Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 60 (1967)
Heft: [1]: Schülerinnen

Artikel: Was ass Wilhelm Tell?
Autor: Fürstenberger, Markus
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-989761

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

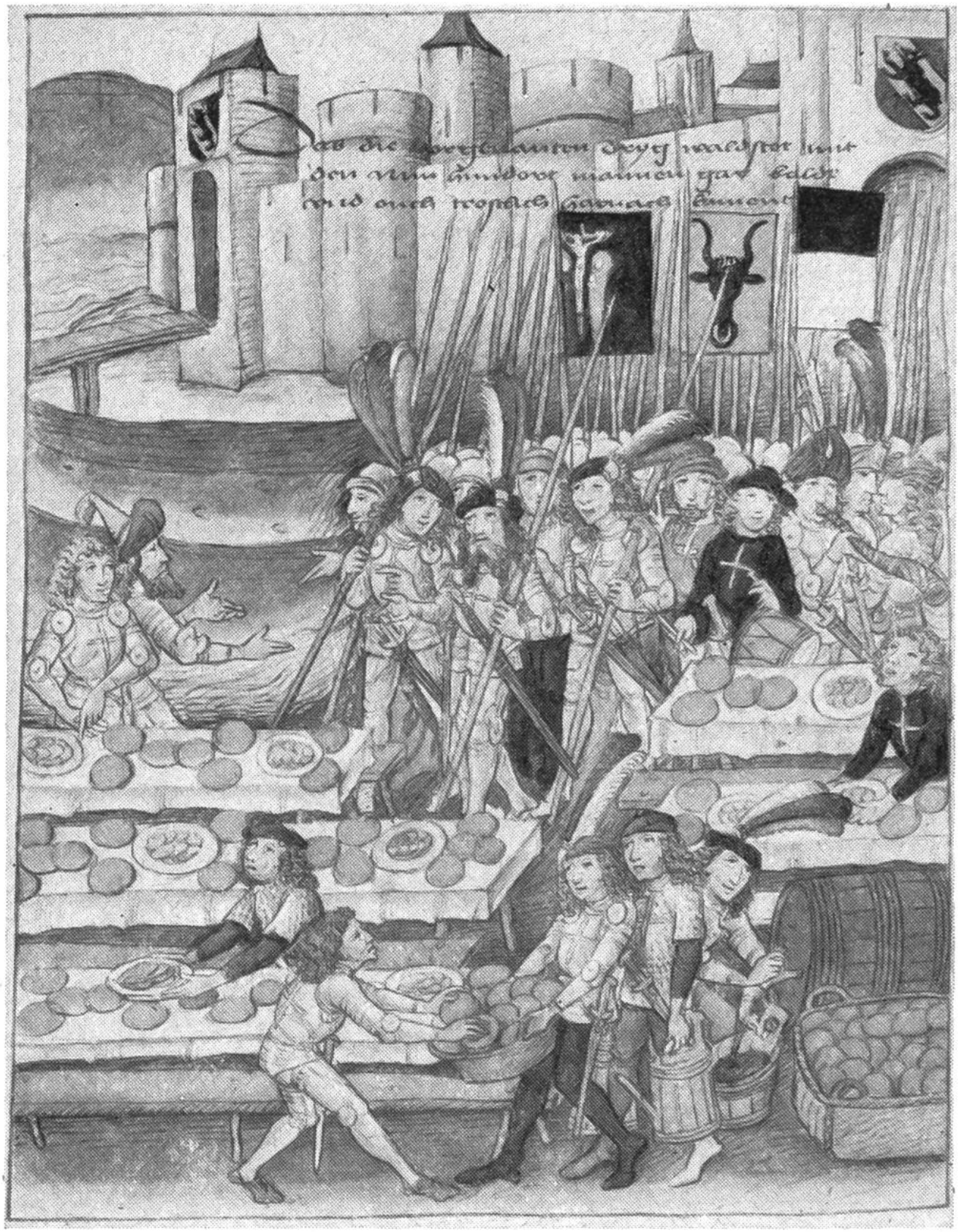
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Was ass Wilhelm Tell?

Die Geschichte vom Urner Freiheitshelden Wilhelm Tell ist allgemein bekannt, wir kennen ihn vor allem aus der Darstellung des grossen deutschen Dichters Friedrich Schiller. Wir erfahren von ihm viel Interessantes über die Taten Tells, über seine Gedankengänge und seine Pläne. Ob all das der Wahrheit entspricht, wird heute allerdings angezweifelt, einiges aber wird wohl mit den historischen Tatsachen übereinstimmen. Tell lernen wir nicht nur als Helden kennen, wir vernehmen manches von seinem Leben zu Hause bei Frau und Kindern. Keine Erwähnung finden jedoch die Essgewohnheiten der damaligen Zeit. Was ass eigentlich unser Nationalheld und seine Familie? Wie ernährten sich die Bauern der Berggebiete um das Jahr 1300?

Wenn wir uns das tägliche Leben der damaligen Urner vorstellen, so finden wir sie vor allem auf ihren kleinen Bauerngütern, wo sie Ackerbau trieben und ihre Kornfelder bestellten. Aus den Talgründen und von den unbewaldeten Hängen der drei Waldstätte leuchteten zur Sommerszeit goldene Kornfelder. In der Nähe der einfachen Wohnhäuser standen Obstbäume und Rebgärten. Die noch übrig gebliebenen Matten lieferten das Winterheu für das wenige Vieh. Sogar in höheren Berglagen, etwa im Melchtal oder im Schächental, wurde stets mehr als die Hälfte des Bodens umgepflügt. Die Viehzucht und die Milchwirtschaft spielten erst später eine grössere Rolle; Zieger (Quark, Kräuterkäse) und wenige andere Käslein wurden von den Frauen aus Schaf- und Ziegenmilch gewonnen und bildeten nur einen Zuschuss zur damaligen Hauptnahrung. Diese bestand aus Getreideprodukten, aus Haferbrei und Roggenbrot, aus den Früchten also, die der Bauer aus seinem Boden erntete. Das überschüssige Korn brachte er auf den nahen Markt des Hauptortes oder einer Stadt. Dort bezog er dann das für seinen

Haushalt notwendige Salz, Reis und vielleicht etwas Gewürz, das sogenannte Gold des Mittelalters, und Tuch.
Körnerbrei, Gersten-, Hafer- oder Mehlmus, auch Mehlsuppe standen seit Jahrhunderten hauptsächlich auf dem Frühstückstisch der Bergbauern. Abwechslung brachte der Zieger, der oft eine Zutat von getrockneten Früchten als Brotersatz enthielt. In westlichen Alpengebieten, im Waadtland und auch in Genf gab es zum Morgenessen eine kräftige Gemüsesuppe.
Das Mittagessen, das meist schon um 10 Uhr oder um 11 Uhr eingenommen wurde (das Tagewerk begann in aller Frühe!), umfasste eine reichere Speisekarte, so eine Suppe aus Fleischbrühe, frisches oder getrocknetes Gemüse wie Erbsen, Bohnen, Rüben. Oft stand auf dem Tisch auch eine Schüssel mit Eiern, mit Fleisch oder Fischen. Die Jagd spielte ja stets eine grosse Rolle, waren doch die Wälder sehr wildreich und die Bäche zudem reich an Fischen. Verschiedene Flurnamen wie Wolfsgrube, Bärenfalle, Fanger erinnern an die Jagd auf Wölfe, Bären und Wildschweine. Auch kleineres Backwerk, sowie Obst, Nüsse und Beeren ergänzten die Mahlzeiten.
Die Speisen lagen meist in Holz- oder Lehmtellern, die zur allgemeinen Benützung bestimmt waren. Nach Belieben entnahm man ihr die Speise mit einem Holzlöffel oder mit Brot. Gabeln tauchten erst 200 Jahre später auf. Das Brot war nichts anderes als ein auf einer Steinplatte am offenen Feuer gerösteter Fladen aus Brei; daraus ergab sich dann die flache runde Brotform.
Vor dem Essen, bei dem eine alte Sitzordnung und genaue Eßsitten beachtet wurden, dankte die Familie mit einem Gebet Gott für all die Speisen. Als Getränk diente Wein, Wasser oder etwas Ähnliches wie unser heutiges Bier.
An Feiertagen oder auch nach der Ernte war das Essen üppiger, ab und zu gab es Reis; Kartoffeln aber kamen erst im 17. Jahrhundert auf den Tisch. – Wie das Sprichwort ja sagt: «Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht», hingen die Alpenbewoh-



Der eidgenössische Zuzug zum Laupenkrieg wird vor den Toren Berns bewirtet.

ner an ihren heimatlichen Speisen; diese waren sie gewohnt und hatten sie erst noch billiger.
Auch zum Abendessen wurde vor allem Brei und Käse aufgetragen. Die gleiche Speise war bis vor 200 Jahren die Hauptnahrung der Hirten; 4- bis 6jährige Kinder wurden beim Hirtendienst zur Mithilfe herangezogen, später dienten diese als Knechte und Mägde bei wohlhabenden Viehbesitzern. Der in Basel wirkende Walliser Gelehrte Thomas Platter aus Grächen war in seiner Jugendzeit Geisshirt. Über seine Nahrung schrieb er: «... spyss was am morgend vor tag ein rogginerbrüw (bappen von roggin mäll gmacht); käss und rogginbrot gibt man eim in ein körblin mit zu tragen am ruggen; znacht aber erwelte (gekochte) käsmilch, doch dessen alles zimlich gnug.» Ein entsprechendes Mus blieb in den späteren Jahren seine Lieblingsspeise.
Im 14. Jahrhundert verschwanden in den Bergtälern die Kornfelder immer mehr, denn Klima und Bodenbeschaffenheit waren für den Ackerbau nicht günstig. Im weiten Mittelland, das nach und nach auch eidgenössisch wurde, breiteten sich die goldenen Getreidefelder aus, und die Weidewirtschaft und Viehzucht wurden zur Hauptbeschäftigung der Alpenbewohner. Viele Bauern zogen mit ihrem Vieh auf die Märkte von Zürich, Basel oder Mailand, wo sie viel Neues erfuhren und ihren Gesichtskreis erweitern konnten. Die Milchwirtschaft führte zu umfangreicher Käseherstellung, so dass diese Speise jetzt auf dem Tisch immer mehr anzutreffen war. Käse wurde zudem auch auswärts verkauft und war bald ein überall geschätztes Schweizer Exportprodukt, was er bis heute geblieben ist. Er diente ebenfalls als beliebte Nahrung auf den zahlreichen Kriegszügen der Eidgenossen. Natürlich musste Wein und Brot in genügender Menge vorhanden sein, denn mit einem leeren Magen liess sich nicht gut kämpfen. Dass die Milchsuppe besonders geschätzt war, zeigt die bekannte Geschichte von der Soldatenmahlzeit bei der Schlacht von Kappel. Durch diese Speisen erhielt der eidgenössische Krieger aber auch besondere

Vor dem Empfang König Sigismunds im Predigerkloster zu Bern, 1414.

Spottnamen. «Kuebuben, misttrager, kuemüler, kueswenze» gehören zu den zahmeren Ausdrücken. Die Inneren Orte: Uri, Schwyz, Unterwalden, Luzern und Zug, hiessen oft «die fünf kuedreckli». Die Eidgenossen liessen sich jedoch von all diesen Schimpfnamen nicht beeindrucken, mit Stolz und Selbstbewusstsein pflegten sie ihr alltägliches Hirtengewerbe.

Eines aber müssen wir festhalten: Das Essen unserer Vorfahren zur Zeit der ersten Jahrhunderte des Bestehens der Eidgenossenschaft war auf alle Fälle nicht langweilig und eintönig, denn schon damals erfreuten sich die Menschen an einem guten Essen!

Markus Fürstenberger