

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 24 (2017)
Heft: 269

Rubrik: Das Panorama des guten Geschmacks

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Schlipferkäse, Schafenbirnen und Linthmais

Text: Nina Rudnicki

Durch die Industrialisierung des Essens verschwinden überall auf der Welt heimische Sorten. Das versucht Slow Food zu stoppen. In ihrer «Arche des Geschmacks» archiviert die Bewegung vergessene Lebensmittel, auch ostschweizerische.

Wer kennt Schlipferkäse? Das ist Kuhfrischkäse aus Rohmilch, der nach ein bis zwei Tagen geniessbar ist. Über Nacht wird er in Milchwasser eingelegt, damit er schlipfrig wird. Er kann zum Braten oder Würzen verwendet sowie roh gegessen werden. Den Schlipferkäse gibt es nur in den Alpen Innerrhodens – heute stellen ihn gerade mal noch zwei Sennen her.

Wer kennt die Toggenburger Schafenbirne? Dabei handelt es sich um eine einheimische Birne aus dem Alltogggenburg, aus der der geschmacklich beste Schlorzifladen gebacken wird. Und wer weiss, dass in der Region nur noch in Lömmenschwil Birnen im Holzofen gedörrt werden? Noch vor wenigen Jahrzehnten wurde so noch sämtliches Fallobst haltbar gemacht.

Es gibt zahlreiche solcher Beispiele von vergessenen Lebensmitteln. Der Verein Slow Food hat es sich zur Aufgabe gemacht, dieses esskulturelle Erbe zu bewahren. Er katalogisiert die Lebensmittel in seiner «Arche des Geschmacks». Diese ist allerdings nur ein Projekt unter vielen: Slow Food organisiert Genusswochen, tourt mit einem Slow Mobil durch die Schweiz, ist bekannt für seinen Slow Food Market in Zürich und seit diesem Jahr auch im Thurgau, auf dem Arenenberg in Salenstein. Zudem will die Bewegung mit «1000 Gärten in Afrika» zur Ernährungssicherheit beitragen und kämpft auf politischer Ebene gegen das Freihandelsabkommen TTIP, weil dabei beispielsweise mit dem Import von Gen-Food aus den USA die Gentech-Bestimmungen in der Schweiz umgangen würden.

Slow Food liegt damit im Trend – und die Annahme nahe, dass es sich um eine junge Bewegung handelt, die auf der aktuellen Vegi-, Vegan- und Ökowelle reitet. Dabei ist die Bewegung bereits vor 25 Jahren in Italien gegründet worden. Sie entstand als Reaktion auf die Fastfood-Ketten. Zu den ersten Aktionen gehörte ein Führer in Buchform zu Restaurants, in denen wie zu Nonnas Zeiten gekocht wurde.

Sämtliche Zutaten sollten im unmittelbaren Umfeld wachsen. In den Jahren danach etablierte sich Slow Food weltweit rasch als Gegenbewegung zur Industrialisierung des Essens. Die Bewegung hat heute 100'000 Mitglieder. In der Schweiz gab es bereits 1993 eine Gruppe im Tessin, die sich an Italien orientierte.

Wer zur Slow Food-Bewegung gehört, ist allerdings nicht gegen die Globalisierung. Es geht auch darum, weltweit Klein-Bäuerinnen und -Bauern zu unterstützen. Die Bewegung spannt Netzwerke und verbindet Köche, Produzentinnen, Lieferanten und Kundinnen miteinander. Sätze, die Michael Higi, der Präsident von Slow Food Ostschweiz, während eines Vortrags im Naturmuseum St.Gallen betonte, sind etwa: «Wir wollen wissen, was wir essen, woher es kommt und wie es produziert wird.» Oder: «Ich will wissen, welche Hände mein Essen im Vorfeld berührt haben.» Und: «80 Prozent der weltweiten Lebensmittel werden immer noch von Kleinbauern hergestellt. Die Lebensmittelindustrie will uns allerdings das Gegenteil weismachen.»

In jeder Region wachsen Pflanzen, die an das jeweilige Klima angepasst sind. «Es ist leichtfertig und dumm, wenn man diese Sorten bewusst oder fahrlässig verschwinden lässt», sagt Higi. Als Beispiel erwähnt er den Linth-Mais: Im 17. Jahrhundert wurde in der Linth-Ebene erstmals Mais angepflanzt. Über die Jahrhunderte passte er sich den klimatischen Bedingungen hier an. In der Nachkriegszeit wurde die Maissorte durch Futtermais ersetzt und ab 1980 nirgendwo mehr angebaut. Glücklicherweise machte sich in den 1990er-Jahren ein Landwirt auf die Suche nach dem alten Saatgut. Er fand einige gefrorene Körner in einem Archiv. Heute gibt es wieder ein Dutzend Bauernbetriebe, die diese alte Maissorte anpflanzen, vermarkten und davon leben. Das Beispiel zeigt in umgekehrter Weise: Wo Lebensmittel verschwinden, verschwinden Jobs. «Als Folge davon vereinsamen ganze Regionen, und Gegenden sterben aus», sagt Higi. «Das wollen wir verhindern.»

slowfood.ch

Emma & Söhne: Ostschweiz first!

Text: Corinne Riedener



Was haben Bohnenkraut, Chabis, Himbeeren, Kirschen, Krautstiel, Thymian und Wirz gemeinsam? Sie alle sind ab Juli wieder garten- bzw. baumfrisch erhältlich in unserer Region. Anders als zum Beispiel Baumrösse, Chicorée, Federkohl, Lichtwurz oder Randen, deren Saison hier erst wieder im November beginnt. Oder Spargel und Bärlauch, die beide schon im Frühling und nur für kurze Zeit erhältlich sind.

Das alles auswendig zu lernen, wäre zwar durchaus vorbildlich, ist aber nicht an einem Abend getan in Anbetracht der regionalen Vielfalt an Obst, Kräutern und Gemüse. Gut, dass es den Saisonkalender von «Emma & Söhne» gibt. Auf emmaundsoehne.ch findet man nicht nur eine ansehnliche Tabelle darüber, was wann verfügbar ist in unseren Breitengraden, es gibt auch je ein Kurzportrait zu den insgesamt fast 80 aufgeführten Früchten, Gemüsen und Kräutern auf der Website. Und einen Blog mit verschie-

denen Rubriken, wo von diversen Hintergrundinfos über saisonale Rezepte bis zum Essay über die «Ethik des Essens» fast alles dabei ist.

Das alles – die Saisontabelle, die Infos und Texte – ist aber nur Beigemüse, sozusagen, denn das Kerngeschäft von «Emma & Söhne» spielt sich primär in der analogen Welt ab: Roger Muamba und Diego Thürlemann, die «Söhne» hinter der Idee, betreiben seit vier Jahren einen Lieferservice für saisonales Gemüse von biodiversen Partnerbetrieben aus der Region – «direkt vom Bauernhof an Deine Haustür.» Zur Auswahl stehen «Emmas Korb» mit dem Gemüse- und Obstmix für zuhause in drei Grössen (3.5 kg, 5.5 kg und 7.5 kg), «Emmas Firmenobst» für drei bis fünf Personen, das jeden Dienstag frisch in die Bude geliefert wird, und ein Geschenkkorb samt Cidre bzw. Wein in zwei verschiedenen Ausführungen. Und wer will, kann sogar «mit Emma auf den Hof» und im kleinen

oder grösseren Kreis allerhand regionale Spezialitäten degustieren.

Schnell, saisonal und erst noch aus der Region: Das ist schwer zu bewerkstelligen, wenn man ausser einkaufen auch noch anderes zu tun hat den lieben langen Tag. Wer nicht die halbe Ostschweiz dafür abklappern will, macht ein «Emma & Söhne»-Abo und kann sich jede Woche neu überraschen lassen. Zum faulen Sack wird man deswegen ja noch lange nicht, schliesslich müssen wahlweise noch Fleisch, Milchprodukte, Brot oder andere Lebensmittel dazugekauft werden – idealerweise ebenfalls aus regionaler oder zumindest umsichtiger Produktion. Das dürfte Beschäftigung genug sein für den Rest des (Arbeits-)Tages.

Emma & Söhne: Paradiesstrasse 10a, St.Gallen.

emmaundsoehne.ch,
post@emmaundsoehne.ch

Richtiges Fleisch am Knochen

Text: Marc Jenny

Unten der Hinterrhein, oben ein paar Dörfer auf einem Plateau, viel Sonne, Licht und ein trockenes, luftiges Klima. Ein freundliches Klima. Die noch junge Fusionsgemeinde Domleschg verkauft ihre Baulandreserven nicht an die Höchstbietenden, sondern nur an Privatpersonen und zum Schätzwert. Junge Familien erhalten sogar einen Rabatt. Hier zählt offenbar der Inhalt mehr als die Maximierung – ideale Rahmenbedingungen, um ein paar gesellschaftliche Problemfelder zu überwinden. Jedenfalls schienen Menschen mit Idealen und Ideen in dieser Gegend willkommen zu sein.

So auch Claudia und Georg Blunier-Hanimann, die vor drei Jahren nach Paspels gezogen sind. Beide haben in Zürich Kunst studiert und während den Semesterferien jeweils Abstand auf der Alp gesucht. Der

Abstand wurde maximal – er machte einen Master als Agronom, sie eine Nachholbildung als Landwirtin. Jetzt bewirtschaften die beiden rund 28 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche mit Ackerbau und Fleischtierhaltung. Den Hof konnten sie bereits als Bio-Betrieb übernehmen, und es geht konsequent weiter Richtung Nachhaltigkeit.

Das Paar produziert biologisches Berggetreide, setzt sich aktiv für den Erhalt des traditionellen Bergackerbaus ein und geht auch in der Tierhaltung viel weiter als es die Bio-Richtlinien vorschreiben: Statt intensiven Fleischrassen halten Claudia und Georg Blunier-Hanimann robuste Grauviehziege, die das ganze Jahr draussen oder im offenen Freilaufstall weilen. Dasselbe gilt für die Spiegelschafe und die Türopolje Schweine. Verfüttert wird nur hofeigenes Futter ohne Zusätze

und geschlachtet wird im Nachbardorf. Nächstes Jahr soll ihr Bio-Hof Demeter-zertifiziert werden.

Die Blunier-Hanimanns sind ein Beispiel dafür, wie man es richtig macht. Sie pressen nicht das Maximum aus ihrem Betrieb heraus, sondern gehen den langsamen, nachhaltigen, bisweilen mühsameren Weg. Mit ihrem Engagement und ihrem Wissen um gesamtheitliche Zusammenhänge in der Natur agieren sie jenseits von Richtlinien schlicht vernünftig – so, wie man sich das als umsichtiger Fleischkäufer wünscht.

Bio Hof Dusch: Dusch 51, 7417 Paspels

hof-dusch.ch

Bio für jede

Text: Frédéric Zwicker

«Bio für jede» ist eine Initiative, die vor vier Jahren in Zürich ins Leben gerufen wurde und mittlerweile viele Ableger hat. Im Kern wendet sie sich gegen gegen Food-Waste. Die Idee ist bestechend einfach: Bei «Bio für jede» gibt's das Gemüse, welches es nicht in die Läden schafft.

«Im Berner Seeland steht eine riesige Waschanlage, wo Bauern ihr Gemüse und ihre Früchte abliefern», erklärt Aleixo Castelberg, der «Bio für jede» in Rapperswil-Jona mit aufgebaut hat. Die Lebensmittel werden dort gewaschen und sortiert. «Was seiner Form wegen nicht in die Transportkisten passt – zu grosse Äpfel, zu krumme Karotten – wird aussortiert und weggeschmissen.»

Die zentrale Figur der Initiative ist Alain, der im Berner Seeland sowie bei vielen Bauern abholt, was bis vor vier Jahren entsorgt wurde. Er beliefert Restaurants und die Ableger von «Bio für jede».

«Wir bestellen, was wir brauchen, zu Preisen, die tiefer sind als Nicht-Bio-Produkte in den Läden», sagt Aleixo. Einmal im Monat (der nächste Anlass findet nach der Sommerpause im September statt) führt er mit seinen Compagnons in Jona einen «Kulturtag» durch. Jedermann kann Bioprodukte abholen und dafür zahlen, was

sie oder er für angemessen hält. «Wir schreiben an, was wir bezahlt haben. Manche zahlen etwas mehr. Wer wenig oder nichts verdient, kann über uns aber gratis gesunde und biologisch produzierte Lebensmittel beziehen.»

Die Kulturtage, die vom Mittag bis gegen Mitternacht dauern, sind aber nicht nur ein Bio-Markt. Es gibt ein Kinderprogramm, Workshops, Vorträge über nachhaltige Landwirtschaft, Gemüseanbau und verschiedene Food-Projekte oder auch politische Vorträge. Zum besseren Verdauen der geistigen Nahrung kochen die Initianten aus den Produkten ein Abendessen für alle. Anschliessend gibt's Konzerte.

«Wir könnten unsere Veranstaltungen regelmässiger durchführen oder beispielsweise auch Restaurants beliefern. Es gibt aber schon viele interessante Projekte wie beispielsweise die Gemüsekorbbabos, die wir nicht konkurrenzieren wollen. Uns geht es in erster Linie darum, zu sensibilisieren», sagt Aleixo.

biofuerjede.ch

Forelle gebügelt

Text: Peter Surber



Auf den langen Tischen zog sich ein grünes Wiesenband vom einen zum andern Ende. Daneben lagen Scheren. Für die Kulturlandgemeinde 2014 zum Thema «Rand und Mitte» hatte Gallus Knechtle Wochen vorher angesät und servierte dann seine munter spriessenden Salate samt dazugehörigem Erdbreich. Manche erzählen bis heute vom schmackhaften Wiesengrün im Schöngengrund.

Gallus Knechtle hat vermutlich nicht nur mir die bisher ungewöhnlichsten Ess-Erfahrungen beschert. Mit der schwarzen Bratwurst, die er zu einem Saiten-Fest als Hommage an das Schwarz-Weiss des Magazins erfunden hat. Mit dem Chüeligurt aus Scho-

kolade. Oder mit bügeleisengerösteten Forellen. Was ihn bei seinen kulinarischen Erfindungen antreibt? «Stete Neugier», sagt er, vielleicht auch Flucht vor dem Gewohnten, und sicher eine Extraportion Risikofreude, «denn wir begeben uns jedesmal aufs Glatt-eis». Am Tag nach unserem Gespräch hat er gerade ein eisiges Abenteuer im Wortsinn vor sich: einen Nachschick auf Eiswürfeln serviert, für 120 Personen. «Keine Ahnung, ob es gelingt», lacht Gallus Knechtle.

Gelungen ist dem gelernten Koch schon viel. Er bekocht Gesellschaften aller Art, gibt sein Wissen im Atelier Sandkasten weiter oder sorgt beim Clanx-Festival für die kulinarische Versorgung. Und er schwärmt von der Freiheit, die er dort hat, und von seiner Crew, einer 60-köpfigen Helferequipe. Keiner wisse im Voraus, was als Begleitmenü zum Musikprogramm in den Töpfen entstehe – er selber auch nicht. Sicher ist nur: Es ist Jahr um Jahr voller Überraschungen, und niemand kommt zu kurz. Auch befreundete Köche arbeiten darum gern bei der Clanx-Tavolata mit, weil man hier «draufloskochen» und gemeinsam Ideen entwickeln könne.

Orangensaft und Meterbrot zum Apéro, das interessiert ihn nicht. Lieber betreibt er Aufwand, sucht Zutaten bei Produzenten in der Region, experimentiert mit neuen Methoden, kombiniert, was noch keiner kombiniert hat. Und freut sich an anderen entdeckungsfreudigen Leuten wie den «Urban farmers» in Zürich, an jenem Obstbauer im Thurgau, der sich um fast ausgestorbene Apfelsorten kümmert, oder an Landwirten, die auf Wasserbüffel setzen. Die Gastronomie ändere sich, glaubt Gallus Knechtle – Speisekarten mit zahllosen Gerichten seien out, weil sie nicht nur die Küche, sondern auch die Gäste überfordern. Weniger, dafür frisch und charaktervoll sei die Devise. Seine eigene Haltung ist noch etwas frecher: Kochen oder «food design» (ein Ausdruck, der ihm zwar eher suspekt ist) brauche den Nervenkitzel. Wer ihn schon an den Töpfen erlebt hat, weiss: Da lässt einer nicht so schnell etwas anbrennen.

gallusknechtle.ch

pfefferbeere.ch









Fleisch ist Massenware. Küchenfertig zerteilt, stückweise abgepackt, konserviert, von den Grossverteilern zu Spottpreisen angeboten. Was einst Leben war, wird zum günstigen Kilopreis auf Plakaten und in Anzeigezeitschriften angepriesen: «Kauft Leute, kauft!» – oder seht genauer hin. So wie Francisco Sierra.

Der 1977 in Chile geborene und in Herisau und St.Gallen aufgewachsene Künstler hat die Fleischwerbung studiert und die Fotografien hinter den Preisschildern: Welche Bilder werden verwendet? Wie werden sie präsentiert? Wie wirken die Bilder auf die Konsumentinnen und Konsumenten? Wirken sie überhaupt noch? Die Reklameabbildungen sind geglättet, entfremdet, saftig rot eingefärbt. Oft tauchen sie mehrmals auf und werden bei der nächsten Rabattaktion nur gespiegelt. Manchmal nicht einmal das. Die Vergesslichkeit der Angesprochenen ist gross. Ist doch alles Wurst. Oder Fleisch.

Und dann plötzlich das: ein Stück Fleisch, eine Wurst isoliert auf weissem Grund – ohne Preisetikett, ohne Bezeichnung, ohne Supermarktlogo. Nur Muskeln, Blut, Sehnen und Fettstreifen: Francisco Sierra hat die Fleischstücke mit dem Buntstift detailgetreu wiedergegeben, reduziert auf das Eigentliche, in der exakten Manier wissenschaftlicher Zeichnungen. Dort, wo das Preisetikett prangte, hat er die Fleischzeichnung ergänzt. Nichts lenkt ab von der Präsenz des Organischen. Das Fleisch ist nicht mehr Ware, sondern wieder Fleisch. Es reiht sich damit einerseits in eine lange kunsthistorische Darstellungsreihe ein und eröffnet andererseits neue Reflexionsmöglichkeiten des Konsums.

Bereits in Renaissance und Barock reizte die Künstler die ambivalente Ästhetik des Fleisches, seine vielseitige Gestalt und Oberfläche wie auch die Anwesenheit der Vergänglichkeit und des Todes. Im 19. und 20. Jahrhundert werden die Schlachtstuben zum beliebten Sujet, so abstossend und doch so sinnlich – und noch so weit entfernt von der Massentierhaltung. Inzwischen ist Fleisch allzeit verfügbar und das zu Niedrigstpreisen, zusätzlich soll aus Bundesgeldern unterstützte Werbung den Konsum weiter antreiben. Dem setzt Sierra seine 2004/5 entstandene Bildserie mit dem simplen Titel *Fleisch* entgegen. Mit altmeisterlicher Bravour zollt er den abgenutzten Fleischbildern neue Aufmerksamkeit. Unter seinen Händen werden all die Filetstücke, Rollbraten, Schenkel wieder kostbares Bildmaterial und funktionieren als Bausteine für den notwendigen Bewusstseinswandel.

Kristin Schmidt

Mit Brötchen von gestern gegen Food-Waste

Text und Bild: Stefanie Rohner



2013 wurde in Zürich die erste Äss-Bar eröffnet. Seit fast einem Jahr findet man eine solche auch in St.Gallen. Mit dem Konzept «Frisch von gestern» soll dem Food-Waste entgegengewirkt werden. Auch die Bäckereien profitieren von diesem Konzept.

Pâtisserie, Sandwiches, Wähen und Brote liegen in der Kühltheke und den Regalen. Es duftet nach Croissants. Alles ist «frisch von gestern». Was die meisten Bäckereien abends entsorgen müssten, verkauft die Äss-Bar am Folgetag zu einem reduzierten Preis. 14 Bäckereien aus der Region beliefern den Laden in St.Gallen inzwischen. «Das Angebot ist an jedem Tag eine Überraschung. Wir wissen nie genau, was wir bekommen. Aber es hat immer von allem etwas», sagt Luzia Winteler, Filialeiterin der Äss-Bar in St.Gallen.

Lebensmittelverschwendung ist wegen Normen und Überproduktion ein grosses Thema. Nur schon in privaten Haushalten landen schweizweit rund ein Drittel der Lebensmittel im Müll. Die vier Freunde Sandro Furnari, Philippe Martin, Raoul Stöckle und Raimund Möhl wollten genau dort ansetzen und haben die Äss-Bar gegründet. Inzwischen gibt es sieben Standorte in der Schweiz. «Die Konsumentinnen und Konsumenten sind sensibilisierter auf Lebensmittelverschwendung und schätzen dieses Angebot. Auch in St.Gallen nimmt die Kundschaft immer mehr zu», sagt Luzia Winteler.

Winteler hat ihre Ausbildung zur Detailhandelsfachfrau in einer Bäckerei gemacht und miterlebt, wie viel abends weggeworfen wird. Nach einer Pause vom Beruf ist sie nun wieder auf der Branche. «Die Äss-Bar ist für mich ein sinnvolles, nachhaltiges und menschliches Angebot. Daher arbeite ich wieder auf dem Beruf.»

Wenn es am Abend in der Äss-Bar noch Ware hat, kommt sie dann endgültig weg. Ein Bio-Bauer holt sie in St.Gallen ab und verwertet sie weiter. «Auch wenn dann ein Teil noch entsorgt werden muss – es ist lange nicht so viel, wie wenn es die Äss-Bar nicht gäbe», sagt Winteler. Allein im Jahr 2016 haben alle Filialen 250 Tonnen Lebensmittel vor der Verschwendung gerettet.

Äss-Bar: Lämmlisbrunnenstrasse 3, St.Gallen

Montag und Samstag 8 bis 14 Uhr, Dienstag bis Freitag 8 bis 18 Uhr

aess-bar.ch

Verteilen statt wegwerfen

Text: Corinne Riedener

Sicher, man kann gesund, regional und saisonal essen; regelmässig beim nahegelegenen Bio-Bauernhof vorbeigehen, auf exotische Früchte und andere Importwaren verzichten, möglichst nur Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion kaufen. Was aber, wenn das Portemonnaie so schmal ist, dass das Geld kaum für Krankenkasse und Billag reicht? Wenn sich jemand tagein tagaus für viel zu wenig Franken pro Stunde abrackern muss? Wenn man alleinerziehend, arbeitslos, krank oder alles zusammen ist? Ist es nicht ein Stück weit verständlich, wenn sich so jemand ennet der Grenze billigen Aufschnitt vom Discounter holt statt Bio-Kalb von nebenan?

Laut Bundesamt für Statistik sind 13,5 Prozent der Bevölkerung bzw. 1,1 Millionen Menschen in der Schweiz von Armut bedroht und 6,6 Prozent bzw. 530'000 Menschen von Armut betroffen (Stand 2016). Wer arm ist, spürt das auf vielen Ebenen. Die soziale und kulturelle Teilhabe ist beschränkt; Ferien,

Ausflüge oder Hobbys sind rar und auch in Sachen Ernährung müssen viele Armutsbetroffene Abstriche machen. Dabei gäbe es mehr als genug zu essen in der Schweiz: Rund zwei Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel werden jedes Jahr weggeworfen, sagen Fachleute. Das sind pro Kopf 117 Kilogramm.

Hier setzt die «Schweizer Tafel» an. Im Jahr 2000 von Yvonne Kurzmeyer gegründet, ist die Organisation mit dem Motto «Essen – verteilen statt wegwerfen» mittlerweile schweizweit in zwölf Regionen aktiv. Auch die Ostschweiz ist vertreten, unsere hiesige «Tafel» hat soeben ihr zehnjähriges Jubiläum gefeiert. 2016 hat das Team um Leiterin Susanne Lendenmann rund 616 Tonnen Lebensmittel im Wert von 4 Millionen Franken an Armutsbetroffene in der Region verteilt.

Das Prinzip ist überall gleich: Freiwillige, Zivildienstleistende und Personen in Arbeits- bzw. Wiedereingliederungsprogrammen sammeln bei Detaillisten und Gross-

verteilern in der ganzen Schweiz täglich rund 16 Tonnen Lebensmittel ein. Anschliessend werden diese an Gassenküchen, Notunterkünfte, Durchgangszentren und andere soziale Institutionen verteilt. Beliefert werden in erster Linie Non-Profit-Organisationen, die sich um Bedürftige oder Benachteiligte kümmern und nur wenig oder gar kein Geld von der öffentlichen Hand erhalten.

Finanziert wird das Projekt ausschliesslich mit Spenden. Wer also etwas gegen Lebensmittelverschwendung und für die Reintegration von Menschen in den ersten Arbeitsmarkt tun will, kann entweder das Portemonnaie zücken oder sich, wenn das Geld knapper ist als die Zeit, als freiwilliger Helfer oder freiwillige Helferin melden.

schweizertafel.ch

Die Insekten-Revolution ist da!

Text: Claudio Bucher

Natürlich wollen wir ihn alle probieren diesen Sommer, viel mehr noch als das neue Aprikosen-Frisco-Cornet. Dafür leben wir auch mit dem Verdacht auf Native Advertising: Wir wollen den Insektenburger, den Grill-Hit des nächsten Sommers. «Die Insekten-Revolution ist da!» schreit die Website des Produzenten Essento aus Mörschwil/Zürich, und wir schreien aus dem Konsulat zurück: «Los, ja! Nehmen wir sogar als Titel!» Für Qualitätsmedien ist der Verzehr von Insekten ein gefundenes Fressen: Hier trifft Ekel, Pfadi-Mutprobe und Food-bürgerliches Distinktionsbedürfnis auf den Nachhaltigkeitsdiskurs – und logo, das Insekt gewinnt im Öko-Cup haushoch gegen Rind & Co: tieferer Wasserverbrauch und bis zu hundertmal weniger Treibhausgase bei der Zucht. Und essen können wir die Tiere auch zu 80 Prozent – fast Zero Waste!

Produzieren wird den Burger des Jahres das Startup um den HSG-Abgänger Matthias Grawehr, das eine Mehlwurm-Zuchtbox für den Heimgebrauch entwickelt (Kostenpunkt: etwa ein Fitness-Jahresabo) und sich vier Zielen verschrieben hat: Öffentlichkeitsarbeit zur Überwindung kultureller Schranken («Insekten sind Delikatessen»), Wissensproduktion zur Insektenzucht mit lokalen Ressourcen, die Entwicklung neuer Kochrezepte und die Legalisierung von Insekten als Nahrungsmittel.

Das letzte Ziel wurde am 1. Mai dieses Jahres erreicht: Der kommerzielle Vertrieb von Mehlwürmern, Wanderheuschrecken und

Grillen ist bei uns nun erlaubt. Essento bekam als bisher einziges Unternehmen neben Entomos die Bewilligung, Insekten zum Konsum herzustellen, sie zu verarbeiten und zu vertreiben. Der Weg dahin war lang und das Mörschwiler Mehlwurm-Duo Grawehr/Gärtsch ein wichtiger Player der Insektenlobby: Schon seit der Gründung vor vier Jahren verschafft Essento dem bewussten Insektenkonsum Öffentlichkeit, mit einem Kochbuch inklusive Crowdfunding (Rezept: Basler Mehlwurm-Suppe) oder mit einem Insektenapéro im Bundeshaus (Foto-Motiv im «Blick»: Christophe Darbellay mit Caramel-Grille).

Während die Elite bereits kosten durfte, müssen wir Normalos noch warten: Der Insektenburger ist noch nicht im Coop-Regal, Essento sagte vorsichtshalber Degustationen ab: Die heimische Insektenproduktion ist noch nicht soweit, derweil wird die Einfuhr aus der EU geprüft durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Sobald diese Hürden genommen sind, wird die nächste Welle Insektenpromo durch die Tagespresse jagen. Der Bund verlangt vor der Verarbeitung zum Hackbällchen mindestens drei Generationen von Mehlwürmern unter den neuen Zuchtbedingungen. Eine schwere Geburt. Wir können warten.

essento.ch

Das EssWerk für Burrito-Fans

Text und Bild: Stefanie Rohner



Seit fünf Jahren trifft man Manuel Herzog aus St.Gallen im Milchhüsli bei den Drei Weieren an. Dort betreibt er zusammen mit Fabian Graf das kleine, feine «Badihüttli» mit warmen Mahlzeiten, Getränken und dem beliebten Zimtfladen. Doch schon bald ist er auch in der Stadt anzutreffen: Der 34-Jährige eröffnet am Oberen Graben das EssWerk.

Das kleine Lokal beim Union-Gebäude mit ein paar Sitzgelegenheiten auf der Gasse soll ein Take Away mit zusätzlichem Apéro- und Cateringservice werden. Angeboten werden Burritos, Wraps und Salate. Die Gäste können an einem Buffet kalte und warme Zutaten aussuchen und ihren Burrito selbst zusammenstellen. «So können vegetarische und nicht-vegetarische Burritos für den individuellen Geschmack zusammengestellt werden. Das Ganze kann auch als Bowl bestellt werden, somit ist es dann auch vegan und glutenfrei»,

sagt Manuel Herzog. Natürlich gibt es (weitere) leckere Saucen dazu.

Die Produkte sollen – soweit möglich – aus der Region und der Schweiz kommen. Die Karte wird der Saison angepasst. Es sei wichtig, dass in der Gastronomie nicht nur mit Fertigprodukten gearbeitet wird, sondern mit frischen Zutaten und viel Liebe, sagt Herzog. «Diese Liebe möchte ich ins EssWerk einfließen lassen. Man merkt schnell, wer mit Leidenschaft dabei ist und wer nicht.» Er betont, dass es wie in anderen Branchen auch im Food-Bereich wichtig und wertvoll sei, mit nachhaltigen Produkten zu arbeiten, auch weil viele Menschen sich heute Rechenschaft darüber ablegen, woher ein Produkt kommt und wie es behandelt wird.

Das EssWerk wird mit der im Frühling neu eröffneten Südbar zusammenarbeiten. Hungrige Gäste können bei Herzog bestellen

und in der Südbar essen. «Diese Zusammenarbeit ist grossartig, alle haben einen Vorteil. Und ich finde es sowieso schön, wenn man sich zusammentut», sagt Herzog. Auch Apéros können im EssWerk bestellt und direkt in die Südbar geliefert werden. So trifft Bar auf Food, Cocktails auf frische Burritos. Herzog freut sich auf sein neues Projekt, wird aber weiterhin auch im Milchhüsli arbeiten. Die Arbeit dort will er trotz Doppelbelastung ungern aufgeben. «Das Milchhüsli hat Tradition in St.Gallen und auch für mich. Ich möchte beides unter einen Hut kriegen. Wie das dann funktioniert, sehen wir, wenn es soweit ist.»

EssWerk: Oberer Graben 3, St.Gallen, eröffnet im Sommer

facebook.com/EssWerkSG/