

«EINMAL MENÜ SCHWEIZ»

Käse, Rösti oder eben doch Aromat: Was hält die Schweiz kulinarisch zusammen? Vom schwierigen Versuch, «Schweizer Küche» auf einen Punkt zu bringen.

MIRJAM OERTLI

Für die einen wäre es vielleicht Fondue. Anderen fiel eine knusprige Rösti ein. Wieder anderen wohl ein Cervelat oder ein feines Birchermüesli. Auf die Frage, was «Schweizer Küche» ausmacht, sind diese Antworten nicht falsch. Aber arg verkürzt. Und nicht zuletzt davon abhängig, wo man fragt: «Im Tessin etwa dürfte es nicht einfach sein, in einem Grotto Rösti zu bestellen. Und manche Westschweizerin zöge einen Saucisson dem Cervelat vor», sagt Paul Imhof, Journalist und Autor der Buchreihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz».

Damit macht Imhof klar: Die eine Schweizer Küche gibt es nicht. Vielmehr sind es viele, wie es der 2004 im Auftrag des Bundes gegründete Verein «Das kulinarische Erbe der Schweiz» formuliert. Vor allem die Einflüsse der Nachbarländer wirken sich regional stark aus. «Die Küche im Tessin und in den Bündner Südtälern zum Beispiel ist enorm von der Lombardei beeinflusst», sagt Imhof. Im Westen und im Norden dagegen haben

Frankreich und Deutschland ihre kulinarischen Spuren hinterlassen. Im Raum Genf etwa Savoyen, in der Westschweiz allgemein auch das Burgund, bei Basel das Elsass. Und auch wenn sich manches angleicht: Noch heute esse man im Tessin eher Polenta, Pasta und Risotto statt Rösti. Weniger wörtlich dürfe man dagegen den «Röstigraben» nehmen. «Kulinarisch würde ich eher von einem Froschschenkelgraben zwischen West- und Deutschschweiz sprechen.» Denn Froschschenkel finde man in der Westschweiz nach wie vor auf vielen Speisekarten.

Auffallende Vielfalt an Käse

Lässt sich die Schweiz dennoch kulinarisch auf einen Punkt bringen? «Es war der frühere Zwang zum Konservieren, der den roten Faden bildet», sagt Imhof. Harte Winter und fehlende Technologie machten es nötig, möglichst lange haltbare Vorräte anzulegen: Man dörnte also Früchte, machte Gemüse ein. Fleisch wurde getrocknet oder verwurstet, was der Schweiz ein riesiges Sortiment an Würsten und Trockenfleisch bescherte. Aus Milch wurde Käse.

«Die Vielfalt an Käse ist etwas vom Interessantesten und Auffallendsten an der Schweizer Kulinarik», so Imhof. Mehr als 450 Sorten Käse gibt es in der Schweiz. Dabei sind die regionalen Unterschiede beträcht- ▶



Aromat
Vielleicht ist es das Aromat, das die Schweiz kulinarisch zusammenhält: Vielseitig einsetzbar – ob auf Eiern oder in Salatsoßen – steht die gelbgrüne Gewürzdose mit dem roten Deckel bis heute in unzähligen Schweizer Gewürzregalen. Rezept: geheim. Gleich geblieben seit der Lancierung 1953. Diese war übrigens die Antwort von Knorr auf die Maggi-Flüssigwürze.

KULINARIK

Es soll Menschen geben, die Aromat sogar auf Ferienreisen mitnehmen.



Klassisch Schweizerisch

Schokolade

Typisch schweizerisch ist Schoggi wohl schon deshalb, weil wir so viel davon essen: letztes Jahr 11,3 Kilo pro Person laut Verband Schweizer Schokoladefabrikanten Chocosuisse. So viel wie kein anderes Land sonst! Doch hatte die Schweiz auch schon früh eine Pionierrolle in der Verarbeitung: So u. a. bei der Entwicklung von Milkschokolade oder der Erfindung der «Conche», die aus Schokolade eine zartschmelzende Masse macht.

Rivella

Ertüfelt und auf den Markt gebracht wurde Rivella in den 1950er-Jahren. Sein Grundstoff – Milchserum, das aus Molke gewonnen wird. «Ein Unikat», sagt dazu Paul Imhof, Autor von «Das kulinarische Erbe der Schweiz». Hierzulande trinkt man Rivella bis heute gern, international konnte sich das Getränk mit Ausnahme der Niederlande kaum durchsetzen.

Birchermüesli

Weltweit kennt man es als Frühstück. In der Schweiz genoss man es bis vor kurzem auch zum «Znacht»: das Birchermüesli. Der Schweizer Arzt Oskar Bircher-Benner lancierte es um 1900 als «Apfeldiätspise». Inzwischen, angereichert mit Rahm und Früchten, ist es oft nicht mehr ganz so diätetisch.

Cervelat

Er gilt als Schweizer Wurst schlechthin, prominenter als die nach ihm benannte Prominenz. Und beeindruckt mit einer Produktionsmenge von 160 Millionen Stück pro Jahr. Warum gerade er? «Der Cervelat ist praktisch», sagt Imhof. «Er passt auf den Grill, kann aber auch kalt gegessen werden. Er hat eine feine Konsistenz und keinen extremen Geschmack, was ihn zur Kompromiss-Wurst macht.» Typisch Schweiz eben.

lich. «Schon ein Alpkäse aus dem Tessin und einer der Gotthard-Nordseite sind zwei gänzlich verschiedene Dinge.» Die Machart, das Wetter, das Futter der Kühe, die Laune des Käasers: die unterschiedlichen Kombinationen trugen zur Vielfalt der Endprodukte bei. Beim Trocknen von Fleisch war es zudem die Höhe: Je höher, desto trockener die Luft. Und je trockener die Luft, desto weniger war Räuchern nötig.

Produzieren, was möglich war

Milch, Fleisch, Getreide, Obst, Gemüse: dies sind die Grundnahrungsmittel der Schweiz. «Die Landwirtschaft produzierte, was halt möglich war. Und diese Produkte, mit all ihren regionalen Variationen, prägen die Küche bis heute.» So gibt es fast ähnlich viele Brot- wie Käsesorten. Dass etwa Käse auch heute noch gern gegessen wird, zeigt der Pro-Kopf-Konsum: Laut den Schweizer Milchproduzenten lag er im vergangenen Jahr bei 23 Kilogramm. Ist es da nicht naheliegend, Fondue oder Raclette als Inbegriffe der «Schweizer Küche», als gemeinsamen Nenner, ja, als «Nationalgerichte» zu bezeichnen? Nein, meint Paul Imhof, Fondue und Raclette seien an der Expo 1964 in Lausanne national lanciert worden, um Milchüberschüsse zu verwerten. Ursprünglich hätten sich beide aus dem Alpweiden ergeben: «Weil man auf der Alp keine Vorräte hatte, wurde halt auch mal ein junger Käse auf einen heißen Stein oder in einen Topf gelegt.» Ergebnisse besser Umstände also, die auf der Alp herrschten.

Etwas als «Nationalgericht» zu bezeichnen, findet Imhof grundsätzlich schwierig. Es seien ja nicht nationale Grenzen, sondern eben Regionen – ihre Lage, ihre Bodenbeschaffenheit, ihr Klima und damit verbundene Möglichkeiten und Umstände – die prägten, was auf den Teller kam. «Und ein Zürcher Geschnetzeltes bleibt ein Zürcher Geschnetzeltes, auch wenn es weit verbreitet ist.» Eher würde er daher von Regionalgerichten sprechen. Und so bleibt es dabei: Es gibt sie nur in ihrer Mehrzahl, die «Schweizer Küche».



Eine Kompromiss-Wurst und damit sehr schweizerisch: der Cervelat.



Schoggi ist im In- und Ausland der Hit.