

Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 157 (2016)

Artikel: Dinkelmues und Birehung
Autor: Flammer, Dominik
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1030108>

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](#)

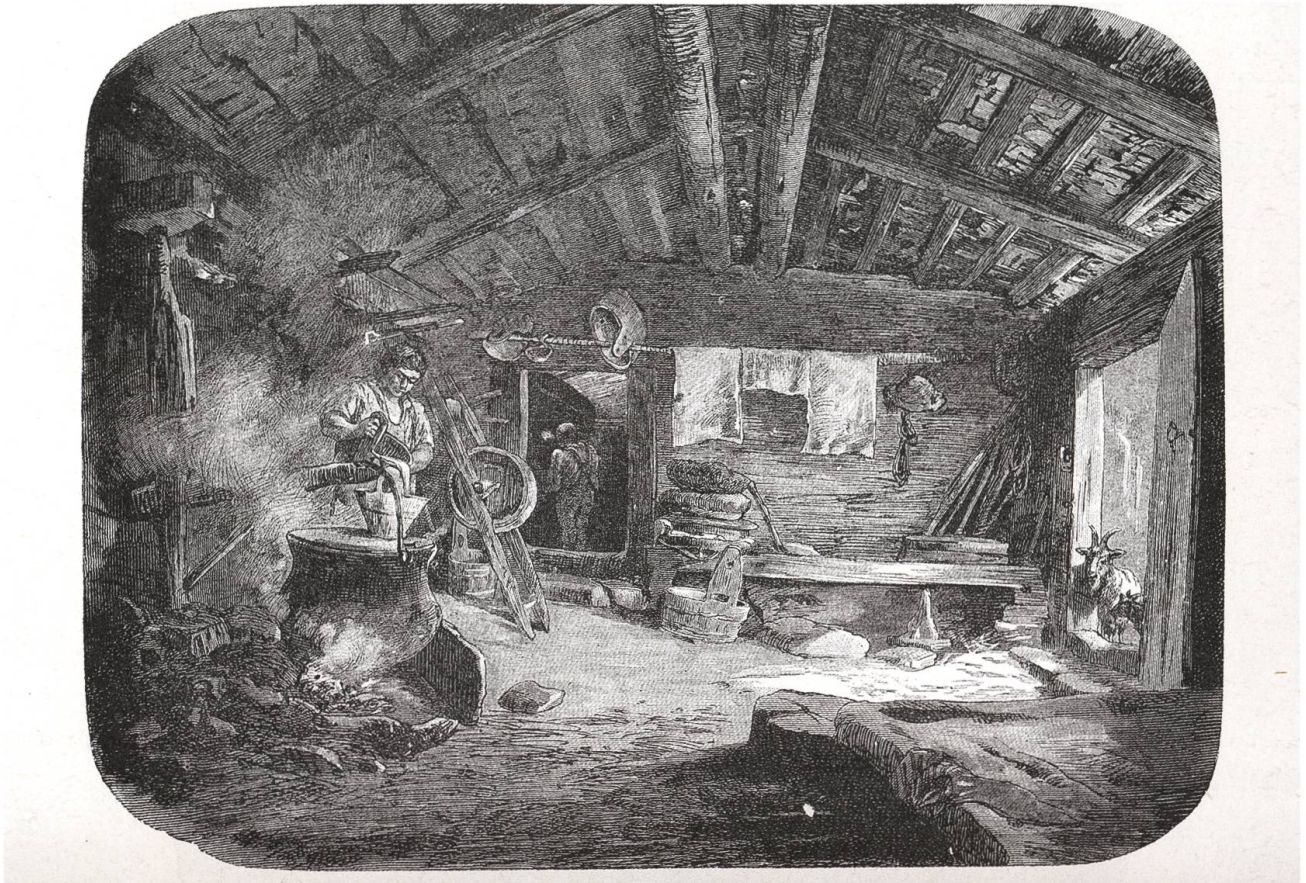
Download PDF: 31.12.2025

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

Dinkelmues und Birehung



**Was war zuerst auf dem Tisch: Weizen oder Reis?
Und warum die Nidwaldner essen, was sie essen.**



Text **Dominik Flammer**
 Bilder **Public History**

«Der Schabzieger von Unterwalden ist dicht und feisst wie eine Torte von Marzipan mit Angelica gemacht», schwärmte der spanische Gesandte Visconti vor Vertretern der Urkantone an einer Konferenz 1588 in Mailand in den höchsten Tönen. Und der Luzerner Chronist Johann Leopold Cysat erwähnte in seiner Geschichte über den Vierwaldstättersee 1645 speziell den Beckenrieder Zieger, der erst noch «in pestilenzischen Zeiten vom gemeinen Mann für ein Präservativ gehalten werde, weil er mit gesunden Kräutern von giftjagender Wirkung angemacht und gerüstet worden».

Urkäse und Heilmittel zugleich, steht dieser gewürzte Sauermilchkäse symbolisch für eine

zwar karge, aber doch für jene Zeiten aussergewöhnliche Speise aus einer Region, die über Jahrhunderte ein bedeutendes Milchgebiet am Vierwaldstättersee war. Ein Käse, der am Anfang der Geschichte über die Ernährungstraditionen und die Entwicklung der Essgewohnheiten Nidwaldens steht.

Sicher zumindest am Anfang jener Zeit, da die ersten schriftlichen Dokumente Nidwalden erwähnen. Und wahrscheinlich auch am Anfang der Ernährungsgeschichte dieser Region überhaupt, weisen doch Fundstücke darauf hin, dass die umliegenden Alpen schon in der Bronze- und der Eisenzeit bewirtschaftet worden sind.

Die historischen Quellen belegen aber auch, wie viele Traditionen und ursprüngliche Lebensmittel heute verschwunden sind. Produkte, die wieder zu entdecken sich lohnt. Denn sie erzählen nicht nur vom Wandel unserer Esssitten, sondern

auch viel über das Leben und die Nöte unserer Vorfahren.

Der Ziger (heute eigentlich meist ohne ie geschrieben), wenn auch eher ungewürzt und ohne Kräuter, dürfte vom 16. Jahrhundert an nebst Butter und Käse nicht nur das meistexportierte, sondern auch sicher eines der wichtigsten Lebensmittel der Nidwaldner gewesen sein. Wie der heute noch bekannte Glarner Schabziger wurde auch der Nidwaldner Ziger vorwiegend aus der mageren Milch hergestellt, die nach dem Abschöpfen des Rahmes (der für die Herstellung von Butter verwendet wird) übrig bleibt. Diese lässt man (und liess man schon damals) für einige Tage stehen, bis sie sauer wird, und erhitzt sie dann auf dem Feuer bis zum Siedepunkt. Durch die Säuerung und die Hitze flocken die Molkenproteine aus und können anschliessend abgeschöpft werden.

So entsteht klassischer Ziger, ein Sauermilchkäse, der zu den traditionellen Ur-Käsen des Alpenraums zählt. Ur- oder Sauermilchkäse unterscheiden sich von den sogenannt süssen oder Lab-Käsen (wie dem Sbrinz, dem Emmentaler oder dem Greyerzer) dadurch, dass sie mit saurer Milch hergestellt werden und nicht mit frischer, süsser Milch, die ohne Säuerung – sondern mit Hilfe von Enzymen aus dem Magen von Wiederkäuern – zum Gerinnen gebracht wird.

Mit dem Ziger, der heute noch auf vielen Alpen hauptsächlich aus der Molke hergestellt wird, hat dieses Urprodukt wenig gemein. Will man heute in Nidwalden zumindest annähernd erfahren, wie er in etwa geschmeckt haben könnte, so lohnt es sich, den geräucherten Ricotta zu kosten, der vom Stanser Käser Toni Odermatt aus der vollen Milch von Toggenburger Ziegen hergestellt wird. Auch wenn dieser wohl im Vergleich zu seinen Vorfahren weit edler und feiner im Geschmack daherkommt.

Denn geräuchert hat man den Ziger früher oft und höchstwahrscheinlich auch in Nidwalden, deuten doch Quellen aus Uri und aus Obwalden darauf hin, dass die Zigerkäslein in den Hütten auf den Zentralschweizer Alpen über Jahrhunderte direkt über dem Rauchfang gelagert wurden, dort, wo man auch Würste konservierte oder gar Schuhe oder ausgewaschene Stoffwindeln zum Trocknen aufhängt. Dem Rauch ausgesetzt hat man die Zigerlein übrigens nicht unbedingt der rauchigen Würze wegen, sondern um sie vor Fliegen und dem Befall von Maden zu schützen.

FASTENZEITEN UND HUNGERSNÖTE

Käse zu essen, war aber in alten Zeiten nicht immer erlaubt. Deshalb strebten einst auch die Nidwaldner nach einer Lockerung der allzu restriktiven Regeln der katholischen Kirche. Denn diese forderte von ihren Gläubigen bis zum Ende des Mittelalters, während der damals bis zu 150 Fasttage im Jahr nicht nur auf Fleisch, sondern vor allem auch auf Milchprodukte und Eier zu verzichten. In einem Schreiben an den Papst baten die Leute «ob- und nid dem Walde» im Jahr 1473 darum, das Kirchenoberhaupt möge ihnen zumindest Milchspeisen genehmigen, da es in ihren Bergen nicht nur an Öl, sondern auch an Fisch und Wein mangle.

Mangel und Hunger gehörten für Nidwalden aber auch ausserhalb der kirchlich verordneten Fastenzeit zu den dramatischsten Ereignissen der Ernährungsgeschichte. Eine Not, die noch während der letzten grossen umwelt- und witterungsbedingten Hungerkatastrophe der Jahre 1816/17 die Menschen in Nidwalden dazu trieb, «wie das Vieh auf den Weiden zu grasen», Kartoffelschalen, Kleie, Schnecken oder Blacken zu essen, um den ärgsten Hunger zu stillen, wie der Nidwaldner Historiker Daniel Krämer eindrücklich nachgezeichnet hat.

Will man die Entwicklung der Ernährungsgewohnheiten in Nidwalden verstehen, muss man sich dieser und zahlreicher anderer historischer Ereignisse etwas bewusst sein. Damit taucht man in die faszinierende Realität unserer Vorfahren ein, die sich übrigens nur marginal an den Vorlieben einiger heutiger Historiker an Schlachtendaten oder an Liebschaften zwischen Kaisern und Königinnen orientiert. Sondern hauptsächlich an ihrem wahren Leben, das sich von morgens bis abends (und das 365 Tage im Jahr) um den Anbau, die Aufzucht, die Beschaffung, die Verbesserung, die Konservierung oder die Zubereitung von Nahrung aller Art drehte.

DURCHBRUCH DER KARTOFFEL

Die 1491, am Vorabend der Reformation, aufgehoben und bis damals geltenden, sehr restriktiven Fastenregeln für Milchprodukte und Eier gehören ebenso dazu wie die Auswirkungen der grossen Hungersnöte in Nidwalden. Denn ohne den Hunger hätte etwa die Kartoffel auch hier den Durchbruch kaum geschafft. Obwohl sie wahrscheinlich schon um 1730 vereinzelt als Nahrungsmittel (und als Tierfutter) genutzt und gar aus dem Berner Oberland importiert wurde, begann sie ihren Siegeszug erst nach der grossen Hungerkrise der Jahre 1771/72.

Innert weniger Jahre wuchs sie in den Gärten von ganz Nidwalden und begann sich über Jahrzehnte zu einem wichtigen Nahrungsmittel zu entwickeln. Neben der Spezialisierung auf Milchwirtschaft dürf-

te sie mit ein Grund dafür gewesen sein, dass die noch folgenden Notzeiten der 1790er-Jahre und der Jahre um 1816/17 in Nidwalden etwas glimpflicher verliefen als in vielen Regionen, in denen die amerikanischen Wunderknollen erst Jahrzehnte später den Durchbruch als anerkanntes und geschätztes Nahrungsmittel geschafft haben.

REIS AUS NORDITALIEN

So, wie die Kartoffel im Alpenraum früher akzeptiert wurde als in grossen Teilen Europas, zeichnet sich die Ernährungsgeschichte Nidwaldens auch durch eine frühe Akzeptanz von weiteren Lebensmitteln aus, die man andernorts noch lange wenig schätzte. Dazu gehört unter anderem der Reis. Das hängt damit zusammen, dass Nidwalden früher noch als andere Innerschweizer Kantone den Getreideanbau im ausgehenden Mittelalter fast vollständig aufgab und sich auf die Milch- und Viehwirtschaft spezialisierte. Mit Rindern, Milchkühen und Käsen beliefert wurden



*Kartoffelacker auf einem Findling.
Göscheneralp um 1930.*

vor allem die Märkte Norditaliens, wo sich früher als auf der Alpennordseite der Bargeldverkehr und ein damit verbundener Wohlstand entwickelt hatten. In Norditalien war die Nachfrage insbesondere nach Milchkühen über lange Zeit sehr gross, weil das fruchtbare Land der Poebene vor allem für den Getreideanbau genutzt wurde. Die Aufzucht von Rindern und Milchkühen hingegen lohnte sich nicht, weil die in Ställen gehaltenen und mit minderem Futter versorgten Milchkühe viel schneller als in den Alpenregionen schon nach drei oder vier Jahren keine Milch mehr gaben. Regelmässiger Nachschub war deshalb gefragt, und davon profitierten viele Nidwaldner. Aus Norditalien brachten die Bauern, die Säumer und die Händler, die das Vieh aus den Alpen hinunter in die Poebene getrieben und verkauft hatten, nebst Tuch und Spezereien auch schon früh Reis mit zurück, der schnell in die Mus-Traditionen Nidwaldens integriert wurde. Denn bis weit ins 18. Jahrhundert hinein wurde in Nidwalden Getreide vor allem als Musgetreide in Molke, Mager- und Buttermilch gekocht.

Ein Überbleibsel der frühen Reiskultur dürften die Osterküchlein Nidwaldens sein, die oft mit einer Reisfüllung versehen sind.

KORN GEGEN BUTTER

Erst im 19. Jahrhundert entwickelte sich hier eine Brotkultur, wie sie sich etwa im Mittelland oder im Wallis schon weit früher etabliert hatte. Denn Nidwalden war seit dem 16. Jahrhundert ausschliesslich auf die Einfuhr von Getreide angewiesen. Man deckte sich damit vor allem auf dem Markt in Luzern ein, aber auch in Zürich oder im Elsass. Das Getreide wurde gegen Butter eingetauscht, die seit dem ausgehenden Mittelalter den Ziger und selbst den gefragten Hartkäse als wichtigstes Exportprodukt zusehends abzulösen begann. Butter wurde zum Inbegriff für ein landwirtschaftliches Qualitätsprodukt.

An Getreide importiert wurde – nebst vergleichsweise doch geringen Mengen Reis – in erster Linie Dinkel. Denn dieses eng mit dem heutigen

Weizen verwandte Getreide war in den Kornkammern der Schweiz das wichtigste Getreide überhaupt – insbesondere im Aargau und in den nördlichen Tälern des Kantons Luzern. Wenn also in der Innerschweiz und in Nidwalden in historischen Quellen von «Korn» die Rede ist, so ist damit das meistgenutzte Getreide der Region gemeint, in diesem Fall eben der Dinkel. So wie mit «Korn» etwa in Norddeutschland oder in grossen Teilen Österreichs der Roggen bezeichnet wird oder in Amerika mit «Corn» der Mais gemeint ist.



Beide Bilder stammen vom Nidwaldner Fotografen Leonard von Matt.

Dass Dinkel heute als Brotgetreide wieder einen anhaltenden Aufschwung erlebt und auch in Nidwaldner Bäckereien vermehrt eingesetzt wird, ist eine der positiven Seiten der Wiederentdeckung unserer Ernährungsgeschichte. Was nicht heisst, dass die früheren Zeiten aus kulinarischer Sicht verherrlicht werden sollten; denn insbesondere das Brot, wie wir es heute kennen, hat dank ausgefeilter Mahltechniken, verbesserter Mühlen und veredelter Hefen und anderer Zutaten kaum mehr etwas mit den Broten zu tun, die unsere Vorfahren einst gebacken haben. Diese waren meist so hart, dass man sie nur kauen konnte, wenn man sie lange in Magermilch oder in die Suppe eintauchte.

ALPWIRTSCHAFT STEIGERT EFFIZIENZ

Nidwalden blieb lange Milch- und Viehland und ist es bis heute zu grossen Teilen geblieben. Auch wenn sich vieles verändert hat, so haben sich bis heute insbesondere die Ernährungsgewohnheiten rund um den Käse halten können. Die Brat- oder Heichuehchäsli gehören da ebenso dazu wie der Sbrinz oder die Frischkäse aus Ziegenmilch. Käsetraditionen, die im 16. Jahrhundert entstanden sein dürften, als sich die Labkäserei auch in den Alpen rund um den Vierwaldstättersee durch Bergamasker Hirten und durch aus Italien zurückgekehrte einheimische Käser zu verbreiten begann.

Mit dem Aufstieg der Innerschweiz (gleichzeitig mit dem Berner Oberland) zum zentralen Hirtenland der Schweiz mit einer immer stärker ausgebauten Alpwirtschaft breitete sich im Tal und in den Ebenen Nidwaldens ab dem 14. Jahrhundert eine ausgeprägte Graswirtschaft aus. Das Vieh wurde nicht mehr im Tal gesömmert, sondern ausschliesslich auf den Alpen. Die tieferliegenden Flächen wurden künftig dazu benötigt, Heu zu gewinnen, um das Vieh nach der Rückkehr von der Alp durch den Winter zu bringen.

*Am Luzerner Markt deckten sich die
Nidwaldner vor allem mit Dinkel ein.*

Es entwickelte sich dadurch ein effizientes System mit einer besseren und ergiebigeren Ausnutzung der bestehenden Futtervorräte und eine markante Ausweitung der bewirtschafteten Flächen. Obrigkeitliche Verordnungen zur Nahrungssicherung förderten in der Folge insbesondere den Obstbau. Die Bauern wurden dazu verpflichtet, auf den Allmenden und dem übrigen Wiesland Apfel-, Birnen-, Kirsch-, Nuss- oder Zwetschgenbäume zu pflanzen. Deren Früchte sollten für den Winter Most oder Dörrobst liefern.

DÖRRFRÜCHTE STATT FEIGEN

Diese Verordnung war durchaus berechtigt, weil zu Beginn der Neuzeit und teilweise schon im ausgehenden Mittelalter auch in Nidwalden eine kältere Epoche anbrach, die als Kleine Eiszeit in die Geschichte eingegangen ist. Eine Epoche mit feuchteren Sommern und kälteren Wintern, die bis ins 19. Jahrhundert hinein dauerte und die ihren Höhepunkt Ende des 17. Jahrhunderts erlebte: Damals schneite es selbst im Sommer regelmässig und fast wöchentlich bis in die Niederungen. Viele Bauern konnten ihre Kühe und Rinder nur eine oder zwei Wochen auf den Alpen weiden lassen.

Die für das Mittelalter noch dokumentierten Feigen- und Kastanienbäume, aber auch die an zahlreichen Orten vorhandenen Reben verschwanden innerhalb weniger Jahrzehnte vollständig von den Wiesen und den Hängen und zugleich auch aus den Ernährungsgewohnheiten der Nidwaldner. Wein wurde durch Most ersetzt oder durch billigen Importwein aus dem damals noch zu den drei Bünden gehörenden Veltlin. Dörrobst und zusehends auch Birnenhonig ersetzten die süssen Feigen.



BIREWEGGE UND SUIRE MOSCHT

Früher als viele andere Regionen entwickelte sich Nidwalden zu einem Birnenland. Man begann, die Früchte dieser Bäume zu pressen und den Saft zu einer dickflüssigen Masse einzukochen, dem Birehung. Das hatte seinen Grund: Zucker war teuer, vor allem in Zeiten, da das umliegende Europa in Kriegen versank und die Zuckerimporte immer wieder für längere Zeit stockten. So wurde der Birnenhonig (eigentlich nicht ein Honig, sondern ein Birnendicksaft) zu einem wichtigen Zucker- und Honigersatz auch für Gebäcke wie Birnenweggen. Und die Birnenweggen selbst wurden zu einem begehrten Handelsprodukt, das weit über Nidwalden hinaus exportiert wurde. Spätestens um 1750 herum tauchten auf den Märkten Zürichs Nidwaldner Verkäuferinnen

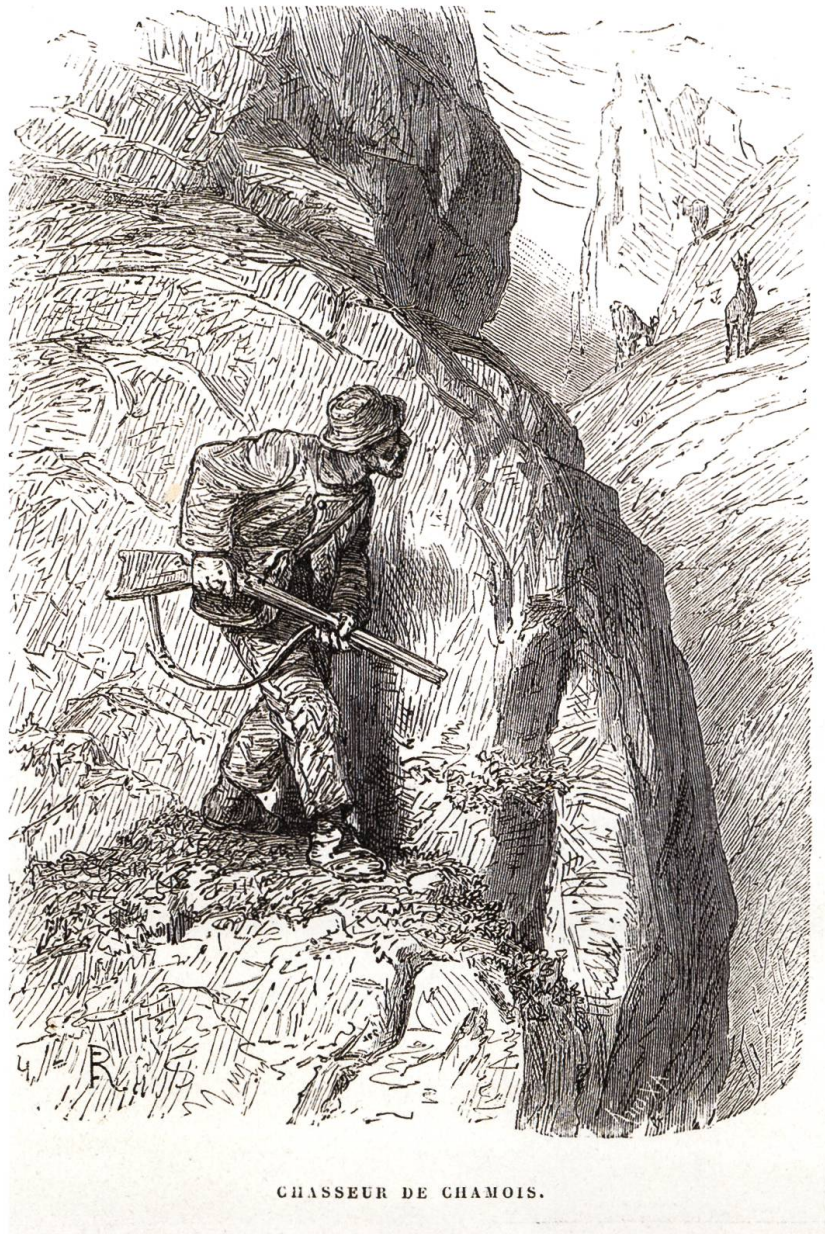
und Verkäufer auf, die ihren Birnenhonig feilboten, wie eines der berühmten «Ausrufbilder» des Zürcher Kupferstechers David Herrliberger belegt.

Seine eigentliche Hochblüte erlebte der Nidwaldner Birnenanbau aber vor allem im 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Weniger als Basis für Dörrfrüchte und Birnenhonig, sondern vermehrt für die Mostproduktion. Wie im benachbarten Luzern war vergorener Birnenmost (wenn auch oft vermischt mit Apfelmast) doch lange das wichtigste alkoholische Getränk im ganzen Kanton – in höherprozentiger Form natürlich auch als Birnenträsch.

Noch 1910 und einige Jahre darüber hinaus pries der Obstbauverein Nidwalden in Inseraten nebst Tafelbirnen insbesondere Reiser (also Äste von diesen Sorten, die man auf andere Obstbäume aufpfropft) und Jungbäume der wichtigsten

*Wild aus heimischer Jagd
war den Wohlhabenderen
vorbehalten.*

Innerschweizer Mostbirnen an: Theilersbirnen, Schweizer Wasserbirnen, Gelb- und Grünmöstler, Guntershauser oder Märxler Birnen. Birnen übrigens, die alle im Kanton Nidwalden heute noch vielerorts zu finden sind – auch wenn etwa die Grünmöstler an Beliebtheit verloren hat und viele Bäume gefällt wurden, da sie als Spätbirne erst gegen Ende Oktober oder Anfang November reif ist. Also zu einer Zeit, da die Bauern nach einer arbeitsreichen Erntezeit wenig Lust haben, Birnen gar aus dem Schnee zusammenzusammeln, für die sie heute kaum mehr Geld kriegen. Früher war das Sammeln der Spätrüchte übrigens vor allem in grossen Familien Aufgabe der Kinder, wie heute noch die eine oder andere Nidwaldner Bäuerin erzählt.



CHASSEUR DE CHAMOIS.

FLEISCH WAR RAR

An Fleisch mangelte es in den meisten Küchen Nidwaldens bis weit in die Neuzeit immer, auch wenn auf den Alpen viele Rinder und Ziegen gehalten wurden und gelegentlich auch Schweine, die man mit der Molke aus den Alpkäsereien aufzog. Denn Fleisch – wie auch Butter – war hauptsächlich Handelsware für den Export. Über Jahrhunderte waren diese tierischen Produkte eine wichtige Einnahmequelle für die lokalen Bauern. Diese schmierten sich die Butter nur an Festtagen auf das Brot, Fleisch gab es gelegent-

lich, wenn eine Milchkuh tot auf dem Feld umfiel oder wenn ein wohlhabender Bauer ein Schwein schlachtete.

Nur waren die Schweine bis zum 19. Jahrhundert viel kleiner als heute, nach einem Jahr der Aufzucht wogen sie 50 bis 60 Kilo, und aus ihrem Fett liessen sich allenfalls 2 bis 3 Kilo Schweineschmalz herstellen. Was nach der Schlachtung übrigblieb, war nicht viel. Wenig insbesondere deshalb, wenn man bedenkt, dass ein wohlhabender Bauer zehn oder mehr Kinder haben konnte und gleichzeitig auch noch Knechte und Mägde zu

verköstigen hatte. Der Fleischkonsum blieb deshalb gering, tierisches Fett wurde in erster Linie über magere Käse konsumiert, an den wenigen Feiertagen über die Würste aus der Hofschlachtung und über das Jahr über die Fettaugen auf der Suppe, die vom einen oder anderen Stück Kuhfleisch herrührten, das man mit dem Kohl, dem Lauch, den Zwiebeln, dem Getreide und später mit Kartoffeln im Topf über dem offenen Feuer in einer Suppe verkochte.

Ziegenfleisch (von ausgewachsenen Tieren) kam lange nur in ärmeren Kreisen auf den Tisch, während die wohlhabenderen Nidwaldner sich gelegentlich ein Gitzi gönnten, das wie das Fleisch von Gemsen, Steinböcken, Hirschen oder Rehen zum edleren und teureren Fleisch gehörte.

Die Agrarmodernisierung des 19. Jahrhunderts, die einherging mit der Industrialisierung, führte auch in Nidwalden zu einer nie dagewesenen Veränderung der Ernährungsgewohnheiten. Linsen, Bohnen und Erbsen, die bis in diese Zeit zu den wichtigsten Eiweisslieferanten gehört hatten, wurden zusehends durch Fleisch ersetzt, da die Rinderzucht mit allen Veränderungen wie neuen Kreuzungen und Zuchterfolgen, der effizienten Stallhaltung und neuen Futtergräsern zu immer grösseren Tieren führte.

Auch der Import von neu eingekreuzten und weit grösseren Schweinerassen aus England, verbunden mit dem Anbau von Kartoffeln und Mais als ergiebige Futtermittel, vermochten das Angebot an Fleisch bei fast gleichbleibendem Arbeitsaufwand massiv zu steigern.

BLUT- UND LEBERWÜRSTE

Die früher den wohlhabenden Bauern vorbehaltene Metzgete entwickelte sich spätestens zu Beginn des 20. Jahrhunderts zu einem für alle Bevölkerungskreise wichtigen und zahlbaren Herbstschmaus. Innerhalb nur eines Jahrhunderts – von 1800 bis 1900 – veränderten sich die

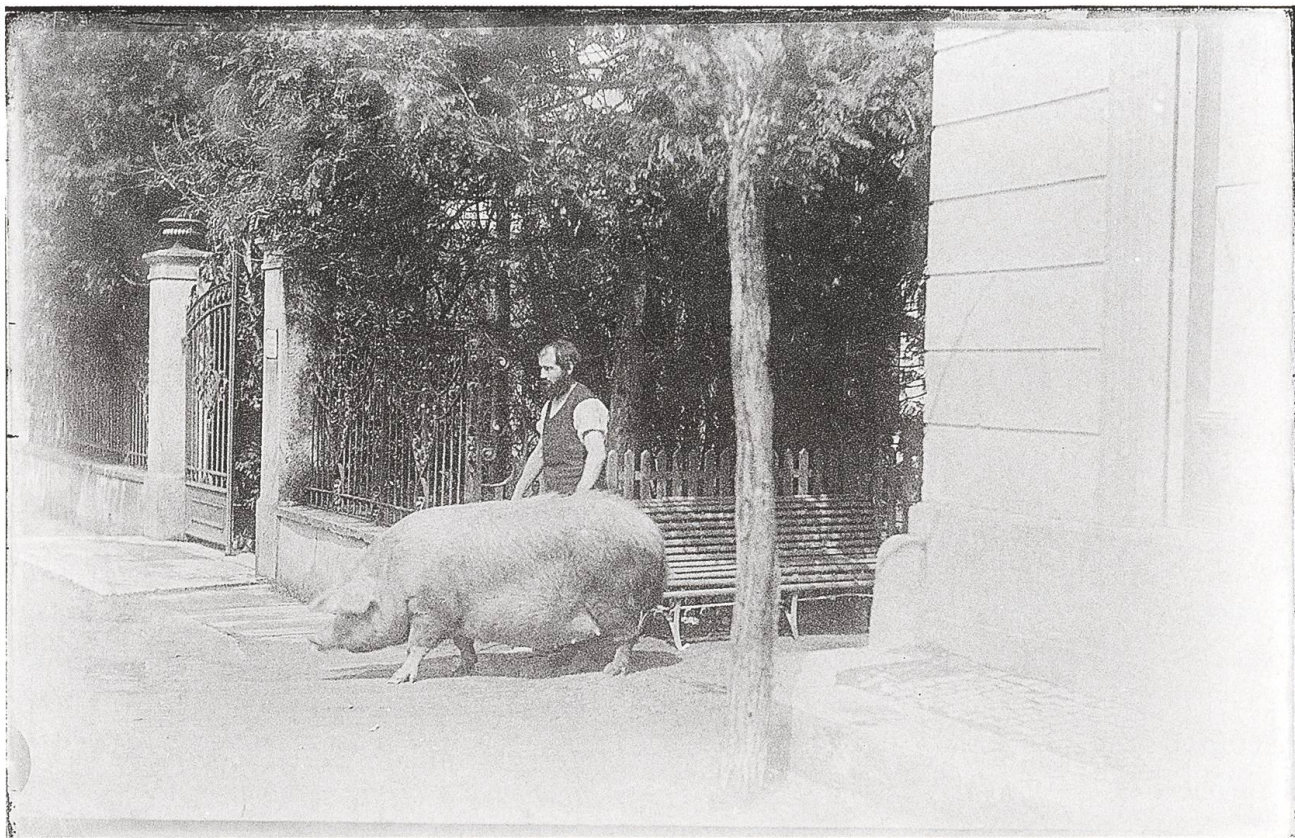
Schweine so stark, dass sich ihr Schlachtgewicht beinahe verdreifachte. Noch vor dem Ersten Weltkrieg wurde das einst sehr begehrte und teure Schweinefleisch innerhalb weniger Jahre plötzlich bedeutend billiger als Rindfleisch. Was es bis heute geblieben ist.

In Stans – wie in vielen Dörfern und Städten der Schweiz – gehörte die Metzgete schon um 1906 im Herbst in den Gasthöfen und Speisewirtschaften zu den meistbesuchten Festessen des Jahres. Das «Rössli» in Stans köderte seine Kundschaft im Amtsblatt am 20. Oktober 1906 mit «prima selbstpräparierten Blut-, Leber- und Bratwürsten». Auch die Metzgerei und Wursterei Johann Schrader empfahl diese Schlachtprodukte ihrer Kundschaft jeden Samstag. Am Dienstag waren Blut- und Leber-Würste bei der Familie Hug-Felchlin zu haben, die in Amtsblatt-Inseraten ihre Charcuterie und Delikatessen anpries. Am Mittwoch wiederum holten sich die Schlachtliebhaber diese Würste bei Wagners-Metzgerei im Höfli. Und wer selber schlachten wollte, aber keine Schweine besass, für den warb Remigi Mathis aus Ennetbürgen mit schönen Jagerschweinen – also mit Jungschweinen, die von den Käufern über die Monate für die nächste Hausschlachtung gemästet wurden.

Da viele Gastwirte teilweise die Schweine gerne und oft noch selber schlachteten und direkt zu Würsten und anderen Metzgete-Produkten verarbeiteten, trieb auch der eine oder andere Züchter sein Schwein durch das Dorf und überbrachte es dem darauf wartenden Gastwirt.

VIelfalt DANK TOURISMUS

Mit dem aufkeimenden Tourismus, der wachsenden Industrie und dem damit verbundenen Aufstieg vieler Gewerbebetriebe veränderte sich auch das Angebot an Speisen und importierten Zutaten. Die Konditoreien begannen, Kinder-Nahrungsmittel wie Toggenburger Kindergries anzubieten.



Die Hotels warben mit altem Veltliner-Wein. Die landwirtschaftlichen Genossenschaften priesen 50-Kilogramm-Säcke guter weisser Speisekartoffeln an, vor allem der Sorten Imperator und Institut. Getreidehändler spezialisierten sich auf gequetschten Hafer (entsprechend den heutigen Haferflocken) und gebrochene «Pollenten» aus grobem Maismehl, vergleichbar mit der heutigen Bramata. Der Stanser Spirituosenhändler Walter Blättler bot am Postplatz vom billigsten bis zum feinsten Cognac an, «Rhum», Vermouth, Malaga und «Marsalla» nebst einheimischen Bränden wie Kirschwasser, Enzian-Schnaps, Brantwein, Kümmel, Pfefferminz-Schnaps, Nusswasser oder Träsch aus Bergamotte-Birnen.

Das sind alles Produkte, die erst andeuten, wie sehr sich das Angebot an Nahrungsmitteln im bevorstehenden Jahrhundert verändern sollte. Und die dazu führten, dass einst als teure und im ganzen Alpenraum begehrte Lebensmittel wie der einzigartige Alpsbrinz zusehend zu Bil-

ligprodukten degradiert wurden. Heute servieren selbst viele Nidwaldner Gasthäuser und pseudo-italienische Pizzerien billigsten italienischen Industriekäse, weil sie das Bewusstsein für das einheimische Qualitätsprodukt längst verloren haben und sich lieber beim Grosshandel mit fader Massenware eindecken. Was Konsequenzen haben könnte: Dem Alpsbrinz droht schon in wenigen Jahren das Aus, sollten sich die Nidwaldner (und mit ihnen auch die anderen Schweizer Konsumenten) nicht darauf besinnen, dass der Sbrinz von den Innerschweizer Alpen zu den weltweit besten und aussergewöhnlichsten Käsen überhaupt gehört.

Es besteht indes Hoffnung, dass Regionalprodukte wieder an Beliebtheit gewinnen, wie auch die von den Nidwaldner Wirten angeregte Aktion «Guets vo hie» seit einiger Zeit zeigt: Vermehrt werden wieder Gerichte serviert, deren Zutaten grösstenteils aus Nidwalden stammen. Mit dem im Sommer 2015 erschienenen gleichnamigen

Ein Bauer treibt seine schlachtreife Sau durch Stans zum Metzger.

Kochbuch von Herbert Huber lassen sich solche Gerichte auch zu Hause nachkochen.

FISCH AM FREITAG

Bei aller historisch belegten Widerspenstigkeit der Nidwaldner gegen fremde Herren und gegen Regeln von aussen ist es verblüffend, dass sich im Kanton lange Zeit – und teilweise bis heute – einige Regeln insbesondere der katholischen Kirche tief in die Ernährungsgeschichte eingegraben haben. Regeln, die sich vor allem auf die Fasten-tradition berufen, gegen die sich die Nidwaldner einst gemeinsam mit den Obwaldnern so vehement und nachhaltig eingesetzt haben.

Dazu gehören auch die Fischtraditionen, insbesondere für den fleischfreien Freitag wie auch für die vierzig Fastentage vor Ostern. Noch vor hundert Jahren inserierten die Delikatesshändler Nidwaldens im Amtsblatt in der vorösterlichen Fastenzeit regelmässig mit Angeboten an getrockneten und eingesalzenen Meerfischen wie Stockfisch oder Sardinen.

Die edleren Süswasserfische wie die Balchen, die Hechte, die Trüschchen, die Egli und die Forellen waren in jener Zeit weit teurer als Meerfische und galten bis weit ins 20. Jahrhundert als Speise für die wohlhabenden Bürger, während sich die Bauern und Arbeiter in der Fastenzeit vor allem mit günstigem Importfisch begnügten.

Oder auch mit den billigeren und grätenreichen Weissfischen, wie sich dem im Staatsarchiv aufbewahrten handschriftlichen Kochbuch der Stanserin Amalia Z'Rotz-von Deschwanden um 1900 entnehmen lässt. Darin zu finden ist sowohl ein Rezept zu Brachsmen als auch ein Rezept zu anderen gebackenen Weissfischen – Fische, die heute kaum ein Fischer mehr anbietet, da nur

Könnern und erfahrene Fischköche in der Lage sind, aus diesen Fischen überhaupt ein schmackhaftes Gericht zuzubereiten.

Am Fischmarkt in Stans (damals vor dem Gantlokal) bot um 1900 A. von Büren vor allem «prima Nordsee-Cabliau», andere Nordseefische oder Balchen aus dem Vierwaldstättersee an, jeweils am Donnerstagnachmittag von halb zwei bis fünf Uhr, so dass die Fastentreuen am Freitagmittag ihren Fastenfisch zubereiten konnten.

FASTEN- UND WINTERSPEISEN

Während diese Fischtraditionen heute mehrheitlich verschwunden sind und Nidwaldnerinnen und Nidwaldner Stockfisch allenfalls während ihrer Ferien in Portugal kennengelernt haben, sind andere Fastentraditionen erhalten geblieben. So wie auch in anderen Teilen der Schweiz. Dazu gehören insbesondere die Fastengebäcke im Advent und vor Ostern, von denen in Nidwalden einige wenige heute noch weiterleben. Die Osterküchlein in Reis wurden schon erwähnt, daneben gab es aber auch Strangenkräpfli und Lebkuchen im Winter und an Freitagen insbesondere die Käsekuchen.

Die Gross- und Kleinbäckerei U. Odermatt beim «Rössli» in Stans hatte um 1910 in der Fastenzeit «schmackhafte Obwaldnerscheiben und Nidwaldner Lebkuchenfische», aber auch «Kränzli, Rosinenweggen und Eierzöpfe» im Angebot.

Zu den wichtigen Winterspeisen gehörte auch das Sauerkraut, für das T. Durrer-Engler in Stans zwischen 1900 und 1920 im Amtsblatt während der Fastenzeit Inserate schaltete.

WEGWEISENDE PRODUZENTEN

So faszinierend die Ernährungsgeschichte ist, so wichtig ist es dennoch zu verstehen, dass wir uns heute besser ernähren können als all unsere

Vorfahren. Wir müssen es nur wollen. Der Stanser Käser Sepp Barmettler, dessen Rolle für die Erneuerung und Wiederentdeckung der Schweizer Käsetraditionen man nicht unterschätzen sollte, hat mit seinem Stanser Fladen und all seinen anderen Käseinnovationen ebenso zur Wiederentdeckung und Weiterentwicklung unserer Ernährungstraditionen beigetragen wie die Kräuterbäuerin Trix Bissig in Grafenort, deren Tee- und Kräuterprodukte die Anbautraditionen etwa des Klosters Niederrickenbach nicht nur aufgenommen, sondern in einer modernen und zeitgemässen Form weiterentwickelt haben. Ihre Kreationen und Kräutermischungen gehören heute schweizweit zu den modernsten und dennoch nachhaltigsten Kräuterprodukten überhaupt.

Obst- und Gemüsebauern Nidwaldens, Fleischproduzenten oder viele Nidwaldner Alpkäser sorgen heute dafür, dass das kulinarische Erbe Nidwaldens nicht nur in historischen Büchern, Artikeln über die Ernährungsgeschichte im Nid-

waldner Kalender oder in Erzählungen älterer Nidwaldnerinnen und Nidwaldner weiterleben, sondern auch an den Tischen, auf den Tellern und vor allem in den Sinnen vieler Bewohner dieses kleinen, eigenwilligen Kantons, der sich bei allem Widerwillen vor fremden Herren schon vor Jahrhunderten in die globale Ernährungsgeschichte eingliedert hat.

Es lohnt sich, gelegentlich daran zu denken, wenn man in ein Osterküchlein beisst oder in einen aus Luzerner Dinkel hergestellten Bio-Zopf, wenn man sich im Restaurant Ennet in Ennetbürgen einen Kebab gönnt und insbesondere auch dann, wenn man etwa auf dem Niederbauen Gästen aus dem Ausland oder aus anderen Kantonen stolz das traditionelle Lokalgetränk empfiehlt, den mit Orangensaft versetzten Beckenrieder Orangenmost. Denn Orangen wachsen zwar wie Äpfel und Birnen auch auf Bäumen. Aber nicht auf jenen des an Ernährungsgeschichte so reichen und wunderschönen Kantons Nidwalden.

Rufen Sie Dominik an

Nidwaldnerinnen und Nidwaldner, die über alte Bilder der Obsternte, der Milch- oder der Alpwirtschaft, des Gemüseanbaus, der Jagd, der Fischerei oder der Imkerei verfügen, können Dominik Flammer gerne persönlich kontaktieren. Auch für spannende Geschichten aus Nidwaldens Küchen, Ställen und Gärten hat Flammer jederzeit ein offenes Ohr, sollen im Kloster Stans künftig doch auch historische Bilder gezeigt, Geschichten erzählt und Gerichte aus alten Zeiten nachgekocht werden. Dominik Flammer kann man kontaktieren über: df@publichistory.ch oder 079 255 78 52.

Dominik Flammer (49) ist Ökonom und Autor zahlreicher Bücher über die Ernährungsgeschichte. Seine Werke über Schweizer Käse oder über das kulinarische Erbe der Alpen wurden international mit unzähligen Preisen ausgezeichnet. Flammer leitet zudem das Projekt zur Umnutzung des Stanser Kapuzinerklosters, in dem er zurzeit gemeinsam mit Slow Food, Bio Suisse und ProSpecieRara ein Kompetenzzentrum für regionale Kulinarik aufbaut.