

Der Ursprung der Emme

Lützelflüh Ohne ihre Unterstützung geht es nicht: Das Gotthelf-Zentrum braucht seine Sponsoren, Gönner, Partner und Sympathisanten. Zum Dank gibts ein Apéro mit Referat.

Gertrud Lehmann

Sie seien auf Unterstützung angewiesen, sagte Heinrich Schütz im Namen des Leitungsteams bei der Begrüssung, sonst wäre der Fortbestand des Gotthelf-Zentrums gefährdet. Doch bevor sich die Sponsoren, Gönner, Partner und Sympathisanten dem Apéro zuwandten, gab es einen besonderen Leckerbissen: Ernst Roth zeigte Bilder aus der Roth-Stiftung, und machte sich dabei Gedanken über den Ursprung der Emme. Jeremias Gotthelf, unter den Besuchern im Dachgeschoss als Statue anwesend, lauschte gespannt und schwitzte mit seiner ehrwürdigen Halsbinde bei den herrschenden 28 Grad bestimmt erbärmlich.

Emmentalerin oder nicht?

Auf der Einladung zum Apéro sorgte Ernst Roth mit dem angekündigten Titel für Verwirrung: «Sind die obersten Emmentaler wirklich Emmentaler?» Sollte es jetzt einen politischen Disput über die Volksvertreter geben, vielleicht wegen der unendlichen Geschichte um die Umfahrungs-



Ernst Roth referierte: «Sind die obersten Emmentaler wirklich Emmentaler?» Foto: Marcel Bieri

strasse Emmental? Oder würde über den territorialen Ursprung des namengebenden Flusses gesprochen? Letzteres war der Fall.

Der Burgdorfer Ernst Roth, Zoologe, Verhaltensforscher, Käseexporteur, Alpininventaristator und Verwaltungsratspräsident der 1986 gegründeten Roth-Stiftung, zeigte mittels Hellraumprojektor Gemälde, Fotos, Holzschnitte, Stiche und Skizzen aus der Sammlung seines Vaters Alfred Roth. Gut bewandert kom-

mentierte er die hehre Alpenwelt: Blick von Schybegütsch, Habchegg, Wildegg, Riederalp, mit Weiden, so stotzig, dass das Vieh Gefahr lief, herunterzukollern. Tannigboden im Kanton Luzern, Nordflanke Hohgant, Schratzenfluh, Marbachegg, Bumbach, die Sichle, Wachthubel, Sieben Hengste, Brienergrat.

Doch Halt, was hat denn das Oberland mit dem Emmental zu tun? «Eben», kommt Roth jetzt zum Punkt: «Von hier sammelt sich das Wasser, das schliesslich im Rebloch zur Quelle der Emme wird. Die Emme ist also nichts anderes als eine heruntergekommene Oberländerin!»

Emmental, das Käseland

Jetzt folgten vertraute Bilder vom Reich der Madame de Meuron, vom Rämigummen, vom Würzbrunnenkirchlein, vom Kemmeriboden. Ein Blick in eine Käsehütte: Hier liest der Senn gerade das «Emmentaler Blatt» – Vorfahre der Berner Zeitung –, das ist das Emmental. Roth zeigt Details zur Käseherstellung: das Kessi über dem Feuer, die Harfe, die Käsepresse.

Dann zum Transport: Die Käselaibe wurden auf dem Räf gebuckelt, selten auch auf dem Kopf balanciert, auf den Rücken eines Maultieres gebunden oder auf einem Schlitten oder Fuhrwerk vom Ross gezogen. War das Tal erreicht, ging es weiter, manchmal mit dem Floss auf der Emme, doch das war gefährlich und verlustreich. Darum wählte man eher den Landweg, mit strohgepolsterten Pferdefuhrwerken in langer Kolonne bis zum Aareufer. Die Aare war schiffbar, im Lastkahn gings weiter, den Rhein hinunter und mit dem Schiff bis nach Amerika.

Doch Käse wurde auch hier geschätzt, das Trachtenmeitschi mit der Waage oder der Kästeilet auf der Alp beweisen es. Der Hüttenbub mit dem Bären vor dem Karren, das Milchwägeli mit dem Ross, sie deuten darauf hin, dass jetzt in Talkäsereien gekäst wird. Der Käsehändler im Keller klopft die Laibe ab, nimmt Proben. Das Maison Pierre in Burgdorf ist als letztes Käsehaus ein Zeitzeuge, in der «Alpina» wurde Schmelzkäse hergestellt.