

## Getreidebau im Alpenraum und in der Südschweiz (Tessin)

Anders als am Alpennordabhang säten die Bauern des inneren Alpengürtels und der Südschweiz bis ins 20. Jh. in bedeutendem Ausmass Getreide an. Terrassen, Getreidespeicher (Walliser Stadel, die Torbe im Tessin) und Kornhisten (Holzgestelle zur Nachreife des Kornes) zeugen davon. Allerdings dürften in der frühen Neuzeit das Wallis, nicht aber Graubünden und das Tessin genügend Getreide zur Selbstversorgung erzeugt haben; diese beiden Kantone mussten Getreide importieren. Es scheint, dass der Getreideanbau bis zu Beginn des 19. Jh. umfangmässig konstant blieb; ein Rückgang lässt sich anhand der Quellen nicht belegen.

Im Tessin wurde in allen Regionen Getreide angepflanzt, selbst in den alpinen Tälern bis auf eine Höhe von ca. 1000-1200 m, obwohl dort die Viehwirtschaft Hauptzweig der Landwirtschaft war. Im Hügelgebiet (Bellinzonese, Locarnese und Luganese) und im Flachland (v.a. Mendrisiotto) erzeugte man hauptsächlich Weizen, Roggen und vom 17. Jh. an Mais. Bis auf ca. 800 m war ein zweijähriges Fruchtfolgesystem verbreitet: Auf Sommergetreide im ersten Jahr folgten im zweiten Jahr Wintergetreide und im gleichen Jahr als Nachfrucht ein zweites Mal Sommergetreide. Im Mendrisiotto gehörten eine bestimmte Maisart (*quarantino*), Buchweizen, Kolbenhirse und Hirse zu den Sommerfrüchten. Dieses intensive Feldsystem lieferte mehr Getreideernten als die Dreizelgenwirtschaft nördlich der Alpen: In sechs Jahren fielen im Südtessiner System neun, beim mittelländischen nur vier Ernten an. Am Rande und teilweise über den Getreideäckern wurden nach Art der mediterranen Mischkulturen (*coltura mista* oder *coltura promiscua*) Reben und Maulbeerbäume gezogen. Obwohl die einzelnen Ernteerträge gering waren, gibt es keinen Grund, diesem System mehr Rückständigkeit zuzuschreiben als der Getreidewirtschaft des Mittellandes.

Im unteren und mittleren Wallis war der Getreideanbau nicht nur in der Talsohle, sondern auch in den Seitentälern sehr verbreitet. Im Spätmittelalter dominierte der Roggen; Gerste, Hafer und Weizen baute man nur wenig an. Das Getreide wurde auf fest ausgetrennten Parzellen angesät, aber anders als in Graubünden und im Tessin liess man die Äcker periodisch brachliegen. Die Quellen liefern Anzeichen dafür, dass schon im 13. Jh. eine Zweifelderwirtschaft praktiziert wurde, bei der auf ein Getreide- ein Brachjahr folgte. Dieses System war v.a. dort verbreitet, wo die Bauern auch Weinbau betrieben; sie setzten fast allen Dünger für die Reben ein, weshalb sie die Äcker nur extensiv bewirtschaften konnten.

### Tessin

Das Tessiner Brot, das aus Weissmehl und Pflanzenfett hergestellt wird, besteht aus mehreren kleinen Teigstücken, die zu einem ganzen Brot zusammengesetzt werden. Die Stücke können so einfach abgebrochen werden. Es galt nämlich als Beleidigung für Brot und Bäcker, wenn zum Brotteilen ein Messer benötigt wurde.



Mit der Terrassierung wurde früher nicht nur der Bodenerosion und Wasserarmut entgegengewirkt, sondern auch die Arbeit des Menschen erleichtert. Terrassen im Valle Maggia/TI

Reines Weissmehl, das aus dem Mehlkern hergestellt wird, war am begehrtesten und teuersten. (Deshalb kam es auch vor, dass Müller das Weissmehl mit weissem Kalkpulver oder Knochenmehl vermischten...) Etwas weniger teuer war das Mehl, das neben dem Mehlkern auch noch einen Teil der Schale enthielt – auch heute noch bekannt unter dem Namen "Halbweissmehl".

Die armen Menschen mussten sich mit dunklerem Mehl begnügen, das die äusseren Schichten des Kornes enthielt. Am weitesten verbreitet war Roggenbrot, etwas weniger häufig wurde Brot auch aus Weizen, Hirse, Hafer und Dinkel hergestellt. Wenn die Ernte mager ausfiel, mussten die Bäcker das Mehl mit anderen Zutaten wie Kastanien, Eicheln, Wurzeln und sogar Sägemehl strecken.

## Die Speicher im Maggital

Die Bezeichnung "Torba" (Speicher) bezieht sich auf die charakteristischen Bauten aus Stein und Holz zur Lagerung von Getreide, vor allem Roggen, die in den Bergtälern bis auf eine Höhe von 1500 Meter über Meer angebaut wurden. Auf den aus Trockenmauern bestehenden Fundamenten ruhen die sogenannten Pilze, vier oder auch mehr, etwa einen Meter hoch, Ihre Basis ist aus Stein oder Holz. Die darüber gelegte, grob zugehauene runde Granitplatte mit einem Durchmesser von rund 80 Zentimetern stützt das eigentliche Getreidelager aus Holzbalken. Die "Torba" war oft von einem Balkon mit Holzverstrebungen umgeben, um die Getreidegarben rascher reifen zu lassen.

Der Ursprung dieser Bauten ist nicht geklärt, denn als "Torba" wurden auch die Wohnbauten und Ställe der Walser in den südlichen Alpentälern bezeichnet, die gegen 1250 in das Maggital kamen. Ist jedoch von Getreidespeichern (granaio) die Rede, lässt sich das Entstehungsdatum ab dem 16. Jahrhundert festlegen. Im Valmaggia zählt man noch deren 73, die nach der Aufgabe der letzten Roggenfelder in den dreissiger Jahren nicht mehr benützt wurden.

Die ältesten Speicher sind in Sonlerto im Val Bavona (1591) und in Mogno, einer Fraktion der Gemeinde Fusio (1651) zu finden. Wohl die grösste "Torba" steht in Bosco Gurin und trägt noch den Namen des Eigentümers und das Datum "20. Juni 1805".

