

Eisblöcke statt Kühlschranks

Ein eisgekühltes Getränk mitten im Sommer. Wie war das vor 100 Jahren ohne Kühlschranks 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 der Einwinterung. 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.

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)

