

# Über den Tellerrand geguckt

In der kulinarischen Welt sind wir nicht gerade bekannt für eine typische Küche, dafür haben viele Schweizer Küchengeschichte geschrieben.

VON SILVIA SCHAUB

Da haben wir in der Schweiz doch die höchste Dichte an Michelin-Sternen, aber von einer eigenen DNA unserer Schweizer Küche können wir nur träumen. Die Italiener, die Franzosen oder die Japaner etwa haben eine Küche mit einem eigenständigen Gesicht. Aber auch die Skandinavier setzten mit ihrer Naturküche in den vergangenen Jahren neue Massstäbe. Je wichtiger uns das Essen wird, umso heftiger werden Diskussionen über die typische Schweizer Küche geführt. Gibt es und braucht es denn eine solche überhaupt? Und wenn ja, wie ist sie?

Vorweg: In der Schweiz gibt es regionale Gerichte und Spezialitäten zuhauf, wie sich unter anderem in der eben erst fertiggestellten fünfteiligen Buchserie oder auf der Internetdatenbank «Das kulinarische Erbe der Schweiz» nachlesen lässt. Das heisst allerdings nicht, dass man von einer «Schweizer Küche» sprechen kann. Eine mögliche Antwort auf diese Diskussion liefert Martin Dahinden. Er findet, dass eine nationale schweizerische Küche im Widerspruch zum Wesen und der gesellschaftlichen Wirklichkeit des Landes stehe.

Dass sich ausgerechnet ein Botschafter – und nicht etwa ein Spitzenkoch – zu diesem Thema äussert, mag auf den ersten Blick erstaunen. Doch Dahinden, der seit Oktober 2014 Schweizer Botschafter in den USA ist, hat sich intensiv mit diesem Thema auseinandergesetzt. Aus seiner Leidenschaft für die Küche ist nun ein Buch entstanden, das zwar nicht die Schweizer Küche thematisiert, dafür aber «Schweizer Küchengeschichte» verrät. Denn, so schreibt der Botschafter: «Gerade weil sich die Akteure der schweizerischen Kochkunst durch keine Nationalküche beschränken lassen mussten, leisteten sie einen erstaunlichen Beitrag zur kulinarischen Weltgeschichte.»

## Schweizer kochte für Napoleon

Und in diese kann man in seinem Buch eintauchen. Sicher, von der Kappeler Milchsuppe oder der Hirsebreifahrt und den Spanischbrötli haben die meisten schon einmal etwas gehört. Haben Sie aber gewusst, dass schon ein Schweizer für Napoleon kochte? Oder dass Henry Haller aus Altdorf Chefkoch von fünf amerikanischen Präsidenten (Johnson bis Reagan) war? Oder dass der Tessiner Carlo Gatti als Erfinder des Glace-Cornets gilt? Wieso Dahinden diese Geschichten aufspürte, hat einen guten Grund. «Seit der Antike sind Essen ein wichtiger Rahmen, um Informationen und Standpunkte auszutauschen.» Essen sei auch sehr geeignet, Länder mit ihrer Geschichte, Kultur und ihren Eigenheiten darzustellen.

Er habe lange nach einer Publikation mit Geschichten und Rezepten zur Schweiz gesucht, aber nichts Geeignetes gefunden – und deshalb, schon lange bevor er in die USA ging, selbst in die Tasten gegriffen. Die letzten Ergänzungen und Überarbeitungen machte er in seiner Freizeit in der Library of Congress, der weltweit grössten Bibliothek, in Washington. Viele seiner Geschichten ver-



Erfinden den Waldorf-Salat: Oscar Tschirky, Begründer des kulinarischen Rufs des Hotels Waldorf-Astoria.

ullstein bild



Martin Dahinden  
Schweizer Küchengeschichte  
Nagel und Kimche,  
176 S., Fr. 30.–

wendet er in seinem Alltag als Botschafter, wenn er Gäste empfängt. Denn als solcher müsse er Storytelling betreiben, also komplexe Zusammenhänge in einprägsamer Form darstellen und damit Aufmerksamkeit schaffen. «Dazu eignen sich Geschichten über Speisen in besonderem Masse. Das Birchermüesli führt zu Fragestellungen über die gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit, die Toblerone zu Einsteins Relativitätstheorie und der Maggi-Suppenwürfel zum Kubismus am Anfang der klassischen Moderne in der Malerei.»

## Geheimnisse und Rezepte

An seinem jetzigen Arbeitsort Washington D.C. sind es vor allem Geschichten mit Bezug zu Amerika, die am meisten Aufmerksamkeit ernten. Etwa diejenige der Familie Delmonico, die in New York Karriere machte – erst mit einer Konditorei, später mit einem Restaurant, das erstmals in den USA eine Speise- und sogar eine Weinkarte einführte.

Und da ist natürlich Oscar Tschirky vom Waldorf, der den kulinarischen Ruf des Hotels Waldorf-Astoria begründete und auch

den Waldorf-Salat erfand. Allerdings belässt es Dahinden in seinem kurzweilig zu lesenden kulturhistorischen Buch nicht nur beim Geschichtenerzählen, sondern liefert auch gleich Rezepte mit, wie etwa die Crème Chantilly, das Canapé Suworow oder das Poulet Marengo. Denn schliesslich ist eines seiner Hobbys das Experimentieren mit alten und unverständlichen Rezepten, «wozu ich mit den Schweizer Küchengeschichten ausgiebig Gelegenheit hatte».

Welche Geschichten und Gerichte er übrigens den beiden Präsidentschaftskandidaten erzählen und aufstischen würde, ist für Dahinden klar: «Für Hillary Clinton würde ich ein Menü der Baslerin Anna Wecker zusammenstellen. Anna Wecker war die erste Frau überhaupt, die ein Kochbuch veröffentlichte (1598). Donald Trump würde ich die Geschichte von César Ritz erzählen und ein Originalmenü aus den Ritz-Hotels während der Belle Époque aufstischen. Ritz war ein innovativer Gastronomieunternehmer, der Geschäftsmodelle entwickelte, die noch heute Bestand haben.»

## Entkorkt

### Der vergessene Wein

Kürzlich lud Bernhard Furler, Gymnasiallehrer und Inhaber der auf zypri-sche Weine spezialisierten Weinhandlung Paphos-Weine in Muttenz, einige Pressevertreter zu einer Degustation von rund dreissig gereiften Weinen aus Zypern in meinen Keller. Für mich war dies eine hochinteressante Erfahrung. Denn erstens war ich noch nie zu Gast in meinem eigenen Weinkeller, und zweitens entdeckte ich an diesem Abend eine völlig neue, mir – abgesehen von den legendären Commandaria-Süssweinen – noch kaum bekannte Weinwelt. Vorgestellt wurden die Weine vom Weinjournalisten Andi Spichtig, Bernhard Furler machte nur ergänzende Bemerkungen.

Dabei ist der bescheiden auftretende Bernhard Furler vermutlich der beste Kenner von zypri-schen Weinen in unserem Land. Wenn er von seinen «Maras» schwärmt, die rund 1000 m ü. M. wachsen, spricht er wie von seinen Kindern. Und genau um einen solch autochthonen Mara oder mit vollem Namen Maratheftiko geht es heute. Entkorken musste ich die Flasche nicht einmal mehr, denn sie stand, bereits geöffnet, vergessen im Keller. Bernhard Furler machte mich einige Tage nach der Degustation darauf aufmerksam, dass wir den Maratheftiko 2011 von Makkas aus Versehen nicht verkostet hatten.

Also holte ich im Keller die praktisch noch volle, imposante, leicht konische Flasche und verkostete fast etwas ängstlich den unfreiwillig lang belüfteten, immerhin schon fünf Jahre alten Wein. Doch welche Überraschung erwartete mich: sehr dunkles, ganz leicht gereiftes Rot; Aromen von schwarzen Beeren, Steinfrüchten, Lakritze mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, markantes Tannin; ein grosser, charaktervoller Wein. Ich war ziemlich beschämt, denn so viel Potenzial hätte ich dem Bergwein von der Insel nie zugetraut. Vielleicht muss ich in meinem Keller doch noch etwas Platz für ein paar zypri-sche Weine schaffen.

ANDREAS KELLER

MARATHEFTIKO 2011  
**Produzent:** Makkas Winery, Statos-Agios Fotios (CY)  
**Herkunft:** Paphos, Zypern  
**Rebsorte:** Maratheftiko  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis 2025  
**Passende Gerichte:** Kaninchenragout, Lammkoteletts, Käse  
**Bewertung:** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Paphos-Weine GmbH, Muttenz, Tel. 061 461 71 63, www.paphosweine.ch, Fr. 30.–



## Aufgetischt

### Hôtel Beau Rivage, Restaurant Le Chat-Botté

Das «Beau Rivage» ist sogar für Genfer Verhältnisse ein Ausnahmehotel. Baujahr 1856, wunderschöne Architektur. Dazu eine Küche der Oberklasse: Dominique Gauthier kocht im «Chat-Botté» mit bestem Handwerk und blühender Fantasie. Man wählt mit Vorteil das Gourmet-Menü – hier bietet Gauthier einen abwechslungsreichen Rundgang durch seine Karte. Ebenfalls zu empfehlen sind seine Pilzmenüs; im Spätsommer lag der Fokus auf den Eierschwämmen, zurzeit sind es die Steinpilze. Die Kombinationen sind oft nicht alltäglich. Gauthier kombiniert die Eierschwämme mit Jakobsmuschel, Haselnuss und Aprikose. Oder mit Scampo, Rettich und Yuzu. Oder mit Schottland-Lachs, Rettich und Reisessig. Beim Hauptgang sind es Pou-



lette und Trüffel, welche die Pilze begleiten – ein klassischer Akkord, der auch weniger experimentierfreudige Esser überzeugen wird. Selten wird auf diesem Niveau auf der Terrasse serviert; im «Chat-Botté» schon, sogar mit Blick auf den Genfersee. STEPHAN THOMAS

**Gediegene  
Ambiance:  
Speisesaal des  
«Chat-Botté».**



**Küche** Gourmetküche der Oberklasse, mit viel Tradition, aber auch neuen Ideen.



**Service** Ausserordentlich geschliffen, kompetent und einfühlend, dazu sprachgewandt.



**Ambiente** Imposante historische Architektur, Terrasse mit Blick auf den Genfersee.



**Preis** Menü Découverte Fr. 220.–, Herbstmenü Fr. 150.–/120.–, à la carte.

## Adresse

Quai du Mont Blanc 13, 1201 Genève, 022 716 69 20. Geöffnet Mo bis Fr 12–14, 19–21.30, Sa 19–21.30

## Aufgefallen

Die Firma «Lokales Wasser 37» vertreibt Zürcher Quellwasser an die Gastronomie. Urs Grütter entdeckte unter seinem Haus in der Zürcher Innenstadt eine **Quellwasserleitung**. Zum Glück mit Wasserbezugsrecht, denn pro Jahr dürfen 5,5 Millionen Liter Wasser bezogen werden. Grütter und sein Team beliefern unter anderem 25 Gastronomiebetriebe. Sobald das Projekt rentiert, **spenden sie den Gewinn** für Wasserprojekte in südlichen Ländern. www.lokalwasser.ch

