

# Mit Bloderchäs das Wesen der Schweiz erklären

**Der Journalist Paul Imhof widmet sich im dritten Band des «kulinarischen Erbes der Schweiz» den Spezialitäten aus der Ostschweiz.**



Beim Bloderchäs handelt es sich um eine Art Urkäse, der vermutlich schon in der Jungsteinzeit hergestellt wurde. Foto: SRF

Von [Daniel Böniger](#)

Redaktor Kultur

[@tagesanzeiger](#) 05.12.2014

«Ich bin doch nicht das kulinarische Gewissen der Schweiz», sagt Paul Imhof im Laufe des Gesprächs. Es dreht sich gerade um die Frage, weshalb er für seine Texte über historische Spezialitäten die literarische Form der «Miniaturen» gewählt hat. Der Journalist meint, dass er sich damit vom reinen Lexikonstil befreien wollte. Und dass er weder Endgültigkeits- noch Vollständigkeitsansprüche hege.

Imhof, ehemaliger TA-Redaktor und noch immer Kolumnist dieser Zeitung, arbeitet seit einigen Jahren daran, die rund 400 Einträge des elektronisch erfassten Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz – ein Projekt des Bundes und der Kantone, bei dem er ebenfalls mitgearbeitet hat – mit eigenem Wissen und eigenen Recherchen anzureichern. Daraus entstanden sind bisher zwei Bände mit der Zentralschweiz und dem Mittelland als Thema; nun ist der dritte Band erschienen, in dem die beiden Appenzell, St. Gallen, Thurgau und Schaffhausen im Zentrum stehen. Doch so aufgeräumt das alles klingt: «Lebensmittel sind meistens älter als politische Grenzen», sagt Imhof.

Was er meint, illustriert er am Beispiel des Sur- und Bloderchäs: In seinem Buch hat Imhof das Milchprodukt dem Kanton St. Gallen zugeschlagen, weil es nur noch im Toggenburg und einigen Gemeinden des St. Galler Rheintals sowie in Liechtenstein hergestellt wird. Doch handelt es sich dabei um eine Art Urkäse, der vermutlich schon in der Jungsteinzeit hergestellt wurde. Und den auch die Kelten und vor ihnen wohl schon die Römer in der ganzen heutigen Schweiz produzierten: «Wertvollstes Milchprodukt war früher die Butter, die man für teures Geld verkaufte», so der Journalist. «Übrig blieb einzig die Molke, die man im Sinne einer vollständigen Resteverwertung trinken konnte oder ins Badewasser giessen.» Oder man machte eben den genannten Käse draus, bei dem die Milch nicht wie meist üblich durch die Zugabe von Lab gerinnt, sondern durch Säure.

### **Heimweh aus dem Streuer**

Um ins «Erbe» aufgenommen zu werden, muss ein Produkt mindesten vierzig Jahre alt, also von einer Generation auf die nächste übertragen worden sein, und es muss heute noch hergestellt werden. Imhof wäre nicht Imhof, wenn er für seine Miniatur über den Bloderchäs nicht einen entsprechenden Käser besucht und seine Eindrücke in den Text eingefügt hätte. Und natürlich schreibt der Kollege, wie man den Käse zu geniessen pflegt: unter anderem geraffelt über Ribelmais oder gratiniert auf einem Auflauf.

Mit gleicher Hingabe und mit viel Detailkenntnis hat Paul Imhof sich auch den anderen rund sechzig Produkten aus der Ostschweiz gewidmet. Unter anderem dem Moschtbröckli, «das den Status einer reinen Appenzeller Spezialität mengenmässig längst überschritten hat.» Oder neueren Produkten wie der Streuwürze Aromat (einem «klassischen Heimwehgeschmack»). Übrigens eines der wenigen Lebensmittel im Buch, für das sich ein genaues Erfindungsdatum bestimmen lässt: «Sehr oft habe ich nach der ersten schriftlichen Erwähnung kategorisiert.» Fündig geworden ist er dabei häufig in den Aufzeichnungen des Klosters St. Gallen und in alten Kochbüchern.

Imhofs «Kulinarisches Erbe», in dem sich auffallend viele Getränke, Konditorei- und Wurstprodukte finden, kann man zwar als Nachschlagewerk betrachten (und wirklich gut gebrauchen); doch liest es sich der praxisnahen, angenehm portionierten Texte wegen eben doch um Längen angenehmer als ein reines Lexikon. Und tatsächlich spürt man während der Lektüre, dass nicht nur politischer Wille, sondern auch Spezialitäten wie das Püürli («entscheidend ist der hohe Wasseranteil»), der Fleischkäse («in der Romandie eher als in - Büchsen gepresstes Militärfutter bekannt») oder die berühmte St. Galler Bratwurst unser Land zusammenkitten. Und aus diesem Grund darf man jetzt schon gespannt sein auf die beiden - letzten Bände, die sich mit der italienischen und der französischen Schweiz beschäftigen werden.

### **Begehrtes Erbgut**

Mit einem Lächeln erzählt Paul Imhof, dass beim Herausgeber, dem Zürcher Echtzeit-Verlag, schon mehr als einmal ältere Damen aus der Ostschweiz nachgefragt hätten, wann denn endlich der dritte Band des «kulinarischen Erbes» erscheine. Und so wird man den Verdacht nicht los, dass der Journalist eben doch bereits ein bisschen das kulinarische Gewissen unseres Landes geworden ist.

[www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch) (Tages-Anzeiger)

(Erstellt: 05.12.2014, 18:04 Uhr)