Ergebnisse

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimatkunde**

Band (Jahr): **41 (1979)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

In Beatenberg stieg seit dem Zweiten Weltkrieg die Parzellenzahl pro Betrieb – infolge Zupacht und Realteilung – rascher an als in Sigriswil. Mit der Zunahme der Parzellenflächen und -zahl ist die landwirtschaftliche Nutzfläche pro Betrieb in letzter Zeit gestiegen, wobei sich das Total an Betrieben verringert hat.

In den letzten zwanzig Jahren erhöhte sich der Einsatz von Motorfahrzeugen in der Landwirtschaft. In Beatenberg scheint die Verwendung weiterer Maschinen in der Landwirtschaft zwar begrenzt zu sein, so daß die Anzahl Traktoren, Jeeps, Transporter usw. seit 1965 nur noch schwach ansteigt.

Stark abgenommen haben die ständigen landwirtschaftlichen Arbeitskräfte. Sie haben sich seit 1965 in dem Maße verringert, wie die Motorfahrzeuge zugenommen haben. In Sigriswil liegt der Grund dafür nicht nur in der Abwanderung von Arbeitskräften aus der Landwirtschaft, sondern auch im Übergang vom Zweimann- zum Einmannbetrieb und in der Tendenz zu Nebenerwerbsbetrieben. Bezeichnenderweise ist in Beatenberg die Zahl ständiger weiblicher Arbeitskräfte angestiegen, ein Indiz für die Überalterung der Betriebe. Mit zunehmendem Alter der Betriebsleiter hilft möglicherweise die Frau als ständige Arbeitskraft mit, besonders dann, wenn ihre Kinder anderweitig eine Beschäftigung gefunden haben und kein Interesse zur Hofübernahme zeigen. Es kommt sogar vor, daß verwitwete Frauen den Betrieb allein weiterführen. Überhaupt sieht im Einzelfall die Situation gelegentlich anders aus, als es diese verallgemeinernden Darstellungen zeigen.

4. Ergebnisse

4.1. Die Selbstversorgung im 18. und 19. Jahrhundert

Selbstversorgung und Genügsamkeit scheinen zwei miteinander verschwägerte Begriffe zu sein. In den meisten Darstellungen vergangener Zeiten werden Sparsamkeit und Einfachheit der Bevölkerung hervorgehoben.

Einzelne Schilderungen der Genügsamkeit unserer Vorfahren übertreiben jedoch in mystischer Verklärung. Da wird das Älplerleben zur gelobten Enthaltsamkeit. Auch wird die Selbstversorgung als die ursprüngliche bäuerliche Aufgabe dargestellt. Es geht hier um die Frage, inwieweit sich die Bevölkerung des Untersuchungsgebietes im 18. und 19. Jahrhundert vom eigenen Brot ernährt hat, und nicht um eine Verherrlichung der Selbstversorgung. Damals war eine Zufuhr von Lebensmitteln nur sehr beschränkt möglich und demzufolge die Notwendigkeit, für das tägliche Brot selber zu sorgen, offensichtlich.

Über die Selbstversorgung selber finden sich wenige Angaben. Es muß deshalb indirekt aus veränderten Anbauverhältnissen auf den Wandel in der Selbstversorgung geschlossen werden.

Sigriswil besaß bereits im Mittelalter eigene Mühlen[34] und war diesbezüglich autark. Beatenberg blieb jahrhundertelang derart abgeschlossen, daß dort «ein Höchstmaß an Selbstversorgung zu finden war»[35].

Schaer schreibt, daß um die Mitte des 18. Jahrhunderts die Wirksamkeit der neugegründeten bernischen Ökonomischen Gesellschaft eingesetzt habe[36]. Von dieser kamen Verbesserungsvorschläge für Landmeliorationen, namentlich der Alpen. Aus der intensivierten Graswirtschaft brächten die Landwirte eine größere Rendite heraus, erklärten die Ökonomen, wobei der Flurzwang und der Weidgang auf den Allmenden noch zu beseitigen gewesen wären. Durch vermehrte Stallfütterung fiele mehr Mist an, welcher in einer zweckmäßigen Fruchtwechselwirtschaft verwendet werden sollte. Der Anbau neuer Futterkräuter (Esparsette und Luzerne) wurde von der Landesökonomiekommission ab 1764 propagiert. Diese legte den Landpfarrern nahe, die neuen Erkenntnisse von den Kanzeln zu verlesen. Aber nur langsam vollzog sich die Umstellung und begann, an den bisher autarken Verhältnissen zu rütteln.

Daneben blieb auch die frühe und rasche Verbreitung der Kartoffel nicht ohne Folgen: Der Kartoffelanbau verdrängte den Getreidebau, verhalf aber dem Ackerbau zu neuem Auftrieb; zudem linderte die Kartoffel das Los der Armen und stillte den größten Hunger. Zur Einführung der Kartoffel vermerkt Bircher: «Neben den Getreidebau war aber seit den 1730–50er Jahren der Kartoffelbau getreten, und mit ihm hatte der Ackerbau das Minimum, das er vorher erreicht haben muß, ... wieder überschritten.»

In seiner Darstellung über die Wirtschaft und Lebenshaltung im schweizerischen «Hirtenland» am Ende des 18. Jahrhunderts finden sich viele wertvolle Hinweise über die Selbstversorgung jener Epoche. Bircher stellt eine wirtschaftliche Depression nach der günstigen Konjunktur während des Dreißigjährigen Krieges fest und folgert, daß wegen dieser Krise, die bis über 1700 hinaus anhielt, die Selbstversorgung «auf einer dürftigen, primitiveren und einseitigeren Basis» wieder aufgenommen wurde, «da es nicht mehr möglich war oder schien, den Getreidebau wieder in alter Weise einzuführen.»

Als Ersatz für die Getreidenahrung sammelte man Baumnüsse, Kern- und Steinobst, wohl auch Wildobst und in bedeutenden Mengen Wildgemüse. Seine Angaben schränkt Bircher allerdings mit dem Ausdruck «wahrscheinlich» ein, weil wir über die Zeit vor der Einführung des Kartoffelbaues wenig wissen[37].

Eine Tendenz zur vermehrten Viehwirtschaft soll nach Bircher schon im 18. Jahrhundert eingetreten sein. Auf Kosten des Getreidebaus hatte in besonders günstigen Marktlagen die einseitige Viehwirtschaft zugenommen. Die Umstellung sei begleitet gewesen vom Wunsch der Bevölkerung, ein gemächliches, ein «besseres» Leben zu führen, weil das Besorgen des Viehs weniger Arbeit verursacht habe als die anstrengende Handarbeit des Ackerbaus.

Aufgrund dieser Feststellung ließe sich – vielleicht etwas voreilig – schließen, völlige Selbstversorgung habe nur in Notzeiten geherrscht, und die Leute seien stets nach einer Arbeit aus gewesen, die etwas abgeworfen oder zumindest nicht allzusehr angestrengt hat. Dieser Seitenhieb gegen die Trägheit des Menschen mutet jedoch etwas merkwürdig an, Bircher ist aber aufgrund seines Quellenstudiums immer wieder auf Zeugnisse von Armut im Hirtenland gestoßen, deren Ursache die Arbeitsscheu vieler verarmter Leute gewesen ist. Dabei darf aber nicht vergessen werden, daß ungünstige wirtschaftliche Verhältnisse geherrscht haben: Zölle, mangelnde Handelsstraßen,

Teuerungen, Hungersnöte, Epidemien, Geldmangel usw. verhinderten ein Aufblühen der regionalen Wirtschaft.

Namentlich in Beatenberg traten noch ungünstige Produktionsbedingungen hinzu. Der Boden sei «bergig trocken und steinig, zu Pflanzungen sehr untüchtig», schreibt Pfarrer Johann Rudolf Nöthiger am Ende des 18. Jahrhunderts, «alles was darauf wüchse, Menschen, Tiere und Pflanzen würden klein und mager[38].»

Weil auch Alpwirtschaft und Viehhaltung dürftig waren, litten die Beatenberger unter Armut. Nach Nöthigers Angaben entfielen auf einen Einwohner eine halbe Kuh, ein Drittel einer Ziege und ein Fünftel eines Schafes. Der Ackerbau warf allerdings fast so viel wie in Unterseen ab: 130 Mütt zehntpflichtiges Getreide: Dinkel, Gerste und Erbsen. Dazu kamen noch eine nicht geringe Menge von Kartoffeln, verschiedenes Gemüse, Hanf und Flachs. Verglichen aber mit den reichen Leuten von Habkern, deren Alpen schöne Erträge abwarfen, führten die Beatenberger ein kümmerliches Dasein.

Im selben Sinne, meint Bircher, sei auch Sigriswil arm zu nennen.» Die zehntpflichtige Kornernte», schreibt Vikar Gottlieb Jakob Kuhn, «machte auf Kopf und Tag berechnet einen Durchschnitt von etwa 80 Gramm aus.» Obst wuchs nur in seenahen Gebieten reichlich, wo auch etliche Nußbäume und das Rebland zu finden waren[39].

Seit Jahrhunderten heimisch, zeigte der Weinbau seine Sonn- und Schattenseiten: Zuerst konnten in den Seeorten viel Wein und Obst verkauft und dadurch die Armut etwas gelindert werden, doch bestand die Gefahr des Alkoholismus. Im übermäßigen Trinken versuchte man, die großen Nöte zu vergessen. So schrieb Pfarrer Johann Rudolf Knecht 1764: «Die überaus genügsame Bearbeitung ihres bergigen Landes, die bloße Nahrung von gesalzenen Speisen und der vorhandene Weinwuchs entschuldigen etwas die Unmäßigkeit im Trinken[40].»

Als Übergangsgebiet zwischen Mittelland und Oberland verband Sigriswil den Ackerbau und die Alpwirtschaft in eigenartiger Weise: Mit dem Oberland hatte es die kleinen, mit Hacke und Sichel bearbeiteten Ackerbeete gemeinsam, wobei es sich nach Kuhn nicht bloß um kümmerliche Reste eines zurückgegangenen Ackerbaus handelte. Es wurden nämlich Ende des 18. Jahrhunderts nicht weniger als 900–1000 Mütt zehntpflichtiges Korn geerntet, wozu «dann noch viel zehntfreies Getreide kam.» Kartoffeln konnten «jahraus jahrein häufig genossen werden». Der Kartoffelbau hatte wohl am ehesten den Haferanbau verdrängt, welcher nach alten Pfrundrödeln gleich stark wie der Dinkelanbau vertreten gewesen war[39].

Als beetartige Hackkultur war der Ackerbau arbeitsintensiver als die Viehzucht, so daß Fäsi 1765 schreiben konnte: «Die Viehzucht beschäftigt nicht so sehr als der Acker- und Weinbau, sie ernähret aber auch nicht so viele[41].» Die Tendenz zur Viehwirtschaft schränkte die Möglichkeiten zur Selbstversorgung ein. Die Bevölkerungszunahme verstärkte sich dagegen wegen hoher Geburtenzahl, der Bekämpfung der Pokken usw. Bircher ermittelt eine durchschnittliche Steigerung der Einwohnerzahl im engeren Oberland von 6–7% im Laufe eines Jahrzehnts Ende des 18. Jahrhunderts. Diesen Bevölkerungszuwachs hätte eine Intensivierung in der Nahrungsmittelproduktion begleiten sollen, um die Autarkie aufrechtzuerhalten. Dies trat jedoch mit Ausnahme des Kartoffelanbaus vorerst nicht ein, wodurch weite Kreise verarmten und

Hunger litten. Gerade das Anschwellen der Bevölkerung im 19. Jahrhundert ließ wenig Bemittelte noch ärmer werden, weil die Umstellung auf die Viehwirtschaft nicht Arbeit und Brot für alle schuf, sondern die soziale Ungleichheit bekräftigte. Die Vermögenden konnten sich eher Kapital verschaffen, um den Betrieb umzustellen oder zu vergrößern. Ihnen wurden auch staatliche Anleihen gewährt. Den Armen blieb nur die zur Selbstversorgung dienende Viehwirtschaft und der Ackerbau auf den ihnen zugeteilten Allmendstücken. Erst die weitere Verbreitung des Kartoffelanbaus erleichterte den Unbemittelten die Existenz und die Familiengründung.

«In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts», schreibt Bircher, «besserten sich überdies die Verkehrsverhältnisse für viele Gemeiden, das heißt, diese wurden dem Markte genähert, und es besserten sich die Marktverhältnisse durch meistens reichliches Angebot von Getreide und rasch steigende Nachfrage nach den Erzeugnissen der Viehwirtschaft[42].»

Nach Nußbaumer, der die bäuerlichen Verhältnisse im Homburgertal untersuchte, war der Speisezettel um 1800 noch ganz auf die Selbstversorgung eingestellt. Schon 50 Jahre später hatte sich ein großer Wandel vollzogen: Die Kartoffel löste das Brot als Hauptnahrungsmittel ab. «Brot war», wie Nußbaumer 1963 schreibt, «noch vor 100 Jahren wie Gold geschätzt» und viel sparsamer verwendet worden[43]. Besonders beliebt war das Kaffeetrinken geworden. Milchkaffee wurde fünfmal täglich getrunken. Mit dem Import von Kaffeebohnen war aber keine reine Selbstversorgung mehr möglich.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts vollzog sich der Übergang zur Marktwirtschaft mit noch vorwiegender Selbstversorgung. Auch der aufkommende Tourismus veränderte die Verhältnisse grundlegend, indem er die Geldwirtschaft förderte.

Der Selbstversorgungsgrad war aber noch Ende des 19. Jahrhunderts sehr hoch. «Auch unser Gerichtspräsident muß selber hirten und die Misthutte tragen», berichtet der damalige Pfarrer Beatenbergs, «von Fleischnahrung findet man fast keine Spur. Ein Mittagessen, wie es der Thalbauer hat, kennt man hier nicht. Kaffee, Kartoffeln, (wenn es gut geht) Käse und Brot bilden sozusagen jede Mahlzeit[44].»

4.2. Die Selbstversorgung heute – Ergebnisse der Umfrage

Die *Eßgewohnheiten* sind ein wertvoller Hinweis auf die heutigen Verhältnisse in der Selbstversorgung.

In der Gestaltung des Speisezettels richtet sich die Bäuerin – zum Beispiel aus preislichen Gründen – nach den vorhandenen eigenen Nahrungsmitteln.

In Schwanden nimmt man in 15% und in Beatenberg in 31% aller befragten Familien noch das traditionelle Frühstück (Rösti, Käse und Brot, Milchkaffee) ein. Auch den Haferbrei trifft man noch an (zu 8% respektive 23%), heute Porridge genannt. Erstaunlicherweise halten mehr Familien in Beatenberg an der traditionellen Ernährungsweise fest.

Der Tourismus, die Hotelkost, haben zwar nach Aussagen einiger Bäuerinnen dazu beigetragen, daß die Männer die herkömmlichen Speisen nicht mehr so schätzen wie früher, doch scheint die Mehrheit gegenüber Menüänderungen skeptisch zu sein.

Kartoffeln und Gemüse aus dem eigenen Garten oder «Pflanzplätz» bilden heute

mit dem Schweinefleisch die Grundlage der Hauptmahlzeit. Wir können also feststellen, daß sich die bäuerliche Kost noch relativ stark auf die Selbstversorgung stützt. Der Lebensmittelmarkt, die Werbung und die moderne Ernährung beeinflussen jedoch zunehmend die Menükarte im Bauernhaus. Nicht zu übersehen ist die Tendenz, vermehrt Fertigprodukte und Konserven, daneben auch Teigwaren oder Fleischstücke wie Koteletts oder Plätzli zu kaufen.

Beim Nachtessen überwiegen immer noch geschwellte Kartoffeln oder «Rösti». Oft kommen abends Suppen, Reste vom Mittagessen, Salate und Käsespeisen auf den Tisch.

Als Frühstück wird das Café complet am häufigsten (69% in Beatenberg und 77% in Schwanden) eingenommen. Recht unterschiedlich halten die Familien an den Zwischenmahlzeiten fest. Je nach den Arbeitsverhältnissen, der Jahreszeit und persönlichen Neigung gibt es zum «Znüni» oder «Zvieri» Brot, Butter und Konfitüre oder Käse oder Wurst. Um den Durst zu stillen, trinkt man Milchkaffee, Tee, Milch, Kakao, Most oder Sirup.

Das Mittagessen wird meistens durch eine Suppe eingeleitet. Zur Hauptmahlzeit werden oft Speck oder Wurst und Gemüse wie Bohnen, Rübli, Blumenkohl oder Lauch gegessen. Dazu gibt es sehr oft Kartoffeln, als Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Geschwellte oder gelegentlich als Kartoffelstock zubereitet. Käse und Eierspeisen ersetzen manchmal das Fleisch, welches an Feiertagen aus einem Braten oder Schweinsragout bestehen kann.

Die Gegenüberstellung früherer Sonntagsgerichte mit denen von heute zeigt eine ausgeglichenere und reichere Kost in der Gegenwart. In den meisten Familien speist man sonntags üppiger als an Wochentagen: Es gibt mehr und besseres Fleisch, Dessert und Kaffee. Nur in zwei Fällen ist mitgeteilt worden, daß am Sonntag weniger gegessen und oft zum Picknick im Freien eingepackt werde. An Arbeitstagen solle dafür richtig gegessen werden, hieß es da. Der Nahrungsbedarf sei bei strenger Arbeit auch größer. An Sonntagen ein wenig zu fasten, sei nicht schädlich. Die meisten fanden aber, ein gutes Essen, Züpfe zum «Zmorge» oder eine Bernerplatte zum «Zmittag», gehöre sich einfach als sonntägliches Essen.

Die *Produktion zur Selbstversorgung* ist einem steten Wandel unterworfen. In Zeiten gestörter Zufuhr, beispielsweise während des Zweiten Weltkrieges, mußte die Landwirtschaft die Landesselbstversorgung sichern. Damals entstanden im Berggebiet Äcker, die Brotgetreide, Kartoffeln usw. trugen. Der Kartoffelbau sicherte weitgehend die Volksernährung. Seit dem Zweiten Weltkrieg hat aber die Ackerfläche in den Berggebieten rapid abgenommen.

Trotz des Rückgangs der Selbstversorgung hat jedoch die Vielfalt der Gemüsearten gegenüber früher zugenommen. Welche hofeigenen Produkte finden noch heute Verwendung? Tabelle 3 gibt darüber Auskunft.

In den befragten Familien Beatenbergs werden auffallend weniger Kartoffeln, Obst und Beeren geerntet als in Schwanden. Mit der Imkerei befaßt sich keine der befragten Familien mehr, und der Getreidebau ist ohnehin hier ganz verschwunden. Dagegen stammen Eierspeisen, Butter und Rahm in Beatenberg häufiger vom eigenen Hof als in Schwanden.

Dieses Weizenfeld liegt in Schwanden auf etwa 1000 m Höhe. Eine Hofstatt umgibt das Haus.

Bauernkinder helfen mit im Garten. (Beatenberg, Mitte Juli 1978).

Tabelle 3 «Welche dieser Speisen stammen aus dem eigenen Betrieb?»

	Anzahl bejahende Antworten von	
	13 Betrieben in Schwanden	13 Betrieben in Beatenberg
1. Milch	13	13
2. Gemüse	12	13
3. Fleisch	13	10
4. Käse	11	10
5. Kartoffeln	12	5
6. Eier	5	8
7. Butter, Rahm	4	7
8. Obst und Beeren	7	3
9. Getreide, Brot	5	0
10. Honig	2	0

Welche Produkte werden andern vorgezogen? Was würde man am meisten vermissen, könnte man es nicht mehr selber herstellen? Der Beliebtheitsgrad der eigenen Nahrungsmittel ist aus der Tabelle 4 ersichtlich.

Tabelle 4 «Welche Produkte finden Sie zur Selbstversorgung besonders geeignet?»

	Anzahl Stellungnahmen in:	
	Schwanden	Beatenberg
1. Milch «geschmacklich besser»	6	7
2. Gemüse «frischer, gesünder»	3	4
3. Fleisch, «preislich günstiger»	3	4
4. Käse «von der Alp»	2	4
5. Kartoffeln «frischer»	4	2
6. Konfitüre «besser»	1	1
Ferner: Butter, Eier, Getreide	1	0
Allgemein: «Alles, was man selber im Haus und Keller hat.» «Alles, was man selber machen kann.»		

Der Vergleich zwischen der Beliebtheit und der Häufigkeit der zur Selbstversorgung produzierten Güter zeigt, daß die eigenen offenbar auch geschätzt werden. Allerdings läßt sich diese Frage nicht restlos klären, hängt sie doch stark von der Gewöhnung an die eigenen Lebensmittel ab.

Die Antworten auf die Frage, ob man heute auch weniger bekannte Gemüsearten und Kulturen anzubauen beginne, zeigen ein geteiltes Bild. Über den Erfolg oder Mißerfolg solcher Versuche ist man sich ebenfalls nicht einig. Skeptiker rechnen mit einem Ertragsausfall oder zumindest mit einer Qualitätseinbuße. Befürworter begründen ihren Ernteerfolg mit einer verbesserten Anbautechnik: Plastik schützt die früh gesäten Kulturen oder die reifenden Tomaten, Schlitzfolien ermöglichen ohne größeren Arbeitsaufwand bessere Resultate usw. Eine von Wilderswil hinzugezogene

Familie äußerte sich positiv allen neuartigen Versuchen gegenüber, während wiederum andere erklärten, Zucchetti und Tomaten seien fremde, ungenießbare Gemüsearten. Vor einigen Jahren kaufte eine Familie in Beatenberg irrtümlicherweise Kürbissamen, welche zu prächtigen Pflanzen gediehen, deren Früchte jedoch verschenkt oder den Schweinen gefüttert wurden. Eine Hauswirtschaftslehrerin unterstrich die vorwiegend konservative Haltung der Bergbauern gegenüber dem Gemüsebau in bezug auf wenig bekannte Arten. Viele Bäuerinnen nützen ihrer Ansicht nach die Möglichkeiten des eigenen Gartens zu wenig aus und legen nur eine Kultur pro Jahr an. Sie bemängelte auch, daß die Kulturfolgen nicht besser geplant würden. Das zeitliche Zusammenfallen von dringenden Gartenarbeiten mit der Heuernte könnte durch eine Planung weitgehend vermieden werden.

Von den meisten Bauern, die befragt wurden, werden die Tomaten als noch mögliche Kultur angesehen, wenn man sie unter Plastikfolien vor Kälteeinbrüchen schützt. Früher Schneefall und Frost im Herbst schaden den Kulturen, namentlich fehlt dem Silomais die zum Ausreifen benötigte Wärme. Die Höhenlage macht sich besonders auch im Obstbau bemerkbar: In seenahen Gebieten fallen bedeutendere Ernten an als über 1000 m Höhe. Allerdings spielt auch die Pflege der Bäume eine wesentliche Rolle. Sie wird gerade oft in klimatischen Grenzfällen vernachlässigt mit der Begründung, der Ertrag lasse sich ja kaum sehen.

In Schwanden, auf dem eben gelegenen Feldmoos, in 1000 m Höhe, wurde früher viel Salat und Gemüse gepflanzt. Heute hat sich die Anbaufläche reduziert, und es wird nur noch von einer Familie in größerem Rahmen Salat gezogen und an die landwirtschaftliche Genossenschaft geliefert.

Der Gemüsebau und im speziellen der Salatanbau stellt in Bergregionen laut Professor Kobel von der Forschungsanstalt Wädenswil eine echte Alternative zur Viehwirtschaft dar. Sein Vorteil liegt im Anbau mittelspäter Sorten, die in die Marktlücke Ende Juli/Anfang August fallen und deren Absatz somit gesichert ist.

Jedoch bliebe der Gemüsebau wohl Sache einiger spezialisierter Landwirte, denn der Bergbauer fühlt sich in der Viehzucht heimischer als im Gartenbau. Die Gartenarbeiten sind schon von jeher Domäne der Frau gewesen. Nur drei Bauern erklärten in der Befragung, gemeinsam mit ihrer Frau den Garten zu bestellen.

Die Einführung neuer Erwerbszweige wie Salat- oder Beerenkulturen wird behindert durch traditionelle Bindungen, durch ablehnende Einstellungen wie diejenige gegenüber dem Gemüsebau.

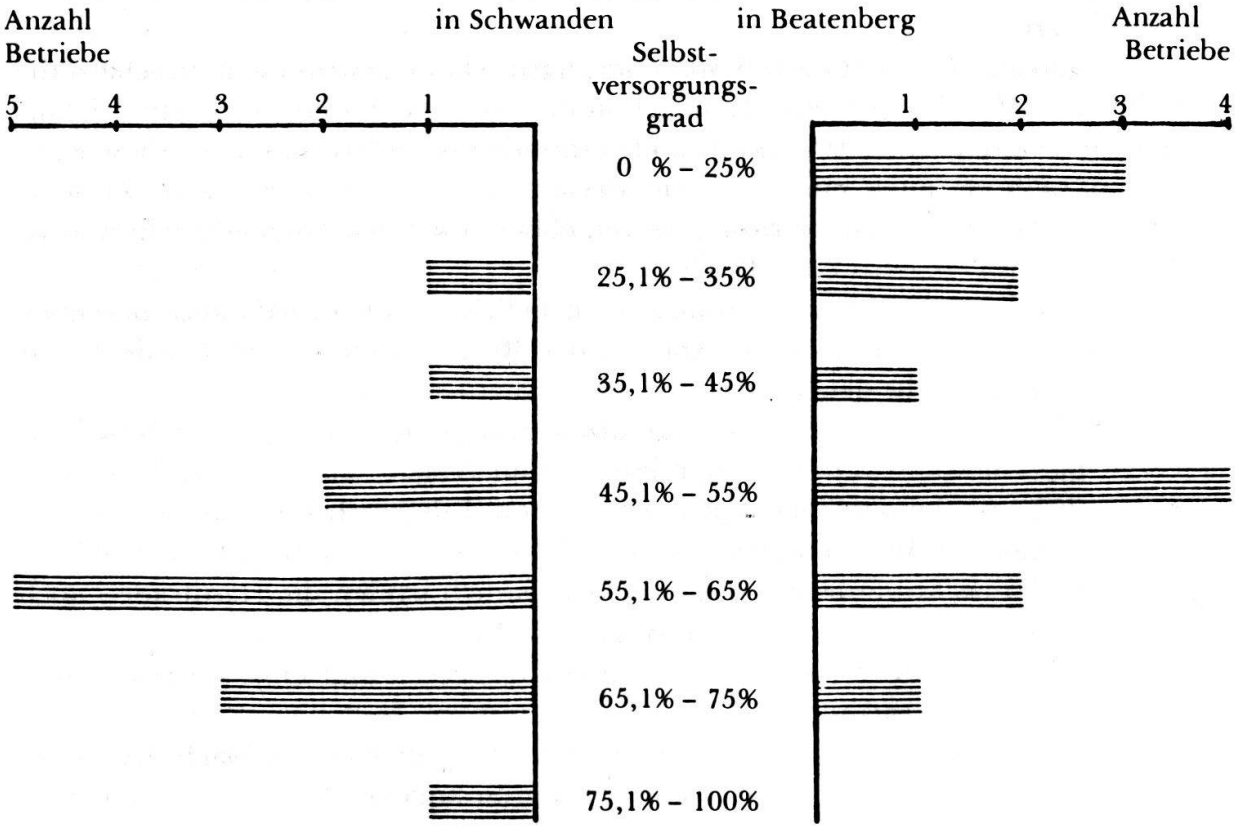
Das Beerensammeln ist oft eine beliebte Nebenbeschäftigung. In den Bergwäldern finden sich in günstigen Jahren große Mengen Heidel- und Preiselbeeren, welche bei Gelegenheit gepflückt und zu Hause eingemacht oder zu Konfitüre verarbeitet werden. Auch das Kräuter- und Pilzesammeln ist eine Beschäftigung, die je nach Verhältnissen und persönlicher Neigung in Mußezeiten ausgeübt wird: Die Bauern und vor allem ihre Frauen und Kinder widmen sich ihm an Sonntagen, bei Wanderungen, bei Besuchen auf der Alp usw. Den meisten sind zum Beispiel Wilder Majoran, Thymian, Arnika, Silbermänteli und andere Kräuter bekannt. Tee- und Heilkräuter stammen von alters her aus dem Bauerngarten[45].

Die Selbstversorgung mit Brennholz ist heute noch vorwiegend intakt. Der Energie-

bedarf zum Heizen wird in den befragten Familien zu 81% aus dem geschlagenen und selber gerüsteten Holz gedeckt. Nur vier Familien (15%) besitzen eine Ölheizung. Oft wird dagegen eine mobile elektrische Zusatzheizung verwendet. Im allgemeinen wird aber mit Holz geheizt, auch wenn meist ein Elektroherd zur Verfügung steht. Kohlen und Briketts ergänzen das Heizmaterial.

Über das Ausmaß der gesamten Selbstversorgung im bäuerlichen Haushalt gibt Abbildung 5 Auskunft. Mangels genauer Unterlagen stützen sich die Angaben auf Schätzungen, welche zusammen mit den Landwirten erhoben worden sind.

Abbildung 5 «Wie hoch schätzen Sie Ihren Anteil Selbstversorgung?»
Der Selbstversorgungsgrad in den 26 bäuerlichen Haushaltungen



Die Betriebe in Schwanden weisen mehrheitlich einen höheren Grad an Selbstversorgung auf als diejenigen in Beatenberg. Bei der Auswertung wurde untersucht, ob zwischen dem Selbstversorgungsgrad und der Entfernung der Höfe vom nächsten Einkaufsladen eine Beziehung bestehe oder ob der Selbstversorgungsgrad auch etwa von der Anzahl verpflegter Personen in einem Haushalt abhänge. Es konnten jedoch für die 26 untersuchten Betriebe keine gesicherten Korrelationen gefunden werden (bei einer Irrtumswahrscheinlichkeit von 0,05). Damit kann nicht gesagt werden, daß sich im Umkreis der Untersuchung die Entfernung des Hofes oder die Anzahl verpflegter Personen positiv auf die Selbstversorgung auswirke.

Es stellt sich die Frage, welche Anteile Selbstversorgung bei den einzelnen Produkten zu verzeichnen sind.

Wie schon aus der Tabelle 3 entnommen werden konnte, sind Milch, Fleisch und Gemüse sehr häufig verwendete Produkte in der Selbstversorgung. Der Milchbedarf wird auf allen untersuchten Bauernhöfen zu 100% selber gedeckt. Falls man Hühner hält, besteht auch eine vollständige Selbstversorgung mit Eiern. Die übrigen Produkte stammen nicht immer vom eigenen Betrieb. Gemüse muß beispielsweise häufig im Frühling zugekauft werden, jedoch können im Sommer und im Herbst reichliche Mengen aus dem eigenen Garten geerntet werden, so daß also saisonale Schwankungen in der Selbstversorgung entstehen. Durch das Einkellern und in neuerer Zeit durch das Tiefkühlen versucht man, Selbstversorgungslücken besser zu schließen. Das Fleisch, das bei den üblichen Hausmetzgeten anfällt, wird eingefroren, geräuchert oder sterilisiert.

Das Tiefkühlen ist die häufigste Konservierungsmethode geworden. Man schätzt die Tiefkühltruhe oder das gemietete Kühlfach immer mehr, weil unter anderem das Einmachen mit einem großen Arbeitsaufwand verbunden ist. Allerdings bietet diese Konservierungsmethode auch einen Vorteil, dessen man sich in letzter Zeit vermehrt bewußt wird: Das Eingemachte kann jederzeit eßbereit auf den Tisch gebracht werden im Gegensatz zum eingefrorenen Produkt.

Gedörrte Nahrungsmittel sind immer noch beliebt, denn in 54% aller befragten Familien werden Bohnen gedörrt. Äpfel- oder Birnenschnitze werden jedoch nur noch in 23% der Betriebe getrocknet.

Schweinefleisch wird vorwiegend eingesalzen und geräuchert. Spezielle Rauchküchen oder Kamine voller Hammen, Speckseiten und Würste bestätigen die Angaben.

Die reichlich anfallenden Beeren aus dem Garten (Johannisbeeren und Erdbeeren) sowie Beeren aus dem Wald (Heidelbeeren und Preiselbeeren) werden für den Winter eingemacht oder zu Konfitüre verarbeitet. Gelegentlich kaufen die Hausfrauen noch Früchte zu, um abwechslungsreichere Produkte herzustellen.

Als wenig bekannte Konservierungsmethode von Beeren und Obst wird von einer Bäuerin der Rumtopf erwähnt.

Die *Selbstversorgung in der Bekleidung* gehört der Vergangenheit an. Flachs wurde im Untersuchungsgebiet zuletzt in den zwanziger Jahren angesät. Einige Leute erinnern sich noch an jene Zeit, als der Flachs in einer Rätschhütte verarbeitet wurde. Schafe hielt man bis in die dreissiger Jahre vorwiegend der Wollproduktion wegen, denn das Fleisch war wenig beliebt und bekannt. Aus den Statistiken geht hervor, daß die Schafbestände im Untersuchungsgebiet, namentlich in Beatenberg, früher bedeutend kleiner gewesen sind als heute. Es ist fraglich, ob die kleine Anzahl Schafe den damaligen Wollbedarf in der Bekleidung hat decken können. Wir müssen annehmen, daß besonders in Beatenberg schon Ende 19. Jahrhundert in der Bekleidung keine reine Selbstversorgung mehr geherrscht hat.

Die Handweberei, wie sie zum Beispiel im Oberhasli heimisch geworden ist, hat sich hier nicht durchgesetzt. In Schwanden und Sigriswil scheint dieses Metier hingegen verbreitet gewesen zu sein. Die Statistiken weisen auch höhere Schafbestände aus, und die Flachsproduktion scheint nach Aussagen der Befragten noch Anfang des 20.

Jahrhunderts verbreitet gewesen zu sein. Heute allerdings sind die Webstühle und Spinnräder aus den Bauernstuben verschwunden. Gelegentlich trifft man noch ein zur Zierde aufgestelltes Spinnrad an.

Die Erinnerung an das Spinnen wird alljährlich für einen Abend lebendig, wenn sich die Sigriswiler Frauen zum «Spinnet» treffen. Die Männer nehmen am Anlaß auch teil und sind als die sogenannten «Haspler» zu einem währschaften Znacht eingeladen. Bei dieser Gelegenheit tragen die Frauen ihre Trachten. Die Männer kommen im Chüejermutz oder im Halbleinigen.

Auch an andern volkstümlichen Festen (in der Jodlergruppe, in der Trachtengruppe, gelegentlich sonntags oder zur Alpauffahrt) werden die traditionellen Kleider getragen, die ursprünglich in vollständiger Eigenarbeit geschaffen wurden, heute aber teilweise durch gekaufte Stücke ergänzt sind.

Auf die Frage, weshalb man eine Tracht trage, wird oft gesagt: «Die Tracht ist Schmuck, man ist stolz darauf.» «Man hat sie selber gemacht.» «Eine Berner Tracht gehört sich.»

Von den Bäuerinnen, die befragt wurden, tragen knapp die Hälfte eine Sonntags- oder Werktagstracht. Viele Frauen mögen die Trachten aber nicht: «Die Tracht ist zu schwer.» «Sie ist zu teuer.» «Die Tracht ist unpraktisch.» «Eine Tracht kleidet nur festere Frauen gut.»

Die Bauern finden aber beim Tragen des halbleinigen Gewandes mehrheitlich: «Halbleinige Hosen schützen im Winter vor Nässe und Kälte viel besser.» Jüngere Bauern und nebenberufliche Landwirte tragen aber zur Arbeit nicht mehr das Halbleinige, welches nach ihrer Aussage heute auch zuviel kostet.

Nun belasten aber auch gewöhnliche Kleider die Haushaltungskasse stark, wenn sie gekauft werden müssen. Deshalb werden häufig nur die Rohmaterialen (Wolle und Stoffe) beschafft und dann selber verarbeitet. Besonders das Nähen und Stricken von Kinderkleidern vermindert die Ausgaben für die Bekleidung beträchtlich und wird auf einigen Höfen noch praktiziert. Gespart wird auch dadurch, daß man Kleidungsstücke immer wieder flickt und somit sehr lange gebrauchen kann.

Zusammenfassend muß festgestellt werden, daß in bezug auf die Bekleidung die Selbstversorgung doch sehr stark verblaßt ist und eine nicht annähernd so wichtige Rolle mehr spielt wie in der Ernährung.

5. Diskussion

Die gegenwärtigen Verhältnisse und die Wandlungen in der Selbstversorgung werden anhand der in der Aufgabenstellung genannten Fragenkreise diskutiert. Allerdings können die Ergebnisse nicht als umfassende Abklärung betrachtet werden. Vielmehr vermitteln sie Arbeitshypothesen zu weiteren Untersuchungen.

5.1. Gründe des Rückgangs in der Selbstversorgung

Welche ökonomischen und geistigen Triebfedern führten zum Rückgang in der Selbstversorgung?