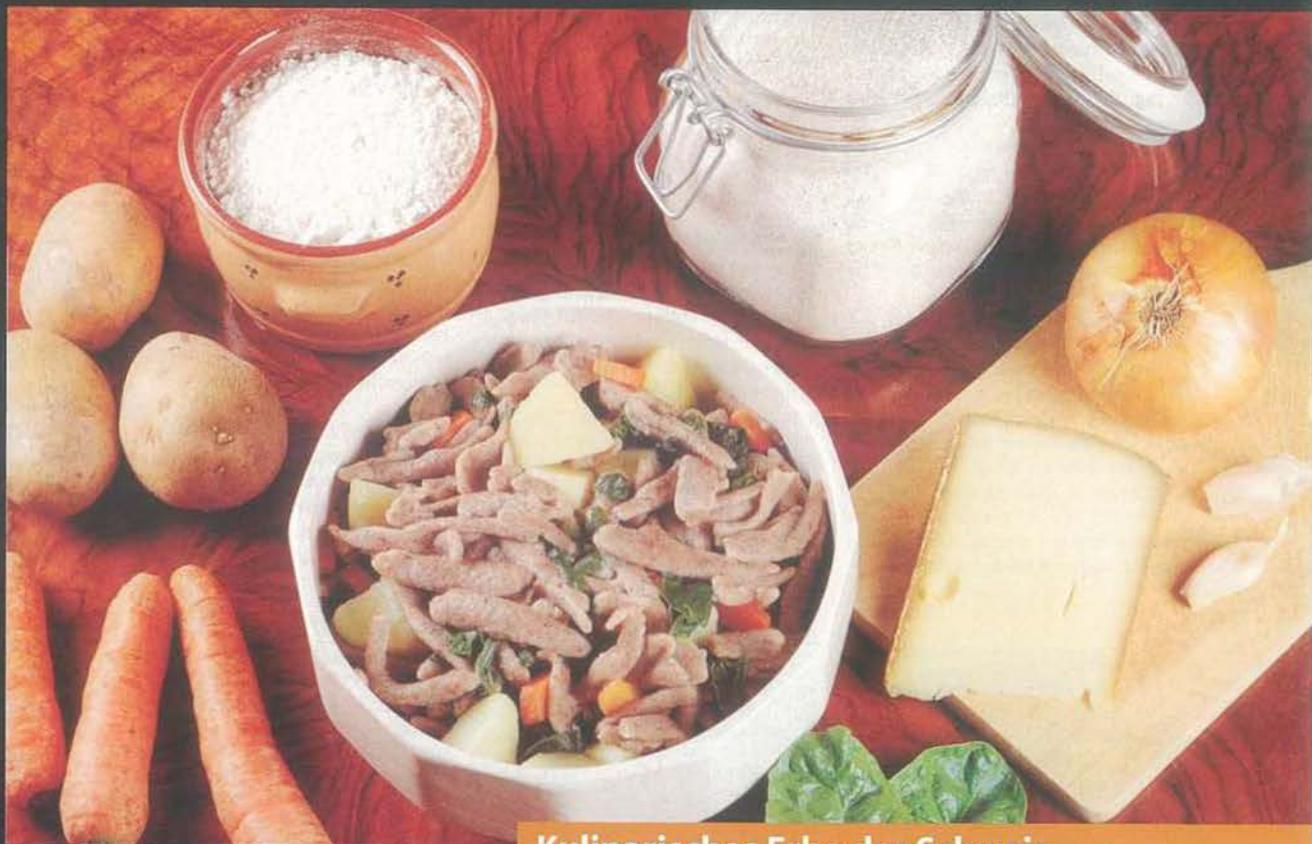


Zeitschrift der Schweizerischen Trachtenvereinigung

Tracht und Brauch

Costumes et coutumes
Costumi ed usanze
Costums ed usits



Kulinarisches Erbe der Schweiz
Patrimoine culinaire suisse

Bündner Nusstorte
Le gâteau aux noix des Grisons

Unspunnenfest / Brauchtumswoche Fiesch
Fête d'Unspunnen / Sem. des coutumes Fiesch



Julie Borter

Liebe Trachtenleute

Haben Sie die Veränderungen bemerkt? Zum Beispiel diejenige auf dieser Seite? Die kleinen Änderungen im ersten «Tracht und Brauch» dieses Jahres zeugen von der grösseren Veränderung in der Redaktion. Im letzten Heft hat Sie Samuel Fuhrer, Präsident unserer Redaktionskommission, darauf hingewiesen.

Veränderungen sind etwas Natürliches. Sie verlangen von uns oft, dass wir loslassen müssen, was uns lieb geworden ist. Veränderungen fordern auch unsere Flexibilität, weil wir uns immer wieder auf Neues einstellen müssen. Das Neue muss nicht schlechter oder besser sein. Meistens geht es erst einmal darum, sich einfach darauf einzulassen.

So ist es ganz natürlich, dass Johannes Schmid-Kunz nach zwölf Jahren Redaktionsarbeit für unsere Zeitschrift eine Veränderung suchte. Im Namen der Schweizerischen Trachtenvereinigung danke ich Johannes Schmid-Kunz herzlich für sein Engagement und die unzähligen Stunden, die er als Redaktor in unser «Tracht und Brauch» investiert hat. Ebenso herzlich heisse ich Denise Looser als neue Redaktorin willkommen. Sie nimmt die Herausforderung an, unsere Zeitschrift zu redigieren und sich auf uns einzulassen. Ich wünsche beiden, Johannes Schmid-Kunz und Denise Looser, viel Freude und Erfolg im neu gestalteten Lebensabschnitt.

Ihre Präsidentin
Julie Borter

Chers amis du costume,

Avez-vous remarqué les changements? Par exemple, ceux figurant sur cette page? Les petites modifications apportées à ce premier numéro de «Costumes et coutumes» de l'année témoignent d'un plus grand changement au sein de la rédaction. Samuel Fuhrer, notre président de la commission de rédaction, vous en a informé dans le dernier numéro.

Les changements sont quelque chose de naturel. Ils exigent souvent de nous que nous lâchions quelque chose qui nous tenait à cœur. Les changements sous-entendent également une certaine flexibilité de notre part, puisque nous devons à chaque fois nous adapter à quelque chose de nouveau. Le nouveau en question ne doit pas obligatoirement être moins bon ou meilleur. La plupart du temps, il s'agit simplement de se lancer une fois pour toutes.

Il est tout à fait normal que Johannes Schmid-Kunz, après douze ans à la tête de la rédaction de notre revue, soit à la recherche d'un changement. Au nom de la Fédération nationale des costumes suisses, je remercie Johannes Schmid-Kunz du fond du cœur pour son engagement et pour les innombrables heures qu'il a investies à la rédaction de notre revue «Costumes et coutumes». Je souhaite également une cordiale bienvenue à Denise Looser, notre nouvelle rédactrice. Elle a accepté le défi de mener à bien la rédaction de notre revue et de se lancer dans l'aventure avec nous. Je souhaite à Johannes Schmid-Kunz et Denise Looser bien du plaisir et beaucoup de succès dans leurs nouvelles étapes de vie respectives.

Votre présidente centrale
Julie Borter

Cari amici del costume

Avete notato i cambiamenti? Per esempio quello che appare in questa pagina? Le piccole modifiche nel primo numero di quest'anno di «Costumi ed usanze» sono la testimonianza del cambiamento più importante avvenuto nella nostra Redazione. Ve lo aveva anticipato nell'ultimo numero della nostra rivista Samuel Fuhrer, Presidente della nostra Commissione redazionale.

I cambiamenti sono una cosa del tutto naturale e spesso ci impongono il distacco anche da ciò che nel tempo ci è diventato caro. I cambiamenti favoriscono anche la nostra flessibilità, perché dobbiamo adattarci sempre a ciò che è nuovo. Il nuovo non deve essere giocoforza peggio o meglio. La maggior parte delle volte si tratta semplicemente di lasciare che ciò avvenga.

Così è del tutto naturale che Johannes Schmid-Kunz cercasse, dopo dodici anni di lavoro di redazione della nostra rivista, un cambiamento. A nome della Federazione svizzera dei costumi ringrazio cordialmente Johannes Schmid-Kunz per il suo impegno e per le innumerevoli ore che egli, in veste di redattore, ha investito nella nostra rivista «Costumi ed usanze». Con altrettanta cordialità do il benvenuto a Denise Looser quale nuova redattrice. Denise Looser ha accettato la sfida di redigere la nostra rivista e di inserirsi nel nostro mondo. Auguro ad entrambi, Johannes Schmid-Kunz e Denise Looser, tanta gioia e successo nella nuova vita che li attende.

La vostra presidente
Julie Borter

Charas amias, chars amis dals costumes

Avais Vus remartgà las midadas? Per exempel quella sin questa pagina? Las pitschnas midadas en l'emprima ediziun da quest onn da la revista «Tracht und Brauch» dattan perditga da las grondas midadas en la redacziun. En l'ultim carnet dal 2005 ha Samuel Fuhrer, il president da nossa cumissiun da redacziun, As rendì attent a quellas.

Midadas èn insatge natiral. Ellas pretendan savens da nus da laschiar liber quai che nus avain gugent. Cun adina puspè ans adattar al nov restain nus era flexibels. Las chaussas novas na ston betg esser megtras u mendras. Savens èsi oravant tut impurtant da simplamain pruvar ora ellas.

Uschia èsi chapaivel che Johannes Schmid-Kunz ha vulì far ina midada suenter avoir lavurà dudesch onns sco redactur da nossa revista. En num da la Federaziun svizra da costumes engrazièl jau cordialmain a Johannes Schmid-Kunz per ses engaschi e las numerusas uras ch'el lia investì a favur da «Tracht und Brauch». A medem temp fatsch jau in cordial bainvegni a la nova redactura Denise Looser. Ella vegn a rediger en l'avegnir nossa revista ed a collavurar ensemen cun nus. Jau giavisch tant a Johannes Schmid-Kunz sco era a Denise Looser bler plaschair e success en lur nova fasa da la vita.

Vossa presidenta
Julie Borter



6 Jetzt wird die Schweizer Esskultur inventarisiert! Dass dieses Unternehmen Sinn macht und allen helfen kann, erläutert unser Bericht. Le patrimoine culinaire suisse va être inventorié! Notre reportage explique pourquoi cette mesure a un sens et son utilité pour la communauté.

INHALTSVERZEICHNIS SOMMAIRE

3	Die Präsidentin	3	La présidente
6-11	Zu Tisch bei Helvetia	6-11	A table en Suisse
13	Jugend	12	COCORO
15	Geschlossene Türen beim «Haus der Volkskultur»	13	Jeunesse
16-17	Bündner Nusstorte	16-17	Le gâteau aux noix des Grisons
18	Die Kopfbedeckungen Graubündens	19	Place du marché
19	Marktplatz	20	Actualités
20	Aktuell	22-23	Fête d'Unspunnen 2006
22-23	Unspunnenfest 2006	24-25	Semaine de coutumes à Fiesch
24-25	Brauchtumswoche Fiesch	26-27	Assemblée des délégués
26-27	Delegiertenversammlung	28-29	Informations FNCS
28-29	STV-Mitteilungen	29-30	Manifestations
29-30	Veranstaltungen		



DENISE LOOSER

Redaktorin Rédactrice

Grüezi!

Es stand im letzten «Tracht und Brauch»: Der Jahreswechsel bringt auch einen Redaktionswechsel mit sich. Mit der vorliegenden Ausgabe beginne ich also meine Tätigkeit als Redaktorin bei der STV.

Ich nutze hier die Gelegenheit, um mich noch persönlich etwas näher vorzustellen: Geboren und aufgewachsen bin ich in Luzern, dank meinen Eltern liegen zudem einige meiner Wurzeln im Toggenburg und im Kanton Obwalden. Seit mehreren Jahren lebe ich nun in Bern. Ich hoffe, dass mich dieser «Swiss Mix» optimal für meine neue Tätigkeit als Redaktorin einer gesamtschweizerischen Verbandszeitschrift vorbereitet hat ...

In meiner Freizeit beschäftige ich mich intensiv mit Tanzen und Musizieren und besuche gerne Konzerte und Theateraufführungen. Daneben liebe ich die Natur, Spaziergänge und Wanderungen.

Bereits im vergangenen Jahr hatte ich die Gelegenheit, an verschiedenen Anlässen der STV dabei zu sein und einige Trachtenfreunde kennen zu lernen. Ich bin sehr beeindruckt von dem herzlichen Empfang, den man mir bereitet hat, und von der Offenheit, mit der man mir begegnet ist. Dafür möchte ich mich an dieser Stelle ganz herzlich bedanken! Ich freue mich auf eine wunderbare Zusammenarbeit und wünsche Ihnen weiterhin viel Vergnügen beim Lesen!

Zum Titelbild:
Puschlaver «Pizzoccheri».
Aus: Terra Grischuna extra:
Die Spezialitäten aus Graubünden 1991.

«Pizzoccheri»
du Puschlav.
Tiré de: Terra Grischuna extra:
spécialités des Grisons 1991.

Grüezi!

Le dernier numéro de «Costumes et coutumes» l'a déjà annoncé: la fin de l'année sera marquée par un changement à la rédaction. Mon nouveau travail de rédactrice pour la FNCS débute par la parution du présent numéro.

Je ne voudrais cependant pas manquer l'opportunité de me présenter un peu plus personnellement. Je suis née et j'ai grandi à Lucerne, grâce à mes parents mes racines se situent d'une part dans le Toggenbourg et d'autre part dans le canton d'Obwald. Je vis depuis quelques années à Berne et j'espère que ce «swiss-mix» me sera favorable dans l'exercice de ma fonction de rédactrice d'une Fédération active sur le plan suisse ...

Mes loisirs sont consacrés d'une manière intensive à la musique et à la danse et c'est volontiers que j'assiste à des concerts ou à des représentations théâtrales. De plus, j'aime la nature, les promenades et les randonnées.

L'an dernier déjà, j'ai eu l'occasion d'assister à différentes manifestations de la FNCS et de faire la connaissance de quelques ami(e)s du costume. L'accueil chaleureux dont j'ai bénéficié et l'esprit d'ouverture dont on a fait preuve à mon égard lors de ces rencontres m'ont fortement impressionnée. Je voudrais vous en remercier ici du fond du cœur! Je me réjouis de collaborer avec vous et vous souhaite encore bien du plaisir à la lecture de cette revue!

Les anciennes traditions déterminent la carte des mets

Manger et boire constituent deux activités auxquelles aucun être humain ne peut se soustraire. Toutefois, la nature de ce qui est mangé et bu diffère selon les régions. Les mets servis de nos jours ont une longue tradition. Jadis, tout ce qui était sur la table provenait des alentours. Pour certains d'entre nous, la différence régionale de l'offre culinaire relève d'une appartenance plus ou moins forte à une contrée ou à un passé historique.

Cependant, tout ce qui pousse et est produit dans une région n'est pas consommé par la majorité des gens. Alors qu'à l'époque, un paysan grison ne pouvait débiter sa journée avant d'avoir consommé un mets à base de maïs, cet aliment représentait jusqu'il y a peu pour un agriculteur du Plateau suisse un simple fourrage pour les cochons et les poules. Parfois, le fait de renoncer à consommer certains mets se fait au nom de la religion: la grande importance donnée au sacrifice du cheval d'avant l'ère chrétienne contraignit par exemple les autorités ecclésiastiques à conférer un caractère sacré à la viande de cheval, dans le but de supprimer une relique de vénération païenne.

Une raison supplémentaire qui consiste à renoncer à la consommation de certains aliments est dictée par l'interdiction pour des raisons de croyance et de santé populaires. C'est ainsi que le point de vue qui affirme que la consommation d'un autre organisme vivant permet de «s'en approprier les attributs» est souvent répandu. Le renoncement à certains mets ne doit pas seulement être d'origine religieuse, tiré de la médecine populaire ou une affaire de superstition: le menu régional, c'est-à-dire ce que nous offre la nature, a contribué à former le sens du goût au cours du temps.

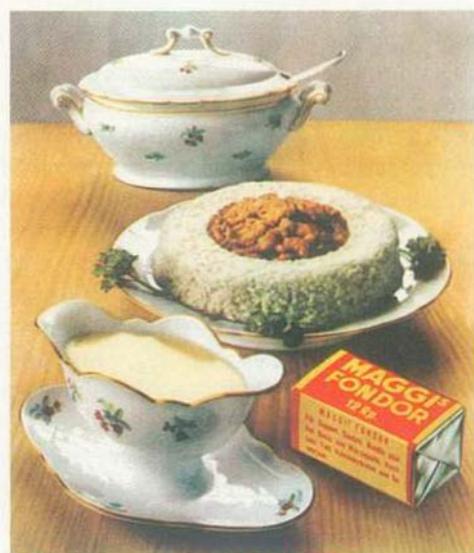
En principe, les frontières traditionnelles du goût collectif ne sont souvent que difficilement explicables.

Abb. beim Titel aus: Spezialitäten aus der Schweiz. Kochvorbereitung 5/99

Zu Tisch bei Helvetia – Auf dem Weg zu einem Inven

DOMINIK WUNDERLIN

Essen und Trinken sind zwei Tätigkeiten, denen sich kein Mensch entziehen kann: Sie sind schlicht lebensnotwendig. Was hingegen gegessen und getrunken wird, ist von Region zu Region, von Land zu Land verschieden. Eine jahrtausende alte Erfahrung ist verantwortlich für den heutigen Speisezettel. Neuerdings ist man auch in der Schweiz bemüht, das kulinarische Erbe zu inventarisieren und neu zu bewerten. Das Resultat soll ab 2007 zugänglich sein.



Ausgewählte Rezepte für
MAGGI^S FONDOR

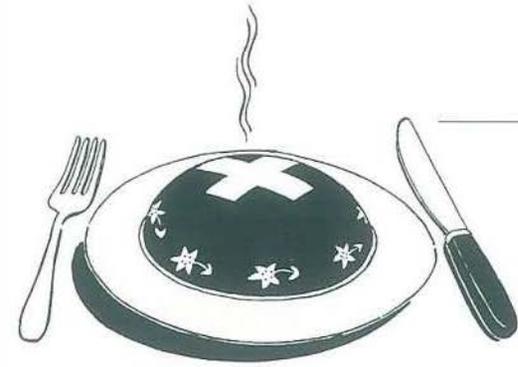
Des Schweizigers eigenes Gewürz: ein Kulturgut von grosser Bedeutung und sogar mit eigenem Rezeptbüchlein! L'assaisonnement typique des Suisses: un bien culturel d'une grande importance avec son propre livret de recettes!

«**L**eider» müssen wir uns zunächst in die Zeit zurückversetzen, wo noch nicht alles, was an Essbarem rund um den Globus wächst, auch in unseren Geschäften erhältlich war. Einst stammte alles, was auf den Tisch kam, aus der eigenen Region, ja, es musste aus der Nähe stammen, denn: «Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht!» heisst es in einer etwas derben städtischen Redensart. Sie ist trotz ihrer Abschätzigkeit so falsch nicht, denn derjenige, der die grösste Bodenhaftung, also die stärkste Heimatverbundenheit hat, schätzt auch am ehesten die einheimische Nahrungsweise. Und es sei an dieser Stelle gleich vermerkt: Die regionale Differenzierung im Speiseangebot hat für den Einzelnen auch viel mit einem Bekenntnis der Zugehörigkeit zu einem bestimmten Gebiet und zu einer bestimmten historischen Vergangenheit zu tun.

Kartoffel, Mais und Pferdefleisch

Allerdings wird selbst das, was in einer bestimmten Gegend wächst und essbar ist, nicht auch gegessen. Während ein Bündner Bauer früher erst nach einem «Türggeribel», dem abgebrühten und dann gerösteten Mais, sein Tagewerk beginnen konnte, galt es bis vor Kurzem unter den Bauern des schweizerischen Mittellandes, dass Mais bloss zum Füttern der Schweine und Hühner nützlich wäre. Obschon man heute noch ganz gelegentlich die Meinung hört, der Genuss von Kartoffeln verursache Kopfweg, ist die einst verbreitete Ablehnung weitgehend verschwunden und ihre Bedeutung als Volksnahrungsmittel anerkannt. Dies zeigt sich nicht zuletzt in der grossen Zahl von Gerichten, die wie die «Rösti» längst zum ehernen Bestand der typischen Gerichte in der Deutschschweizer Küche gerechnet werden. Allerdings hatte bis vor Kurzem noch in traditionellen Familien die Kartoffel bei einem Fest- oder Hochzeitsessen nichts zu suchen, da ihre Einführung damals im 18. Jahrhundert in bösen Notzeiten erfolgt war.

Zuweilen kann man den Verzicht gewisser Speisen auch durch ein religiöses



tar des kulinarischen Erbes der Schweiz

Tabu erklären: Wir alle kennen die heiligen Kühe in Indien, die nicht geschlachtet werden dürfen. Bei uns gab es einst ebenfalls ein Tier, das nicht auf dem Speisezettel erscheinen konnte: das Pferd. Der Verzehr von Pferdefleisch war zwar im indogermanischen Raum einst durchaus gebräuchlich, denn man verspeiste insbesondere das Fleisch von rituell geopferten Pferden. Doch es war gerade die grosse Bedeutung des Pferdeopfers in vorchristlicher Zeit, das die christlichen Obrigkeiten veranlasste, Pferdefleisch zu tabuisieren, um so ein Relikt heidnischen Opferkultes auszumerzen. Noch 1272 wurde darum der Genuss von Pferdefleisch in einem kirchlichen Verbot genannt, und in den Hexenprozessen des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit bleibt die Frage nach dem Verzehr von Pferdefleisch ein regelmässiger Inquisitionspunkt. Dies ist aus der alten volkstümlichen Meinung zu verstehen, dass neben den Riesen und den Zauberern auch die Hexen das edle Tier besonders verehren, aber auch dessen Fleisch schätzen.

Diesem Verdacht muss sich heute niemand mehr aussetzen, doch wird er feststellen, dass z. B. in Deutschland ausser im Kölner Raum (dort als «Kölner Sauerbraten») das Fleisch von Pferden kaum gegessen wird, während man es in der Schweiz und in romanischen Gegenden und Ländern überall kaufen und auch auf sehr vielen Speisekarten findet. Ganz anders ist die Situation z. B. in China, wo Pferdefleisch als giftig gilt. Und im nördlichen Indien ist das Volk der Überzeugung, dass der Genuss von Pferdefleisch böse Krämpfe hervorrufe.

Damit sind wir gleich bei einem weiteren Grund angekommen, weshalb bestimmte Speisen nicht angerührt werden: die Tabuisierung aus volksgesundheitlichem Glauben und Wissen. So assen früher die Bäuerinnen im Frutigtal kein Hühnerfleisch, weil sie der Überzeugung waren, dass sie davon die Gicht bekämen. Bei Arbeitern und Bauern anderer Gegenden hörte man dagegen, dass sie un-



Das Kochbuch kann eine Hilfe bei der Tradierung von Rezepten sein, sollte aber in der Herstellung massvoll den gewandelten Ernährungsgewohnheiten Rechnung tragen. Le livre de recettes peut être d'une grande aide pour la réalisation des recettes, mais devrait prendre en compte dans une certaine mesure les habitudes alimentaires changeantes.

Adaptations régionales au palais

Alors que la préférence pour de nombreux mets se manifeste par la disponibilité régionale, une explication de nature purement scientifique n'est pas possible pour d'autres plats. Il est souvent possible de considérer la chose que d'un point de vue historique. A ce propos, l'homme est considéré comme force motrice et conservatrice. En outre, une lutte entre l'adaptation à des conditions sans cesse renouvelées et la volonté de conserver le traditionnel est perceptible.

Chacun de nous en a fait l'expérience: les mets font appel à des images et des sentiments. Ainsi une bonne paella peut nous rappeler de merveilleux souvenirs de vacances au soleil de l'Espagne et nous donner l'envie de repartir faire un séjour au bord de la Méditerranée occidentale. Ou lorsque nous sommes à l'étranger, nous nous rappelons volontiers les mets populaires servis dans notre pays. La science qualifie le boire et le manger susceptibles de provoquer des émotions telles que la nostalgie des pays lointains ou le mal du pays, de «nourriture de plaisir».

En ce qui concerne la gastronomie étrangère servie dans les restaurants de notre pays, nous acceptons en général sans problème une cuisine souvent très éloignée des plats authentiques du pays d'origine; le cuisinier s'adapte en effet au goût des palais suisses. Les groupes d'entreprises internationales de denrées alimentaires n'ont pas la tâche facile en ce qui concerne l'adaptation aux particularités sensorielles locales. Bruxelles s'occupe de plus en plus de nos denrées alimentaires, les eurocrates menaçant ainsi la diversité des cultures européennes de la table.

Winter.

Montag	Mittag: Endiviensuppe, Reisbrei und Birnen.
"	Abend: Braune Erbsensuppe.
Dienstag	Mittag: Hafermehlsuppe, Blut- und Leberwürste, Sauerkrant.
"	Abend: Kaffee, roh gebratene Kartoffeln.
Mittwoch	Mittag: Reissuppe, Kartoffelwürstchen, Apffelcompote.
"	Abend: Böhmlisuppe.
Donnerstag	Mittag: Sagosuppe, Rindfleisch, Bodenkohlraaben.
"	Abend: Kaffee, Kartoffelstuten.
Freitag	Mittag: Linsennehlsuppe, Ofentüchli und Zwetschgen.
"	Abend: Milchmus, gefotene Kartoffeln.
Samstag	Mittag: Knöpfliisuppe, Leberknöpfli, Kottabis und Kartoffeln.
"	Abend: Kaffee und Nachgewärmtes.
Sonntag	Mittag: Lufsuppe, Kaninchenbraten, Kartoffelschnitt und Mandensalat.
"	Abend: Kaffee und Apfelfuchen.

Vor moderner Kühltechnik und der Verfügbarkeit von Frischprodukten aus aller Welt: Der winterliche Speisezettel orientierte sich nach der Saison und den überlieferten Konservierungsmöglichkeiten. (Aus: Praktisches Kochbüchlein für den einfachen Haushalt, 1897). Bien avant la technique moderne de refroidissement et la disponibilité des produits frais du monde entier: la liste des mets d'hiver s'orientait d'après les saisons et les techniques de conservation à disposition. (Tiré du livret pratique de recettes pour les ménages, 1897).

gern Schaf- und Kalbfleisch auf dem Teller haben, weil dies keine Kraft gebe und sogar schlaff mache. Hier schwingt wohl die bei aussereuropäischen Ethnien noch heute zu registrierende Auffassung mit, dass man sich mit dem Verzehr eines starken Tiers (oder einst auch eines getöteten Feindes!) auch dessen Kräfte aneignen könne. Den gleichen Glauben hatten auch die alten Germanen, wenn sie das Fleisch eines rituell getöteten und einer Gottheit geopfertem Pferdes speisten: Die dem Tiere innewohnenden, bevorzugten Eigenschaften sollten dergestalt dem Menschen zuteil werden.

Aber wissen und Spekulation

Der Glaube an solche Übertragungen wird auch deutlich bei der Mutter, die befürchtet, ihr Säugling werde ihr entfremdet, wenn er mit Tiermilch oder mit der Milch einer fremden Frau ernährt werde. «Chi mangia erba, dvainta bescha» (Wer Gras isst, wird ein Schaf) lautet dazu ein Sprichwort im Engadin, das nicht nur im übertragenen Sinn eine verbreitete Überzeugung wiedergibt. Und laut Alpensagen sind die wilden Männchen deshalb so flink, weil sie sich von Gämsemilch ernähren. Auch das Blut einer frisch erlegten Gämse ist hilfreich: Der Jäger kann dadurch das Auge und die Schnelligkeit einer Gämse bekommen.

Volkstümliches Aberwissen und naturwissenschaftliche Spekulation der Aufklärungszeit mischen sich in der von Reisenden des 18. Jahrhunderts zum Ausdruck

gebrachten Meinung, dass der Käse- und Zigergenuss die Bewohner gewisser Alpenregionen melancholisch mache, oder dass regelmässig gegessenes Habermus die Häufigkeit der Selbstmorde im Thurgau erkläre. Wenn dem wirklich so wäre, dann müssten wohl nicht nur der Thurgau sondern weite



Auch emotional von grosser Bedeutung: das Fastnachts
d'une grande importance émotionnelle: la pâtisserie de car

Landstriche Deutschlands praktisch entvölkert sein, denn schon der römische Naturforscher Plinius hatte vor 2000 Jahren beobachtet, dass der Haferbrei geradezu die Lieblingsspeise der Germanen sei. Diese Vorliebe bestand bis ins 19. Jahrhundert, als sich langsam die Essgewohnheiten zu ändern begannen.

Das Ablehnen gewisser Speisen muss nicht nur in religiösen, volksmedizinischen oder abergläubischen Vorstellungen begründet sein. So ist es durchaus nachvollziehbar, dass man das Fleisch eines geliebten Tieres nicht mit Hochgenuss essen kann. Dann ist aber auch zu bemerken, dass das Essen oder eben Nichtessen bestimmter Speisen auch eine Frage des Geschmacks ist: Der regionale Speisezettel, d. h. das Angebot aus der Natur, trainierte im Laufe der Zeit die Geschmacksnerven und letztlich auch die Augen, denn man isst ja auch mit den Augen!

Dennoch sind die unseren Kontinent oder auch ein Land wie die Schweiz durchziehenden Grenzen des kollektiven Geschmacks nicht immer leicht erklärbar. Haben zum Beispiel die in der norddeutschen Küche üblichen Gerichte mit gesüstem Salat und Fisch etwas mit der



Abb. aus: Terra Grischuna extra: Die Spezialitäten aus Graubünden, 1991

Ein Gericht, das es nur an Karfreitag gibt: der Conterser Bock in Graubünden. Un met qui se prépare uniquement à l'occasion du vendredi saint: le «conterser bock» des Grisons.

bis ins späte 18. Jahrhundert leichter Verfügbarkeit des aus den Tropen importierten Rohrzuckers zu tun und mit dem danach zunächst im deutschen Nordwesten begonnenen Zuckerrübenanbaus? Ähnlich wie die Grenze zwischen Süß und Sauer verläuft in Deutschland auch jene zwischen Kartoffel (im Norden) und Mehlspeise (im Süden), die zur Frage führt, warum die Kartoffel im Norden raschere Akzeptanz fand, während sie im Süden lange als Arme-Leute-Speise galt. Weshalb aber bevorzugte die Landbevölkerung noch weiter südlich, nämlich im schweizerischen Mittelland, zum Frühstück Kartoffelspeisen, während man im Alpenraum am Morgen Maisspeisen zu sich nahm, obwohl insbesondere in höher gelegenen Regionen ein Maisbau gar nicht, ein Kartoffelbau aber noch möglich wäre? Oder warum gelingt es, den – zugegeben auch im Herkunftsgebiet nicht von jedermann geliebten – Glarner Schabziger in Deutschland, in den Niederlanden und in den anglo-amerikanischen Gebieten abzusetzen, aber mit dem kleinen Grünen keine Geschäfte in den romanischen Gebieten zu machen? Leicht erklärbar ist dagegen, warum in klimatisch bevorzugten, mit Rebbaug segneten Regionen eher Wein als Bier getrunken wird, und dass in einem Gebiet mit Obstkulturen ein Kaffee oft mit einem Obstschnaps (Träsch) verdünnt wird.

Naturfaktoren und Traditionskräfte

Während bei manchen Speisen der Naturfaktor, also die Verfügbarkeit der Nahrungsmittel aus der jeweiligen Gegend, ihre Bevorzugung vor allem in der Alltagskost erklärt, ist eine rein naturwissenschaftliche Begründung bei anderen Gerichten nicht möglich. Eine Erklärung kann nämlich oft durch eine historische Betrachtungsweise erbracht werden und dabei rückt automatisch der Mensch als treibende und bewahrende geschichtliche Kraft ins Zentrum. Sichtbar wird hier meist ein Ringen zwischen Anpassung an veränderte Verhältnisse und Beharren beim Traditionellen.

Der bedeutende Zürcher Volkskundler Richard Weiss zeigte vor 60 Jahren am Beispiel der traditionellen Frühstücksspeisen auf, «wie die landschaftlichen Eigentümlichkeiten volkstümlicher Ernährung ursprünglich wohl durch den Boden und seine Naturkräfte und -gaben bestimmt sind – so gut wie das Haus und die Siedlung –, dass aber der Mensch durch die wirtschaftliche Rationalisierung und die Ausweitung der Verkehrsverbindungen die lokalen, naturgebundenen Ernährungsgrundlagen verändert und ergänzt, während die ebenfalls aus dem Menschen kommenden Traditionskräfte die herkömmliche Geschmacksrichtung und somit die gewohnten landschaftlichen Speisen festzuhalten suchen. Naturkräfte und menschliche Formkräf-



ebäck. Verkaufsstand in Tesserete (1987). Egalement aval. Stand de vente à Tesserete (1987).

Inventaire du patrimoine culinaire

L'idée d'un inventaire de l'héritage culinaire selon le modèle français est également née en Suisse. En 2000, le conseiller national popiste Josef Zisyadis (Lausanne) a déposé un postulat à ce sujet. Suite à une étude pilote de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), le Conseil fédéral s'est déclaré prêt à soutenir le projet à la condition que l'économie privée y participe également financièrement. C'est ainsi que la société du «patrimoine culinaire suisse» a été fondée dans le but d'établir un inventaire en tant que plate-forme d'information pour le maintien et la diffusion du savoir en matière de préparation de mets traditionnels locaux. Un groupe de travail s'y affine en ce moment. Les partenaires de cette entreprise sont les services cantonaux d'agriculture, les services de conseils en agriculture à Lausanne et Lindau, «patrimoine culinaire suisse» et «slow food Schweiz».

À partir de 2007, l'inventaire du patrimoine culinaire suisse devra paraître sous forme d'un livre et sera disponible sur Internet. Le projet a également des visées commerciales, car l'inventaire sert également la commercialisation de produits typiquement suisses ou régionaux et les affaires touristiques. La question centrale est finalement de mettre l'accent sur l'importance de l'agriculture suisse en tant que productrice de denrées alimentaires et responsable de véhiculer une culture. C'est ainsi que cet inventaire soutient le maintien d'une production suisse de nombreuses spécialités locales et régionales et également de produits finis typiquement suisses tels que le chocolat au lait, le fromage en boîte, l'aromat ou le Rivella. Tous ces produits constituent une partie du patrimoine culinaire suisse et c'est pour cela qu'il est justifié de réunir toutes les informations les concernant pour la postérité.

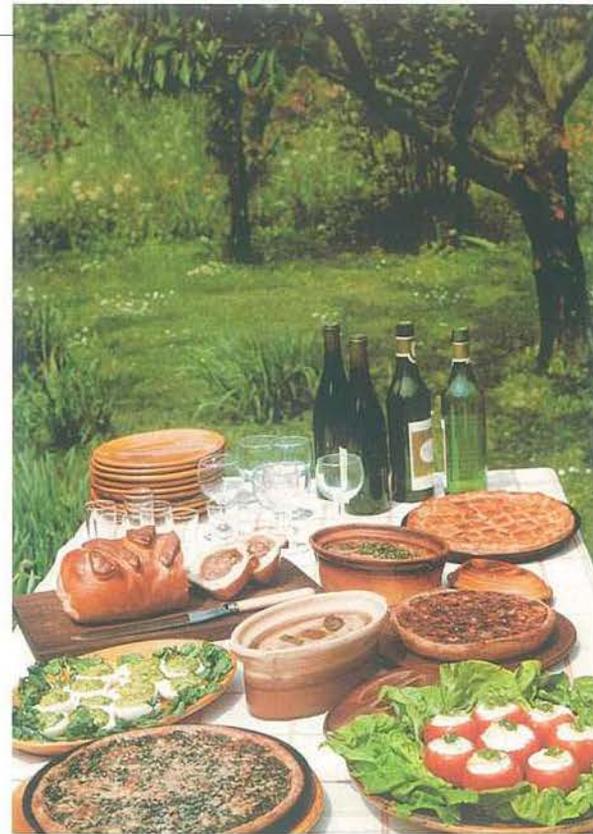
te verflochten sich auch im volkstümlichen Nahrungswesen wie Zettel und Einschlag zum Gewebe der volkstümlichen Kultur.»

Auf dem Weg zum Euro-Geschmack?

Jeder von uns macht die Erfahrung, dass Speisen für ihn auch Bilder und Gefühle hervorrufen, die je nachdem Fernweh oder Heimweh erzeugen. So kann uns eine feine Paella an schöne und warme Ferientage in Spanien erinnern und die Lust nach einer erneuten Reise ans westliche Mittelmeer wecken. Oder in der Fremde erinnern wir uns als Bündner an Pizzoccheri, als Obwaldner an Bratchäs, als Waadtländer an Boutefas, als Neuenburger an Absinth, als Baselbieter an Chirsiprängel oder als Tessiner an Cicitt (Ziegenwürstchen), und wir haben dann das dringende Bedürfnis, diese Speise bald gerade so auf den Tisch zu bekommen, wie es die eigene Mutter zubereitet hat. Die Wissenschaft bezeichnet Speisen und Getränke, deren Genuss Emotionen wie Fernweh oder Heimweh hervorrufen, als Satisfaktionspeisen und -getränke.

Während es hierzulande oft nicht (mehr) einfach ist, ein als typisch betrachtetes Schweizer Gericht aus unseren Regionalküchen auf einer Menükarte unserer Restaurants zu entdecken, so können wir doch recht mühelos im «Cavallo bianco» (vormals «Rössli»), im «Erewan» (vormals «Schöneck») oder im «Guang Dong» (vormals «Schwizerhüsli») eine «Pizza pugliese», eine anatolische Dönerplatte oder Pekingente bestellen und geniessen und dazu etwas Passendes trinken. Dank der vom Innenarchitekt oder eher noch dank viel Herzblut der Betreiberfamilie geschaffenen Ambiance wird der Gast sogar für ein oder zwei Stunden in ein fernes Land entrückt und bei Essen und Trinken in eine andere «Identität schlüpfen, seine Urlaubserfahrungen wieder gegenwärtig machen oder seinen Fernwehträumen ein wenig Realität geben», wie es Ulrich Tolksdorf in seinen «Überlegungen zu folkloristischen Tendenzen im Ernährungsverhalten» einst charakterisiert hat.

Was das Kulinarische in solchen Lokali-täten angeht, akzeptieren wir jedoch ohne weiteres eine Küche, die oft weit entfernt ist von den authentischen Gerichten des Herkunftslandes, die somit angepasst ist an den Geschmack des europäischen, des schweizerischen Gaumens. Ein klassisches Beispiel hierfür ist die Pizza, dieses neapolitanische Gericht aus Brotteig, das mit einigen Tomatenscheiben belegt im Ofen gebacken wird.



Heimatgefühl kann auch durch Speisen und Getränke gefördert werden: eine Auswahl von feinen Sachen aus der französischen Schweiz. L'appartenance au terroir peut être renforcée par les mets et les boissons: choix de bonnes choses en provenance de la Suisse Romande.

Was indes in Neapel eine Alltagspeise der einfachen Leute war, wird seit dem Beginn ihres Siegeszuges, der noch in den 1950er Jahren – also etwa zeitgleich mit der Italien- (oder präziser gesagt:) Adriabegeisterung breiter nord- und mitteleuropäischer Volksschichten – den Anfang nimmt, mit immer phantasievolleren und üppigeren Auflagen wie etwa Schinken, Salami, Wienerli (!), Fisch, Käse, Gemüse, Ananas usw. versehen. Das sind Anpassungen an einen Geschmack, wie er primär in Mitteleuropa besteht. Weiter nördlich, wie z. B. in Norwegen, ist nämlich ein Pizzaiolo gehalten, seinem flachen Backwerk weder Knoblauch noch Käse noch Thymian beizufügen, weil diese Zutaten nicht in die dortige Geschmackslandschaft passen.

Während sich aber der Inhaber einer Pizzeria durchaus den lokalen sensorischen Eigenheiten anpassen kann, sind sie für den international tätigen Lebensmittelkonzern, der – um beim Beispiel zu bleiben – tiefgefrorene Pizzen europaweit auf den Markt bringen will, eine unangenehme Sache. Ganz klar im Hinblick auf den künftigen Europäischen Wirtschaftsraum, die EU, hatten sich darum im Januar 1989 ein knappes Dutzend grosser Nahrungsmittel-Forschungsinstitute zum «European Sensory Network» zusammengeschlossen. In engem Kontakt zu indus-

triellen Lebensmittelproduzenten sollte in gross angelegten Forschungsprogrammen u.a. danach gefragt werden, welche geschmacklichen Eigenschaften ein Produkt besonders charakterisieren und wie Geschmacksnuancen allenfalls in der Produktion beeinflusst werden können. So wurde dabei durch sensorische Analysen erkannt, dass nur Nahrungsmittel mit einer «komplexen Geschmacks- und Geruchslandschaft» eher Chancen für einen Langzeiterfolg haben. Es muss nicht überraschen, dass z. B. die «Neue Zürcher Zeitung» zu diesen Forschungen besorgt die Frage stellte: «Auf dem Weg zum Euro-Geschmack?»

Als sich in zunehmendem Masse auch «Brüssel» mit Lebensmittelrecht und vor allem mit der Verkehrsauffassung von regionalen Produkten beschäftigte, wurden diese Vorgänge auch zum Thema von Tagungen, welche die europäischen Perspektiven von Essen und kultureller Identität interdisziplinär diskutierten. In der Tat besteht die Gefahr, dass EU-Verordnungen, welche die Harmonisierung nationaler Lebensmittelgesetzgebungen und den freien Marktverkehr zum Ziel haben, die kulturelle Vielfalt der europäischen Esskulturen bedrohen und eine Verarmung herbeiführen. Ist dies auch eine Gefahr für den lokalen oder regionalen Menüplan? Auch von jenem von uns Schweizern? Wer weiss!

Ein Inventar für die Schweizer Regionalküchen für alle!

Nach entsprechenden Initiativen namentlich in Frankreich (natürlich!) und Deutschland entstand auch in der Schweiz die Idee eines Inventars des kulinarischen Erbes. Die Initiative dazu ergriff im Jahre 2000 der Waadtländer pda-Nationalrat Josef Zisyadis (Lausanne) mit einem Postulat. Als Folge davon führte 2002 das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) eine erste Pilotstudie mit 16 daran interessierten Kantonen durch, die ihre bekanntesten Spezialitäten präsentierten. Das Ergebnis ermutigte den Bundesrat im Juli 2003 zur weiteren Unterstützung des Projektes unter der Bedingung, dass sich auch die Privatwirtschaft finanziell daran beteiligt. Auf Grund einer Machbarkeitsstudie wurde am 21. Januar 2004 in Bern der Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz» gegründet, mit dem Ziel, ein Inventar als Informationsplattform für die

Erhaltung und Verbreitung von Wissen über die Zubereitung traditioneller lokaler Speisen und Gerichte zu erstellen.

Die Zeit dafür ist bestimmt reif: Das Bedürfnis nach vertrauten Produkten mit lokaler und regionaler Identität ist stark gewachsen. Wir erkennen dies auch am Erfolg der «Bauernläden» und der Region- und «pro specie rara»-Angebote unserer Grossverteiler, wenn wieder Milch und Joghurt aus der Region, «Küttiger Rüepli», Dinkelbrot, Val-Colla-Formagini, oder kaum mehr bekannte Apfel-, Zwetschgen- oder Tomatensorten im Angebot erscheinen. Zweifellos eine willkommene Initiative gegen die globalisierten Essgewohnheiten!

Zurzeit ist nun eine Arbeitsgruppe daran, in den Kantonen (und mit deren finanzieller und z. T. auch personeller Unterstützung) Inventare der lokal produzierten und konsumierten Produkte zu erstellen. Die Partner des Unternehmens sind die Kantone mit ihren Landwirtschaftsämtern, die zwei landwirtschaftlichen Beratungsstellen in Lausanne und Lindau, der Verein für das Kulinarische Erbe und Slow Food Schweiz, das sich als Netzwerk schon länger für die Erhaltung bedrohter Produkte einsetzt.

Das Ziel des Unternehmens ist die Präsentation eines Schaufensters der Schweizer Esskultur. Es soll ab 2007 allen in ansprechender Buchform und im In-

ternet zugänglich sein. Das Unternehmen ist – dies sei nicht verschwiegen – auch kommerziell orientiert; das Inventar wird nämlich auch der Vermarktung typisch schweizerischer oder regionaler Produkte und auch touristischen Anliegen dienen. Durch verkaufsfördernde Massnahmen beschriebener Produkte sollte das Inventar dann auch den Bekanntheitsgrad von Nischenprodukten erhalten und erhöhen. Ganz zentral ist schliesslich die Betonung der grossen Bedeutung der Schweizer Landwirtschaft als Nahrungsmittelproduzent und Kulturträger. Somit unterstützt das Inventar das Weiterleben einer schweizerischen Produktion lokaler und regionaler Spezialitäten, wobei dies nicht bloss die zahlreichen Milch- und Käseprodukte, Brote und Kleingebäcke, Fleisch- und Wurstwaren, lokal produzierte Früchte und Gemüse sondern auch typisch schweizerische Fertigprodukte wie Milkschokolade, Schachtelkäse, Aromat, Cenovis, Rivella und Ratafià umfassen kann und muss.

Die Herausforderung für dieses Inventar ist sehr gross, dessen sind sich die Verantwortlichen wohl bewusst. Aber es lohnt sich gerade heute, Ursprung, Geschichte und alle Kenntnisse über die einzelnen Produkte für die Nachwelt festzuhalten, denn sie sind Teil unseres schweizerischen Kulturgutes und gehen deshalb uns alle an.



Wurst ist nicht gleich Wurst, darum kennt jede Schweizer Region eine andere. Für den grossen Hunger ist diese Bündner Wurstspezialität. Il y a saucisse et saucisse, à chaque région suisse sa propre spécialité. Cette saucisse spéciale des Grisons est destinée aux grosses faims.

Geschlossene Türen beim «Haus der Volkskultur»

Nach vierzehn Jahren engagierter und innovativer Vermittlung musischer Volkskultur wird die Stiftung Kornhaus Burgdorf aus finanziellen Gründen aufgelöst.

«Das Museum bleibt ab 1. November 2005 für immer geschlossen», informiert ein Schild vor dem Kornhaus in Burgdorf und besiegelt, was bereits in den Zeitungen zu lesen war: Die Stiftung Kornhaus Burgdorf hat ihren Betrieb per Ende Oktober eingestellt und wird liquidiert. Mit dieser Entscheidung hat der Stiftungsrat die Konsequenzen aus einer langjährigen Entwicklung gezogen: Die Stiftung war beständig unterfinanziert und seit Jahren auf Überbrückungshilfen seitens des Kantons Bern und der Stadt Burgdorf angewiesen, auf die man in Zukunft nicht mehr zählen konnte. Erhoffte Bundessubventionen blieben aus, da dafür immer noch die gesetzliche Grundlage fehlt. Als weitere finanzielle Belastung stellte sich zunehmend der Nutznießungsvertrag zwischen der Stiftung und der Stadt Burgdorf, als Eigentümerin des Kornhauses, heraus. Einerseits konnte die Stiftung das Gebäude unentgeltlich nutzen, andererseits musste sie aber für diesen teuren Unterhalt aufkommen, was



Endgültig zu: Die Türen des Kornhauses in Burgdorf.

auch altersbedingte Ersatzinvestitionen und dadurch ein zu hohes Unterhaltsrisiko mit einschloss.

Mit dem Untergang des «Hauses der Volkskultur» geht eine Institution, welche die musische Volkskultur unter einem Dach vereint und diese mit qualitativ hoch stehenden Dauer- und Sonderausstellungen sowie einem vielfältigen Kulturprogramm ihren Besucherinnen und Besuchern näher bringt, verloren.

Der Stiftungspräsident Markus Steiner betont, dass sich künftig Vertreter der Volkskulturkreise vermehrt zusammen für ihre Anliegen auch politisch engagieren müssen, denn zu sehr herrscht noch die Meinung vor, dass sich die Volkskultur selber finanzieren könne.

Was geschieht nun mit den im Kornhaus gezeigten Sammlungen? Laut Markus Steiner gehen die Leihgaben der Dauerausstellung an ihre Eigentümer zurück. Von den eigenen Objektsammlungen – zum Beispiel die Musikinstrumenten- und Phonographensammlung sowie Objekte, welche das Brauchtum dokumentieren – soll jede ungetrennt weitergegeben und der Öffentlichkeit weiterhin zugänglich gemacht werden. Im Moment werden Kontakte zu geeigneten Institutionen geknüpft, Entscheidungen sind bisher noch keine gefallen.

Die Schweizerische Trachtenvereinigung, als Leihgeberin der Sammlung von Alltags- und Festtagstrachten, hat bis Ende Februar Zeit, ihr Ausstellungsgut im Kornhaus zu räumen. Die einzelnen Trachten sind Eigentum der Kantonalvereinigungen. Deren Vertreter und Vertreterinnen haben an der Zentralvorstandssitzung vom 19.11.2005 beschlossen, die Trachtensammlung in ihrer Gesamtheit zu erhalten. Es wird nun nach einem geeigneten Ausstellungsort gesucht.

PUBLIREPORTAGE

Emmental – Land und Leute erwarten Sie

Ausnahmslos kommen Erholungshungrige auf die «grüne Insel der Schweiz», um Energie zu tanken oder Stress abzubauen. Die sanft geschwungenen Hügel und romantischen Täler laden zum Wandern ein, zahlreiche Gasthöfe zum Geniessen regionaler Köstlichkeiten und noch mehr Erlebnisorte zu Spiel, Sport und Spass.

Unser Angebot für Gruppen, Firmen und Vereine ist ebenso abwechslungs- wie umfangreich. Lassen Sie sich überraschen.

Gruppendynamik im Emmental

Emmental Tours AG ist Ihr kompetenter Ansprechpartner, wenn es um gesellige, spannende und interessante Gruppenausflüge ins Emmental geht. Wir bieten für jeden Anlass das passende Programm. Wir organisieren Ihren Ausflug von A bis Z und garantieren Ihnen erlebnisreiche

Touren. Ganz gleich, was Sie sich vorstellen, bei uns werden Ihre Wünsche Wirklichkeit. Ob ruhig oder rasant, spassig oder sportlich – Sie haben die Wahl zwischen Rösslifahrten oder Plausch-Hornussen, Bierbrauen, Besichtigung der Alphornwerkstatt, Goldwaschen und Maultiertrekking, Selberkäschen, Spiel & Spass auf dem Bauernhof und vielem mehr.

Alle Touren führen Sie durch das reizvolle Emmental. Und wenn Ihr Ausflug einmal etwas länger dauern soll, dann organisieren wir selbstverständlich auch die Übernachtung im Hotel, im Stroh oder im Massenlager für Sie.

Komplett statt kompliziert

Sie haben die Möglichkeit, bestehende Tages- oder Mehrtagespauschalen zu buchen und dabei einzelne Programmpunkte nach Lust und Laune auszutauschen. Darüber hinaus können Sie sich Ihren Ausflug ganz individuell nach Ihren

eigenen Wünschen zusammenstellen. Wir kümmern uns auch gerne um Ihre Anreise. Denn als Tochterunternehmen der Regionalverkehr Mittelland AG verfügen wir über einen erstklassigen Partner in Mobilitätsfragen.

Angebote 2006

Alle unsere Angebote finden Sie in unserer Broschüre «Entdecke den Emmentaler in dir». Jetzt gratis bestellen unter Tel. +41 (0)34 431 21 61 oder auf www.emmental-tours.ch

**Herzlich willkommen im Emmental.
Land und Leute erwarten Sie.**

Auskunft

Pfarrgässli 3, Postfach
3454 Sumiswald
Tel. +41 (0) 34 431 21 61
Fax +41 (0) 34 431 33 70
www.emmental-tours.ch
contact@emmental-tours.ch

Bündner Nusstorte – die süsse Versu

Nicht nur wer in Graubünden einmal in den Ferien war, kennt sie, auch den «Daheimgebliebenen» ist sie ein Begriff: die Bündner oder Engadiner Nusstorte. Sie ist zusammen mit dem Bündner Fleisch die wohl bekannteste Spezialität Graubündens und wie jenes auch ausserhalb der Kantons Grenzen erhältlich.

Dabei ist der Bestandteil, dem sie ihren Namen verdankt, die Wal- bzw. Baumnuss, ursprünglich in unseren Breiten nicht heimisch. Ihre Wurzeln liegen im Orient. Von dort breitete sie sich in Europa über Griechenland vor allem nach Italien und Frankreich aus. Die Geburtsstätte der Nusstorte liegt denn auch in diesen südlicheren Gebieten. Die

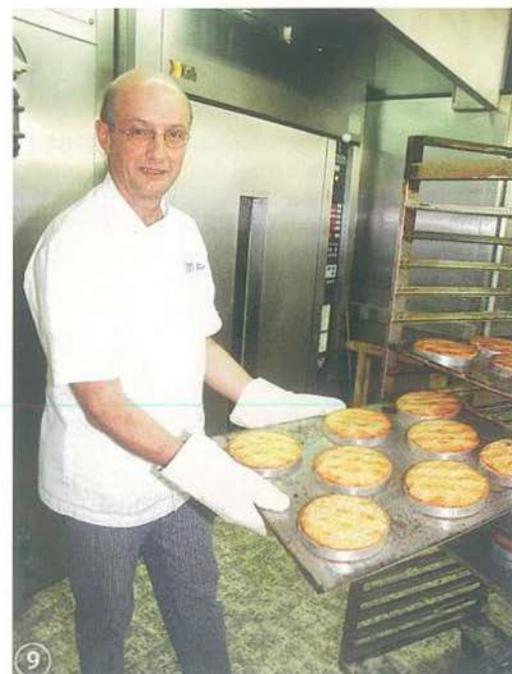
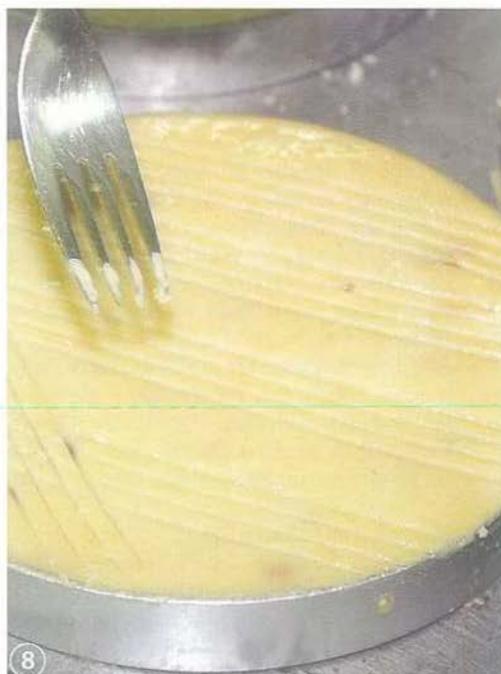
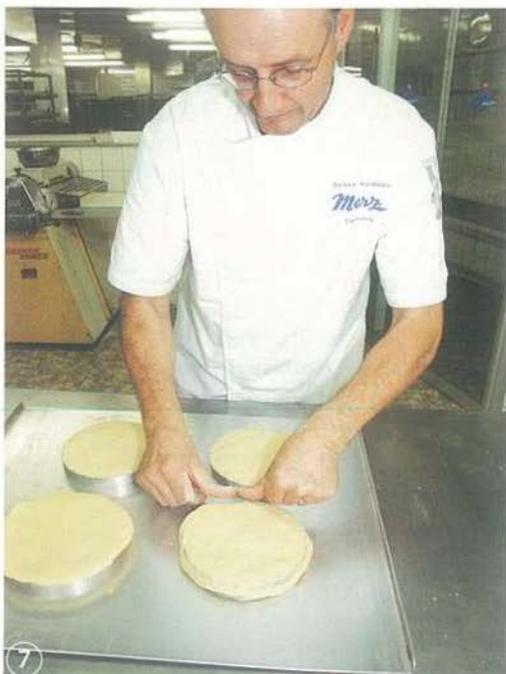
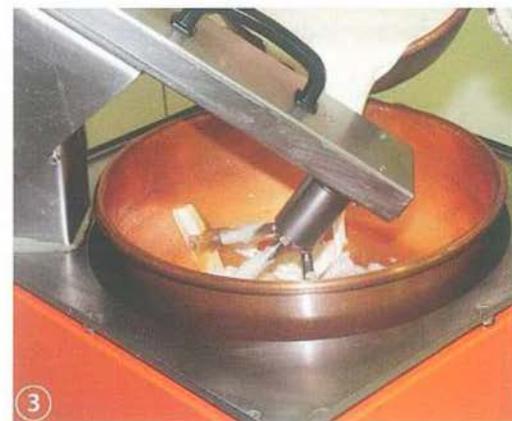
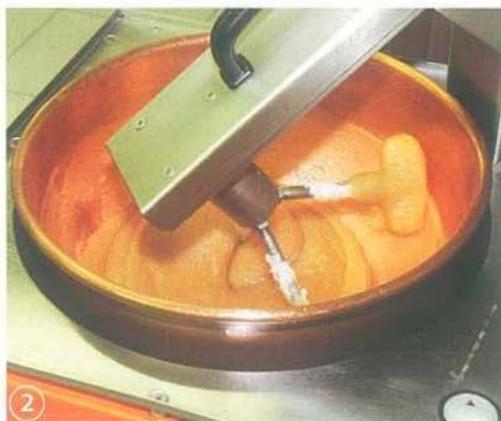
Bündner Nusstorte ist ein schönes Beispiel dafür, wie aus der Verbindung von «Einheimischem» und «Fremdem» etwas Neues entstehen kann:

Der Kanton Graubünden hat eine lange Auswanderungstradition von Zuckerbäckern, die vom 15. bis weit ins 19. Jahrhundert hinein ihren Beruf mit grossem Erfolg im Ausland ausübten. Man nimmt an, dass zurückkehrende Zuckerbäcker die Nüsse in ihre alte Heimat mitbrachten und dass, zusammen mit den heimischen Zutaten wie Milch, Rahm, Butter, Mehl und Honig die Bündner Nusstorte entstanden ist. Die erste gewerbsmässige Herstellung wird dem Konditor Faust Pult aus Samedan zugeschrieben, der seine Nusstorten an der Mustermesse in

Basel 1934 erstmals einem breiten Publikum präsentierte. Der grosse Aufschwung erfolgte dann in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, in der die Nusstorte zur Bündner Spezialität avancierte.

Aus dem Sortiment vieler Bündner Konditoreien ist sie heute nicht mehr wegzudenken. Die Bäckerei-Konditorei Merz in Chur beispielsweise produziert durchschnittlich 500 bis 600 Stück davon pro Woche. Deren Betriebsleiter, Andreas Cavegn, liess sich in den Kochtopf bzw. die Teigschüssel blicken und zeigt, wie eine Bündner Nusstorte entsteht:

Zuerst wird ein Mürbeteig für den Boden und den Deckel hergestellt und ausgewalgt, dann legt man den Boden in die Form (1). Als Nächstes muss die Fül-



chung aus dem «Land der 150 Täler»

lung, die bei der Merzschen Nusstorte aus einem Gemisch von karamellisiertem Zucker, Wal- und Haselnüssen, Rahm, Honig und Zitronensaft besteht, zubereitet werden: Dazu lässt man den Zucker karamellisieren (2), gibt den vorgewärmten Rahm hinzu (3) und lässt die Mischung kurz aufkochen. Dann fügt man Honig und etwas Zitronensaft bei und giesst die Mischung zu den Nüssen (4). Die Bäckerei Merz versucht, möglichst Rohstoffe aus der Region zu verwenden. Die Nüsse bezieht sie jedoch aus Kalifornien, da im Kanton Graubünden zu wenig Nüsse für eine gewerbsmässige Produktion vorhanden sind. Das Klima in der Schweiz ist nicht genügend mild, um grosse Ernten zu erzielen.

Damit die Nüsse nicht anbrennen, muss die Masse gründlich umgerührt werden (5). Die ausgekühlte Füllung wird nun auf dem Teigboden verteilt (6) und der Teigdeckel darauf gelegt und ange-drückt (7). Das Einstechen des Deckels mit der Gabel verhindert das Aufbrechen des Teiges während des Backens. Danach kann der Teigdeckel verziert und nach Belieben mit Eigelb bestrichen werden (8). Im schrankgrossen Umluftbackofen der Firma Merz dauert es lediglich 15 Minuten, bis man sich über die gelungene Nusstorte freuen kann (9). Bei Verwendung eines gewöhnlichen Küchenbackofens empfiehlt es sich, die Nusstorte bei guter Mittelhitze ca. 40 bis 45 Minuten auf der untersten Rille zu backen.

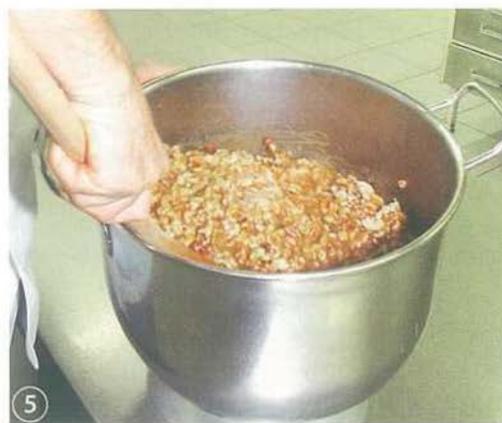
Das Geheimnis der Bündner Nusstorte liegt, so verrät mir Andreas Cavegn, nicht in den Zutaten, die sind bekannt, sondern in deren Mengenverhältnissen. Jede Bäckerei hat somit ihr eigenes, streng gehütetes Rezept, das den unverwechselbaren Geschmack der jeweils hauseigenen Nusstorte ausmacht.

Denise Looser

Rezeptvorschlag für die Füllung

150 g Zucker
125 g Baumnüsse, grob gehackt
25 g Mandelstifte
2 dl Rahm
1 Esslöffel Bienenhonig

Quelle: Betty Bossi: Kuchen, Cakes und Torten



Le gâteau aux noix des Grisons – la douce tentation du «canton des 150 vallées»

Le gâteau aux noix des Grisons ou de l'Engadine est connu bien au-delà des frontières cantonales et représente avec la viande séchée des Grisons la spécialité la plus populaire de ce canton. Les noix ne trouvant pas leur origine dans les Grisons, on suppose que des pâtisseries grisons émigrés dans les pays méridionaux tels que la France et l'Italie les ont rapportées lors de leur retour au pays. On a mélangé ces noix à des ingrédients du pays tels que le lait, la crème, le beurre et c'est ainsi qu'est né le délicieux gâteau aux noix des Grisons. Le confiseur Fausto Pult de Samedan a été le premier à fabriquer et à commercialiser cette spécialité qu'il présenta à un large public à la foire aux échantillons de Bâle en 1934. Cette pâtisserie a connu son plus grand essor durant la période après la Deuxième Guerre mondiale et a

été promue au rang de spécialité grisonne. Le chef d'exploitation de la boulangerie-pâtisserie Merz à Coire, Andreas Cavegn, nous présente la fabrication du gâteau aux noix des Grisons:

Préparer une pâte brisée pour le fond et le couvercle et l'étendre puis déposer le fond de pâte dans le moule (1). Pour la garniture, caraméliser du sucre (2), y verser la crème préchauffée (3) et faire cuire brièvement le mélange. Y ajouter le miel ainsi qu'un peu de jus de citron et verser le tout sur les noix (4). Afin que les noix ne brûlent pas, mélanger la masse à fond (5). Après refroidissement, la farce est répartie sur le fond de la pâte (6) et le couvercle de pâte posé dessus (7). Le couvercle de pâte est piqué à l'aide d'une fourchette et garni à volonté ou badigeonné au jaune d'œuf (8). Après 40–45 minutes au four à 200 degrés, il

n'y a plus qu'à déguster la délicieuse tourte aux noix (9).

Selon Andreas Cavegn, le secret de la tourte aux noix des Grisons ne réside pas dans les ingrédients, ceux-ci étant connus de tous, mais bien plus dans le rapport des quantités. Chaque boulangerie possède sa propre recette tenue jalousement secrète, donnant à chacun de ces gâteaux aux noix son goût particulier.

Proposition de recette pour la garniture:

- 150 g de sucre
- 125 g de cerneaux de noix, grossièrement hachés
- 25 g d'amandes effilées
- 2 dl de crème
- 1 cuillère à soupe de miel

Source: Betty Bossi: gâteauX, cakes et tourtes

Die Kopfbedeckungen Graubündens – klein aber fein



Im 18. Jahrhundert haben sich durch heimkehrende Söldner und reiche Händler die Trachten in allen Talschaften nach mehrheitlich identischen Grundzügen, unabhängig von Sprache und Herkunft, entwickelt.

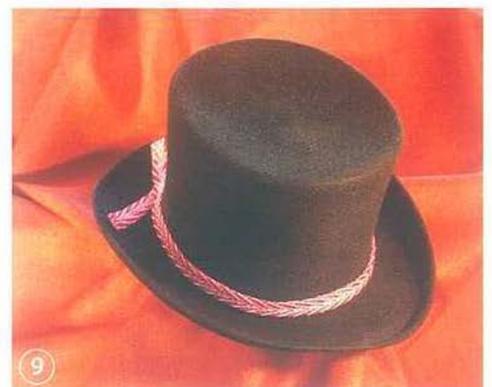
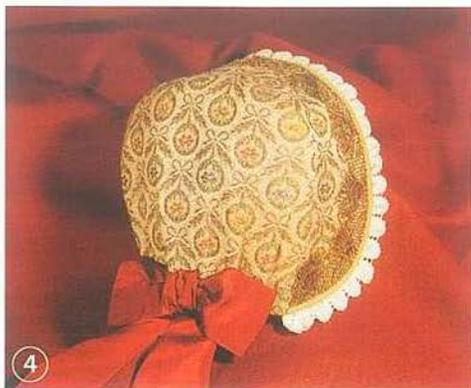
Bei den Arbeits- und Sonntagstrachten werden, ausser im Puschlav, keine Unterschiede festgestellt.

Die Festtagstrachten sind von Tal zu Tal verschieden, unterscheiden sich aber oft nur durch Kleinigkeiten. Als allgemeines Hauptkennzeichen gilt die reiche Stickerei mit Motiven wie Nelken, Tulpen und Granatäpfel. Zum roten, blauen, grü-

nen oder schwarzen Mieder und Rock mit weisser Bluse können je nach Talschaft oder Jahreszeit auch Tuchärmel getragen werden. Die Kopfbedeckung weist eindeutig auf die Herkunft der Festtagstracht oder deren Trägerin hin.

Weit verbreitet ist das Capadüsli (1). Dieses kleine Häubchen unterscheidet sich durch kleine Details und die Art der Verzierungen und wird im Münstertal, im Schams, in der Bündner Herrschaft, in Chur, im Engadin und im Prättigau getragen. Das so genannte Lochhubi (6) wird im Rheinwald und Safiental getragen, und die Baretta (3) prägt die Kopfbedeckung des Oberhalbsteins.

Die Frauen aus dem Domleschg, vom Heinzenberg, aus der Surselva und im Albulatal bekleiden sich mit der schwarzen Schlappa (7). Im Bergell und Schanfigg ist der dunkelfarbige Capetsch (2), eine Schnabelhaube, gebräuchlich. In Davos und Vals werden das Zughubi (8) und im Misox, im Calancatal und im Puschlav die Cuffia (4) getragen. Die Samnauner Frau trägt zur Festtagstracht einen Zylinder (9). Fast alle diese Kopfbedeckungen werden mit zierlichen silbernen Haarpfeilen festgesteckt. An der Hochzeit trägt die Trachtenbraut eine Brautkrone (5).



Verkaufen Vendre

Sehr alter Silberschmuck zu Berner Tracht, komplett, günstig. Geschätzt von H.U. Geissbühler, Kolnolingen. Tel. G 031 781 16 35, P 031 781 16 66.

Engadiner Sonntagstracht, Gr. 36/160, Preis Fr. 1500.–. Telefon 081 756 58 02.

Schanfigger Festtagstracht mit Zubehör, Gr. 42, neuwertig, Preis Fr. 4500.–. Tel. 081 382 17 83.

Zu verkaufen Trachtenmantel gefüttert mit Filigranknöpfen, Gr. 42/44. Tel. 079 278 01 21.

Berner Sonntagstracht, Gr. 42/44, kompl. mit Schmuck und Schuhen, günstig. Tel. 031 971 91 14.

Zu verkaufen Schanfigger Festtagstracht, wenig getragen, komplett, Fr. 1500.–. Tel. 079 406 26 59.

Bernertracht zu verkaufen, komplett, rein Silber, wenig getragen, sehr schön, Gr. 44 und total **Gotthelf-Zubehör**, handgewebene Schürze, kann als zweite Tracht getragen werden, optimaler Zustand, I. Bärtschi, 041 917 11 85.

Berner Sonntagstracht, komplett, wenig getragen, Gr. 37/38, sehr schön. J. Thomet, Telefon 031 819 66 27.

Bezugsquellen
Sources d'approvisionnement

«Nähatelier» **Cäcilia Duss**, Aarauerstrasse 106, 5015 Erlinsbach S, Tel. 062 844 28 86. Solothurner Frauentrachten, Männerblouson und Gilet, Änderungen aller Art, Kurse auf Anfrage

HEIMATWERK ZÜRI OBERLAND, Bahnhofstrasse 7, 8494 Bauma, Telefon 052 386 11 60, Handweberei, Trachtenschneiderei, Fachgeschäft für Stoffe, Schürzen-coupons, Trachtzubehör.

Trachtenatelier Helene Wyssen, Obermatt 78, 3036 Detligen, Tel. 031 825 62 01 – Massanfertigungen und Änderungen von Berner Trachten für Frauen. Verkauf von Stoffen, Zutaten sowie Zubehör. Auf Anfrage Leitung von Trachtennähkursen.

Trachtenhauben: St.Gallen, Fürstenland, Wil, Toggenburg und andere auf Anfrage. Theres Gehrken-Bossart, Wiesentalstrasse 33, 9242 Beruzwil, Tel. 071 951 47 34.

Ausserrhoder Trachtenstube, 9043 Trogen AR, Ruth Lenz-Kohli, Speicherstrasse 64, Telefon 071 344 34 62, Fax 071 344 43 85, E-Mail: trachtenstube@bluewin.ch Trachtenstoffe und Zubehör für alle Ausserrhoder Frauen- und Männertrachten. – Fertigprodukte: Schuhe, Ladenhosen, Plüschlimer, Hemden, Taschen, Schale, Fichus.

Atelier Beat Kobel-Tüscher, vorm. E. Weber-Burla, 3054 Schüpfen, Dorfstrasse 14, Tel. 031 879 01 53 – Diverse Schweizer Trachten nach Mass, Stoffe, Zutaten und Schuhe. Exkl. Handstickereien. Sorgfältige Änderungen, fachkundige Beratung. Kurse auf Anfrage.

Niederhauser, 4950 Huttwil, Marktstr. 7, Tel. 062 962 22 40 – Berner Trachten nach Mass, Änderung und Zubehör.

Alliegra Mode, Aarau, Sonja Trösch, Damen- und Trachtenschneiderin für Aargauer- und Berner-Trachten. Alle Änderungen. Tel. 062 824 58 67, Fax 062 824 67 40.

Trachtenatelier Nelly Fuhrer, 5036 Oberentfelden, Uerkenweg 5, Tel. 062 723 44 09 – Beratung, Massanfertigung und Änderungen von Trachten des Berner Aargaus. Gilet für Herren (Kanton Aargau). Stoffe und alles Zubehör.

Geissbühler Hans Ulrich – zwei Geschäfte, ein Name mit Tradition und Erfahrung seit Generationen für Trachtenschmuck der ganzen Schweiz.

Konolfingen: 031 791 03 22, Dienstag–Freitag 8.30–12.00, 13.30–18.30 Uhr; Samstag 8.00–12.00, 13.30–16.00 Uhr; Montag geschlossen.
Filiale Herzogenbuchsee: 062 961 12 74, Dienstag–Freitag 14.00–18.00 Uhr, Samstag 9.00–12.00 Uhr, 13.30–16.00 Uhr. Atelier für Filigran- und exklusiven Platin-, Gold- und Silberschmuck.

Trachten-Atelier M. Koller, Dornacherstr. 10, 4053 Basel, Tel./Fax 061 271 83 37 – Trachten nach Mass und Änderungen. Verkauf: **Basler Werktagstrachten-Stoff**. www.couture-koller.ch

Hostettler Trachten AG, Trudi Solomita, 3011 Bern, Grabenpromenade 5, Tel. 031 311 20 57 – Spezialanfertigung von Berner Trachten für Männer und Frauen. Diverses Zubehör.

Roos Männertrachten, 8610 Uster, Freiestr. 4, Tel. 044 940 12 04 – Männertrachten für die Kantone ZH, SG, TG, AG, BE und andere Regionen der Schweiz. Hüte, Hemden, Mäschli, Manschettenknöpfe. Männer-Trachtenschuhe, Nidwaldner Blusen. www.roos-herrenmode.ch

A. Binz Trachtenartikel AG, 3360 Herzogenbuchsee, Telefon und Fax 062 961 16 08, **Trachtenstoffe**, Zutaten und viele weitere Artikel auf Anfrage. (Verkauf an TS und Fachhandel.) **Männer-Trachtenartikel** von Kopf bis Fuss. Schwingfahnen.

Schneiderei zum Mutz GmbH, Herrentrachten. 3506 Grosshöchstetten, Tel. 031 711 02 36.

Trachten-Atelier Omlin-Zurmühle, 6353 Weggis, eidg. dipl. Couture- und Trachtenschneiderin, Tel. 041 390 18 68 – Massanfertigung aller Luzerner Trachten, inkl. Herrentrachten mit allen Zutaten.

Trachtenschneiderin A. Wittwer, Bernstr. 40, 3262 Suberg, Tel. 032 389 21 27 – bietet sorgfältige Beratung, Massanfertigung, Änderungen an Berner und Seeländer Trachten. Gebe auch Kurse. Verkäufe Ihre getragenen Trachten auf Kommissionsbasis. **Nächste Börse im Mai 2006**. Für Annahme bitte tel. melden.

Stroh-Atelier Sense-Oberland, 1718 Rechthalten. Trachtenhüte aus Stroh für alle Regionen der Schweiz. Reparaturen, Auffrischen alter Hüte. Diverse Artikel aus der Strohflechtere. Öffnungszeiten: Montag und Donnerstag 13.00–16.00 Uhr. Führungen nach Absprache. Tel./Fax 026 418 26 61 E-Mail: strohatelier@bluewin.ch Homepage: www.strohatelier.ch

Trachten-Atelier Interlaken, M. L. Balmer-Fontannaz, Höheweg 39, Tel. 033 822 11 84. Sorgfältige Massanfertigungen und Änderungen von Berner- und Oberländertrachten. Fachkundige Beratung, Verkauf von Trachtzubehör und Tanzschuhen.

Couture élégance, 6430 Schwyz, Lehratelier FFS, Herrengasse 30, Tel. 041 811 20 32 – Massanfertigung aller Schwyzer Trachten. Alle Zutaten inkl. Schmuck. Fachkundige Beratung.

Tessitura di Valposchiavo, Handweberei der Talschaft Poschiavo. Wir produzieren handgewebte Textilien aus Leinen, Baumwolle, Seide und Wolle. Tel. 081 844 05 03.

Alice Häseli, 6340 Baar, Arbachstrasse 50, Tel. 041 760 47 04, E-Mail: ahaeseli@hotmail.com – Trachtzubehör und Stoffe zu Zuger Trachten.

Trachten-Express. Die Bahn für Tradition und Brauch. Integriert mit **Trachtenstube**, **Trachtenatelier** und **Dorfetstube**. HB Biglen, Tel. 079 314 68 80. www.trachten-express.ch

Trachtenstübli Hanni Waser-Gut, 6370 Stans, Dorfplatz 8, Tel. 041 610 89 12 – Nidw. Trachten, Stoffe, Zutaten, Schmuck und Schuhe sowie Nidw. Hirtenhemden.

Erich Wenk, Silberschmiede, 9042 Speicher, Buchenstr. 57, Tel. 071 344 24 29, Fax 071 344 44 38, www.appenzeller-schmuck.ch Trachtenschmuck, Filigranschmuck, Uhrenketten, Taschenbügel, Silberhandwerk.

Theater Théâtre

Theater-Kurszentrum GrenChen Regie, Schauspiel, Maske usw. Tel./Fax 031 819 89 09, www.theaterschulegrenchen.ch

Der Talon für Ihre Marktplatz-Kleinanzeige befindet sich ausnahmsweise auf dem Beihefter.

Uraufführung der Jodlermesse

Anlässlich der kantonalen DV vom 17. April 2005 in Goldau, sang der Trachtenchor der Trachtenvereinigung Arth-Goldau unter der Leitung von Othmar Camenzind, die Jodlermesse von Elisabeth und Oskar Gebert-Duppenthaler als Uraufführung für Frauenchor.

Die Messe mit ihren besinnlichen und gehörfälligen Liedern war ein sehr schöner Gegenpol zum geschäftlichen Teil am Nachmittag.

Einige Zeit später, am Eidg. Dank-, Buss- und Betttag sang der Trachtenchor Arth-Goldau im Marienheiligtum auf Rigi-Klösterli ihre Jodlermesse von Elisabeth und Oskar Gebert-Duppenthaler ein weiteres Mal.

Trotz widriger Witterung vermochte der Chor mit seinen tief sinnigen Liedern unseren Herzen zu erwärmen.

Auch Pater Fromund verstand es, uns mit seinen Worten zu fesseln, so dass wir wieder frisch gestärkt heimkehrten.

Eine Woche später, am Erntedankgottesdienst in der Pfarrkirche Goldau durfte der Trachtenchor seine Jodlermesse wieder singen.

Herr Pfarrer Imholz wusste mit seiner frischen Art und der Unterstützung vom Chor einen sehr eindrücklichen Erntedankgottesdienst zu zelebrieren.

Nach der Messe wurde Brot und Most geteilt, auch dort wusste der Chor, diesmal mit weltlichen Liedern, sehr zu gefallen.

Wir hoffen, diese schöne Jodlermesse von Elisabeth und Oskar Gebert-Duppenthaler bald wieder mit dem Trachtenchor Arth-Goldau hören zu können.

Trachtenpuppen von Frau Nef



Information und Verkauf

Agi Limacher-Limacher,
Hauptstrasse 74,
6182 Escholzmatt,
Tel. 041 486 18 37,
E-Mail:
agi_limacher@bluewin.ch

Ausstellung im Kulturzentrum Schüpfeim
Luzerner Trachten und Trachtenpuppen aus der ganzen Schweiz

Sonntag, 5. März bis Sonntag, 9. April 2006
Trachtenvereinigung Amt Entlebuch, LTV, Kulturzentrum

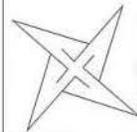


Die Arbeitsgruppe Brauchtumswoche Fiesch wünscht allen Besucher/-innen eine unfallfreie Zeit im herbstlichen Oberwallis!

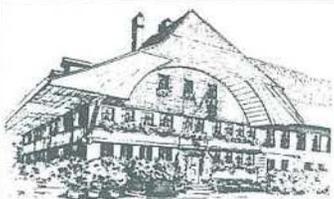
Und trotzdem... wir suchen

einen Arzt/eine Ärztin,

welche/r Interesse hat, übermüdeten Tanzbeinen, lädierten Handwerkerhänden, geschundenen Volksmusikerlippen und versagenden Sängerinnenstimmen wieder zur alten Frische zu verhelfen!



Bitte melden unter 044 790 11 52 oder
info@brauchtumswoche.ch



Gasthof «zum Kreuz» Sumiswald

Dienstag ab 14.00 Uhr und Mittwoch ganzer Tag geschlossen

Fam. V. und A. Nyffeler-Eisenhut

Marktgasse 9 3454 Sumiswald

Telefon 034 431 15 26, Telefax 034 431 32 27
E-Mail: kreuz@kreuz-sumiswald.ch
www.kreuz-sumiswald.ch

Das «Kreuz» ist ein gut erhaltener Emmentaler Landgasthof aus dem Jahre 1664.

In unserem grossen Saal wurden die berühmten Gotthelf-Filme gedreht.

LEERE WÄNDE im Haus?

Kein Problem – wir haben noch genug

Trachtenkalender 2006

Das Jahr ist noch jung – jetzt bestellen: 055 263 15 63,
info@trachtenvereinigung.ch

DE LA PLACE SUR VOS MURS?

Pas de problème – nous avons des

calendriers du costume 2006

en suffisance! L'année vient de commencer –
commander dès maintenant au no 055 263 15 63,
info@trachtenvereinigung.ch

«Und jetzt erst recht»

Liebe Trachtenleute



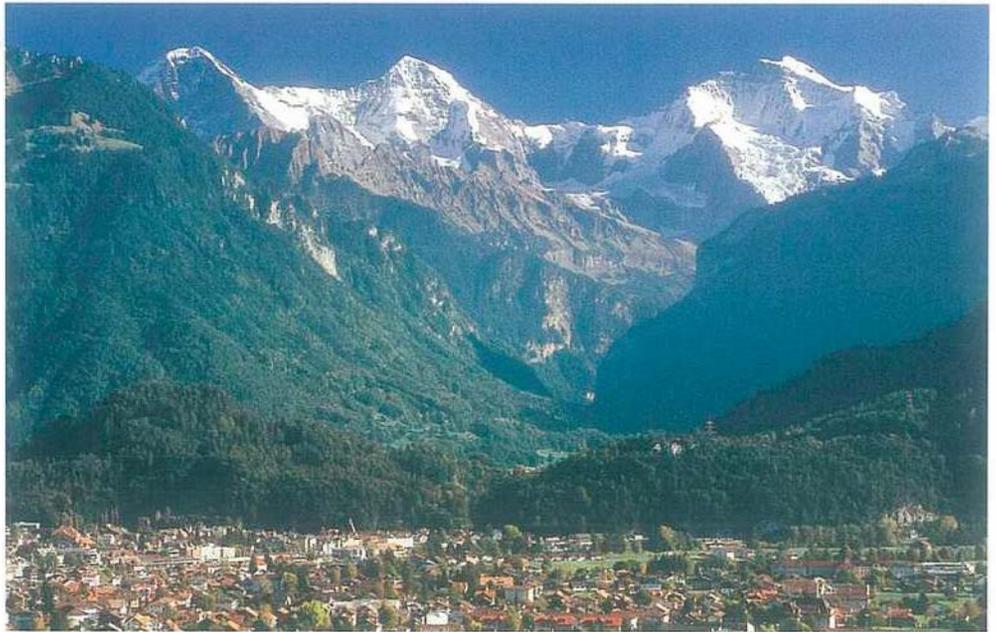
Nachdem wir Ende August 2005 wegen der fürchterlichen Unwetter im Berner Oberland und der ganzen Schweiz das Unspunnenfest verschieben mussten, haben wir sehr viele

Reaktionen aus dem ganzen Land erhalten. Dabei hat uns keine einzige negative Meldung erreicht. Alle haben grosses Verständnis für unseren Entscheid gezeigt.

Aus den unzähligen Kontakten ging eine Aussage klar hervor: «Und jetzt erst recht, wir werden am Jubiläumsfest 2006 dabei sein.» Diese Solidarität hat uns sehr gefreut und bestärkt, wir sind überzeugt, den richtigen Entscheid getroffen zu haben.

Das OK ist schon lange wieder an der Arbeit. Wir erwarten euch alle, freuen uns auf den Besuch und wir werden ein prächtiges Fest gestalten, das in die Geschichte der Unspunnenfeste eingehen wird.

Herzlich willkommen zu 200 Jahre Unspunnenfest vom 1. bis 3. September 2006.



Altes erhalten, Neues gestalten

Das Unspunnenfest ist ein Fest der Begegnung, wo sich die Menschen aus unserem Land mit seinem vielfältigen Brauchtum und den verschiedenen Kulturen ein Stelldichein geben.

Sie werden den Unspunnenstein stossen, sich im Schwingen messen, in ihren schmucken Trachten tanzen, musizieren, singen und jodeln. Zur eigenen Freude und zum Vergnügen aller Gäste, welche sich für das lebendige Brauchtum der Schweiz interessieren. Alle werden bei den

verschiedenen Anlässen auf ihre Rechnung kommen. Angefangen beim grossen Folkloreabend, beim Trachtentanzfest, Jodelkonzert und Schwingfest oder als Zuschauer beim grossen Festumzug und Festspiel. Drei Tage lang wird Interlaken zum Festort der Schweizer Folklore.

Wir heissen alle herzlich willkommen zum fröhlichen Trachten- und Alphirtentfest Unspunnen, ein Treffen zwischen Stadt und Land, Jung und Alt.

Ueli Bettler
OK-Präsident

«Raison de plus»

Chers ami(e)s du costume,

Suite aux terribles intempéries qui ont touché l'Oberland bernois et l'ensemble de la Suisse à la fin août 2005, nous avons été dans l'obligation de reporter la fête d'Unspunnen, ce qui nous a valu de nombreuses réactions en provenance de tout le pays. Parmi elles, aucune réaction de nature négative ne nous est parvenue. Notre décision a été comprise de chacun et chacune.

Un message est ressorti clairement des innombrables contacts: «Raison de plus de prendre part au jubilé de 2006.» Cette solidarité nous a réjoui et nous a convaincus d'avoir pris la bonne décision.

Le Comité d'organisation s'est remis à la tâche depuis longtemps. Nous vous

attendons toutes et tous et nous nous réjouissons de votre visite. Nous allons mettre sur pied une fête resplendissante qui marquera les annales de la fête d'Unspunnen.

Cordiale bienvenue au bicentenaire de la fête d'Unspunnen du 1^{er} au 3 septembre 2006.

Préserver le patrimoine, façonner l'avenir

La fête d'Unspunnen est une grande rencontre conviviale où les femmes et les hommes de ce pays entendent illustrer les mille facettes de ses traditions populaires et de ses cultures.

Les participants actifs lanceront la pierre d'Unspunnen, se mesureront à la lutte suisse, danseront dans leurs costumes seyants, se produiront par la musi-

que, les chants et le yodel. Pour vibrer dans la joie, pour faire vibrer les hôtes qu'interpellent les coutumes vivantes du pays. Les différentes manifestations toucheront le cœur de chacun. A commencer par la grande soirée folklorique, la fête des groupes costumés, le concert de yodel et les compétitions de lutte, sans oublier le prestigieux cortège du bicentenaire et le spectacle festif. Trois jours durant, Interlaken sera une scène immense où le folklore suisse brillera de tous ses feux.

Nous souhaitons la cordiale bienvenue à toutes et à tous à cette joyeuse fête des costumes et des bergers d'Unspunnen, une rencontre entre la ville et la campagne, les jeunes et les moins jeunes.

Ueli Bettler
Président du Comité d'organisation

Unspunnenfest Programm

Donnerstag, 31. August 2006

20.00 Uhr Tellspielareal Matten bei Interlaken
Sonderaufführung TELL-Freilichtspiele
Information / Reservation TELL-Freilichtspiele Interlaken:
Tel. 033 822 37 22 oder www.tellspele.ch

Freitag, 1. September 2006

17.15 Uhr Arena Höhematte Interlaken
Eröffnungsfeier mit Auf führung des Unspunnenmarsches
12.00 – 23.00 Uhr Höheweg Interlaken
7 Regionen zeigen ihr Brauchtum
13.30 – 17.00 Uhr Arena Höhematte und rund um die Höhematte Interlaken
Erlebnis Brauchtum: Volkstanz, Alphorn, Jodeln u.v.m.
14.15 – 19.00 Uhr Höhematte Interlaken beim Restaurant Schuh
Steinstossen für alle
15.00 Uhr Arena Höhematte Interlaken
Eierlaufen: alter Brauch wie vor 200 Jahren
19.00 – 2.00 Uhr Festzelt Höhematte Interlaken
Berner Folkloreabend mit Tanz bis 2.00 Uhr
22.15 Uhr Höhematte Interlaken
Grosses Unspunnen-Feuerwerk, Höhenfeuer

Samstag, 2. September 2006

9.00 – 15.00 Uhr Aula Sekundarschule Interlaken
Bernisches Kinder-Jödlerreffen
9.00 – 16.00 Uhr Höhematte Interlaken: Nationaler Nachwuchsschwingertag,
anschliessend Rangverkündigung
10.00 – 13.00 Uhr Höhematte Interlaken beim Restaurant Schuh
Qualifikation Schweizer Meisterschaft
im Steinstossen in 11 Kategorien
10.00 – 19.00 Uhr Höhematte Interlaken beim Restaurant Schuh
Steinstossen für alle
10.00 – 23.00 Uhr Höheweg Interlaken: 7 Regionen zeigen ihr Brauchtum
13.00 Uhr Arena Höhematte Interlaken: Volkstanzfest
14.00 Uhr Casino-Kursaal Interlaken: Grosses Jodlerkonzert
14.00 Uhr Festzelt Höhematte Interlaken: Volksmusikonzert
14.30 – 18.00 Uhr Höhematte Interlaken beim Restaurant Schuh
Schweizer Meisterschaft Steinstossen Finalwettkämpfe
17.30 Uhr Arena Höhematte Interlaken: Gesamtjodelchor
17.30 Uhr Festzelt Höhematte Interlaken
Rangverkündigung Schweizer Meisterschaft Steinstossen
18.10 – 19.10 Uhr Casino Kursaal Interlaken
«Hopp de Bäse» EXTRA! (Live-Fernsehsendung)
20.30 – 2.00 Uhr Festzelt Höhematte Interlaken
Schweizer Folkloreabend mit Tanz

Sonntag, 3. September 2006

7.30 – 17.00 Uhr Festgelände Unspunnen: Unspunnen-Schwinget 2006
8.15 – 9.00 Uhr Arena Höhematte Interlaken: Ökumenischer Gottesdienst
9.00 – 11.00 Uhr Höhematte Interlaken beim Restaurant Schuh
Steinstoss-Wettkampf mit dem Unspunnenstein (83,5 kg)
10.00 – 11.45 Uhr Interlaken West-Höheweg-Höhematte-Alpenstrasse
Festumzug «200 Jahre Unspunnen», Start beim Bahnhof West
11.00 – 18.00 Uhr Höhematte Interlaken beim Restaurant Schuh
Steinstossen für alle
14.15 – 16.30 Uhr Festgelände Unspunnen: Jubiläums-Festaufführung
«Werktag und Sonntagauf der Alp»
17.00 Uhr Festgelände Unspunnen: Schwingfest-Schlussgang
14.15 – 19.00 Uhr Festzelt Höhematte Interlaken
Musikalischer Ausklang

Fête d'Unspunnen – Programme

Jeudi 31 août 2006

20 h Aire des Jeux de Tell à Matten près d'Interlaken
Représentation spéciale des Jeux de Tell
Information / Réservation: Tell-Freilichtspiele Interlaken:
tél. 033 822 37 22 ou www.tellspele.ch

Vendredi 1^{er} septembre 2006

17 h 15 Arène de la Höhematte Interlaken: Cérémonie inaugurale
avec la première de la Marche d'Unspunnen
12 h – 23 h Höheweg Interlaken
Sept régions du pays présentent leurs coutumes
13 h 30 – 17 h Arène de la Höhematte et tout autour de la Höhematte
Interlaken. Grande fête des coutumes: danses populaires,
cor des Alpes, yodel, etc.
14 h 15 – 19 h Höhematte Interlaken près du restaurant Schuh
Lancer de pierres pour tous
15 h Arène de la Höhematte Interlaken
Course aux œufs: ancienne coutume comme il y a 200 ans
19 h – 2 h Chapiteau de la Höhematte Interlaken
Soirée folklorique bernoise avec danse jusqu'à 2 h
22 h 15 Höhematte Interlaken
Grand feu d'artifice d'Unspunnen, feux sur les hauteurs

Samedi 2 septembre 2006

9 h – 15 h Aula de l'École secondaire d'Interlaken
Rencontre bernoise des enfants yodleurs
9 h – 16 h Höhematte Interlaken: Journée nationale des jeunes lut-
teurs suivie de la proclamation du palmarès
10 h – 13 h Höhematte Interlaken
Championnat suisse des lanceurs de pierres en 11 catégories
10 h – 19 h Höhematte Interlaken près du restaurant Schuh
Lancer de pierres pour tous
10 h – 23 h Höheweg Interlaken
Sept régions du pays présentent leurs coutumes
13 h Arène de la Höhematte Interlaken: Fête de danse populaire
14 h Casino Kursaal Interlaken: Grand concert de yodleurs
14 h Chapiteau de la Höhematte Interlaken
Concert de musique populaire
14 h 30 – 18 h Höhematte Interlaken près du restaurant Schuh
Championnat suisse des lanceurs de pierres, finale
17 h 30 Arène de la Höhematte Interlaken
Grand chœur de yodleurs
17 h 30 Chapiteau de la Höhematte Interlaken
Proclamation des résultats du championnat suisse des
lanceurs de pierres
18 h 10 – 19 h 10 Casino Kursaal Interlaken
«Hopp de Bäse» EXTRA! (émission télévisée en direct)
20 h 30 – 2 h Chapiteau de la Höhematte Interlaken
Soirée folklorique suisse avec danse jusqu'à 2 h

Dimanche 3 septembre 2006

7 h 30 – 17 h Aire de la fête d'Unspunnen: Fête de lutte 2006
8 h 15 – 9 h Arène de la Höhematte Interlaken
Service religieux œcuménique
9 h – 11 h Höhematte Interlaken près du restaurant Schuh
Concours de lancer de la pierre d'Unspunnen (83,5 kg)
10 h – 11 h 45 Interlaken Ouest-Höheweg-Höhematte-Alpenstrasse
Cortège du Bicentenaire d'Unspunnen, départ près de la gare
Ouest
11 h – 18 h Höhematte Interlaken près du restaurant Schuh
Lancer de pierres pour tous
14 h 15 – 16 h 30 Aire de la fête d'Unspunnen: Spectacle du Bicentenaire
«Jour de labeur et dimanche à l'alpage»
17 h Aire de la fête d'Unspunnen: Fête de lutte, finale
14 h 15 – 19 h Chapiteau de la Höhematte Interlaken:
Cérémonie finale en musique

Vorgehen betreffend Festkarten und
Zukäufe über die Schweizerische
Trachtenvereinigung: siehe Seite 29.

Procédure concernant les cartes de
fête et les billets achetés par le canal
de la Fédération nationale des costum-
es suisses: voir page 29.

Brauchtumswoche Fiesch

Sonntag, 1. Oktober,
bis Samstag, 7. Oktober 2006

www.brauchtumswoche.ch

Wir freuen uns, euch alle zur 5. Brauchtumswoche in Fiesch einladen zu können!

Auf diesen Seiten versuchen wir, das breite Kursangebot zusammenzufassen. Selbstverständlich steht unser Angebot auch Personen offen, welche (noch) nicht Mitglied der Schweizerischen Trachtenvereingung sind; machen Sie Kopien dieser Ausschreibung und verteilen Sie diese in Ihrem Bekanntenkreis.

Da gewisse Kurse nur mit beschränkter Platzzahl angeboten werden, lohnt es sich, die detaillierten Anmeldeunterlagen entweder vom Internet (www.brauchtumswoche.ch) herunterzuladen oder mit der eingelehteten Karte zu bestellen und sich sofort anzumelden.

Die Brauchtumswoche Fiesch wird zweisprachig geführt (deutsch/französisch). Es können wiederum Dispensationsbeilagen für Schulkinder angefordert werden (055 263 15 63).

Erwachsenen-Programm

- Tanzen für Fortgeschrittene
- Singen im Gesamtchor, Stimmbildung
- Volksmusikgruppen üben für sich und spielen für die Volkstanzgruppen
- Handwerkskurse
- Alphorn für Anfängerinnen und Fortgeschrittene
- Jodeln
- Fahnen-schwingen
- Volkstanz für Anfängerinnen
- Ausgewählte Themen zur Vereinsführung

Am Nachmittag

freier Besuch folgender Angebote möglich:

- Offene Tanzen und Singen (für Erwachsene, Jugendliche und Kinder)
- Verschiedene Tanzangebote für Fortgeschrittene, Internationale Volkstänze
- Internationale Volkslieder, Jodeln, «Peter Roth Lieder», Gospel – Sing and Swing

Handwerk

(jeweils am Morgen oder am Nachmittag als Kurs angeboten)

- Korbflechten
- Filzen
- Kerbschnitzen
- Klöppeln
- Nadelmalerei/Weisstickerie
- Filoschieren
- Kalligraphiekurs

Programme pour adultes

- Danse pour les avancé(e)s
- Chanter au sein d'un chœur, phonation
- Les groupes de musique populaire s'exercent en formation et jouent pour les groupes de danse
- cours d'artisanat
- Cor des Alpes pour débutant(e)s et avancé(e)s
- Jodel
- Lancer du drapeau
- Danse populaire pour les débutant(e)s
- Thèmes choisis en relation avec la conduite d'une société

L'après-midi

possibilité de participer librement aux activités suivantes:

- Danse et chant libres (pour adultes, adolescents et enfants)
- Diverses possibilités de danser pour les avancé(e)s, danses populaires internationales
- Chants populaires internationaux, jodel, «chants de Peter Roth», gospel, sing et swing

Artisanat

(chaque matin ou après-midi sous forme de cours)

- Vannerie
- Travail du feutre
- Sculpture à l'encoche
- Dentelle aux fuseaux
- Peinture à l'aiguille/broderie en blanc
- Filer
- Cours de calligraphie

Kinder- und Jugendlichen-Programm

- 0-6 Jahre: Kinderhüte, Spielgruppe, Sing- und Tanzkindergarten
- Volkstanz für Kinder und Jugendliche
- Singen im Kinder- und Jugendchor
- Filzen, Kalligraphiekurs, Kerbschnitzen (ab 10 resp. ab 12 Jahre)
- Werken am Nachmittag (ab 7 Jahre)
- Fingerinstrumente am Nachmittag (ab 10 Jahre)
- Volksmusikgruppe für Jugendliche und Kinder
- Sportangebot für Jugendliche

Programme pour enfants et adolescents

- 0-6 ans: garderie, groupe de jeux, jardin d'enfants avec danse et chant
- Danse populaire pour les enfants et les adolescents
- Chanter au sein d'un chœur d'enfants et d'adolescents
- Le travail du feutre, cours de calligraphie, sculpture à l'encoche (dès 10 et 12 ans)
- Travaux manuels l'après-midi (dès 7 ans)
- Instruments à doigts l'après-midi (dès 10 ans)
- Groupe de musique populaire pour les enfants et jeunes
- Possibilités de pratiquer un sport pour les adolescents

Abendprogramme

- Vortrag Natur jodel, Konzert «stimmreise.ch»
- Workshops, Wunschtanzen
- Stubete und Fiescher-Märt
- Täglich Live-Musik und Tanz bis in die späten Abendstunden

Programmes de soirée

- Production d'un «natur jodel», concert «stimmreise.ch»
- Workshops, danses à choisir
- Stubete et marché
- Chaque jour musique live et danse jusqu'aux petites heures du matin



Semaine de coutumes à Fiesch

du dimanche 1^{er} octobre
au samedi 7 octobre 2006

Nous sommes heureux de vous convier tous et toutes à la 5^e semaine des coutumes de Fiesch!

Nous avons essayé de résumer sur ces pages l'offre diversifiée de nos cours. Il est bien entendu que ceux-ci sont également ouverts aux personnes qui ne sont pas (encore) membres de la Fédération nationale des costumes suisses. Veuillez copier la présente et la distribuer à votre cercle d'amis et de connaissances.

Neuheiten der Brauchtumswoche 2006

- Das Tanzen für Fortgeschrittene wird am Morgen neu in drei verschiedenen Instruktionstempi angeboten: Das «mittlere Tempo» entspricht dem in üblichem Tempo instruierten Kurs. Dieser Kurs wird zusätzlich zweisprachig «bilingue» angeboten. Im «gemütlichen» Kurs wird etwas langsamer instruiert, das heisst das Tanzprogramm wird etwas gekürzt. Der Kurs «Tempo!» ist für alle gedacht, die eine rasche Auffassungsgabe haben, deshalb etwas schneller instruiert werden wollen und dadurch mehr Tänze in Angriff nehmen können.
- Kalligraphiekurs
- Jodeln
- Handwerkskurse werden doppelt geführt (Morgen- oder Nachmittagskurs)
- Spielgruppe für 3- bis 4-Jährige
- Fiescher Märt: Leiterinnen und Teilnehmerinnen verkaufen selbst Produziertes

Unterkunft

Grösstenteils Mehrbettzimmer in verschiedenen Pavillons mit WC- und Duschanlagen auf der Etage. In renovierten Pavillons stehen auch – gegen Aufpreis 2er-, 3er- und 4er-Zimmer, zum Teil mit Dusche/WC, zur Verfügung.

Auskunft

Ab 22. Februar 2006 können weitere Informationen und Anmeldeformulare von www.brauchtumswoche.ch heruntergeladen werden. Die gleichen Unterlagen können mit der eingepflegten Anmeldekarte oder telefonisch bei der Schweizerischen Trachtenvereinigung, Telefon 055 263 15 63, bestellt werden. (Versand ab 21.2.2006)

Weitere Auskünfte beim Sekretariat der Brauchtumswoche:
Ursi Hänni-Hauser, 044 790 11 52
info@brauchtumswoche.ch

Vule nombre limité de places pour certains cours, il vaut la peine de se procurer les documents d'inscription détaillés soit en les téléchargeant sur Internet (www.brauchtumswoche.ch) ou en les commandant à l'aide de la carte insérée et surtout de s'inscrire aussitôt.

Nouveautés de la semaine des coutumes 2006

- Le matin, la danse pour avancé(e)s sera instruite en trois différents rythmes: le «rythme moyen» correspond au rythme normal d'instruction. Ce cours sera de plus proposé en deux langues. Dans le cours «plus tranquille», l'instruction se fera à un rythme plus lent: cela signifie que le programme de danse est un peu plus court. Le cours «tempo!» a été mis sur pied pour les participant(e)s jouissant d'une faculté d'assimilation rapide. De ce fait, les instructions seront plus expéditives, permettant l'apprentissage de danses supplémentaires.
- Cours de calligraphie
- Jodel
- Les cours d'artisanat seront tenus à double (cours du matin ou de l'après-midi)
- Groupe de jeux pour les 3-4 ans
- Marché: les participant(e)s mettent en vente leurs propres produits

Logement

En grande partie chambres à plusieurs lits dispersées dans plusieurs pavillons avec WC et douches à l'étage. Ces pavillons rénovés disposent en outre, contre paiement supplémentaire, de chambres à 2, 3 et 4 lits, en partie avec douche et WC.

Information

Dès le 22 février 2006, de plus amples informations ainsi que les bulletins d'inscription pourront être téléchargés sur le site www.brauchtumswoche.ch. Ces mêmes documents peuvent également être commandés à l'aide de la carte annexée ou par téléphone auprès de la Fédération nationale des costumes suisses, téléphone 055 263 15 63 (envoi à partir du 21.2.2006).

Autres renseignements auprès du secrétariat de la Semaine des coutumes:
Ursi Hänni-Hauser, 044 790 11 52,
info@brauchtumswoche.ch

Cette semaine de coutumes de Fiesch se déroulera en deux langues (allemand/français). Il est possible de demander un congé spéciale pour les écoliers (055 263 15 63).

Kosten

- Kosten für Unterkunft, Verpflegung und Kursteilnahme (ohne Kursmaterial und Zuschläge)
- Erwachsene (Mitglied STV) im 5er- oder Mehrbett-Zimmer Fr. 500.–
 - Erwachsene (Nichtmitglieder) im 5er- oder Mehrbett-Zimmer Fr. 550.–
 - Kinder Jahrgänge 1990–2002 Fr. 310.–
 - Kinder Jahrgänge 2003–2005 Fr. 170.–
 - Kinder Jahrgang 2006 Fr. 80.–

Die Teilnehmer/-innen einzelner Kurse (Handwerk, Volksmusik, Fahnen-schwingen, Alphorn und Jodeln) zahlen einen Zuschlag von Fr. 120.– (Jugendliche 60.–) für Morgenkurse, Fr. 100.– (Jugendliche 50.–) für die Nachmittagskurse.

Zimmerzuschläge für Erwachsene im 2er- bis 4er-Zimmer Fr. 30.– bis Fr. 150.– (mit oder ohne Dusche/WC) Details auf Anmeldeformularen.

Eine tageweise Buchung ist leider nicht möglich.

Coûts

Coûts pour le logement, restauration et participation aux cours (sans le matériel de cours et les suppléments):

- Adultes (membres FNCS) en chambre à 5 lits ou à plusieurs lits Fr. 500.–
- Adultes (non membres) en chambre à 5 lits ou à plusieurs lits Fr. 550.–
- Enfants, années de naissance 1990–2002 Fr. 310.–
- Enfants, années de naissance 2003–2005 Fr. 170.–
- Enfants, année de naissance 2006 Fr. 80.–

Les participant(e)s à certains cours (artisanat, musique populaire, lancer du drapeau, cor des Alpes et jodel) doivent s'acquitter d'un supplément de Fr. 120.– (adolescents Fr. 60.–) pour les cours du matin et de Fr. 100.– (adolescents Fr. 50.–) pour les cours de l'après-midi.

Supplément pour chambre double jusqu'à 4 lits, adultes Fr. 30.– à Fr. 150.– (avec ou sans douche/WC), détails mentionnés sur les formulaires d'inscription.

Il n'est pas possible de s'annoncer pour des journées individuelles.

Die Schweiz kommt nach Basel

24. / 25. Juni



Liebe Trachtenleute

Der Fährimaa der Münsterfähre freut sich heute schon, am Wochenende der Delegiertenversammlung 2006 viele in elegante und farbenfrohe Trachten gekleidete Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Schweiz auf seiner Fähre «Leu» vom Kleinbasel ins Grossbasel oder auch umgekehrt fahren zu dürfen. Und oberhalb der Grossbasler Anlegestelle liegt die berühmte Pfalz, mit ihrem herrlichen Blick auf den Rhein, den Jura, Schwarzwald und die Vogesen.

Es sind 20 Jahre verflossen, seit wir letztmals Trachtenleute in unserer Region empfan-

gen durften. Inspiriert vom «s'Fescht vo Basel» im Sommer 2001, als Basel-Stadt und Baselland gemeinsam 500 Jahre Zugehörigkeit zur Eidgenossenschaft feierten, haben sich die Kantonalvereinigungen beider Kantone entschieden, die Schweizer Trachtenleute zu sich einzuladen. Ein vielfältiges Programm ist erarbeitet. Wir heissen alle sehr herzlich willkommen und sind überzeugt, dass Sie am Abend des 25. Juni unsere Auffassung teilen – Basel ist alleweil eine Reise wert!



Monika Omlin, Präsidentin Kantonale Trachtenvereinigung Baselland. Présidente de la Fédération cantonale des costumes de Bâle-campagne.

Daniel Burckhardt, Präsident Trachtenverband Basel-Stadt. Président de la Fédération cantonale des costumes de Bâle-ville.

Chers ami(e)s du costume,

Le «Fährimaa» du ponton du bac se réjouit d'ores et déjà d'accueillir lors du week-end de l'assemblée des délégués 2006 de nombreux hôtes de toute la Suisse dans leurs costumes élégants et bariolés sur son bac baptisé au nom de «Leu» et faisant la navette entre le Petit-Bâle et le Grand Bâle ou dans l'autre sens. Juste en dessus du débarcadère du Grand Bâle se trouve la célèbre place de la Cathédrale (Pfalz) avec sa vue magnifique sur le Rhin, le Jura, la Forêt-Noire et les Vosges.

Voici plus de 20 ans que les ami(e)s du costume ont été accueillis la dernière fois dans

notre région. En s'inspirant de la fête qui a eu lieu en été 2001, alors que Bâle-Ville et Bâle-Campagne ont présenté en commun un spectacle marquant cinq siècles d'appartenance à la Confédération, les fédérations de costumes des deux cantons ont décidé d'inviter les ami(e)s suisses du costume dans leurs murs. Un programme diversifié a été mis sur pied. Nous souhaitons à tous et à toutes une cordiale bienvenue et sommes persuadés que vous partagerez notre opinion en déclarant le soir du 25 juin que Bâle vaut vraiment le déplacement!

Angebot Unterkünfte

Kategorie 4****		4-Bett-Zimmer	Fr.35.–
Einzelzimmer	Fr.160.–	pro Person	
Doppelzimmer	Fr.220.–	6-Bett-Zimmer	Fr.32.–
		pro Person	
Kategorie 3***		¹ Mitgliederpreise inkl. Frühstück und Bettwäsche; Tagesmitgliedschaft à Fr.6.– pro Person/Nacht	
Einzelzimmer	Fr.120.–		
Doppelzimmer	Fr.190.–		
Kategorie 2**		Backpacker-Herberge²	
Einzelzimmer	Fr.100.–	3-Bett-Zimmer	Fr.41.–
Doppelzimmer	Fr.170.–	pro Person	
		4-Bett-Zimmer	Fr.36.–
		pro Person	
Jugendherberge Basel St. Alban¹		Mehrbettzimmer	Fr.31.–
Einzelzimmer	ab Fr.80.–	pro Person	
2-Bett-Zimmer	ab Fr.42.–		
	pro Person		
3-Bett-Zimmer	Fr.40.50		
	pro Person		

Alle Zimmer in Hotels mit Bad/Dusche. Hotelpreise inkl. Frühstück, Service und MwSt. Bezahlung direkt im Hotel vor der Abreise. Nicht enthalten in den Preisen ist die Gasttaxe von Fr.3.20 pro Person/Nacht (Jugendherberge und Backpacker-Herberge Fr.1.60). Sie erhalten ein Mobility-Ticket zur freien Benutzung der öffentlichen Verkehrsmittel während der Aufenthaltsdauer. Für Ihre Hotelreservation senden Sie die beiliegende Karte ausgefüllt bis am 31. März 2006 an Basel Tourismus. Spätere Anmeldungen

können entgegengenommen, aber nicht garantiert werden. Sollten Sie die Reservation annullieren müssen, werden Ihnen die anfallenden Kosten belastet, sofern die Annullierung nicht 48 Stunden vor dem Anreisedatum eintrifft. Bei kurzfristigen Annullierungen werden die Kosten für eine Übernachtung in Rechnung gestellt. Spezielle Annullierungsbedingungen in Jugendherbergen. Die Reservation wird Ihnen bestätigt. Telefon Basel Tourismus: 061 268 68 58.

Rahmenprogramm

Basel Tourismus wird Ihnen mit der Reservationsbestätigung diverses Informationsmaterial zustellen. Erleben Sie Basel bei einer Stadtrundfahrt mit dem Trämli, erkunden Sie

zu Fuss auf 5 Rundwegen die Sehenswürdigkeiten der Stadt oder geniessen Sie eine Stadt- und Hafendrundfahrt mit dem Schiff auf dem Rhein.

Tagungskarten DV 2006 Basel

Tagungskarte A
Samstag: DV, Apéro, Nachtessen, Unterhaltung, Tanz
Sonntag: Apéro nach Gottesdienst, Mittagessen, Unterhaltung/
Ausklang Fr. 110.–

Tagungskarte B
Samstag: DV, Apéro, Nachtessen, Unterhaltung, Tanz Fr. 90.–

Teilnahme nur an der Delegiertenversammlung

Trachtenleute, die nur an der Delegiertenversammlung vom Samstag teilnehmen (ohne Apéro, Nachtessen und Unterhaltung), müssen sich

ebenfalls anmelden, damit die nötigen Delegiertenausweise hinterlegt werden können.

Anreise

Wir empfehlen, die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen. Gratis-

parkplätze stehen im Bereich der Messe Basel nicht zur Verfügung.

Programm/Programme

Samstag, 24. Juni 2006 / Samedi 24 juin 2006

- Ab 11 Uhr Anknft der Gäste – Verpflegungsmöglichkeit beim Messeingang oder in der Stadt
- Dès 11 h Arrivée des invités – possibilité de se restaurer à l'entrée de la foire ou en ville
- 14.00 Uhr Delegiertenversammlung (Festsaal Messe)
- 14 h Assemblée des délégués (salle des fêtes de la foire)
- 17.00 Uhr Apéro
- 18 h 30 Nachtessen (Festsaal Messe)
- 18.30 h Repas du soir (salle des fêtes de la foire)
- 20.15 Uhr Unterhaltungsabend unter dem Motto «Eine Reise durch beide Basel»
- 20 h 15 Soirée récréative sur le thème «un voyage à travers les deux Bâle»
- 22.15 Uhr Tanz mit der OLK
- 22 h 15 Danse avec les «Oberbaselbieter Ländlerkapelle»
- 2.00 Uhr Ende der Veranstaltung / Fin de la manifestation

Sonntag, 25. Juni 2006 / Dimanche 25 juin 2006

- 9.30 Uhr Ökumenischer Gottesdienst in der Peterskirche
- 9 h 30 Culte œcuménique à l'église St-Pierre
- 10.30 Uhr Apéro und Vorführungen vor der Peterskirche
- 10 h 30 Apéro et productions devant l'église St-Pierre
- 11.30 Uhr Umzug von der Peterskirche via Mittlere Brücke zur Messe
- 11 h 30 Cortège de l'église St-Pierre par le «Mittlere Brücke» pour la foire
- 13.00 Uhr Mittagessen (Festsaal Messe)
- 13 h Repas de midi (salle des fêtes de la foire)
- 14.15 Uhr Unterhaltungsprogramm der Kinder und Jugendlichen sowie der Oedeburger Holzmusikanten
- 14 h 15 Programme récréatif des enfants et des jeunes ainsi que du groupe «Oedeburger Holzmusikanten»
- 16.00 Uhr Ende der Veranstaltung
- 16 h Fin de la manifestation

Offre hébergements

Catégorie 4****
 Chambre simple Fr.160.–
 Chambre double Fr.220.–

Catégorie 3***
 Chambre simple Fr.120.–
 Chambre double Fr.190.–

Catégorie 2**
 Chambre simple Fr.100.–
 Chambre double Fr.170.–

Auberge de jeunesse Bâle St. Alban¹
 Chambre simple dès Fr.80.–
 Chambre double dès Fr.42.– par personne
 Chambre à 3 lits Fr.40.50 par personne

Chambre à 4 lits Fr.35.– par personne
 Chambre à 6 lits Fr.32.– par personne

¹ Prix pour membres y compris petit déjeuner et draps de lit; carte de membre pour une journée CHF 6.– par personne/par nuit

Auberge Backpacker²
 Chambre à 3 lits Fr.41.– par personne
 Chambre à 4 lits Fr.36.– par personne
 Chambre à plusieurs lits Fr.31.– par personne

² petit déjeuner en plus Fr.7.–

Toutes les chambres avec bain/douche. Prix en hôtel avec petit déjeuner, service et TVA. Paiement directement auprès de l'hôtel avant le départ. Taxe de séjour non comprise dans les prix, Fr.3.20 par personne/nuit (auberge de jeunesse et auberge backpacker Fr.1.60). Vous recevrez un «mobility ticket» pour l'utilisation gratuite des transports publics durant la durée du séjour. Veuillez renvoyer la carte-réponse ci-jointe pour les réservations en hôtel d'ici au 31 mars 2006 à Basel

Tourismus. Les réservations retardataires peuvent être prises en considération mais ne peuvent pas être garanties. En cas d'annulation jusqu'à 48 heures avant la date d'arrivée, les frais qui en découlent vous seront facturés. En cas d'annulation à court terme, les prix pour une nuitée vous seront facturés. Conditions spéciales d'annulation en auberge de jeunesse. La réservation vous sera confirmée. Téléphone de l'Office du tourisme de Bâle: 061 268 68 58.

Programme cadre

L'Office du tourisme de Bâle vous fera parvenir différents prospectus avec la confirmation de réservation. Partez à la découverte de Bâle en effectuant un tour de ville

avec le tram ou en vous déplaçant à pied pour voir les curiosités en parcourant 5 circuits prévus à cet effet, ou alors faites un tour de ville et du port en bateau sur le Rhin.

Cartes de congrès AD 2006 Bâle

Carte de congrès A
 Samedi: AD, apéritif, repas du soir, soirée récréative et danse
 Dimanche: apéro après le culte, repas de midi, programme récréatif Fr.110.–

Carte de congrès B
 Samedi: AD, apéro, repas du soir, soirée récréative et danse Fr.90.–

Participation à l'assemblée des délégués uniquement

Les personnes qui désirent prendre part uniquement à l'assemblée des délégués du samedi après-midi (sans apéro, repas du soir et soirée

récréative) sont également priées de s'annoncer, afin que les certificats de délégués correspondants puissent être établis.

Arrivée

Nous vous recommandons d'utiliser les transports publics. Aucune place de parc gratuite n'est à dispo-

sition dans les alentours de la foire de Bâle.



100 ans fêtés en terre vaudoise La Soldanelle de Moudon reçoit ses amis

Fondée en 1905 par Rachel Forestier, La Soldanelle de Moudon, gros bourg de la Broye vaudoise, a eu pour vocation à ses débuts d'égayer les malades grâce aux chants des jeunesfillesqui la composaient. Avec l'arrivée de Madame Thilo, on prépare des fêtes de Noël pour les personnes âgées et esseulées. Elle organise aussi des camps de vacances dans de modestes chalets afin que les jeunes filles peu fortunées y passent de bons moments. Puis elle quitte Moudon, et La Soldanelle connaît alors des années difficiles, surtout pendant la guerre.

En 1937, sous la présidence d'Hélène Monachon, la société entre à l'Association cantonale du costume vaudois (ACCV). Quelques années plus tard, le groupe devient mixte et accueille quelques danseurs, mais conserve son nom de Soldanelle, comme la petite fleur des Alpes à la corolle dentelée du plus beau mauve, fragile et si gracieuse. Il faudra attendre les années soixante pour que quelques messieurs se risquent à venir chanter sous la direction de Janine Chris-



tinat. Mais là encore, la société demeurera fidèle à son emblème et aujourd'hui, bien que centenaire, La Soldanelle reste alerte et pratique avec bonheur le chant et la danse, sous la responsabilité respective de Raymond Bosshard et Martha Ritter.

En novembre dernier, La Soldanelle fêtait donc ses cent ans! Officiellement, car elle a su marquer l'événement tout au long de l'année, en participant à de nombreuses manifestations et en mettant sur pied une exposition relatant son parcours. Mais en novembre, elle a réuni tous ses amis pour les associer à ses réjouissan-

ces. Le vendredi et le samedi, c'est un spectacle rétrospectif sortant des sentiers battus qui a attiré un nombreux public. Sur le thème *Chante et Danse ma Fleur*, les chants et les danses ont retracé quelques temps forts de ce siècle musical, grâce au texte de liaison signé Francis Pittier. Anne Bosshard a été cette petite soldanelle, espiègle et primesautière, qui a permis de remonter le temps de façon agréable, en associant aux musiciens, chanteurs et danseurs une belle cohorte de jeunes danseurs, préparés par Francis Pasche.

Après ce spectacle haut en couleur, les gens de Moudon

auraient pu décider de faire la fête entre eux. Eh bien! Pas du tout! Dès le dimanche matin, ils accueilleraient plus de deux cents invités pour un repas en commun. Quand on vous dit que le mot «partage» signifie quelque chose à Moudon... Mets fins, musique, cortège en fanfare, discours, décorations choisies, amitié, souci du détail, animations, chapeaux vaudois joliment déclinés en cascades et en musique sur les affiches et le livret de fête, tout était parfait! Et la journée, placée sous la houlette de Josette Suter, ancienne présidente, s'est déroulée dans la gaieté et la sérénité, rythmée par les interventions plaisantes de Lisa Cherpillod et menée par une équipe bien rodée que l'on sentait ravie de recevoir ses amis. Au terme du dimanche, la présidente Josiane Masson l'a reconnu simplement: «Je suis une présidente heureuse», Belle satisfaction et belle conclusion pour une société qui n'a pas mesuré sa peine pour marquer dignement son centenaire, en amitié et en musique.

Arlette Roberti

Hans Rudolf Meyer, 1922–2005

Kurz vor Jahresende erreichte uns die Nachricht vom Tode von Hans Rudolf Meyer. Dieser war ein Vollblutpolitiker, welcher seine Dienste an der Öffentlichkeit als Stadtpräsident von Luzern, als Grossrat sowie als Nationalrat zur Verfügung stellte. Als Ehrenmitglied der Luzerner Trachtenvereinigung war Hans Rudolf Meyer immer wieder gern gesehener Ehrengast bei den Luzerner

Trachtenleuten. Mit viel Organisationstalent, Umsicht und gutem Willen, begleitete er die Vorbereitungen zum Eidgenössischen Trachtenfest 1978 als Präsident des Organisationskomitees. Gemäss damaliger Usanz wurde ihm 1979 an der Schweizerischen Delegiertenversammlung in Biel die Ehrenmitgliedschaft der Schweizerischen Trachtenvereinigung verliehen.



Hans Rudolf Meyer begrüsst einen Calabrese am Eidg. Trachtenfest 1978 in Luzern.

Vorgehen betreffend Festkarten und Zukäufe über die Schweizerische Trachtenvereinigung

Generell gilt

- Festkarten und Zukäufe behalten ihre Gültigkeit für 2006 und müssen nicht umgetauscht werden.
- Das Festabzeichen 2005 behält seine Gültigkeit für 2006 und wird nicht ersetzt.
- Die Festführer werden 2006 neu herausgegeben. Den HalterInnen einer Festkarte wird im Sommer 2006 ein neuer Festführer zugestellt.

- Festkarten und Zukäufe können bis Ende Februar 2006 zur Rückerstattung eingesandt werden. Eine Rückgabe kann nur durch den oder die BestellerIn erfolgen, welche die ursprüngliche Bestellung bei der Schweizerischen Trachtenvereinigung getätigt hat.
- Festkarten und Zukaufstickets (inkl. Festabzeichen und Einzahlungsschein) zwecks Rückerstattung an folgende Adresse einsenden:

Rückerstattungen

Sollten Sie trotzdem Festkarten und/oder Zukäufe zurückgeben wollen, ist dies wie folgt möglich:

Herr Ruedi Bachmann
Ersparniskasse Interlaken
Rosenstrasse 1
3800 Interlaken

Procédure concernant les cartes de fête et les billets achetés par le canal de la Fédération nationale des costumes suisses

Règles générales

- Les cartes de fête et les billets achetés en complément gardent leur validité pour 2006 et ne doivent pas être échangés.
- L'insigne de la fête 2005 reste valable pour 2006 et ne sera pas remplacé.
- Les guides de la fête seront réédités pour 2006. Un nouveau guide sera diffusé en été 2006 aux détentrices et détenteurs d'une carte de fête.

ment jusqu'à la fin de février 2006. Le renvoi peut être uniquement effectué par la personne qui a passé la commande originale auprès de la Fédération nationale des costumes suisses.

- Les cartes de fête et les billets achetés (y compris les insignes de la fête et le bulletin de versement) seront retournés pour remboursement à l'adresse suivante:

Remboursements

Si toutefois vous souhaitez retourner des cartes de fête et/ou des billets achetés, il convient de procéder comme suit:

- Les cartes de fête et les billets achetés peuvent être renvoyés pour rembourse-

Monsieur Ruedi Bachmann
Ersparniskasse Interlaken
Rosenstrasse 1
3800 Interlaken

Februar Février

4./5. Trachtengruppe Urnäsch: Unterhaltung, Mehrzweckhalle Au, 20.00 und 13.30 Uhr. Auskunft 071 367 14 56.

5. Trachtengruppe Sargans: Jubiläums-Stubete z Sargans, Aula Oberstufen-Schulzentrum, JEKAM/II, Tombola, Eintritt frei. Auskunft 081 785 35 08.

19. Trachtengruppe Höfe am Etzel: Kantonal Schwyzerisches Trachtenskirennen im Hochoybrig. Auskunft 044 784 32 97.

März Mars

2. Trachtenvereinigung Appenzell-Ausser rhoden: Kantonaler Tanzabend, Restaurant Brauerei, Stein AR, 20.30 Uhr. Auskunft 071 351 66 67.

4. Trachtengruppe Pfyn: Volkstümlicher Abend, Mehrzweckhalle Hörstetten. Auskunft 052 763 26 55.

4. Volkstanzen «Quer dur d Schwiiz» mit dem Schwyzerörgeli-Quartett Heimisbach, Mehrzweckhalle Rickenbach bei Wil SG, 13.00–17.30 und 19.00–01.00 Uhr. Auskunft: 071 393 16 66 und 078 839 28 04 oder vreni_huber@bluewin.ch

5. Thurgauische Trachtenvereinigung: «Juchzed und singed» von P. Roth, Kantonalchor, 10.00 Uhr, evangelische Kirche Zürich-Leimbach. Auskunft 071 622 56 39.

5.–9. April Kulturzentrum Schöpfheim LU: Ausstellung von Trachten und Trachtenpuppen. Auskunft 041 486 18 37.

10. Solothurner Trachtenverband: DV in Recherswil (Werkhof).

11. Rheintaler Trachten- und Volkstanzgruppe: Unterhaltung mit Volkstanz und Theater. 14.00 und 20.00 Uhr, Progizentrum Rebstein. Auskunft 071 722 55 01.

IMPRESSUM

Tracht und Brauch

Costumes et coutumes
Costums ed usits
Costumi ed usanze

Offizielles Organ der
Schweizerischen Trachtenvereinigung
79. Jahrgang · Nr. 1 / Februar 2006

Redaktion:

Denise Looser
Weissensteinstrasse 60, 3007 Bern
Telefon 031 372 5274
E-Mail:
denise.looser@trachtenvereinigung.ch

Übersetzungen:

d/f: Chantal Reusser · d/i: Erica Monzio
d/r: Lia Rumantscha

Herausgabe und Abonnementsdienst

Edition et service des abonnements:
Schweizerische Trachtenvereinigung
Rosswiesstrasse 29, Postfach, 8608 Bubikon
Telefon 055 263 15 63, Fax 055 263 15 61
E-Mail: info@trachtenvereinigung.ch

Mitglieder-Adressänderungen

Changements d'adresses des membres:
Bitte über Mutationsführung der Gruppe
Prière de passer par le responsable des mutations
du groupe

Herstellung/Layout:

Vogt-Schild Druck AG, Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Inserate:

Print Promotion, Thürliacker, CH-3116 Kirchdorf
Telefon 031 780 18 18, Fax 031 780 18 16
E-Mail: print.promo@bluewin.ch

Preise:

Jahresabonnement Fr. 21.–
Ausland Fr. 27.–
Einzelheft Fr. 6.–

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Herausgeberin.

ISSN-Nr. 1420-0236

Redaktionsschlüsse

(Erscheinungsdaten)
«Tracht und Brauch»

Derniers délais de rédaction

(dates de parution)
«Costumes et coutumes»
2/06: 10.03.06 (08.05.06)
3/06: 23.06.06 (25.08.06)
4/06: 29.09.06 (27.11.06)
1/07: 09.12.07 (12.02.07)

«Tracht und Brauch» wird auf
umweltschonendem, chlorfrei
gebleichtem Papier gedruckt.

11./12. Skiplauschwochenende in Engelberg. Auskunfts: 079 757 03 81 oder s.v.vonflue@bluewin.ch

12. Thurgauische Trachtenvereinigung: Kantonaler Singsonntag, 10.00 Uhr, Mehrzweckhalle Alterswilen. Auskunfts: 071 622 56 39.

25. Volkstanzgruppe Lindenberg Boswil: Frühlingsobig, Mehrzweckhalle Boswil, 14.00 und 20.00 Uhr. Auskunfts: wey.eveline@bluewin.ch

26. Trachtenvereinigung Appenzell-Ausserrhodens: Kantonaler Singsonntag, Restaurant Hörnli, Hundwil AR, 13.30 Uhr. Auskunfts: 071 344 23 11.

April Avril

7. Innerschweizer Trachtentanzkommission: Regionaltanzprobe in Menzingen ZG, 20.00 Uhr. Auskunfts: 041 610 00 31 oder erika.lussi@kfn-ag.ch

8. Trachtengruppe Baar: Heimatabend im Gemeindesaal Baar, 14.00 und 20.00 Uhr. Auskunfts: 041 710 31 79 oder www.trachtenbaar.ch

8./9. Schweizerische Trachtenvereinigung – Fédération nationale des costumes suisses: Erstes Jugenderlebnis-Weekend in Meiringen – Premier week-end suisse pour les jeunes à Meiringen.

22./23. Zürcher Trachtenvereinigung: Sing-Tanz- und Stimmbildungswochenende im Kloster Fischingen. Auskunfts: Hedy Kienast 052 317 18 51 oder bkienast@bluewin.ch

22.–29. Frühlings-Singwoche im Lihn, Singen, Tanzen, Musizieren für die ganze Familie. Auskunfts: 01 710 70 18 oder www.musigschuer.ch

29./30. 2. Tanzwochenende in Ilanz: Auskunfts: M. Albin, 081 931 11 37 oder Marlies Stucki, mastucki@look4.li

30. Kantonal Schwyzerische Trachtenvereinigung: Jubiläumsdelegiertenversammlung im Mythenforum in Schwyz. Auskunfts: 041 828 18 71 oder mariawaldis@bluewin.ch

Mai Mai

5.–20. Kantonal Schwyzerische Trachtenvereinigung: Kantonale Trachtenausstellung im Mythencenter Schwyz. Auskunfts: 041 811 78 27.

7. Thurgauische Trachtenvereinigung: Kantonaler Jahresbott, 13.00 Uhr, Rietzelghalle Neukirch-Egnach. Auskunfts: 052 378 15 50.

7. Aargauischer Trachtenverband: Kinder- und Jugendtag in Brittnau. Auskunfts: Margrit Heim, fam.heim@bluewin.ch

13. Aargauischer Trachtenverband: Delegiertenversammlung ATV in Muhen. Auskunfts: Roland Meyer, meyer-imboden@mails.ch

20. Trachtengruppe Ennetbürgen: 40 Jahre Trachtengruppe Ennetbürgen, Heimatabend, Mehrzweckanlage Ennetbürgen, 20.00 Uhr. Auskunfts: 041 610 00 31 oder res.lussi@kfn-ag.ch

20. Arbeitsgemeinschaft Schweizer Volkstanzkreise: 50 Jahre ASV, Jubiläums-Frühlingstreffen in Aarau, 10.00 – 22.00 Uhr. Auskunfts: 071 288 61 24.

20./21. Schweizerische Trachtenvereinigung – Fédération nationale des costumes suisses: Trachtenchortreffen in Pruntrut – Rencontre de chorales à Porrentruy.

25. Trachtenvereinigung Zürcher Oberland: Maibaumtreffen beim Ritterhaus Bubikon. Auskunfts: 044 937 23 07.

25. Trachtengruppe Pany: Aufahrtstanz in Pany. Auskunfts: 081 332 25 53.

25. Trachtenvereinigung Appenzell-Ausserrhodens: Jahresversammlung in Urnäsch AR, Rossfallsaal, 13.30 Uhr Auftanz, 14.00 Uhr Beginn, 80-Jahr-Jubiläum. Auskunfts: 071 344 34 62.

25./27. Trachtengruppe Triengen: Heimatabend unter dem Motto «Im Suuregarte», 20.15 Uhr, Gemeindesaal Forum.

26.–10. Juni Kantonal Schwyzerische Trachtenvereinigung:

Kantonale Trachtenausstellung im Seedammcenter in Pfäffikon SZ. Auskunfts: 041 811 78 27.

Juni Juin

6. Tag der Tracht – Journée du costume

10./11. Zuger Kantonaler Trachtenverband: Innerschweizer Trachten- und Kindertanzfest mit CD-Taufe in Oberägeri. Auskunfts: Sylvia.Brugger@bd.zg.ch

11. Schweizerische Trachtenvereinigung – Fédération nationale des costumes suisses: Präsentation der Region Nordwestschweiz auf dem Ballenberg – Présentation de la région Nord-Ouest de la Suisse à Ballenberg.

17. Trachtengruppe Flüelen: Rudenz-Fäscht, Heimatabend. 11.00 Uhr. Auskunfts: w.f.@gmx.ch

17./18. Walliser Trachtenvereinigung: Kantonales Trachtenfest in Leukerbad. Auskunfts: 027 456 45 76 oder cina.michel@bluewin.ch

18. Trachtengruppe Buttwil: Trachtezmorge in der Turnhalle, 10.00 Uhr.

24. Schweizerische Trachtenvereinigung – Fédération nationale des costumes suisses: Delegiertenversammlung in Basel – Assemblée des délégués à Bâle.

Juli Juillet

2. Zürcher Trachtenvereinigung: Kantonal Zürcher Volkstanzsonntag in der Heshlialle in 8700 Küsnacht ZH. Auskunfts: Organisation: 044 910 42 10 oder eugen.pfenninger@bluewin.ch. Auskunfts: Tanzprogramm: 044 784 44 17 oder hansjoerg.huber@gmx.ch

9. Trachtenvereinigung Appenzell-Ausserrhodens: 8. Alpwanderung: Besammlung Kronenplatz, Urnäsch AR, 10.00 Uhr. Auskunfts: 071 344 34 62.

15.–22. Sommer-Singwoche im Lihn, Singen, Tanzen, Musizieren für die ganze Familie. Auskunfts: 055 243 29 22 oder johannes@schmid-kunz.ch

22.–29. Zürcher Trachtenvereinigung: Schweiz. Tanz-, Sing- und Musizierwoche für alle, Hotel Laudinella, St.Moritz. Auskunfts: 044 784 44 17 oder hansjoerg.huber@gmx.ch

AugustAoût

5.–12. Studienzentrum Leuenberg, Hölstein BL. Auskunfts: www.singwoche.ch oder 044 790 11 52.

September Septembre

1.–3. Unspunnenfest in Interlaken – Fête d'Unspunnen à Interlaken

10. Trachtengruppe Würenlos: Trachtezmorge, Mehrzweckhalle Würenlos, 9.00–13.00 Uhr. Auskunfts: 056 426 53 61.

29./30. Trachtengruppe Sachseln: Sachslers Trachtä-Chilbi, Mattli-Schulhaus, 20.00 Uhr. Auskunfts: 041 660 92 59 und www.obwalden.net/trachten

Oktober Octobre

1.–7. Schweizerische Trachtenvereinigung – Fédération nationale des costumes suisses: Brauchtumswoche in Fiesch – Semaine de coutumes à Fiesch.

12.–22. Kantone Appenzell-Ausser- und Innerrhodens: Gast an der Olma St.Gallen: Umzug, Eröffnungsprogramm, Sonderschau der Trachtenvereinigungen.

November Novembre

4./5. Schweizerische Trachtenvereinigung – Fédération nationale des costumes suisses: Singwochenende auf dem Appenberg – Week-end de chant à Appenberg.

11. Trachtenvereinigung Appenzell-Ausserrhodens: Stobete im Rossfall Urnäsch, 20.00 Uhr. Auskunfts: 071 344 34 62.

Juni Juin 2010

4.–6. Schweizerische Trachtenvereinigung – Fédération nationale des costumes suisses: Eidgenössisches Trachtenfest in Schwyz – Fête fédérale des costumes suisses à Schwyz.