

Eisblöcke statt Kühlschrank

Ein eisgekühltes Getränk mitten im Sommer. Wie war das vor 100 Jahren ohne Kühlschrank überhaupt möglich? Mit Natureis aus Seen und Weihern im Winter.



Nur noch die Grosseltern können sich daran erinnern: Früher arbeiteten zahlreiche Männer im Winter auf dem gefrorenen Lauerzersee. Sie sägten Eisblöcke zurecht und verkauften dieses Natureis den Bierbrauern und Gasthäusern. „iischä“ nannte man diese harte und nicht ungefährliche Arbeit.

20 cm Eisdicke

Begonnen hatte die Ernte von Natureis aus den Seen (s'iischä) jeweils mit dem Einwintern. Meistens aber erst nach Neujahr. Wegen seiner Grösse und geringen Tiefe gehörte der Lauerzersee seit Urzeiten schon zu jenen Seen, die rasch frieren und schnell eine Eisdecke bilden. Das Eis musste mindestens 20 cm Dicke aufweisen, ansonsten sich niemand auf die glatte Fläche wagte. Unfälle gab es sehr selten, höchstens einmal nasse Schuhe und Kleider... man war eben sehr vorsichtig.

Das Eis bildete sich am schnellsten in kristallklaren Nächten bei deutlichen Minus-Temperaturen. Nicht selten wuchs es über Nacht um bis zu 5 cm! Es durfte aber kein Schnee darauf liegen, sobald dies der Fall war, nahm das Eis an Dicke fast nicht mehr zu.

Zwischenlagerung im „Bierchäller“

Der ‚iischer‘ Wilfried Annen aus Lauerz war noch aktiv bei der Eisgewinnung aus dem Lauerzersee dabei: „Ich erinnere mich noch

gut an den Februar 1957, das Eis war rekordverdächtig 38 cm dick und daher sehr ergiebig.“

Annen ‚iischte‘ in der Gruppe „Bättig“. Diese ging vor allem im Gebiet unmittelbar vor dem heute noch existierenden Gebäude „Bierchäller“ (erstellt 1894) zwischen Seewen und Lauerz ihrer Tätigkeit nach.

Ihre Eisbeute wurde vorwiegend in diesen Bierkeller gebracht, der genau auf einem Luftstrom erstellt wurde und darum das ganze Jahr hindurch konstant tiefe Temperaturen (max. 10 Grad Celsius) aufwies.

Das Eis wurde unmittelbar nach seiner Gewinnung auf ein Fuhrwerk gehievt und von einem Pferdegespann wegtransportiert. Das Ziel war entweder ein anderer Bierkeller in einer kühlen Felsnische oder dann der Bahnhof in Seewen/Schwyz. In Rekordwintern der Eisgewinnung wurden in Seewen/Schwyz ganze Eisenbahnwagen mit Lauerzersee-Eis gefüllt und an die interessierten Empfänger spedit.

Harte und kalte Arbeit

Für die eigentliche Eisgewinnung war nicht viel technisches Hilfsmittel notwendig: warme Kleidung, Eissägen (wurden manchmal auch zum ‚Holzen‘ im Wald benutzt), ein Metermass, Holzlatten, Stickel (mit Eishaken an der Spitze), eine grosse Leiter, Proviant und Manneskraft. Ein Vorarbeiter markierte entlang von 6 Meter langen Holzlatten die Schnittfläche: Bahnen zu 60 cm Breite und 6 m Länge. Die Arbeiter schnitten dann – in Reih und Glied stehend – die entsprechenden Blöcke heraus.

Anschliessend wurden diese mit einem Flöts-Haken aus dem Wasser auf ein „Gleit“ (eine Holzrutsche) gestossen und auf diesem Richtung Ufer geschoben. Von da an setzte die Schwerarbeit ein: Es galt, die Eisblöcke über die Rutsche auf das Niveau der Strasse zu bringen. Das war nicht immer ganz einfach. Je nach Eisdicke wogen die Blöcke 20 bis sogar 40 Kilo. Alleine oder zusammen in kleinen Teams wurde dazu ein langer Stickel angesetzt und die Eisklumpen hochgeschoben. Von da weg wurde es entweder auf ein bereitstehendes Pferde-Fuhrwerk und später auf Lastwagen für den Weitertransport gehievt oder dann direkt in den Bierkeller an

der Strasse gebracht. Dort wurden die Blöcke aufgeschichtet. Dazwischen wurde immer eine Handvoll Sägemehl gestreut, damit die Blöcke nicht „verklumpten“.

Über 300 Eisenbahnwagen Eis

Das Eis aus dem Lauerzersee war beliebt. Es wurde lange Zeit noch dem Kunsteis vorgezogen. Es war eben von besonderer Härte. Doch der Fortschritt war nicht mehr zu stoppen. Die Nachfrage nach Natureis zu Kühlzwecken ging unaufhörlich zurück. Ein Berichterstatter einer Illustrierten schrieb 1947: „So ist auch die Eisausbeute auf unsern kleinen und grösseren Bergseen zu einem unbedeutenden Erwerbszweig zusammengeschmolzen. Eismaschinen produzieren nun jederzeit ohne Rücksicht auf die Jahreszeiten so viel Eis als Brauereien, Metzgereien, Restaurants, Spitäler brauchen.“ Doch alte wetterfeste Bauern denken mit Wehmut an jene Eisblütezeit der 1890er-Jahre zurück, da es in kalten Wintern auf den Seen noch von Eissägern und an den Ufern von Eisfuhrwerken wimmelte und wochenlang lohnender Verdienst aus dem steuerfreien Produkt der Natur gezogen wurde.

Noch 1947 wurden täglich auf dem Lauerzersee etwa 80 Tonnen Eis geerntet. Im Rekordwinter 1902 sogar 350 Eisenbahnwagen voll!

Auch in Rothenthurm und Einsiedeln wurde eine Zeit lang Natureis gewonnen. Im Hochmoorgebiet wurden dazu extra Weiher angelegt. Das Rothenthurmer Natureis war auch von guter Qualität. In Spitzenjahren sind bis zu 1000 Eisenbahnwagen mit Natureis aus dem Bergdorf gewonnen worden.

(„schwyzundquer“ dankt Peter Rickenbacher, Gasthaus Kreuz, Seewen/Schwyz für die Nutzung seiner Reportage)

Männer auf dem gefrorenen Lauerzersee schneiden die 6 m langen Eisblöcke in 60 cm kurzen Stücke.



Mit langen Stickeln werden die Eisblöcke auf der Rutsche zur Strasse hochgeschoben.



Die Eisblöcke werden auf das bereitstehende Fahrzeug geladen und in die Gasthäuser transportiert.

(Fotos: Alois Horat-Stadlin)

