

Pferdefleisch und Schneckensalat

Überlebenskampf Aus Hunger essen die Verzweifelten während der Hungersnot von 1816 und 1817 Tiere, die in Normaljahren eigentlich nicht auf dem Speiseplan stehen. Die Erfindung des Laufrades steht übrigens im Zusammenhang mit dem «Jahr ohne Sommer».

Christelle Wick
redaktion@toggenburgmedien.ch

Pferde, Hunde und Katzen sowie Schnecken seien viele Leckerbissen gewesen, schiebt der St. Galler Pfarrer Ruprecht Zollikofer in seinem 1818 erschienenem Buch «Der Osten meines Vaterlandes oder die Kantone St. Gallen und Appenzell im Hungerjahre 1817». Auch vor Blut, Gedärmen, weichen Hautteilen und sogar modernem Aas schreckten die Hungrigen nicht zurück.

Die Geburtsstunde des «Stahlesels»

Bereits im Herbst 1816 wird massenhaft das Vieh geschlachtet. Denn das Heu konnte im «Jahr ohne Sommer» nicht trocknen.

Serie Hungersnot

Ein Vulkanausbruch in Indonesien verursachte vor 200 Jahren extreme Kälte und Dauerregen. Das «Jahr ohne Sommer» führte wegen Ernteaussfällen zur letzten grossen Hungersnot in der Schweiz. Besonders betroffen war das Toggenburg: Während die Getreidepreise explodieren, sind die Spinnerinnen und Weber ohne Verdienst. Glücklicherweise erhält ein Armensuppe. Denn vor Hunger grasen die Menschen auf der Weide. Das «Toggenburger Tagblatt» beleuchtet in loser Folge Aspekte der Hungersnot von 1816/1817. Autorin der Beiträge ist Christelle Wick. Die Ethnologin und Volkskundlerin ist seit 2012 Kuratorin des Toggenburger Museums und Macherin der Sonderausstellung. (red)



Heute gelten Schnecken als Delikatessen. Zur Zeit der grossen Hungersnot wurden sie allerdings aus der Not gegessen und nicht etwa, weil man dachte, dass sie schmecken.

Bilder: PD

Weil Habermus nun als Festspeise gilt, fehlt es für die Pferde. Auch sie werden geschlachtet und verspiessen. Als Transportmittel fehlt nun das Pferd. Fast zeitgleich erfinden deshalb im Jahr 1817 der Deutsche Karl Drais und ein Engländer ein hölzernes Laufrad. Mit der «Draisine» oder dem «Dandy horse» können sich Personen in ebenem Gelände mit bis zu 15 km pro Stunde fortbewegen. Das neuartige Fortbewegungsmittel setzt sich aber erst durch, als es 1862 mit Tretradbellen bestückt und später mit

einem gefederten Sattel ausgerüstet wird.

Schnecken gewürzt als Salat

Wegen des Dauerregens vermehren sich die Schnecken prächtig. Die eiweissreichen Kriechtiere sind bisher nur als Delikatesse für den Export nach Norditalien bekannt: In den Maisfeldern und Rebhängen um Werdenberg und Sargans werden Weinbergschnecken als landwirtschaftliches Nebengewerbe gesammelt. Am 23. Juni 1817 propagiert der Würt-

tembergische Pfarrer in der Zeitschrift «Bürger- und Bauernfreund» Schnecken als Nahrungsmittel und beschreibt ihre Zubereitung: «Man lässt sie so lange, wie Eyer, die man hart gesotten geniessen will, im Wasser kochen, dann zieht man sie aus dem Gehäuse, reinigt sie von dem hintern ungeniessbaren Theil, und wäscht sie sechs bis acht mal in lauem Wasser; dabey ist nöthig, dass sie jedesmal, (...) mit den Händen stark gerieben werden, damit sich der Schleim

Schnecken als Nahrungsmittel

Hungersnot Es ist vielleicht noch nicht genugsam bekannt, was die Schnecken auch zur gegenwärtigen Jahreszeit für ein treffliches Nahrungsmittel sind. Ich kann aus eigener Erfahrung versichern, dass sie den ganzen Sommer über gespeist werden können, und noch schmackhafter sind, wenn man sie so frisch gesammelt erhält, als wenn man sie eingedeckelt bekommt, nachdem sie vorher lange in den Schneckenengärten spärliche und oft schlechte Nahrung bekommen haben. Gegenwärtig sind sie für manche Leute hiesiger Gegend ein Surrogat (Ersatz, Anmerkung der Redaktion) für andere Lebensmittel: Doch wäre es zu wünschen, dass auf ihre Benutzung mehr Bedacht genommen würde. Die Zubereitung ist sehr einfach. Man lässt sie so lange, wie Eyer (Eier, die Red.), die man hart gesotten geniessen will, im Wasser kochen, dann zieht man sie aus dem Gehäuse, reinigt sie von dem hintern, ungeniessbaren Theil und wäscht sie 6- bis 8-mal in lauem Wasser; dabey ist nöthig, dass sie jedesmal, ehe wieder von neuem Wasser zugegossen wird, mit den Händen stark gerieben werden, damit sich der

Schleim absondere. Will man sie einige Stunden aufbewahren, so legt man sie in frisches, kaltes Wasser. Man kann sie nun in Stückchen zerschneiden, mit Salz, Pfeffer, Essig und Tischöl als Salat geniessen, oder auch nur mit etwas Salz, wie die Erdbirnen, speisen. In waldigen Gegenden, auch an Rainen, besonders wo es Gesträuche und Steine giebt, vorzüglich aber auf Viehweiden, findet man sie, besonders nach einem Regen, gegenwärtig in grosser Menge. Das verfloßene Jahr scheint ihrer Vermehrung ausnehmend günstig gewesen zu seyn. (hed)

Schnecken als Nahrungsmittel.

Es ist vielleicht noch nicht genugsam bekannt, was die Schnecken auch zur gegenwärtigen Jahreszeit für ein treffliches Nahrungsmittel sind. Ich kann aus eigener Erfahrung versichern, dass sie den ganzen Sommer über gespeist werden können, und noch schmackhafter sind, wenn man sie so frisch gesammelt erhält, als wenn man sie eingedeckelt bekommt, nachdem sie vorher lange in den Schneckenengärten spärliche und oft schlechte Nahrung bekommen haben. Gegenwärtig sind sie für manche Leute hiesiger Gegend ein Surrogat (Ersatz, Anmerkung der Redaktion) für andere Lebensmittel: Doch wäre es zu wünschen, dass auf ihre Benutzung mehr Bedacht genommen würde. Die Zubereitung ist sehr einfach. Man lässt sie so lange, wie Eyer (Eier, die Red.), die man hart gesotten geniessen will, im Wasser kochen, dann zieht man sie aus dem Gehäuse, reinigt sie von dem hintern, ungeniessbaren Theil und wäscht sie 6 bis 8 mal in lauem Wasser; dabey ist nöthig, dass sie jedesmal, ehe wieder von neuem Wasser zugegossen wird, mit den Händen stark gerieben werden, damit sich der

kann sie nun in Stückchen zerschneiden, und mit Salz, Pfeffer, Essig und Tischöl als Salat geniessen...»

Dass sogar auf fernen Alpen Menschen Schnecken suchten und sie «gekocht, zerhackt mit Ingwer und Pfeffer gewürzt als

köstliche Leckerbissen sparsam dann verzehrten», beschreibt der St. Galler Pfarrer Ruprecht Zollikofer. Ein edler Privater habe dafür extra eine namhafte Summe Gewürze an die Armen ausgeteilt. Gott sei dank, so schmeckten sie wenigstens.

Eine Kugel singt von den vier Jahreszeiten

Toggenburg Dank des prächtigen Wetters am Auffahrtswochenende ist der Klangweg Toggenburg fulminant in die Sommersaison gestartet. Als neues Instrument ist der «Jahresklang» eingerichtet.

Der Klangweg im Obertoggenburg verbindet einen abwechslungsreichen Spaziergang in der Toggenburger Natur mit einem kulturell-klangvollen Erlebnis. Er begeistert unzählige Besucherinnen und Besucher aller Altersgruppen und überrascht auch «Wiederholungstäter» immer wieder aufs Neue.

Zum Beispiel mit dem neuen Instrument «Jahresklang». Hier rollt eine Steinkugel über einzelne Lithophonsteine und erzeugt ein Lied, welches die vier Jahreszeiten widerspiegelt.

Frei wählbare Berg- und Talfahrt

Der musikalische Ausflug der besonderen Art startet am besten bei einer der drei Bergbahnstationen in Alt St. Johann, Unterwasser oder Wildhaus. Dort ist auch das Klangweg-Billet erhältlich, welches eine frei wählbare Berg- und Talfahrt sowie eine Postautofahrt beinhaltet. Dieses kostet 32 Franken für Erwachsene und 18.50 Franken für Kinder oder Halbtax- oder GA-Besitzer.

Als ergänzendes Erlebnis für grosse und kleine Wanderer bietet sich die Klangschmiede in Alt

St. Johann an, welche von Mai bis Oktober auch am Sonntag geöffnet ist. In diesem Museum wird das Kunsthandwerk des Schellenschmiedens und ganz viel

Wissen zur Toggenburger Klangkultur vermittelt. In der aktuellen Ausstellung «Senntum» der Klangschmiede gibt es nebst vielem anderem übrigens auch eine

spezielle Kinderhör Geschichte – ein klangvoller Familienausflug erwartet die Gäste. (pd)

Weitere und ausführliche Infor-

mationen zum Klangweg und der Klangwelt im Obertoggenburg auf der Homepage www.toggenburg.org oder www.klangwelt.ch.



«Jahresausklang» heisst das neue Instrument auf dem Klangweg. Im Lied sollen sich die vier Jahreszeiten widerspiegeln.

Bilder: PD

Auf und Ab im Neckertal

Region Übernächsten Samstag, 10. Juni, findet auf Einladung der St. Galler Wanderwege eine Tour durchs Neckertal statt. Die Wanderung beginnt in Hemberg und führt Richtung Bad. Dann steigt der Weg an zum Salomonstempel. Die Sicht weitet sich und schon bald sieht man übers ganze Neckertal und die Höhenzüge Sitz, Hochhamm und Hochalp bis zum Säntis. Durch blühende Rietwiesen führt der Weg nach Heiterswil, da wird eine Mittagsrast eingelegt. Am Nachmittag wandert man dem Necker entlang. Bei Brunnadern-Furth wird der Necker überquert. Weiter geht es via Brunnadern, Necker, Rennen bis zur Aachsäge. Zum Schluss der Wanderung steigt der Weg nochmals an und führt durch den unteren Teil von Mogelsberg bis zum Bahnhof. (pd)

Treffpunkt am Samstag, 10. Juni, 9.30 Uhr bei der Post in Hemberg; Anforderungen: T1, Dauer rund 5 Stunden, Aufstieg 280 und Abstieg 512 Meter. Verpflegung: Aus dem Rucksack. Leitung: Walter Weibel, Telefon 0713857710, E-Mail: weibel.waweg@bluewin.ch. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Auskunft über die Durchführung erteilt das Wandertreff 0713833031.