

# Am Ende isst alles Wurst

Nicht nur im Ausland glauben sie, Rösti und Fondue seien eine Schweizer Erfindung. Tatsächlich ist es komplizierter mit der kulinarischen Urheberschaft. Auf einer Entdeckungsreise in die Speisekammern kommt Unbekanntes zutage.

Text: Gaby Labhart

Rösti, Fondue, Raclette: die kulinarische Dreifaltigkeit einheimischen Schaffens auf einen einfachen Nenner gebracht. Oh heilige Einfachheit! Wenn dieses Dreigestirn die Schweizer Küche sein soll, möchte man gleich auswandern. Nur keine Bange, so simpel ist die Sache nicht. Denn genau genommen gibt es sie gar nicht, diese Schweizer Küche. Was die grosse Kochbuchautorin und Romanistin Alice Vollenweider schon vor Jahrzehnten feststellte – und damit einige Irritationen auslöste –, gerät immer wieder in Vergessenheit. Es ist halt viel zu bequem, sich an Klischees zu klammern. Sie sind wie Darmzotten: einfach unverzichtbar.

Kochen war einst weder von Grenzen noch von Rezepten definiert. Auf dem Land war es grösstenteils Selbstversorgung. Das ist aus heutiger Sicht für Volkskundler weit interessanter als für Gastronomen. Die einzige wichtige Entwicklung im Speisezettel der ländlichen Bevölkerung war im Laufe von langen Jahrhunderten die Kartoffel, die Ende des 18. Jahrhunderts eingeführt und erst nach einigen Anfangsschwierigkeiten akzeptiert wurde. Im Tessin, im St. Galler Rheintal und in Teilen Graubündens verbreitete sich gleichzeitig der Mais.

Gastronomische Traditionen konnten sich nur bei den wohlhabenden Bürgern in den Städten entwickeln, wo die Reichen Fleisch und Geflügel einkaufen, Gemüse und Früchte kultivieren konnten. Mit der Eroberung der Welt, vulgo Kolonialismus,

„Dass sich Produkte und Gerichte im Namen und Inhalt gleichen, zeigt, wie Speisen reisen.“

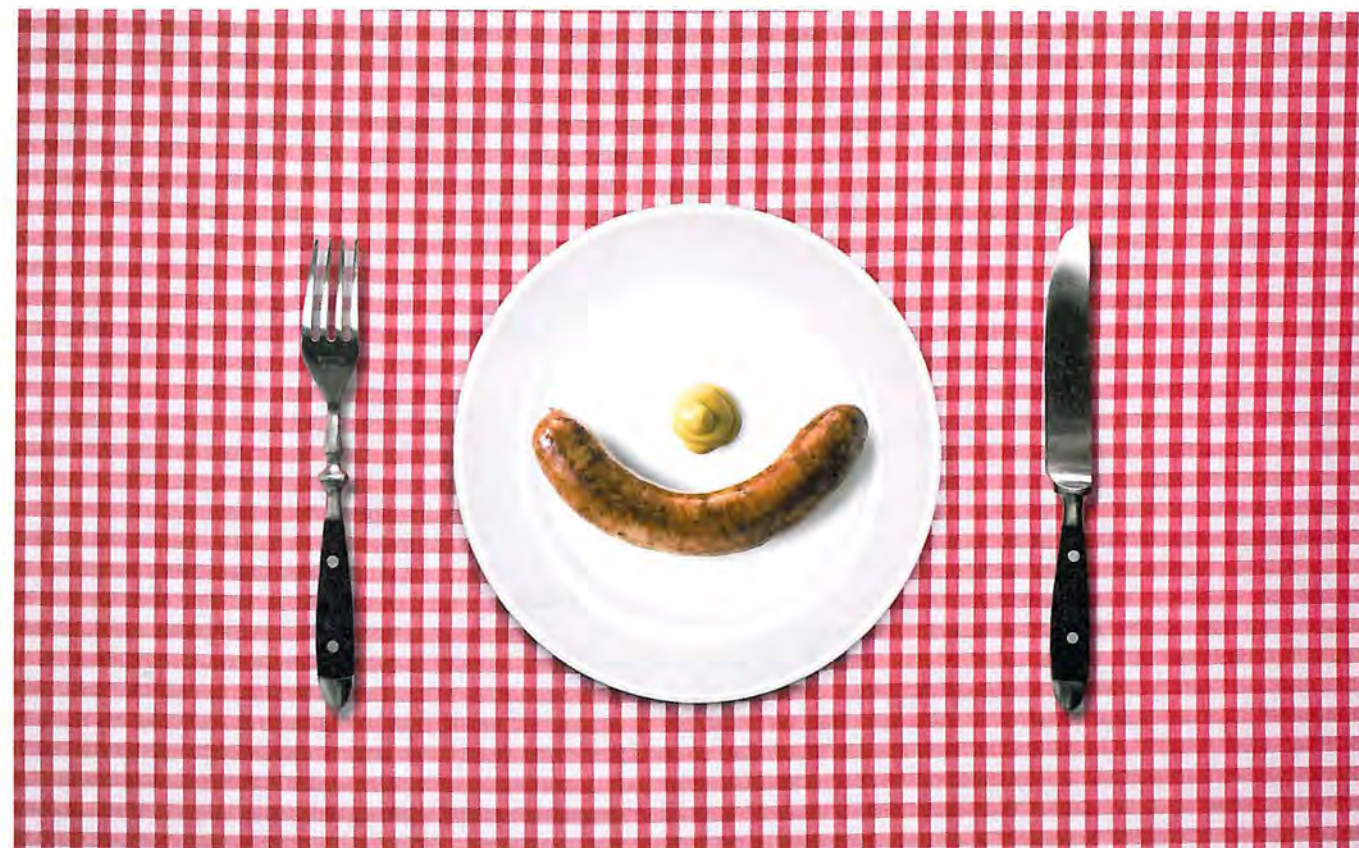
veränderte sich auch der Speisezettel der Städterinnen und Städter. Exotische Gewürze waren heiss begehrt, Kaffee und heisse Schokolade wurden zu In-Getränken, Zucker eroberte die Gaumen der Reichen, Gebäcke, exotische Früchte zeigten, dass man Lebensart (und selbstverständlich die entsprechenden Mittel) hatte.

1749 erschien das älteste gedruckte Kochbuch der Schweiz in Bern. Nur: Eine Berner Küche, was immer man darunter auch verstehen möchte, war dies gedruckte Werk mitnichten. Alice Vollenweider sagt: «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.»

Dass sich die Produkte und Gerichte manchmal im Namen ebenso wie im Inhalt gleichen, zeigt, wie Speisen reisen. Bündner Pizokel, Tessiner Pizzoccheri, Glarner Zogge, italienische Gnocchi und österreichische Nockerln sind eng miteinander verwandt. Käse schmilzt man überall in den Alpen, ob es dann ein Fondue valaisanne oder eine Fonduta valdostana ist, eine Fonduevariante aus dem Aostatal. Die Fonduta basiert auf geschmolzener Fontina mit Butter, Eigelb, Milch und, wenn vorhanden, weissen Trüffeln.

Und so mag es zwar keine – und schon gar nicht eine einheitliche – Schweizer Küche geben, aber eine Menge regionaler Spezialitäten, die sich weder an Kantons- noch an Landesgrenzen halten. Denn 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 auch manche wieder in Vergessenheit gerieten.

Dass man einen Uristier auch essen kann und ein Gangfisch nicht davonläuft, ist im leckersten Archiv der Schweiz festgehalten. Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz hat sich ab 2004 auf die Suche begeben und die reiche Ess- und Trinktradition der Schweiz zwischen Schabziger und Schafbock erforscht und festgehalten. 2009 ist die Datenbank mit rund vierhundert Einträgen der Öffentlich-



keit zugänglich gemacht worden ([www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch)).

Es mag nun überraschen: Wir haben weder mit unseren Milchprodukten noch mit den Süswaren am meisten zu bieten. «Der eigentliche Reichtum der Schweizer Küchen entfaltet sich auch nicht bei den Fleischgerichten, sondern bei den frischen oder geräucherten Würsten», schrieb Vollenweider schon in den frühen Achtzigerjahren. Sie sollte recht behalten. Jetzt haben wir es schwarz auf weiss und in Zahlen: Über neunzig traditionelle Metzgereiprodukte sind fichiert worden. Stolz darf die Ostschweiz sein: Die St. Galler Bratwurst ist die Urahnin unter den Würsten, der Cervelat die Schweizer Nationalwurst. Durchschnittlich vierzehn Stück verspeisen die Eidgenossen pro Jahr.

Rösti und Fondue sucht man überraschenderweise vergeblich im Archiv des Kulinarischen Erbes der Schweiz. Allerdings findet man Bratchäs, wie er in Nid- und Obwalden heimisch ist. Und Raclette. Wobei Bratchäs – man möge es nicht dem Röstigraben anlasten – sehr viel älter ist. «Tatsächlich liefert eine schriftliche Überlieferung aus dem ehemaligen Kloster Muri AG Hinweise auf eine Käseproduktion in Unterwalden im 12. und 13. Jahrhundert», heisst es im Kulinarikarchiv.

Raclette wird im frühen 19. Jahrhundert erstmals schriftlich erwähnt. In die Schlagzeilen kommt es dann sehr viel später mit dem «Raclette-Zwist», als die Walliser es als ihre Erfindung beanspruchen wollen. Im November 2007 entscheidet das Bundesgericht, Raclette sei ein

Gericht, aber keine schutzwürdige Ursprungsbezeichnung. Der Name Raclette für einen Käse ist daher frei verwendbar. Allerdings verfügt das Bundesgericht auch, der im Wallis hergestellte Käse solle den Herkunftsschutz «Raclette du Valais AOC» erhalten.

Tja, wer hat nun also was erfunden? Sicher ist, der Werbung sei Dank, dass wir Ricola erfunden haben. Wie es genau mit Raclette, Fondue und Rösti war, wissen wir nicht. Dass ausgerechnet dieses Trio zum Dreigestirn der Schweizer Küche geworden ist, zeigt, was eine perfekt gelungene Integration vermag. Um nicht zu sagen Annexion. Oder ist es ein Fall von ausserordentlich geschicktem Marketing avant la lettre? Dann haben wir halt das Marketing erfunden. Auch gut. ●