Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 95 (2017)
Heft: 1-2

Artikel: Das kulinarische Erbe der Schweiz ist verbucht
Autor: Labhart, Gaby
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1078440

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: 02.10.2025

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

Das kulinarische Erbe der Schweiz ist verbucht

Jeder Kanton hat seine, jede Region ihre besonderen Speisen und Getränke. Diese Vielfalt hat der Journalist und Buchautor Paul Imhof in den letzten Jahren in fünf Büchern katalogisiert und damit der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Eben ist der letzte Band erschienen – über die Westschweiz.

Wer arbeitet hier? In diesem schmalen Raum mit der Rundsicht in Wald und Weite am Jurasüdfuss? Ein kleines Pult, ein mächtiger Ledersessel auf Rollen. Der Rest sind Bücher. Die Wände sind berstend voll. Tatsächlich: Das ganze (!) 13-bändige «Historische Lexikon der Schweiz» steht da ebenso wie die mehrbändige «Illustrierte Flora von Mittel-Europa», das Standardwerk von Gustav Hegi, das zu Anfang des 20. Jahrhunderts entstand und heute noch genauso massgebend ist. Der «Grand Dictionnaire universel de cuisine pratique» thront im Gestell, dieses grandiose Nachschlagewerk des Walliser Kochs und Visionärs Joseph Favre, erstmals 1899 veröffentlicht und bis heute unverzichtbar. Favre war überzeugt, dass «der beste Arzt des Menschen seine Nahrung ist» – eine in der damaligen Zeit revolutionäre Überzeugung. «The Oxford Companion to Food» fehlt ebensowenig wie die zwei Wälzer von «The Cambridge World History of Food». Und es fehlt auch nicht «Le Robert», der französische Duden schlechthin.

Wer also arbeitet hier? Ein Historiker? Ein Bibliophiler? Ein Koch? Paul Imhof, 64, ist ein bisschen von allem. Und noch viel mehr. Grundsätzlich aber ist er Journalist, Kolumnist und Buchautor, mit Vorliebe für Reisen und Kulinarik. In seiner Klause – wie Imhof sein Büro im Haus am Steilhang nennt, das einst sein Vater erbaut hat –, in dieser Klause also ist in den letzten fünf Jahren ein fünfbändiges Werk entstanden, das man wohl ebenso wie die grossen Verwandten in Imhofs Büchergestellen als Standardwerk bezeichnen darf: «Das kulinarische Erbe der Schweiz». Der fünfte und letzte Band ist soeben herausgekommen. Erschienen im Echtzeit-Verlag in Basel, einem jungen Verlag, gegründet von den beiden Gestaltern Wendelin Hess und Beat Müller und dem Journalisten Markus Schneider. Und ohne Wendelin Hess, sagt Imhof, wäre dieses Kompendium gar nicht zustande gekommen. Dem Gestalter sei es auch zu verdanken, dass das fünfbändige Kompendium im hellen Leineneinband mit den ungewöhnlichen und kunstvollen Illustrationen eine Augenweide geworden ist.

Gesammelte Genüsse

Es begann im Millenniumsjahr 2000, als der lizenzierte Theologe mit griechischen Wurzeln und heutige Alt-Nationalrat Josef Zisyadis einen parlamentarischen Vorstoss einreichte: Man solle das kulinarische Erbe der Schweiz inventarisieren. Zisyadis war als Kommunist zwar für die meisten ein rotes Tuch, erstaunlicherweise wurde dieses Postulat dennoch ans Bundesamt für Landwirtschaft weitergereicht. 2004 formierte sich der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz, in dessen Vorstand auch Paul Imhof sass und sitzt. 2008 konnte der Verein der Öffentlichkeit dann eine Datenbank (www.patrimoineculinaire.ch, www.kulinarischeserbe.ch) präsentieren, auf der gut 400 lokale, regionale, kantonale und nationale Produkte fichiert sind.

So weit, so gut. Nur: Auch eine Datenbank verödet im Nirgendwo, wenn man nichts Gescheites mit ihr anstellt. Imhof begann, die Fichen aus der digitalen Reserve zu locken und journalistisch umzusetzen, reicherte sie mit vertieften Recherchen an, machte sich auf die Suche nach den Ursprüngen. Weil eine Kartoffelwurst genauso eine Geschichte hat wie eine Barockkirche.

Die Idee vom Buch wurde konkret. Und nach einigen Umwegen so konkret, dass Imhof und Hess per Handschlag einig wurden: fünf Bände, aufgeteilt nach Kantonen. Band 1: Zentralschweiz, Zürich, Aargau. Band 2: Bern und Nordwestschweiz. Band 3: Nordostschweiz. Band 4: Südostschweiz, Uri und Tessin. Band 5: Westschweiz. Imhof begann seine Arbeit im Jahre 2012.

Auch Büchern geht es wie manchen Menschen: Sie legen mit den Jahren an Umfang zu. Schon klar, nicht jeder Kanton hat gleich viel zu bieten. Und bei überkantonalen Produkten stellte sich ohnehin die Frage: wo ansiedeln? Imhof gesteht lächelnd, die Einteilungen seien manchmal etwas willkürlich gewesen, weil sich einige Produkte kaum an Kantonsgrenzen halten. Den Sauser hat er nun im Schaffhausischen angesiedelt, weil Schaffhausen ohnehin nicht so viele Erzeugnisse vorzuweisen hatte. Der Moscht, süss und sauer, gehört fraglos nach Moschtindien, in den Thurgau also. Schon Hermann Müller zuliebe, dem Thurgauer Botaniker, der sich nach seinem Heimatkanton Müller-Thurgau nannte, erster Direktor der Forschungsanstalt Wädenswil und Erfinder der Rebsorte Müller-Thurgau (früher Riesling × Silvaner). O ja, man kommt vom Hundertsten ins Tausendste, wenn man mit Imhof über Gott und die Welt spricht.

Bild: Bruno Boliger, aufgenommen im Marktladen «Berg und Tal», im Viadukt Zürich

Paul Imhof im Laden «Berg und Tal», einer Markthalle im Viadukt in Zürich. Das Geschäft bietet eine riesige Auswahl an authentischen Produkten vorwiegend aus der Schweiz an – von Hauswürsten aus dem Turtmanntal bis Aargauer Safran, von Schweizer Whisky bis Maismehl aus dem Tessin. Der Gang zu «Berg und Tal» hat dem Echtzeit-Verlag manche Reise erspart, um die Produkte für die Illustrationen in den fünf Büchern zu beschaffen.

Mit dem fünften, letzten und umfangreichsten Band – Imhof nennt ihn seine «Zieleinfahrt» – sind wir in der Westschweiz angekommen. Im, so der Autor, «kulinarischen Herzen der Schweiz». 116 Einträge mit über 120 Produkten. Mit dabei die Schokolade, die logischerweise einigen Raum beanspruchen darf. Angesiedelt ist sie im Kanton Freiburg, weil Cailler, die älteste Schokolademarke der Schweiz, 1897 die Fabrikation von Vevey nach Broc im Greyerzerland verlegte.

Ehre für Grossmutters Küche

Mit dabei auch das «exklusivste Produkt» der ganzen fünfbändigen Reihe, der Vin du Glacier. Der legendäre Gletscherwein reift in den Kellern im Val d'Anniviers im Wallis auf über 1200 Metern über Meer. Dort, im Burgerkeller von Grimentz, steht das bekannteste Fass, das «Tonneau de l'évêque». Es wurde 1886 erstmals mit «Vin du Glacier» gefüllt, seither nie ganz geleert und immer wieder nachgefüllt. Im Fass sind zurzeit 129 Jahrgänge.

Jetzt liegt im Schmortopf eine ganze Kalbshaxe, Imhof schneidet zum Apéro etwas Walliser Trockenfleisch auf. Nein, er habe nichts gegen Vegetarier oder Veganer, wie man ihm auch schon vorgeworfen hat. Er habe bloss etwas gegen Fanatiker. «Der Mensch ist ein Allesfresser, und Essen ist ja keine höhere Mathematik. Es gehört einfach zum Leben.» Und sei wohl, sagt er nach kurzer Pause, die konservativste Ecke des Menschen. «Wie anders lässt sich dieser immer wieder neu deklarierte Trend, in Wahrheit aber ununterbrochene Hang zu Grossmutters Küche erklären?»

Gaby Labhart