



Chilbi

«Darf scho einisch Chilbi sy»

Die Chilbi in den einzelnen Urner Dörfern zählte bis weit ins 20. Jahrhundert zu den wichtigsten Festanlässen im Jahr. Viele Volkslieder besingen sie. Auch wenn die Chilbi, wie die Kirchweih im Urner Dialekt heisst, in letzter Zeit an Bedeutung verloren hat – geblieben ist: an der Chilbi wird «Chabis und Schaffleisch» aufgetischt.



TERMINE

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Sonntag nach 15. August | Hospental, Schattdorf |
| 2. Sonntag nach 15. August | Bürglen |
| 2. Sonntag im September | Realp |
| 4. Sonntag im September | Attinghausen, Göschenen |
| Letzter Sonntag im September | Amsteg, Bristen, Flüelen |
| Sonntag nach 29. September | Seelisberg |
| 1. Sonntag im Oktober | Spiringen, Unterschächen |
| 2. Sonntag im Oktober | Sisikon, Silenen, Meien |
| 3. Sonntag im Oktober | Erstfeld, Isenthal |
| Sonntag nach 16. Oktober | Wassen |
| Sonntag nach 21. Oktober | Andermatt |
| 4. Sonntag im Oktober | Bauen, Gurtnellen-Wiler |
| Sonntag nach 11. November | Altdorf, Gurtnellen-Dorf |



Schausteller an der Altdorfer Chilbi

Dorfchilbi

Die Chilbi nimmt im Urner Festkalender eine zentrale Stellung ein. Nicht umsonst wird sie immer wieder in Urner Volksliedern (S. 28) besungen. Im «Mäiteli, wenn du witt ga tanzä» wird sehnsüchtig die Chilbi erwartet, wenn es heisst: «Sunntig isch scho mängisch gsy, und uf drymal hundert Wächtig darf scho einisch Chilbi sy». Und «d'Silener Büäbä» putzen sich im gleichnamigen Lied mächtig heraus und marschieren zum Chilbitanz, «grad wenn ä jedwedä ä Landammä wär». Sicher, heute geht es an der Urner Chilbi lange nicht mehr so ausgelassen zu und her wie im berühmtesten Urner Volkslied «Zoogä-n am Boogä» von Berti Jütz (S. 27), in dem nicht nur der Landammann wie der Teufel durch die Diele tanzt, sondern alle: «dr Jung und dr Alt, d'Süü und dr Bock und dr Stiär und s'Chalbi!»

Der Ursprung der Chilbi

Ihren Ursprung hat die Chilbi im Jahresgedächtnis der Weihe von Kirchen und Kapellen. Das Fest erinnert an den Tag, an dem der Diözesanbischof die Dorfkirche feierlich Gott, einem Heiligen oder einer Heiligen geweiht und eingesegnet hatte. Damit wurde die Kirche nach einer längeren Bauzeit endlich für den Gottesdienst freigegeben. Gelegentlich fällt der Chilbitag auch mit dem Feiertag des Kirchenpatrons zusammen. Erstmals nachweisbar ist ein Kirchweihfest gegen Ende des 4. Jahrhunderts in Jerusalem. Bald wurde das Fest auch in anderen Gegenden gepflegt und mit den unterschiedlichsten Volksbräuchen angereichert. Im Mittelalter entwickelte sich schliesslich die Chilbi zum wichtigsten bäuerlichen Jahresfest. Bis 1947 verbot in Uri das strenge Sonntagsgesetz das Tanzen

am Chilbisonntag (S. 27). Umso heftiger wurde dafür das Tanzbein am Montag geschwungen – weshalb sich in wenigen Orten, wie zum Beispiel in Bürglen, der Montag als eigentlicher Chilbitag gehalten hat.

Von Mitte August bis Mitte November

In Uri beginnt die Chilbizeit am ersten Sonntag nach Maria Himmelfahrt (15. August). Dann findet das Fest der Kirchweihe in Hospental und Schattdorf statt. Am meisten Chilbenen werden im September und Oktober gefeiert. Die letzten sind die Altdorfer und Gurtner Chilbi am Sonntag nach Martini (11. November).

Ablauf der Chilbi

Die Urner Chilbi unterstand früher in den einzelnen Dörfern speziellen Ritualen. Sie begann in der Regel mit einem feierlichen Gottesdienst. Die Leute kleideten sich festlich, und der Landammann wurde auf seinem Gang in die Kirche vom Standesweibel begleitet. In Altdorf und den umliegenden Ortschaften schmückten sich die Kirchgängerinnen und Kirchgänger mit der «Chilbi-Chidä», einem Rosmarinweig mit einem bunten Mäschen. Mit dem Rückgang des kirchlichen Einflusses (S. 126) ist auch

Wissenswert

DER WANDEL DES BRAUCHTUMS

Wir bringen Brauchtum gerne mit Tradition und Bodenständigkeit in Verbindung. Ein Brauch muss alt, wenn nicht uralte sein und sich an bewährte, nicht veränderbare Grundregeln, Abläufe und Rituale halten. Eine solche Sichtweise lässt nicht oder nur ungern zu, dass sich Bräuche umbilden oder neu entstehen können. Dabei gehört der Wandel zum Wesen des Brauchtums. Schon immer haben sich Bräuche mit neuen Inhalten gefüllt. Viele sind im Laufe der Zeit verschwunden oder plötzlich neu entdeckt und umgeformt worden. Andere wiederum wurden, obwohl sie uralte zu sein scheinen, erst vor Kurzem eingeführt.

Ein Brauch ist stets Ausdruck einer Gemeinschaft und ihrer Zeit. Ändern sich diese, kommt es nicht selten zu Spannungen zwischen Tradition und Wandel. Wird ein Brauch nur noch gepflegt, weil man es immer so machte, droht er blutleer oder zu einer Attraktion für Touristen zu verkommen. Nur wenn ein Brauch nicht als Zwang und starres Korsett empfunden wird, existiert er als lebendige Tradition weiter – heute und in Zukunft.

Rezept

CHABIS UND SCHAFFLEISCH

Zutaten für 4 Personen

- 1,5 kg mageres Schaffleisch
- Schweinefett
- wenig Rindsbouillon
- 2 kg Weisskabis
- 4 grob geschnitzelte Zwiebeln
- 4 grob gehackte Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 5 Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Das Schaffleisch in Ragoutwürfel schneiden, mit viel Salz und Pfeffer würzen und in wenig Fett portionenweise stark anbraten.
2. Einen Kabis vierteln und mit Zwiebeln und Knoblauch in etwa 2 dl Bouillon kurz kochen.
3. In einem grossen Topf die erste Portion Fleisch auf die erste Schicht Kabis legen. Dann zweite Schicht Kabis und Zwiebeln roh darauflegen.
4. Zweite Portion Fleisch anbraten und auf die zweite Schicht (rohen) Kabis legen. Dann so fortfahren.
5. Chabis und Schaffleisch im grossen Topf auf kleinem Feuer zugedeckt etwa 2 Std. köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit sorgfältig umrühren.
6. Auskühlen lassen. Wenn möglich erst am nächsten Tag wieder wärmen und servieren.

Dazu gehören Salzkartoffeln.





Bauerntanz, Holzchnitt von Heinrich Daniöth, 1925

in Uri der Besuch des Chilbi-Gottesdiensts geringer geworden. Viele Urnerinnen und Urner bringen die Chilbi nicht mehr mit einem kirchlichen Fest in Verbindung. Ist das der Grund, weshalb in den Urner Dörfern die Chilbi kaum mehr in der alten Form gefeiert wird? Oder hängt es damit zusammen, dass in der heutigen Zeit der vielen Anlässe und Events und des grossen Unterhaltungsangebots die Chilbi nicht mehr als lang ersehntes und freudiges Ereignis im sonst eher tristen und harten Alltag empfunden wird? Wie auch immer: Nur noch in wenigen Urner Gaststuben wird an den Chilbitagen zum lüpfigen Tanz aufgespielt.

Chilbispezialitäten

Geblichen ist bis heute, dass an der Chilbi – sei es privat oder in den Gaststätten – das traditionelle Chilbigericht auf den Tisch kommt. Seit alters her gibt's an diesen Tagen «Chabis und Schafffleisch». Zum Kaffee, dem «Schwarzen» mit Träsch, Chrüter oder Zwetschgen, werden Zigerchrapfen und Urner Pastete serviert.