

Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land

Nirgendwo sonst in der Schweiz gab und gibt es eine solch bedeutende Anzahl von noch aktiven Gemeinde-Backhäusern wie im bernisch-freiburgischen Seeland – und da in erster Linie im Amtsbezirk Erlach sowie im Murtenbiet. Woher kommt das? Zum Ersten gehört die Gegend rund ums Grosse Moos zur Ackerbauzone des Mittellandes, wo das Brot als Grundnahrungsmittel auf dem eigenen Boden wächst.

Zum Zweiten ist das Drei-Seen-Land (wozu auch ein bedeutender neuenburgisch-waadtländischer Anteil gehört) seit nachmittelalterlicher Zeit ein Gebiet enggebauter Dorfsiedlungen, wo jeder Quadratmeter innerhalb wie ausserhalb des Dorfters oder -zauns sparsam und nachhaltig für die lebensnotwendige Selbstversorgung genutzt werden musste. Schliesslich war bei einem ein-



zigen, öffentlichen Ofenhaus die früher so gefürchtete Brandgefahr kleiner als bei zahlreichen, schwer kontrollierbaren privaten Backhäusern.

Der Besitz des Ofenhauses, und damit das lebensnotwendige Backrecht, wurde im Mittelalter und zum Teil noch lange darüber hinaus von weltlichen und geistlichen Grundherren besteuert. Die Einwohner waren verpflichtet, in diesem einen, ursprünglich herrschaftlichen Bannofen (französisch: four banal) zu backen; erst später durften die Dorfgemeinden eigene Ofenhäuser errichten und diese in ihrer Verantwortung betreiben. In dieser Hinsicht waren die Einzelhofbauern des höheren Hügellandes besser dran: aus praktischen Gründen besass hier jeder seinen eigenen Backofen.

So unscheinbar das Ofenhaus baulich auch sein mag, es spielte und spielt oft noch heute im sozialen Leben eines Dorfes eine nicht zu unterschätzende Rolle. Das kommt unübersehbar im Ortsbild zum Ausdruck.



Im Gegensatz zu dem zuhinterst im Obstgarten versteckten Privatofenhaus, steht der Gemeinbackofen mitten im Dorf, meist an der zentralen Strassenverzweigung, so zum Beispiel in Brüttelen oder Ried bei Kerzers. Ähnlich wie das Schulhaus und die Käserei, sollten ja alle Nutzer

etwa gleich weit davon entfernt wohnhaft sein, wenn es darum ging, die schwere Teigmulde heran- und die vielen Brotlaibe wieder heimzuführen. In den kleineren Dörfern ohne Kirche war das Ofenhaus praktisch das einzige gemauerte Gebäude. Es bot sich unter anderem, wie beispielsweise in Lurtigen, auch zur feuersicheren Verwahrung von Archivalien an. Der Dorfjugend diente es, lange vor der Ära der Freizeitzentren, als beliebter Treffpunkt. Nicht unüblich ist hier und dort auch die Kombination mit anderen Funktionen:



Agriswil oder Lüscherz bauten im Erdgeschoss des Schulhauses auch gleich den öffentlichen Backofen ein. Backen und Waschen gingen vielfach nebeneinander her, weil die Aschenlauge der Leinenwäsche wieder zu ihrem blendenden Weiss verhalf.

Häufig ist auch der meist nachträgliche Ein- oder Anbau des Feuerspritzenlokals, wie zum Beispiel in Altavilla, Müntschemier oder Siselen. Aus dem benachbarten bernischen Hügelland kennt man das Stöckli, den bäuerlichen Alterssitz, der seinerseits oft aus einem Ofenhaus herausgewachsen ist.

Salzkuchen

Synonyme: Gâteau-au-Sel, gâteau salé, Speckkuchen, Verwandte Produkte

div. Wähen, Flammenkuchen Produktionsepizentrum Kerzers, Seeland (FR)

Zutaten:

Teig: Halbweissmehl, Wasser, Hefe, Salz

Belag: Rahm, Kümmel, Speck, Salz

Beschreibung :

Ein salziger, runder, randloser Kuchen, einer Wähe ähnlich. Belegt ist er mit Rahm, Speck, Kümmel und Salz.

Variationen

Mit dem gleichen Teig wird eine süsse Variante hergestellt. Auf den Teig wird grosszügig geschlagener Rahm verteilt und mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreut.

In der Region zwischen dem Murten-, Bieler- und Neuenburgersee, dem Freiburger Seeland, kennt man ein pikantes Gebäck aus einem flachen, dünnen Brotteig, der mit Rahm, Salz, Speck und Kümmel belegt ist, den Salzkuchen. Der gebackene Teig ist an der Unterseite knusprig, aber nicht hart. Geschmacklich prägend sind der knusprig gebackene, geräucherte, weisse Speck und der Kümmel.

Sucht man nun die wahre Heimat des Salzkuchens, gelangt man ins freiburgische Kerzers. In Lurtigen und Murten sowie im bernischen Ins und Münchenwiler, gibt es nahe Verwandte. Die sind etwa als Speckkuchen bekannt. Wo die genaue Trennung zwischen Salz- und Speckkuchen liegt, ist kaum zu beantworten. Die Einheimischen verweisen auf den traditionellen Sprachgebrauch und „es war immer so“. Ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal ist der Speck. Beim Salzkuchen wird weisser Speck verwendet, beim Speckkuchen durchwachsener

Der Salzkuchen ist an und für sich ein einfacher Kuchen, doch gibt es viele verschiedene Rezepte. Je nach Familie oder Gemeinde gibt es kleine, jedoch wichtige Unterschiede.

Geschichte:

Heute wird das untere Ofenhaus in Kerzers von den Produzenten primär in Betrieb genommen um Salzkuchen zu backen. Das Backen des Brotes ist nun eher eine Nebensache. Bis vor 40 Jahren war das noch anders: es wurde regelmässig Brot im Ofenhaus gebacken und der Salzkuchen war sowohl ein praktisches Mittagessen als auch ein guter Temperaturanzeiger. Denn nach dem Anfeuern und Aufheizen des Ofens wurde zuerst der Salzkuchen gebacken, je nach Backzeit wusste man, ob der Ofen schon die richtige Temperatur hatte um dann das Brot einzuschiessen.

Eine wesentliche Zutat des Salzkuchens aus Kerzers ist der schmutzige, also fette, Speck. Verlangt eine Einheimische beim Metzger Salzkuchenspeck, erhält sie weissen, geräucherten Speck. Er ist relativ dünn, so zwischen zwei und vier Zentimetern, und stammt vom Rücken des Schweins. „Dieser Speck ist eine Rarität, denn heute werden die Schweine weniger stark gemästet als in der Vergangenheit. Verwendet wird der Speck in Würfel- und Stängelform oder als Stücklein.

Produktion.

Fünf Stunden vor dem Backen wird der Teig in der Knetmaschine angemacht. In die Schüssel kommen warmes Wasser, Mehl, Hefe und Salz. Der fertige Teig ruht danach abgedeckt gut fünf Stunden.

Um die Salzkuchen herzustellen bringt der Produzent den Teig in der Backmulde und die weiteren Zutaten ins dorfeigene Ofenhaus. Der Ofen wurde etwa zweieinhalb Stunden zuvor mit „Wedele“, also Reisswellen, eingefeuert. Kurz vor dem Backen schiebt der Produzent die Glut auf die eine Seite des Ofens und putzt mit einem feuchten Lappen den Ofenboden.

Inzwischen ist die Produzentin mit ihrer Mitarbeiterin eingetroffen. Nun beginnt für die zwei Frauen der anstrengende Teil der Arbeit. Aus der Backmulde entnimmt die eine handliche Teigstücke, welche die zweite Frau abwägt (950 bis 1000 Gramm) und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem kugelförmigen Stück bearbeitet. Dieses muss nun unter einem Tuch etwas ruhen. Dann wird der Teig auf der hölzernen Salzkuchenschüssel, ein rundes Brett an einem ca. drei Meter langen Stiel, kreisförmig auf etwa 70 bis 80 Zentimeter Durchmesser und fünf Millimeter Dicke ausgewallt. Mit einer Zwickschnur wird der Teig von der Salzkuchenschüssel getrennt. Dann streichen die Frauen den geschlagenen Rahm dünn auf den Teig. Geschlagener Rahm lässt sich besser verteilen als flüssiger. Spiralförmig verteilen sie nun auf dem Kuchenbelag Salz und Kümmel. Zum Schluss legen die Frauen den weissen Speck auf und stechen mit der Gabel mehrmals in den Teig um damit Luftblasen zu verhindern.

Noch einmal lösen die Produzentinnen den Teig mit der Zwickschnur von der Salzkuchenschüssel, dann schiebt der Produzent mit der Salzkuchenschüssel den belegten Teig in den Ofen, er liegt direkt auf dem Ofenboden. Der erste Salzkuchen ist nach gut zwei Minuten fertig gebacken. Der Produzent erzählt: „Es ist ideal, wenn der Kuchen im Ofen fertig ist, bevor eine der Frauen einen weiteren vorbereitet hat. Gegen Ende des Backens hat sich die Backzeit wesentlich verlängert, es können gut fünf bis sechs Minuten werden.

Konsum:

Am Backtag backten die Bäuerinnen früher Salzkuchen, denn viel Zeit um zu Hause ein Mittagessen zuzubereiten blieb ihnen nicht. Da war eines bestehend aus Salzkuchen und Milchkafee willkommen. In den Kinderjahren des Produzenten, etwa vor 50 Jahren, bildete der Salzkuchen mit einer Suppe vorab und einem Milchkafee dazu die Hauptmahlzeit. In der Familie der Produzentin folgte auf den Salzkuchen ein Fruchtkuchen.

Eine 71jährige Informantin aus Fräschels erinnert sich: "Zum Mittagessen gab es bei uns Salzkuchen und dann einen Kuchen im Blech. Es war ein geselliges Essen, denn oft kamen Freunde und Verwandte oder einfach Leute aus dem Dorf spontan vorbei und setzten sich zu uns." Den Backtag konnte man nicht verheimlichen, der Rauch aus dem Ofenhaus zog durchs Dorf. Auch heute „informiert“ der Rauch die Bevölkerung. Einige Leute eilen dann zum Ofenhaus und hoffen, dass die backende Familie die übrigen Salzkuchen verkauft.

Während der Salzkuchen früher eine praktische Mahlzeit, gemacht mit den eigenen Produkten des Hofes, war, symbolisiert er heute eher lokale Tradition und ein Stück Heimat. Gerne geht man anlässlich einer Klassenzusammenkunft, eines Geburtstags oder eines Vereinsanlasses ins Ofenhaus und isst Salzkuchen.

Den Salzkuchen serviert man am Besten ganz heiss. Traditionell isst man ihn mit der Hand, das heisst, man legt den Kuchenspitz in der Länge zusammen und beisst dann rein. Ein Glas Bier oder ein kühler Weisswein, am liebsten aus der Region, passt dazu ausgezeichnet. Heute wird der Salzkuchen auch gerne zum Apéro aufgetischt.

Wirtschaftliche Bedeutung:

Vergleicht das Produzentenpaar Aufwand und Ertrag, dann lohnt sich das Backen im Ofenhaus finanziell nicht. Sieht man jedoch die Freude der Leute, die einen solchen Anlass erleben, dann gewinnt man emotional. Dank dem Produzentenpaar bleibt eine kulinarische Tradition in Kerzers erhalten.

Das Backen des Salzkuchens bzw. Speckkuchens wird im Seeland auch touristisch vermarktet, etwa im Bauermuseum Althuus Jerisberghof, in Ins und Lurtigen.

Grosse Mengen von Salzkuchen entstehen, wenn etwa der Frauenverein im Ofenhaus arbeiten. Das geschieht alle Jahre im Januar, April und November. Verkauft werden diese Salzkuchen vor dem Ofenhaus. So füllt der Frauenverein seit über 20 Jahren die Vereinskasse auf.

Neben der Produktion im Ofenhaus gibt es in Kerzers auch einen Bäcker der den Salzkuchen in seiner Backstube herstellt

Literatur

Anderegg, Jean-Pierre, Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Les fours du Pays des Trois-Lacs: Pain et communauté, WeberVerlag, Thun, 2005.

© 2005 – 2009, Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz: Alle Urheberrechte dieser elektronischen Publikation sind beim Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz. Für alle elektronisch publizierten Texte gelten dieselben Regeln wie für eine gedruckte Veröffentlichung.

Zitierrichtlinien (PDF)

URL: <http://www.kulinarischeserbe.ch>