

Raclettes

Fabienne Défayes / 2017

Index

Zur Geschichte des Raclettes.....	1
Der Beginn der offiziellen Vermarktung im Wallis	2
Gebratener Käse: Alltagsgericht oder Festtagsmenu ?.....	2
Der Wandel durch den Raclette-Ofen	4
Die gemeinschaftsbildende Kraft des Raclettes	4
Ein frischer Wind.....	5
Referenzen	Erreur ! Signet non défini.
Gegenwart	Erreur ! Signet non défini.
Multimedia.....	6
Bild	6
Brevets	7

Zur Geschichte des Raclettes

Der früheste Beleg für die Praxis des Raclettes im Wallis stammt aus dem Jahr 1574. Um einiges älter sind demgegenüber historische Quellen zum Vorkommen von Käse in der Region; diese gehen auf das 4. vorchristliche Jahrhundert zurück. Beim Dokument von 1574 handelt es sich um ein Schreiben von Kaspar Ambüel, Arzt und Apotheker in Sitten, an Konrad Gessner. Die Übersetzung aus dem Lateinischen ergibt folgenden Wortlaut: «Täglich strömt eine ganze Menge von Leuten zu diesem Augsport genannten Ort [Augsbordpass zwischen dem Visper- und dem Turtmantal]. Hier wird ein Feuer entfacht, und zwar mit Hilfe von aufgeschichteten Alpenrosen-Zweigen, da sich an diesem Ort weder andere Sträucher noch Bäume finden. Man setzt sich nieder, holt sich aus der Umhängetasche etwas Verpflegung und lässt schmackhafte, fette, milde und weiche Käse von herbem Geschmack schmelzen... » (zitiert bei Marc Zufferey: Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan. 1986).

Der Begriff Raclette stammt vom Patois-Wort ràcla (französisch «racler» = schaben) und erscheint in den Quellen ab der Mitte des 19. Jahrhunderts. Frühere Berichte von Reisenden und Schriftstellern erwähnen den Begriff nicht und sprechen lediglich von am Feuer gebratenem Käse, ähnlich wie dies im Brief von Kaspar Ambüel der Fall ist.

In den 1870er Jahren wird der Begriff Raclette mehrfach in der Presse verwendet, allerdings jeweils in Anführungszeichen, was auf seine Herkunft aus dem frankoprovenzalischen Patois verweist. Parallel dazu finden sich Bezeichnungen wie gebratener Käse oder gerösteter Käse (Isabelle Raboud et al.: Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Sierre, 1993, S. 99). In seinen Reisenotizen von 1875 schreibt Eugène Rambert: «Es war dies die Zeit des Raclettes, die Jahreszeit des fröhlichen Zusammenseins» (zitiert an gleicher Stelle). Und im 1888 erschienenen Werk Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion berichtet Rambert: «Glaubt mir, empfindliche Feinschmecker, geht zur Zeit des Raclette nach Sitten. Die Käse sind dann von den Bergen heruntergekommen. Man nimmt einen fetten, reifen Käse – an der Auswahl zeigt sich der Kenner –, schneidet ihn in zwei gleiche Hälften und hält die Schnittseite an eine breite Flamme. Ist der Anschnitt goldgelb-rötlich, schmelzend und richtig siedend, schabt man die weiche Schicht mit einem

schnellen Messerstrich ab, legt sie auf eine dünne Brotscheibe und schon ist das Raclette fertig. Eine einfache Sache und eine köstliche Sache!» (S. 238). Im gleichen Jahr 1888 beschreibt Victor Tissot in seinem Werk *La Suisse inconnue* ein Raclette, das am Vorabend des Alpbazugs von der Torrent-Alp im Val d'Anniviers serviert wird.

Der Beginn der offiziellen Vermarktung im Wallis

Anlässlich der kantonalen Ausstellung von 1909 in Sitten wird Raclette als «Walliser Nationalgericht» zelebriert. Ab diesem Zeitpunkt entwickelt und verbreitet sich das klassische Klischee-Bild des Walliser Raclettes mit dem geschmolzenen Käse, begleitet von einer Kartoffel und serviert von einer Trachtenfrau. Anlässlich der Ausstellung wird zudem das Lied «La Râclette» komponiert (Musik: Oscar Perrollaz / Text: Marguerite Perrollaz). Das Lied wird begleitet von einem erklärenden Text von Jules Monod: «Das Raclette ist das Walliser Nationalgericht. [...] Zuerst muss man sich einen guten Walliser Fettkäse besorgen. Man schneidet das Stück in der Mitte in zwei Teile und stellt es ans offene Feuer. Ist der Käse genügend geschmolzen, nimmt eine junge Frau in der Tracht von Savièse oder Evolène das Stück in die Hände, legt es mit einer anmutigen Bewegung auf ihren linken Arm und streicht mit der rechten Hand die köstliche, halb geschmolzene Masse auf den Teller. Dann schneidet sie mit dem Messer beidseits die knusprigen Käserinden ab, genannt «Klosterfrauen», im Französischen «Religieuses» oder «Dentelles». Nun fehlt noch der Pfeffer und natürlich eine dampfende Kartoffel und schon verschwindet der Festschmaus in den Tiefen des Magens, gefolgt von einem randgefüllten Glas Muscat oder Fendant.» Ab diesem Zeitpunkt gehört das Raclette zusammen mit dem Wein und den Früchten zum festen Bestandteil der Vermarktung des Wallis. Man findet das Raclette nun auch in den Städten, an Messeständen und natürlich in Restaurants.

Gebratener Käse: Alltagsgericht oder Festtagsmenu ?

Das «Hirtenraclette», im Patois *la rotia* genannt, unterscheidet sich stark vom üblichen Raclette. Ersteres besteht darin, dass ein Stück Käse oder Zieger an einem geschnitzten Stock über dem Feuer gebraten wird. Diese Art von Mahlzeit wurde vor allem von Hirten auf den Alpen und Voralpen geschätzt. «Im Herbst, wenn es kalt wurde, machte man ein Feuer und nutzte dieses, indem man den an einem Stock festgemachten Käse röstete. Ein Messer war stets in der Nähe und man nahm das erstbeste Stück Holz. Doch bevorzugte man möglichst geschmacksneutrale Zweige wie etwa Eschen- oder Erlenholz.» So erinnert sich Placide Dayer aus Hérémente an seine Zeit als Hirtenknabe.

Diese spontane Art des Käsebratens ist zweifellos die einfachste und älteste, währenddem das eigentliche Raclette, das heisst das Streichen eines Alpkäses, eher an Festtagen praktiziert wurde. Die auf den Alpen produzierten Käse gelten als die qualitätvolleren, doch kommt ihnen auch eine emotionale und gemeinschaftsbildende Bedeutung zu. Diese Symbolkraft überträgt sich auch aufs Raclette, indem dieses bevorzugt an besonderen Anlässen wie Alpbazug oder Burgerversammlung serviert wird.

Placide Dayer erinnert sich, wie in Hérémente das Raclette in den 1960er Jahren bei den Familien als eigentliches Festessen galt: «Man errichtete eine Feuerstelle und die eine Käsehälfte wurde auf einer Steinplatte ans Feuer gestellt. Man nannte dies Raclette und ass es auf einem Teller. Es war dies ein Menu



für Familienfeste, eine Mahlzeit, auf die man sich besonders freute. Denn im Alltag war das Essen viel einfacher.» Es ist interessant zu beobachten, wie ab den 1980er Jahren das Fleisch bei Festanlässen mehr und mehr das Raclette verdrängt. Nun schaffen die lokalen Vereine und die Haushalte Grillapparate an, um Fleisch zu braten. Ein Raclette wird nur mehr gerade als Vorspeise serviert. Doch kommt es auch vor, dass es zum Mittagessen Fleisch gibt und abends Raclette oder umgekehrt



Der Wandel durch den Raclette-Ofen

Der elektrische Raclette-Ofen hat die Tradition des Raclettes stark beeinflusst. Wurde es nun doch möglich, den geschmolzenen Käse auch in Innenräumen zu geniessen. Und so hielt das Raclette Einzug in Restaurants, Kantinen, Carnotzets, Burgerstuben und Wohnungen.

Erfunden wurde der Raclette-Ofen 1921 vom städtischen Werkhof in Sitten. In der Folge perfektionierte Valentin David aus Siders das Modell, indem er den Käse aufrecht unter den Heizkörper platzierte und einen Schwenkarm zur einfacheren Handhabung des Käses anbrachte. Dieses System wurde ab 1958 mit Erfolg kommerzialisiert und verdrängte das alte Modell mit dem – analog zum offenen Feuer – vor den Heizkörper gelegten Käse. Der Ofen von Valentin David wurde patentiert, wie auch andere, im Wallis entwickelte Typen.

Neben den patentierten Modellen gibt es zahlreiche originelle Varianten, die von Hobbyhandwerkern hergestellt wurden. Einer von ihnen ist Camille Dayer aus Pralong (Gemeinde Hérémece). Von Beruf Elektriker, konstruiert Dayer 1955 mit Blechresten von seinen Arbeitsplätzen wie etwa dem Kraftwerk von Ecône (Gemeinde Riddes) oder dem Staudamm von Mauvoisin einen eigenen Raclette-Ofen.

In der gleichen Region bewahrt das Museum von Hérémece in seinen Beständen den sogenannten Lignards-Ofen auf, als Schenkung des 1932 geborenen Marius Sierro. Während dem Bau des Staudamms der Grande-Dixence (1950-1961) war eine kleine Gruppe, genannt Les Lignards, mit der Überwachung der Stromleitung von Chandoline bei Sitten bis zur Dixence-Baustelle beauftragt. Um etwas Abwechslung in ihre Verpflegung zu bringen, stellten sie aus Abfallmaterial und mit Hilfe des Baustellen-Schmieds einen Raclette-Ofen her. Den Heizkörper fabrizierte ein Elektriker der Gruppe. Und für den Betrieb ihres Ofens zapften sie – nicht ganz gesetzeskonform – den Strom von der elektrischen Leitung ab. So jedenfalls wird die Geschichte von Placide Dayer, dem Konservator des Museums in Hérémece, erzählt.

A l'extérieur, organiser une raclette au feu de bois, que ce soit lors d'un événement particulier comme une désalpe, une rencontre de société ou à titre privé, en petit groupe, prend une toute autre saveur. Il faut choisir un lieu de plein air, préparer le feu, acheminer les aliments, qui souvent ne se limitent pas au fromage, mais permet le partage d'autres spécialités du terroir.

La composition de musique sur la base de sons du fromage. Les artistes contemporains ont l'opportunité de créer des œuvres sur ce thème, destinées à une exposition éphémère. On assiste ainsi à un tournant où la jeune génération se réapproprie une tradition forte afin de la perpétuer sous de nouvelles formes.

Die gemeinschaftsbildende Kraft des Raclettes

Der Raclette-Ofen hat einen markanten Wandel der Raclette-Tradition bewirkt. Dennoch hat das Raclette seinen festlichen und gemeinschaftsbildenden Charakter beibehalten. Die Tischgemeinschaft bleibt geduldig und erwartungsfroh, denn alle sind sie gleich wieder an der Reihe. Und die Wartezeit bis zur nächsten Gaumenfreude wird zum Moment des geselligen Austauschs.

Auch beim räumlichen Wechsel nach innen wurde darauf geachtet, das gesellige Umfeld des Raclette-Erlebnisses zu bewahren: Nostalgische Dekoration, Carnotzet-Stil oder Kantinen-Ambiance mit grossen



Tischgemeinschaften. Und natürlich gibt es nach wie vor auch das klassische Freiluft-Raclette am offenen Feuer, sei es bei einem Alpbazug, einem Vereinsausflug, einem Familienanlass oder einem anderen besonderen Ereignis.

Ein frischer Wind

Obwohl in einer ländlichen Tradition verankert, hat sich das Raclette in jüngster Zeit urbanisiert und globalisiert. Und eine neue Generation eignet sich die Tradition an und verleiht ihr dadurch neue Impulse. Dabei wird die Geselligkeit als Kern der Raclette-Tradition beibehalten und mit aktueller Musik angereichert.

Ein entsprechendes Beispiel ist das PALP Festival, welches jeweils im Sommer auf dem ganzen Kantonsgebiet Anlässe organisiert und dabei den Umgang mit dem Raclette neu interpretiert. Als Hauptereignisse gelten dabei «Electroclette», ein Event, welches Raclette und elektronische Musik in einem städtischen Umfeld inszeniert, sowie «Rocklette», ein Festival mit Rockmusik auf einer Alp, also dem Produktionsort des Raclette-Käses. Das Festival möchte die Tradition erneuern und diese von ihren identitären Klischees befreien, ohne dabei den geselligen Charakter zu verlieren. Die Tradition öffnet sich so für neue Publikumsgruppen und spricht Jüngere wie auch Ältere an. Zum neuen Image tragen auch die ungewöhnlichen Aufführungsorte und das internationale Musikprogramm bei.

Dennoch geht es auch hier um das Zelebrieren und Inszenieren des Raclettes. An der Zubereitung und am Konsum an sich wird nichts geändert. Auch wird darauf geachtet, dass möglichst viele Käsereien beteiligt sind, die ihre Qualitätsprodukte anbieten können. Wichtig ist auch die aktive Beteiligung des Publikums, das zu verschiedenen Ateliers eingeladen wird: Herstellung von Käse, Technik des Raclette-Streichens, Komposition von Musik anhand von Käseklängen... Auch werden Kunstschaffende eingeladen, Werke für temporäre Ausstellungen zu schaffen.

Diese aktive Aneignung einer Tradition durch eine junge Generation trägt zweifellos dazu bei, die Tradition des Raclettes lebendig zu erhalten und mit zeitgemässen Formen in die Zukunft zu tragen.

Fabienne Défayes

Referenzen

1. J. Monod, 1909. La Râclette, Chanson populaire valaisanne dédiée à M.J Dufour, commissaire de l'Exposition. Sion : s.n.
2. I. Raboud, R.-S. Schüle, P.Dubuis, Fédération valaisanne des amis du patois, 1993. Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Sierre : Monographic.
3. E. Rambert, 1888. Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion. Lausanne : F. Rouge.
4. V. Tissot, 1888, La Suisse inconnue. Paris : E. Dentu.
5. M. Zufferey, 1986. Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan, Département de l'Economie Publique du canton du Valais.

Gegenwart



1. ↑ M. Zufferey, 1986. Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan, Département de l'Economie Publique du canton du Valais.
2. ↑ Col d'Augsbord, reliant la vallée de Viège au vallon de Tourtemagne.
3. ↑ Rhododendrons
4. ↑ M. Zufferey, 1986. Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan, Département de l'Economie Publique du canton du Valais.
5. ↑ I. Raboud, R.-S. Schüle, P.Dubuis, Fédération valaisanne des amis du patois, 1993. *Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier*. Sierre : Monographic, p. 99
6. ↑ Ibidem, p. 99
7. ↑ E. Rambert, 1888. *Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion*. Lausanne : F. Rouge, p. 238. E. Rambert, 1888. *Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion*. Lausanne : F. Rouge, p. 238.
8. ↑ V. Tissot, 1888, *La Suisse inconnue*. Paris : E. Dentu
9. ↑ I. Raboud, R.-S. Schüle, P.Dubuis, Fédération valaisanne des amis du patois, 1993. *Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier*. Sierre : Monographic, p. 99
10. ↑ Ibidem, p. 99
11. ↑ J. Monod, 1909. La Râclette, Chanson populaire valaisanne dédiée à M.J Dufour, commissaire de l'Exposition. Sion : s.n.
12. ↑ I. Raboud, R.-S. Schüle, P.Dubuis, Fédération valaisanne des amis du patois, 1993. *Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier*. Sierre : Monographic, p. 100
13. ↑ Ibidem, p. 100
14. ↑ Ibidem, p.100
15. ↑ Témoignage apporté par les descendants de Camille Dayer, Hérémente
16. ↑ Témoignage apporté par Placide Dayer, conservateur du Musée d'Hérémente



Multimedia

Bild

- Raclette de l'union suisse du tourisme, Majorie, Sion, 1955
Joseph Couchepin, Médiathèque Valais – Martigny
- Raclette pour l'inauguration de la cabane Illhorn, Val d'Anniviers, 1931
Charles Krebsler, Médiathèque Valais – Martigny
- Madame et Monsieur Delatte, spécialistes de la raclette, vers 1975
Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny



- Raclette à l'alpage, Chandolin, 1980
Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny
- Four à raclette solaire, 1982
Pascal Thurre, Treize Etoiles, Médiathèque Valais - Martigny
- Le repas des vendanges, Sion, 1973
Oswald Ruppen, Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny
- Ordre de la Channe, Baden, 1974
Charles Dubost Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny
- Raclette, Evolène, vers 1950
Pierre Gauchat, Coll. Rose-Claire Schüle, Médiathèque Valais – Martigny

- Raclette servie à Oona Chaplin, Crans, 1956

Charles Dubost, Médiathèque Valais – Martigny

- Four à raclette électrique des lignards, chantier de la Grande Dixence, vers 1955
Musée d'Héremence, don de Marius Sierro (né en 1932)
Musée d'Héremence

- Prototype de four à raclette électrique, invention de Camille Dayer, Pralong (Héremence), 1955-56
Famille Camille Dayer, Héremence
PALP Festival - Martigny

Brevets

- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 5/15, Valentin David, Sierre
 - Page 1
 - Page 2
 - Page 3
- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 5/174, Fernand Bruttin, Sion
 - Page 1
 - Page 2
 - Page 3
 - Page 4
- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 2/180, Isidore Zuffery, Sierre
 - Page 1
 - Page 2
- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 2/196, Firmin Rey, Chermignon
 - Page 1
 - Page 2
- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 5/205, Albert Meister, Sierre
 - Page 1
 - Page 2
 - Page 3

