Vor zehn Jahren wurde das kulinarische Erbe der Schweiz präsentiert. Ohne kulinarisches Erbe keine Cuisine du terroir!

Die Schweizer Küche gibt es nicht. Es gibt unzählige Schweizer Küchen. So viele Kulturen, Regionen und Talschaften das Land diesseits und jenseits der Alpen geformt haben, so vielfältig wird gegessen und getrunken – ob nun die Rezepte auf Deutsch, Französisch, Italienisch oder Rätoromanisch geschrieben worden sind. Denn die Schweizer Küche ist, um einen Modebegriff der 1980er-Jahre zu verwenden, eine «Crossover-Küche», die innereuropäische «fusion» am Alpenwall.

Abbild und Herz dieser Vielfalt ist das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz. Es wurde im Auftrag des Bundes auf Anregung von Josef Zisyadis (Postulat im Jahr 2000) erstellt und am 9. Dezember 2008 im Haus der Kantone in Bern präsentiert. Das Inventar umfasst rund 400 Produkte, die hierzulande seit mindesten 40 Jahren verankert sind, weiterhin hergestellt, gekauft und konsumiert werden. Längst nicht alles ist in der Schweiz «erfunden» worden, doch zahlreiche Produkte haben im Laufe der Zeit eine eigene Ausprägung erfahren. Manche wiederum drücken wie «flagship species» Land und Landschaften ein Siegel auf – vor allem Käsesorten flankieren den kulinarischen Prozess der Schweiz.

Wir rasch dieser Prozess verläuft, illustriert das kulinarische Erbe ebenso gut wie es die Tradition reflektiert: Nichts ist zwingend in Stein gemeisselt. So gehörte die Saline de Bex vor 10 Jahren noch dem Kanton Waadt, mittlerweile hat er sein exklusives Salzrecht aufgegeben und die Saline de Bex wurde mit den Rheinsalinen, die den Rest der Schweiz mit Salz versorgen, zu Salines Suisses vereint. Andere Produkte sind seit 2008 als AOP- oder IGP geschützt worden, so zum Beispiel die Longeole (IGP 2009), die Cuchaule (AOP 2018), der Glarner Alpkäse (AOP 2013), der « Formaggio d'alpe ticinese » (AOP 2002) oder die Fleischspezialitäten Appenzeller Siedwurst, Pantli und Mostbröckli (IGP 2018).

Auch spezifische Zutatenänderungen gilt es zu beachten. So wackelt das traditionelle Rezept der Tessiner Mortadella di fegato, weil die Zugabe von roher Schweineleber aus Gründen der Nahrungsmittelsicherheit nicht mehr erwünscht ist und die Rindsleber, die als Ersatz dienen kann, nicht die gleichen Geschmacksnuancen einbringt wie Schweineleber.

Veränderungen und neue Informationen verlangen eine fortlaufende Aktualisierung der Einträge im Inventar des kulinarischen Erbes, aber auch Neueinträge werden erarbeitet. Ende November ist eine Fiche über «Fromages du Jura» (Jurabergkäse) von den Experten geprüft worden und gelangt noch 2018 ins Netz, eine Fiche über Pferdefleisch wird derzeit erstellt.

KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE PATRIMONIO CULINARIO SVIZZER0 PATRIMONI CULINAR SVIZZER
c/o AGRIDEA
AV. JORDILS 1, CP 1080
CH-1001 LAUSANNE
T +41 (0)21 619 44 65
astrid.gerz@agridea.ch
WWW.KULINARISCHESERBE.CH

Von 2012 bis 2016 ist «Das Kulinarische Erbe der Schweiz – Miniaturen von Paul Imhof» in fünf Bänden beim Basler Echtzeit-Verlag erschienen. Der Autor hat die Produkte nach Regionen und Kategorien informativ und amüsant beschrieben. Infos und Bestellung über folgenden Link.

Kontakte:

Olivier Girardin, Präsident des Vereins, 032 420 74 22/079 415 14 89, olivier.girardin@frij.ch

Astrid Gerz, Geschäftsstelle, 021 619 44 65/078 684 77 99, astrid.gerz@agridea.ch