



## Gohlgraben-Tour

Ein Themenweg mit 12 Stationen –  
für Velos mit und ohne Strom

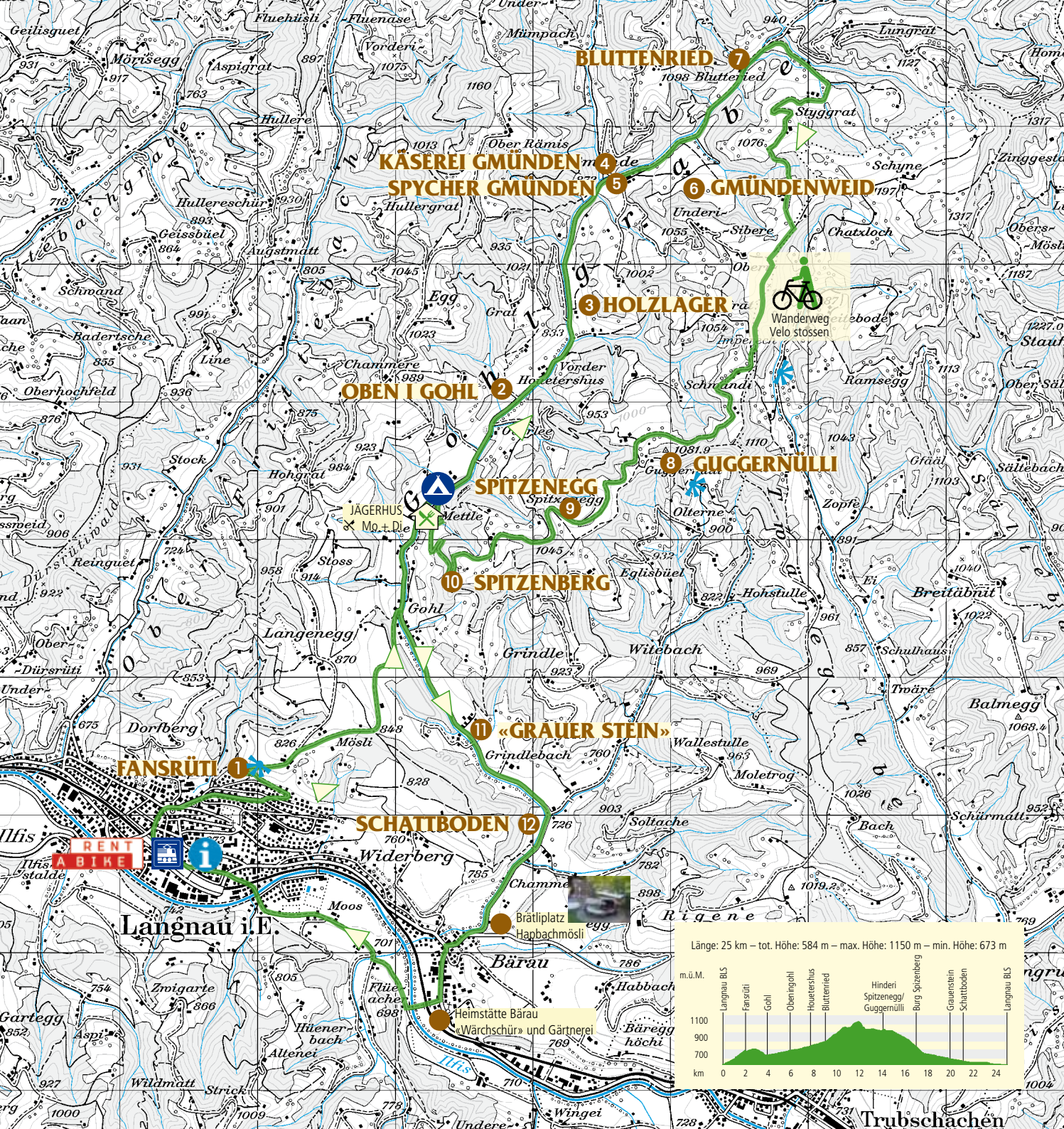


**LANGNAU TOURISMUS**

Callcenter Tel. 034 402 42 52

CH-3550 Langnau i.E. info@langnau-tourismus.ch

**WWW.LANGNAU-TOURISMUS.CH**



**BLUTTENRIED 7**

**KÄSEREI GMÜNDEN 4**  
**SPYCHER GMÜNDEN 5**

**6. GMÜNDENWEID**

**8. HOLZLAGER**



**OBEN I GOHL 2**

**SPITZENEGG 9**

**9. GUGGERNULLI**

**10. SPITZENBERG**

**11. «GRAUER STEIN»**

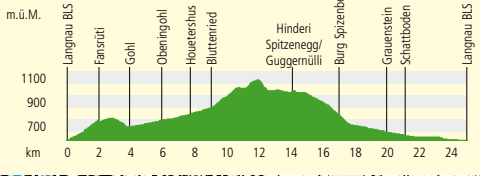
**FANSRÜTI 1**

**SCHATTBODEN 12**

**Langnau i.E.**

**Bärau**

Länge: 25 km – tot. Höhe: 584 m – max. Höhe: 1150 m – min. Höhe: 673 m



**Trubschachen**



### 1 Fansrütli

Auf der 120 m höher gelegene Fansrütli wartet ein Ruhebänkli mit einer prächtigen **Aussicht** auf Langnau und seine Umgebung.



### 2 Obeningohl

Der prächtige **Bauernhaus** von 1646 mit den auffälligen Lauben und viel original erhaltener Bausubstanz ist eines der ältesten der Gemeinde.



### 3 Holzlagerplatz

Wald und Holz sind im Emmental seit jeher wichtige Wirtschaftsfaktoren. Traditionell wird Holz im Emmental an der Luft getrocknet.



### 4 Käserei Gmünden

Die Käserei ist noch eine der wenigen Betriebe, in denen Emmentaler Bergkäse hergestellt wird. Ein Besuch ist auf Voranmeldung möglich.



### 5 Spycher Gmünden

Der Blockbau von 1812 diente als Getreide- und Käsespeicher. Das wiederverwendete Schloss im Obergeschoss stammt aus dem Jahr 1622.



### 6 Gmündenweid

Die sonderbaren Bodenerhebungen sind Buckel aus Nagelfluh. Die Form ist eine geologische Besonderheit.



### 7 Bluttenried

Eine der schönsten Badestellen im Gohlgraben. Ideal für ein erfrischendes Bad mit Picknick und zum Bräteln.



### 8 Guggernüllli

Der einzigartige **Aussichtspunkt** gibt den Blick frei auf die Berner Alpen mitsamt Voralpen, vom Finsteraarhorn bis zum Stockhorn...



### 9 Spitzenegg

Auf dem Hof wird **Mutterkuhhaltung** betrieben, eine Alternative zur industriellen Fleischproduktion. Eine Stallvisite ist auf Anfrage möglich.



### 10 Spitzenberg

An dieser Stelle stand die **Burg** der Herrschaft der Edlen von Spitzenberg, die um 1300 an die Habsburger kam.



### 11 Grauer Stein

Der «Graue Stein» diente 1371 als Markierung der damaligen Herrschaftsgrenzen. Er steht heute unter Naturschutz.



### 12 Schattboden

Die **Hornusser**-Gesellschaft Gohl wurde 1919 gegründet. Gespielt wird von März bis Oktober. Zuschauer sind willkommen.

Einleitung

## Ein kleines Emmental

Der Gohlgraben ist einer der unzähligen «Chräche», also tief eingeschnittenen Täler des Napfgebiets. Das Hügelgebiet ist im oberen Emmental steiler und schroffer als im nördlichen Teil. So wurde die Region auch erst recht spät – gegen Ende des 1. Jahrtausends n. Chr. – besiedelt. Prägend sind die abgelegenen einzelnen Bauernhöfe. Auch heute ist die Bewirtschaftung des steilen Geländes aufwendig und der Einsatz von grossen Maschinen oft nicht möglich. So eignet sich die Region besonders für Vieh- und Milchwirtschaft; bereits im 16. Jh. wurde auf den Alpen des oberen Emmentals Labkäse hergestellt, vom 19. Jh. an wurden in Talkäsereien die grossen Emmentaler Laibe hergestellt, die von Langnau aus in alle Welt transportiert wurden. Auf der Gohlgraben-Route lässt sich ein «Emmental im Kleinen» erleben: Eine Burgstelle und ein Findling lassen die Feudalzeit des Mittelalters erahnen. Drei Stationen sind den auch heute noch wichtigen Wirtschaftszweigen Käse, Holz und Viehwirtschaft gewidmet. Thematisiert werden Geologie und Wasser sowie die mächtigen Bauernhäuser mit ihrem schützenden Dach und dem zum Haus gehörenden Vorratsspeicher. Mit dem Hornussen lernen Sie eine der hiesigen beliebten Sportarten kennen. – Und die wunderbare Aussicht auf die Emmentaler Hügel und die Alpen gibt es umsonst dazu.

Madeleine Ryser

**Herausgeber**

– Langnau Tourismus ([www.langnau-tourismus.ch](http://www.langnau-tourismus.ch))  
– Ortsverein Gohl

**Autoren**

Madeleine Ryser, Natascha Krähenbühl,  
Hanspeter Buholzer

**Fotos**

Daniel Fuchs ([www.danielfuchs.ch](http://www.danielfuchs.ch)), Hans Wüthrich  
PUBLIFORM Text & Gestaltung, Hanspeter Buholzer  
([www.publiforum.ch](http://www.publiforum.ch))

**Redaktion/Layout**

Frühjahr 2015

Ausgabe



Hächlen 2089 m

Hengst 2092 m

Bäreggfeld 770 m

Bärau 698 m

Schibengütsch 2037 m

Wetterhorn 3701 m

Schneekhorn 4078 m

Finsteraarhorn 4274 m

Hogant 2197 m

Blappbach 1101 m

----- Breinzersee 564 m

Ob. Altenei 838 m

Grunzisegg 770 m

Sekundarschule

Ilfishalle

Nünenerfluh 2102

Gantisch 2175 m

Bürigen 2165

Ochsen 2188

Gartegg 952 m

ref. Kirche/Bärenplatz

Bernstrasse

Moosegg 960 m

## 1 Langnau von oben

Langnau liegt am Unterlauf der Ilfis ungefähr auf halbem Weg zwischen Bern und Luzern und ist das Handels-, Gewerbe- und Dienstleistungszentrum für die etwa 50'000 Einwohner des oberen Emmentals. Die Gemeinde erstreckt sich ca. 24 km<sup>2</sup> landwirtschaftliche Nutzfläche, die durch ein insgesamt 170 km langes Strassennetz erschlossen ist. Zwei Drittel der rund 9000 Einwohner wohnen in den Dorfteilen Langnau und Bärau, ein

Drittel in den rund 50 «Gräben» – den Seiten- und Quertälern der Ilfis – deren längste der Oberfrittenbachgraben und der Gohlgraben sind. Der tiefste Punkt liegt auf 650 m ü. M., die höchste Stelle auf 1'328 m ü. M. Der Dorfkern mit dem Bärenplatz und dem Hirschenplatz enthält eine unglaubliche Fülle von prächtigen Häusern, aussergewöhnlichen Formen und hübschen Details. Weitere Infos: Broschüre «Häuser & Geschichten» (erhältlich u.a. beim BLS Reisezentrum Langnau) oder [www.langnau-guide.ch](http://www.langnau-guide.ch).

## 2 Oben i Gohl

Das obere Emmental ist ein Einzelhofgebiet. Die Bauernhöfe liegen verstreut über das Land und sind zum Teil so abgelegen, dass man früher im Winter wochenlang nicht vom Haus wekam, geschweige denn zur Kirche gehen konnte. Rund um den Hof liegen Land und Wald, so dass ein Gehöft ein kleines Reich für sich bildet.



Emmentaler Bauernhäuser sind traditionellerweise vollständig aus Holz gebaut. Unter einem mächtigen Dach liegen sowohl der Wohnteil wie auch die Dreschtenne und die Ställe. Im Erdgeschoss befinden sich die Küche und die Stuben, im ersten Geschoss die sogenannten Gaden. Sie dienten ursprünglich als Lagerräume und die davorliegenden grossen Lauben in unserem feuchten Klima als Trockenraum. Später wurden sie zu unbeheizten Schlafstuben. Der Dachraum wird als Lagerraum für das Heu benutzt. Die traditionelle Bedachung aus Holzschindeln wurde bis heute vollständig durch Ziegel oder Eternitplatten ersetzt.

Die Häuser sind zurückhaltend geschmückt. Geschnitzte oder gesägte Zierelemente finden sich vor allem an den Lauben und an den Streben (den sogenannten Bügen). Fenstersimse und Gewände sind mit gehobelten Profilen verziert. Gemalte Motive gibt es in unserer Gegend wenig und wenn, dann eher in den Dörfern.

Auch heute gehören Geranien an die Fenster und ein gepflegter Blumen- garten vor dem Haus ist weiterhin der Stolz der Bäuerin.

Das vordere Haus Oben i Gohl stammt aus der Mitte des 17. Jahrhunderts und gehört zu den ältesten der Gemeinde. Besonders bemerkenswert ist, dass viel der originalen Bausubstanz erhalten blieb. Das recht flache Walmdach, die grossen, wenig geschmückten Lauben, durchlaufende Fenstersimse und in Blockbau errichtete Obergeschosse sind Zeugen dieser Zeit. Ganz aussergewöhnlich ist der Schweinestall in der Ecke neben dem Wohnteil.



### 3 Holzwirtschaft

Im walddichten Emmental war Holz einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren. Holz war der Baustoff für Häuser und Brücken. Viele Gewerbe wie Käseerei, Töpferei oder Glasbläserei hatten einen hohen Bedarf an Brennholz und Holz wurde auch in die Industriegebiete im Mittelland geflösst. Im 19. Jahrhundert waren weite Gebiete kahlgeschlagen; Überschwemmungen und Erosion waren die Folge. 1876 wurde in einem neuen eidg. Forstgesetz

die Wiederaufforstung der genutzten Waldflächen vorgeschrieben. Die ursprünglich vorherrschenden Buchen- und Weisstannen-Mischwälder wurden vor allem durch Fichten ersetzt, welche auch heute noch vorherrschen.

Der Emmentaler Wald ist zu rund 90% in Privatbesitz; zu jedem Bauernhof gehört ein Stück Wald zur Selbstversorgung. Die klassische Bewirtschaftungsform ist der Plenterwald, d.h., dass Bäume jeden Alters und jeder Stammstärke vorhanden sind. So ist die Versorgung mit Bau- und Brennholz wie auch die Funktion als Schutzwald gewährleistet. Heute ist Holz als Energieträger wieder sehr gefragt.

Die Baumstämme wurden in unzähligen Sägereien verarbeitet. Heute ist der grösste Teil dieser Gewerbebetriebe verschwunden und die Verarbeitung konzentriert sich in einigen wenigen grösseren Betrieben. Es gibt allerdings immer noch kleine Sägereien, die den lokalen Bedarf decken.

Auf diesem Holzlagerplatz werden die geschnittenen Bretter an der Luft getrocknet. Die Freilufttrocknung ist im Gegensatz zur künstlichen und energieaufwendigen Holztrocknung eine langsame und schonende Methode. Sie ergibt eine schöne Färbung und ist billig. Zwar würde bei einer Sonnenbestrahlung das Holz schneller trocken, es würden jedoch auch Risse entstehen. Risse können auch durch falsches Stapeln entstehen, durch ungenügende Abdeckung oder durch fehlende Wellenbänder oder fehlendem Farbanstrich an der Stirnseite. Die Stapelholzer müssen genug breit sein und genau übereinander liegen, sonst werden die Holzfasern zu fest belastet und zusammen gedrückt. Mit einer Freilufttrocknung werden maximal 15% Holzfeuchte erreicht und ist deshalb meistens nur eine Vortrocknung.

### 4 Käseerei Gmünden

Im Bernbiet wurde in Kiesen 1813 die erste Talkäserei gebaut. Vorher wurde nur während der Sömmerungszeit auf den Alpen Käse hergestellt. Die Emmentaler Berge wurden von selbstständigen Kühern bewirtschaftet. Im Emmental erbte der jüngste Sohn den elterlichen Hof und die älteren Brüder wurden ausbezahlt. Viele von ihnen kauften eine Kuhherde und pachteten eine Alp, auf der sie auf eigene Rechnung Käse herstellten. Dieser

wurde von Händlern aufgekauft und schon früh ins Ausland exportiert. Dank neuer Grassorten und fortschrittlicher Anbaumethoden wurde seit Ende des 18. Jh. im Tiefland genügend Futter produziert, um das Vieh das ganze Jahr über im Stall halten zu können. Das Emmental wandelte sich innerhalb weniger Jahrzehnte von einem Gebiet mit gemischter Acker- und Milchwirtschaft zu einer reinen Milchregion. Gegen Mitte des 19. Jh. kam es zu einem wahren Käseboom. Die bessere Fütterung führte zu mehr Milch, die verarbeitet werden musste. Ab den 1830er-Jahren schossen im ganzen Land Dorfkäsereien wie Pilze aus dem Boden. Eine eigene Käseerei wurde für ein Dorf oder einen Weiler zum Prestigeobjekt, jeder wollte die grösseren und besseren Käselaike produzieren. Die grossen Emmentaler Laibe von rund 100 kg Gewicht konnten erst dank dieser Entwicklung hergestellt werden. Für einen Laib dieser Grösse werden 1000 Liter Milch benötigt. Nun begann die Zeit des Käsehandels, der das Emmental in der ganzen Welt bekannt machte. Gleichzeitig wanderten aber auch arbeitslose Käser in alle Welt aus und nahmen die Rezeptur für diesen Käse mit. So wurde bereits im 19. Jh. in vielen Ländern Europas «Emmentaler» hergestellt.

#### VISITE

Einzelne und Gruppen können die Käseerei besuchen.

Eine Voranmeldung beim Käser ist aber erforderlich:  
Hans-Ueli Baumann  
Brandhalde 487,  
3551 Oberfrittenbach  
034 402 66 20  
079 279 96 49

Normalerweise wird jeden Tag Bergkäse hergestellt, auch Samstag und Sonntag.

Der Käse kann direkt in der Käseerei probiert und gekauft werden.





## 5 Speicher Gmünden

Zum Bauernhaus gehörte ein Speicher. Das Haupthaus war durch das offene Küchenfeuer und eingelagertes Heu und Stroh immer brandgefährdet. So wurden Wertsachen, Lebensmittel und Dokumente separat aufbewahrt. Der Speicher stand ursprünglich immer so, dass der Eingang von der Küche aus einsehbar ist. Die Speichertüren sind durch mächtige Schlösser gesichert; im 17. Jahrhundert waren diese aus Holz, später aus geschmiedetem Eisen. Der Zugang ist ebenerdig durch den sogenannten Speicherschoss. Die Obergeschosse sind durch eine Treppe oder eine Leiter erreichbar. Diese führt im ersten Geschoss auf eine umlaufende Laube, im zweiten auf eine Giebellaube.

Die ältesten Speicher sind im Blockbau aus Hälbligen (Halbrundholz) errichtet und tragen ein steiles Satteldach. Oft sind sie mit schwarzen und roten Malereien dekoriert. Im 18. Jahrhundert verschwindet der reine Blockbau und die Dachform verändert sich zu einem Krüppelwalm. Nun werden die Speicher reich mit Ausschnitten verziert und bekommen manchmal vorgesetzte Fassaden mit üppigem Sägedekor. Auf Inschriften werden Erbauer und Bauherren, Baujahr und oft ein Segenspruch festgehalten.

Dieser Speicher wurde 1812 gebaut und ist sehr ungewöhnlich. Die gedrungene Form und das Halbwalmdach erinnern an ein Wohnhaus und nicht an einen üblichen Emmentaler Speicher. So handelt es sich auch nicht um einen reinen Getreidespeicher, sondern er enthält auch einen Käse- und Salzerraum, wurde also zum Lagern und Pflegen von Käseläiben genutzt.

## 6 Gmündenweid

Die auffälligen Buckel auf dem «Gmündenweidli» sind Nagelfluh- und Sandsteinbrocken, die von einem Felssturz herrühren. Der Anriss ist in der Felswand der Oberen Meeresmolasse im Wald der nördlichen «Unteren Siberen» sichtbar. Der Bergsturz ist sehr alt. Niemand von den Einheimischen kann sich an das Ereignis erinnern – es soll sich «vor der Schlacht von Morgarten» zugetragen haben. Nach Ansicht von Experten könnte

der Bergsturz sogar in der Endphase der letzten Eiszeit – vor rund 10'000 Jahren – niedergegangen sein. Diese Annahme ist nicht so abwegig, denn entgegen der bisherigen Ansicht, das Emmental sei in der letzten Eiszeit eisfrei gewesen, wird auch eine vom alpinen Eis unabhängige Napf-Glocke vermutet. Um Genaueres zu sagen, müsste man allerdings die Überdeckung Blöcke auf Moränelehm und -schutt untersuchen. Einen «zeitgemässen» Bergsturz ist im Wäldchen oberhalb des Campingplatzes «Jägerhus» bei Mettlen zu besichtigen. Er ist 1970 entstanden.





## 7 Blütenried

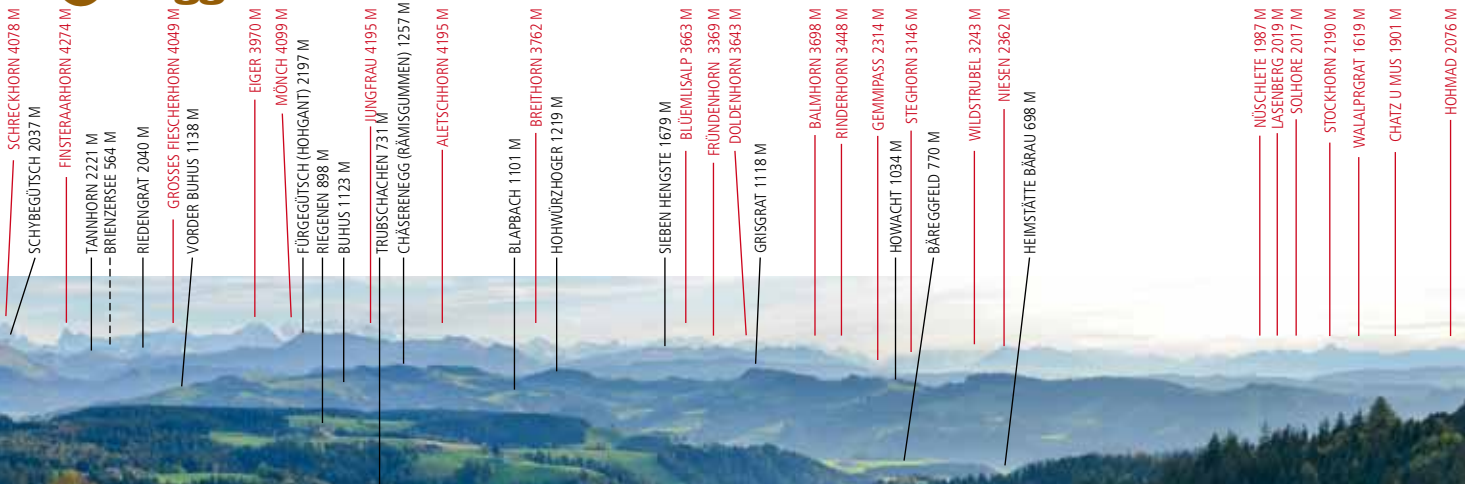
Hier ist Bräteln und Plantschen angesagt. Das Quellgebiet der Gohl liegt zwischen 1000 und 1300 Meter ü.M. im Gebiet der Blütenriedschwand und des Homattli. Sie wird von verschiedenen kleineren Bächen gespeist und mündet nach rund 10 km bei Bärau in die Iflis. Die allermeisten Bauernhöfe im Gohlgraben haben eine eigene Quelle, die sie mit Trinkwasser versorgen. Das Wasser der Gohl ist von hervorragender Qualität und

kaum verunreinigt. Das beweist die Anwesenheit von Bachforellen bis weit in den Oberlauf der Gohl. Bachforellen besiedeln schnell fließende, sauerstoffreiche, kühle und klare Gewässer und sind sehr standorttreue Fische, die ihren Platz nur zur Fortpflanzung verlassen und auch nach Störungen in der Regel an ihre angestammten Plätze zurückkehren. Tagsüber sind sie im Uferschatten verborgen, mit dem Kopf gegen die Strömung. Die Höhe der Schwellen sind dem Sprungvermögen der Forellen (bis zu 50 cm) angepasst und daher nicht höher.

Seit 1999 als mit «Lothar» der schwerste Sturm seit 1876 im Emmental wütete und unzählige Bäume ausriess, wurden systematisch «Lothar-rechen» angebracht. Die im Abstand von 50-70 cm senkrecht eingerammten Eisenbahnschienen fangen bei Gewittern die Holzmassen auf und verhindern eine Überflutung. Trotzdem kann sich die friedliche Gohl bei einem sommerlichen Gewitter in eine reissende Schlange verwandeln und einigen Schaden anrichten.

Mit Stiefeln, einer Schaufel, einem Sieb und einer Pfanne können Sie an wenigen Stellen in der Gohl auch Gold finden. Unter der Führung eines einheimischen, erfahrenen Goldwaschers ist der Weg zum Millionär zwar etwas kürzer, aber immer noch sehr lang. Trotzdem kann das Goldfieber ausbrechen...

## 8 Guggernülli





## 9 Hintere Spitzenegg

Die «Hinderi Spitzenegg» liegt auf über 1000 Meter über Meer. Auf dem Graslandbetrieb werden rund 40 Mutterkühe mit ihren Kälbern gehalten. Mutterkühe sind weibliche Rinder, die nicht zur Produktion von Milch gehalten und somit auch nicht gemolken werden, sondern nur ihre Kälber aufziehen. Das Kalb säugt dabei am Euter der Kuh bis zur Schlachtung im Alter von etwa zehn Monaten. Nebst der Muttermilch erhalten die Kälber Heu und Getreideflocken, im Sommer werden Mutter und Kalb geweidet. Der tägliche Auslauf ist garantiert. Es ist eine naturnahe und tierfreundliche Haltung bis zur Schlachtung mit 5,5 Lebensmonaten oder 140 kg Schlachtgewicht. Wachstumsfördernde Zusatzstoffe sowie tierische Eiweisse und Fette sind verboten.

Die Mutterkuhhaltung ist eine Alternative zur agroindustriellen Fleischproduktion, da die Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung am selben Hof bleiben und dort ausgemästet werden. Der Vorteil dieser Produktionsform liegt darin, dass die Tiere keine Betriebsumstellung haben und die Futterumstellung zur Ausmast genau gesteuert werden kann.

Bei den Muttertieren handelt es sich um Tiroler Grauvieh. Eine Rasse mit Genügsamkeit, ausgeprägter Geländetauglichkeit und Weidetüchtigkeit. Auf Grund ihrer Grösse, ihres Gewichts und der guten Futtermittelverwertung eignen sie sich gut zur schonenden Bewirtschaftung der Wiesen und Weiden. Für den Nachwuchs sorgt ein Limousin-Muni; Eboli ist 4 Jahre alt und wiegt über eine Tonne. Charakterstark und ruhig beschützt er seine Herde. Brünstige Kühe werden mit einem Natursprung begattet. Eboli duldet keine Nebenbuhler, akzeptiert jedoch eine Rangordnung. Schon beim Jungtier muss auf jeden Fall der Mensch ranghöher sein. Das Betreten der Weiden ist deshalb gefährlich!

### VISITE

➔ Einzelne und Gruppen können den Betrieb besuchen.

Eine Voranmeldung ist aber unbedingt erforderlich:  
034 402 27 57

## 10 Burg Spitzenberg

Im Mittelalter lebten die Emmentaler unter einer Feudalherrschaft. Freiherren von niederem Adel verwalteten die Gebiete; sie waren Dienstleute grösserer Adelshäuser wie z.B. die Kiburger. Es gab zahlreiche Burgen, viele davon waren allerdings nur Erdburgen oder befestigte Holzanlagen. Auf dem heute bewaldeten Hügel stand die Burg Spitzenberg. Über die Herren von Spitzenberg ist sehr wenig überliefert. Das ursprüngliche Geschlecht starb offenbar im 13. Jh. aus. Die Ländereien fielen darauf an das Benediktinerkloster Trub, das um 1130 gegründet worden war. Das Kloster Trub verkaufte Ende des 13. Jh. die Burg und 26 abgabepflichtige Höfe an die Habsburger, welche die Herrschaft weiterverliehen. Die Habsburger führten Buch über ihre sämtlichen Besitztümer und so erscheint 1306 in ihrem Urbar Spitzenberg als Officium (Amt) mit hoher und niederer Gerichtbarkeit. Die neuen Lehensleute hatten also das Recht, über kleine Vergehen wie auch über schwere Verbrechen zu urteilen und somit auch die Todesstrafe auszusprechen. In den Habsburgerkriegen versuchten die eidgenössischen Orte, sich von der Herrschaft Habsburgs zu lösen und ihre Einflussgebiete zu vergrössern. Nach der Schlacht bei Sempach 1386 zerstörte der benachbarte Wolfhart von Brandis mit seinen Truppen im Namen Berns die Burg Spitzenberg. Das Officium fiel damit an Bern, welches die Region rechtlich neu einteilte. Von der Burg sollen um 1830 die Trümmer für den Bau des Bauernhofes Multen verwendet worden sein. Der Burggraben sei noch um 1870 sichtbar gewesen. Heute zeugt nur noch der Hügel von dieser bewegten Vergangenheit.

## 11 Der «Graue Stein»

Der graue Stein im Schwarzenbach ist ein mächtiger Findling und hat eine historische Vergangenheit. Die Gründung des Klosters Trub um 1130 zog Eigentumsveränderungen nach sich. Klöster vergrösserten ihren Besitz immer wieder durch Vergabungen, mit denen sich die Schenker von ihren Sünden reinzuwaschen hofften. Im oberen Emmental wurde das Kloster Trub so zum grössten Grundbesitzer. 1371 verurkundete Graf Hartmann von Kiburg die March des Klosters neu. Der graue Stein diente als Fixpunkt für die Stelle, an der die Truber Herrschaft den Gohlgraben überquert. Heute steht der Stein unter Naturschutz.







## 12 Schattboden

Die Ursprünge des Hornussens sind nicht geklärt. In der Literatur (Jeremias Gotthelf) sind Hornusserspiele bereits im 19. Jahrhundert beschrieben. Damals war das Hornussen ein spielerischer Wettkampf zwischen Jungbauern im Emmental und wurde hauptsächlich im Herbst auf den abgeernteten Äckern gespielt. Die Regeln wurden jeweils vor Spielbeginn zwischen den Mannschaften vereinbart. Im Anschluss an die Spiele wurden, befeuert durch Regelstreitigkeiten und Alkoholkonsum, häufig Raufereien ausgetragen. Dies und die Tatsache, dass die Spiele meist am Sonntag stattfanden (was den Kirchgang tangierte), führte zu einigen Verbotsversuchen durch die Obrigkeit. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts setzte auch beim Hornussen die Vereinsbildung und Reglementierung ein. 1902 wurde der nationale Dachverband (Eidgenössischer Hornusserverband) gegründet und 1919 die Hornussergesellschaft Gohl. Deren Statuten von 1921 («Die Gesellschaft bezweckt die Förderung und Pflege sowie Hebung dieses schönen, edlen, vaterländischen Spieles.») sind noch heute rechtsgültig.

Gespielt wird auf dem Heimetli «Schattboden». Das Spiel besteht für die schlagende Mannschaft darin, den «Nouss» so weit wie möglich in das

gegnerische Spielfeld hinein (oder gar darüber hinaus) zu treiben. Für die «abtuende» Mannschaft geht es darum, den anfliegenden «Nouss» so früh wie möglich, spätestens jedoch vor dem Auftreffen am Boden des Spielfeldes, mit der Schindel zu stoppen. Es gewinnt die Mannschaft mit weniger Nummern, d.h. diejenige, bei welcher weniger Hornusse ungestoppt im Spielfeld zu Boden gegangen sind.

Die Mannschaften schliessen jeweils eine Wette über den Spielausgang ab. Es ist ebenfalls üblich, dass einzelne Spieler ähnlicher Spielstärke über die geschlagenen Punkte um ein Bier wetten.

### VISITE



Zuschauer sind willkommen

Die Saison beginnt im März und endet im Oktober.

Die Wettkämpfe finden in der Regel am Samstag oder am Sonntag statt.

Trainiert wird jeweils am Mittwoch Abend.