

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald
Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg
Band: 11 (1998)

Artikel: Das Rhynerhus am Buchserberg : vergangene Zeiten - erlebte Geschichte
Autor: Rhyner-Senn, Oswald
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893139>

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: 17.02.2025

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

Das Rhynerhus am Buchserberg

Vergangene Zeiten – erlebte Geschichte

Oswald Rhyner-Senn, Buchs

Als *Bardiel* oder *Pardiel* bezeichnen alte Landkarten eine Geländeterrasse am Buchserberg. Nordwestlich des Tobelbachs, auf einer Höhe von 740 Meter ü. M., breitet sich dort in einer Ausdehnung von einigen hundert Metern ein vergleichsweise ebenes Stück Wiesland aus. Der ortsunkundige Wanderer tut aber gut daran, diesen Flurnamen nicht mehr zu verwenden, wenn er sich nach dem Weg zu dieser heiteren Lichtung im sanft ansteigenden Bergwaldgebiet erkundigt, denn mittlerweile ist das fremdartige Wort selbst unter Einheimischen, sei es amtlich oder umgangssprachlich, in Vergessenheit geraten.

Das fruchtbare, südöstlich geneigte Terrain, vor Urzeiten so geformt von den Seitenmoränen des Rhein- und des Alviergletschers, stets abseits geschäftiger, gefahrenträchtiger Handelswege und doch nur rund eine Wegstunde über der Talsohle gelegen, muss schon sehr früh gerodet worden sein und dürfte an die tausend Jahre lang die Siedler geradezu angezogen haben. Als dauerhaft erwies sich auch die Na-

mengebung. Der Ortsname *Pardiel* (alt-rätoromanisch 'kleine Wiese') überlebte die Alemannisierung und behauptete sich im Verlaufe etlicher Jahrhunderte sogar neben der deutschen Zweitbezeichnung *Bödeli*, welche für den südlich des Stalles gelegenen Teil der Liegenschaft heute noch gebräuchlich ist.

Verdrängt wurde der Name, nachdem Christian Rhyner-Vetsch (1869–1920) in seinem geräumigen Bauernhaus auf *Pardiel* 1909 eine Gastwirtschaft eingerichtet und benannt hatte. Die Bevölkerung muss diese Begebenheit offenbar als derart bedeutsam empfunden haben, dass der Begriff «bim Rhynerhus», etwa im Zusammenhang mit Holzganten, Wegverbindungen usw., bald auch für die ganze Umgebung bestimmend und selbst vom Bundesamt für Landestopographie anstandslos übernommen wurde.

Von den Leuten auf *Pardiel*

Über die frühesten Bewohner des Hauses auf *Pardiel* sind uns keine Angaben bekannt. Der erste namentlich bekannte Be-

sitzer hat sich 1813, als das Gebäude vor allem westseitig und am Dach umfassend erneuert wurde, anlässlich der Gründung seines Hausstandes auf einem Türgericht in der Stube verewigt: «Leonhard Senn MDCCCXIII». Von Senn dürften auch die Malereien auf einer Bettstatt und einem Kasten sowie der Spruch über der morgenseitigen Fensterreihe stammen, in dem anstelle einzelner Wörter entsprechende Bildchen stehen: «Jene soll die Sonn' anscheinen, die es treu von Herzen meinen, doch jenen sey der Mond verdeckt, wo der Schelm im Herzen steckt.»

1871 wurde die fünf Hektaren umfassende Liegenschaft von Oswald Rhyner-Gantenbein (1833–1907), Montaschin, erworben. Die mündliche Familienüberlieferung will zwar wissen, dass das Gut schon von dessen Vater Wolfgang Rhyner-Schwendener (1808–1882) gekauft worden sei. Dieser habe den Erlös aus seinem gutgehenden Viehhandel (er trieb das Vieh noch zu Fuss bis Mailand) in verschiedenen derartigen Objekten am Berg angelegt, ohne sie jedoch selber zu bewirtschaften. Wolfgang's Vater, Oswald Rhyner-Hilty (1768–1848), war der Stammvater aller Buchser Rhyner. Zusammen mit dem letzten Glarner Landvogt Johann Heinrich Freitag war er als Gutsverwalter von Elm ins damalige Untertanenland Werdenberg gezogen.

Die bessere Erschliessung des Buchserbergs durch den Bau der Fahrstrasse von Altendorf nach Malbun brachte ab 1909 nicht nur mannigfache Vorteile für die Alp- und Forstwirtschaft. Sie verminderte die Abgeschlossenheit der Berger grundlegend und machte Naturfreunden ein prächtiges Erholungsgebiet leichter zugänglich. Die erwähnte Eröffnung des kleinen Restaurationsbetriebs steht damit in unmittelbarem Zusammenhang.

Das glückliche Familienleben der ersten Wirtsleute währte indessen nicht lange. 1920, im Alter von erst 51 Jahren, verunglückte s Oswalds Christe beim Aufrüsten eines entwurzelten Birnbaums tödlich.

Rhynerhus mit Blick auf Buchs und Schaan.





Das Rhynerhus vor der letzten Renovation.

Die gesundheitlich angeschlagene Witwe Katharina sah sich bald gezwungen, das Vieh zu verkaufen, das Land zu verpachten und schliesslich auch die Wirtschaft zu schliessen. Den beiden Kindern, die zu diesem Zeitpunkt erst 16 und zehn Jahre alt waren, blieb nichts erspart: Schon vier Jahre später geleiteten sie als Vollwaisen den Sarg ihrer Mutter zum Gottesacker.

Während Käthi, das jüngere der beiden unmündigen Rhynerhus-Erben, nach Grabs zu Verwandten kam, fand Oswald auf dem Bauernhof seines Veters Stefan Eggenberger-Rhyner an der Kreuzgasse als Knechtlein Arbeit. Schon bald aber sah man den strebsamen Jüngling an renommierter Ausbildungsstätte beim angesehenen Weinbauern und Obersten Christian Obrecht in Jenins. Von dort aus besuchte er in den Wintermonaten die Landwirtschaftliche Schule Custerhof in Rheineck.

Unterdessen schauten im Rhynerhus die Basen Mreja (Maria) und Susanna noch eine Weile gemeinsam zum Rechten, ehe dann schliesslich Susanna das Zepter übernahm und bis zur Heirat Oswalds anstelle des Restaurants ein Kinderheim führte.

Diese Zwischenzeit kam «Osli 04», wie er sich selbst scherzhaft nannte, nicht ganz ungelegen. Es eröffnete sich ihm so die Möglichkeit, seinen langgehegten Berufstraum – Bergführer und Skilehrer – zu verwirklichen. Er verpflichtete sich als Träger von Davos-Wolfgang zur Parsennhütte, erlangte das Skilehrerpatent und schloss 1929 erfolgreich den Bergführerkurs ab.

Einige Jahre lang arbeitete er hauptsächlich in Arosa und im Engadin.

1932, nach seiner Heirat mit Anna Margreth Eggenberger vom Pfüfis (Buchserberg), kehrte der leutselige, in Sängerkreisen sehr beliebte Oswald auf seinen Landwirtschaftsbetrieb zurück und eröffnete auch das Gasthaus wieder, da sich seine Frau auf reiche Erfahrungen im Hotelfach stützen konnte. Als er 1973 starb, führte Anna Margreth das Rhynerhus denn auch noch fünf Jahre lang allein weiter.

1978 konnte Oswald Rhyner-Senn (geb. 1933) sein Elternhaus erwerben, musste die Liegenschaft aus gesundheitlichen Gründen jedoch verpachten. – Durch den tragischen Tod des einzigen Stammhalters Christian Rhyner (1967–1995) hat sich leider die stille Hoffnung zerschlagen, dass das Haus dereinst auf die fünfte Rhyner-Generation übergehen werde.

Zur Baugeschichte

Das Rhynerhus ist ein Gebäude ehrwürdigen Alters. Unter anderem beweist sein flach geneigtes Tätschdach, dass es vor 1650 erbaut wurde. Mangels Nägeln konnten bis dahin die Brettschindeln nämlich nur aufgelegt und mit Querlatten und Steinen beschwert werden, eine Bauweise, die bei Föhnstürmen zweifellos erhebliche Gefahren barg.

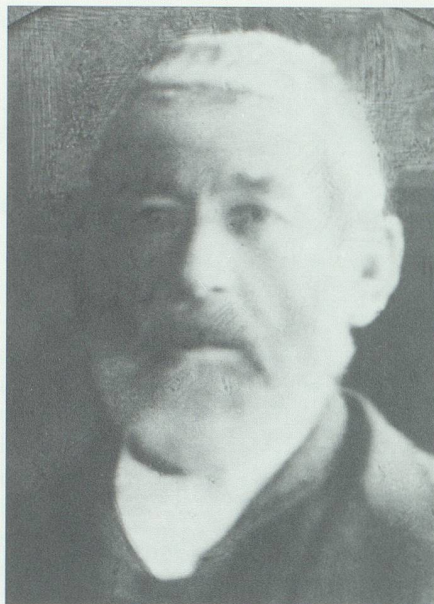
Reste einer 60 bis 80 Zentimeter starken Bruchsteinmauer (vermutlich der einstigen bergseitigen Aussenmauer) teilen das Haus bis zum ersten Stock hinauf in zwei unterschiedliche Baukörper. Am ostseiti-

gen, älteren Teil des Hauses, der rund drei Viertel des gesamten Bauvolumens ausmacht, herrscht Strickbauweise vor, westwärts (heutige Restaurantseite) der Riegel. Der Riegelanbau dürfte zum Zweck der Einrichtung eines Torkels erst anlässlich der umfassenden Renovation von 1813 entstanden sein. Mit ihm vergrösserte sich die gesamte Grundfläche auf das heutige Mass von 12 auf 12 Meter. Gleichzeitig erhielt die Bauernstube das wertvolle, exakt gestemmte Täfer in Kirsche, das sich noch heute im Originalzustand präsentiert.

Bis ins späte 19. Jahrhundert herein müssen wir uns das ganze Haus auch noch ohne Schindelschirm und durchwegs mit kleineren Fenstern vorstellen, wie sie nur noch auf der Ostseite erhalten sind. Die Zugläden dieser Stubenfenster sind 1813 angebracht worden. Etwa hundertjährig dürfte die sauber verarbeitete Krallentäferung aller Zimmer sein. Höchst bemerkenswert ist die vollständige Unterkellerung des Hauses mit fünf Abteilungen auf zwei Ebenen: einem zentralen Raum mit zwei Vorkellern, einem tiefer gelegenen gegen Westen und dem ältesten, baulich nie veränderten ostseitigen Gewölbekeller, einem Unikum am Buchserberg.

Die Eröffnung der Wirtschaft erforderte zwangsläufige Anpassungen: Die Stube wurde zum Restaurant, der Torkel zum Säli umfunktioniert, wodurch gesamthaft immerhin 50 Sitzplätze angeboten werden konnten. Danach blieb das Rhynerhus fast 70 Jahre lang unverändert.

1978 bis 1987 erfuhr es dann aber eine Renovation von beträchtlicher Tragweite. Zunächst mussten auf Betreiben der Feuer-schauexperten Küche und Holzheizung erneuert werden. Die stählerne Deckenplatte des Feuerraumes für den grossen Kachelofen war buchstäblich durchgebrannt, und die wärmespeichernden Innenschichten in diesem Bereich hatten ausgedient. Aus hygienischen Gründen wurde im gleichen Zug die offene Feuerstelle (Grossvaters Käse-rei) sorgfältig demontiert und eingelagert. Weitere Modernisierungen betrafen die Totalerneuerung der Feuerungs- und Kaminanlagen sowie der sanitären Einrichtungen. Obschon sorgsam darauf geachtet wurde, innen wie aussen an der alten Bausubstanz nichts Wesentliches zu verändern, waren zugunsten einer einwandfreien Isolation und ökonomischen Beheizbarkeit dennoch einige gründliche Verbesserungen unumgänglich: Der gänzlich verwurmete Riegel-aufbau der südwestlichen Hausecke musste



Oswald Rhyner-Gantenbein und seine Frau Susanna, die 1871 das Berggut gekauft haben.

ab Fundament erneuert werden, und zum Schutz des Haupteingangs wurde westwärts ein Pultdach angebaut und bis zur Hausecke weitergezogen, wodurch neu ein beliebter gedeckter Sitzplatz entstanden ist. Was noch ansteht, ist eine Restauration der Aussenfassade.

Als Restaurant dient heute in erster Linie das ehemalige Säli, doch darf auch die antike Stube – üblicherweise von nicht rauchenden Gästen – weiterhin benutzt werden. Für die Wirtfamilie wurde neu ein privater Rückzugsbereich im ersten Stock ausgebaut.

Es war und ist uns bei allen baulichen Massnahmen ein Bedürfnis, das Rhynerhus der Nachwelt als unvershandelten Zeugen seiner Zeit zu erhalten. In Übereinstimmung mit der kantonalen Denkmalpflege glauben wir, keine gravierenden Fehler begangen zu haben. Das Rhynerhus wurde bereits 1975 als schützenswertes Gebäude von regionaler Bedeutung eingestuft, nicht zuletzt deshalb, weil es in der ganzen Gemeinde Buchs noch das letzte nicht mit Eternit verkleidete Tätschhaus ist. Erfreulicherweise ist auch nie leichtfertig Mobiliar veräussert worden. Sogar das Schweizerische Landesmuseum, das vor dem Zweiten Weltkrieg gerne die Stube gekauft hätte, erhielt abschlägigen Bescheid. Und so bergen die 14 Räume (Bad und Toiletten nicht mitgezählt) einzigartige originale Partien und Details, auf die mit Stolz verwiesen werden darf: die Bauernstube mit dem Buffert (der in sinniger

Konstruktion symbolisch die Jahrzahl 1813 ausdrückt), den grossen gewölbten Keller, das feuersichere Wertschriftenversteck im Kellerhals sowie Waffen und Arbeitsgeräte der Vorfahren in gepflegtem Zustand.

Wasser und Kraftstrom

Das Wasser war bis 1878 von der Rhynerhusquelle hinter Zoggsguet hergeleitet worden. Am gleichen Achtelzoll-Röhrchen «hingen» allerdings noch zwei (früher sogar vier) weitere Bezüger. Jeder bekam das Überwasser aus dem nächsthöher liegenden Brunnen, sobald dieser sich nach dem Tränken der Tiere wieder aufgefüllt hatte. Damit der dünne Wasserfaden für all die Menschen und Tiere ausreichte, war sparsamer Gebrauch oberstes Gebot. Laufende Brunnen nannte man dieses System; das Wasser gefror nämlich winters nie, wenn es nirgends gestaut wurde. Nicht alle besaßen noch eine eigene zweite Quelle für den Haushalt, so dass der Kaffee halt ab und zu deutlich an den Mundgeruch von Nachbars Kuh erinnerte. Nun aber durfte nach jahrzehntelangen Verhandlungen endlich die grosse, Trinkwasser führende EW-Druckleitung angezapft werden. Das bedingte umfangreiche Grabarbeiten, die sich dann noch weiter ausdehnten, weil im gleichen Zug zusätzlich zum bereits installierten Lichtstrom die Kraftstromleitung zum elektrischen Kochherd gelegt wurde und das Abführen des Meteor- und Bergdruckwassers zu werkstelligen war.

Es war schon ein feierlicher Moment im Rhynerhus, als zum erstenmal bergfrischer Malschüeler-Sprudel direkt aus dem Küchenhahn floss und der elektrische Herd in Betrieb genommen wurde. Das erste Jahr begann, in dem nicht mehr bei Wind und Wetter tausendmal mit dem Kessel Wasser vom Brunnen geholt und der (zwar immer noch in Ehren gehaltene) Holzkochherd mehrmals täglich angefeuert werden musste!

Nach Inbetriebnahme der Druckwasserleitung vom Stauweiher Vorderberg zum Maschinenhaus des Elektrizitätswerks Buchs war eine der drei bisher benutzten Gussröhren zur Abwasserleitung bestimmt worden. Das ermöglichte, dass das Rhynerhus als erste Liegenschaft am Berg sein Abwasser umweltfreundlich entsorgen und anstelle der «Plumpsklosetts» moderne WC-Anlagen einbauen konnte. Damit hatte es nun ein Ende mit der abstoßenden Geruchsbildung, die bis anhin besonders im Sommer fast unerträglich und beim besten Willen einfach nicht zu beseitigen war.

Choche, chäase, ange, füüre, rööche...

War vor fünfzig Jahren das Berufsleben in der Landwirtschaft an sich schon hart genug, so bedeutete das zusätzliche Wirten in einem kleinen Berggasthaus mit ausgesprochen einfacher Ausstattung noch vermehrte Knochenarbeit. Nie vergesse ich, wie ich in der Kriegszeit als Bub mithelfen musste, diesen bescheidenen Nebenerwerb einigermaßen in Schwung zu halten. Das Restaurant war an 365 Tagen im Jahr von morgens 8 Uhr bis abends 23 Uhr offen, es gab keinen einzigen Ruhetag, keine Ferien und – für so einen Kleinbetrieb – meist auch kein Personal. Für mich bedeutete das, als Serviertochter, Knecht und Kuli jederzeit einsatzbereit zu sein. Anstrengend gestaltete sich damals der Schulweg, denn da waren meist noch Kommissionen zu machen, und schliesslich mussten alle Einkäufe, ausser den Getränken, auf dem eigenen Eselsrücken den Berg hinaufgebuckelt werden. Im Winter, wenn tiefer Schnee lag, war die Strasse höchstens dank der Holzzieher gangbar geworden, so dass man für den Heimweg meist die Abkürzungen vorzog. Wenn aber die Rössler mit ihren Langholzfuhrn eine gute Schlittbahn zustande gebracht hatten und Petrus mit viel Schnee

und tiefen Temperaturen auch noch das Seine beigesteuert hatte, dann fuhren die kleineren Schüler mit der Ritt-Trugga zu Tal. Die grösseren mit ihren Skiern waren weniger von den Strassenverhältnissen abhängig. Der abendliche Aufstieg dauerte eine volle Stunde, für die oberen Berger sogar eineinhalb bis zwei Stunden.

Für Bergbauern war früher die Käseherstellung von existenzieller Bedeutung. Da die Milch nicht zweimal pro Tag rechtzeitig zur Käserei transportiert werden konnte, musste sie an Ort und Stelle verwertet werden. An die Chéssi-Wèrbè wurde ein 60 bis 80 Liter fassendes Kupferkessi gehängt und über die Feuergrube geschwenkt. Dann schloss man die massive Feuertüre der aus verstärktem Eisenblech gefertigten Kessischale, um die Wärme gleichmässig heranzuführen und das Feuer zusammen-

zuhalten. Man stellte hier Sauer- und Süskäse her, wie die noch gut erhaltenen, mit Brandzeichen versehenen Chäàs-Massle bezeugen. Einmal im grossen Gewölbekeller ausgereift, gelangte der Käse schliesslich auf kräftigen Schultern ins Tal zu den Abnehmern.

Selbstverständlich hat man auch die Butter zu Hause hergestellt. Die frische Milch wurde über Nacht in flachen Brenten im kühlen Keller aufgestellt. Der an die weite Oberfläche gestiegene Rahm konnte darauf mit dem Rümmer abgeschöpft und im Rümmeimer in die Küche gebracht werden, wo schon der Anggchüübel bereitstand zum Anggè. Durch je nachdem beherrztes oder feinfühliges Drehen an der Kurbel entstand dann – nicht etwa Anggè, wie es im Bernbiet der Fall wäre – sondern ureigenes Werdenberger Schmaalz.

Die erste Wirtfamilie im Rhynerhus: Christian Rhyner und seine Frau Katharina mit Kindern.



Der grosse Feuerraum des Kachelofens ist auch zum Brotbacken geeignet und kam während des Zweiten Weltkriegs nochmals ausgiebig zum Zug. Meine Mutter zauberte daraus alle zwei bis drei Wochen gut und gern gegen ein Dutzend herrlich duftender, ansehnlicher Laibe Roggen- und Türggenbrot hervor. Laut Kriegsverordnung durften sie allerdings frühestens zwei Tage später gegessen werden. Im Zuge der Anbauschlacht bauten wir sowohl in der oberen Hoschtet beim Rhynerhus als auch im Tal das erforderliche Getreide selber an.

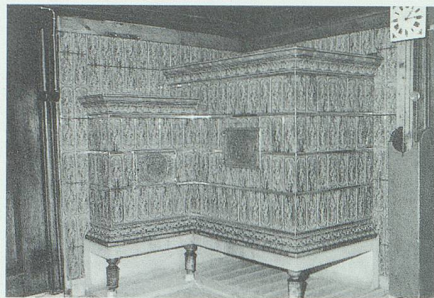
Das ausgeklügelte, raffiniert regulierbare Heiz- und Rauchleitsystem wurde im 19. Jahrhundert geradezu perfektioniert. Die überschüssige Kochwärme konnte via Chüü'scht der Wohnstube zugeleitet werden, was in der Übergangszeit von sehr behaglicher Wirkung war. Da gab es aber noch weitere Annehmlichkeiten: Das Oofèrèrli mit seinem küchenseitigen Schiebetürchen über dem Kochherd erlaubte nach jeder Feuerung, ohne zusätzlichen Energieaufwand Speisen und Getränke aufzuwärmen oder warmzuhalten. Legendäre Bekanntheit erlangte vor allem der Røerlikaffi, der natürlich nicht mehr die Qualität von frischgemachtem aufwies. Auch das kupferne Wasserschiff im Herd lieferte so als Vorläufer des Boilers mehrmals am Tag heisses Wasser. Damit an kalten Tagen nicht die ganze wohlige Küchenwärme durch den Kamin abzog, schloss die Chèmmischöes, bestehend aus zwei Abdeckblechen, den offenen Kamin unten ab. Eigentlich erstaunlich, wie klug man die gefürchtete Zerstörungskraft des Feuers zu bannen wusste und sich das Element mitten in einem leicht brennbaren Holzhaus gefahrlos dienstbar zu machen verstand.

Unter dem Dachgebälk befindet sich die mit zwei Quadratmetern Grundfläche und 2,50 Metern Höhe recht grosszügige Rauchkammer. Ein Schieber dient der Regulierung der Rauchzufuhr, und ein Bypass leitet den Rauch wieder in den Kamin zurück. Das Rööche war vor der Nutzung der Gefriertechnik die wichtigste Methode zur Fleischkonservierung. Gegen das Jahresende hin stand deshalb in der Obèrtiili nicht nur ein mit tüer Biire, Öpfel- und Biirè schnitz reichlich gefüllter Schnitztrog, sondern der ganze Estrich mitsamt der Rauchkammer war auch noch voll behangen mit Speckseiten, Schweinsstückli und Puurèwürscht. Fleisch wurde aber trotzdem weniger gegessen als heute, der Vorrat musste ja über ein ganzes Jahr reichen.

Die Schweine wurden damals noch überall natürlich gehalten. Unser Vater kaufte jeweils zwei Jäger im Alter von sechs Wochen und hielt sie, bis sie lebend rund je einen Doppelzentner wogen. Sie bekamen Sómèèl, Sòuhòrpfèl, Gemüse- und Küchenabfälle zu fressen, und selbst das Geschirr-Vorspülwasser goss man in die Sòuchòscht-Schtanng. Täglich durften sie im Misthof wühlen und wurden zu ihrer Freude regelmässig gebürstet. Schliesslich wurde der Stòrmetzger bestellt. Zu seiner Aufgabe gehörte auch das Zerteilen des gut abgehangenen Fleisches, das die Mutter in Sulz einlegte und danach, den Würsten gleich, in den Rauch und später an die Luft hängte.

Als Land- und vor allem als Gastwirt kam «Osli 04» seine Lehrzeit im grossen Winzerhof zu Jenins sehr zustatten. Ohne irgendwelche chemischen Zusätze zu verwenden, kelterte er im Herbst in seinem einfachen Torkel bis zu 5000 Liter Mòscht, der zu einem Drittel mit Luur durchmischt war, und liess ihn in seinen hochgelobten Eichenfässern in den vorzüglichen Kellern sachte gären und klaren. Obstmühle wie Obstpresse mussten von kräftigen Männerarmen noch von Hand bewegt werden. Grösster Wert wurde auf peinliche Fasshygiene gelegt. Die Gäste verdankten diese Sorgfalt mit grossem Lob für den herrlich mundenden, prickelnden Trunk, der ausnahmslos direkt vom Fass serviert wurde. Diese Konsequenz trug ohne Zweifel dazu

Dritte Rhyner-Generation im Rhynerhus: Oswald und Anna Margreth Rhyner-Eggenberger.



Der Kachelofen (19. Jahrhundert) in der Stube.

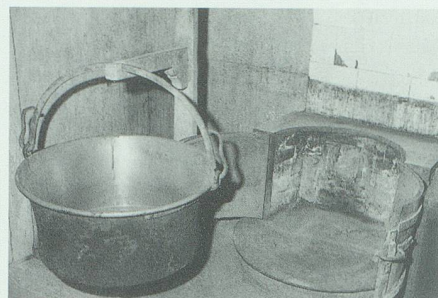


Seit 1932 unveränderte Bauernstube. Im eingerahmten Bild Christian Rhyner, der erste Wirt.

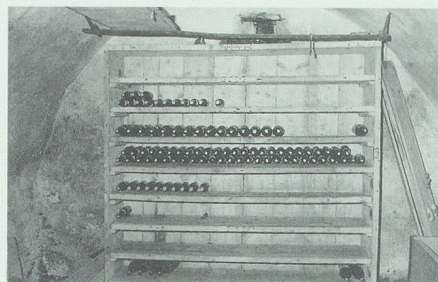
bei, den hinsichtlich Qualität und Tradition guten Namen des Hauses weit über die Region hinauszutragen.

Die letzten Heuseilbauern am Buchserberg

Meine Erinnerungen an den bäuerlichen Alltag sind natürlich nicht allein für das Rhynerhus kennzeichnend, sondern können weitgehend auf das Berggebiet der ganzen Region bezogen werden. Überzeugt hielt man sich an die alte Bauernphilosophie, wonach der Natur nur das genommen werden darf, was ihr in anderer Form wieder zurückgegeben wird. Erst umsichtige Pflege gestattete verdientes Ernten, alles andere fasste man als Ausplünderung auf. Dem Düngen mass man deshalb grösste Bedeutung bei, da waren auch im Rhynerhus richtige Fachleute am Werk. Kunstdünger wurde noch kaum verwendet, der eindrücklich geschichtete Miststock vor dem Stall aber, der viele Wochen lang gehörig z proote hatte, galt hier als Etikette eines ordentlichen Heimwens. Das Misch-Aaⁿlegge, am besten getätigt bei Müúderwetter, verdiente nur dann seinen Namen, wenn zum Schluss die unbedeckten Stellen höchstens noch handbreit waren und nirgends mehr faustgrosse Brocken herumlagen. Ebenso war das Güllng eine Wissenschaft für sich. Ein erstaunlich geländegängiger,



Die ehemalige Feuergrube mit Wèrbè, Chéssi und Chéssischaale.



Der eindrückliche Gewölbekeller (Südseite) vor der Renovation.



Der Stubenbuffert enthält die Jahrszahl 1813: grosse (ganze) Türe = 1000 Jahre, obere (halbe) Kastentüre = 500 Jahre, drei grosse Schubläden = zusammen 300 Jahre, 13 kleine Schublädchen = 13 Jahre.

aus der Güllg-Schtanng randvoll geschöpfter Güllgcharng musste zunächst im Steilgelände mit dem Güllgcharngteggel gesichert werden, damit vom nährstoffreichen Nass nichts verloren ging. Dann wurde mit dem kleinen Güllgshöpfer massvoll und gleichmässig verworfen.

Beim Mähen der grossen Steilhänge war man nicht gern allein auf weiter Flur. Ausgestattet mit Sèègis, Wetzstein, Fueterfass und standfesten, genagelten Bergschuhen, nutzten die Mäher die abendliche oder frühmorgendliche Kühle sowie den nächtlichen Tau, der das Gras schnitzig macht. Es bleibt mir unvergesslich, wie mein Vater, ausgestattet mit bestens gedengeltm Sèègisblatt, jeweils vor Arbeitsbeginn im stillen Halbdunkel noch einen Moment in-

nehielt und lauschte, ob in der Nachbarschaft das Wetzzen schon zu hören sei. Auch dieses Wetzzen musste gekonnt sein. Mancher Mähder schwor darauf, das Fueßerfass mit einem Schuss Möscht anzureichern, damit der Stein die richtige Angriffsigkeit erhalte. Wenn das Gras gemäht war, musste es sogleich mit der Gabel fein und gleichmässig gwörbet und noch vor dem Mittag gekehrt werden. Selten genug wurde es aber noch am gleichen Tag so dürr, dass man es als Ei^ttägigs eintragen konnte. Je nach Witterung hatte man also am Nachmittag meist zu nudeln, zu schöcheln oder gar zu heinznen, damit bei sonnigerem Wetter wieder verworfen, gezettet und gekehrt werden konnte.

«Wenn s Höö chlèppertüer ischt un chròçset!» Diese Redensart umschrieb den Zeitpunkt, an dem das Heu oder Emd unverzüglich einzubringen war. Zunächst wurden mit der Gabel Zattègè zämmegmacht. Dann kam die Stunde der Mutter: Sie verstand s Arflè wie keine zweite. Mitten in der Zattè stehend, zog sie mit dem Rechen laufend kleinere Heumengen gegen ihre Beine und verdichtete so den wachsenden Arfel zu einem gut schichtbaren Bestandteil des Püntels. Sie machte nicht etwa nur so mickrige Wiiberärfeli, sondern breite



Ende der vierziger Jahre beim Güllnè. Der Güllècharè ist mit dem Deckel kippischer plaziert.

und gewichtige Mòdnè-Ärfel, deren sechs bis acht, auf das Heuseil gelegt, eine volle Traglast für berggewohnte Männer ergaben. War ein solcher Püntel recht fuegglig, konnte man ihn trotz seines Gewichts von 60 bis über 100 Pfund halbe Stunden weit tragen. War er aber schief geladen und fehlte dazu gar noch das wichtige Kopffloch, so

mussten die ausgestreckten Hände am Seil ständig die Balance halten, was ungemein ermüdete und das Heutragen zur Tortur werden liess. Als ehemaliger Träger von Parsenn mache er den weiten Weg zum Heustall nicht wegen einem Füttlè voll, pflegte mein Vater hin und wieder zu sagen und befahl dann, noch ein paar Ärfel draufzugeben.

Auf dem Heustock musste unterdessen ein weiteres Mitglied der Mannschaft die buckligen Einträge laufend fein verteilen und den Wänden entlang feststampfen, bis draussen nach dem letzten Arbeitsgang mit dem grossen Rechen eine saubere Wiese den baldigen Feierabend ankündigte. Auf Heimwesen unserer Grössenordnung bewältigten im Normalfall zwei bis drei tüchtige Heuer und Heuerinnen mit Hilfe von einigen wenigen Kindern oder älteren Leuten das ansehnliche Tagewerk von bis zu drei Dutzend eingebrachten Pünteln. Es gab aber auch Tage, für die diese Erfahrungswerte nicht zutrafen. Da war vielleicht der Weg bedeutend länger, das Heu schwerer, oder es drängte wegen unsicheren Wetters die Zeit. Je nachdem mussten also mehr Heuer aufgeboden werden, und auch die Kinder und Jugendlichen hatten zeitweise enorm strenge Einsätze zu lei-

Vier Mähder beim Wetzzen, ca. 1955. Von links: Hans Schlegel (Lochbuebs Hans), Oswald Rhyner, Ulrich Eggenberger (Hundsueli), Stefan Eggenberger (s Bòòdis Steff).





Ein Heupüntel wird eingebracht. Aufnahme Ende der vierziger Jahre.



Das Rhynerhus, wie es sich heute präsentiert.

sten. Im Gegensatz zu heute, wo Heubelüftungen zur Normalausstattung gehören, durfte ja nur absolut trockenes Futter geerntet werden. Und dabei spielten eben allerhand Faktoren eine Rolle: Zu berücksichtigen waren einmal die Einstrahlungskraft und der Stand der Sonne. Erst wenn sie den Zenit deutlich überschritten hatte, konnte eingebracht werden. Und weiter war auch der einfallende Abendschatten zu beachten, der den gefürchteten Tau mit sich brachte, wenn nicht gerade der Föhn herrschte. Bei uns auf der Morgenseite des

Tales verblieben üblicherweise nur zwei bis vier Stunden Einbringzeit, weshalb wir spätnachmittags oftmals etwas neidisch an den noch in praller Sonne liegenden Triesenberg hinüberschauten.

Nie aber hat das strenge Tagewerk die Berger entmutigt oder mit dem Schicksal hadern lassen. Luxuriöse Neuerungen wurden keineswegs herbeigesehnt. Im Gegenteil. Mit einer gewissen konservativen Herablassung wurden sie sogar als unnötig belächelt. Man freute sich herzlich an einem für wenige Franken soeben erstan-

denen Wetzstein mit Futterfass oder an einem neuen Heuseil, schnitzte sich eigenhändig eine Spoer und nähte sich leinene Tragkappen. So war es seit Generationen der Brauch, und darauf war man auch ein bisschen stolz. Dass die industrielle Revolution dereinst auch die Bergzone erfassen würde – das glaubte damals noch niemand ernsthaft.

Anders die heutigen Bewirtschafter am Berg. Sie wissen sich vom Staat unterstützt, verfügen über neueste Kenntnisse und haben andere Helfer um sich: Heuwender, Ladewagen, Heugebläse, Silos ... Das alles erlaubt ihnen, die Wetterverhältnisse zwar nicht gerade zu belächeln, aber doch etwas gelassener zu beobachten, als wir Heuseilbauern uns das gewohnt waren.

Alpabfahrt von Malbun während der Kriegsjahre. Traditioneller Stärkungshalt der Äpler beim Rhynerhus.



Bilder

Alle Bilder beim Autor.

Mundart-Ausdrücke

aa'fasse 'an die Sache gehen' (hier: 'den Heupüntel machen')
angge 'buttern'
Anggechüübel 'Butterfass'
Arfel 'Arm voll' (volkstümliches Grössenmass)
arflē 'zu einem Arfel zusammennehmen' (Verb zu *Arfel*)
Berger 'Bergbewohner, Bergler'
Böddeli 'kleiner, ebener Boden'
Brente 'rundes, flaches Holzgefäss mit grosser Grundfläche'
Büffert 'Büffet, Stubenmöbel'
Chäas-Massle 'hölzerne Käseform'
chére 'liegendes Heu mit dem Rechen wenden'
Chèmmi-Hutte 'Kamin-Umwandlung'
Chèmmischôes 'Abdeckblech des offenen Kamins'
Chéssi-Wèrbe 'Tragarm des Käsekessis'
chlèppertüer 'durch und durch dürr'
Chrischte 'Christian'
chrôse 'knistern'
Chúú'scht 'Kachelofen, Ofenbank' (kunstvolle Kacheln)
Èrtägigs 'noch am Mähtag dürr gewordenes Heu'
füegglig Püntel 'bequem zu tragende Burden'
Füeterfass 'umgebundener Wasserbehälter für den Wetzstein'
Füttle 'Hintern'
Füttle voll 'unwürdig kleine Traglast'
Gülle-Schtanne 'Jauchekasten, -grube'
Güllecharē 'einrädriger Stosskarren für Jauche'
Güllecharētēggel 'Deckbrett des Jauchekarrens'

Gülleschöpfer 'kesselähnlicher Schöpfeimer mit Stiel'; zum Füllen des Karrens wurde eine grössere Ausführung verwendet
güllne 'Jauche ausbringen'
heinzne 'das Heu an Pfähle mit Sprossen hängen'
Höö 'Heu'
Höschtet 'Hofwiese, Hofstatt'
Jaager 'junges Schwein'
Luur 'Saft aus dem zweiten Druck des mit Wasser aufgeweichten Pressguts'
Mischt aa'légge 'Mist mit der Mischtfurgenge' fein verteilen
Mischtfurgenge 'Gabel mit engeren Zinkenabständen'
Mòone-Arfel 'grosser, gewichtiger Arfel, für starke Männer bestimmt'
Mòscht 'aus zwei Pressvorgängen gewonnener Apfelsaft'
Múuderwetter 'neblig bis leicht regnerisches Wetter'
núúdle 'das Heu längs des Hangverlaufs zu dünnen Mahden rechen'
Óbertüli 'Estrich'
Óóferóerli 'nutzbare heisse Ablage im Ofeninnern'
Ópfel- un Biire schnitz 'gedörnte Apfel- und Birnenstücklein'
Ósli 'Oswald' (Koseform)
pròde 'gären'
Puurewürsch 'Bauernwürste'
Rütt-Trugge 'Schlitten'
Röerlikaffi 'im Ofenröhrchen aufgewärmter Kaffee'
rööchē 'räuchen'
Rösseler 'Fuhrleute mit Pferden'
Rüumeimer 'hölzerner Rahmeimer'

Rüumer 'hölzerner Löffel zum Abrahmen der Milch'
Säüli 'Sälchen, kleiner Saal'
Sóuchòscht-Schtanne 'Tonne für Schweinekost'
Sóuhörpfel 'kleine oder beschädigte Kartoffeln' (Schweinefutter)
Sóumèèl 'Abfallprodukt aus der Mühle' (Schweinefutter)
Schmaalz 'Butter'
schnitzig 'schneidbar'
Schnitztròog 'mäusesichere Holztruhe für gedörntes Obst'
schöchle 'das Heu zu wasserabweisenden kleinen Haufen schichten'
Sèègis 'Sense'
Sèègiswòrb 'Holzteil der Sense'
Sèègisblatt 'stählernes Schneidblatt der Sense'
Spóer 'zurechtgeschnittene Astgabel zum Festzurren des Heuseils'
Tätschhaus 'Haus mit flach gebautem Giebeldach'
tüer Biire 'gedörnte Birnen'
vergèèbis 'umsonst'
verwòrfe 'verteilen'
Wèrbe 'schwenkbarer Tragarm'
Wetzstein 'Hand-Schleifstein für die Sense'
Wüberärfeli 'kleinere, leichtere Ärfel, eher für Frauen'
wòrbe 'frischgemähtes Gras schütteln und verteilen'
Zatte 'grosse Heumahde'
Zattene zämmegmacht 'Mahden zusammengereicht'
zètte 'zweites Worben von halbdürrem Heu'

Oswald und Anna Margreth beim Arflē und Aa'fasse Ende der vierziger Jahre.

