

Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz»

Ein Inventar, das Appetit macht!

Die vier Sprach- und Kulturregionen zwischen Rhein und Ticino, Genfersee und Bodensee bieten über Jura, Alpenkette und Mittelland eine kulinarische Vielfalt par excellence. Um dieses kulinarische Erbe zu erhalten und den Produkten ein Gesicht zu geben, wird seit 2004 ein Inventar mit Produkten geführt, welche den Geschmack der Schweiz prägen.

Weshalb war bei Fabrikarbeitern Cervelas so beliebt? Woher kommt der Stempel auf dem «Schabziger»? Die bekannte Redewendung «Sag mir, was du isst, und ich sag dir, wer du bist» bringt es auf den Punkt. Was wir essen, ist von Land zu Land, von Region zu Region verschieden. Unser Speiseplan ist nicht zufällig entstanden, sondern Abbild einer jahrhundertelangen Entwicklung. Die Produkte erzählen Geschichten von Arm und Reich, von Alltag und Festen, von Kreativität und Erfindungsreichtum oder gar volksmedizinischen Vorstellungen. Genau hier liegt das Interesse des Vereins «Kulinarisches Erbe der Schweiz»: Wie sieht die kulinarische Entwick-



Die vier Sprach- und Kulturregionen der Schweiz bieten einen enormen kulinarischen Reichtum. (Bild: KES)

lung der Schweiz aus? Was verraten die Produkte über unsere Kultur? Das Inventar erfasst auf gesamt-schweizerischer Ebene Produkte, beschreibt Produktionsprozesse, den Konsum, die Geschichte und andere Eigenheiten von lokal-, regional- und nationaltypischen Nahrungsmitteln. 2004 übergab der Bund die Realisierung an die dafür gegründete private Trägerschaft. Das Inventar wird laufend ergänzt. Welche Voraussetzungen müssen Produkte erfüllen, um im Inventar aufgenommen zu werden? Sie müssen erstens mindestens über eine Generation weitergege-

ben werden (d. h. über 40 Jahre alt sein), zweitens heute noch produziert und konsumiert werden, und drittens eine besondere Verbindung zur Schweiz aufweisen, sei es durch die Entstehungsgeschichte, durch ein spezielles Konsumverhalten resp. Bräuche oder durch eine enge Bindung an eine Region aufgrund der Inhaltsstoffe (z. B. lokale Pflanzensorten/Tierrassen) oder der Herstellungsweise. Im Bereich der verarbeiteten Fleischprodukte weist die Liste der inventarisierten Produkte bereits eine beachtliche Länge auf: So zählen etwa die «Aargauer Sonntagswurst»,

die «Appenzeller Siedwurst», der «Pantli», die «Berner Zungenwurst», die «Churer Beinwurst», die Tessiner «Cicitt», «Corechino» und «Luganighe», die «Hallauer Schinkenwurst», die «Urner Hauswurst», die «Saucisse d'Ajoie», die «St. Galler Bratwurst», die «Schwarzwurst», die «Schützenwurst», die «Ramswurst» und der «Toggenburger Bauernschblig» zum Inventar. Folgende Produkte fehlen noch: der «Glarner Chämihalami» und die «Schwingerwurst».

Produzenten lokaler Produkte, Regionalverbände und Gastronomen können von der Inventarisierung profitieren: Produktionsweise und Herkunft von Nahrungsmitteln sind für Konsumenten wichtige Themen. So stehen die aufgenommenen Produkte automatisch für «Swissness». Das Bedürfnis nach authentischen Produkten mit Geschichte steigt. Ausserdem steigern zuverlässige Informationen jenseits der Produktvermarktung die Akzeptanz der Produkte.

Der SFF ist als Verband Mitglied des Vereins. Doch auch Privatpersonen steht die Mitgliedschaft offen. Weitergehende und ausführliche Informationen sind unter www.kulinarischeserbe.ch abrufbar. **aha**