

GEMEINDEOFENHÄUSER  
IM SEEBEZIRK  
DES KANTONS FREIBURG

# GEMEINDEOFENHÄUSER IM SEEBEZIRK DES KANTONS FREIBURG

Nina Stauffer

Wahlfacharbeit Urban Food  
Professur Günther Vogt  
ETH Zürich  
FS 2017





## INHALT

EINFÜHRUNG S.7

GESCHICHTE DES BROTES S.17

GESCHICHTE DES OFENS S.25

OFENTYPOLOGIEN S.31

OFENHAUSTYPOLOGIEN S.39

WARUM OFENHÄUSER ENTSTANDEN S.45

KONSTRUKTION DES OFENS S.50

BESITZVERHÄLTNISSE S.55

PLATZIERUNG IM DORF S.59

FUNKTIONSVIELFALT S.63

OFENHÄUSER IM SEEBEZIRK S.67

BACKORGANISATION S.93

BACKGERÄTE S.99

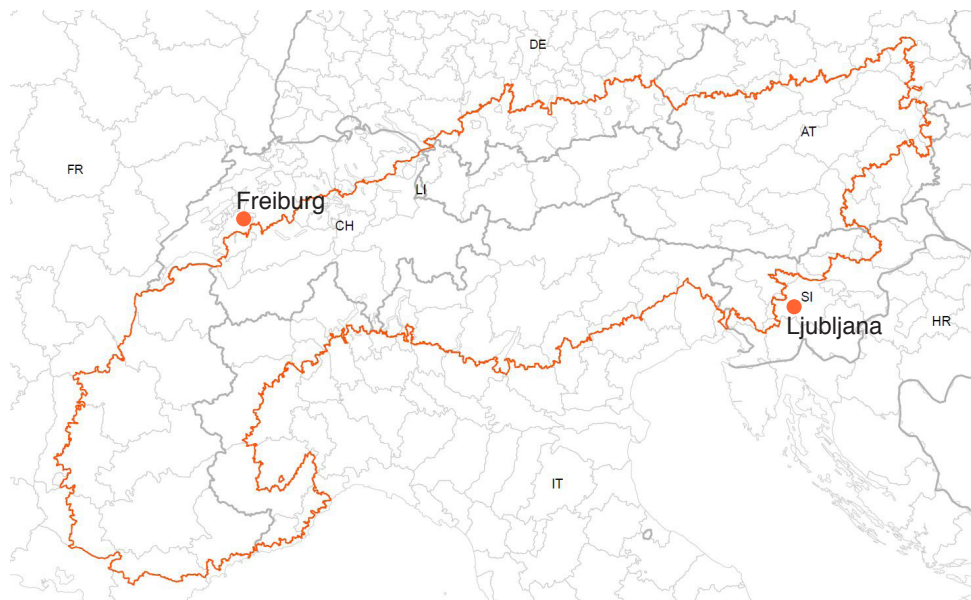
REZEPTE S.103

BACKEN IM OFENHAUS S.111

FAZIT S.139

ANHANG S.143

EINFÜHRUNG



Perimeter der Alpenkonvention

## URBAN FOOD

Der Ausgangspunkt dieser Arbeit bildet das Wahlfach “Urban Food” vom Lehrstuhl für Landschaftsarchitektur Günther Vogt an der ETH Zürich. Während einer Blockwoche entdecken Studenten wie seit jeher die Produktion, die Verarbeitung, die Verteilung sowie der Konsum und die Entsorgung von Lebensmitteln die Beziehung zwischen Stadt und Land prägt. Das Territorium der urbanisierten Landschaft hat sich im Laufe der Zeit durch die Industrialisierung und Globalisierung grundlegend verändert. Umgekehrt sind logistische Systeme und Konsumverhalten stark durch Urbanisierungsprozesse beeinflusst, womit gegenseitige Prägung von Stadt und Food-System deutlich wird.

## LJUBLJANA

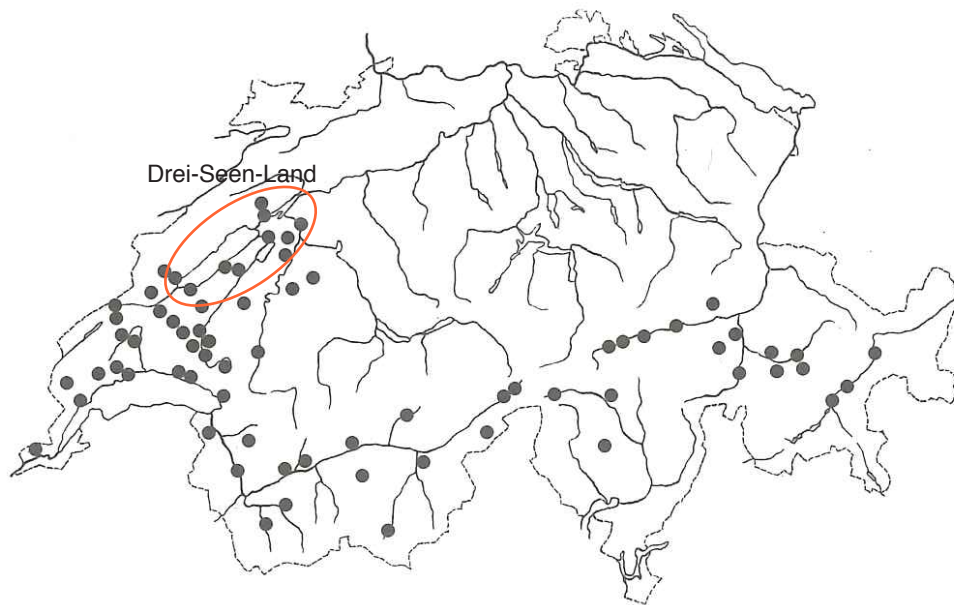
Jedes Semester untersucht das Wahlfach “Urban Food” eine andere Stadt die im Einfluss der Alpen steht. Dem geht der Gedanke voraus, dass die Alpen einen gemeinsamen Kulturraum darstellen. Die Alpenkonvention vereint diesen Raum auf politischer Ebene. Im Frühjahrssemester 2017 führte die Reise nach Ljubljana um zu erfahren, wie die slowenische Bevölkerung sich mit ihren Lebensmitteln auseinandersetzt.



## JÄHRLICHES SCHLACHTFEST IN ŠMARTNO

Am Slowenischen Tag der Kultur wird in Šmartno, einem kleinen Dorf in der Nähe von Ljubljana, die traditionelle Fleischverarbeitung zelebriert. Mehrere Familien schliessen sich zusammen, um zwei Schweine zu kaufen. Die geschlachteten Tiere werden gemeinsam verarbeitet und anschliessend während einem grossen Fest gegessen. Dabei dürfen vor allem die Colline (Blutwürste) nicht fehlen. Das Wort Colline steht aber auch für das Zusammensein und das gemeinsame Essen von Fleisch.

Beim Anlass in Šmartno geht es um die Wahrung einer alten Tradition aber auch um das Zusammensein in der Gemeinschaft. Man nimmt sich Zeit und setzt sich mit der Produktion von seinem Essen auseinander. Durch die Mühe die man auf sich nimmt, steigert man den Wert und lernt das Produkt mehr zu schätzen.



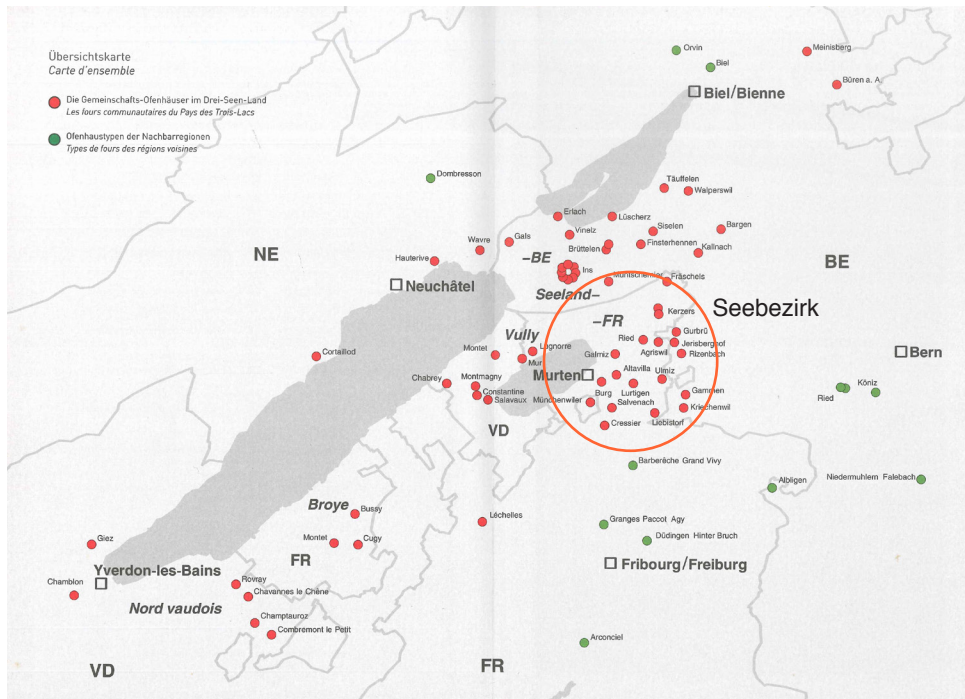
Gemeindeofenhäuser um 1940 (Auswahl)

## GEMEINDEOFENHÄUSER

Das gemeinschaftliche herstellen von Lebensmitteln nach alter Tradition wie in Šmartno findet man auch in der Schweiz. Im Drei-Seen-Land setzen sich die Menschen mit der Tradition des gemeinsamen Brotherstellens im Gemeindeofenhaus auseinander.

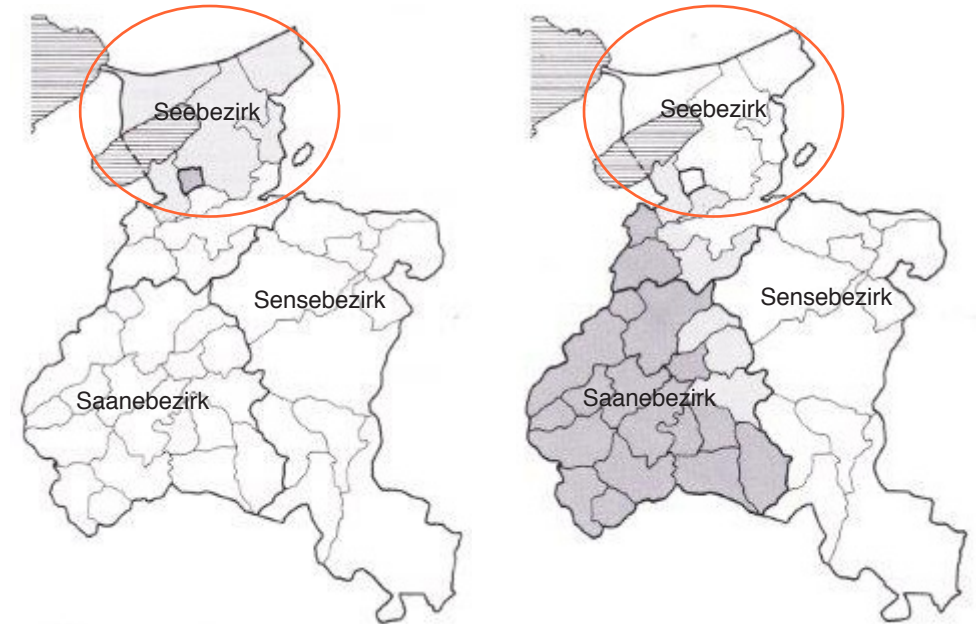
Die spezifische Typologie des Gemeindeofenhauses findet man im Westschweizer Mittelland, Berner Seeland, den Seitentälern des Wallis, im Nordtessin und in einigen Bündner Gebieten. Das Drei-Seen-Land ist heute jedoch das letzte Gebiet der Schweiz, wo die meisten Gemeinden ihren oft jahrhundertealten Backofen noch betreiben oder sogar wieder neu beleben. So bewahrt das unscheinbare Ofenhaus nicht nur das Ortsbild, sondern auch im sozialen und kulturellen Leben des Dorfes seine zentrale Stellung.





Gemeindeofenhäuser im Drei-Seen-Land

## UNTERSUCHUNGSGEBIET



Historische Einteilung (bis 1798)

- Alte Landschaft
- Gemeine Herrschaft Murten
- Bern (Enklave Münchenwiler)

Sprachgebiete

- Deutsch
- Gemischt
- Französisch

Die Tatsache, dass der Seebezirk noch grob mit dem Gebiet der Gemeinen Herrschaft Murten übereinstimmt sieht man nicht nur an den politischen Grenzen. Bis heute ist dies noch in den historischen Hauslandschaften sichtbar. Zudem hebt sich das reformierte Murtenbiet auch konfessionell vom übrigen, einheitlich katholischen Kanton ab.

Die deutsch/französische Sprachgrenze verläuft ziemlich genau von Norden nach Süden durch das Gebiet und trennt es in eine östlich deutschsprachige und eine westlich französischsprachige Hälfte.

Die Wahl dieses spezifischen Untersuchungsgebietes liegt an der persönlichen Beziehung, die ich mit der hiesigen Landschaft verbinde. Die Herkunft meiner Grossmutter aus Kerzers und meine Kindheit in Murten haben mich stark geprägt.



## BROT IN DER VORGESCHICHTE MITTELEUROPAS

In der jüngeren Steinzeit (4'000 - 1'800 v.Chr.) lernten die Menschen Getreide anzubauen und wurden dadurch sesshaft. Das Korn wurde mit kleinen Sichel aus Stein geerntet und in Vorratstöpfen zum Gebrauch bereitgestellt. Das Korn zerrieb man auf Steinplatten und konnte dadurch schon verschiedene Mahlgrade vom Mehl erhalten. Auf Tontellern wurde das Brot anschließend gebacken.

Anfangs war das Brot hauptsächlich eine Speisezugabe. Zwischen 500 v.Chr. und dem Jahre Null wurde es zum Hauptnahrungsmittel. Es bestand aus Weizen, Gerste oder Hirse und später auch aus Hafer und Roggen.

Die ersten Spuren des Brotbackens in Europa findet man in Twann BE mit dem Brot von Twann.



Das Brot von Twann, ca. 3700 v.Chr.  
Der verkohlte und geschrumpfte Laib links hatte ursprünglich ungefähr dasselbe Aussehen wie der nachgebackene Halbpfünder rechts.

### REZEPT TWANNER BROT

wie es vor 5000 Jahren geheissen haben könnte

200g Ruchmehl

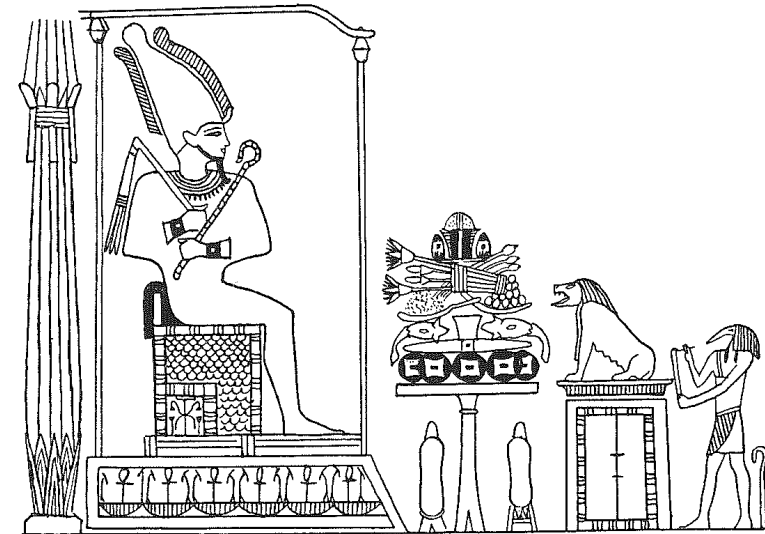
120g Wasser

5g Salz

Die Zutaten zu einem Teig kneten, in eine Schüssel geben und 2-3 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann den Teig nochmals leicht durchkneten und eine halbe Stunde stehen lassen. Einen runden Laib mit Randwulst und schöner Wölbung formen (Durchmesser ca. 17cm, Höhe ca. 5cm). Eine Stunde ruhen lassen und dann während ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze Backen.

## BROT IM ALTEN ÄGYPTEN

Für die Ägypter war der Weizen das Gold mit dem das Götterpaar Osiris und Isis alle gleich belohnte. Diese Gabe der Götter war mit Arbeit zu verdienen. Die Ägypter kannten bereits ungefähr 30 verschiedene Sorten Brot. Täglich assen sie drei bis vier davon, wobei Emmer und Gerste das Hauptgetreide war.



Tisch mit Opfernaben für den ägyptischen Gott Osiris.  
Die untere Lage des Opfertisches besteht aus fünf kreisförmigen Broten. Zuoberst auf dem Opfertisch befinden sich zwei kegelförmige Broten.



Bäckerwerkstätte des Königs Ramses III.  
Relief in dessen Felsengrab im Tal Biban el Moluk. Broten wurden als Gaben für nach dem Tod und für die Götter mit ins Grab gegeben. Der Teig wurde damals noch mit den Füßen gestampft.

## BROT IM ALTEN GRIECHENLAND

Die Griechen besaßen bezüglich des Brotes die selbe Vielfalt wie wir sie heute kennen. Das Bäckergewerbe war bei den Griechen sehr geachtet, da das Brot als ein Geschenk der Götter gesehen wurde. Ihr Gebäck stellten sie aus Weizen, Linsen, Hirse, Hafer, Graupe und Gerste her. Dabei war das Gerstenbrot das Brot für die Armen und wurde nicht gebacken sondern lediglich an der Luft getrocknet.



Der Abschied von Triptolemos.  
Zeichnung auf Vase. 450 v.Chr. Die Göttin Demeter sendet den Königssohn Triptolemos zu den Menschen, um ihnen die frohe Botschaft des Brotes zu überbringen.

## BROT IM ALTEN ROM

Ab dem 2.Jh.v.Chr. wächst Rom zunehmend, was zum vermehrten Brotbedarf und dadurch zum Ausbau der gewerblichen Bäckerei führt. Schon damals entstand die erste Bäckerzunft. Der römische Staat begann um 123 v.Chr. mit der unentgeltlichen Verteilung von Brot und Getreide, um das Volk gefügig zu halten. 49. n.Chr. wurden dadurch ungefähr 360'000 Römer gepflegt.



Brotverkauf an einem Marktstand.  
Römisches Fresco vom Praedia von Julia Felix in Pompeji. 62 n.Chr.

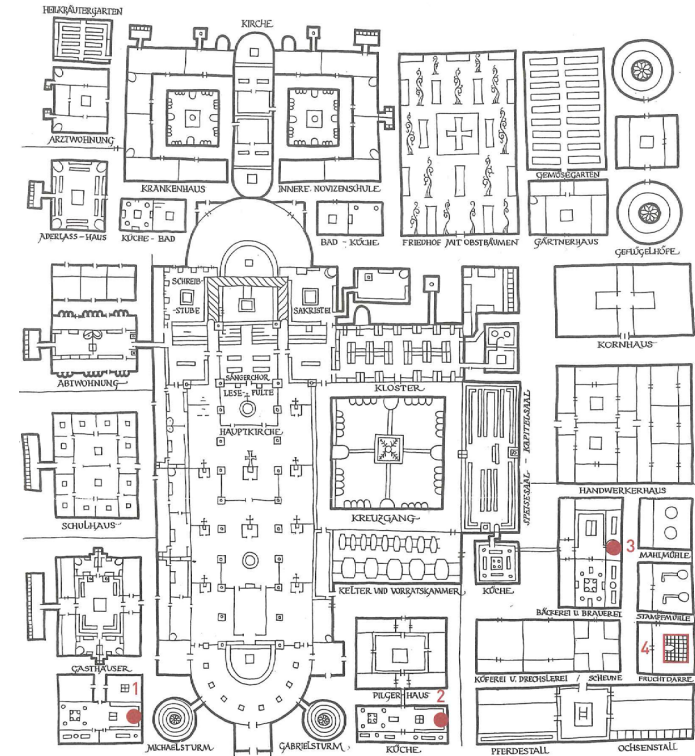
## BROT VOM FRÜHEN BIS SPÄTEN MITTELALTER

Die römische Bäckerei beeinflusste die keltisch kolonisierten Gebiete und brachte auch das Wissen über die Fertigung von Kuchengebäck mit sich. Entwicklungen im frühen Mittelalter waren vor allem den Klöstern zu verdanken.

Die Befestigung der Städte führte zur Organisation des Handwerks. Gleichzeitig wurde die Überwachung durch die Obrigkeit immer stärker. Man brauchte fürs Brotbacken eine Bewilligung und in regelmässigen Abständen wurden Brotkontrollen durchgeführt. Die Zusammensetzung des Brotes änderte sich dadurch im Verlauf vom Mittelalter kaum.



Der Heilige Gallus überreicht dem Bären ein Brot.  
Elfenbeinschnitzerei des Tuotilo zum Evangelium Longum. Um 890 n.Chr. Der Legende nach half ein Bär dem Einsiedler beim Bau seiner Klause. Eine der frühesten Brot-Darstellungen in der abendländischen Kunst.



St. Galler Klosterplan

820 n.Chr. Je ein Backofen befindet sich nach dem Idealplan im Gast- und im Pilgerhaus (1,2) sowie in der Klosterbäckerei (3), dazu kommt ein separater Dörröfen (4).

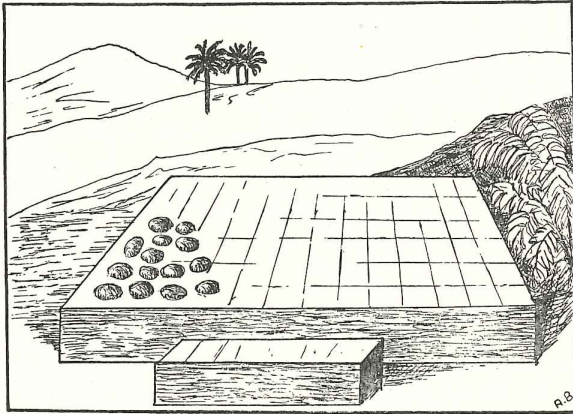
## ETYMOLOGIE

OFEN: Vorrichtung zur Erzeugung und Abgabe von Wärme. Aus dem indogermanischen “Ukuh” = “Feuerbecken”. Später im germanischen “Ofan” = “Feuerstätte”.

OFENHAUS: Backort in einem abgesonderten Gebäude mit Ofen und gedecktem Vorraum. Begriff heute vor allem in der westlichen Deutschschweiz üblich, also dort, wo sich die Typologie am längsten erhalten hat.

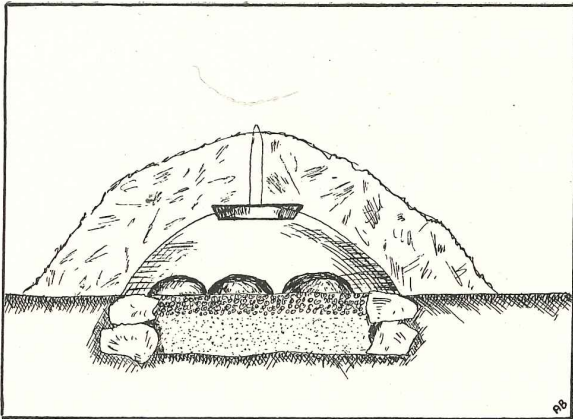
## GESCHICHTE DES OFENS

## DIE ENTWICKLUNG VON BACKÖFEN



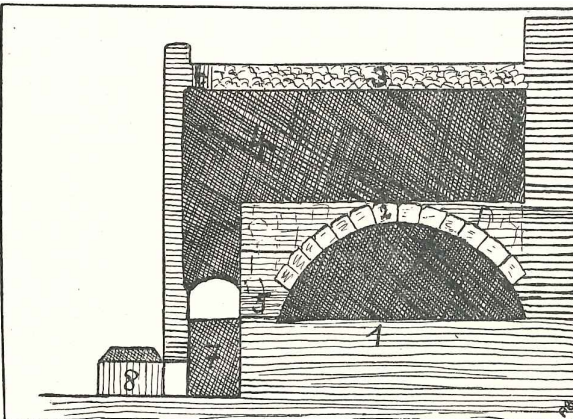
### ALTÄGYPTISCHER BACKOFEN

Die Ägypter bauten aus Lehmziegeln im Freien grosse Plattformen, die sich durch die intensive Sonneneinstrahlung stark erhitzen. Sie nutzten die grosse Tonmasse als Speichermedium. Die Brote wurden auf die Plattform gelegt (Unterhitze) und an der Sonne gebacken (Oberhitze).



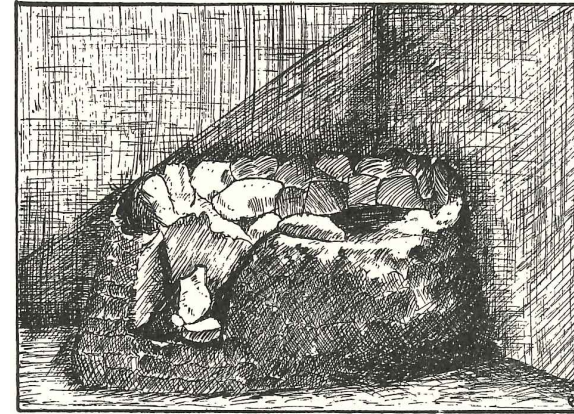
### HEBRÄISCHER BACKHERD

Der Herdboden besteht aus mehreren Lagen flacher Steine. Ein Holzfeuer wird darauf abgebrannt. Der Boden wird mit Teigfladen belegt und ein grosser Tondeckel wird darübergestülpt. Ein Loch oben in der Tonglocke erlaubte es dem Dampf zu entweichen. Dieses Loch konnte verschlossen werden und darauf mit leichtem Material nochmals ein Feuer entzündet werden (Oberhitze).



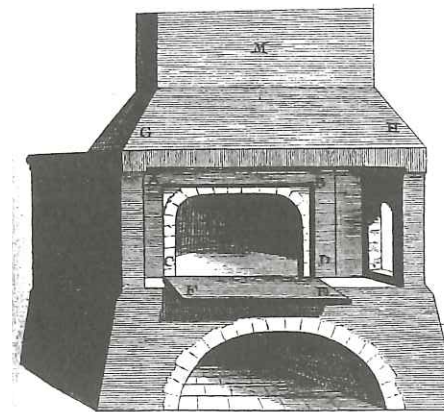
### POMPEJIANISCHER BACKOFEN

Auf einem massiven Herdboden (1) aus Steinplatten wurde ein kuppelartiges Gewölbe (2) erstellt und dasselbe mit einem viereckigen Überbau (3) versehen. Der Luftraum (4) diente als Isolation und als Rauchfang. Durch die Einschussöffnung (5) gelangt das Brot in den Ofen. Es gab damals schon ein Aschloch (7). Ein Tonkrug (8) mit Wasser diente dem Befeuchten von Stangen und Lappen.



### ALTGERMANISCHER BACKOFEN

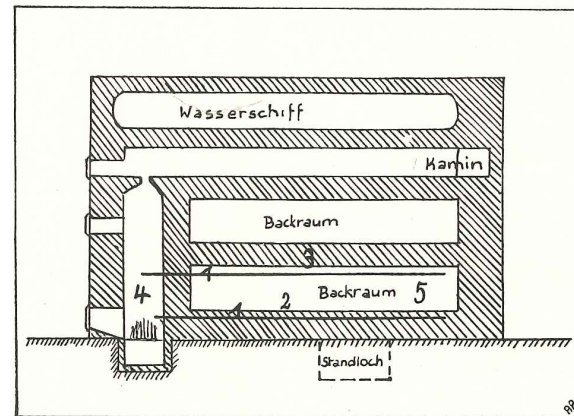
Die germanischen Völker sträubten sich gegen die römischen Technologien. Sie backten ihr Brot zwischen heissen Steinen die aussen mit einer Lehmsschicht eingefasst waren.



### LE FOUR

Aus: Diederot/d'Alembert, Recueil de planches sur les sciences et les arts, vol. II

Der Backraum wird mit einem Feuer eingehitzt. Die Asche gelangt anschliessend ins Aschloch. Nach dem Auswischen des Ofens kann das Brot gebacken werden. Der Rauch und Dampf entweichen dabei durch ein Kamin.



### DAMPFBACKOFEN

Der Wunsch möglichst schnell Hitze zu erzeugen ohne den Raum mit Rauch zu füllen führte zur Erfindung des Dampfbackofens. Mit Wasser gefüllte Stahlrohre dienen als Verbindung zwischen dem Back- und dem Feuerraum. Da die Rohre vollständig verschweisst sind entsteht durch den Wasserdampf Druck und die Temp. kann über 110°C steigen.

Heute kennen wir vor allem elektrisch geheizte Backöfen.

## DIE ENTWICKLUNG VOM FELDBACKOFEN ZUM OFENHAUS

Die Entstehung vom freistehenden Ofenhaus beginnt beim Feldbackofen. Diese Entwicklung erfolgte nicht sprunghaft sondern über vier Typen:

- 1 - Feldbackofen
- 2 - Eine einfache Abschirmung des Ofens durch ein Dach
- 3 - Die Verlängerung und Abstützung des Daches
- 4 - Das Ofenhaus mit einem geschlossenem geschütztem Vorraum

In einigen Gegenden im Wallis ist diese Entwicklung bis heute noch nicht abgeschlossen.

Im Untersuchungsgebiet ist die Entwicklung vollständig abgeschlossen und es finden sich nur noch Ofenhäuser.



Typ 1 (Bsp. Ebergötzen)



Typ 2 (Bsp. Hermannsburg)



Typ 3 (Bsp. Neuhausen ob Eck)



Typ 4 (Bsp. Gammen)





## OFENTYPOLOGIEN WELTWEIT



### HUATIA

Erdloch welches mit heissen Steinen gedeckt wird. Wenn das Brot im Ofen ist wird die Steinpyramide zum Einsturz gebracht.  
(Bsp. Peru)



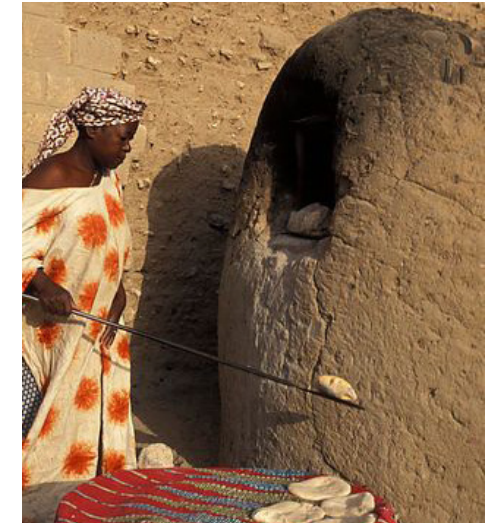
### TANDUR

Lehmofen, von oben befüllt, Brot wird an Aussenwand gebacken  
(Bsp. Indien)



### COMAL

Keramikplatte auf Lehmofen  
(Bsp. Mexico)



### HORNO

Freistehender adobe Lehmofen  
(Bsp. Mali)

## OFENTYPOLOGIEN IM ALPINEN RAUM



NÖRDLICH DER ALPEN  
Stubenöfen  
(Bsp. Vogelsang AG, Schweiz)



SÜDLICH DER ALPEN  
freistehende Tonöfen  
(Bsp. Stromboli, Italien)



IM ALPINEN RAUM  
Feldbackofen  
(Bsp. Kärnten, Österreich)



ÖSTLICH DER ALPEN  
Kochöfen und offene Cheminée  
(Bsp. Šmartno, Slowenien)

## OFENTYPOLOGIEN IN DER SCHWEIZ



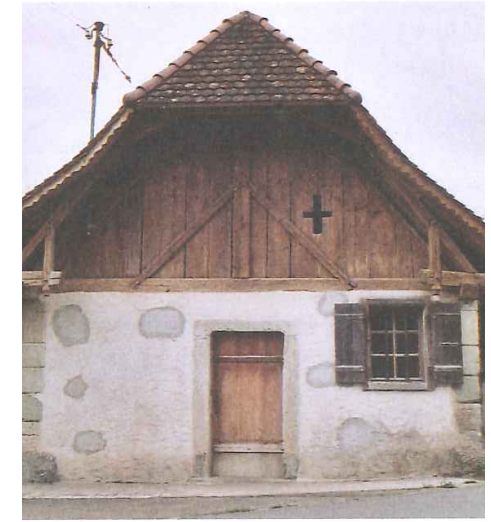
BACKOFEN IN DER KÜCHE  
(Bsp. La Chaux-de-Fonds NE)



AUSKRAGENDER BACKOFEN  
(Bsp. Therwil BE)



FELDBACKOFEN  
(Bsp. Brienzwiler BE)



OFENHAUS  
(Bsp. Lurtigen FR)



## BAULICHE ENTWICKLUNG

Es gibt in der Schweiz Ofenhäuser aus Holz, aus Stein oder Mischbauten. Der Holzbau kommt ursprünglich von den Alpenblockbauten. Die Steinbauten, die vorherrschende Bauart im Seeland, ist ursprünglich romanisch-burgundisch und hat sich von dort nach Osten über die Aare verbreitet. Schon früh findet man in der Schweiz Mischbauten, da man anfängt Blockhäuser auf einen massiven Steinunterbau zu stellen.

## OFENHAUSTYPEN NACH MAX WÄHREN 1964:

### A. Steinbau

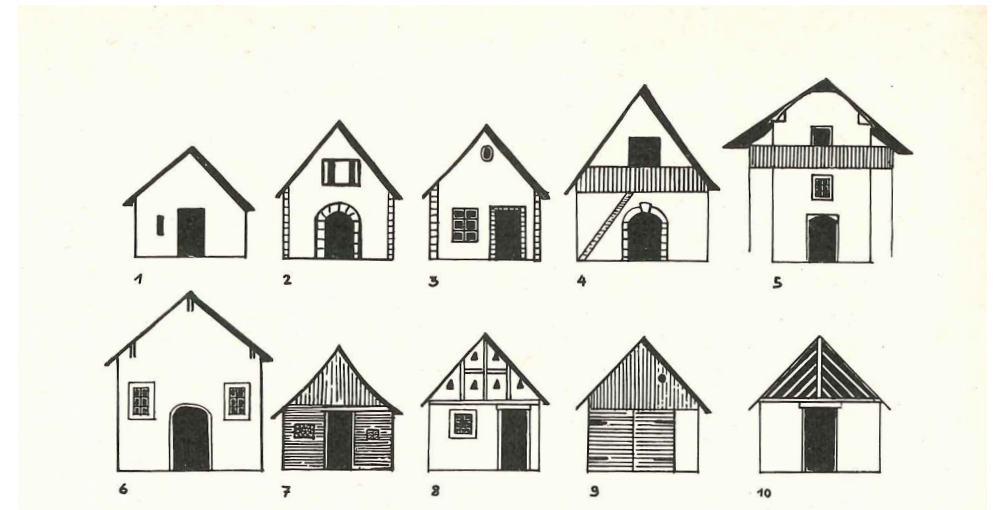
1. Einraum-Ofenhaus aus Trocken-, Roh- und Bruchstein- oder gemischtem Mauerwerk. Grundriss ursprünglich quadratisch, vom 17. Jahrhundert an auch rechteckig. Schmale Öffnungen und Schlitz für Licht- und Rauchabzug.
2. Einraum-Ofenhaus aus Haussteinmauerwerk. Grundriss ursprünglich quadratisch. Dreieckige, runde oder paarige Längsöffnungen für Licht- und Rauchabzug.
3. Einraum-/Zweiraum-Ofenhaus, wie Typ 2. Übernahme des runden Rauchloches als Lichtöffnung für kleinen Dachraum. Teils Verkleidung der Öffnungen mit verzierten Sandsteinplatten.
4. Zweiraum-Ofenhaus, wie Typ 2, jedoch mit besser und grösser erstelltem Oberraum. Freitreppe, Laube, Sattel- und Krüppelwalmdach.
5. Zweiraum-Ofenhaus, wie Typen 2 und 3, jedoch höher, beinahe turmartig. Aus Typ 2 entstanden.
6. Zweiraum-Ofenhaus, grossräumig (Grösse etwa wie Einfamilienhäuschen). Entwicklung aus Typ 1, wahrscheinlich Ende 18. Jahrhundert.

### B. Holzbau

7. Einraum-Ofenhaus. Ursprünglich nur Satteldach.

### C. Mischbau

8. Ein-/Zweiraum-Ofenhaus. Durchsetzung der Steinbautypen mit Ständer- resp. Holzfachwerkwand und -giebel.
9. Einraum-Ofenhaus. Steinbautyp mit Holzfassaden oder holzverschlossenen Giebeln.
10. Einraum-Ofenhaus. Steinbautyp mit Giebel-Teilverschluss aus winkelförmig eingesetzten Streben und Flecklingen.



Ofenhaustypen nach Max Währen

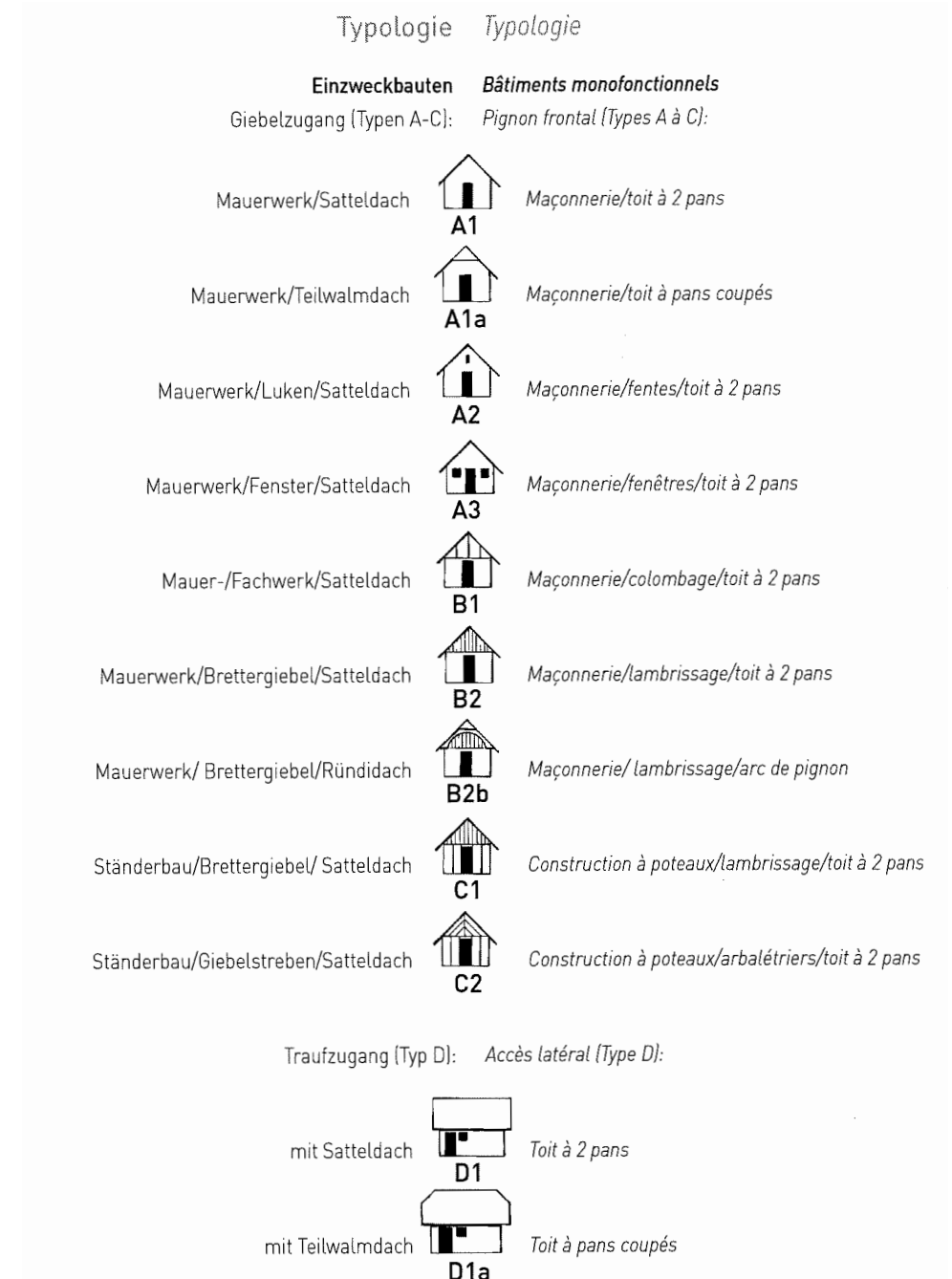
## VERBREITUNG DER OFENHAUSTYPEN:

Die obgenannten Typen wurden aus sämtlichen drei Bestandesaufnahmen herauskristallisiert. Ihre Verbreitung lässt sich, mit teils sporadischen Übergriffen, wie folgt lokalisieren. Der Typ Nr. 1 ist besonders im Seeland verbreitet; er zieht sich bis zum Wohlensee nach Osten. Weiter östlich tritt er nur sporadisch auf. Der Typ Nr. 2 (aus Typ 1 entstanden) beginnt sich schwach von der Gegend von Murten über freiburgisches Gebiet nach Osten zu verbreiten, wo er im Schwarzenburgerland und Gürbetal Ansammlungen verzeichnet und durch die Abwandlung in Typ 3 zu kunstvoller Blüte gelangte (schön verzierte Verkleidungen der Öffnungen, z.B. Köniz, Liebewil, mehrere prächtige Beispiele in Englisberg). Der aus dem Typ 2 entstandene Typ 4 hat sich bis auf die rechte Seite des Aaretals nur einzeln verbreitet. Der ebenfalls aus dem Typ 2 entstandene Typ 5 ist nur in wenigen Objekten in Riggisberg und dem Gürbetal feststellbar. Der 6. Typ, aus Typ 1 entstanden, konnte nur im Seeland eruiert werden. Die Verbreitung des Typs 7, des reinen Holzbautyps, ist bereits dargelegt worden. Die Typen Nr. 8 und 9 haben sich über sämtliche Gebiete ohne besondere Massierungen ausgedehnt. Der letzte Typ Nr. 10 ist bereits eingehend behandelt worden. Die Verbreitung des Ofenhauses im Stöckli, Speicher und Wohnhaus (mit vollständig ausgebauten Backräumen) besitzt keine Massierungen und ist nur sporadisch verbreitet.

Aus:

Max Währen: Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern. 1964

## OFENHAUSTYPEN NACH JEAN-PIERRE ANDEREGG 2002:







DIE GEMEINEN BACKÖFEN VON INS, 1695  
Ämterbuch Erlach C, 1028, S. 743f., Staatsarchiv Bern

... weil das Dorf ziemlich gross (ist), soll es drei gemeine Backöfen bauen und aufrichten lassen, darin die ganze Gemeinde zu backen schuldig sei ... Die Privat-Backöfen aber sollen gänzlich abgeschafft werden, weil das Dorf wegen Verwahrlosung des Feuers bereits zum zweien Malen ganz verbrannt [ist] ...

#### GEMEINDE-BACKÖFEN VERMINDERN DIE BRANDGEFAHR

Urkunde 46, 1760, Gemeindearchiv Lurtigen

In jedem Dorf [des Oberen Viertels des Murtenbiets] sind die Feuerstätten [Herd, Kamin, Ofen] jährlich vier Mal durch den Feuerbeschauer zu inspizieren, gegebenenfalls zu reparieren oder abreißen zu lassen. In jeder Gemeinde ist ein Back- und Bauchofen zu errichten; Backen, Waschen, Dörren von Flachs, Hanf und Obst ist der Brandgefahr wegen zu Hause verboten.

#### DORFBRÄNDE - DAS BEISPIEL KERZERS Kunstdenkmäler FR V, S.379f.

Im Laupenkrieg 1339 gingen 32 Wohnhäuser und die Kirche in Flammen auf. Gleiches geschah zwischen dem 11. und 18. Juni 1476, als Karl der Kühne Kerzers plündern und einäschern liess. 1541 und 1558 folgten vermutlich punktuelle Brände. ... 54 Wohnhäuser, mehr als die Hälfte der damaligen Siedlung, zerstörte der Brand vom 26. Mai 1764.... Bern verlangte fortan öffentliche Back- und Waschhäuser und verbot Backöfen in den Privathäusern.

#### WARUM OFENHÄUSER ENTSTANDEN

Die Gemeinschaftsofenhäuser wurden aus Sicherheitsgründen als Schutz vor dem Feuer gebaut. 1764 erliess Bern ein Gesetz dazu. Es existierten aber weiterhin noch private Öfen in oder neben dem Haus, die z.T. illegal betrieben wurden.

Im Mittelalter ist das Ofenhaus Eigentum des Grundherren. Man war gezwungen im Ofenhaus gegen eine Geld- oder Abgabe in Natura zu backen. Dies stellte bis zur Revolution 1798 eine bedeutende Einnahmequelle für den Grundherren dar.



## KONSTRUKTION DES BACKOFENS

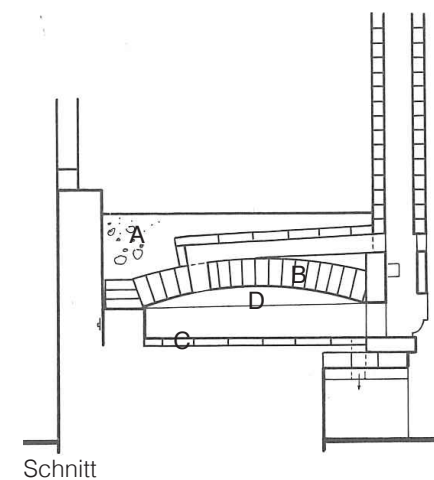
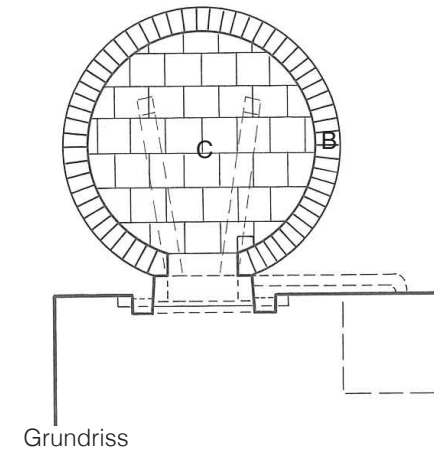
Bauernhäuser BE 2, S.233

Der flach gewölbte Ofen ist der Kern des Ofenhauses; sein Gewölbe wird mit radial angeordneten Sandsteinplatten und zentralem Schlussstein oder mit Schamottsteinen (aus feuerfestem Ton) gebaut. Ein Einschliessloch ist mit Sandsteingewänden verkleidet und mit einer Tür oder einer Klappe aus Eisenblech verschliessbar. Der Rauch zieht hinten in die Ofenkammer ab und durch Kanäle zurück in die Frontseite, wo er durch regulierbare Zuglöcher austritt. Beim älteren und einfacheren Ofenhaus breitet er sich in der Backstube und im Dachraum aus und gelangt durch die giebelseitigen Rauchöffnungen ins Freie. Solche Ofenhäuser brauchen keine Kamine.

Bei aufwendigeren, jüngeren Anlagen und hauptsächlich in den multifunktionalen Nebengebäuden sammelt ein Rauchfang (Hutte) den Rauch und führt ihn in einen gemauerten Kamin.

Die Ofenkammer ist im Grundriss birnenförmig, damit man sie besser auswischen kann und keine Backwaren in unzugänglichen Ecken liegen bleiben. Bekanntlich gibt es in grösseren Ofenhäusern noch andere Feuerstellen: einen zweiten Ofen, Dörrofen, Wasch-(Buuch-)grube oder -herd ...

RIZENBACH  
Restaurierung, Kreisförmiger  
Ziegelsteinofen mit Schlotkamin



1



2



3

- A - Meterdicker Mantel aus Kies und Sand, gute Isolierung, bei dauernder Benutzung kann viel Holz gespart werden
- B - früher aus Sandsteinen, heute oft Tonziegel oder Schamottsteine
- C - bei hoher Belastung muss Boden alle 20-30 Jahre ausgewechselt werden

- 1 - Bodensteine, Gewölbering und Gewölbeansatz
- 2 - Lehrgerüst aus Brettchen für den Neubau des Gewölbes
- 3 - Gewölbe Aufsicht mit den beiden Rauchkanälen
- D - Scheitelhöhe 40-80 cm



OFENHAUS RIZENBACH  
vor der Instandsetzung

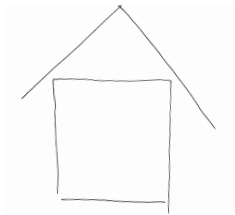


OFENHAUS RIZENBACH  
nach der Instandsetzung



## BESITZVERHÄLTNISSE

### EIGENTÜMER:

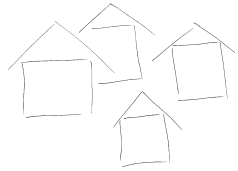


Privates Wohnhaus

### OFENHAUS:



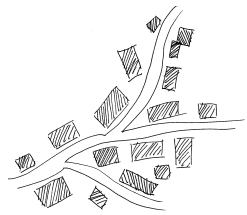
Privates Ofenhaus



Genossenschaft



Genossenschafts-  
ofenhaus



Gemeinde



Gemeindeofenhaus

## STATUTEN DER BACKGENOSSENSCHAFT VON GAMMEN vom 6.2.1892

§4. Mitglieder der Genossenschaft (Genossenschaftler) ist, wer von der Hauptversammlung aufgenommen worden ist und die Statuten oder eine, darauf Bezug nehmende Beitrittserklärung unterzeichnet hat.

§5. Die Genossenschaftler besitzen als gemeinsames Vermögen das unter NR.12 brandversicherte Backhaus im Dorfe Gammen.

§6. a) Jeder Genossenschaftler hat in der Regel nur ein Backrecht.

b) Bei Gründung der Genossenschaft werden von den 26 Genossenschaftlern 27 Backrechte beansprucht.

c) Genossenschaftler, welche Besitzer von zwei oder mehr Wohnhäusern sind, können für jedes Wohnhaus ein Backrecht erlangen. Die daherige Einkaufssumme an die Genossenschaft wird auf Fr.20 festgesetzt.



## PLATZIERUNG IM DORF

Trotz seiner unscheinbaren Erscheinung nimmt das Ofenhaus meist einen sehr prominenten Platz im Dorfkern ein: häufig an der Hauptstrassenachse oder einem zentralen Knotenpunkt. Dies hat pragmatische Gründe: Der Weg vom Backgut zum Ofen soll möglichst klein und gleich weit für alle sein. Zudem bringt es Vorteile bei der Brandverhütung da ein Feuer schnell entdeckt wird und ein Sicherheitsabstand zu den Wohnhäusern besteht.

Der Dorfbrunnen findet sich stets in unmittelbarer Nähe zum Ofenhaus. Feuer und Wasser bedingen sich gegenseitig. Man braucht Wasser um den Ofen feucht auszuwischen und im Brandfall war das Wasser bereits zur Stelle.

Früher pflanzte man neben jedem Ofenhaus einen Baum, damit dessen Blätterwerk den Funkenflug verhindere. Heute ist der Nutzen dieser Bäume meist in Vergessenheit geraten und man findet sie nicht mehr überall.



Ried bei Kerzers

1:5'000



1:1'000



Lurtigen

1:5'000



1:1'000

-  Ofenhaus
-  Brunnen
-  Baum



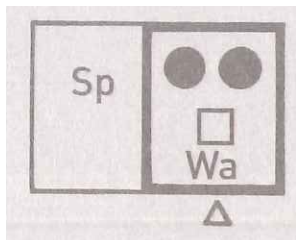


## FUNKTIONSVIELFALT

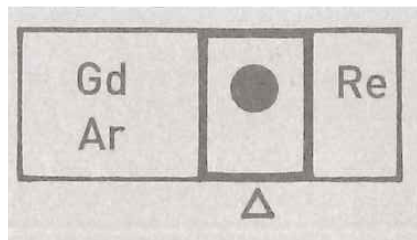
Im Drei-Seen-Land ist der Normalfall das freistehende Ofenhaus mit Vorraum. Es gibt dabei verschiedene Kombinationen von Öffentlichen Funktionen die z.T. in das Ofenhaus integriert oder mit dem Ofenhaus kombiniert wurden.

Bei den untersuchten Ofenhäusern findet man:

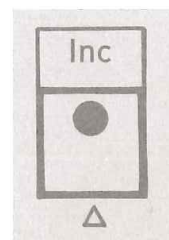
- Waschhaus Wa (Bsp. Münchenwiler, Burg bei Murten)
- Feuerwehrmagazin Fw (Bsp. Atavilla bei Murten, Cressier, Fräschels (heute Küche), Kerzers - Vordere Gasse (heute Dorfbibliothek))
- Gemeindehaus Gd (Bsp. Agriswil)
- Gemeindearchiv Ar (Bsp. Agriswil, Lurtigen)
- Remise Re (Bsp. Agriswil, Burg bei Murten)
- Holzschopf Ho (Bsp. Altavilla bei Murten)
- Schule Sh (Bsp. Agriswil)
- Wohnung Wo (Bsp. Agriswil, Courgevaux)
- Keller Ke (Bsp. Kerzers - Vordere Gasse)



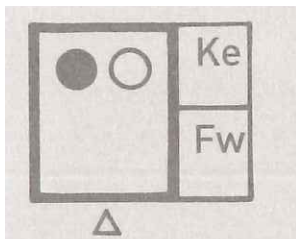
MÜNCHENWILER



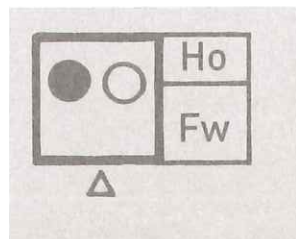
AGRISWIL



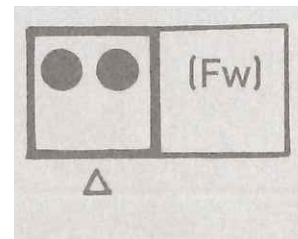
CRESSIER



KERZERS - Vordere  
Gasse



ALTAVILLA



FRÄSCHELS



ALTAVILLA BEI MURTEN - FEUERWEHRMAGAZIN

Das Ofenhaus (links) aus der Mitte des 18.Jh. wurde 100 Jahre später um des Feuerwehrlokal (rechts) erweitert.



LURTIGEN - GEMEINDEARCHIV

Der eingebaute Mauerkasten war von 1738 bis 1821 das Gemeindearchiv. Es ist mit einem schmiedeeisernem Tor verschlossen und zum öffnen des Schlosses mussten jeweils der Amman und der Gemeindegemeindeführer mit verschiedenen Schlüsseln anwesend sein. Als einziges gemauertes Gemeindegebäude im Ort war das Ofenhaus der sicherste Ort, die Dokumente vor Feuer zu schützen.

“ Au four et au moulin se disent les  
nouvelles. “

Französisches Sprichwort

OFENHÄUSER IM SEEBEZIRK



## AGRISWIL

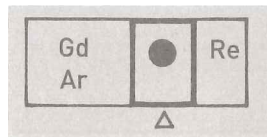


MEHRZWECKBAU - 1819  
EG: Gemeindestube und -archiv  
Ofenhaus in der Mitte  
Remise hinten  
OG: Schulstube vorne  
Lehrerwohnung hinten

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Sandsteinglieder  
Holzgewände, Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeinde-Einwohner  
Vereine

6x Jahr



## ALTAVILLA BEI MURTEN

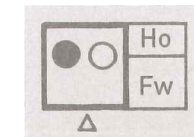


MEHRZWECKBAU - 1760  
Ofenhaus links  
100 Jahre später um das Feuer-  
wehmagazin erweitert

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Holzgewände  
Brettergiebel  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeinde-Einwohner  
Dorfverein  
Landfrauen

6x Jahr



## BURG BEI MURTEN



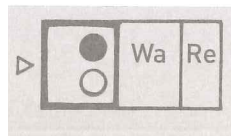
MEHRZWECKBAU - 1825

Ofenhaus  
Waschküche  
Leichenwagenremise

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Jurakalk  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Landfrauen

15x Jahr



## COURGEVAUX



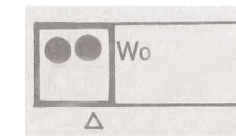
MEHRZWECKBAU - 1860

Ofenhaus  
Wohnhaus von 1688 rechts  
Jugendtreff oben

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Holzgewände  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Ofenhausgruppe Courgevaux

3x Jahr



## CRESSIER



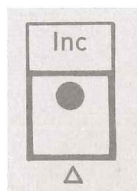
MEHRZWECKBAU - 19. JH.

Ofenhaus  
Feuerwehrmagazin

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Fachwerkgiebel  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Jugendverein

20x Jahr



## FRÄSCHELS



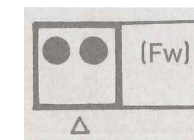
MEHRZWECKBAU - 1817

Ofenhaus  
Feuerwehrmagazin  
(heute Küche)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Sandsteinglieder  
Satteldach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Frauenverein

20-30x Jahr



## GALMIZ

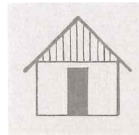


EINZWECKBAU - 18. JH.  
(B2a)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Brettergiebel  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Landfrauen

12x Jahr



## GAMMEN



EINZWECKBAU - 1830  
(B1a)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Sandstein  
Fachwerkgiebel  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Dorfschafts-Einwohner  
Ofenhausverein

50x Jahr





## JEUSS



EINZWECKBAU - 18. JH.  
(B2b)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Sandstein  
Brettergiebel  
Rüdidach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Dorfverein Jeuss

4x Jahr



## KERZERS - FRÄSCHELSGASSE

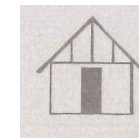


EINZWECKBAU - 1880  
(B1)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Muschelsandstein  
Fachwerkgiebel  
Satteldach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Vereine

100x Jahr



## KERZERS - VORDERE GASSE

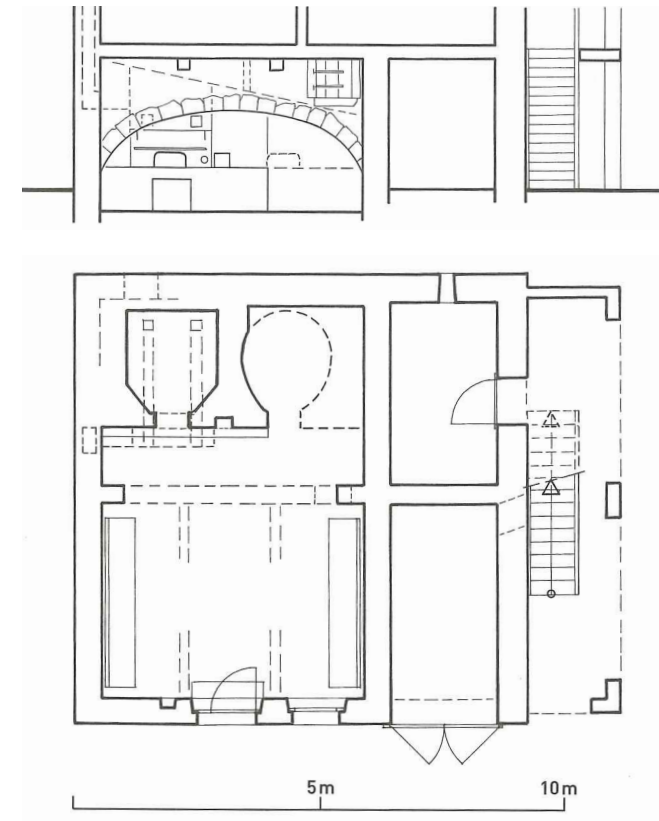
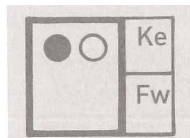


MEHRZWECKBAU - 1764  
Ofenhaus  
Keller  
Feuerwehrmagazin  
Schule (heute Dorfbibliothek)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Vollwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Vereine

100x Jahr



KRIECHENWIL

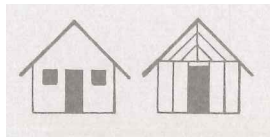


EINZWECKBAU - 19.JH  
(A3/C2)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Holzgewände  
Giebelsparren  
Satteldach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Vereine

50x Jahr



LIEBISTORF



EINZWECKBAU - 1853  
(B2)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Sandsteinglieder  
Brettergiebel  
Satteldach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner

4x Jahr



# LURTIGEN

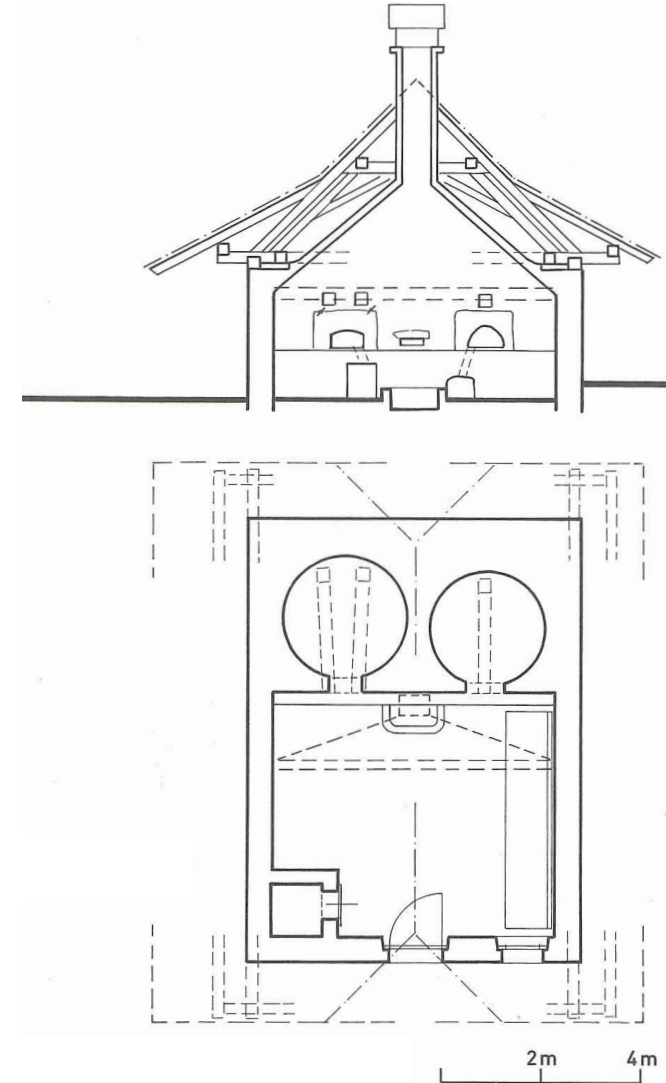


EINZWECKBAU - 1738  
(B2a)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Sandsteinglieder  
Brettergiebel  
Teilwalmdach mit Knick

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Vereine

25x Jahr



Der Ofen heizt auf.



## MÜNCHENWILER

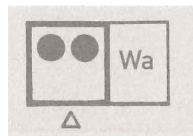


MEHRZWECKBAU - 1813  
Ofenhaus  
Waschhaus

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Holzgewände  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Dorfvereine

20x Jahr



## RIED BEI KERZERS



EINZWECKBAU - 18.JH  
(B2a)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Muschelsandstein  
Holzgewände  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Vereine

50x Jahr



# SALVENACH

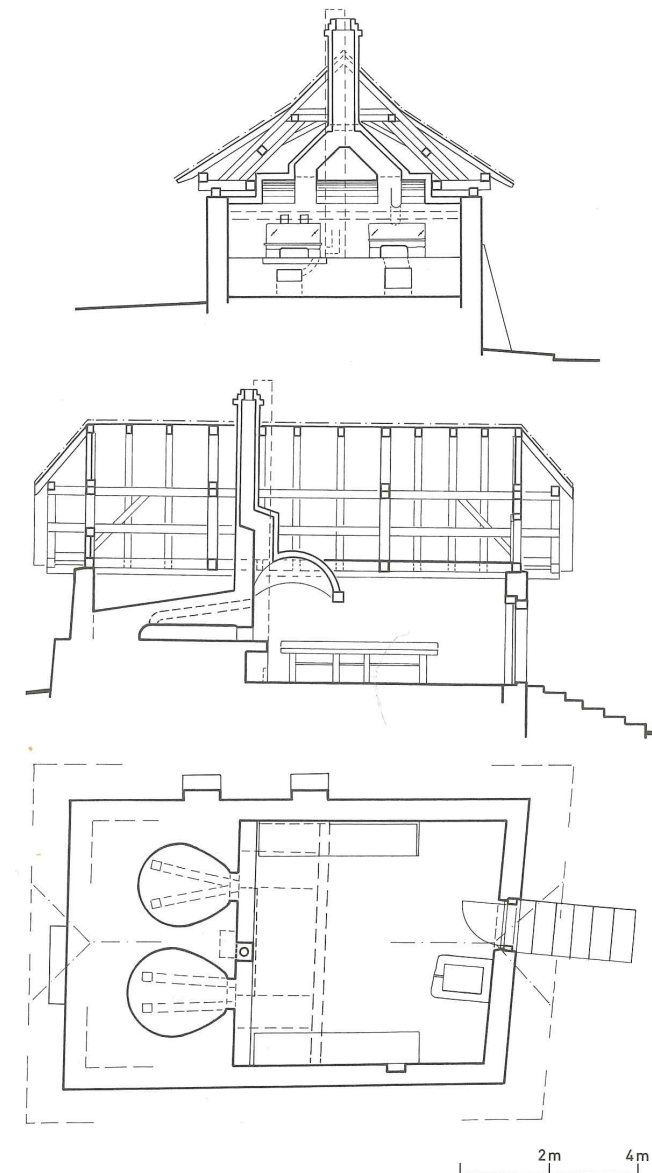
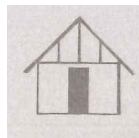


EINZWECKBAU - 1813  
(B1a)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Holzgewände  
Fachwerkgiebel  
Teilwalmdach

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Frauenverein

30x Jahr



Der Frauenverein Salvenach  
schießt Brot in den Ofen ein.



## ULMIZ

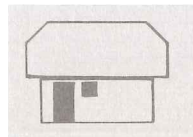


EINZWECKBAU - 18.JH.  
(D3a)

KONSTRUKTION  
Mauerwerk verputzt  
Sandsteinglieder  
Teilwalmdach mit Knick

BACKBERECHTIGTE  
Gemeindeeinwohner  
Landfrauen

15x Jahr



## VERGLEICHSOBJEKT - VOGELSANG, AG



STUBENOFEN - 1965

KONSTUKTION  
Ofen aus Schamottsteinen

BACKBERECHTIGTE  
Besitzerfamilie

früher 25x Jahr  
heute wird nicht mehr gebacken

Gespräch mit Martha  
Jetzer-Schwab zum Unterschied  
vom Backen im Gemeindeofen-  
haus Kerzers und im eigenen  
Stubenofen im Vogelsang.



Der Stubenofen wird von der Küche  
aus bedient. Beim Einfuern des  
Ofens wird die Rückwand im Wohn-  
zimmer warm und heizt den Raum.  
Wenn mit Feuer gekocht wird (ge-  
trennte Feuerstelle rechts vom  
Backofen) wird im Wohnzimmer nur  
die Ofenbank warm.

## BACKORGANISATION



## BENUTZUNGSORDNUNG

Reglement

### Ried bei Kerzers - 1892

#### Art. 1

Das bisher übliche Verfahren, durch Hängen von Backmarken im Gemeindeofenhaus im Dorfe Ried die Rangordnung des Backens zu bestimmen, ist aufgehoben.

#### Art. 2

Die Rangordnung des Backens soll eingeschrieben und kontrolliert werden.

#### Art. 3

Für jede einmalige Einschreibung ist eine Gebühr von 10 Cent. zu bezahlen. Es hat jedoch die eingeschriebene Partei das Recht, eine andere Partei mitbacken zu lassen, ohne eine weitere Gebühr zu bezahlen.

#### Art. 4

Diese Gebühr muss jedesmal sogleich vor der Einschreibung bezahlt werden, ansonst die Einschreibung verweigert werden kann, somit auch das Backen.

#### Art. 5

Die Einschreibungen geschehen jeweilen am Sonntag von Mittag 12 bis 2 Uhr für Montag, Dienstag u. Mittwoch und am Dienstag Abend von 7 bis 9 Uhr. In der Zwischenzeit dürfen keine Einschreibungen gemacht werden.

#### Art. 6

Wenn mehrere Parteien sich gleichzeitig für den gleichen Rang einschreiben lassen wollen, so entscheidet das Loos und es haben die Loosenden immer den nachfolgenden Rang einzunehmen.

#### Art. 7

Das Rangaustauschen unter Parteien, welche die Einschreibgebühr bezahlt haben, ist gestattet. An Parteien, die nicht eingeschrieben sind, darf nicht Rang abgetreten werden.

#### Art. 8

Jeder Rang hat vier Stunden zum Backen. Die Rangeintheilung ist folgende:

- I. Rang von Morgen 5 bis 9 Uhr
- II. Rang von 9-1 Uhr Nachmittags
- III. Rang von 1 Uhr bis 5 Abends
- IV. Rang von 5 bis 9 Uhr Abends und
- V. Rang von 9 bis 1 Uhr Nachmitternacht.

#### Art. 9

Das Backen (Anziehen) im ersten Rang am Montag Morgen oder nach einem Festtage, sowohl des grossen Ofens am Neujahr oder Erndtefest, soll der Reihenfolge nach, wie bisher üblich, stattfinden. Die betreffende Partei soll das Ofenhaus sauber kehren, den Löschtrog räumen und mit frischem Wasser zufüllen.

#### Art. 10

Für das Anziehen des grossen Ofens oder des kleinen nach einer Reparatur liefert die Gemeinde wie bishin 10 Wellen Holz.

#### Art. 11

Das Backen vor dem Erndte- u. Neujahrfest ist den gleichen Bedingungen unterstellt, wie sie im Art. 2 u. 3 vorgeschrieben und die Rangzeit für das Backen dauert 2 Stunden.

#### Art. 12

Bei Sterbefällen kann beim Angestellten eine Rangordnung zum Backen verlangt werden und es müssen die Ranginhaber von diesem Tage je um einen Rang zurück treten.

#### Art. 13

Um diese Einschreibungen zu besorgen und die Controllen zu führen erwählt der Gemeinderath einen Angestellten. Der jährliche Gehalt beträgt Fr. 30.

#### Art. 14

(Der)selbe besorgt die Einschreibungen, führt ein Controllenbuch, wenn für jeden Tag in gesonderten ... in Rangordnungen eingeschrieben werden und worin für jeden Tag u. jeden Monat eine genaue Übersicht der gefallenen Gebühren ersichtlich ist. Am Ende des Jahres legt er Rechnung ab über den Betrag der gefallenen Gebühren und die von ihm gemachten Ausgaben. Er stellt ferner den betreffenden der Reihenfolge nach die Kehrtaffel zu für das Backen am Montage im ersten Rang (Art. 9) und verzeichnet diese Rangordnung ebenfalls im Controllenbuch. Diese Rangordnung zahlt keine Gebühr.

#### Art. 15

Die Rangordnung für das Dörren von Obst etc. soll ebenfalls eingeschrieben und kontrolliert werden. Es kann für jeden Tag nur eine Partei eingeschrieben werden: Von Morgen 7 Uhr bis den darauf folgenden Morgen 7 Uhr für die Wochentage bis Freitag. Am Freitag von Morgens 7 Uhr bis Samstag 12 Uhr und am Samstag von 12 Uhr bis Montag Morgen 7 Uhr. Die Gebühr beträgt für die vier ersten Wochentage für jede Rangordnung 40 Cent. und für Freitag und Samstag je 60 Cent. Für die zwei ersten Rangordnungen beträgt die Gebühr nur 40 Cent.

#### Art. 16

##### Strafbestimmungen

Wer in der Zwischenzeit, ohne sich ... lassen und ohne die Gebühr bez... verfällt in eine Busse von ... Im Wiederholungsfall das ... Wer die Rangzeit nicht ... geschrieben innehält verfällt ebenfalls in eine Busse von Fr. 2 und es hat die nachfolgende Partei das Recht, zur festgesetzten Zeit den Ofen zu räumen. c) Derjenige der sich weigert, nachdem er wenigstens 6 Mal im Laufe des Jahres gebacken hat, nach dem Art. 9 zugetheilten Range zu backen oder wenigstens 5 Wellen Holz liefert, wird mit einer Busse von Fr. 2 bestraft und es kann demselben das Backen verboten werden. d.) Das Verunreinigen des Ofenhauses oder das Beschädigen der Bänke, Ofenbretter u.s.w. sowie jede Übertretung gegen die Vorschriften dieses Reglements kann mit einer Busse bis 5 Fr. bestraft werden, nebst allfälligem Schadenersatz.

#### Art. 17

Die Bussen fallen zur Hälfte dem Verleider, die andere Hälfte dem Armenfond der Gemeinde zu und werden gemäss Art. 200 des Gemeindegesetzes durch den Ammann ausgesprochen.

#### Art. 18

Der Betrag des gefallenen Geldes für die Einschreibungsgebühr soll verwendet werden: a.) Zur Bezahlung des Gehaltes für den Angestellten; b.) der Kosten für die Anschaffung der Controllenbücher und der Rechnungsablage. c.) der Unterhaltungs und Reparaturkosten des ... nd der Backöfen. ... der Gemeindekasse zu.

Derang Wirth Praz

...

#### Art. 19

Vorstehendes Reglement soll der Gutheissung der Gemeindeversammlung sowie der Genehmigung des Tit. Oberamtes unterbreitet werden und soll auf 1. Februar 1892 in Kraft treten.

Also aufgestellt vom Gemeinderath den 8. Jenner 1892

Namens des Gemeinderaths

Der Ammann: Sl. Gutknecht

Der Schreiber: Jb. Etter

## BACKORDNUNG

Verschiedene Gemeinden kennen verschiedene System für das Zuteilen der Backränge. Je nach Ofenhaus gibt es 4 - 6 Backränge pro Tag, wobei vor allem an Feiertagen zusätzliche Ränge möglich waren.



### WOCHENTAGSBRETT - AGRISWIL

Die Backmarken werden auf die Nägel beim gewünschten Backrang (4 Nägel für die 4 Zeitfenster pro Tag) am gewünschten Backtag (Montag - Samstag) aufgehängt.

### RIED BEI KERZERS

Früher: LOSTÄFELCHEN mit 36 Nummern für die 6x6 Backränge der Werktage.  
Heute: Im KALENDER kann man sich für die Backränge eintragen.



BACKMARKE LURTIGEN  
Walter Helfer  
96



BACKMARKE SALVENACH  
Urs Leicht - Gigon



BACKMARKE SALVENACH  
Frauenverein Salvenach

## KEHRORDNUNG

Die Kehrordnung regelt, wer die Pflicht hat das Ofenhaus zu reinigen. Es gibt verschiedene Systeme, um die Reihenfolge zu organisieren und um sicherzugehen, dass jeder gleich häufig diese Pflicht erfüllt.



### KEHRTÄFELCHEN

Gemeinde Salvenach

Das aufgehängte Kehrtäfelchen im Haus erinnert an die Reinigungspflicht. Wurde das Amt erledigt bringt man es zur nächsten Familie. Noch heute unter den Bäckerfamilien in Salvenach weitergegeben.



### OFEHUS-STÄCKE

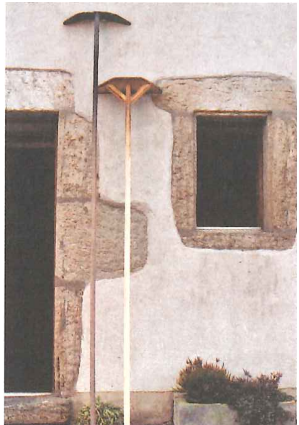
Lurtigen

Die Initialen der Familien zeigen in welcher Reihenfolge das Ofenhaus gereinigt werden muss. Hat man sein Amt erledigt, bringt man ihn zur nächsten Familie. Heute nicht mehr im Gebrauch.



## BACKGERÄTE

Fürs Backen in den Backhäusern braucht man spezielle Geräte. Wegen der Tiefe des Ofens besitzen diese einen bis zu 2m langen Stiel. Traditionellerweise bestehen die Backgeräte aus Holz. Damit sie nicht anfangen zu brennen muss man sie im Brunnen oder in einem Becken ins Wasser legen. Heutzutage gibt es auch Backgeräte aus Metall. Diese tendieren aber dazu den Ofenboden stärker abnützen.



GLUTKRATZER aus Metall und Holz



“OFEWÜSCH” Stofflappen zum Reinigen



BROTSCHAUFELN zum “Einschiessen”



Aufbewahrung - Aufgestellt oder aufgehängt. Jeder der bäckt, kann die Geräte benutzen.

100



TEIGMULDE - darin wird der Teig traditionell von Hand geknetet. Leicht abgedeckt ruht der Teig bis er aufgegangen ist. Heute wird meist maschinell geknetet.



ALTE KUCHENBLECHE mit einem Durchmesser von 60cm - Backgeräte werden von Generation zu Generation weitergegeben.



DÖRRGITTER - nach dem Backen mit der Restwärme oder im separatem Ofen zum Haltbarmachen der Lebensmittel.



BÜRSTE - zum Abbürsten von Mehl+Asche



REISIGBÜNDEL - es ist Geschmackssache, ob der Ofen mit einem Reisigbündel oder einem Stofflappen gereinigt wird.



TEIGKRATZER - zum Teilen von Teig, Auskratzen der Mulde und Reinigen der Arbeitsfläche.

101



## REZEPTE

Ursprünglich wurde in den Ofenhäusern vor allem Bauernbrot (Bernerbrot - Brot mit typischem Mittelschnitt) alle 10-14 Tage für den Eigenbedarf gebacken. Heute wird vereinzelt noch von Familien regelmässig alle 3-4 Wochen gebacken. Häufig backen Vereine für besondere Anlässe. Dabei ist auch Gebäck aus Zopf Teig ("Züpfe", "Tübli", "Grittibänz") sehr beliebt.

Da an Backtagen oft keine Zeit zum Kochen blieb, entwickelte sich aus der Not eine Tugend. Man belegte den Brotteig und machte damit Kuchen. Heute noch am verbreitetsten ist der Salzkuchen, der mit "Nidle", Speck und Kümmel belegt wird. Auch Früchtekuchen ist sehr beliebt, wird heute aber meist nicht mehr mit Brotteig zubereitet. Weil die Früchte schnell anbrennen, bäckt man diesen häufig im elektrischen Backofen, aber weiterhin traditionsgemäss am Backtag.

In Ofenhäusern kann eigentlich jedes Backgut gebacken werden. Vor allem wenn grosse Mengen (z.B. für Feste, Kekse zu Weihnachten, Meringues für den Verkauf, ...) benötigt werden bietet das Backen im Ofenhaus Vorteile.

In verschiedenen Ofenhäusern werden verschiedene traditionelle Backwaren hergestellt. Dabei variieren die Rezepte und auch die Backzeiten von Ofenhaus zu Ofenhaus stark. Auch mit der Mode ändern sich die Rezepte. So würzt man in Lurtigen den Kartoffelkuchen neuerdings zusätzlich mit Pfeffer und Muskatnuss, da man anfangs ihn zu fade zu finden. Und in Salvenach z.B. bäckt man das Brot eine Stunde kürzer wie noch vor einer Generation. Die Kruste wird so weniger dick. Da man die Brote heute einfrieren kann spielt dies in Bezug auf die Haltbarkeit keine Rolle mehr.



**BAUERNBROT**  
vom Frauenverein Salvenach

für ein Brot:

500g Weissmehl

500g Ruchmehl

20g Salz

20g Hefe

6dl Wasser

Mehl und Salz vermischen, angerührte Hefe und restlichen Teig zusammenfügen und gut durchkneten. Der Teig muss auf die doppelte Grösse aufgehen. Nun noch einmal kurz kneten und formen. Für ca. 50 Min. backen.



**ZÜPFE**  
von der Ofenhausgruppe Courgevaux

für eine Züpfen:

- 1kg Zopfmehl
- 6dl Milch, lauwarm
- 150g Butter
- 20g Salz
- 20g Zucker
- 20g Hefe, mit dem Zucker auflösen
- 1 Ei, zerklopft, zum bestreichen

Alle Zutaten zu einem nicht zu festen Teig vermischen, bis er glatt und geschmeidig ist. Den Teig auf die doppelte Grösse aufgehen lassen und dann zu Züpfen flechten. Die geflochtenen Züpfen nochmals 30 Min. aufgehen lassen und mit dem zerklopften Ei bestreichen. Für 40 Min. bis 1 Std. bei 200° backen.



**CUCHAULE**  
eine Freiburger Spezialität

für eine Cuchaule:

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1kg Weissmehl                  | 120g Zucker              |
| 5dl lauwarme Milch             | 1TL Salz                 |
| 100g weiche Butter, in Würfeln | 1 Brieflein Safran       |
| 20g Hefe                       | 1 Eigelb zum Bestreichen |

Die Hefe mit der Milch und dem Zucker auflösen. Das Mehl mit dem Salz und dem Safran mischen. Die Butterwürfel und die aufgelöste Hefe dazugeben und kneten bis ein gleichmässiger Teig entsteht. 2Std. auf das doppelte aufgehen lassen. Den Teig zu einem runden Laib formen und kurz ruhen lassen. Die Cuchaule mit Eigelb bestreichen und auf der Oberseite mit einem spitzen Messer ca. 5 mm tief einschneiden (Rautenmuster). Die Cuchaule für 35 bis 40 Minuten in den auf 190 Grad vorgeheizten Ofen backen.



SALZKUCHEN  
aus Kerzers

für 4 Kuchen:

1kg Halbweissmehl  
4dl Wasser  
20g Hefe  
25g Salz  
Vollrahm zum bestreichen  
Speckschwarte  
Kümmel

Aus dem Mehl, Wasser, Hefe und dem Salz einen Brotteig herstellen und 1Std. ruhen lassen. Den Teig portionsweise ausrollen und auf ein gefettetes Blech geben. Den Teigboden mit Vollrahm bedecken, mit etwas Salz und Kümmel bestreuen und die Speckschwarte gleichmässig verteilen. 2-3 Min. im heissen Ofen backen



GÂTEAU DU VULLY  
aus Lugnorre

für den Teig:

250g Weissmehl  
1/2EI Salz  
10g Hefe  
20g Zucker  
1,25dl Milch, lauwarm  
40g Butter, geschmolzen, ausgekühlt

für den Guss:

100g Doppelrahm  
1 Eigelb  
75g Zucker

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und 1Std. ruhen lassen. Den Teig auswallen und ins Blech geben. Mit den Daumen Löcher in den Teig drücken.

Für den Guss Zutaten mischen und gleichmässig auf dem Teig verteilen. Während 20-30Min. bei 220° backen.







Im Winter: Binden der Wedele.



Am Vorabend: Eine Wedele wird angezündet und abgebrannt um den Ofen bereits leicht zu temperieren.



02:00 : Der Ofen wird eingheizt.



02:30 : Der "Ofewüsch" wird im Dorfbrunnen, unweit des Ofenhauses, im fließenden Wasser eingelegt.



06:00 : Der Zopf Teig wurde mit einer Knetmaschine geknetet und hatte genügend Zeit um aufgehen zu können. 60kg Mehl wurden verarbeitet. Nun werden jeweils 500g für jeden Zopfstrang abgewogen.



06:10 : Die "Züpfen" werden geflochten. Ungeübte erhalten eine Einführung.



06:30 : Die Glut wird in den Aschenbehälter unterhalb des Ofens geworfen. Der Ofen wird anschliessend mit dem "Ofewüsch" gereinigt und so lange abgekühlt bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



06:45 : Die Zeitungsprobe: Bleibt eine Zeitung während zwei Minuten im Ofen und kann man anschliessend den Text noch lesen, hat der Ofen die richtige Temperatur.



06:50 : Die Salzkuchen werden mit Speck belegt und kommen als erstes in den Ofen.



07:00 : Die "Züpfle" werden mit Ei bestrichen damit Sie nach dem Backen schön glänzen.



07:00 : Der Salzkuchen ist fertig gebacken.



07:00 : Auf einem Gitter kühlt der Salzkuchen aus.



07:00 : Die "Züpfе" werden in den Ofen eingeschossen. Das erfordert koordinierte Teamarbeit damit die Ofentüre nicht zu lange offen bleibt und alle "Züpfе" Platz haben. Auf einmal passen 30 "Züpfе" in den Ofen.

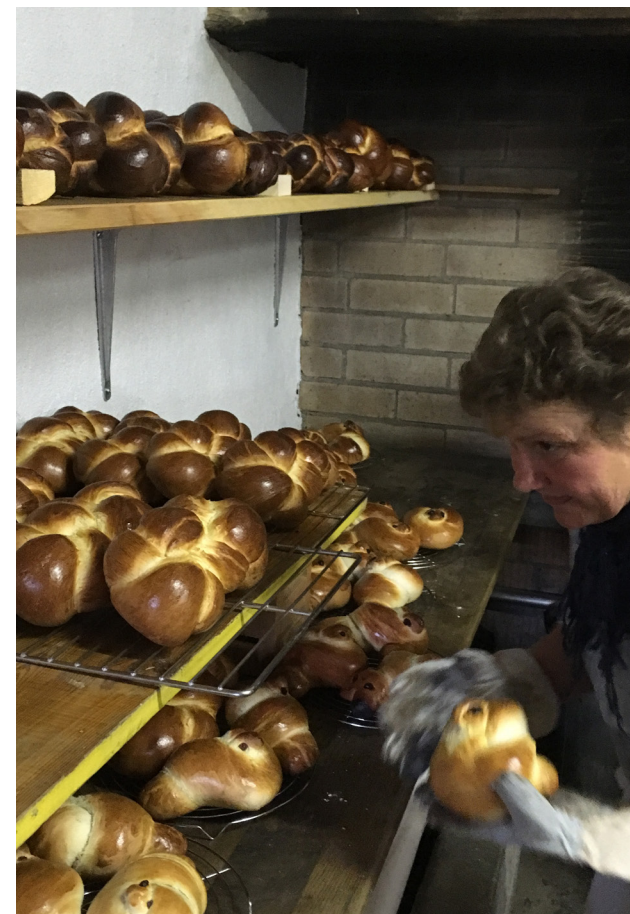


07:30 : Die "Züpfе" haben eine schöne Farbe angenommen.





07:35 : Die "Züpfen" werden aus dem Ofen geholt.



07:40 : Auf Gittern können die "Züpfen" und die "Tübli" auskühlen.



07:45 - 9:00 : Um genügend Gebäck für den Verkauf zu haben wird der Ofen nochmals aufgeheizt und weitere 30kg Teig gebacken. Dazu wird auch die Glut aus dem Aschenbehälter wieder verwendet.



07:45 : Während das zweite mal gebacken wird bleibt Zeit um den Salzkuchen zu geniessen.



09:00 : Die ausgekühlten "Züpe" werden von der Asche gereinigt und zum Verkauf in geflochtenen Weidekörben präsentiert.



09:15 : Die fertigen "Tübli" warten darauf von den Kindern gekauft und gegessen zu werden.



10:15 : Alles ist für den Verkauf vorbereitet.



10:15 : Der Verkaufsstand vor dem Schulhaus ist aufgebaut und dekoriert. (Links hinter dem Schulhaus befindet sich das Ofenhaus.)



10:30 : Der Verkauf kann beginnen.



10:40 : Mit Liebe werden die “Züpfе” verpackt und mit viel Stolz überreicht.



10:45 : Viele Dorfbewohner haben vom Verkauf in der Lokalzeitung gelesen und sind gekommen um ihre “Züpfе” für den Osterbrunch zu kaufen.





## FAZIT

Richard Weiss nannte 1950 folgende Gründe für das allmähliche Verschwinden der Ofenhäuser: “durch den allgemeinen Rückgang des Getreideanbaus und der bäuerlichen Hausbäckerei, wie auch in der individualistischen Auflösung kommunaler und genossenschaftlicher Einrichtungen. Man empfindet es als Zwang und als Behinderung, nach bestimmten Terminen und Ordnungen mit anderen zusammen den öffentlichen Backofen benützen zu müssen”.

Bereits 1966 wurde nur noch in 33% der Ofenhäuser in Deutsch-Freiburg Brot gebacken. Es gibt aber heute noch Familien, die dieser Entwicklung trotzen und die Tradition des Brotbackens im Ofenhaus weiterführen und wehement daran festhalten. Regelmässig backen sie alle 3-4 Wochen Brot für ihren Eigenbedarf. Ob die nächste Generation dieser Familien diese gelebte Alltagskultur weiterführen, wird sich erst noch zeigen.

Das Brotbacken im Ofenhaus wird aber trotzdem überleben. Unzählige Vereine im Murtenbiet treffen sich mehrmals jährlich, um gemeinsam im Ofenhaus Brot zu backen. Dabei wird die Tradition gepflegt und auch an nicht Einheimische weitergegeben. Es geht um den gesellschaftlichen Anlass, dient als Austauschmöglichkeit im Dorfleben und erlaubt das bewusste Rückbesinnen und Wertschätzen der Grundlage unserer Nahrung. Zudem ist der Brotverkauf eine sinnvolle Einnahmequelle für die Vereinskasse oder für den guten Zweck.

Wegen der Leidenschaft, die viele Menschen aus verschiedenen Gründen dazu bewegt weiterhin im Ofenhaus zu backen und diese Tradition anderen zu vermitteln, müssen sich die Ofenhäuser zurzeit nicht fürchten, dass sie in der nahen Zukunft kalt bleiben könnten.





## QUELLEN

S.4

Foto von Nina Stauffer

S.8

Alpenkonvention: Perimeter der Alpenkonvention. <http://www.alpconv.org/de/AlpineKnowledge/Perimeter.html> (27.08.2017)

S.9

Professur Günther Vogt: Urban Food. <http://www.vogt.arch.ethz.ch/?-root=8&cat=333&lang=de> (27.08.2107)

S.10

Fotos von Nina Stauffer

S.12

Weiss Richard: Häuser und Landschaften der Schweiz. Haupt Verlag. Zürich-Erlenbach. 1973. (S.123)

S.14

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005.

S.15

Anderegg Jean-Pierre: Die Bauernhäuser im Kanton Freiburg. Band I: Die Bezirke Sanne, See, Sense. Hrsg: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde. Verlag G. Krebs. Basel. 1979 (S.12)

S.18

Währen Max: Brote und Getreidebrei von Twann aus dem 4. Jahrtausend vor Christus. Archäologie der Schweiz. Band 7. 1984. (S.6)

Währen Max: Brot seit Jahrtausenden. Die Brotformen und Bäckerei im Wandel der Zeiten. Verlag des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes. Bern. 1953.

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.9)

S.19

Währen Max: Brot seit Jahrtausenden. Die Brotformen und Bäckerei im Wandel der Zeiten. Verlag des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes. Bern. 1953. (S.12)

Maspero Gaston: Geschichte der Kunst in Ägypten. Jul. Hoffmann Verlag. Stuttgart. 1913.

S.20

Währen Max: Brot seit Jahrtausenden. Die Brotformen und Bäckerei im Wandel der Zeiten. Verlag des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes. Bern. 1953

Felisberto Artur: Dionisio & Triptolemos nos misterios eleusinos. 2014. <http://arturjotaef-numancia.blogspot.ch/2014/02/dionisio-triptolemos-nos-misterios.html> (28.08.2017)

Staatliche Antikensammlung München: The Departure of Triptolemus. <http://www.theoi.com/Gallery/O28.4.html> (28.08.2017)

S.21

Währen Max: Brot seit Jahrtausenden. Die Brotformen und Bäckerei im Wandel der Zeiten. Verlag des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes. Bern. 1953

Rieger Wolfgang: Pompeji. Geschichte, Kunst und Leben in der versunkenen Stadt. Belser. Stuttgart. 2005.

S.22

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.9)

S.23

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.9)

S.24

Dwds: Ofen. <https://www.dwds.de/wb/Ofen> (29.08.2017)

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.21)

S.26 - 27

Daetwyler Hans: Das Buch vom schweizer Brot. Vom Samenkorn zum Brot. Vier Wachten Verlag. Zürich. 1952. (S.269-275)

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.25)

S.28

Währen Max: Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern. Schweizer Volkkunde. Basel. 1964 (S.75)

S.29

Internationaler Mühlentag im Europäischen Brotmuseum Ebergötzen. 2011. <https://www.myheimat.de/ebergotzen/kultur/ein-alter-backofen-und-seine-m1656418,1914900.html> (31.08.2017)

Historischer Backofen in Hermannsburg. 2008. <https://de.wikipedia.org/wiki/Backofen#/media/File:BackofenHermbg.jpg> (31.08.2017)

Backhaus im Freilichtmuseum Neuhausen ob Eck. 2005. [https://de.wikipedia.org/wiki/Backofen#/media/File:Noe\\_backhaus.jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Backofen#/media/File:Noe_backhaus.jpg) (31.08.2017)

Foto Gammen von Nina Stauffer

S.32

Dan: Traditional Clay Tandoor Ovens. 2015. <https://rockandrolljunkie.com/2015/04/21/even-apu-nahasapeemapetilon-has-one-of-these-bad-boys/> (29.08.2017)

Xauxa: Pachamanca, calentando las piedras. 2004. <https://en.wikipedia.org/wiki/Pachamanca#/media/File:PachaPiedras.jpg> (28.08.2017)

S.33

Bayless Rick: Comal. 2013. <https://www.instagram.com/p/iZiPcEFBgp/> (29.08.2017)

Van Zandbergen Ariadne: Woman baking bread in a traditional oven, Timbuktu, Mali. <http://www.africaimagelibrary.com/media/fc9edc96-2148-11e0-8521-09f1317c783c-woman-baking-bread-in-a-traditional-oven-timbuktu-mali> (29.08.2017)

S.34

Foto von Nina Stauffer

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.21)

S.35

Kärnten: Region Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal, Weissensee. <https://www.kaernten.at/reiseziele/sommer/nassfeld-pressegger-see-lesachtal-weissensee/> (28.08.2017)

Foto von Nina Stauffer

S.36

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.21)

S.37

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.21,103)

S.40-42

Währen Max: Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern. Schweizer Volkkunde. Basel. 1964 (S.75-78)

S.43

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005.

S.47

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005.

S.51

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.26)

S.52 - 53

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.203)

S.60

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005.

S.61

Schweizerische Eidgenossenschaft: Karten der Schweiz. <https://map.geo.admin.ch/> (30.08.2017)

S.64

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005.

S.65

Fotos Nina Stauffer

Herren Ernst: Chronik über die Gemeinde Lurtigen. vom 14. -20. Jahrhundert. Kleines Dorf, grosse Geschichte. E.M. Strübys Erben. Murten. 1986.

S.68 - 69

Schweizerische Eidgenossenschaft: Geo Admin. <https://map.geo.admin.ch/> (31.08.2017)

S.70 - 91

Fotos von Nina Stauffer

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005.

S.71

MCK: Ein Dorfverein feiert sein 25-Jahr-Jubiläum. Der Murtenbieter. 2016. [http://www.helvetische-revolution.ch/sites/default/files/documents/medien-spiegel/Murtenbieter\\_14.6.16.pdf](http://www.helvetische-revolution.ch/sites/default/files/documents/medien-spiegel/Murtenbieter_14.6.16.pdf) (31.08.2017)

S.94 - 95

Währen Max: Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern. Schweizerische Volkskunde. Basel. 1964. (S.81-83)

S.96

Fotos von Nina Stauffer

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.171)

S.97

Fotos von Nina Stauffer

S.100

Anderegg Jean-Pierre: Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land - Backen und Gemeinschaft. Weber Verlag. Thun. 2005. (S.174)

Fotos von Nina Stauffer

S.101

Fotos von Nina Stauffer

S.104

Währen Max: Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern. Schweizer Volkskunde. Basel. 1964.

S.105

Foto von Katja Stauffer

S.106

Foto von Nina Stauffer

S.107

Brunner Maja: Cuchaule. SRF. 2017 [http://www.srf.ch/static/radio/modules/data/attachments/2017/170227\\_apoint\\_cuchaule\\_rezept\\_NEU11.pdf](http://www.srf.ch/static/radio/modules/data/attachments/2017/170227_apoint_cuchaule_rezept_NEU11.pdf) (30.08.2017)

S.108

HS: Vom Bikerbrot bis zum Salzkuchen. Freiburger Nachrichten. 2014. <http://www.freiburger-nachrichten.ch/nachrichten-see/vom-bikerbrot-bis-zum-salzkuchen> (30.08.2017)

S.109

Au pays des sucreries: Gâteau du Vully. 2015. <https://aupaysdessucreries.wordpress.com/2015/03/> (30.08.2015)

S.110 - 137

Fotos von Nina Stauffer

Ofenhausgruppe Courgevaux. [http://www.courgevaux-gurwolf.ch/images/dokumente/Ofenhausgruppe\\_de.pdf](http://www.courgevaux-gurwolf.ch/images/dokumente/Ofenhausgruppe_de.pdf) (30.08.2017)



## DANKSAGUNG

Ich möchte danken:

Roland Shaw für die Unterstützung und Betreuung während der gesamten Wahlfacharbeit.

Professor Janez Bogataj für die Führung in Šmartno als Ausgangspunkt dieser Arbeit.

Der Ofenhausgruppe Courcevaux für die herzliche Aufnahme in Ihrer Gruppe und die Einführung ins Backen im Ofenhaus.

Dem Frauenverein Salvenach fürs 'über die Schulter schauen'.

Véronique Leicht-Gigon für das Teilen ihrer unendlichen Erfahrung.

Käthi Herren für die interessante spontane Begegnung in Lurtigen.

Martha Jetzer-Schwab, mim Grossmueti, für die ganzen Salz- und Nidlechueche, die ich während meiner Kindheit geniessen durfte.

