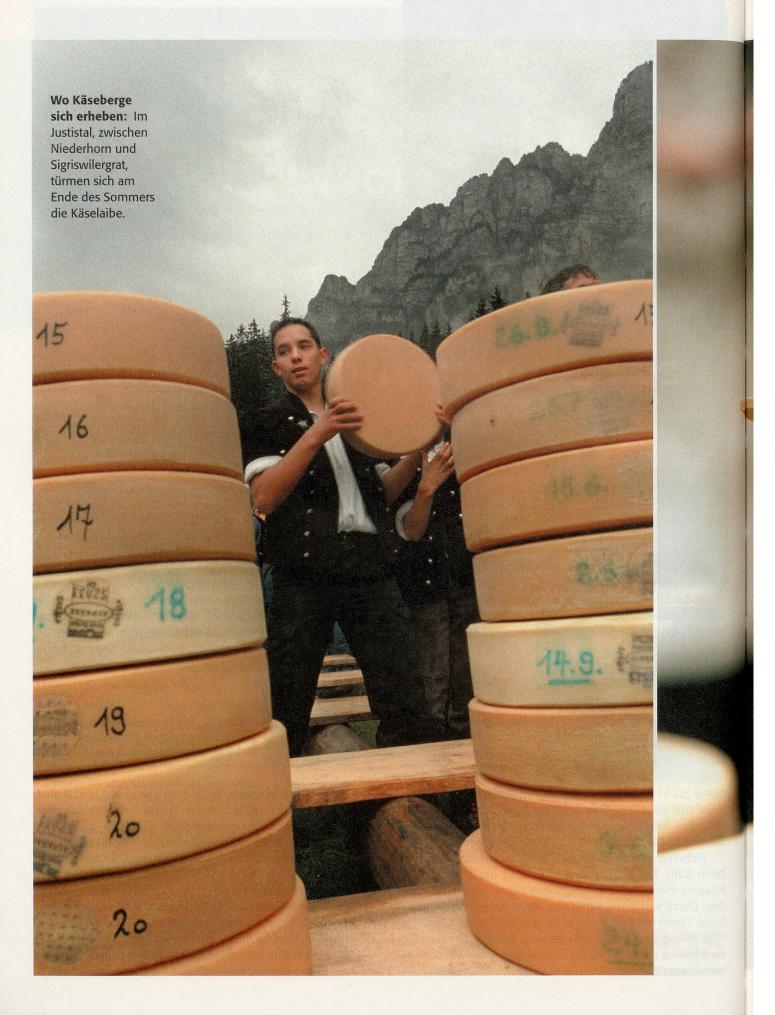
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 03.11.2025

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









Die Ernte eines Sommers: Jedes Jahr teilen sich im Justistal die Bauern nach der Alpsaison die schweren Scheiben.

Das Lob der Laibe

Jeden Herbst findet im Justistal im Berner Oberland die «Chästeilet» statt. Hunderte von Einheimischen und Gästen machen daraus ein Volksfest.

Das hölzerne Los:
Auf dem «Brittli»
ist der Name des
Bauern zu lesen,
dem ein bestimmtes
Kontingent Käselaibe
zugesprochen wird.

VON USCH VOLLENWYDER MIT BILDERN VON RENATE WERNLI

ber 250 Kühe sömmern jedes Jahr im Justistal über dem Thunersee. Ihre Milch wird zu rund dreissig Tonnen Alpkäse verarbeitet. Die zehn bis zwanzig Kilo schweren Käselaibe werden in den Alphütten am Spycherberg gesalzen, gewendet, zur Reife gebracht und gelagert. Im Herbst teilen die Bauern den Käse entsprechend der von ihren Kühen

produzierten Milch nach festem Ritual unter sich auf. Traditionsgemäss werden dabei keine Käselaibe aufgeschnitten.

Gegen Mittag wird der Käse auf Holzbrettern zu Losen, im Dialekt «Bigleni» genannt, aufgetürmt. Dann zieht der Meistersenn – der Käser – aus einem Sack die «Brittli». Diese kleinen Holzbrettchen sind mit den Namen der Bauern beschriftet, denen die Stapel zugeteilt werden.

Die «Chästeilet» im Justistal findet immer am ersten Freitag nach dem Bettag – heuer am 24. September – statt. Hunderte von Einheimischen und Gästen besuchen das Volksfest. Ab Sigriswil fährt an diesem Tag ein Bus. Infos bei Gunten-Sigriswil Tourismus, Telefon 033 251 11 46, Internet www.thunersee.ch

Der Alpsommer endet an vielen Orten in der Schweiz mit Alpabfahrten und Käsefesten. Genauere Informationen gibt es im Internet unter den Adressen www.myswitzerland.com oder www.schweizeralpkaese.ch





Alles dreht sich hier um Kuh und Käse: Die produktivsten Kühe werden bekränzt. Und der Käse ist immer eine runde Sache.





ZEITLUPE 7/8 · 2004