

# Der zerfallene Dorfbackofen

Autor(en): **Bachmann, Fritz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **66 (1973)**

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-987300>

## **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.

# Der zerfallende Dorfbackofen

An der Dorfstrasse von Blatten, der obersten Gemeinde im Löt-schental, steht versteckt der alte Dorfbackofen. Mehr und mehr zerfällt das unscheinbare Gebäude. Seit langem hat niemand mehr die Gneisplatten und Schindeln gerichtet, die von den winterlichen Schneelasten in Unordnung gebracht worden sind. Der starke Firstbalken aus Lärchenholz hängt bedenklich schief, und aus dem Mauerwerk beginnen Steine loszubrechen. Einzig als Abstellraum für allerlei Gerümpel findet der Backofen bei der Dorfbevölkerung noch Beachtung. Seit dreissig Jahren ungefähr steht er ausser Betrieb. Früher aber bildete er Monat für Monat während acht bis zehn Tagen das Zentrum des dörflichen Lebens. Auf kleinen Ackerflächen an steilen, aber gut besonnten Hängen reifte damals noch allenthalben der Bergroggen heran. Das mit der Sichel geschnittene Getreide gelangte in die Stadel. Während des Winters schlug der Bauer mit

dem Dreschflegel die Körner aus den Ähren, und in der Dorfmühle erfolgte das Mahlen.

Einmal im Monat fand in jeder Familie der Backtag statt. Die Haushaltungen des Dorfes lösten sich in der Benützung des gemeinsamen Backofens ab. Eine streng gehandhabte Kehrordnung regelte, wer jeweils die Backperiode zu eröffnen hatte. Für das Aufheizen des kalten Ofens war natürlich bedeutend mehr Brennholz erforderlich, als um bloss den noch warmen Ofen wieder auf die richtige Temperatur zu bringen. So wurde der Mehraufwand an Brennmaterial, der schliesslich allen zugute kam, gerecht auf alle verteilt. Die Zubereitung des Teiges erfolgte zu Hause, wobei die Männer die schwere Arbeit des Knetens übernahmen. Als Sauerteig diente eine ungebackene Teigportion, die immer von der Familie, welche gerade beim Backen war, an die nachfolgende gereicht wurde. Dafür wurde ein gebackenes Brot zurückgegeben

Zwischen zwei Backperioden hatte der Dorfvogt dafür zu sorgen, dass eine Teigportion, welche die letztbackende Haushaltung zu spenden hatte, zweckmässig aufbewahrt blieb, um einen Monat später wieder als Sauerteig zu dienen.

Inzwischen war der Ofen angeheizt worden. Ohne Thermometer festzustellen, ob die Temperatur richtig sei, war keine einfache Sache. Ein alter Löttschentaler hat verraten, wie man sich früher zu helfen wusste: Ein bisschen Spucke erlaubte eine hinreichende Abschätzung. Verdampfte der in den Ofenraum gespuckte Speichel, bevor er zu Boden fiel, war die Temperatur zu hoch. Die Laibe hätten sich sofort mit einer festen Kruste überzogen und wären nicht durchgebacken worden. Verdampfte der Speichel nach dem Aufprall nicht sofort, so war der Ofen hingegen zu kalt. Die zu Hause vorbereiteten Teigportionen wurden auf langen, schmalen Brettern in den überdachten

Ofenvorraum getragen, dort in einer Holzform in flache Fladen verwandelt und eingeschossen. Nach einer knappen Stunde war das Brot gebacken und gelangte zur Aufbewahrung in die Speicher.

Der Löttscher kauft heute sein Brot im Laden und beisst sich nicht mehr an monatealten Stücken fast die Zähne aus. Die goldgelben Roggenfelder sind selten geworden, und etwa noch angepflanztes Getreide dient nunmehr bloss als Viehfutter. Damit hat der Dorfbackofen ausgedient. Doch wäre ihm als einem der letzten Vertreter seiner Art ein erfreulicherer Ruhestand zu gönnen. Er gehört zum traditionellen Kulturgut unserer alpinen Landschaft und zeugt von der vergangenen Zeit, wo die Bergbevölkerung wohl ein viel schwereres Leben hatte als heute, dessen Härten aber durch den ausgeprägten Gemeinschaftssinn gemildert wurden.

Fritz Bachmann

*Der Dorfbackofen von Blatten im Lötschental, einst lebenswichtiger Gemeinbesitz der Dorfbevölkerung, heute zum Abstellraum degradiert, geht, dem Zerfall preisgegeben, langsam einem unrühmlichen Ende entgegen.*

