

Was die Kirche Würzbrunnen überaus faszinierend macht

Röthenbachs Kleinod Heute eine beliebte Hochzeitskirche, früher ein wichtiger Wallfahrtsort im Emmental. Der Hobbyhistoriker Jonas Glanzmann hat die Geschichte der Würzbrunnenkirche untersucht.

Susanne Graf

Sie liegt an einem idyllischen Ort, sieht schmuck aus, und man ahnt, dass sie viel erlebt hat. Die Rede ist von der Kirche Würzbrunnen in der Gemeinde Röthenbach. «Wie kaum in einer anderen bernischen Landkirche vereinigen sich geschichtliche Bedeutung, architektonische Kostbarkeit und landschaftliche Schönheit auf so anziehende Weise wie in der Kirche Würzbrunnen», schreibt Jonas Glanzmann. Der «Detektiv in der Historie» und Hobbyarchäologe, wie er sich selbst bezeichnet, hat in der Reihe der «Schweizerischen Kunstführer» eine Broschüre über ebendieses Kirchlein geschrieben.

«Es kann angenommen werden, dass dieser Ort bereits sehr früh als Kultort aufgesucht wurde.»

Jonas Glanzmann
Archäologe

Ursprung des Namens

Würzbrunnen liegt auf einer in der Eiszeit durch Gletscher geformten Hochebene. Im lehmigen Boden fliesse das Grundwasser nur langsam ab, was in der Vergangenheit oft zu Schäden am Kirchenbau geführt habe, schreibt Glanzmann.

«Den Leuten könnte nicht entgangen sein, dass im Umkreis der Kirche verschiedene kleine Gewässer und Quellen entspringen sind», vermutet der Autor. Daher der Wortteil Brunnen. «Würz» könnte laut Glanzmann im Zusammenhang mit einer reinen, ursprünglichen Quelle entstanden sein. Und das wiederum könnte auch eine religiöse Bedeutung haben. Wenn der Name auch nicht eindeutig geklärt sei, «kann jedoch angenommen werden, dass dieser Ort bereits sehr früh als Kultort aufgesucht wurde», schreibt Glanzmann.

Ort des Gebets

Der Altertumsforscher vermutet, dass die Anfänge der Kirche Würzbrunnen im 10. oder 11. Jahrhundert zu suchen sind. Erstmals erwähnt wird sie 1148. Nach der Reformation mussten sich die Kirchgenossen von Röthenbach offenbar entscheiden, welches ihrer beiden Gotteshäuser sie sich weiterhin leisten wollten: die sogenannte Leutkirche auf Würzbrunnen oder die Klosterkirche im Tal. Die Obrigkeit

habe dann jene im Dorf verkauft und in eine Wirtschaft, den heutigen Gasthof Bären, umgewandelt.

Die Anlage auf Würzbrunnen war im 14. und 15. Jahrhundert eine bedeutende Wallfahrtskirche. Schon 1408, schreibt Glanzmann, seien die Einnahmen von den Leuten, die dort für ihre Anliegen beteten und opferten, so gross gewesen, dass ein Streit über die Verwendung entbrannt sei. Schwere Epidemien zwischen 1478 und 1493 hätten dazu geführt, dass der Berner Rat geradezu zu Wallfahrten aufgerufen habe. Da Würzbrunnen an einem Weg lag, der im Mittelalter



Die Kirche Würzbrunnen mit dem ursprünglich wirkenden Kirchhof empfinden viele als Kraftort. Foto: PD

die Verbindung zwischen Burgdorf und Thun darstellte, hätten auch Reisende und Pilger das Kirchlein oft aufgesucht.

Viel Kunst am Bau

1927 wurde das Gebäude laut Glanzmann erstmals umfassend saniert. Seither stehe es unter dem Schutz des Bundes. Der Hobbyarchäologe hat die ganze Konstruktion gründlich unter die Lupe genommen und beschreibt detailliert, wie das Werk erbaut wurde. Laien bestaunen vorab das reich geschmückte Innere der Kirche. Es sei im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts gewesen, als es mit seinen ornamentalen,

schwarz-weissen Malereien und Schriften verziert worden sei. Die ganze Holzdecke ist zudem mit Schnitzereien dekoriert.

Es wäre durchaus schade gewesen, wenn wahr geworden wäre, was der Kirchenrat Bern 1824 erwogen hatte: Er wollte die auffällige Kirche abbrechen und nach Röthenbach versetzen. Doch Glanzmann vermutet, dass der Bau der Kirchgemeinde gehörte. Jedenfalls blieb er erhalten und wurde immer wieder repariert. Erst 1947 sei die Kirche an die elektrische Energieversorgung angeschlossen worden. Bis dahin verfügte sie über keine Heizung.

Erwähnenswert ist auch der Friedhof bei der Kirche Würzbrunnen. Bis 1883 im Dorf ein solcher gebaut wurde, seien alle Bewohnerinnen und Bewohner von Röthenbach auf Würzbrunnen beerdigt worden, schreibt Glanzmann. Wegen der geologischen Verhältnisse seien dort aber seit 2004 nur noch Urnenbeisetzungen erlaubt.

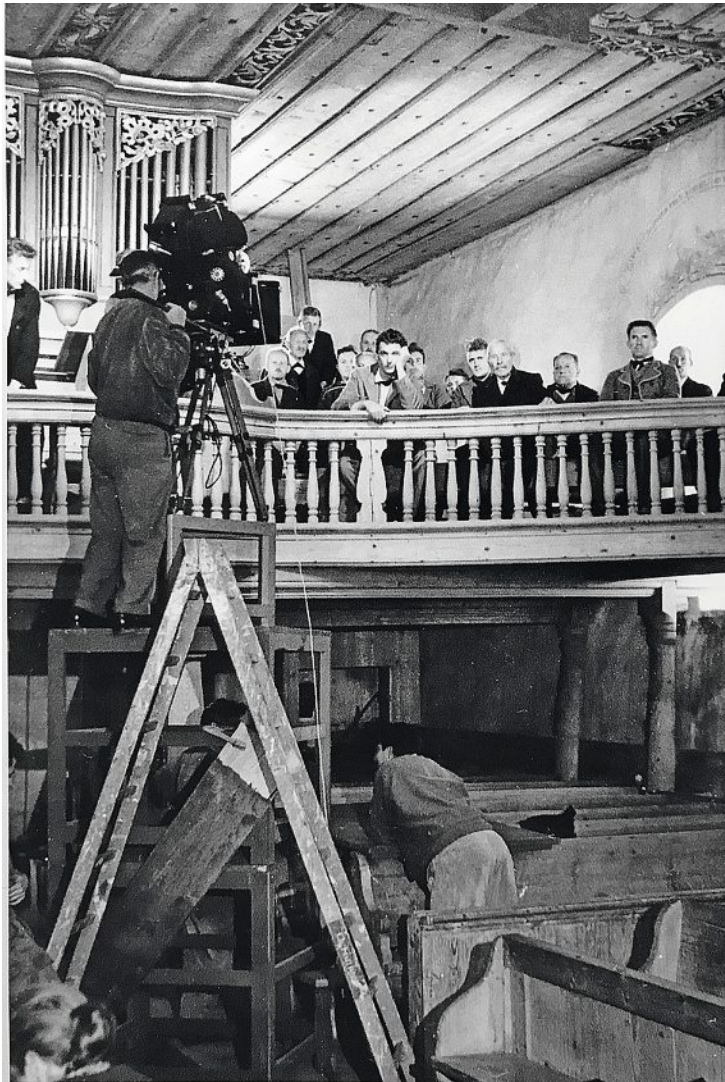
Gesegnetes Regenwasser

Einen besonderen Platz erhielten im 19. Jahrhundert die im Kindbett verstorbenen Mütter: Sie und die verstorbenen Kinder wurden auf der Südseite unter dem Vordach der Kirche begrä-

Archäologe Jonas Glanzmann vermutet, dass die Anfänge der Kirche Würzbrunnen im 10. oder 11. Jahrhundert zu suchen sind.



Die Malereien und Schriften stammen gemäss dem Kunstführer aus dem 18. Jahrhundert.



Dieses Bild von den Dreharbeiten für den Film «Käserei in der Vehfreude» stammt laut dem Kunstführer aus dem Fotoalbum von Franz Schnyder. Foto: PD/GSK



Blick auf die Empore und die Orgel, die Orgelmacher Peter Schär aus Sumiswald 1785 eingebaut hat. Fotos: PD/GSK/Markus Andrea Schneider

«Offenbar wurde bei ungetauft verstorbenen Kindern durch das Begräbnis unter der Dachtraufe die fehlende Taufe nachgeholt.»

Jonas Glanzmann

ben. «Offenbar wurde bei ungetauft verstorbenen Kindern durch das Begräbnis unter der Dachtraufe die fehlende Taufe nachgeholt», vermutet Jonas Glanzmann. Die Leute hätten sich wohl vorgestellt, dass das herunter rinnende Regenwasser durch das Tun des Pfarrers in der Kirche gesegnet sei, womit die Taufe nachträglich vollzogen wurde.

«Gib mer es Müntschi»

Nationale Berühmtheit erlangte die Kirche durch die Gotthelf-Verfilmungen von Franz Schnyder. Als Felix in der «Käserei in der Vehfreude» während einer Predigt einschlief und im Traum für alle vernehmlich «Änneli, gib mer es Müntschi» murmelte, stützte er sich auf der Empore der Kirche Würzbrunnen ab.

Schon so manches Paar hat sich dort seither mit dem Segen eines Pfarrers geküsst – Würzbrunnen ist eine beliebte Hochzeitskirche. Glanzmann weiss, warum: «Die Atmosphäre kann sehr speziell sein, und einige Leute behaupten, hier einen Kraftort zu spüren.» Schon beim Betreten des Kirchhofes schilderten viele ein Gefühl von Zugehörigkeit und Ankommen. «Und beim Eintreten in die Kirche fühlen sie sich geborgen und behütet.»

Wir gratulieren

Wynigen/Burgdorf Heute Samstag kann **Emma Schrag** im Zentrum Schlossmatt, Burgdorf, ihren 94. Geburtstag feiern. Ihren Ehrentag begeht die Jubilarin im Kreis ihrer Liebsten. Sie war früher auf der Kanzel daheim. (eku)

ANZEIGE

JA zum Klimaschutz-Artikel

«Bringen wir den Kanton Bern in bessere Verfassung! So wird es gut: für uns – und fürs Klima!»

Bruno Vanoni, Grossrat, Initiator der Abstimmungsvorlage

Casa Nobile startet mit Gelati durch

Schoggimacher wollen mehr Für ihre Schokoladenkreationen wurden sie mehrfach ausgezeichnet. Seit diesem Sommer widmet sich Casa Nobile dem Glacehandwerk und will nun ausbauen.

Dort, wo in Bätterkinden wichtige Verkehrsachsen zusammenlaufen, verkauft die Firma Casa Nobile seit diesem Sommer Gelati. «Das miese Wetter hat uns den Start erschwert», sagt Willi Schmutz, Geschäftsführer des Unternehmens, das sich als preisgekrönte Schokoladenmanufaktur einen Namen gemacht hat. Trotzdem sei er zufrieden mit der neu eröffneten Gelateria im Provisorium neben dem ehemaligen Wirtshaus Krone.

Weniger gut lief das Pop-up an der Gerechtigkeitsgasse in der Berner Altstadt. «Die Konkurrenz ist gross, und die Touristen blieben aus», sagt der gelernte Confiseur mit lauter Stimme, um den Motorenlärm von der nahen

Strasse zu übertönen. Der Verkehr in Bätterkinden sei für den Laden und die Gelateria im Dorf aber ein Segen.

Unterstützung aus Italien

Auch an diesem frischen Herbstmorgen schaut ein Autofahrer vorbei und bestellt sich drei Kugeln: Crema, Amarena und Baumnuß. Insgesamt kreieren Schmutz und die Mitarbeiter von Casa Nobile zwanzig Sorten, weitere fünfzehn Sorten werden im Turnus verkauft. Einige der Produkte kommen aus der Region, wie die Milch und der Rahm aus dem Entlebuch. Himbeeren und Erdbeeren werden aus Zimmerwald geliefert, solange der Vorrat reicht.

«Es gibt nirgends so eine Genusskultur wie in Italien.»

Willi Schmutz
Geschäftsführer Casa Nobile
Bätterkinden



Die Gelateria im Dorf sei trotz dem verregneten Sommer gut gelaufen, sagt Willi Schmutz von Casa Nobile. Fotos: Nicole Philipp

Wenn Willi Schmutz über das kalte Dessert fachsimpelt, tut sich eine Welt auf. Eine Welt voller Ingredienzien, mit denen er an Kombinationen tüfelt. Die Glace enthalte weniger als 30 Prozent Zucker, das betont Schmutz mehrmals. Von Massenprodukten hält er wenig. «Das verklebt dir den Mund.»

Alles ohne Zusatzstoffe

Um sich von den fetthaltigen Produkten abzuheben, hat er sich Hilfe von Vetulio Bondi, Maestro del Gelato aus Florenz, geholt. «Ohne ihn hätten wir niemals so schnell solche Rezepturen gefunden.» Besser könne man es gar nicht mehr machen. Alles ohne Zusatzstoffe. Bei diesen stehen

dem Feinschmecker die Haare zu Berge.

Fast alles, was es hinter der Vitrine zu lesen gibt, steht auf Italienisch. Auch Schmutz beherrscht die Sprache des Gelati-Landes. «Es gibt nirgends so eine Genusskultur wie in Italien», schwärmt er.

Grosse Investition

Casa Nobile investierte ungefähr 250'000 Franken ins Glacegeschäft. Die Bewilligung des Verkaufsstandes läuft aber demnächst aus. «Wir wollen den Aussehenbereich umbauen», so der 62-jährige. Der Betrieb der kleinen Gelateria soll dauerhaft werden. Das Baugesuch wurde bereits eingereicht.

Weil der ehemalige Gasthof Krone denkmalgeschützt ist, wird dieses Prozedere etwas aufwendiger – zum Unmut des Artista del Gelato. «Die machen es uns nicht einfach.» Wenn der Umbau gut läuft, werden im nächsten Frühling auch Cocktails und etwas Kleines zum Essen angeboten.

Neue Ausrichtung

Casa Nobile bietet schon seit der Firmengründung Cate-



«Wer an der Glace schlecht, soll das Gefühl haben, in eine Mango zu beissen», sagt Willi Schmutz.

ring an. Dieser Unternehmenszweig wird sich neu ausrichten, weil Schmutz damit während der Pandemie mehr als eineinhalb Millionen Umsatz verlor. Für Firmenanlässe und Apéros soll in Zukunft die umgebute Terrasse neben der Gelateria genutzt werden.

Diese Pläne sind aber noch nicht genug. Der Geschäftsführer von Casa Nobile ist auf der Suche nach einem grösseren Lokal in Bern, in dem auch Eiscreme angeboten werden kann. Zudem sei ein Pop-up an einem gut frequentierten Standort in der Stadt denkbar, meint Willi Schmutz.

Nina-Lou Frey

Nachrichten

Bester Berner Landwirt kommt aus Eggwil

Eggwil An den Bernischen Berufsmeisterschaften Landwirt(in) setzte sich Daniel Hirschi aus Eggwil gegen seine Mitstreiterinnen und Mitstreiter durch und errang damit den Titel «Bester Bernischer Landwirt». Rang 2 belegte Jonas Peter aus Aarberg, auf den dritten Platz schaffte es Marco Hadorn aus Mühledorf. Die Berufsmeisterschaft diene als Vorausscheidung für die Swiss Skills im nächsten Jahr. Die drei Bestplatzierten erhalten einen Startplatz für die Ausgabe 2022 und haben somit die Chance, den Schweizer-Meister-Titel in den Kanton Bern zu holen. (spy)

Das Budget weist ein Minus auf

Oberburg Das Budget 2022 der Gemeinde Oberburg rechnet im steuerfinanzierten Haushalt mit einem Minus von 16'000 Franken. Der Steuerfuss bleibt unverändert bei 1,88 Einheiten. Über das Budget wird am 28. November an der Urne abgestimmt. (ber)

Unterstützung für First Responder

Trubschachen/Trub Seit sechs Jahren besteht in Trubschachen und Trub eine First-Responder-Gruppe. Die freiwilligen Nothelferinnen und -helfer sind im Ernstfall innerhalb weniger Minuten vor Ort und können so Leben retten. Demnächst steht gemäss einer Medienmitteilung aus Trubschachen für die Gruppe ein wichtiger Kurs an, der durch den Samariterverein geleitet wird. Die Kurskosten werden von beiden Gemeinden getragen. (sgs)

Unser Beileid

Heinz Stettler Eggwil Heinz Stettler-Hofer wurde 1933 in der Dorfmitte geboren, wo er mit einer Schwester aufwuchs. Da er als Kind oft krank war und der Arzt vorschlug, dass Höhenluft und Geissenmilch Abhilfe schaffen könnten, lebte er während der Schulzeit jährlich von August bis Oktober bei seinem Onkel in Grindelwald. Bereits damals entwickelte er eine grosse Freundschaft zu Tieren. Nach der Schule folgten die Handelsschule in La Neuveville, die Müllerlehre, die RS und eine Zeit in der Mühle Gutknecht in Ried bei Kerzers. Danach kehrte Heinz Stettler nach Hause zurück und baute die Mischfutterfabrikation aus. 1959 heiratete er Rosmarie Hofer vom Folz. Die beiden wohnten zunächst im Salzhäus, später in einer Wohnung in der Mühle. Zwei Kinder machten aus dem Paar eine Familie. Ein schwerer Schicksalsschlag war der Tod des Sohnes im Alter von 19 Jahren. Mit Schafen, Ziegen, Schweinen, Kaninchen und Kühen baute sich Heinz Stettler eine kleine Landwirtschaft auf. Im Bereich Ziegen- und Schafzucht hatte er mehrere Ämter inne; seine Arbeit wurde geschätzt. 1990 wurde er in den Grossen Rat gewählt. Da er für seinen Betrieb keinen Nachfolger finden konnte, gab er diesen im Juli 2000 auf. Stettlers zogen danach in ein Haus an der Schulstrasse und später in eine Wohnung am Postplatz. Dort verbrachte Heinz Stettler, nach dem Tod seiner Ehefrau, die letzten Jahre allein. (cme)