

Bénichon Kilbi



«Hamma» ist ein wichtiger Bestandteil des Kilbimenus © Charly Rappo, HEP FR, 2009

Jede Freiburgerin und jeder Freiburger denkt beim Wort «Bénichon» (Kilbi oder «Chilbi» für die Deutschsprachigen) zuerst an ein herrliches Festessen, ein wahres Gelage, bei dem sämtliche Sorten Fleisch vom Hof auf den Tisch kommen: Rind, Schwein, Lamm in verschiedenen Zubereitungen und mit viel Gemüse als Beilage, davor eine Kraftbrühe oder Kohlsuppe, danach ein ganzer Reigen von Desserts. Zur Bénichon-Chilbi gehören aber auch die Tanzmusik und die Volksfeststimmung: Wenn die Speicher voll sind und das Vieh von den Alpweiden zurück, wird ein Dorffest gefeiert – ein Fest, das immer auch einen Hauch Melancholie verbreitet, denn der Herbst steht vor der Tür. Bis auf einige lokale Ausnahmen findet die Bénichon-Chilbi im Tal jeweils am zweiten Septembersonntag, in den Bergregionen am zweiten Oktobersonntag statt. Gefeiert wird sie aber auch in der Stadt, wo sich immer ein grosses Publikum versammelt. Hier werden die regionalen Produkte sogar in den Einkaufszentren angeboten, und in den Gaststätten der Region gibt es eine ganze Palette von Bénichon-Gerichten. Familie, Gemeinschaft, Kalender – diese drei Pfeiler stützen eine Tradition mit vielen Variationen, die im Freiburgerland allorten gelebt wird.

Verbreitung	FR
Bereiche	Gesellschaftliche Praktiken
Version	Juli 2024
Autoren	Anne Philipona Romanens Jean Steinauer

Lebendige Traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



Die Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz sensibilisiert für kulturelle Praktiken und deren Vermittlung. Ihre Grundlage ist das UNESCO-Übereinkommen zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes. Die Liste wird in Zusammenarbeit und mit Unterstützung der kantonalen Kulturstellen erstellt und geführt.

Ein Projekt von:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK

Kilbi wird im ganzen Kanton Freiburg gefeiert. Das Fest erinnerte ursprünglich an den jährlich wiederkehrenden Tag der Kirchweihe. Die französische Bezeichnung wird vom lateinischen «benedictio» (bénédition, Segnung) abgeleitet. Das deutschsprachige Pendant Kilbi (mundartlich: Chilbi) stammt vom Wort «Kirchweihe» (Weihe einer neuen Kirche durch den Bischof) ab. Mit der Zeit hat die Kilbi die Form eines grossen weltlichen Festes mit einer familiären und einer öffentlichen Seite angenommen. Hatte sie ursprünglich eine religiöse Bedeutung, wurde die Kilbi gleichbedeutend mit einem festlichen Essen in der Familie und einem Dorffest.

Die Kilbi als Familienfest

Gewöhnlich wird das Kilbiessen für eine grosse Gesellschaft zubereitet. Das Mittagsmahl bildet dabei den Mittelpunkt und wird im Kreis der Familie eingenommen. Das Kilbi-Menu folgt nicht einem strikt festgelegten Plan und kommt deshalb in vielen Varianten vor. Es gibt aber gewisse Bestandteile, die offensichtlich einfach dazu gehören. Vor allem in französischsprachigen Regionen wird zum Frühstück oder zum Aperitif Cuchaule (ein süsses Weissbrot mit Safran) und Moutarde (Kilbisenf; eine bitter-süsse Spezialität) serviert. Beim reichhaltigen Mittagessen werden mehrere Fleischgerichte aufgetragen; der Bein- oder Räucherschinken (mundartlich Hamma) ist dabei unbestrittener Höhepunkt. Fast nur noch auf der Kilbi-Fleischplatte gibt es vielerorts geräuchertes Euter. Es folgen sich gewöhnlich ein oder mehrere Gerichte aus Lammfleisch wie Gigot oder Ragout mit Weinbeeren (mundartlich Voräss), serviert mit Kartoffelstock und karamelierten Büschelbirnen. Es gibt auch Siedfleisch, wobei bei grösseren Mahlzeiten auch seine Bouillon aufgetragen wird. Zum Dessert werden Meringues mit Doppelrahm und besondere Leckereien wie Croquets (mundartlich: Schlüferli), Bretzeli, Anisbrötchen usw. serviert. Auch beim Dessert gibt es verschiedene Varianten.

Die Rezepte werden im Allgemeinen in der Familie überliefert; insbesondere was die Leckereien und die Moutarde betrifft. Gewisse Rezepte findet man aber auch in verschiedenen Kochbüchern wie «Cuisine et Tradition au Pays de Fribourg»; «Freiburger Bäuerinnen und Landfrauen kochen»; «Le grand menu de Bénichon à la Pinte des Mossettes» von Judith Baumann, oder «Les recettes de Tante Marthe» von Marthe Comba.

Die Kilbi als Familienfest ist schwierig zu beurteilen, da sie sich im privaten Rahmen abspielt und in den Medien wie auch in den Archiven wenige Spuren hinterlässt. In den Freiburger Geschäften findet man

aber die Zutaten zur Herstellung der Kilbi-Spezialitäten in grosser Auswahl und leicht verfügbar. Die Geschäfte weisen in ihren Reklamen noch so gerne auf die verschiedenen Herbst-Produkte hin. Der erste Kilbi-Markt, der im September 2010 von den «Freunden des Greyerzer Museums» organisiert wurde, zeigte, in welchem Ausmass die kulinarische Tradition noch lebt. Im Übrigen bieten auch zahlreiche Restaurants im Kanton ein Kilbi-Menu an.

In städtischen Gebieten, wo sich die Tradition der Kilbi-Mahlzeit abgeschwächt hat oder ganz verloren gegangen ist, begnügt man sich oft mit einem Frühstück mit Cuchaule und Moutarde. Andererseits kommt die Beliebtheit dieser Mahlzeit bei Veranstaltungen im grösseren Rahmen wie der «Grossen Kilbi», die 2007 im Forum Freiburg organisiert wurde, zum Ausdruck. Mehr als 3000 Gäste nahmen an den zwei Tagen daran teil. Auf dem Land unterscheidet man aber weiterhin zwischen der Kilbi in der Familie und dem Dorffest.

Die Kilbi als Dorffest

Die Kilbi als öffentlicher Anlass hat sich in den vergangenen 50 Jahren stark verändert. Wenn sie auch angesichts der zahlreichen neuzeitlichen Vergnügungen ihren Exklusivitätsanspruch verloren hat, hängen die Freiburger doch noch stark an diesem besonderen Fest im Jahresverlauf. Zu den Anlässen, die im Rahmen der Kilbi organisiert werden, kann man – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – erwähnen: den Handwerkermarkt und den Umzug in Châtel-St-Denis; die Veranstaltungen, die im Stadtzentrum von Bulle von den Vereinen organisiert werden; der Markt in Romont; der Kilbisenf-Lauf in Estavayer-le-Lac; das Karrenrennen und die Festwirtschaften in Charmey; der Kilbi-Markt von Gurmels und der Martinsmarkt (am Kilbi-Samstag) in Düdingen oder auch der Gourmet-Pfad in Sorens. In Ecuwillens, wo im Übrigen ein Verein «Bénichon & Tradition» (Kilbi und Tradition) gegründet wurde, findet ein Kunsthandwerker-Markt und ein Umzug statt. Andere Dörfer organisieren Tanzanlässe, Bars und Buvetten oder richten Karussells ein. So hat jedes Dorf seine eigene Kilbitradition, die meist von einem Jugend- oder einem anderen Verein organisiert wird.

Im freiburgischen Broye-Gebiet konnte das Fest einen sehr lokalen Charakter bewahren; es beruht auf alten Bräuchen (wie der verzierten Tanzbühne, die Tanzaeröffnung durch die Jugendlichen usw.), die sich kaum verändert haben. Auch ausserhalb des Kantons – vor allem im Waadtland – werden von Freiburger Vereinen Kilbi-Mahlzeiten veranstaltet. Die Festatmosphäre wurde im Übrigen 2007 vom Chor Saint-

André in Onnens auf einer CD festgehalten. Er singt traditionelle Kilbi-Lieder und Gesänge, die rund um diesen Anlass komponiert wurden. Die Kilbi fand aber auch ihren Niederschlag im Schauspiel «Rions, chants, dansons, voici la Bénichon» (Lasst uns lachen, singen, tanzen – es ist Kilbi). Sie hat ebenfalls die Sensler Mundart-Literatur inspiriert; so in der Erzählung «Chülbi uf um Stockerhof» von Meinrad Schaller, der in der Geschichtensammlung «Heimwärts» (Freiburg 2003) ein Kilbimenu beschreibt – und bei Pirmin Mülhauser, der in seiner Erzählung «d Chülbi isch da» («ds Oberlann uff», Freiburg 1984) die familiäre Atmosphäre dieses Festes schildert.

Lasst es gut sein, tanzt jetzt!

Weil sie früher eines der wenigen weltlichen Feste war im Kanton Freiburg, war die Kilbi lange mit Tänzen verbunden. Trotz ihres religiösen Ursprungs, schloss sich der Feier ein weltliches Fest an, das sehr alt zu sein scheint. Die erste bisher bekannte schriftliche Erwähnung datiert vom 23. September 1443, wo der Rat der Stadt Freiburg in einer Verordnung von Krawallen durch Kilbi-Vagabunden spricht. Die Behörden waren im Übrigen sehr rasch mit dem Problem konfrontiert, dass der weltliche Teil der Feier immer grössere Bedeutung erhielt. Man muss darauf hinweisen, dass das Fest drei Tage dauerte (von Sonntag bis Dienstag) und dass die Pfarreiangehörigen nicht nur ihre eigene Kirchweihe/Kilbi feierten, sondern auch jene der Nachbardörfer, wodurch sich die freien Tage häuften. Kommt dazu, dass die Gemeinden nicht selten mehrere Kilbis feierten; so wurde im Städtchen Greyerz jene zu Ehren des hl. Theodul und jene zu Ehren des hl. Johannes gefeiert.

Um die Anzahl Festtage zu beschränken, wurde 1742 eine erste Verordnung erlassen, die festlegte, dass pro Dorf nur ein Kirchweihfest gefeiert werden durfte. Sie zeigte offensichtlich zu wenig Wirkung, sodass fünf Jahre später eine weitere Verordnung erlassen wurde, in der die Kilbidaten festgelegt wurden, wie wir sie heute noch kennen. 1747 wurde festgesetzt, dass jede Pfarrei das Fest ihrer Kirchweihe wie bisher kirchlich feiern dürfe, die Kilbi aber, also der weltliche Teil des Festes, in Zukunft nur am zweiten Sonntag im September abgehalten werden müsse. Es sollte an diesem Tag im Übrigen nur erlaubt sein, mit Zurückhaltung zu tanzen und sich zu vergnügen, dies sowohl in der Öffentlichkeit wie auch in den Tanzlokalen und Pinten sowie in den Gasthäusern, wo Wein ausgeschenkt werden darf. Ausser für diesen Tag war es ausgeschlossen, eine Tanzbewilligung zu erhalten!

Diese Verordnung (wie im Übrigen auch jene, die während des ganzen 19. Jahrhunderts folgten) zeigte

aber wenig Wirkung; die Freiburger wollten nicht einfach so auf ihre Festtage verzichten. Im Gegenteil, es dauerte bis zum Ende des 1. Weltkrieges, dass die Kilbi an einem einzigen Tag gefeiert wurde; und es gab Ausnahmen, die im nächsten Kapitel erwähnt werden. Die Verbote verfehlten ihr Ziel bei weitem und förderten eher noch zusätzliche Unruhen, 1889 z. B. hatte sich die Regierung in den Kopf gesetzt, an Sonntagen alle Tanzanlässe zu verbieten, eingeschlossen an der Kilbi. Zuerst in Estavayer-le-Lac und dann in Bulle setzten sich die jungen Leute über die Verbote hinweg und «eroberten» völlig illegal die Tanzbühnen. Die Polizei griff ein und unterband das Fest. Doch angesichts der wachsenden Feindseligkeiten von Seiten der Bevölkerung, bliesen die Behörden zum Rückzug, und die Tanzanlässe, die zwar verboten blieben, wurden an der Kilbi wieder erlaubt.

Ein Jahrzeitenfest

Obwohl die Verordnungen der Behörden nach und nach zu einer Vereinheitlichung des Kilbi-Datums führten – gewöhnlich der zweite Sonntag im September in den Talgebieten und der zweite Sonntag im Oktober in den Bergregionen – bewirkten doch der Widerstand in der Bevölkerung und örtliche Traditionen, dass Kilbifeiern über das ganze Jahr verteilt stattfanden.

Tatsächlich wird die erste Kilbi des Jahres in Broc zusammen mit der Fasnacht gefeiert und die letzte am 31. Dezember im Dorf St. Silvester im Sense-Oberland. Mit der Kilbi im September in den Dörfern des Talgebiets wird das Ende der Ernte gefeiert, mit jener im Oktober und in den Bergregionen die Rückkehr der Herden von der Sömmerung auf den Alpen. Der Kilbi-Montag war im Allgemeinen der Tag, an welchem die Hirten, die den Sommer mit den Tieren auf der Alp verbracht hatten, ihren Lohn in Empfang nehmen konnten. Seit 1899 wird die sogenannte Kilbi der Bergregionen vor allem im Greyerzerland und in einigen Dörfern des Saanebezirks wie Treyvaux, Le Mouret, Arconciel, Senèdes und Ependes gefeiert. Das gleiche Kilbi-Datum (zweiter Sonntag im Oktober) kennen aber auch die Sensler Dörfer Bösing, Giffers und Tentlingen. In den meisten anderen Dörfern des Sensebezirks wird die Kilbi aber anfangs November, das heisst am Sonntag, der am nächsten beim Fest des hl. Martin (11. November) liegt, gefeiert. Dieses Datum fällt mit dem Patronatsfest des Bezirkshauptortes Tafers zusammen. Die Pfarrei Tafers umfasste bis zum Ende des 19. Jahrhunderts auch die Dörfer Alterswil, St. Antoni und St. Ursen. Ein anderer Grund für die Feier der Kilbi im November dürfte darin liegen, dass Fleisch an der Kilbi eine wichtige Rolle spielt und der November ein günstiger Zeitpunkt ist

für die Schlachtung der Schweine. In der früheren bäuerlichen Gesellschaft begann an St. Martin das neue Wirtschaftsjahr.

In St. Silvester, dessen Patronatsfest auf den 31. Dezember fällt, hat sich eine besondere Tradition erhalten. Um fünf Uhr in der Frühe wird in der Kirche eine Messe gefeiert. Vor dem Gottesdienst opfern die Leute kleine Tier- und Menschenfigürchen aus Holz. Nach einem Brauch, der bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht, werden auch ein Käse und ein Schinken geopfert, über welche der Pfarrer verfügen kann. Nach dem Gottesdienst begibt man sich in die Wirtschaften, wo zum Frühstück Rösti mit Spiegelei oder einer Bratwurst serviert wird. Anschliessend findet die Kilbifeier in der Familie statt.

Ein Menu im Wandel

Den Brauch, nach dem Ende der Feldarbeiten ein reichliches Mahl zu geniessen, kennen die meisten ländlichen Gesellschaften. Zwar sind einzelne Bestandteile des Kilbimenus schon lange bekannt, doch die erste Erwähnung des Menus, wie man es heute kennt, steht in einem journalistischen Feuilleton mit dem Titel «Idylle gruérienne», das seinerseits 1852 in der Zeitung «Le Confédéré» erschienen ist. Schinken räucherte man in Freiburg schon im 17. Jahrhundert, während die Büschelbirne erstmals 1744 erwähnt wird und die erste Erwähnung der Cuchaule schon auf das Jahr 1558 zurück geht! Kilbi-Senf ist unter diesem Namen erst seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts allgemein bekannt; schon länger bekannt ist er unter dem Namen «Gewürzsenf» oder «Küchensenf». Die Meringues sind nicht unbedingt freiburgischer Herkunft, obwohl sie, mit Doppelrahm serviert, unabdingbar zum Kilbimenu gehören. Die feinen Leckerbissen, mit welchen das Menu abgeschlossen wird – Croquets (Schlüferli), Bretzeli, Anisbrötchen, Küchlein und Cuquetten – sind seit dem 19. Jahrhundert bekannt. Bretzeli hatten damals aber schon eine lange Tradition, denn die erste Erwähnung eines Bretzel-eisens (ung fer pour fere le bresie) datiert vom Jahr 1552.

Während des ganzen 20. Jahrhunderts hielt man sich beim Kilbimenu an die überlieferte Tradition, wenn es auch wegen der modernen Kücheneinrichtungen und den neuen Konservierungsmethoden Veränderungen erfahren hat. Früher stammten die Gemüse (Kabis, Rübli, Randen, Bohnen usw.) aus dem Hausgarten, die Sau, die man im Herbst schlachtete, hatte man während des ganzen Sommers gemästet und man räucherte die Würste und Schinken im eigenen Kamin. Auch ein Schaf zog man für die Kilbi auf. Des-

halb wurde im Sensebezirk das Kilbi-Menu in manchen Familien mit Schaf-Gehacktem mit Weinbeeren, dem «Voräss» eröffnet.

Man darf erwähnen, dass heute neben dem traditionellen Menu auch raffinierte Gerichte angeboten werden, die sich von den Kilbigerichten inspirieren liessen, so das Kilbimenu von Christian Demierre in Vaulruz, das er nach der Kunst der Molekularküche zubereitet, oder die Rezepte des Chefkochs Pierrot Ayer im Le Pérolles in Freiburg, die in seinem Kochbuch «Authentique» erwähnt werden. Und nicht zu vergessen neuere Kreationen wie Bretzeli-Eis oder Berliner-Pfannkuchen mit Kilbi-Senf.

Ähnliche Tradition

Die Freiburger Kilbi ist einmalig in ihrer Art und ihrer Entstehung, aber sie steht nicht isoliert da. Das jurassische St. Martinsfest gleicht der Kilbi: die Fixierung eines bestimmten Datums für ein weltliches Fest, das sich aus den Festtagen rund um die kirchliche Patronsfeier oder Kirchweihe entwickelt hat. Heute ist das St. Martins-Essen vergleichbar mit der Kilbi. Auch die Bruderschaften im Waadtland haben gewisse Berührungspunkte mit der Kilbi. In verschiedenen Dörfern (Fétigny, Rueyres-les-prés, Vernay) gehört zum Fest auch ein Freundschaftsschiessen.

Weiterführende Informationen

Valérie Clerc: La Bénichon. Une tradition en mouvement. In: Cahier du Musée gruérien 1, 1997, p. 17–28

Valérie Clerc: Le goût de la fête. Modalités et transformations de la Bénichon comme reflets de la société. In: Le Goût. Acte du colloque de Dijon 1996. Dijon, 1998, p. 285–294

Anne Philipona Romanens, Jean-Pierre Papaux: Chantons, dansons, bénichonnons. Hier et aujourd'hui. Fribourg, 2011

Etienne Suter: La Bénichon au pays de Fribourg. In: Nouvelles Etrennes Fribourgeoises. 1934, p. 102–123

Anne-Marie Yerly-Quartenoud: La Bénichon. Du four banal au micro-onde. In: Présences 35, 1998

[Pädagogische Dokumente, Filme, Rezepte zur Bénichon](#)

Kontakt

[Dokumentationszentrum der Pädagogischen Hochschule Freiburg](#)