

EINLEITUNG



Diese Arbeit über die Ernährungsweise der Alpenbewohner ist ein Vorwand.

Im Laufe vieler Jahre habe ich ein Gutteil der alpinen Talregionen des langen und breiten durchwandert, habe alpine Weganlagen beschrieben, habe die Sitten und Bräuche der Menschen geschildert, machte (und mache noch immer) neue, unvergeßliche Erfahrungen. In dieser ganzen Zeit konnte ich angesichts der von Menschenhand in unzähligen Generationen geschaffenen alpinen Landschaft über den jahrtausendealten Bezug zwischen Berg und Mensch, über die Schwierigkeiten dieses Zusammenwirkens nachdenken. Kaum vorstellbar ist die tägliche Opferbereitschaft, die notwendig war, um die für das Überleben mancher Gemeinden unentbehrliche Nahrungsmenge zu erarbeiten.

Und in der Tat, bis vor wenigen Jahren war die gesamte Tätigkeit der Bergbewohner auf die Erzeugung und Konservierung der Nahrungsmittel ausgerich-

tet. Eine unter härtesten Bedingungen ausgeübte Arbeit, die alle an Ort und Stelle vorhandenen Energien und Naturgegebenheiten in Anspruch nahm; eine oft undankbare, aber unvermeidbare Arbeit, die nicht selten durch die Launen der Witterung zunichte gemacht wurde.

Heutzutage sind diese Zustände in ständiger Veränderung begriffen. Für die Beschaffung der Nahrung wird auch in den Höhenlagen nur mehr ein kleiner Teil der Energien aufgewendet, viele Produkte werden eingeführt, die Erwerbsquellen haben sich auch im Gebirge vervielfacht: Der Bergbauer ist zum Gastwirt, zum Skilehrer, zum Bergführer, zum Handwerker, Kaufmann oder Angestellten geworden und lebt immer weniger von Viehzucht und Ackerbau auf seinem steinigen Boden.

Wer im Gebirge lebte, mußte bis vor wenigen Jahren ein schweres und gefährliches Leben und Arbeiten auf sich nehmen. Und oft wurden ganze Ge-

ARUNDA
SÜDTIROLER KULTURZEITSCHRIFT
KUCK EIN AUS BLICKE

meinden vom Hunger zuerst zum jahreszeitlich bedingten und dann zum endgültigen Abwandern gezwungen.

Diese Situation in manchen Bergtälern dauerte sehr lange Zeit unverändert an, und erst in den fünfziger Jahren unseres Jahrhunderts haben immer rascher grundsätzliche ideologische und technologische Veränderungen begonnen, auch die Lebensweise der Bergbewohner zu beeinflussen.

Diese Umwälzung hat auch den bislang traditionellen Nahrungssektor ergriffen. Durch Jahrhunderte kamen bei der Bergbevölkerung immer die gleichen Speisen auf den Tisch, und nur selten wurde das eintönige Werktagessen ohne großen Aufwand an Feiertagen und besonderen Anlässen aufgebessert. Erst in der Neuzeit haben zwei importierte Lebensmittel die zwangsläufig auf ein Gemisch aus Getreide- und Milchprodukten beruhende Ernährung vollwertiger gemacht: der Mais und die Kartoffel.

Lebensmittel, die unzweifelhaft Tausende von Menschen vor dem Tod retteten, die aber auf die Dauer zu unerwünschten Wirkungen führten, von denen in den nächsten Kapiteln die Rede sein wird.

Die Alpenkette gliedert sich in 1200 km Länge in sechs Nationen mit ungefähr zehn verschiedenen Sprachen, vielen Dialekten und zahlreichen ethnischen Volksgruppen. Der Alpenbereich erstreckt sich über 250.000 km² (ungefähr dieselben Ausmaße wie die italienische Halbinsel), und doch ist in dieser riesigen Region, dem Schmelztiegel so verschiedener Völker und Kulturen, nichts so offensichtlich gleichartig wie die Ernährung. Abgesehen von wenigen Aus-

nahmen, finden wir dieselben Speisen und dieselbe Zubereitungsart von den See- bis zu den Julischen Alpen, vom Berner Oberland bis zum Aostatal.

Eine im ersten Augenblick beinahe verwirrende Gleichartigkeit, die unterstrichen wird von sehr ähnlichen Anbau- und Konservierungstechniken. Erzeugnisse, Herstellungsverfahren und Überlieferungen, die von den gleichen Umweltbedingungen diktiert werden; also dieselbe Küche, dieselbe Ernährung für alle Alpenmenschen?

Beim Versuch, uns mit der Ernährung näher zu befassen, werden wir allerdings auch substantielle Unterschiede und Eigenheiten entdecken.

Sicherlich werden wir den Reichtum und die Vielfältigkeit, wie sie im gleichen Areal unserer Halbinsel geboten werden, nicht annähernd finden. Aber schon bei den Bezeichnungen der Speisen beginnt die Unterschiedlichkeit, und schließlich werden die zahlreichen Variationen über das Thema Nahrungsmittel einfacher Art, wie Korn und Kartoffel, nicht wenige Überraschungen bieten.

Außerdem bestehen sonderbare Eigenarten, Traditionen und Spezialitäten, die diese hypothetische Entdeckungsreise erst richtig interessant machen.

Der Lebensmittelhorizont mit einer Art jahreszeitlichen Nomadentums von Mensch und Tier, den imposanten Terrassenanlagen, den verzweigten Bewässerungssystemen erweitert sich beträchtlich, wenn man alle Sektoren des Lebens im Gebirge miteinbezieht.

Am Ende einer langen Forschungsarbeit habe ich also beschlossen, auf diesen bilderreichen Seiten meine Erkenntnisse über die Ernährungsweise der Al-

penbewohner zusammenzufassen. Es ist ein Buch geworden, das Anlaß gibt zu einer Gesamtbetrachtung der Alpenwelt, der untrennbaren Beziehung zwischen Mensch und Tier, die ihren höchsten Ausdruck in der tausendjährigen Gestalt des Viehhirten findet. Dazu kommen die von Gegensätzen belastete Beziehung zwischen dem Menschen mit seinen Bedürfnissen und der Natur, des weiteren die Eingriffe, die Generationen von Bergbewohnern vornehmen mußten, um die unwirtlichste Gegend Europas besiedelbar zu machen; und nicht zu vergessen die ersten großen Gemeinschaftsleistungen als Voraussetzung für ein soziales System.

Wenn wir die Ernährung als gemeinsamen Nenner behalten, mögen wir uns über die Phantasie wundern, mit der es möglich wurde, den Hunger erträglich zu machen, und aus der vom Hunger verursachten Verzweiflung Lehren zu ziehen, die Tausende von Menschen zwang, ab- oder gar auszuwandern. Gemäß dem Leitfaden der Ernährung wollen wir also versuchen, dem Bergland von einem mehr unüblichen Gesichtspunkt näherzukommen. Das Buch soll keine Rezeptsammlung für lokale Küchenspezialitäten sein, auch kein Verzeichnis von auf ländliche Gerichte spezialisierten Gasthäusern, sondern ein Vorwand, über einige Aspekte der in den Alpen herrschenden Lebensbedingungen nachzudenken, - nichts weiter.



ARUNDA
SÜDTIROLER KULTURZEITSCHRIFT
RÜCK EIN AUS BLICKE