

Gutes Essen vertreibt den Teufel

Die Schweiz ist nicht nur ein Vielvölkerstaat mit mehreren Sprachgruppen, die auf engem Raum miteinander auskommen. Sie verfügt auch über eine der vielfältigsten kulinarischen Kulturen. Auf den Speisetellern bilden sich der Volkscharakter und die Seele des Landes ab. *Von Paul Imhof*

Die Vielfalt der Schweiz offenbart sich im Essen. Es wimmelt von Gerichten und Nahrungsmitteln, Zutaten und Produkten, die in den Regionen nach wie vor meist von Kleinbetrieben hergestellt werden. Ob Wurst oder Käse, Gebäck oder Eingemachtes, Schnaps oder Wein – die kulinarische Auswahl in der Schweiz entspricht den topografischen, klimatischen und gesellschaftlichen Eigenheiten des Landes.

«Proudly Made in the USA», hiess es früher, als die US-Wirtschaft kriselte. Die Schweiz könnte sich auch ohne wirtschaftliche Baisse auf ihre kulinarischen Stärken besinnen. Denn, so formulierte, der bekannte Schweizer Volkskundler Richard Weiss: «Die Nahrung dient nach volkstümlicher Auffassung nicht nur der Notdurft des Leibes, sondern der Erhaltung des ganzen Menschen.» Oder wie es ein im Bündnerischen Münstertal geläufiges Sprichwort sagt (übersetzt): «Nachdem man gut gegessen und getrunken hat, gibt es den Satan nicht mehr.» In der volkstümlichen Einstellung zum Essen und Trinken bildet sich der Charakter eines Landes und seiner Bewohner ab.

Der Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz» (www.kulinarischeserbe.ch) hat 400 Produkte in sein Inventar aufgenommen – erst ein Teil des Ganzen, denn allein schon bei den Würsten gibt es gut 400 Varianten, angefangen mit den Longeoles und Saucissons in der Romanche über die Spezialitäten mit dem feinsten Brät in der Ostschweiz bis zu den Luganighe im Tessin oder dem «Aussteller» in Basel. Dazu kommen immer wieder neue Kreationen, etwa die Aargauer Sonntagswurst oder die Zuger Chriesiwurst. Werfen wir einen Blick auf die kulinarische Landkarte der Schweiz.

Zürich: Geist der Erfinder

Zürich war nicht immer ein Finanzzentrum. Bevor die Banken etwas zu verteilen hatten, musste erst einmal Geld verdient werden. Leute mit Ideen sorgten dafür. Allen voran der Politiker und Bahnkönig Alfred Escher, später eines der Gründungsmitglieder der Schweizerischen Kreditanstalt. Während Escher auf grosser Bühne agierte, experimentierten andere kluge Köpfe im stillen Kämmerlein. Julius Maggi, Sohn italienischer Einwanderer, entwickelte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine flüssige Würzmischung, deren viereckiges Fläschchen zu einer Design-Ikone geworden ist.

Der Aargauer Arzt Maximilian Bircher-Benner predigte ein ganzheitliches Gesundheits-

system, in dem Bewegung und Rohkost die Pfeiler der bekömmlichen Lebensart darstellten. Sein Müesli, das der britische Autor Alan Davidson der «Gesundheitsnahrung-Randzone» zuordnet, ist heute weltweit bekannt und als Begriff wohl das einzige schweizerdeutsche Wort, das überall verstanden wird («muesli» auf Englisch, Spanisch, Italienisch;

Eine längliche Bratwurst aus Fleisch, Fett und dem Herz alter Ziegen.

Französisch auch «musli»; auf Chinesisch und Russisch gibt es das Wort ebenfalls).

Vorübergehend verschwunden war ein anderes Produkt, das in Zürich ertüfelt worden war: Weisflog Bitter, ein Magentonikum, das als Apérogetränk Karriere machte. Gustav Erdmann Weisflog aus Sachsen studierte in Zürich Medizin und spezialisierte sich auf Magenprobleme. Die gab es zuhauf, denn zu einseitig fette Nahrung und zu viel Schnaps (am Ende des 19. Jahrhunderts 18 Liter pro Kopf und Jahr in der Schweiz) sowie der ätzende Saft von Kautabak setzten den Mägen derart zu, dass Bittergetränke zu Hoffnungsträgern wurden. Weisflogs Rezept schlug ein, nach dem Tod des Erfinders 1888 sattelte seine Witwe auf Spirituosenproduktion und -handel um. Das Aufkommen von Cynar verdrängte Weisflog Bitter, bis zu Beginn des 21. Jahrhunderts die Firma Fassbind in Oberarth Rezept und Name kaufte und seither das bittere Getränk wieder herstellt.

Zug: Kirsche und Kirsch, Torte und Wurst

Die Zuger Kirschtorte dürfte eine der beliebtesten Süssigkeiten in der Schweiz sein, zumindest bei den Erwachsenen. Sie ist das Meisterstück eines Konditors, der sich mit einem charakteristischen Produkt einen Namen schaffen wollte. Dazu inspiriert hatte Bäcker Höhn der Kirsch, der meistkonsumierte Schnaps im Land – nicht nur pur, sondern vor allem als Zutat in Gebäcken, Patisserien und Cremes wie auch im Fondue. Nach einiger Zeit des Experimentierens hatte Höhn 1915 einen Weg gefunden, den Kirsch so im Biscuit einzulagern, dass kein Tropfen aus der Torte rann.

Der Zentralschweizer Kanton gilt als ein Eldorado edler Kirschbrände. Dazu braucht es Kirschbäume, am besten alte Hochstamm-

varietäten, die in dieser Landschaft gut gedeihen. Doch Zivilisationsdruck, Arbeitsaufwand und Gefahrenpotenzial – auf der Leiter! – liessen die Hochstämme aus dem bäuerlichen Umfeld langsam verschwinden. Um das Aussterben dieser Bäume wie auch einer durchaus beliebten traditionellen Kirschenkultur aufzuhalten, forciert seit einigen Jahren die IG Zuger Chriesi die Erhaltung und Neupflanzung von Hochstamm-Kirschbäumen. Solch beispielhafter Einsatz beflügelt den Innovationsgeist: Metzger Rinderli in Zug hat eine Chriesiwurst kreiert, die rasch grossen Zuspruch erfahren hat und vielleicht auch einmal ins kulinarische Erbe aufgenommen werden kann: in vierzig Jahren, wenn die Wurst von einer Generation auf die nächste übergegangen ist und immer noch konsumiert wird.

Tessin: Die «cicitt», Blutbrei und «formaggio d'alpe ticinese»

Produkte, die im Tessin früher Belege für die Armut waren, haben heute zum Teil den Status gesuchter Spezialitäten erhalten. Die «cicitt» zum Beispiel, einst das Ende eines Ziegenlebens. Die längliche, dünne Bratwurst aus Fleisch, Fett und dem Herz alter Ziegen findet man in Metzgereien des Vallemaggia.

Die Blutwurst wiederum ist in der ganzen Schweiz verbreitet, nur im Tessin nicht. Dort wird das Schweineblut einfacher verwertet – ohne Hülle: Man kocht es in der Pfanne mit Rahm, etwas Mehl und Butter als «pappa di sangue» auf, Blutbrei, gewürzt mit Zimt und etwas Zucker. Auf der einen Seite ist die Cucina povera mit Produkten wie «farina bona» (aus Mais) oder Kastanienmehl ein Modebegriff geworden, auf der andern Seite erzielen Tessiner Alpbesitzer Höchstpreise für ihren Käse. Der exquisite «formaggio nostrano semiduro grasso» mit seiner typischen gräulichen Rinde, dem – je nach Alter – weichen oder härteren, brüchigeren Teig und dem buttrig-milchigen, mittels feiner Säure veredelten Aroma schmeckt auf jeder von gut hundert Alpen ein bisschen anders. Punkto Menge bleibt er eine Marginalie, punkto Preis indessen ein Goldstück auf dem Schweizer Käsemarkt. Absatzprobleme gibt es beim «formaggio d'alpe ticinese» keine.

Solothurn: Buttenmost

Die Hagebutte kennt man vor allem aus der Konfitüre. Buttenmost, das Rohprodukt, dürfte weniger bekannt sein – ausser in der Nordwest-



Kulinarische Landkarte der Schweiz: Zuger Kirschtorte (oben), Bauernspeck, Butter und andere Spezialitäten (unten).

schweiz, wo in Hochwald, einer Solothurner Gemeinde oberhalb des Laufentals, die letzten Produzenten zu finden sind. Die Hagebutte ist die Scheinfrucht der wildwachsenden Hundsröse. Kleine, mit feinsten, widerborstigen Härchen besetzte Kerne sind die Samen des Strauchs, eingebettet in rote Kapseln, die im Herbst in Hecken und an Waldrändern leuchten. Viele lernen die Hagebutte erstmals in der Schule kennen, wenn ihnen Kameraden die

Die gesundheitsfördernde Wirkung der Hagebutte war längst bekannt.

aufgebrochenen Kapseln mit ihren lästigen Kernen ins Genick drücken. Der folgende Juckreiz ist mühsam und anhaltend.

Das rote Fleisch der Kapseln enthält etwa zwanzigmal mehr Vitamin C als Zitronen. Die gesundheitsfördernde Wirkung der Hagebutte war längst bekannt, bevor die Wissenschaft entdeckte, warum diese kleine Frucht so gesund ist. Die Leute behelfen sich mit Erklärungen und Ritualen, die ihnen die Wichtigkeit dieser Pflanze einprägen sollten. In einigen Gegenden reichte man sich während der Festtage drei Hagebutten, die in nüchternem Zustand verzehrt werden mussten. Diese Hagebutten sollten vor Blitz und Donner, vor Unfall und Krankheit, insbesondere auch vor Halsweh, Seitenstechen und Magenbeschwerden schützen.

Für Buttenmost legt man die Kapseln zuerst in den Tiefkühler, weil sie sich gefroren einfacher verarbeiten lassen. Einmal aufgetaut, werden sie durch den Fleischwolf gedreht, dann ein bis zwei Tage bei frischen Temperaturen gelagert. Beim nächsten Schritt drückt man die gequetschten Früchte durch ein maschinelles Sieb, das Kerne und Häute zurückhält, und nachher durch ein Haarsieb, um die Härchen auszuschneiden. Aus dieser säuerlichherben, ungesüssten Rohmasse wird vor allem Hagebuttenkonfitüre hergestellt, man kann aber auch einen Löffel zu Schlagrahm-, Quark- oder anderen Cremedesserts oder Glacen geben.

Luzern: Hohe Schule des Brotes

Die Idee von Kantonsbroten klingt so einleuchtend, als ob es solche seit eh und je gegeben hätte. Doch sie ist seit 1950 ein Marketing-Einfall geblieben, als die Schweizer Bäcker auf der Suche nach neuen Angeboten zu dieser Initiative griffen. Die meisten lancierten Kantonsbroten verschwanden rasch im Nebel des Vergessens, geblieben sind Broten, die ihre kantonale Herkunftsbezeichnung schon vor der Kampagne trugen: Basler Brot, Tessiner Brot, Walliser Roggenbrot. Ein Luzerner Brot indessen kennt man kaum, auch wenn in der Stadt die Bäckereifachschule Richemont die hohe Schule des Brotbackens vermittelt. In ihren



«Gesundheitsnahrung-Randzone»: Birchermüesli, Tirggel, Grittibänz ...

Räumen sind diverse Broten entwickelt worden, die nationale Verbreitung erlangt haben und heute zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehören. Der Dreikönigskuchen am Dreikönigstag im Januar zum Beispiel, der auf Recherchen des legendären Gebäckforschers Max Währen zurückgeht und heute das meistverkaufte Eintagesgebäck im Land ist. Oder das Bauernbrot, das in den Regalen der Supermärkte angeboten wird und 1955 als Beitrag zur Milchverwertung lanciert wurde. Zusammen mit dem Halbweiss- und Roggenmehl wird etwas Milch eingerührt – mit dem traditionellen Brot der Bauern hat dieses Bauernbrot zwar nicht viel gemein, es passt aber trotzdem ausgezeichnet zum Gnagi, der gepökelten Schweinshaxe, die während der Luzerner Fasnacht an einem Gnagi-Mahl in Opulenz geehrt wird. Durchaus sinnvoll, denn Luzern ist der Kanton mit der höchsten Schweinedichte der Schweiz.

Genf: Die «chèvre» – Geissenpeters «Neujahrsschöppli»

Der Auftritt der «chèvre» ist unspektakulär. Monsieur Serex hält in seinem Weingut an der Landesgrenze ein Champagnerglas unter den Zapfhahn, dreht ihn auf, und aus dem Holzfass schießt weisser Schaum ins Glas. Ein Drink wie ein Cocktail – fruchtig, luftig, mit mehreren Geschmacksnoten, eine Art Sauser mit Kirschnoten. Die «chèvre» ist eine Trouvaille: eine kulinarische Perle, in der Deutschschweiz unbekannt, höchstens Insidern oder Exil-Welschen bekannt. Aber auch in der Romandie findet man dieses Getränk nicht überall. «Das ist eine regionale Geschichte», erzählt Serex, «man kennt's hier und in Savoyen», der Nachbarschaft. Und manchmal auch im Wallis.

Aber dieser Name? Wer ist auf die Ziege gekommen? Serex kann es nicht sagen, bloss vermuten – sieht der weisse Saft nicht wie Ziegenmilch aus? Und das zischende Geräusch, das man beim Heraussprudeln der «chèvre» hört, klingt es nicht wie jenes, das beim Melken entsteht, wenn man am Ziegeneuter zieht und drückt und die Milch aus der Zitze spritzt?

Die «chèvre» wird während der Traubenernte angesetzt. Wenn der Saft bereits ein bisschen fermentiert hat, kann sie bis zu den Feiertagen wunderbar reifen. Das geht so: Ins Fass gibt man zwanzig Liter Chasselas-Sauser, fünf aufgeschnittene, zerstückelte Vanillestängel, ein Zahnglas voll Reismehl, ein Zahnglas voll Traubenzucker – die Menge hängt vom persönlichen Geschmack und von der Säure im Sauser ab – und dann noch drei Deziliter Kirsch. Kurz rühren, Fass verschliessen, mindestens einen Monat gären lassen. «Le champagne des paysans!», sagt Serex, Bauernschampus. «Am Neujahrstag sitzen alle am Tisch, die Familie, Freunde; die Männer giessen etwa Marc oder Kirsch in Biergläser und füllen sie mit «chèvre» auf.» Die Frauen schaffen's ohne Schnaps.

Das kulinarische Erbe der Schweiz – Miniaturen von Paul Imhof. Band 1: Aargau, Luzern, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Zug, Zürich. Echtzeit. 206 S., Fr. 29.–. Band 2 mit Bern, Jura, Solothurn, Basellandschaft und Basel-Stadt erscheint im April 2013.

Leserinnen und Leser der *Weltwoche* erhalten «Das kulinarische Erbe der Schweiz» für 27 statt 29 Franken (inkl. Versandkosten und Porto). Bestellungen unter www.echtzeit.ch/weltwoche