



Titel	NZZ am Sonntag
Datum	12.02.2006

Unser Ethno-Food

Das «Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz» versammelt Produkte von Aromat bis Ziger. *Von Andreas Merz*

«Zu wenig Salz», sagt Heike Zimmermann. «Zu wenig Butter», erklärt Franziska Schürch. Die Blätterteigflütes einer Basler Bäckerei haben bei den beiden Volkskundlerinnen einen schweren Stand. Das Gebäck stammt ursprünglich aus der Romandie und wird als eines von rund 600 Produkten Eingang ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz finden. Franziska Schürch und Heike Zimmermann, die gemeinsam für den Deutschschweizer Teil des Inventars verantwortlich sind, haben einen kühnen Vorsatz gefasst: Sie wollen sämtliche Lebensmittel, die sie wissenschaftlich bearbeiten, mindestens einmal gegessen haben. Rund hundert haben sie bisher geschafft.

Die Degustationen gehören zur Arbeit der beiden Volkskundlerinnen. Anders als bei vergleichbaren Projekten aus der EU wird das Schweizer Verzeichnis auch sensorische Informationen enthalten. Dies sei deshalb wichtig, weil gewisse Produkte je nach Herkunft anders hergestellt würden und damit auch anders schmeckten, erklärt Heike Zimmermann. «Ausserdem kann sich der Geschmack im Laufe der Zeit verändern. Solche Unterschiede können ältere Leute noch feststellen.»

Ihre Tätigkeit haben Zimmermann und Schürch dem Waadtländer Nationalrat Josef Zisyadis zu verdanken, der 2000 ein Postulat zur Erstellung eines Inventars zum kulinarischen Erbes der Schweiz einreichte. Das Projekt soll nicht nur die Vielfalt des lokalen Wissens erhalten, sondern auch das Bewusstsein von Produzenten und Konsumenten für regionale Spezialitäten fördern. Gerade landwirtschaftliche und touristische Kreise hoffen, dank dem Inventar in Bergregionen eine bessere Wertschöpfung erzielen zu können. Nach einem Pilotversuch im

Jahr 2003 wurde der Verein Kulinarisches Erbe Schweiz gegründet, der sich unterstützt von Bund, Kantonen und Privaten an die Arbeit machte.

Capuns und Rüeblitorie

Die Ansprüche und Erwartungen ans Inventar sind hoch: «Es ist das erste Mal, dass in der Schweiz ein solch umfassendes Verzeichnis erstellt wird», erklärt Franziska Schürch. Speziell geschulte Vertreterinnen und Vertreter aus allen Kantonen wurden Anfang 2005 mit dem Erstellen einer ersten Liste von Spezialitäten beauftragt. Dabei geht es nicht um Gerichte oder Rezepte, sondern die beiden Volkskundlerinnen sprechen von «kulinarischen Produkten», durchaus im Wissen, dass dieser Begriff schwer einzugrenzen ist und die Grenze zu einem Gericht fließend sein kann, wie Heike Zimmer-

mann zugibt: «Es handelt sich grösstenteils um Nahrungsmittel, die fertig im Laden erhältlich sind, zum Beispiel Würste, Kirsch oder Basler Lækkerli. Es sind aber auch Produkte darunter, die zu Hause hergestellt werden können, wie Röstli, Capuns oder Rüeblitorie.»

Diese Projektphase ist Ende des letzten Jahres abgeschlossen worden. Die Ergebnisse zeigen unter anderem, wie stark die Schweizer Spezialitäten von äusseren Einflüssen geprägt sind: «Das ist ein zentrales Element der Schweizer Küche», meint Heike Zimmermann. «Die wenigsten Produkte sind mehr als 200 Jahre alt. Man denke nur an die vielen Kartoffelgerichte oder die Schokolade.»

Auffällig sei auch, wie viel süsses Gebäck es in der Schweiz gebe, sagt Franziska Schürch: «Damit haben wir nicht unbedingt gerechnet.» Die Kantonsvertreter haben Dutzende Sorten von Rahmwähen, Obstkuchen, Lebkü-

«Nahrung deckt als «phénomène total» alle Regionen und sämtliche Bereiche der Kulturgeschichte ab.»

chen und stüssen Broten zusammengetragen. Die beiden Ethnologinnen interpretieren diesen süssen Reichtum einerseits als das Ergebnis einer grossen Kreativität, die sich vor allem vor Festtagen in Küchen und Backstuben entlud. Es gebe aber auch praktische Gründe dafür, sagt Heike Zimmermann, wie die hohe Dichte an Obstbäumen oder die Notwendigkeit, überschüssigen Rahm zu verarbeiten: «Bei vielen Produkten fällt auf, dass die Haltbarkeit eine wichtige Rolle spielt.»

Produkte als Geschichte

Interessante Schlüsse lassen sich auch aus der Herkunft der Nahrungsmittel ziehen. Viele Produkte kommen in verschiedenen Kantonen und Regionen vor, zum Beispiel Trockenfleisch, Birnenbrot, Röstli oder Alpkäse. In dieser geographischen Verteilung widerspiegelt sich die einstige landwirtschaftliche Struktur der Schweiz, die Gliederung in Ackerbau-, Milchwirtschaft- oder Obstbaugebiete, von der heute kaum mehr etwas sichtbar ist. «Die kulinarischen Produkte repräsentieren die Geschichte der Schweiz», meint Franziska Schürch. «Man kann Nahrung als «phénomène total» bezeichnen, das sämtliche Bereiche der Kulturgeschichte abdeckt, von Wirtschaft und Arbeit, über Religion bis zur Geschlechtergeschichte.»

Zum Beispiel das Appenzellerland: Bis vor rund hundert Jahren war in vielen Berggebieten die Angst vor Hunger

noch sehr präsent, wie Regula Stricker in Erinnerung ruft. Die Bäuerin und hauswirtschaftliche Beraterin aus Stein (AR) hat eine Ausstellung zum Thema Essen im Volkskundemuseum von Stein betreut und ist für die Produktliste der beiden Appenzell verantwortlich. «In den Spezialitäten widerspiegeln sich die einstigen Ernährungsgewohnheiten», erklärt sie. «Man ass, was man selbst produzierte: Mehl- oder Hafermus, Milchprodukte und Rindfleisch.» Erst mit dem Aufkommen der Baumwollindustrie und der Heimarbeit begann sich der Speiseplan der einfachen Leute zu ändern. Regula Stricker unterteilt die Appenzeller Spezialitäten in drei Kategorien: Fleischprodukte (Mostbröckli, Pantli, Siedwurst), Milchprodukte (Käse, Rahm, Chäsflade, Äplermakronen) und mit Honig gesüßtes Gebäck (Biber, Biberfladen oder Leckerli). Viele dieser Backwaren enthalten exotische Gewürze - einst führte eine Gewürzstrasse durchs Appenzellerland.

Ihre Informationen bezogen die Kantonsvertreterinnen zum Teil aus schriftlichen Quellen, wie Regula Stricker erklärt. Sie habe aber vor allem bei Fachleuten wie Bäckern, Metzgern, Kulturhistorikerinnen, Archivaren und natürlich bei Bäuerinnen recherchiert: «Gerade von den Landfrauen habe ich viel profitiert, sie leben mit Traditionen und Spezialitäten und sind aus eigener Erfahrung damit vertraut.»

Um ins Inventar aufgenommen zu werden, muss ein Produkt verschiedene Kriterien erfüllen: Es muss zum Beispiel älter als 40 Jahre sein, womit auf der Liste auch industriell produ-

zierte Nahrungsmittel stehen, wie Sugo, Ovomaltine oder Aromat, die den raschen Wandel in Gesellschaft und Arbeitswelt repräsentieren, den die Schweiz im letzten Jahrhundert erfahren hat. Weitere Bedingungen waren, dass ein Produkt bis heute hergestellt und gegessen wird und dass es eine Verbindung zur Schweiz aufweist.

Franziska Schürch und Heike Zimmermann erstellten eine Systematik aus rund 70 Kategorien, nach der die gesammelten Produkte geordnet wurden. Bis im Sommer 2006 stellen nun die Kantonsvertreter für jedes Produkt, das auf der Liste verblieben ist, ein Dossier zusammen. Nahrungsmittel, die in der ganzen Schweiz verbreitet sind, wie die industriell produzierten Lebensmittel oder die Dutzenden verschiedener Sorten von Alpkäse, werden von den beiden Volkskundlerinnen selbst bearbeitet. Vor allem aber sind sie dafür verantwortlich, dass methodisch und inhaltlich alles korrekt läuft, was bei der grossen Zahl an Projektmitarbeitenden nicht einfach ist. «Es ist sehr wichtig, dass der Forschungoutput homogen wird», betont Heike Zimmermann. Zur Absicherung der Fachinformationen wurde ein Netz von Experten aus kulinarischen, landwirtschaftlichen und kulturhistorischen Fachbereichen aufgebaut. Methodisch wird die Arbeit von einem wissenschaftlichen Beirat begleitet.

Das Inventar wird als elektronische Datenbank publiziert, die nicht nur von der Forschung, sondern auch von interessierten Kreisen aus Gastronomie, Tourismus, Landwirtschaft und Bildung genutzt werden kann. Zusätz-

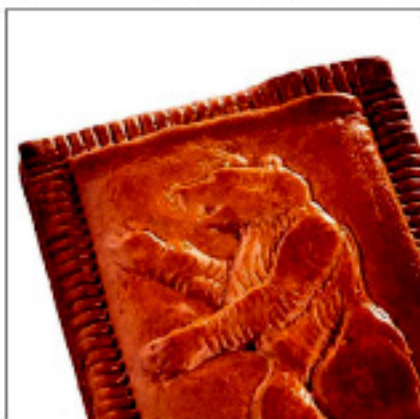
lich wird das Inventar als Buch publiziert. «Allerdings kein Kochbuch», stellt Schürch klar, «denn wir nehmen ja keine Gerichte ins Inventar auf. Das Buch soll einfach Lust darauf machen, die Produkte auszuprobieren und in der Küche damit zu arbeiten.»



Die gute alte Ovomaltine.



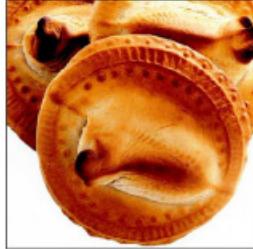
Basler Leckerli.



Appenzeller Biber.



Aus Zug oder dem Baselbiet: Kirsch.



Einsiedler Schafböcke.



Appenzeller Käse.



Politisch nicht ganz korrekt: Mohnenkopf.



Echt schweizerische Köstlichkeit: Sugus. (Fotos: Christian Beutler)



Bündnerfleisch ist nur eines von vielen Schweizer Trockenfleisch-Produkten.