

Donnerstag, 11. Mai 2017

Roter Büffel und schwarze Spinnen

Alle Welt kennt den Emmentaler Käse.
Aber wer kennt das Emmental? Eine Tour
durch das Berner Hinterland von
Jeremias Gotthelf bis Franz Gertsch.

Von Daniel Brunner

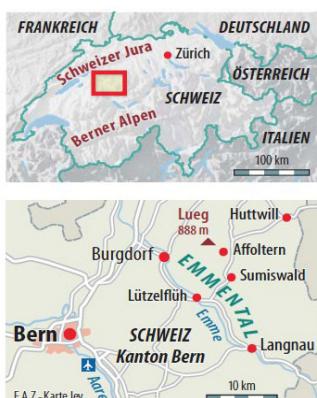
Um es gleich vorauszuschicken: Das Emmental ist kein Tal, es sind viele Täler. Und das Charakteristische seiner Landschaft ist nicht der namensgebende Fluss, sondern die Vielzahl der schönen Hügel und Bergrücken drumherum, die man in der lokalen Sprache „Höger“ nennt. Als grüne, ungehobelte Buckel stehen sie da, weil die Gletscher der letzten Eiszeit nicht bis ins Emmental kamen, um ihre Schleifarbeit zu verrichten. Auch später blieb die Gegend von äußeren Einflüssen weitgehend verschont. Die Kriegspfade und Handelswege führten an der bergigen Landschaft vorbei. Und selbst die Touristen haben die Schönheiten dieser ländlichen Region bisher nur in Maßen entdeckt.

Kühe und Käse, das ist das gängige Bild, das wir vom Emmental haben. „Von

Schon der Weg dorthin ist wie aus einem touristischen Werbefilm. Steil windet sich die Straße hinter Burgdorf ein Wäldchen empor, an besonnten Hängen kleben statthafte Bauernhöfe, an den Talflanken grasen bimmelnde Kühe. Dann ist der erste „stotzige Hoger“ geschafft: die Lueg, genau 888 Meter über dem Meeresspiegel, von der aus man einen Panoramablick von der Jurakette bis zum Alpenkranz hat. In der Käserei wird anschließend in fünf Sprachen erklärt, was mit den fünfhundert Millionen Litern Milch geschieht, die jährlich zu Emmentaler verarbeitet werden. Staunend verfolgt man durch dicke Glasscheiben, wie chromblitzende Rühr- und Pressmaschinen die Milch vollautomatisch zu einer körnigen Käsesmasse verarbeiten und zu Hundertzwanzig-Kilo-Laiben formen.

Sinnlicher geht es im benachbarten Küherstock zu, einer denkmalgeschützten Käserei aus Gotthelfs Zeiten. Dort ist eine Schulklasse dabei, über offenem Feuer einen „Stöcklikäse“ herzustellen. Reihum wird im beißenden Rauch die zähe Masse im Kessel gerührt. Und natürlich wird auch die unvermeidliche Frage nach den Löchern im Käse geklärt: Es sind Blasen aus Kohlensäuregas, die während der Lagerung im Gärkeller entstehen. Kostproben aus der Emmentaler Küche gibt es im Restaurant nebenan: Käserahmsuppe, Landfrauenosalat, Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrosti und zum Dessert hausgemachte Meringues mit Vanilleeis und Schlagsahne. Ein „währschafte“ Essen gehört hier seit jeher zur bäuerlichen Tradition.

So gestärkt, ist es ein leichter Weg nach Lützelflüh, in Jeremias Gotthelfs Revier. Die Kirche, in der Albert Bitzius von 1831 bis 1854 so wortgewaltig gepredigt hat, liegt ganz oben im Dorf. Auf der Ostseite findet man sein schlichtes Grab: ein gotischer Sandstein unter einer Traueresche. Was er zu Lebzeiten unter seinem Pseudonym Jeremias Gotthelf alles geschrieben hat, kann man neuerdings im Gotthelf-Zentrum besichtigen. Jahrelang hatte man sich damit begnügt, sein Andenken in einem Almosenspeicher neben dem Pfarrhaus zu verwahren. Durch den Umbau in ein Museum kann das Leben und Werk des Nationaldichters nun endlich angemessen präsentiert werden – mit originalgetreuer restaurierter Schreibstube, Ölporträts und Werkausgaben aus aller Welt. Wie populär der Verfasser von Bildungsromanen wie „Geld und Geist“ oder Gruselgeschichten wie „Die schwarze Spinne“ in der Schweiz noch immer ist, dokumentieren die nicht versiegen-



dem feinen Duft der Kräuter zeugen die schweren Emmentalerkäse in Russland und Amerika“, wusste schon der schweizerische Nationaldichter Jeremias Gotthelf im neunzehnten Jahrhundert zu berichten. Heute, im Zeitalter eines globalen Tourismus, schauen Russen und Amerikaner auch gerne einmal dort vorbei, wo der Käse mit den berühmten Löchern herkommt. In der Schaukäserei von Afferoltern gibt man sich alle Mühe, den Besuchern mit einer Mischung aus Heimatkunde und High-Tech-Präsentation das selbstformulierte Image vom „freundlichen, zuverlässigen und bodenständigen“ Emmental zu vermitteln. Der Einsatz scheint sich zu lohnen: Mit mehr als dreihunderttausend Besuchern im Jahr ist die „Show-Diary“ der am häufigsten besuchte Ort der Region.



Der erste Schritt auf dem Weg zum Emmentaler: *Wirde den Kühen das Gras nicht so gut schmecken, wäre auch der Käse nicht so gut.*

Foto Jon Arnold/Getty Images

den Bearbeitungen seiner Stoffe, sei es als Hörspiel, Film, Theater, Fotoroman oder Musical.

Gotthelf war ein fleißiger Dichter, der in zahlreichen Romanen und Erzählungen die Emmentaler Seele genau und kritisch ausgeleuchtet hat. Bis ins Detail kann man bei ihm nachlesen, wie schlitzohrig die reichen Bauern waren, wie raffgierig ihre Frauen, wie sie ihre Knechte und Mägde unterdrückten und die Steuerherren aus Bern hinters Licht führten. Die vielbeschworenen Tugenden von Gemütlichkeit und Bodenständigkeit erscheinen hier in einem ganz anderen Licht. Um die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts war das Emmental alles andere als ein idyllischer Landstrich. Vielmehr zeichnet Gotthelf das Bild einer bäuerlichen Krisenregion, die an der Schwelle zum industriellen Zeitalter von Armut, Arbeitslosigkeit und Auswanderung heimgesucht wurde.

Dass im heutigen Emmental die Landwirtschaft nicht mehr der Haupterwerbszweig ist, sieht man im geschäftigen Sumiswald. Neben altem Fachwerk und urigen Gasthäusern haben sich längst mittelständische Betriebe aus der Uhren-, Textil- und Werkzeugbranche angesiedelt, deren Produkte weit über ihre Heimat hinaus bekanntgeworden sind, allen voran die legendären Bahnhofsuhrchen von Mobatime, die mit ihrem roten Signalkellen-Sekun-

denzeiger weltweit den Zugtakt angeben. Im kleinen Nachbarort Wasen trifft man dagegen noch immer auf Vertreter alter Handwerksberufe: Ein Gang über die Dorfstraße führt vorbei an einer Sattlerei, einer Trachtenschneiderei und einem Instrumentenbauer von „Schwyzerörgeli“, wie man hier das Akkordeon nennt.

Die Fahrt von Wasen zur Lüderenalp ist ein Wechselspiel von Wiesen und Wältern, das mit jeder Kehre ein neues Bergpanorama entfaltet. Oben, beim Berg hotel, in dem jeden Sommer an der „Lüderenchilbi“ gefeiert und geschwungen wird, hat man die Alpen direkt vor der Nase. Das Emmental ist ein weitläufiges Natur- und Wandergebiet mit gut ausgeschilderten Wegen. Und seit ein paar Jahren kann man die vielen Höger auch bequem auf der sogenannten Herzroute mit einem E-Bike abfahren – was nahe liegt, schließlich ist das populäre Modell Flyer von der Firma Biketec eine Erfindung aus dem Emmental. Wie es dazu kam, erfährt man bei einer Führung durch die moderne Produktionsstätte in Huttwil, in der heute jährlich mehr als fünfzigtausend Elektrovelos zusammengebaut werden.

Wie bei jedem erfolgreichen Produkt hat man auch hier eine schöne Entstehungslegende gestrickt, an deren Anfang der „Rote Büffel“ steht. Das war der Name, den der Emmentaler Tüftler Philip Kohlbrenner 1993 seinem ersten batteriebetriebenen Herrenrad gab. Es trug

ihn täglich in der Mittagspause den Berg hinauf nach Hause. Denn seine Frau war eine gute Köchin, und der junge Ingenieur wollte keine ihrer Mahlzeiten verpassen. Also befestigte er am Gestänge seines rot lackierten Coronado-Velos eine klobige Autobatterie, die wiederum einen Scheibenwischermotor über dem Tretlager betrieb und ihn so förmlich den Berg hinauffliegen ließ – der erste Flyer war in der Welt.

Heute, nach einer wechselvollen Firmengeschichte und einem Beinahe-Konkurs, hat sich Flyer als Schweizer Marktführer etabliert und gilt als Mercedes unter den E-Bikes. Im Showroom kann man den Roten Büffel als ziemlich ungeschlacktes Kuriosum bestaunen, am Anfang einer langen Modellreihe, die mit den Jahren zu sehends graziler und sportlicher wurde. Spätestens seit man vor drei Jahren auch die ersten Mountainbikes motorisierte, findet hier jeder Testfahrer sein passendes Rad und jedes Temperament seine passende Tour. Wer es sportlich mag, kann sich mit dem schnittigen Uproc7 furchtlos in jenes noch so steile Gelände wagen. Das Heer der Genussradler belässt es in der Regel bei einer kleinen Berg-und-Tal-Fahrt rund um Huttwil und stärkt sich unterwegs auf dem Nyffenegg bei einem Brunch auf dem Bauernhof.

Den letzten Emmentaler Hügel besteigen wir zu Fuß mitten in Burgdorf. Spiralförmig führt der Weg in die laubgedeckte Oberstadt und weiter zum Schloss. Von

hier aus haben einst die Zähringer über Bern und die halbe Schweiz regiert, später beherbergte das Schloss die erste Lehranstalt von Heinrich Pestalozzi. Heute ist es ein Museum mit Waffensaal, Wehrgang und Kanonenturm, von dem aus man einen herrlichen Ausblick hat. Ein zweites Museum liegt am Fuße des Hügels und erfreut vor allem die Kunstbetrachter. An der Stelle eines ehemaligen Käselagers steht seit fünfzehn Jahren ein modernes Haus, das eigens für den Berner Künstler Franz Gertsch erbaut wurde. Dass es dazu kam, verdankt Gertsch einem Burgdorfer Kunstsammler, der als Unternehmer mit Insulinspritzen ein Vermögen gemacht hat. Das aus privaten Mitteln finanzierte Museum bietet einen idealen Rahmen für die monumentalen Bilder und Holzschnitte von Gertsch, mit denen er weltweit Furore gemacht hat. Nirgendwo kann man besser die hypnotische Wirkung der fotorealistisch gemalten Bilder auf sich wirken lassen als hier, wo der Künstler selbst das Raumkonzept mitgestaltet hat. Und auch die Motive des Alterswerks passen perfekt zur Umgebung: Als Vorlage für seinen magistralen „Vier-Jahreszeiten-Zyklus“ hat er ein idyllisches Wäldchen an einem Hang gewählt, der ebenso gut zu einem Emmentaler Hügel gehören könnte.

Informationen zum Emmental und seinen Attraktionen findet man online unter www.emmental.ch, www.gotthelf.ch, www.showdairy.ch, www.flyer-bikes.com und www.museum-franzgertsch.ch.