

**Zeitschrift:** Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde = Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

**Band:** 89 (1999)

**Heft:** [3]

**Artikel:** Speckstein im Maggiatal

**Autor:** Zimmer, Katja

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1004058>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

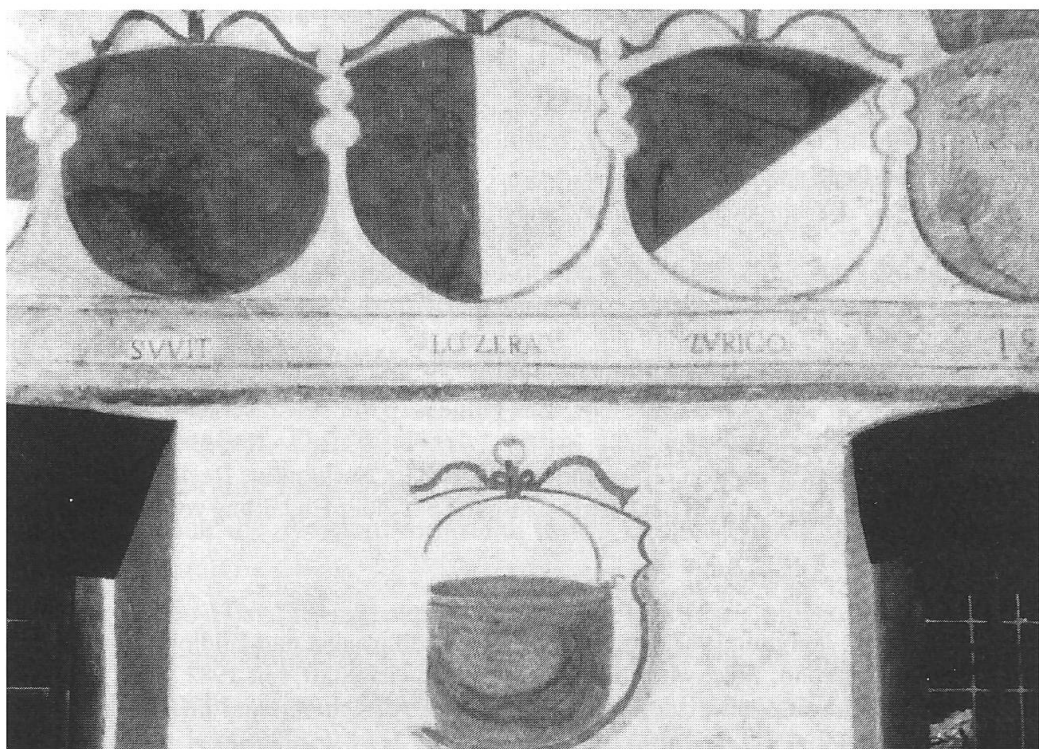
**Download PDF:** 13.10.2024

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

# Speckstein im Maggiatal

Im Rahmen eines Feldpraktikums des Historischen Seminars der Universität Basel, das in diesem April im Maggiatal stattfand, beschäftigte sich eine Gruppe von Studierenden auch mit dem Thema Speckstein. Der Speckstein, auch Topfstein, Seifenstein oder Lavez genannt, kann im Maggiatal auf eine lange Tradition zurückblicken. Dank seiner Zusammensetzung, hauptsächlich Talk, Chlorit und Magnesit, ist dieser Grünstein ein relativ leicht zu bearbeitendes Material, was schon früh erkannt wurde. Frühe Specksteinfunde gehen bis in die Eisenzeit zurück, in der der Speckstein als Gussform für verschiedene Bronzeobjekte verwendet wurde. Die erste schriftliche Erwähnung von Speckstein finden wir bei Plinius d. Ä. im ersten Jahrhundert nach Christus. In seiner «Naturalis Historia» spricht Plinius von einem grünen Gestein, das in Comasco mit Hilfe einer Drehbank zu Kochtöpfen und Aufbewahrungsbehältern für Speisen verarbeitet werde.

Seit dieser Zeit wurde das Handwerk nahtlos bis zur letzten Jahrhundertwende weitergeführt. In San Carlo im Val di Peccia, einem Seitental des Valle Lavizzara bzw. des Maggiatales, wurde noch bis 1900 Speckstein nach alter Tradition auf der wasserbetriebenen Drehbank verarbeitet. Dabei wurde der aus dem Hochgebirge herangeschaffte Stein hauptsächlich zu Gebrauchsgegenständen des täglichen Lebens wie Töpfe (ital. «laveggi») oder auch Becher verarbeitet. Doch im August des Jahres 1900 zerstörte eine Überschwemmungskatastrophe die letzte Drehwerkstätte und setzte so diesem alten Handwerk, das schon vorher vom Aussterben bedroht gewesen war, ein Ende. Wie gross diese Specksteinindustrie einst gewesen sein muss, illustriert das Talwappen von Lavizzara in Sornico, auf welchem ein Specksteintopf abgebildet ist.





*Die heikelste Phase: Mit einem Hammerschlag wird der innere Block des Topfes herausgeschlagen.*

*(Foto: Claude Champion, aus dem Film «Migola, l'artisan de la pierre ollaire»)*

*(linke Seite) Palazzo della Comunità, Sornico: Wappen des Val Lavizzara  
(Foto: Autorin)*

Wie sieht nun die Situation heute, fast hundert Jahre nach Einstellung der Specksteinproduktion, aus? Specksteinbearbeitung kann heute nirgendwo im Tal mehr gefunden werden. Alberto Giovanettina (1859–1933), dessen Werkstätte am 24. August 1900 im Val di Peccia zerstört worden war, blieb der letzte Lavezdreher der Schweiz. Doch das heisst nicht, dass der Speckstein, im Dialekt GÜia genannt, völlig aus dem Tal verschwunden ist. Der aufmerksame Betrachter kann noch heute viele Spuren des einst so verbreiteten Gesteins entdecken. So finden wir zum Beispiel in San Carlo di Peccia ein Kreuz aus Drehkernen, das vor dem Kircheneingang in die Pflasterung eingelassen ist. Diese Kerne waren Abfallprodukte, die beim Herstellen von Töpfen auf der Drehbank entstanden. In der Kirche von Cevio, dem Hauptort des Maggiatales, kann auch heute noch ein aus Speckstein gefertigter Taufstein besichtigt werden. Und natürlich bietet das Museo di Valmaggia die Möglichkeit, sich über Specksteinprodukte und ihre Herstellung zu informieren. Auch den Talbewohnern scheint die einstige Bedeutung des Specksteins noch bewusst zu sein, wie jüngste Donationen an das Museum



*Nun wird zum zweiten Mal der Boden des ersten Topfes bearbeitet.  
(Foto: Claude Champion, aus dem Film «Migola, l'artisan de la pierre ollaire»)*

illustrieren. In einem kleinen Laden in der Nähe von Bignasco können heute auch wieder Specksteinprodukte erworben werden, die jedoch aus dem Bleiotal stammen und zum grössten Teil nicht mehr den traditionellen Formen entsprechen. Jedoch bietet ein Haushaltwarengeschäft in Locarno Kochtöpfe zum Verkauf an, die den traditionellen Modellen nachempfunden sind und sich ideal zum Zubereiten von Eintopfgerichten eignen. Auch Öfen aus Specksteinplatten, die aufgrund neuer Heizungsmethoden zu Anfang dieses Jahrhunderts verschwanden, werden heute wieder hergestellt, jedoch aus norwegischem Speckstein. Man sieht also, dass sich Specksteinprodukte auch heute noch grosser Beliebtheit erfreuen und dies hoffentlich noch lange tun werden.

*Katja Zimmer, Romanisches Seminar der Univ. Basel*

**Literatur:**

2000 anni di pietra ollare. Museo di Valmaggia  
Ottavio Lurati, L'ultimo lavaggio di Val Malenco. Basilea/Tirano 1970. Ristampa 1980.

**Videofilme zum Thema bei der SGV:**

Migola, l'artisan de la pierre ollaire (Val Malenco, I, 1968, 33 min.)  
Ein Giltsteinofen entsteht (Agarn VS, 1970, 89 min.)