

# Tradition ist nicht wurst



Würste polnischen Ursprungs als typische Dagmerseller Spezialität: Produktionschef Patrick Theiler mit den Krakauern aus der Metzgerei Hugo Willmann.

BILD PIUS AMREIN

**Neu gibt es ein Inventar typischer Nahrungsmittel unseres Landes: Gut vertreten ist die Zentralschweiz. Auch mit Kuriosa.**

VON WALTER SCHNIEPER

An traditionsreichen Lebensmitteln fehlt es in der Zentralschweiz nicht. Luzerner Lebkuchen, Zuger Kirschtorte, Einsiedler Schafbock, Urner Hauswurst, Obwaldner Bratkäse und Nidwaldner Anisstange – schon ist jeder Kanton mit einem Produkt präsent.

Aber die Forscher nach Traditionellem im Lebens- und Nahrungsmittelbereich unseres Landes (siehe Kasten) haben neben dem Bekannten von Aromat bis Zwieback auch überraschende Entdeckungen gemacht und sind zum Beispiel in Dagmersellen auf die Krakauer Wurst und im Urserental auf das Iberlitzli («Überlegerli») gestossen. Oder auch auf die Tatsache, dass «Dörribirnen eine kulinarische Besonderheit unter den gedörrten Früchten und nur in der Innerschweiz, und da vor allem in Unterwalden, anzutreffen sind».

## Besser als Schnitze

Birnenschnitze werden zwar überall gedörrt, aber ausser in der Innerschweiz nirgends ganze Birnen. Bei ihnen dauert der Dörrprozess viel länger, dafür bleiben sie innen weich und fleischig. Eine Kernserin, die solche Birnen dörrt, erklärte den überraschten Forschern, dass es solche Birnen seit den Fünfzigerjahren gibt – und weshalb: Die Leute waren nicht mehr angewiesen auf die gedörrten Schnitze als winterliche Nahrungsvorratsquelle. Die technischen Errungenschaften (Kühlschrank usw.) haben aber nicht zum Verschwinden der Dörribirnen geführt, sondern diese weiterentwickelt, gewissermassen von der Haltbarkeit zum Genuss. Und die Urner haben nochmals zugelegt und aus gewöhnlichen Dörribirnen das leckere Dessert «Brischtener Birä» kreiert.

bleiben wir im Kanton Uri, aus dem das Iberlitzli stammt. Das sind die por-

## ONLINE-DATENBANK

### 404 Schweizer Produkte

Aromat und Cervelat, Landjäger und Weggli sind typische Schweizer Produkte, die jedermann kennt. Es gibt aber auch viele lokale Spezialitäten, die es verdienen, nicht vergessen zu werden, zumal in Zeiten, da Slogans wie «aus der Region für die Region» ihr Marketingpotenzial täglich illustrieren. Daraus entstand die Idee, das kulinarische Erbe unseres Landes zu dokumentieren. Lanciert hat die Idee ein linker Gourmet, der in der Zentralschweiz nicht nur Freunde hat: Josef Zisyadis, der Nationalrat aus der Waadt.

#### Alle Kantone dabei

Der Bund ging auf ein Zisyadis-Postulat ein und lancierte das Projekt unter der Federführung des Bundesamtes für Landwirtschaft. Alle Kantone engagierten sich (wenn auch zum Teil zögerlich), und auch private Organisationen (Stiftungen, Firmen usw.) beteiligten sich an dem Projekt, das bis jetzt rund 1,7 Millionen Franken gekostet hat.



Gubel-Krapfen aus der Menzinger Konditorei Schlüssel: Isabel Iten scheint zu schmecken.

BILD STEFAN KAISER

tionenkleinen Schwestern der Urner Pasteten, und beide sind mit Weinbeeren (die zuvor in Bätziwasser eingelegt sein können) gefüllte Teigbeutel. Die Urner kamen dank ihren Säumern und dem Gotthard-Handel schon im 16. Jahrhundert mit Weinbeeren aus Norditalien in Kontakt.

#### Krakau, Dagmersellen ...

Rein zufällig dagegen kam die Luzerner Gemeinde Dagmersellen zu ihrer Lokalspezialität «Krakauerli» oder eben Krakauer Wurst. Dabei handelt es sich wie beim Cervelat um eine Brühwurst

Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz organisierte die Inventarisierung. Dem Verein zur Seite steht ein Patronatskomitee, dem der Starkoch Frédy Girardet ebenso angehört wie Josef Zisyadis und CVP-Präsident Christoph Darbelley, die Direktoren des Bauernverbandes und des Bundesamtes für Landwirtschaft, ehemalige Regierungsräte usw.

#### Vorerst nur im Internet

Das Inventar findet sich einstweilen nur im Internet. Ein Buchprojekt ist geplant und muss erst finanziert werden. Aufgenommen ins Inventar wurden nur verarbeitete Produkte, die es seit mindestens 40 Jahren gibt, und die immer noch produziert, verarbeitet und verkauft werden.

Das Inventar umfasst 404 Produkte. Am stärksten vertreten sind dabei Konditorei- und Backwaren mit insgesamt 174 traditionellen Kreationen. 79 Produkte sind Fleisch- und Wurstwaren. 45 Käse- und Milchprodukte sind inventarisiert oder 20 Früchte und Gemüse.

Das Inventar zeigt: Schweizweit verbreitet sind unter anderem Dreikönigskuchen, Elmer Citro, Essiggurken, Fasnachschüchli, Flüttes, Grittibänz, Mohrenkopf, Rivella, Schoggi-S, Spitzbuben, Sugas und Vermicelles. Dagegen zählen zum Beispiel Brötis, Essigzetschen, Gangfisch, Lammlidji oder tétine fumée zu den grossen Raritäten.

#### HINWEIS

► Die Datenbank [www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch) wurde diese Woche offiziell eröffnet. Aktuell sind noch nicht sämtliche 404 Produkte umfassend im Internet beschrieben, aber Nachforschern macht schon jetzt Spass. ◀

aus Schweinsstotzen, Speckwürfeli und Brät. Die ursprünglich aus Polen stammende und ebenso in Deutschland und Österreich verbreitete Wurst wird in Dagmersellen in der Metzgerei Willmann noch heute nach einem Rezept des Wiener Metzgers Hans Halek (1901–1966) produziert. Der kam 1928 als landwirtschaftlicher Mitarbeiter auf einen Dagmerseller Bauernhof, dessen Besitzer zudem eine Metzgerei betrieb. Er konnte dann nebenbei seinen erlernten Beruf ausüben – und «seiner» Wurst wurde im Raum Dagmersellen so beliebt, dass es sie als regionale Spezialität noch immer gibt, auch als geschätz-

tes Mitbringsel für Verwandte und Bekannte in anderen Landesteilen.

#### Süsse Vielfalt

Auch in der Zentralschweiz gehören Bäcker und Konditoren zu den Kreativsten beim Entwickeln von Spezialitäten. Luzerner Birnenweggen, Lebkuchen oder Zuger Kirschtorte sind die bekanntesten. Doch es gibt einiges mehr. Im Kanton Zug etwa den Schlorizflade (auch Birnenfladen genannt) oder den nach einem Hügel benannten Gubel-Krapfen mit Haselnussfüllung, der in einer Menzinger Konditorei als auch an der Pforte des Klosters Maria Hilf erhältlich ist. Interessant ist die Geschichte der Baarer Räbentorte, die nichts mit weissen Rüben zu tun hat, dafür aber selbst Sophia Loren begeisterte. Es ist eine süsse, mehrschichtige Torte mit einem Boden aus Mandelmakronen (ähnlich den Amaretti), einer Buttercremeschicht und einem Deckel aus Mandelbiskuits. Erfinder dieser Torte war ein Isidor Stierli, der sich nach Lehr- und Wanderjahren 1930 in Baar niederliess. Er kaufte das Restaurant seines Vaters und eröffnete die Konditorei Falken. Die Baarer Räbentorte ist heute als Marke geschützt, und Sophia Loren hat sie kennen und schätzen gelernt dank einer Haushälterin aus Baar. Lange hing das von der Filmschauspielerin signierte Foto der Loren im Laden von Xaver Stierli, dem Sohn des Torten-Erfinders.

#### Eine süsse Gans

In Sursee gibt es nicht nur den Gansabhaut, sondern auch die Honiggans, ein Bibergebäck aus einem Honig-Haselnuss-Teig und einer Füllung aus Mandelmasse. Der Bäckermeister Josef Müller wollte dem Gansabhaut etwas Süsses entgegenhalten. Er lud seine Bäckerkollegen ein, sich an der Suche nach einem passenden Gebäck zu beteiligen. Da niemand Vorschläge lieferte, kreierte er die Surseer Honiggans, die heute ganzjährig als örtliche Spezialität erhältlich ist. Es gibt sie unterschiedlich gross, aber stets mit dem Motiv einer Gans, die am Draht hängt – samt Säbel und Silhouette der Surseer Altstadt.

Baarer Räbentorte und Surseer Honiggans illustrieren es: Eine Spezialität muss nicht jahrhundertealt sein, um ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgenommen zu werden. Ein paar Jahrzehnte genügen, wenn das Produkt originell, eigenständig und beliebt ist. Und das Beispiel der Krakauer Wurst zeigt, dass auch Fremdes typisch schweizerisch werden kann – gelungene Integration der kulinarischen Art also.

## KALEIDOSKOP

### Kleidung, die niemals nass wird

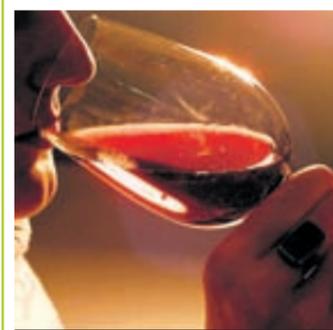
Unter der Leitung von Stefan Seeger wurde an der Universität Zürich das weltweit wasserabweisendste Material entwickelt. Die Wissenschaftler beschichteten Polyesterstoff mit Milliarden von Silikon-Nanofilamenten. Wassertropfen bleiben auf diesem Gewebe als sphärische Kugeln stehen und kommen so praktisch nicht mit den darunter liegenden Fasern in Kontakt. Schon bei der geringsten Neigung rollen die Wassertropfen wie Kugeln rückstandsfrei ab. Grösstes Potenzial sehen die Forscher bei Anwendungen für wasserabweisende Sportbekleidung, zum Beispiel trockene bleibende Schwimmanzüge oder für Industrietextilien, wie etwa zur Abdeckung von Flachdächern, zur Imprägnierung von Holz oder zum Fassadenschutz. **pd**

### Gesichtsfarbe bei Mann und Frau

Gesichter von Männern und Frauen weisen leichte farbliche Unterschiede auf. Die Haut von Männern tendiert einer US-Studie zufolge eher ins Rötliche, die von Frauen dagegen ins Grünliche. Diese feinen Unterschiede nutzen Menschen unbewusst, wenn sie das Geschlecht eines Menschen anhand anderer Merkmale nur schwer einschätzen können. (Quelle: «Psychological Science», Online). **ap**

### Weshalb Rotwein gesund ist

Ein moderater Weinkonsum schützt offenbar Herz und Kreislauf. Eine europäische Studie hat nun eine mögliche Ursache für diese Wirkung entdeckt. Demnach erhöht das Getränk die Konzentration von Omega-3-Fettsäuren im Blut. Diese ungesättigten Fettsäuren, die hauptsächlich in Fisch vorkommen, senken das Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall. Die Untersuchung der Teilnehmer ergab, dass ein moderater Alkoholkonsum mit erhöhten Werten von Omega-3-Fettsäuren im Blut einherging, und zwar unabhängig vom Fischverzehr. (Quelle: «American Journal of Clinical Nutrition», Online). **ap**



### Meteoriten: Berge in Sekundenschnelle

Der österreichische Forscher Christian Koeberl hat gemeinsam mit Kollegen aus Berlin und Moskau erstmals die Entstehung von Bergen nach Meteoriteneinschlägen wissenschaftlich nachgewiesen. Demnach reagiert selbst Gestein unter extremen Bedingungen ähnlich wie eine Meerescholle, in der ein Stein fällt. Den Forschern ist es gelungen, diese Vorgänge in bisher unbekannter hoher Genauigkeit zu beschreiben. Das Erstaunliche daran ist, dass ein Meteoriten-Aufprall in Sekundenschnelle Berge entstehen lässt (Quelle: «Science»). **(pte)**

