



SAGEN SIE MAL ...

## Mehr als Schoki und Käse

Das „Kulinarische Erbe der Schweiz“ listet ein  
Inventar an Spezialitäten auf, das Appetit macht



Fünf Jahre Forschung brachten rund 400 Produkte zutage, die das Kulinarische Erbe der Schweiz vertreten.

Ein Verein pflegt es weiter. Dazu befragten wir Dr. Gabriela Renggli.

**Frau Dr. Renggli, warum brauchte es eine Forschungsarbeit für das Kulinarische Erbe?**

Die Schweiz hat Nahrungsmittel, deren Herstellung mit den Regionen, aus denen sie stammen, verbunden sind. Diese kulinarische Tradition wollte man in ihrem wirtschaftlichen, kulturellen und räumlichen Zusammenhang erforschen und bewusst machen.

**Welche Voraussetzungen müssen die Produkte mitbringen, um zum Erbe zu zählen?**

Die Kandidaten müssen in ihrer Herstellung wenigstens über zwei Generationen (also

40 Jahre) tradiert sein, sie sollen heute konsumiert werden und verfügbar sein. Dabei geht es um verarbeitete Produkte – nicht um Gerichte – die aus einer ganz bestimmten Region stammen. Selbst die Herstellungsmethode und der Charakter sind oft eng an den Herkunftsort gebunden.

**Nennen Sie uns konkrete Beispiele dazu?**

Besonders kreativ sind die Schweizer beim Backen: Das Inventar des Kulinarischen Erbes enthält über 170 Gebäckspezialitäten. Honiggebäcke waren beispielsweise Wintervorrat und Festtagsgebäck – viele wurden von den Klöstern durch orientalische Gewürze verfeinert. Ein anderes Beispiel ist der Munder Safran. Er wächst in den Bergen des Kantons Wallis, wird seit Jahrhunderten geerntet (Fotos oben). Die Schweizer sind zudem „Weltmeister“ in Sachen Trocken-

fleischspezialitäten, eine Form der Haltbarmachung in den Trockentälern des rauhen Alpenklimas. Am bekanntesten sind die in Graubünden, im Wallis oder im Tessin hergestellten Trockenfleischspezialitäten. Das Kulinarische Erbe der Schweiz verzeichnet zudem 52 köstliche Würste – von der St. Galler Bratwurst bis zur Cicitt, der nahezu unbekannteren Ziegenwurst aus der Region Locarno. Es gibt so viele Sorten mit interessanter Geschichte, dass sich dieses Jahr in Luzern eine spezielle Ausstellung diesem Thema widmet: „Alles Wurst oder was?“ heißt das erste Schweizer Wurstfestival.



DR. GABRIELA RENGGLI ist die Geschäftsführerin des Vereins



HIRTEN entwickelten die Haltbarmachungsverfahren für das Walliser Trockenfleisch



TRIEOLT ist ein köstlicher Gewürzzucker, der Fruchtsalat und Schlagsahne verfeinert



DER ALPKÄSE L'Étivaz und Kohlwurst (Saucisse aux choux vaudoise) aus dem Kanton Waadt