



Wil, Riedtenhaus und Oberbühlchnubel

Foto Hans Schuler

Der Weiler

Mit dem **Namen Wil** bezeichneten die Römer eine zum Gutshof gehörende, **kleine Siedlung, lat. Villari**. Die Alemannen haben im 8./9. Jahrhundert den Namen Wil übernommen und zum Teil mit Personennamen kombiniert (vgl. Leggiswil). Beim Wil ob Rüedisbach könnte es sich auch um eine Namensgebung aus dem späten Mittelalter handeln für Gehöftgruppen oder Weiler, die nach Rodungen entstanden. **1677 zählte Wyl nur eine Haushaltung.**

Im Wil ist die Quelle des Büelbächlis, welches früher noch offen durch das in alten Karten bezeichnete Wilerfeld in Richtung Hinteres Leggiswil floss und schliesslich auf der Höhe Buacher in den Kappelenbach mündet. Die **Wilerfeld-Mulde** in Richtung Leggiswil könnte als früheres Moos Namensgeber für das benachbarte Gehöft **Mösli** sein.

In den Kirchenbüchern ist **1554 Jost Hofstetter** als Taufzeuge erwähnt. Die Familie Hostetter erscheint bis 1650 und wird dann durch die Familie **Wälchli** abgelöst, die von **Ferrenberg** stammt. Um 1800 kamen **Oberbühler** vom Bühl (Grimmensteinhof) ins Wil und brachten vermutlich Besitz von dort. Das Geschlecht der Oberbühler hat das Wil rund ein Jahrhundert geprägt und auch öffentliche Ämter bekleidet. Um 1900 heiratete **Friedrich Reinhard** (Brechershäusern) eine Oberbühler-Tochter und übernahm den Hof im Wil. Die Familie Reinhard ist bis heute Besitzerin des Unteren Hofes im Wil (Hofstetter, Wälchli, Oberbühler, Reinhard). Auffallend neben dem Bauernhaus ist der **vorzügliche Riegbau des Stocks von 1813** über dem massiven Keller- und Sockelgeschoss. Der Speicher an der Weggabelung fiel 2015 einem Brand zum Opfer.



Stattlicher Bauern-Stock von 1813 beim Bauernhaus Reinhard

Foto Hans Schuler

Hofkäserei Chnubumilch

Ab **Mitte des 19. Jahrhunderts** entstanden in den **Wynigenbergen** rund ein **halbes Dutzend Käsereien**, die 150 Jahre später nach und nach wegen zunehmender **Industrialisierung der Milchverarbeitung** ihren Betrieb einstellten. So ist es eine Besonderheit, dass 2019 Hansueli und Esther Reinhard-Glauser im Wil **die eigene Hofkäserei Chnubumilch** mit dem **Chnubumilch-Beizli** bauten, www.chnubumilch.ch. Von einem Teil der Milch der rund 35 Kühe werden zurzeit **Weisschimmelkäse** (Nature, Pfeffer, Kräuter...), **Glace** und **Buurenutella** produziert und ab Hof sowie in verschiedenen Läden und Hofläden der Umgebung verkauft.

Über der Hofkäserei mit Terrasse befindet sich das Chnubumilch-Beizli, welches Platz für bis zu 50 Personen bietet. Auf **Anmeldung** werden für Gruppen ab 10 Personen Menüs und Buffets angeboten. Wanderer und Velofahrer – **Herzschlaufe 899** – können ganzjährig mit Selbstbedienung einkehren.



Hofkäserei Chnubumilch



Weisschimmelkäse

Fotos Homepage