



Kulinarisches Erbe der Schweiz – Pressemitteilung 2017

Lausanne, Dezember 2017

Ende 2008 hat der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz rund 400 Produkte vorgestellt, die er im Auftrag des Bundes erfasst, erforscht und beschrieben hat. Im kommenden Jahr wird dieses nationale Inventar sein zehnjähriges Bestehen erleben. Grund genug, die aktualisierten Einträge aufzuschalten.

Produkte können verschwinden oder noch rarer werden als beim Erstellen – zum Beispiel Formaggio della paglia aus dem Vallemaggia. Politische und wirtschaftliche Veränderungen verlangen Anpassungen – so sind die beiden staatlichen Salzwerke Saline de Bex und Rheinsalinen zur Salines Suisses bzw. Schweizer Salinen vereint worden. Juristische Zwänge verändern Rezepte und gefährden damit traditionelle Produkte wie Mortadella di fegato – dem Tessiner «Lebersalami» darf seit neuem der Anteil Schweinsleber nur noch gekocht beigegeben werden.

Andere Produkte erleben mit ihrer Aufnahme ins kulinarische Erbe eine wahre Renaissance, insbesondere Brote und Kleingebäcke, aber auch Mehl von alten Getreidesorten wie Dinkel, Roggen, Mais.

Die Geschichte von Lebensmitteln ist ein laufender Prozess – noch sind längst nicht alle Produkte aufgeführt, die den geforderten Kriterien entsprechen: lokale, regionale oder landesweite Herkunft und Verwurzelung, Nachfrage seit mindestens 40 Jahren, was der Weitergabe von einer Generation zur nächsten entspricht.

2018 werden die aktualisierten Einträge im Netz aufgeschaltet, neue Produkte erfasst und Übersetzungen in andere Landessprachen forciert. Die wachsende Bekanntheit des kulinarischen Erbes der Schweiz hat 2017 bei der Geschäftsstelle zu zahlreichen Anfragen aus dem In- und Ausland geführt. Der TV-Sender Arte erkundigte sich nach Dörrbirnen, ein BBC-Journalist nach Äplermagronen. Zur Semaine du goût wurde das kulinarische Erbe in der Tageszeitung Le Matin ausführlich behandelt und die Sonntagszeitung bezeichnete die Buchreihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz» als «Standardwerk».

Zu den Zielen 2018 gehören auch Übersetzung und Publikation der Produkte aus den französischsprachigen Kantonen in einem Band – die Originaltexte von Paul Imhof sind in fünf Bänden erschienen, der letzte wurde vom Echtzeit-Verlag Ende 2016 herausgegeben.

Der Verein bedankt sich bei seinen Mitgliedern, Verbänden und Privatpersonen, den Kantonen und dem Bundesamt für Landwirtschaft für die Unterstützung und bei den Medien für ihr Interesse am kulinarischen Erbe der Schweiz.