



Alte Tradition neu entdeckt

Im Naturpark Diemtigtal steht noch ein Ofenhaus, wo sich einmal im Monat die Bewohner des Tals zum gemeinsamen Brotbacken treffen.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Ein alte Tradition lebt weiter: Seit 1996 wird im Diemtiger Ofenhaus wieder Brot gebacken.

Winterlicher Rundweg auf der Grimmialp

Wer gern zu Fuss unterwegs ist, ist im Diemtigtal genau richtig – auch bei Schnee. Den Winterwanderern stehen im Naturpark Diemtigtal sieben Winterwanderwege zur Verfügung. Der Rundweg auf der Grimmialp ist für jedermann gut zugänglich. Vom Parkplatz Senggiweid bei Grimmialp erreichen Sie nach wenigen Gehminuten das idyllische Blauseeli. Der Weg führt weiter Richtung Schwenden und bietet ab Seehorenweid eine atemberaubende Aussicht auf das Bergdorf. Nach einem kleinen Anstieg erreichen Sie

die alte romantische Kapelle und das ehemalige Grand Hotel Grimmialp, so kommen auch Kulturliebhaber auf Ihre Kosten. Der letzte Kilometer führt auf ebenem Gelände zurück zum Ausgangspunkt.
Länge: 4 km
Dauer: 1,5 Stunden
kleineweltwunder.ch



ANREISE NACH DIEMTIGEN

Ab Bern 1 Stunde
Ab Basel 2 Stunden
Ab Zürich 2 Stunden 8 Minuten



Versteckt neben dem Pfarrhaus steht es, das Diemtiger Ofenhaus, in dem Ruedi Wenger morgens um elf einige Tannenscheite in den Ofen schiebt und anzündet. Zweieinhalb Stunden später trudeln die Frauen aus dem Dorf ein, ein gutes Dutzend, jede mit ihrem hausgemachten Teig für die Pfänderli und «Züpfen», um sie im alten Dorfofen auszubacken. Das Ofenhaus wurde 1781 erbaut und zweihundert Jahre später renoviert. Einmal im Monat wird hier gemeinsam gebacken, so wie das früher der Fall war. «Das ist aber sicher schon zwei Generationen her,» erzählt Wenger. «Bis in die 60er-Jahre gab es hier noch eine Bäckerei, der man die Teige bringen konnte.» Die Tradition des Gemeinschaftsbackens haben die Diemtigerinnen 1996 wieder aufgenommen. Eine halbe Stunde sind die Brote im Ofen, nach wenigen Minuten verbreitet sich im Backhaus der unwiderstehliche Duft nach frischem Brot. Das Warten wird bei Kaffee und Kuchen und mit Geschichten aus dem Dorf überbrückt. «Gelegentlich kommt hier auch mal eine Züpfle in den Ofen, deren Teig mit der Erstmilch der Kuh nach dem Kalbern zubereitet worden ist, der Briesmilch,» erzählt eine der Bäckerinnen. Kein Wunder, den Kühe und Kälber gibt es

im Tal mehr als genug, im Sommer weiden bis zu 10 000 Tiere auf den umliegenden Alpen. Dann ruht der Ofen, denn viele Diemtiger fahren zur Alp, auf rund 60 Alpen wird noch gekäst. Bis heute sind viele Talbewohner moderne Nomaden geblieben, die den Winter unten im Tal verbringen, den Sommer aber mit Vieh und Familie oben auf den Alpen. Und dass sie schon immer viel vom Viehhandel und von der Käsekunst verstanden haben, davon zeugen die stattlichen Holzhäuser, die sich über den gesamten Naturpark Diemtigtal verteilen.

Haben Sie auch Lust in Diemtigen Brot zu backen? Kein Problem - jeder ist im Ofenhaus willkommen. Einfach vorher anmelden und den Teig selbst mitbringen.



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch