

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 4

Artikel: Ein Dorf kocht die Suppe gemeinsam
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-634218>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ein Dorf kocht die Suppe gemeinsam



Das ist die Suppenmutter, die täglich 100 Liter kräftiger Suppe kocht. Während der ersten Woche half ihr ein Koch aus Brienz, aber seither muss sie alles selber besorgen. Dass die Suppe nahrhaft ist, ersieht man schon an dieser Käsepfanne. Bis nur das Gemüse und alle Zutaten geröstet sind! Die Suppenmutter besorgt nebenbei auch ihren Haushalt, und wenn der Mann im Militärdienst ist, auch noch den Stall. Aber in diesem Fall müsste sie schon morgens „am fifti“ (fünf Uhr) aufstehen, damit die Zelt ausreiche bis zum Mittag, meinte sie zu unserem Reporter



In der Waschküche eines neuen Hauses ist die Suppenküche eingerichtet worden. Für einen halben Mahlzeitencoupon bekommen die Dorfbewohner einen Liter Suppe



Links: Der Suppenträger von Oberschwanden. Jeden Mittag zur festgesetzten Zeit holt er für „seinen“ Dorfteil in einer Milchbrenne die Suppe ab. Das Litermass braucht er, um jedem seinen Anteil zu geben, und den Stock, um in seiner Brenne umrühren zu können, nicht dass „dick“ unten im Gefäss bleibt. Sobald er in Oberschwanden angekommen ist, pflügt er genau wie der Milchmann, das Zeichen für die Bewohner, dass „Suppenzeit“ ist. Hier wird nun im Freien die Suppe ausgemessen

Oben: Hier geht es fast militärisch zu. Eins nach dem andern



Der Grossdill holt sich selbst seinen Liter. Ihm macht diese Wohlfahrtseinrichtung ganz besonders Freude in seinen alten Tagen

Links: Der Suppenträger von Oberschwanden. Jeden Mittag zur festgesetzten Zeit holt er für „seinen“ Dorfteil in einer Milchbrenne die Suppe ab. Das Litermass braucht er, um jedem seinen Anteil zu geben, und den Stock, um in seiner Brenne umrühren zu können, nicht dass „dick“ unten im Gefäss bleibt. Sobald er in Oberschwanden angekommen ist, pflügt er genau wie der Milchmann, das Zeichen für die Bewohner, dass „Suppenzeit“ ist. Hier wird nun im Freien die Suppe ausgemessen

Von Suppenküchen für die minderbemittelte Bevölkerung und ähnlichen gemeinnützigen Institutionen hat man ja schon des öftern gehört. Dass aber ein ganzes Dorf für alle seine Bewohner die gleiche Suppe in einer Gemeinschaftsküche kocht, dürfte doch erstmalig sein!

So geschah das aber im vierten Winter des unglückseligen zweiten Weltkrieges, der ja an dieser für ein ganzes Dorf gewiss nicht ganz allfälligen Situation schuld ist. Die Gründe, weshalb das fragliche Dorf zu dieser Gemeinschaftsküche kam, braucht man nicht allzuerne zu suchen, denn in Zeiten der Lebensmittelmangel war eine gemeinsame Sparrmassnahme noch immer der beste Retter. Und es ist eine bekannte Tatsache, dass, je grösser ein Haushalt ist, die Rationen gestreckt werden können.

Das Dorf, von dem hier die Rede ist, liegt eine gute halbe Wegstunde oberhalb Brienz im Berner Oberland. Es ist Schwanden, ein durch einen breiten Lawinnen-



Dem jüngsten einer Familie scheint's auch sehr zu munden. Rechts: Hier noch ein Bild aus der „Lehrzeit“ der Suppenmutter. Koch und Köchin beim Zubereiten des Gemüses



Links: Wo so viele Kinder an einem Tisch essen merkt es die Mutter schon, wenn sie nicht eine Riesenpfanne voll selber machen muss und zudem ein Liter Suppe nur 20 Rp. kostet.



„Im Eilschritt geht es heimwärts, damit die Suppe ja recht heiss bleibt“



kegel in einen untern und oberen Teil getrenntes, idyllisches Bauerndorf am Südhang des Brienz-Rothorns. Ein wärschatter Schlag einfacher Menschen wohnt in den von der Sonne braungebrannten Häusern. Als die Lebensmittel immer knapper wurden, es auch mit dem Brennmaterial zu harzen begann, da entschlossen sich die Dorfbewohner, eine gute, nahrhafte Suppe zu kochen und zwar nicht nur für die minderbemittelte Bevölkerung, sondern für alle Einwohner. Damit war nicht nur eine sehr zweckmässige Sparrmassnahme erreicht, sondern den Haushalten, die ja da und dort im bäuerlichen Gewerbe mithelfen müssen, wurde eine grosse Arbeit abgenommen und die Zeit zum Kochen wesentlich verkürzt. So kommt es, dass nun an sämtlichen Mittagstischen aber allgemein hört man nur ein Lob, einmal über die Tätigkeit der Köchin und dann über die Wohltat dieser bescheidenen Einrichtung, von der unser Bildbericht hier erzählt. (Berichtage der Photopress, Zürich)

Das ist Schwanden ob Brienz, wo sich die Dorfgemeinschaftsküche befindet. Im Vordergrund der mächtige Lawinnenwall, der Unter- und Oberschwanden trennt (Beh. bev. 18. I. 43)

