

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 289 (2016)

Artikel: Jeremias Gotthelf und Wirtshäuser : vom "Goldenen Krebs" zum "Schmutzigen Gügge!"
Autor: Reber, Alfred
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-655460>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 27.04.2025

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

Jeremias Gotthelf und Wirtshäuser

Vom «Goldenen Krebs» zum «Schmutzigen Guggel»

Wenn verständige Männer sich in einem Wirtshause treffen, so entsteht da ein gegenseitiger Unterricht, welchen man häufig zu gering schätzt, und eben weil man ihn gering schätzt, lernt man nichts vom Leben und weiß höchstens etwas aus seinem Fach. (SW XVII, S. 114)

Nicht durch Kneipen ist das Bernervolk reich geworden, sondern durch Arbeit; eine Regierung, welche den umgekehrten Weg einschlägt, sieht nicht klar, hat Glas oder sonst was vor den Augen, denkt nicht klar, hat einen grauen Deckel auf dem Schädel oder sonst Filz ums Hirn. (SW VIII, S. 96)

«Diese beiden Zitate bilden so gleichsam die Pfeiler, zwischen denen der grosse, bunte Bogen von Gotthelfs unzähligen Wirtshaus-schilderungen sich spannt.» So beginnt in Hans Riedhausers Buch *Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf* die umfassende Darstellung des Gastwirtschaftswesens in Gotthelfs Werk.¹

Die Vielfalt der Wirtshäuser schlägt sich schon in der Namengebung nieder: Da erscheinen angesehene, oft über Generationen von der gleichen Familie geführte Wirtshäuser, ein «Ochsen», ein «Goldener Krebs». Es gibt solide Dorfwirtshäuser wie das in Raxigen, wo Rösli, die resolute, aber wohlmeinende Freundin des armen Meyeli wirkt und wacker mit-hilft, ihm den Weg zur Ehe mit Jakobli Jowä-ger zu bahnen. Es gibt aber auch schlecht geführte Wirtshäuser wie die «Gnepfi» im Roman *Der Geltstag*, ein Wirtshaus, das, wie der Name sagt, auf der Kippe steht, weil das anfänglich reiche Wirtepaar liederlich wirt-schaftet: Steffen, der Wirt, genussüchtig und faul, zuletzt fast einziger Gast in seinem Wirtshaus, Eisi, die Wirtin, vital, resolut, aber ar-beitsscheu und unfähig.

Zu Gotthelfs Zeit wurden noch viele kleine Bäder betrieben. In einem solchen «Bedli», dem Kuttlebad, hoch am Abhang eines Napf-Ausläu-fers hinter dem Dorf Wasen, trifft sich der rei-che, bärenstarke, aber gutmütige Michel auf dem Knubel in der Erzählung *Michels Brautschau* mit der tüchtigen und schlaunen Bauertochter Mädi, die ihn bei einem sehr einfachen Mit-tagessen um den Finger wickelt. Dieses «Bedli», vor allem die sackgrobe und resolute Wirtin, schildert Gotthelf mit überschäumendem Humor. Wie das Essen bereit ist, ruft die Wirtin Michel und seinen Knecht Sami zu Tische:

[...] man gebe, was man habe, und wie man es verstehe, und wem es nicht genug sei, könne einen Stecken dazu stecken und ungfresse wei-ter, bis er zu was Besserm komme; sie frage dem wenig nach. (SW XX, S. 250)

Die «Gaststube» habe sich nur dadurch von einem Geissenstall unterschieden, «daß weder Geißen noch eine Krippe darin waren, sondern bloß Menschen und ein Tisch, dessen Beine aber das Podagra (Gicht) hatten» und bei der kleinsten Berührung ins Wanken gerieten, so auch, als der Hüne Michel sich daran setzt, wo-rauf die Wirtin ihn anfährt:

«Du großer Löhl, kannst nicht acht haben, wo du mit deinen Ankenkübeln hinfährst; man hat hier nicht Tischbeine wie Türpfosten!» (Ebd., S. 251)

Mit wachsender Besorgnis sah Gotthelf, wie nach der Umwälzung von 1831 die Zahl schlechter Wirtshäuser sprunghaft zunahm und schäbige Schnapsinten wie Pilze aus dem Boden schossen; solche «Spinnhubbele des Teufels» (SW V, S. 173) tragen bei ihm oft spre-chende Namen: «Schmutziger Guggel», «Blauer Schimmel im weißen Nest», zur «Hinterntu-gend».²

Gute Wirtshäuser – tüchtige Wirtinnen

Gute Wirtshäuser sind Dorfmittelpunkte, Orte, wo «gegenseitiger Unterricht» im Sinne des einleitenden Zitats gepflegt wird, wo Behörden und Politiker sich treffen, wo wichtige Ereignisse im Leben der Menschen gefeiert werden. Die Seele eines solchen Wirtshauses ist die Wirtin, nicht der Wirt; die Wirtinnen kommen bei Gotthelf durchwegs besser weg als die Wirte:

*Ein recht geführtes Gasthaus braucht «eine resolute, kuraschierte Frau mit gutem Herzen», die ihre Kundschaft kennt, mit den Leuten umzugehen weiss, eine gute Küche führt, richtig rechnet und gleichwohl den Gästen das Essen gönnt, d.h. mit dem Auftragen nicht pressiert, «von wegen, je langsamer man isst, und je längere Zeit man am Essen sitzt, desto mehr kann man vertragen».*³

Die Geschichte *Wie Christen eine Frau gewinnt* schildert das Muster solch einer tüchtigen Wirtin: Anni bei der Tanne, verwitwet, Mutter eines heiratsfähigen, blitzgescheiten und schlaun Burschen. Sie führt den Gasthof und die dazugehörige Landwirtschaft mit Bravour und wird ihrem Sohn dereinst ein stolzes Erbe übergeben können. Einstweilen aber ist es ihre grösste Sorge, für ihn die richtige Frau zu finden. Grossartig bereits der Anfang der Geschichte: Anni ist eben im Begriff, von einer Hausierererin Neuigkeiten über heiratsfähige Mädchen zu erfahren. Da wird sie im spannendsten Augenblick unterbrochen, weil zwei anspruchsvolle Gourmets ein reichliches Fischmahl begehren, es sind der Amtsschreiber und der Bruder des Landvogts, ein bärbeissiger Oberst in französischen Diensten. Die selbstbewusste Anni schert sich jedoch einen Deut um



Im «Kuttelbad», über dem Kurzeneigraben hinter Wasen gelegen, spielte sich ein Teil der Erzählung «Michels Brautschau» ab. (Foto: Daniel Bigler)

Rang und Namen. Nach dem Weggang der Herren schimpft sie, ihr Lebtage habe sie «die Herren nirgends lieber gesehen als am Rücken. Wenn sie einem das Haus zunteroben gekehrt und am Ende drei Kreuzer Trinkgeld gegeben, so meinen sie, was sie gemacht, auf den Knien sollte man ihnen danken und sein Lebtage dankbar sein für die Ehre und die drei Kreuzer. Es ist gut, muß man sie nicht alle Tage haben; aber wohl, denen wollte ich das Kommen am Ende doch verleiden!» (SW XVIII, S. 71) Aber als Wirtin leistet sie trotz ihres Zornes das Beste:

Je zorniger sie ward, desto besser gerieten die Fische, und, je mehr die Wirtin über die Donnstigs Freßhüng pülverte, desto besser lebten diese, bis endlich der Oberst sagte: «Ma foi, Amtsschreiber, ich mache Euch mein Kompliment, es ist wahrhaftig keine Kleinigkeit, ein solches Wirtshaus in der Nähe zu haben, ich habe wirklich, solange ich heim bin, noch nie so gut gelebt, und auch der Wein läßt sich trinken, es ist vom besten.» (Ebd., S. 69)

Der Titel «Freßhüng» ist übrigens nicht ganz unpassend: Den beiden Herren werden sieben

grosse Fische «en sauce» und zwei Dutzend kleinere gebackene aufgetischt, übrig bleibt einzig der siebte Fisch «en sauce», den die Hausiererin zu essen bekommt.

Von ähnlichem Format ist die Wirtin vom «Goldenen Krebs» in Gotthelfs letztem Roman *Erlebnisse eines Schuldenbauers*. Die Hauptgestalten Hans Joggi und Anne Marei, Pächter auf einem heruntergewirtschafteten Hof, den sie mit harter Arbeit wieder zu verbessern suchen, kaufen bei dieser Wirtin den Wein, den sie für besondere Anlässe brauchen. Die Wirtin weiss, dass die etwas einfältigen Leutchen Opfer einer üblen Spekulantenbande zu werden drohen. Um ihnen eine Freude zu bereiten, setzt sie ihnen, die bloss etwas Kleines essen möchten, ein geradezu üppiges Mahl vor: Suppe, zweierlei Voressen, Rindfleisch, Speck und «Rüebli», Braten, Salat, «Hammeschnittli» und zum Dessert «neuis Gschlarggs im e Blättli [...] un e Datere» (Torte). Hans Joggi und Anne Marei wird es angst und bange, sie könnten das alles nicht bezahlen, und drängen die Wirtin, ihnen die Rechnung zu bringen; sie beträgt für alles zusammen ganze zehn Batzen. Anne Marei hatte mit mehr als dem Doppelten gerechnet und sagt der Wirtin, das dürften sie so nicht annehmen, sie käme dabei zu kurz; da lacht die Wirtin und erklärt der verdutzten Anne Marei im Vertrauen ihr Geschäftsgeheimnis:

Nein, seht, gute Frau, das ist in einem Wirtshaus die Kunst, [...], daß man eine Sache drei-, ja bis sechsmal verkaufen kann, da kann mans bigryflich zletzt ganz wohlfeil mache. Ja, es geschieht zuweilen, daß man den Dessert vom Weihnachtsdonnerstag erst am Fastnachtmärit ufbrucht. Das Rindfleisch und ds Bratis kömmt vom ersten auf den zweiten und vom zweiten auf den dritten Tisch. Auf dem ersten Tisch macht man nur ganz kleine, dünni Transchli und heuscht brav, da profitiert man. Am zweiten Tisch essen die Leute schon mehr und zahlen weniger, trinken dann gewöhnlich brav, da braucht man dann den Wein gut, den die Herrschaften auf dem ersten Tische haben stehenlassen. Am dritten Tisch, da essen sie munter, da könnte man kaum sein, wenn man nicht mit

Sachen aufwarten könnte, wo schon zweimal bezahlt sind. Bleibt da noch etwas übrig, so macht man Voressen daraus, und wird es da nicht gegessen, so gnypet man es, drüllet wyßi Krügeli drus und macht e bruni Sauce dra, und d Krügeli, wo übrigbleibe, die braucht man als Füllli in kleine Pastetchen, die sind bsunderbar gut, es ist mir leid, daß ich euch nicht damit aufwarten konnte, aber heute haben sie mir dieselben am ersten Tische alle gefressen. [...]. Für den Winter kaufe ich gewöhnlich allen Sauerkabis zusammen, der vom letzten Winter übriggeblieben. Ich kriege ihn fast für nichts, habe keine Mühe damit, und die Leute rühmen mir ihn, man esse ihn nirgends so gut wie bei mir. (SW XIV, S. 133 f.)

Ob diesen Eröffnungen will es Anne Marei beinahe übel werden, aber die Wirtin beruhigt sie: In ihrem Gasthof werde sauber gearbeitet, das Personal bekomme gut und genug zu essen und müsse nicht mit den Fingern Bröcklein aus den für die Gäste zubereiteten Tellern stibitzen; sie habe ihre Augen überall, und das Wieder-Aufbereiten bereits einmal aufgetragener Gerichte und die Restenverwertung besorge sie selber.

Wie hoch Gotthelf die Bedeutung eines seriösen Gasthofs einschätzt, zeigt eine Episode aus seinem Erstlingsroman *Der Bauernspiegel*. Nach der Heimkehr aus französischem Kriegsdienst sucht der Romanheld Jeremias Gotthelf, Mias gerufen, einen Posten, wo er seine Lebenserfahrung fruchtbringend einsetzen könnte. Aber als verabschiedeter Söldner stösst er überall auf misstrauische Ablehnung. Ein guter Freund gibt ihm den Rat, er solle ein Wirtshaus suchen, das von einem jüngeren Wirtepaar mit einer Schar verwilderter Kinder geführt werde; er solle sich unauffällig um die Kinder kümmern, mit ihnen spielen und sie allerlei Nützliches lehren; am Abend solle er bescheiden an den Gesprächen der Gäste teilnehmen und Belehrendes und Interessantes aus seinem Erfahrungsschatz einstreuen, Tagesfragen erklären, die Zeitgeschichte erläutern, von «ändern Völkern, ändern Zeiten» erzählen. (SW I, S. 293) Über kurz oder lang würden die Wirtsleute ihm dankbar sein für die gute Betreuung der



Der Gasthof «Ochsen» in Lützelflüh, erbaut 1801, stand schon zu Gotthelfs Zeiten in unmittelbarer Nähe seines Wohnsitzes. (Foto: Daniel Bigler)

Kinder und dafür, dass er am Abend die Gäste unterhalte. So hätten die Leute «Kurzezyti, was ihnen eines der seltensten, aber der größten Güter scheint, denn Längizyti ist eine wahre Bauernplage». (Ebd., S. 291) Leider führten meist «Zotenreißer, Händelsucher oder mit Gott und der Welt Unzufriedene das große Wort und verleiden ordentlichen Männern ihren Schoppen». (Ebd., S. 291 f.)

Eine kühne Idee – Volkshochschule in der Gaststube! Doch Mias geht darauf ein, findet nach langem Suchen in einem abgelegenen, etwas rückständigen Dorf ein Wirtshaus, wo er das Projekt seines Freundes nach und nach verwirklichen kann. Gotthelf selber verfolgte die Idee nicht weiter – ob sie ihm doch zu utopisch vorkam?

«Spinnhubbele des Teufels»

Im Roman *Anne Bäbi Jowäger* schildert Gotthelf eine verluderte, heruntergekommene Beiz:

Es war auch eine der Pinten, die mit Tüfels Gewalt erzwängt war, so eine Spinnhubbele des Teufels, in der er seine Fliegen fängt. Des Morgens hängen darin einige versoffene Hudeln, Handwerker auf der Gnepfi, Landstreicher, ausgejagte Bauernsöhne, trinken für einen Halbbatzen nach dem andern Erdäpfelbranntwein und ramsen mit versudelten Karten. Des Nachmittags sieht man in verwahrlosten Ortschaften verwahrloste Bauern darin, die sich dem Arbeiten daheim entzogen und nun da ansitzen, sich rühmen, andere schelten, das Mark ihres Hofes verzehren, spielen, dis-

putieren und Zeugnis ablegen, daß da ein Ort sei, der dem Verhuden entgegengeht. Des Abends sieht man solche Nester oft leer, oft aber mit Krethi und Plethi untereinander, sogar Landjäger; und wenn nicht rote Vorhänge vor den Fenstern wären, so sähe man dahinter vielleicht noch ganz andere Leute. [...]

In einem solchen Nest ist auch ein Wirt und eine Wirtin, der Wirt oft ein Strolch, der bei anderer Arbeit nicht fort kann, die Wirtin oft ein verschlärptes Stubenmeitli oder eine erfaulete, unbehülfliche Bauerntochter. Solche Leute, wie man sie aber nicht nur in Pintenschenken, sondern auch in neuen Wirtshäusern sieht, [...], sehen nie verwahrloster, heillosler aus als am Sonntag morgens und manchmal bis in den Nachmittag hinein. (SW V, S. 173 ff.)

Die Zunahme solcher Pintenschenken und «neuer Wirtshäuser» mag Gotthelf dazu veranlassen haben, für die ersten beiden Jahrgänge seines *Neuen Berner-Kalenders* die *Regeln für Wirthe und für Wirthinnen* zu schreiben. Den Wirten rät er, früh aufzustehen und dafür «zur rechten Zeit und zwar nüchtern zu Bette» zu gehen; am Salat den Essig nicht zu sparen, aber ihren Gästen nie zuzumuten, «daß sie den Essig aus den Gläsern trinken». Eindringlich warnt er sie vor kriminellen Machenschaften: Sie sollen nicht «mit Schmugglern und übel beläumdeten Leuten» verkehren, keine «Lumpenstückli» in ihrem Haus dulden und «noch viel weniger dazu» antreiben. «Ein Wirthshaus soll ein Ehrenhaus sein, in das Ehrenmänner gehen mögen ohne Furcht, an Geld oder Ehre geprellt zu werden.» In ernstem Predigtton ermahnt Gotthelf zum Schluss die Wirthe, strenge «Diener des Gesetzes» zu sein, denn kein Umhang sei dick genug, «den Frevel überwirthender Wirthe vor Gott zu verbergen. Und was wird das einmal für eine Rechnung sein, wenn Gott solchen frevelnden Wirthen alle die Stunden aufzählen wird, die Weiber über ihre ausbleibenden Männer, Eltern über ihre ausbleibenden Kinder verweint haben. Wirthe dann werdet ihr es zum erstenmal recht erfahren, was eine Rechnung ist.» (Kalender 1, S. 86 f./ SW XXIII, S. 103 f.)

Die Wirtinnen ermahnt er zu anständigem Verhalten: Eine Wirtin dürfe nie «einem verstrupften Huhn» gleichen; sie sei «der Barometer über die Appetitlichkeit in ihrem Hause». Müsse sie sich beim Gespräch mit ihren Gästen schneuzen, so tue sie das «ins Nastuch und nicht durch die Finger dem Gast auf die Stiefel». Stierenaugen dürfe sie den Gästen machen, «aber nicht im Kopf sondern in einem sauberen Kochplättli. [...]. Sie lasse ihre Kinder nie nackt unter den Gästen herum laufen, und wische ihnen den Tag über die Schnudernasen fleißig ab.» Wenn sie eine Rechnung mache, solle sie «das Ein mal Eins nie» vergessen und wissen, «daß 2 und 3 fünf machen und nicht sieben». (Kalender 1, S. 156 f./ SW XXIII, S. 213)

Volkswohl gegen schrankenlose Gewerbefreiheit

In der Schrift *Die Armennot* von 1840 schildert Gotthelf die europaweit wachsende Massenarmut als «Pestübel unserer Zeit» (SW XV, S. 90) und entwirft ein düsteres Zukunftsbild, wenn es nicht gelänge, diese Armut einzudämmen. Mit der Armut einher geht eine fast epidemische Trunksucht. Wenn Menschen in bitterer Not leben, versuchen sie das Elend zu verdrängen; zu Gotthelfs Zeit ersäuften sie es im Alkohol, der im Überfluss vorhanden war, denn dank vermehrtem Kartoffelanbau wurde billiger Schnaps, billiger sogar als Milch, in grossen Mengen gebrannt. In der Erzählung *Wie fünf Mädchen im Branntwein jämmerlich umkommen* berichtet Gotthelf, dass man in den slumähnlichen Siedlungen im Emmenschachen «zum Frühstück, zum Mittag-, zum Nachtessen Branntwein in Kacheln auf dem Tische habe, Brot darein brocke oder ihn zu der Erdäpfelrösti mit Löffeln esse wie an ordentlichen Bauernörtern die Milch» (SW XVI, S. 25), und er schildert, welches Elend exzessiver Schnapskonsum anrichtete.

Daran war der Staat mitschuldig, weil er im Interesse einer unbeschränkten Handels- und Gewerbefreiheit das Führen eines Wirtshauses freigab. Vor dem Umsturz von 1831 hatte es

eine obrigkeitliche Konzession gebraucht, die nur erteilt wurde, wenn ein Bedürfnis nachgewiesen werden konnte; so blieb die Zahl der Wirtshäuser stabil. Die neue liberale Regierung führte das Patentsystem ein: Jedermann konnte gegen eine bescheidene Gebühr ein Patent lösen und ein Wirtshaus eröffnen. Darauf stieg die Zahl der Wirtshäuser im Kanton Bern sprunghaft an, allein im ersten Jahr 1833/34 von 950 auf 1375.⁴ Gotthelf behauptete zu Recht, deswegen habe die Trunksucht massiv zugenommen. In *Dursli der Branntweinsäufer* beschreibt er eine trostlose Schnapskneipe:

In einer einzigen Gemeinde sollen nach und nach bei siebenzehn neue Wirtschaften entstanden sein. [...]. Gar manche dieser Wirtschaften war nichts anders als eine eigentliche Hudelwirtschaft. Der neue Wirt war selbst ein Hudel und hatte nicht soviel Geld im Hause, um die Patentgebühr zu bezahlen, und kein Fäßchen, das dreißig Maß hielt, und keinen Keller, in dem eine Sauerkabisstande Platz hatte, geschweige dann ein Faß, und keine Stube, in welcher man unter dem Untertzug durchkonnte, ohne sich zu bücken, und in einer Ecke der Gaststube kindbettete sein Weib, in der andern war seine Mutter am Sterben. So war das schöne Lokal beschaffen, das er zu seiner Wirtschaft verzeigt hatte. Irgendein alter Wirt streckte vielleicht die Patentgebühr dem neuen Hudelwirte vor gegen das Versprechen, bei ihm seine Provisionen, Strohflasche um Strohflasche, zu holen. (SW XVI, S. 120 f.)

Kurz bevor die Armennot erschien, behauptete ein Einsender im *Berner Volksfreund*⁵ vom 7. Februar 1839, «das seit ein paar Jahren in Bern erhobene, «entsetzliche Geschrei über das bedeutende Überhandnehmen des Genusses geistiger Getränke» sei «maßlos übertrieben». Man solle nicht «weitere Energie und Zeit gegen den Alkoholkonsum» verschwenden. Das Schnapsbrennen bringe nämlich auch volkswirtschaftlichen Nutzen: Es würden «viel mehr Kartoffeln angepflanzt und das Stein- und Kernobst besser gepflegt. Die Regierung müsse die inländische Produktion vielmehr ermutigen als hemmen». (Publizistik 2, S. 519)

Zu solchen Behauptungen konnte Gotthelf nicht schweigen. Als Pfarrer und als Mitglied der Armenbehörde beobachtete er die unter den Armen grassierende Trunksucht und parallel dazu eine wachsende sexuelle Verwahrlosung. Die Ehekandidaten seien von Jahr zu Jahr jünger und unreifer, schreibt Gotthelf in der *Armennot*, immer mehr Mädchen prostituierten sich, um einen Mann zu ergattern, und meldeten sich bei den Pfarrern mit Burschen, «kaum den Kinderschuhen entwachsen, mit lasterhaften Zügen, [...] sehr oft halb und ganz betrunken, sehr oft aus der Mädchen Geld, weil sie die Ehe nicht angegeben hätten in nüchternem Zustande». (SW XV, S. 114) Aus solchen «furchtbaren Ehekloaken» fluteten «in immer größern Strömen Menschen» herauf, «verkümmert an Leib und Seele». Darin liege «das Ansteckende, Krebsartige dieses furchtbaren Zeitübels», das «fast in geometrischen Proportionen zu wachsen» scheine. (SW XV, S. 115 f.)

Im *Berner Volksfreund* vom 17. Februar 1839 antwortete Gotthelf dem Einsender: Die Trunksucht sei eine Krankheit, die man nicht verharmlosen dürfe, die Regierung müsse sich darum kümmern, «und zwar aus dem einfachen Grunde, weil die Regierung ihren Antheil an dieser Krankheit hat». Es brauche dazu keine neuen Gesetze,

[...] ehe man neue Gesetze mache, sollte man erst die alten zu handhaben suchen. Gerade da nun ist's, wo die Regierung Mitschuldige an der Krankheit ist. Ein weises Gesetz ist's z. B., daß um 10 Uhr Feierabend sein und jeder Hausvater heim solle. Was soll man aber dazu sagen, wenn Handhaber der Polizei Befehl thun: man solle die Leute nur ruhig lassen, so lange sie wollten, sobald nicht eben Streit sei; oder wenn den Wirthen, die überwirthet haben, die Buße geschenkt wird? (Publizistik 1, S. 104)

Der von Gotthelf getadelte Einsender fordert uneingeschränkte Handels- und Gewerbefreiheit. Gotthelf hingegen verlangt, die Regierung müsse in die Wirtschaft eingreifen und «helfen in diesem Jammer; aber einstweilen nur ganz einfach mit strengerer Handhabung der bestehenden Gesetze und mit gänzlicher Wegschaf-

fung des im Lande nie beliebt gewesenem Patentsystems». (Ebd., S. 105)

«Mahlzeiten sind im Leben, was Sterne am Himmel in mondloser Nacht»

Das sagt Uli's Frau Vreneli im Roman *Uli der Pächter* von der Sichlete (SW XI, S. 32); es trifft wohl auch auf jenes Mahl zu, das Gotthelf im Sommer 1854, zwei Monate vor seinem Tod, seinem Verleger Julius Springer aus Berlin bot. Springer war nach Lützelflüh gekommen, um die Vorbereitung einer Gesamtausgabe zu besprechen. In Gotthelf, bereits von der Todeskrankheit gezeichnet, flammte die alte Lebensfreude noch einmal auf:

Die Gastfreundschaft im eigenen Hause wird am zweiten Besuchstag durch ein Diner im Gasthof zum Weissen Kreuz in Hasle erweitert. Mit diesem Gastmahl hat es eine besondere Bewandnis, wie Gewährsleute berichten. Die Wirtin dort geniesst den allerbesten Ruf als Köchin, geradezu berühmt ist sie für ihre Bachforellen mit Sosse. Mit ihr bespricht Gotthelf das Menu, es soll ein rechtes Emmentaler Mittagessen werden: Zuerst eine wärschafte Fleischsuppe, dann die berühmten Forellen en sauce – «aber pfundige!» –, zum Sattwerden eine Bernerplatte mit Sauerkraut und Bohnen, dazu viel Siedfleisch, geräucherter und gut durchzogener Speck, geräucherte Wurst, zarte Rindszunge, «Hamme» und schöne, gelbe Erdäpfel. Gotthelf weiss, dass Springer Fleischliebhaber ist und findet deshalb, nach der Bernerplatte müssten noch ein paar gebratene «Mischtchrätzerli» (Brathähnchen) aufgetischt werden. Zum Schluss die Königin aller Desserts: Emmentaler-Meringue mit viel Schlagrahm, dazu Bohnenkaffee mit Kirschwasser. Selbstverständlich ist der Weinkenner Gotthelf auch für eine gute Auswahl von Tafelweinen besorgt.

Der Witz der Geschichte liegt aber anderswo: Gotthelf bittet die Wirtin, wenn er mit seinem Gast die Wirtsstube betreten habe, nach seinen Wünschen zu fragen und mit keiner Miene zu verraten, dass der Festschmaus im Voraus bestellt worden sei. Er würde ihr darauf erwidern:

«E bringet öppe ds Ordinäri!» (Tagesmenu). Genauso geschieht es, und Gotthelf freut sich wie ein Schelm am fassungslosen Staunen Springers, als er diesem in aller Bescheidenheit erklärt: «So isst man im Emmental alle Tage.»⁶

1 Riedhauser, S. 348

2 Ebd., S. 352

3 Ebd., S. 353 f.

4 Riedhauser, S. 349

5 «Volksfreund»: liberale Burgdorfer Zeitung

6 Gäste, S. 214

Literatur

- Jeremias Gotthelf, Sämtliche Werke in 24 Bänden und 18 Ergänzungsbänden. [...] Erlenbach Zürich: Rentsch 1911–1977. (zitiert: SW ...)
- Jeremias Gotthelf: *Neuer Berner-Kalender*. Band 1. Drucktext – Spätere Bearbeitungen – Handschriftliche Texte. Hg. von Christian von Zimmermann, Thomas Richter und Irene Keller. Hildesheim: Olms 2012 – (Die Zitate aus dem Kalender sind dieser neuen Ausgabe entnommen; im Stellennachweis werden die Angaben zur Rentsch-Ausgabe beigefügt, z. B.: Kalender 1, S. 86 f./SW XXIII, S. 103 f.)
- Jeremias Gotthelf, Politische Publizistik 1828–1854. Band 1, Text. Herausgegeben von Barbara Mahlmann-Bauer, Jürgen Donien (†), Ruedi Graf, Norbert D. Wernicke. Hildesheim: Olms 2012 (zitiert: Publizistik 1)
- Jeremias Gotthelf, Politische Publizistik 1828–1854. Band 2, Kommentar 1828–1840. Herausgegeben von Barbara Mahlmann-Bauer, Marianne Derron, in Zusammenarbeit mit Ruedi Graf, Norbert D. Wernicke. Hildesheim: Olms 2012 (zitiert: Pulizistik 2)
- Alfred Reber/Hans Riedhauser, Gotthelfs Gäste. Besucherverzeichnisse 1832–1850. Albert Bitzium – Henriette Bitzium-Zeender. Lützelflüh 2004 (zitiert: Gäste)
- Hans Riedhauser, Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf. Darstellung und Motivation des Rekreativen in Alltag und Fest. Bern u. Stuttgart: Verlag Paul Haupt 1985 (zitiert: Riedhauser)

WETTBEWERB

Berner Jura

2012 zählte der Berner Jura 52 251 Einwohner. 43 949 davon waren Schweizer Bürger. Die grösste Gruppe bildeten die 40- bis 49-Jährigen mit 7948 Personen.

Siehe Wettbewerbsfragen auf Seite 101