


Vorwort

Von der Geschmacksvielfalt der Regionen

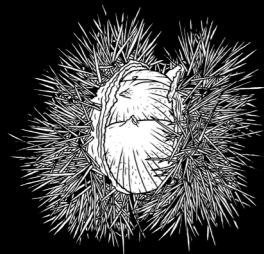
Text – DOMINIK FLAMMER

 STANS – Wer als Kind mitten im Spätsommer auf einer Waldtour wilde Heidelbeeren, Walderdbeeren, Himbeeren und Brombeeren genascht, die ersten Eierschwämme gepflückt oder kleine, knackig Steinpilze aus dem moosigen Boden gedreht hat, der hat schon ein klein wenig von der Vielseitigkeit und den Geschmäckern unserer kulinarischen Landschaft erfahren. Allerdings nur von den Ur-Produkten, die hier seit Menschengedenken heimisch sind. Wer aber irgendwo auf einem Feld Erdbeeren erntet, auf einem Acker Kartoffeln ausgräbt, am Rand des Maisfeldes einige Kolben stibitzt oder von einem Baum Aprikosen oder Pfirsiche nascht, taucht bereits tief in die Geschichte darüber ein, wie sich essbare Landschaften verändern. Denn von der grossfruchtigen Gartenerdbeere bis zum Pfirsich ist keine dieser Köstlichkeiten in unseren Breitengraden heimisch. Und dennoch haben sich auch diese Neuankömmlinge angepasst, haben sich zu lokalen Spezialitäten entwickelt wie unter den Kirschen etwa die Basler Langstieler oder die Rigikirsche, bei den Kartoffeln die Bündner Parli oder die Röseler, bei den Erdbeeren die Wädenswiler oder die Bernecker und bei den Aprikosen seit genau 1890 die Sorte Luizet, die im unteren Teil des Wallis ihre Heimat gefunden hat.

Das alles sind nur wenige Beispiele für eine enorme kulinarische Vielfalt, die sich von Region allein schon bei den Rohstoffen unterscheidet. Auch wenn zahlreiche dieser regionalen Spezialitäten längst den Schritt über ihre Regionen hinaus gemacht haben, besinnen sich immer mehr Köchinnen und Köche auf diese ur-typische Vielfalt, auf Rezepte und Produkte, die in ihrer Umgebung vor der Ära der Massenproduktion verbreitet waren. Klimatische Bedingungen und Bodenbeschaffenheit, kulturelle Vorstellungen und nachbarschaftliche Einflüsse beeinflussen diese Vielfalt ebenso wie die Innovationsbereitschaft und die Vorlieben der regional verankerten Bäuerinnen, Gemüseproduzenten oder Lebensmittelverarbeiter oder die Rezeptideen der Köchinnen und Kochkünstler. So wie die Genfer einst von den in ihre Stadt geflüchteten Hugenotten die neu angebauten Artischocken und Karden mit Begeisterung annahmen, begannen die Thurgauer im 19. Jahrhundert die unterschiedlichsten Apfelsorten aus aller Herren Länder zu pflanzen, zu veredeln und zu eigenständigen Sorten einzukreuzen. Die Tessiner wiederum haben sich in den letzten drei bis vier Jahrzehnten auf verschwundene Verarbeitungstechniken wie das Rösten des Maismehles besonnen, alte Karottensorten wie die Gniff neu entdeckt oder gar damit begonnen, die klimatischen Vorteile zu nutzen und in der Magadinoebene Reis anzubauen.

EINLADUNG IN DEN NASCHGARTEN

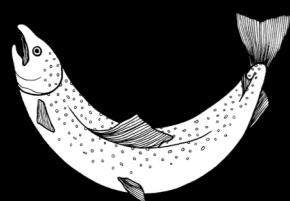
Diese Entwicklung gilt es zu fördern, indem die innovativen Kräfte enger vernetzt werden. In Stans im Kanton Nidwalden ist mit diesem Ziel das CULINARIUM ALPINUM entstanden, als Zentrum und Leuchtturm für die alpine Regionalkulinarik. Ein Ort, wo sich Verbände und Berufsorganisationen in all diesen Fragen austauschen können, ebenso wie Brennerinnen und Obstbauern, Getreidespezialistinnen und Bäcker, Ziegenbauern und Käserinnen oder Berufsfischer und Fischköche. Hier trifft das kulinarische Erbe auf die kulinarische Zukunft der Alpen. Der Klostergarten steht symbolisch für die bereits vorhandene wie auch die noch weiter ausbaubare Vielfalt, die es jeder Region ermöglichen, sich kulinarisch zu profilieren und sich mit all den Einzigartigkeiten zu präsentieren, die ihre Landschaft zu bieten hat. Im Garten dieses ehemaligen Kapuzinerklosters wurde in Zusammenarbeit mit dem österreichischen Permakultur- und Wildobstspezialisten Sigi Tatschl ein einzigartiger Naschgarten mit rund 600 Beeren- und Obstsorten angelegt. Seine Geburt verdankt der erste essbare Garten der Schweiz – in dem Naschen explizit erwünscht ist – der Weitsichtigkeit des St. Galler Immobilienplaners Johannes Senn, der den Aufbau des CULINARIUM ALPINUM überhaupt erst ermöglicht hat. Und natürlich auch der Avina-Stiftung von Viktoria und Stephan Schmidheiny, die den Garten mit einem namhaften Betrag unterstützt haben.



Kastanie
S. 12



Kardy
S. 26



Alet
S. 36



Dörrbohne & Gitzi
S. 48



Mais
S. 62



Apfel
S. 72

PROFIL DANK REGIONALER VIELFALT

Allerdings sollte es nicht bei diesem einen essbaren Garten bleiben. Ziel ist es, dass dieser weit über die Klostermauern hinauswächst, private wie auch kommunale Gärten und Wegränder erobert und so unsere Nahrungsvielfalt und damit die unterschiedlichen essbaren Landschaften der Schweiz weiterzuentwickeln hilft. Wie dies über Jahrhunderte durch Bäuerinnen und Bauern mit grossem Geschick vorangetrieben wurde. Was allerdings erst wieder zur Geltung kommt, wenn auch die Gastronomie beginnt zu begreifen, welche Rolle ein regional-kulinarisches Profil für die künftigen Herausforderungen des kulinarischen Tourismus spielen wird. Ein Profil, das ihr zwar einerseits durch das Geschick und das Talent der Küchencrew ermöglicht wird, sich aber erst von anderen Küchen zu unterscheiden beginnt, wenn sie sich mit den regionalen Eigenheiten und der lokal vorhandenen Vielfalt beschäftigt. So wie dies die Köchinnen und Köche, die in diesem Heft zu den einzelnen Regionen präsentiert werden, mit grosser Leidenschaft verfolgen. David Zurfluh etwa, Küchenchef im CULINARIUM ALPINUM in Stans, arbeitet ausschliesslich mit Produkten, die er direkt bei den Bäuerinnen oder den Lebensmittelproduzenten einkauft. So wie auch Markus Schenk, der in seinen beiden Restaurants Corso und Barz in St. Gallen explizit auf regionale Spezialitäten setzt. Annegreth Eggenberger, Slow-Food-Pionierin aus Schaffhausen, zeigt mit ihrem Fischburger, welche Köstlichkeiten mit nur regional gefangenen Weissfischen wie dem Alet – auch Döbel genannt – zubereitet werden können. Und Rafael Rodriguez, in Spanien aufgewachsen und mitten im Waadtländer Naturpark «Jorat» gelandet, präsentiert in der «Auberge de l'Abbaye de Montheron» mit seinen Gerichten wie dem in diesem Heft servierten Salat mit Karden aus dem Garten seines lokalen Gemüsebauern, dass jede Landschaft über ihre eigenen Spezialitäten verfügt. Was auch für Hansjörg Ladurner gilt, der in Graubünden fast ausschliesslich mit Produkten aus seiner Region arbeitet. Mit der eigenen heimischen Vielfalt beschäftigt sich auch schon seit Langem Sonia Loosli in der Villa Ricordo im Tessiner Bleniotal, indem sie lokale Mehle wie die Farina bóna oder Kastanienmehl für ihre unzähligen Brotkreationen verwendet und diese so weiterentwickelt.

NEUES FÜR ALLE SINNE

Essbare Landschaften präsentieren auf dem Teller das, was Reisende auch in allen anderen Bereichen zu erfahren trachten, wenn sie eine Region besuchen. Sie wollen nicht nur sehen, fühlen oder hören, was eine Region ausmacht, sie wollen auch riechen und schmecken, was diese Region von allen anderen unterscheidet. So wie der Tourist in Sizilien eine lokale Pasticceria einem globalen Coffee-Shop vorzieht oder in Lyon ein typisches Bistro mit heimischen Spezialitäten besucht und die internationale Fastfoodkette links liegen lässt. Weil er dies ja auch zuhause haben könnte. Schliesslich reisen wir, weil wir Neues erfahren wollen, mit all unseren Sinnen.

Ergänzt wird diese enorme Vielfalt an kulinarischen Rohstoffen durch eine ungemein breite Palette an regionalen Veredelungs- und Verarbeitungstechniken, was sich in der Vielfalt an Käsesorten, Brottypen, Obstbränden und Likören, Feiertagsgebäcken, Süssspeisen, Weinen, Bieren oder auch Obstsaften widerspiegelt, um nur eine Auswahl zu nennen.

Zu einer erfahrbaren Landschaft wird eine Region erst, wenn man ihre Geschichte kennt und ihre Produkte. Höchste Zeit, dass sich Köchinnen und Bauern sowie Landwirte und Gourmets intensiver austauschen und dass die Regionen unseres Landes auch in der Kulinarik ihre Fähigkeiten nutzen, die ihnen zu Wohlstand und Ansehen verholfen haben: indem sie neugierig wiederentdecken und innovativ weiterentwickeln, was uns unsere Vorfahren als Basis zur Verfügung gestellt haben. ●

DOMINIK FLAMMER ist Essensforscher und Autor; er schreibt und spricht vor allem über die kulinarische Vielfalt des Alpenraums. Und häufig träumt er auch davon. publichistory.ch

TINA STURZENEGGER ist Fotografin. Sie liebt Fotografie und gutes Essen. Am besten beides zusammen. tinasturzenegger.com

SARA WITMER ist Texterin und lebt in Zürich. Seit dem Besuch in Alets Welt ist sie fasziniert von den Lebensräumen in hiesigen Gewässern. tex-tur.ch

ALEXANDER KÜHN schreibt gerne über Essen und Trinken. Darum ist er auch Chefredaktor des Schweizer Genussmagazins «marmite». instagram.com/alexkuehnzh

Als Reiselektüre haben wir den «Geschmacksthesaurus» von Niki Segnat miteingepackt. Das Buch nimmt uns durch kurze Anekdoten und Rezepte in bekannte und unbekannte Aromawelten mit. Mehr Informationen zum Buch sind in der Rubrik «Lesestoff» (S. 102) zu finden.