



Kulinarisches Erbe der Schweiz

Tirggel, Cervelats, Cola-Frösche

Text und Bilder: Martin Weiss

Das Kulinarische Erbe der Schweiz, ein Inventar kulinarischer Spezialitäten, gibt es seit 2005. Seit Beginn dabei ist die Volkskundlerin Heike Zimmermann. Ihr hat Martin Weiss, als Urchuchi-Autor selber ein Experte der Schweizer Esskultur, Fragen gestellt.

Heike Zimmermann mit Zürcher Tirggeln, eine der Spezialitäten des Inventars.

Kennen Sie die Cicitt, die Ziegenwurst aus dem Locarnese? Oder den Blauen Kuchen aus dem Frutigtal? Und haben Sie gewusst, dass der Gangfisch aus Ermatingen kommt? – Wenn ja, dann haben Sie entweder all diese Regionen schon einmal durchwandert und kennen sich in den lokalen Essgenüssen aus. Oder Sie haben die Internetseite des Kulinarischen Erbes der

Schweiz besucht: Rund 400 Schweizer Spezialitäten sind in dieser Datenbank aufgeführt – von A wie Aargauer Rüeblitorte bis Z wie Zwieback. Eine Fundgrube für Wanderfans, die mehr über die Kulinarik in unseren Tälern und Dörfern wissen möchten. So erfährt man zum Beispiel, dass die Cola-Fröschli im Baselbiet erfunden wurden. Oder dass der Cervelat früher eine Luxuswurst war, abgefüllt in eine mit Safran vergoldete Haut. Heike Zimmermann war bei der Forschungsarbeit von Anfang an dabei. Ob Tirggel oder Buttenmost: wenn es um Schweizer Spezialitäten geht, gilt Heike Zimmermann als «wandelndes Lexikon». Fünf Jahre lang hat sie mit weiteren Kulinarikforschern in Archiven gegraben, Bäcker, Konditoren, Metzger und andere Produzenten befragt. Das Resultat der For-

schungsarbeit, die vom Bundesamt für Landwirtschaft, von den Kantonen und von Slow Food unterstützt wurde, ist im Internet abrufbar: www.kulinarischeserbe.ch.

Warum wurden die Schweizer Spezialitäten überhaupt so intensiv erforscht?

Heike Zimmermann: Essen und Trinken gehören zu unserem Kulturgut, genau wie wertvolle Bauten, Kunstwerke oder schützenswerte Landschaften. Andere Länder haben das früh erkannt und bereits in den 90er-Jahren ihre Kulinarik erforscht. In der Schweiz haben wir 2005 damit begonnen und rund vierhundert Spezialitäten erfasst – von nationalen Klassikern wie den Hörnli bis zu weniger bekannten wie dem Obwaldner Bätziwasser, das aus gedörrten Apfelschnitzen gebrannt wird, oder dem luftgetrockneten Lammgigot aus dem Wallis, das man dort Lammlidji nennt.

Ist die Arbeit damit abgeschlossen?

Vom Auftrag her ist die Forschungsarbeit abgeschlossen. Da Nahrungsmittel aber etwas Lebendiges sind, können in den kommenden Jahrzehnten einzelne Spezialitäten verschwinden oder neue dazukommen. Und natürlich gibt es auch da und dort noch Lücken, etwa bei den Chilibiprodukten. Das Magenbrot haben wir zwar drin – und zwar genau so, wie man es kennt: in der rosaroten Papiertüte! Nicht erfasst dagegen haben wir die Zuckerwatte oder den Chilibikuchen.

Gibt es denn überhaupt eine Schweizer Küche?

Es gibt eine Schweizer Küche, klar. Nur ist sie ausgesprochen vielfältig, zusammengesetzt aus vielen regionalen Spezialitäten, die manchmal nur in einem einzigen Dorf vorkommen. Vieles kommt aus der bäuerlichen Küche und wurde früher nur an Festtagen zubereitet. Der Zopf zum Beispiel war im Bernbiet früher ein Luxusgebäck, das man nur an Weihnachten herstellte. Den Thurgauer Böllewegge gibt es sogar nur an einem einzigen Tag – in der Bochslnacht, am letzten Donnerstag vor Weihnachten. Und auch die Zürcher Tirggel wurden früher nur in der Adventszeit gebacken.

Und auch die Tirggel waren früher Luxusprodukte!

Die Honigtirggel waren Statussymbole. Viele Familien hatte ihre eigenen Tirggelmodel. Auch die Zünfte überboten sich mit kunstvoll geschnitzten Ornamenten. Und für die Kinder waren sie ein beliebter Bilderbuchersatz. Ähn-



Die Meringue-Double-crème aus dem Freiburgerland.

lich ist es bei den Offleten, einem dünnen Bretzelgebäck, in die man meist Wappen einprägte – mit grossen, schweren Waffeleisen. Gleichzeitig kamen die Hüppen auf, abgeleitet vom Wort «hüpprig» oder «hippig», was dünn, mager heisst. Doch erst mit dem Aufkommen des Zuckers ab dem 16. Jahrhundert wurden diese Gebäcke feiner und edler. Wobei die Tirggel noch heute mit Honig gesüsst werden, wie anno dazumal.

Was hat Sie am meisten überrascht?

Überraschend ist die Vielfalt, insbesondere bei den Backwaren und Süssigkeiten. Da gibt es einen unglaublichen Reichtum! Und oft sind es kleine Nuancen, die etwa den Unterschied zwischen einem Baselbieter Rahmtäfel und einem

Knusperspeck ist eine Spezialität des Waadtlandes.



Testen Sie Ihre Kenntnisse

Wie heissen die abgebildeten Schweizer Spezialitäten? Setzen Sie die richtigen Zahlen in die Liste ein. Die richtigen Lösungen nehmen an der Verlosung teil. Mit etwas Glück können Sie ein Wochenende für zwei Personen in Saas-Fee gewinnen, mit Unterkunft im Hotel Imseng und einem Abendessen im Restaurant Hohnegg. 2.-10. Preis: je 1 Buch «Urchuchi – die Rezepte»



Einsendetalon

- ___ Engadiner Brot (GR)
- ___ Büschelibirnen – Piores à Botzi (FR)
- ___ Cuchale, Safranbrot (FR)
- ___ Offleten (ZH)
- ___ Gangfisch (TG)
- ___ Aargauer Rüeblitorte (AG)
- ___ Basler Lächerli (BS)
- ___ Cicitt, Ziegenwurst aus dem Locarnese (TI)
- ___ Tête de Moine (JU)
- ___ Berner Hobelkäse (BE)
- ___ Schübli (ZH)
- ___ Zincarlin (Valle di Muggio, TI)

Wanderland

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Anmeldungstalon einsenden bis 15. Mai 2010 an:
Wanderland Schweiz, Monbijoustrasse 61, Postfach, 3000 Bern 23

Es wird keine Korrespondenz geführt. Auslosung unter notarieller Aufsicht. Die Preise werden nicht bar ausgezahlt.

Der Absinth aus dem Kanton Neuenburg.



Fribourger Caramel ausmachen. Erstaunt hat uns aber auch, dass oft nicht die klimatischen oder agrarlandschaftlichen Bedingungen für die Entstehung einer Spezialität entscheidend waren, sondern die Herstellungstechniken. Das gilt zum Beispiel für die Brühwürste: Erst mit modernen Maschinen konnten die Metzger ein derart feines Brät herstellen, wie wir es zum Beispiel von der St. Galler Bratwurst kennen. In weniger industrialisierten Regionen, etwa im Waadtland, entwickelten sich dagegen die Saucissons mit gröberer Fleischfüllung und abgebrochener Reifung. Dies erklärt auch die Vielfalt bei den Schweizer Würsten: Mit über dreihundert Würstkreationen ist die Schweiz bezogen auf die Landesfläche Weltmeister!

Dann ist also auch unsere Nationalwurst eine vergleichsweise junge Erfindung?

In ihrer heutigen Form, ja. Der Cervelat war früher eine Luxuswurst, voll exotischer Gewürze, eingehüllt in eine mit Safran getränkte Haut. Das Fleisch war aber eher grob, wurde zum Teil noch mit Blut gebunden und konnte erst mit den modernen Maschinen so fein zubereitet werden, wie wir es heute kennen. Erst von diesem Moment an konnten auch grössere Mengen hergestellt werden. Der Aufstieg zur Schweizer Nationalwurst begann also erst etwa um 1900.

Gibt es eine Entdeckung, die für Sie besonders exotisch war?

Die Gangfische! Das sind Felchen, die ganz gepökelt und dann geräucht werden – die weiblichen Fische sogar mitsamt dem Roggen. Gangfische gibt es nur in kleinen Mengen im Dezember,

und nur zwei Fischer in Ermatingen stellen sie noch her. Zum Essen muss man den Fischen den Kopf abnehmen und sie dann aufblasen, damit man die Haut entfernen kann.

Was war besonders schwierig bei den Recherchen?

Die exakte historische Datierung war oft schwierig. So haben wir zum Beispiel in der Publikation «Gemälde der Schweiz» entdeckt, dass die Chalberwurst bereits 1846 im Glarnerland heimisch war. Aber wie lange vorher, konnten wir nicht herausfinden. Zudem machen viele Spezialitäten an den Kantons Grenzen nicht Halt. So findet man den Bauernschübli fast überall in der Schweiz, nur heisst er regional immer wieder anders. Eine weitere Schwierigkeit war, dass ab Mitte des 19. Jahrhunderts die Produkte mit Kantons- oder Städtenamen versehen wurden: Plötzlich hiessen die Lächerli Basler Lächerli. Mitte des 20. Jahrhunderts gab es nochmals einen Schub. So wurden die Brote den Kantonen zugeordnet. Beispiele sind das St. Galler oder das Basler Brot. Viele sogenannte uralte Spezialitäten sind also zumindest von der Namensgebung her gar nicht so alt.

Warum sind keine Gerichte im Inventar, zum Beispiel die Bernerplatte oder das Fondue?

Der Auftrag kam vom Bundesamt für Landwirtschaft und hatte zum Ziel, ein Marketinginstrument für die Hersteller zu schaffen. Also stand für uns die Produktionsseite im Vordergrund, und die Kochrezepte und Gerichte mussten wir schon aus Platzgründen weglassen. Das könnte aber eines der kommenden Projekte des Vereins sein. . . .