

Brot backen wie anno dazumal

Im Unterengadin, in der Val Müstair und in der Val Bregaglia gehören die historischen Backöfen zum Dorfbild, obwohl die meisten Holzöfen nicht mehr in Gebrauch sind. In Lavin lebt die Tradition des traditionellen Brotbackens nun wieder auf.

FADRINA HOFMANN

Der alte Brauch des Brotbackens ist im Begriff zu verschwinden. Ab und zu sieht man ihn noch, den bauchigen oder eckigen Vorsprung in der Mauer des Bauernhauses. Anders als in Mittelbünden und in der Surselva, wo es vor allem freistehende Backhäuschen gibt, sind die meisten Backöfen in Südbünden Hausbacköfen, die mit der Küche verbunden sind. Diese haben ihren Ursprung allerdings in grossen Haus- und Sippschaftsbacköfen. Alle Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohner haben einst hier ihr Brot gebacken.

Brotbacken ist eine Kunst

Mit den traditionellen Backöfen hat sich Berta Sennhauser in einem Artikel im Appenzeller Kalender von 1967 befasst. Sie erklärt darin die verschiedenen Ofenformen, vom frei hervorragenden wie in Tarasp zum Ofen mit Schrägen, von der Mauer ausgehenden Stützen wie in Pradella oder dem rund gemauerten Backofen mit Gneisplatten wie in der Val Bregaglia. Sie schildert auch die Geschichte des Backofens in der Region und kommt zum Schluss: «Wahrscheinlich hat sich die Kunst des Brotbackens von den Klöstern aus entwickelt».

Das Einheizen des Ofens war ebenso eine Kunst für sich wie die Zubereitung des Brotteigs sowie das sogenannte «Ausbacken». «Solange in einem Dorf das Hausbacken noch voll im Brauch war, war auch jeweils bekannt, wer gutes oder weniger gutes Brot buk.» Welch grosse Rolle das Backen in den Familien spielte, davon zeugen auch noch die vielen Redensarten. So sagt man über einen gutmütigen Menschen: «L'es bun sco'l pan». Er ist gut wie Brot. Ein anderes Sprichwort besagt: «Hartes Brot ist nicht hart, kein Brot ist hart». Und in der Val Müstair kennt man den Ausspruch: «Fremdes Brot hat sieben Krumen».



Arthur Thoma bäckt seit zwei Monaten auch wieder in der traditionellen Backhütte von Lavin.



Fotos: Arthur Thoma/Fadrina Hofmann

Ein Treffpunkt der Dorfbewohner

Arthur Thoma von der Bäckerei Giacometti in Lavin bäckt seit gut zwei Monaten zwei Mal in der Woche auf traditionelle Weise im rund 450 Jahre alten Backhäuschen, welches neben seinem Wohnhaus steht. In der Backstube im Dorfkern werden alle übrigen Brote und Köstlichkeiten wie Engadiner Nusstorte, Birnenbrot oder Arvenplätzchen gebacken.

«Meine Theorie lautet, dass das Backhäuschen einst der Treffpunkt im Dorf war», erzählt der Bäcker. Die Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohner brachten den Teig und das Holz, die Brote wurden auf einmal gebacken. Nach dem letzten grossen Dorfbrand von 1869, als viele Häuser mitsamt dem Hausbackofen zerstört

wurden, wurde das Backhäuschen zuletzt reaktiviert. Spätestens nach dem Siegeszug der Elektrizität verlor es aber seine Bedeutung vollkommen und blieb über Jahrzehnte ungenutzt.

Ein Experiment für den Bäcker

In den Neunzigerjahren haben Arthur Thomas Schwiegereltern, Robert Giacometti und Greta Giacometti-Vital, das Backhäuschen restauriert. Sie reaktivierten es sogar während eines Sommers und boten einige Male Holzofenbrot an. Auch für Pizza wurde der Ofen ab und zu genutzt. Später war es viele Jahre lang nur eine Rumpelkammer. Sogar ein alter Heuwagen war darin verstaut.

Den Gedanken, das Backhäuschen wieder aktiv zu nutzen, hatte Arthur

Thoma schon lange im Hinterkopf. Im Herbst räumten er, Frau Amanda und viele Helfer das Häuschen. Dann begann der Bäcker zu experimentieren: Wann muss der Ofen auf wie viel Grad eingheizt werden? Wie lange muss das Brot backen? Wann ist der ideale Zeitpunkt, um zu verhindern, dass die Brote schwarz werden? Sechs Stunden dauert es übrigens, bis der Ofen eingheizt ist. Etwa eine Stunde dauert die Backzeit. «Es macht sogar einen Unterschied, welches Holz man beim Einfeuern verwendet», erzählt der Bäcker. Und der Kontakt des Teiges mit dem Stein sei entscheidend für den Geschmack des Brotes.

Inzwischen backt er jeweils am Dienstag und am Freitag je 50 Brote – Roggen- und Schwarzbrot. Unterstüt-

zung hat er dabei von Bäcker Celio Carvalho. Die Bio-Holzofenbrote gehen weg «wie warme Semmeln». Viele begeisterte Kunden bestellen die Holzofenbrote vor, um auch sicherzugehen, dass sie in den Genuss dieser Brote kommen. Beliebt sind auch die Einladungen zum Pizzessen im Backhäuschen. Dafür wurden eigens ein langer Tisch, eine Bank und eine Bar im Holzfass in den Raum gestellt, hergestellt von Thomas Lerch und Bruno Rest, Freunden der Familie. Neu wird auch eine «Pizza to go» angeboten – direkt aus dem Holzofen.

Arthur und Miranda Thoma haben dem Backhäuschen von Lavin auf ihre Weise seine Bestimmung zurückgegeben: Es ist heute wieder ein Dorftreffpunkt.

Die Marmorata-Forelle ist der Fisch des Jahres

Der Schweizerische Fischerei-Verband hat die Marmorata-Forelle zum Fisch des Jahres 2024 gewählt. Sie sei Botschafterin der einzigartigen Fischvielfalt der Alpensüdseite, müsse jetzt aber um ihr Überleben kämpfen.

«Es ist alarmierend, dass heute kaum noch jemand eine Marmorata-Forelle entdeckt», stellt Roberto Zanetti, Zentralpräsident des Schweizerischen Fischerei-Verbandes SFV, fest. «Ausgerechnet diese Fischart hat seit Jahrtausenden die Gewässer der Süd- und Ostschweiz geprägt.» Leider kommt die Marmorata nur noch im Lago Maggiore und einigen abgelegenen Gewässern des Tessins, im Bergell und im Puschlav vor. Viele Marmoratas sind genetisch nicht mehr rein, sondern eine Kreuzung mit der Rheinforelle.

Tarnkünstlerin und Alparäuber

Die lange unangefochtene Position verdankt die Marmorata-Forelle ihren



Die Marmorata ist nur noch im Tessin, im Bergell und im Puschlav zu finden.

Foto: Michel Roggo/Fischereiverband

Genen und dem entsprechenden Charakter. Das beginnt beim marmorierten «Kleid», das ihr perfekte Tarnung ermöglicht. Lauert sie regungslos auf dem Grund, ist sie kaum zu

entdecken. Nähern sich Beutefische ihrem Versteck, schnappt sie blitzschnell zu.

Die Jungfische begnügen sich mit Insekten und Flusskrebse. Sobald ihr

markantes Maul gross genug ist, kennt die Marmorata kein Halten und frisst alles, was sie kriegen kann. Selbst kleinere Artgenossen sind nicht sicher vor ihr. Kein Wunder, thront dieser Al-

paräuber – er kann bis über einen Meter lang werden – an der Spitze der Nahrungskette.

Viele Wanderhindernisse

Selbst diese anpassungsfähige, wendige, dominante Fischart ist Opfer unserer Zivilisation geworden. David Bittner, Geschäftsführer des SFV, bringt es so auf den Punkt: «Das Unheil für die Marmorata liegt einerseits an der unwissentlich falschen Besitzpraxis früherer Jahrzehnte und andererseits an der unterbrochenen Fischwanderung und weiteren grundsätzlichen Problemen des Gewässerschutzes.» Mit der Besitzpraxis meint Bittner, dass Rheinforellen in die Marmorata-Gewässer gesetzt wurden.

Die Bedeutung der Fischwanderung steht im Zusammenhang mit dem Charakter der Marmorata. Sie wandert zum Laichen viele Kilometer flussaufwärts. Bittner: «Ist die Fischwanderung durch Hindernisse unterbrochen, wird die Fortpflanzung stark eingeschränkt.»

Medienmitteilung Schweizerischer Fischerei-Verband