



## SPENDZIGER AUS FERDEN

1. Entwurf vom 17.12.2008, jj

**((Foto))**

**Synonym /  
Synonymes**

**Verwandte  
Produkte /  
Produits  
apparentés**  
Glarner Schabziger

**Produktions-  
epizentrum (Kt.) /  
„Epicentre“ de  
production  
(Canton)**  
Ferden im  
Lötschental (VS)

**Zutaten /  
Indrédients**  
Rohmilch,  
~~Milchsäurekultur,~~  
Salz **Lab**

**Beschreibung /  
Description**  
Der Spendziger aus  
Ferden ist ein  
vollfetter Käse, aus  
Sauermilch  
gewonnen, der zu  
Brei verstampft und  
unter Zugabe von  
Salz in spezielle  
Rindenfässer  
eingefüllt wird.  
Jeweils am  
Ostermontag wird  
der Ziger in sechs  
Zentimeter dicke  
Würfel zerteilt und  
zusammen mit Brot  
und Wein an die  
Talbevölkerung

Der Spendziger aus Ferden im Walliser Lötschental ist eine Exklusivität sondergleichen. Genau einmal im Jahr, jeweils am Ostermontag, wird der über Monate hinweg gelagerte, äusserst rezente und leicht flockige Ziger an die Talbevölkerung verteilt, zusammen mit einem Stück Walliser Roggenbrot und einem Glas Wein. Es handelt sich dabei um ein einzigartiges, religiöses Brauchtum, die so genannte Osterspende von Ferden.

Einzigartig ist auch die Spendziger-Herstellung. Er wird aus vollfett verkäster Rohmilch gewonnen, ist also nicht zu vergleichen mit herkömmlichem Ziger, der aus Molke, auch Sirte genannt, der nahezu fettfreien Restflüssigkeit, die bei der Käseherstellung entsteht, hergestellt wird. Als entfernter Verwandter des schneeweissen Spendzigers kann hingegen der Glarner Schabziger betrachtet werden. Beim Ziger aus Ferden wird jedoch kein Zigerklee verwendet, der beim Schabziger für die grünlich schimmernde Farbe verantwortlich ist. Zudem ist der Spendziger weicher.

### **Geschichte/Histoire**

Die älteste schriftliche Urkunde, welche von der Osterspende von Ferden und damit auch vom Spendziger berichtet, stammt aus dem Jahre 1872. Es handelt sich dabei offensichtlich um eine Übersetzung aus dem Lateinischen, das Original ist bisher jedoch nicht auffindbar. Hinweise wie die in der Urkunde aufgeführten Namen weisen ins 14. Jahrhundert zurück. Damals legten die Viehbesitzer der Ferdener Alpen Kummen, Resti und Faldum offenbar ein Gelübde ab, wonach der Milchertrag von zwei bestimmten Tagen zu einem speziellen Ziger verarbeitet und am Ostermontag an die Bevölkerung des Lötschentals ausgeteilt werden sollte.

Über den Ursprung dieser Osterspende von Ferden gibt es eine bekannte Legende. In längst vergangenen Zeiten sind auf den Alpen Kummen, Resti und Faldum immer wieder Kühe auf mysteriöse Art und Weise spurlos verschwunden. Nach drei Tagen kehrten sie jeweils völlig erschöpft und abgemagert zurück, mit Kornähren zwischen den Klauen, und ihre Milch war fortan blutig. Für den Spuk sollte ein toter Senn verantwortlich sein, der sich zu Lebzeiten unrechtmässig bereichert hatte. Um diesen bösen Zauber zu brechen, wurde die Spende gelobt.

Die Spendziger-Produktion, die im nächsten Kapitel genauer aufgezeigt wird, ist übrigens ein weiteres Indiz dafür, dass die Osterspende von Ferden bereits im Spätmittelalter bestanden haben könnte. Vollfette Ziger, die aus Sauermilch hergestellt werden, waren bis ins 16. Jahrhundert hinein neben Butter das dominierende Milchprodukt. Mit dem damaligen Aufkommen der bis heute dominanten Labkäserei setzten sich schliesslich mehr und mehr die halbharten und harten vollfetten Käse in der Eidgenossenschaft durch. Der Spendziger von Ferden und der Glarner Schabziger hingegen verweisen noch ganz klar auf diese spätmittelalterliche Zigerproduktion.

gespendet.

### **Variationen / Variantes**

**Andere Produkte,  
die mit dem  
Produkt  
hergestellt  
werden / Produits  
dérivés**

**Siehe auch / voir  
aussi**

**((Foto 2))**

### **Produktion/Production**

Bei der Herstellung des Spendzigers wird nichts dem Zufall überlassen, alles ist bis ins letzte Detail geregelt. Das beginnt bereits bei der Milch, die für die Ziger-Herstellung verwendet wird. Nur vom 22. Juni am Abend bis zum 24. Juni am Morgen darf sie auf den Ferdener Alpen Kuppen, Resti und Faldum gesammelt werden. Für die benötigte Menge von etwa ~~3500~~ Liter, die **1'600** notwendig sind, um genug Spendziger herzustellen, reicht die Milch der drei Ferdener Alpen heute allerdings nicht mehr ganz aus, ein Teil muss deshalb von auswärts eingekauft werden.

Die gesammelte Rohmilch wird laufend in der Dorfkäserei vollfett zu kleinen und weichen Käseläiben verkäst und anschliessend in den Gemeindekeller von Ferden gebracht. Bis ins weit ins 20. Jahrhundert hinein vollzog sich der Produktionsschritt des VerkäSENS noch auf den Alphütten oben, von wo aus die Alpkäslein ins Tal gebracht wurden. Im Gemeindekeller werden die Käseläibe sogleich in so genannte „Stampftröge“ ausgeschüttet, das sind lang gezogene Holztröge, und mit einem Stampfholz so lange zerstampft, bis ein feiner Brei entsteht. In diesen Brei wird schliesslich Salz eingeknetet.

Der so entstandene Spendziger wird nun in spezielle Rindenfässer eingefüllt, die man „Rümpfe“ nennt. Diese Fässer bestehen aus Tannenrinde und werden aus Ulmenbast zusammengehalten. Sie sind etwa einen Meter hoch und 40 Zentimeter im Durchmesser. In diesen Rümpfen bleibt der Spendziger schliesslich bis Ostern, und neben dem Salzgeschmack kommt dann auch der Saft der Tannenrinde, der in den Ziger dringt, geschmacklich zum Ausdruck.

Verantwortlich für die gute Lagerung der Spendziger ist der so genannte „Spendherr“, der jedes Jahr neu bestimmt wird. Mit einer langen Stahlnadel sticht er Löcher in die – der Mäuse wegen – aufgehängten Rümpfe, damit die Flüssigkeit entweichen kann und der Spendziger nicht zu faulen beginnt. Zu Beginn des Winters wird überdies nachgestampft, der Ziger wird also nochmals in den Stampftrögen mit dem Stampfholz bearbeitet und im Notfall nachgesalzen.

Der grosse Moment folgt dann jeweils am Ostermontag, wenn die schweren Rümpfe zerbrochen werden. Die oberste, dunkelbraune Schicht des Spendzigers ist unbrauchbar, sie wird weggeschnitten, doch darunter zeigt sich der schneeweisse, gereifte Ziger. Dieser wird abschliessend in massgenaue Würfel von etwa sechs Zentimeter Dicke zerteilt und mit Roggenbrot sowie Wein in hölzernen Bechern für die Talbevölkerung bereitgestellt.

### **Konsum/Consommation**

Nicht nur die Produktion, auch der Konsum des Spendzigers ist klar geregelt. Die zweitägige Zeremonie beginnt mit einem Gedenkgottesdienst „zum Heil und ihrer Abgestorbenen“ in der Kirche von Ferden. Glockengeläut eröffnet daraufhin die „Kleine Spend“ für die Kinder, wobei folgender Dank ausgesprochen wird:

„Vergält äs Gott z'tuisig Mal'n  
und gäb ä Gott in ewig'n Lohn,

und bignad schi Gott alli  
und gäb nän Gott d'ewigun Ruäh!"

In der anschliessenden Burgerversammlung werden die neuen Verantwortlichen der Spend für das neue Jahr gewählt. Gegen Mittag kommen dann die Bewohner der Nachbargemeinden, um die ihnen nach bestehenden Regeln zustehenden Gaben abzuholen. Jede erwachsene Person erhält einen Becher Wein, einen Würfel Spendziger und Brot. Älteren Leuten und schwangeren Frauen stehen grössere Mengen zu. Auch die Gäste aus den Nachbargemeinden bedanken sich mit den erwähnten Dankesworten. Haben die Leute aus den umliegenden Dörfern ihre Spend erhalten, folgen die Frauen von Ferden. Die Männer müssen sich am längsten gedulden, sie erhalten ihre Spend am Osterdienstag.

#### **Wirtschaftliche Bedeutung/Importance économique**

Die Osterspend von Ferden hatte seit jeher eine grosse religiöse Bedeutung für die Talbevölkerung, und bis heute ist ein Gedenkgottesdienst wichtiger Bestandteil des Brauchtums. Für die bis weit ins 20. Jahrhundert hinein eher ärmere Bevölkerung des Lötschentals war die Spend sicher ein willkommener Almosen.

#### **...und/autres:**

((hier ist Platz für weitere wichtige Merkmale zum Produkt))

© 2006, Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Übernahme, Nachdruck, Kopie oder Abgabe an Dritte bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung vom Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz. Zuwiderhandlungen werden strafrechtlich verfolgt.

Diese Produktbeschreibung wurde gegengelesen und auf ihre Korrektheit überprüft von (bitte ausfüllen):

	Vorname, Name	Adresse	PLZ, Ort	Telnummer	E-Mail, Internet (Falls vorhanden)
ProduzentIn					
ExpertIN					
Wissens. Beirat					