

**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](#)

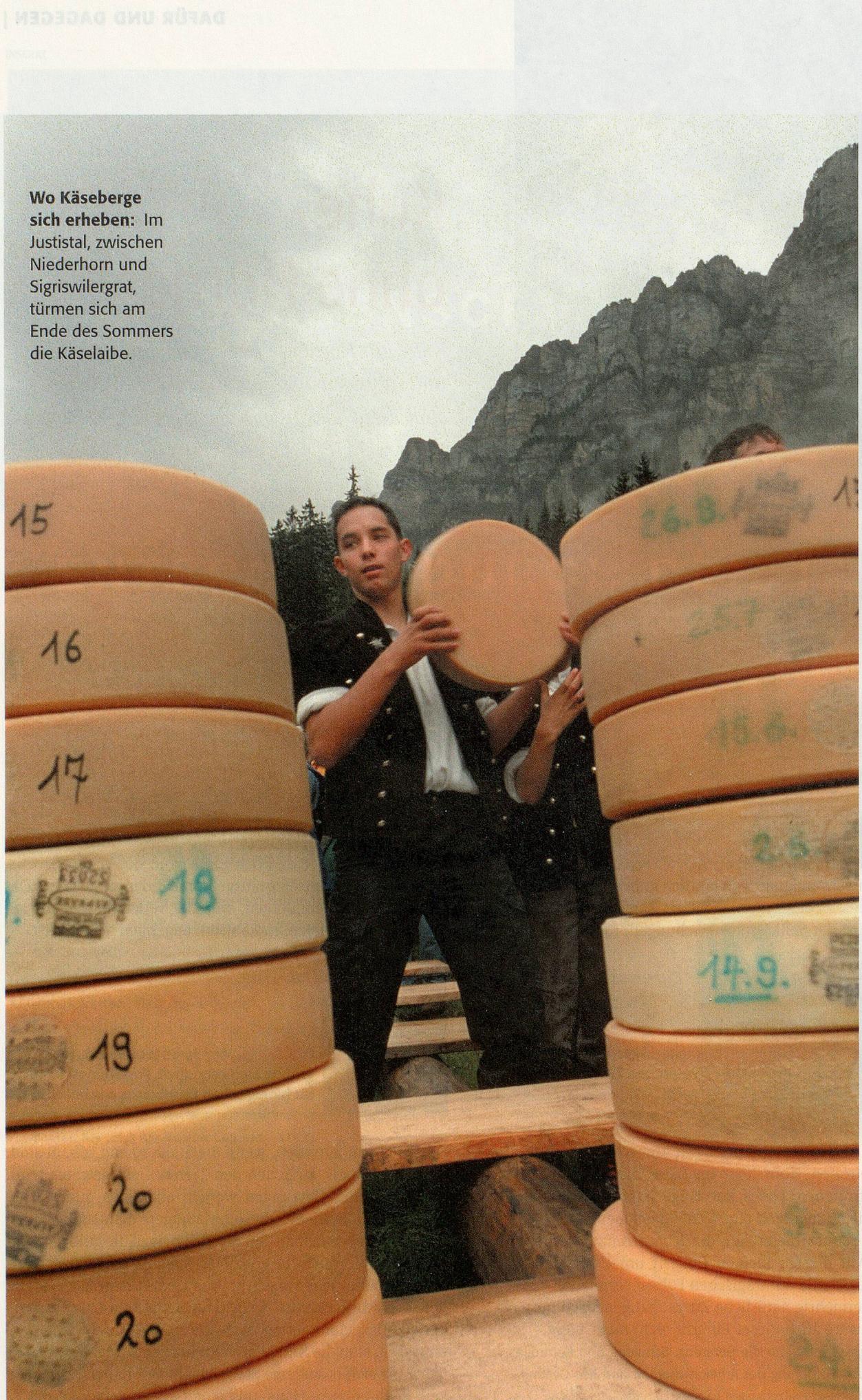
#### **Terms of use**

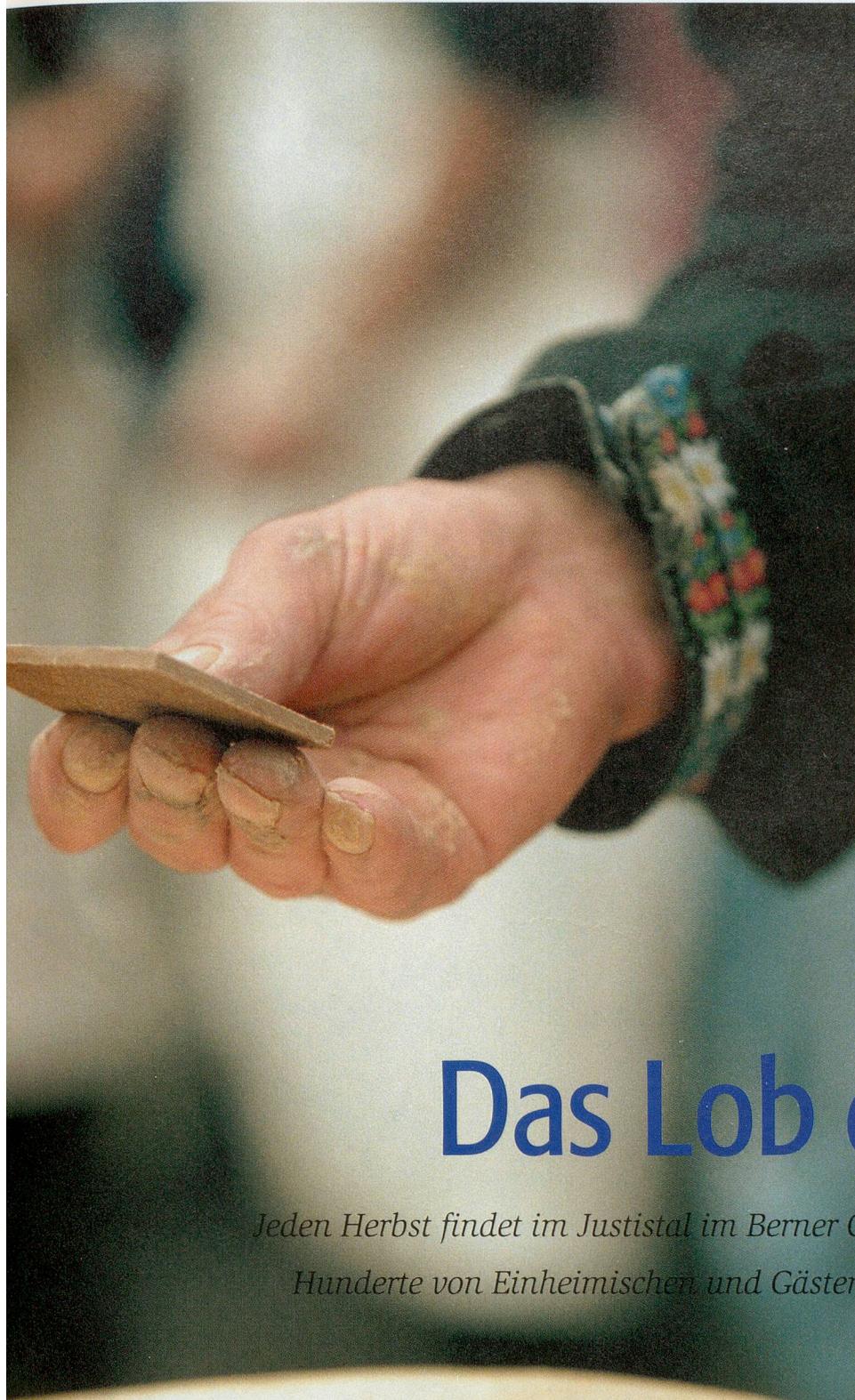
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 06.02.2026

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

**Wo Käseberge**  
**sich erheben:** Im  
Justistal, zwischen  
Niederhorn und  
Sigriswilergrat,  
türmen sich am  
Ende des Sommers  
die Käselaibe.





# Das Lob der Laibe

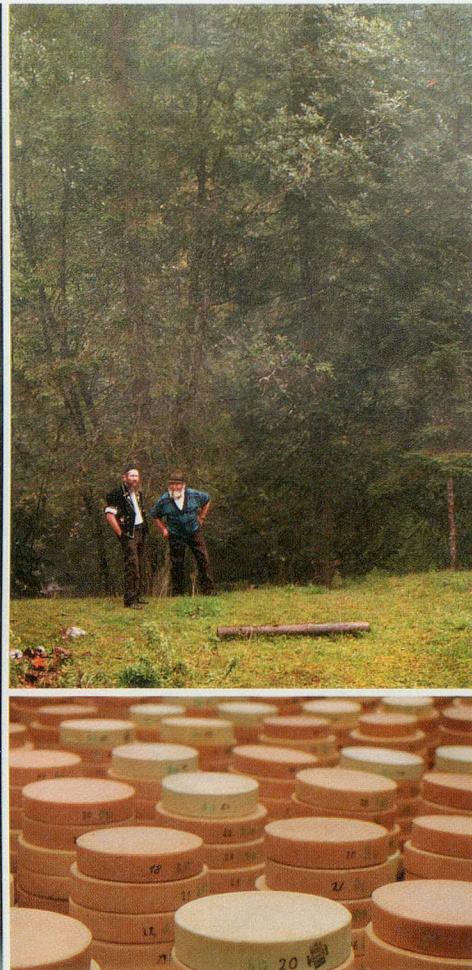
Jeden Herbst findet im Justistal im Berner Oberland die «Chästeilet» statt. Hunderte von Einheimischen und Gästen machen daraus ein Volksfest.

## Das hölzerne Los:

Auf dem «Brittl»  
ist der Name des  
Bauern zu lesen,  
dem ein bestimmtes  
Kontingent Käseläbe-  
zugesprochen wird.

**VON USCH VOLLENWYDER  
MIT BILDERN VON RENATE WERNLI**

Über 250 Kühe sämmern 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



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

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 Betttag – 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](http://www.thunersee.ch)

Der Alpsommer endet an vielen Orten in der Schweiz mit Alpfahrten und Käsefesten. Genauere Informationen gibt es im Internet unter den Adressen [www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com) oder [www.schweizeralpkaese.ch](http://www.schweizeralpkaese.ch)



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



**Das Fest läuft  
wie ein Örgeli:**  
Mit lüpfiger Musik  
wird das gute  
Ende des Alp-  
sommers gefeiert.



**Die angenehme  
Last:** Was den  
Sommer über in  
den Alphütten  
produziert und  
gepflegt wurde,  
kommt jetzt  
unter die Leute.