

Brot im Lötschental

Autor(en): **Siegen, Joh.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **46 (1956)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004516>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Brot im Lötschental

Von Prior *Job. Siegen*, Kippel

Brot bedeutet Leben. Alle Christen beten: «Gib uns heute unser tägliches Brot» und sollen dabei an das Brot des Leibes und der Seele denken. Die göttliche Vorsehung gibt aber nicht allen dasselbe Brot: den einen ein hartes Roggenbrot, den andern ein weiches Weizenbrot. Heute wird allgemein weniger dunkles, hartes Brot gegessen, aber nicht zum Vorteil von Gesundheit und Kraft. Welche Wandlungen machte das Brot eines Bergtales in den letzten fünfzig Jahren durch?

Zu Anfang dieses Jahrhunderts war im Lötschental noch kein *Pfister* (Berufsbäcker). Jeder Hausvater versorgte seine Familie mit selbstgebackenem Brot. Jedes Dorf hatte seinen eigenen Backofen, sogar die abgelegenen Weiler Ried, Weissenried und Eisten. Damals haben alle Roggenbrot gegessen, meistens von einheimischem Korn. *Pfisterbrot*, *Wyssbrod* und *Bytelbrod*, brachte der *Brottschilli* einmal in der Woche von Turtmann ins Lötschental. Ringe und *Tretschben* (schwertähnliche Tressen), *Mutzbrod* genannt, sah man nur an den höchsten Festen; an den Patronatsfesten in Goppenstein und Kühmatt auch Kirchweihvögel, mit denen besonders Paten ihre geistlichen Kinder beschenkten. Auch aus Roggenbrot machte man damals Delikatessen, *gibats* Brot und *Gsässbrod* (in Butter gebacken).



Kornernte in Kippel

Photo: Prior Siegen

Mit dem ersten Montag im Monat begann die Backzeit, die gut acht Tage dauerte. Der Reihe nach mussten zwei Familien den Backofen anheizen. Die *Brottässla* mit den eingekerbten Holzzeichen (Hauszeichen) bestimmte die Reihenfolge. Der erste in der Reihe holte beim Gewaltshaber (Bürgerpräsidenten) das *Hebinbrot* in der *Brotgebsun*, einen Ballen durchsäuerten Teig von der letzten Backzeit, gab die *Gebssa* mit der neuen *Hebin* weiter an den Nächstbackenden, und der letzte brachte sie zurück zum Gewaltshaber, der sie in der Frische des Kellers aufbewahrte. So ass die ganze Dorfschaft von dem gleichen, ewigen Brot. Zahlreiche Familien backten jeden Monat, andere jeden zweiten Monat. In einigen Wallisergemeinden wird noch jetzt nur zweimal im Jahre gebacken. Wenn in einer Familie das Brot ausging, was nicht selten etwa vorkam, entlehnte die Mutter bei der Nachbarin einige Brote und erstattete sie zurück von der nächsten *Bächin*.

Mit einer gewissen Andacht und Ehrfurcht verfolgten die Kinder den ganzen Backvorgang. Der Vater hatte den mehlbestäubten Backtrog (die *Muälta*) in die Stube gestellt und die Mutter im grossen *Buicherchessin* an der *Helin* (Kesselkette) Wasser über das offene Herdfeuer gehängt. Jetzt bringt der Vater die *Hebin* und die grosse *Mehlstanne*, bröckelt die *Hebin* in den Backtrog, ergreift die Backschaufel und vermengt tüchtig rührend Mehl und Wasser, das die Mutter einfliessen lässt. Das Wasser darf nur lauwarm sein, sonst würde es die Pilze töten. Sobald der Teig angerührt ist, wird die *Muälta* wie ein Sarg mit einer Decke überspannt. Den Kindern wird verboten, neugierig die Decke zu heben, herumzulaufen und die Türen zuzuschlagen, sonst *erchlipfe* (erschrecke) der Teig, werde *blig* und gehe nicht auf. Das Verbot ist nicht grundlos, denn die Gärung verlangt eine gleichmässige Stubenwärme. Der Vater hat nun einige Zeit frei, um den Backofen zu heizen mit sprangdürren Tannenscheitern. Sobald der Teig Spalten bekommt, ist er reif, und das Broten darf beginnen. Es folgt die schwerste Arbeit für den Bäcker, das Kneten. Gewöhnlich werden dazu auch Nachbarn gerufen, die ihre rauchenden Tabakpfeifen auf die Seite legen, die Hemdärmel aufstülpen, die Hände waschen und mit den Fäusten tiefe Löcher in den zähen Teig stossen. Die Hilfe der Kneten wird nicht bezahlt, sondern mit dem gleichen Gegendienst belohnt. Der Vater schneidet mit der Brotschaufel grosse, längliche Stücke (*Boinwliga*) heraus und legt sie in einer Reihe auf den mehlbestäubten Tisch, wo die Frauen Stücke von etwa vier Pfund abschneiden und zu Kegeln drehen. Die Kegel werden auf Brotschäften zum Backofen getragen. Der Vater hat mit dem Ofenrechen die noch glühenden Kohlen aus dem Backofen gewischt und diesen mit dem angefeuchteten Ofenwischer gründlich ausgestäubt. Schon kommen die ersten Brotschäfte mit den Brotkegeln, diese werden in den *Leipsärrun* (Brotformen) zu flachen Fladen gedrückt, auf die lange Brotschaufel gelegt und in den Ofen geschossen. Es ist eine Kunst, den Ofen zu füllen, ohne dass



Auf dem Gemeinde-Acker von Kippel

Photo: Prior Siegen

die Brote einander berühren. Zuletzt kommen die *Tochen*, Teigpuppen mit Erbsenaugen, für die Kinder und in Festzeiten eine *Riäja*, ein schön verziertes, besseres Brot.

An der Farbe der Giltsteine an der Ofentür konnte der Vater urteilen, wann der Ofen heiss genug war. Jetzt sitzen die Männer in der *Cholärrun* und erzählen die Dorfneuigkeiten. Oft sagt man: «Die Merin chund aber us dr Cholärrun». Hier wird also die Dorfzeitung für die Männer herausgegeben, wie am Brunnentrog für die Frauen. *Cholärra* heisst die Vorhalle des Backofens, weil hier die Kohlen in einer Grube vor der Ofentür gesammelt werden. Fahrendes Volk, wie *Chesslär*, lassen sich gerne in der *Cholärra* nieder, weil sie hier ein Dach über dem Haupt haben.

Vom Geruch aus dem Ofen urteilen die Männer, ob das Brot genügend gebacken ist. In Körben wird das Brot in den Speicher getragen und dort in die *Brotleittra* gestellt. Wird das Brot zu hart, bringt man es in den Keller, und es wird wieder *schniftig* weich.

So war es noch vor fünfzig Jahren im ganzen Lötschental. Mit dem Hotel Lötschberg kam die erste *Pfistrie* (Bäckerei) in Kippel, später eine vorübergehend in Ferden, dann eine zweite in Kippel und eine in Wiler (1956). Die Kippler bauten noch vor etwa dreissig Jahren einen neuen Backofen,



Hacken im kleinen Äckerlein
Kühmahd, Lötschental



Stadel auf Mäuseplatten, darunter Betonpfähle
Ferden, Lötschental

Photos: Wildhaber

den sie bald nicht mehr benutzten. Heute bringen alle ihren Roggen dem Bäcker, der ihnen dafür nach Bedarf Roggenbrot liefert. So kamen der Reihe nach die Backöfen in Eisten, Ried, Ferden und Wiler ausser Gebrauch. Nur im Backofen von Weissenried, dem höchstgelegenen Dorf, backen noch zwei Familien regelmässig ihr Roggenbrot. Der Anbau von Brotgetreide ist heute auf etwa einen Drittel zurückgegangen trotz den staatlichen Mehlprämien. Früher hatten die Schützenzünfte und Burgerschaften ihre eigenen Kornäcker und jede Gemeinde einen Kornstadel. Auf dem Gemeindestadel von Kippel steht der Spruch: «Der Tugend hundertfach Getreid dir sammle für die Ewigkeit». Ortsnamen wie Kühmadstädel, Städelfluh, Tennmattendorf und Barristadel erinnern heute noch an Städel, wo kein Stadelbein mehr steht. Werden die typischen Stadelbauten auf vier bis neun Beinen mit den Steinplatten aus unsern Dörfern verschwinden? Werden die goldenen Saaten im August nicht mehr unsere sonnigen Hänge zieren? Werden unsere Ackerzelgen einförmig grüner Boden oder dürre *Ägerta* werden? Es wäre schade um das Landschaftsbild, um die Volksgesundheit, um viele Gebräuche und Ausdrucksformen, die verloren gingen.

Das Brotgetreide ist Sommer- und Winterroggen. In Ferden pflanzt man auch etwas Sommerweizen, der ein dunkles Brot liefert, fast wie das Roggenbrot. Gerstenmehl wird selten beigemischt und Kartoffelmehl nie. Die Lötscher meinen heute noch, das Brot von ihren Äckern sei besser als das von fremdem Mehl, und sie haben sicher recht, denn es sind darin die Salze unserer Urgesteine, unseres Bodens. Aber das beste Brot *verschönäd* (wird schimmelig), wenn die Hausleute lieber vom Weissbrot schneiden. Zähne und Gedärme werden träge, und der Arzt hat mehr zu tun. Früher brauchte man keine wandernde Zahnklinik für die Kinder. Die Kinder werden die



Mitscha (Taufbrot), Kippel
Photo: Prior Siegen

kräftige Fleischsuppe mit eingebrocktem Roggenbrot nicht mehr verkosten. Die Kinder werden weniger Ehrfurcht haben vor dem Brot, wenn sie nicht mehr zusehen, wie der Vater den Ackerboden umwendet mit der schweren Stahlhau im Schweisse seines Angesichts und zuletzt mit dem Rücken der Hau ein Kreuz in die lockere Erde drückt; wenn sie nicht mehr sehen, wie die Mutter die Saatkörner über den Acker wirft und diese eindeckt mit der Deckhau und zuletzt ein grosses Kreuz in den Acker zeichnet mit dem langen Stiel. Heute bekommt der Acker noch den Vater- und den Muttersegen. Die Kinder werden nicht mehr sehen, mit welcher Sorgfalt der Vater die letzten Ähren in den Stoppeln zusammenliest und die letzten Körner auf den *Schoren* (Verlängerung der Tenne vor der Stadeltüre) zusammenpickt. Die Kinder werden mit weniger Sorgfalt die Brosamen sammeln und mit weniger Andacht beten; «Gib uns heute unser tägliches Brot». Die Kinder werden nicht mehr die Zeichnungen von der Brotform andächtig anstaunen. Ausdrücke der Backkunst wie *netz'n*, *chnätn*, *boiw'ligun*, *brotun* und *leipsun* werden sie nicht mehr verstehen. Die Kinder werden keinen Brottrog

(*Muälta*), keine Brotschaufel, keinen Brotschaft, keine *Leipsärrun*, keinen Brotrechen, keinen Ofenwischer und keine Brotleiter mehr sehen. Die Kinder werden nicht einmal mehr Saaten von Weizen, Sommer- und Winterroggen und Gerste unterscheiden können und werden sogar die Gleichnisse von Saat und Ernte in den Reden des Herrn und die Verheissung vom lebendigen Brot weniger verstehen. Auch Redensarten wie verdientes, fremdes oder hartes Brot essen und anderes Brot begehren (eine andere Stelle wünschen) werden seltener werden. Wer wird dann noch sagen: «Für den ist das Brot schon gebacken», wenn einer voraussichtlich in den nächsten Wochen stirbt? Wie sollen die Kinder noch die Sage verstehen von den zwei Sprachern, die eines Abends ihre Liebsten auf Gletscheralp besuchen wollten? Sie ritten auf ihren Pferden der Alp zu. Unter der Kühmattkapelle wurden ihre Rosse scheu, warfen beide Reiter ab und galoppierten weiter. Einer fiel hinunter in die schäumende Lonza, während der andere sich an einem *Faxen* (Grasbüschel) halten konnte, bis sein Pferd zurückkam und ihm den Kopf zustreckte, dass er sich an der Mähne emporziehen konnte. Der Ertrunkene erschien später seinem Freund mit bleichem Totenanzicht und dieser fragte ihn gleich: «Wie ist es dir vor dem Gericht Gottes ergangen?» Der Verstorbene sagte: «Ich hatte ein gutes Pferd und damit habe ich im Winter den Kirchgängern vorgestrasset; ich hatte Bienen und gab jeder Wöchnerin einen Becher Honig. Ich habe jeden Monat gebacken und von jeder Bächin ein Brot den Armen gegeben. Diese drei Sachen machten, dass ich beim Gericht behalten wurde».

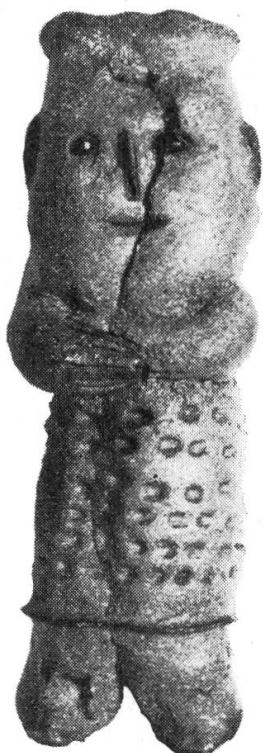
Gegenwärtig pflanzen und ernten die meisten Löttscher noch eigenes Brot und werden dadurch mit der Heimat enger verbunden. Sie bebauen noch winzige Äckerlein, kaum grösser als eine Frauenschürze. In der Städelfluch bei Blatten ist ein solches fast unzugänglich in einem ausgeschliffenen Gletschertopf (Gletschermühle), *ds Chapelti* geheissen. Die Löttscher wissen, dass das Hauen mit der schweren Stahlhau die schwerste Arbeit ist, aber der Mühe entspricht ja der Segen. Die Löttscher Kinder erleben noch jedes Jahr die wunderbare Brotvermehrung. Haussprüche erinnern sie an die Liebe zur Heimat und zur Arbeit:

Lass das Jagen, Rennen, Laufen nach entfernten dunkeln Zielen;
Brot ist auch daheim zu kaufen; zahl es nur mit Schweiss und Schwielen.

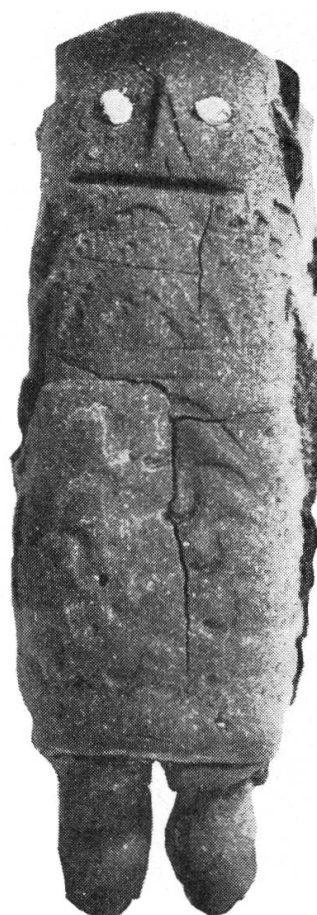
Suche nicht in fernen Welten deine Freude, deine Lust;
Pflücke sie als Blümlein selten an der Heimat Felsenbrust.



VI 15971



VI 15970



VI 17449

«Tochä» im Schweiz. Museum für Volkskunde Basel



VI 9005



VI 6876

Leibsärrä (Brotformen) im Schweiz. Museum für Volkskunde Basel
VI 6876 datiert 1806, mit Jesusmonogramm