

ISSN 0341-5910

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

SEKTION
ETHNOLOGIE

SERIE 8 · NUMMER 6 · 1978

FILM E 1445

Mitteleuropa, Tirol
Zubereiten einer Mahlzeit auf einer Alm



INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM · GÖTTINGEN

Angaben zum Film:

Tonfilm (Originalton), 16mm, schwarzweiß, 104m, 9¹/₂ min (24 B/s). Hergestellt 1967, veröffentlicht 1975.

Das Filmdokument ist für die Verwendung in Forschung und Hochschulunterricht bestimmt. Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1967 in St. Magdalena (Gsiestal) in Zusammenarbeit mit dem Landesauschuß Bozen. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. F. SIMON; Kamera und Schnitt: H. WITTMANN, Ton: W. EBERHARDT.

Zitierform:

SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Zubereiten einer Mahlzeit auf einer Alm. Film E 1445 des IWF, Göttingen 1975. Publikation von H. STEIN, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 8, Nr. 6/E 1445 (1978), 9 S.

Anschrift des Verfassers der Publikation:

Dr. HELGA STEIN, Auf dem Greite 28, D-3400 Göttingen.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

Sektion BIOLOGIE

Sektion TECHNISCHE WISSENSCHAFTEN

Sektion MEDIZIN

NATURWISSENSCHAFTEN

Sektion ETHNOLOGIE

Sektion GESCHICHTE · PUBLIZISTIK

Herausgeber: H.-K. GALLE · Schriftleitung: E. BETZ, I. SIMON

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN sind die schriftlichen Ergänzungen zu den Filmen des Instituts für den Wissenschaftlichen Film und der Encyclopaedia Cinematographica. Sie enthalten jeweils eine Einführung in das im Film behandelte Thema und die Begleitumstände des Films sowie eine genaue Beschreibung des Filminhalts. Film und Publikation zusammen stellen die wissenschaftliche Veröffentlichung dar.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN werden in deutscher, englischer oder französischer Sprache herausgegeben. Sie erscheinen als Einzelhefte, die in den fachlichen Sektionen zu Serien von etwa 500 Seiten zusammengefaßt und im Abonnement bezogen werden können. Jede Serie besteht aus 4 Lieferungen mit einer entsprechenden Zahl von Einzelheften; jährlich erscheinen 1–4 Lieferungen in jeder Sektion.

Bestellungen und Anfragen an: Institut für den Wissenschaftlichen Film
Nonnenstieg 72 · D-3400 Göttingen
Tel. (05 51) 2 10 34

FRANZ SIMON (IWF), Göttingen:

Film E 1445

Mitteleuropa, Tirol – Zubereiten einer Mahlzeit auf einer Alm

Verfasser der Publikation: HELGA STEIN, Göttingen

Mit 3 Abbildungen

Inhalt des Films:

Mitteleuropa, Tirol – Zubereiten einer Mahlzeit auf einer Alm. Eine der Alltagspeisen im Gsiestal ist der Maisbrei, genannt *Plente*. Er wird auf der offenen Feuerstelle, inmitten der Almhütte, in einer Pfanne zubereitet. In zerlassene Butter werden Salz und Wasser gegeben, dann wird das Maismehl eingerührt und unter ständigem Rühren gargekocht. Um ein gutes Loslösen der Kruste zu erreichen, wird immer wieder Butterschmalz an den Rand der Pfanne gestrichen. Zum Schluß werden auf dem heißen Brei Butter und Käse verteilt. Auf einem hölzernen Pfannenhalter wird die Pfanne auf den Tisch gebracht. Milch wird in Schüsseln dazugestellt. Nach einem Gebet beginnt das gemeinsame Mahl, indem jeder mit seinem Löffel in die Pfanne nach *Plente* und in die Schüssel nach Milch greift.

Summary of the Film:

Central Europe, Tyrol – Preparation of a meal on an alpine pasture. One of the ordinary dishes in the Gsies valley is a maize-pap called *plente*. *Plente* is cooked in a pan set on the fireplace in the centre of the Alpine dairy-farm. Butter is melted and salt and water are added. Then maize-flour is mixed in the water, stirred and boiled into a pap. To achieve a better detaching of the crust of the pap, the edge of the pan is repeatedly smeared with run butter. Finally pats of butter and cheese are distributed on the hot pap. The pan is set in a wooden pan-holder and put on the table with bowls of milk. After praying everybody begins to eat, dipping his spoon into the pan of *plente* and into the bowl of milk.

Résumé du Film:

Europe centrale, Tyrol – Préparation d'un repas sur une alme. L'un des plats ordinaires dans la vallée de Gsies est une pâte de maïs nommé *plente*. La pâte est faite dans une poêle mise sur le foyer au centre du chalet d'alpage. Du beurre est fait fondre et du sel et de l'eau sont ajoutés. Ensuite la farine de maïs est mêlée à l'eau, remuée et cuite à l'eau. Pour mieux pouvoir détacher la croûte de la pâte, le bord de la poêle est graissé plusieurs fois de beurre fondu. Finalement des morceaux de beurre et de fromage sont distribués sur la pâte chaude. La poêle est placée dans un porte-poêle en bois et mise sur la table avec des jattes de lait. Après la prière tout le monde mange en plongeant la cuiller dans la poêle de *plente* et dans la jatte de lait.

Allgemeine Vorbemerkungen

Bekanntlich unterscheiden sich der nord- und süddeutsche Sprachraum durch Ernährungsweise und Speisesitten. Wie G. WIEGELMANN ([5] und [6]) zeigt, besteht der Unterschied unter anderem auch in dem Anteil der Fleisch- und Mehlkost. Für den Süden sind die verschiedensten Arten von Mehlspeisen charakteristisch. Hierher gehören in erster Linie alle Formen von Brei aus Mehl der verschiedensten Getreidearten (Hafer, Gerste, Mais usw.). Eine Neuerung im Getreideanbau, die Ende des 16. Jh.s aus Amerika über Spanien, Italien und die Balkanländer nach Mitteleuropa eindringt, ist der Maisanbau. Allgemein nimmt man an, daß sich der Maisanbau, ähnlich der Kartoffel, erst etwas später durchgesetzt habe, wobei staatliche Maßnahmen nachgeholfen haben. Doch Südtirol, stark unter italienischem Einfluß, scheint hier eine Ausnahme zu bilden. A. LEIDLMAIR [3] bringt diesbezüglich folgende Angaben:

„Schon im Jahre 1573 nennen die Rechnungsbücher des Amtes Salurn den ‚Türkischen Weizen‘, und um 1600 lag die Nordgrenze seines geschlossenen Anbaues im Bozener Becken mit einzelnen Außenposten, die sogar das Inntal erreichten. Die Maiskultur ist daher in Südtirol älter als in anderen deutschen Landschaften. Besonders stark wurde der Mais nach den großen Überschwemmungen von 1747 und 1757 angebaut, da er sich zur Anpflanzung auf dem überfluteten Gelände eignete und die weitere Austrocknung des Bodens förderte. Ferner sahen die staatlichen Instanzen des 18. Jh.s in ihm ein wesentliches Hilfsmittel zur Selbstversorgung und waren daher sehr an der Ausbreitung interessiert. Die Bevölkerung folgte jedoch diesen Bemühungen nicht immer voller Begeisterung. Zumindest ist einem Prozeß des Jahres 1785 zu entnehmen, daß die Kolonisten des Bozener Neufeldes, einer umfangreichen Meliorationsfläche, westlich der Stadt, bei weitem nicht die vorgeschriebene Fläche mit Mais bebauten. Zu Beginn des 19. Jh.s hat sich aber der Mais, begünstigt durch die italienischen Zuwanderer, zur weitaus wichtigsten Körnerfrucht in der Talsohle zwischen Meran und Salurn entwickelt. Diese Überlegenheit ist heute noch ungebrochen und äußert sich in einem Flächenanspruch von zwei Drittel der gesamten Getreidefläche. In Kutatsch, Neumarkt, Tramin, Burgstall und Gargazon erlangt sein Anteil 80 und 90 Prozent.“

Im Hinblick auf eine Entsumpfung der Talsohlen, mit dem Fernziel eines intensiven Obstanbaues, hatte die Maiskultur in den Jahren zwischen 1910 und 1930 ihren Höchststand. Die heutige Tendenz zeigt seinen Rückgang zugunsten des Obstanbaues. Soweit seine Kultur betrieben wird, ist es weniger Körnerkultur als vielmehr Futtermaiskultur.

Als Gericht ist der aus den gemahlten Körnern des Maises hergestellte Brei unter dem Namen „Türkengrütze“, „Türkenbrei“ in der Literatur bekannt. Laut Informationen, die Dr. F. SIMON im Gsiestal während der Filmaufnahmen erhielt, wird in diesem Tal kein Mais angebaut, da die Höhenlage es nicht erlaubt (1500 m ü.d.M.). Das Mehl, in der Gegend *Tirkemehl* genannt, wird gekauft. Es ist sehr grob gemahlen und könnte als Gries bezeichnet werden. Während des Krieges wurde häufig bemängelt, daß es zu fein gemahlen sei, was nicht dem Geschmack der Bevölkerung, die es sackweise (zu je 50kg) kaufte, entsprach. Der daraus hergestellte Brei wird im Gsiestal *Plente* (aus italienisch „Polenta“) genannt und

daher, im übertragenen Sinne, manchmal auch das Mehl dazu *Plentemehl*. Die anderen Breie aus Weizen- oder Gerstenmehl werden mit *Muis* bezeichnet.

Der Brei als solcher ist eine der Hauptformen der Ernährung der breiten, arbeitenden Bevölkerungsschichten gewesen. Erst das Ende des 18. Jh.s brachte eine Verbesserung der wirtschaftlichen und Änderung der sozialen Lage, den Beginn der Industrialisierung, die Ausbreitung der neuen Kulturpflanzen (Kartoffeln, Kaffee u.a.) und damit das Vordringen der feineren und komplizierteren bürgerlichen Küche. Damit erfolgte eine Änderung der Eßgewohnheiten und -sitten (Teller, Gabeln, separates Kochen der einzelnen Speisen) und führte zum Rückzug des Breiessens.

In Franken, Bayern und dem Alpenraum hat sich die alte Speiseform aufgrund der allgemein vorherrschenden Mehl-Milch-Ernährung noch am längsten erhalten. G. WIEGELMANN [6] nennt einige historische Belege um 1800, aus denen hervorgeht, daß der Türkenbrei in Vorarlberg die gewöhnliche Speise ist. Für Tirol heißt es aus der gleichen Zeit:

„Es gibt aber Orte am Eisack und im Pusterthale, wo der arme Tiroler mit seiner Familie nichts als einen verdickten Brey und Brot von Gerstenmehle hat ... der Tirolerbauer im Unterinn- und Wipphthale ißt zwey- oder dreymal das sogenannte Türkenmus, einen aus türkischem Korne in Milch oder Wasser gekochten Brey, auf welchem das Schmalz gleichsam schwimmt. Auch das Brod ist von Maismehl gelb wie ein Eyeruchen ...“

Im Gsiestal wird die Plente gewöhnlich einmal in der Woche gekocht. Der Maisgries wird in Wasser eingekocht und gesalzen. Wichtig ist dabei das Rühren, damit sich am Boden der Pfanne eine Kruste bildet, die im Gsiestal auch *Schure* genannt wird. Um das Ablösen der Kruste zu fördern, wird der Rand der Pfanne mit Butterschmalz eingefettet. Wird die *Plente* mit Milch gekocht, heißt sie *Milchplente*. Von den Gewährsleuten wird die *Plente* als eine Mahlzeit für Waldarbeiter bezeichnet, da sie im Wald leicht zu kochen ist und nur das Mehl und das Salz mitgenommen werden muß. Auch konnte man sie gut zum Gulasch essen, wenn z.B. im Wald ein Schaf abgestochen worden war. Die *Plente* konnte auch gut aufbewahrt werden. Man schlug die Kruste um und konnte sie jederzeit kalt essen oder aufwärmen. Für die Heuarbeiter wurde sie öfter auch als Mittagessen gekocht, wenn auf der Alm gearbeitet werden mußte.

Zu Hause wird die *Plente* nie als Mittagessen bereitet, sie ist ein Abendessen (vgl. E. HUBATSCHKE [2]). Reich mit Schmalz wird sie ebenfalls nur zu Hause gekocht. Die heutige Tendenz des *Plentekochens* ist rückgängig. Die Gewährsleute aus dem Gsiestal begründen das so: „Die Jüngeren wollen es nicht mehr essen, und die Frauen kochen es nicht mehr, weil man verwöhnt ist.“ Am Rande sei noch bemerkt, daß das Kochen schlechthin immer eine Frauenarbeit ist. Beim *Plentekochen* spielt dabei das feste Umrühren eine wichtige Rolle, auch wenn es, wie der Film zeigt, eine recht anstrengende Arbeit ist.

Die *Plente*, als typische Breispeise, wird aus der Pfanne gegessen. Die Pfanne wird auf einer Holzunterlage, auch einem Pfannenknecht, auf den Tisch gebracht, und die Familie versammelt sich rings um diese Pfanne, damit jeder mit seinem Löffel daraus nehmen kann. Das Aus-einer-Schüssel-Essen war im deutschen Sprachraum allgemein verbreitet und zahlreiche Sprichworte und Redensarten legen noch heute

Zeugnis ab: z.B. Die Schüssel leer finden; Vor leeren Schüsseln sitzen; Aus einer Schüssel essen; Aus zwei Schüsseln zugleich essen; Immer der erste in der Schüssel sein wollen (RÖHRICH [4]). Nach WIEGELMANN kommen Teller bei den Arbeitern erst um 1900 unter bürgerlichem Einfluß auf, während das Aus-einer-Schüssel-Essen bei der Landbevölkerung, insbesondere in Franken, Bayern und im Alpenraum, längere Zeit üblich war [1].



Abb. 1. Die Ragotz-Alm

Die Filmaufnahmen wurden auf der Ragotz-Alm gemacht. Diese Alm wurde zur Zeit der Aufnahme 4–5 Monate im Jahr bewirtschaftet. Sie gehört zum Innerharmerhof, einem größeren Bauernhof, der sich zu den „besseren“ Bauern zählen darf. Der Innerharmerhof gehört dem Harmerbauern MICHAEL HOFMANN (geb. 8. 10. 1930) und seiner Frau, der Harmerbäuerin LIESEL HOFMANN (geb. 14. 5. 1935). Das Paar hat 1967 geheiratet und den Hof vom Onkel des Mannes ererbt. Zum Hof gehören 1,5 ha Ackerland und 38 ha Wald. Zum Viehbestand zählen 20 Kühe und Kälber. Technisch ist der Hof mit einer Mähmaschine und einer Melkmaschine ausgerüstet. Bewirtschaftet wird er von dem Bauern und der Bäuerin sowie einer ständigen Magd; saisonweise wird noch ein Knecht aufgenommen. Die Almhütte wurde 1937 modernisiert. Bei dieser Gelegenheit wurde der offene Herd errichtet. Er ist die im Gsiestal übliche Form, in etwa Tischhöhe, vielleicht auch etwas tiefer, um das Kochen zu erleichtern. Die Feuerstelle ist aus Stein, von einem Holzrahmen umgeben und oben mit Steinplatten abgedeckt. Dazu gehört

die Pfannenhalterung aus Eisen, der sogenannte Pfannenknecht. Nach den Filmaufnahmen ist die Almhütte zu touristischen Zwecken umgebaut worden, wobei der Herd entfernt wurde.



Abb. 2. Die offene Feuerstelle

Zur Entstehung des Films

Die Filmaufnahmen entstanden im Rahmen einer Dokumentationsserie über das Südtiroler Volksleben. Zu den zentralen Fragen der Dokumentation gehören die Verhaltensweisen und Gewohnheiten des alltäglichen Lebens, wie z.B. auch die Herstellung der Speise und das gemeinsame Essen.

Die Aufnahmen wie auch die Veröffentlichung des Filmmaterials wurden durch die Unterstützung der Stiftung Volkswagenwerk ermöglicht.

Filmbeschreibung

Nach einem Blick über die Tallandschaft des Gsies schwenkt die Kamera hinüber zur Almhütte. Im Hintergrund sind die Dolomiten zu sehen.

Im Innern wird der Raum von der Feuerstelle beherrscht. Die Bäuerin richtet den Pfannenreiter, stellt die Pfanne darauf, in welche sie Butter legt. Nachdem sie Holz nachgelegt hat, wirft sie Salz in die Pfanne und gießt 1–1½ Liter Wasser zu und bedeckt die Pfanne mit einem großen Holzdeckel. Sowie das Wasser kocht, rührt sie das Maismehl ein. Der Brei muß ständig gerührt werden. Nach einer Weile ruft sie ihren Mann herbei, der nun das Rühren übernimmt, wozu er offensichtlich Kraft braucht und was durch die Hitze erschwert ist.

Die Bäuerin gibt nun in den schon recht dicken Brei etwas Milch. Dann wird der innere Pfannenrand, wo sich der Brei ansetzt, mit Butter bestrichen. Unterdessen setzt der Mann das Rühren fort und unterhält sich mit seiner Frau über die *Plente*. Dann übernimmt wieder die Frau das Rühren.

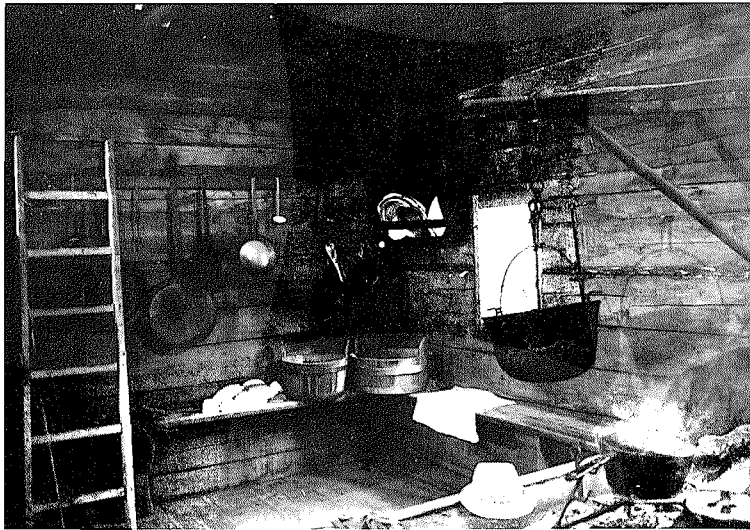


Abb. 3. Die Küchengeräte

Eine neue Einstellung zeigt den Mann, wie er sich vom Kochlöffel ein Stück Brei herunternimmt und kostet. Die Bäuerin fettet den Rand noch einmal ein, hebt dann die Pfanne mit dem Brei vom Feuer und stellt sie daneben.

Eine kleine Pfanne wird nun auf den Pfannenhalter gesetzt und Butter hineingetan. Unterdessen drückt die Bäuerin die *Plente* mit dem Löffel glatt, und während sie ihren Mann ruft, gießt sie die Butter über den Brei und bestreut ihn mit dem bereitstehenden geriebenen Käse. Der Bauer kommt und holt die Pfanne weg.

In der Stube sitzt der Junge bereits am Tisch. Der Bauer bringt die Pfanne mitsamt dem hölzernen Pfannenknecht auf den Tisch. Die Bäuerin stellt zwei Schüsseln mit Milch dazu. Der Bauer spricht ein kurzes Vaterunser, dann wird mit dem Essen begonnen. Alle holen sich mit dem Löffel *Plente* aus der Pfanne oder Milch aus den Schüsseln.

Literatur

- [1] Atlas der deutschen Volkskunde NF 43: Das Essen aus der gemeinsamen Schüssel.
- [2] HUBATSCHEK, E.: Über die Alltagskost beim Tiroler Bergbauern. Schlern-Schriften 53, 2 (1948), 159–178.

- [3] LEIDLMAIR, A.: Bevölkerung und Wirtschaft in Südtirol. *Tiroler Wirtschaftsstudien* 6, Innsbruck 1958.
- [4] RÖHRICH, L.: Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten. Bd.2, S.903f. Freiburg – Basel – Wien 1973.
- [5] TEUTEBERG, H. J., und G. WIEGELMANN: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen 1972.
- [6] WIEGELMANN, G.: Alltagskost und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967.

Filmveröffentlichung

- [7] SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Topfen-Zubereitung auf einer Alm. Film E 1446 des IWF, Göttingen 1975. Publikation von H. STEIN, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 8, Nr. 7/E 1446 (1978), 9 S.

Abbildungsnachweis

Abb. 1–3: Foto Dr. F. SIMON (IWF).