Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 18 (2011)
Heft: 198

Artikel: Dörren und Pökeln
Autor: Dyttrich, Bettina
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-884666

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: 16.07.2025

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

DÖRREN UND PÖKELN

Hygiene ist nicht sympathisch. Wer Hygiene hört, denkt schnell an die Händewaschkampagnen des Bundesamtes für Gesundheit und solche Sachen. Wer allerdings schon einmal ein Tier gemolken und die Milch vielleicht sogar selber verarbeitet hat, kennt eine andere Seite der Hygiene. Ist vielleicht ein bisschen erschrocken darüber, wie instabil viele Lebensmittel sind. Milch wird sauer, Most gärt, Fleisch verdirbt. Gerade die tierischen Produkte, auf die die Menschheit seit Jahrtausenden so scharf ist, vertragen keine Verschmutzung. Und auch unter saubersten Bedingungen sind sie unverarbeitet nur wenige Tage haltbar. Danach nehmen die Bakterien oder Schimmelpilze überhand und verwandeln das Ganze in eine unappetitliche Sache.

Schon lange bevor die Menschen wussten, was da mikrobiologisch genau abläuft, fanden sie Methoden, die Kleinstlebewesen abzuwehren: vom Dörren übers Pökeln bis zum Einkochen. Das Endprodukt ist den meisten Bakterien oder Schimmelpilze zu trocken, zu salzig, zu süss oder zu sauer – zumindest für einige Zeit. Noch raffinierter ist der Einsatz von «guten» gegen «schlechte» Bakterien: Darauf basiert die Herstellung von Joghurt und Käse. Wenn kurz nach dem Melken die richtigen Bakterien in die Milch gegeben werden, besetzen sie gewissermassen den Platz. Auch das allerdings nur, wenn hygienisch gemolken wurde. Und das ist keine Selbstverständlichkeit, denn im Stall ist der Mist nie weit.

Gori, der Erzähler in Plinio Martinis Roman «Il fondo del sacco»*, beschreibt den Speicher seiner Kindheit im Maggiatal: Da hingen die Maiskolben und die Zwiebelzöpfe von der Decke, am Boden standen Körbe mit Kastanien, Nüssen und Bohnen. Schön habe es ausgesehen, schöner als heute, wo man die Bohnen in der Migros kaufe.

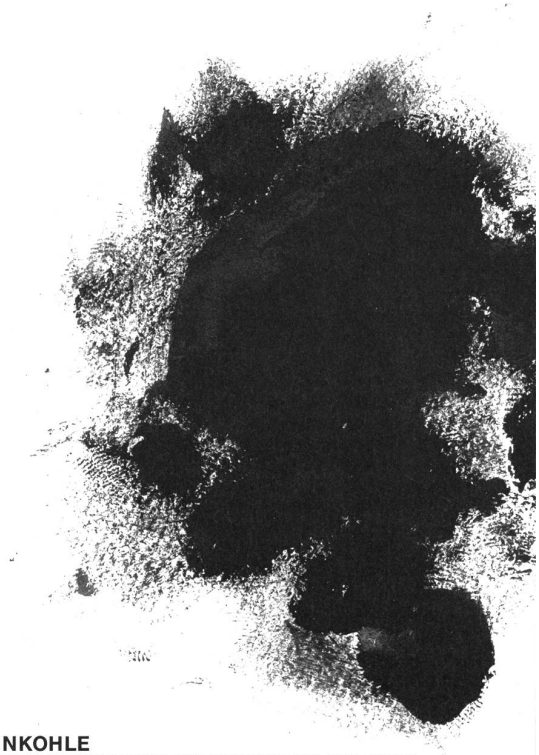
Aber «Il fondo del sacco» ist kein Heimatroman. Er zeigt eine brutale Welt, in der Hirten zu Tode stürzen und junge Frauen an Lungenentzündung sterben, weil sie keine wasserdichten Kleider haben. Und in der das Essen nie reicht – in der Schweiz, vor nicht einmal hundert Jahren. Die Disziplin, die es brauchte, um den Speicher nicht zu schnell leer zu essen. Die Schläge, die es gab, wenn es die Kinder trotzdem versuchten.

Heute haben Kühlketten den Speicher ersetzt. Sie machen fast alles fast immer erhältlich. Der Meeresfisch-Boom zum Beispiel wäre ohne Kühltransporte nicht denkbar. Vor hundert Jahren gab es in Binnenländern wie der Schweiz kaum Meeresfisch, abgesehen von Salzheringen. Und die waren nicht besonders beliebt. Das Meer war froh.

Jetzt wird also gekühlt und gefahren statt gespeichert. Ironisch, dass die Grundlage davon, das Erdöl, auch aus einem Speicher kommt. Allerdings aus einem, der nie nachgefüllt, sondern immer nur weiter geleert wird: den Ölfeldern unter dem Boden. Öl hat die Sonnenenergie von Jahrmillionen gespeichert. Wir verbrauchen sie in wenigen Jahrzehnten. Danach ist es vorbei mit den Kühltransporten. Vielleicht wird es Solarkühlschränke geben fürs Joghurt aus der Nachbarschaft. Aber Meeresfisch, Ananas und Erdbeeren im Februar können wir vergessen. Dafür geht es dann wohl wieder los mit dem Einkochen, Einsalzen und Dörren.

*Auf Deutsch: «Nicht Anfang und nicht Ende», Limmatverlag.

BETTINA DYTTRICH, 1979,
ist «Woz»-Redaktorin und schreibt oft über Landwirtschaft.



STEINKOHLE

Kapazität: 1 Kilogramm = 8.141 Kilowattstunden
Grösse: 5.523 Milliarden Tonnen pro Jahr (2007)
Preise: 111.– Franken pro Tonne
Gewicht: 1.3 –1.6 Tonnen pro Kubikmeter