



Die historischen Gemüsegärten der Schweiz Les potagers historiques de la Suisse

Dominik Flammer
Sylvan Müller



Ballenberg

FREILICHTMUSEUM DER SCHWEIZ
MUSÉE SUISSE EN PLEIN AIR

atVERLAG



Die historischen Gemüsegärten der Schweiz

Les potagers historiques de la Suisse

Herausgeber/Editeur
Ballenberg, Freilichtmuseum der Schweiz
Ballenberg, Musée suisse en plein air

Autor/Auteur
Dominik Flammer

Fotograf/Photographe
Sylvan Müller

atVERLAG





Vom Gemüsegarten zum Bauerngarten

Heute verbindet man mit dem Begriff Bauerngarten in der Regel einen reich bestandenem, üppig blühenden, eingefassten Pflanzplatz in der Nähe eines Bauernhauses, in dem unter anderem auch Gemüse kultiviert wird. Dies entspricht jedoch nicht der Lebenswirklichkeit vergangener Jahrhunderte. Der Pflanzplatz war – wenn vorhanden – ein Teil der kargen Selbstversorgung und barg vor allem Gemüse, ausserdem einige Kräuter sowie Nutz- und Heilpflanzen. Früh und besonders weit verbreitet war beispielsweise Kohl. Dass Kartoffeln in der Schweiz erst seit dem 18. Jahrhundert kultiviert werden, ist bekannt. Weniger vertraut hingegen ist, dass die ebenfalls aus Süd- und Mittelamerika stammende Tomate erst im 20. Jahrhundert Verbreitung fand.

Der Pflanzplatz stellte eine Sondernutzung dar innerhalb der eigenen landwirtschaftlichen Nutzflächen oder auf Allmenden: Hier wurden vor allem Risikoflächen wie Überschwemmungsgebiete kultiviert. Ein wichtiges Merkmal ist demzufolge die Einfassung des Pflanzplatzes. Die strenge Abgrenzung und die oftmals geometrische Anordnung von Beeten und Wegen der Pflanzplätze gründet in der Renaissance. Den Transfer in den ländlichen Raum lieferten Kloster- und Pfarrgärten.

Im ausgehenden 19. und frühen 20. Jahrhundert propagierten Obstbauverbände und Imkervereine Spaliere an den Fassaden. Sie fanden in Blumenkästen eine bunte Ergänzung, zeitgleich etablierten sich Blumenbeete – der «Bauerngarten» war geboren. Den blühenden Anfang machten touristisch erschlossene Gebiete: Parallel zum Heimatstil wurde hier vornehmlich von Gasthaus- und Chaletbesitzern ein malerisches Schweizer Klischee etabliert. Die hart arbeitenden, stets um die Existenz ihrer grossen Familie ringenden Kleinbäuerinnen hatten schlichtweg keine Zeit, sich schönen Dingen zu widmen. Arbeiteten sie zusätzlich in der textilen Heimarbeit, mussten sie – etwa in der Baslerbieter Seidenbandweberei – ihre Hände schonen, um die feinen Fäden und Stoffe verarbeiten zu können. Betrieb die Bauernfamilie Alpwirtschaft, war in den Sommermonaten niemand verfügbar, der sich um die Gärten im Tal kümmern konnte. Typisch war hier – etwa in der Innerschweiz oder im Oberland – bis unmittelbar an das Haus reichendes Wiesland: Jeder verfügbare Fleck wurde für die Heugewinnung genutzt.

Im Freilichtmuseum Ballenberg wird die Schweizer Landwirtschaft aus der Zeit vor der Motorisierung gezeigt, der Zeitschnitt also bis ins frühe

Potagers et jardins paysans

De nos jours ce que l'on entend par jardin paysan est généralement un terrain cultivé clôturé, proche d'une ferme, avec une abondance de fleurs, où l'on cultive aussi des légumes. Mais cela ne correspond pas au mode de vie des siècles derniers. Le terrain cultivé – si l'on en possédait un – faisait partie intégrante d'une rude autosuffisance, il fournissait surtout des légumes, quelques herbes et des plantes connues pour leur usage domestique ou pour leurs vertus médicinales. Ainsi le chou est très répandu depuis longtemps. La pomme de terre, c'est bien connu, n'a été cultivée en Suisse qu'à partir du 18^e siècle. Mais on sait moins que la tomate également importée d'Amérique du Sud et d'Amérique Centrale s'est, elle, développée seulement à partir du 20^e siècle.

Les terres cultivées correspondaient à une utilisation spécifique des parcelles agricoles privées ou communales: on exploitait surtout les terres à risques comme les zones inondables. Les bordures des terrains cultivés permettent de bien s'en rendre compte. La nette délimitation et l'agencement géométrique des parcelles et des chemins datent du transfert des jardins monastiques et paroissiaux dans le domaine agricole au moment de la Renaissance.

Au sortir du 19^e siècle et au début du 20^e siècle, les unions de producteurs de fruits et les sociétés d'apiculteurs ont généralisé les cultures en espalier sur les façades. Les bacs à fleurs permettaient d'ajouter des touches de couleur et à la même époque les parterres de fleurs devenaient monnaie courante – ainsi le «jardin paysan» était né. Des secteurs ouverts au tourisme étaient florissants: des propriétaires d'auberges et de chalets inspirés de patriotisme ont sacralisé le cliché pittoresque de la Suisse. Quant à elles, les paysannes besognaient pour faire vivre une famille nombreuse et n'avaient simplement pas le temps d'embellir leur maison. De plus, si elles travaillaient chez elles pour le textile – pour la confection de rubans de soie de Bâle-Campagne – elles devaient préserver leurs mains pour arriver à démêler les fils ténus et travailler avec les tissus. Quand une famille paysanne travaillait dans les alpages, personne n'était disponible les mois d'été pour s'occuper des jardins de la vallée. Il était très courant – en Suisse centrale ou dans l'Oberland – de réserver chaque mètre carré de la prairie attenant à la maison pour faire les foin.

20. Jahrhundert angesetzt. Mit einem Garten bestückt sind entsprechend der Herkunft beziehungsweise der regionalen Wirtschaftsform lediglich 16 der insgesamt 37 Bauernhäuser der in 13 Geländekammern gegliederten musealen Kulturlandschaft. Heute etwa auch das Bauernhaus aus Matten BE, das seit 2007 als Beispiel für modernes Wohnen im historischen Kontext fungiert. Auch das Wiesland des ehemals alpwirtschaftlichen Betriebs wurde zum zeitgenössischen Garten mit Freisitzplatz und Hochbeeten. Drei weitere Ballenberg-Gärten fanden nicht in diesen Führer: Der zum Weinbauernhaus aus Richterswil ZH gehörende Garten wurde im Sommer 2019 vom Landschaftstheater Ballenberg in Beschlag genommen; der Pflanzplatz des Bauernhauses aus Oberentfelden AG wird vom Kurszentrum Ballenberg für Kompost- und Gärtnerkurse genutzt, und der Garten des Bauernhauses aus Eggwil BE spiegelt ebenso wie die Hauseinrichtung die Lebenswirklichkeit der letzten Bewohner in den Jahren 1946/1947 wider.

Das älteste Museumsgebäude datiert aus dem Jahr 1336, das jüngste konnte 1909 in seinem Herkunftsort Sarnen OW eingeweiht werden. Einige Gebäude standen in der Ebene, andere, etwa das Wohnhaus aus Blatten VS, auf 1550 Meter über dem Meer. Ebenso vielfältig ist die Bandbreite der neuen Ballenberg-Gärten, die sich auf den Ursprung, das Gemüse, beziehen. Für die Neukonzeption der Gemüsegärten zeichnet Dominik Flammer verantwortlich, für ihre Realisierung Marianne Eggenschwiler. Mus-, Öl- und Krautgarten, Heimarbeiter-, Tagelöhner- und Hugenottengarten – sie geben einen wunderbaren und immer wieder überraschenden Einblick in die Kultur- und Sozialgeschichte der ländlichen Schweiz und bereichern das Erlebnis Ballenberg um Farbenpracht, Duft und Genuss. Der Artenreichtum der historischen Gemüsegärten ist mehr denn je wegweisend.

Marion Sauter
Architektur und Hausforschung
Ballenberg, Freilichtmuseum der Schweiz

Le Musée en plein air Ballenberg présente l'agriculture suisse de l'époque antérieure à la motorisation de l'agriculture qui a eu lieu au début du 20^e siècle. Il offre un paysage rural divisé en 13 sites régionaux et compte 37 maisons paysannes toutes conformes aux économies régionales dont elles proviennent, seules 16 d'entre elles sont pourvues d'un jardin. Ainsi par exemple de la maison paysanne de Matten BE qui depuis 2007 donne une illustration d'un habitat moderne inscrit dans un contexte historique. De même, la prairie est devenue un jardin contemporain avec ses bancs publics et ses hautes plate-bandes. Trois jardins du Ballenberg ne figurent pas dans ce guide: le jardin appartenant à la maison vigneronne de Richterswil ZH a été intégrée au théâtre en plein air Ballenberg en 2019; le potager de la ferme d'Oberentfelden AG est exploité par le centre de cours Ballenberg pour les cours de jardinage et de compostage et le jardin de la maison paysanne d'Eggiwil BE, tout comme l'aménagement de la maison, illustre la vie quotidienne de ses derniers occupants dans les années 1946/1947.

Le plus ancien bâtiment du musée date de 1336, tandis que le plus récent a été inauguré en 1909 dans le village dont il est originaire, Sarnen OW. Certains édifices étaient construits en plaine, d'autres comme la maison d'habitation de Blatten VS se situaient à 1550 m d'altitude. La diversité caractérise également les nouveaux jardins du Ballenberg qui s'attachent aux origines, autrement dit aux légumes. La nouvelle conception des potagers revient à Dominik Flammer, leur mise en œuvre est réalisée par Marianne Eggenschwiler. Jardins du gruaud, des huiles, des choux, des tisserands ou jardin huguenot – ce sont autant de façons merveilleuses et toujours plus surprenantes de découvrir l'histoire culturelle et sociale de la Suisse rurale et d'élargir la palette de couleurs, de parfums et de saveurs du Ballenberg. Plus que jamais la biodiversité des potagers historiques montre la voie.

Marion Sauter
Architecture et Etude de l'habitat
Ballenberg, Musée suisse en plein air



1	Der Musgarten, 1500 Wohnhaus aus Schwyz SZ	Le jardin du gruau, 1500 Maison d'habitation de Schwyz SZ	15
2	Der Bergbauerngarten, 1650 Wohnhaus aus Blatten VS	Le jardin du paysan de montagne, 1650 Maison d'habitation de Blatten VS	23
3	Der Hugentengarten, 1700 Bauernhaus aus Lancy GE	Le jardin huguenot, 1700 Maison paysanne de Lancy GE	33
4	Der Heimarbeitergarten, 1750 Wohnhaus aus Wattwil SG	Le jardin des tisserands, 1750 Maison d'habitation de Wattwil SG	41
5	Giardino ticinese, 1750/1850/1950 Wohnhäuser aus Cugnasco TI	Le jardin tessinois, 1750/1850/1950 Maisons d'habitation de Cugnasco TI	49
6	Der Juragarten, 1750 Bauernhaus aus La Recorne/La Chaux-de-Fonds NE	Le jardin jurassien, 1750 Maison paysanne de La Recorne/La Chaux-de-Fonds NE	57
7	Der Krautgarten, 1800 Bauernhaus aus Madiswil BE	Le jardin des choux, 1800 Maison paysanne de Madiswil BE	63
8	Der Grossbauerngarten, 1800 Bauernhaus Ostermundigen BE	Le jardin du riche paysan, 1800 Maison paysanne d'Ostermundigen BE	73
9	Der Franzosengarten, 1820 Bauernhaus aus Villars-Bramard VD	Le jardin français, 1820 Maison paysanne de Villars-Bramard VD	81
10	Der Taunergarten, 1850 Tagelöhnerhaus aus Detligen/Radelfingen BE	Le jardin des journaliers, 1850 Maison des journaliers de Detligen/Radelfingen BE	89
11	Der Ölgarten, 1900 Bauernhaus aus Uesslingen TG	Le jardin des huiles, 1900 Maison paysanne d'Uesslingen TG	97
12	Der neue Bauerngarten, 1900 Wohnhaus aus Adelboden BE	Le nouveau jardin fermier, 1900 Maison d'habitation d'Adelboden BE	107



Der Musgarten, 1500

Wohnhaus aus Schwyz SZ

Le jardin du gruau, 1500

Maison d'habitation de Schwyz SZ

Kapuzinererbse, meist als Trocken-
erbse verwendet.

Pois capucins, généralement utilisés
comme pois secs.

Les registres des biens des monastères d'Engelberg OW et d'Einsiedeln SZ indiquent que, jusqu'à la fin du Moyen Age, ces prieurés réclamaient à leurs sujets une dîme payable en pois. Les légumineuses comme les petits pois, les lentilles, les pois de senteur et les fèves étaient des productions paysannes assujetties à la dîme au même titre que les céréales. Elles étaient souvent cultivées en association avec les céréales tendres telles que l'orge et l'avoine. Le monastère d'Einsiedeln exigeaient de ses sujets le respect d'une forme stricte d'impôt. En effet les pois de senteur et les fèves devaient être minutieusement séparés des petits pois, car les pois de senteur servaient en premier lieu de nourriture pour les oiseaux. Une autre taxe dont les habitants étaient redevables s'appelait la dîme sur le gruau du carême «Fastmus» ou «Vastmus» – en référence à la période de jeûne. A la différence de la dîme sur les pois, cette dernière consistait en un mélange de fèves et d'orge, des ingrédients que l'on retrouve typiquement dans la soupe de fèves médiévale.

Dans les jardins paysans de Suisse centrale en 1500, on cultivait donc les légumineuses et les céréales mais peu de légumes, exceptés les choux et les navets et on plantait quelques herbes aromatiques et surtout les indispensables oignons et ail. Dans les jardins plus petits et dans les potagers clôturés attenants aux maisons on produisait à cette époque beaucoup de céréales, et souvent aussi le millet parallèlement à l'orge et à l'avoine. Jusque bien après le Moyen Age on ne se servait que des pois gris, également appelés pois à écosser, que l'on faisait sécher et que l'on faisait bouillir en hiver dans les marmites avec tous les autres ingrédients pour préparer des bouillies ou des soupes. Une autre variété de pois secs traditionnels cultivés dans les jardins du gruau sont les pois capucins dont la cosse est rouge. Les petits pois tendres que nous connaissons aujourd'hui, le plus souvent frais, en conserve ou surgelés, de même que les mange-tout ne sont arrivés en Suisse centrale qu'à partir du 18^e siècle.

Dans les jardins du Moyen Age on appréciait aussi les groseilles, appelées en Suisse «Trüübeli» ou «Meertrüübeli». De la famille des groseilles à maquereau ces baies mûrissent fin juin et sont parmi les plus précoces: un agrément bienvenu pour les paysans après les rudes mois d'hiver et après un printemps où l'on a récolté peu de fruits et de baies. Les fruits secs

Aus den Güterrodeln der Klöster Engelberg OW und Einsiedeln SZ geht hervor, dass diese ihren Untertanen bis zum Ende des Mittelalters sogenannte Erbsenzehnten abverlangten. Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen, Wicken oder Ackerbohnen gehörten wie Getreide zu den zehntenpflichtigen Gewächsen der Bauern. Oft wurden sie in Mischkulturen mit Weichgetreide wie Gerste oder Hafer angebaut. Das Kloster Einsiedeln beharrte bei seinen Untertanen jedoch auf einer reinen Form seines Zehnten. Deshalb mussten Wicken und Bohnen sorgfältig aus den Erbsen herausgelesen werden, denn vor allem Wicken dienten in erster Linie als Vogelfutter. Als weiteren Zehnten kannten die Einsiedler auch den «Fastmus»- oder «Vastmus»-Zehnten – in Anlehnung an die Fastenzeit. Im Gegensatz zur Abgabe der Erbsen bestand er aus einer Mischung von Ackerbohnen und Gerste, den klassischen Zutaten für eine mittelalterliche Bohnensuppe.

Neben Hülsenfrüchten und Getreide waren in den Innerschweizer Bauergärten um 1500 mit Ausnahme von Kohl und Rüben noch nicht viele Gemüse zu finden, hingegen einige Küchenkräuter und vor allem die unentbehrlichen Zwiebeln und der Knoblauch. Auch auf kleineren Pflanzplätzen und in den unmittelbar an die Häuser angrenzenden und eingefriedeten Gärtchen wurde zu jener Zeit noch viel Getreide angebaut, nebst Gerste und Hafer oft auch Hirse. Bis weit über das Mittelalter hinaus kannte man ausschliesslich die grauen Erbsen, auch Schalerbsen genannt, die man vorwiegend trocknete und im Winter als Mus- und Suppenerbsen in den Töpfen mit allen anderen Zutaten verkochte. Zu diesen traditionellen Trockenerbsen gehören auch die im Musgarten angebauten rotschaligen Kapuzinererbsen. Die zarten grünen Erbsen unserer Zeit, die vorwiegend frisch oder als Konserven- oder Tiefkühlerbsen genutzt werden, fanden frühestens ab dem 18. Jahrhundert den Weg in die Innerschweizer Gärten, ebenso wie die Zuckererbsen oder Kefen.

Beliebt waren in den Gärten des Mittelalters aber auch die Johannisbeeren, in der Schweiz auch «Trüübeli» oder «Meertrüübeli» genannt. Diese Beere aus der Familie der Stachelbeeren hat ihren Namen, weil ihre Früchte um den Johannistag (24. Juni) reif werden. Damit ist sie eine der frühesten Beeren überhaupt: eine willkommene Abwechslung für die Bauern nach den kargen Wintermonaten und dem an Beeren und Früchten armen

Frühjahr. Meist war das Angebot an gedörrten Früchten aus dem Vorjahr zu dieser Zeit längst aufgebraucht. Um 1500 gab es in den Gärten vor allem die heimischen roten und weissen Johannisbeeren, derweil die schwarzen Varietäten und auch die grösseren Stachelbeeren in Mitteleuropa erst im Laufe des 16. Jahrhunderts in Kultur genommen wurden. Verbreitet liess man wie im ganzen Mittelalter in den Gärten auch Walderdbeeren wuchern, die damals in Europa einzigen bekannten Erdbeeren überhaupt. Die grossen Gartenerdbeeren, die wir heute kennen, entstanden im 18. Jahrhundert aus der zufälligen Kreuzung zweier aus Südamerika stammenden Erdbeerarten und entwickelten sich ab 1840 in Mitteleuropa zur meistangebauten Beere des neu entstehenden gewerblichen Anbaus von Gemüse und Beeren.

1 - LE JARDIN DU GRUAU

conservés depuis l'année précédente étaient tous depuis longtemps consommés. En 1500 on trouvait dans les jardins surtout les groseilles locales rouges et blanches, tandis que les variétés noires et les gros maquereaux n'ont été cultivés que plus tard au 16^e siècle en Europe centrale. Dans les jardins du Moyen Age, on faisait également allègrement pousser des fraises des bois, on ne connaissait pas d'autres fraises à cette époque. Les grosses fraises que nous avons aujourd'hui dans les potagers sont apparues au 18^e siècle suite au croisement fortuit de deux variétés de fraises sud-américaines, ces fraises se sont développées en Europe centrale à partir de 1840 pour devenir les baies les plus cultivées dans le maraîchage professionnel de légumes et de baies.

Wirsing oder Wirz wächst seit dem 16. Jahrhundert in den Schweizer Gärten.

Les choux frisés poussent dans les jardins suisses depuis le 16^e siècle.



Bild oben: Rote Johannisbeeren, auch «Meertrübeli» genannt.

En haut: Groseilles rouges, également appelées raisinets.

Bild rechts: Kohl- und Hülsenfrüchtgarten vor dem Wohnhaus aus Schwyz (1500).

A droite: Jardin des choux et légumineuses devant la maison d'habitation de Schwyz (1500).

