

Seit Generationen wird sie gekocht, die Käsesuppe. Das «nahrhafte» Gericht stammt aus der Region Guggisberg. Martha Hostettler aus Schwarzenburg hat diese Suppe für die BZ zubereitet, so wie sie es von ihrer Mutter gelernt hat. «Das isch eifach da gsi, u me hett's geng gärn ghäbe», meint die in Guggisberg aufgewachsene Frau.

Martin Zbinden

Woher genau das Rezept kommt, kann Martha Hostettler nicht sagen. Sie habe es ihrer Mutter, die es häufig gemacht habe, abgeschaut. Wahrscheinlich habe es schon ihre Grossmutter gemacht. «Das isch eifach da gsi, u me hett's geng gärn ghäbe, ohni dass me sech Gedanke gmacht hätt, wohär das es chunnt», erklärt die etwa fünfzigjährige Frau lebhaft. Jemand habe ihr dann aber gesagt, das Rezept komme aus der Gegend von Guggisberg. Dort ist Martha Hostettler, heute wohnhaft in Steinhaus bei Schwarzenburg, auch aufgewachsen.

Früher habe man dieses währschafte Gericht häufig zu Mittag gegessen. «Die Zubereitung dauert nicht lange, es ist nahrhaft und nicht teuer, da es fleischlos ist.» Fleisch habe es sowieso nur am Sonntag gegeben, fügt Martha Hostettler noch bei. «Auch während des Krieges assen wir häufig Käsesuppe, wobei man dann etwas mehr Brot nahm und am Käse sparen musste.»

Milch statt Wasser

Aber das Gericht könne sowieso verschieden zubereitet werden; sie finde die Mischung aus Emmentaler, Greyerzer und ein wenig Magerkäse die beste, aber man könne durchaus variieren, erklärt die begeisterte Köchin. «Ich kenne auch jemanden, der anstatt Wasser Milch nimmj, aber das finde ich nicht nötig, denn das Gericht ist nahrhaft genug.» Auch Namen gibt es zwei für diese Speise: «Manche nennen es Käserösti, aber das ist nicht richtig, denn es ist eine richtig dicke Suppe.»

Auch heute gibt es bei Familie Hostettler von Zeit zu Zeit Käsesuppe,

die jeweils grossen Anklang findet. «Heute sind sie ja zwar nicht mehr so in Mode, die alten, währschafte Gerichte. Ich glaube, die Leute haben jetzt mehr Geld zur Verfügung», vermutet Martha Hostettler den Grund, dass die Käsesuppe aus der Mode gekommen ist. «I ha gärn, we

Spezialitäten

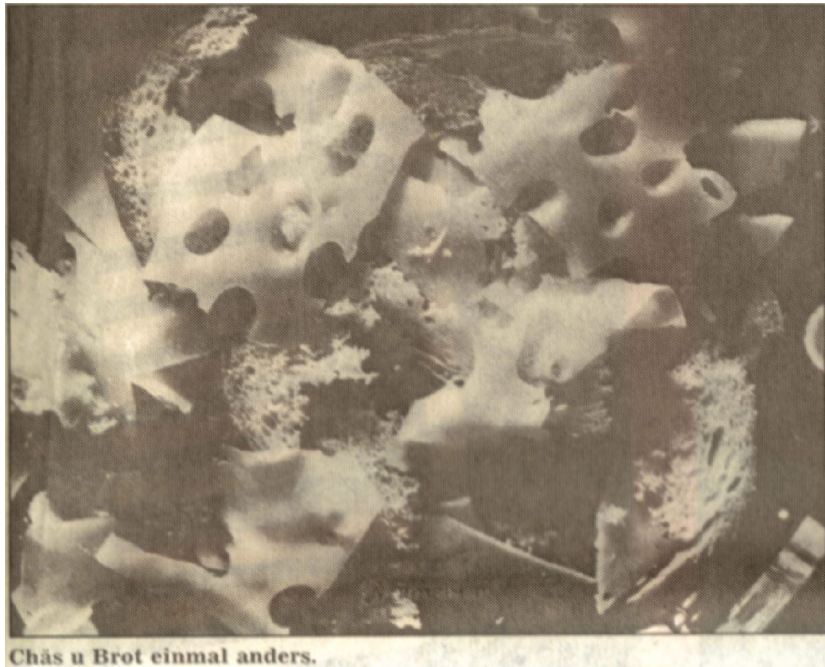
«Spezialitäten aus dem Mittelland» heisst eine Serie, die in loser Folge auf der Mittellandseite erscheinen soll. Als zweite Spezialität stellen wir heute die «Käsesuppe» vor. Dieses Rezept stammt aus der Gegend von Guggisberg. Wenn Sie ein Rezept kennen, das Ihnen vielleicht von der Grossmutter überliefert wurde oder das Sie selber kreiert haben, schicken Sie das Rezept unter Angabe Ihrer genauen Adresse und Telefonnummer an: Berner Zeitung, Mittelland, 3110 Münsingen.

me ds Aute tuet bhaute.» Dieser Ausspruch bezieht sich aber nicht nur auf die Küche. Auch ihre Tätigkeit in der Trachtengruppe stellt Martha Hostettler unter dieses Motto. Fast mehr noch gilt es für den Dialekt, für den sie sich einsetzt: «Ich finde es schön, wenn man jemandem zuhört und dann sagen

kann, aus welchem Gebiet er kommt. Wenn jemand wegzieht und seine Mundart verliert, finde ich das verständlich, das kommt automatisch. Aber viele Leute, die immer in der Gegend gewohnt haben, beginnen plötzlich so zu sprechen, wie man in Bern spricht. Das finde ich einfach schade, man sollte zu seiner Mundart stehen.»

Martha Hostettler selbst spricht reines Guggisberger Deutsch und

bemüht sich, alte originale Ausdrücke zu bewahren. «Manchmal erschrecke ich, wenn ich mit jemandem rede, der gutes Guggisberger Deutsch spricht, dass ich diesen oder jenen Ausdruck praktisch vergessen habe. Weil immer weniger Leute den reinen Dialekt sprechen, wird es immer schwieriger, alle Wörter zu bewahren. U das tüecht mi eifach schad. D'Guggischpärger sötte meh Sorg ha zu ihrer Schprach.»



Chäs u Brot einmal anders.

So entsteht die Käsesuppe

Weissbrot
Emmentaler oder Greyerzer
Ein wenig ¼-Fett-Käse
Heisses Wasser

Eine; Lage Brot schneiden, in Schüssel geben. Eine Lage Käse, abwechslungsweise bis zum Rande füllen. Kochendes Wasser darüberschütten, fünf Minuten gedeckt stehen lassen. Ein Stück Fett in die Bratpfanne geben, alles miteinander gut braten bis eine dicke Käsesuppe entsteht. Mit Salat oder Kompott servieren.



Martha Hostettler schneidet den Käse für die Suppe.

(Bilder: Marcus Gyger)