

Peter Wyss mit dem Brienserpriis geehrt

Die Burgergemeinde zeichnete den geschätzten Mundartdichter für sein literarisches Schaffen in Briener Mundart und im Speziellen für sein Buch «Orts- und Flurnamen von Brienz» aus.

von Zora Herren



Burgerrat Bernhard Mathyer (rechts) bedankt sich bei Peter Wyss für seine wertvollen Briener Mundartwerke und überreicht ihm den von der Burgergemeinde gestifteten Brienserpriis.

Fotos: Zora Herren

Ein starker Händedruck, eine liebenswerte Ausstrahlung, ein aufgeweckter Mann, eine kräftige Stimme, das ist Peter Wyss. Mit seinen beachtlichen 98 Jahren reiste er von Bern nach Brienz, um der Burgerversammlung beizuwohnen. Aufmerksam verfolgt er die Geschäfte, die die Gemeinde behandelt. «Es ist schön, in Brienz zu sein», meint Peter Wyss, und für die Briener ist es eine grosse Freude, ihn als Ehrengast persönlich in ihrer Mitte zu haben.

Schlichte, tiefgründige Lyrik

Burgerratsmitglied Bernhard Mathyer würdigt die Werke des Mundartdichters in einer berührenden Ansprache. Dabei las er auch Verse des Lyrikers vor:

Dank
Uf Schrid und Trid
siit Jahr und Tag
geischt du mit mir
und laascht mi nid
la staahn am Hag ...
I danken dier

«Mit diesem Gedicht komme ich zu einem der Hauptgründe, warum wir dir, Peter Wyss, den Brienserpriis überreichen wollen: Es ist ein Dank des Dorfes, dass du unsere Sprache so ursprünglich festhältst und dokumentierst», referiert Mathyer und meint weiter, dass in den Zeilen oft auch der fürsorgliche Pfarrer durchschimmert. «Dies ist ein kleines, unscheinbares, schlichtes Gedicht, und zugleich verbindest du die Worte in unserer Mundart mit einer tiefgründigen Aussage.» Aber auch der Humor bleibe in seiner Dichtkunst nicht verborgen und die Verbreitung von Hoffnung.



Peter Wyss sprach zu den über 100 versammelten Brienzer Burgern.

Besonders betont Bernhard Mathyer die Mundartkolumne «Im Stübli», die im Kleinen Bund zu lesen war, mit der Peter Wyss die Brienzer Mundart schweizweit bekannt machte. Weiter habe der Schriftsteller mit seinem Orts- und Flurnamenbuch dazu beigetragen, dass viele Namen und deren Bedeutung nicht in Vergessenheit geraten. Bernhard Mathyer stellte die Frage in den Raum: «Wa ischt ds'Hibschmätteli old d'Mirrenegg?» und weiter «was bedeuten die Ortsbegriffe 'Hundsschipfen' oder 'Fachs'?». Begriffe, denen Peter Wyss sorgsam in intensivem Studium nachging und die er im «Brienzer Namenspiegel» ausführlich dokumentierte.



Der würdige Preisträger, der viele wichtige Werke in Briener Mundart verfasste.

Z Hudlen und z Fätzen

Mit einem grossen Applaus nahm Peter Wyss die Auszeichnung entgegen. Worauf sich der 98-Jährige erhob, und wie könnte es anders sein, selbstverständlich in reinstem Brienerdeutsch zu den Burgern sprach. «Z Hudlen und z Fätzen» wolle er sich bedanken Er habe einmal für einen Vorleseabend Albert Streich eingeladen: «Das war ein wunderschöner Abend, und da hat es mir 'den Ärmel reingenommen' nicht nur Brienerdeutsch zu reden, sondern auch zu schreiben.» Noch immer verbindet Peter Wyss nicht nur die Sprache mit Brienz, sondern auch die Meyershofstatt im Tiefental. Die sei seine eigentliche Heimat geworden, berichtet Wyss und erklärt im gleichen Atemzug die Geschichte, wie die Meyershofstatt zu ihrem Namen kam.

«Es ist einfach herrlich, ihn zu hören, so vertraut», meint Mathäus Michel, und seine Frau Vroni fügt begeistert an: «so bodenständig urchig.» Sie beide täten immer an ihn denken, wenn sie im Winter an seinem «Hofstätli» vorbei gehen. Auch Hans Schild ist beeindruckt: «Ihn hätten wir gerne in der Kirche hier gehört.»

Freudig nahm Peter Wyss die anschliessenden Gratulationen entgegen und gab noch jedem persönliche liebevolle Wünsche weiter, bevor er mit seinem Sohn Daniel Wyss und dessen Frau wieder nach Hause fuhr.



Seine Herzlichkeit und die lachenden Augen konnte sich Peter Wyss bis ins hohe Alter bewahren.



Bernhard Mathyer (rechts) brachte den Anwesenden mit einer ergreifenden Ansprache den Menschen Peter Wyss und seine Werke näher.

Zur Person

Peter Wyss wurde am 16. Juli 1919 im Aenderdorf geboren. Seine Eltern führten die Textilhandelsfirma Wyss und Co., die damals ein wichtiger Wirtschaftszweig in Brienz war. Als Junge habe er mit einem Redig (zweirädriger Handkarren) jeweils zahlreiche Pakete noch kurz vor Schalterschluss auf die Post gebracht, was die Beamten nicht immer gefreut habe. Die Eltern waren sich einig, dass ihr Sohn der ideale Geschäftsnachfolger sei und er den Textilhandel weiterentwickeln würde. Peter Wyss interessierte sich jedoch schon früh für Glaubensfragen und habe sich bereits während der Schulzeit entschieden, Pfarrer zu werden. So verliess er mit 16 Jahren die Gemeinde Brienz und trat nach seinen Theologiestudien in Bern und Zürich die erste Stelle als Dorfpfarrer in Wasen im Emmental an. Nach weiteren Amtsjahren in Langenthal wurde er nach Bolligen berufen, wo er bis zu seiner Pensionierung als Seelsorger tätig war. Heute lebt Peter Wyss in Bern.

Veröffentlichungen: «Acht eis» (1976) und «Zägi-hägi» (1981), Gedichte in Brienzer Mundart. «Brienzer Namenspiegel», Orts- und Flurnamen von Brienz (1991). 1982 bis 2009 Mundartkolumnen im «Kleinen Bund», «Mi bruucht nid vil» (2009).

Niwwjahrswunsch

Bringd ds Niwwjahr gueta Schleif und Wäg,
so dankid Gott und bliibid zwäg!
Und geid's den eis dir Gschtripp und Gschtiid,
heid Sorg, dass keis vom Schlitten ghiid!
Geid's obsi lengsziit anenand,
so brummlid nid, ziehd midenand!
Peter Wyss

ARTIKELINFO

Artikel Nr. 150192 14.12.2016 – 07.00 Uhr Autor/in: Zora Herren

Anzeigen

**FRISCHE KOCH-IDEEN
VON IHREM VOLG**



Das heutige Rezept:
**Überbackene
Zwiebelsuppe**

für 4 Personen

- 80 g Speckwürfel
- 750 g Zwiebeln,
in Ringe geschnitten
- 6 EL Olivendöl
- 1 TL Thymianblättchen
- 1 TL Kümmel
- 1,5 dl Weisswein
- 1,2 l Bouillon
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Thymianstiele
- 80 g Gruyère, gerieben
- 4 ofeneste Suppentassen
à ca. 3 dl

Zubereitung

- 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Mit Weisswein ablöschen, Bouillon dazugeben und aufkochen. Abgezupfte Thymianblättchen und Kümmel untermischen. Die Suppe zugedeckt 15 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Baguette in 3 cm grosse Würfel schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel mit 1 halbierten Knoblauchzehe und 2 Stielen Thymian darin goldbraun rösten.
- Suppe in Tassen füllen. Brotwürfel dazugeben und mit geriebenem Käse bestreuen. Suppe im heissen Ofen bei 230 °C Oberhitze ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Weitere Rezepte: www.volg.ch/rezepte

*frisch und
fründlich* **Volg**
www.vola.ch

Storentechnik AG
**Ein vielfältiger
Partner im Bereich
der Storentechnik**

**Zelgstrasse 85
3661 Uetendorf
storentechnik@bluewin.ch
www.storentechnik-hadorn.ch**

**Telefon 033 345 37 87
Fax 033 345 37 81
Natel 079 632 97 24**

**seit
1998**

Hess Bestattungen

Bestatter mit eidg. Fachausweis
Familienbetrieb seit 25 Jahren
Verbandsmitglied

033 823 43 43
www.hessbestattungen.ch



Sami Hess Eva Hess Toni Michel

Zur Verstärkung unseres Teams, suchen wir

**Metallbauer/in EFZ oder artverwandter Beruf
als leitende/r Monteur/in**

Die detaillierte Stellenausschreibung und weitere Informationen
finden Sie auf unserer Homepage www.soltermann.ch

Peter Soltermann AG, Militärstrasse 6, 3600 Thun

 **Peter Soltermann AG**
Metallbau | Glasbau

