



Dominik Flammer, Foodscout und Autor
publichistory.ch

Kulinarische Beute

Hoch hinaus hat es die Kartoffel in der Geschichte der Innerschweiz geschafft und gelegentlich auch an Orte, an denen man es nie vermutet hätte. Schon gar nicht von einer Knolle, der die heimischen Bauern noch Mitte des 18. Jahrhunderts keinen Deut trauten. So findet sich in einer Notiz von circa 1760 über den im schwyzerischen Brunnen beheimateten Franz Xaver Ulrich, dass der «noch keine Erdäpfel gegessen hatte, weil er sie für Gift hielt. Einmal kochte ihm seine Frau deren besonders gut und er ass, nicht wissend, was es war. Als es ihm seine Frau sagte, musste er sich stark erbrechen.» Von der Geschichte, dass sich seine Kantonsgenossen schon seit drei Jahrzehnten zu währschaften Kartoffel essern entwickelt hatten, schien der Bauer in Brunnen noch nie gehört zu haben. Denn auf dem «Haus und Hof Gummi», oberhalb von Arth, soll ein Bauer be-

reits um 1727 erste Kartoffeln angebaut haben, die er aus dem Elsass erhalten habe, so eine volkmündliche Erzählung, die allerdings erst Jahrzehnte später in ersten schriftlichen Quellen kolportiert wird. Auf den Gummihof, so heisst es in diesen Erzählungen weiter, soll denn auch der fast nur im Kanton Schwyz geläufige Name für die Kartoffel zurückzuführen sein: die «Gummel». Während Wortherkunftsforscher mutmassen, dass Gummel über eine Verballhornung des französischen pomme de terre zu «Bummeliterre» entstanden sein soll. Doch solange hier niemand eine alles klärende Quelle findet, verlasse ich mich der schöneren Geschichte zuliebe auf den Volksmund. Sie lässt sich so wunderbar erzählen, während man beim sonntäglichen Braten genussvoll im Gummelistunggis herumstochert, wie der Kartoffelstock in Schwyz noch heute genannt wird. Als «Gimel» hat es

der Begriff auch ins benachbarte Uri geschafft, wo «gswelte Gimel» zu den Traditionsgerichten gehört, ebenso wie das wunderbare «Blüätstunggis», eine Art in der Pfanne knusprig gebratene Rösti mit «Gimelscheiben», gestocktem und in Stücke geschnittenem Blut und viel Zwiebeln.

«Auf schwindelnder Höhe»

Noch weit höher hinauf als auf den 1806 vom Goldauer Bergsturz verschluckten Gummihof haben es die Gummeli in Schwyz während des Ersten Weltkrieges geschafft. Davon zeugt eine Arbeit des Historischen Vereins des Kantons Schwyz über die Anbauversuche von Franz Betschart mit seinem Gummelplätz am Grosse Mythen, wo der gesellige Schwyzer Friseur von 1916 bis 1918 seine Kartoffeln gezogen haben soll. Was die lokalen Medien mit lautem Lob

#2 Gummelistunggis und Häfelichabis

Auf dem Hof Gummi, oberhalb von Arth, soll ein Bauer bereits um 1727 Kartoffeln angebaut haben. Darauf wird auch der fast nur im Kanton Schwyz geläufige Name für die Knolle zurückgeführt: die «Gummel».



Auf einem Findling in der Göscheneralp pflegte eine Bäuerin noch in den 40er-Jahren des 20. Jahrhunderts ihren Kartoffelacker.

Bild: Sammlung Dominik Flammer

«als anerkennenswerten Versuch, die Gummel auf schwindelnder Höhe anzubauen», verkündeten und schon einen neuen Rekord witterten. Etwa zweieinhalb Jahrzehnte später fotografierte der Nidwaldner Fotograf Leonard von Matt auf der Göscheneralp im Kanton Uri das obenstehende Bild auf über 1700 Metern über Meer. Auf diesem Findling, in unmittelbarer Nähe einer der einst höchstgelegenen Dauersiedlungen der Schweiz, pflegte eine Bäuerin noch in den 40er-Jahren des 20. Jahrhunderts ihren Kartoffelacker, nachdem sie in schweisstreibender und ausdauernder Arbeit Tausende von Kilogramm Mist und Erde auf den Findling gehievt hatte, um hier einen den Kartoffeln genehmen Humus aufzubauen. Der Acker dürfte indes früher verschwunden sein als der Findling, der um 1960 vom Wasser des neu eingeweihten Göschernalpsee zugedeckt worden sein dürfte

Noch immer zu finden ist im Kanton Uri indes eine der ältesten Schweizer Kartoffelsorten, die Blauschalige Bristen, die vor wenigen Jahren bei der Bergbauernfamilie Furger in Bristen entdeckt und ins Kartoffelinventar von ProSpecieRara aufgenommen wurde. Die Kartoffel, die ich als festkochende Knolle für den Urner Häfelichabis (der mit Schaf- oder Lammfleisch gekocht wird) am liebsten verwende oder für den Schwyzer Hafechabis (der einen stattlichen Anteil an Schweinefleisch hat, oft auch im gleichen Verhältnis zum Lammfleisch). Ob ernerisch oder schwyzerisch spielt dabei aber keine Rolle; beide Varianten schmecken im Winter fantastisch und auch die unzähligen weiteren Innerschweizer Varianten sind nicht zu verachten. Selbst wenn heute die dafür verwendeten (aber immer zwingend: festkochenden) Kartoffeln aus tieferen Lagen

stammen und man von den grossknolligen Flachlandkartoffeln wohl einige weniger für diese wundervollen Gerichte schälen muss als von den kleinen Alpackerknöllchen unserer Vorfahren.

Umstrittener Schwyzer Rekord

Übrigens wehrten sich die Appenzeller schon vor hundert Jahren gegen die publizistischen Versuche der Schwyzer Presse, für ihre «Mythengummeli» einen Höhenrekord herbeizuschreiben. So ist in der «Berner Zeitung» in einer Appenzeller Einsendung von 1917 zu lesen: «Den Rekord dieser Höhenversuche dürfte wohl Franz Dörig, Wirt im ostschweizerischen Alpstein auf dem Äscher und dem Schäfler, für sich beanspruchen. Auf dem Altenalpsattel hat er in 1813 Metern Höhe einen ansehnlichen Komplex Alpboden mit Kartoffeln bepflanzt, die vielversprechend dastehen.»