
Raclette als gesellschaftliche Praxis



 Zur Einweihung der Illhorn-Hutte, Chandolin 1931 © Charles Krebs, Neuchâtel
Raclette als gesellschaftliche Praxis

Einen feinen Käse aussuchen und ihn in zwei Hälften schneiden; die eine Hälfte ans Feuer stellen, bis die Schnittfläche weich wird; mit einem Messer die Schmelzmasse abstreichen: Die Herstellung eines Raclettes ist einfach. Doch kommt ihr eine hohe symbolische Bedeutung zu. Ein Raclette zubereiten heisst gleichzeitig, zu einem Fest einzuladen. Und die dazu notwendigen Alpkäse gelten als hochwertige Qualitätsprodukte. Als Begleiterscheinung der agropastoralen Wirtschaft beschränkt sich das Raclette nicht allein aufs Wallis. Doch hat diese Tradition hier eigenständige und besondere Formen entwickelt.

Verbreitung VS

Bereiche Gesellschaftliche Praktiken

Version Juni 2018

Autorin Fabienne Défayes

Lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



Die Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz sensibilisiert für kulturelle Praktiken und deren Vermittlung. Ihre Grundlage ist das UNESCO-Übereinkommen zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes. Die Liste wird in Zusammenarbeit und mit Unterstützung der kantonalen Kulturstellen erstellt und geführt.

Ein Projekt von:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK

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

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

In den 1870er Jahren wird der Begriff «Raclette» mehrfach in der Presse verwendet, allerdings jeweils in Anführungszeichen, was auf seine Herkunft aus dem frankoprovenzalischen Patois verweist. Parallel dazu finden sich Bezeichnungen wie «gebratener Käse» oder «gerösteter Käse» (Isabelle Raboud et al.: *Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier*. Sierre, 1993, S. 99). In seinen Reisenotizen von 1875 schreibt Eugène Rambert: «Es war dies die Zeit des Raclettes, die Jahreszeit des fröhlichen Zusammenseins» (zitiert an gleicher Stelle). Und im 1888 erschienenen Werk «*Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion*» berichtet Rambert: «Glaubt mir, empfindliche Feinschmecker, geht zur Zeit des Raclette nach Sitten. Die Käse sind dann von den Bergen heruntergekommen. Man nimmt einen fetten, reifen Käse – an der Auswahl zeigt sich der Kenner –, schneidet ihn in zwei gleiche Hälften und hält die Schnittseite an eine breite Flamme. Ist der Anschnitt goldgelbrötlich, schmelzend und richtig siedend, schabt man die weiche Schicht mit einem schnellen Messerstrich ab, legt sie auf eine dünne Brotscheibe und schon ist das Raclette fertig. Eine einfache Sache und eine köstliche Sache!» (S. 238). Im gleichen Jahr 1888 beschreibt Victor Tissot in seinem Werk «*La Suisse inconnue*» ein Raclette, das am Vorabend des Alpbzugs von der Torrent-Alp im Val d'Anniviers serviert wird.

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

Gebratener Käse: Alltagsgericht oder Festtagsmenu?

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

Diese spontane Art des Käsebratens ist zweifellos die einfachste und älteste, währenddem das eigentliche Raclette, das heisst das Streichen eines Alpkäses, eher an Festtagen praktiziert wurde. Die auf den Alpen produzierten Käse gelten als die qualitätvolleren, doch kommt ihnen auch eine emotionale und gemeinschaftsbildende Bedeutung zu. Diese Symbolkraft überträgt sich auch

aufs Raclette, indem dieses bevorzugt an besonderen Anlässen wie Alpbazug oder Burgerversammlung serviert wird.

Placide Dayer erinnert sich, wie in Hérémence das Raclette in den 1960er Jahren bei den Familien als eigentliches Festessen galt: «Man errichtete eine Feuerstelle und die eine Käsehälfte wurde auf einer Steinplatte ans Feuer gestellt. Man nannte dies «Raclette» und ass es auf einem Teller. Es war dies ein Menu für Familienfeste, eine Mahlzeit, auf die man sich besonders freute. Denn im Alltag war das Essen viel einfacher.» Es ist interessant zu beobachten, wie ab den 1980er Jahren das Fleisch bei Festanlässen mehr und mehr das Raclette verdrängt. Nun schaffen die lokalen Vereine und die Haushalte Grillapparate an, um Fleisch zu braten. Ein Raclette wird nur mehr gerade als Vorspeise serviert. Doch kommt es auch vor, dass es zum Mittagessen Fleisch gibt und abends Raclette oder umgekehrt.

Der Wandel durch den Raclette-Ofen

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

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

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

In der gleichen Region bewahrt das Museum von Hérémence in seinen Beständen den sogenannten Lignards-Ofen auf, als Schenkung des 1932 geborenen Marius Sierro. Während dem Bau des Staudamms der Grande-Dixence (1950-1961) war eine kleine Gruppe, genannt «Les Lignards», mit der Überwachung der Stromleitung von Chandoline bei Sitten bis zur Dixence-

Baustelle beauftragt. Um etwas Abwechslung in ihre Verpflegung zu bringen, stellten sie aus Abfallmaterial und mit Hilfe des Baustellen-Schmieds einen Raclette-Ofen her. Den Heizkörper fabrizierte ein Elektriker der Gruppe. Und für den Betrieb ihres Ofens zapften sie – nicht ganz gesetzeskonform – den Strom von der elektrischen Leitung ab. So jedenfalls wird die Geschichte von Placide Dayer, dem Konservator des Museums in Hérémence, erzählt.

Die gemeinschaftsbildende Kraft des Raclettes

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

Auch beim räumlichen Wechsel nach innen wurde darauf geachtet, das gesellige Umfeld des Raclette-Erlebnisses zu bewahren: Nostalgische Dekoration, Carnotzet-Stil oder Kantinen-Ambiance mit grossen Tischgemeinschaften. Und natürlich gibt es nach wie vor auch das klassische Freiluft-Raclette am offenen Feuer, sei es bei einem Alpbazug, einem Vereinsausflug, einem Familienanlass oder einem anderen besonderen Ereignis.

Ein frischer Wind

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

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

Dennoch geht es auch hier um das Zelebrieren und Inszenieren des Raclettes. An der Zubereitung und am Konsum an sich wird nichts geändert. Auch wird darauf geachtet, dass möglichst viele Käsereien beteiligt sind,

die ihre Qualitätsprodukte anbieten können. Wichtig ist auch die aktive Beteiligung des Publikums, das zu verschiedenen Ateliers eingeladen wird: Herstellung von Käse, Technik des Raclette-Streichens, Komposition von Musik anhand von Käseklängen... Auch werden Kunstschaaffende eingeladen, Werke für temporäre Ausstellungen zu schaffen.

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

Weiterführende Informationen

Jules Monod: La Râclette, Chanson populaire valaisanne dédiée à M.J Dufour, commissaire de l'Exposition. Sion, 1909

Isabelle Raboud, Rose-Claire Schüle, Pierre Dubuis: Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Ed. Fédération valaisanne des amis du patois. Sierre, 1993

Eugène Rambert: De Schwyz à Schwyz par Sion. In : Ascensions et flâneries. Lausanne, 1888, p. 222–358

Victor Tissot: La Suisse inconnue. Paris, 1888

Marc Zufferey: Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan. Département de l'Economie Publique du canton du Valais. Sion, 1986

[Raclette du Valais](#)

Kontakt

[IP Raclette du Valais](#)
Avenue de la Gare 2
1964 Conthey