Käsen im Val Bavona

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **59 (1986)**

Heft 10: **Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese**

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-774853

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Käsen im Val Bavona

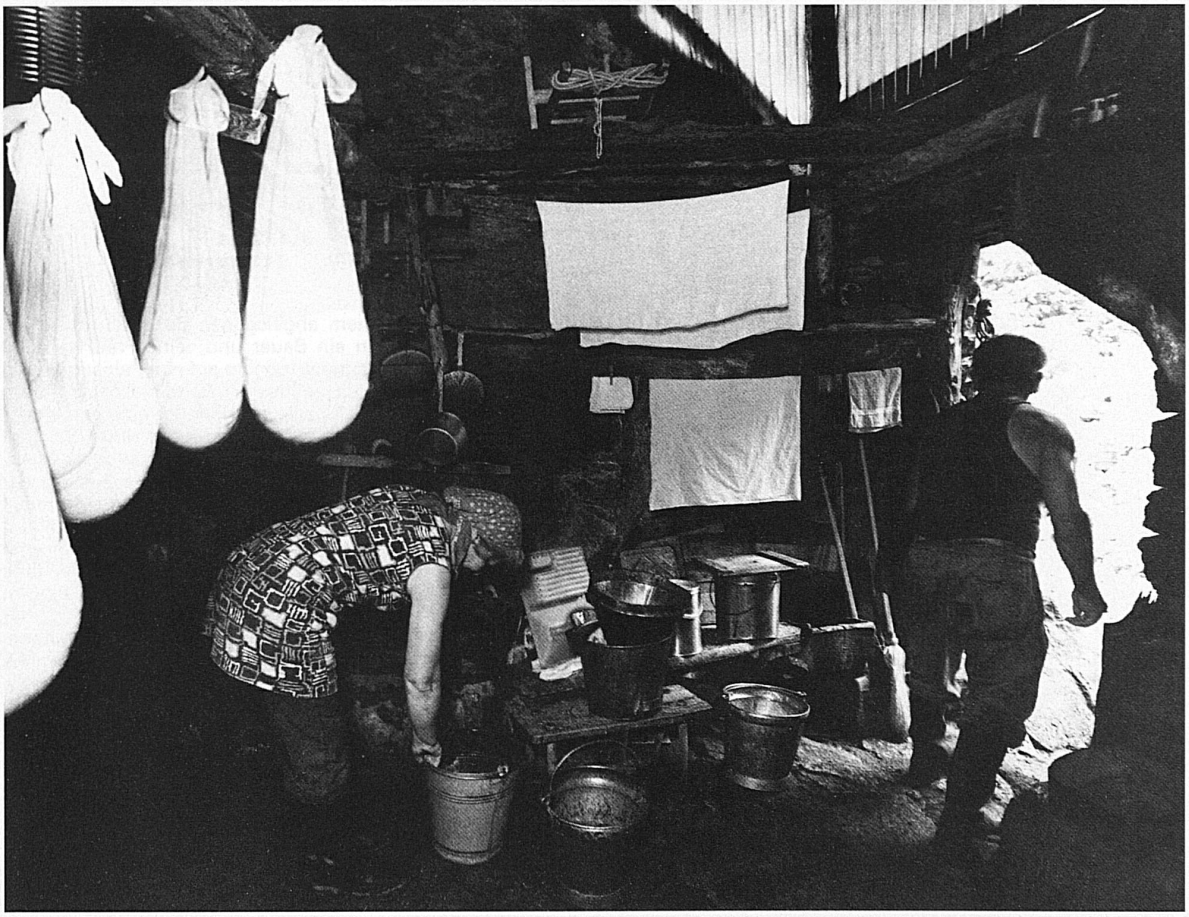
In einem abgelegenen Seitental im Tessin gehen ein Bauer und seine Frau während der Sommermonate auf einer einsamen Alp inmitten wildester Berglandschaft ihrem Tagwerk nach. Ihr Heim ist eine von einem riesigen Felsdach geschützte Hütte (33). Ihre Aufgabe besteht in der Pflege des Viehs – der 80 Geissen und acht Kühe – sowie der Herstellung von Käse. Der Erlös ermöglicht den beiden den Lebensunterhalt.
Das war 1984. Philipp Giegel, Chef-Fotograf der Schweizerischen Verkehrszentrale, hatte den Käser in seinem letzten aktiven Jahr im Val Bavona entdeckt und versuchte mit der Kamera ein Stück Geschichte einzufangen. Für diese Arbeit wurde ihm ein Fotopreis zugedacht.

Dans une vallée latérale isolée du Tessin, un paysan et sa femme passent les mois d'été dans la solitude de l'alpe, au cœur d'un paysage tourmenté. Leur habitation consiste en une cabane couverte d'un immense toit de pierre, et leur travail dans les soins au bétail – quatre-vingt chèvres et huit vaches – ainsi que dans la fabrication du fromage dont la vente est destinée à couvrir leurs frais d'entretien.
C'était en 1984. Philipp Giegel, chef photographe de l'Office national suisse du tourisme, avait découvert ce fromager parvenu à sa dernière année d'activité dans le val Bavona et avait essayé de capter avec son appareil toute une période d'histoire contemporaine, ce qui lui valut d'être récompensé par un prix de photographie.

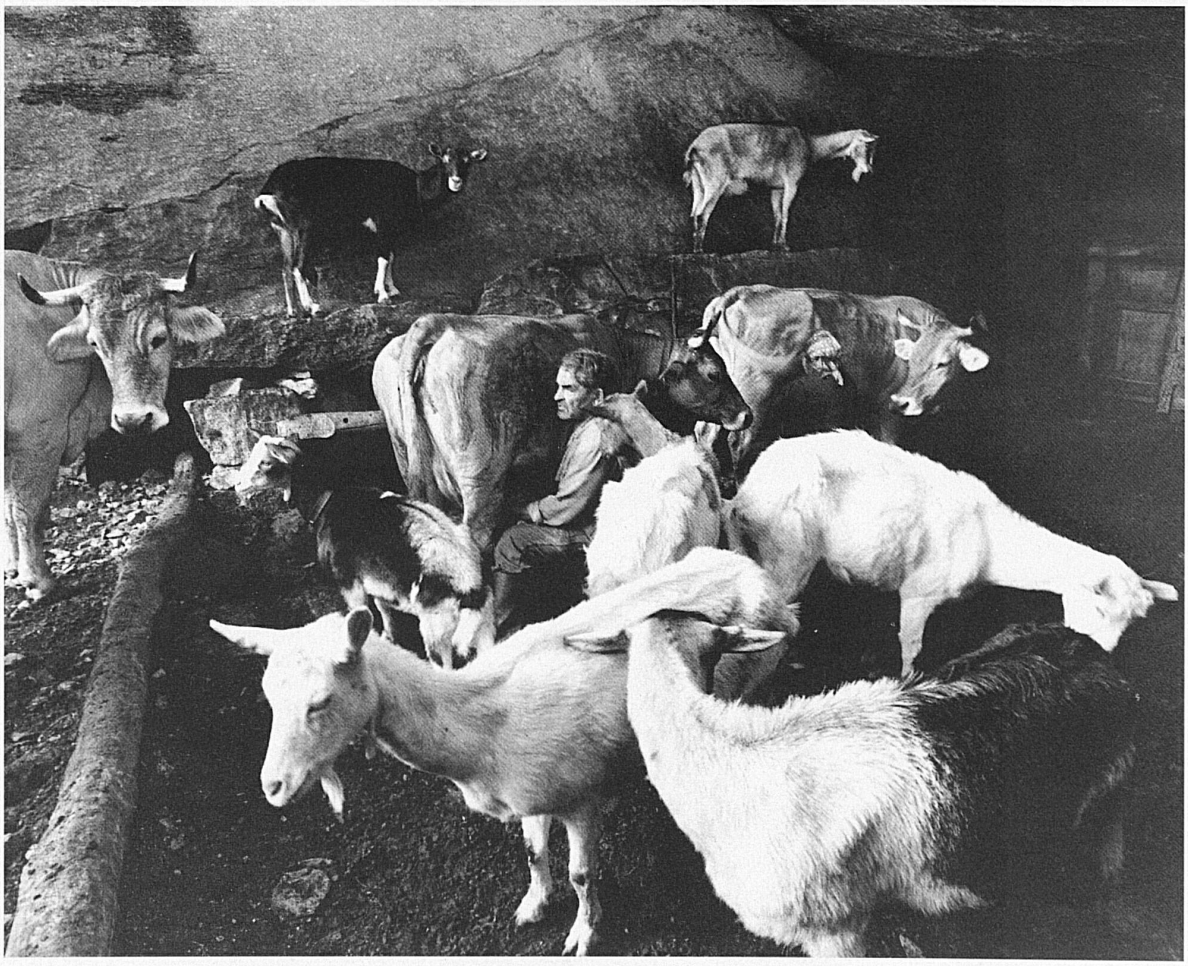
In una discosta valle ticinese, un contadino e sua moglie trascorrono i mesi estivi lavorando su un'alpe solitaria, in mezzo alla selvaggia natura dei monti. La loro dimora è costituita da una baita riparata da un enorme sperone di roccia. Essi accudiscono ottanta capre e otto vacche, provvedendo alla produzione del formaggio. Il ricavo permette loro di vivere.
Era l'anno 1984. Philipp Giegel, fotografo capo dell'Ufficio nazionale svizzero del turismo, ebbe la fortuna di scoprire il casaro in quello che fu il suo ultimo anno di attività nella Val Bavona e cercò di immortalare con la sua macchina fotografica un momento della storia dei nostri monti. Per queste sue fotografie gli venne assegnato un premio.

In a remote lateral valley in the Ticino a farmer and his wife used to go about their daily chores on a lonely alp in the midst of wild mountain scenery. Their home for the summer season was a hut sheltered by a huge projecting rock. Their job was looking after their animals—eight cows and eighty goats—and making cheese, and it provided them with a livelihood.
That was in 1984. Philipp Giegel, chief photographer of the Swiss National Tourist Office, discovered the lone dairy farmer in his last active year in Val Bavona and attempted to capture this little piece of history with his camera. The resulting shots won him a photographic award.

33



34/35

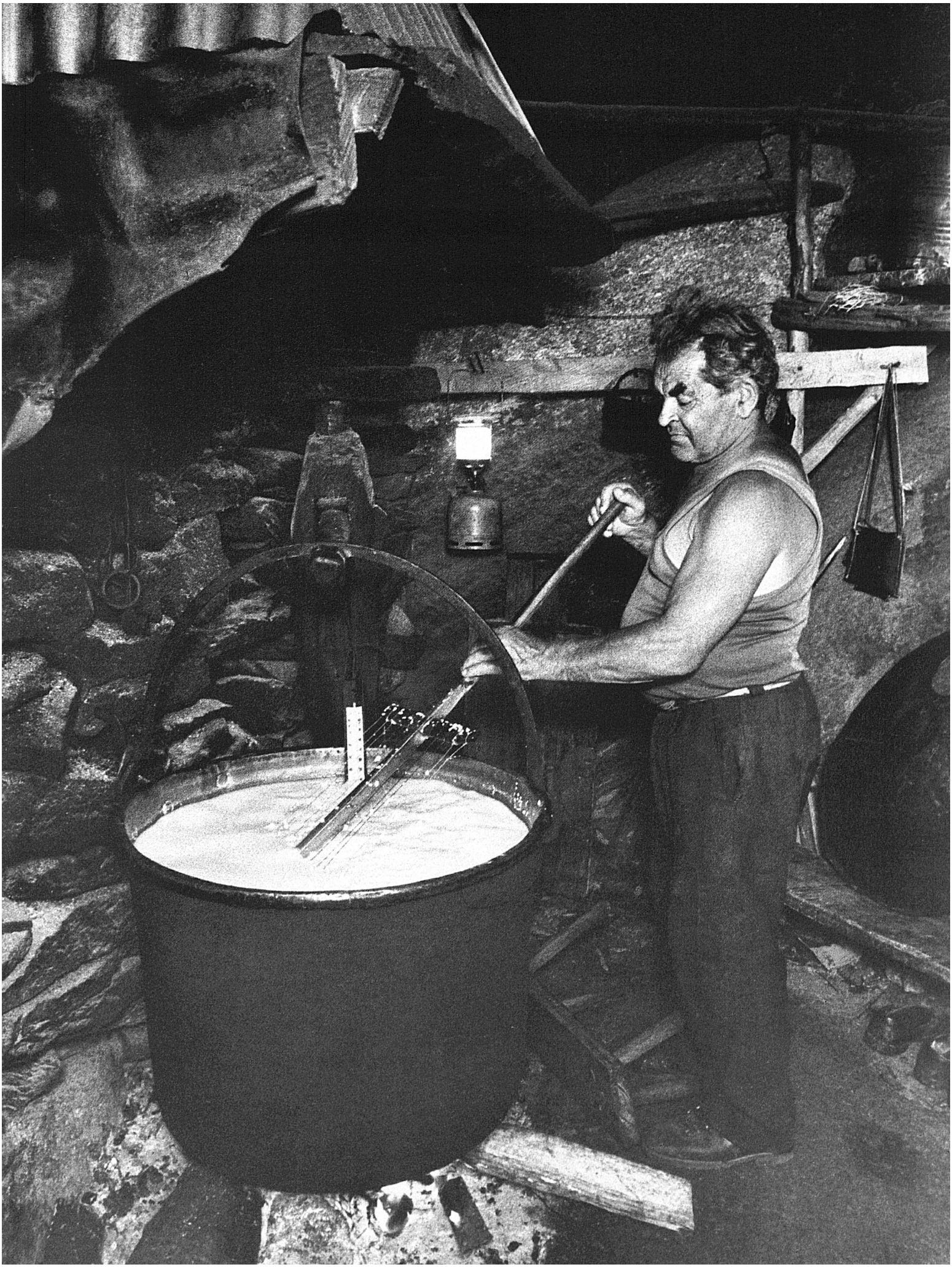


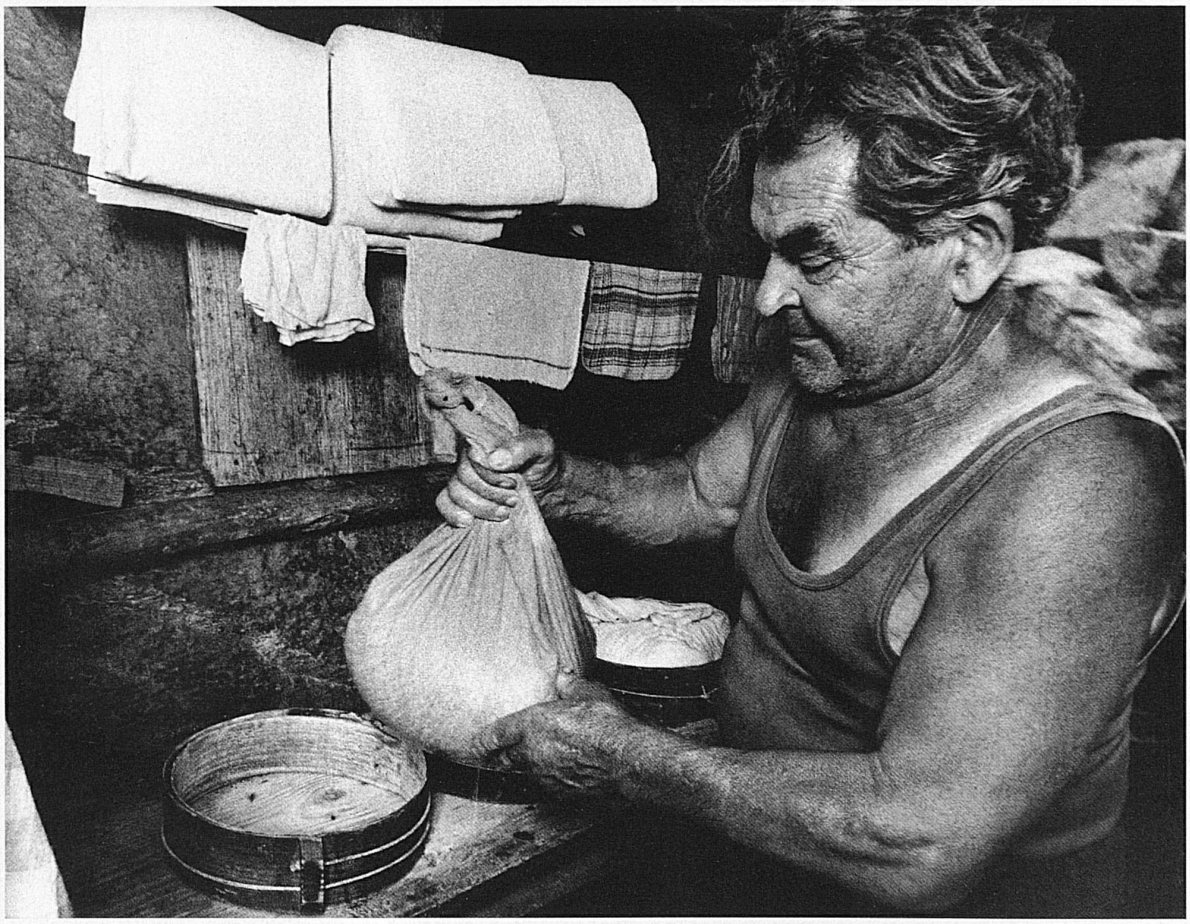
34 Der einzige Raum in der Alphütte dient zugleich zum Wohnen, Arbeiten und Schlafen.
35 Das Tagwerk beginnt am Morgen früh mit Melken und hört am Abend mit der selben Arbeit auf.
36 Der Bauer zieht die Käseharfe kreuz und quer, immer im gleichen Rhythmus, durch das Kessi. Die Stahldrähte der Harfe zerschneiden die geronnene Milch in regelmässige Stücklein, die Käsekörner

34 L'unique local de la cabane sert d'habitation, d'atelier et de dortoir.
35 Le travail journalier commence tôt le matin et finit le soir par la traite.
36 Le paysan conduit en tous sens, mais toujours au même rythme, le tranche-caille dans le chaudron. Les cordes d'acier du tranche-caille coupent la caillebotte en petits morceaux réguliers

34 L'unico locale della baita serve da abitazione, da luogo di lavoro e dormitorio.
35 Il lavoro inizia di buon mattino con la mungitura e si conclude la sera nello stesso modo.
36 Il contadino muove l'arpa con ritmo costante nella caldaia. I fili d'acciaio dell'arpa rompono la cagliata in piccoli grumi

34 There is only one room in the Alpine hut; it is used for living, working and sleeping.
35 The day's work begins early with the milking and ends in the evening with the same task.
36 The farmer draws the cheese harp through the contents of the cauldron in all directions, and always at the same rhythm. The steel wires of the harp break up the curd into regular fragments or grains





Die Käsemasse wird mit dem Tuch aus dem Kessi gehoben, ins «Järb», einen Holzreifen, gebettet (37) und gepresst (38).
39 Jeden Tag steigt der Bauer mit den Käselaiben zu Tal und deponiert sie in seinem Lager. Auch muss das Heu eingebracht werden – die Winternahrung für die Tiere

La pâte, enlevée du chaudron avec une serviette de lin, est ensuite déposée dans un moule (37) et pressée (38).
39 Chaque jour le paysan descend les meules de fromage dans la vallée et les dépose dans sa cave. Il doit aussi rentrer les foins, qui sont la nourriture des bêtes en hiver

37/38

La massa viene tolta dalla caldaia con un panno, posta in una forma di legno (37) e pressata (38).
39 Giorno per giorno il contadino scende a valle con le forme che vengono immagazzinate. Occorre pure provvedere alla fienagione che fornisce il foraggio invernale per il bestiame

The fresh cheese is lifted from the cauldron in the cheesecloth, is bedded in a circular wooden frame (37) and then compressed (38).
39 The farmer goes down to the valley with his cheeses every day and puts them in his store. He must also bring in the hay to provide fodder for his animals in winter