

GIANNI BODINI

MENSCHEN IN DEN ALPEN

ARBEIT & BROT



ARUNDA



2

Gianni Bodini
**Menschen
in den Alpen**

Gianni Bodini

Menschen in den Alpen
Arbeit & Brot

Mit einem Beitrag von Hans Haid

Arunda 31



Unterm Schnee das Brot - diese einfachen und prägnanten, gleichzeitig aber unverständlichen Worte hörte ich öfters aus dem Mund meiner Großeltern, wenn ich Weihnachten bei ihnen verbrachte. Damals war ich klein, und es bedurfte noch einer langen Zeit, bis ich hinter die Bedeutung dieser bäuerlichen Redensart kam. Ich erinnere mich noch, wie ich mich freute, wenn es zu schneien begann, denn nur unter dem Schnee, so glaubte ich, könne das Korn gedeihen.

Es gibt unzählige Redensarten und sprichwörtliche Redewendungen, die mit der Nahrung in Zusammenhang stehen, und auch jedes Gebiet der Alpen kennt die seinen, in jedem einzelnen Tal gibt es Abwandlungen und eigene Versionen dazu, die aber im Grunde genommen doch dieselbe Aussage enthalten. Hier habe ich nun versucht, die originellsten dieser mir zu Ohren gekommenen Sprüche und Redensarten schriftlich festzuhalten, sozusagen als kleines Hommage und als Andenken an die sich gerade in dieser Hinsicht rapide fortentwickelnde Kul-

tur der Bergwelt: Seit Jahren gibt es immer weniger Schnee, und Brot steht nunmehr immer auf dem Tisch. Doch sollte eines Tages der Schnee ausschließlich nur noch aus den Kanonen rieseln, dann wird mit größter Wahrscheinlichkeit niemand mehr auf den Gedanken kommen, zu sagen, das Brot wachse darunter, und das wäre schade.

- *Unterm Wasser der Hunger, unterm Schnee das Brot.*
- *Jedes Brot hat seine Rinde.*
- *Besser Besitzer eines Brotes, als Sklave eines Backofens.*
- *Brot und Nüsse, ein Hochzeitsmahl.*
- *Das Brot der Herren hat sieben Rinden.*
- *Lang wie ein Tag ohne Brot.*
- *Brot kann in vielen verschiedenen Öfen gebacken werden.*
- *Der volle Bauch kennt den leeren Bauch nicht.*
- *Wald verkauft man nie, wenn's geht, dann kauft man ihn.*
- *Iß rohe Kastanien und du kriegst Läuse am Kopf.*
- *Zu viele Kastanien auf dem Feuer haben.*

- *Liegt eine Bohne auf dem Boden, steigt selbst ein Herr von seinem Roß, um sie aufzuheben.*
- *Die gesetzten Bohnen müssen die Glocken läuten hören.*
- *Das Fleisch des Waldes und der Wein des Fleisches (Kastanien und Milch).*
- *Ein Bienenstock hält dir zehn Ärzte vom Leib.*
- *Am Karfreitag legen auch die Hähne Eier.*
- *Mahlzeit: für die Reichen, wenn sie Hunger haben, für die Armen, wenn sie was zu essen haben.*
- *Das ist nicht Mehl aus deinem Sack.*
- *Das Mehl des Teufels wandelt sich zu Spreu.*
- *Die Schulden essen auch nachts.*
- *Kartoffeln sind erst gut, wenn sie durch den Magen des Schweines gewandert sind.*
- *Wer Suppe ißt, lebt länger.*
- *All das, was im Frühling gedeiht, ist gut für die Suppe.*
- *Iß, wie's dir schmeckt, kleide dich, wie es den anderen gefällt.*
- *Erzähle dem Bauern nicht, wie gut Käse mit Birnen schmeckt.*
- *Die Würste sind kurz, der Winter ist lang.*
- *Mit wachsendem Hunger schwindet der Hochmut.*
- *Ungeladen zum Essen erscheinen, trägt böse Blicke ein.*
- *Wer gefrorene Hände hat, darf keinen Käse machen.*
- *Ein heikles Schwein wird nie satt.*
- *Es braucht mehr Zeit, ein guter Senn zu werden, als ein guter Doktor.*
- *Pfaffen und Hennen sind selten satt.*
- *Sprich wie du ißt.*

Weitere Sprüche und Redensarten:

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

Seite 13



KURZER GESCHICHTLICH-
LICHER ABRISS

Seite 21



WER SIND DIE
BERGBEWohner?

Seite 35



LIGURIEN UND
DIE PROVENCE
VON DEN ANAUNEN
ZU DEN BRIGASCHI

Seite 39



IN DEN WESTALPEN
DIE TÄLER
DER LANDFLUCHT

Seite 53



AUF EUROPAS DACH
ÜBER GRENZEN
HINWEG

Seite 73



CONTEA DI BORMIO
UND DIE ONORATE
VALLI DELLA
MAGNIFICA TERRA
UND UMGEBUNG

Seite 89



DIE TIROLER BERGE.
EINE INSEL VER-
HÄLTNISMÄSSIGEN
WOHLSTANDES

Seite 101



VON DEN DOLOMITEN
ZU DEN JULISCHEN
ALPEN: RUND UM DEN
HÄUSLICHEN HERD

Seite 125



WERBUNG UND
ERNÄHRUNG

Seite 143



ANMERKUNGEN
ZUR ESSKULTUR
(HANS HAID)

Seite 147

EINLEITUNG



Diese Arbeit über die Ernährungsweise der Alpenbewohner ist ein Vorwand.

Im Laufe vieler Jahre habe ich ein Gutteil der alpinen Talregionen des langen und breiten durchwandert, habe alpine Weganlagen beschrieben, habe die Sitten und Bräuche der Menschen geschildert, machte (und mache noch immer) neue, unvergeßliche Erfahrungen. In dieser ganzen Zeit konnte ich angesichts der von Menschenhand in unzähligen Generationen geschaffenen alpinen Landschaft über den jahrtausendealten Bezug zwischen Berg und Mensch, über die Schwierigkeiten dieses Zusammenwirkens nachdenken. Kaum vorstellbar ist die tägliche Opferbereitschaft, die notwendig war, um die für das Überleben mancher Gemeinden unentbehrliche Nahrungsmenge zu erarbeiten.

Und in der Tat, bis vor wenigen Jahren war die gesamte Tätigkeit der Bergbewohner auf die Erzeugung und Konservierung der Nahrungsmittel ausgerich-

tet. Eine unter härtesten Bedingungen ausgeübte Arbeit, die alle an Ort und Stelle vorhandenen Energien und Naturgegebenheiten in Anspruch nahm; eine oft undankbare, aber unvermeidbare Arbeit, die nicht selten durch die Launen der Witterung zunichte gemacht wurde.

Heutzutage sind diese Zustände in ständiger Veränderung begriffen. Für die Beschaffung der Nahrung wird auch in den Höhenlagen nur mehr ein kleiner Teil der Energien aufgewendet, viele Produkte werden eingeführt, die Erwerbsquellen haben sich auch im Gebirge vervielfacht: Der Bergbauer ist zum Gastwirt, zum Skilehrer, zum Bergführer, zum Handwerker, Kaufmann oder Angestellten geworden und lebt immer weniger von Viehzucht und Ackerbau auf seinem steinigen Boden.

Wer im Gebirge lebte, mußte bis vor wenigen Jahren ein schweres und gefährliches Leben und Arbeiten auf sich nehmen. Und oft wurden ganze Ge-





meinden vom Hunger zuerst zum jahreszeitlich bedingten und dann zum endgültigen Abwandern gezwungen.

Diese Situation in manchen Bergtälern dauerte sehr lange Zeit unverändert an, und erst in den fünfziger Jahren unseres Jahrhunderts haben immer rascher grundsätzliche ideologische und technologische Veränderungen begonnen, auch die Lebensweise der Bergbewohner zu beeinflussen.

Diese Umwälzung hat auch den bislang traditionellen Nahrungssektor ergriffen. Durch Jahrhunderte kamen bei der Bergbevölkerung immer die gleichen Speisen auf den Tisch, und nur selten wurde das eintönige Werktagessen ohne großen Aufwand an Feiertagen und besonderen Anlässen aufgebessert. Erst in der Neuzeit haben zwei importierte Lebensmittel die zwangsläufig auf ein Gemisch aus Getreide- und Milchprodukten beruhende Ernährung vollwertiger gemacht: der Mais und die Kartoffel.

Lebensmittel, die unzweifelhaft Tausende von Menschen vor dem Tod retteten, die aber auf die Dauer zu unerwünschten Wirkungen führten, von denen in den nächsten Kapiteln die Rede sein wird.

Die Alpenkette gliedert sich in 1200 km Länge in sechs Nationen mit ungefähr zehn verschiedenen Sprachen, vielen Dialekten und zahlreichen ethnischen Volksgruppen. Der Alpenbereich erstreckt sich über 250.000 km² (ungefähr dieselben Ausmaße wie die italienische Halbinsel), und doch ist in dieser riesigen Region, dem Schmelztiegel so verschiedener Völker und Kulturen, nichts so offensichtlich gleichartig wie die Ernährung. Abgesehen von wenigen Aus-

nahmen, finden wir dieselben Speisen und dieselbe Zubereitungsart von den See- bis zu den Julischen Alpen, vom Berner Oberland bis zum Aostatal.

Eine im ersten Augenblick beinahe verwirrende Gleichartigkeit, die unterstrichen wird von sehr ähnlichen Anbau- und Konservierungstechniken. Erzeugnisse, Herstellungsverfahren und Überlieferungen, die von den gleichen Umweltbedingungen diktiert werden; also dieselbe Küche, dieselbe Ernährung für alle Alpenmenschen?

Beim Versuch, uns mit der Ernährung näher zu befassen, werden wir allerdings auch substantielle Unterschiede und Eigenheiten entdecken.

Sicherlich werden wir den Reichtum und die Vielfältigkeit, wie sie im gleichen Areal unserer Halbinsel geboten werden, nicht annähernd finden. Aber schon bei den Bezeichnungen der Speisen beginnt die Unterschiedlichkeit, und schließlich werden die zahlreichen Variationen über das Thema Nahrungsmittel einfacher Art, wie Korn und Kartoffel, nicht wenige Überraschungen bieten.

Außerdem bestehen sonderbare Eigenarten, Traditionen und Spezialitäten, die diese hypothetische Entdeckungsreise erst richtig interessant machen.

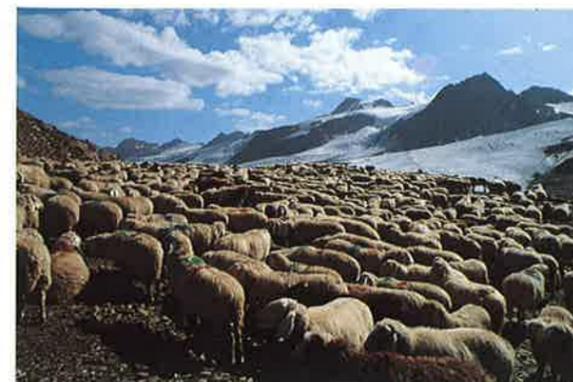
Der Lebensmittelhorizont mit einer Art jahreszeitlichen Nomadentums von Mensch und Tier, den imposanten Terrassenanlagen, den verzweigten Bewässerungssystemen erweitert sich beträchtlich, wenn man alle Sektoren des Lebens im Gebirge miteinbezieht.

Am Ende einer langen Forschungsarbeit habe ich also beschlossen, auf diesen bilderreichen Seiten meine Erkenntnisse über die Ernährungsweise der Al-

penbewohner zusammenzufassen. Es ist ein Buch geworden, das Anlaß gibt zu einer Gesamtbetrachtung der Alpenwelt, der untrennbaren Beziehung zwischen Mensch und Tier, die ihren höchsten Ausdruck in der tausendjährigen Gestalt des Viehhirten findet. Dazu kommen die von Gegensätzen belastete Beziehung zwischen dem Menschen mit seinen Bedürfnissen und der Natur, des weiteren die Eingriffe, die Generationen von Bergbewohnern vornehmen mußten, um die unwirtlichste Gegend Europas besiedelbar zu machen; und nicht zu vergessen die ersten großen Gemeinschaftsleistungen als Voraussetzung für ein soziales System.

Wenn wir die Ernährung als gemeinsamen Nenner behalten, mögen wir uns über die Phantasie wundern, mit der es möglich wurde, den Hunger erträglich zu machen, und aus der vom Hunger verursachten Verzweiflung Lehren zu ziehen, die Tausende von Menschen zwang, ab- oder gar auszuwandern.

Gemäß dem Leitfaden der Ernährung wollen wir also versuchen, dem Bergland von einem mehr unüblichen Gesichtspunkt näherzukommen. Das Buch soll keine Rezeptsammlung für lokale Küchenspezialitäten sein, auch kein Verzeichnis von auf ländliche Gerichte spezialisierten Gasthäusern, sondern ein Vorwand, über einige Aspekte der in den Alpen herrschenden Lebensbedingungen nachzudenken, - nichts weiter.



KURZER GESCHICHTLICHER ABRISS



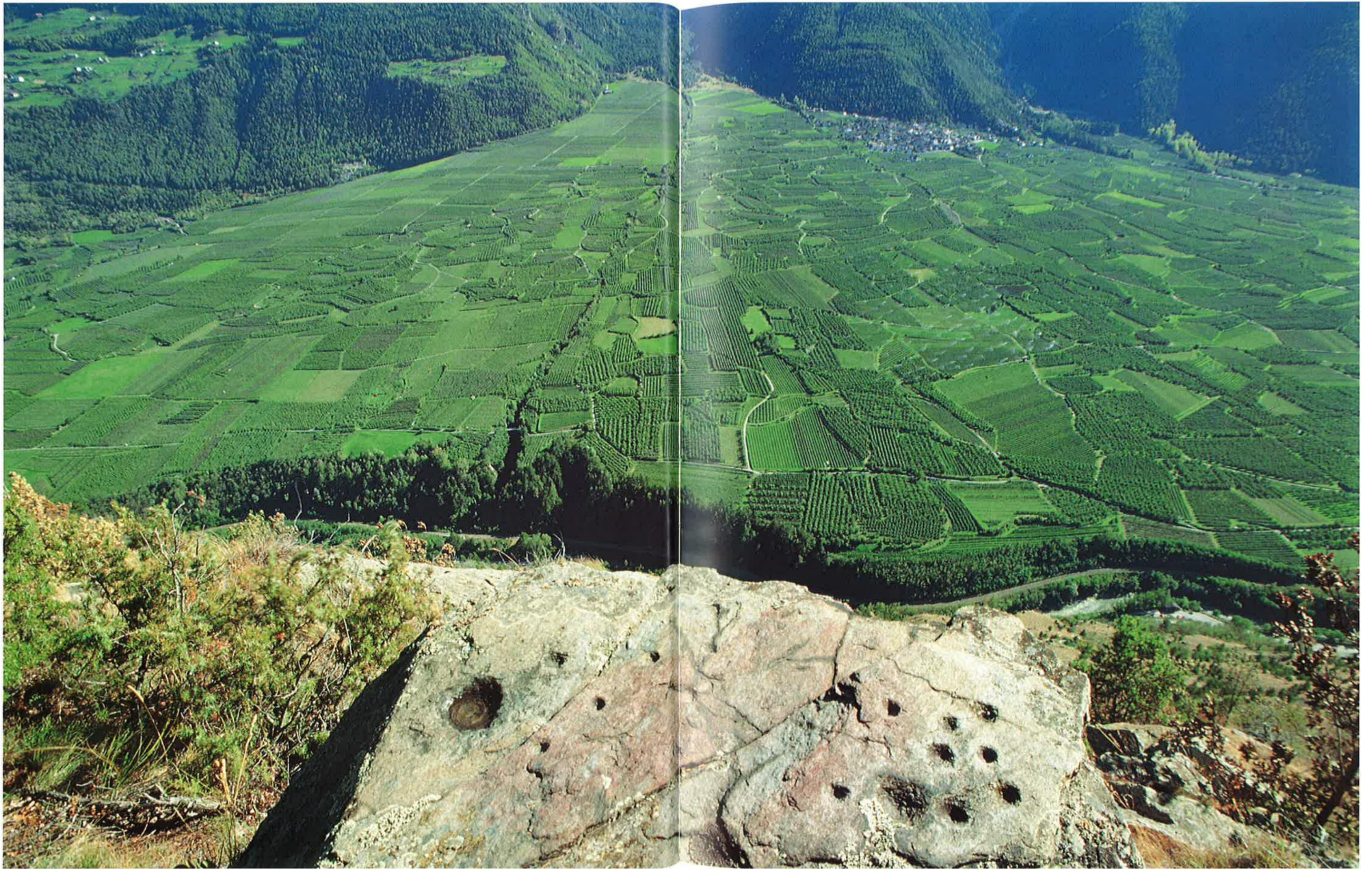
Die Besiedlung der Alpen geht sehr weit zurück. Die ersten menschlichen Spuren, die wir überhaupt in Betracht ziehen können, dürften 50.000 Jahre zurückliegen. In der Zeit danach zwangen periodisch einsetzende Vergletscherungen die sporadischen Bewohner der Alpenregionen, sich zurückzuziehen. So kehrten jene immer wieder in die Zonen zurück, wo das Klima eine dauernde Ansiedlung möglich machte. Spuren erster Siedlungsgebiete finden sich in den Seealpen. Wahrscheinlich kamen diese Leute übers Meer und fanden in diesem Gebirge lebensfreundliche Verhältnisse. Wenn man aber Spuren ständiger Siedlungen von gewisser Bedeutung finden will, muß man ca. 10.000 Jahre zurückgehen, das heißt auf die Zeit der letzten Vergletscherung, die unter dem Namen „Würm-Eiszeit“ bekannt ist. Die Alpen waren damals sicher eine sehr unwirtliche Gegend, und ihre Bewohner mußten sich ganz besonderen Lebensbedingungen anpassen,

um zu überleben. Sie waren wahrscheinlich Jäger und Sammler, sie lebten von dem, was die Natur hervorbrachte, und wenn ein Gebiet erschöpft war, zogen sie weiter. Sie mußten aber immer in den Bergen bleiben, da die Talböden entweder schon besiedelt oder oft sumpfig und der Gefahr von Naturkatastrophen ausgesetzt waren. Im Falle von tiefen Taleinschnitten waren deren höher gelegene Hänge auf der Sonnenseite klimatisch begünstigter.

Im Laufe einiger Jahrtausende begannen diese aus verschiedenen Gebieten stammenden, nomadisch lebenden Jäger sich zu Ackerbauern und Viehzüchtern zu wandeln.

Wahrscheinlich entstand schon damals, dem Zug mancher Tierrassen folgend, die Notwendigkeit der Schafwanderung, eine Lebensweise, die sich unentwegt durch die Jahrhunderte bis zum heutigen Tag erhalten hat.

Ohne diese Notwendigkeit hätte es nicht zur Entwicklung fester Siedlun-





Auf Seite 24 sehen wir ein vorgeschichtliches Felsbild auf der Rupe Magna in Grosio im Veltlin. Im oberitalienischen Val Camonica und am Monte Bego in Frankreich finden sich die wichtigsten Ansammlungen dieser uralten Zeugnisse menschlicher Ansiedlung im Gebirge. Das Bild auf Seite 25 stammt aus St. Walburg im Ultental und zeigt Funde aus einer für ganz Europa einzigartigen Kultstätte, an der die Archäologen noch arbeiten. Die archaische Trockensteinkonstruktion mykenischen Einschlags befindet sich in Slowenien und diente den Schäfern als Unterstand.



In großer Zahl über den ganzen Alpenraum verstreut finden sich Spuren vorgeschichtlicher menschlicher Siedlungen. Das erste Bild zeigt den größten Cromlech der Alpen. Dieser ellipsoide magische Steinkreis befindet sich am Kleinen St. Bernhard-Paß und besteht aus 44 Steinblöcken, die sich über einen Durchmesser von 72 Metern verteilen. Im Hintergrund der Montblanc. Das nächste, doppelseitige Bild zeigt Schalensteine am Sonnenberg im Vintschgau. Diese Art von Schalensteinen, deren ursprüngliche Bedeutung immer noch nicht ganz geklärt ist, säumen zu Tausenden die Talhänge des Alpenmassivs.

gen kommen können und zu keinen Gemeinschaftsleistungen wie Wasserleitungen, Terrassenanlagen, Fruchtwechselwirtschaft oder die Rodung weiterer Waldgebiete, die zu Gemeinschaftsweiden umgewandelt wurden.

Vor ungefähr 3000 Jahren war der Alpenraum in seiner ganzen Ausdehnung ständig bewohnt. In den Alpen gibt es verschiedene Orte, wo sich kontinuierliches menschliches Dasein anhand untersuchter Erdschichten in einer Tiefe von einigen Metern nachweisen läßt.

Ackerbau und Weidewirtschaft waren damals die vorherrschenden Tätigkeiten im ganzen Alpenbogen, und davon hing auch das Alltagsmenü ab: Mus und andere Speisen aus Getreideprodukten, Milch und Milchprodukte, manchmal Fleisch von Wild, seltener von Haustieren.

1000 Jahre später erschienen die Römer in den Alpentälern, unterwarfen die ansässige Bevölkerung, bauten die bestehenden Pfade zu ihren berühmten Straßen aus und begannen Abgaben einzutreiben: Seit damals hat sich nichts geändert.

Grundherren, Könige, Kaiser und ihre Beamten folgten, beuteten weiterhin die Bauern aus, zuerst mit Hilfe ihrer Straßen und in jüngerer Zeit mit der Eisenbahn.

In den Wechselfällen seiner Geschichte beherrschte das Römische Reich die Alpenvölker während ungefähr eines halben Jahrtausends, darauf folgten in mehreren Wellen die Einfälle der Barbaren, die natürlich irgendwo die Alpenkette überschreiten mußten, um die ersehnte Halbinsel zu erreichen.

Mit Recht kann man annehmen, daß jedes dieser durchziehenden Völker ge-



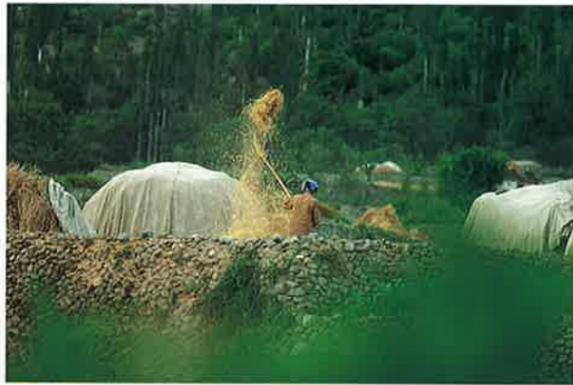
Durch all die von ihnen eroberten Gebiete legten die Römer ihre berühmten Heeresstraßen an, die aber nicht nur den Legionen dienten, sondern auch als Handelsstraßen intensiv genutzt wurden. Das kleine Bild stellt eine Reliefplatte mit einem römischen Gefährt aus Maria Saal in Kärnten dar. Das große Bild hingegen zeigt einen vollständig in den Felsen gehauenen Abschnitt der antiken Römerstraße durch das Aostatal.



wisse Eigenheiten seiner Sprache, Kultur und Arbeitsweise hinterlassen hat. Zwar von den Römern Barbaren genannt, hatten diese Völkerschaften eine eigene Kultur, Bräuche und Überlieferungen. Diese hatten sich ihrerseits im Laufe ihrer langen Wanderungen aufgrund der Berührung mit so vielen anderen Völkern verändert. Auf diese Weise sind auch gewisse Ähnlichkeiten in der Ernährung zu erklären, die sich in Verbindung bringen lassen mit weit entfernt in den Bergen des Karakorum oder des Himalajas lebenden Völkerschaften; Ähnlichkeiten, die sich einfach aus den vergleichbaren Klima- und Umweltbedingungen ergeben.

Wer sich eine Gesamtschau über die Vergangenheit unserer im Gebirge siedelnden Vorfahren verschaffen wollte, müßte sich in die Gebirgstäler begeben, zu gewissen Gemeinden, die vom Trekking noch nicht erreicht worden sind. In einigen Tagen aufmerksamer und respektvoller Beobachtung könnten viele untrügliche Einblicke in die Verfahren des Ackerbaus, in die verflochtenen und anfälligen Bewässerungssysteme, in den gesellschaftlichen Aufbau und die Lebensbedingungen einer am Rande der Überlebensmöglichkeit bestehenden Gemeinschaft gewonnen werden.

Doch kehren wir zu den Alpen zurück! Wir stehen nun am Ende des ersten Jahrtausends: Zu jener Zeit deckte die Bergbauernwirtschaft kaum den Eigenbedarf; die Bewohner einer bestimmten Region erzeugten nur die Nahrungsmittel zum eigenen Bedarf, sehr wenig blieb für Handel oder Tausch. Der seltene Erlös aus dem Verkauf von Vieh ermöglichte den Erwerb der zum Ak-



Im pakistanischen Industal und im Südtiroler Vintschgau: die Arbeit in den Kornfeldern und entlang den Bewässerungskanälen. Tausende Kilometer trennen diese Kulturkreise, und doch sind es dieselben Handgriffe ...

kerbau benötigten Geräte aus Metall, sowie des für die Zubereitung und Konservierung von Käse, Fleisch und Kraut unentbehrlichen Salzes.

Die Wörter „pecuniario“ und „salario“ sind von den beiden wichtigen Nahrungsmitteln abgeleitet: pecus = Vieh, salarium = Salzzuteilung.

In jenen Jahren wurde für die Verbesserung der Lebensbedingungen der Beitrag der Kirche ausschlaggebend, be-



sonders der Benediktiner-, Zisterzienser- und Karthäuserklöster. Außer Machtzentren wurden sie Anlaufstelle für die Bewohner der Umgebung: Von den Mönchen lernten sie verbesserte Anbautechniken, Viehzuchtmethoden und die Verwendung neuer Pflanzenarten. Trotzdem konnte die Wirtschaft dieser Landesteile nicht Schritt halten mit jener der Ebenen. Ungünstige klimatische Bedingungen, nicht enden-

wollende Winter, steile und magere Böden, schwierige Verbindungen mit den großen Märkten beeinträchtigten die Entwicklung.

Eine andere Eigenheit des Ackerbaus im Gebirge ist der Höhenunterschied der Hanglagen: Aus offensichtlich klimatischen Gründen konnten gewisse Produkte in Höhenlagen nicht gedeihen und mußten in tieferen Lagen angebaut werden, in den tiefsten die Weinrebe. Wenn auch diese Mehrfelderwirtschaft eine gesunde Landwirtschaft mit sich brachte, im Gegensatz zu der modernen, anfälligen und risikoreichen Monokultur, so erschwerte sie doch die Arbeit.

Langfristig gefährdete auch die wegen der Erbteilung übermäßige Parzellierung des Grundes und Bodens in vielen Fällen den Lebensunterhalt einer ganzen Großfamilie, wodurch viele Grundbesitze aufgegeben werden mußten. Vorsichtige Schätzungen ergeben für die Zeit um 1500 eine Million Bewohner des Alpenraumes, (daraus wurden 8 Millionen um 1960 und derzeit 12 Millionen). Eine Million Mäuler zu stopfen, war bestimmt keine Kleinigkeit in Anbetracht der damals praktizierten landwirtschaftlichen Techniken, auch wenn die gebotene Küche ärmlich und eintönig war, noch nicht viel besser als die um die Jahrtausendwende. Regelrecht ein Geschenk des Himmels waren nach der Entdeckung Amerikas die Einführung von Mais und Kartoffel in Europa.

Zur selben Zeit begannen jedoch die großen Viehzüchter der fruchtbaren ungarischen, dänischen und deutschen Ebenen die großen Märkte mit ihren Erzeugnissen zu beschicken. Der Ertrag ihrer Viehwirtschaft wird um 20% hö-

her geschätzt als jener der einheimischen, außerdem hatten sich zu Gunsten jener die Verkehrswege verbessert. Diese Umstände benachteiligten die seit jeher unergiebig alpine Wirtschaft, - und wir werden die Mitte des 14. Jahrhunderts abwarten müssen, bis zögernd die autarke Wirtschaft der Alpenländer von einer Produktionswirtschaft abgelöst wird, was sich aber nur auf einzelne Gebiete, wie z.B. die Schweiz, beschränkte.

Aber der Hunger blieb auch dann ein steter Gast im Bauernhof, und das änderte sich auch nicht, als der noch oft abgelehnte Kartoffelanbau in diesen Gegenden eingeführt wurde. „Das Brot der Armen“ trug immerhin dazu bei, viele Menschen vor dem Hungertod zu retten.

Inzwischen fiel auch in immer stärkerem Maße der zunehmende Kinderreichtum ins Gewicht, was die Ernährungslage stark erschwerte. Aus diesen Gründen nahm ein neues zerstörerisches Phänomen überhand: die Entvölkerung durch die endgültige Auswanderung.

Schon immer gab es unter der Bergbevölkerung die jahreszeitlich bedingte saisonale Auswanderung: Bergbauern der Hautes Alpes zogen in die Provence, wo sie sich als Mäher verdingten, kehrten aber rechtzeitig zur Ernte ihrer hochgelegenen Kornfelder zurück. Aus Savoyen begaben sie sich in die Gegend von Genf hinunter, um in den Weingärten zu arbeiten, aus Tirol wanderten Scharen von Halbwüchsigen und sogar Kinder in das Schwabenland, wo sie in großen landwirtschaftlichen Betrieben während des Sommers schlecht entlohnt arbeiteten, aber dennoch den



Zwei Bilder der Verwahrlosung im Alpenraum: Eingestürzte Erdterrassen und das Gerippe eines alten Mühlrades als Zeugnisse einstigen Bemühens, ein dem Menschen nicht gerade besonders gewogenes Territorium erträglich und lebenswert zu gestalten. Auf der Nebenseite der rekordverdächtige, sechs

kärglichen Lebensunterhalt der zu Hause Gebliebenen aufbesserten. Im ganzen Alpenbereich waren auf der Suche nach Verdienst ganze Scharen von Kaminkehrern, Maronibratern, fliegenden Händlern, Scherenschleifern und Pfannenflickern auf Wanderschaft, die oft weit herumkamen, sich aber wieder auf den Heimweg machten, sobald die Erntezeit nahte. Schließlich wurde die Auswanderung



Doppelzentner schwere Maisbrei bei einem Dorffest im karnischen Raum und, etwas weniger üppig, die kindliche Freude an der köstlichen Schneemilch, eine höchst einfache Tiroler Rezeptur aus Milch, Sahne und trockenem Brot.

nach den amerikanischen Staaten der einzige Hoffnungsschimmer angesichts ständigen Hungers, so daß ganze Gemeinden ihre Täler verließen, um mit dem Schiff in die Neue Welt zu kommen. Der Großteil dieser Leute kam nicht zurück und wurde bitter enttäuscht. Der Schaden, den dieser Aderlaß anrichtete, war beträchtlich: Die Auswanderer waren meist junge Leute, die besten Arbeitskräfte also; die da-

heim gebliebenen älteren Leute hingegen waren nicht mehr imstande, alle Felder zu bearbeiten. Die umfangreichen und heiklen Bewässerungsanlagen konnten an ihren schwer zugänglichen Stellen nicht mehr gewartet werden und begannen, Wasser zu verlieren; dadurch lösten sich die vor langer Zeit in harter Arbeit erbauten Terrassen auf und kollerten nach und nach als Steinlawinen ins Tal.

In gewissen piemontischen Tälern wuchs diese Emigrationswelle geradezu zu einem Exodus aus, dessen Narben heute noch erkennbar sind. Vor allem für die jüngste Nachkriegszeit bezeichnend sind zwei Phänomene: In manchen Bergregionen verstärkte sich die Entvölkerung auch noch durch die große Anzahl von Kriegsoffern. Die großen, am Fuße der Alpen gelegenen Städte zogen zudem große Massen von Arbeitskräften an und verzeichneten selbst einen sehr hohen Bevölkerungszuwachs.

Anderswo dagegen gab es überhaupt keine Abwanderung, vielmehr lernten die Alpenbewohner mit dem wirtschaftlichen Aufschwung in den sechziger Jahren und der Entstehung des Massentourismus einen nie dagewesenen Wohlstand kennen, und in dieser Euphorie schwand die Erinnerung an das Leben im Gebirge, an die früheren harten und anspruchlosen Zustände. Mit dieser letzten „barbarischen Invasion“ veränderten sich in den Alpen die üblichen Sitten und Bräuche radikaler denn je. Dadurch vereinheitlichten sich auch die Eßgewohnheiten, so wie überall in Europa. Der Spruch „Sag mir was Du ißt, und ich sage Dir, wer Du bist“ hat seinen Dienst getan.

Der Geist der Massenproduktion und der Monokultur in kultureller Hinsicht hat in den Bergen Fuß gefaßt, und die sogenannten „kargen“ Speisen verschwanden spurlos: pasta e fagioli (Nudeln mit Bohnen), Polenta, in heißer Asche gegarte Kartoffeln, Kastanien und andere Leckerbissen waren aus dem Bewußtsein des hungrigen Bauern verschwunden, der sich nicht mehr an jene schweren Zeiten erinnern wollte.

Aber die letzte Stunde hat noch nicht geschlagen: In den letzten Jahren beobachtet man in der ganzen Alpenwelt, daß unter dem Druck von ökologischen, manchmal mehr pseudoalternativen Beweggründen, volkstümliche, die Ernährung betreffende Traditionen wiedererwachen.

Nun tauchen auf den Speisekarten wieder sehr begehrte einfache Gerichte auf, bisweilen hinter einer zu folkloristischen und kommerziellen Fassade, aber immerhin ein Grund zur Hoffnung.

Überall in den Alpen wurden lokale Genossenschaften oder Initiativen gegründet und haben mit Erfolg die Erzeugung und den Verkauf naturbelassener Nahrungsmittel aufgenommen: Käse, Honig, Marmeladen werden den örtlichen Hotels und Gasthöfen angeboten. Dadurch vermeidet oder verringert man zumindest jenes sinnlose Vorgehen, woraus allzuoft folgendes Paradoxon resultiert: die Milch wird in Kesselwagen vom Bauernhof in die oft 100 km entfernte Stadt gebracht, dort verarbeitet, und verpackt an den Ort der Herkunft zurückgebracht, wo sie der Bauer dann kauft.

Ein letztes Problem stellen die häufig höher gelegenen Orte dar, die nunmehr verlassen oder nur in der günstigsten



Jahreszeit von wenigen, meist älteren Leuten bewohnt sind. Außerdem bietet der ständige, seit Jahren in den europäischen Berggebieten zu verzeichnende Bevölkerungsschwund keinen Anlaß für rosige Aussichten. Aber die Geschichte bezieht sich nicht nur auf die Vergangenheit, man könnte sich vorstellen, daß in einer mehr oder weniger nahen Zukunft manche Familien, veranlaßt von Not und immer unmenschlicheren Lebensbedingungen in den großen Städten, einen Zugang zum Leben in einer Gebirgsgegend finden könnten.

Sicher würde sie ein arbeitsreiches Leben erwarten, aber ich glaube nicht, daß es übler sein könnte als die oft unmenschliche Arbeit, wie sie in einer Fabrik gefordert wird.

Es gibt auch außereuropäische Arbeiter, die unter verzweifelten, aussichtslosen Umständen leben. Arbeitslose, die gewöhnt sind, in extremen Lagen zu überleben, womöglich solche, die aus Gebirgsgegenden stammen. Vielleicht könnten einige unter ihnen im Bergland Zuflucht finden. Wenn dann in den Waalen wieder das Wasser flösse, wenn wieder Roggen- und Gerstenfelder an den Hängen reiften, wenn die Almen schon von weitem die Arbeit des Käasers an der Rauchfahne anzeigten, dann könnte das Gebirge wieder den früheren Wert annehmen, es wäre eine Rückkehr zu den Quellen - auch der Ernährung ...

Vorläufig jedoch beschränke ich mich darauf, das niederzuschreiben, was ich längs dieser Wanderung, die sich zwischen Geschichte und Nahrung hinzieht, gedacht und gefühlt habe, und das ist nicht wenig.

WER SIND DIE BERGBEWÖHNER?



Die Antwort auf diese scheinbar einfache Frage fällt nicht leicht. Wir alle wissen, daß die „Bergbewohner“ Menschen sind, die in den Bergen leben und arbeiten.

Einstmals lebten in den Bergen vor allem Bauern, die eine reine Selbstversorgungswirtschaft betrieben. Arbeiten war gleichbedeutend mit Landwirtschaft, demnach waren die Bergbewohner Bauern. Die Tiroler Landwirtschaftskammer versucht zu definieren, was unter „Bergbauer“ verstanden werden kann: „Alle jene, die über 1200 m Landwirtschaft betreiben, aber auch jene, deren Hof nur auf 500 m liegt, sofern das Gelände bestimmte Merkmale aufweist, etwa große Steilheit, fehlende Zufahrt, schlechte klimatische Lage.“

Aber das Problem bleibt: Was ist Berggebiet, wo sind die Grenzen? Welche Menschen mit welchen Berufen und Lebensformen soll man als Bergbewohner bezeichnen und kommen für unsere Untersuchung in Betracht?

Das ganze Alpengebiet zu behandeln, ist ohnedies aussichtslos: 300 Kilometer beträgt der Abstand von den Veroneser bis zu den bayrischen Voralpen, und über 1000 Kilometer trennen die Täler der Provence vom Salzburger Land. Um die Besonderheiten herauszuarbeiten, habe ich mich auf die Bergbewohner südlich und nördlich des Alpenhauptkammes beschränkt.

Nach Klärung dieser Frage möchte ich auf etwas anderes hinweisen: Im Laufe der Jahrzehnte, manchmal erst in den letzten Jahren, gab es in einigen Alpentälern derart tiefgreifende Veränderungen, daß man schon gar nicht mehr von „Bergbewohnern“ sprechen kann, jedenfalls nicht im Sinne der hier angestrebten Untersuchung alpiner Eßgewohnheiten.

Ich nenne als Beispiel die Erzeuger von Äpfeln im Etschtal oder im Vintschgau, die geographisch und juristisch als Berggebiete angesehen werden können. Und darauf legt man auch großen Wert,



zumal die Bauern dadurch verschiedene Vorteile genießen.

Aber beim Betrachten dieser enormen Monokulturen, die alles bis ins letzte ausnutzen und die Züchtungen der Obstsorten auf die Spitze treiben unter Einsetzung von Computersystemen, die genau den Tag des Erntebeginns festlegen, ferner die automatische Steuerung der Bewässerungsanlagen, die nach Bedarf als Frostschutz eingesetzt werden kann, die Auslese- und Lagerungsverfahren, die an technische Zukunftsromane erinnern- kann man angesichts dieser Entwicklung nur von einer in den Alpen angesiedelten technischen Großindustrie sprechen.

Diese Tatsache nehme ich zur Kenntnis. Aber gerade deshalb wende ich mich davon ab und den Seitentälern zu, ebenfalls den Höfen in den wirklichen Berglagen des Vintschgautales, ohne die Höhe und Beschaffenheit des Geländes hervorzuheben, wohl aber die Qualität der Erzeugnisse. Außerdem glaube ich, daß für die Untersuchung ursprünglicher Lebensformen die Berggebiete Liguriens viel aufschlußreicher sind, zumal die Herstellung der Lebensmittel dort noch vielfach nach altüberlieferten Methoden erfolgt.

Nach diesen Einschränkungen können wir nun genauer auf das gesteckte Ziel losgehen. Es ist die Einladung zu einer „ideellen“ Reise, die man bequem am Tisch lesend, im Auto oder zu Fuß erleben kann; und das nicht nur, um die Umwelt zu schonen. Diese Urform der Bewegung bietet eindeutige Vorteile: die Nähe zur Natur, das Aufgehen in der Landschaft mit all ihren Gerüchen. Die Sinne werden endlich wieder angesprochen. Die Langsamkeit schärft die Aufmerksamkeit.

Begegnungen mit den Talbewohnern ergeben sich spontan und sind häufiger. Es ist also der beste Weg, etwas aufzunehmen und zu verstehen.

Im Gehen bekommen wir auch mehr Hunger. Etwas Besseres kann uns angesichts des gestellten Themas gar nicht passieren. Wir tragen den Hunger in ein Gasthaus, oder, wenn wir Glück haben, werden wir von einem Ortsansässigen in sein Haus oder in seinen Garten eingeladen, um unter dem Schatten eines Baumes von seinem Brot und Käse zu essen.

Solcherlei Erfahrung beim Wandern allein oder zu zweit sind gar nicht so selten und desto häufiger, je weniger die Gegend vom Tourismus erfaßt ist. So habe auch ich diese Arbeit angefangen.

Bevor ich beginne, möchte ich die Gelegenheit benutzen, allen jenen zu danken, denen ich auf der Straße begegnet bin und die mich ganz selbstverständlich beherbergt haben. Dabei haben sie mir ihre einfachen aber wohlschmeckenden Speisen angeboten, haben von ihrer Welt erzählt, von den Problemen der alten Leute, und mir das Heiligste angeboten: Gastfreundschaft.



Wie vielen freundlichen und hilfsbereiten Menschen bin ich auf meinen Talwanderungen schon begegnet! Die meisten von ihnen sind ältere Leute, doch der Anblick von Kindern läßt immer wieder auf eine bessere Zukunft hoffen. Ein trentinisches Volkslied meint dazu: „... ohne die Spiele der Kinder werden die Berge krank ...“



LIGURIEN UND DIE PROVENCE VON DEN ANAUNEN ZU DEN BRIGASCHI



Ligurien hat zwei „Seelen“, eine mitelmeerische und eine bergverbundene, und zweierlei sind auch die Bäume, der Ölbaum und der Kastanienbaum, die das Grün dieser Seelen sind.

Wir können diese zweifache Gedankenwanderung zwischen Geschichte und Ernährung in Albenga, dem „Albium Inganum“ der Römer, beginnen.

Die ligurischen Völkerschaften waren die letzten der Alpenregion, die vom Römischen Reich unterworfen wurden. Während des Zweiten Punischen Krieges waren sie sogar Verbündete Karthagos, Roms erbittertster Feindin. Das Städtchen Albenga schmiegt sich an den Fuß der Ligurischen Alpen und hat bis heute seinen sehr interessanten historischen Kern bewahrt.

Durch das Tal der Arroscia hinauf erreichen wir bald eine Art Mittelgebirge, und kommen an den im Silbergrün der Olbäume versteckten Dörfern Arnasco, Vendone und Aquila d'Arroscia vorbei. Die „fasce“ genannten Terrassen tra-

gen bis hoch hinauf Olbäume, bis zu den Kastanienhainen, wo die Grenze zwischen den beiden Höhenlagen sichtbar wird. In günstig gelegenen, sonnigen Winkeln entdecken wir winzige Weinberge und eine sehr geschätzte Rebe antiker, vielleicht griechischer Herkunft, wie der „Pigato“. Aber in diesem Gebiet gibt es andere, kaum bekannte Weine, die klingende Namen tragen wie Vermentino, Lumassina, Buzzetto, Barbarossa, blumige und reich an ... Leider gestatten mir diese kurzen Notizen über die Ernährung nicht, mich über dieses „Nährmittel“, das wir bei vielen anderen Bergwanderungen wieder finden werden, des längeren zu äußern.

Also versuchen wir, an Höhe zu gewinnen, um in diesen alpinen Kulturraum, den wir so nahe am Meer nicht erwartet haben, zu betreten; wir steigen zum Castell'Ermo hinauf, einer kleinen Wallfahrtskirche auf 1092 m Meereshöhe, wo alle fünf Jahre ein Fest stattfindet, an dem alle Familien von Curenna teil-

nehmen. Sie kommen hier herauf, bauen Hütten aus Zweigen, essen und trinken den ganzen Tag. Vielleicht hat dieses Fest seinen Ursprung in den räuberischen Einfällen der Sarazenen, welche sich um das Jahr 1000 oft wiederholten, und vor denen die Bewohner der Gegend Zuflucht droben in den Bergen suchten.

An einem kalten und klaren Tag sieht man von so einem Gipfel in der Ferne die Berge von Korsika, die einst zur Gänze von kostbaren Kastanienhainen bewachsen waren, so daß man sagen konnte: Die Kastanien waren das Korn Korsikas. Noch in den fünfziger Jahren landeten an dieser so fernen Insel schwere Ruderbote mit ligurischen Arbeitern, die, vom Hunger getrieben, auf der Suche nach Verdienst waren. Nur wenige hundert Meter vom Strand von Albenga sieht man die Insel Gallinara, einst der Sitz eines der bedeutendsten Benediktinerklöster des Mittelmeerraumes. Von derartigen Klöstern und ihrer Bedeutung für die Ernährung wird in einem der nächsten Kapitel die Rede sein.

In Ligurien erntet man die Kastanien auch heute noch, aber sie haben nicht mehr die ehemalige Bedeutung, von der die zahlreichen „Casun“ genannten Häuschen noch zeugen. Sie dienten zum Trocknen dieser Früchte. Um den Zugang zum oberen Stockwerk dieser „Casun“ zu erreichen, wurden sie an stark geneigte Hänge gebaut. Die beiden Stockwerke waren getrennt durch ein Holzgitter, auf dem die Kastanien ausgebreitet wurden. Darunter entzündete man ein Feuer, dessen Rauch die Würmer in den Kastanien vernichtete und die Früchte trocknete, womit sie auch haltbar gemacht wurden. Die Ka-



Ein seltener Anblick der Berge Korsikas, die hier, von Castell'Ermo aus gesehen, auf Wolken zu schweben scheinen. Die Insel war einmal von Kastanienbäumen übersät, ähnlich wie das Hinterland Liguriens. Die Kastanien, das „Brot der Armen“, wurden in solchen Bauten getrocknet. Bemerkenswert ist der aus einem Olivenbaumstamm geformte Tragbalken, eine praktische und zugleich elegante Lösung, die der Ästhetik der simplen Steinplattenfassade zugute kommt. Die schwarzen Rußspuren verweisen auf den ursprünglichen Zweck des Gebäudes.





Die surrealistisch anmutende Landschaft Liguriens zur Zeit der Oliven-
ernte. Früher breitete man anstatt der
Plastiknetze große Baumwollplanen um
die Bäume herum aus. Krämer boten Sie
im Herbst feil, und nach der Ernte wur-
den sie gewaschen und den Rest des Jah-
res hindurch als Bettücher weiterver-
wendet.

stanien wurden auch in eigens dafür eingerichteten Mühlen gemahlen, und das so gewonnene Mehl dem Brotteig beige-mengt.

In erster Linie wurde der Ölbaum ange-pflanzt und gepflegt. Er hat die alpine Landschaft dieser Gegend geprägt. Im Laufe der Jahrhunderte wurden auf Tausenden von Kilometern Terrassen aus Trockenmauern angelegt. Einst be-schäftigte die Olivenernte die gesamte Bevölkerung. Es kamen auch Arbeits-kräfte aus dem benachbarten Piemont hinzu, und sicherlich wurden bei diesen Begegnungen einfache Rezepte ausge-tauscht.

Heutzutage verwendet man für die Oli-venernernte farbige Plastiknetze, die unter den Bäumen ausgebreitet werden; im Herbst bietet die Landschaft daher ein surreales Bild.

In der Gemeinde Vendone ist noch eine kleine Ölpressen in Betrieb, zu der die Bauern ihre Maße (ein Maß = 12 kg) zum Verarbeiten bringen. Daraus ge-winnen sie ein ausgezeichnetes Öl, das in der ligurischen Küche bei allen Ge-richten Anwendung findet, wie ande-renorts die Butter.

In früheren Zeiten begaben sich diese Bauern mit einem Fläschchen Öl ihrer Erzeugung in eine bestimmte Bar in Im-peria, wo die Grossisten die Ölqualität prüften und ihre Angebote machten.

Wenn man durch diese kleinen Mittel-gebirgsortschaften geht, bemerkt man viele Backöfen, die aber fast alle verfal-len sind. Man muß wissen, daß in der traditionellen Ernährung dieser Men-schen eine Art Gemüseomelette -, fo-cacce di verdura" - sehr beliebt war, und daß es verschiedenste Arten von „torte pasqualine", also Ostertorten,

gab. Zwischen hauchdünne Teigblätter wurden abwechselnd Schichten von Ge-müse, Käse, Eiern und natürlich Öl ge-legt. Eine Überlieferung besagt, daß es 33 Teigblätter sein müssen, entspre-chend den Lebensjahren Jesu Christi. Diese Art von sehr beliebten und gesun-den Torten wurde im Backofen zuberei-tet, der ja nie fehlen durfte. Das milde Klima dieses Gebietes, der ewige Früh-ling, ermöglicht das ganze Jahr hin-durch die Ernte von frischem Gemüse und damit eine abwechslungs- und vita-minreiche Ernährung.

Raffinierter Geruch und Geschmack sind bezeichnend für die ligurischen Speisen. Wer kennt nicht den berühm-ten „Pesto"? Das Feinste vom Feinen, die grüne Seele der einheimischen Kü-che: Öl aus den Olivenhainen, Pignoli aus den Wäldern und Basilico aus dem Garten. Basilikum wird übrigens noch nicht lange verwendet; an seiner Stelle nahm man früher Majoran, das hier wild an den Hängen der Berge wächst. Man riecht es auch, wenn man sich in die Macchia wagt, sofern sie nicht durch einen der hier so zahlreichen, durch „Selbstentzündung" ausgelösten Brände vernichtet wurde.

Und dann ist da auch noch der Arro-scia, ein Wildbach, in dem sich bis vor wenigen Jahren noch Aale flußauf-wärts schlängelten und den Speisezettel der Bewohner des Hinterlandes berei-cherten.

Wir besuchen Vessalico, seit 1760 Sitz eines bedeutenden Marktes, der Anfang Juli stattfindet. Er ist bekannt als „Knoblauchmesse", die unsere Nase schon Kilometer vorher angenehm wahrnimmt. Wenn wir dann in die wirklichen Höhenlagen vorstoßen, er-

reichen wir von Mendatico aus die Ga-rezzo-Höhe auf 1800 m, oder wenn wir einen weniger bequemen Weg wählen, gelangen wir zum Passo della Mezzalu-na, über den von alters her die „Via marenca" oder „del mare" verlief. Einige Schalensteine und sogar ein Menhir kennzeichnen diesen Weg als uralten Übergang für die Herden, die von den Weidegebieten aus dem Briga-gebiet in die Ebenen um Albenga getrie-ben wurden.

Die Schafzucht war für die Wirtschaft und Ernährung dieser Bevölkerung von sehr großer Bedeutung. Vom Paß aus hat man auf das Argentinatal eine groß-artige Aussicht; tief unten gewahrt man einige in Grün gehüllte Ortschaften, Triora, Molini di Triora, Andagna. In der Höhe, am Talschluß, erhebt sich der Monte Saccarello und ganz hinten sieht man den oft verschneiten Gipfel des „Heiligen Berges" Bego, das Ziel dieser ersten Wanderung.

Das befestigte Dorf Triora ist ein über-raschendes Beispiel militärischer Archi-tektur, es enthält interessante Bauten wie die Bernardinokirche aus dem 12. Jahrhundert und ein Denkmal für „Hexen", deren Prozeß hier stattfand. In nur 30 Kilometern steigt das Argenti-natal vom Meer zum 2200 m hohen Sac-carello, in 1000 m Höhe befinden sich Realdo und Verdeggia, zwei für die Ge-schichte und Ernährung interessante Ortschaften.

Wahrscheinlich waren die ersten Be-wohner dieser Region die geheimnisvol-len, nicht indoeuropäischen Ligurer, auf die die Kelten folgten.

Die ältesten archäologischen Funde, die in einer der sehr zahlreichen Höhlen die-ser Gegend gemacht wurden, sind 4000



Das Sortieren der Oliven mit der so-genannten Gitarre, die das Laubwerk von den Früchten trennt. Das Bild wurde nach einem der häufigen Brände auf-genommen, die dem Gelände schwersten Schaden zufügten. Wir befinden uns hier in der Nähe des Mezzaluna-Passes, auf dem auch dieser Menhir gefunden wurde.



Jahre alt. Dieses grüne Tal mit mildem Klima ist begünstigt durch die verhältnismäßig große Niederschlagsmenge von 1400 mm; die üppigen Weiden ermöglichen eine intensive Viehzucht.

Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts zählte man auf dem Gemeindegebiet von Realdo und Verdeggia ungefähr 1000 Einwohner, die 10.000 Schafe hielten. Heute ist die Viehzucht verschwunden und die Einwohnerzahl ist auf ungefähr 60 gesunken. Auf die Schafe folgten Ziegen und Kühe. Während Schafe und Ziegen sich mit weniger begnügen, zumal sie auch die unwegsamen Lagen beweidet können, brauchen Kühe jährlich ungefähr 25 Zentner Heu. „Curtivaa r lait de fëi“ (= coltivare il latte di pecora), sagen die Einheimischen zur Verarbeitung der Schafsmilch, die schon der griechische Geograph Strabo im 1. vorchristlichen Jahrhundert lobt. Er spricht von mehreren Zentner schweren Käseläben, die in dieser Gegend hergestellt werden, sicherlich eine bei Strabo häufige Übertreibung. Die Käseläbe, „le tume“, wiegen 4 bis 5 kg, aber der Käse ist wirklich vorzüglich.

Unter den Fleischspendern scheint das Schwein nicht auf. Einen Teil der Edelproteine gewinnt man aus dem Fleisch der Kaninchen, deren Kot zudem für die Düngung verwendet wird. Der Mist anderer Tiere wurde sogar als Tauschware benutzt oder um Weidrechte zu bezahlen. Hühnerfleisch war den Schwerkranken oder Wöchnerinnen vorbehalten. Auch Schaffleisch kam selten auf den Tisch, eigentlich nur, wenn ein Tier abgestürzt war. Was zur „vollwertigen“ Ernährung noch fehlte, lieferten Getreidesorten, die bis in Höhenlagen



von 1600 m reifen, ferner die „patacche“, also die Kartoffeln, Hülsenfrüchte und anderes Gemüse. Von großer Bedeutung waren auch die Kastanien aus den Hainen von Triora. Ein ungeschriebenes, aber immer respektiertes Gesetz besagt, daß die Kastanien dem Besitzer des Bodens gehören, auf dem sie gefunden werden. Infolge der Steilheit der Kastanienhaine und einiger Schubser wurden sie oft ziemlich weit weg „gefunden“, was nicht selten Streitigkeiten zwischen den Gemeinden verursachte. Die Kastanien wurden auch in Milch gekocht, was eine sehr nahrhafte und sättigende Speise ergab.

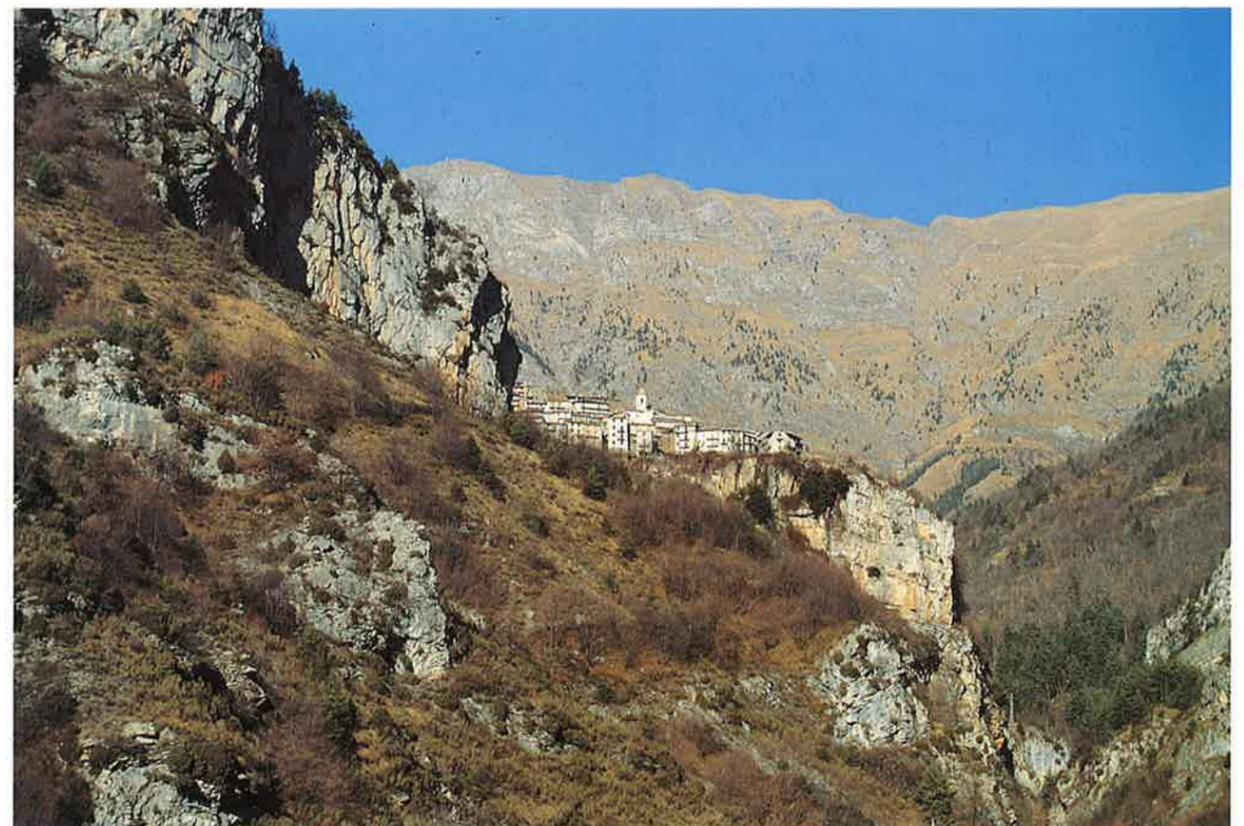
Die Erzeugung von Honig wurde auf ganz uralte Weise praktiziert: die Bienenkörbe wurden in ausgehöhlten Kastanienstämmen untergebracht. Das Verhalten der Bienen ließ Wettervorhersagen zu: Wenn sie nicht ausflogen, dann wurde das Wetter schlecht. Man mußte sich also beeilen, um das Heu unter Dach zu bringen.

Seit 1950 gibt es keine einzige funktionierende Mühle mehr, während es früher sogar zweierlei Mühlen gab: eine für das Korn und eine für die Kastanien.



In Pigna, einem wunderschönen mittelalterlichen Dorf des ligurischen Hinterlandes, finden sich noch diese in Stein eingelassenen Getreide-Eichmaße.

Das Kirchlein San Bernardino in Triora, das typische Strukturenssemble von Castel Vittorio und hoch oben, auf einem Felsvorsprung in 1000 Meter Seehöhe, das Dörflein Realdo. Es handelt sich dabei wohl um die am wenigsten bekannten Landschaftsbilder des alpinen Liguriens.



Verschwunden sind auch die von goldfarbenen Garben bedeckten Ackerflächen, die das Bild der Landschaft prägten und den Speisezettel bereicherten. Die beiden Gemeinden hatten einen gemeinsamen Backofen für das Brot und die Gemüsetorten. Die Frauen brachten eine bestimmte Menge Brennholz mit, schoben nacheinander ihre Speisen in den Ofen, der bis vor wenigen Jahren noch täglich geheizt wurde. Das charakteristische Gericht der brigaskischen Gemeinden ist der „süggeli cun brüss“, bestehend aus Weizenmehlnocken, die zusammen mit Kartoffeln, Öl, Zwiebeln und frittiertem Lauch zubereitet werden. Das ganze wird mit einer „salsa di brüss fort“, einem fermentierten Käse von unverwechselbarem Geschmack und Geruch, gewürzt.

Neulich habe ich ihn in einem Gasthaus bestellt, aber der Wirt sagte mir, seine Frau dulde dieses Gericht im Hause nicht.

Das Wildschwein wurde in diesem Tal erst vor kurzem angesiedelt, während es in Ligurien seit jeher bekannt ist und als Bereicherung des Speisezettels sehr geschätzt wird. Die Gemeinde Pigna hat trotz der Grenzverschiebung Grundbesitz auf jetzt französischem Territorium, und zwar im Rojatal. Es handelt sich um ein wildes, schwer zugängliches Tal, in dem die Jäger von Pigna das Jagdrecht haben, das sie sich in einem Vertrag mit der Gemeinde auf 10 Jahre gegen Bezahlung gesichert haben. Die Tiere kennen natürlich keine Grenze, wechseln über, so daß es auch auf italienischer Seite diese Art Wild gibt.

Die Wildschweinjagd ist, abgesehen von den modernen Waffen, ebenfalls noch sehr urtümlich. Sie wird in Grup-

pen ausgeübt, die unter Ausnützung des Geländes die Beute in eine Richtung treiben. Mit Hunden werden die Tiere weiterhin in die Enge getrieben und von den dort lauenden Jägern abgeschossen. Am Schluß der Treibjagd wird die Strecke (Beute) gerecht verteilt, oft auch die Verwundungen.

Die älteste und wichtigste Beschäftigung der Brigasken ist die Viehzucht. Um den Tieren ausreichend Futter zu beschaffen, mußten diese in die Weideebenen um Albenga getrieben werden. Dieser Auszug von Mensch und Tier, vor allem die langen Viehtriebe, waren immer wieder Anlaß für unaufhörliche Streitereien mit den betroffenen Gemeinden. Die durchschnittlich hundert Tiere zählenden Herden wurden „sorta d'féi“ genannt. Diese „sorte“ gibt es fast nicht mehr, und die wenigen, die noch diese Wege gehen, sind nicht mehr einheimisch, sondern kommen gewöhnlich aus anderen Provinzen und werden meist von sardischen Hirten geführt.

Die Schellen der Schafe konnten früher auf dem Markt von Pieve di Teco erworben werden, wo sich auch die Gelegenheit bot, den überschüssigen Käse zu verkaufen. Realdo und Verdeggia blieben jahrhundertlang ohne Verbindung mit dem Talausgang; sie orientierten sich also mehr zum Talschluß hin, zumal es früher noch keine Staatsgrenze gab. Diese beiden Orte gehörten mit sechs anderen um den Monte Saccarello herum zu der als „La Brigasca“ bekannten Kultur. Verschiedene Ortschaften liegen in Höhenlagen um 1200 m, man sprach eine dem Provenzalischen zugehörige Sprache, ihr Verwaltungszentrum war das heute in Frankreich liegende la Brigade.



Die mediterrane Macchia bietet dem Wildschwein einen idealen Lebensraum. Die steilen Abhänge erinnern an die Landschaft der Dolomiten. Unbeweglich harret der Jäger an der Stelle, an der seine Gehilfen ihm das Wild auftreiben werden.



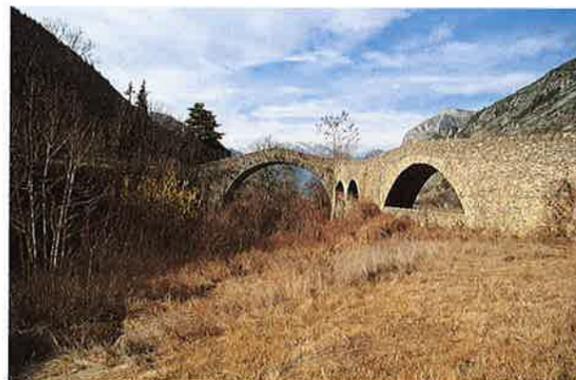
Die Grafschaft Brigue erstreckte sich über 150 km²; die Stadt war ein sehr bedeutendes landwirtschaftliches und kulturelles Zentrum. Von der blühenden Vergangenheit zeugt der beachtliche Altstadt kern mit dem Martinsdom und der Kirche Madonna del Fontan mit Fresken aus dem Jahre 1492. Sie ist berühmt geworden als die „Sixtinische Kapelle der Alpen“. Nach Briga gelangen wir über einen der frühen Alpenübergänge, wie zum Beispiel den Colla Ardente Paß oder von Ventimiglia aus durch das Rojatal. Dort erreichen wir Tenda, eine Stadt, die durch regen Durchzugsverkehr zu großem Wohlstand gelangte. In der Blütezeit wurden bis zu 30.000 Maultiere gehalten, mit denen die Waren über den Tendapaß transportiert wurden. Zu Reichtum gelangte Tenda durch den Verkauf eines besonders geschätzten Hammelfleisches und durch Verpachtung von Weidegründen. Als Kuriosität füge ich noch hinzu, daß damals die Metzger auch mit Wein handelten, und daß im mittelalterlichen Stadtrecht eine noch heute gültige Vorschrift enthalten war: Jeder in der Gemeinde Tenda Geborene muß in seinem Leben wenigstens einen Obstbaum pflanzen.

Da der König Carlo Emanuele von Savoyen die Bedeutung dieses Tales erkannt hatte, ließ er 1591 eine Straße erbauen, die Nizza mit Turin verband. Zu Beginn unseres Jahrhunderts wurde dann die kühn angelegte Bahn zwischen Ventimiglia und Cuneo gebaut. Geblieben sind aber von dem einst auch kulturell einheitlichen Raum nur mehr Erinnerungen.

Zum Abschluß dieser ernährungsgeschichtlichen und historischen Berg-

wanderung sei noch die Empfehlung ausgesprochen, durch die „Valle delle Meraviglie“ zum 2873 m hohen Monte Bego hinaufzusteigen, ein Unternehmen, das eine unauslöschliche Erinnerung hinterlassen wird.

Auf den von den eiszeitlichen Gletschern glattgeschliffenen Felsen haben zahllose Generationen von Hirten und Pilgern Tausende von Zeichen und Symbolen eingeritzt, deren älteste wahrscheinlich 6000 Jahre alt sind. Diese stummen Botschaften zeugen von der Kultur dieser Menschen und gelten als größtes heidnisches Heiligtum der Alpen unter freiem Himmel.



Die Terrassierung der ligurischen Berge findet in ihrem flächendeckenden Ausmaß nicht ihresgleichen im gesamten Alpenraum. Einzigartig in dieser von Menschenhand geformten Landschaft ist auch die natürliche Einbindung der menschlichen Behausungen. Eine Architektur der Sachlichkeit, des Essentiellen. Den Kontrast dazu bildet das Kirchlein von Notre Dame del Fontan.



IN DEN WESTALPEN DIE TÄLER DER LANDFLUCHT



Ich habe nie Hunger gelitten, auch mein Vater nicht, die Großväter jedoch, der eine ein Tiroler, der andere ein Lombarde, hatten beide Caporetto auf gegnerischer Front erlebt. Sie erzählten mir manchmal vom Hunger, der sich in ihren nüchternen Berichten beinahe personifizierte. Beide behandelten jedes Stück Brot wie eine Kostbarkeit; wehe dem, der ein Stück wegwarf oder den Laib umgekehrt auf den Tisch legte. Spricht man mit älteren Talbewohnern oder liest in Chroniken, begegnet uns immer der Hunger, zärtlich „famino“ genannt; er ist das zentrale Thema bis fast in die Gegenwart.

Die Bewohner vieler Täler, wie zum Beispiel der Val Grana, der Val Maira, der Val Varaita, des Ubayetales, der Clarée haben furchtbare Not gelitten.

Wenn man hier von Selbstversorgung mit Lebensmitteln spricht, muß man sich vergegenwärtigen, in welcher Karg-

heit diese Menschen leben mußten. Die Grundnahrungsmittel dieser Leute bestanden aus Milchprodukten, aus Getreide, wovon noch die mehr als sechzig Mühlen des Tales zeugen, sowie aus Kastanien, deren Bäume das Wahrzeichen der Waldenser sind. Im Frühling sammelte man auch wildwachsende Kräuter als Zutaten für die Suppen.

Fleisch kam selten auf den Tisch, da Schweine und Puten nicht gehalten wurden; auch Wild war selten auf dem Speisezettel.

Selbst wenn viele die Nase rümpfen werden, muß ich in diesem Zusammenhang von einer ungewöhnlichen Art, sich Frischfleisch zu verschaffen, erzählen: Es geht um das Murmeltier, wobei ich betone, daß man wirklich am Hungertuch genagt haben muß, um dies zu beurteilen. Dieses Tier ist wegen seines Fettes und dessen therapeutischen Eigenschaften geschätzt. Im Spätherbst,

wenn die Familien dieser sympatischen Nager sich zum Winterschlaf in ihren Bau zurückgezogen hatten, steckten die „Jäger“ Stöcke vor den Eingang ihrer Höhlen. Nach den ersten Schneefällen, fanden sie mit Hilfe des aus dem Schnee herausragenden Stockes den Eingang zu den unterirdischen Gängen wieder. Sie gruben die verschlafenen Tiere aus und brachten sie in einen dunklen Winkel des Kellers, wo sie weiterschließen und von Zeit zu Zeit in die Pfanne wandern mußten. Eine wahrlich ungewöhnliche Methode, hin und wieder zu Frischfleisch zu kommen.

Außerdem wurde in diesen Tälern Schaf- und Rinderzucht betrieben, die einzige Möglichkeit, sich die Mittel zu verschaffen, die man gegen Salz und Ackergeräte tauschen konnte. Zur Viehzucht gehören die vielen mühsamen aber unentbehrlichen Arbeiten, wie Stallarbeit, Düngung, Heuernte, die Almwirtschaft, die Verarbeitung der Milch und die Strapazen der Schafwanderung.

Um diese hypothetische ernährungsgeschichtliche Kulturreise anzutreten, wählen wir Barcelonette, ein bedeutendes Zentrum der regionalen abendländischen Kultur, als Ausgangspunkt. In dieser Stadt wurde bis 1800 ein Arbeitskräftemarkt abgehalten mit Menschen, die aus den Tälern um Cuneo stammten. Zwischen diesem traurigen Markt und der Ernährung, besser gesagt dem Mangel an Nahrung, besteht eine unmittelbare Beziehung: Der Hunger zwang viele Menschen zuerst zur jahreszeitlichen, dann zur endgültigen Auswanderung. 1823 entschloß sich eine größere Gruppe von Auswanderern zur Überfahrt nach Mexiko. Später, gegen



In vielen Emigrantenliedern ist die Rede vom heimatlichen Kirchturm, der als Erinnerungsbild im Herzen der Auswanderer fest eingepägt war. Der von Barcelonette muß von ganz besonders vielen in ihrem Herzen in alle Welt hinausgetragen worden sein. Kornfelder im Ubayetal. Sie wurden früher von Saisonauswanderern bestellt, die dann aber rechtzeitig in ihre Heimatdörfer zurückkehrten.



Mitte des 19. Jahrhunderts, zwang der übermäßige Bevölkerungszuwachs allzu viele Menschen, ihre Heimat auf der Suche nach Arbeit und Nahrung zu verlassen. Es ist möglich, daß diese rasche Zunahme der Bevölkerung und die sich daraus ergebende Knappheit an Nahrungsmitteln in Zusammenhang steht mit dem Aufkommen des Kartoffelanbaues. Diese neue Feldfrucht verbesserte die Gesundheit, bewirkte dadurch einen Bevölkerungszuwachs und führte in einigen Fällen zu Wirkungen, die dem erwünschten Zweck widersprachen.

Manche Besserwisser verglichen die Wirkung der Kartoffel mit jener der Feuerversicherungen: In den ersten Jahren nach der Einführung solcher Policen konnte man zum Beispiel in Tirol eine ungewöhnliche Zunahme an Bränden beobachten.

Dem Ubayebach entlang talaufwärts finden sich heute noch viele Weizenfelder, die, wo es möglich ist, mit Maschinen bearbeitet werden. Das Dorf St. Paul und seine Ausläufer sind bis fast 2000 m hinauf von diesen blonden Weizenfeldern umgeben. Und ganz hinten im Maurintal schauen uns von einem romanischen Kirchlein beachtlichen Ausmaßes staunenswerte Steinfiguren entgegen. Heute ist das Tal fast verlassen, die Kirche ist notdürftig verschlossen, und viele Häuser machen einen vernachlässigten Eindruck. Ein Gebäude ist als Museum bäuerlichen Brauchtums eingerichtet, vielleicht der letzte Akt einer verlöschenden Kultur.

Nach dem Überschreiten des Vars erreichen wir bald Briançon, mit 1328 m Seehöhe die höchstgelegene Stadt Europas und auch die sonnigste der Alpen,

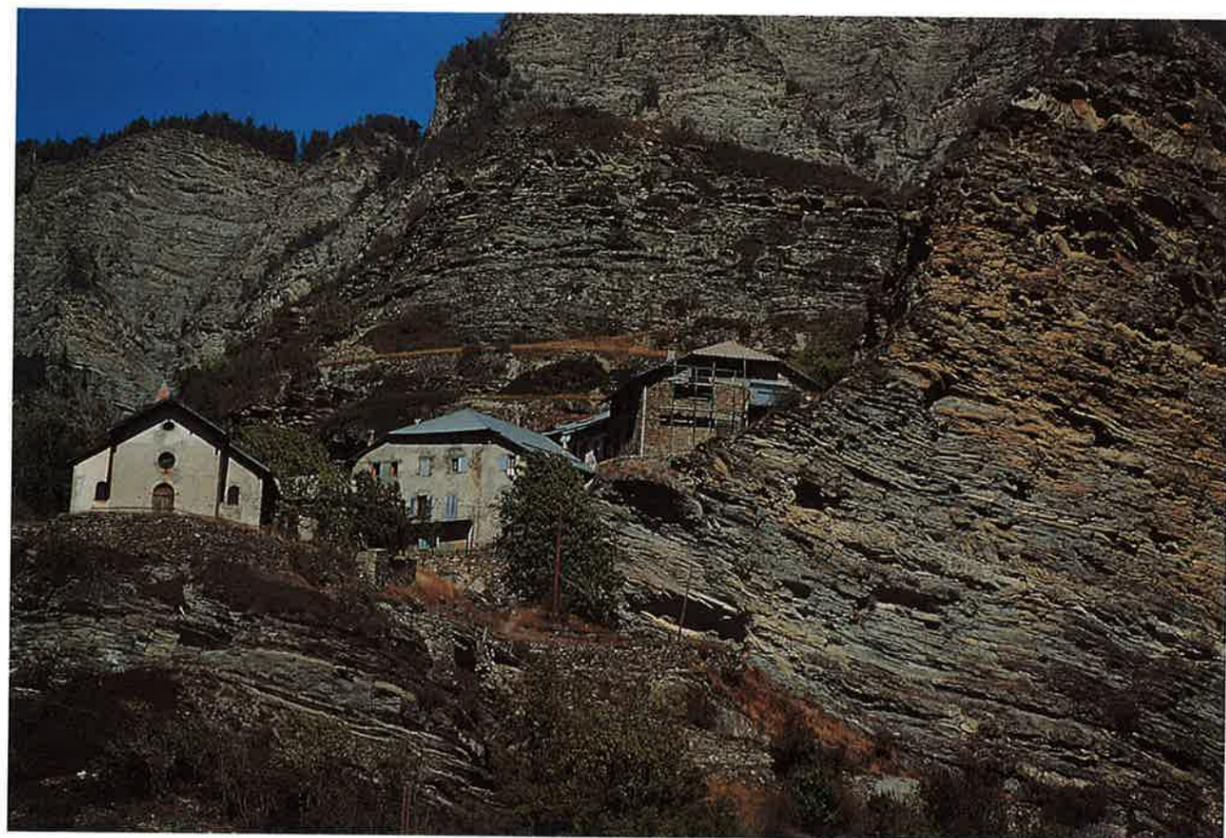


Das Maurintal ist ein Seitental des Ubayetals. Die wenigen Dörfer dieser Gegend sind nahezu menschenleer geworden, und von einem Kirchlein in rund 1900 m Seehöhe starren uns stumm rätselhafte Figuren aus dem 11. Jahrhundert an ... oder vielleicht wollen sie uns erzählen von einer besseren Vergangenheit mit fleißigen Menschen, zähen Bergbewohnern mit unbeirrbarem Glauben, der sicherlich notwendig war, um hier zu überleben.





Bilder von Gehöften und Weilern, von Feldlandschaften, die nicht in den Fremdenverkehrsführern über die französischen Alpen angeführt werden. Es ist erstaunlich, immer noch Menschen anzutreffen, die in ihren so kargen heimatischen Tälern geblieben sind. Das kaum 20 cm hohe Gras wird nochmals gemäht und sichert die Überwinterung der Tiere und damit auch des Menschen, der sich von deren Erzeugnissen ernährt.



wie uns die Einwohner mit Stolz versichern. Diese Stadt wurde das Zentrum der sogenannten Grand Escartons, einer Art grenzüberschreitender autonomen Republik, die 1342 den verschuldeten Landesfürsten die Selbstverwaltung abzwang. Diese Republik bestand aus den entlegensten Gemeinden von zehn Bergtälern, von denen drei im Piemont liegen. Sie hatten sich ein vorbildliches Statut gegeben, das schon damals den ökologischen Problemen im Gebirge Rechnung trug und die schonende Nutzung des Waldes und der Weiden forderte. Diese Escartons erfüllten ihre Zwecke hervorragend, bis sie 1713 im Friedensvertrag von Utrecht aufgelöst wurden.

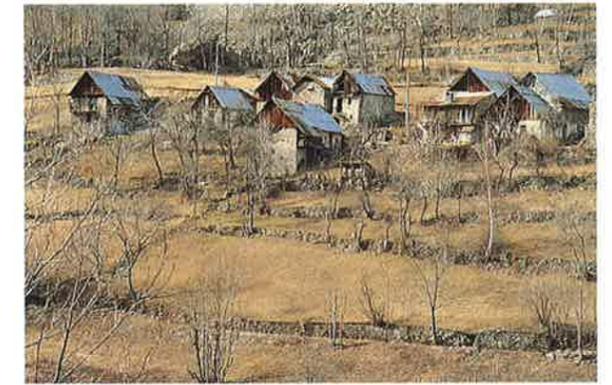
Ihr Wohlstand beruhte auch auf den Gebühren, die sie durch den Verkehr über den Mont Genevre einnahmen, dessen Bedeutung sich zur Zeit der Gegenpäpste in Avignon noch verstärkte. Aber es ist kein Zufall, daß sich viele andere Gemeindeverbände in den Alpen ein autonomes Statut gaben, um das gemeinsame Gebiet zu verwalten, so etwa die Contea di Bormio, die Magnifica Comunità di Fiemme oder des Cadore.

Nördlich von Briancon, im Claréetal, befindet sich eine kleine Bergsiedlung der Hautes Alpes mit typischen Merkmalen für dieses Gebiet:

Névache wird in einem Dokument aus dem Jahr 739 „Annevasca“ genannt, ein Name, dessen ligurische Herkunft durch das Suffix „asca“ belegt ist. Einmal mehr erkennt man die Bedeutung der Ortsnamen als Quelle gemeinsamen Überlieferungsgutes, welche viel über das Gebiet aussagen. In dieser auf 1600 m liegenden Gemeinde lebten 1905



noch 683 Personen mit durchschnittlich 170 Stück Vieh pro 100 Einwohner. Heute sind es im ganzen 119, von denen nur ein einziger noch Bauer ist. Aus anderen Gebieten bringen Lastwagen die Tiere auf die Sommerweide. Es gab einen blühenden Ackerbau mit einer Getreideernte, die teilweise in Briancon auf den Markt gebracht wurde; im 18. Jahrhundert kamen die Kartoffeln dazu. Schon 1254 ist in einem Dokument die Rede von den Bewässerungskanälen, die eine Länge von 20 km erreichten. Heute gibt es das alles nicht mehr, genauso wenig wie in den Tälern um Cuneo, die wir jetzt besuchen wollen. Vom Ubayetal wandern wir hinüber in das Tal der Stura di Demonte, wo wir gleich unterhalb des Passes die Reste der aufgelassenen Ortschaft Argentera zu sehen bekommen. In diesem Tal finden sich noch Weiler, deren Häuser mit Roggenstroh gedeckt sind: Abfall der Nahrungsquelle, die, entsprechend bearbeitet, eine wirksame, bis zu 40 Jahre haltende Bedachung abgab, und außerdem einen guten Wärmeschutz bildete. Heute wächst der Roggen nicht mehr so hoch wie einst, und außerdem wäre es

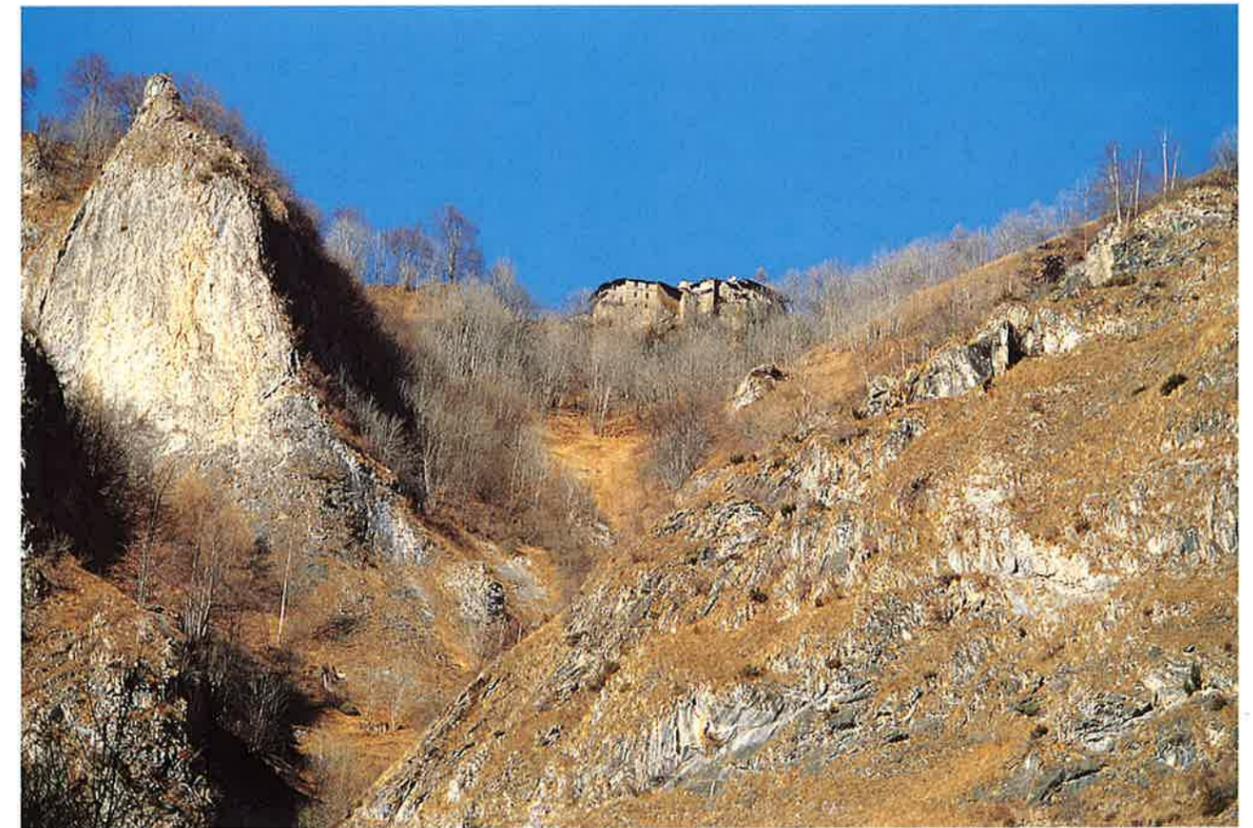


In Demonte im Sturatal finden sich inmitten der längst aufgelassenen Ruinen noch einige bewirtschaftete Höfe, deren Dächer mit Roggenstroh gedeckt sind. Dieses heute nicht mehr verfügbare natürliche Material hielt oft länger als vierzig Jahre und besaß außergewöhnliche Isoliereigenschaften gegen Hitze wie Kälte. Die einzige große Gefahr lag in der leichten Entflammbarkeit dieser Dächer. Bereits in den Statuten „Capitula Demonti“ aus dem Jahre 1444 wurde aus Sicherheitsgründen Stroh als Deckmaterial verboten. Heute wird es durch Blechdächer ersetzt.





Viele Siedlungen des Valgrana-Tales sind verlassen, doch wird dieses Tal von unzähligen Touristen und Ausflüglern besucht. Die Abtei von Castelmagno, in deren Nähe sich ein interessantes Brauchtummuseum befindet, zieht jährlich zahllose Gläubige an. Doch noch berühmter ist das Tal wegen seines köstlichen, nur schwer erhältlichen gleichnamigen Käses.



schwer, Leute zu finden, die imstande wären, dieses Material in geeigneter Weise zu verarbeiten.

Oben im Granatal müssen wir wenigstens der auf einer römischen Nekropolis erbauten Wallfahrtskirche von Castelmagno einen Besuch abstatten. In der Apsis ist gut erkennbar ein dem Mars geweihter Altar eingemauert. Den Feinschmeckern ist der Chastelmáh genannte Käse bekannt, ein schon 1277 angepriesenes Produkt, das seinen besonderen Geschmack den Kräutern und dem Mikroklima des oberen Granatales verdankt, das im Sommer oft unter dichtem und anhaltendem Nebel liegt.

Unweit der Kirche gibt ein interessantes Museum einen guten Einblick in die bäuerliche Arbeitswelt. Auch hier erfahren wir, daß zwischen 1401 und 1980 die Einwohnerzahl von 1315 auf 200 gesunken ist. In diesem Gebiet wird der Weichkäse aus Topfen und Rahm, der sogenannte „Brousse“, erzeugt, der in Lärchenholztöpfen, in den „Toupins“, frisch gehalten wird.

Aus dem Mairatal stammten die fliegenden Händler, die im vorigen Jahrhundert eine sonderbare Speise mit ortsfremden Sardellen feilboten. Übrigens besteht auch die Bagna cauda, eines der bekanntesten Gerichte der piemontischen Küche, aus eingeführten Zutaten: Öl und Sardellen aus Ligurien.

Diese Besonderheiten weisen auf die regen Handelsbeziehungen hin. Wir dürfen nicht vergessen, daß durch diese Täler eine der zahlreichen Salzstraßen von der Riviera nach Genf führte. Salz war auf diesen uralten Handelswegen das wichtigste Transportgut; mit der Zeit kam noch das Olivenöl dazu, das in Schläuchen aus Ziegenfell auf dem



Elva, laut Statistik die ärmste Gemeinde Italiens. Doch Lebensqualität ist statistisch nur schwer quantifizierbar. Neben den Kästüchern der neuen Molke- reigenossenschaft sehen wir rätselhaft Figuren aus der Dorfkirche. Und was das goldgelockte Mädchen betrifft, das sich im Wald herumtreibt, so ist dies bloß eine Legende...

Rücken von Maultieren über die Alpenpässe gelangte. Auf dem Rückweg übernahmen die Maultierführer in denselben Schläuchen den Transport von Wein aus dem Piemont.

Die Straße nach Elva führt durch eine eindrucksvolle Schlucht und ist zur Gänze aus dem Felsen gehauen. Die Hochebene von Elva liegt zwischen 1600 und 2000 m, ist sehr sonnig und bietet uns manche Überraschung. Diese



Gemeinde kam in die Schlagzeilen, weil sie in den Ruf geriet, die ärmste aller Gemeinden Italiens zu sein. Vielleicht stimmt das nicht, jedenfalls war es nicht immer so. Die wunderbare, reich mit wertvollen Fresken und geheimnisvollen Skulpturen ausgestattete Kirche spricht immerhin von einem gewissen Wohlstand. Am Hauptplatz befindet sich das Rathaus. An einer Schnur sind Tücher aus Hanf zum Trocknen aufgehängt, die zur Herstellung von Käse dienen. Im Erdgeschoß hat sich eine Ge-

nossenschaftskäserei eingerichtet, die in altbewährter Weise die Milch der Kühe von Elva verarbeitet; hier kommen ungefähr noch 200 Kühe auf 80 Einwohner.

Eine ältere Frau entfernt das Eis auf dem Wasser des Brunnentroges, in dem sie ihre Wäsche waschen will. „Sicherlich hat sie zu Hause einen Waschtrog, aber sie ist es so gewohnt und außerdem gibt es hier immer Leute, mit denen man sich unterhalten kann.“ Im Gespräch erfahre ich, daß es im Ort noch vier gemeinschaftliche Backöfen gibt und daß „bei den heutigen Zeiten es sich lohnen würde, selber Brot zu backen, sowohl wegen des Preises als auch wegen der Qualität“.

In den vergangenen Jahrhunderten gab es eine ganz eigenartige Beschäftigung, die alle daran Beteiligten einen Vorteil brachte. Die „Cavié“ waren Spezialisten in der Verarbeitung der Haare und dementsprechend in der Herstellung von Perücken. Seit jeher sind Bergbewohner in die Stadt heruntergekommen, denen jede Arbeit recht war: Schuhputzer, Mäher, Pfannenflicker, Schwerarbeiter jeder Art, die für wenig Geld alles in Kauf nahmen, um so für die Zuhausegebliebenen sorgen zu können.

Um also Perücken für die Herrschaften anzufertigen, zogen jene auf der Suche nach Haaren über Berg und Tal bis ins Trentino und nach Venetien. Ihre Erzeugnisse hatten einen so guten Ruf, daß sie sogar in England verlangt wurden. Diese „Hungerleider“ gingen auf die Suche nach anderen „Hungerleidern“, die für Geld ihren Kopfschmuck opferten; der mußte allerdings schön und mindestens 50 cm lang sein. Daß

die Mädchen für ein paar Kreuzer die Opfer waren, liegt auf der Hand. Dieses schmerzliche Opfer wurde dem Hunger gebracht.

Derzeit gibt es in Elva keine „Cavié“ mehr, die Mädchen sind diese Sorge los, denn nun gibt es eine andere Erwerbsquelle, nämlich den Anbau von Heilkräutern, die ebenfalls der Schönheit dienen sollen. Eine Sage erzählt von einem Mädchen mit goldenen Haaren, das sich in den bewaldeten Anhöhen aufhalten soll, aber von niemand je gesehen worden ist.

Über eine lange Straße mit schöner Aussicht auf den gewaltigen Monviso gelangen wir ins Varaitatal, das ebenfalls unter der Landflucht gelitten hat. Dorfna-



men wie Ferrere, San Bernolfo, Naraisa, Gilba, Valliera, Narbona erzählen von großen Entbehrungen, von Hunger und Verzweiflung.

Als Beispiel nehmen wir die Gemeinde Blins (Bellino), deren Name aus dem keltischen Wort „Beleonos“, „Gott der Sonne“, stammt. Einen Eindruck über die Bevölkerungsbewegung vermitteln uns einige Daten: Im Jahre 1332 lebten hier 2445 Menschen, 1774 waren es 4547, heute sind es nicht einmal 1000, und der Großteil gehört der älteren Generation an. Die Ableger dieser Ge-

meinde liegen verstreut im oberen Tal. Beeindruckend sind die gewichtigen Dächer aus schweren Steinplatten, die steinernen Köpfe mit rätselhaftem Blick über einigen Toren. Vielleicht sind das Erbstücke aus der Zeit der Kelten, als man die Köpfe getöteter Feinde zur Abschreckung aufsteckte.

Auch hier gibt es einen besonders schmackhaften, mit Kräutern gewürzten Käse, den „Saras“. Wie im gesamten Alpenraum erzählt man sich Sagen über geheimnisvolle Gestalten, von denen die Hirten die Erzeugung von Käse gelernt haben sollen. In dieser Gegend sind es die „Foulatores“, von denen gesagt wird, daß sie diese Geheimnisse preisgegeben haben. Eine andere Spezialität aus dem Varaitatal ist der „Montebianco“, ein Kuchen aus gekochten und zerdrückten Kastanien, Zucker und Rahm. Sicherlich war diese Speise ursprünglich nicht so raffiniert, wie sie heute zubereitet wird, aber die Grundlagen waren dieselben. Die Kastanien waren seit jeher eine unentbehrliche Ergänzung der durch Witterungseinflüsse oft beeinträchtigten Getreideernten. „La Seil“, der Roggen, reifte bis in Höhenlagen um 2000 m, wurde aber erst 14 Monate nach der Aussaat geerntet. Die Garbenschober waren typisch für das ganze Landschaftsbild. Auch Gerste und Hafer wurden angebaut. Desgleichen waren hier die eher großen Backöfen für die Allgemeinheit gedacht; sie konnten 80 bis 100 je 2 kg schwere Brote aufnehmen. Auch die „Trufo“ genannte Kartoffel wurde angebaut, und es muß Versuche gegeben haben, den Ölbaum und die Rebe an sonnigen Hängen anzusiedeln. Das Holz der Wälder auf der gegenüberlie-



Bilder aus dem Varaitatal:
Eine der in Stein gemeißelten Köpfe über dem Eingang eines Hauses in Blins.
Kontraste zwischen den modernen Ferienbehausungen der Gäste aus Turin, den uralten Steindächern und den alten Talbewohnern, die wie einst den Boden bearbeiten und Kartoffeln ausgraben.



genden Talseite wurde geschätzt, besonders die Lärche, und war eine gute Einnahmequelle. Der Kastanienbaum hat jedenfalls zum Fortbestand vieler Generationen beigetragen. Man muß sich vor Augen halten, daß ein gut gepflegter Kastanienbaum nach 70 Jahren mehr als 150 kg Früchte trägt, eine Menge, die ausreicht, um eine Person sechs Monate lang zu ernähren. Kastanien sind Anlagen auf lange Sicht und sollen auch zukünftigen Generationen nützen, eine für Gebirgsbewohner selbstverständliche Überlegung. Nunmehr besteht allerdings die Gefahr, daß diese Welt, sich selbst überlassen, verwildert und versinkt:

Die durch Jahrtausende geformte Gebirgslandschaft verkommt langsam und rutscht zu Tal. Es zerfallen die Trockenmauern, die „bialieres“, die uralten Bewässerungskanäle führen kein Wasser mehr dorthin, wo es gebraucht wird; die nach der Schneeschmelze abgerutschte Erde wird nicht mehr zurückgebracht und langsam weggespült. Die bewährten Einrichtungen verrotten langsam, da alles immer schneller vonstatten gehen muß, wird der Berg ein Opfer moderner Lebensauffassung. Das Auflösen der Weiden und der Verfall der Dörfer verwandelt diese Täler mit tausendjähriger Geschichte in trostlose Landschaften. Das Pellicetal mit seinen zahlreichen Schalensteinen, Menhiren und Grabstelen wird zur Wüstenei.

Heutzutage ist aber nicht mehr der Hunger Ursache für diese Landflucht, sondern es ist die schlechte Verwaltung und der Verlust der Fertigkeiten in der Bearbeitung des gebirgigen Geländes. Jene wenigen Bergbauern, die noch an ihren Bergfluren festhalten, um in alt-



Eine antike, in Stein gehauene Stele in Lusernetta, zeitlose Bilder aus einer heute krisengeschüttelten ländlichen Welt. Es scheint, als fehle ein Verbindungsglied zwischen der damaligen und der heutigen Welt, auch in bezug auf die Ernährung. Förderungswürdig sind deshalb Initiativen, die in diese Richtung gehen. So hat sich erst vor kurzem in Borgo San Dalmazzo ein lebensmittelverarbeitender Industriebetrieb angesiedelt, der den Kastanien zu neuer Beliebtheit verhilft, einer Frucht, die früher ihren festen Platz in jeder örtlichen Kost hatte. Der Betrieb steht in der Nähe des „Ponte della Sale“, der den Hinweis auf das Salz liefert, das hier entlang einmal vertrieben wurde. Außer den verschiedenen Konfitüren werden hier auch die traditionsreichen Marron Glacé verarbeitet, einer leicht daran zu erkennenden Kastaniensorte, daß ihr Igel jeweils nur eine Frucht enthält. Auch heute noch werden diese Früchte in einem neuntägigen Quellwasserbad auf ihre Weiterverarbeitung vorbereitet. Die nachfolgende Seite zeigt uns den jährlings aus der Ebene emporragenden Pyramidenkegel des Monviso. Piemont: wörtlich zu Füßen der Berge. Vielleicht mag es auch an der unmittelbaren Nachbarschaft von Berg und Ebene gelegen haben, daß hier die Menschen so massenhaft aus den Tälern abwanderten.

hergebrachter Weise diese Wirtschaftsform zu bewahren, sollten höher geachtet und besser unterstützt werden.

Dabei denke ich nicht an die zweifelhafte Hilfe der EG, die oft zu Verzerrungen des Marktes führt und das Besondere der Bergwirtschaft verkennt. Ich denke an die Schule für die Kinder dieser Bergbauern, auch wenn es nur wenige sind, und an die soziale Hilfe für die alten Menschen. Ich denke dabei an die Anerkennung der Qualität gewisser Produkte, die nur um den Preis außergewöhnlicher Anstrengungen erzeugt werden können, mit denen sich die Erzeugnisse der Ebene in keiner Weise vergleichen lassen. Fleisch, Milch, Käse, Honig sind Lebensmittel, die unverfälscht einen höheren Nährwert haben und als solche ausgezeichnet und bezahlt werden sollten.





AUF EUROPAS DACH ÜBER GRENZEN HINWEG



In der Tat führt dieses Vorhaben durch tiefe, von den höchsten Alpengipfeln gesäumte Täler, in eine Gegend, die zwei Drittel der Viertausender Europas umfaßt. Ich bin im Begriff, mich mit einem Gebiet zu befassen, das von einer verwirrenden Zahl von geographischen, ethnischen und politischen Grenzen durchzogen ist. Da haben sich Franco-Provenzalen und Alemannen mit jeweils verschiedenen Methoden der Bodennutzung angesiedelt und dadurch die wahrscheinlich bedeutendste Neuerung in der alpinen Landwirtschaft angebahnt.

Im 6. Jahrhundert ist es zu einer starken Einwanderung von germanischen Völkern gekommen. Als Höhensiedler erschlossen sie oberhalb des von Siedlern romanischer Herkunft bewohnten Geländes neue Lebensräume.

Zusammenfassend könnte man die beiden Siedlungsweisen folgendermaßen kennzeichnen: Die romanische Volksgruppe betrieb vor allem Ackerbau in

Verbindung mit Viehzucht, mit dem Zweck der Selbstversorgung und nur des geringen Warenaustauschs; eng zusammengebaute Dörfer mit vornehmlich aus Stein gebauten Häusern, mit Nutzung von Böden, die durch ihre Lage sichere Ernten brachten; dazu kam noch die Schafwanderung.

Die Bevölkerung germanischer Herkunft lebte vorwiegend von der Viehzucht, was die Nutzung der höher gelegenen Weidegebiete ermöglichte und deren Erschließung erforderte. Damit konnten sie ihren Viehbestand erhöhen und den Überschuß auf den Markt bringen. Sie siedelten in Einzelgehöften, in der sogenannten Streusiedlung; ihr bevorzugtes Baumaterial war Holz. Aus dieser Wirtschaftsform ergab sich die Notwendigkeit zusammenhängender Weideflächen, was zum „Geschlossenen Hof“ mit Vererbung an einen einzigen Sohn führte.

Natürlich gibt es auch andere Unterschiede in der Lebensweise dieser Volks-

gruppen, sowohl in religiöser und juristischer Hinsicht als auch in bezug auf die Ernährung. Aber ich möchte mich vorerst auf die letzte Unterscheidung beschränken.

Ausgehend von Susa, einer Stadt, die reich an Denkmälern aus der langen römischen Besatzungszeit ist, überschreiten wir den wichtigen Moncenisio-Paß, wo es nach Savojen hinuntergeht, und erreichen als ersten Ort Bonneval sur l'Arc, ein ganz eigenartiges Bergdorf mit 200 Einwohnern, die den Touristen 1000 Betten anbieten können.

Hier, auf 1800 m Seehöhe, sind wir in einer für ihren Schneereichtum bekannten Gegend. Hier versucht man, ein bemerkenswertes Modell zu verwirklichen: Die Häuser werden nicht abgerissen, sondern umgebaut. Die Touristen versorgen sich nach Möglichkeit mit einheimischen Nahrungsmitteln. Die



Genossenschaft erzeugt aus den täglich anfallenden 500 Litern Milch verschiedene Käsesorten, wobei einen erheblichen Anteil die Ziegenmilch ausmacht. Gemäß einem ortsüblichen Brauch, der auch vom tibetischen Hochland bekannt ist, sammelt man im Sommer die Kuhfladen, läßt sie auf eigens dafür ge-



machten kleinen Balkonen trocknen und verwendet sie im Winter als Brennmaterial. Parkplätze für Autos und Kabel für die Energieversorgung sind unterirdisch angelegt. Hier erinnert also nichts an den sonst üblichen Gebirgs-Lunapark. Bonneval ist nicht mehr das einzige Beispiel dieser Art. Ucliva in der Schweiz, Vent und Stalleralm in Österreich sowie viele andere ähnliche Modelle sind im Alpenraum schon verwirklicht worden oder gerade im Entstehen. Vielleicht können diese Vorhaben als Vorbilder dienen, um so die sehr entlegenen Orte am Leben zu erhalten, ohne alles zuzubetonieren und ohne auf gewisse kulturelle und landwirtschaftliche Überlieferungen verzichten zu müssen. Im Gegenteil: Die Bauern ließen sich anregen, auf alte Techniken zurückzugreifen.

Von Bonneval geht es weiter in Richtung zum Iséranpaß, dem höchsten mit einer asphaltierten Straße versehenen Paß Europas, und unterwegs entdecken wir in über 2000 m Höhe Heumähdler, die Mitte September noch ein letztes Mal gemäht werden. Nicht weit entfernt hält die Gemeinde Saint Veran mit ihren 2040 m Seehöhe den europäischen Rekord. Auch hier steht die Viehzucht im



In über 2000 m Höhe, an den Abhängen des Iséran, wird Heu eingefahren. Je höher, wird gesagt, desto besser ist das Gras, und ganz oben, auf den Gipfeln der Berge, ist es sogar für den Menschen gut genug. In Bonneval wird immer noch Kuhmist auf eigenen Trockenböden ausgebreitet, um dann als Brennmaterial verwendet zu werden. Die anderen zwei Bilder zeigen eine Dorfsiedlung wahrscheinlich romanischen Ursprungs, die sich um die Kirche drängt, und eine germanisch geprägte Landsiedlung, in der jede Hofeinheit auf Eigenständigkeit bedacht ist. „Das Haus des Nachbarn muß mindestens so weit entfernt sein, wie eine kräftige Henne fliegen kann“, steht sinngemäß in einem mittelalterlichen Kodex geschrieben.



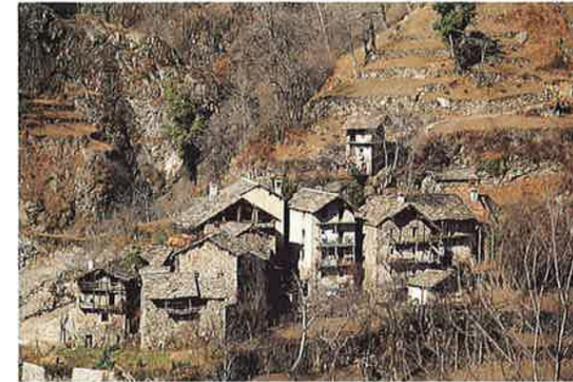


Vordergrund, und naturgemäß beruht die Kost in erster Linie auf Milch und Milchprodukten; Speisen aus Getreide waren eher knapp. Der „Beaufort“ und die „Toma“ sind allgemein bekannte Käsesorten; sie werden in kleinen Stückgrößen hergestellt, jedenfalls im Verhältnis zum Käsevolumen der nahen Schweiz. Auf Hochalmen kann nur wenig Vieh gehalten werden, weshalb für größere Formen die tägliche Milchmenge nicht ausreicht. Eine der charakteristischen Gerichte dieser Gegend ist die „raclette“, die aus Scheiben geschmolzenen Käses besteht, und zusammen mit Kartoffeln auf einem glühend heißen Teller serviert wird.

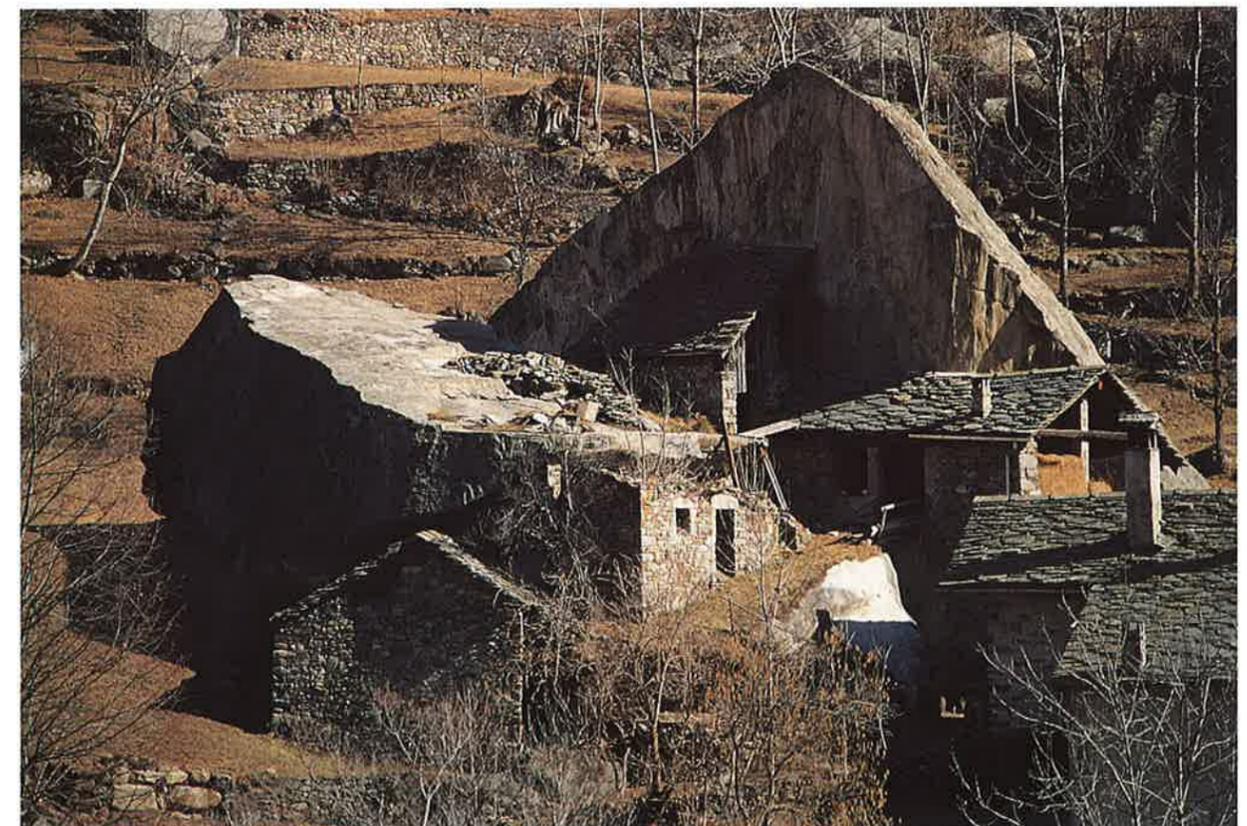
Wir überschreiten wieder die Wasserscheide beim Kleinen St. Bernhard, auf dessen Scheitel noch die Reste eines der bedeutendsten vorgeschichtlichen Denkmäler der Alpen zu erkennen sind: ein Druiden-Ring, der teilweise von der durch ihn hindurchführenden Staatsstraße zerstört ist. Im Hintergrund erhebt sich der Mont Blanc. Dieser Ring ist ein weiteres Zeugnis für die lange Geschichte menschlicher Besiedlung in dieser Höhe. Im Aostatal gibt es eine ähnliche Käsekultur, deren Spitzenprodukt die „Fontina“ ist, die seit altersher



Das Raclette hieß früher „Le Berthoud“ und das allerbeste wurde mit der Käsesorte Le Reblochon zubereitet. Dann gibt es da noch den typischen Ziegenkäse, den Chevrotin, wohl einen der ursprünglichsten dieser Gegend, den die Savoyarden stolz den König der Käse, den Käse der Könige nannten. Die Savoyarden, die Bewohner Savoyens, mußten stets auf Wanderschaft gehen, um zu überleben, und widmeten sich den verschiedensten Metiers: Sie verkauften Stangeneis, bauten Reben am Genfer See an oder verdingten sich als Saisonfischer. Fälschlicherweise wurden in Frankreich mit „les savoyardes“ alle aus dem Alpenraum stammenden Menschen bezeichnet.



Einige herrliche Beispiele der landestüblichen Architektur aus dem Einzugsgebiet des Aostatales. Bedauerlicherweise wird ein Großteil dieser Bausubstanz nicht ausreichend gepflegt und zerfällt nach und nach.



als Grundlage vieler Gerichte dient. Der Sage nach soll sogar Pontius Pilatus auf seiner Reise nach Gallien hier die Fontina gekostet und sehr gelobt haben. Diese Fontina ist sehr nahrhaft, 11 Liter Milch ergeben ein Kilo Käse und die Laibe wiegen durchschnittlich 14 Kilo. Im Lystal siedeln noch heute ethnisch und sprachlich unterschiedliche Gruppen: Die Franco-Provenzalen in Gabi und die Alemannen, das heißt in diesem Falle die „Walser“, in Issime (Eische) und in Gressoney Saint Jean, einer höher gelegenen Dorfgemeinschaft, um die sich früher die Weidegründe von Issime ausbreiteten. Dieses lange Tal endet zu Füßen des gewaltigen Monte-Ro-



sa-Massivs, um das herum sich die aus dem Elsaß kommenden Alemannen seit dem fünften Jahrhundert auf ihrem Zug nach Süden niedergelassen haben. Zuerst bevölkerten sie das Berner Oberland, auf ihrem Weiterweg besetzten sie die Höhenlagen, die von der alteingesessenen Bevölkerung als unbewohnbar betrachtet wurden. Die Walser stellten sich schnell darauf ein, diese schwer zugänglichen Gebiete mit den langen Wintern bewohnbar zu machen. Sie legten lange Wasserleitungen, schonten die Wälder und begnügten sich mit dem

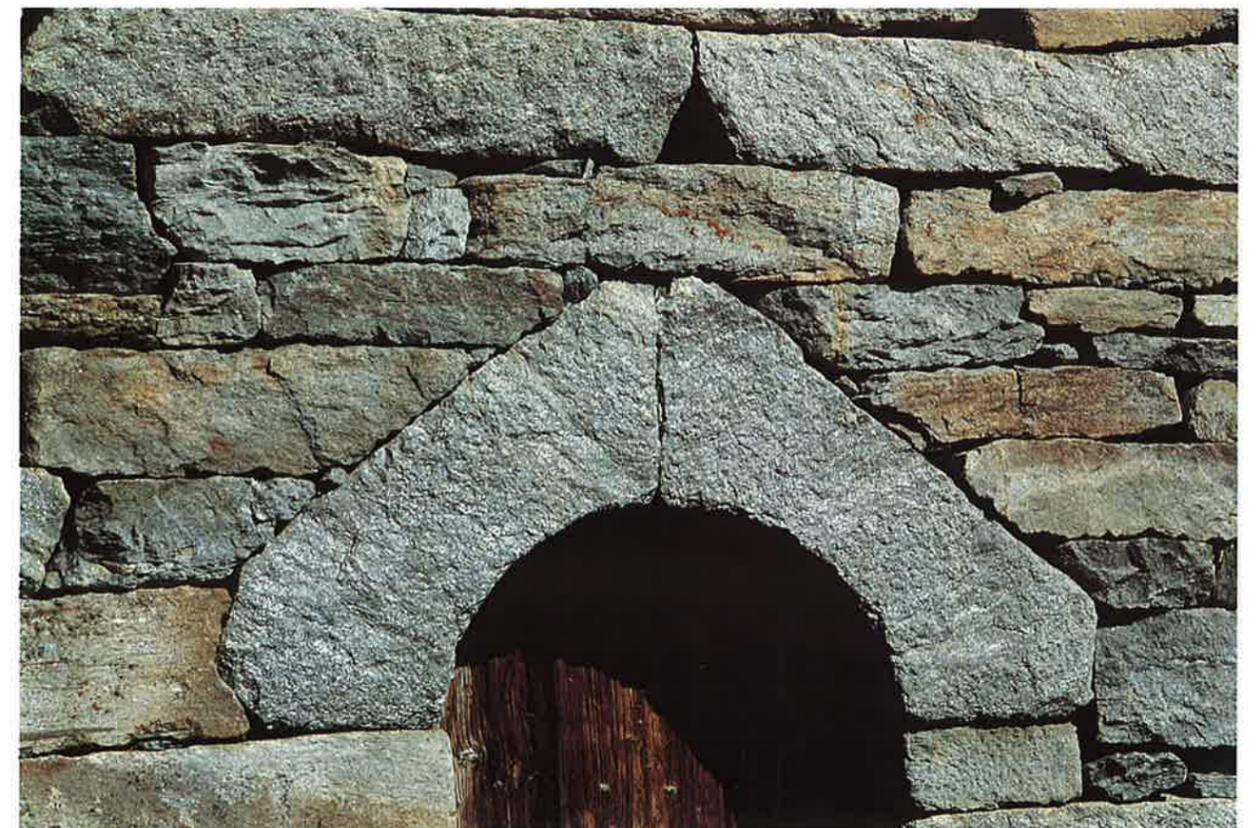


kargen Ackerbau; zu Wohlstand verhalf ihnen letztlich nur die Viehzucht. Wenn sie nur Ackerbauern geblieben wären, hätten die Anhöhen vielleicht nie eine Besiedlung erfahren. Die Viehzucht ermöglichte die Erzeugung beachtlicher Mengen von Käse, der ihnen half, die langen Winter zu überbrücken; der Überschuß diente als Tausch für Erzeugnisse, die an Ort und Stelle nicht vorhanden waren. Aber den Walsern gelang es auch, von den Grundherren, die sich zu Besitzern der Berge erklärten, bedeutende Rechte zu erlangen: Die Erbpacht wurde zu einer Art Dauergarantie für die bereits genutzten Flächen. Die Walsersiedlungen umringten nach und nach wie eine Krone das ganze Monte-Rosa-Massiv: Saas Fee, Alagna, Macugnaga, Rimella (Sitz eines Museums ihrer Kultur) sind nur einige der von diesen Pionieren gegründeten Ortschaften, und noch heute läßt die Architektur ihrer Häuser die Her-

Als Erkennungszeichen schmückten die Walser ihre Hausdächer mit einem weißen Giebelstein. Ein weiteres typisches Element stellt der Stein- oder Holzpilz dar, der Behausung und Speisekammer vor dem Eindringen der Nagetiere schützte. Das augenscheinlichste Architekturmerkmal an den Walser Wohnhäusern ist jedoch das sogenannte „Rasca“ rund um das Gebäude herum, auf dem das Heu zum Trocknen ausgehängt wird. Das große Bild zeigt die sorgfältig ausgeführte Arbeit eines steinernen Eingangsbogens zu einer hochgelegenen Berghütte. Bemerkenswert ist auch das kleine Dreiecksfenster über dem Eingang.



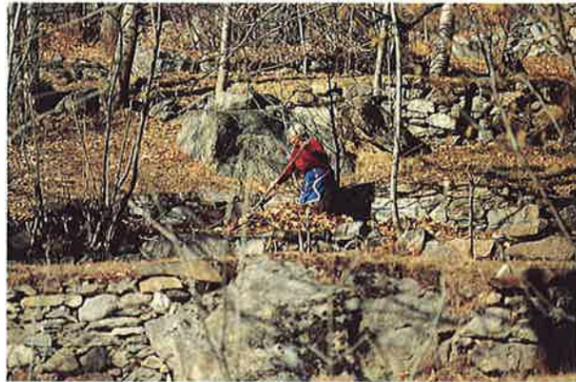
Neubelebte Wohngebäude einer uralten Walser-Siedlung im Otrotal am Fuße des Monte Rosa, die ein gutes Beispiel für die gediegene Einbindung des bestehenden architektonischen Kulturgutes liefern und die Täler vor anonymen Betonklotzbauten verschonen.





kunft erkennen. Andere Teile dieses Volkes drangen mehr nach Osten, ins Engadin, nach Tirol und vor allem nach Vorarlberg, wo ihre Spuren und Eigenarten gut erkennbar sind.

Wir sind noch im Lystal und entdecken in Fontainemore Überreste von ausgedehnten, heute wenig gepflegten Kastanienhainen, die einst den Talbewohnern ein wertvolles Nahrungsmittel lieferten. Noch 1906 erntete man in der Gegend gut sechs Millionen Zentner Kastanien, nach dem Ersten Weltkrieg waren es nur mehr vier Millionen. Die Früchte



wurden zum Trocknen und Räuchern in heute noch zu besichtigenden Hütten gelagert, bis sie nach 50 Tagen ein dauerhaftes und nahrhaftes Lebensmittel geworden waren.

Wie beim Schwein kann man auch vom Kastanienbaum alles verwenden: neben den Früchten die Äste als Stützen für die Weinstöcke, die Blätter als Stallstreu, das Holz zur Anfertigung von Fässern ... ein ideales Beispiel für die restlose Verwertung eines sich natürlich erneuernden Materials.

Ackerbau war in dieser Lage nur in sehr beschränktem Umfang möglich, es blieben Kartoffeln und einige Gemüsear-



ten. Die Wiesen sind in dieser Höhe meist sehr mager und konnten nur jedes zweite Jahr genutzt werden. In Gressoney la Trinité wurde ein aus dem Inneren der Erde stammender Schatz entdeckt, der bei diesen armen Leuten große Hoffnungen aufflammen ließ: Gold. Aber die spärlichen Fundstätten brachten nie den erhofften Wohlstand und wurden bald aufgegeben. Erst jetzt hat man im Aostatal eine andere, sehr ergiebige Goldmine entdeckt, aber auch sie wird die beinahe aufgegebenen Bergdörfer nicht retten können: Jahrhundertealte Techniken der Landwirtschaft verkommen ebenso wie Traditionen der Nahrungsbeschaffung; nicht einmal das „Gold“ der Spielbank von Saint Vincent, das auf die einzelnen Gemeinden der autonomen Region rieselt, kann Wunder wirken.

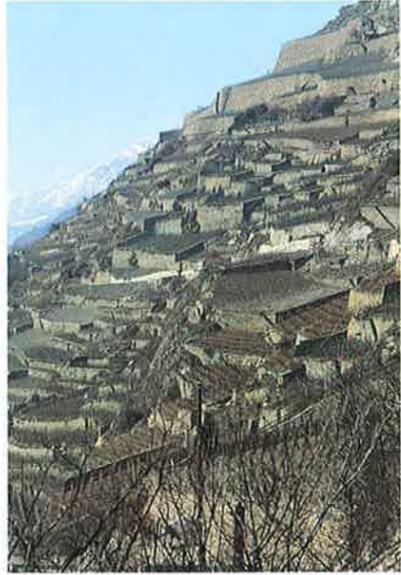
Weiter talwärts, in Pont Saint Martin, dürfen wir nicht versäumen, die großartige römische Brücke zu bewundern, ein Hinweis auf die Wichtigkeit dieser Straße, die das Tal überquert und von

der wir in Donnaz ein vollständig erhaltenes Stück vorfinden. Bevor wir diese Ortschaft verlassen, möchte ich auf ein ganz besonderes Essen hinweisen, das im Fasching aufgetischt wird: fette Bohnen. Das Gericht besteht aus Bohnen und einem Stück Schweinefleisch. Natürlich ist dies eine sehr nahrhafte Speise, auf die man sich in dieser kalten und armen Gegend sehr freut. Getreide wird hier wenig angebaut und die Kartoffeln kamen erst nach der Hungersnot des Jahres 1916.



Das Sammeln von Kastanienlaub als ideales Streumaterial für den Stall. In Bionaz im Valpelline-Tal steht dieser dreistöckige Backofen, der bis in die sechziger Jahre noch betrieben wurde: unten der Keller, dann der eigentliche Ofen und darüber noch eine Kammer.





Bilder vom täglichen Leben im Aostatal und im Wallis. Oft sind die Terrassen an den unwahrscheinlichsten Stellen zwischen den von den Urgletschern geschliffenen Felsen und den Moränenbildungen angelegt. In gewissen Gegenden werden die Weinberglauben von Steinsäulen, den sogenannten „topioni“ gestützt. Der Anbau von Reben war in vielen Alpentälern von äußerster Wichtigkeit, da es sich um ein äußerst begehrtes Tauscherzeugnis handelte. Es scheint, die Römer hätten erst in Rätien das hölzerne Faß als Aufbewahrungsbehälter für den Wein entdeckt, um es dann selber anstelle der zerbrechlichen Tonamphoren zu verwenden.

Eine vom Schnee gesegnete Rebanlage lieferte, so glaubten schon die alten Römer, den besten und damit auch den von den Göttern bevorzugten Wein.

Auf den folgenden Seiten: Ein Schild, das die Wochenendinvasoren daran erinnert, der Umwelt gehörigen Respekt zu zollen, da auch die Berge nicht unerschöpflich sind.

Dann die Einschuböffnung eines Backofens, die mit einer in den Angeln schwenkbaren Steinplatte geschlossen werden kann. Im Saastal, das touristisch bereits extrem erschlossen ist, finden sich trotz allem immer noch Menschen, die die einfache, aber unerläßliche Arbeit der natürlichen Bodendüngung verrichten.





Weiter unten im Tal kleben Weinberge an den steilen Hängen, die uns bis Morgex auf 1200 m Seehöhe begleiten. Schwindelerregende Terrassenanlagen, oft nicht breiter als 20 cm, sind mit alttümlichen Reben bepflanzt, deren Trauben angesichts der vom Montblanc herunterfließenden Gletscher reifen, und nicht selten findet die Weinlese unter dem ersten Schnee statt.

Das Champorchertal gleicht einem tiefen, zerklüfteten Spalt, in den zahlreiche Weiler eingestreut sind. Noch 1881 lebten dort 1200 Menschen, heute sind es ungefähr 200. In diesem Seitental des reichen Val d'Aosta stellt sich das Problem der Landflucht in seiner ganzen Härte dar: Eine alpine Kulturlandschaft stirbt; in vielen Weilern lebt



überhaupt niemand mehr. Bevor ich dieses Gebiet verlasse, möchte ich auf das von alters her gepflegte System der Bewässerung hinweisen, ohne die eine Bodennutzung, auch in bescheidenem Maße, nicht möglich wäre. Das Wasser wurde kilometerweit vom Fuße der Gletscher oder von Bergseen hergeleitet und in „Ru“ genannten Rinnen auf das ganze Gebiet verteilt.

Aber erst im Wallis, das wir als nächstes besuchen werden, erfährt dieses Meisterstück hydraulischer Ingenieurkunst seine höchste Entwicklung. In diesem Gebiet leiten diese „suon“ oder „bisse“ genannten Kanäle in ausgehöhlten, mit Haken an schwindelerregenden Felswänden befestigten Baumstämmen die Wasser zu ihrem Bestimmungsort. Dieses System bedurfte ständiger sorgfältiger Aufsicht und Instandhaltung. Auch die Kirche erkannte die Bedeutung und befreite die damit Beschäftigten sogar von der Sonntagspflicht.

Das Wallis ist ein Gebiet der Gegensätze, eine mediterrane Oase, umgeben von den gewaltigsten Gletschern des Alpenbogens. Die Rebe gedeiht noch auf 1300 m Seehöhe und der ganze Talboden ist mit Obstkulturen bedeckt. Es handelt sich um Gegensätze, wie sie sich auch in den unterschiedlichsten Strukturen der Wirtschaft und der Ernährung der 1291 gegründeten Eidgenossenschaft wiederfinden.

Das nicht besonders günstige Klima in weiten Teilen der Eidgenossenschaft ließ einen ertragreichen Getreideanbau nie so recht aufkommen. Folglich wurde das Land sehr früh für Wiesen- und Weidewirtschaft genutzt. Die Erzeugung von Milchprodukten wurde sehr bald zur entscheidenden Einnahme-

quelle. In vielen Gegenden ersetzte der Käse das Brot, und als Beilage aß man getrocknete Früchte. Die immer intensiv betriebene Viehzucht führte zu einer derart starken Käseproduktion, daß sich die Ausfuhr in die großen Märkte der Lombardei und der Champagne als notwendig erwies, wo diese Produkte dank ihrer hervorragenden Qualität und ihrer Haltbarkeit großen Anklang fanden.

Diese Bevorzugung der Viehzüchter gegenüber den Getreidebauern führte zur Verarmung ganzer Gebiete, so daß 1764 gut 20% der Schweizer in das Armutsverzeichnis eingetragen waren, die nicht einmal eine einzige Kuh besaßen. Die immer stärker werdende Konzentration von Grundbesitz in den Händen einiger weniger Großbauern rief eine Krise hervor, durch die die mehr oder weniger mittellosen Kleinbauern gezwungen waren, ihre Ackerflecken zu verkaufen und zu emigrieren. Statistischen Berechnungen zufolge wanderten zwischen 1373 und 1848 eine Million Schweizer Bürger aus und ergriffen einen ungewöhnlichen Beruf: Sie verdingten sich als Soldaten an den Höfen verschiedener Herrscher.

Im Jahre 1850 wurde die Anzahl der Rinder auf über eine Million geschätzt. Eine Sage erzählt von einer Alm mit so gutem Gras und reichem Milchertrag, daß die Bergbauern mit Kugeln aus Butter spielten. Eines Tages jedoch verfluchten sie diese saftigen Weiden, weil ihnen die Arbeit zuviel geworden war. Das Gras verschwand und übrig blieb nur eine Steinhalde, auf der die Flechten wuchsen.

Heute ist die Schweiz gezwungen, 70% des für die Aufrechterhaltung der Kä-



seindustrie notwendigen Futters einzuführen; diese Überlastung durch Tierhaltung führt zu einer bedenklichen Störung des ökologischen Gleichgewichtes.

Auf den Urnerböden liegt die größte Alm; sie kann 1400 Kühe für 100 Tage aufnehmen. Die Weidefläche ist Gemeinbesitz, die über 300 Almhütten gehören den einzelnen Bauern, die die täglich anfallende Milch nach altem Brauch verarbeiten.

Einst waren für die Verarbeitung dieses kostbaren Stoffes die Frauen zuständig. Aber mit der Zunahme des Umfangs und Gewichtes der Käseläibe wurde diese mühsame Arbeit den Männern übertragen, die anfangs deshalb von den grobschlächtigen Ackerbauern ausgelacht wurden. Heute wiegen diese Läibe, zum Beispiel der Emmenthaler, bis zu 80 kg, wozu es 1000 Liter Milch braucht. Die Kühe der Bergbauern geben durchschnittlich 10 bis 15% weniger Milch als die Kühe auf den Talweiden, dafür enthält sie um 30% mehr Fett.

1888 lebten 40 Prozent der Schweizer Bevölkerung oberhalb von 800 m See-

höhe; 1970 waren es nur noch 7 Prozent. Dieses Land, das eines der reichsten der Welt ist, hat eine gute Politik zum Vorteil der Gebirgslandschaft und ihrer Bewohner betrieben, aber die Ergebnisse sind trotz enormer Investitionen problematisch. Die Untersuchung über die in der Schweiz herrschende Armut, die derzeit von der Universität Bern durchgeführt wird, verspricht schon jetzt überraschende Ergebnisse.

CONTEA DI BORMIO UND DIE ONORATE VALLI DELLA MAGNIFICA TERRA UND UMGEBUNG



In diesem Kapitel umrunden wir die Berninagruppe. Das Veltlin, das Chiavenna- und Poschiavotal sowie Bergell bilden eine geschichtliche und geographische Einheit, die auch in puncto Ernährung manches gemeinsam hat. Die Bewohner des Veltlin, das 1513 durch einen zweideutigen Vertrag mit Graubünden vereinigt wurde, haben diese Vereinigung immer als ein Bündnis betrachtet, während Graubünden darin eine politische Abhängigkeit sah. Der Zwist hat sich 1815 nach einigem Hin und Her gelegt, als die Provinz Sondrio zu Lombardo-Veneto kam. „Täler und Ortschaften mit einer solchen Verschiedenheit an Gewichten, Maßen und Zahlungsmitteln“, bemerkt ein Historiker des vergangenen Jahrhunderts, „weckt Zweifel an dieser Einigkeit, und ich glaube nicht, daß es ein anderes Land mit so unterschiedlichen Gewichten geben kann“.

Zumeist in seinem unteren Teil hat das Veltlin chronisch an Übervölkerung

und Unterernährung gelitten, was, kurz gesagt, Hunger bedeutete. Der Talboden war vielerorts sumpfig und schlecht geeignet sowohl für die Viehzucht als auch für den Ackerbau. Die steilen und unergiebigsten Berghänge waren kaum geeignet für den Getreideanbau und brachten nur karge Ernten. Viele Ortschaften wie Ronco, Ronchi, Roncaglia erinnern an die harte Arbeit der Urbarmachung dieser Hänge: „roncare“ bedeutet „roden“, urbar machen.

Von wirtschaftlicher Bedeutung war der Weinbau. Aus dieser Gegend kam der berühmte Rätische Wein, den der Kaiser Augustus so sehr schätzte, aber das Privileg, „Rätischen Wein“ herzustellen, machen sich auch die Veroneser, Trentiner und Südtiroler Weinbauern streitig; es ist dasselbe wie die Geschichte von der Durchreise Karls des Großen.

Die Trauben erster Qualität dienten den Veltlinern oft zum Steuerzahlen, die übrigen kelterten sie für den Eigenbedarf

in einem gemeinsam benutzten Weinkeller aus Kastanienholz, aus dem auch die Fässer gemacht waren. Diese Wirtschaftstätigkeit, so blühend sie auch war, konnte die anderen Mängel nicht ausgleichen.

In einem Bericht aus dem Jahre 1844 erfährt man, daß von der Gesamtfläche von 3 Millionen Ar (= 100 m²) ein Drittel ohne Nutzungsmöglichkeit war; die zu bewirtschaftende Fläche sei ungefähr so aufzuteilen: 800.000 Ar für Weiden und Wiesen, 61.000 für Äcker, 53.000 für den Weinbau und 52.000 für Kastanienhaine. Hausgärten, die im benachbarten Tirol für die Ernährung doch eine gewisse Bedeutung hatten, gab es fast keine. Es bestand auch ein ausgedehntes Netz von Bewässerungskanälen, „cors“ oder „agolar“ genannt, die für den Ackerbau unentbehrlich waren, da das Veltlin wie der benachbarte Vintschgau niederschlagsarm ist.

Damals hatte das Veltlin 91.000 Einwohner mit ungefähr 100.000 Stück Vieh, davon die Hälfte Schafe. Selbst wenn die Ernte gut war, war nicht einmal für ein halbes Jahr der Lebensunterhalt gesichert, und dies zwang ganze Familien von Habenichtsen zur jahreszeitlichen Auswanderung ins Bergamasche, Brescianische oder in die Schweiz. Sie boten sich als Hilfsarbeiter an und halfen in den Textilfabriken; es gibt sogar einen Bericht über eine Genossenschaft von Lastträgern aus dem Veltlin, die sich mit Erfolg im Hafen von Livorno niedergelassen hatte. Später widmeten sie sich auch dem Schmuggel.

Aus einer 1871 erstellten Statistik geht hervor, daß das Veltlin das italienische Tal mit der größten Anzahl von Grund-



Die hydrogeologischen Verhältnisse im Veltlin sind besorgniserregend. Aber darauf kommen wir später noch zurück. Die Bilder auf dieser und den folgenden Seiten zeigen uns architektonische Besonderheiten aus dem Gerola-, dem Coderia-, der Valmalenco- und dem Bregliatal, die allmählich zerfallen, selbst wenn das dramatische Ausmaß hier noch lange nicht mit dem der Täler im Gebiet von Cuneo verglichen werden kann. Zumindest blüht hier noch über weite Strecken die Landwirtschaft, und auch der Weinbau ist ein prägendes Element dieser Landschaft.



besitzern war, auch wenn die Grundstücke unzweifelhaft zu klein waren, um eine Familie zu erhalten.

So ein unaufhörlich wiederkehrender Hunger ist heutzutage schwer vorstellbar, wo wir gewöhnt sind, jederzeit aus dem Kühlschrank etwas zum Knabbern zu holen, nicht des Hungers wegen, sondern um der Reklame willen, die doch die jährlich von der Industrie erzeugten hunderttausende von Tonnen Lebensmittel an den Mann bringen soll.

Im oberen Veltlin, im Gebiet der Contea di Bormio, ging es den Leuten besser, auch wenn man nicht von Überfluß reden kann. Vor allem wird dort Viehzucht betrieben, woraus sich auch eine beachtliche Erzeugung von Butter und Käse ergibt; aber auch die Ernte von Getreide, besonders von Buchweizen, kann sich sehen lassen. Viele Backöfen, „forn de baita“, im Gebiet von Bormio bezeugen heute noch die Wichtigkeit dieser Getreidearten, deren Verarbeitung umfassend und eindrucksvoll im „Museo del Pane“ in Valfurva zu besichtigen ist.

Ein wichtiges Dokument aus dem Jahre 1355, nämlich „Lo statuto della Contea di Bormio e le Onorate Valli della Magnifica Terra“ kommt mehrmals auf die Problematik der Ernährung zu sprechen. Davon in Kürze einige Punkte:

Es ist verboten, fremde Gärten zu betreten, die Schankwirte der Gemeinde dürfen keine Behälter mit Wasser in den Weinkellern haben, niemand darf mehr als 15 Kühe auf die Alm schicken. Außerdem gibt es Vorschriften bezüglich des Backens von Brot und des Bauens von Backöfen, der Erzeugung und Ausfuhr von Butter, ferner der Vernachlässigung von Grundstücken,

die nach 20 Jahren in Gemeindebesitz übergehen. Desgleichen dürfen die Schweine nicht frei im Dorf herumlaufen, außer das „Sankt-Antonius-Schwein“, das mit einer um den Hals gehängten Schelle kenntlich gemacht, frei herumlaufen und die Speisereste der Gemeinde fressen durfte; zu Weihnachten wurde es geschlachtet und der Sankt-Antonius-Bruderschaft überlassen. Es gab außerdem genaue und strenge Vorschriften zum Schutz des Waldes und bezüglich des Wasserverbrauchs.

Diese Statuten finden sich in vielen Gemeinden der Alpen; sie haben große Bedeutung für das Verständnis der Beziehungen zwischen Mensch und Umwelt. Sie wurden geschaffen aus dem vollen Verständnis heraus, daß unter schwierigen Umweltbedingungen kleine Gemeinschaften nur mit einer gut organisierten sozialen und wirtschaftlichen Struktur überleben können, die sowohl auf Gemeinwohl bedacht sein, als auch dem einzelnen erlauben muß, einen gerechtfertigten Nutzen daraus zu ziehen. Daraus ergibt sich die Zweckmäßigkeit gemeinsamer Arbeit und Verwaltung an Wiesen und Weiden, Wäldern, Wasserleitungen, Trockenlegung und Rodung. Derzeit gibt es im Veltlin 290 Almen mit ungefähr 20.000 Stück Vieh, und das Hauptproblem besteht darin, das geeignete Personal für diese Arbeit zu finden.

Durch das Veltlin zogen lange Zeit die bergamaskischen Herden auf ihren Wanderungen in das Engadin und ins Poschiavo, wo sie im Sommer die Almen bezogen. Von den bergamaskischen „Tesini“ genannten Hirten ist im Engadin schon in einem Dokument aus dem Jahre 1204, und aus dem Jahr 1550



Aus dem Bericht des Bischofs Filippo Archinti von Como anlässlich seiner 1614 dem Veltlin abgestatteten Visitation: „... die links zu den Rättern hin gewandten Berge sind trotz ihrer Höhe in mühsamer Arbeit bebaut, und zwar mit Reben über eine Länge von ungefähr 50 Meilen... an der rechten Talseite werden Kastanien gezogen, während in der Talniederung Korn und anderes Getreide gedeihen... auch Viehherden jeder Art sind vorhanden, und würde die Gegend nicht von häufigen Überschwemmungen sowie vom unheilvollen Geiz der Räter heimgesucht, wäre sie die fruchtbarste Provinz Italiens“.



in Poschiavo die Rede. Schon ab 1355 werden im Statut der Contea di Bormio die Orte für die Durchzugsweiden, die Pachtgebühren und die Verbote festgesetzt.

Außer die Kassen der Gemeinden zu versorgen, besorgten die bergamaskischen Schafe auch eine gute und geschätzte Düngung der Weiden. Meistens waren die „Tesini“ auch die Besitzer der Schafe; sie genossen große Achtung bei den Leuten und waren stolz auf ihren Stand. Sie ernährten sich vorwiegend von Polenta, Käse und Milch. 1909 trieben die Bergamasker Hirten das letzte Mal durch das Tal, womit eine sehr alte Überlieferung ihr Ende fand: Hirte sein ist kein gewöhnlicher Beruf, sondern eine Lebensweise, an der niemand mehr Gefallen findet.

In Bormio ist jedoch noch der Brauch der „Pasquali“ lebendig: Bei dieser Gelegenheit werden lebende, mit farbigen Bändern und Blumen geschmückte Lämmer in die Kirche gebracht, während andere Lämmer zu Hause gebraten und dann in die Kirche gebracht, mit Wasser und Salz gesegnet und stückweise an die Familienoberhäupter verteilt werden. In Virgen, einer kleinen Gemeinde in Osttirol, ist ein ähnlicher Brauch üblich, der aber mit der symbolischen Opferung eines geschmückten Widders seinen Abschluß findet. Es handelt sich hier um eine Überlagerung christlicher Riten und heidnischer Kulte, wie sie zum Beispiel auch im Weiler Bianchi in der Val Malenco, einem Seitental Veltlins, bekannt ist: Auf einem kleinen Platz befinden sich sehr alte, mit Weihwasser gefüllte Schalensteine, mit dem sich die Leute bekreuzigen.

Auch im Chiavenna-Tal waren die Ver-

hältnisse besser als im unteren Veltlin: Der Warenverkehr über den Splügenpaß brachte für die Ortschaften entlang der Straße einen gewissen Wohlstand und auch die kleinen Seitentäler erfreuten sich einer stabilen Wirtschaft. Soglio im Bergell bewahrt bis heute den ausgedehntesten Kastanienhain der Alpen; dort war das Kastanienmehl ein wahres Geschenk des Himmels und spielte eine bedeutende Rolle im Kampf gegen den Hunger.

Die Kastanien wurden in jenen zweistöckigen, „grät“ genannten, aus Stein errichteten Hütten getrocknet, wie man sie heute noch in großer Zahl an den Hängen da und dort findet. Soglio ist ein reizender Ort, liegt an einem Sonnenhang mit einzigartiger Aussicht und einzigartig ist auch die Entfernung, die ihn von seinen Almen trennt. Mit dem Vieh braucht man zwei Tage um hinzugelangen, eine Art Wanderleben, das für die alpinen Siedlungen romanischen Ursprungs typisch ist.

Die Kastanie ist vor ungefähr 3000 Jahren in Armenien gezüchtet worden und hat sich bald in den südlichen Gebieten der Alpen verbreitet, wo sie bald eine immer größere Bedeutung für die menschliche Ernährung erlangte. Um 1809 war in Ligurien die Hälfte der bestellbaren Böden mit Kastanienhainen bepflanzt, im Piemont wurde in ihrem Schatten auch Getreide angebaut. Ende des 18. Jahrhunderts kam die Meinung auf, die Kastanienesser wären arbeitscheue Leute, die nur auf die Kastanienreife zu warten brauchten.

Im Laufe der Zeit wurden die Kastanienbäume von Krankheiten befallen, die ihre Bedeutung für die Ernährung zunichte machte.



Aus der Val Malenco stammt eine originelle Art, diese Frucht zu verwerten: gesottene Kastanien „al sacco“. Sie wurden, bis sie halb gar waren, in Kräuterwasser gesotten, dann in einem durchnäßten Sack aus Hanf nach dem Brotbacken in den Ofen gelegt. In diesem Tal gab es auch eine mit der Ernährung in Zusammenhang stehende Industrie: Die Bearbeitung der „pietra ollare“, die noch um 1700 mehr als 200 Personen Arbeit und folglich tägliches Brot verschaffte. Mit diesem verhältnismäßig weichen Gestein, das schon in der Antike bekannt war, konnte man Gefäße und Pfannen herstellen, die man zum Kochen verwendete. Sie waren zwar schwer und vertrugen keine plötzlichen Temperaturschwankungen, waren aber sehr geeignet für ein langsames Garwerden, was die Köstlichkeit der Speisen steigerte. Im Coderatal gab es ein Granitvorkommen, dessen Abbau im Jahre 1668 über 400 Personen Arbeit und Brot verschaffte. Heute ist das Hochtal, das keine Straße mit dem Talausgang verbindet, menschenleer, außer im Sommer, wenn sich einige Familien dort aufhalten und ihr wenig Vieh versorgen. In Bresciadega wird der ebenso köstliche wie rare, fast sagenhafte Ziegenkäse erzeugt. So ist es auch mit dem „Bitto“ - er kommt aus dem gleichnamigen Tal - , der seinen verdienten Ruf den gesegneten Weiden, der sorgfältigen und kundigen Verarbeitung und einer Haltbarkeit von fast 10 Jahren verdankt. Das Bittotal erstreckt sich längs der Priulastraße, die, 1592 erbaut, das Bergamaskische mit Graubünden verbindet und auf der sich ein reger Warenverkehr in beiden Richtungen entwickelte.



In Poschiavo leben derzeit 5000 Leute. Von den 25 landwirtschaftlichen Betrieben sind nur mehr zwei am Leben geblieben, aber es hat sich eine neue Erwerbsquelle aufgetan: ein Betrieb hat sich auf den möglichst rationellen Anbau von Heilkräutern umgestellt, und der Erfolg nährt die Hoffnung, daß andere Besitzer angeregt werden könnten, ihre Böden wieder zu bestellen. Ebenso hoffnungsvoll läßt sich ein anderes, erd- und ernährungsverbundenes Unternehmen an: Im Appenzellerland, auch wegen seiner Käsesorten bekannt, ist seit 1939 ein 50prozentiger Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe eingetreten, was zu einer Besitzerweiterung der verbliebenen geführt hat; die Anzahl der in der Landwirtschaft Beschäftigten ist dadurch bereits um ein Drittel zurückgegangen. Seit 16 Jahren ist nun eine interessante Initiative im Gang, die KAG, Konsumenten Arbeitsgruppe, der derzeit über 1000 Mitglieder in der ganzen Schweiz angehören. In diesen landwirtschaftlichen Betrieben werden biologische Verfahren angewendet, und die damit erzielten Produkte werden nach einer strengen Kontrolle in den

Zwei mit der Ernährung in Zusammenhang stehende Verfahren: zum einen der erst in jüngster Zeit begonnene Heilpflanzenanbau, zum anderen die althergebrachte Lagerung des Bitto, einer in 26 verschiedenen Almbetrieben oberhalb von Morbegno hergestellten Käsesorte. Aus jeweils hundert Liter Milch werden 9 Kilogramm Käse gewonnen, der nach fachgerechter Ablagerung auch zehn Jahre lang aufbewahrt werden kann. Im doppelstöckigen unterirdischen Lagerkeller des Herrn Chiapponi aus Morbegno werden diese Laibe sorgfältig und fast liebevoll gepflegt, zumal sie „wie der Champagner in regelmäßigen Zeitabständen gedreht werden müssen“.



Handel gebracht: Fleisch, Milch, Topfen und nunmehr in größeren Mengen auch Eier, werden in eigenen Vertragsgeschäften verkauft, während das Fleisch telefonisch bestellt werden muß, und dank des unüberbietbaren Postdienstes der Eidgenossen innerhalb von 24 Stunden jeden Winkel dieses Alpenlandes erreicht.

Aber kehren wir wieder ins Veltlin zurück, um unseren Rundgang abzuschließen.

Buchweizen, Kohl, Käse und Butter bilden die Grundlage für die Leibspeise der Veltliner: die „pizzoccheri“. Ein typisches Essen für Bergbewohner, bestehend aus einheimischen Zutaten, das als nahrhafter und beliebter Eintopf auf den Tisch kommt. So ist es auch mit den „Chisció“, für die Mehl, Wasser und Käse in die Pfanne kommen, womöglich in eine aus Speckstein. Neulich durfte ich auch mit Kastanien gefüllte Krapfen kosten.

Im Veltlin und seinen Seitentälern gibt es allzu viele aufgegebene oder nur im Sommer bewohnte Weiler. Im Malencotal rutschte ein ganzer Berghang zu Tal und riß alle Spuren menschlicher Siedlungsform mit sich. In den letzten 500 Jahren wurden im ganzen Alpenbereich mehr als hundert große Naturkatastrophen verzeichnet, die ganze Ortschaften vernichteten und Tausende von Opfern forderten. Die letzte im Veltlin ereignete sich in Sant'Antonio Morignone im Jahr 1987. Im Jahre 1248 geschah es am Monte Granier in Savoyen, 1514 in Briasca im Kanton Tessin, 1618 in Piuro im Bergell, um nur einige der größten Bergstürze zu nennen.

Es handelt sich um Ereignisse, die zum Teil vorhersehbar waren. Immerhin



Wie bereits erwähnt, ist die hydrogeologische Situation im Veltlin ziemlich bedrohlich. Die idyllischen Wasserfälle der Acqua Fraggia und die saftigen Wiesen in Piuro lassen nichts von der riesigen Katastrophe ahnen, die hier im Jahre 1618 nach heftigen Regenfällen in Form eines gewaltigen Bergsturzes das über tausend Einwohner zählende Dorf Piuro unter sich begrub. An die drei Millionen Kubikmeter Geröll und Erdreich verwüsteten damals das Tal. Es war wohl eine Art Generalprobe für den noch größeren Erdbeben, der 1987 auf Sant'Antonio Morignone niederging und mit seinen zehn Millionen Kubikmetern Geröllschlamm den dahinterliegenden Talabschnitt versperrte, so daß der sich rasch aufstauende neue See abgepumpt werden mußte, um eine weitere Überschwemmung zu verhindern.



veranschaulichen sie die Gefährlichkeit der Bergwelt, was aber kein Grund sein sollte, sie zu meiden.

Am Pian dei Cavalli, auf 2200 m Seehöhe, wurden nicht weit vom Splügenpaß vor kurzem verschiedene archäologische Fundstücke von großer Bedeutung ausgegraben, die 10.000 Jahre alt sein dürften.

Die Felsgravierungen von Grosio und die noch berühmteren in der Valcamonica zeugen vom menschlichen Überlebenskampf schon in prähistorischer Zeit. Eine Geschichte, die in achtungsvoller Beziehung zu ihrer Landschaft fortgesetzt werden muß, jener Landschaft, die schon im Statut der Contea di Bormio und der Onorate Valli in hohem Ansehen stand, an die es sich wie an einen gleichrangigen oder sogar höherstehenden Gesprächspartner wandte.

DIE TIROLER BERGE. EINE INSEL VERHÄLTNISSMÄSSIGEN WOHLSTANDES



Sucht man nach den zehn höchstgelegenen Getreidehöfen der Alpen, findet man neun davon in Tirol. Acht liegen in den Öztaler Alpen, jenem mächtigen Gebirgsstock, der vom Vintschgau, dem Inntal und dem Passeiertal begrenzt wird. Um mit diesem Gebiet vertraut zu werden, gehen wir von der Benediktinerabtei Marienberg aus, die im Oberen Vintschgau am Berghang von Burgeis liegt. Dieses 1335 m hoch gelegene Kloster wurde 1160 von Mönchen aus dem schwäbischen Ottobeuren gegründet. Dieser älteste abendländische Orden bildete mit seinen Niederlassungen auch Lehrstätten, in denen die Bergbauern verbesserte Anbau- und Viehzuchtmethoden sehr nutzbringend für ihren Überlebenskampf verwenden konnten. Es gab natürlich auch Zwistigkeiten; so wurde die Abtei in den Bauernkriegen des 16. Jahrhunderts erstürmt. Aber im allgemeinen blieben Achtung und Ergebenheit der Bevölkerung den Benediktinern gegenüber bis

auf den heutigen Tag erhalten; noch vor wenigen Jahren wurden die Sprößlinge der vornehmen Vintschgauer Familien bei den Benediktinern zur Schule geschickt. Wenn der Abt oder ein Ordensbruder starb, rief das Sterbeglöcklein die Gläubigen zum Kloster hinauf und alle Versammelten bekamen wie in alten Zeiten einen Napf mit Salz, dem einstmals seltenen und kostbaren Gewürz, geschenkt. Das Salz bekamen die Benediktiner von der Saline aus Hall in Tirol, und zwar auf Grund einer sehr frühen Vereinbarung. Außerdem gewährte ihnen der Besitz der besten Landgüter ein sorgloses Leben.

Weniger gut ging es den Kapuzinern in ihrem Kloster in Mals. Sie lebten zum größten Teil von Almosen, von denen sie sich mehr schlecht als recht ernähren konnten. Aber auch sie hatten eine Glocke, das sogenannte Hungerglöckl, und das erklang, wenn die Mönche drei Tage lang kein Essen bekommen hatten. Daraufhin brachte man, wer immer



konnte, Nahrungsmittel an die Klosterpforte. Auch Kartäuser hatten sich in Südtirol niedergelassen; 1326 wurde das Kloster Allereingelsberg im Schnalstal gegründet, aus dem auch die Technik der „Schnalser Nudeln“ stammt. Eine mit viel Butter und Kartoffeln zubereitete Mehlspeise wurde durch ein grobes Sieb gepreßt, kann also der Form nach als Vorläufer der Spaghetti angesehen werden.

Auseinandersetzungen mit den Talbewohnern gab es auch hier, zumal die Kartäuser zwei Drittel der Bauernhöfe besaßen und übertriebene Abgaben an Lebensmitteln forderten. Sie besaßen außerdem noch die besten Fischereirechte. Das Zisterzienserkloster Stams in Nordtirol besitzt „Fastenrezepte“, also Fischgerichte (zu denen aber auch Vögel gezählt wurden), die ein ganzes Buch füllen und die unsere jetzigen Eßgewohnheiten als phantasielos erscheinen lassen.

In Tirol gab es neben den Ordensbesitzungen auch sehr zahlreiche Adelsgüter und wohlhabende Bauern, die schon im 13. Jahrhundert über mehr Rechte verfügten. „Frei zu werden wie die Bauern Tirols“, denen es gelungen war, den Grundherren gewisse Rechte abzutrot-

zen, war ein Wunsch und eine Redensart der Bauern aus den benachbarten Gebieten. Es ist sicherlich kein Zufall, daß bei manchen in Tirol beliebten Kartenspielen der Bauer den König sticht. Im Vintschgau gibt es eine in den Ostalpen einzigartige Klimazone, den sogenannte Sonnenberg, auf dessen Hängen Getreide, Obst und Wein gedeihen. Was immer fehlte, war Wasser. Diesem Mangel wurde durch ein weit verzweigtes Netz von Bewässerungskanälen, den sogenannten „Waaen“, abgeholfen. Das kostbare Naß wurde über viele Kilometer von Gletschern, Bergseen und

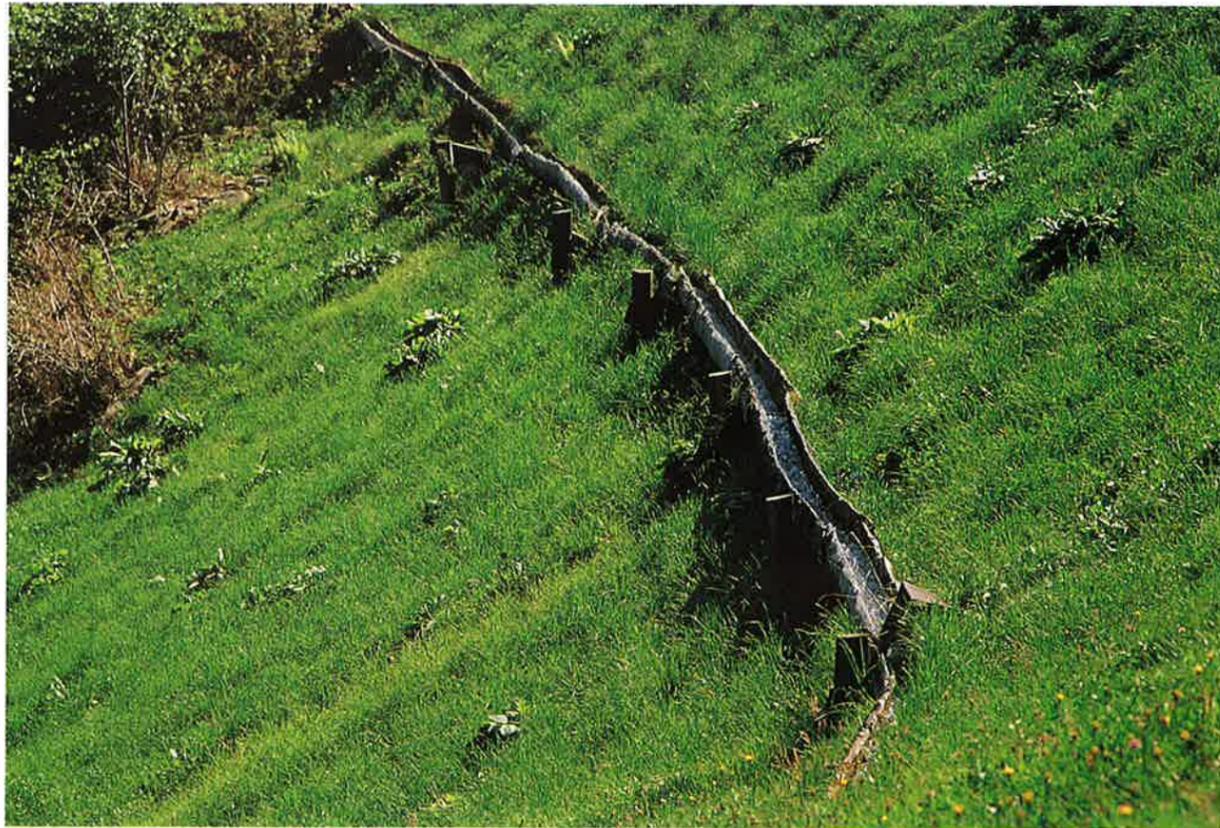


aus Bächen zugeleitet. Die Verteilung des Wassers unterlag einer äußerst strengen Regelung, wie übrigens auch im Wallis und im Aostatal, für die der „Waal“, der Verantwortliche für die Instandhaltung der Waale und die gerechte Verteilung des Wassers zu sorgen hatte. Diese Männer standen in hohem Ansehen und übten oft auch das Amt eines Laienrichters aus.

Der letzte Waal von Kortsch hat seinen Dienst bis 1977 versehen und bis zuletzt bestand sein Lohn aus Korn. Im Jahr 1857 war in dieser Gemeinde der zu bewirtschaftende Grundbesitz in beinahe gleich große Flächen für den Anbau

Mehr als sechzig deutsche Klöster besaßen Güter in Südtirol, deren Großteil Weinhöfe waren. Aber auch Berghöfe gehörten dazu, von denen die Patres im Norden auch Butter und Käse bezogen. Die Niederschlagsarmut des Vintschgaus führte dazu, daß man das Wasser dort seit eh und je als allerhöchstes Gut behandelt. Entlang den kilometerlangen, kunstvoll angelegten Bewässerungskanälen, den Waaen, finden sich auch heute noch die vom Wasser selbst angetriebenen Waalschellen, die den regulären Lauf des Wassers weithin hörbar machen. Aber neben den immer spärlicher werdenden Holzwaalen finden wir heute immer mehr moderne Beregnungsanlagen, die über eingegrabene Plastikrohrleitungen gespeist werden und keiner weiteren Instandhaltungsarbeiten mehr bedürfen.





von Korn, für Wiesen und für Weiden aufgeteilt. Heutzutage sind es die Apfelkulturen, die bis hinunter ins Trentino die Landschaft prägen. Aber man darf nicht vergessen, daß der Vintschgau als Kornkammer Tirols gegolten hat, Roggen reifte bis fast in 2000 m Höhe. Im Bozner Unterland wurde er gleichwertig mit Wein eingetauscht, also ein Kilo für einen Liter. Im Jahr 1239 wurde in Meran eine Gilde der Müller und Bäcker gegründet. Etwas oberhalb, auf der Brunnenburg, kann man heute ein sehr interessantes Brotmuseum besichtigen. Auch im Schnalstal gibt es „Körndlbauern“, und zwar noch auf 1954 m Meereshöhe. Der Finailhof kann wohl als der am höchsten gelegene Getreidehof im ganzen Alpenbogen angesehen werden.

Hier kehren sich die bisherigen Beobachtungen in ihr Gegenteil um: Die ärmeren Bauern und Tagelöhner aus dem Tal verdingten sich bei den Bergbauern als Mäher.

Der Talboden war ungesund, durchsetzt mit sumpfigen Stellen an den häufigen Flußwindungen der Etsch. Schon 1526 vertrat Michael Gaismair, der Führer des Bauernaufstandes, in seinen Reformplänen die Ansicht, man müsse den Lauf des Flusses begradigen, um neuen Ackerboden zu schaffen. Die Entsumpfungsarbeiten begannen dann Ende des 16. Jahrhunderts. Viele Bergbauernsöhne verließen die überbevölkerten Höfe, in denen der Hunger zu Hause war, und siedelten sich im Tal an. Mit der Trockenlegung der Teiche verschwand auch der Reichtum an Fischen und anderen Wassertieren, die in den Rezeptbüchern des 16. Jahrhunderts keinen geringen Platz einnahmen.



Die Äpfel prägen im wahrsten Sinn des Wortes das Landschaftsbild: rund 7 Millionen Apfelbäume erzeugen so etwas wie drei Milliarden Äpfel. Die Mentalität der Monokultur birgt auch die Gefahr einer geistigen Verarmung in sich. Immer mehr breiten sich Großanlagen wie die auf Seite 22 aus, während solche, wie auf Seite 107 abgebildet, immer rarer werden. Die Weizen-, Kartoffel- und Maisfelder treten ihre angestammten Plätze dem intensiven Obstbau und den Futterweiden ab. Die Mühlen hören auf, sich zu drehen, und verfallen.



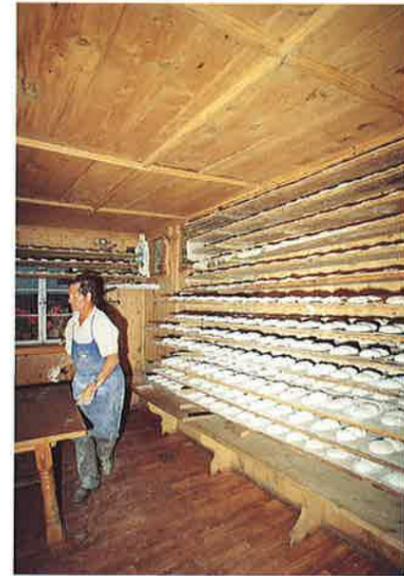


Früher einmal war der Vintschgau „die Kornkammer Tirols“. Heute sieht man kaum noch Getreidefelder, und somit können auch die auf Pfählen stehenden Kornspeicher ihren ursprünglichen Zweck nicht mehr erfüllen. In Zusammenhang mit dem Korn steht auch eine Episode aus dem Jahr 1431: Im Laufe einer der vielen Kriege zwischen den Herren von Matsch und den Bischöfen von Chur gelang es einigen Matschern, in Kornfässern versteckt ins bischöfliche Schloß einzudringen und dessen Tor von innen zu öffnen: Eine kleine lokale Variante des trojanischen Pferdes.

Von der Aussaat des Kornes bis zum Backen des Brotes ist der Weg lang und mit viel harter Arbeit gesäumt, deshalb gibt es auch immer weniger Bauern, die ihr Brot noch selbst backen. Unvergesslich ist aber das Erlebnis, einem solchen „Ritual“ beizuwohnen. An den Vorbereitungsarbeiten sind nicht nur die ganze Familie, sondern meistens auch noch Nachbarn beteiligt, und wenn dann endlich nach zwei Tagen hektischen Treibens der Duft des frischgebackenen Brotes durch das ganze Haus strömt, dann ist echte Feiertagsstimmung.



In Tirol wurde die Kartoffel verhältnismäßig früh heimisch, während sie in anderen Gegenden eher abgelehnt wurde. Schon im Jahre 1709 wird sie im Pustertal erwähnt, und dort befindet sich auch heute noch ihr bevorzugtes Anbaugelände; in der Meraner Gegend wird sie erst 1745 erwähnt. Diese Verbesserung der Volksernährung sowie der hygienischen Verhältnisse hatte zu einer bedeutenden Bevölkerungszunahme geführt. In Sankt Martin, einem Ableger von Latsch, lebten auf 18 Höfen nicht weniger als 400 Personen. Diese sicherlich übermäßige Belastung einer an der Überlebensgrenze auf 1700 m Meereshöhe gelegenen Siedlung konnte nur durch eine kluge Erbhofpolitik bewältigt werden, die 1795 in einem Edikt der Kaiserin Maria Theresia mit der Anordnung des „Geschlossenen Hofes“ gesetzlich geregelt wurde.



Dieses Gesetz untersagte die Aufteilung gewisser besonders gearteter bäuerlicher Anwesen und eine Erbregelung, die den ganzen Besitz auf den Erstgeborenen übertrug. Die Geschwister wurden „ausgezahlt“ oder als Arbeitskräfte auf dem Hof behalten. In schwierigen Zeiten bedeutete ein Dach über dem Kopf und die Kost nicht wenig. 1929 bestanden in Südtirol noch 12.000 dieser Anwesen, die dann teilweise von den faschistischen Behörden abgeschafft wurden; heute gibt es noch etwa 5000 „Geschlossene“ Höfe.



„... gib uns heute unser täglich Brot“, heißt es im Gebet der Gebete, und dies sicherlich nicht von ungefähr.



waltmarsch von drei Tagen in beinahe 3000 m Höhe über Eis und Schnee getrieben werden, um die Weidegründe in der Gegend von Vent im Ötztal zu erreichen, die seit altersher den Schnalstaler Bauern gehören.

Nach 700 Jahren gemeinsamer Geschichte wurde Tirol politisch getrennt, aber die Wurzeln der bäuerlichen Kultur gehen so tief, daß die neuen Grenzen in vieler Hinsicht keine Bedeutung haben. Die Bauern der Rofenhöfe im Ötztal, auf 2010 m Höhe gelegen, mußten den in Meran residierenden Fürsten schon 1280 jährlich 300 Pfund Käse und Butter abliefern, eine Verpflichtung, die sich noch fortsetzte, als 1420 Innsbruck Tirols neue Hauptstadt wurde.

Die vier Rofenhöfe beherbergten damals ungefähr sechzig Bewohner, die durch Jahrhunderte diese schwere Steuerlast bewältigten und außerdem noch persönlich für den Transport sorgten.

Als durch die Bevölkerungszunahme die Versorgungslage in den Gemeinden Vent und Gurgl katastrophal zu werden drohte, wurde ein Eheverbot erlassen, um die Geburtenzahl einzuschränken.

Die Rofenhöfe gehörten den Bauern des Schnalstales, die auch Weiderechte in der Gemeinde Algund bei Meran für ihre Schafe hatten; sie konnten vom 17. März bis zum 25. April in Anspruch genommen werden. Wie man sieht, waren gewisse Bergbauern gezwungen, auch in weiter Entfernung landwirtschaftliche Rechte zu beanspruchen, was zum Weiterbestand ihrer Anwesen unbedingt notwendig war; sie haben sich bis heute am Leben erhalten. Entsprechend selten findet man in Tirol



In Obergurgl im Ötztal bestand in den Jahren zwischen 1831 und 1850 ein allgemeines Heiratsverbot, um der Bevölkerungsexplosion Herr zu werden, denn zu klein war die Fläche des nutzbaren Bodens, um immer mehr Menschen ernähren zu können.

Heuarbeit im Steilhang: Nicht selten mußten sich die Mäher spezielle Steigeisen anschnallen. Das große Bild läßt deutlich die von den Kühen ausgetretenen Trittspuren erkennen, denn im Unterschied zu Ziegen und Schafen weiden die Kühe das Gras ausschließlich in waagrechter Richtung ab. Das Bild aus dem Langtaufertal läßt auch die Wichtigkeit der Weidlage erkennen: der nach Süden gerichtete Teil ist bereits aper, während an der Nordseite noch der Winter vorherrscht.



aufgelassene Weiler oder gar einen verlassenen Bauernhof. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde im Schnalstal wie in vielen anderen Alpentälern für die Gewinnung elektrischer Energie eine Staumauer erbaut, hinter der einige Hektar guten Weidegrundes unter Wasser gesetzt wurden. Das brachte zunächst eine bedeutende Verringerung des Viehbestandes mit den darauffolgenden wirtschaftlichen Schwierigkeiten der Bauern. Mit dem Aufkommen der industriell erzeugten Futtermittel und durch die Subventionen der Europäischen Gemeinschaft nahm die Viehzucht wieder zu und überschritt sogar das richtige Maß. Jetzt gibt es Fälle, wo der Viehbestand pro Hektar die Kapazität des Bodens - ähnlich wie in vielen Gegenden der Alpen - übersteigt. Ein zusätzliches Problem für die Gebirgslandschaft ist die Zunahme der Abwässer, deren



Aloisia Wilhelm, Jahrgang 1896, kann uns als noch einziges lebendes „Schwabenskind“ von den damaligen Geschehnissen erzählen.
Der Schnee hemmt, oft auch bis zum vollständigen Erliegen, die Arbeit des Bergbauern. Einem urgeschichtlichen Dinosaurierfriedhof ähneln die Zargen einiger Heuwagen, die bis vor wenigen Jahren noch verwendet wurden, heute aber wie Relikte aus einer längst vergangenen Geschichte anmuten.

Schadstoffe nicht mehr bewältigt werden können.

Im vergangenen Jahrhundert kam es auch in Tirol zu der traurigen Erscheinung der jahreszeitlichen Auswanderung. Der Nahrungsmangel durch die übermäßige Zunahme der Bevölkerung zwang Scharen von Kindern zur Auswanderung. Die sogenannten „Schwa-

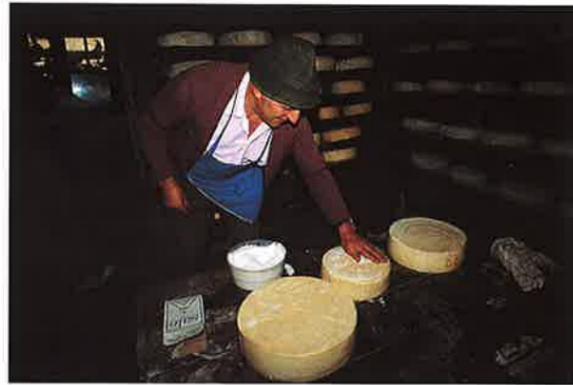


benkinder" zogen unter Führung von Erwachsenen über den Reschen - und Arlbergpaß ins Schwabenland, wo sich die Bauern am Hauptplatz von Ravensburg die für ihre Arbeit geeigneten Kinder aussuchten. Geld verdienten sie wenig mit ihren meist bescheidenen Dienstleistungen als Gänse- und Schweinehirten, aber zumindest wurden sie ordentlich gepflegt. Einige Mäuler weniger zu stopfen, bedeutete für die Daheimgebliebenen eine große Erleichterung.

Von dieser Notwendigkeit am meisten betroffen waren die Bauern des Oberen Vintschgaues, während es den Bauern des Schnalstales laut einer 1806 durchgeführten statistischen Untersuchung bedeutend besser ging.

Daraus geht hervor, daß im Durchschnitt die Schnalstaler unter anderem im Laufe eines Jahres pro Kopf 680 l Milch, 12 kg Butter, 18 kg Fleisch und gut 126 kg Roggen verzehrten. Eine Untersuchung aus dem Jahre 1951 brachte fast dieselben Ergebnisse, mit Ausnahme des Fleischverbrauchs, der sich fast verdoppelt hatte, und der Verwendung von Weizenmehl, das von 20 auf 60 kg gestiegen war.

Weniger gut ging es den Bauern an der Nordseite dieser Berge. Die wichtigsten Nebentäler des Inntales, das Kauner-, Pitz- und Ötztal, sind ebenfalls bis weit hinauf, wenn auch nicht so dicht, besiedelt. Starke Niederschläge, besonders im Winter und verhältnismäßig wenig Sonneneinstrahlung beschränken die Vegetationszeit auch in günstigen Jahren auf ganze vier Monate. Oft kann die Gerste durch einen Schlechtwettereinbruch nicht mehr ausreifen und die Kartoffeln gefrieren in der Erde.



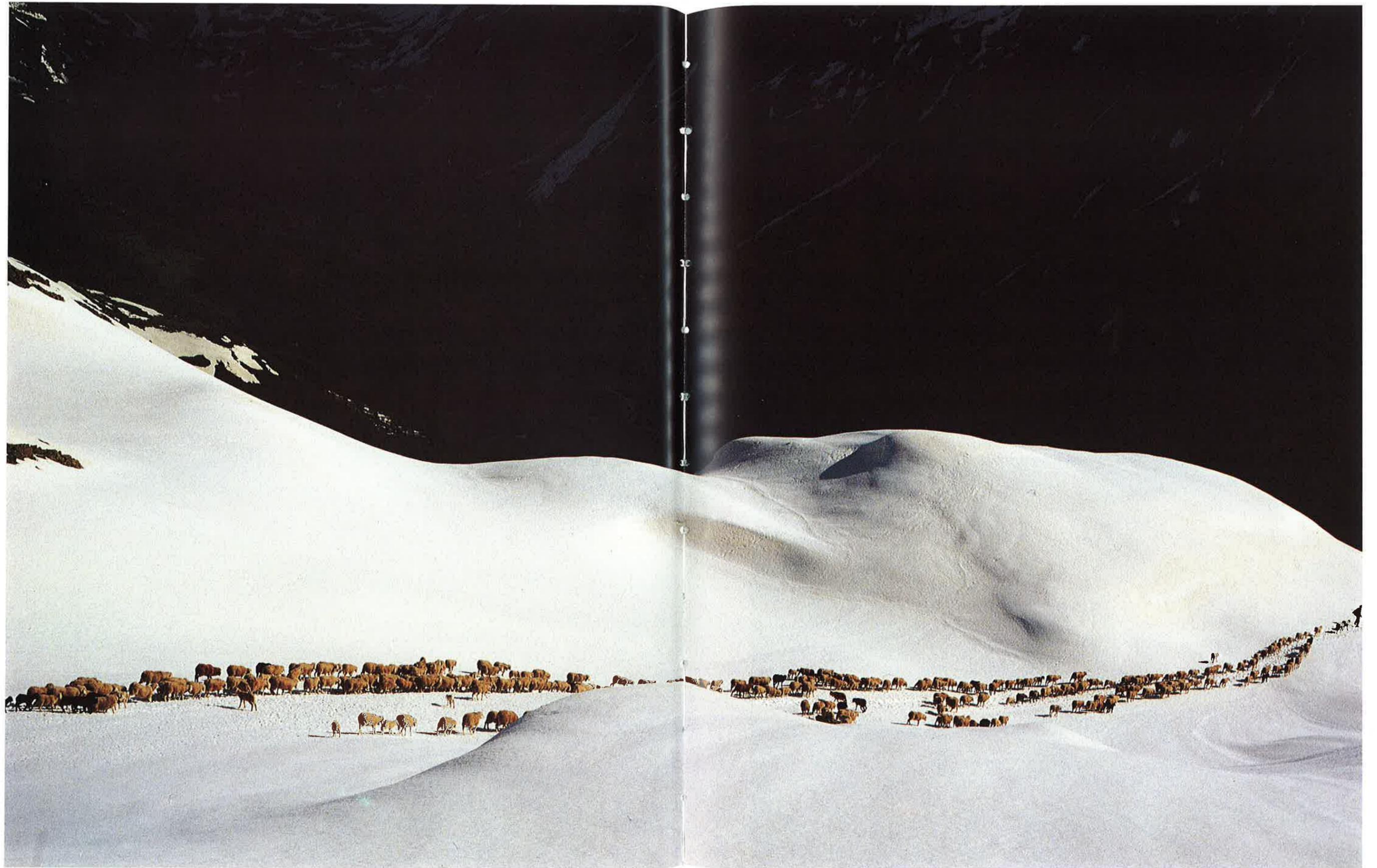
In wenigen Almbetrieben werden heute noch Butter und Käse hergestellt. Im allgemeinen wird die Milch gesammelt und in Tankwagen zur zentralen Großmolkerei gebracht, um dann als verarbeitetes Produkt wieder ins Tal zurückzukehren: eine oft nicht zu rechtfertigende Energieverschwendung. Ein einfaches Wasserrad ist hier der Antrieb eines alten Butterfasses. In Südtirol leben die Traditionen zum Teil in stärkerem Maße fort als in anderen Teilregionen der Alpen. Dies bemerkt man vor allem bei den Prozessionen, wo taleigene Trachten getragen werden, und auch in den Anbaumethoden. Mitten in Schlanders, zwischen Villen und einem Luxushotel, setzt der Bauer immer noch seine Erdäpfel. Dieses kostbare Nahrungsmittel hielt seinen Einzug in Tirol im Jahre 1709, und zwar im Klostersgarten von St. Lorenzen bei Bruneck. Damals trug die Kartoffel noch den sonderbaren Namen „Soni“.



Auch das Schaf hat einen besonders hohen Stellenwert. Immer noch überqueren alljährlich die Vintschgauer Schafherden die Alpenpässe, um auf österreichischen Almen zu weiden. Die folgenden Bilder zeigen uns einige Momente dieser erlebnisreichen Herdenwanderungen.







In diesen Tälern und im Oberinntal gibt es weniger „Geschlossene Höfe“; dadurch entstanden durch Erbteilung kleinbäuerliche Betriebe, von deren Ertrag eine Familie nicht leben konnte; die Armut bewog nicht wenige Talbewohner, nach Amerika auszuwandern. Einige Jahrzehnte vorher ließen sich solche Leute noch als Soldaten für fremde Heere anwerben. Einige Bauern waren buchstäblich zu arm, um sich Schafe kaufen zu können, und so haben sie ihre kleinen Weidegründe gegen Korn an die Bauern aus dem Schnalstal verpachtet.

In diesen Tälern hat das Schwein in punkto Ernährung seit jeher eine Sonderstellung eingenommen. Der Speck ist für Tirol wie ein Nationalgericht. Ausgesuchte Teile des Fleisches werden mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren gewürzt, nach einiger Zeit in einer besonderen Küche geräuchert und so für lange Zeit haltbar gemacht.

Andere Spezialitäten sind zum Beispiel die Krapfen, die mit in Mörsern zerriebenen Mohnsamen gefüllt werden. Nicht zu vergessen sind die Knödel aus Weißbrotresten, Speckwürfeln, Eiern, Milch und würzigem Grünzeug, die einfach im Wasser gesotten werden. Diese Knödel wurden bereits im 12. Jahrhundert auf einem Fresko auf Schloß Hoch-eppan abgebildet.

Aber wir können diese Ausführungen über Tirol nicht abschließen, ohne das Sauerkraut erwähnt zu haben, das auch in anderen Gegenden bekannt ist, in Tirol aber besonders häufig auf den Tisch kommt. Die Krautköpfe werden mit einem besonderen Hobel in feine Streifen geschnitten, mit Salz und Wacholderbeeren gewürzt und in Holzbot-tiche gepreßt. Nach ungefähr einem

Monat ist es „reif“ und bleibt monatelang eine gute Beilage. Es heißt, daß die Entdeckung Amerikas nur dank der Vorräte an diesem vitaminreichen Gemüse möglich war.



Das Schlachten des Schweines ist ein uraltes, geheiligtes Ritual. Nicht unerwähnt bleiben darf auch die bäuerliche Bienenzucht, die hier landesweit mit über 35.000 Bienenvölkern vertreten ist. Vereinzelt wird auch noch Mohn angebaut, dessen Samen besonders als Krapfenfülle beliebt sind. Die Knödel stellen sicherlich das bekannteste Gericht der Tiroler Küche dar: eine einfache Speise, die zum Teil aus Überresten besteht... doch wehe, wer sie verabscheut! Dazu gibt es auch die Geschichte vom Bettler aus dem Sarntal, der gerade dabei war, sich aus erbettelten Speiseresten seine Knödel zuzubereiten, als plötzlich ein Gespenst erschien und mitessen wollte. Kaum hatte es in den Knödel gebissen, spuckte es ihn angewidert aus. Nicht feige, verabreichte daraufhin der in seiner Ehre gekränkte Sarnner dem Gespenst eine kräftige Ohrfeige. Das Gespenst verwandelte sich durch den Schlag in einen reichen Ritter zurück, der dem Bettler als Dank für sein Benehmen schließlich einen kostbaren Schatz schenkte.



VON DEN DOLOMITEN ZU DEN JULISCHEN ALPEN: RUND UM DEN HÄUSLICHEN HERD



Diese letzte ernährungsgeschichtliche Marschroute führt uns quer durch eine Alpenregion, deren Täler nicht nur in verschiedenen Richtungen verlaufen, sondern auch vom landschaftlichen, sprachlichen und ethnischen Gesichtspunkt her sehr unterschiedlich sind; ein Gebiet des Durchzugs und der Begegnung vieler Völker.

Aber wenigstens zwei gemeinsame Nenner springen einem sofort ins Auge: die reichlichen Niederschläge, die die bäuerliche Arbeit weitgehend bestimmen, ganz besonders im Bereich der hier vorwiegenden Erzeugnisse aus der Berglandwirtschaft. Zweiter gemeinsamer Nenner: die extreme Steigung der Bergänge, die zwar für Bergsteiger interessant ist, für die Besiedlung jedoch ein großes Hindernis darstellt. In gewissen Gebieten des Canal- und des Trenta-Tales sind die höheren Landschaftslagen praktisch unzugänglich, so daß die Siedlungsgrenze bereits bei 500-600 Metern Meereshöhe liegt, wogegen sie in

anderen Teilen des Alpenraumes um ganze 1000 Meter höher anzufinden ist. In einigen Tälern der Julischen Alpen verzeichnet man jährliche Niederschlagsmengen von 3000 mm, was ein Sechsfaches jener des Vintschgaus bedeutet. Dieses feuchte und kalte Klima beeinträchtigt das Gedeihen des Getreides, das kaum reifen kann und außerdem auch keine ausreichende Haltbarkeit erreicht. Und selbst Kastanienbäume sind in diesen Tälern nur spärlich vertreten.

Wir gehen von der Seiser Alm aus, der ausgedehntesten Hochfläche der Alpen, die eine zur Heugewinnung geeignete Fläche im Ausmaß von 9600 Tagmahd aufweist. Schnitt und Heuernte erfolgten hier gewöhnlich in der Zeit zwischen dem 25. Juli und dem 24. August, wobei oft bis zu 1000 Mäher an der Arbeit beteiligt waren. Das Heu wurde ursprünglich in 370 kleinen Blockbauten, den sogenannten Dillen, gelagert. Diese ungeheure Menge von Heu ermöglichte

es den Bauern von Kastelruth, den Eigentümern dieser Wiesen, eine ausgiebige und ertragreiche Viehzucht zu betreiben. Ein kleiner Teil dieses Heus wurde auch in den früher weitum bekannten Heubädern von Völs zu therapeutischen Zwecken verwendet.

Die Seiser Alm genießt ein für diese Gegend außergewöhnliches Klima mit geringen Sommerniederschlägen und einer optimalen Sonneneinstrahlung, was für die richtige Austrocknung und Haltbarkeit des Heus besonders günstig ist. Gänzlich verschieden sind indessen die klimatischen Verhältnisse in den angrenzenden Gebieten, dem Pustertal, Osttirol und dem Ampezzanischen. Dort muß man zum Trocknen des Futtergrases hohe Holzgestelle errichten, die in Tirol „Harpfen“, in Cortina „Faver“, im Pustertal „Kösen“, in Sauris „Keisn“ und in Slowenien „Kocolec“ oder „Kozolci“ genannt werden. Und diese Gestelle werden auch heute noch verwendet, denn ohne sie würde in diesen Gebieten das Gras am Boden vermodern. Die „Faver“ dienten einstmals auch zum Trocknen der Saubohnen (italienisch „fave“), eine von den Bewohnern des Comelico und des Ampezzanischen hochgeschätzte Hülsenfrucht, zu deren Trocknung noch in den fünfziger Jahren jede Familie ihren eigenen „Faver“ vor der Haustür stehen hatte. Die Saubohne ist ein uraltes, bereits fünf Jahrtausende vor Christus bekanntes Nahrungsmittel, das schon zu Urzeiten auch in diese Gegenden gelangte und seitdem ein wesentlicher Bestandteil der eintönigen Alltagskost blieb. Da die Aussaat anfangs April stattfinden mußte, war es oft notwendig, die noch vorhandene

Schneedecke aufzubrechen, und um dies leichter zu bewerkstelligen, bestreute man den Schnee über dem dafür vorgesehenen Ackergrund mit Erde oder Asche. Die dunklen Flecke absorbierten erheblich stärker die Wärme der Sonnenstrahlen und trugen so zum raschen Schmelzen der Schneeschicht bei. Anfang September wurden die Saubohnen dann geerntet und zum Trocknen an die besagten Holzgestelle gehängt. Die Bedeutung dieses Anbaus geht auch aus einigen Ortsnamen hervor wie Palù della Fava oder Palafavera, und überdies wissen wir auch, daß im 18. Jahrhundert die Ampezzaner Bauern für ihre Saubohnen höhere Ertragspreise als für Roggen oder Gerste erzielten. Diese äußerst nahrhafte Hülsenfrucht war auch der Hauptbestandteil vieler heutzutage bereits vergessener Gerichte



Diese Holzgestelle finden wir, leicht variiert in Form und Größe, im Pustertal, in Osttirol und in Slowenien: vielleicht ein Hinweis auf eine antike kulturelle Einheit, die im Laufe der Geschichte von den aufkommenden Nationalitäten verdrängt wurde. Ein Heuwagen, der anderswo längst schon im landwirtschaftlichen Museum ausgestellt wäre, tut hier in Slowenien noch seine tägliche Arbeit.





Bohne entwickelte sich sehr bald zu einem Ausführprodukt und verschaffte in günstigen Jahren den Bauern bescheidene Erträge, wenn sie ihren Überschuß auf den Märkten, besonders auf dem Martinimarkt in Belluno, zum Verkauf anboten. Überall in den Alpen wurden anlässlich der Martinimärkte, die am 11. November abgehalten wurden, wichtige Geschäfte abgewickelt. Verträge wurden erneuert, man forderte Zinsen ein

wie beispielsweise die Favada, die Faà riese, die Badana oder verschiedene andere, der heutigen „paste e fagioli“ ähnlichen Suppengerichte. Zuweilen wurden die getrockneten Saubohnen auch gemahlen und das daraus gewonnene Mehl mit Polenta oder sogar mit Brotteig vermischt, wodurch das Brot allerdings in kürzester Zeit steinhart wurde. In Osttirol wurde für Schwerarbeiter, die das Bergheu auf Schlitten zu Tal brachten oder mit Holzfällen beschäftigt waren, eine Art Kraftnahrung aus Saubohnen, Honig und Butter zubereitet.

Eine weitere, besonders in der Gegend um Belluno angebaute Hülsenfrucht, ist die gewöhnliche Bohne in ihren vielen Abarten, von denen besonders die in Lamon gezogene Bohnenart wegen ihrer feinen, beinahe unmerklichen Schale geschätzt wurde. Begonnen wurde mit dem Bohnenanbau im Jahre 1532, und seine äußerst schnelle Verbreitung geht wahrscheinlich auch auf den Umstand zurück, daß er vom Zehent befreit war. Äußerst sonderbar bleibt die Tatsache, daß die Aussaat der Bohnen, im Unterschied zu allen anderen Nahrungspflanzen, stets unverändert am dritten Maitag erfolgte. Die



und verdingte Pächter, Knechte, Hirten und Senner für das darauffolgende Jahr. Die Bohnen wurden zwischen den Kartoffel- oder Maisreihen gezogen. Der Mais, auch hier wie anderswo als „grano turco“, als Türkisches Korn bezeichnet, tritt in diesen Gebieten erstmals im 17. Jahrhundert auf, und bald schon werden Polenta und Bohnen zum allgegenwärtigen Hauptgericht.

Zu einem weiteren Nahrungsmittel von größter Bedeutung wurde die Kartoffel, die schon 1590 im Botanischen Garten von Padua gezüchtet, aber erst ab 1765 im Freiland angebaut wurde. Daraufhin wurde sie rasch beliebt und geschätzt, wobei sie in jedem Tal einen anderen Namen erhielt: Patàora, Réf, Rafa, Pestorto, Piéro, Sansono (aus



Zu Füßen des Massivs der Pale di San Martino finden wir die Reste des früher viel stärker verbreiteten Bohnenanbaus. Beim Volksfest in einem karnischen Dorf werden stolz fast zwei Dutzend verschiedene Apfelsorten ausgestellt, die in kleinen Mengen und ohne jeglichen Einsatz von Kunstdünger erzeugt werden.

Um das Dolomitenmassiv herum fallen noch weitere architektonische Besonderheiten ins Auge, die eine zusätzliche Bereicherung und Charakterisierung des Landschaftsbildes darstellen.



Sachsen stammend), Cartufola und Apfl (aus dem Deutschen von Kartoffel und Erdäpfel abgeleitet). Der Anbau dieser neuen Knollenfrucht mit ihrem hohen Nährwert rettete nicht nur unzählige Menschen vor dem Hungertod, sondern trug auch erheblich zu einem besseren allgemeinen Gesundheitszustand der Bevölkerung bei. In Falcade gilt der Spruch: „Gibt's im Herbst viele Kartoffeln, gibt's im Winter viele Hochzeiten“. Ehe war damals gleichbedeutend mit Kinderkriegen, und in der Tat wuchs die Bevölkerung in kurzer Zeit derart an, daß im Laufe des 19. Jahrhunderts das Phänomen der Auswanderung besorgniserregende Ausmaße annahm. Allein aus dem Trentino wanderten zwischen 1870 und 1888 an die 24.000 Menschen nach Amerika aus, ab 1877 schifften sich Tausende von Friaulern nach Südamerika ein, und noch in den Jahren zwischen 1922 und 1924 verließen zahlreiche Auswanderer Venetien.

Zu den Kuriositäten im Nahrungspflanzenanbau zählt zweifelsohne der Mohn, dessen Pflege und Verarbeitung reine Frauensache war. Der getrocknete Mohnsamen wurde in einem eigenen Holzmörser, dem „pila de pavà“, zerstampft, und mit der daraus gewonnenen Masse wurden dann Krapfen und ähnliche Süßspeisen gefüllt, die nur zu bestimmten Anlässen zubereitet wurden. Ein weiteres Kuriosum stellt der Froschfang in der Gegend von Comelico dar. Die Frösche wurden im Frühling für schmackhafte Suppen zubereitet. In derselben Gegend gab es überdies zahlreiche Spezialitäten, von denen meistens nur noch der Name übriggeblieben ist: Balote, Kasanzé und Peta, ein



kranzförmiges Gebäck aus Maismehl, Eiern und Sultaninen, dessen Teig mit der ersten Milch, die die Kuh nach dem Kalben gibt, der sogenannten „dusa“, geknetet wurde. Aber dies alles waren eben rustikale Spezialitäten, aus einer Welt, die es heute kaum noch gibt. Das Gleiche gilt schließlich auch für die Blutwürste aus dem Aostatal oder die frische Wildleber der Tiroler Jäger: Speisen für Menschen von anderem Schrot und Korn. Es waren wahrlich Mähler mit der beschwörenden Macht heidnischer Versöhnungsriten.

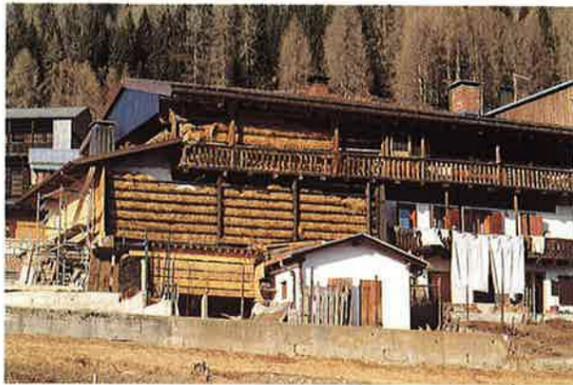
Candide, Casamarsano, Dosoledo und Padola sind vier kleine Ortschaften im oberen Comelico: 1895 zählten sie noch 4100 Einwohner und 2500 Stück Vieh, 1985 waren es nur noch 3000 Menschen und 300 Tiere.

Weiter abwärts, gegen Feltre zu, fällt



Bilder von der Heuarbeit im Cismontal. Die Heuhaufen, die nicht am selben Tag zu Tal geschafft werden können, werden mit bunten Planen zugedeckt - bunt wie die Häuser in Magnanins.





auf, daß die Viehzucht hier nie eine ergiebige Erwerbsquelle sein konnte und somit im Bereich der Ernährung kaum eine Bedeutung hatte. Zum einen fehlt hier gutes Weideland, zum anderen liegt es an der übermäßigen Zerstückelung von Grund und Boden. Viele Almen waren hier zur Bewirtschaftung Sennern anvertraut, die von den Talbauern ein bestimmtes Entgelt pro Stück Vieh erhielten. Aus naheliegenden Gründen sparten diese Almbetriebe so viel wie möglich an Personal und die verfügbaren Weiden wurden derart überbelegt, so daß am Ende die schlecht gepflegten und ernährten Tiere nur mäßigen Nut-

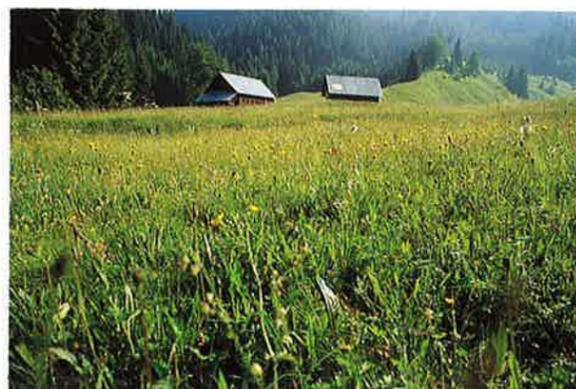
zen einbrachten.

Weiter geht's gegen Osten das Sauristal hinauf, das vermutlich von Osttirol her besiedelt wurde. Die bis zum heutigen Tag überlieferten Bräuche und Ernährungsgewohnheiten weisen darauf hin, und ebenso wird hier immer noch ein urtümlicher Dialekt mit deutschem Ursprung gesprochen. In dieser Gegend wird die Viehzucht vernünftiger betrieben. Die Molkereiprodukte weisen gute Qualität auf, und in letzter Zeit wird hier auch eine besondere Art von Schinken produziert. Vom angrenzenden Kärnten wird behauptet, es hätte dort

Almen gegeben, die nur den Schweinen vorbehalten waren. Während es im Sauristal reichlich Milch gibt, sind die Bewohner der anliegenden Berggebiete häufig gezwungen, sich die Milch aus den in den Talebenen liegenden Ställen kommen zu lassen - ein vor wenigen Jahren noch unvorstellbarer Zustand.

Und jetzt sind wir in den Karnischen Alpen, dem Kernstück des Friaul, das sich kulinarisch mit Bohnen- und Gerstensuppen vorstellt und in dessen Küche - einzigartig in den Alpen - die Rübe einen Ehrenplatz einnimmt. Diese in Essig konservierten Rüben verdanken ihre Beliebtheit vor allem der langen Haltbarkeit im Essigtopf. Doch das für diese Gegend wohl repräsentativste Gericht ist der Frico, ein in Fett gebackener Käse, von dem jedes Dorf und jeder Weiler behaupten, ihre Art der Zubereitung sei die beste. Im übrigen war auch hier die alltägliche Kost sehr einfach: Milch, Polenta und Käse und als Zutat zerlassene Butter oder Schweineschmalz, das in großen Tontöpfen aufbewahrt wurde.

Der Hauptort Karniens ist Tolmezzo, zu dessen Einzugsgebiet 27 Gemeinden gehören, deren Bewohner in einigen Fällen unterschiedlichen Volksgruppen



Ein Heustadel in Sauris und die Alm von Ugovizza, zwei im Text erwähnte Orte. In Kärnten verwendet man zum Heutrocknen kleine Stockrahmen, die in Reih und Glied dastehen und daher der Landschaft einen eigenartigen Rhythmus verleihen.



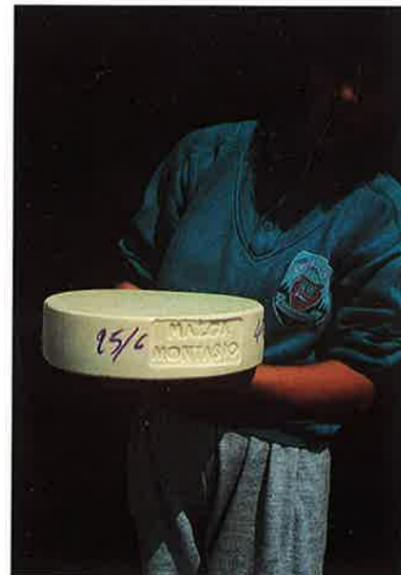
angehören wie etwa in Timau, Sauris und Resia. Von diesem Gebiet kann man behaupten, daß sich hier die westliche und östliche Kultur Europas rund um den häuslichen Herd treffen, dem „larin“ und dem „fogolar“, der Weihstätte des Hauses. Es ist der offene Herd in der Mitte des Raumes, um den herum man sich früher auch mit den Nachbarn traf, um die langen Winterabende im Gespräch zu verbringen, wobei jeder sein eigenes Essen von zu Hause mitbrachte.

Leider wird heute in diesen Gegenden die Almwirtschaft nicht mehr so gepflegt. Viele Almten sind aufgelassen worden, die Wiesen werden nicht mehr gemäht, und dies nicht einmal mehr von den „segantini“, jenen Mähern, die einstmals auf der Suche nach Arbeit und Brot aus der venetischen Ebene bis hierherauf kamen. Auf den mühsam von ungezählten Generationen urbar gemachten Wiesen und Feldern wuchern Unkraut und Gebüsch.

Im Ugovizzatal, auf rund 1400 Meter Meereshöhe, bleiben nahezu 4000 Hektar besten Weidegrundes ungenutzt. Früher kam praktisch ganz Ugovizza aus dem Tal in diese Höhen hinauf, arbeitete den ganzen Sommer über auf diesen Wiesen und überließ während dieser Zeit das Dorf der Obhut des Pfarrers und einigen wenigen alten Leuten. In dieser Gegend ist in den letzten dreißig Jahren ein starker Rückgang des Viehbestandes zu verzeichnen: 50% weniger Rinder und 75% weniger Schafe. Nehmen wir zum Beispiel das Resiatal, das von einer im 7. Jahrhundert eingewanderten slawischen Gemeinde bewohnt wird: Von 1600 bis 1911 stieg die Anzahl der Bewohner von 1400 auf



4671 an, der höchsten Bevölkerungszahl seiner Geschichte. Heute leben hier nur noch wenig mehr als 1000 Menschen, überwiegend natürlich ältere Leute. 1951 verzeichnete man noch rund 2500 landwirtschaftliche Betriebe, so klein sie auch gewesen sein mögen, heute sind es weniger als 100. Die Landwirtschaft erzeugte vor allem Kartoffeln, Bohnen und Mais, aber auch Buchweizen wurde angebaut. Zur gleichen Zeit wurden mehr als 2000 Stück Vieh - Rinder und Schafe - gezählt und außerdem 150 Schweine gehalten. Heute gibt es keine Schweine mehr, vom restlichen Viehbestand sind nur noch



Das Hochplateau von Moltasio breitet sich auf einer Höhe zwischen 1400 und 1900 Metern aus. Heute weiden hier noch an die 300 Rinder, während es bis in die fünfziger Jahre gut und gern tausend Stück waren. Ungefähr tausend Laibe sind es auch, in denen hier noch jährlich der erstklassige Montasio-Käse mit seiner mehr als achthundert Jahre alten Geschichte zubereitet wird. Nicht so bekannt und gefragt ist dagegen der Käse, der am Karnitzer Sattel über dem Resiatal zubereitet wird, wo heute nur noch zwanzig von den ehemals dreihundert Kühen weiden. Dieser Käse enthält jedoch ein Viertel Ziegenmilch und wird angeräuchert.



200 Stück übriggeblieben. Folglich sind mittlerweile auch von den einstmals beinahe 100 Almviehställen die meisten aufgelassen worden, und von den damals bestehenden elf Sennalmen wird nur noch eine einzige betrieben. Demgemäß ist auch die Käseerzeugung zurückgegangen bzw. praktisch verschwunden. Ende des vorigen Jahrhunderts war im Resiatal die Erzeugung von Most aufgekommen, dem sogenannten Wein der Armen, der es bis auf 6 bis 8 Prozent Alkoholgehalt brachte und aus den im Tal reifenden Äpfeln und Birnen gewonnen wurde. Zu diesem Zweck waren auch große Pressen gebaut worden, die in der Gegenwart nicht mehr gebraucht wurden und durch das Erdbeben im Jahre 1976 vollends zerstört wurden. Heute ist die Gemeinde Resia eine der ärmsten des Friaul, und der Grund dafür liegt sicherlich nicht allein bei den Abgaben, die hier von den Bewohnern Jahrhunderte hindurch an die Abtei von Moggio bezahlt werden mußten.

Wir nehmen Richtung auf Tarvis und seine Umgebung, der Heimat des sagenhaften Montasio, eines Bergkäses, der eine längere Geschichte aufweist als die Entdeckung Amerikas, das Ziel vieler Auswanderer aus dieser Gegend.

Wir befinden uns nun in der Berggemeinde Canale di Ferro und des Canaltales, eines wichtigen Verbindungsweges, dem entlang schon die antike Via Julia Augusta verlief. Pontebba war damals ein wichtiges Zentrum und Sitz der Zollstation, die in einem mit dem Siegel des Kaisers Otto IV. versehenen Dokument aus dem Jahre 1001 wegen ihrer Bedeutung in bezug auf Durchfuhr und Verzollung von Eisenwaren genannt

wird. Heute befindet sich das Zollamt in Tarvis, das einen wichtigen Verkehrsknotenpunkt zwischen dem Friaul, Kärnten und Slowenien, also zwischen Italien, Österreich und Jugoslawien bildet. So treffen am Triglav nicht nur drei Staaten aufeinander, sondern auch drei verschiedene Kulturkreise.

Unter den steilen Wänden des Triglav leben im Trentatal Bergbauern in relativ bescheidenen Höhenlagen, jedoch unter klimatischen Bedingungen, denen sonst nur Bewohner viel höher gelegener Siedlungen ausgesetzt sind.

Reich an Geschichte und Eigenart, ist Slowenien ein Bergland, von dem aufgrund seiner Lage zwischen den Ausläufern der Alpen und dem Meer ein besonderer Zauber ausgeht und dessen erste Siedler wahrscheinlich Illyrer waren. Heute zählt es anderthalb Millionen Einwohner, jedoch sind bereits über eine halbe Million ausgewandert. In



Bilder von der Heu- und Feldarbeit in den Tälern Sloweniens. Die Zeit scheint hier stehengeblieben zu sein. Der Bauer, der Gurken für seine Schweine erntet, klagt über die neue Generation, die mit der herkömmlichen Art des Essens nicht mehr viel anzufangen weiß, und hartnäckig zieht er weiter seine Schweine auf, um sie dann in Würste zu verwandeln, „die von den modernen Mägen nur schlecht verdaut werden“.





Kamnik gibt es ein interessantes Freilichtmuseum, das einen guten Einblick in die Bauweise und die Lebensbedingungen dieser Gegend bietet. Außerdem sind hier vielerorts noch zahlreiche Zeugnisse der slowenischen Kultur lebendig geblieben. Sloweniens höchstes Dorf Torcka liegt auf 1175 m Meereshöhe und wurde im 13. Jahrhundert von Tiroler Siedlern aus dem Pustertal gegründet. Das höchstgelegene Einzelgehöft finden wir hier auf 1330 Metern.

In Slowenien pflegt man eine ähnliche Küche wie in den angrenzenden Gebieten, wobei allerdings häufiger als anderswo Speisen aus Innereien auf den Tisch kommen. Außerdem werden ganz besondere Käsesorten erzeugt, so etwa der säuerliche, wie eine Zwiebel geformte Trnici oder der Skuta, eine Art geräucherter Quarkkäse, wie er auch im Resiatal üblich war. Zum Abschluß noch ein Hinweis auf die allgegenwärtige Kartoffel, von der es weltweit etwa 1600 Sorten gibt. Von den ungefähr 60 bekanntesten und am meisten angebauten Sorten ist jedoch für die Slowenen die von Cvetnik die allerbeste.

An einigen Orten der Ostalpen, so auch in Sappada und in Pontebba, feierte man einen auf Feuer und Sonne ausge-

richteten Ritus, der im Schleudern glühender Birken Scheiben seinen Höhepunkt erreichte. Es ist ein sehr eindrucksvolles nächtliches Geschehen, das auch an manchen Orten in Tirol noch seinen Fortbestand hat. Von Volkskundlern wird es als Symbol des Wiedererwachens der Natur aus dem unfruchtbaren Winter gedeutet, wobei die Scheiben die erstarkende Sonne versinnbildlichen sollen. Eine Zeremonie geheimnisvollen Ursprungs, die in jedem Raum der Alpen vollführt wurde, der von den Rättern, einem Volk mit ebenso geheimnisvoller Herkunft, besiedelt gewesen sein soll. Nunmehr ist auch dieses Band zwischen Engadin, Tirol und Friaul gerissen, das Zeugnis einer vergangenen gemeinsamen Kultur: Schebas, Scheibenschlagen, Cidulis, Scaletis - die glühenden Holzscheiben



Weitere Bilder aus dem Trentatal und von Kraniska Gora, wo die Almwirtschaft noch zum großen Teil mit althergebrachten Methoden durchgeführt wird. In einer vor dem hier häufig eisig wehenden Wind gut geschützten Doline werden Kartoffeln und Gemüse angebaut.

Auf der folgenden Seite eine zum Schutz eines kleinen Gemüsefeldes aufgeschichtete Trockenmauer.



durchzucken nur noch selten den nächtlichen Himmel dieser ausgedehnten Alpenregion. Die Nacht hat diese Gemeinsamkeiten wieder in sich aufgenommen. Ebenso geheimnisvoll sind die Ursprünge der Milchverarbeitung geblieben. Überall in den Alpen, in all jenen Kulturen, die wir im Laufe unserer eiligen Reise kennenlernten, vernahmen wir Namen wie Pagà, Servans, Crúsh oder Foulatores, mit denen jene legendären Wesen bezeichnet wurden, die den Bauern die Geheimnisse jener Vorgänge verraten haben, die bei der Umwandlung des „weißen Goldes“ in Käse vor sich gehen, dem Nahrungsmittel, das das weiße Gold erst haltbar macht und zum Überleben unentbehrlich ist. Woher diese mehr als tausend Jahre alte „Kunst“ wirklich kommt, bleibt nach wie vor ein Geheimnis. Der Name Aleppo (in Syrien) bedeutet Milch, und man erzählt sich Legenden über Sarazenen, die Kenntnis hatten vom Geheimnis der Milchgerinnung: die Riten zur Umwandlung in Käse wurden ausschließlich von Sklaven ausgeführt, die vorher geblendet wurden... Wir schließen also mit einem Geheimnis!



WERBUNG UND ERNÄHRUNG



Was um alles in der Welt macht eine fliegenderfarbene Kuh auf einer üppig blühenden Almwiese? Sie betreibt Werbung für ein Genußmittel, zu dessen Herstellung es auch der Milch bedarf. Und wie kommt die unverwechselbare Silhouette des Matterhorns auf die Müslipackung? Noch nie habe ich davon gehört, daß in solch unwirtlichen Felswänden Getreide wächst. Ganz zu schweigen von dem riesigen Käseberg, der sich zusammen mit anderen Gipfeln in einem Hochgebirgssee spiegelt...

Es sind nichts anderes als Reizbilder, die sich des Zaubers der Bergwelt bedienen, um im Verbraucher Visionen einer scheinbar noch heilen und unberührten Welt wachzurufen, einer Welt, aus der nur Gutes und Unverfälschtes kommen kann. Die Frau und die Bergwelt, zwei von der Werbung bereits ins Unendliche ausgeschlachtete Blickfänge, um Produkte sicherer abzusetzen. Doch während „mit der Frau“ praktisch jede Art von Ware verkauft wird, kombiniert

man das Image der Berge vorwiegend mit Nahrungsmitteln, die Ansprüche auf ein sehr hohes Qualitätsniveau erheben, wie beispielweise die mit „made in Switzerland“ gekennzeichneten Produkte. Die Experten der geheimen Verführungsbranche präsentieren uns die Bergwelt in all ihren anmutigsten Facetten: kristallklare Bäche und Seen, unberührte Gletscherlandschaften, blühende Almwiesen, Hüttenromantik, eine ursprüngliche Tierwelt und urige Alpenbewohner, deren Anblick im Verbraucher die unwillkürliche Lust nach Natur wecken. Die damit vermittelten Werbebotschaften reichen vom sehr allgemein definierten „Berghonig“ bis hin zur angeblich ausschließlich aus einem bestimmten Talabschnitt stammenden Käsespezialität. Wie kann man bloß immer wieder so gutgläubig sein? In Gesamt-Tirol kommt man mittlerweile jährlich auf rund hundert Millionen Übernachtungen, und es wäre geradezu vermessen anzunehmen, die wenigen

noch in dieser Alpenregion gezüchteten Schweine könnten die durchwegs gerechtfertigten Gelüste der Touristen zumindest nach einer Jause mit echtem Tiroler Speck auch nur halbwegs befriedigen. Oder der Unfug mit den unzähligen Magenbittern und Verdauunglikören aus Gebirgskräutern, die den Magen eines jeden zweiten Europäers regelmäßig aufwühlen: Woher wohl kommen die dabei angepriesenen Heilkräuter und Berggräser, wenn ein Großteil des in freier Natur wachsenden Anteils unter strengstem Naturschutz und Pflückverbot steht? Und weiter rollt die Lawine aus Honig, Wein und Käse aus den Tälern hinunter in die Ebene, um den Tiefländern köstliche Nahrung zu bringen. Von dem ganzen Warengemenge ist das Mineralwasser wahrscheinlich das einzige Produkt, das wirklich aus den Bergen stammt. Zweifelsohne werden in den Gebirgsregionen noch Nahrungsmittel hergestellt, zuweilen auch äußerst köstliche und naturreine, nur würden die tatsächlich verfügbaren Mengen selten derart massive Werbekampagnen auf überregionaler und sogar internationaler Ebene rechtfertigen. Es gibt Gegenden - und dies nicht nur in der Ebene -, wo ganze Zusammenschlüsse von hochgradigen Gourmet-Gastronomen mit diskreter Hingabe den Erzeugungs- und Reifungsprozeß bestimmter Speck- und Käsesorten sowie anderer Köstlichkeiten überwachen, und ohne sich auch nur einen einzigen Werbespot anzusehen, sind sie zum genau richtigen Zeitpunkt an der genau richtigen Stelle, um sich mit diesem oder jenem Spezialprodukt einzudecken, koste es was es wolle. Nun, bleiben nach derartigen Heimsuchungen bei den Edelprodukterzeugern

immer noch so riesige Warenmengen unverkauft, um aufwendige Werbekampagnen zu rechtfertigen, dann muß man entweder am Riecher der besagten „Trüffelhunde“ zweifeln, oder aber man kommt in Versuchung anzunehmen, nicht alle lobgepriesenen Produkte der Berge seien tatsächlich solche. Und die bittere Sorge nistet sich ein, daß bestimmte Produkte vielleicht aus der Po-Ebene stammen könnten oder gar aus holländischer Massenzucht oder anderen industrielandwirtschaftlichen Mammutbetrieben, um dann mit aufgeklebtem Bergwelt-Etikett besser vermarktet zu werden. Kurzum, die Werbung fordert uns immer wieder dazu auf, Dinge zu essen, die es in Wirklichkeit gar nicht gibt. Es genügt eine kurze Erinnerung an jene mißglückte Werbekampagne, die alle Italiener aufforderte, so oft wie immer sie auch Lust hätten, heiß zu duschen - dank der neuen Errungenschaft des Erdgases! Wobei je-



des Kind weiß, daß seit Jahren große Teile des Landes an chronischem Wassermangel leiden und in nicht wenigen Gegenden das aufs knappste rationierte Wasser in Tankwägen angeliefert wird. Sogar mit Tankschiffen wird das wertvolle Gut importiert, währenddessen die Werbung...

anmerkungen zur esskultur, zu fraß & völlerei, zu enthaltbarkeit & kargheit, von der vorratshaltung und dem geschickten umgang mit reserven zum leben und überleben in den berggebieten...

Also geht es um Kostproben älplerischen Lebens, Essens, Trinkens und Überlebens. Immer wieder dieses Darben durch viele Wochen und durch Monate, das karge Leben mit hartem Brot, mit verschimmeltem Käse, mit davonlaufendem Käse, mit dem unaufhörlichen Hineinwürgen von Knödeln, Polenta und fettem Mus. Nachher kamen die Feste und Feiern. Dann wurde unmäßig gesoffen und geschmaust, an Kirchtagen, zu Hochzeiten. Unmäßiges wurde den Wöchnerinnen zugemutet.

In ärztlicher Sorge sagte es der weitum berühmte Arzt Guiarimoni (1571 - 1654) in seinem Buch über die „Greuel der dicken, großbatzigen, angeschoppten und breit wampeten Kindelbetterinnen und ihrer abenteuerlichen Pflegammen“. Und er beschrieb also den Aufwand der wohlhabenden Bauern in den tirolischen Landschaften im Zillertal, in Thiersee und Brandenburg. Als „Zubereithung und Vorrat zum Kindbett“ hatten folgende „vier Element“ zu dienen: 1. ein Zentner (56 kg) Schmalz und ein halber Zentner Butter. 2. 1000 bis 2000 Eier, 3. 2-3 Star Weizengries, 4. ein Faß Traminer Wein. Und als die Frau vom Hunger angefallen wurde, „da befahl sie der Amme, aus frischer Butter, Milch und Weizenmehl sowie 12 Eiern einen Schmarren zu kochen. Die beiden

Frauen wurden mit dem Schmarren fertig und aßen dazu eine gute Eiersuppe. Auch dem Inhalt des Weinfassls sprachen die beiden Frauen wacker zu... diese Kindbetterin hatte ansonsten im Brauch 22 mal zwischen Tag und Nacht zu fressen...“

Also verbat die Tiroler Polizeiordnung anno 1573 den „großen und verderblichen Einfluß Essens und Trinkens auf den Kirchtagen“, wollte zu Hochzeiten nur zwei Mahlzeiten mit Maß gestatten. Währenddessen aber, davor und danach, immer wieder durch alle Zeiten und Talschaften der Alpen wurde aufgetischt, gesoffen und geschmaust; bei zehn bis 12 Gerichten. Also ersann der Pustertaler Bauerndichter die zu erwartenden Genüsse und verabreichte sie in höchst anmutigen Versen; dieser Ruppen-Jörgele tat es sehr schmackhaft auf die folgende Weise:

*„Damit ichs beiläufig sag', was wird kemmen,
muß ich mich gründlich zusammennemmen.
Zuerst kommt die Suppe brühheiß auf den Tisch,
die Würstl schwimmen drin wie im See die Fisch;
die müßt ihr hübsch blasen, damit sie nicht brennt
und ihr nicht beim ersten Löffel in die Höhe rennt.
Dann kommt die berühmte Riesenblutwurst,
der Wirt hat sich denkt, die macht gut Durst.
Soviel ich von der Mariandl hab' können erfahren,
serviert man sie auf einem Schubkarren.
Dann kommen die Knödel, 6000 an der Zahl,
die fehlen ja nie beim Hochzeitsmahl.
Ich weiß aber nicht, wieviel Körbe voll Kraut*

*zusammengetragen die lachende Gertraut.
Die langen und die kurzen Krapfen,
die fliegen über die Tisch wie Tannenzapfen,
und eine Schüssel voll Schmalz steht in der Näh'
zur Tunke, so groß wie der Antholzer See.
Doch, Liebste, wollt mir gestatten,
daß schweigen ich darf von Fleisch und von Braten.
Gewiß tut ihr alle am besten daran,
ihr seht euch selber die Sachen an."*

*Drei, vier, fünf Tage im Jahr dieses Pras-
sen und Ausräumen der Keller und Vor-
räte. Dann das Hungern und Darben an
360 Tagen. Immer wieder die Un-
mäßigkeit, das Hinunterschwemmen des
Frustes, der Not, das Völlern und dann
die nackte Bauern-Not.*

*So auch im an sich sparsamen Leben der
Altvordern im Tiroler Ötztal. Der alte
Spruch, die seit alters überlieferte Cha-
rakterisierung der Gemeinden geht durch
den Magen, ist mit Fressen und Freuden
gekennzeichnet:*

*Die Ötzer „vertoatnmaalelen“,
Die Umhauser „verleitkööfn“,
Die Längenfelder verstreiten,
Die Sölde „verhöechzatn“.*

*Die Ötzer verprassen es beim Totenmal,
die Umhauser beim Umtrunk nach ei-
nem gelungenen Kaufabschluß. Die Söl-
der geben ihr Geld, Schmalz und alles
Herzeigbare beim Hochzeitsmahl aus.*

*Dann kamen die Zeiten der Dürre.
Äplerische Überlebenstechniken, so er-
zählte uns Tavo Burat aus Biella, hätten
aus eineinhalb Stück Großvieh und ein
paar Schafen oder Ziegen bestehen kön-
nen. Wenn die Kuh galt war, kam die
Ziegenmilch dazu. Wenn die Bauern
durch mehrere Wochen auf dem Berg-
mahd in erschreckend armseligen Stein-
hütten hausen mußten, noch bis in die
sechziger Jahre herein, so hatten sie ein,*

*zwei Ziegen bei sich. Sie lebten nicht an-
ders wie Höhlenbewohner vor zehntau-
send Jahren.*

*Sie kochten ihr Mus. Sie hatten Ziegen-
milch. Täglich frisch. Besondere Äpler
waren besondere „Leut“; neben Män-
nern und Frauen gab es „Schnalser“
oder „Huber“... in sexueller Not half die
Ziege. Leben und Überleben. Huren, Fa-
sten, Beten.*

*Mit wieviel Milch, Fleisch, Polenta,
Käse, Oliven und Brot kann sich der
Mensch ernähren? Genügen drei Hektar
Steilwiesen und zwanzig Quadratmeter
Erdäpfelacker? Von den Erträgen aus
drei Hektar extrem steiler, stein-
durchsetzter Wiesen, einem Erdäpfelack-
er, einem Mini-Gerstenacker und dem
unaufhörlichen Rackern, Schuften,
Schwitzen, dem erbärmlichen Bauernle-
ben auf 1700 Meter konnten, mußten bis
in dieses Jahrhundert herein zwölf bis
vierzehn Menschen überleben.*

*Gerstensuppe, Milchmus und Schnaps.
Der Tod kommt zu den Verhungerten.
Rundum in den Bergwäldern das edle
Wild.
Am Abend, im Winter dicht ums Haus.
Die Pfanne an Festtagen.*

*Der Gamsbraten. Gegen das verderb-
liche Ziehen im Rücken das Mürmeltier-
schmalz. Täglich innen und außen. Das
Reißen und die Schmerzen bis zum
Wahnsinn. Dann die Betäubung: ge-
trocknete Fliegenpilze klein schneiden,
sieden, kaltstellen, trinken, noch einmal
trinken, zufrieden einschlafen. Der schö-
ne Tod und die Weisheit der Alten.*

*Das Absieden der Sefen vertrieb in den
ersten Wochen die Angst. Fötus und
furchtbare Schmerzen. Die äplerische*

*Abtreibung. In größter Not dieser selbst-
mörderische Eingriff, das süchtige Trei-
ben der Äpler im Pferch bei den weibli-
chen Tieren. Leben und Überleben.*

*Dann die Inbrunst vor dem Herrgotts-
winkel, die drei Pflichtrosenkränze, die
vom Pfarrer verabreichte Seelen-Nah-
rung, dann die neue Zeit des Fastfood-
Fressens auf den Gipfeln der weißen Ber-
ge, die Selbstbedienungsrestaurants, die
dreitausend Abspeisungen, fünfhundert
Kilo stinkende Pommes frites, geleerte
Fritierfett-Dosen, über das Gletschereis
geschüttet, tausendfach ins Gletschereis
gestülpte Cocacolos, nach der
pflichtmäßigen Jagertee-Sauferei das
Schpeiben und Erbrechen auf Schnee,
Snow und Hotelhalle, das Stinken der
halbvergorenen Hamburger, der Koto-
letten und Kasseler Rippchen, ketchup-
verseucht, senfgeschwängert.*

*Zum Erbrechen degradierte, entwürdigte
Alpen-Kultur.*

*Fraß und Völlerei. Snow & Pistenkult.
Die Abspeisung von zehntausend Skifah-
rern. Die Beinbrüche und Schweinereien
eines Bergsommers. Äplerisch & urig.
Eine weitere Notiz zum Leben?*

*Auf dem Gletscher, dreckverseucht,
massakriert, von Schneekatzen zu Tode
gehetzt, tummeln sich Tausende, die mo-
dernen Schneenarren, die verdrehten
Snow-Fans.*

*Drunten im Tal die feisten Schnalser Nu-
deln, der Inbegriff von Fettigkeit. Für
zehn Arbeitsleute, heimgekehrt von
schwerer Heuarbeit oder vom Tragen der
Kornsäcke, hatte die Bäuerin für eine
einzige Mahlzeit ein Kilogramm Butter in
die Pfanne geworfen. Das alles geschah
bis 160 mal pro Jahr. Große Höfe mit
zehn erwachsenen Essern verdrückten
pro Jahr und Esser 160 Kilogramm allein*

*für die Nudeln in dieser ehemaligen nu-
delfetten Bergwelt.*

*Anderswo litten und leiden sie Not. Drei
Ziegen grasen um das Haus. Aus Elva
sind 90% der Bevölkerung abgewandert.
Weitere piemontesische Bergdörfer ste-
hen leer. Die alten Steinmauern verfal-
len. In den Kellern ernten Mäuse die letz-
ten Erdäpfelreste, schleppen die letzten
Polentakörner in ihre Verbaue.
Dann sterben auch die Mäuse. Schon
längst haben Not und Resignation Ein-
zug gehalten.*

*Vom Essen und Wohlergehen.
Die Liebe geht durch den Magen.
Der Traurige frißt in sich hinein.
Die wildgewordenen Schneemenschen
im Gipfelrestaurant.*

*Villgrater haben -statistisch erwiesen- bis
zu 5 Liter Magermilch pro Tag getrun-
ken. Bergbauern haben pro Tag 1,9 Liter
Vollmilch getrunken.*

*Jetzt ist es Bier oder Tetrapacksaft,
Grapefruit mit Mineralwasser. Pro Kopf
hatten sie ehemals und vielleicht noch
immer einen Fleischverbrauch bis 120 Ki-
logramm pro Jahr.*

*Und dazu die schwere Arbeit.
Alle Vorbereitungen zur Lebensmittelbe-
schaffung:*

*das Mistausführen, das Mistausbreiten,
das Säen, das Jäten und der Schnitt der
Sichel mit den gelben Garben.*

*Dann die tagtägliche Fütterung. Das
Bangen um gesunde Kälber.*

*Endlich wieder Milch im Haus. Und gel-
be Butter, fette Butter. Der Kreislauf be-
ginnt am Hof und endet am Hof.*

*Das war einmal.
Beispielsweise im Tuxertal haben sie aus
dem Ertrag der verbliebenen Milch*

30.000 Käse hergestellt. Für knapp 1070 Bewohner ergibt das 28 Kilogramm pro Person und Jahr.

Die süße Welt blieb ihnen verschlossen: kaum zwei Kilogramm Zucker hatte ein Haushalt pro Jahr zur Verfügung.

Die süße Welt blieb ihnen versagt. Welche Süße?

Das heimliche Schlecken in Mutters Marmeladegläsern? Das gefährliche Einsteigen ins Bienenhaus? Das Ausrauben der Waben? Und was kam nachher in diese bäuerliche, in diese ehemals fast autarke Welt? Höchste Ordnung und unbedingte Disziplin waren Voraussetzung.

Anstand und Ordnung in der Natur, eingebunden in die Natur, abhängig und ausgeliefert in vollendetem Zusammenhang. Ohne jahrhundertelange Erfahrung Unterordnung in die Natur war im bergbäuerlichen Wesen überhaupt nichts möglich.

Totales Aufeinanderangewiesensein. Voraussetzung für perfekte Ökologie? Und dann das Abbrennen der Latschen, der schützenden Baumpioniere, das Verbrennen in der Kochhütte, das durch den Bergbauern verschuldete Absenken der natürlichen Waldgrenze um einhundert, teilweise bis dreihundert Meter, das Beweiden der Wälder durch ihre Kühe, das Pochen auf uralte Rechte, das selbstzerstörerische Werk und Astabschneiden, das Auskratzen der Waldstreu, das Kahlgraben der Wälder zur Streugewinnung, das Schneiteln der Nadelbäume... Voraussetzung für perfekte Ökologie?

Wir sprechen von naturnaher Berglandwirtschaft. Der Bergbauer als Landschaftsgärtner? Der Bergbauer als Bewahrer der Lebensgrundlagen für den Städter, die Alpen als größtes Naturservat Europas?

Alles dreht sich ums Essen, ums Trinken, ums Überleben, ums Weiterzüchten, um Nahrungsmittelbeschaffung, um Ernährung und Sättigung. Der Kreislauf schließt sich:

Der Dreck muß hinaus. Der Mist bringt neues Leben, neue Nahrung.

Gleichmäßig verteilt ist er ein Segen. Auf einem Haufen stinkt er und bringt Verwucherung, Unkraut, Brennesseln.

Alles mit Maß und Ziel.

Keine Huldigung der Idylle.

Die Sache nüchtern sehen. Bergbauer sein oder von ihm lernen.

Nichts ist schön von dem, was er baut, wie er baut, wie er die frische Butter verzehrt.

Er tut es aus Freude und weil es Harmonie ist.

Es muß passen, stimmen, funktionieren, dauerhaft sein, muß überleben, nachvollziehbar sein.

Deswegen ist das Geschaffene schön, weil es stimmt und funktioniert. Dazu gehört die Freude, das gute Essen, der fette Braten, die Mohnspeisen an Feiertagen, der Schnaps, der geschnitzte Wetzsteinkumpf, das einfache Lied, der Griff in die Saiten der Zither, der Schrei über die Alm, das ausgelassene Walzen am Kirchtag.

Weil es stimmt, ist es schön.

Es hat gestimmt, also war es schön.

Weil es nicht mehr da ist, kam die Fast-food-Fresserei und das pervertierte Volks-Dümmliche über unsere Alpenländer.

Das Grausame.

Im Alltäglichen ist der Älpler grausam. Beim Hinrichten der Schafe mit einem ungelinken Schlag des Beils, des Hammers auf den Kopf, das Kopfumdrehen der Hühner, das brutale Dreinschlagen,

das Trinken von frischem Blut, die feisten Nudeln und der fette Saft aus den Mundwinkeln heraus.

Das Extremleben in den Bergen ist grausam. Der Bergler ist eins mit der wilden Natur.

Seine Vorräte sammelt der Mensch wieder und wieder. Er versucht es jedes Jahr aufs neue. Im Mai beginnt der aufgehängte Speck, von Maden bevölkert zu werden, legen sich breite Schimmelschichten auf das altbackene Brot. Bald wird der Käse auseinanderrinnen, lebendig sich über den Tischrand ausbreiten, tausendfach in kleinen weißen Schüben über den Tischrand hinaus. Das Vorratsammeln gelingt ihm nicht.

Einige haben in höchsten Bergdörfern die frische Butter, das Schmalz sommerüber in den Resten der großen Lawinen verborgen, tiefgekühlt. Andere haben es in der Kunst der Lufttrocknung zu höchster Meisterschaft gebracht. Das erlesene Verkosten von Bündner Fleisch.

Sie sammeln Wacholderbeeren, zerstampfen sie, mischen sie mit Salz und Berggewürzen, bestreichen die Speckviertel, hängen alle Viertel in die Selchkammer, lassen alles durch mehrere Wochen hängen und vollenden das edle Vorratswerk durch mehrmonatige Lufttrocknung. Schließlich erfolgt das Speckanschneiden: Stück um Stück, gut in der Hand haltbar, mitsamt der Schwarte, liegt gut in der Hand, das scharfe Messer zerteilt die Stücke mundgerecht, eines nach dem anderen, und dazu hartes Älplerbrot, Vinschger-Pärchen, Ötztaler Breatlen, Flachbrote, Fladenbrote. Allesamt Reste und Überbleibsel der ältesten Verfahren, aus Getreide die bescheidenen Vorfahren des Brotes herzustellen. Das Älteste ist das Mus, ist die Breispei-

se. Ältestes ist in den Kultspeisen erhalten geblieben.

Nach dem Mus kam das Fladenbrot. Dann erst das Brot mit der komplizierten Vorgangsweise des Backofens. Die harten Fladenbrote und der Speck. Dazu die Verfahren, die Butter haltbar zu machen: das Herstellen von Butterschmalz, das Aufbewahren in irdenen Gefäßen, das Weiterverkaufen in eigens dafür hergestellten Schmalzstotzen im hintersten Ötztal. Ich erinnere mich an die täglichen Qualen, das fette Frühstücksmus wegzubringen, wenn die zerlassene Butter oben auf schwimmt, das Stochern in der weiten Eisenpfanne. Die Übelkeit. Das Erbrechen. Keine Idylle.

Älplerische Grausamkeiten.

Madendurchsetzter Käse.

Zu tausenden die besoffenen Jagerteeskifahrer. Das Rasen über die Piste. Inwendig zerfressen von Chemie und Pseudoälplertum. Eine Alpenseuche auf den Jagerteepisten. Ein Schilehrer vorne dran. Der Schwarm hintendrein und hinein in die Kuhbar. Schnaps & Älplersound. Kaasnockn. Enzianschnaps. Speisekarten voller Kasseler Rippchen und Ketchup. Südtiroler Älplerspeck aus holländischem Mastvieh. Frühstücksbutterkostproben aus dem Allgäu. Älplermakkaroni und Raclette. Fett & Mohn. Jede Region legt ihre Spezialitäten bloß. Das Leben der Alpenmenschen wird tourismusgerecht vermarktet.

Hundertfach werden die traditionellen Speisekünste von gestern und vorgestern nostalgisch aufbereitet. Das Traditionelle ist in Mode gekommen. Die Spezialrestaurants schwelgen. Die Pseudo-Traditionellen kommen, kosten, zahlen teuer. Was ehemals in der Ärmlichkeit und Bescheidenheit nichts mehr wert war, steht

hoch im Kurs. Verlogene Sucht nach einem Stück Gestern, gereinigt und von Spitzenköchen zubereitet, von Volkskundlern fachlich begutachtet, von der Tourismusindustrie auf der Suche nach einem Stück Kultur begierig als neuerliche Ware vermarktet.

Mahlzeit dem Gestern. Mahlzeit dem folkloristischen Schwelgen und Schmausen.

Hundertfach geschieht dieses nostalgische Kaschieren ohne Bezug zur Wirklichkeit. Von den kargen Speisen, dem Hungerleiden, dem harten Brot, verschimmelt, vertrocknet, ist nicht die Rede. Der Gaumen wird gekitzelt.

Die perfekte Lüge der Hausmannskost. Hier ist es anders. Das Essen als fertiges Produkt kommt nicht mehr auf den Büchertisch. Die Vorbereitungen sind wichtig. Diese Schindereien beim Ackermachen, beim Krumenzerteilen, beim Mistbreiten, beim Korntragen. Die Speisen des Alltags sind Teil der harten Wirklichkeit, tagaus, tagein. Von den einfachen Speisen kommt die Bescheidenheit.

Betrachtungen zur Eßkultur: modellhaft für viele Regionen in den Alpen sind Impressionen rund um sechs dominierende Berge gesammelt. Diese Berge prägen die Kultur der Regionen.

Sammelt mit mir die Erinnerungen. Gebt euch keiner verlogenen Nostalgie hin. Knödel und Oliven, Polenta und Raclette setzt auf euren Werktagstisch. Bedankt euch. Vergeßt die Not. Schlachtet eure Schafe, wenn es an der Zeit ist. Vergeßt nicht den Wein. Salzt den Speck. Mischt Wacholder dazu.

Betrachtet die Bergkultur. Das Essen ist ein kleiner Teil davon.

Vergeßt nicht die Not.

Das Brot ist knapp geworden.

Am Abend steckt zwischen den Brotstücken der Hunger.

Mutter verzichtet. Der Vater raucht & trinkt.

Wenn sie zu Bett gehen, legen sie ein Stück Hunger unter das Kopfkissen.

Wenn sie einschlafen, beginnen die schrecklichen Eß-Träume von den fetten Mohnspeisen und dem Schimmel.

Sie erschrecken vor der Not.

Mutter und Großmutter sammeln ein Stück Hoffnung.

Die Nächte der Armen sind voller Hunger & Hoffnung.

Morgen kommt die Betäubung.

Getrocknete Fliegenpilze.

Rohe Mohnkapsel Frucht und gesotten.

Dazu Grappa und das Träumen.

Bergbauern verhoffen sich einen schönen Sommer, volle Korntruhen, geräucher-ten Schinken, pralle Rinder im Stall, zum Fest einen fetten Braten & nachher die Betäubung über soviel Freude.

Das Brot hilft übers Ärgste hinweg und der Traum vom unermesslichen Reichtum der Keller und Getreidekästen.

Für sie die gerade noch vorstellbare Unermesslichkeit des Schlaraffenlandes.

Hinübergetröstet mit Freude, Wahnsinn, Mohn und Grappa.

Liebe & Essen.

Die Tröstungen im Diesseits.

Taufschmaus, Hochzeit, Totenmahl.

Versaufen, volle Bäuche.

Die zurückgelassenen Vertröstungen.

Die kleinen Freuden.

Liebe, essen, trinken, glücklich sein, satt, sterben...

Anderen Platz machen.

Hans Haid

BIBLIOGRAPHISCHE ANMERKUNGEN

Über die Bergwelt der Alpen gibt es eine Unzahl an Büchern und Veröffentlichungen. Zur Vertiefung der hier behandelten Argumente eignen sich besonders die nachfolgend angeführten Titel. In einer besonders sorgfältigen und lebhaften Weise setzten sich im Laufe der letzten Jahre viele Kleinverlage mit dieser spezifischen Thematik auseinander, leider aber sind diese Veröffentlichungen aufgrund der begrenzten Auflagen und der geringen Vertriebsmöglichkeiten einem breiteren Publikum unzugänglich. Wer sich also tiefer in diesen Themenkreis einarbeiten möchte, der wende sich vor allem an die kleinen örtlichen Gemeindebibliotheken sowie an einzelne Buchhändler, die in der Regel auch eng mit den lokalen Kulturvereinen zusammenarbeiten, die wiederum gerne Auskunft über alles Wissenswerte aus der eigenen Gegend liefern.

Basteris - Garnerone, Mac de Pan. 1986 - Centro Occitano di Cultura Castelmagno (CN)

Bätzing, L'ambiente alpino. 1987 - Melograno Edizioni, Milano

Benetti - Guidetti, Storia della Valtellina e Valchiavenna. 1990 - Jaka-Book, Milano

Bernard, Uomo e ambiente a Bellino. 1983 - Valados Usitanos - Gaiola (CN)

Bernardini - Levati, Le Alpi Marittime. 1979 - SAGEP Genova

Bini, Lassù gli ultimi. 1973 - Edizioni Virginia, Pero (MI)

Solo le pietre sanno. 1980 - Edizioni Virginia, Pero (MI)

La terra è nel loro cuore. 1989 - Edizioni «Lassù gli ultimi», Verres (AO)

Carisconi, Pastori. 1985 - Edizioni Villadiseriane (BG)

Döbler, Jäger, Hirten, Bauern. 1971 - Bertelsmann Verlag

Fink, Verzaubertes Land. 1983 - Tyrolia, Innsbruck

Gennep, Les Hautes Alpes Traditionelles. 1990 - Curandera

Gorfer, Gli eredi della solitudine. 1973 - Saturnia

Guichonnet, Storia e civiltà delle Alpi. 1986/87 - 2 Volumi - Jaka-Book, Milano

Haid, Vom Alten Leben. 1986 - Herold, Wien

Vom Neuen Leben. 1989 - Haymon Verlag, Innsbruck

Mantovano, La cucina italiana. 1983 - New Compton Editori, Roma

Maresio, Il possidente Bellunese. 1986 - 2 Volumi - Comunità Montana Feltrina - Feltre

Marseiler, Vintschgau. 1987 - Tappeiner Verlag Lana (BZ)

Martinelli - Rovaris, Statuti e leggi municipali del comune di Bormio. 1984 - Banca P. Credito Valtellinese

Massaioli, Cultura alpina in Liguria. 1984 - SAGEP Genova

Revelli, Il mondo dei vinti. 1977 - Einaudi, Torino

Rochlitz, Schnalstal. 1989 - Tappeiner Verlag Lana (BZ)

Sentis, Nevache et sa Valleé. 1922 - Gurimand, Grenoble

Schuermeier, Il lavoro dei contadini. 1980 - 2 Volumi - Longanesi

Simler, De Alpibus. 1990 - Giunti, Firenze

Treasure Chest of Slovenia. 1988 - Cankarjeva Zalóuzba, Ljubljana

Walser. 1981 - Edizioni «Lo Strona» - Valstrona (NO)

Wopfner, Bergbauernbuch. 1951 - 3 Volumi - Tyrolia Verlag, Innsbruck

ZEITSCHRIFTEN UND ANDERE PERIODISCH ERSCHEINENDE VERÖFFENTLICHUNGEN

ARUNDA - Südtiroler Kulturzeitschrift - Schlanders (BZ)

BELUMAT - Editrice - Belluno

Quaderni Valtellinesi - Sondrio

Centro Provençal - St. Lucio de Coumboscuro (CN)

Comunità Montana Feltrina - Quaderni - Feltre

CIPRA - Piccola Documentazione - Vaduz FL

Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali. Serie: Varie e Quaderni

LADINIA - Istitut Ladin Micurá de Rú. San Martin de Tor, Badia (BZ)

Schriften des Landwirtschaftlichen Museums Brunnenburg - Dorf Tirol (BZ)

Gefördert durch die Südtiroler Landessparkasse
und die Südtiroler Landesregierung, Abteilung
Schule und Kultur.

Koproduktion mit dem Rosenheimer Verlag
und mit der EDITION RÆTIA, Bozen.
Bilder, Texte und Gestaltung: Gianni Bodini

Verlagsort und Verwaltung:

Arunda
Hauptstraße 12
I-39028 Schlanders
Tel. 0473/7 01 03

Herausgeber und Redaktion:

Dr. Hans Wielander
Gianni Bodini
Roland Kristanell
Gerhard Mumelter
Paul Preims

verantwortlich:
Dr. Volker Oberegger

Lithos: Litoservice, Leifers
Druck: La Grafica, Bozen

Arunda
I-39028 Schlanders
Hauptstraße 12

Bisher sind erschienen:

1 Menschenkinder	*1976•
2 Zerstörung	*1976•
3 Der Vinschgauer Sonnenberg	*1985••
4 Unsere Nachbarn	*1977•
5 Nostalgie	*1978•
6 Aubet Cubet Quere	*1977•
7 Diese Suppe eß' ich nicht	*1979•
8/9 Architektur in Südtirol ab 1900	*1979•
9 Südtirol - Eine Elegie	*1979••
10 Anton Frühauf, Meran	1980••
B Brot im südlichen Tirol	*1980••
G Geformte Natur	*1981••
11 Das Kreuz mit der Identität	1981••
T Franz Tumler	1982••
M Musik in Südtirol	1982••
12 Elemente: Foto-Anthologie	1983•
13 Kinder	1983••
14 Literatur in Südtirol	1983••
15 Begegnungen Engelsburg	1984•
16 Verknüpfungen	*1984••
17 Tera Ladina	*1985•
18 Athesis	*1985••
19 Hutterer	1986•
20 Peter Fellin	1986••
21 Bauergärten in Tirol und im Trentino	*1987••
22 Die Arche	1987•
23 Das Unterdach des Abendlands	1988•
24 Alois Kuperion	1988••
25 Sohnenuhren	*1989••
26 Dauerbrenner Südtirol	1989••
27 Unter schwarzbrauner Diktatur	1990•
28 Heu und Stroh	1990••
29 Farben in Tirol	1990••
30 Sand und Schnee	1991•
31 Menschen in den Alpen	1991••

Das Abonnement kostet Lire 50.000, Ausland Lire 60.000.

- * vergriffen
- Einfachnummer
- Doppelnummer

Post-Kontokorrent Nr. 12413399 - Arunda Schlanders

Bankverbindungen:

Raiffeisenkasse Schlanders, Arunda Konto 20568/1

Südtiroler Landessparkasse Schlanders, Arunda Konto 100100

Volksbank Schlanders - Arunda Konto 1200/8

S.I.A.P. Gr. IV/70%

Trib. Bozen Nr. 7/76 R.St.

vom 10.3.1976



SO VIELFÄLTIG WIE DIE SPRACHEN UND DIALEKTE DES ÜBER 1000 KILOMETER LANGEN ALPENBOGENS, SO VIELGESTALTIG SIND DIE METHODEN DER NAHRUNGSBESCHAFFUNG UND SPEISENZUBEREITUNG IN DIESEM GEBIET.

GIANNI BODINI, FOTOGRAF UND HERVORRAGENDER KENNER ALPINER LEBENSVERHÄLTNISSE, FÜHRT IN EINDRUCKSVOLLER BILD- UND TEXTDOKUMENTATION DIE KLIMATISCH UND KULTURHISTORISCH BEDINGTEN ARBEITSTECHNIKEN VOR, DIE MIT DEM ANBAU, DER KONSERVIERUNG UND ZUBEREITUNG DER TÄGLICHEN NAHRUNG IN SECHS REGIONEN DER ALPEN VERBUNDEN WAREN.

DIESES BUCH IST EINE LIEBEVOLLE REISE IN BEREICHE, VON DENEN MAN IMMER NOCH VIEL ZU WENIG WEISS.

