

Schwand Fritz war der Erste und Letzte

Zeitreise / Fritz Gerber sen. war der letzte Viehschauexperte aus dem Schangnau. Das ist über 60 Jahre her. Nun hat es endlich wieder geklappt.

SCHANGNAU Über 60 Jahre mussten die Schangnauer warten, bis sie endlich wieder einen Viehschauexperten stellen konnten. Mit der Delegiertenversammlung der Emmentaler Züchter von letzter Woche hatte diese Durststrecke endlich ein Ende. Mit David Gerber und Christian Reber wurden jetzt sogar zwei Schangnauer ins Expertenamt gewählt.

Eine Zeitreise zurück

Fritz Gerber vom Schwand, hiess der letzte und bisher einzige Viehschauexperte aus dem Schangnau. Geboren 1911, gestorben 2006. Man nimmt an, dass Gerber Mitte der 50er- bis Mitte der 60er-Jahre Experte war. Die Bauernzeitung machte eine Zeitreise zurück und wollte wissen, was Fritz Gerber für einer war. «Ja, dass war mein Grossvater», sagt der jetzige Schwand-Bauer Hans Gerber. Sein Grossvater sei nicht nur Viehschauexperte, sondern auch Muni-Experte gewesen. «Er sagte mir später immer, es sei eine schöne Zeit gewesen», und wenn der Grossvater im Berner Oberland oder im Jura im Einsatz war, sei er am Abend oft nicht nach Hause gekommen. «Aber besser, ich gebe dir jetzt noch meinen Vater ans Telefon, der weiss noch viel mehr zu erzählen als ich.»

Mit dem VW-Käfer unterwegs

Nun wird es spannend, sehr spannend sogar: Fritz Gerber jun. mit Jahrgang 1941 kommt

ans Telefon. «Mein Vater wurde vor allem für die Munschauen eingeteilt», weiss er noch. Der damalige Tierzuchtsekretär Samuel Kipfer wollte es so. Nach seiner Wahl als Viehschauexperte musste Gerber zuerst noch die Autoprüfung machen, bevor er ausrücken konnte. Im Frühling und im Herbst sei er dann jeweils am Montagmorgen mit seinem VW-Käfer und dem Schauprogramm ausgerückt und erst am Samstag wieder nach Hause gekommen. «Mein Bruder und ich schauten in der Zwischenzeit auf dem Betrieb zum rechten», sagt Fritz Gerber lachend. Sein Vater sei weit herum bekannt gewesen und er habe bei der Punktierung immer eine klare Linie gehabt. «Er hat sich auch nie aufgeregt, wenn die Züchter mit seinen Entscheidungen nicht einverstanden waren», weiss er noch. Und auch wenn der Tierzuchtsekretär Samuel Kipfer auf den Schauplätzen vorbeischaute und meinte, dass diese Kuh oder jener Stier falsch punktiert sei, habe sich Gerber nie reinreden lassen.

Eine rare Simmentalerkuh

Das gute Züchterauge von Fritz Gerber sen. trug auch im eigenen Stall Früchte. So hatten Gerbers in den 60er-Jahren mit der Kuh Dora auch eine der wenigen 98-punktigen Kühe aus dem Kanton Bern im Stall. Bis heute hat diese reine Simmentalerkuh die Zucht von Gerbers nachhaltig geprägt. Aber Dora blieb nicht lange unbemerkt: Schon bald



Fritz Gerber (links) vom Schwand war bisher der erste und einzige Viehschauexperte aus dem Schangnau. Hier ist er mit zwei Kollegen (Namen leider nicht bekannt) am Punktieren.

(Bild zvg)

zog die hochtrachtige Schönheit Ende der 60er-Jahre für 8000 Franken nach Gunzwil LU zu der Züchterfamilie Bärtschi. Ein paar Tage später gebar Dora dort ein Stierkalb mit dem Namen Dufour. Eigentlich war abgemacht, dass das Kalb zu Gerbers zurückkommt, aber Bärtschis wollten es partout nicht hergeben und legten für den 14 Tage alten Dufour 3000 Franken auf den Tisch. «Als der Stier ein Jahr alt war, fuhr sogar mein Vater mit

drei Kühen nach Gunzwil, um sie mit Dufour decken zu lassen», weiss Fritz Gerber noch.

Für 50 000 Franken

Aber für Züchterfamilie Bärtschi sollte es noch besser kommen: Kurz darauf verkauften sie den gut einjährigen Stier Dufour in den Kanton Waadt an die Reinzüchterfamilie Poncet nach Ballaigues und zwar, man höre und staune, für 50 000 Franken. «Ja, da kann ich mich noch gut dar-

an erinnern», sagt Fritz Gerber. Und: «Dufour hatte bei uns gut funktioniert, bei der Familie Poncet nachträglich überhaupt nicht. An der Betriebsauflösung bei Bärtschis oder besser gesagt, an ihrer Versteigerung verkauften sie auch Gerbers Kuh Dora. Für sagenhafte 20 000 Franken ging auch sie zur Familie Poncet ins Waadtland. Obwohl die Schangnauer nach der Ära von Fritz Gerber sen. immer wieder versuchten, einen Viehschauexperten zu

stellen, misslang ihnen ihr Unterfangen. «Seither haben es sicher mehr als zehn Kandidaten versucht», hält der jetzige Schwand-Bauer Hans Gerber fest. Auch er habe es zweimal versucht. Früher war es noch so, dass nur innerhalb eines Amtes die Experten gewählt wurden. Das heisst, hatte ein Experte aus dem jeweiligen Amt seine Amtszeit beendet, wurde wieder innerhalb des Amtes ein neuer Kandidat gewählt. «Unser Amt Signau umfasst neun Gemeinden mit den starken Viehzuchtdestinationen Schangnau, Trub, Eggwil, Röthenbach oder Langnau», sagt Hans Gerber. Da sei es jeweils schwierig gewesen, genug Stimmen für sich zu ergattern, um als Viehschauexperte gewählt zu werden.

Gute Anwärter

Auch der Emmentalische Fleckviehzuchtverband hat erkannt, dass es aus einem Amt sehr gute Anwärter gab, aus anderen Ämtern weniger. So wurde an der Delegiertenversammlung 2012 eine Statutenänderung vorgenommen und von da an öffnete man die Expertenwahl auf das ganze Verbandsgebiet hinaus. Ein Jahr später wurde der Eggwiler Christian Bürki als Erster nach diesem neuen Modus gewählt. Dass eine Region dominant sein kann, zeigt sich bei den Eggwilern. So sind dort neben Bürki, auch die Experten Daniel Wittwer und Jakob Schenk zu Hause.

Peter Fankhauser

Die Treberwurst gart im Marc

Tradition / Die Saison im Carnotzet hat begonnen und damit die Werbung der Winzer für ihre Weine. Aber genau da gibt es Probleme.

TWANN Winterzeit bedeutet Treberwurst-Zeit und damit eigentlich viel Arbeit für diejenigen Winzer, die in ihren Kellern die beliebte Spezialität anbieten. Eigentlich. Doch noch immer hält uns die Pandemie fest im Griff. Vor einem Jahr war die Situation klar, die Restaurants mussten geschlossen bleiben und damit auch die Carnotzet, die dem Gastgewerbebesetz unterstehen.

Heuer sieht die Situation für die Winzer(innen) ungewisser aus. Zwar dürfen sie mit Stand des Schreibens dieses Artikels, ihre Weinkeller öffnen. Doch, ob das bis Ende der Treberwurstzeit im März so bleibt und, ob die Gäste denn auch so zahlreich erscheinen werden, wie vor der Pandemie, ist mehr als fraglich.

So erklärt etwa Martin Mürset aus Twann, dass er weniger Anmeldungen verzeichnet als in anderen Jahren um diese Zeit. Er ist aber vorbereitet und bietet seine Würste, die sich von anderen qualitativ unterscheiden, auch für zu Hause an. Die Kund(innen) können sie abholen oder sich auch zuschicken lassen. Die mit Jus aus dem Brennshafen vakuumieren Würste können dann im Beutel in heissem Wasser erhitzt werden.

Weniger Fett ist beliebt

Die Mürset-Würste haben einen geringeren Fettgehalt als die herkömmlichen. Sie werden exklusiv für Mürsets von der Bigler Fleischwaren AG in Büren a. A. hergestellt. «Dadurch ist sie sehr, sehr beliebt», meint der Winzer erfreut, der bereits die ersten

Treberwurstessen der Saison hinter sich hat.

Winzer ohne Wein

Die Treberwurstanlässe bieten Winzern eine gute Möglichkeit, ihre Weine direkt verkaufen zu können. Martin Mürset ist sehr innovativ und bietet daneben durchs ganze Jahr hindurch verschiedene Events an.

Doch da wäre ja auch noch das Thema des fehlenden Weines. Vor allem der fehlende Weisswein könnte zum Problem werden. Denn: «Vorsichtig ausgedrückt war das Weinjahr 2021 eine Katastrophe», erklärt der Winzer. Er weiss daher nicht, ob sein Wein die gesamte Nachfrage der Kundschaft abdecken kann. Er ist jedoch froh, noch gut ausgebaute Rotweine von vorherigen, besseren Jahren am Lager zu haben.

Stammkundschaft gewinnt

Ähnlich sieht die Situation bei Fredi Marolf, Erlach, aus. Die Treberwurstessen habe bei ihm zwar nicht einen riesigen Stellenwert. Er bietet Ende April und im August Degustationstage an, bei denen er seiner Kundschaft den neuen Jahrgang direkt verkauft.

«Ich kaufe keine Trauben zu», betont er. «Was wir heuer haben, wird sicher schnell verkauft», ist sich der Winzer daher sicher. Er werde schauen, dass er das Wenige auf seine Stammkundschaft aufteilen könne. Ist er ausverkauft, sei das halt so. Als Winzer

dürfe man sich nicht nur auf ein Jahr abstützen. Ein Winzer lebe in den schlechten von den guten Jahren.

Die Ambiance im Carnotzet

Auch bei Willy Tiersbier aus Schafis laufen die Vorbereitungen. Doch die Ungewissheit ist bei ihm gross, ob er alles wirklich auch durchführen kann und will. «Treberwurstessen leben von den Leuten, die da sind», erklärt er. Zusammensitzen und Geselligkeit sei wichtig. Wenn in einem grossen Raum dann nur sieben Personen sitzen, sei das eine sterile Sache, und er würde lieber verzichten.

Piwi-Sorten als Retter

Die Anlässe sind für Willy Tiersbier eine mittelgrosse Einnahmequelle. Wichtiger sei dabei vielmehr die Kundenpflege und Werbung. Bei der Traubenernte 2021 sei er mit einem blauen Auge davongekommen. Zwar sei sie gesamthaft gesehen so klein ausgefallen wie lange nicht mehr. Er ist aber froh, eine bedeutende Fläche pilzwiderstandsfähiger Sorten (Piwi) in seinem Rebberg zu haben. «Bei denen war die Ernte gut. Die haben uns gut abgestützt und helfen über den Rest hinweg», ist er erleichtert.

Andrea Wyss

Weitere Informationen und Anbieter von Treberwurstessen: www.bielerseewein.ch



Ohne Haut garen die Würste von Martin Mürset auf einem mit Marc angereicherten Rotwein-Treber.

(Bilder Domaine Mürset)



Mit dem eigens entwickelten mobilen Brennshafen bietet die Domaine Mürset das einzige Treberwurst-Catering der Schweiz an.