

Es geht um die Wurst

Das Erfassen des kulinarischen Erbes der Schweiz

Seit 2004 arbeitet der Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz» an einem Inventar von Schweizer Lebensmitteln. Jetzt wurde der Bereich Wurst und Fleisch abgeschlossen.

Der Verein kulinarisches Erbe, in dem private und öffentliche Träger vertreten sind, erfasst über Kantons- und Regionsgrenzen hinaus Herstellung, Eigenschaften und Geschichte traditioneller Schweizer Lebensmittel.

Im Allgemeinen

In einer ersten Phase hatten über 400 Produkte den Weg ins Inventar gefunden (GJ berichtete); seither werden diese Produkte wissenschaftlich untersucht. Ziel des vom Bund angeregten Projektes ist es, die Ergebnisse ab 2009 in einem Buch und in einer Datenbank der Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

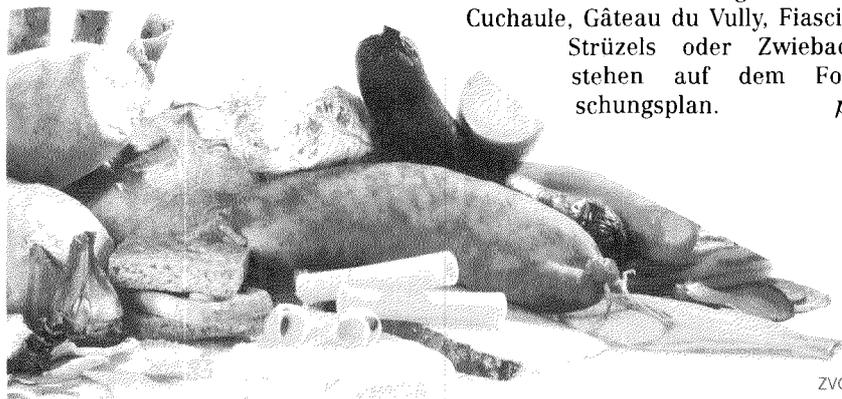
Nach der Zusammenfassung aller Produkte, die im Dezember 2005 präsentiert wurden, konnte nun die erste

Phase der eigentlichen Forschungsarbeit abgeschlossen werden: Sie betraf über 90 traditionelle Metzgereiprodukte, darunter Klassiker wie Cervelat oder Bratwurst, aber auch regionale Spezialitäten wie Appenzeller Mostbröckli, Tessiner «Cicitt», Meiringer «Gumpesel», Waatländer «Saucisse aux choux» oder Walliser «Saucisse aux racines rouges».

Im Speziellen

«Die Vielfalt an Rohwürsten ist beeindruckend», kommentierte Stéphanie Boisseaux, Projektleiter des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz. Zwar werden die einzelnen Produkte und ihre Geschichte erst mit Erscheinen des Buches umfassend vorgestellt. Restaurateure sind indes frei, in eigenen Aktionen oder im Rahmen von Veranstaltungen wie der «Semaine du goût» ihr persönliches kulinarische Erbe zu pflegen und daraus Verkaufsargumente zu machen.

Der Verein Kulinarisches Erbe seinerseits erforscht als Nächstes traditionelle Backwaren: Agathabrötli, Cuchaule, Gâteau du Vully, Fiascia, Strüzels oder Zwieback stehen auf dem Forschungsplan. *pg*



Die Vielfalt traditioneller Schweizer Fleischprodukte ist gross – und interessant.