

novitats



Elektro Rüegg AG
 Lenzerheide, Lantsch/Lenz
 +41 81 385 17 17
 www.ruegg-elektro.ch

lokalzeitung und amtliche publikationen für gemeinden der region albula/alvra und die gemeinde churwalden

büwo
gesamtausgabe

Nr. 33, 18. August 2023
41. Jahrgang



SPORT BASELGA
7078 Lenzerheide

Unsere Mietbikes werden verkauft, jetzt reservieren!

Activ Sport Baselgia, Dein Bikespezialist in der Region

Voa sporz 19, Lenzerheide
 Telefon +41 81 384 25 34
 baselgia@activ-sport.ch,
 www.activ-sport.ch

sen viadi
Taxi Jäger

Ihr Personentransport in der Ferienregion Val Surses, Savognin Bivio/Mittelbünden. Ausflüge, Reisen; Bahnhof und Flughafentransfer

Marco Jäger, Transporte/Taxi

Telefon +41 81 684 53 49
 Natel +41 79 40 808 08
 E-Mail taxijaeger@bluewin.ch

QOYO 

www.qoyo.io

Digitales Marketing einfach einfach

In 10 Minuten zur eigenen Online-marketing-Strategie. So investieren Sie dort, wo es sich auch lohnt.



DIE KUNST DES BROTTACKENS

Zu Besuch im Backhaus von Lantsch/Lenz

Bild: Jürgen Pfister

novitats
ONLINE LESEN



Jetzt abonnieren!

Die spannendsten Geschichten über Ihre Region. Woche für Woche.

Abobestellung: 0844 226 226 oder www.novitats.ch

novitats

JostService
 Jost Heizung & Sanitär Service AG

Benötigen Sie eine neue Heizung? Wir sind für Sie da!

7083 Lantsch/Lenz | Telefon 081 681 12 10 | jostserviceag@bluewin.ch

-weishaupt-
 www.weishaupt-ag.ch

Heizung | Sanitär
 Öffeuerung
 Wärmepumpen
 Solarsystem
 Haushaltapparate
 Boiler-Entkalkungen



Noch ruht der Teig, wie Mario Baselgia erklärt.

DER DUFT EINES FRISCHEN BROTES

Besuch im Back- und Waschhaus von Lantsch/Lenz

Von Jürgen Pfister

Nichts weckt bei vielen älteren Menschen so viele Erinnerungen wie die duftende Kruste eines frisch aufgebrochenen Backhaus-Brot. Und nichts ist so unerschütterlich wie die Verbundenheit an der eisernen Luke. Zwischen den Frauen und Männern vor dem Ofen.

Wenn die Glut zu grauer Asche zerfallen ist, der feuchte Lappen im Ofen tanzt und dabei die Hitze verteilt, wird keine Ablenkung mehr geduldet. Mechanisch wie ein Uhrwerk werden die Brote mit dem langen Brotschieber eingeschossen. So war es zumindest in der Vergangenheit, als Wasch- und Backhäuser in einem Dorf ganz selbstverständlich waren.

Und heute? Der pensionierte Bäckermeister Mario Baselgia weihet die Besucher im alten Back- und Waschhaus in Lantsch/Lenz in die Geheimnisse seiner Vorfahren ein. Bereits am Vortag hat er den Teig angesetzt, aus dem er jetzt gut zwei Dutzend Brote formt und anschliessend den vorsichtig angefeuerten Ofen beschickt. Während sich die Brote langsam bräunen, erzählt der pensionierte Lenzer Lehrer Peter Simeon, dass in Lantsch/Lenz ursprünglich acht Wasch- und Backhäuser standen, von denen jedes einzelne jeweils im Besitze einer Wasch- und Backhausgenossenschaft war.

«Die Mitglieder der Back- und Waschhausgenossenschaften erstellten die Bauten in Fronarbeit», so Peter Simeon. In Lantsch/Lenz entstanden etwa um die Mitte des 19. Jahrhunderts die Back- und Waschhäuser. Diese kleinen, aus Stein erstellten Bauten ersetzen die meist winzigen und weniger massiv gebauten Backöfen in den Häusern. Da diese an verschiedenen Orten zu Haus- und Dorfbränden führten, wurden sie seitens des Kantons gesetzlich verboten. Von den ursprünglich acht Häusern



Die Brote werden eingeschossen.

Bilder Jürgen Pfister



Peter Simeon, Mario Baselgia und Norbert Nadig vor dem Back- und Waschhaus in Lantsch/Lenz.

konnten zwei vor dem Verfall oder einer Umnutzung gerettet werden. Dies ist dem Verein «Pro Pastroins» zu verdanken, der heute für deren Unterhalt sorgt und es Besuchern ermöglicht, in die Vergangenheit einzutauchen.

Das Brotbacken und das Waschen waren die Hauptfunktionen der Back- und Waschküchen. Die Kunst, das eigene Brot zu backen, hat sich in früheren Zeiten von den Klöstern aus verbreitet. Überhaupt, so erfahren die Besucher, galt es bis vor nicht

allzu langer Zeit als Ehrensache, das Brot selber zu backen, vor allem bei den Bauern. Früher waren die Lenzer Frauen alle zwei bis drei Wochen im Backhaus. Bereits am Tag vorher hatte man die Hefe oder den Vorteig zubereitet. Dies war meist ein Rest Teig, der vom letzten Brotbacken aufbewahrt wurde.

Dieser Teig wurde innerhalb von zwei Wochen sauer und dadurch ging der frische Teig auf. Der Hefe- oder Sauerteig gab dem Brot seinen typisch säuerlichen Ge-

schmack. Am nächsten Tag wurde der Teig dann geknetet, wobei der Hefeteig so gleichmässig wie möglich untergemischt wurde. Danach musste man das Aufgehen des Teiges abwarten. Dies dauerte etwa zwei Stunden. Nun musste der Ofen eingeeheizt werden. Zum Einfeuern brauchte man ungefähr 40 Hölzer von etwa einem Meter Länge. Das im Ofen aufgeschichtete Holz, meist Tanne, erzeugte viel Hitze bei wenig Glut.

Mario Baselgia ist in seinem Element. Er formt gleichmässige Laibe und legt sie behutsam auf ein Gestell vor dem Ofen. Dann zieht er die glühenden Kohlen aus dem Ofen. Mit kundiger Hand säubert er den Ofenboden von der Asche und gibt einen Brotlaib nach dem anderen in den Ofen. «Die Temperatur muss stimmen», meint er noch. «Um die 220 bis 230 Grad.» Früher, so erzählt er, erkannten die Frauen mit einem kundigen Blick, ob die Temperatur stimmte. Heute nimmt Mario Baselgia ein Messgerät zu Hilfe. Nach etwa einer Stunde ist das Brot gebacken. Jedes wird penibel kontrolliert. «In früheren Zeiten klopfen die Frauen auf die Unterseite des Brotes. Der Klang verrät ihnen, ob das Brot durchgebacken war», erklärt der Fachmann noch.

Beim Backtag in Lantsch/Lenz geht es nicht nur um das Brotbacken. Die Mitglieder des Vereins «Pro Pastroins» erzählen auch, wie es mit dem Waschen in früheren Zeiten oder der Hausmetzgete so abgelaufen ist. «Die Wasch- und Backhäuser dienten nicht nur zum Brotbacken und für die grosse Wäsche, sondern auch dazu, um die Blacken und das Bärenklau als Futtermittel für die Schweine zu kochen, das Wasser für die Hausmetzgeta zu erhitzen und auch, um Schnaps zu brennen», erzählt Norbert Nadig. Heute gibt es keinen Schnaps, dafür ein Glas Wein und jeder Besucher bekommt am Ende des Anlasses ein herrlich duftendes, knuspriges «Original Lenzer Brot» mit auf den Heimweg.



Die Besucher haben viele Fragen.



Norbert Nadig erklärt die Funktion des Waschhauses.

Anzeige

resort - gastronomie - anlässe

stettli

wie wärs mit einem
familienausflug
mit spielplatz & zwergziegen?

di - so in churwalden | www.stettli.ch