

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: 66 (1973)

Artikel: Der zerfallene Dorfbackofen

Autor: Bachmann, Fritz

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

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: 17.01.2026

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

Der zerfallende Dorfbackofen

An der Dorfstrasse von Blatten, der obersten Gemeinde im Lötschental, 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 Berggroggen 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 Lötschentaler hat verraten, wie man sich früher zu helfen wusste: Ein bisschen Spucke erlaubte eine hinreichen-de Abschätzung. Verdampfte der in den Ofenraum gespuckte Speichel, bevor er zu Boden fiel, war die Temperatur zu hoch. Die Lai-be hätten sich sofort mit einer fe-sten 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 Teigportio-nen wurden auf langen, schmalen Brettern in den überdachten

Ofenvorraum getragen, dort in ei-ner Holzform in flache Fladen ver-wandelt und eingeschossen. Nach einer knappen Stunde war das Brot gebacken und gelangte zur Aufbewahrung in die Spei-cher.

Der Lötscher kauft heute sein Brot im Laden und beißt sich nicht mehr an monatealten Stük-ken fast die Zähne aus. Die gold-gelben Roggenfelder sind selten geworden, und etwa noch ange-pflanztes Getreide dient nunmehr bloss als Viehfutter. Damit hat der Dorfbackofen ausgedient. Doch wäre ihm als einem der letzten Vertreter seiner Art ein erfreuli-cherer Ruhestand zu gönnen. Er gehörte zum traditionellen Kultur-gut 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.

