

Region

Neues Buch zum Dorfbrand

Gstaad Erstmals veröffentlicht Gottfried von Siebenthal mit seiner Tochter Andrea von Siebenthal einen historischen Roman. Es ist sowohl eine Familien- als auch eine Dorfgeschichte.

Hans Heimann

Nachdem Gottfried von Siebenthal bereits mehrere historische Bildbände über die Geschichte von Gstaad veröffentlicht hatte, verfasste er nun gemeinsam mit seiner Tochter Andrea erstmals einen Roman. Darin schildern die beiden Autoren die Lebensgeschichte von Emilie Steffen-von Siebenthal – und die Geschichte ihres Dorfes mit den Wirren des Brandes vom 19. Juli 1898 (siehe Box).

Gottfried von Siebenthal, Kenner der Gstaader Dorfgeschichte, hatte festgestellt, dass über den genauen Hergang des Dorfbrandes nirgendwo etwas aufgeschrieben war. Seit frühester Jugend hat er mit älteren Dorfbewohnern über die örtliche Geschichte, wie eben auch über den Brand, gesprochen und deren Erzählungen jeweils mit der Schreibmaschine niedergeschrieben.

«Es geht mir darum, dass diese Geschichte nicht vergessen geht», erläutert von Siebenthal seinen Nachforschungsseifer. «Gerade vom Brand war bisher nirgends etwas dokumentiert, denn da kein Brandstifter verurteilt werden konnte, gab es auch keine gerichtlichen Dokumenten.»

3500 Seiten Geschichte

Als von Siebenthal im Alter von zwölf Jahren auf dem Estrich des Geschäftshauses seiner Eltern in der Dorfmitte von Gstaad eine Schuhschachtel voller alter Postkarten und Fotos entdeckt, wird in ihm die Leidenschaft für Geschichten aus der Vergangenheit geweckt. Diese hat ihn bis heute nicht mehr losgelassen.

Ein grosser Wendepunkt seiner ausgedehnten Ermittlungen war die ausführliche Korrespondenz des Hotel-Palace-Erbauers Robert Steffen, Emilie Steffens ältester Sohn. «Von einem seiner Nachkommen habe ich über 3500 Seiten an Briefen und Schriften erhalten, die mit dem

Hotel und auch mit dem Dorf zu tun gehabt haben.» Diese ermöglichten ihm, noch genaueres über die Gstaader Dorfgeschichte mit ihren Personen zu erfahren und Teile davon im neuen Werk einfließen zu lassen.

Die wahren Hintergründe des Dorfbrandes erfuhr er vor 30 Jahren, als er anlässlich des 120-jährigen Bestehens seines Geschäfts in den Schaufenstern eine Ausstellung alter Fotos gemacht hatte. Eines Tages betrat eine betagte Dame den Laden und sagte, dass sie ihre Mutter und Grossmutter auf einem der Bilder erkannt hätte, denn sie sei eine Grosstochter der Emilie Steffen aus Bern.

«Ich war überrascht, dass es noch jemanden gab, der all diese Leute kannte. Sie konnte mir über viele Personen der damaligen Zeit erzählen, auch die ganze Geschichte des Dorfbrandes», beschreibt der Gstaader einen Schlüsselmoment seiner Recherchen.

Stimme für «starke Frau»

Der Roman umfasst 160 Seiten und ist in 30 Kapitel unterteilt. Er lässt sich leicht lesen und ist mit historischen Aufnahmen bebildert. Darin wird das Leben der Emilie Steffen-von Siebenthal spannend in der Ichform erzählt. Zugleich gibt es Einblick in die Zeit von damals – und es geht Seite um Seite auf die grösste Katastrophe des Dorfes zu.

Doch der Dorfbrand ist nicht das Ende. Das Autorenduo zeigt im zweiten Buchdrittel auf, wie sich einerseits Gstaad entwickelte und wie aus der Bäckerfrau «Madame Gstaad» wurde. «In ihrer Bäckerei trafen sich die Kunden und erzählten ihr vieles. Sie wusste, was im Dorf lief, und war überall dabei», weiss Gottfried von Siebenthal.

Es ist besonders Andrea von Siebenthal – sie hat den Entwurf ihres Vaters überarbeitet –, die der Emilie eine Stimme gibt. Im Vorwort des Buches schreibt sie, das ihre anfängliche Skepsis der



Das Autorenduo Gottfried und Andrea von Siebenthal. Fotos: PD

Faszination der Geschichte ihrer Vorfahren und ihres Dorfes gewichen sei. Mit dem Bestreben, Emilies Lebensgeschichte würdevoll zu erzählen, sei sie an ihre Arbeit zu diesem Buch gegangen.

Besonders schön sei es für sie gewesen, einer starken Frau eine Stimme zu geben, welche zu Lebzeiten als Witwe ohne Schulbildung eigentlich keine Stimme hatte, und die damalige Zeit dem Leser durch ihre Augen näher zu bringen. Ganz neu war die Vater-Tochter-Zusammenarbeit nicht, hat sie doch schon an seinem ersten Buch «Gstaad – Eine Reise in die Vergangenheit» mitgearbeitet und war so mit der Dorfgeschichte weitgehend vertraut.

Der Roman «Madame Gstaad»

Die wahre Lebensgeschichte von Emilie Steffen-von Siebenthal ist auch die Geschichte ihres Heimatdorfs Gstaad vom kleinen, armen Weiler zum weltbekannten Kurort. 1846 in einer armen Familie mit 14 Kindern geboren, verlässt Emilie als junge Frau ihre Heimat auf der Suche nach einem besseren Leben. Nach mehreren Jahren in Genf und Paris kehrt sie nach Gstaad zurück. Als Bäckerfrau wird sie zu einer bedeutenden Person im Dorf und, wider Willen, zur Schlüsselfigur des Dorfbrandes, welcher 1898 das halbe Dorf Gstaad zerstört und das Leben der

Beteiligten für immer verändert. «Madame Gstaad» ist eine Geschichte von Mut und Verzweiflung, von Liebe und Tod und von Armut und Pioniergeist. Eine Geschichte, welche den Geist der damaligen Zeit einfängt und wieder zum Leben erweckt. (hth)

«Madame Gstaad», ein historischer Roman von Gottfried und Andrea von Siebenthal. Das Buch ist im Weber-Verlag erschienen. Eine Ausstellung rund um Emilie Steffen und den Gstaader Dorfbrand gibts im Museum Saanen: 17. Dezember bis Ostern 2023



Madame Gstaad: Emilie Steffen-von Siebenthal.

«Caffi 66» und «Holzerlebkuchen» unter einem Dach

Boltigen Das Dorf hat eine neue Einkehrmöglichkeit. Drei Fachleute für Süsses teilen sich die Backstube.

Die Knutti Holz AG hat das Wohnhaus gebaut, und darin sind im Erdgeschoss Seraina Egli mit ihrem «Caffi 66» sowie Emanuel und Monika Kammer mit ihrer Lebkuchenmanufaktur eingezogen. Dieses kombinierte Angebot der geteilten Backstube steht neu in der Gewerbezone Brüggmatte. «Ich bin mit dem Start zufrieden, es läuft gut», äussert sich die aus dem zürcherischen Hittnau stammende Gastgeberin, «besonders freitags kommen viele Gäste zum Feierabendbier.»

Seit sieben Jahren wohnt und arbeitet die gelernte Bäcker-Konditorin und Confiseurin Seraina Egli im Berner Oberland. Sie ist sich bewusst, dass sie mit dem Schritt in die Selbstständigkeit wohl etwas auf ihre Hobbys Skifahren und Wandern verzichten muss. Die 26-Jährige bietet neben Kaffee und Kräutertees aus der Schweiz eine Auswahl an Patisserie, Brote, Butterzöpfe und

vieles mehr an – alles hausgemacht.

Auch das Buffet, der Hingucker in ihrem Lokal, hat Egli selbst hergestellt: «Ich wollte mal was anderes machen, da habe ich etwa ein Jahr lang hier im Dorf in der Schreinerei Aegerter als Handlangerin gearbeitet. In der Zeit habe ich auch dieses Buffet aus altem Holz zusammengeschreinert.»

Backstube aufgeteilt

Während der Sommermonate, so verrät sie schon jetzt, werde sie jeden Mittwoch Hamburger, hergestellt aus hiesigem Fleisch und im hausgebackenen Brötchen, anbieten. Wenn Seraina Egli jeweils frühmorgens ihre Produktion in der Backstube startet, ist der Backofen noch warm, denn erst ein paar Stunden früher wurden darin Lebkuchen gebacken.

Die zeitlich getrennte Benutzung sei ideal, meint Emanuel



Seraina Egli (stehend) aus dem Zürcher Oberland machte die Bäcker-Konditorin-Lehre in St. Stephan. Neu führt sie ihr «Caffi 66» in der Boltiger Gewerbezone. Foto: Hans Heimann

Kammer: «Wir stellen unsere «Boltig-Lebkuchen» jeweils von Oktober bis März her, und dies zu nächtlicher Zeit. Während der übrigen Zeitspanne ist die Backstube frei für Seraina, das kom-

pliziert sich gut.» Gut, ja sogar unkompliziert sei die Planung mit dem Bauherrn gewesen, sagt Kammer und fügt an, dass das ganze Haus mit Fernwärme geheizt würde.

Emanuel Kammer, der Lebkuchen am liebsten in den Kaffee getunkt genießt, wenn dieser schon etwas härter ist, erzählt, dass er und seine Frau Monika für alles, was zwischen Marketing, Herstellung, Verpackung und Versand liege, zuständig seien: «Alles stammt aus einer Hand, von A bis Z.»

Dies taten sie bereits am alten Standort im Hohlenweg, wo schon sein Vater sowie dessen Vorgänger «Boltig-Lebkuchen» herstellten. In der Umgebung ist dieser auch als «Holzerlebkuchen» bekannt, da ihn früher die Männer als Zwischenverpflegung in den Rucksack gepackt haben, wenn sie Holzen gegangen sind. Alt und unverändert sei das Rezept, aber es gebe eine neue Rezeptur, nämlich die Urdinkel-Version, die einheimischen Honig enthalte, so Kammer.

Hans Heimann

Weihnachtsfreude für Senioren

Thun «Gschänkli für Senioren» verbreitet auch dieses Jahr im Berner Oberland Festtagsfreude, wie die Verantwortlichen in einer Medienmitteilung schreiben. Weihnachtswichtel können die Wünsche von betagten, einsamen Menschen erfüllen. Das Prinzip ist einfach: Betreuende Organisationen übermitteln Wünsche von Senioren und Seniorinnen. Die Wünsche werden anonymisiert im Manor an einen Weihnachtsbaum gehängt. Alle, die mitmachen möchten, können einen Wunschzettel vom Baum nehmen, den Wunsch erfüllen und das «Päckli» vor Ort abgeben – gerne auch mit einer Grussbotschaft versehen, wie es in der Mitteilung heisst. Pünktlich zum Fest verteilen die Institutionen die «Gschänkli» für Senioren» von Home Instead mit gemeinnützigen Vereinen und Organisationen. Die Wunschbäume stehen vom 19. November bis 12. Dezember im Manor. (pd)

www.homeinstead.ch/gschaenkli