



Albert Anker «Stilleben mit Kaffee, Brot und Kartoffeln» Öl auf Leinwand (1896)

Mahlzeit

Vom Essen im Emmental

Emmentaler Schafvoossen

600 g Schaffleisch von der Schulter

7-8 dl Wasser

Knochen

1 besteckte Zwiebel (Nelke und Lorbeerblatt)

1 Karotte

1 Stück Lauch

Salz

1 EL Butter

2-3 EL Mehl

1 Msp. Safran

1 Eigelb

3 EL Rahm

wenig Essig oder Zitronensaft



Wasser, Salz, Knochen Zwiebel und geschnittenes Gemüse kalt aufsetzen und aufkochen. Das Fleisch in ca. 3cm grossen Würfeln beigegeben und 1-2 Std. kochen, bis es sehr weich ist. Das Fleisch herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb giessen und das Mehl mit etwas Wasser angerührt in die Brühe rühren, 10 Min. leicht köcheln lassen.

Die Sauce mit dem in Rahm verklopften Eigelb legieren, mit Safran würzen und ev. mit etwas Essig oder Zitronensaft säuern. Das Fleisch in der Sauce erwärmen, nicht mehr kochen lassen!

Einfachere Version: Eigelb und Rahm weglassen, das Mehl mit der geschmolzenen Butter vermischt einrühren.

Ein historischer Abriss über die Ernährung muss auch die Agrarreform beinhalten, denn die Veränderungen, die ab der zweiten Hälfte des 18. Jh. in der Landwirtschaft stattfanden, wirkten sich innerhalb kurzer Zeit auf den Speiseplan der Bevölkerung aus. Die Oekonomische und Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Bern ist eng mit dieser Reform verbunden und somit müssen zumindest die Anfänge dieser Organisation geschildert werden.

Die Agrarreform

Im 17. und 18. Jh. war das Emmental die wirtschaftlich wohl stärkste Region des Staates Bern; der Leinenhandel brachte Geld ins Land; auf den Einzelhöfen wurde nicht Dreifelderwirtschaft betrieben, bei der jeweils ein Teil des Landes brachliegt, sondern Ägertenwirtschaft, bei der das bebaute Land von Weide abgelöst wird. Angebaut wurde Dinkel, Roggen oder Hafer sowie Ackerbohnen oder andere Hülsenfrüchte und Bodenrüben. Dazu kam Viehwirtschaft; je höher die Lage, desto grösser war der Anteil der Milchwirtschaft. Die Ernährungslage war gut und die Bevölkerung wuchs. Im 18. Jh. wurde eine neue Wirtschaftstheorie populär, welche im Gegensatz zum bisher herrschenden Merkantilismus – der Idee, dass Wohlstand auf einem Exportüberschuss beruht – auf den eigenen landwirtschaftlichen Ressourcen basiert. Diese Theorie der Physiokratie entstand während der Aufklärung in Frankreich und besagt, dass Volks-Wohlstand nur mit Hilfe von Rohstoffen und der Landwirtschaft des eigenen Landes erreicht werden kann. Im 17. und 18. Jh. hatte vielerorts die Bevölkerung stark zugenommen und mit der herkömmlichen Dreizelgenwirtschaft konnten die zusätzlichen Mäuler nicht mehr gestopft werden. Verbesserungen im Landbau und eine Steigerung der Produktionsmengen wurden notwendig. Zum ersten Mal wurde nun Landwirtschaft zum Thema wissenschaftlichen Interesses.

Die Oekonomische Gesellschaft

Auch im Staat Bern fasste die Idee Fuss. 1758 veröffentlichte Johann Rudolf Tschiffeli, Schreiber des Oberchorgerichts, einen Aufruf. Für die „vorzüglichste Abhandlung über die Verbesserung des Land-, speziell des Getreidebaus“ sollte ein Preis ausgeschrieben werden. Die Idee stiess auf grosses Interesse, 59 Persönlichkeiten waren bereit, sich finanziell daran zu beteiligen. Dies war der Anstoss zur Gründung der Oekonomischen und Gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Bern (OGG), welche 1759 die Arbeit aufnahm. Tschiffeli selbst kam aus bäuerlichen Verhältnissen und erarbeitete sich aus eigenem Antrieb seine Stellung. Er war wie viele seiner Zeitgenossen initiativ, idealistisch und an neuen landwirtschaftlichen Theorien interessiert. Während der Aufklärung gab es zahlreiche Männer – besonders Gelehrte und Patrizier, die es sich leisten konnten – welche sich mit einem unglaublichen Zeit- und Geldaufwand für eine Idee einsetzten, ohne daraus einen persönlichen Nutzen zu ziehen. So kamen Tschiffelis Mitstreiter, welche die eigentliche Kommission der OGG bildeten, fast alle aus patrizischen Verhältnissen. Die Grundlage zur Verbesserung der landwirtschaftlichen Situation bildete die Erarbeitung von statistischem Material zur Sozial- und Wirtschaftsstruktur des



Bild: Jan Ryser

Landes. Die Neuorientierung in der Landwirtschaft sollte auf genauen Kenntnissen sämtlicher Daten über die Gesellschaft, über Bodenverhältnisse, Flora und Fauna, Landbau, Gewerbe, klimatische und topographische Gegebenheiten etc. basieren.

Zur Intensivierung der Landwirtschaft wurden zahlreiche Neuerungen aufgegriffen: Fruchtbarmachung durch mineralische Düngung, Melioration, Bewässerung, neue Bodenbearbeitungsgeräte, Erkenntnisse der Pflanzenkunde (zu dieser Zeit wurde Linnés Systematik bekannt), Versuche mit exotischen Sämereien. Erste Umweltbeobachtungen führten zur Nutzung von Torf, um die Holzvorräte zu schonen; zu Schwellenbau und zum landwirtschaftlichen Versuchswesen.

Vom Hafermus zur Rösti

Die OGG war eine private Organisation, hatte also keinen verbindlichen Auftrag, aber ihr Einfluss auf die Agrarreform war dennoch gross. So forcierte sie den Anbau von Kunstgras, also Klee, Esparsette und Luzerne. Damit wurde die Sommerstallfütterung eingeführt, die Kühe blieben das ganze Jahr hindurch im Tal und die Milch wurde auch da verkäst. Die Milchmengen stiegen beträchtlich. Ausserdem stieg die Düngermenge, also Jauche, stark an, was wiederum die Fruchtbarkeit der Böden steigerte. Milchprodukte bildeten einen wichtigen Bestandteil der täglichen Nahrung; je höher die Lage, desto grösser der Anteil an Speisezettel: das alltägliche Getreidemus wurde mit Milch gekocht, Magerkäse, Ziger und Buttermilch kamen regelmässig auf den Tisch und Butter war der wichtigste Fettstoff der ländlichen Bevölkerung. Ausserdem wurde zu den Mahlzeiten entrahmte Milch getrunken. 1813 entstand die erste Talkäserei in Kiesen und 1839 wurde bereits mehr Käse im Tal als auf den Alpen produziert. Dies hatte soziale Folgen: hatten vorher die Frauen die Milchwirtschaft in ihren Händen und durch den Verkauf von Milchprodukten ein eigenes Einkommen, wurde nun das Milchgeld quartalsweise an die Bauern ausbezahlt. Ausserdem wurde Milch im bäuerlichen Haushalt trotz grösserer Mengen knapper; die Magermilch, die vorher oft an Bedürftige gratis abgegeben worden war, fehlte und die Ernährung der Armen wurde schlechter. Für den Export wurde Fettkäse aus Vollmilch verkäst; das Milchfett konnte nicht mehr zu Butter verarbeitet werden und die Preise stiegen, was wiederum für die Unterschicht zum Problem wurde. Die wichtigste Neuerung aber war die Einführung der Kartoffel. Diese war in unserer Region bereits seit den 1730er Jahren bekannt – sie wurde übrigens durch einen Vorfahr Tschiffelis eingeführt – aber es dauerte seine Zeit, bis das Misstrauen gegen diese fremde Pflanze beseitigt war. Missernten 1770 und 1771 liessen die Getreidepreise in schwindelerregende Höhen klettern, es kam zur Hungersnot. Die Kartoffel bot einen Ausweg aus der Abhängigkeit von den Getreidebauern. Sie war gerade für das emmentalische Klima sehr geeignet, war auch für arme Leute auf kleinen Pflanzungen anbaubar, ertragreich und nahrhaft. Innerhalb kürzester Zeit wurde die Kartoffel zum Hauptnahrungsmittel des Emmentals; sie verdrängte den Getreidebau in den höheren Lagen praktisch vollständig und wurde zum täglichen Brot von Arm und Reich. Die Agrarreform vergrösserte die Ernteerträge, schuf aber

auch neue Probleme: Milchwirtschaft benötigte weniger Arbeitskräfte als Getreidebau; viele Kleinbauern und Tagelöhner konnten nicht mehr beschäftigt werden und wanderten ab. Ausserdem brach im Emmental anfangs des 19. Jh. der Leinenhandel zusammen; Heimwerker verloren ihre Arbeit und rutschten in die Armut. 1817 kam es durch Missernten wiederum zu einer grossen Hungersnot, der die Ärmsten zum Opfer fielen. Als in den 1840er Jahren die Kartoffelfäule ausbrach, wurde die Lage noch prekärer. Die berühmte Armennot des 19. Jh. mit ihren Folgen wie Alkoholismus, Mangelernährung und Verdingwesen führte zur Auswanderung, besonders nach Amerika. Erst gegen



Getreide

Vor der Einführung der Kartoffeln lebte man von Getreide in Form von Mus oder Suppe. Im Emmental wurde vorwiegend Dinkel angebaut, daneben Hafer, der nasserresistent ist, Gerste und Roggen. Das legendäre «Habermues», das den alten Eidgenossen Kraft verliehen haben soll, bestand aus in Milch gekochter Hafergrütze, ähnlich wie das heute bekannte Porridge. Es wurde täglich aufgetischt und bildete zusammen mit Leguminosen, Gemüse und gedörrten Birnen die Ernährung bis zum Ende des 18. Jh.

Zu dieser Zeit wurde bei Festessen unter anderem Reis- und Hirsebrei aufgetragen, in Vollmilch und ev. mit Rahm gekocht. Reis musste gekauft werden und war dementsprechend besonderen Anlässen vorbehalten.

In Bauernfamilie wurde aus einer gemeinsamen Schüssel gegessen. Jeder hatte seinen eigenen Löffel, den er nach der Mahlzeit abwuschte und in einem Riegel an der Wand verstaute. Das gemeinsame Essgefäss verlangte nach manierlichen Tischsitten, galt es doch als unverschämte, die besten Stücke herauszupicken oder im Revier des Tischnachbarn zu schöpfen.

Brot war in höheren Lagen ein seltener Genuss. Nach Einführung der Kartoffel kam es oft nur als Leckerei oder für Gäste auf den Tisch.

Gebacken wurde alle drei bis fünf Wochen im eigenen Holzbackofen. Zu Gotthelfs Zeiten wurde zum Dinkel Roggenmehl beigemischt, damit das Brot länger haltbar blieb. Der Teig wurde mit Sauerteig angesetzt, der vom vorhergehenden Backtag aufbewahrt wurde. Brot hatte einen hohen Symbolgehalt, es galt im religiösen wie auch weltlichen Sinn als das elementare Lebensmittel. Es wurde nichts verschwendet und somit sogar gegessen, wenn es angeschimmelt war. In Gotthelfs «Geltstag» wird beschrieben, wie die Bäuerin ein Mäusenest im Brotlaib findet und dann immerhin noch die Rinde davon in die Suppe schneidet. Das Brot hätte sie gereut, sei es doch erst fünf Wochen alt gewesen!

Nach dem Brotbacken wurde gelegentlich ein Kuchen in den noch heissen Ofen geschoben, z.B. Kraut- oder Kümmelkuchen.

Zur Weihnachtszeit wurde Weissbrot in Form eines Lammes gebacken, zur Taufe solche in Form einer menschlichen Figur («Männli», «Bääbi»), an Neujahr Weissbrotringe oder kleine Kuchen. Diese Formen wurden abgelöst durch den Zopf, der auch heute noch typisch ist. Die Herstellung dieser Weissbrote wurden meist dem Bäcker überlassen; die Bäuerinnen brachten das Material und holten dann das fertige Backwerk ab.

Ende des Jahrhunderts entspannte sich die Situation dank einer besserer Ar-mengesetzgebung etwas.

Die OGG hatte auch hier Einfluss auf die Verbesserung der Ernährung: zu dieser Zeit wurde Viehzucht, Obst- und Gemüsebau forciert, Koch- und Sterilisier-kurse abgehalten, neu entdeckte Ernährungslehren propagiert.

Die Essgewohnheiten veränderten sich allerdings nur langsam; Kartoffeln und Milchprodukte blieben bis weit ins 20. Jh. täglich Hauptbestandteil auf emmentalischen Tischen, nur langsam gesellten sich Halbfertigprodukte wie Teigwaren und Konserven oder Lebensmittel aus fremden Ländern dazu.



Kartoffeln

Die Kartoffel wurde von den Spaniern im 16. Jh. als Schiffsproviant nach Europa gebracht und eroberte die Fürstenthümer als Zierpflanze. Da die Pflanze roh leicht giftig ist, endeten kulinarische Versuche oft mit Bauchweh. Ausserdem galt das Nachtschattengewächs als «Frucht der Finsternis».

Missernten und daraus folgende Hungersnöte verhalfen der Kartoffel aber zum Durchbruch.

Für die Unterschicht war sie besonders segensreich; kleine Felder waren für den arbeitsintensiven Getreideanbau schlecht geeignet und in Notzeiten brauchte es dann nur noch wenig Überzeugungsarbeit, um die Bevölkerung vom Kartoffelpflanzen zu überzeugen.

Dazu ist eine schöne Anekdote überliefert: Friedrich der Grosse (reg. 1740-1786) wollte gegen den Widerstand der Bauern die Kartoffel einführen. Er liess damit ein Feld bepflanzen und es von Soldaten bewachen, mit der Anweisung, dass diese eventuelle Felddiebe «übersehen» sollten.

Es kam wie es kommen sollte: die Bauern nahmen an, dass es sich bei diesem Gewächs um etwas besonders Wertvolles handelte und stahlen die Knollen, liessen sich überzeugen und bauten von nun an selber Kartoffeln an.

Die Knolle ist als Andenpflanze kälteresistent und liefert gute Erträge; sie setzte sich im Emmental nach den Hungerjahren von 1770/1771 durch und verdrängte in kurzer Zeit die früheren Hauptnahrungsmittel Dinkel, Ackerbohnen, Hafer und Steckrüben. Der Verarbeitungsaufwand ist gering: die Kartoffel muss weder gedroschen, noch gemahlen noch gebacken werden. Ausserdem fiel sie vorerst nicht unter den Steuerzehnt, war also nicht abgabepflichtig.

Ende der 1840er Jahre vernichtete die eingeschleppte Kartoffelfäule mehrere Ernten. Wie in Gotthelfs «Käthi die Grossmutter» nachgelesen werden kann, wurde diese Krankheit von den Armen geradezu als Geissel Gottes empfunden; Kartoffeln waren für sie unersetzlich, denn Getreide musste gegen Bargeld gekauft werden.

Auf dem Land war der Menuplan auch bei reichen Bauern einfach. Gegessen wurden die Produkte des eigenen Hofes und das waren zur Hauptsache eben Kartoffeln; zum Frühstück gebraten als Rösti, zum Mittagessen gekocht, mit Gemüse und manchmal Speck und zum Abendessen wiederum als Rösti oder geschwellt (in der Schale gekocht) mit Käse, Buttermilch oder Ziger.

Rösti, wie man sie heute kennt, wird aus geräfelten gekochten Kartoffeln hergestellt. Grundsätzlich handelt es sich einfach um kleine Stücke, die geschnitten oder «zerrissen» aus gekochten oder rohen Kartoffeln bestehen können. Früher wurden auch getrocknete Kartoffeln verwendet («dürre Rösti»). Zu diesem Zweck wurden die Knollen mit einem «Härdöpfustüehli» (eine Kartoffelmühle) zerkrümelt und anschliessend gedörrt.

Die Zubereitungsarten waren begrenzt: neben den erwähnten geschwellten oder gebratenen Kartoffeln ass man sie auch in Suppe oder zu festlichen Gelegenheiten als Kartoffelstock.



Milchprodukte

Während im Mittelland Milch rar und teuer war, bildete sie in den höheren Lagen des Emmentals einen wichtigen Bestandteil der Ernährung. Sie wurde zu den Mahlzeiten getrunken, Ende des 19. Jh. wurde pro Tag ein Verbrauch von 1,5l/Person registriert. Die gekochte Rahmschicht, welche eine Haut auf der Milch bildet («Chüejer»), galt als besonderer Leckerbissen und wurde möglichst der Ehrenperson am Tisch zugeteilt. Im Alltag konsumierte man «abgenommene», d.h. entrahmte Milch, der Rahm wurde zu Butter verarbeitet. Bei besonderen Gelegenheiten wurde «ganze», also nicht entfettete rohe Milch, eventuell sogar mit zusätzlichem Rahm verfeinert, getrunken.

Seit dem 18. Jh. wurde im Emmental Kunstgras angebaut und damit die Stallfütterung eingeführt. Der Getreideanbau nahm ab, die Milchproduktion stieg. Die Käseproduktion verlagerte sich von den Alpen in die Täler, die Vollmilch wanderte nun in die Talkäsereien und wurde zu grossen Laiben für den Export verarbeitet.

Die Milchleistungen stiegen beträchtlich: im 18. Jh. gab eine Kuh ca. 820 Kilo Milch pro Jahr, mit der Stallfütterung waren es dann 1940 Kilo.

Dank neuer Züchtungen und der zunehmenden Jauchemenge und somit erhöhten Futtermittelproduktion stieg die Milchleistung einer Kuh bis zum Ende des 19. Jh. auf etwa 3000 Kilo/Jahr; heute sind es 8000-9000 Kilo pro Jahr. Labkäse, also lagerfähige feste Käse, sind seit dem 16. Jh. bezeugt, die Bauern hielten aber lange an der Sauerkäserei fest, also an der Produktion von quark- und zigerähnlichen Frischkäsen.

Vollfetter Käse galt als «Herrenspeise», denn üblicherweise wurde magerer oder halbfetter Käse gegessen, da das Milchfett zu Butter verarbeitet wurde. Aus der Schotte, also der nach der Käseproduktion übrig gebliebenen Flüssigkeit (Käsemilch), wurde Ziger hergestellt, der einen wichtigen und billigen Beitrag zur Ernährung leistete; auch Buttermilch, in der noch Reste des Milchfettes schwammen, war eine nahrhafte Beilage zu Kartoffeln.

Bis ins 19. Jh. wurden vorwiegend tierische Fette benutzt; Butter aber war kostbar, denn die Ausbeute war gering – die Milchmenge für 2 Kilo Käse ergibt nur 1 Kilo Butter. Zur Haltbarmachung wurde Butter eingesotten und konnte so zum Braten und Backen verwendet werden.



Gemüse

Schon früh wurden die verschiedensten Gemüsesorten kultiviert, wobei viele wohl eher auf bürgerlichen und Patriziertischen landeten. Auf dem Land waren vor allem weisse Rüben, Kabis, Mangold oder Spinat («Chrut»), Bohnen und Zwiebeln wichtig. Bohnen wurden auch gedörrt, wodurch sie einen vollständig anderen Geschmack erhalten. Ausserdem wurden Sauerrüben und –kabis als Wintervorräte eingemacht.

Vor der Kartoffel bildeten Hülsenfrüchte einen Hauptbestandteil der Ernährung, nämlich Ackerbohnen (Saubohnen), Erbsen und Wicken. Sie wurden als Suppe oder Mus gegessen, oft schon zum Frühstück.

Weichgekochtes Gemüse («Gchööch») wurde meist mit Mehl und Milch vermischt vor allem zum Mittagessen aufgetragen; Nährstoffe waren bis Ende des 19. Jh. unbekannt, wichtig war, dass die Nahrung gut sättigte. Erst Ende des 19. Jh. wurde der Gemüseanbau gefördert, neue Sorten eingeführt und in Kochkursen die Zubereitung und Konservierung vermittelt.

Von Pfarrer Ris aus Trachselwald ist ein Brief vom 15. Januar 1764 erhalten. Darin erwähnt er, dass das «hiesige Landvolk» neben Brot aus 2/3 Dinkel und 1/3 Wicken, Roggen, Hafer oder Gerste von Mangoldkraut lebe, das feingehackt und mit Milch, Mehl und Butter zu einem Brei gekocht bis zu dreimal täglich auf den Tisch komme. Mit ein paar Gartenbeeten voller Mangold könne sich eine Familie gut und billig ernähren!

Laut Ris waren bereits 1764 Kartoffeln im Winter die «gewöhnlichste speis und nahrung».



Obst

Obst war im Vergleich zu seinem Nährwert recht teuer, so dass praktisch nur für den Eigenbedarf produziert wurde. Gedörnte Birnen waren ein Hauptnahrungsmittel, das im Winter die Mahlzeiten ergänzte. Mit Dörrobst wurden Speisen gesüsst – eine wertvolle Bereicherung, da Zucker und Honig teuer waren. Im Emmental wurden wie in der übrigen Schweiz salzige Speisen mit «Schnitz» (frische oder gedörnte Apfel- und Birnenschnitze) zusammen gekocht. Auch Rösti wurde gerne mit Äpfeln angereichert und kam dann eben als Apfelrösti auf den Tisch.

Im Sommer gab es gelegentlich Beeren, die oft aber von Kindern zum Verkauf in den Städten gesammelt wurden. Überlieferte sommerliche Gerichte sind der «Heiti- oder Chirschisturm» (Heidelbeer- oder Kirschencreme), die geröstetes Mehl und Milch enthalten.

Früchte und Beeren wurden selten roh gegessen; auch das Dörrobst wurde eingeweicht und dann gekocht weiterverarbeitet, wenn es nicht als Zwischenverpflegung aufgetischt wurde.

Obst konnte lange Zeit nur durch Trocknen konserviert werden. 1790 wurde entdeckt, dass Lebensmittel durch Erhitzen auf 100°C in verschlossenen Behältern haltbar werden. 1880 wurde das Sterilisierglas «erfunden», so dass diese neue Technik vermehrt im Privathaushalt angewendet werden konnte. Erst zu dieser Zeit wurde der Obstanbau intensiviert, neue Sorten gezüchtet und die Baumpflege verbessert. Einfachere Transportwege und der zunehmende Tourismus garantierten nun einen Absatz an Obst- und Frischgemüse. Obst verlor zunehmend den Status des Grundnahrungsmittels, wurde dafür aber mehr als Zwischenmahlzeit oder als Ergänzung in Form von frischen Früchten konsumiert.

Obstsafte wurde vor dem 20. Jh. selten getrunken, denn nur wenn es einen Überschuss an Äpfeln und Birnen gab, wurde Saft gepresst. Ohne Sterilisation vergärt der Saft zu saurem Most, also Apfelwein.



Bilder: Jan Ryser

Fleisch

Auf dem Land gab es nach dem Schlachten frisches Fleisch: Blut- und Leberwürste, Bratwürste und Innereien; für den Vorrat wurde das Fleisch gesalzen und getrocknet. In den Kaminen der wohlhabenden Bauern wurden Speckseiten, Würste und Schinken geräuchert und im Speicher aufbewahrt. Fleisch kam am Sonntag und bei Festessen auf den Tisch.

Oft war es so lange gelagert, dass es steinhart wurde und stundenlang gekocht werden musste. In der «Käserei in der Vehfreude» wird beschrieben, wie das bis zu dreijährige Fleisch im Rauchfang hängt, ohne dass es von Würmern befallen wird, weil Würmer «bekanntlich weder Kiesel- noch andere Steine fressen, ihre Zähne sind nicht dafür eingerichtet» und somit höchstens die Aufhängung des Fleisches durchgenagt wird. Wenn dann das Fleisch nach unten fiel, wusste die Bäuerin, dass es «reif» war.

Neben Schweinefleisch wurde in unserer Region Kuhfleisch konsumiert. Dies waren entweder Kühe aus Notschlachtungen oder ausgediente Milchkühe, deren Fleisch dann auch obenstehender Beschreibung entsprach. Kuhfleisch wurde frisch beim Metzger gekauft oder wie das Schweinefleisch gesalzen und gedörnt. Auch das Fett war begehrt, waren pflanzliche Öle doch rar und die Butter teuer. Rindertalg («Uchlitt») wurde zu Kerzen verarbeitet, da sich nur Reiche Wachskerzen leisten konnten. Neben Butter war Schweinefett der wichtigste Fettstoff für die Küche.

Andere Fleischsorten wie Schaf oder Kalb kamen höchstens bei festlichen Gelegenheiten auf den Tisch, letzteres als Braten, während Fleisch sonst üblicherweise gesotten wurde. Fisch kannte man im Bauernhaushalt praktisch nicht. Geflügel war teuer und wurde auf dem Land kaum gegessen; gebratene Hähnchen waren eine «Herrenspeise», Hühner wurden als Eierlieferanten gehalten. Sonntags gab es an Stelle von Fleisch gelegentlich einen «Eiertätsch» (Omelette), da sich arme Leute eher Eier als Fleisch leisten konnten.



Bis in die Mitte des 18. Jh. wurde auf dem Land über offenem Feuer gekocht. Feine Küche erforderte mit dieser Methode viel Geschick und Zeit, die in Bauernhaushalten kaum entbehrt werden konnte. In den Töpfen wurden vorwiegend die oben beschriebenen Breie und Suppen gekocht. Ausser dem Brotofen gab es keine Backöfen im Haus, somit wurde fast ausschliesslich in Fett oder mit Brezel- und Waffeleisen im Feuer gebacken. Es gab zwar Backschüsseln, die ins Feuer gestellt und mit Glut bedeckt wurden, aber auf dem Land war diese Methode nicht üblich. Erst mit dem Aufkommen der geschlossenen Herde mit Feuerlöchern wurde das Kochen vereinfacht und verfeinert.

Die Mahlzeiten wurden gemeinsam eingenommen. Es herrschte eine strenge Sitzordnung mit dem Bauern oben am Tisch, der Familie und dem Gesinde in abfallender Ordnung und den Frauen auf dem «Vorstuhl» also den Plätzen vor dem Tisch, damit sie leichter zwischen Küche und Esstisch zirkulieren konnten. Während der Werktage wurde schnell und unzeremoniell gegessen, damit möglichst wenig Arbeitszeit verloren ging. Für das Tischgebet allerdings nahm man sich immer Zeit.

Tischmanieren waren wichtig, auch auf dem Land, wo aus einer gemeinsamen Schüssel gegessen wurde. Einzelteller wurden erst spät eingeführt, diese waren ursprünglich aus Holz, wie übrigens auch die Trinkbecher, dann aus Zinn und wohl erst ab dem 18. Jh. aus Irdengeschirr.

Jeder Esser hatte seinen eigenen Löffel, auch dieser ursprünglich aus Holz, später aus Blei oder Zinn. Der Löffel wurde nach dem Essen abgeleckt oder ausgewischt und in einen Besteckhalter an der Wand verstaut. In der Tafel- und in der «schwarzen Spinne» heisst es: «(...) Dann erst griff man zum blechernen Löffel, wischte denselben am schönen weissen Tischstuch aus und liess sich an die Suppe, (...)».

Servietten kannte man auf dem Land nicht, aber offenbar waren Tischtücher schon früh gang und gäbe; diese wurden eben auch zum Abwischen benutzt. Persönliche Gabeln sind eine späte Erfindung. Sie wurden erst im 16. Jh. in höfischen Kreisen eingeführt und es dauerte mehrere hundert Jahre, bis sie auch auf dem Land bekannt waren. Auch das eigene Messer kam spät auf den Tisch. Die Hausfrau trug noch im späten Mittelalter das Messer am Gürtel; die Lebensmittel kamen so zerkleinert auf den Tisch, dass sie von Hand oder mit dem Löffel gegessen werden konnten.

Das heutige Bild des Emmentals als Hochburg währschaften, reichlichen Essens entspricht nur bedingt den historischen Gegebenheiten: Bernerplatte, Chüechli und Bräzeli waren seltene Genüsse. Die als uraltemmentalisch geltende Meringue gar wird in der Literatur nie erwähnt.

Begleittext zur Sonderausstellung des Regionalmuseums Chüechlihus Langnau i.E. von 2006 «Mahlzeit»

Die Genüsse



Albert Anker «Stilleben mit Kaffee» Öl auf Leinwand (1882)

Kaffee

Offenbar wurde in der Schweiz bereits Ende des 18. Jh. Kaffee auch auf dem Land populär; sehr schnell wurde Milchkaffee zum beliebtesten Getränk. Allerdings wurde das Pulver gestreckt: je nach Vermögensstand kamen auf einen Teil der teuren Bohnen Zutaten wie geröstete Eicheln, Wurzeln oder Hülsenfrüchte. Kaffeegenuss zieht sich durch das ganze Werk Gotthelfs: «Es ist wohl nichts auf der Welt und von der Welt, was einem Weibsbilde so wohlmacht und so guten Trost gibt, als ein Kacheli guten Kaffee» (Uli der Pächter). Wenn dann das Getränk noch mit Rahm, also «guter gelber Nidle» und nicht mit entfetteter Milch und viel Wasser gestreckt – «blau» – serviert wurde, war das der Himmel auf Erden. Das Koffein half aber auch schwer arbeitenden Heimwerkern, ihr Tagwerk besser zu ertragen. In Dokumenten wird beklagt, dass viele Arme ihren Kaffee mit minderwertigen Zutaten streckten und ihn ohne Milch tranken, die doch wenigstens nahrhaft wäre.

Zucker

Zucker blieb lange ein Luxusprodukt. In «Uli der Pächter» meint Vreneli, Zucker hätten sie keinen im Haus, da ein Pächter dergleichen nicht brauche. 1747 wurde der Zuckergehalt der Runkelrübe entdeckt. Neue Züchtungen brachten Rüben mit höherem Zuckeranteil hervor und bald darauf legte man die Grundlage für die industrielle Produktion. 1850 fiel der Preis, so dass ihn sich nun mehr Menschen leisten konnten. Ende des 19. Jh. wurde bereits gleich viel Rübenzucker hergestellt wie die Welternie von Rohrzucker ergab. Zu dieser Zeit entstanden Fabriken für Produkte mit einem hohen Zuckerbedarf wie Schokolade oder Biscuits. Fast parallel zur Zuckerindustrie wurde die Methode des Sterilisierens erfunden: unter Luftabschluss lassen sich unzählige Lebensmittel auf rund 100°C erhitzen und so haltbar machen. Zusammen mit dem billigeren Zucker begann in der 2. Hälfte des 19. Jh. die grosse Zeit des Obst Einmachens, sei es als Konfitüre oder sterilisiertes Kompott oder als industrielle Obstkonserve; dies ein weiterer neuer

Industriezweig. Auch aus Milch wurde Zucker gewonnen; zumindest im 18. Jh. wurde er auf den Emmentaler Alpen hergestellt. Nach dem Verdampfen der Schote, also der Käsemilch, bleibt Milchzucker zurück. Eine Herde von 50 Kühen lieferte täglich 600-700 Liter Milch; daraus entstanden ca. 60 Kilo Fettkäse, 6 Kilo Ziger und 10-12 Kilo Milchzucker. Für 50 Kilo Zucker wurde 1 Klafter Holz als Brennstoff benötigt. Wegen des hohen Holzverbrauchs wurde das Schottensieden zu gewissen Zeiten verboten und verschwand dann mit dem Aufkommen von Rübenzucker. Milchzucker wurde vor allem zum Süssen von Medikamenten und für medizinische Zwecke genutzt; er wirkt leicht abführend

Alkohol

Der Staat Bern besass dank den Rebgebieten des Waadtlandes und der Bielerseeregion viel Wein. Er galt früher als Grundnahrungsmittel und gehörte zum Naturallohn vieler Handwerker und Helfer. Im Emmental allerdings wurde wenig Wein getrunken, ausser an Festtagen wurde er vor allem in Wirtschaften konsumiert. Alltagsgetränke waren Wasser und Milch. Reichere Bauern hielten oft ein Fässchen Wein im Keller, der Gästen oder zu besonderen Anlässen aufgestellt wurde. Wer sich das nicht leisten konnte, kaufte ihn offen beim Wirt. Bis Mitte des 19. Jh. scheint Bier nicht gesellschaftsfähig gewesen zu sein. Es kam wohl über die städtische Arbeiterschicht zu den Handwerkern und durch diese aufs Land. Schnaps war ursprünglich medizinischen Zwecken vorbehalten und wurde in Drogerien gekauft. Im 18. und vor allem 19. Jh. wurden allerdings immer mehr Spirituosen gebrannt – auch illegal – und gerade auf dem Land, wo Kartoffeln, Obst und Getreide zum Brennen vorhanden waren, florierte der Schnapskonsum. In der Mitte des 19. Jh. stieg im Kanton Bern die Zahl der Wirtschaften, in denen Alkohol ausgeschenkt wurde, von 245 auf 1375! Dies führte während der grossen Armut im 19. Jh. zu erheblichen Alkoholproblemen, welche die Verelendung noch weiter förderten.



Bild: Jan Ryser

Das Festessen

Die Alltagskost war eintönig, deshalb genoss man ein Festessen umso mehr. Bis gegen Ende des 19. Jh. waren Ostern und Neujahr die wichtigsten kirchlichen Feiertage; dazu kamen Hochzeiten, Taufen und das Erntedankfest («Sichlete»). Bei solchen Anlässen wurde aufgetischt, was Speicher und Kamin hergaben, die Gäste wurden zum Essen genötigt und heute unvorstellbare Mengen wurden vertilgt.

Im Zentrum eines Festessens stand Fleisch, zuerst als Fleischbrühe, dann als Voressen (Saucenfleisch) von Innereien oder Schaf, anschliessend geräucher-tes, gesalzenes und «grünes» (frisches) gesottenes oder gebratenes Fleisch.

Gemüse und Kartoffeln waren dabei nebensächlich, aber ganz wichtig waren «Chüechli», in Butter schwimmend gebackene Leckereien. In allen möglichen Formen, als «Verhabni» oder «Chnöiblätze» (Fasnachtküchlein), Rosenschüechli, Strübli, Hasenöhrl etc. wurden sie in wohlhabenden Bauernhäusern in rauen Mengen gebacken und den Tagelöhnern, Bettlern und Bittstellern mit nach Hause gegeben. Auch bei geselligen Anlässen wie «Spinnet», «Stubete» oder «Fleglete» (gemeinsame Arbeitseinsätze, oft mit anschliessendem Tanz) wurden Chüechli aufgetragen.

Seit Urzeiten ist mit Essen auch der Opfergedanke verbunden. Das erste Chüechli, das gebacken wurde, bekam der Haushund, damit der Buttertopf das Jahr hindurch nicht zu schnell leer wurde.

Im 18. Jh. liebte man stark gewürzte, raffinierte Speisen. In den Städten waren Produkte aus fernen Ländern erhältlich; viele allerdings nur in Drogerien, die sich dann später in Kolonialwarenläden umwandelten. Die Alltagsprodukte dagegen kaufte man auf dem Markt. Wer es sich leisten konnte, ging grosszügig mit Gewürzen wie Zimt, Ingwer, Kardamom usw. um, Honig und Zucker wurde zu Leckereien wie Marzipan oder Gebäck verarbeitet; Mandeln waren

wichtig in der feinen Küche und Fleisch oder Fisch wurde mit süss/würzigen Saucen serviert. Auf dem Land wurde vorwiegend mit Gartenkräutern gewürzt. Zugekauft wurden Salz, Kaffee, Tee, Zucker und Gewürze.

Als Festmahl wurde etwa Schlagrahm mit Zimt und Zucker aufgetragen, Zimt gehörte auch in den Tee oder auf Chüechli. Safran als teuerstes Gewürz war sehr begehrt und zeigte, dass man Geld hatte, somit wurden bei festlichen Gelegenheiten Suppen und Saucen grosszügig damit versetzt.

Auch Salz war teuer, aber lebensnotwendig, nicht nur zum Würzen, sondern auch zum Konservieren. Kaufen konnte man es nur in der «Salzbütti», der offiziellen Verkaufsstelle. Die Wichtigkeit von Salz zeigt sich darin, dass der Salzkauf eine «Verrichtung» wie Melken oder Kochen war und nicht eine Arbeit, und somit auch von einem frommen Bauern am Sonntag getätigt werden konnte.

Wie sehr Festtage mit Essen zelebriert wurden, ist zum Beispiel in der «Schwarzen Spinne» nachzulesen. Die berühmte Taufessen-Szene, in welcher Gotthelf die Tischgesellschaft beschreibt, wird immer wieder zitiert: nach dem Tischgebet wird ein Gang nach dem anderen aufgetragen, und jeder, der später zum Essen stösst, beginnt wieder von vorne mit der Suppe.

Aber schon am Morgen vor dem Kirchgang wurde die Morgensuppe, nämlich das traditionelle «Weinwarm» ausgeschenkt. Es handelt sich um gewürzten, gesüssten Wein, der über verquirlten Eiern und gerösteten Brotwürfeln angerichtet wird. Nach der Taufe gab es ein Frühstück, «wie es Fürsten selten haben und keine Bauern auf der Welt als die Berner»: nämlich eine «mächtige Züpfe (...) so gross wie ein Jähriges (Kind) und fast ebenso schwer», Käse, zwei Sorten Chüechli, heisser, dicker Rahm und Kaffee.

Begleittext zur Sonderausstellung des Regionalmuseums Chüechlihus Langnau i.E. von 2006 «Mahlzeit»

«Im Sommer Mangoldkraut, im Winter Erdäpfel»

Die vorzüglichste nahrung hiesigen landtvolks ist

- 1^o brodt, welches mehrtheils aus 2/3 dinkel und 1/3 haber oder roggen, wiki, gersten gemacht wird.
- 2^{do} Im sommer mangoldkraut, davon sie morgens mittags auch oft abends speisen, und zwar bereiten sie diese speise so, dass das kraut sehr rein gehaket wirt und mit milch und mehl untermengt zu einem krautbrey worden ist, worzu sie wenig schmalz oder anken bedörffen, diese speise ist sehr nehrhafft, ich glaube sogar bey starker arbeit gesund, da sie geblüet versüessend und etwas kühlend ist, auch nicht viel kostet, da eine ganze haushaltung sich mit ein paar gartenbett voll mangold sich behelffen kan.
- 3^{tio} Im winter sint die erdapfel auf verschidene weyse bereitet die gewöhnlichste speis und nahrung.
- Betrag, wie viel eine haushaltung von acht personen die aussert zwey 10 und 12jährigen kindern allesamt erwachsen sint an nahrung kosten:
- | Jährlich | Kronen | Batzen |
|---|-----------|--------|
| An dinkel um brodt, kochen, küchlen und neujahr kuchen zu backen 20 mt | 48 | |
| Haber 10 mt oder gleichwerth roggen, wiki | 17 | |
| Muesskorn | 3 | |
| Rindfleisch, so geäuchert wirt | 9 | |
| Ein gemästet schwein | | |
| Zwey küh zu halten für genugsame milch und anken, davon aber noch bey 10 kronen kan aus milch und anken gelöst werden, diese loosung abgezogen, seze an | 35 | |
| Käs und ziger | 5 | |
| Gartengewächs herd- und baumfrüchte | 12 | |
| Salz und gewürz | 5 | |
| Öhl zum liechtbrennen | 2 | 10 |
| Wein zu festlichen und erndtzeiten | 6 | 15 |
| Summa | 158 | |
| An nöthiger kleidung betragt ihr kosten | 32 | |
| Summa Summarum | kronen 90 | |
- 4^{to} Milch und milchspeisen, welche so wohl angenehm als nehrhafft und gesund sint, anbey auch unter die kostbarste nahrung des landtvolks kan gerechnet werden, dahar auch nur die vermöglichen daraus eine gewohnte nahrung machen können;
- 5^{to} In den sogenannten grossen werken, und zu festlichen und sontäglichen zeiten ist ihre herlichste speise küchli, reis- oder hirsbrei, geräuchert rindfleisch auch schweinefleisch, davon sie einen überfluss aufstellen und an festl. zeiten abwechseln.
- 6^{to} Wein brauchen sie in den haushaltungen wenig, sie trinken selben lieber in wirtshäusern, doch niehmal als an sontagen, märkten und auf reisen, da sonst das volk im weintrinken der ohnmässigkeit nicht kan beschuldigt werden; wie ich dann in meiner ganzen gemeind niemand weis, den ich mit vollem recht einen trunkenbold nennen könte.
- 7^{mo} Thee un coffee will bey theils vermöglichen landtleüthen zur gewohnheit werden zu trinken, doch ist es noch den meisten ein ohnbekannter aufwand.
- 8^{vo} Käs der halbfeist oder mager ist wirt nebst ziger in grossen arbeiten den arbeitsleüthen als eine bessere speise aufstelt, feister käse aber wenig in den haushaltungen und mehrentheils als eine ehren- und leker-speise gebraucht.
- 10^{no} Zum überhandtnemmenden aufwand gehört auch der nun durchgehende ziemlich kostbare gebrauch des rauch- vielmehr aber schnupftobaks.