

## HANDWERK UND MUNDWERK

**Eine Ausstellung der mongolischen Fotografin Sunderiya Erdenesaikhan im Rahmen des Programms SMARt (Sustainable Mountain Art) in der Station Ritz, Niederwald, 29.12.2023 bis 15.09.2024**

Während ihres Masterstudiums an der University of Arts and Culture Mongolia bereiste die mongolische Fotografin Sunderiya Erdenesaikhan ihr Heimatland. Sie besuchte nomadisch lebende Familien und dokumentierte, wie diese ihre traditionellen Milchprodukte herstellten. Mehrheitlich in der Hauptstadt Ulaanbaatar aufgewachsen, realisierte sie, wie wenig urban geprägte junge Menschen in der Mongolei über die Lebensweise ihrer Grosseltern wussten. Mit Hilfe ihrer Fotografie wollte sie jungen Menschen in der Stadt die alten Traditionen näherbringen.

Als sie nach Abschluss ihres Studiums 2023 die Gelegenheit bekam, für eine dreimonatige Künstlerresidenz im Rahmen des Programms SMARt in die Schweiz zu reisen, stiess sie auf eine Gemeinsamkeit der beiden Gebirgsländer: Sowohl die Mongolei als auch die Schweiz sind für ihre Milchprodukte bekannt. Sie beschloss, die Herstellung von traditionellen Lebensmitteln im Wallis zum Schwerpunkt ihrer Künstlerresidenz zu machen.

Auf der Riederalp, nicht weit von ihrem Aufenthaltsort Bellwald, betreibt der «Verein 1606 Alpmuseum» das «Alpmuseum Nagulschbalmu». Das Ziel des Vereins ist es, einen Einblick in die Alpbewirtschaftung früherer Zeiten zu geben und die Alphütte, das älteste Wohnhaus auf der Riederalp, in seiner ursprünglichen Funktion weiter zu nutzen. Roberta Brigger, ausgebildete Alpsennin, demonstriert hier in den Sommer- und Herbstmonaten allwöchentlich, wie früher auf der Alp Käse und Butter hergestellt wurden. Im an die Hüttenküche angrenzenden Wohnraum und im liebevoll eingerichteten Museum erzählt sie ihren Gästen vom Alltag auf der Alp. Soniya Erdenesaikhan begleitete Brigger während zweier Tage und war fasziniert von der Ausstrahlung der Walliserin. Die Ruhe und Konzentriertheit, mit der diese die Milch im russgeschwärzten Käsekessi über dem offenen Feuer rührte, mit ihrem Arm deren Temperatur prüfte und schliesslich mit dem zwischen ihren Zähnen und beiden Händen aufgespannten Tuch, die Käsemasse aus dem Kessi hob, faszinierte sie ebenso wie die zahlreichen Touristen, die dem Schaukäsen beiwohnten.

Im Gegensatz zur Käse- und Butterherstellung, die Erdenesaikhan in ihrem Heimatland bereits kennengelernt hatte, war die Herstellung von Roggenbrot für die Künstlerin eine neue Erfahrung. Die Geschichte des Roggens lässt sich im Wallis fast 2000 Jahre zurückverfolgen. Der Roggen war das Hauptgetreide in den Walliser Bergdörfern, denn er ist anspruchslos und winterhart.<sup>1</sup> Das Dorf Erschmatt ist für den traditionellen Roggenanbau auf der Terrassenlandschaft Zälg und für seinen Sortengarten bekannt. Mit Führungen und Workshops macht der Verein «Erlebniswelt Roggen Erschmatt» die Herstellung von Roggenbrot vom Korn bis zum Brot erlebbar. Auf Einladung des Vereinspräsidenten Edmund Steiner durfte die Fotografin einen Workshop mit einer Schulklasse begleiten.

Im Sortengarten, wo alte Kulturpflanzen und Ackerbegleitflora angepflanzt und Saatgut aufbewahrt wird, erfuhr die Künstlerin von der Agronomin Laura Kuonen, inwiefern der Roggenanbau die Biodiversität fördert und warum die Bewahrung der Artenvielfalt gerade im Hinblick auf den Klimawandel von Bedeutung ist. Ein Spaziergang zur Terrassenlandschaft Zälg oberhalb des Dorfes machte ausserdem deutlich, dass die Pflege und Weitergabe der Roggentradition nicht nur eine Frage der Nostalgie oder des Tourismusmarketings, sondern auch eine Frage des Erhalts einer einzigartigen vom Roggenanbau geprägten Kulturlandschaft ist.<sup>2</sup>

Was bewegt Menschen wie Roberta Brigger oder Edmund Steiner dazu, so viel Zeit und Herzblut in die Pflege und Weitergabe alter Traditionen zu stecken? Es ist einerseits der Wunsch, das traditionelle Handwerk, das sie in ihrer Kindheit noch miterlebt haben, sowie das damit verbundene Erfahrungswissen, zu bewahren und weiterzugeben. Denn durch die Mechanisierung der Landwirtschaft und die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion haben jüngere Menschen selbst im ländlich geprägten Oberwallis den Bezug zur Landwirtschaft und zur Verarbeitung von Lebensmitteln

<sup>1</sup> Geschichte des Roggens in Erschmatt, [www.erschmatt.ch](http://www.erschmatt.ch) (Zugriff 29.5.2024)

<sup>2</sup> Der Erhalt wertvoller Kulturlandschaft war auch im Goms einer der Gründe dafür, dass die Genossenschaft «Grafschaft Kultur» vor mehr als zehn Jahren ein Roggenprojekt gestartet hat. Siehe Thomas Rieder, Wechselwirtschaft im Ackerbau, in: Walliser Bote, 16.8.2019.

weitgehend verloren. Andererseits motiviert sie auch die Freude am Handwerk, die Lust, selber Hand anzulegen. Es ist das vom Philosophen Eduard Käser beschriebene elementare Bedürfnis, dass das eigene Handeln direkte Auswirkungen hat, dass am Ende des Tages ein Resultat sichtbar ist, dass da zwei Käselaibe oder eine Reihe duftender Bröte liegen. Diese Erfahrung ist eine Qualität des Handwerks, die in unserer Arbeitswelt weitgehend verloren gegangen ist.<sup>3</sup>

Doch sollten wir uns davor hüten, die alten, von Armut und harter Arbeit geprägten Zeiten zu verklären, und uns stattdessen fragen, was wir von den traditionellen Produktionsweisen in unsere heutige Zeit übernehmen können? Aus den Gesprächen mit Brigger und Steiner geht hervor, wie respektvoll und haushälterisch unsere Vorfahren mit den lokal verfügbaren natürlichen Ressourcen umgingen. Ablaufdatum und hartes Brot? Kein Thema! Alles wurde verwertet oder zumindest den Tieren verfüttert. Die einfachen Gerätschaften täuschen leicht darüber hinweg, wieviel Wissen und Erfahrung in den traditionellen Herstellungsprozessen steckt. Zudem wurden sowohl Alphütten als auch Backhäuser gemeinschaftlich genutzt. In Erschmatt hat sich diese schöne Tradition bis heute erhalten. In der Altjahrswoche wird im 400-jährigen Backofen gebacken. Feuer und Sauerteig werden von einer Familie an die nächste übergeben. Auch im Goms wurden in den vergangenen Jahren historische Backhäuser wieder instand gesetzt und von Dorfvereinen in Betrieb genommen. Gemeinschaftliche Tätigkeiten, verbunden mit der Pflege des Kulturerbes und gemütlichem Zusammensein – all das wird von vielen Menschen wieder geschätzt. Die Fotografin war auch in Bellwald dabei, als im Backhaus eingefeuert, Teig geknetet und Brot gebacken wurde.

Sunderiya Erdenesaikhan war begeistert von den schönen Motiven aus den Backstuben und der Alphütte, von den handgefertigten Gerätschaften, den fleissigen Händen und erwartungsvollen Kindergesichtern. Doch war ihr natürlich klar, dass der Käse und das Roggenbrot, das die Walliser:innen heute mehrheitlich konsumieren, nicht mehr auf der Alp und im Dorfbackhaus entstehen. Daher besuchte sie auch drei lokale Kleinbetriebe, die sich auf die Herstellung von Qualitätsprodukten aus lokalen Ressourcen spezialisiert haben. In der Ausstellung stellt sie dem Käsekessi aus der Alphütte und dem alten Gemeinschaftsbackofen von Bellwald die glänzenden Kupfertanks und die auf Hochglanz polierten Chromstahl-Geräte der neuen Sennerei in Grengiols und der Dorfbäckerei in Fiesch gegenüber. Neben Brigger im Wollrock mit Leinenbluse und -schürze hängen Aufnahmen aus der Bio-Bergkäserei in Gluringen, auf denen weiss gekleidete Mitarbeiter:innen mit Gummistiefeln, Plastikschurz und Haarnetz Joghurts abfüllen und etikettieren. Es sind diese Kleinbetriebe, die die lokalen Traditionen weiterführen – mit modernen Maschinen und unterstützt von Fachkräften aus Ost- und Südeuropa –, und wo aus der Tradition auch Neues entsteht. Während die Zeit in einigen Bildern der Ausstellung stehengeblieben zu sein scheint, machen andere deutlich: Sie ist es nicht.

Sunderiya Erdenesaikhans Fotografien zeigen, wie traditionelles Handwerk und kulinarisches Erbe gepflegt, gelebt und weitergegeben werden. Handwerk *und* Mundwerk also, denn letzteres dient bekanntlich nicht nur der Nahrungsaufnahme, sondern auch dem Weitergeben von Erfahrung und Wissen. Und nicht zuletzt führen die Bilder vor Augen, dass unser kulinarisches Erbe erfolgreich in die Zukunft geführt werden kann, wenn Tradition und Innovation Hand in Hand gehen.

*Luzia Carlen, Ausstellungskuratorin*

---

<sup>3</sup> Eduard Käser, Hand anlegen. Mehr Dreck! In: Kopf und Hand. Von der Unteilbarkeit des Menschen, Manuscriptum, 2011: S. 13-34.