

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 246 (1967)

Artikel: Alte Backöfen im Unterengadin, Münstertal und Bergell
Autor: Sennhauser, Berta
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-375883>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

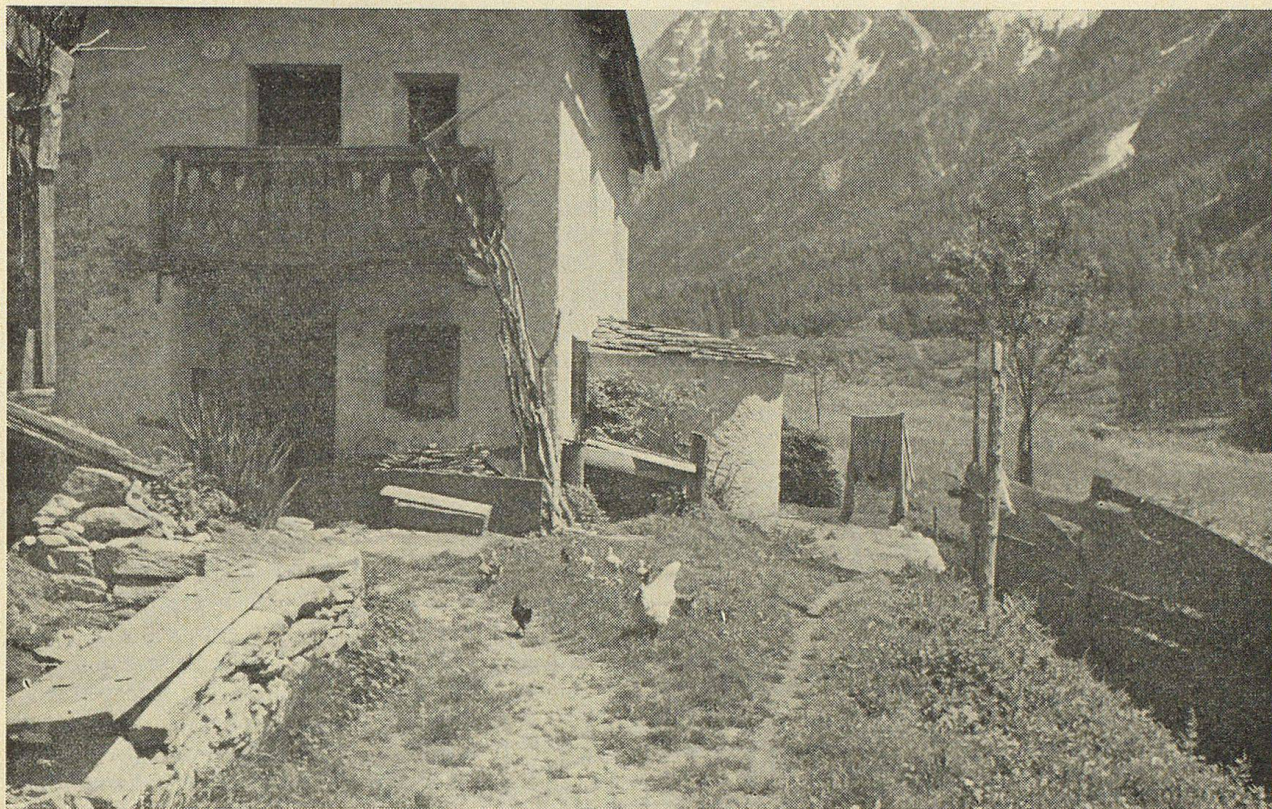
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Backofen in Coltura, Bergell, mit Gneisplatten bedeckt und rundgemauert

Alte Backöfen im Unterengadin, Münstertal und Bergell

Von Berta Sennhauser

Gewiß allen, die offene Augen und Sinn für charakteristische Bauart haben, müssen im Engadin, speziell im untern Teil, die noch an manchen Häusern angebauten Backöfen auffallen. Dasselbe gilt auch für das nahe Münstertal und, wenn auch in geringerem Maße, für das Bergell, das doch manche Bauformen mit dem Engadin gemeinsam hat.

Da aber diese Backöfen immer mehr außer Gebrauch kommen und deshalb in stetem Schwinden begriffen sind, rechtfertigt es sich wohl, hier noch den einen und andern in Wort und Bild festzuhalten, samt dem alten Brauch des Backens, das eben auch immer weniger geübt wird. Ich beschränke mich dabei auf die Gebiete von Scuol/Schuls mit den umliegenden Dörfern, sowie auf die beiden oben genannten Täler.

Der Backofen war in Graubünden schon zur Römerzeit heimisch. Im Gegensatz aber zu Mittelbünden und zum Oberland, wo sich das abseits

vom Hause freistehende Backhäuschen, mit oder ohne Vorraum, erhalten hat, kennt das Engadin (inklusive Puschlav, Bergell, Münstertal und Bormio) den eigentlichen mit der Küche verbundenen Hausbackofen, der schon von außen durch seinen bauchigen, oft auch eckigen Vorsprung in der Mauer zu erkennen ist. Im Unterengadin hatte bis vor sechzig Jahren noch jedes Haus seinen eigenen Backofen.

Dieser Hausbackofen hatte wohl in früheren Zeiten, wie andernorts auch, seinen Vorläufer im großen Haus- und Sippschaftsbackofen der einzelnen, mächtigen Höfe, während der einfache Bauer noch auf lange Zeit hinaus die Getreidenahrung nur in Form von Brei kannte. Mit der Zeit hat man dann auch in der bäuerlichen Hofhaltung Heizöfen und Backöfen miteinander verbunden, so daß der eigentliche Hausbackofen im Bauernhaus immer mehr Eingang fand.

Auf der Suche nach solchen Hausbacköfen sind mir folgende verschiedene Formen aufgefallen:

1. die turm- oder erkerartig angebaute, hohe Form mit Blechdachlein in Barockform (nur in Susch/Süs gefunden);
2. den viereckigen, oben gewölbten Backöfen:
 - a) frei hervorkragend, auf liegenden Tragbalken (Beispiel: Tarasp),
 - b) mit schrägen, von der Mauer ausgehenden Stützen (Beispiel: Scuol, Pradella), beide Formen mit einfachem, offenem Satteldach aus Latten,
 - c) mit gemauerten Pfeilern und auch vorn abgeschirmtem Satteldach (Beispiel: Fuldera),
 - d) seitlich etwas abgerundet, oben leicht abgeflacht, mit einfachem, nach vorn geneigtem Dach (Beispiel: Fuldera);
3. den gewölbten Backofen, zumeist mit einfachem Dach, oder aber ohne:
 - a) direkt über dem (ansteigenden) Erdboden, nur das einfache Dach gestützt (Beispiel: Tschier),
 - b) mit schräg gestellten Stützstangen, ohne Dach (Beispiel: Fuldera),
 - c) mit Gerüststangen bis zum Pultdach hinauf (Beispiel: Scuol, Tschier);
4. den gewölbten Backofen, mit ebenfalls gewölbtem, ganz deckendem Schindeldach, analog den geschindelten Hausdächern (Beispiel: Lü-daint, das im Lawinenjahr 1951 zerstört wurde);
5. und im Bergell fast ausschließlich den rundgemauerten Backofen mit dem runden, flachen Dachlein aus den gleichen Gneisplatten, mit denen die Häuser gedeckt sind.

Als weitere, nach außen nicht sichtbare Form von Backöfen wäre noch derjenige Hausbackofen zu nennen, der von der Küche aus nicht an einer Außenwand, sondern an einer inneren Trennungswand eingebaut ist und in einen Nebenraum, z. B. in die Chaminada (Speisekammer), hineinragt. Solche Öfen soll es noch in verschiedenen Gemeinden, so in Tarasp, geben, und auch die Cha gronda in Scuol, die nun als Engadiner-museum umgebaut wird, soll einen solchen aufweisen.

Wahrscheinlich hat sich die Kunst des Brotbackens von den Klöstern aus verbreitet. War aber das Backen früher, wie auch in den Städten, Arbeit der Knechte, so ging es mit dem Aufkommen der Hausbacköfen immer mehr in die Hände der Hausfrau oder deren Dienerschaft über.

In der traditionellen Hausbäckerei der Schweiz sind die Rundformen der Brote fast allein herrschend, und zwar war und ist es noch vielenorts, so in den von mir erwähnten Gebieten, die flache, niedrige Form, aus Roggenmehl hergestellt, im Engadin rasdüro genannt. Es wird dazu Sauerteig verwendet, der als Vorteig am Tag vor dem Backen hergestellt wird und über Nacht im Backtrog aufgehen muß. Die Zubereitung des eigentlichen Brotteiges sowie das Ausbacken geschieht am frühen Morgen des Backtages, wobei man entweder den Vorteig oder die fertigen Brote nochmals zum Gären und Aufgehen eine zeitlang ruhen läßt. Dies alles muß mit viel Kenntnis und Geschick erfolgen, und die Hausfrau setzt ihre Ehre darein, daß das Brot gut gelingt. Solange in einem Dorf das Hausbacken noch voll im Brauch war, war auch jeweils bekannt, wer gutes oder weniger gutes Brot buk, und zur Heiratsfähigkeit eines Mädchens gehörte deshalb auch, daß es sich aufs Brotbacken verstand.

Während der Zeit, da der Brotteig sich selbst überlassen ist, wird der Ofen eingeheizt, etwa eine Stunde lang, und zwar, je nach Ort, mit Tannen-, Föhren-, Lärchen- oder Erlenholz. Ist das Feuer heruntergebrannt, werden die Gluten mit dem Schüreisen über den ganzen Ofenboden verteilt, bis das Gewölbe glühend heiß ist und der Ofen damit die richtige Hitze erlangt hat. Mit der harthölzernen Ofenbrücke werden nun abgebrannte Gluten und Asche herausgeholt und zuletzt mit dem Ofenwischer (Ginsterbesen, häufiger noch nasser Lumpen an langem Stecken) die letzten Reste von Asche entfernt. Möglichst flink wird nun mit der Brotschaufel (dem Brotschüssel) ein Brot nach dem anderen einge-

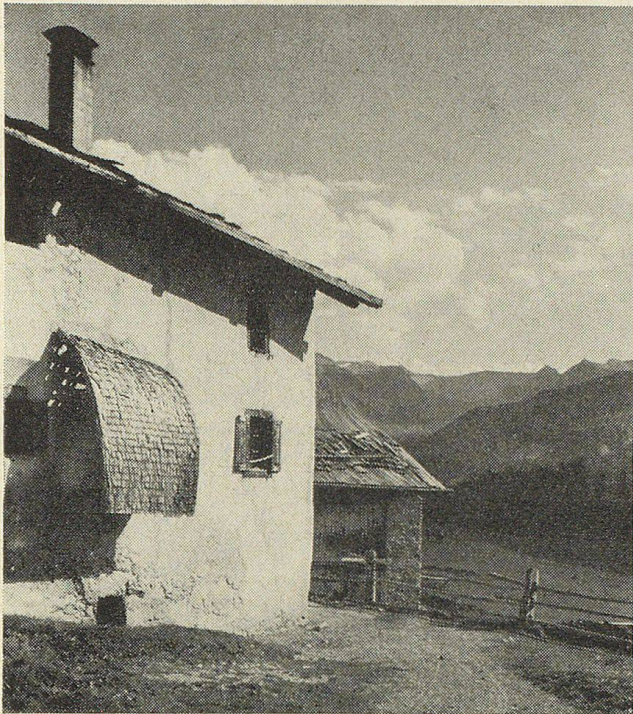
Schmerzen

werden prompt und
sicher bekämpft durch

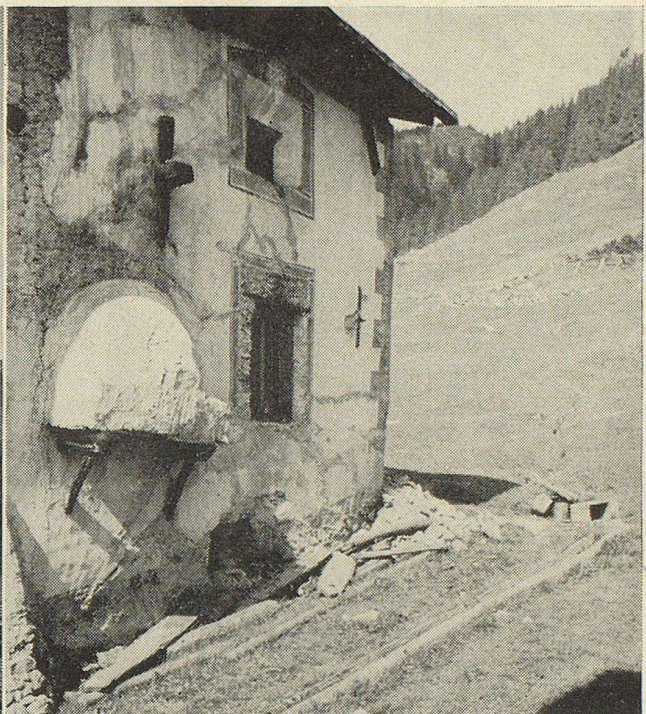
Contra-Schmerz-Tabletten

Diese werden vom empfindlichen Magen ohne Beschwerden vertragen. «Contra-Schmerz» sollten Sie daher immer nehmen bei allen Formen von Kopfschmerz und müdem Kopf, Migräne, Monatsschmerzen, Rheuma und Zahnschmerzen. «Contra-Schmerz»-Tabletten sind in jeder Apotheke und Drogerie erhältlich. 12 Tabletten Fr. 1.85.

Dr. Wild & Co., Basel



Backofen mit Schindeldach in Lü-daint,
Münstertal



Halbzerfallener Backofen in Cierfs, Münstertal

schossen, und zwar so, daß sie nebeneinander auch beim Aufgehen noch genügend Platz haben. Dann wird der Ofen geschlossen. Nach etwa einer Stunde, während welcher die Brote einmal gewechselt werden, sind sie fertig gebacken und werden nun mit dem Brotschüssel wieder herausgenommen. Zum Auskühlen werden sie auf die Brotbretter gelegt, zur Aufbewahrung dagegen auf ein besonderes Gestell, die Brottrage, die sich in der Vorratskammer oder im Keller befindet.

Die Ofenhitze wird noch ausgenützt zum Backen von allerlei Kuchen, wie auch zum Dörren von Getreide und Früchten, zum Beispiel Birnen.

Aus den zusammengescharrten Teigresten werden meistens noch etwas kleine Brötchen für die Kinder gebacken, die baschadélas (Brot-ring mit Weinbeeren), die namentlich zu Neujahr den von Haus zu Haus «bun di, bun an» glückwünschenden Kindern verteilt werden, zusammen mit biskutins und fuàtscha grassa (flache Brötchen aus Mehl, Butter, Zucker, mit Ei bestrichen).

Da die Hausbacköfen im Unterengadin nach und nach durch die Gemeindebacköfen abgelöst

wurden, in denen das Brot nicht selbst gebacken, sondern nur der zubereitete Teig oder gar nur das Mehl dem Bäcker zur Verarbeitung gebracht wurde, zerfielen die privaten Backöfen immer mehr, und seit nun auch die elektrischen Herde mit Backöfen überhand nehmen, kennt man das eigene Brotbacken bald nicht mehr. Der Anbau des Roggens ist auch — mit Ausnahme von Ramuosch (Remüs) — überall stark zurückgegangen; viele Bauern tauschen sogar ihr Roggenmehl beim Bäcker gegen das feinere und luftigere Weizenbrot aus, während der Bäcker dann im Sommer Roggenbrot für die Kurgäste bäckt! Fast in jeder Gemeinde ist nun ein Bäcker zu finden, bei dem das Brot — gekauft wird.

Die Bündnerfrauen lassen es sich aber auch heute nicht nehmen, in ihren modernen Backöfen, selten etwa im Kachelofen, all das traditionelle Festgebäck, die mancherlei Kuchen und Brotspeisen, zu backen, um sie Nachbarn, Bekannten und Verwandten auftischen zu können.

Da gibt es außer den — speziell im Unterengadin und Münstertal — so benannten cre-schäints, einem gut gebackenen, flachen Bauern-

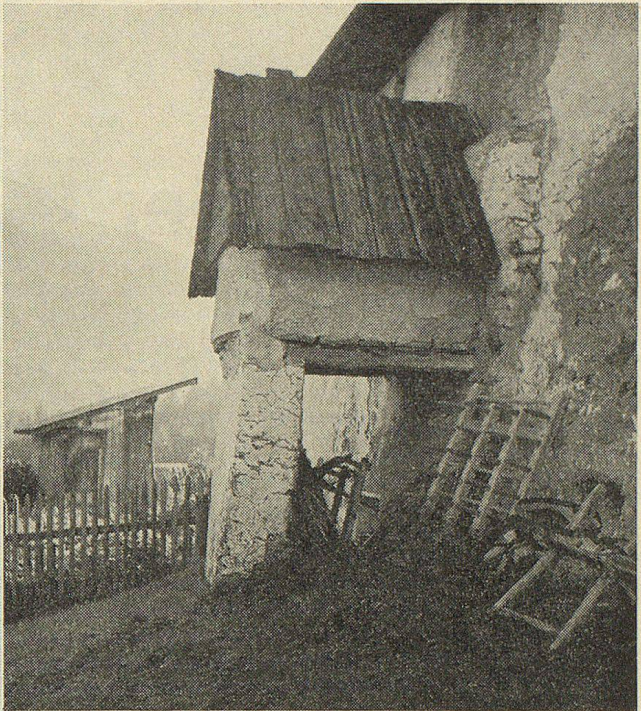
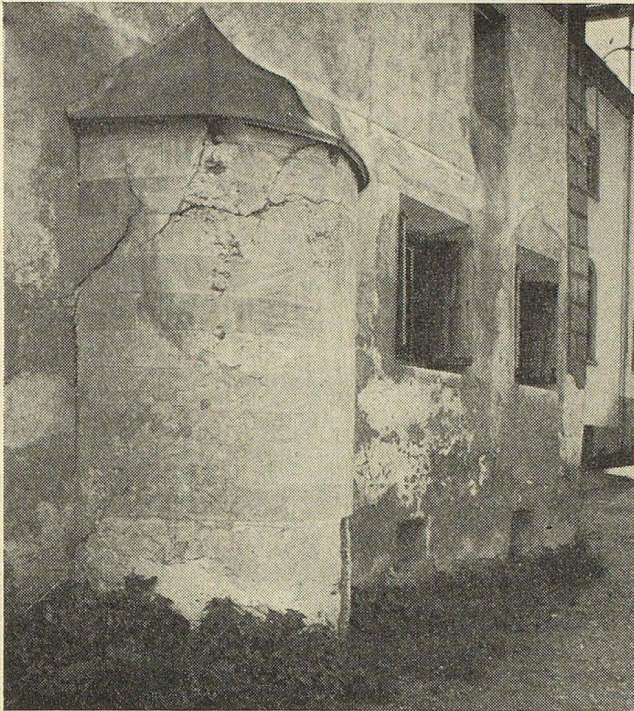


Bild links: In Sūs (Susch) finden wir diesen erkerartig ausgebauten Hausbackofen mit barockförmigem Blechdach und gelb-rot bemalt. Das Haus war einst Sitz der Familie des Chronisten und Reformators Ulrich Campell (1500—1572). — Bild rechts: Backofen mit gemauerten Pfeilern in Fuldera, Münstertal.

brot, früher aus Roggenmehl zubereitet, und den kraschantins (Semmelbrot), dem pawn nué (erstes Brot aus frischer Ernte) und den strüzzels, die aus der ersten dicken Milch der Kuh, nach dem Kalben, zubereitet werden, die foätschas, ein fladenähnliches Eierbrot, das früher speziell an Ostern im Gebrauch war, die padlänas, zu Neujahr mit Schlagrahm gegessen, die pretzlas und die barbulàda (ein schneckenförmiges Gebäck), und dann die «Guetzi» wie die grassins (Mailänderli) und die krokànts (Totenbeinli). Nicht zu vergessen ist natürlich auch das Birnbrot, pan cun paira, im Bergell panfört genannt, wo auch noch das Feigenbrot (pan cun fik), der «Lürewegge» (pan da vilana) und die navét (Semmelbrot in Schiffsform), zu Weihnachten gegessen, beliebt sind.

Welch große Rolle früher das Brot und das Backen in den Familien spielten, davon zeugen noch die vielen Redensarten und Sprichwörter. So sagt man von einem guten (auch gutmütigen) Menschen, er ist «gut wie Brot» oder «eine Frau gut wie weiches Brot». Umgekehrt heißt es etwa: «Er ist grob wie ein Backscheit» und anderswo:

«Er gleicht dem Ofenwischer und sie dem Ofenloch!». Und als Gegenstück zu Dantes bitterem Ausspruch kennt Müstair das Wort: «Fremdes Brot hat sieben Krumen (Rinden)».

Für den Getreidebauer und seine Familie, die ihr Brot selber bäckt, ist Brot immer etwas Heiliges. Man hat auch früher beim Backen und beim Anschneiden jeweils einen Segensspruch gesprochen. Darum galt es auch als Sünde, wenn man Brot fallen ließ; man durfte ebensowenig damit spielen, es auf den Rücken legen oder gar mit dem Messer zerschneiden. Mit der Abnahme sowohl des Getreidebaues als auch der Hausbäckerei schwindet aber auch die innere Beziehung zum Brot und die Ehrfurcht vor diesem «Gewächs Gottes». Gekauftes Brot, mag es noch so gut sein, ist nicht mehr dasselbe und verbindet uns nicht im selben Maße mit der Erde, der Heimat, dem Schöpfer. Darum ist das Verschwinden des Backofens nicht nur eine an sich bedauerliche äußere Erscheinung, sondern damit geht notgedrungen Hand in Hand ein Wandel der inneren Einstellung, ein Schwinden alter innerer Werte.