

Stand der Nahrungsforschung in der Schweiz

IN DER SCHWEIZ WURDE DIE NAHRUNG zwar von verschiedenen Seiten aus erforscht — so von der Botanik (Brockmann-Jerosch), der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte und der Sprachwissenschaft —, aber sie war kein bevorzugtes Thema volkskundlicher Studien. Immerhin liegen durch die Dokumentation des Atlas der schweizerischen Volkskunde wichtige Grundlagen vor, die zum guten Teil bereits bearbeitet sind. Auf die im Zusammenhang mit der Atlasarbeit erschienenen Werke soll hier vor allem verwiesen werden, weil sie den besten Überblick über die Forschungsergebnisse vermitteln und die ältere Literatur verzeichnen¹.

Da von der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte ebenfalls moderne Publikationen von Albert Hauser vorliegen², kann auf die Nennung älterer Arbeiten verzichtet werden. Der Wandel in der Ernährung durch Einfluß der frühen Industrialisierung und des modernen Fabrikwesens arbeitete Rudolf Braun, ein Schüler von Richard Weiss, in überzeugender Weise heraus³. Von einem Praktiker, Max Währen, wurden neuerlich beachtliche Institutionen der Brot- und Gebäckforschung gegründet: das Schweizerische Archiv für Brot- und Gebäckkunde⁴ und das Schweizerische Museum für Brot und Gebäck⁵. Für die Aspekte und den Beitrag der Sprachforschung sei beispielhaft auf die Studie von O. Rhiner verwiesen⁶.

Der Atlas der schweizerischen Volkskunde (im folgenden zitiert als ASV), auf den wir als gewichtigstes Zeugnis für den Stand der Nahrungsforschung etwas näher eingehen, bringt in Teil I (Karten 7—39, Kommentar S. 33—250) eine Darstellung der folgenden in den vierziger Jahren durch Exploratoren bearbeiteten Fragen:

3. Woraus besteht die *erste Mahlzeit* am Tage? Unterschiede zwischen Sonntag und Werktag, Sommer und Winter, allenfalls Bauern und Arbeitern, sind zu notieren.

4. Zu welchen Tageszeiten und -stunden finden an den gewöhnlichen Wochentagen *Mahlzeiten* statt, und wie nennt man sie? Unterschiede zwischen Sommer und Winter sind besonders zu notieren. Die Mahlzeit, welche der Gewährsmann als Hauptmahlzeit bezeichnet, ist zu unterstreichen.

1. Atlas der schweizerischen Volkskunde. Begründet von Paul Geiger und Richard Weiss, weitergeführt von Walter Escher, Elsbeth Liebl, Arnold Niederer. Basel 1950 ff. (In diesem Werk wird weitere Literatur angeführt). — Richard Weiss, Volkskunde der Schweiz. Erlenbach/Zürich 1946, 128 ff. — Richard Weiss, Die Brünig-Napf-Reuss-Linie als Kulturgrenze zwischen Ost- und Westschweiz auf volkskundlichen Karten. In: *Schweiz. Archiv für Volkskunde* 58 (1962), 223 ff.

2. Albert Hauser, Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit. Zürich 1961. — Ders., Bäuerliche Wirtschaft und Ernährung in der Schweiz vom 15.—18. Jahrhundert. In: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 19. Jg. 1971, S. 170—189.

3. Rudolf Braun, Industrialisierung und Volksleben. Die Veränderungen der Lebensformen in einem ländlichen Industriegebiet vor 1800 (Zürcher Oberland). Erlenbach-Zürich und Stuttgart 1960. — Ders., Sozialer und kultureller Wandel in einem ländlichen Industriegebiet (Zürcher Oberland) unter Einwirkung des Maschinen- und Fabrikwesens im 19. und 20. Jahrhundert. Erlenbach-Zürich und Stuttgart 1965.

4. Adresse: CH-3018 Bern, Gotenstrasse 21.

5. Schweizerisches Museum für Brot und Gebäck, Luzern, Bäckerfachschule Richemont, Rigistrasse 28. 1963 gegründetes Ausstellungsinstitut. Eigentum des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes Luzern. Bestand: Geräte zur Herstellung von Brot und Gebäck, Dokumentation zur Brot- und Gebäckkunde in der Schweiz. Brot- und Gebäckformen.

6. O. Rhiner: Dünne, Wähe, Kuchen, Fladen, Zelten. Die Wortgeographie des Flachkuchens mit Belag und ihre volkskundlichen Hintergründe in der deutschen Schweiz (Beiträge zur schweizerischen Mundartforschung IX). Frauenfeld 1958.

5. Was wird zur *Hauptmahlzeit* getrunken? Unterschiede zwischen Sonntag und Werktag, Sommer und Winter sind zu notieren.

6. Welche *Getränke* werden im *Wirtshaus* am häufigsten getrunken? Sie sind in der Reihenfolge ihrer Häufigkeit anzuführen. Bei Weinen ist die Herkunft anzugeben mit dem ortsüblichen Namen. Allfällige Unterschiede des Alters und des Standes des Konsumenten sind besonders zu notieren.

7. Welches sind die ortsüblichen, alltäglichen *Brotarten*? Zu notieren sind: Form (evtl. Zeichnung), Name, Gewicht, Mehlsorte (vor dem Volksbrot), ob Brot in Bäckereien oder im Hause hergestellt.

8. Wissen ältere Leute davon zu erzählen, daß in früheren Zeiten das *Brot* eine *Seltenheit* gewesen sei, und was wurde an Stelle des Brotes gegessen?

9. Wird bei besonderen Gelegenheiten ein dauerhaftes Brot aus *getrockneten Früchten, Birnen, Nüssen o. ä. hergestellt*?

10. Welches *Kleingebäck* wird das ganze Jahr hindurch hergestellt? Zu notieren sind: Form (Zeichnung), Größe, Name evtl. Art des Teigs. Konfiserie ist auszuschließen.

11. An welchen Wochentagen sind zur *Hauptmahlzeit bestimmte Speisen* üblich, und welche Speisen sind dies?

12. Welche besonderen *Gerichte, Gebäcke* und *Getränke* (Name, Form, Herstellungsart usw.) werden herkömmlicherweise a) an Weihnachten, b) an Neujahr, c) an anderen Festtagen oder bei anderen Gelegenheiten gegessen und getrunken? Werden die Gebäcke zu Hause hergestellt oder vom Bäcker bezogen?

13. Werden *gebratene*, in Scheiben geschnittene *Kartoffeln* gegessen, und wie nennt man diese Speise? Wird sie aus rohen oder aus gekochten Kartoffeln hergestellt, und wie wird sie sonst zubereitet? Was für Fett nimmt man dazu? Welche Zutaten (Zwiebeln, Käse, Blut, Kümmel) werden hinzugefügt? Wird diese Speise häufig hergestellt, und zu welchen Mahlzeiten wird sie gewöhnlich gegessen?

14. Was für *Würste* werden abgesehen von den allgemein bekannten hergestellt a) vom Metzger, b) beim Hausschlachten? Wie nennt man sie? Was für Därme und was für Fleisch verwendet man dazu?

15. Welches sind in der Gegend die „*Spezialitäten*“ (soweit sie nicht schon genannt sind), deren Herstellung an keine bestimmten Tage gebunden ist? Der Begriff „*Spezialität*“ ist vom Explorator nötigenfalls zu erläutern.

Alle auf diese Fragen eingegangenen Materialien und die auf ihnen aufbauenden Karten und Kommentare repräsentieren den Stand um 1940⁷.

Wichtige Ergebnisse der Publikation sollen kurz referiert werden.

Frühstücksspeisen (Frage 3 und Karten I/7 und I/8, Kommentar S. 43—60, bearbeitet von Richard Weiss).

Karte I/7 zeigt die Verbreitung der Kartoffel- und Maisspeisen, Karte I/8 dagegen, wie sich der Milchkaffee mit Brot und Zutaten immer mehr als allgemein schweizerisches Frühstück gegenüber der Suppe und gegenüber den Kartoffel- und Maisspeisen als Frühstücksspeise durchsetzt. Besondere Beachtung wird der Verbreitung der Milchmahlzeit in den voralpinen Hirtengebieten geschenkt.

Mahlzeiten (Frage 4, Karte I, 9—12, Kommentar S. 43—60, bearbeitet von Richard Weiss).

Weiss zeigt die durch die verschiedenen Mahlzeiten gegliederte Tageseinteilung, wobei er „eine ältere Zweigliedrigkeit des Tages mit einer Vormittags- und einer Nachmittagsmahlzeit“ gegenüberstellt „einer neueren Dreigliedrigkeit, welche das Mittagessen als Hauptmahlzeit einschließt“. Karten und Kommentare enthalten viele Hinweise auf frühere und jetzige Essensgewohnheiten.

7. Zum ganzen Atlaswerk vgl. Richard Weiss, Einführung in den Atlas der schweizerischen Volkskunde, hrsg. von Paul Geiger und Richard Weiss. Basel 1950.

Stand der Nahrungszubereitung in der Schweiz

Getränke, a) Getränke zur Hauptmahlzeit

(Frage 5, Karte I/13, Kommentar S. 61—64, bearbeitet von Richard Weiss).

In Weinbaugebieten und in den an Frankreich angrenzenden Juraregionen kann man bei den Hauptmahlzeiten einen relativ regelmäßigen Weingenuß feststellen. Die alpinen Viehwirtschaftsgebiete zeigen einen starken Milchverbrauch, d. h. man trinkt zum Essen Milchkaffee, während man mit charakteristischer Beschränkung in der Ostschweiz am Mostkonsum festhält.

b) Getränke im Wirtshaus

(Frage 6, Karten I/14—16, Kommentar S. 65—76, bearbeitet von Richard Weiss).

Diese Kartengruppe besitzt verschiedene Aspekte: einmal zeigt sie „den trotz aller Moden ... vorhandenen konservativen Stand der Geschmacksrichtung in seinen landschaftlichen Verschiedenheiten ... In stark bäuerlichen Gegenden wurde die bäuerliche Schicht als maßgebend betrachtet. In Industriegegenden und -orten, etwa im Jura, wurden die für die Arbeiterschicht gegebenen Antworten der kartographischen Darstellung zugrundegelegt. Wo zwischen älteren und jüngeren Leuten unterschieden ist, wird dem Status der älteren mehr Gewicht gegeben.“ (ASV I, 66).

Dieser mehr konservativen Haltung gegenüber lassen sich „neuzeitliche Wandlungen im Getränkekonsum“ feststellen. Die soziale Wertschätzung einzelner Getränke tritt hervor: „Bier als Arbeitergetränk“. Bei den ausländischen Weinen „spielen zweifellos auch traditionell und geschichtlich bedingte Bindungen an die ausländischen Herkunftsgebiete mit. Die Vorstellung, die man vom Herkunftsland hat, und die geschichtlich bedingte Beziehung zu ihm beeinflussen die Neigung zum Produkt dieses Landes. Auch bei veränderten politischen und wirtschaftlichen Verhältnissen kann eine solche traditionelle Neigung andauern.“ (ASV I, 74).

Brot, (Frage 7, Karten I, 17—18, Kommentar S. 77-99, bearbeitet von Richard Weiss).

An erster Stelle zeigt der Atlas die Verbreitung und die Bedeutung der Hausbäckerei und dann das Vorkommen der Backhäuser. Beide Karten sind vor allem auch vom historischen Standpunkt aus interessant, weil sie die in den letzten Jahrzehnten sich abspielenden Wandlungen berücksichtigen.

Bei den Brotformen zeigt sich folgendes Ergebnis:

„Die wichtigste Unterscheidung ist die zwischen runden oder rundlichen und langen, bzw. rechteckigen Brotformen. Die Schweiz gehört, was die Hausbäckerei und auch die ältere Berufsbäckerei betrifft, durchaus dem Gebiet der runden Brotformen an. Diese reichen in Deutschland, wie eine vorläufig publizierte Karte des ADV zeigt, durch den ganzen süddeutschen Raum zum Teil auch in den mitteldeutschen Raum hinein, während von Osten her ovale Formen sich anreichern und überhaupt im mediterranen Westeuropa ist das Rundbrot, *lan grande miché ronde*, alt-einheimisch. Doch geht andererseits das Überhandnehmen der gutdurchgebackenen Stangenformen (Pariserbrot) bei uns auf französisch-westeuropäischen Einfluß zurück, ebenso wie die zunehmende Vorliebe für das weiße Weizenbrot von Frankreich ausgeht. Unsere Karte zeigt also eine

Auseinandersetzung zwischen den traditionellen Rundformen der Hausbäckerei mit ihren Vorläufern und Abarten (Fladen, Ring- und aufgesetzte Formen) einerseits und den neueren Langformen des Bäckergewerbes samt den Modelbrotten moderner Hausbacköfen andererseits.“ (ASV I, 86).

Mangeljahre, Brotersatz und Brot als Seltenheit, (Frage 8, ohne Karte, Kommentar S. 100—107, bearbeitet von Richard Weiss).

Die mündliche Tradition macht deutlich, wie die Erinnerung an die großen Hungerepochen im 19. Jahrhundert, besonders 1816/17, noch lebendig geblieben ist und wie man noch von Brotersatz und der Seltenheit des Brotes zu erzählen weiß.

Kleingebäck, (Frage 10, Karten 19—21, Kommentar S. 109—123, bearbeitet von Richard Weiss).

Weiss definiert Kleingebäck: „Unter Kleingebäck verstehen wir erstens durchweg Bäckereiprodukte, also nicht das kleine Hausgebäck, wie Mailänderli, Chräbeli, Schlüfferli. Zweitens sind mit Kleingebäck alltägliche, nicht an bestimmte Termine gebundene Bäckererzeugnisse gemeint, also nicht Neujahrsczöpfe, Fastnachtskrapfen und ähnliches. Die termingebundenen Festgebäcke werden unter Frage 12 behandelt.

Drittens fassen wir als Kleingebäck nur Gebäck aus Brotteig und ähnlichem, wenn auch feinerem Teig, nicht aber Konfiserie und Patisserie.“ (ASV I, 109).

Entsprechend dieser Definition werden dann im Kommentar und auf der Karte dargestellt:

- Kleingebäck aus Brotteig (Formen und Namen),
- Kleingebäck aus feinerem Teig (Formen und Namen),
- Kleingebäck in Gipfel- und Stengelform (Formen und Namen),
- Häufigkeit von Kleingebäck.

Speisen zu bestimmten Wochentagen, (Frage 11, Karten 22—24, Kommentar S. 124—137, bearbeitet von Richard Weiss).

Als allgemeine Ergebnisse dieser Frage hebt Weiss hervor: „Neben dem Unterschied von Alpen und Mittelland und der Scheidung von West- und Ostschweiz an der Reußgrenze, nicht an der Sprachgrenze, erscheint auch bei dieser Frage wieder die konfessionelle Gliederung als das wichtigste kulturräumliche Formprinzip. Die katholischen Fastengebote, welche den Freitag und den Mittwoch — diesen weniger streng — zu fleischlosen Tagen machen, haben den stärksten Einfluß auf bestimmte Regeln des Wochenspeisezettels. Der Freitag tritt darum vor allem als Tag mit besonderen (fleischlosen) Speisen hervor. Der interkonfessionelle Ausgleich zeigt sich immer wieder, aber auch die bewußte konfessionelle Differenzierung, indem Freitagsspeisen in protestantischen Gegenden auf den Samstag (vgl. Karten I, 22 und 23) verschoben werden.“ (ASV I, 124).

Festgebäck / Festspeisen / Festgetränke, (Frage 12, Karten 25—33, Kommentar S. 138—199, bearbeitet von Elsbeth Liebl und Paul Geiger).

Als wichtigste Termine für die Zubereitung von Festgebäcken und Festspeisen erscheinen: Weihnachten/Neujahr, Fastnachtszeit, Ostern, Kirchweih. Zuerst han-

delt Elsbeth Liebl (Karte 25) von verschiedenen aus gedörrten Birnen und Nußtrester hergestellten Gebäcken. Es zeigt sich, daß es sich bei den Gebäcken aus gedörrten Birnen, Birnbrot und Birnwecken um eine typische Erscheinung der Nord- und Ostschweiz, bei den Nußtresterkuchen um eine solche der Westschweiz handelt.

Die Flachkuchen, „Wähe“ genannt (Karte 26), sind je nach Termin in verschiedenen Gegenden Festgebäck: Weihnachten/Neujahr in der Ostschweiz, Ostern westliche Gebiete des deutschschweizerischen Mittellandes, Betttag (dritter Sonntag im September) protestantische Kantone der französischen Schweiz: Genf, Waadt, Neuenburg mit Ausläufern in die deutsche protestantische Schweiz.

Seltener erscheinen Gebäcke in Menschen- und Tiergestalt (Karte 27), während geflochtenes und ringförmiges Gebäck „in ziemlicher Dichte über große Teile der Schweiz“ verbreitet ist (Karte 28).

Karte 29 und 30 zeigen an Hand der Namen die Verbreitung von verschiedenen Ofengebäcken und Gebäcken, die im schwimmenden Fett zubereitet werden. Als Festtermine treten hervor Weihnachten/Neujahr, Ostern für Ofengebäck, Fastnacht vor allem, dann Kirchweih und im Westen des Landes Weihnachten/Neujahr für Fettgebackenes.

Unter den Festspeisen nimmt der Rahm, d. h. Schlagrahm, „also eine besonders gute Milchspeise“ eine bevorzugte Stellung ein (Karte 31). Die Belege häufen sich in den voralpinen und den alpinen Landschaften und in der Südschweiz. Bevorzugte Termine sind wiederum Weihnachten/Neujahr, Fastnacht und weitere festliche Tage der Winters- und Frühlingszeit.

Über die Fleischspeisen (Karte 32) als Festspeisen sagt Paul Geiger: „Nur wenig Eigentümliches läßt sich unter den Fleischspeisen erkennen. Überall in der Schweiz, in besseren Kreisen vor allem, gehört Geflügel zum Weihnachts- oder Neujahressen, Zunge zum Hochzeitsmenu, vielerorts spielen Würste oder Geräuchertes (Schwiinig) bei üppigen Mahlzeiten wie Fastnacht, Kirchweih, um die Jahreswende eine bedeutende Rolle. Andere Speisen dagegen, wie Kutteln oder Pasteten, werden nur ganz selten genannt. Auffallend ist einzig Schaf- und Ziegenfleisch, das in bestimmten größeren Landstrichen als Festgericht gilt“ (ASV I, 190).

Was die Festgetränke betrifft, so zeigt Karte 33 von Elsbeth Liebl das Vorkommen der verschiedenen, besonders zu Weihnachten und Neujahr üblichen Gewürzweine und der auf verschiedene Arten zubereiteten gebrannten alkoholischen Getränke.

Gebratene Kartoffeln, (Frage 13, Karten 34—35, Kommentar S. 200—211, bearbeitet von Richard Weiss).

Haben die oben besprochenen Karten und Kommentare uns hinlänglich mit dem Bereich des festlichen Essens und Trinkens bekannt gemacht, so führt uns die folgende Kartengruppe in den Bereich des Alltäglichen zurück. Die beiden Karten handeln von gebratenen Kartoffeln im Bereich des Speisezettels. Noch einmal wird kurz die Verbreitung der Bratkartoffeln zum Morgenessen aufgenommen (dargestellt auf Karte I/7). Besonders dominierend erscheint diese Kar-

toffelspeise beim Nachtessen, wo sie auch in städtischen Kreisen eine bedeutende Vorrangstellung einnimmt. Eine reiche Palette landschaftlicher Besonderheiten bietet die Darstellung der verschiedenen Zubereitungsarten und Zutaten. Beachtung fordert Karte 35, auf der die verschiedenen Namen der Bratkartoffeln eingezeichnet sind. An Hand dieser Namenkarte lassen sich verschiedene Probleme schweizerischer Kulturströmungen ablesen.

Würste, (Frage 14, Karten 36—38, Kommentar S. 212—236, bearbeitet von Richard Weiss).

Die erste Karte zeigt die Stellung der aus feinem Brät hergestellten Bratwürste und der Blutwürste. Ausgesprochen reich ist Karte 37, die uns mit der großen Mannigfaltigkeit der hausgemachten Würste bekannt macht. Es zeichnen sich wurstreiche und wurstarme Gegenden ab. Zu dieser auffallenden Tatsache lesen wir:

„Als die wurstärmsten Gegenden, in denen überhaupt die Hausmetzgerei eine geringe Rolle spielt, treten merkwürdigerweise die ausgeprägten Viehzüchter- und Hirtengebiete des Appenzellerlandes und der Innerschweiz hervor, wo man z. T. nicht einmal Blutwürste herstellt oder überhaupt wenig schlachtet und die Tiere dem Metzger verkauft; dafür kennt dann das Appenzellerland ähnlich wie das St. Gallische gewisse Metzgerspezialitäten.

In scharfem Gegensatz zu den genannten Gegenden stehen Graubünden und der Tessin, sodann westschweizerische Gebiete mit gepflegter und vielfältiger Wursterei bei Hausschlachtungen. Gerühmt wird auch die „charcuterie vaudoise“, und zwar hauptsächlich im getreidereichen Gros-de-Vaud und in den Weinbaugebieten den Genfersee entlang. *Le salé* (= charcuterie) de Moudon (P. 51) sei früher besonders geschätzt worden, auch *le salé de la Broye*. Der Einfluß der Waadtländer Wursterei reicht durch den getreidereichen freiburgischen Broye-Bezirk bis hinüber in die Weinbaugegenden um den Neuenburgersee, etwa nach Boudry (P. 73), nimmt aber gegen die Berggebiete des Jura hin ab, wie man in Le Locle (P. 78) bemerkt. Aber auch im freiburgischen Vully (P. 74a) gibt man zu: „La charcuterie n'est plus la charcuterie soignée de la région de Payerne et de Moudon“, obwohl Weinbaugegenden sonst in der Wursterei eher feinschmeckerisch sind.

Das Wallis gehört im Gegensatz zum Waadtland und auch zu Graubünden zu den Gebieten, in denen man die Wursterei wenig pflegt und keine Qualitätswurst herstellt, denn das gute Fleisch wird luftgetrocknet und in den Speicher gehängt.“ (ASV I, 228)

Beachtenswert sind dann im Wallis und in Graubünden die hoch gelegenen Regionen, wo Würste und Fleisch luftgetrocknet werden. Spontane Angaben zum Schlachtfest und zu den landschaftlichen „Spezialitäten“ des Metzgergewerbes schließen diese Darstellung der schweizerischen „Wurstologie“.

Landesübliche Speisen, „Spezialitäten“, (Frage 15, Karte 39, Kommentar S. 237—250, bearbeitet von Richard Weiss).

Hier, auf einer Karte und in verschiedenen Kommentaren ohne Karte, werden Besonderheiten im Speisewesen behandelt. „Spezialitäten“ definiert Richard Weiss als „landesübliche, für eine Gegend typische Speisen.“ Er versucht, das „Lokal-typische“ herauszuarbeiten. Dabei unterscheidet er bei den Gebäcken „altherkömmliche Lokalspezialitäten“, dann „Neuschöpfungen und Heimatstil“ und endlich „Bäckerlaunen“. Karte 39 behandelt die für die Schweiz typischen Käse- und Milchspeisen. Spezielle Fleisch- und Fischspeisen treten zurück (vgl. Kommentar S. 245 f.). Eine mehr katalogartige Zusammenstellung verschiedener Speisen und Getränke (vgl. Kommentar S. 247 ff.) endlich schließt diese moderne und wesentliche Züge des schweizerischen Nahrungswesens charakterisierende Darstellung.