

LIFESTYLE



In Südafrika macht ein Walschreier auf die auftauchenden Tiere aufmerksam. > 53

Das kulinarische Erbe lebt

Gleich zwei Bücher widmen sich der Herkunft unserer traditionellen Produkte

Die Schweiz und der Alpenraum bergen einen grossen Schatz an köstlichen Produkten. «Das kulinarische Erbe der Schweiz» und «Das kulinarische Erbe der Alpen» zeigen die Geschichten dahinter.

VON SILVIA SCHAUB

Wann haben Sie zum letzten Mal in einen Bauernschubliß gebissen, einen Grittibänz vernascht oder einen Tome auf der Zunge zergehen lassen? Dann haben Sie kulinarisches Erbe genossen. Es mag Zufall sein, dass fast zeitgleich zwei Bücher auf den Markt gekommen sind, die sich unserem kulinarischen Erbe widmen. Und doch auch wieder nicht. Denn das kulinarische Erbe der Schweiz ist ein überquellender Schatz an Preziosen des Geschmacks, ein Schlaraffenland von Tradition und Innovation, wie Paul Imhof im Vorwort seines Buches «Das kulinarische Erbe der Schweiz» treffend schreibt.

LANGE HAT MAN dieses einheimische Schaffen etwas unter den Scheffel gestellt, manches ging auch verloren oder zumindest vergessen. Sie bekamen Konkurrenz durch neue Essgewohnheiten und Nahrungsmittel aus dem Ausland. So haben Fachleute im Auftrag von Bund und Kantonen von 2005 bis 2008 über 400 Produkte in einer Datenbank erfasst. Sie sammelten in Archiven und Bibliotheken und trugen das Wissen sorgfältig zusammen.

Dieser Fundus ist die Basis für die Texte des Buches. Dieses Erbe aber soll, so Imhof, nicht als erratischer Block in sich ruhen. Er soll weiter wachsen, ergänzt und erweitert werden. Die fünfjährige Reihe, die fortlaufend in den nächsten 18 Monaten erscheinen wird, ist nach Regionen gegliedert. Anders als in der Datenbank, wo die Texte teils in trockenem Amtsdeutsch daher kommen, sind sie nun von Imhof mit Erläuterungen und Anekdoten angereichert. Zudem werden die «Erbstücke» mit ausgesuchten Rezepten von Marianne Kaltenbach («Aus Schweizer Küchen») ergänzt.



Bodensee-Fischer Wolfgang Ribí mit Gangfischen (oben). Die alte Bergkartoffelsorte Highland Burgandy Red aus dem Albulatal.

SYLVAN MÜLLER

Der Geschmack indes macht nicht Halt an der Landesgrenze. Das zeigen Dominik Flammer und Sylvan Müller im Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen». So ähnlich die Titel auch sind, die Ausgangslage ist hier eine andere. Flammer hat in erster Linie nach alten Produktionstechniken gesucht, aber auch schon fast verschwundene Traditionen aufgespürt und vor allem Produkte gesucht, die den Handel innerhalb des Alpenraums beeinflusst haben.

«HEIMAT HAT WENIG mit Nationen, Grenzen oder Sprachen zu tun», sagt Dominik Flammer. Dass der Geschmack vielmehr mit seiner Geografie, seiner Topografie und den klimatischen Verhältnissen zu tun hat, zeigt der Food-Scout in seinem Buch sehr eindrücklich.

Zwar schmeckt die Marmorataforelle in den slowenischen Alpen anders als die Seeforelle am Lac d'Annecy in Savoyen, doch finden sich immer wieder Parallelen in der Zubereitung und in den Zutaten. Werden Süßwasserfische der voralpinen Seen gebraten, haben meist die Butter oder alpine Kräuter den Vorrang, egal ob ganz im Osten oder im äussersten Westen.

VIELE DER ALTEN, traditionellen oder wiederentdeckten Produkte, die vorgestellt werden, gehören für Flammer zu den wahren Delikatessen. «Solche, die es nicht in unbeschränkten Mengen und schon gar nicht ganzjährig gibt.» Wie etwa den Alpensanddorn, der von Margrit und Adolf Hartmann in mühevoller Handarbeit im Val Lumnezia geerntet und anschliessend zu Sirup verarbeitet wird. Oder die alten Bergkartoffelsorten, die Marcel Heinrich im Albulatal anbaut. Aber auch die Gangfische, die der Bodensee-Fischer Wolfgang Ribí verarbeitet. Als Gangfisch wird ein als Ganzes geräuchertes Felchenweibchen bezeichnet, das in den Wochen vor Weihnachten – also kurz vor der Laichzeit, wenn der Magen leer ist – gefangen wird.

Das alpine, kulinarische Erbe ist jedoch nicht allein zwischen Buchdeckeln nachzulesen. Im Januar folgt im Bayerischen Fernsehen und auf SF ab Ostern eine 12-teilige Dokumentarreihe. Die Reihe geht darin noch näher an die Produzenten, blickt in Vorratskammern und Kochtöpfe und zeigt vor allem eines: Das kulinarische Erbe lebt.

Dominik Flammer und Sylvan Müller: «Das kulinarische Erbe der Alpen», AT-Verlag, 368 S., Fr. 98.–
Paul Imhof: «Das kulinarische Erbe der Schweiz», Echtzeit-Verlag, 160 S., Fr. 32.–

ENTKORKT

WILDBACHER VARIATIONEN

«Wildbacher Variationen» klingt fast etwas diabolisch. Nur, Beethovens berühmte «Diabelli Variationen» haben damit nichts zu tun. Trotzdem ist das vorgestellte Opus Musik in den Ohren der Weinliebhaber und zählt zu den unbestrittenen Meisterwerken aus Österreich. Die Rede ist vom Blauen Wildbacher, der autochthonen Rebsorte der Steiermark, aus der sich vom spritzigen Schaum- bis zum sinnlichen Süßwein das Grundthema spielerisch in sämtlichen Tonarten variieren lässt. Sofern man zu den Virtuosen zählt wie Franz und Christine Strohmeier aus St. Stefan ob Stainz südwestlich von Graz. Das Paar «macht» in seiner Wein- & Sektmanufaktur keine Weine, sondern begleitet seine biologisch-dynamisch aus «Trauben, Liebe und Zeit» erzeugten Gewächse auf einem Stück ihres Lebenswegs. Das Resultat sind aussergewöhnliche, wenn auch etwas gewöhnungsbedürftige «Weine der Stille». Was passt da besser zur Adventszeit?

Da ist zuerst der Klassiker unter den Blauen Wildbachern, der roséfarbene Schilcher, und zwar in der schäumenden Version. Der **Strohmeier Rosé Schilchersekt o. J.** leuchtet in dunklem Lachsrosa, schäumt feinperlig und lebhaft, duftet nach Stachel- und Johannisbeeren mit Malznoten und besitzt einen wohlproportionierten Körper mit kräftiger Säure, prickelnder Kohlensäure und langem, komplett trockenem Abgang. Wer mutiger ist, kann es mit dem aus Blauem Wildbacher und Zweigelt erzeugten **Strohmeier Rot Sekt** versuchen (16,5 Punkte, Fr. 28.–). Allerdings passt dieser Sekt eher zum Essen, etwa zu Gans mit Rotkraut, Rehgeschneitzeltem – oder zu einem Chlauseck. Für ganz Experimentierfreudige ist da noch der stille rote **Blauer Wildbacher Schwarz 1 2007** (16,5 Punkte, Fr. 46.–). Mehr zu Strohmeiers Wildbacher Variationen gibt es in der neusten Ausgabe von «Kochen» nachzulesen, die ein Dossier über Graz enthält (www.wildeisen.ch). ANDREAS KELLER



STROHMEIER ROSÉ SCHILCHERSEKT O. J.

Produzent: Wein & Sektmanufaktur Strohmeier, St. Stefan o. Stainz (A)
Herkunft: Weststeiermark
Rebsorte: Blauer Wildbacher
Beste Trinkreife: Jetzt bis Ende 2015
Passende Gerichte: Apérohappchen, Lachs, Krustentiere
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: SEINundWEIN, Scheuermattstr. 12, 6330 Cham, Tel. 041 781 59 90, www.seinundwein.ch, Fr. 28.–

AUFGETISCHT

Für Fleischtiger

RESTAURANT BOHEMIA BAR & GRILL, ZÜRICH

Der Kollege hat uns ein paar gute Tipps mit auf den Weg gegeben. Von den Burrata müssten wir im «Bohemia» unbedingt probieren und natürlich ein richtiges Stück Fleisch. Aber im Übrigen sei er nicht sehr begeistert vom neuen Interieur. Letzteres können wir nicht bestätigen, denn uns hat das Interieur – eine gelungene Mischung aus Art déco und American Style – sehr gut gefallen. Auch schätzten wir, dass das Lokal unterteilt ist in eine grosszügige Bar mit Sitzbereich und vor allem neben der herkömmlichen Tischreihe in lauschige Nischen.

Weil wir zur Mittagszeit im Restaurant Bohemia sind und wenig Zeit haben, wählen wir von der Menükarte den Lunch für Fr. 23.– und bekommen eine äusserst bekömmliche Blumenkohlsuppe serviert. Das Rindsstroganoff mit Nudeln und Gemüse war zwar nicht gleichmässig warm, schmeckte aber trotzdem. Das Gegenüber wählte den Bohemia House Salad, ein Blattsalat mit Palmherzen und Granatapfel (Fr. 11.–) und ein scharf gewürztes Black Angus Tatar (Fr. 22.–/kl. Portion). Und so kam es auch auf den Tisch. Die Burrata muss bis zu unserem nächsten Besuch warten.

SILVIA SCHAUB



Geschäftsführer Patrick Schulz vom Bohemia Bar&Grill, Klosbachstr. 2, 8032 Zürich. Tel. 044 383 70 60, www.bohemia.ch. Geöffnet: Mo–Mi 6.45–24 Uhr, Do/Fr 6.45–1 Uhr, Sa 9–1 Uhr, So 9–24 Uhr.

KÜCHE Fleisch- und Fischgerichte vom Holzkohlegrill
SERVICE Sehr nett, fast ein bisschen überaktiv
AMBIENTE Gemütlicher Mix aus Art Déco und American Style
PREISE Vorspeisen ab Fr. 7.50, Hauptgänge ab Fr. 24.50

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Mein Geburtstagswunsch zum 60sten ist eine Kanada-Rundreise. Wie teile ich meinen Freunden mit, sich am Geschenk finanziell zu beteiligen?

ERSTELLEN SIE EIN KANADA-ALBUM, in dem Sie Ihre ungefähre Reiseroute abbildern und mit Streckenabschnitten versehen. Jeder dieser Abschnitte oder Puzzleteile kann von Ihren Freunden gekauft werden. Diese können auch Hotelübernachtungen oder ein Abendessen in einem speziellen Restaurant sein. Heutzutage gibt es Möglichkeiten, eine solche Wunschliste im Internet einzurichten. Dann kann sich jeder Gast vor dem Fest ein Geschenk aussuchen und den entsprechenden Betrag auf ein spezielles Konto überweisen. Schön ist es, wenn Sie vom jeweiligen Hotel, Restaurant oder von der Ortschaft den Schenkenden eine Ansichtskarte als Dankeschön zukommen lassen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch