

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 39 (1963-1964)
Heft: 3

Artikel: Walliser Brot
Autor: Fux, Adolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073732>

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: 15.01.2026

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

WALLISER BROT

Von Adolf Fux

Im August hat Eduard Probst am Beispiel der Wiedereinführung des Betrufes im Appenzelerland gezeigt, wie alte Bräuche durch den Einsatz eines Einzelnen wiedererstehen können. Ob der Rückgang der Gemeindebackstuben, die Adolf Fux beschreibt, aufgehalten werden kann, erscheint allerdings sehr unsicher. Immerhin haben die Leute vom Eggenberg vor einigen Jahren den Mut gehabt, einen neuen Gemeindebackofen zu errichten. Und in Eggen, eine Stunde oberhalb jener Haltestelle der Lötschbergbahn, gibt es zu einem alten Backofen eine seltsame Bauernmühle, die jetzt auf Elektrizität umgestellt wurde, ohne den ursprünglichen Charakter verloren zu haben. In Visperterminen und in Ernen backen die Bauern noch in größerer Zahl ihr Brot selber in gemeinsamen Öfen.

Red.

Im Gegensatz zu den kleinen Äckern sind unsere Gletscher immens groß. Sie bedecken einen Fünftel des Landes und üben mit den Bergen selbst eine stets zunehmende Anziehungskraft auf die Menschen der Niederungen aus, so daß sie in steigender Zahl in unsere Täler strömen und Verdienst bringen. Gletscher und Berge bieten auch die Grundelemente – Wasser und Gefälle – für die Erzeugung elektrischer Energie. Unter Inkaufnahme großer Risiken siedelten sich die ersten Industrien an, waren Pioniere in der Ausnützung der Wasserkräfte. Als es sich nach dem letzten Krieg erwies, daß Transporte elektrischer Energie in höchster Spannung über Pässe selbst im strengen Winter betriebssicher zu bewerkstelligen

sind, trat die schweizerische Elektrizitätswirtschaft auch im Wallis an die Kraftausnützung im Großen heran und erstellte Riesenwerke.

Der Aufschwung in der Industrie und im Baugewerbe brachte auch den Kleinbauern, wie sie im Wallis weitaus in der Mehrheit sind, zusätzliche Verdienstmöglichkeiten. Sie wurden Arbeiter-Bauern. Und ihren Kindern öffneten sich alle Türen, sogar jene der Hochschulen. Andere absolvierten eine Lehre, wurden Handwerker, kaufmännische Angestellte, Beamte oder Selbständigerwerbende. Der Hauptharst der Volksschulentlassenen begann bei verlockenden Löhnen mit Pickel und Schaufel beim Kraftwerk- und Straßenbau. Mancher avancierte zum Chauffeur oder Lenker monströser Baumaschinen. Und viele wandten sich dem aufblühenden Gastgewerbe zu oder fanden bei steigender Konjunktur außerhalb der Kantonsgrenze ihr gutes Auskommen.

Nur an den Äckern ist aller Wandel vorbeigegangen. Auf jenen unter ihnen, die so klein und steil sind, daß man darin keinen Pflug wenden kann, wird die Erde immer noch von Hand mit der Spitz- oder Breithaue gelockert und gekehrt. Wenn der Bauer jedes Jahr das Korn in den gleichen Boden sät, hat das seinen guten Grund. In Lagen, wo die menschliche Wässerkunst versagt, aber auch der Dünger mangelt, gedeiht der Walliser Roggen noch. Er ist nicht anspruchsvoll, hat sich den röschen Böden der mageren Erde, dem regenarmen Himmelsstrich und dem kurzen Bergsommer angepaßt.

Ehe es Winter wird, grünt auf dem recht-



Hölzerne geschnitzte
Brot-Modellteller
mit Familienzeichen.

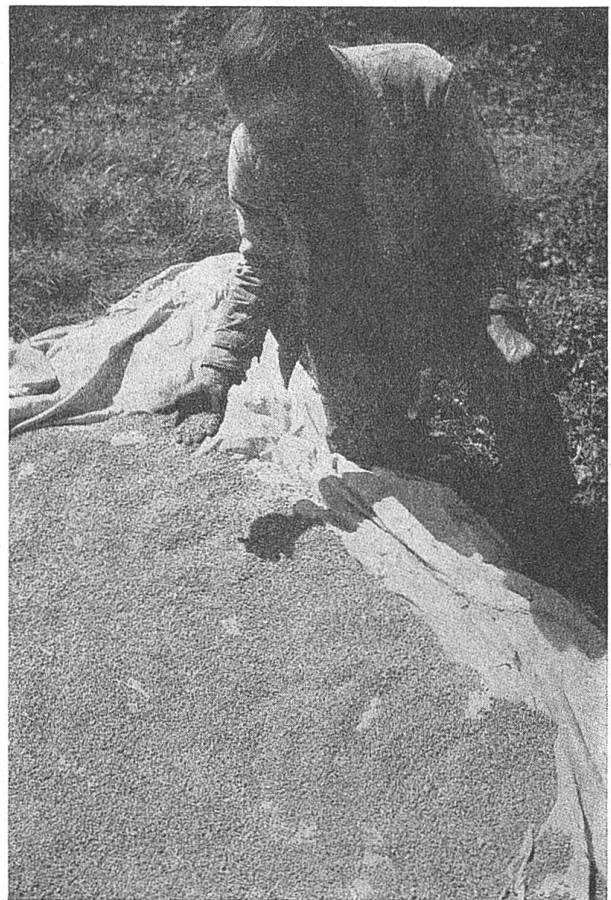
Fotos: Walter Läubli

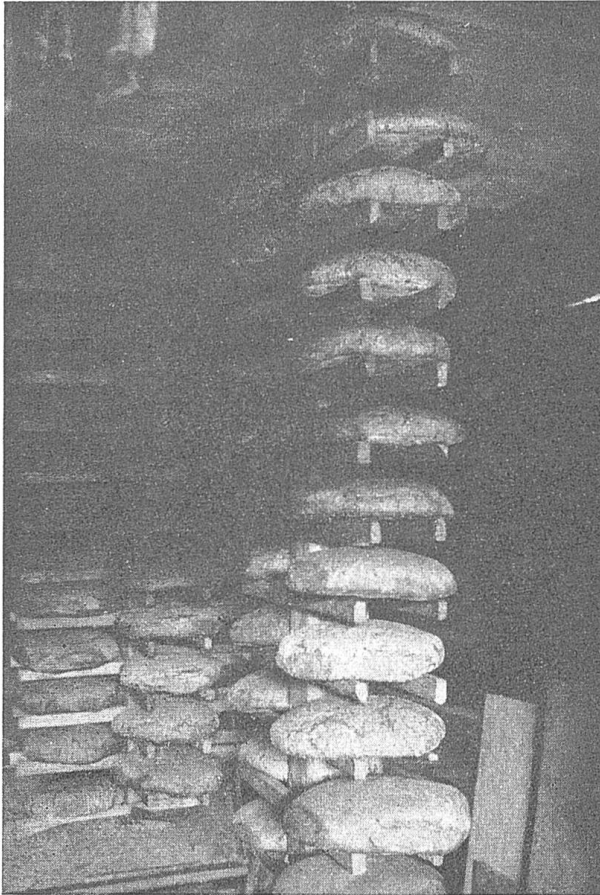
zeitig bestellten Acker verheißungsvoll die Saat. Später schlummert sie gern unter der Schneedecke, bis Sonne und Föhn sie wecken und bedrängen. Bereits um die Sommersonnwende beginnt im Wallis die Roggenreife, zuerst an den hitzigen Hängen und später in den tiefgründigeren Mulden und Tallagen. Und je reifer und gelber Stroh und Ähren werden, umso deutlicher zeichnen sich die Äckerlein ab in der Landschaft, leuchten bei Sonnenuntergang goldig verheißend auf.

Dann klauben die Bauern ein Korn aus den Spelzen, prüfen es mit dem Fingernagel und zwischen den Zähnen auf die Reifehärte. Wer Körnerverluste vermeiden will, wetzt die Sichel vor Tagesgrauen und schneidet sein Korn im Tau. Der Walliser Landroggen ist eine alte Sorte, ertragreich zwar, aber schwach in den Spelzen sitzend. So hat die magere Erde ihn mit Hilfe der Sonne und der Menschen gezüchtet. Denn der Bauer verwendet zur Saat Körner von denen, die am leichtesten ausfallen, wenn er die Garbe beim Eintragen in den Stadel im Tenn gegen die Kastlade schlägt, was einem Vordrusch gleichkommt. Es sind das die größten und schwersten Körner. Was noch in den Ähren sitzen bleibt, wird im Verlauf des Winters mit dem Flegel ausgedroschen. Bis dahin ruhen die Garben im Stadel.

Die alten Walliser Stadel sind bekanntlich einfache Blockbauten, die zum Teil so ehrwürdig aussehen, daß man sie Heidenstadel nennt, wie die Heidenhäuser, die Heidenreben, die Heidenwassergräben, wovon einer sogar «Bisse des Sarrasins» genannt wird. Er gemahnt daran, daß das Welschwallis um 940 von spani-

Das Korn wird der kleinen Mühle abgeliefert.





Brotlager in einem Walliser Bauernhaus.

schen Sarazenen heimgesucht wurde, die einige Zeit den Großen St. Bernhard und dessen Zugänge besetzt hielten. Fraglich ist, ob diese räuberischen Sarazenen sich im Wallis häuslich niedergelassen und Kulturwerke, wie es die Bewässerungsanlagen sind, geschaffen haben.

Die Stadel schweigen sich darüber aus, ob ihre eigenartige Bauweise auch von Sarazenen erfunden wurde. Stumm stehen sie auf ihren kurzen Holzbeinen. Zwischen diesen «Stützen» und dem Oberbau sind runde Gneisplatten eingeschoben, welche einen Durchmesser von ungefähr einem Meter haben und ringsum breit auskragen. Sie verwehren Mäusen und Ratten und andern Nagern den Zugang zum Stadel, der einem Pfahlbauspeicher ähnlich sieht. Meist haben mehrere Eigentümer Anteile am gleichen Stadel. Jeder verfügt über seinen Winkel oder ein bestimmtes Fach. In der Mitte befindet sich das gemeinsame Tenn, wo gedroschen wird. Gewöhnlich

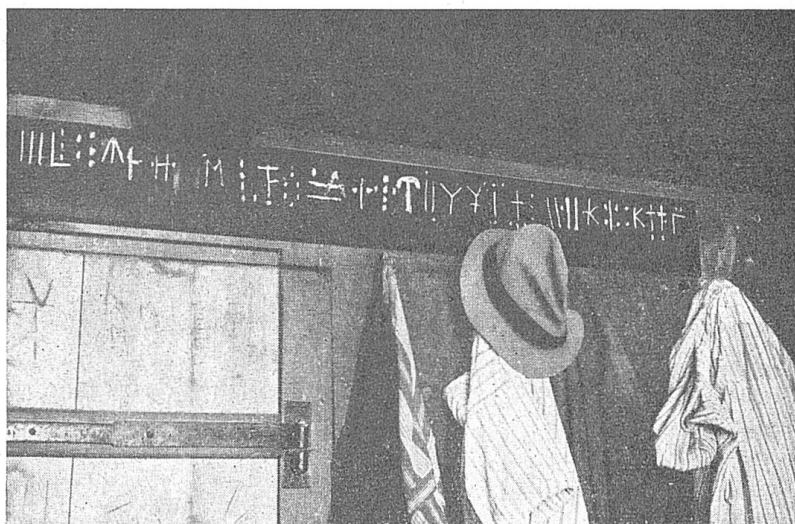
bilden Stadelanteil und Acker eine ökonomische Einheit, die sich in der Familie vererbt.

Eine Handvoll griffigen Kornes vom eigenen Acker bedeutet mehr, als was sie wiegt. Freilich, in Zeiten, wenn kein Krieg ist, alle Grenzen und Meere offen sind und die Konjunktur wie Unkraut üppig blüht, schwindet der Glaube an die ewigen Äcker. Kommen wieder Arglist und Not, sehen alle, auch die Spottsüchtigen und Kostverächter, ob die Roggenäcker im eigenen Land noch grünen, weil sie dann erkennen, daß auf dem gleichen Halm Brot und Freiheit wachsen.

An den Gletscherbächen und Wasserleitungen klappern die alten Bauern- und Kundenmühlen. Aber jedes Jahr steht eine mehr unter ihnen still, weil große Handelsmühlen in den Niederungen ihre Arbeit tun und fremdes Mehl auf den neuen Straßen leicht und rasch in die Bergdörfer gelangt. Doch einige mahlen noch getreulich und eigensinnig langsam das einheimische Korn. In einer hölzernen Rinne schießt das Wasser auf das große Rad, dessen Welle den schweren Läuferstein in Bewegung setzt, während der Bodenstein fest aufliegt. Die Mühlsteine bestehen meist aus Granit. Nicht selten konnten sie in unmittelbarer Nähe der Mühlen aus erratischen Blöcken herausgehauen werden. Sind die Mühlsteine abgeschliffen, muß man sie wieder stocken und aufrauen, was mit einem Spitz- oder Krönhammer geschieht.

Im Volksmund heißt es: «Je feiner die Mühlsteine, desto schlechter die Zähne». Echtes Walliserbrot ist gesundes Brot, mag es auch schwarzbraun aussehen, hart und sogar mit Kohlenrestchen in der Rinde behaftet sein. Gebacken wird es im Geteilen- oder Gemein-debackofen, sei es vom Hausvater oder vom Kundenbäcker. Wo der Kundenbäcker das Mehl selbst in Empfang nimmt, vermerkt er dieses mit Kreide auf einem Wandbrett. Es ist die Eigentumsmarke, das Hauszeichen, wie jede Familie ein solches besitzt. Natürlich kann dieses Zeichen nur auf eines der Kinder übergehen, die anderen müssen es durch ihre Initialen ergänzen oder ein neues ersinnen, sobald sie einen Hausstand gründen und eigenes Feuer haben. Man nennt diese Zeichen auch Tesselmarken oder Brand. Sie werden nicht nur geschrieben oder in Holz gekerbt, sondern dienen ebenfalls zur Markierung der Werkzeuge und bei den Schafen und Geißen als Hornbrand. Bevor Alp-, Weid- und Wässer-

In der Gemeinde-Backstube. Die Namen werden mit Zeichen geschrieben.



rechte fein säuberlich in Büchern eingetragen waren, wurden diese in Holztäfelchen eingekerbt, die man Tesseln nannte. Bereits die Römer haben zum Bezug von Getreide eine sogenannte «tessera» oder Lebensmittelmarke eingeführt. Manches schlichtschöne Familienwappen ist aus Tesseln oder Hauszeichen hervorgegangen.

Obwohl man immer mehr davon abgeht, das Brot selber im Geteilenbackofen zu backen, gibt es noch Walliser von altem Schrot und Korn, die ihre eigenen Pfister bleiben. Während der Backwoche gibt der Nachbar den Sauerteig an den Nachfolger weiter, sorgt aber auch dafür, daß der Ofen nicht ganz erkaltet. Das Roggenmehl wird in die hölzerne Mulde geschüttet, mit Wasser übergossen und mäßig gesalzen. Sobald der Teig richtig gärt, mißt der geübte Pfister davon handgewogene Zweipfundstücke ab und formt sie zum Laib. Früher besaß jede währschafte Familie ein eigenes Brotmodell aus Holz, einen geschnitzten Teller, der auf den frischen Laib gedrückt wurde. So war jedes Brot gezeichnet, sei es mit einem Kreuz, mit dem Hauszeichen oder einem symbolhaften Ornament.

Heute liegen diese Brotformen meist als Trödel in der Rumpelkammer oder beim Altertumshändler wie anderes mehr, was keinen praktischen Wert mehr hat und nur noch der Volkskunde dient, weil die Welt vor Neuheit strotzt und auch das letzte Bergdorf von den modernen Errungenschaften profitieren möchte, wie ja auch dem weißen Brot immer mehr der Vorzug gegeben wird. Und so verkümmern

und zerfallen nicht nur die Kornspeicher, die Bauernmühlen und die Gemeindebacköfen, sondern auch die Zähne mehr und mehr.

Getrost, noch gibt es manchenorts Eigengewächs und Selbstdrusch und hausbackenes Brot. Nachdem der Backofen mit Reisig und Spalten neu aufgeheizt ist, werden die Laibe mit einer langstieligen Holzschaufel eingeschossen und zwar so, daß der eine hübsch neben den andern zu liegen kommt. Einen Ofen voll Brot nennt man einen Schuß. Bei richtiger Backhitze wölben sich die Fladen gleichmäßig, ohne daß sie sich jäh aufblähen oder gar springen. Ist das Brot gebacken, wird es sorgfältig im Rückenkorb in den Speicher getragen. Jeder Laib wird für sich in die Brotleiter geschoben, damit er atmen kann und nicht schimmelig werde. Ein einmaliger Brotvorrat von einem halben Hundert und mehr Laiben muß Wochen und Monate dauern.

Selbst nach langer Aufspeicherung ist dieses Brot immer noch duftig und genießbar. Allerdings lassen sich die letzten Laibe ohne Brothacker kaum mehr schneiden. Gut eignet sich dafür ein krummer Säbel, den vielleicht einer der Vorfahren aus fremden Diensten gebracht hat. Die Klingenspitze wurde zu einer Öse umgeschmiedet und diese in eine andere gefügt, die nietfest in ein dickes Brett eingelassen ist. Die mechanische Wirkung beruht auf dem Hebelgesetz, das nicht neu ist. Mit diesem Brothacker läßt sich selbst drei Monate altes Brot in dünne Schnitten schneiden.

Auch das härteste Brot stillt den ehrlichen Hunger.