

«Das kulinarische Erbe der Schweiz». 400 Miniaturen in fünf Bänden von Paul Imhof.

Band 1 — **Aargau:** Badener Chräbeli, Badener Steine, Blutwurst und Leberwurst, Bundesrat-Schaffner-Torte, Küttiger Rüeblli, Quittenpöstli, Rivella, Rüeblitorte, Salz, Sauerrüben, Sonntagswurst, Spanischbrödtli, Wurstweggen, Zofinger Kinderfesttorte und -weggen. **Luzern:** Alpenbitter, Bauernbrot, Birnenhonig, Birnenweggen und -weggli, Dörrbohnen, Dreikönigskuchen, Gnagi, Kartoffelbrand, Krakauer Wurst, Luzerner Lebkuchen, Luzerner Regentropfchen, Surseer Honigsgans, Träsch, Willisauer Ringli. **Obwalden und Nidwalden:** Anisstange, Bätziwasser, Bratkäse, Dörrbirnen, Nidwaldner Alpkäse, Obwaldner Alpkäse, Ofen- und Zigerkrapfen, Orangenmost, Rosinenkranz, Rosinenweggen, Sbrinz, Ziger. **Schwyz:** Agathenringli, Bauernspeck, Butter, Einsiedler Schafbock, Linthmaismehl, Magenträs, Rigibock, Hölloch-Chräppli, Rosoli, Schwyzer Käse, Schwyzer Krapfen. **Zug:** Baarer Rāben, Baarer Rābentorte, Gubel Krapfen, Kirsch, Zuger Kirschtorte. **Zürich:** Augustiner Schüblig, Bassersdorfer Schüblig, Bauernschüblig, Birchermüesli, Felchen geräuchert, Geduldzelzli, Grättibänz, Hüppen, Maggi, Mohrenkopf, Offleten, Pommes Chips, Schweinswürstchen, Tabakrolle, Tirggel, Türkenhonig, Vermicelles, Weggli, Weisflog Bitter, Wiiguetzli, Zigerkrapfen, Zürcher Brot, Zürcher Leckerli, Zürcher Murre, Zwieback.

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Miniaturen von Paul Imhof

Echtzeit

Das kulinarische Erbe der Schweiz.

Miniaturen von Paul Imhof.

Band 1: Aargau – Luzern – Obwalden – Nidwalden – Schwyz – Zug – Zürich. (Erscheint im November 2012.)

Gebunden, 192 Seiten, bebildert von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer.

29 Franken, 23 Euro. ISBN 978-3-905800-60-9.

Die Schweiz hat den Ruf, ein besonders innovatives Land zu sein. Auch bei ihren Nahrungsmitteln beweist sie einen enormen Ideenreichtum. Allein die Metzger – gut 400 verschiedene Würste haben sie im Verlauf der Jahrhunderte kreiert, von der Blutwurst, die schon bei den Römern beliebt war, bis zu den neusten Variationen. All diese Würste, vom landesweit bekannten Cervelat bis zur Cicitt, der Ziegenwurst aus dem Maggiatal, erinnern jeden Metzger an seine Herkunft, an sein kulinarisches Erbe. Althergebrachte, vertraute Produkte stärken nicht nur dem Metzger den Rücken, auch dem Bäcker und Käser, dem Konditor, Brenner und Bauern.

Das kulinarische Erbe der Schweiz ist ein überquellender Schatz an Preziosen des Geschmacks, ein Schlaraffenland von Tradition und Innovation. Jahrhundertalte Lebkuchenrezepte gehören dazu wie Industrieprodukte, etwa Rivella, und die «Erbstücke» der jüngsten Generation. 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. Das Wissen ist sorgfältig zusammengetragen und aufgeschrieben worden. Nun gibt es diesen Fundus, gerafft in unterhaltsamen Texten und veranschaulicht durch Illustrationen, endlich auch als Buch.

Die fünfbandige Reihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz» stellt eine Art Referenzbibliothek dar, um die Herkunft von einheimischen Produkten kennenzulernen: Die Bände sind nach Regionen gegliedert und sollen fortlaufend in den nächsten 18 Monaten erscheinen. Mit Erläuterungen und Anekdoten von Paul Imhof zur Geschichte, der Verbreitung und dem Genuss der vorgestellten «Erbstücke» und deren Zutaten. Erweitert durch ausgesuchte Rezepte von Marianne Kaltenbach (*Aus Schweizer Küchen*) und bebildert von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer.

Paul Imhof, geboren 1952, Journalist und Buchautor, arbeitet als Redaktor beim TAGES-ANZEIGER und für das Monatsmagazin GEO als Schweiz-Redaktor und Autor. Er war sechs Jahre lang Korrespondent in Südostasien. Zu kulinarischen Themen hat Paul Imhof bereits mehrere Bücher verfasst.

Pressekontakt:

Rezensionsexemplare, Autorenporträts und Interviewanfragen beim Echtzeit Verlag:
matylda.walczak@echtzeit.ch, Telefon +41 (0) 61 322 45 00



gehörige Wiener das Rezept der Krakauer Wurst mit, die rasch Anklang fand und gerne als Geschenk weitergegeben wurde. Das ist wohl kein Wunder, denn die Krakauer Wurst besteht durch anatomische Eigenwilligkeit: Würfel von Schweinefleisch und Speck werden in Salz und Gewürzen, etwa Paprika, gewendet und gegen 24 Stunden lang stehen gelassen, damit das Fleisch die Gewürze schön einzieht. Im Ritz produziert der Metzger feines Brat aus Kuhfleisch, Schwarze, Nitritpökelsalz und Eiswasser, das er von Hand mit dem Fleischwürfel vermischt. Die Masse mit etwa 20 Prozent Brat wird in Natursauferdärme gefüllt und zu Würsten geformt, die man ein paar Mal einrührt und in den Rauch hängt, wo sie in verschiedenen Schritten geräuchert und am Ende gebrüht werden. Nachher kühlt man sie in Tüchern ab und richtet sie zum Verkauf. Die Krakauer Wurst wird warm oder kalt gegessen.

Früchte, Gemüse, Pflanzen

Birnenhonig

Eingedickter, dunkelbrauner Fruchtsaft aus Birnen, teilweise Äpfeln oder Quitten, zumeist von Hochstammbäumen.

Birnenhonig und Fruchtzucker haben schon die Köpfe der Römer vermisst. Roh- und Rübenzucker, der heute die Küchen dominiert, gab es erst später. Die Römer rührten konzentrierten, unvergorenen Traubensaft in ihre Weine, die sonst zu sauer und kaum trinkbar gewesen wären (damals konnte man die Gärung nicht stoppen wie heute). In der Schweiz war eingedickter Birnensaft bis zum Aufkommen des Rübenzuckers Mitte des 19. Jahrhunderts so verbreitet, dass sogar spezialisierte Händler davon leben konnten. Auf einem seiner «Ausruff-Bilder», vorstellende Diebstahls-Personen, welche in Zürich allerhand so viel verkaufliche, als andere Sachen, mit der gewöhnlichen Land- und Mund-Art auszuführen, hat der Zürcher Kupferstecher und Verleger David Herrliberger (1697–1777) auch einen Birnenhonigverkäufer dargestellt, in rötlicher Wurst in einer Bretze mit Deckel auf dem Rücken. Mit einem hölzernen Löffel schöpft er Birnenhonig in das Gefäss einer Kundin.

54 Luzern – Früchte, Gemüse, Pflanzen

Die Rationierung von Zucker und Konfitüre während des Zweiten Weltkriegs sorgte für ein Comeback des Birnenhonigs, der heute vorwiegend in der Zentralschweiz hergestellt wird. Versand-Produkte sind Vin cuit oder kasavine in der Romandie; Bimel wird im Thurgau industriell produziert.

Lebensmittel wie Birnenhonig haben im Zuge gesundheitskritischer Diskussionen an Wertschätzung gewonnen, weil sie als bekömmlicher gelten als raffiniertes Kristallzucker. In der Innerschweiz gehört Birnenhonig immer noch zum Alltag, zumindest auf dem Land, wo man ihn produziert und konsumiert, zum Stösen von traditionellen Luzerner Lebkuchen, anderem Gebäck, Mürli, Kompott, Konfitüren oder Maltgärtchen braucht. Früher gab es Birnenhonig zu Gochsweltli (gekochte Karneffeln) wie auch zu Ziger, oder man unterzog Schlagham mit Birnenhonig. Heute streicht man ihn häufig aufs Brot.

Zu Birnenhonig verkocht man sehr reife Birnen, wenn die Früchte «kernig» sind, wenn sie sich von innen allmählich braun verfärben, weich werden, gut matschig, und vom Stamm fallen. In diesem Zustand verfahren sie nicht als Schönheiten, sondern als Leckerbissen, sie sind zuseerst aromatisch, saftig und sehr süß. Die klassische Honig-Birne ist die Thellenbirne, auch Thellighörne, Streuler, Weissbründler oder Luzerner Birne genannt, weil sie zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Luzernischen stark verbreitet war, sowie Zuger Monbrine. Das Fruchtfleisch wird gepresst, der Saft gesiebt und über Nacht im Keller aufbewahrt. Am nächsten Morgen entfernt man die Fasern (Trüffel), die oben auf schwimmen, kocht den Saft ein und füllt den fertigen Honig in feingemessene oder Einmachgläser ab. Aus 100 Liter Most resultieren am Ende je nach Konsistenz 14–16 Kilo Birnenhonig.

Die Eigenschaften der verwendeten Sorten bleiben auch im Honig erhalten. Honig aus Wasserbirnen schmeckt säuerlich-süß und hat einen leicht zstringierenden Effekt. Hofzäbirmen geben einen etwas wickeligen Honig als Mochbienen; Furre- und Thellenbirnen lösen im Gaumen eine leichte Explosion an Süße aus; reifsortiger Thellenbirnenhonig besticht mit Säure, Süße, einem Hauch von Caramel und aromatischer Fruchtigkeit. Je nach Produktion werden den Birnen noch Äpfel oder Quitten oder beides beigegeben.

Früchte, Gemüse, Pflanzen – Luzern 55



70

71

Entstanden in Zusammenarbeit mit «Das Beste der Region», der Organisation zur Förderung regionaler Qualitätsprodukte.

Die weiteren vier Bände sind in Planung und erscheinen im Laufe der kommenden 18 Monate.

Band 2: Bern – Jura – Solothurn – Basel-Landschaft – Basel-Stadt. (Erscheint im Februar 2013)

Band 3: Glarus – Graubünden – Uri – Tessin.

Band 4: Appenzell Ausserrhoden – Appenzell Innerrhoden – St. Gallen – Schaffhausen – Thurgau.

Band 5: Freiburg – Genf – Neuenburg – Wallis – Waadt.