

Zeitschrift: Jurablätter : Monatsschrift für Heimat- und Volkskunde
Band: 58 (1996)
Heft: 10

Artikel: Menschen auf Juraweiden : Schauplätze und Begegnungen
Autor: Leibundgut, Jürg
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-862369>

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.](#)

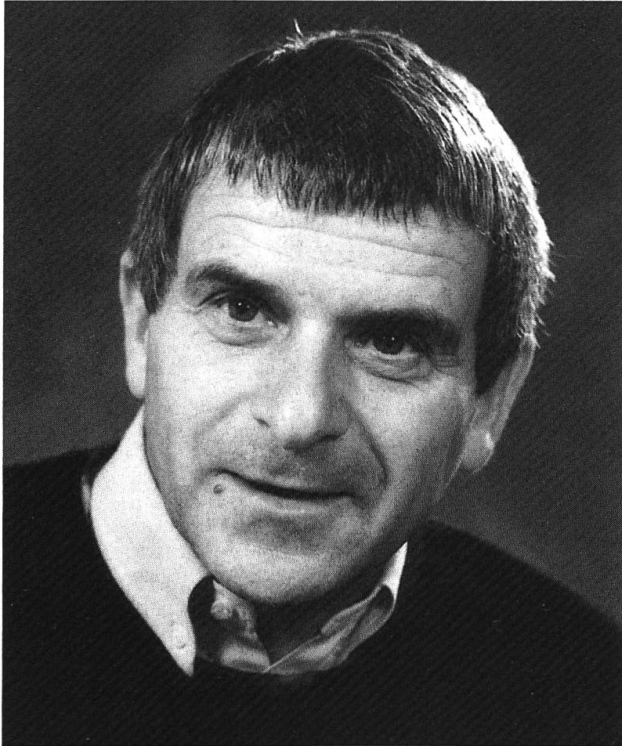
Download PDF: 15.03.2025

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

Menschen auf Juraweiden

Schauplätze und Begegnungen

Von Jürg Leibundgut



Jürg Leibundgut (57)

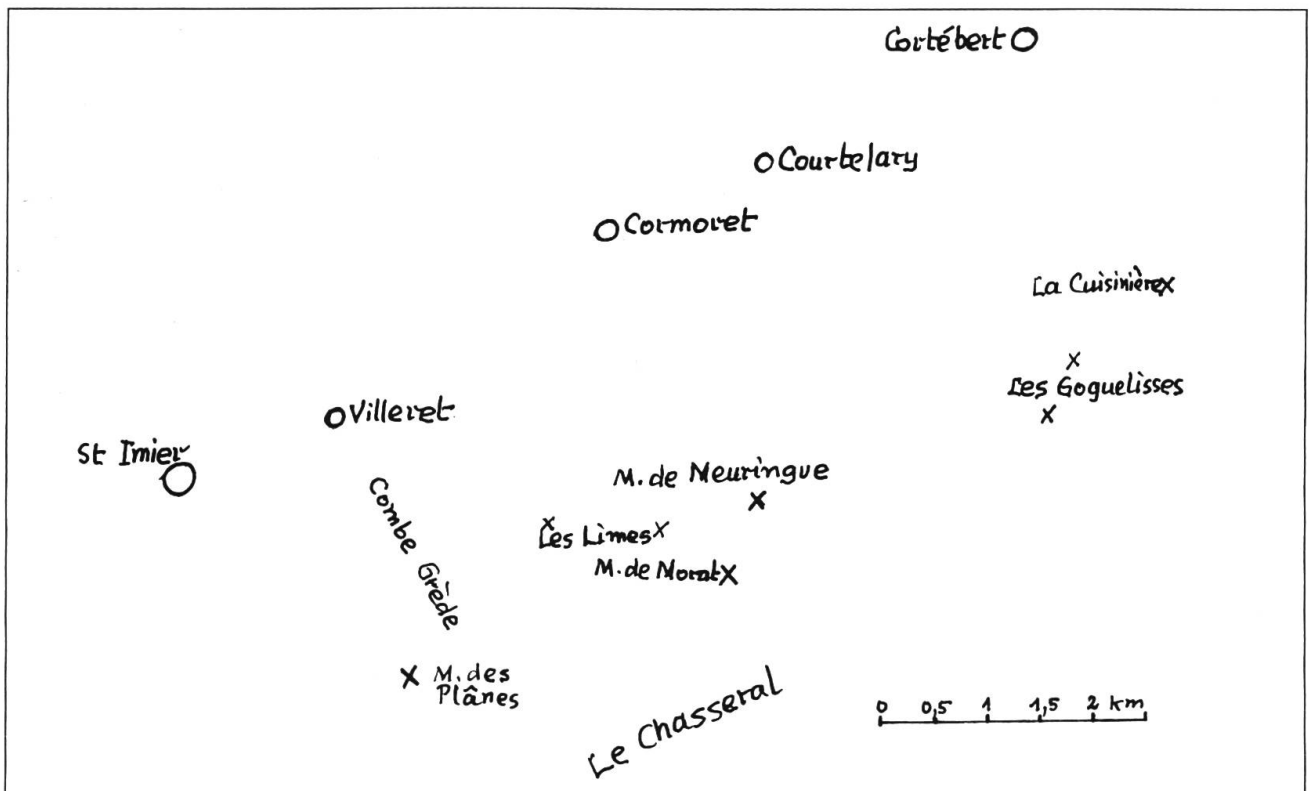
Zum Thema

Der Verfasser der folgenden kleinen Beiträge ist unseren Lesern kein Unbekannter. Jürg Leibundgut, früher in Ipsach, neuestens in Nidau wohnhaft, schreibt als guter Kenner des Berner, Neuenburger und Waadtländer Juras und der Jurarandseen über geographische, geschichtliche und wirtschaftliche Aspekte dieser Region. Seine Stärke sind Begegnungen mit Menschen.

Im Heft 9/1994 berichtete er über die Métairies und über Menschen auf den Jurahöhen, im Heft 8/1990 über den Chasseral, in Heft 12/1987 über Täufer im Jura, in Heft 7/1983 über die traditionsreichen Schifferfamilien Otter.

Heute führt er uns wieder auf einsame Jurahöhen und zu Menschen, die er dort getroffen hat und die auch wir so etwas kennen lernen. Die Schauplätze der Begegnungen haben wir auf der beigefügten Kartenskizze lokalisiert.

M. B.



Das St. Immortal. Erwähnte Orte und Métairies (M).

«Dr Jänzene-Maa» 32 Jahre auf der Métairie-de-Morat

Der ehemalige Hirt, Landwirt, Schnapsbrenner und Posthalter – Jean Galli (82) – aus Villiers, im Val-de-Ruz, NE, war in den dreissiger Jahren im Murtenbiet als «Schnapshausierer» bekannt.

170 Guschtis aus dem Murtenbiet

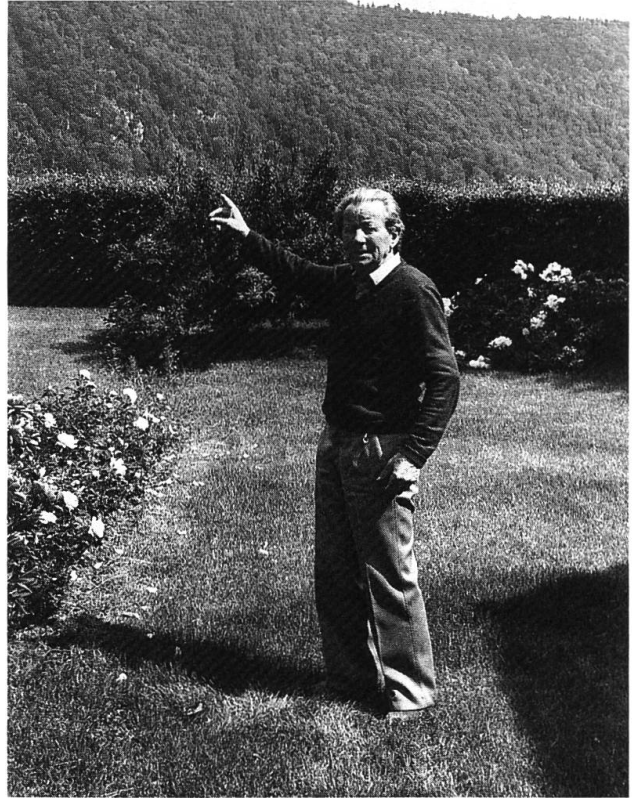
Die Vorfahren der Gallis, heimatberechtigt in Lauterbrunnen, dislozierten vor langer Zeit in den Jura. Der Vater von Jean, Gottfried Galli, führte ein Pendlerdasein im Chasseralgebiet. Im Winter bewirtschaftete die Familie ein Bauerngut in Villiers, Jean lebte mit fünf Schwestern zusammen. Den Sommer verbrachte ein Teil der Familie auf der Métairie-de-Morat (Murtenberg), wo die Gallis 170 Guschtis aus Murten, Salvenach, Jeuss und Lurtigen sömmernten.

Von der Schule dispensiert

Der heute noch rüstige Jean Galli lebt mit seiner Gattin in Villiers. Während 32 Jahren wirkte er als Hirt auf seinem geliebten Murtenberg: «Von Juni bis Oktober wurde ich von der Schule dispensiert. Zuerst mussten ja unsere beiden Güter betreut werden, dasjenige im Sankt-Immertal und eben der Murtenberg!» Im Herbst beaufsichtigte er für einen Franken Taggeld das Vieh auf den Salvenacher Weiden.

Gedächtnistraining bei 170 Tieren

Nach der désalpe (Alpabzug) rückte «le petit Jean» – wie man ihn landläufig nannte – zu einer wichtigen Person auf, erkannte er doch als einziger die 170 Tiere wieder! «Ich rannte herum und sortierte die Tiere nach dem jeweiligen Besitzer.» Als Hüterbub im



Jean Galli zeigt bergwärts zum Jura, wo er einst wirkte.

Murtengebiet lernte er die hiesige Umgebung und deren Bewohner kennen. Dies sollte ihm später als «Jänzene-Maa» zugute kommen!

Die Familie Galli verdiente in den zwanziger Jahren 1800 Franken pro Sömmernung für 170 Tiere. Dazu hatten sie Anrecht auf vier Kühe.

«Bergvaganten»

Auf den Berggütern im Jura erschienen früher regelmässig dubiose «Nomaden»: entlassene Sträflinge, Tagediebe, Faulenzer, Trinker! Einige erhielten für Gelegenheitsarbeiten Unterschlupf und Essen. Edouard, ein solcher «Alpenclochard», wurde von den Gallis für mehrere Jahre als



Enzian: Pflanze im Jura.

Aushilfe angenommen. Dazu Jean Galli: «Er war ein treuer Helfer, jedoch musste man ihn alleine werken lassen. Ein Befehlston brachte ihn aus dem Häuschen!»

Ein anderer Bergvagant nannte sich «Rigi». Eines Tages stellten ihm Gendarmen nach, doch ohne Erfolg! Er entledigte sich seiner Schuhe, um so flink wie ein Wiesel die Verfolger abzuhängen!

Schneelöcher als Frigidaire

Jean Galli berichtet von seinen wöchentlichen Fussmärschen über oft schlechte Pfade, die ins Sankt-Immortal oder nach Nods führten. «Talwärts galoppierte ich stets. Der Rückweg mit Lebensmitteln auf dem Buckel war beschwerlich. Später, als die Wege verbessert wurden, übernahm unser Pferd diesen Dienst.»

Verderbliche Waren wurden damals in Schneelöchern aufbewahrt. Auf 1500 m Höhe hielten sich diese Pseudo-Kühl-

schränke immerhin bis Ende Juli. Einmal in der Woche wurde Brot gebacken.

Die Freizeit war knapp bemessen. Als Schwyzerörgeli-Fan spielte Jean Galli des öfters passende Weisen zum Älplercachet. Zudem spielte er Tanzmusik während 57 Jahren.

Geschäft mit Enzianwurzel

Bevor Jean volljährig wurde, begleitete er jeweils seine Mutter beim Schnapshausieren. Später besuchte er alleine mit seinem Velo und seinem geschulterten Zehn-Liter-Bidon die Kundschaft im Murtenbiet.

Mit einer Zuckerrübenmaschine wurden die mühsam ausgegrabenen Enzianwurzeln Ende September zerhackt, um dann während zwei Monaten in einer Wassermasse im Holzfass gelagert zu werden. Das gelbliche Gebräu wurde gebrannt. Daraus wurde der etwa 50prozentige «Jänzene-Schnaps» gewonnen. «Für uns bedeutete das Schnapsbrennen eine willkommene Einnahmequelle. Das Wurzelstechen war Schwerstarbeit.» Parallel zum Schnapshausieren gelangten in Stroh verpackte Bonbonnieren als Bast auf Pferderücken über den Chasseral nach Nods (Tessenberg), von wo die heikle Ware mit der Pferdepost weiter nach Neuenstadt transportiert wurde. Hier erfolgte der Umlad auf den Güterzug zu den Abnehmern nach Murten.

Angesprochen auf die damals behördlichen Verordnungen zum Schnapsbrennen, schmunzelt Jean Galli: «Uns war lediglich bekannt, dass der Direktverkauf von Enzianschnaps nicht erlaubt war. Erfolgt dagegen Vorausbestellungen, so konnte geliefert werden.» Der «Jänzene-Maa» nahm die Bestellungen bereits im Hirtengewand auf, pflegte er doch genug Beziehungen über die Besitzer der 170 Freiburger Guschtis...

Bäuerin Lisebeth Aegerter: Botanische Kostprobe von den Chasserälweiden



Lisebeth Aegerter mit
ihrem Teehafen und
den Chasserälkräutlein.

Im Leben von Lisebeth Aegerter (64) spielt der altehrwürdige Teehafen eine dominierende Rolle. Warum sie alles auf die Karte des Kräutertees setzt, gibt sie anschliessend bekannt. Seither hat «le thé de Lisebeth», auch als «Chasserältee» ein Begriff, die Runde um die Welt angetreten.

62 Jahre Métairie-Alltag

Die in Röttenbach – «beim wunderschönen Würzbrunnenkirchlein» – ergänzte sie, beheimatete Lisebeth Aegerter lebte seit ihrer Geburt auf den Jurahöfen (Leubringenberg von 1932–1953, Métairie-des-Plânes, auf deutsch Ahornberg, von 1954–1995). Als Deutschschweizerin mit welschem Schulabschluss ist sie heute eine «bilingue», wie übrigens ihre drei Kinder. Auf der Métairie-des-Plânes, einem Besitz der Verlegerfamilie Ringier, bewirtschaftete sie mit ihrem Ehemann René bis vor kurzem den

bekanntem Gustiberg auf 1285 m ü. M., hoch über dem St. Immortal und dem Val-de-Ruz, NE.

Dass hier oben vor allem Rinder (rund 120 Stück) aus dem Kanton Luzern während 110 bis 120 Tagen gesömmert wurden, erklärt sich aus den Besitzverhältnissen der Familie Ringier.

René Aegerter wirkte 34 Jahre als Milchkontrolleur. Zusätzliche Einkünfte erbrachten die Winterholzerei sowie eine Anstellung beim Skilift Les Savagnières.

18 goldene Kräutlein

Bei Lisebeth Aegerter spielt der Tee seit ihrer Jugend eine zentrale Rolle. Während morgens und abends in der Familie Milchkaffee konsumiert wurde, so freute sie sich jeweils auf den «Zimmistee».

In ihrer neuen Wohnung in St. Immer serviert sie uns einen kräftig schmeckenden



Blick ins Tal von St. Immer vom Chasseral aus mit dem tiefen Einschnitt der Combe Grède.

«Chasseraltee». Die 18 gedörrten Kräutlein werden stolz in Einzelverpackungen präsentiert. Dazu ihre Erläuterungen:

«Die Zusammenstellung beginnt schon im Frühjahr und setzt sich im Kalenderrhythmus fort mit Zytroseli, Schlüsselblüemli, Weissdornblüten, Münze, Zitronenmelisse, Bergthymian – er ist tonangebend für den Geschmack –, Silbermünteli, Frauenmünteli, Weissklee, Lindenblust, Wollblümchen, Kirschenstiele, Katzenstiele, Geissbart, Weissdornfrüchte, Königskerzenblüten, Gurkenkraut, Kamille sowie Blätter von Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren.

Alles separat am Schatten getrocknet, abgefüllt in luftdurchlässige Säckchen. Ein Kaffeelöffel des Teegemischs ergibt zwei Liter Tee.

Tee für Wohlhabende

«Leute sind wie Ziegen, das Weitere ist das Bessere. Nach diesem Motto konsumierten damals die Wohlhabenden Schwarztee aus den Kolonien, während das Volk Kräutertee trank.» Lisebeth Aegerter erklärt sich weiter: «Nach gesundheitlichen Störungen verzichtete ich aufs Trinken von Milchkaffee, der mir nicht bekam. Seit 1963 rührte

ich keine Tasse Milchkaffee mehr an. Für die Familie wie die Passanten stand stets der Teehafen bereit.» Der «thé Lisebeth» gelangte durch Bekannte in alle Welt. Die letzte Mischung holte ein Ehepaar aus Südkorea ab, die regelmässig in der Region Ferien machen. Dazu Lisebeth Aegerter: «Anstelle eines Souvenirs wählen sie eben einen Beutel Tee.»

Bundesrat Ogi bevorzugte Wein

Kürzlich, noch in Pächterfunktion auf der Métairie-des-Plânes, wartete die Bäuerin Bundesrat Adolf Ogi mitsamt seiner Delegation auf. Ob zur währschaften Berner Platte «Chasseraltee» serviert wurde, wollten wir wissen. «Nein, natürlich Wein!» Legenden berichten, dass früher dem Chasseraltee ein Fingerhütchen der «Blauen Fee» beigemischt worden sei! Von diesen Regenerierungskräften im Tee hört man noch da und dort. Achselzucken! Wenn schon, dann ist alles verjährt! (Schliesslich bezirzte man in unmittelbarer Nähe François Mitterand anlässlich seines Besuches in Neuenburg mit Absinth...).

Teehafen als Garant

In der grossen Küche der Métairie-des-Plânes stand der Teehafen stets auf dem Tisch. Nach Ansicht der Bäuerin bewirkte dieses Getränk eine heimelige Atmosphäre. Das Produkt der duftenden Weiden verleiht noch heute den Glauben an die Natur zurück. Lisebeth Aegerter hat nie einen «Teehandel» betrieben, sondern nur für den Hausgebrauch angerichtet, oder als Visitenkarte verschenkt.

Bergbezug heute aus der Sicht der Bäuerin

«Heute empfinde ich, dass die eigene Zufriedenheit immer mehr verloren geht. Es stimmt mich traurig, wenn immer behauptet wird, der Berg sei nicht mehr der gleiche wie in früheren Zeiten. Nein! Der Berg bleibt immer derselbe, nur die Leute haben sich verändert. Das Volk jagt nach Geld, um sich alles leisten zu können, was natür-

lich eine Selbsttäuschung ist. Die grosse Freude, des Lebens besteht aus vielen kleinen Dingen, angefangen in einer Blumenwiese. Früher gelangten die Leute zu Fuss auf die Berge. Wie herrlich war es doch, die Natur frühmorgens riechen zu können.»

Ahornberg

Wegen den vorhandenen, recht gigantischen, sehr alten, knorrigen Ahorne heisst der Berg auf deutsch «Ahornberg». Ein bestimmter Teil dieser Alp wird als «Messboden» bezeichnet. Ein Historiker will in der Struktur der angepflanzten Ahorne einen Kirchengrundriss erkannt haben: Der frühere Namen des «Ahornberges» – «Hinterer Neuenstadter» – soll zudem eine Verwandtnis mit dem Schloss Neuenstadt haben, das bergwärts versetzt, eben hinter der Kirche liegt, ähnlich dem Berg hinter dem Chasseral!



Métairies im Jura – eine Philosophie für sich.

Ueli Kämpf – Gemeindepräsident als Hirt auf Nachbargemeindeboden

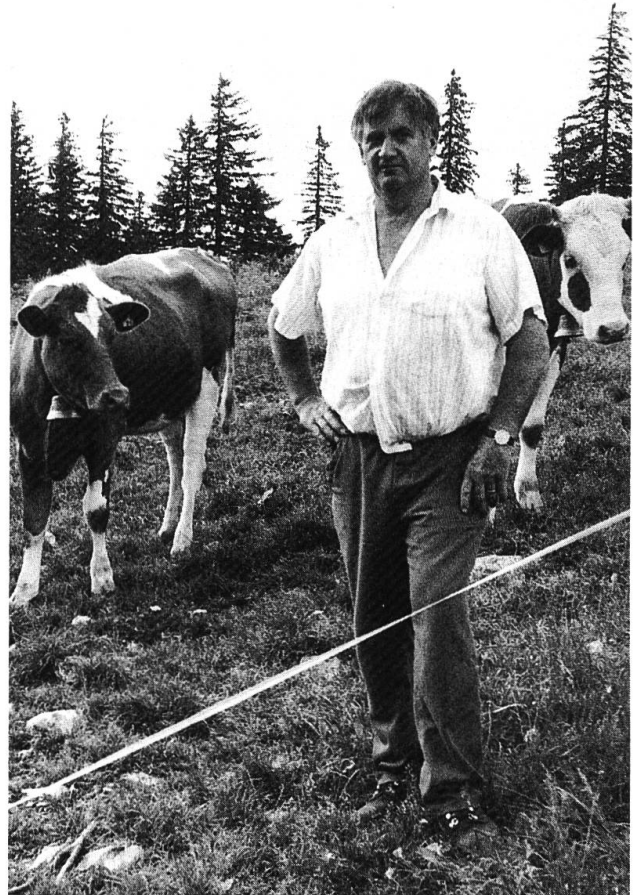
Ueli Kämpfs Vater und Mutter stammen aus Unterlangenegg, respektive aus Scharnachtal. Wieder einmal eine Berner Oberländerfamilie im Chasseralgebiet. Germaine und Ulrich Kämpf können 1996 ihr 20-Jahr-Jubiläum als Hirtefamilie auf dem Mörigenberg (Métairie-de-Meuringue) feiern. Das Berner Oberländerkulturgut taucht regelmässig in Theaterrollen auf.

Germaine Kämpf begrüsst uns auf dem 1400 m ü. M. gelegenen Mörigenberg auf berndeutsch, wobei der accent romand herauszuhören ist. Ihr Ehemann, irgendwo auf der Hochweide unterwegs, wird mit kräftiger Stimme, diesmal auf französisch, herbeigerufen. Seit 20 Jahren bewirtschaften die Kämpfs von Ende Mai bis Ende September den 80 Hektaren umfassenden Mörigenberg. Rund 120 Tiere aus Lattrigen, Mörigen, Epsach und Büren zum Hof – alles Rinder – werden hier oben gesömmert.

Unten im St. Immertal, in Villeret, liegt der Familienhof der Kämpfs. Der Milchertag der eigenen Kühe wird täglich ins Tal gefahren. Ueli Kämpf ist gelernter Käser. Von den drei Kindern hat sich Christophe (27) für die spätere Weiterführung des Betriebes entschlossen.

Vier Monate auf fremdem Boden

Ueli Kämpf (54), ist Gemeindepräsident von Villeret. Das Kuriosum: Er lebt im Sommer als Hirt auf Boden der Nachbargemeinde Cormoret, auf der sich eben der Mörigenberg befindet. Dazu seine Einschätzung: «Natürlich kreuze ich täglich einmal in der Gemeindeschreiberei von Villeret auf, um mich über die laufenden Geschäfte zu orientieren.» Hier thront über der «Landflucht» einmal ein Segen!



Ueli Kämpf auf dem Mörigenberg.

Wirrwarr führt zum Ziel

Es bedarf einiger Zeit, um telefonisch mit dem Mörigenberg in Kontakt zu treten. Im Telefonbuch 6 wird man unter Mörigenberg auf Métairie-de-Meuringue im Band 4 verwiesen. Zweisprachigkeit wird galant umschifft, indem wir aus der Übersetzung fündig werden. Speziell im Chasseralgebiet tragen viele Berggüter die Bezeichnung Métairie (Bergbauernbetrieb mit wenigen einfachen, dafür umso währschafteren Spezialitäten in rustikalem Dekor, manchmal in der Stube). Die Postzustellung auf den Mörigenberg erfolgt über Courtelary.

Namen zum Stottern

Vier Fünftel des 80 Hektaren grossen Mörigenbergs liegen im Naturschutzgebiet Combe-Grède (Gemeinde Villeret). Die 1000 Einwohner zählende Gemeinde wird vorwiegend durch die Industrie geprägt. Lediglich etwa 30 Personen sind in der Landwirtschaft tätig (Milchwirtschaft). Auf der Karte überrascht in dieser zerfurchten und von mehreren parallelen Hügelzügen geprägten Juralandschaft die grosse Dichte an Métairies mit unmöglichen Namen (La Cuisinière, Les Gougelisses, Le Daxelhofer, Le Houbel, Milieu-de-la-Montagne, des Limes, usw.). Wanderer können im Sommer direkt einen Pintenkehr im Äplerlook einplanen. Nur sollte sich dazu kein Nebel einstellen: Die Verwirrung der Namen ist so trügerisch, wie die sich oft im Nichts auflösenden Spuren auf den Weiden!

Erhaltenes Brauchtum

Der im Jahre 1920 von Unterlangenegg in den Jura übersiedelte Vater Gottfried Kämpf lernte auf dem Mont-Soleil seine aus Scharnachtal stammende Frau kennen. 1941 zog die Familie nach Villeret, wo sie ihren Hof erwarb. Dazu Ueli Kämpf: «Meine Eltern haben in ihrem Herzen ein Stück Berner Oberländer Volkstum in den Jura mitgenommen. Mit dieser Tradition leben wir noch heute.» Seine drei Kinder sind zweisprachig aufgewachsen. Bis zum Schuleintritt wurde deutsch gesprochen, dann kam französisch hinzu, was heute im Vorteil der Zweisprachigkeit (bilinguisme) zum Ausdruck kommt. Jedes Jahr organisiert Ueli Kämpf für den Landfrauenverein des St. Immertals ein berndeutsches Theaterstück. Seine drei Kinder machen regelmässig mit. Ein stolzer Vater bemerkt dazu:

«Sie lernen ihre Rollen mit Begeisterung. Ab und zu muss man ihnen schwierige und trübe Ausdrücke näher erklären.»

Der Gemeindepräsident übernimmt jeweils die Regie, so etwa im Stück «Bartli, der Korber», oder «Pension Alpenruh». Ueli Kämpf fügt hinzu: «Kultur beschränkt sich nicht nur auf Musik und Malen. Singen, Jodeln und Theaterspielen gehören ebenso dazu.» Etwas nachdenklicher geworden, meint er: «Sollte die nächste Generation die deutsche Sprache vernachlässigen, was nicht auszuschliessen ist, so würden Traditionen aus drei Generationen verschwinden.»

Bäche fehlen

Der Jurawanderer muss mit dem Manko rauschender Bäche auskommen (mit Ausnahme der Schluchten). Deshalb funktioniert seit 1976 die Wasserversorgung Chasseral-Nord (SECH). Das kostbare Nass wird von La Heute im St. Immortal auf den Chasseral gepumpt, von wo es zahlreichen Gehöften zugeleitet wird. Ueli Kämpf erinnert sich: «Als ich im Trockenjahr 1952 als zehnjähriger Knirps hier oben den Sommer verbrachte, musste das Wasser mittels Zisternen vom Seeland auf die Juraweiden zugeführt werden.»

Der jährliche Blitzschlag

Auf dem Mörigenberg lässt das aufziehende Gewitter Düsteres ahnen nach der Bemerkung von Ueli Kämpf: «Hier oben passieren allerlei Dinge. So schlägt etwa ein Blitz alljährlich mindestens einmal in den Mörigenberg ein. Dank der Blitzschutzanlage beschränkt sich der Schaden auf die elektrischen Geräte.»

Dessert vom «Meringue»-Berg

Germaine Kämpf sieht es als Verpflichtung, bei einem so deutlichen Hinweis auf eine leckere Köstlichkeit, aus dem Schreibfehler (des fehlenden Buchstaben u) konsequenterweise währschafte Meringues von der Métairie-de-Meuringue als Dessert des Hauses zu empfehlen.

Es lohnt sich, verschlungene Pfade zur Métairie-de-Meuringue einzuschlagen, um Menschen innerhalb zweier Kulturkreise anzutreffen, die sowohl die Vogesen, wie die Alpenkette als Orientierungspunkt erkennen.



Ambiance um die Métairies.



Eine Métairie im Jura.