

Schatzsuche zwischen Schabziger und Schafbock

Dass man einen Uristier auch essen kann und ein Gangfisch nicht davonläuft, wird dereinst im köstlichsten Archiv der Schweiz festgehalten. Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz erforscht die reiche Ess- und Trinktradition unseres Landes.

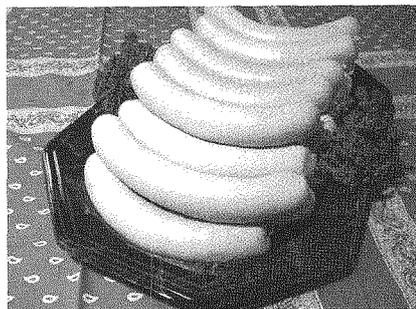
Text: Gaby Labhart Fotos: Carmela Odoni

Kulinarik gehört zur Kultur

Es gibt wohl kaum eine Schweizer Wurst, über die man in den letzten hundert Jahren so leidenschaftlich diskutierte wie über die Glarner Kalberwurst. So beginnt eine der momentan interessantesten Fichen des Landes, die allerdings der Öffentlichkeit noch nicht zugänglich ist. Das wird sich ändern, wenn die ganze Forschung abgeschlossen und Ende dieses Jahres, so die Planung, alles unter Dach und Fach ist. 2009 sollen die Ergebnisse veröffentlicht werden.

Es geht um nichts Geringeres als um die wissenschaftliche Inventarisierung der wichtigsten traditionellen Produkte des Landes. Unterteilt in diverse Gattungen von Fisch bis Süswaren. Oder einfach gesagt: Es geht um das kulinarische Erbe der Schweiz. Und so heisst denn der Verein, der sich um dieses nicht gerade bescheidene Vorhaben kümmert, «Kulinarisches Erbe der Schweiz», respektive «Patrimoine Culinaire Suisse», «Patrimonio Culinario Svizzero» und «Patrimoni culinar svizzer».

Dies alles begann im Millenniumsjahr 2000, als der lizenzierte Theologe mit griechischen Wurzeln, Josef Zisyadis, einen



Die Glarner Kalberwurst: eines der aktuellen Forschungsprojekte des Kulinarischen Erbes.

parlamentarischen Vorstoss machte: Man solle das kulinarische Erbe der Schweiz inventarisieren. Der heute 52-jährige Nationalrat ist als Kommunist, der mittlerweile zu den Grünen gehört, für die meisten ein rotes Tuch. Weshalb es umso erstaunlicher war, dass das Postulat ans Bundesamt für Landwirtschaft weitergereicht wurde. 2004 formierte sich der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz.

Nein, es ist kein Zufall, dass einer aus der Romandie auf diese Idee kam. Im frankophilen Westen der Schweiz war es auch, wo vor gut zehn Jahren nach französischem Beispiel die geschützte Ursprungsbezeichnung AOC (Appellation d'origine contrôlée) eingeführt wurde. Die französischsprachige Schweiz ist ihrem Nachbarn Frankreich in einigen Belangen näher als dem Rest der Schweiz. So nicht zuletzt auch beim Essen. Die Franzosen sind schon längst davon überzeugt, dass kulinarische Spezialitäten ebenso zum kulturellen Erbe einer Region zählen wie zum Beispiel Baudenkmäler und sie deshalb ein wesentlicher Bestandteil der Lebensart sind. Das französische Wort für Landwirtschaft, Agriculture, enthält das Wort Kultur.

Wie Speisen reisen

«Wenn unser Land an diesem sowohl kulturell als auch wirtschaftlich bedeutenden Projekt nicht teilnimmt, isoliert es sich und lässt die kulinarischen Spezialitäten der Schweiz in Vergessenheit geraten sowie den Geschmackssinn der Bevölkerung und insbesondere der Kinder verkümmern»,

schrieb Feinschmecker Zisyadis damals zu seinem Vorstoss. Übrigens sind Italien, Grossbritannien, die Niederlande, Portugal und auch Deutschland sowie Österreich bereits kulinarisch inventarisiert oder zumindest dabei, es zu werden.

Dass diese unsere helvetische Willensnation mit all ihren Minderheiten eine ganze Menge eigenständiger Produkte vorzuweisen hat, ist eigentlich nicht weiter erstaunlich. Wo einst auf fast jeder Alp gekäst und in schier jedem Kamin geräuchert wurde, gab es mit der Zeit viele Spezialitäten. Von denen viele auch wieder in Vergessenheit gerieten. Was es jedoch nicht gibt, ist eine schweizerische Küche. Wie die grosse Kochbuchautorin und Romanistin Alice Vollenweider schon vor Jahrzehnten feststellte.

Vollenweider beschäftigt sich seit langem mit der einheimischen Kulinarik – und insbesondere mit dem Tessin. «Im Welschland kocht man auf französische Art, im Tessin auf italienische Art und in der deutschen Schweiz – das ist weniger einfach zu definieren –, auf jeden Fall kocht man in der deutschen Schweiz nicht auf deutsche Art», so Vollenweider. Dass sich die Produkte und Gerichte manchmal im Namen ebenso wie im Inhalt gleichen, zeigt, wie Speisen reisen. Grenzen kannten sie nie, schon gar keine Kantons Grenzen. Pizokels, Pizzocheri, Pizzöcchar aus Graubünden, Glarner Zoggel, italienische Gnocchi und österreichische Nockerln sind sehr eng verwandt. Das Erbe ist ergo gross und die Recherchen brauchen Zeit. Über eintausend Nennungen trugen die angefragten Kantonsvertreter in einer ersten Runde zusammen. Daraus werden wohl Ende dieses Jahres rund 450 lokale, regionale, kantonale sowie nationale Produkte fichiert sein.

Wobei es vor allem um «verarbeitete Produkte» gehe, erklärt Heike Zimmermann, Volkskundlerin und Mitglied des

Exekutivteams des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz. Beispiele? Aargauer Sonntagswurst und Zigerkrופן, Basler Läcklerli und Züri-Läcklerli, Abricotine ebenso wie Vacherin Mont d'Or. Es seien, so Zimmermann, «nur wenige Primärprodukte dabei, wie beispielsweise die Chütziger Rüebli.» Auch vor Cenovis und Aromat haben die Verwalterinnen und Verwalter des Erbes keine falschen Hemmungen. Ob ein Produkt in Handarbeit oder in industrieller Arbeit entsteht, spielt keine Rolle. Was aber eine Hauptrolle spielt: Das Inventar ist kein Museum. Die Produkte sollen lebendig sein, heute noch



Der Waadtländer Nationalrat Josef Zisyadis hatte im Jahr 2000 die Idee, das kulinarische Erbe der Schweiz zu inventarisieren.

konsumiert werden. Sie sollen indes auch Bestand haben und mindestens vierzig Jahre alt sein. Wieso gerade vierzig Jahre? Weil das, sagt Zimmermann, rund zwei Generationen bedeute und damit bereits eine gewisse Tradition gewährleistet sei.

Die wurstreiche Schweiz

«Der eigentliche Reichtum der Schweizer Küche entfaltet sich nicht bei den Fleischgerichten, sondern bei den frischen oder geräucherten Würsten», schrieb Alice Vollenweider schon vor zwanzig Jahren. Jetzt haben wir es schwarz auf weiss und in Zahlen: Über neunzig traditionelle Metzgereiprodukte hat das siebenköpfige Exekutivteam des Vereins, unterstützt von Fachleu-

ten aus kulinarischen, landwirtschaftlichen, kulturhistorischen Gebieten, definitiv fichiert. Dafür wurde in Archiven gegraben, manchmal fast detektivisch gesucht, selbstverständlich vor Ort recherchiert und auch degustiert. Die St. Galler Bratwurst ist die Urahnin unter den Würsten, der Cervelas die Schweizer Nationalwurst schlechthin. Durchschnittlich 14 Stück verspeisen die Eidgenossen pro Jahr.

Warum um die Glarner Kalberwurst so heftig gestritten wurde – das hat mit ihrer Rezepturierung zu tun. Die im Jahre 1920 sogar an der Glarner Landsgemeinde festgelegt wurde. Dieses Jahr findet die Landsgemeinde am 4. Mai statt. Über die Wurst wird im Ring vermutlich nicht gesprochen, aber gegessen wird sie wie vor hundert Jahren: mit weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und gekochten Dörrzweischgen.

DER VEREIN UND DAS LIEBE GELD

Wer beim Erben auch einmal ans Geld und nicht nur ans Essen denkt, liegt nicht falsch. Für die drei Jahre dauernde Arbeit habe der Verein gut zwei Millionen Franken zur Verfügung, sagt Paul Imhof, Mitglied des Vorstandes des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz. Ein Drittel stammt vom Bundesamt für Landwirtschaft, ein Drittel von den Landwirtschaftsämtern der Kantone, das letzte Drittel wird von Privaten gespendet, so Imhof, der im Hauptberuf Journalist und Gastrospezialist ist («Tages-Anzeiger»). In welcher Form die Resultate dem Publikum zugänglich gemacht werden, hängt weitgehend vom lieben Geld ab. Imhofs ganz persönliche Hoffnung ist, dass es zwei Bücher gäbe: «Eines für das breite Publikum und eines für wissenschaftliche Kreise.»

Wer also den Verein unterstützen oder, wie Imhof sich ausdrückt, «der Schweiz ein Geschenk machen möchte», findet alle nötigen Angaben unter www.patrimoineculinaire.ch

DIE SCHWYZER KRAPPEN



Zweimal jährlich dominieren die Schwyzer Krapfen die Bäckereiauslagen im Urkanton, nämlich an der Chilbi im Herbst und der Fasnacht im Winter.

Gefüllte Gebäcke wurden bereits im Mittelalter als Krapfen bezeichnet. Die Füllung kann aus Fleisch, Gemüse oder auch aus Äpfeln, Nüssen und Rosinen bestehen. Die Form und Grösse war nie einheitlich. So gibt es heute noch runde, halbrunde, viereckige und rautenförmige Krapfen. Entweder sind sie im Öl frittiert oder im Ofen gebacken. Die Form hat funktionale Gründe. Der Historiker Albert Hauser schreibt: «Da man bis ins 16. Jahrhundert hinein viele Speisen von Hand ass, gleichzeitig aber doch sauber sein wollte, sahen sich Küchenmeister

und Hausfrauen gezwungen, die Speisen entsprechend zu «verpacken», in einen Teig aufzurollen oder auf und mit dem Teig zu backen.»

Die rautenförmigen Schwyzer Krapfen bestehen aus einem geriebenen Teig. Die Füllung setzt sich aus eingekochten Dörrbirnen, Zucker, frischen Äpfeln, einer Würzmischung (deren Rezept in jeder Bäckerei geheim bleibt), Wasser und Salz zusammen. Früher hat man dieser Mischung üblicherweise einen Drittel Ziger beigegeben – heute ist aber diese Beigabe kaum mehr gebräuchlich.

Verglichen mit seinen Artgenossen ist der Schwyzer Krapfen eher ein Häppchen als ein Happen. Er wird – auch unter dem Namen «Kösi-krapfen» – gerne als Znüni oder Zvieri gegessen. Man kann ihn auch als Dessert mit Schlagrahm zum Kaffee servieren. In der Schweiz umfasst das Krapfengebiet vor allem die drei Urkantone. Fast überall gelten dort die verschiedenen Krapfenarten als typisches Chilbi- und Winter-Festgebäck. Inzwischen werden sie jedoch oft das ganze Jahr angeboten.

«Es kommen immer wieder neue Produkte hinzu»

Heike Zimmermann erzählt, was sie an ihrer Arbeit beim

Kulinarischen Erbe der Schweiz besonders spannend findet und was sie bei ihrer Forschungsarbeit verblüfft.

Text: Gaby Labhart Foto: Carmela Odoni

LE MENU: Frau Zimmermann, haben Sie alle Produkte probiert, die Sie für das Kulinarische Erbe recherchiert haben?

HEIKE ZIMMERMANN: Es macht die Arbeit wesentlich einfacher, wenn man weiss, wie ein Produkt schmeckt, über das man schreibt.

Wie kamen Sie denn auf die Kulinarik und auf die Lust, darüber zu schreiben?

Da ist einmal mein persönliches Interesse. Ich esse gerne. Ausserdem habe ich mich in meiner Lizenzarbeit mit Lokalen beschäftigt, die ein sozusagen schweizerisches Gastronomiekonzept pflegen. Die sich vom Essen über das Trinken, von der Einrich-

tung bis zum Musikangebot an schweizerische Themen halten.

Beispiele?

Etwa das «Crazy Cow» in Zürich oder das ehemalige «Alpenrock House» in Kloten. Wo ich übrigens auch gearbeitet habe, um mein Studium zu finanzieren.



Sie haben Kulturwissenschaften studiert und sind beim Kulinarischen Erbe gelandet. Wie kam das?

Ganz einfach: Die Stelle war ausgeschrieben.

Gibt es in Ihrer kulinarischen Forschung Ergebnisse, die Sie völlig überrascht haben?

Was mich immer wieder verblüfft, ist die Tatsache, dass regionale Spezialitäten zwar

in ihrer angestammten Region bekannt sein können – aber kaum darüber hinaus. Wir wissen in der Deutschschweiz wenig über die Spezialitäten in der Romandie. Und umgekehrt.

Also doch ein Röstigraben?

In dieser Hinsicht, ja. Durchlässiger scheinen mir die kulinarischen Grenzen zum Tessin.

Haben Sie dafür eine Erklärung?

Eigentlich nicht. Eher eine Vermutung. Vielleicht stehen die Deutschschweizer der Südschweiz etwas näher als der Westschweiz. Sie gingen traditionellerweise in den Süden in die Ferien und brachten gewisse Produkte und Gerichte mit nach Hause.

Ist Ihr Job eigentlich zu Ende, wenn das kulinarische Erbe einmal erfasst sein sollte?

Hoffentlich nicht! Im Ernst: Es kommen ja immer wieder neue Produkte dazu, wenn sie den Bedingungen für die Aufnahme in das kulinarische Erbe entsprechen. Das Inventar bietet auch einen reichen Fundus für weitere Projekte: Publikationen oder regionale Vermarktungsmöglichkeiten und vieles mehr.

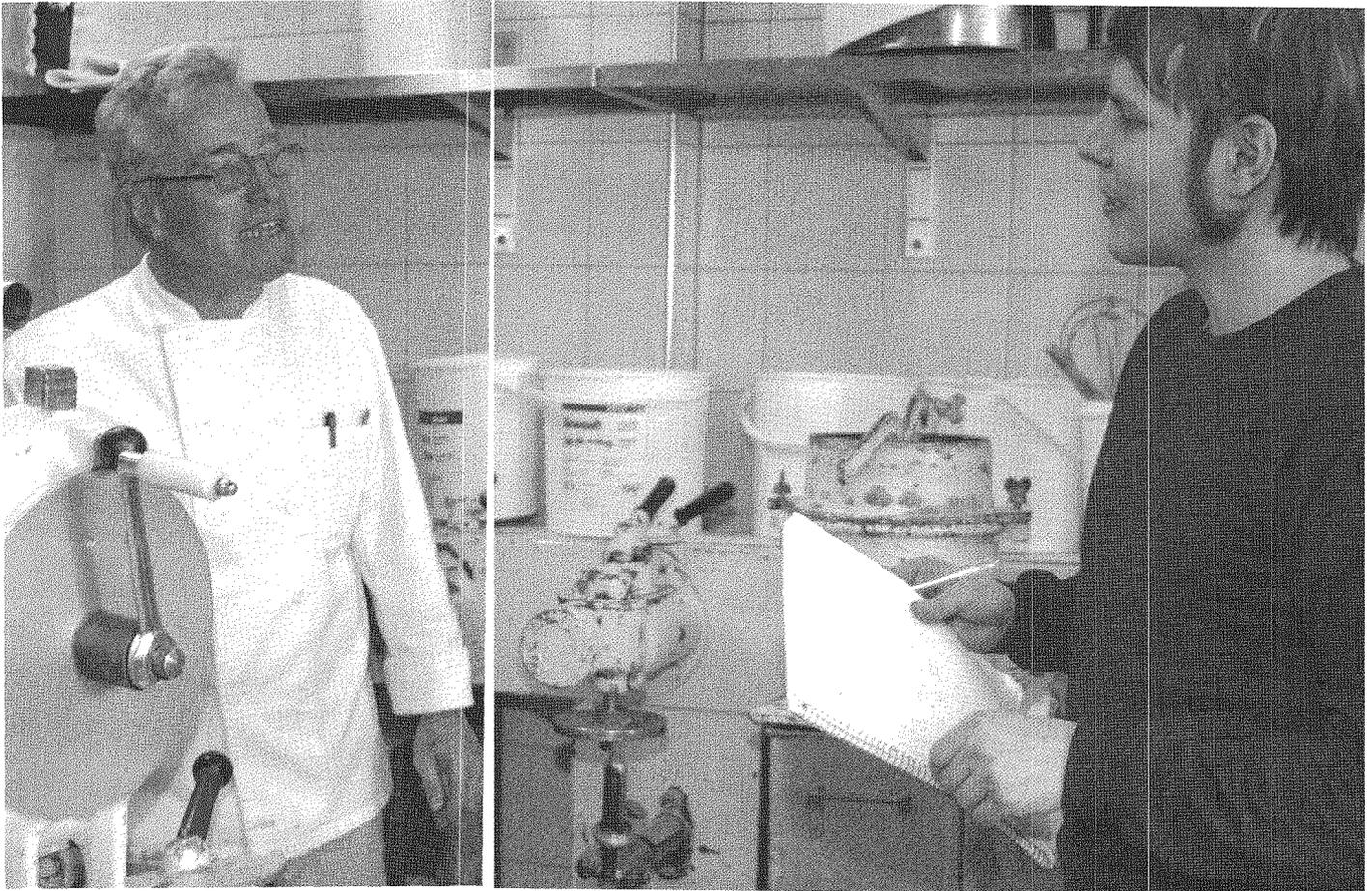
Hat Sie Ihre Arbeit im Hinblick auf Ihre private Küche beeinflusst?

Ich gehe anders an Nahrungsprodukte heran. Es ist mir viel deutlicher bewusst, wie viel Arbeit in einer Wurst, einem Brot steckt. Sogar, wenn etwas industriell gefertigt ist. Auch in einer Grossbäckerei wird beispielsweise immer noch einiges von Hand gemacht. Und ich bin immer wieder erstaunt darüber, wie moderat die Preise sind im Hinblick auf den grossen Aufwand, der je nach dem nötig ist. Gerade etwa für die Produktion einer Wurst.

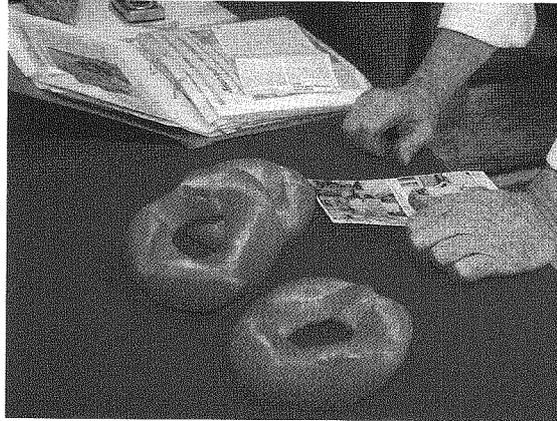
ZUR PERSON

Heike Zimmermann, Jahrgang 1971, lic. phil., ist Projektverantwortliche Deutschschweiz und zuständig für Kommunikation beim Kulinarischen Erbe der Schweiz. Sie studierte Kulturwissenschaften, deutsche Sprachwissenschaften und Filmwissenschaften in Zürich. Ihre Lizentiatsarbeit schrieb sie zum Thema «Swiss Ethno in der Gastronomie». Danach arbeitete sie als Kommunikationsspezialistin. Heike Zimmermann mag Kochexperimente sowie gesellige Tischrunden und ist bekennende Bierliebhaberin. Bei schönem Wetter ist die Katzenbesitzerin sonntags auf der Pferderennbahn anzutreffen.

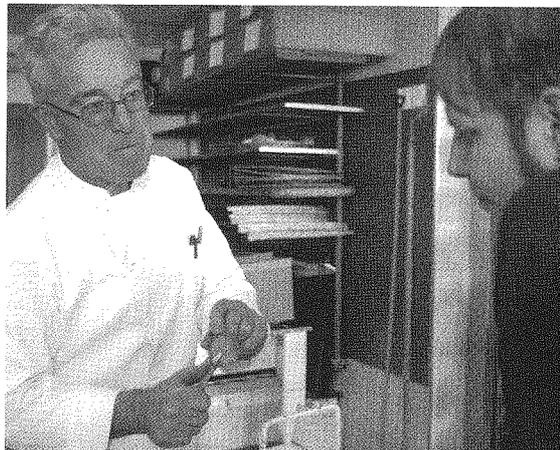
Der kulinarischen Kultur wissenschaftlich exakt auf der Spur



Hans Rey vervollständigt die Informationen über die Schwyzkräpfen, die Jan Jirát als wissenschaftlicher Mitarbeiter des Kulinarischen Erbes in Archiven recherchiert hat.

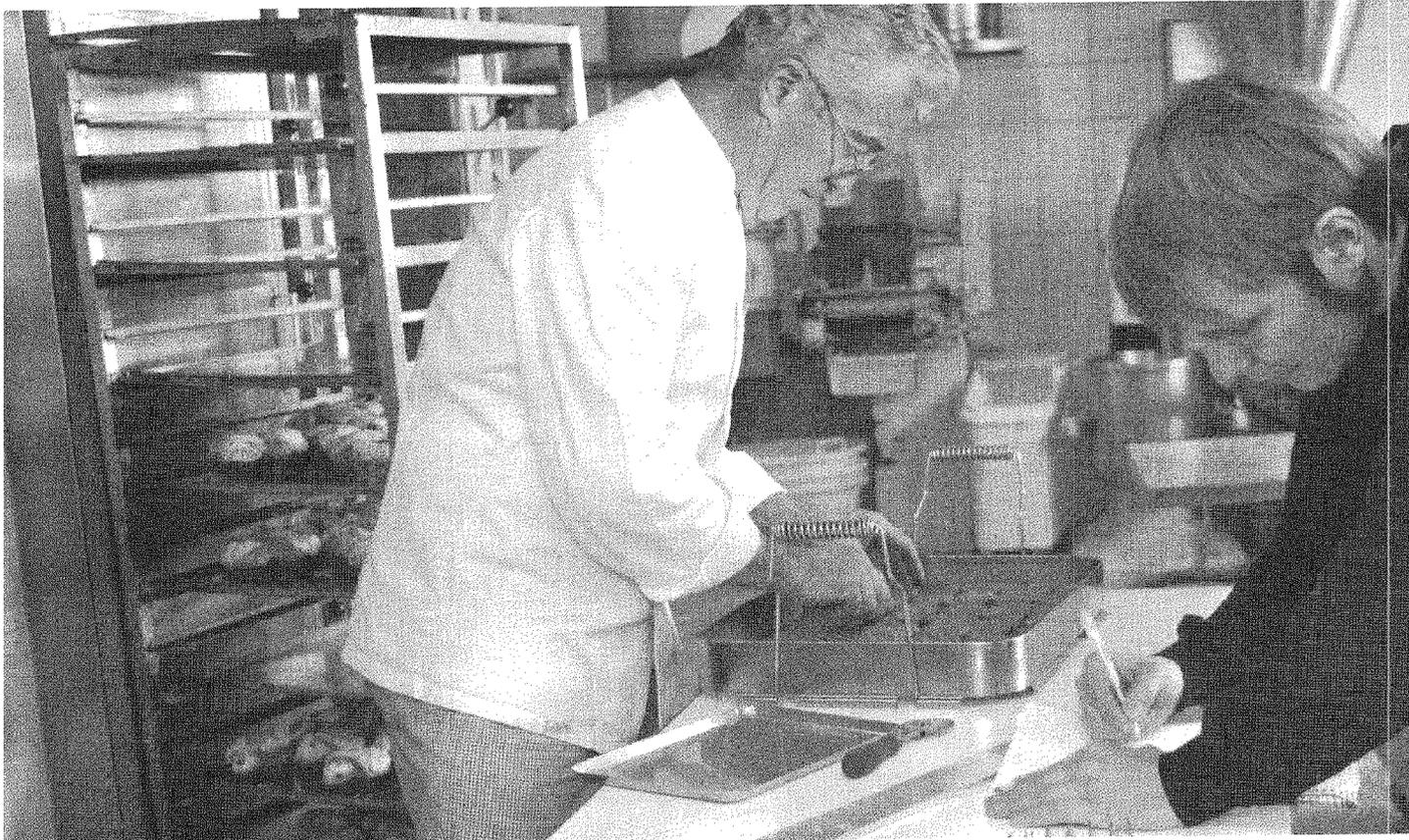


Welche Krapfenform ist wohl die älteste?

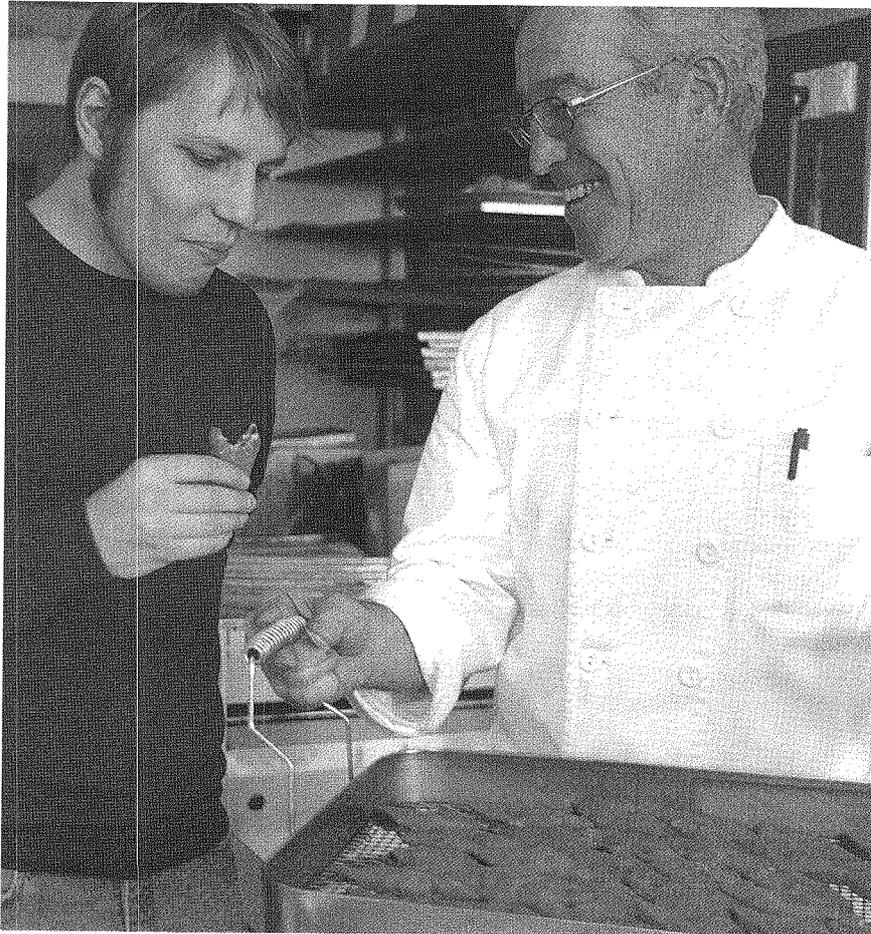


Rautenförmige Krapfen verlangen spezielle Teigschneider.

Bis Ende 2008 werden rund 450 kulinarische Traditionsprodukte der Schweiz fichiert sein



Jan Jirát notiert akribisch jeden einzelnen Arbeitsschritt der Krapfenherstellung.



Nach grauer Theorie und praktischer Demonstration endlich die Degustation.