

Kulinarische Grenzen

Text & Illustration – ROBIN HÜBSCHER

Senf in St.Gallen? Überall, nur nicht auf der Wurst. In Schaffhausen gibt es nicht nur scharfe, sondern auch süsse Zungen. Wir haben Cholera? Im Wallis keine Hiobsbotschaft, sondern Vorfrende auf Gemüsekekchen. In der Schweiz wird nicht nur sprachliche, kulturelle und landschaftliche Vielfalt, sondern auch kulinarischer Föderalismus gelebt. 26 Kantone pflegen ihre eigene Küche, eigene Spezialitäten und eigene Raritäten. Der Berner Infografiker Robin Hübscher hat aus diesem Anlass die jeweiligen Kantonswappen subtil verändert und die Eigenheiten datenbasiert visualisiert.



Schaffhausen
Dies lässt sich auch der Bock auf der Zunge zergehen: Die süssen Schaffhausserzungen bestehen aus 2 x Mandel-Haselnuss-Gebäck und 1 x Buttercremefüllung.
● Gebäck
● Füllung

Uri
Nur 10% der Nutztiere in UR sind Rinder. Daneben sind es 77% Hühner, 9% Schweine und 4% andere Tiere.
● Rinder
● Hühner
● Schweine
● Andere

Schwyz
Die rautenförmigen Schwyzer Krapfen sind besonders beliebt an Chilbi und Fasnacht.

Waadt
85% der Kiwi-Anbauflächen liegen im Kanton Waadt. ●

Basel-Stadt
In BS gibt es gut 600 Gastronomiebetriebe.

Bern
Mit gut 110 Stück ist BE der Kanton mit den meisten Brauereien.
≡ 10 Brauereien

Freiburg
Das Fondue moitié-moitié besteht jeweils zur Hälfte aus Gruyère und Vacherin fribourgeois. ●○

Gené
Das artischockenähnliche Gemüse Cardon gibt es nicht nur roh, sondern auch im Glas zu kaufen. ●

Appenzell Innerrhoden
Leonardo da Vinci hätte den vitruvianischen Biber wahrscheinlich in Kreis und Quadrat gezeichnet. Die Appenzeller Biber werden aber auch in anderen Formen hergestellt.

Basel-Landschaft
Speisesalz macht ca. 9% der gesamten Salzproduktion in BL aus. ●

Aargau
Auch ohne Sternrestaurant kann man im Kanton Aargau ausgezeichnet auswärts essen.

Appenzell Ausserrhoden
Die Appenzeller Mostbröckli werden gepökelt, geräuchert und getrocknet.

Graubünden
Steinböcke machen in GR nur knapp 5% des gejagten Schalenwilds aus. Ähnlich hoch ist der Frauenanteil unter den Jäger*innen.
○ Steinböcke
● Frauenanteil

Jura
Die jurassische Saucisse d'Ajoie wird aus zwei Drittel magerem Schweinefleisch und einem Drittel Speck hergestellt.
● Schweinefleisch
● Speck

Nidwalden
Der Nidwaldner Orangenmost beinhaltet 1 Teil Apfelmost, 2 Teile Orangensaft und 3 Teile Wasser.
● Apfelmost
● Orangensaft
● Wasser

Obwalden
Für das Obwaldner Bätziwasser werden die Äpfel vor dem Destillieren gedörrt.

St. Gallen
Die St. Galler Bratwurst gibt es in drei Grössen:
St. Galler: ~110 g
OLMA: 160 g
Kinderfest: 220 g

Luzern
Die Aussicht auf die Luzerner Bergwelt lässt sich besonders gut bei einer kulinarischen Schifffahrt geniessen.

Neuenburg
Absinth ist in NE zu Hause. Fügt man Wasser hinzu, wird das grüne Getränk milchig (Louche-Effekt).

Wallis
Im Wallis werden auf 58% der Weinbauflächen rote und auf 42% weisse Rebsorten angepflanzt.
●

Zürich
Die Menge im Zürichsee gefangener Fische schwankt jährlich zwischen 135 und 330 Tonnen. ●

Zug
Im Kirschen-Kanton Zug werden lediglich 3% der Schweizer Kirschen geerntet. ●

ILLUSTRATION – Robin Hübscher (Twitter: robinhuescher)