

Käsespeicher Leissigen BE, 18. Jahrhundert

... der Weg zum Museumsgebäude



BAUDOKUMENTATION 1362



0 200 400 600m
 Gedruckt am 08.06.2022 15:19 MESZ
<https://s.geo.admin.ch/986ed30381>

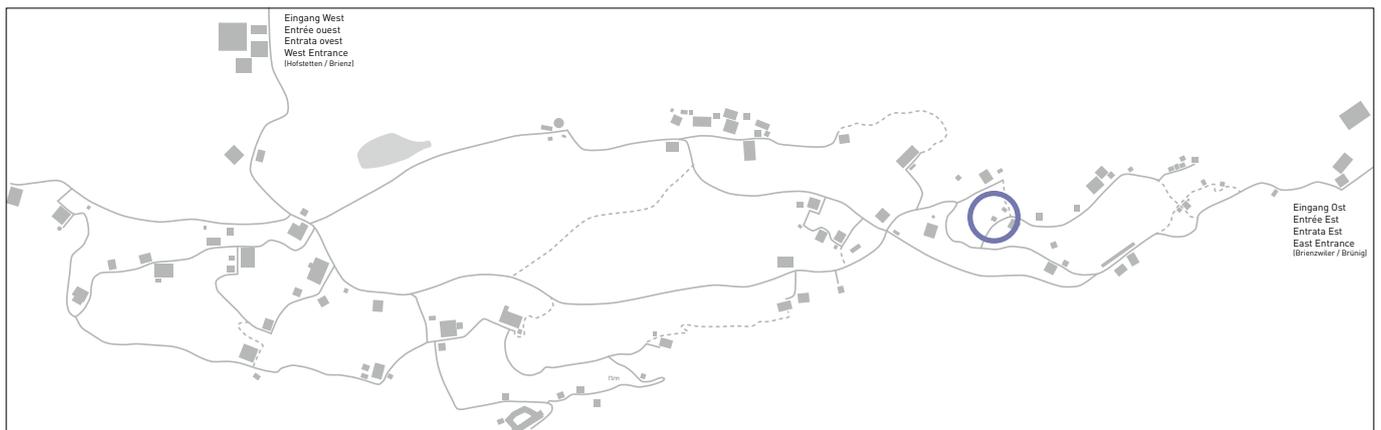


Käsespeicher Leissigen BE, 18. Jahrhundert

Kantonskürzel	BE
Postleitzahl Gemeinde	3706 Leissigen
Ort, falls von Gemeinde abweichend	Alp Hore
Flur	Unders Hore
Strasse Hausnummer	Unders Hore 501
Koordinaten [CH1903+ / LV95]	2'625'560, 1'165'528
Höhenlage	1224 Meter über Meer
Grundbuch	Parzelle Nr. 184
Datierung	eventuell 1778 (Inschrift)
Letzte Besitzer	Bürgergemeinde Leissigen
Abbau – Eröffnung FLM	1983 – 1984

Autorinnen (Monat/Jahr)

Oriana Locatelli und Riccarda Theiler (06/2022)



2 Freilichtmuseum der Schweiz, Käsespeicher aus Leissigen BE: Das Gebäude steht heute in der Geländekammer Alpwirtschaft. Lageplanskizze 2022.

← **1** Siegfriedkarte Erstausgabe, Ausschnitt zu Leissigen: Das Dorf liegt am Südufer des Thunersees. Die Alpbetriebe erstrecken sich südlich davon und werden nach Osten vom Leissiggrat begrenzt. Den höchsten Punkt der Gemeinde bildet das Morgenberghorn. Kartenblatt 395 (Lauterbrunnen), Jahr 1870.

Umschlag vorne Freilichtmuseum der Schweiz, Käsespeicher aus Leissigen: Das eventuell 1778 errichtete Gebäude wurde 1983 auf dem Ballenberg eröffnet. Blick nach Westen. Aufnahme 2022.

Umschlag hinten Leissigen, Alp Horn-Lammweid, *Unders Hore*: Das Gebäude am Herkunftsort. Ansicht der ehemaligen Westseite. Aufnahme vor 1983.

Das Gebäude am ehemaligen Standort

Herkunftsort

Der 1983 auf den Ballenberg versetzte Käsespeicher stammt von der Alp Hore, auch als Alp Horn-Lammweid bezeichnet, in der Gemeinde Leissigen im Amtsbezirk Interlaken. Die Kernsiedlung Leissigen war einst ein kleines Haufendorf mit zentraler Kirche, die in das Frühmittelalter zurückzuführen ist. Das Dorf liegt auf einem schmalen, durch das Geschiebe der Bergbäche gebildeten, flachen Schuttkegelband am linken Ufer des Thunersees. In Richtung Süden steigt das durch vier grosse Bäche zerfurchte Gelände gegen den Leissiggrat zunächst sanfter und schliesslich schroffer an. Die Wasserläufe sorgten bis zu ihrer sukzessiven Verbauung ab dem späten 19. Jahrhundert immer wieder für verheerende Überschwemmungen im Ort. Den tiefsten Punkt der Gemeinde bildet der Thunersee mit 557,60 Meter über Meer, den höchsten das Morgenberghorn mit 2249 Meter über Meer. Oberhalb des Dorfes befinden

sich Einzelhöfe. Flurnamen wie *Ried* und *Neuried* zeugen von dem früher aufwendig betriebenen Landesausbau zur Schaffung von Kulturland und Siedlungsfläche in der Hangzone. Oberhalb dieses Gebietes befinden sich die Weideflächen und Alpbetriebe. Der Ort Leissigen wurde in den Schriftquellen erstmalig 1285 als *Lensengne* erwähnt und unterstand im Mittelalter der Herrschaft Unspunnen-Rotenfluh. Durch Erbteilung gingen die Herrschaftsrechte an die Freiherren von Weisenburg und letztlich 1334 an das Kloster Interlaken über. Nach der Reformation von 1528 fielen sie an die bernische Herrschaft. Von wirtschaftlicher Bedeutung waren im Dorf vor allem Landwirtschaft und Obstbau sowie Fischerei und Bootsbau [Dubler 2008a; Schläppi 1992, 7]. Die Landwirtschaft bildet noch heute eine Erwerbsquelle, hinzu gesellen sich der Sommertourismus, Kleingewerbe und bereits seit dem 18. Jahrhundert die Gipsindustrie [Dubler 2008a].



3 Leissigen: Der Dorfkern am Thunerseeufer. Blick nach Norden. Aufnahme zwischen 1920 und 1925.



4 Leissigen: Die Siedlung ist heute geprägt von der 1844 eröffneten Seestrasse und dem Bahntrasse von 1893. Um den Dorfkern herum und den Hang hinauf befinden sich zahlreiche Streuhöfe. Aufnahme 1934.

Der heutige Museumsspeicher befand sich bis 1983 auf dem mittleren Stafel *Unders Hore* der Alp Horn-Lammweid auf 1224 Meter über Meer. Auf dem Gemeindegebiet von Leissigen gab es bis 1996 zwei Alpbetriebe, die Alp Leissigbärgli sowie die Alp Horn-Lammweid. Ursprünglich als oberster Stafel der Alp Horn-Lammweid genutzt, wurde die Alp Brunni ab 1996 als eigenständige einstafelige Alp geführt. Seit 2020 ist sie wieder Oberstafel von Horn-Lammweid [Alporama 2022a].

Lage, Baugruppe und Wirtschaftsweise

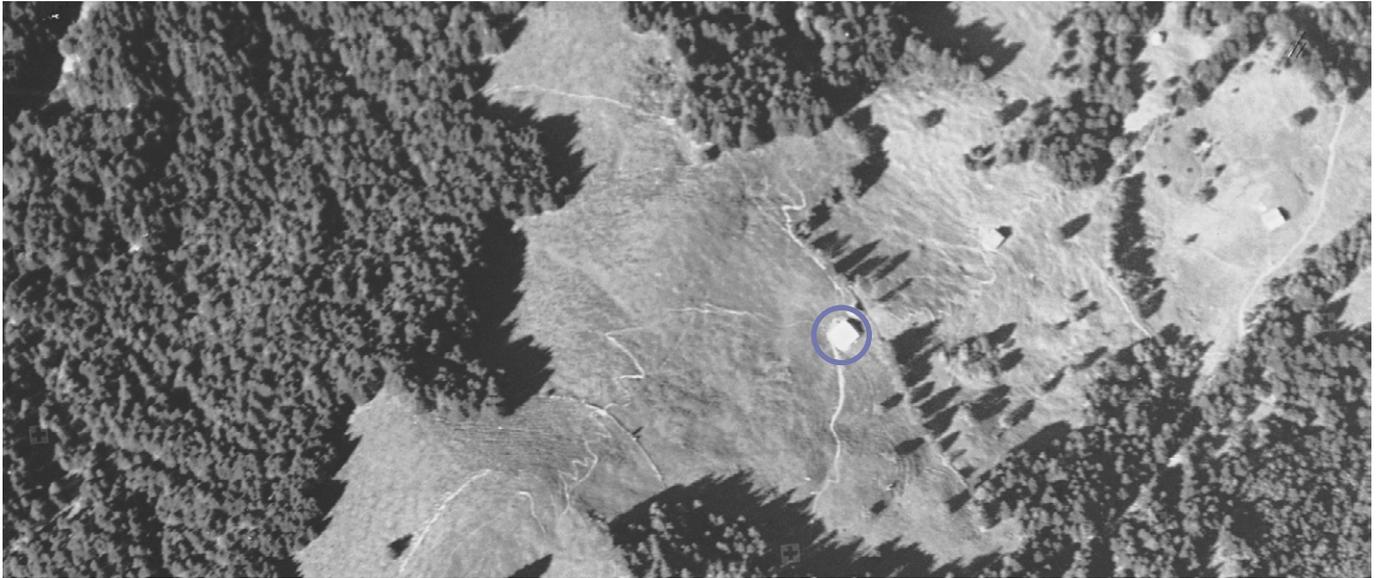
Geschichte der Alp- und Milchwirtschaft

Vom Altertum bis ins Hochmittelalter diente die Viehwirtschaft, vor allem mit Schafen und Ziegen, hauptsächlich der Selbstversorgung [Gspöner 1991, 9]. Die Alpwirtschaft, wie sie auch heute noch im Berner Oberland betrieben wird, entwickelte sich erst ab dem 16. Jahrhundert. Dies war mit einer Veränderung in der Käseherstellung verbunden. Wurden bis zu diesem Zeitpunkt vor allem nur kurz haltbarer Sauerkäse und Ziger hergestellt [Bircher 1979, 31; Stadler 2015], fand später, ausgehend vom Greyerzerland, die Verwendung von Lab Eingang in die Produktion. Das Endprodukt war ein Vollfett- und Hartkäse [Gspöner 1991, 12]. Die neue Verarbeitungstechnik brachte die Behandlung der Käselaike mit Salz mit sich. Dem Käse

entzog man dadurch Wasser und in Verbindung mit der langen Reifezeit wurde er hart, haltbar und transportfähig [Andres 2016, 74]. Durch diese Eigenschaften erschloss der Hartkäse neue Märkte und seine Herstellung wurde exportorientiert [Gspöner 1991, 12]. Aufgrund der Versorgung der Heere erfuhr die Alpwirtschaft, besonders im Verlauf des Dreissigjährigen Krieges, einen Aufschwung [Pfister 2006, 401]. Weitere wichtige Absatzmärkte für Käse und Vieh waren die Städte Norditaliens, die über die gut ausgebauten Passrouten Grimsel-Gries und Brünig-Gotthard erreicht wurden. Durch den Saumhandel standen Norditalien und das Berner Oberland im regen Austausch miteinander.

In den Gegenden, in denen sich die Produktion von Hartkäse durchsetzte, vollzog sich ein grundlegender struktureller Wandel in der Tal- und Alpwirtschaft. Die Weiden dienten nun bevorzugt zur Sömmerung von der wachsenden Zahl an Milchkühen anstelle von Schafen und Ziegen. Um auch im Gebirge rentabel wirtschaften zu können, floss neben der Tierpflege und Milchaufbereitung viel Energie und Zeit in den Unterhalt der Alpweiden [Bircher 1979, 31; Sauerländer/Dubler 2018].

Die höchste Konjunktur erlebte die Alpsennerei im 18. Jahrhundert, doch schon im 19. Jahrhundert erhielt sie eine starke wirtschaftliche Konkurrenz aufgrund der von der Agrarrevolu-



5 Leissigen, Alp Horn-Lammweid, Unders Hore: Der unterste Stafel Unders Hore, auf welchem sich der Käsespeicher befand. Auf der Aufnahme ist noch die alte Sennhütte zu sehen, welche 1982 durch einen Neubau ersetzt wurde. Die Weideflächen sind umgeben von Wald. Aufnahme 1940.

tion vorangetriebenen Verbreitung der Talkäsereien. Die Einführung von Käsereien in den Alpentälern und später auch im Mittelland ermöglichte eine technisch fortschrittlichere, ganzjährige und kostengünstigere Käseproduktion und war rentabler als jene auf der Alp. Diese führte letztlich zum Preisverfall der auf der Alp hergestellten Milcherzeugnisse [Dubler 2008b; Gsponer 1991, 13; Stadler 2015]. Dennoch ist die traditionelle Alpwirtschaft heute noch kulturell wie kulinarisch bedeutsam. Die Herstellung von Berner Alp- und Hobelkäse steht mit dem Siegel AOP (*Appellation d'Origine Protégée*) unter Schutz und darf nur in bestimmten Regionen hergestellt werden, unter anderem auf der Alp Horn-Lammweid.

Der Alpbetrieb: Organisation und Struktur

Alpbetriebe sind häufig mehrstafelig eingerichtet. Als Stafel bezeichnet man die verschiedenen Höhenstufen einer Alp, die meist in der Reihenfolge bestossen werden, in welcher in den Sommermonaten auch die Vegetation zu wachsen beginnt, sprich von unten nach oben und dann in umgekehrter Reihenfolge wieder zurück [Alpkataster 1978, 11]. Die Alpzeit ist abhängig von der Höhenlage sowie den dort herrschenden klimatischen Bedingungen [Schweizerische Käseunion 1999, 3].

Die Mehrzahl der heutigen Regelungen von Alprecht und -besitz im Berner Oberland gehen auf Traditionen zurück, welche sich über Jahrhunderte entwickelt und behauptet haben. Aus diesem Grund sind die einzelnen Systeme ebenso divers wie komplex [Alpkataster 1978, 203]. Die Alp Lammweid-Horn wird als Privatalp der Burgergemeinde Leissigen betrieben [Alporama 2022a]. Bürgergemeinden, im Bernischen Burgergemeinden, sind öffentlich-rechtliche Personalkörperschaften, wobei

das gemeinsame Ortsbürgerrecht unter den Mitgliedern vorausgesetzt wird. Burgergemeinden sind in der Regel für die Verwaltung der Gemeindegüter zuständig, wozu häufig die Nutzflächen der Alpen zählen [Sieber 2005].

Auf entsprechend organisierten Alpbetrieben kümmern sich meist Sennen um die Betreuung des Viehs, den Unterhalt der Alpen und die dortige Käseherstellung [Andres 2016, 80]. Die Organisationsform und der Beruf des Senn hatten sich mit dem zunehmenden Wachstum der Viehherden entwickelt [Andres 2016, 172]. Die Gebäude auf der Alp bestehen bis heute üblicherweise aus Vielzweckbauten, welche Stall, Unterkunft und Käserei unter einem Dach vereinen. In der Nähe befinden sich separat aufgestellte Käsespeicher als Lagerstätten für die während der Alpzeit produzierten Milcherzeugnisse. Im westlichen Berner Oberland wird der Käse häufig im Käsekeller des Hauptgebäudes gelagert. Hinzu kommen externe Ställe für die Schweine, denen man die beim Käsen anfallende Molke, auch Schotte oder Sirte genannt, verfüttert [Andres 2016, 191].

In unwirtlichem und schwer zugänglichem Gelände wie im Hochgebirge der Alpen war eine strategische Standortwahl für die Wirtschafts- und Wohngebäude von grosser Bedeutung. Zu berücksichtigen waren bei der Alporganisation viele Aspekte, so etwa der Schutz vor Naturgefahren wie Lawinen- und Murgänge sowie Sturm und Blitzschlag, der günstige Zugang zu Wasserquellen und die Nutzbarkeit der Weideflächen. Bei den Alpbauten zu beachten waren auch hohe Schneelasten im Winter sowie die damit verbundenen Bau- und Unterhaltskosten und der erschwerte Materialtransport im Berggelände [Alpkataster 1978, 226; Roth 1993, 255; Schweizerische Käseunion 1999, 6].

6 Leissigen: Eine Sennhütte auf dem Gemeindegebiet mit einem regionaltypischen Tätschdach, das mit Legschindeln und Schwarsteinen gedeckt ist. Aufnahme undatiert.



Nutzung und Bauweise von Käsespeichern

Üblicherweise wurde die gesamte verkästete Milchmenge bis zur Alpabfahrt im Herbst im Käsespeicher gelagert und gepflegt [Alpkataster 1978, 11–13]. Daher mussten in den Gebäuden durch ihre Bauweise ideale klimatische Bedingungen für die bisweilen monatelange Lagerung des Käses geschaffen werden. Zugleich war der Schutz vor Ungeziefer und Nagetieren zu gewährleisten. Es handelte sich bei den Käsespeichern des Berner Oberlands meist um einfache, aber handwerklich geschickt geschaffene, dicht gefügte Holzbauten. In Block- oder Ständerbauweise errichtet, standen sie abgehoben vom Boden, aufgebockt auf Holzstützen. Der typische Käsespeicher bestand aus einem fensterlosen Raum und war über eine Tür mit vorgelagertem Holzpodest zu betreten. Zu dem erhöhten Eingang gelangte man in der Regel mittels einer Leiter oder eines Tritts aus Feldsteinen. Den Innenraum stattete man mit Regalen für die Käselagerung, einem Becken mit Salzbad, und einem Tisch zur Pflege der Käseläibe aus [Roth 1993, 287]. Auch heute werden viele historische Käsespeicher während der Alpzeit noch auf die gleiche Weise wie in den vergangenen Jahrhunderten genutzt. Das meist schwach geneigte Satteldach war früher üblicherweise mit Legschindeln und Schwarsteinen gedeckt [Affolter et al. 1990, 139]. Mit seinem auffälligen schindelgedeckten Vollwalmdach weicht der Käsespeicher vom *Unders Hore* deutlich von der üblichen regionalen Bauweise ab.

Die Alp Horn-Lammweid

Die Alp Horn-Lammweid erstreckt sich auf einer Höhe von 900 auf 1600 Meter über Meer. Die Weideflächen sind umgeben von Wäldern. Seit 2020 wird sie wieder als dreistufiges Senntum

betrieben, wobei sich der Käsespeicher auf dem mittleren Stafel *Unders Hore* befand. Parallel zu den drei Stafeln, auf welchen die Milchkühe laufen, existiert ein separater Galtviehstafel für die Tiere, welche keine Milch geben. Zudem halten die aktuellen Pächter Ziegen, deren Milch ebenfalls verarbeitet wird. Die Alpzeit beträgt heute etwa 110 Tage. Die Nutzfläche setzt sich aus 68 Hektar Weideland, 4 Hektar Waldweide und 15 Hektar Streuland zusammen. Im Jahr umfasste der 2001 der Alpertrag 3000 Kilogramm Berner Alpkäse AOP und Hobelkäse AOP in 300 Laiben sowie 1000 Kilogramm Mutschli in 500 Laiben [Alporama 2022a]. Der frühere Präsident der Burgergemeinde Leissigen, Beat Lauener, berichtete 2013 in einem Interview über den Alpbetrieb. Die Burgergemeinde stellte demnach für die Alpzeit einen Senn und zwei Knechte an, welche sich um die Tiere kümmerten und die Kühe molken. Dem Senn oblag die Aufgabe der Käseherstellung. Da das Vieh von verschiedenen Besitzern stammte und die Milch bei der Käseherstellung gemischt wurde, kam für die zum Ende der Alpzeit durchgeführte *Chästeilet* – der Aufteilung des Alpertrags – ein bestimmtes Berechnungssystem zur Anwendung. Am ersten Tag der Alpzeit, dem sogenannten *Bsatztag*, musste jeder Landwirt, der seine Kühe auf die Alp schickte, ein Los aus einer *Zöttelichappe* ziehen, auf welchem ein Datum vermerkt war. Am genannten Datum, immer ein Samstagabend und der folgende Sonntagmorgen, musste der Losbesitzer auf der Alp die Milch wiegen. Das Gewicht wurde auf die gesamte Woche hochgerechnet. Am Ende der Sömmerungszeit wurde das Total des Käses durch das ermittelte Total der Milch dividiert und mit der Menge an Milch, welche die Kühe der jeweiligen Bauern im gesamten Zeitraum gegeben haben, multipliziert. Das Ergebnis war die Menge Käse, welche jedem Landwirt letztendlich zustand [Etter 2013; Lauener 2013].



7 Leissigen, Alp Horn-Lammweid, *Unders Hore*: Bei der Chästeilet am Ende der Sömmerungszeit auf der Alp wurde der dort hergestellte Käse gemäss einer bestimmten Formel unter den Bauern aufgeteilt, deren Vieh die Alp bestossen hatte. Bis zu diesem Zeitpunkt wurde er im jetzigen Museumsspeicher gelagert und gepflegt. Blick nach Nordosten. Aufnahme vor 1983.

Dieses System der Milchwägungen ist noch heute geläufig und verbreitet [Alpkataster 1978, 284].

Wir haben keine genaue Kenntnis davon, mit welchen Gebäuden der mittlere Stafel *Unders Hore* früher ausgestattet war und aus welcher Zeit diese stammten. Seit 1982 befindet sich dort eine durch die Burgergemeinde Leissigen erbaute und zeitgemäss eingerichtete Hütte in Mischholzbauweise mit zwei Doppelquerställen und integriertem Käsekeller [Alporama 2022a]. Dieser machte die Nutzung des alten Käsespeichers hinfällig. Eine Luftaufnahme aus dem Jahr 1940 zeigt den Käsespeicher auf der Alp *Unders Hore*, der aufgrund seines Vollwalmdaches leicht zu identifizieren ist. Hier schliesst er sich unmittelbar nördlich an ein grösseres Gebäude an, dessen Giebelseite talwärts nach Nordwesten weist. Bei diesem dürfte es sich um den Vorgängerbau der 1982 errichteten Sennhütte handeln. Auf der Aufnahme sind beide Gebäude umgeben von Weideflächen. In grösserem Abstand finden sich talwärts weitere Gebäude, die in ihren Dimensionen deutlich kleiner ausfallen als die mutmassliche alte Sennhütte und deren Funktion sich aus der Aufnahme nicht erschliessen lässt. Der Stafel *Unders Hore* war lange Zeit nur über Fusspfade zu erreichen [swisstopo 1940], erst später wurde eine breite Fahrstrasse eingerichtet. Zeitzeugen zufolge war unser Käsespeicher der einzige auf der Alp Hore [Lauener 2013].



8 Freilichtmuseum der Schweiz, Käsespeicher aus Leissigen: Der kleine Holzklotz mit der Inschrift «1778 · HoW ·» befindet sich oberhalb des Eingangs in den Käsespeicher und könnte auf das Baujahr hindeuten. Aufnahme 2022.

Baugeschichte

Die Quellenlage erlaubt kaum Aussagen über die Baugeschichte des Käsespeichers. Einen Hinweis gibt lediglich die Inschrift auf einem Holzblock oberhalb des Türsturzes. Sie zeigt die Jahreszahl 1778. Ob das Bauteil mit der Inschrift ursprünglich ist, bleibt unklar, da es sich um ein mobiles Element handelt. Auch wurden vor der Translozierung auf den Ballenberg keine Bauuntersuchung oder Fotodokumentationen durchgeführt, sodass eventuelle Spuren von Umbauten am ehemaligen Standort heute nicht mehr eindeutig nachvollziehbar sind.

Inschriften

Holzblock oberhalb von der Tür: «1778 · HoW ·»

Besitzergeschichte

Wie auch die Baugeschichte, ist die Besitzergeschichte weitgehend unbekannt. Letzte Besitzerin des Käsespeichers und der Sennhütte war die Burgergemeinde Leissigen.

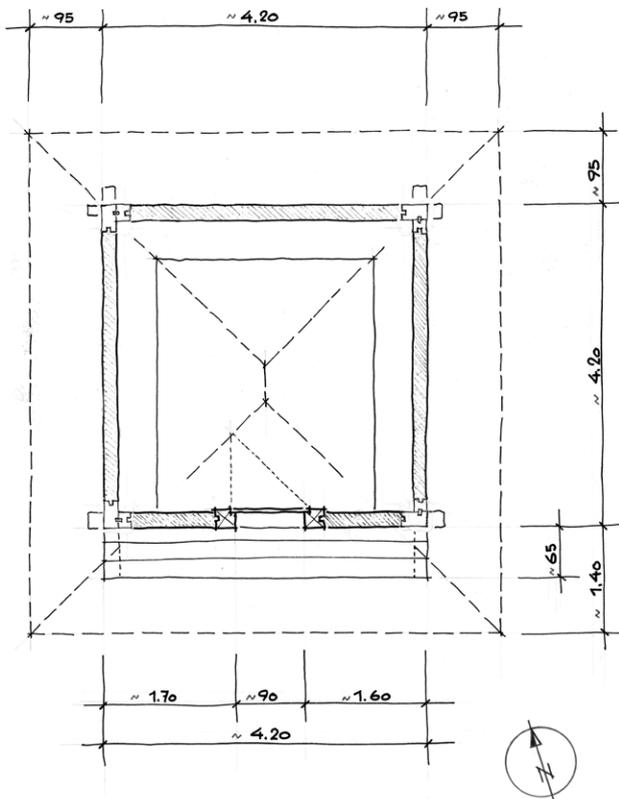
Baubeschreibung

Konstruktion / Bautyp

Das einräumige Zweckgebäude wies einen quadratischen Grundriss mit einer Seitenlänge von 4,20 Meter auf. Es war als einfacher, aber sorgfältig gezimmerter Bohlen-Ständerbau konstruiert. Die Höhe des Innenraumes bis zum Scheitelpunkt des Vollwalmdachs betrug etwa 4,75 Meter. Dem nach Südwesten und zum Berg hin ausgerichteten Eingang war ein Podest vorgelagert.

Aussenbau

Über die genaue Ausführung der Foundation des Gebäudes am ehemaligen Standort lässt sich nur schwerlich eine Aussage treffen. Das Eingangspodest wurde zuletzt nicht, wie für Speicherbauten eigentlich üblich, über eine Leiter oder Steintritte,



"CHÄS-SPYCHER" HORNALP, LEISSIGEN

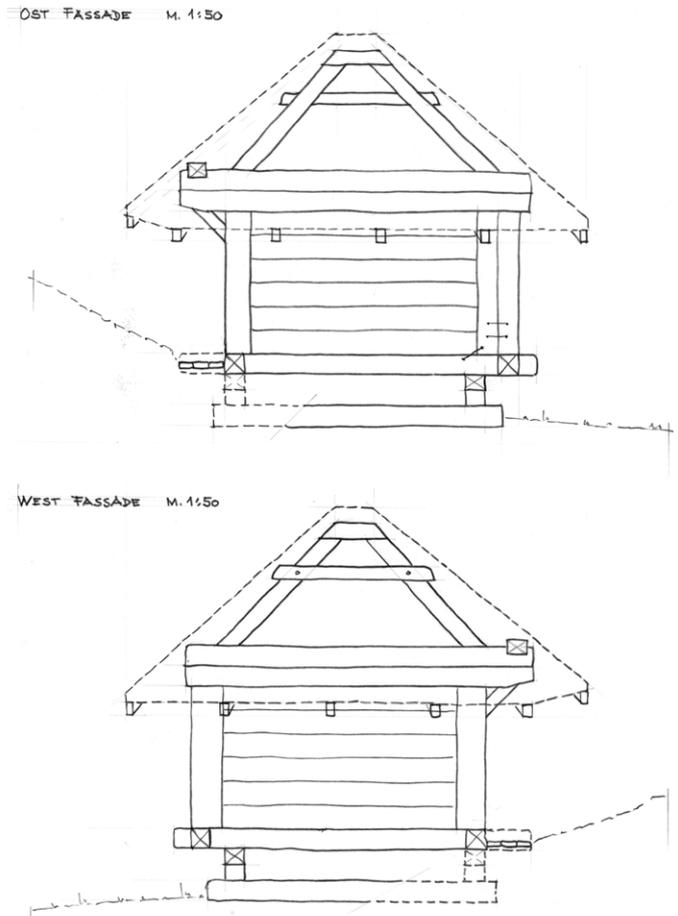
GRUNDRISS 1:50

5. MAI 83 DS.
SCHWEIZ. FREILICHTMUSEUM

9 Leissigen, Alp Horn-Lammweid, *Unders Hore*, Aufnahmeplan des Käsespeichers: Grundriss. Aufnahme 1983.

sondern ebenerdig vom Hang aus erschlossen. Der untere Schwellenkranz war gemäss Aufnahmeplänen an dieser Stelle von Erde überdeckt, was möglicherweise eine Folge von Hangrutschungen war [Aufnahmeplan 1983; Stalder/Fischer 2014]. Zwischen unterem und oberem Schwellenkranz waren, dem Plan zufolge, an den Gebäudeecken vier Holzstützeln eingefügt. Dadurch wurde der Speicherraum zum einen vor aufsteigender Feuchte geschützt und zum anderen durch die vom schattigen Boden herrührende Kühle klimatisiert. Ob der untere Schwellenkranz seinerseits, wie häufig an Speicherbauten zu finden, an den Ecken auf Feldsteinblöcken ruhte, ist nicht bekannt.

Die Verbindungen des oberen Schwellenkranzes bildeten einfache Eckverkämmungen. Darin waren wiederum die vier geschosshohen massiven Eckständer eingenetet, welche den Rahmen für die aus dicht aufeinanderliegenden Blockbohlen hergestellten Wandflächen bildeten. Ihre Enden waren in die vier je zweiteiligen Eckständer eingeschoben. Oben wurde die Wandkonstruktion von einem umlaufenden Rähm als Pendant



10 Leissigen, Alp Horn-Lammweid, *Unders Hore*, Aufnahmeplan des Käsespeichers: Fassaden Ost und West. Das Dach kragt weit über die Wandflächen hinaus, der Speicherraum war auf diese Weise gut vor Niederschlag geschützt. Aufnahme 1983.

zum unteren Schwellenkranz abgeschlossen. Die Mächtigkeit der Eckständer erklärt sich aus den hohen winterlichen Schneelasten sowie den sonstigen drohenden Naturgefahren, denen das Gebäude zu trotzen hatte. Für die Belüftung im Inneren des Speichers sorgten schmale rechteckige Öffnungen auf beiden Traufseiten. Der ursprüngliche Aufbau vom Boden- und Deckensystem des Speichers geht aus den Bestandsaufnahmen nicht hervor. Am heutigen Museumsgebäude ist der Boden aus balkenartigen Bohlen gebildet, die in den Schwellenkranz gezapft sind. Die Deckenbohlen sind wiederum in das Rähm genietet. Die Decke wird zusätzlich durch einen firstparallel verlaufenden Unterzug getragen.

Die Türöffnung auf der Bergseite bestand aus zwei Türstielen, die in ihren Dimensionen den Eckständern des Speichers gleichen. Als Türsturz fungierte die durchlaufende Wandbohle. Das Türblatt war als einfache Brettertür mit eingeschobenen hölzernen Gratleisten konzipiert. Drei unterschiedlich gestaltete handgeschmiedete Langbänder auf der Innenseite dienten als



11 Freilichtmuseum der Schweiz, Käsespeicher aus Leissigen: An der Tür des Käsespeichers fanden sich diverse Kastenschlösser aus älterer und jüngerer Zeit. Die im Speicher gelagerten Käse waren kostbar und mussten gut gesichert werden. Blick nach Osten. Aufnahme 2021.

Aufhängung der Tür, deren Angeln in entsprechende Eisenklöben eingehängt waren. Auffällig war die Anzahl der Schliesssysteme, die am Türblatt montiert waren. Darunter fanden sich drei Kastenschlösser deutlich älteren Datums, zwei aus jüngerer Zeit und die Spuren eines sechsten, vermutlich wiederum älteren Schlosses. Ob die Anzahl der Türschlösser aus einem erhöhten Sicherheitsbedürfnis resultierte oder unbrauchbar gewordene Schlösser einfach belassen wurden, ist unklar. Immerhin lagerte man während der Alpzeit üblicherweise den gesamten Ertrag in Form von Käseläuben in dem Käsespeicher. Auf dem Rähm über dem Eingang befindet sich am Museumsgebäude ein weiss gefasster Holzklötz mit der Inschrift «1778 · HoW ·». Dieser ist auf den Bestandsaufnahmen nicht fassbar.

Dach

Auf den würfelförmig abgeschlossenen Gebäudekubus war das markante Dach aufgesetzt. Dieses war ausladend gestaltet

und kragte auf der Eingangsseite um 1,40 Meter und an den übrigen Seiten um 0,95 Meter gegenüber den Wandflächen vor. Das zeltartige Vollwalmdach verfügte in Längsrichtung über eine kurze Firstpfette und wurde durch zwei schrägstehende Dachständer getragen, die auf den giebelseitigen Rähmen ansetzten. Ein überblatteter Unterfirst steifte diese zusätzlich aus. Die Rafen waren fächerförmig angelegt. Auf der Traufseite lagen sie auf Firstpfette und Wandrähm auf. An der talseitigen Traufseite waren sie in die eckbildenden Gratrafen eingezapft und lagen am unteren Ende ebenfalls auf dem Wandrähm. Ähnlich war die Situation auf der Eingangsseite. Da hier das Dach jedoch deutlich weiter auskragte, wurden die Rafen zusätzlich über eine Fluggpfette geführt, welche auf den vorstossenden und einfach profilierten Wandrähmen der Traufseiten auflag [Diethelm/d'Andrea o. J.]. Die verlängerten Rähme wurden zusätzlich durch abgefaste Büge abgefangen, die das Gewicht in die Eckständer ableiteten. Das Dach war mit Nagelschindeln gedeckt. Die vier Grate waren vermutlich zur besseren Abdichtung zusätzlich durch eine abschliessende Schindelschicht geschützt und dadurch zugleich optisch hervorgehoben.

Innenräume

Das Innere des Käsespeichers war mit einfachen Gestellen aus grob zugerichteten Brettern versehen, in welchen die Käseläube liegend gelagert wurden. An den Wänden, Gestellen und Türpfosten fanden sich diverse Inschriften, wohl vom einst auf der Alp tätigen Personal. Darunter Initialen und Jahreszahlen sowie Mengenangaben der im Speicher gelagerten Käseläube.

Würdigung

Der Käsespeicher der Alp Horn-Lammweid kann als typischer Zweckbau der Alpwirtschaft gesehen werden. Er stand am Anfang der langen und für das Berner Oberland seit dem 16. Jahrhundert wirtschaftlich bedeutenden Handelskette des Hartkäses, welche unter anderem über die Alpen nach Norditalien führte. Während der Gebäudekorpus in seiner schlichten, aber sorgfältigen Ausführung den regionalen Käsespeichern gleicht, ist seine zeltartige Dachform eher ungewöhnlich und zugleich bemerkenswert. An den historischen Käsespeichern des Berner Oberlandes sind – besonders im östlichen Teil – hauptsächlich flach geneigte Satteldächer, sogenannte *Tätschdächer* zu finden, die ursprünglich mit Legschindeln und Schwarsteinen gedeckt waren [Affolter et al. 1990, 140–144]. Rund um den Thunersee und in den angrenzenden Seitentälern gibt es jedoch Käsespeicher mit Voll- oder Zweidrittelwalmdach, vor allem auf der nördlichen Seeseite. Sie finden sich beispielsweise auf den Alpbetrieben Ober Breitwang und Drüschrhubel der Gemeinde Eriz [Alporama 2022b], im Gemeindegebiet von Sigriswil auf der gegenüberliegenden Thunerseeseite [Alporama 2022c] aber auch im Spiggegrund und Tschingel im Kiental [Affolter et al. 1990, 174; SBF Slg. Badert-



12 Freilichtmuseum der Schweiz, Käsespeicher aus Leissigen: Ein Blick in die Konstruktion des Walmdaches. Die Rafen des Vordaches werden von einer Flugpfette gehalten. Diese ist wiederum in die traufseitig vorstossenden Rähme gesteckt. Flugpfette und Büge sind zurückhaltend profiliert. Blick nach Norden. Aufnahme 2022.

scher]. Auch auf diesen Alpbetrieben wird der geschützte Berner Alpkäse hergestellt. Oft stehen hier Speicher mit Walm- und Tätschdach nebeneinander, wie etwa auf der Alp Spycherberg bei Sigriswil [Alporama 2022c]. Besonders stark verbreitet ist der Typus des Käsespeichers mit Walmdach jedoch im Emmental [Badertscher 1935, 72, 123]. Von dort aus dürfte sich dieser Speichertyp mit einigen Exemplaren nach und nach auch in das westliche Berner Oberland ausgebreitet haben [Roth 1993, 289, 292].

Translozierung

Ausgangslage

Da auf der Alp Horn-Lammweid durch den Neubau der Sennhütte mit integriertem Käsekeller der alte Käsespeicher ab 1982 für die Burgergemeinde funktionslos geworden war, bot sie ihn dem Freilichtmuseum zur Übernahme an. Ab- und Wiederaufbau erfolgten in den Jahren 1983/84 [Amacher 1983]. Vorbereitend wurden Pläne erstellt, bedauerlicherweise ohne parallel dazu eine fotografische Dokumentation anzulegen.

Geländekammer und neuer Kontext

Der Käsespeicher der Alp Horn-Lammweid befindet sich seit 1984 im Freilichtmuseum in der Geländekammer Alpwirt-

schaft. Er steht um etwa 90 Grad gedreht. Der Eingang weist nun nach Osten und ist zur Alpkäserei aus Kandersteg, Nr. 1361, ausgerichtet. Zusammen bilden die beiden Gebäude eine museale Einheit. Der während des Museumsbetriebs in der Käserei hergestellte Käse wird jedoch im nahegelegenen Speicher der Alp Handegg/Guttannen, Nr. 1363, gelagert. Ebenfalls in sichtbarer Entfernung befindet sich der Käsespeicher der Alp Hintisberg/Lütschental, Nr. 1012. Alle drei Käsespeicher unterscheiden sich baulich deutlich voneinander. Umso interessanter sind die Sichtbezüge zwischen den Gebäuden, die einen direkten Vergleich der verschiedenen Bauweisen zulassen.

Klimawechsel

Die klimatischen Bedingungen für den Käsespeicher am ehemaligen Standort auf der Alp Horn-Lammweid und am jetzigen Platz im Freilichtmuseum ähneln sich. Aufgrund der höheren Lage auf der Alp sind die Durchschnittstemperaturen dort jedoch tiefer und die auftretenden Schneelasten höher. Dies dürfte heute der Bausubstanz am knapp 530 Meter tieferen neuen Standort auf 695 Meter über Meer entgegenkommen. Wie für den oberen Aarelauf üblich, werden beide Standorte bisweilen von heftigen Föhnstürmen aus Südost aufgesucht, ein Wetterextrem, an welches der Käsespeicher jedoch baulich angepasst ist.

Das Museumsgebäude

Architektur

Heute steht das Gebäude an seinen Ecken auf Kalksteinblöcken, welche wiederum auf Einzelfundamenten aus Beton ruhen. Der Zustand der Bauhölzer war überwiegend gut und hat offenbar ohne grössere bauliche Veränderungen mehr als 200 Jahre überdauert. Einen umfangreichen Schaden hat der untere Schwellenkranz erlitten. Da dieser auf der Alp über längere Zeit unter der Erde gelegen hatte, war er durchgefaut und musste beim Wiederaufbau im Museum, einschliesslich dreier Stützel ersetzt werden. Auch die Dachlattung und Holzschindeln waren morsch und wurden ebenfalls neu angefertigt. Die Anordnung der Schindeln weicht vom ehemaligen Bestand ab. Auf der Alp waren die Dachflächen mit horizontal geordneten Schindeln belegt und die vier Walmgrate durch zusätzliche Schindelschichten deutlich hervorgehoben. Am Museumsgebäude sind die Grate verschliffen und die Schindeln laufen wellenförmig über diese hinweg. Neu hergestellt wurde zudem das Podest, für welches Altholz verwendet wurde. Die übrigen Hölzer, einschliesslich der Bodenbohlen, konnten grösstenteils beim Wiederaufbau weiterverwendet werden. Der Zugang in das Gebäude erfolgt heute über eine kurze Treppe, die aus einem Steintritt und drei Holzblöcken gebildet ist. Um die Besucher vor Regen zu schützen, ist an der Traufkante der Eingangsseite eine neue hölzerne Dachrinne angebracht worden.



13 Gemeinde Eriz BE: Vergleichsbau. Dieser Käsespeicher einer dortigen Alp zwischen Thunersee und Emmental verfügt ebenfalls über ein Walmdach. Im Amtsbezirk Thun finden sich einige Käsespeicher mit dieser Dachform. Dies ist auf den Einfluss aus dem Emmental zurückzuführen, wo Käsespeicher mit Walmdach häufig vorkommen. Aufnahme vermutlich um 1930.

Ausstattung

Der Käsespeicher wurde mit den vom ehemaligen Standort übernommenen Regalen für die Käselai-be ausgestattet. Die Inschriften des Alppersonals sind erhalten geblieben.

Museale Einrichtung

Die Regale wurden mit exemplarischen künstlichen Käselai-be ausgestattet. Im Raum befinden sich zudem eine Waage und metallene wie hölzerne Milchfässer.

Didaktisches Konzept und neue Nutzungen

Der Käsespeicher kann durch Museumsgäste zwar nicht betreten, der Innenraum jedoch eingesehen werden.



14 Kiental BE, Spiggengrund: Vergleichsbau. Auch südlich vom Thunersee im Kiental wurden Käsespeicher mit Walmdach errichtet. Aufnahme vermutlich um 1930.

Quellen

Amacher 1983 Amacher, Alfred: Tagesrapport, Chaletbau Brienz. Juni 1983 bis Januar 1984. FLM AltA 2341.

Aufnahmeplan 1983 Mutmasslicher Aufnahmeplan. Südfassade. M 1:50. Aufnahme 10.6.1983. FLM AltA 1017.

Diethelm/d'Andrea o. J. Diethelm, Annegret/d'Andrea, Attilio: Objektbeschrieb 1062 Käsespeicher von Leissigen / BE. o. J. Unveröffentlichtes Typoskript. FLM digKat.

Etter 2013 Etter, David: E-Mail an Werner Bellwald. Gesprächsnotizen mit Beat Lauener zur Alp Horn. 3.4.2013. FLM digKat.

Lauener 2013 Lauener, Beat (Präsident Burgergemeinde Leissigen): Informationen zum Käsespeicher aus Leissigen. 4.12.2013. Manuskript. FLM digKat.

SBF Slg. Badertscher Archiv Schweizerische Bauernhausforschung: Fotografische Sammlung Badertscher. Bestandsaufnahmen Speicher im Kanton Bern. o. J.

Stalder/Fischer 2014 Stalder, Pascal/Fischer, Paul: Objektdokumentation 1362 Käsespeicher Leissigen / BE. Hofstetten 2014. Unveröffentlichtes Typoskript. FLM digKat.

swisstopo 1940 Bundesamt für Landestopografie swisstopo. Bildnr. 19400350500010, Inv. 325488. Aufnahmedatum 25.8.1940.



15 Freilichtmuseum der Schweiz, Käsespeicher aus Leissigen: Der Käsespeicher aus Leissigen und die Alpkäserei aus Kandersteg bilden eine alpwirtschaftliche Einheit. Blick nach Norden. Aufnahme 2020.

Literatur

- Affolter et al. 1990** Affolter, Heinrich Christoph/von Känel, Alfred et al.: Die Bauernhäuser des Kantons Bern. Band 1. Das Berner Oberland. In: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde (Hg.): Die Bauernhäuser der Schweiz. Band 27. Bern 1990.
- Alpkataster 1978** Abteilung für Landwirtschaft des EVD (Hg.): Schweizerischer Alpkataster. Die Land- und Alpwirtschaft im Berner Oberland, Emmental und Schwarzenburgerland. o. O. 1978.
- Alporama 2022a** Alporama. Schweizerische Alpbetriebe Marketing-Inventar: Alp Horn-Lammweid. Online: http://www.alporama.ch/gv2/get/get_alpSenntenDetail.asp?idAlpen=394, konsultiert am 1.6.2022.
- Alporama 2022b** Alporama. Schweizerische Alpbetriebe Marketing-Inventar: Alpbetriebe Eriz. Online: http://www.alporama.ch/gv2/get/get_ov_alp.asp?idGemeinde=924, konsultiert am 1.6.2022.
- Alporama 2022c** Alporama. Schweizerische Alpbetriebe Marketing-Inventar: Alpbetriebe Sigriswil. Online: http://www.alporama.ch/gv2/get/get_ov_alp.asp?idGemeinde=938, konsultiert am 1.6.2022.
- Andres 2016** Andres, Brigitte: Alpine Wüstungen im Berner Oberland. Ein archäologischer Blick auf die historische Alpwirtschaft in der Region Oberhasli. In: Schweizerischer Burgenverein (Hg.): Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters. Band 42. Basel 2016.
- Badertscher 1935** Badertscher, Ernst: Vom Bauernhaus im Kanton Bern. Bern 1935.
- Bircher 1979** Bircher, Ralph: Wirtschaft und Lebenshaltung im schweizerischen «Hirtenland» bis Ende des 18. Jahrhunderts. Bern 1979.
- Dubler 2008a** Dubler, Anne-Marie: Leissigen. In: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), Version vom 20.11.2008. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/000339/2008-11-20/>, konsultiert am 1.6.2022.
- Dubler 2008b** Dubler, Anne-Marie: Küherwesen. In: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), Version vom 4.12.2008. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/013867/2008-12-04/>, konsultiert am 17.3.2022.
- Gsponer 1991** Gsponer, Gabriela: Die Geschichtliche Entwicklung der Alpwirtschaft in der Schweiz unter besonderer Berücksichtigung der staatlichen Förderung. München 1991.
- Pfister 2006** Pfister, Christian: Agrarwirtschaft. In: André Holenstein (Hg.): Berns mächtige Zeit: Das 16. und 17. Jahrhundert neu entdeckt, Berner Zeiten Bd. 3. Bern 2006, 397–402.
- Roth 1993** Roth, Alfred, Der Sbrinz und die verwandten Bergkäse der Schweiz. Burgdorf 1993.
- Sauerländer/Dubler 2018** Sauerländer, Dominik/Dubler, Anne-Marie: Käse. In: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), Version vom 5.2.2018. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/013951/2018-02-05/>, konsultiert am 17.3.2022.



16 Freilichtmuseum der Schweiz, Käsespeicher aus Leissigen: Der Käsespeicher aus Leissigen hat eine neue Unterkonstruktion und Dachdeckung erhalten, da das Bestandsmaterial für eine Translozierung nicht mehr geeignet war. Blick nach Norden. Aufnahme 2022.

Schläppi 1992 Schläppi, Ernst: Chronik Leissigen. Zum Jubiläum 750 Jahre Leissigen 1242–1992. Leissigen 1992.

Schweizerische Käseunion 1999 Schweizerische Käseunion AG (Hg.): Die Alpkäserei und die Geschichte des Schweizer Käses. Bern 1999.

Sieber 2005 Sieber, Basil: Bürgergemeinde. In: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), Version vom 16.2.2005. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/026443/2005-02-16/>, konsultiert am 2.6.2022.

Stadler 2015 Stadler, Hans: Milchwirtschaft. In: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), Version vom 30.7.2015. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/013952/2015-07-30/>, konsultiert am 17.3.2022.

Abbildungsnachweise

Umschlag vorne, 8, 11, 12, 16 Fotos R. Theiler, FLM digKat. – **Umschlag hinten, 7** Fotos FLM, FLM digKat. – **1** Karte Bundesamt für Landestopografie swisstopo, <https://s.geo.admin.ch/986ed30381>. – **2** Lageplanskizze FLM, FLM digKat. – **3** Foto unbekannt, ETH-Bibliothek Zürich, Bildarchiv, Ans_10310, <http://doi.org/10.3932/ethz-a-000869912>. – **4** Foto Bundesamt für Landestopografie swisstopo, Bildnr. 19348136610042, Inv. 325488. – **5** Foto Bundesamt für Landestopografie swisstopo, Bildnr. 19400350500010, Inv. 203166. – **6** Foto Bauernhausforschung, Archiv Schweizerische Bauernhausforschung (SBF). – **9, 10** Pläne FLM digKat. – **13, 14** Fotos E. Badertscher, Archiv Schweizerische Bauernhausforschung (SBF). – **15** Foto N. del Rio, FLM digKat.

Impressum

Autorinnen Oriana Locatelli und Riccarda Theiler

Projektleitung Volker Herrmann und Riccarda Theiler (ab 04/23)

Fachgruppe Anton Reisacher und Franziska Werlen

Layout Mirjam Jenny, Buchwerkstatt.ch

Die Schreibweise von Eigen- und Flurnamen differiert in den historischen Quellen häufig. Der Text orientiert sich an der Diktion des Historischen Lexikons der Schweiz und an aktuellen Landeskarten. Die bekannten historischen Schreibvarianten sind ergänzt.

Käsespeicher Leissigen BE, 18. Jahrhundert
Baudokumentation

ISSN 2673-6659 [Print]

ISSN 2673-6683 [Internet]

ISBN 978-3-906698-36-6 [Internet]

DOI <https://doi.org/10.48350/188445>

Diese Publikation steht unter der Lizenz CC-BY 4.0.

Nicht unter diese Lizenz fallen Bilder und Illustrationen Dritter.

Sie stehen unter der Lizenz CC-BY-NC-ND.

Hofstetten 2023

Ballenberg, Freilichtmuseum der Schweiz
Museumsstrasse 100
3858 Hofstetten bei Brienz
www.ballenberg.ch

Diese Publikation wurde ermöglicht dank der freundlichen Unterstützung von

Legat Liebl. – Sektion Basel der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde (SGV). – Ernst Göhner Stiftung. – Bundesamt für Kultur, Sektion Baukultur. – Verein zur Förderung des Ballenbergs VFB. – AVINA Stiftung. – Prof. Otto Beisheim Stiftung. – Bernische Denkmalpflege-Stiftung. – Sophie und Karl Binding Stiftung. – Ostschweizer Fördergesellschaft Ballenberg OFG. – Gemeinde Leissigen BE.

Das Freilichtmuseum Ballenberg wird unterstützt durch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK



Kanton Bern
Canton de Berne

Die Ballenberg-Baudokumentation beschreibt das Museumsgebäude an seinem Herkunftsort und erläutert die im Rahmen der Translozierung erfolgten baulichen Veränderungen. Themen sind die Baukultur der ländlichen Schweiz, die Bewohner- und die Wirtschaftsgeschichte sowie die museale Vermittlungsarbeit.

