

Über 400 Produkte, auf mehr als 1300 Seiten.

Die Buchreihe zum kulinarischen Erbe ist komplett.

Band 5 — **Fribourg, Freiburg:** Agathabrötli, Beurre, Biscômes, Bovigne, Bricelets, Caramels à la crème, Chocolat suisse, Crème de Gruyère, Croquets, Cuchaule, Cuquettes, Eau-de-vie de poire à botzi, Gâteau bullois, Gâteau du Vully, Graswürmleni, Grüüchts Utter, Gruyère, Jambon de la borne, Meringues, Moutarde de bënichon, Murtenner Nidelkuchen, Pains d’anis fribourgeois, Raisinée, Rhubarbe du Vully, Salzkuchen, Sensler Bretzeln und Rua-Brot, Sérac, Tétine fumée, Vacherin fribourgeois, Vin cuit. **Genève:** Beignets à la rose, Bûche de Noël, Cardon de Genève, Chèvre, Gâteau aux pruneaux du Jéfine, Longeole, Marmite de l’Escalade und Rissole aux poires, poires à rissole. **Neuchâtel:** Absinthe, Batz neuchâtelois, Beignets à l’entonnoir, Bondelle, Eau-de-vie de prunes neuchâteloises, Flûtes, Gâteau à la crème, Gâteau au beurre, Gâteau aux noisettes, Gaufres, Jambon cuit dans l’asphalte, Lie, Marc, Pain aux noix, Pain de Pâques, Pain neuchâtelois, Palée, Saucisson neuchâtelois et Saucisse, Sèche, Sugus und Taillaule. **Valais, Wallis:** Abricotine und Abricots, Asperges du Valais, Châtaignes, Colostrum, Compote aux raves, Cressins, Eau-de-vie de poire, Flons de Saviese, Geisslidji, Génépi, Jambon cru, Lammlidji, Merveilles, Munder Safran, Mutschli, Pain de seigle, Pains liturgiques, Pommes et Piores, Raclette du Valais, Randenwurst, Salée du Val d’Illiez, Saucisse de sang, Spendziger, Tomme, Viande séchée, Vin du glacier, Walliser Hauswurst, Roggenbrot, Rohschinken, Trockenfleisch, Trockenspeck. **Vaud:** Beignets des brandons de Moudon, Bitter des Diablerets, Bouchon vaudois, Boudin, Boutefas, Carac, Chantzet, Cornettes, Cornichons, Eaux minérales, Fine salée de Corcelles, Flange, Frâche, Gâteau à la papète, Gâteau au vin, Gâtelet du Pays-d’Enhaut, Hörnli, Huile de colza, Huile de noix, L’Etivaz, Nescafé, Pain vaudois, Pâté à la viande, Perche, Pralinés, Salée au sucre, Saucisse au foie, Saucisse aux choux, Saucisson de Payerne, Saucisson vaudois, Sel de Bex, Taillé aux greubons, Taillé de Goumoëns, Tomme vaudoise und Vacherin Mont-d’Or.

Echtzeit

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Miniaturen von Paul Imhof

Das kulinarische Erbe der Schweiz.
Miniaturen von Paul Imhof.
Band 5: Freiburg, Genève, Neuchâtel, Vaud, Wallis.
Leineneinband, 364 Seiten, bebildert von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer.
34 Franken, 32 Euro. ISBN 978-3-905800-64-7
Erscheint im Oktober 2016. www.echtzeit.ch

Spannend und überraschend, handlich und informativ: «Das kulinarische Erbe der Schweiz» stösst auf waches Interesse, wie die erfreuliche Aufnahme der vier bereits erschienenen Bände zeigt: Nun ist die Buchreihe mit dem fünften Band zur Westschweiz komplett.

In seinen unterschiedlichen topografischen und klimatischen Regionen bietet das kleine Land eine grosse Vielfalt an Lebensmitteln, die zusammen einen grossen Schatz an Wissen und Genüssen bilden. Im Jura, an Seen und Flüssen, im Mittelland, im Alpenraum mit seinen nördlichen und südlichen Tälern geben Metzger und Bäcker, Käser und Konditoren, Müller und Brenner zahlreichen Speisen und Getränken eine Identität.

Im jetzt vorliegendem Band 5 finden sich 120 Köstlichkeiten aus den Kantonen Freiburg, Genève, Neuchâtel, Vaud, und Wallis.

Das Inventar des kulinarischen Erbes ist von 2005 bis 2008 erstellt worden und umfasst über 400 Produkte. Eine Equipe von Fachleuten hat im Auftrag von Bund und Kantonen in Bibliotheken und Archiven nachgeforscht und sich von Produzenten berichten und zeigen lassen, wie diese ausgewählten Speisen und Getränke hergestellt werden.

Auf dieser Grundlage schreibt Paul Imhof seine Miniaturen, vertieft durch eigene Recherchen und angereichert mit Geschichten und Anekdoten zu Historie, Verbreitung und Genuss der vorgestellten «Erbstücke». Illustriert mit *Tableaux culinaires* von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer, erweitert durch ausgesuchte Rezepte «Aus Schweizer Küchen» von Marianne Kaltenbach.

Die fünfbandige Reihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz» stellt eine Art Referenzbibliothek dar, um die Herkunft von bekannten und unbekannten einheimischen Produkten kennenzulernen. Die Bände sind nach Regionen gegliedert.

Paul Imhof, 1952, Journalist und Buchautor, hat während sechs Jahren als Korrespondent in Südostasien seinen geschmacklichen Horizont erweitert und dann als Redaktor, Kolumnist und Reporter für die «SonntagsZeitung», den «Tages-Anzeiger» und den Schauplatz Schweiz des Monatsmagazins «Geo» gearbeitet. Beim Projekt «Kulinarisches Erbe der Schweiz» wirkt er seit Beginn mit.



Wasser ein paar Stunden entzahn, dann kocht man sie drei bis vier Stunden, bis sie zart sind. Nun kann man die Haut der Zunge leicht abziehen. Das Fleisch wird tranchiert, man kann es kalt oder warm essen. Das Utter wird gerne beim menu de Noël zum Schlussgang gereicht. Als Beilage wirkt ein verdauungsförderndes Gemüse wie Sauerkraut gewiss nicht als Fehlbesetzung. Frische gesteuerte Zunge serviert man gerne mit einer weissen Kapernsaure. Geräuchert schmeckt sie salziger und kräftiger, verstärkt mit Röstbraten.

— Salée auch: Bœuf (Band 4)

Jambon de la borne

Sehr salziger, lange gereicherter Schinken.

Bis auf den letzten Schritt, das Kochen, und ein paar Abweichungen erfüllt der jambon de la borne die gleiche Behandlung wie der Hauserschinken (vgl. Band 1). Gekocht wird der Schinken traditionell erst vor Gebrauch, als Gâteau, wenn Topf und Ofen gross genug sind, oder in Scheiben. Im Laden wird er auch vorgekocht, tranchiert und vakuumiert angeboten.

Von allen Schinken, die in der Schweiz hergestellt werden, scheint der jambon de la borne – nambite bzw. Hamme auf Dialekt – der einzige zu sein, der vor Verzehr wie zu Zeiten des Ritters Apicius gewürzt werden muss. Das liegt an der Menge Salz, die in die frischen Schweinschenden à l’an am Knochen, einmauert wird, und an der langen Zeitpause, die das Salz zwecks Tiefenwirkung etliche Wochen mit Bein im Fleisch ist heikel.

Der Metzger reibt die Kunde inklusive Fett und schwarze trocknen ein mit einer Mischung aus Salz, Zucker, Salpeter (dient der Erhaltung der roten Farbe und hemmt die Bildung anaerobier, ohne fauerumföbender Keime), mit Gewürzen wie Pfeffer, Nelke, Wacholder, Lorbeer und Zausatzoffen. In over Stunden, Bettischen lässt man die Stücke im Schnitt vier bis sechs Wochen lang stehen, dabei wendet und reibt man sie regelmäßig, um einseitige salzig zu vermeiden. Nachher bürstet man von Hand sämtliche Salzrückstände von den

Schinken und lässt die Bröcken eine Woche lang ungetrennt in Ruhe ruhen, bevor man sie in die bœre hängt.

Bœre bedeutet laut Wörterbuch allerhand von Grenzstein via Klemmer bis Klemme, aber weder Klemme noch Scherstein. Der Dictionnaire nennt nemal beruflich sich auf den Dialekt Ausdruck kennen und nennt als älteste Erwähnung bœre aus einem Text in mittelalterlichem Latein (Bulle 1494). Le bœre ist demnach kein Grenzstein, sondern ein voluminöser, pyramidenförmiger Kamin aus Holzplanen, präkuriert, einem kalmarischen Mehlseestoff zu dienen. Eineszeitig als Kamin wurde bœre 1273 in Vevey und 1461 in La Roche im Freiburgerischen genannt.

Das Geheimnis des Räucherens à la bœre liegt in Anlage und Vorgang: Unten feuert man ein, der Rauch zieht ab durch den Schlot, der aus Brettern geformt ist. Diese hawen eine lang gestreckte Luft zirkulieren, was für die Reifung des Schinkens genauso wichtig ist wie das Holzfau für Wein. Ausserdem verbrennt man kein Sägeholz, sondern Scheite von Tanne und Buche oder Eiche. Der Rauch steigt langsam, dicht und beinahe kalt nach oben, streift und streicht die Schinken, die oben hängen. Das Räuchern imprägniert das Fleisch nicht nur mit köstlichen, gerne harigen Röstbraten, es verstärkt auch die Konservierung, weil sich auf der Oberfläche der Schinken ein schützender Film bildet. Je nach Familientradition oder Geheimrezept dauert der Vorgang drei Wochen oder länger.

Nach zwei bis drei Monaten hat man einen kräftigen, würzigen Rohschinken, den man traditionell bis in den nächsten Herbst in der dambre à viande, Fleischkammer, hängen lassen kann; diese dambre reine befindet sich neben der bœre, die Schinken erhalten nur noch wenig Rauch, damit sie gerne trocknen und Saft gefüllt sind. Beim menu de Noël wird der gekochte Schinken mit Kraut und Bohren aufgetragen, jambon de la bœre mit man warm.

Die Dauer in den Kaminen erzeugt eine Doppelwirkung, Trocken und Räuchern konservieren gemeinsam. Der jambon de la bœre unterscheidet sich von den reinen Trockenschinkenprodukten aus dem Alpenraum und dem Tessin wie auch aus Räucherregionen wie Jura und Westschweiz. Die bœre haben sich bis in die 1970er Jahre gut gehalten, weil das ländliche Freiburg nicht flächendeckend mit Metzgereien versorgt war. Heute arbeiten Metzgereien mit fœmes.

Band 1: Aargau, Luzern, Obwalden, Nidwalden, Schwyz, Zug und Zürich.
Leineneinband, 208 Seiten, 29 Franken, 23 Euro
ISBN 978-3-905800-60-9

Band 2: Bern, Jura, Solothurn, Basel-Landschaft und Basel-Stadt.
Leineneinband, 224 Seiten, 29 Franken, 23 Euro
ISBN 978-3-905800-61-6



Band 3: Appenzell Ausser- und Innerrhoden, St.Gallen, Schaffhausen und Thurgau.
Leineneinband, 224 Seiten, 29 Franken, 23 Euro
ISBN 978-3-905800-62-3

Band 4: Glarus, Graubünden mit Grigioni italiano, Ticino, Uri
Leineneinband, 296 Seiten, 34 Franken, 32 Euro
ISBN 978-3-905800-63-0