

Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Band: 72 (2007)
Heft: 2

Artikel: Ein Spaziergang durch Schweizer Vorratskeller : das Projekt
"Kulinarisches Erbe der Schweiz"
Autor: Schürch, Frnaziska
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-860249>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

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

Ein Spaziergang durch Schweizer Vorratskeller: Das Projekt «Kulinarisches Erbe der Schweiz»¹

Einleitung

Geht es um Nahrung und Ernährung, stehen der Mensch und seine Schaffenskraft im Mittelpunkt. Als kreative Kraft stellt er Nahrungsmittel her, läßt sie mit Bedeutung auf und konsumiert sie. Ernährung ist ein «*phénomène total*». Die verschiedensten Facetten des menschlichen Lebens werden mit und über Ernährung gestaltet, geordnet und sichtbar gemacht. Denn Essen findet auf drei Ebenen statt: auf einer physiologischen (Hunger stillen), einer psychologischen (Lustgewinn) und einer kulturellen Ebene (geprägt durch die Epoche, die soziale Zugehörigkeit und beladen mit gesellschaftlichen Bedeutungen). Die Nahrungsmittel erzählen dabei eine ganz eigene Geschichte. Und um diese Geschichte geht es beim Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz. Wir stellen

in unserem Projekt folgende Fragen: Wie sieht die kulinarische Entwicklung in der Schweiz aus? Welches sind die traditionellen Schweizer Nahrungsmittel? Was verraten sie über unsere kulinarische Tradition? Was können wir heute als unser kulinarisches Erbe bezeichnen?

Als kulturelles und wissenschaftliches Projekt erfasst der Verein kulinarisches Erbe der Schweiz erstmals über Kantons- und Regionsgrenzen hinaus – auf gesamtschweizerischer Ebene – traditionelle Schweizer Nahrungsprodukte und beschreibt deren Produktionsprozess, den Konsum, die Geschichten und Eigenheiten. Damit erschliesst das Inventar ein wichtiges Kapitel der Schweizer Kulturgeschichte.

Der Verein kulinarisches Erbe der Schweiz

Die Arbeiten für ein Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz wurden vom Bund initiiert und in Auftrag gegeben. Zu diesem Zweck wurde im Jahr 2004 der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz gegründet. Die Vereinsmitglieder sind die Kantone, Slow Food Schweiz, Agridea

(Landwirtschaftliche Beratungszentralen der Schweiz, Lindau und Lausanne) und IPPACS (Inventaire des Produits du Patrimoine Culinaire Suisse, eine Vereinigung von ExpertInnen aus dem Nahrungsumfeld). Seit Januar 2005 führt ein Exekutivteam in enger Zusammenarbeit mit den

¹ Der nachfolgende Bericht ist ein Ausschnitt eines Vortrags, den Franziska Schürch zusammen mit Maja Mohler am 18. Januar 2007 im Schloss Ebenrain in Sissach vor den sehr zahlreich erschienenen Mitgliedern der Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte BL hielt. Der Vortrag wurde mit einer Degustation von vielen – auch von den hier beschriebenen – Produkten beschlossen.

Kantone die Arbeiten für das Inventar durch. Zusätzliche Unterstützung erhalten wir vom Bundesamt für Landwirtschaft, den kantonalen Landwirtschaftsämtern, einem wissenschaftlichen Beirat und einem Patronatskomitee. Finanziert wird das Projekt zu je einem Drittel vom Bundesamt für Landwirtschaft, den Kantonen und Privaten.

Forschung in die Breite

Die konkrete Forschungsarbeit wurde in verschiedene Arbeitsschritte aufgeteilt. In einem ersten Schritt («Forschung in die Breite») ging es darum, die traditionellen Schweizer Nahrungsmittel zu eruiieren. Die Schweiz weist diesbezüglich eine ganz besondere Situation auf. Durch das Zusammentreffen verschiedener Kulturen und aufgrund der unterschiedlichen Agrarzonen ist eine enorme Vielfalt entstanden. In der Schweizer Küche sind Einflüsse aus Italien, Frankreich und den östlich und nördlich angrenzenden Ländern zu finden. Ebenso widerspiegeln sich die verschiedenen klimatischen Grundvoraussetzungen. Aber auch Einflüsse durch Aus- und später Einwanderungen zeigen sich in der Entwicklung der Ernährung. Diese Forschung in die Breite wurde in ganz enger Zusammenarbeit mit den kantonalen Landwirtschaftsämtern durchgeführt. Diese haben in unserem Auftrag eine Liste des kantonalen kulinarischen Erbes zusammengestellt und für einen Teil der Produkte eine erste Recherche gemacht.

Doch vorab müssen die Kriterien geklärt werden, die ein Produkt erfüllen muss, um zum kulinarischen Erbe der Schweiz zu gehören. Ins Inventar kommen (1) tra-

ditionelle Nahrungsmittel, die (2) heute konsumiert und produziert werden und die (3) eine besondere Verbindung mit der Schweiz haben. Unter «traditionell» verstehen wir Produkte, die seit mindestens 40 Jahren ohne Unterbruch in der Schweiz produziert werden. Die Zeitspanne von 40 Jahren entstand aus der Überlegung heraus, dass die Produkte bereits einmal tradiert, das heisst, über eine Generation weitergegeben worden sind. Die Produkte müssen heute konsumiert und produziert werden, das heisst, sie sind verfügbar, können gekauft und gegessen werden. Es war uns wichtig, dass wir «lebendige» Produkte in das Inventar aufnehmen, denn mit dem Inventar sollen keine Aussterbenden oder bedrohten Produkte geschützt werden. Im Gegenteil, wir wollen einen aktuellen Überblick über traditionelle Produkte unserer heutigen Zeit geben. Zu guter Letzt müssen die Produkte über eine besondere Verbindung mit der Schweiz verfügen. Dieses letzte Kriterium war äusserst schwierig zu konkretisieren. Deshalb versuchten wir es zu umschreiben. Wir erachten das Kriterium als erfüllt, wenn einer der folgenden Aspekte zutrifft: Wenn es eine bestimmte Herstellungsmethode gibt, die auf einem kollektiven oder lokalen Wis-

sen beruht. Wenn das Produkt eine grosse Wertschätzung in einer Region oder einer sozialen Gruppe erfährt und somit «identitätsstiftend» wirken kann. Wenn das Produkt auf besondere Art und Weise in der Schweiz konsumiert wird. Von zentraler Bedeutung bei der Anwendung dieser Kriterien ist, dass das Kulinarische Erbe der Schweiz Produktgattungen erfasst. Beispielsweise wird die Bündner Nusstorte als Gattung und nicht die Bündner Nusstorte von einem bestimmten Produzenten ins Inventar aufgenommen.

Mit Hilfe dieser Kriterien haben die Kantone in einem ersten Schritt eine Liste mit denjenigen Produkten gemacht, die sie uns zur Aufnahme ins Inventar empfehlen. Diese stellten sie aufgrund des eigenen Wissens über regionale Produkte, mit Hilfe von regionalen Kochbüchern und verschiedenen Listen (zum Beispiel aus dem Atlas der schweizerischen Volkskunde oder der Liste der geographischen Bezeichnungen gemäss den bestehenden Verträgen der bilateralen Verträge) zusammen. Dann evaluierten und ergänzten die Kantonsverantwortlichen diese Liste zusammen mit unterschiedlichen regionalen Experten, Verbänden und Produ-

zenten und ergänzten sie. Oft wurde die Liste auch mit Hilfe einer Sichtung von Presseartikeln, weiterführender Literatur und einer Internetrecherche vervollständigt. Dann wurde die Liste an den Verein geschickt. Dort entschied man, welche Produkte weiter verfolgt werden und welche nicht. Dieser Entscheidungsprozess war eine aufwändige Knochenarbeit. In Absprache mit nationalen Experten und den Kantonsverantwortlichen entstand dann eine nationale Liste des kulinarischen Erbes der Schweiz. Diese teilten wir nach Produktgruppen ein, um nun bei der weiteren Recherche gruppenweise vorgehen zu können. Es sind dies folgende Produktgruppen (1) Metzgereiprodukte, (2) Fisch, (3) Früchte, Gemüse und Pflanzen, (4) Käse und Milchprodukte, (5) Bäckerei und Konditorei, (6) Confiserie und Süsswaren, (7) Gewürze, Salz, Essig und Öl, (8) Getreide, (9) Getränke und (10) andere.

Im Folgenden hatten die Kantone den Auftrag, für die regionalen Produkte einen so genannten Steckbrief zu erfassen. Das heisst, dass eine erste kurze Beschreibung des Produktes vorgenommen werden musste und eine erste Recherche gemacht wurde.

Forschung in die Tiefe

Im Anschluss an die Forschung in die Breite hat sich das Exekutivteam an die Recherchearbeit gemacht und mit der Forschung in die Tiefe begonnen. Für jedes der ca. 450 Produkte wird in den kommenden zwei Jahren ein Dossier angelegt, in welchem alle wichtigen Texte über das Produkt vereint werden und auf dessen Grundlage von uns ein Text, eine

so genannte Fiche, geschrieben wird. Im Folgenden möchte ich an einigen konkreten Beispielen zeigen, wie diese Forschung in die Tiefe gemacht wird und was für Ergebnisse man dabei erzielen kann.

Im Verlaufe der bisherigen Arbeiten hat sich gezeigt, dass ein Teil der inventari-

sierten Produkte ursprünglich entstanden ist, um Nahrungsmittel wie Obst, Fleisch oder Milch haltbar zu machen. Dabei muss man nicht nur an die nahe liegenden «Konserven» wie Dörrobst und Sauerkraut denken, auch Rohwürste, Trockenfleisch, Käse und Brot sind Produkte, die haltbar gemacht worden sind, um einen Nahrungsmittelvorrat zu haben oder Primärprodukte vor dem Verderben zu schützen. Das Konservieren von Nahrungsmitteln war noch bis vor 70 Jahren von zentraler gesellschaftlicher Bedeutung. Bis nach dem 2. Weltkrieg war Vorratswirtschaft noch Aufgabe des Einzelnen: Wer keine Vorräte anlegen konnte, drohte Hunger zu leiden. Die Vorratshaltung und das Konservieren von Nahrungsmitteln ist ein sehr komplexer Vorgang und brauchte viel Wissen und Erfahrung in den unterschiedlichsten Bereichen: Man musste den ungefähren Verbrauch kalkulieren, dann mussten die Nahrungsmittel entweder selber hergestellt oder zugekauft werden. Und man musste wissen, wie man sie weiterverarbeitet oder lagert, um sie so vor dem Verderben und von hungrigen Schädlingen zu schützen.

Bei der Vorratshaltung gab es seit eh und je gesellschaftliche Unterschiede. Die ärmeren Leute hatten bis ins 18. Jahrhundert allerhöchstens getrocknete Hülsenfrüchte oder Getreide und eingesäuerte oder gelagerte Rüben und Kohl als Überlebensration. Reichere Mitbürger verfügten über eine sehr viel komplexere Vorratshaltung. Neben getrockneten Hülsenfrüchten, Getreide und Mehl dörnte man Obst und Gemüse oder kochte es ein. Daneben wurde auch Fleisch in unterschiedlicher Form haltbar gemacht. Neben dem Halten von Kaninchen als «lebendigen Fleischvorrat» kennt man in der Schweiz das Wursten als Konservierungsmethode, das Fleischtrocknen, das Pökeln und natürlich das Räuchern. Auch heute noch kennen wir diese Methoden und sie werden fleissig in der Wurst- und Fleischbranche angewendet. Jedoch weniger aus einer Notwendigkeit heraus, denn Frischfleisch wird heute dauernd produziert und ist mit Hilfe von Kühlmöglichkeiten etwas länger haltbar als zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Heute konsumieren wir diese Produkte, weil sie uns schmecken und weil sie ein Teil der bekannten, traditionellen Nahrungsmittel sind.

Metzgereiprodukte: «Diese Würste schlagen aus»

Als Beispiel für Fleischvorrat möchte ich eine Rohwurst aus dem Bündnerland, die Kartoffelwurst, Ligiongia nera oder auch Schwarzwurst, vorstellen.

Die Kartoffelwurst ist eine typische, luftgetrocknete Alltags- resp. Hauswurst aus der Region Surselva und dem Lugnez im Bündner Oberland. Neben Rinds-, Schweinefleisch und Rückenspeck zeich-

net sie sich vor allem dadurch aus, dass sie gekochte Kartoffeln und teilweise Blut enthält. Letzteres macht sie sehr dunkel, fast schwarz, sowohl im Teigbrät als auch an der Oberfläche. Sie schmeckt mild nach Fleisch und ist leicht süsslich. Die Kartoffelwurst konnte zum Teil bis Ende der 1940er Jahre auch als eine Art Barometer für den Wohlstand einer Familie verstanden werden. Je grösser der tatsäch-

liche Fleischanteil in der Wurst, umso wohlhabender die Familie. Mit der Kartoffel wurden nämlich diese Werktagstrockenwürste gestreckt. Es gab Familien, die die Kartoffelwurst gar ohne Muskelfleisch produzieren mussten. So entstanden Würste, die neben Kartoffeln und Gewürzen lediglich Fett, Leber und Blut enthielten. Sie sollen durchaus sehr gut schmecken und werden aus Liebhaberei heute noch vereinzelt hergestellt. Die Zugabe von Blut soll die Kartoffeln dunkel einfärben, damit sie vom Fleisch kaum mehr zu unterscheiden sind. Der geübte Gaumen erkennt natürlich den Grad des Kartoffelgehalts und auch heute sagt man «las ligiongias «catschen cagls»», also «die Würste «schlagen aus»», wenn sie etwas viel Kartoffeln enthalten.

Da es sich um eine typische Haustrockenwurst handelt, welche bei der Hausmetzgerei im Herbst hergestellt wurde, gibt es entsprechend unzählige Rezepte und die Zutaten können stark variieren. Ca. 30–40% am Vortag gekochte, mehligere Kartoffeln werden geschält und zusammen mit Kuh-, Schweinefleisch und Rückenspeck durch den Fleischwolf getrieben. Diese Masse wird mit Schweineblut, zum Teil mit etwas Rotwein und diversen Gewürzen vermischt und geknetet. Neben Nitratsalz zur Umrötung sind warme Gewürze wie Pfeffer, Nelken, Muskat, Piment, Lorbeer, Wachholder, aber auch Knoblauch typisch. Die Wurstmasse wird nun in Schweinsdärme abgefüllt und mit Schnur abgebunden. Die frischen Würste können nun direkt zum Trocknen aufgehängt werden oder vorher noch in einem Bottich für zwei Tage gelagert werden. Je nach Wetter trocknen und reifen die Kartoffelwürste nun zwei bis drei Wochen lang bei 0–12°C an der frischen Luft. Nach dieser Periode ist die Kartoffelwurst essreif. Sie kann noch bis

zu einem Monat länger aufbewahrt werden, wird dabei einfach härter und trockener. Die Kartoffelwurst wird noch heute, auch von den erwerbsmässigen Produzenten, nur in den kalten Wintermonaten von Oktober bis März hergestellt.

Die Kartoffelwurst war früher eine Alltagswurst. Gästen wollte man sie nicht auftischen. Für diese und für Festtage war die bessere Sonntagswurst, die Andutgel, bestimmt. Eine edlere Version, die nur aus Fleisch und Speck bestand und nicht mit «unedlen» Zutaten gestreckt wurde.

Eine typische Konservierungsmethode für die Schweizer Alpenregionen ist, wie hier beschrieben, das Trocknen in der frischen Luft. Diverse andere getrocknete Fleischerzeugnisse aus den Bündner, Walliser und Tessiner Alpen sind ein beredtes Zeugnis dafür. In den Mittellandgebieten und den Voralpen wurde das Fleisch eher gepökelt und/oder geräuchert, weil die Luft zum Trocknen viel zu feucht ist. Für die Verbreitung von bestimmten Produktionsmethoden und damit auch verbunden von regionaltypischen Produkten sind also nicht nur agrarwirtschaftliche Ausprägungen von zentraler Bedeutung, sondern in hohem Masse auch die klimatischen Bedingungen und die damit verbundenen Möglichkeiten, Produkte zu konservieren. Am Beispiel der Würste sieht man ab dem 19. Jahrhundert jedoch einen deutlichen Unterschied zwischen der Ernährung landwirtschaftlichen Regionen resp. den Alpen und den industrialisierten Gebieten. Während man in den alpinen Gebieten Rohwürste herstellte, ging man im 19. Jahrhundert in den industrialisierten Gebieten (also zum Beispiel auch in Glarus und Appenzell Ausserrhoden) dazu über, die feineren Brühwürste wie Cervelas, Siedwurst oder den Glarner Schübli herzustellen. Diese, nicht so

lang haltbaren Würste, wurden von den Metzgern produziert und waren sowohl kalt als auch warm als schnelle und relativ billige Fleischmahlzeit beliebt. Die gesellschaftlichen resp. wirtschaftlichen Veränderungen führten zu neuen Ernährungsbedürfnissen und brachten damit

auch neue Produkte. In unserem Projekt versuchen wir die Produkte mit Hilfe solcher gesellschaftlicher, politischer und wirtschaftlicher Prozesse in einen Kontext zu setzen und somit mehr über ihre Entstehung, ihre Verbreitung und ihre Beliebtheit zu erfahren.

Milchprodukte: «Wer chaufft es Zigerstöggli?»

Eine andere spannende und in der Schweiz weit verbreitete Konservierungsmethode ist das Käsen. Ein Beispiel für ein ganz traditionelles und altes Produkt ist da der Glarner Schabziger. Aber nicht nur wegen seiner langen Geschichte ist der Schabziger interessant, sondern auch wegen seiner ganz spezifischen Produktionsweise und der traditionellen Vertriebsart.

«He! Wer chaufft es Zigerstöggli? Wäärli, es isch steibeihert. Chänd, versueched nu es Möggli! Was es chostet, isch es wert.» Dieser oder andere Sprüche waren lange Zeit auf den Strassen zu hören. Sie kamen von den Zigermännern und -frauen, die mit ihren geflochtenen Körben auf dem Rücken und mit einer traditionellen Trachtenbluse bekleidet durch die ganze Schweiz, und auch durch andere Länder Europas, reisten. In ihren Körben trugen sie Glarner Spezialitäten mit sich – dazu gehörte natürlich auch der typisch würzige Käse. Die Vertriebsart dürfte bis ins Mittelalter zurückreichen, und ihr ist es zu verdanken, dass der Glarner Schabziger weltweit bekannt ist.

Alleine schon die Produktion des Schabzigers nimmt in der Käseherstellung eine Sonderposition ein. Nur wenige Käsespezialitäten werden heute noch durch Hitze-

Säure-Fällung produziert. Der verwendete «Sauer», auch Etscher genannt, bewirkt einerseits die Eiweissausfällung, andererseits auch die Vergärung. Typisch für die Herstellung ist auch der zweistufige Produktionsprozess. Der erste Schritt ist die Rohzigerproduktion, die in Sennereien erfolgt. Im Gegensatz zu anderen Zigerproduktionen, die auf Molke basieren, wird für den Glarner Rohziger entrahmte Milch verwendet. Die entrahmte Milch wird in einem kupfernen Kessel auf etwa 90 Grad erhitzt und durch langsames Hinzufügen einer Milchsäurekultur «ausgefällt». Wenn sich die Oberfläche gelbgrünlich zeigt, ist der Prozess abgeschlossen: Die Milch ist geschieden in Ziger und Schotte. Wenn der Ziger von der Schotte abgeschöpft ist, wird er in flache Becken, den Gebsen, zum Auskühlen gegeben. Noch handwarm wird er anschliessend in Zigerstanden, die Gärbehälter, gefüllt, worin er vier bis zwölf Wochen zum Reifen bleibt. Im zweiten Fertigungsschritt wird der Rohziger ins Tal nach Glarus, in die Geska AG, dem letzten verbleibenden Schabzigerproduzenten, gebracht. Der Rohziger wird zuerst unter Zuführung von Salz maschinell zermahlen. Die Masse wird anschliessend in Silos gepresst. Hierbei verliert der Käse nochmals Flüssigkeit und wird so auf natürliche Weise haltbarer gemacht.

Drei bis acht Monate dauert dieser Prozess. In dieser Zeit reift der Ziger weiter und macht eine Buttersäuregärung durch, ein Prozess, der bei der Käseverarbeitung gefürchtet, aber für den Schabziger typisch ist. Danach wird der Ziger nochmals zerrieben und mit Pulver aus Zigerklee vermischt. Der fertige Schabziger, das «Stöggli», kommt gepresst in seiner typisch zylindrischen Form in den Handel.

Wie der einleitende Zigerspruch verrät, war Schabziger früher viel härter: «steinbeinhart», wie es die Zigerleute nannten. Der Schabziger war sehr trocken und dementsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Seit den 1970er Jahren wurde die Rezeptur kontinuierlich verfeinert und damit in der Anwendung leichter gemacht.

Wirtschaftlich gesehen ist der Glarner Schabziger wohl auch heute ein wichtiger Faktor für den Kanton Glarus, wenn auch nicht mehr im selben Ausmass wie früher. Immerhin sichert der Glarner Schabziger rund 70 der total 400 Glarner Bauern ihr Auskommen. Hinzu kommen noch die gut 13 Mitarbeiter, die im Tal in der Schabzigerfabrik arbeiten.

Der Konsum von Schabziger ist stark zurückgegangen. Wurden 1913/1914 noch 1200 Tonnen konsumiert, sind es heute rund drei Mal weniger. Feinere Geschmäcker und Gerüche sind beliebter geworden. Und man ist nicht mehr darauf angewiesen, Produkte mit einer solch langen Haltbarkeit in den Vorrat aufzunehmen. Für den Schabziger typisch ist also, unter anderem, diese traditionelle Herstellungsmethode, die seit mehreren hundert Jahren gleich geblieben ist. Verändert haben sich die Hilfsmittel und die Art und Weise. Heute sind viele Produktionsschritte maschinell, die früher von Hand gemacht werden mussten. In unserem Inventar sollen diese teilweise komplizierten, aber faszinierenden Produktionsweisen und die damit verbundenen chemischen oder mikrobiologischen Prozesse detailliert, aber verständlich geschildert werden. Dabei wollen wir primär den heutigen Produktionsprozess beschreiben. Historische Veränderungen kommen dabei aber, wann immer möglich, nicht zu kurz, denn nur dadurch ist es möglich, dem Produkt eine historische Tiefe zu geben und etwas über die Geschichte der Nahrungsmittelproduktion in der Schweiz auszusagen.

Früchte

Die wohl heute noch am häufigsten in den privaten Haushalten praktizierte Konservierungsmethode ist das Einkochen von Früchten mit Zucker. Diese Methode ist, von den hier vorgestellten, die jüngste. Das Konservieren mit Zucker ist erst seit rund 150 Jahren bezahlbar. Bis dahin war Zucker als Rohrzucker ein

kostbares, luxuriöses Gewürz. Erst mit der Entdeckung des einheimischen Rübenzuckers wurde er auch für die breite Schicht erschwinglich und das Einkochen mit Zucker, dem idealen Konservierungsmittel für Früchte, konnte sich verbreiten. Zuvor wurden Früchte übrigens gerne ohne oder mit nur ganz wenig

Zucker eingekocht und verdickt. Dabei entstand ein anderes typisches Schweizer Produkt, der *vin cuit* oder Birnendicksicht. Den *vin cuit* oder *raisinée* kennt man heute vor allem in der Waadt und im Kanton Freiburg. Während die Waadtländer ihren *raisinée* als ein Konzentrat aus Äpfeln herstellen, sind die Freiburger stolz auf ihren *vin cuit* aus Birnen, vornehmlich den Büschelbirnen, den *poires à potzi*. Nach dem Auspressen der Früchte ruht der Saft eine Nacht lang. Dann wird er auf einem Holzfeuer in grossen Kesseln von 100 bis zu 1000 Litern zum Kochen gebracht. Dieser Prozess des Einkochens dauert 16 bis 36 Stunden und muss andauernd überwacht werden. Einerseits soll das Feuer nicht zu klein werden und andererseits darf der Saft nicht anbrennen, sonst hat der *vin cuit* später einen unangenehmen, verbrannten Geschmack. Der *vin cuit* ist genügend konzentriert, wenn er eine dickliche Konsistenz hat und seine Farbe schwärzlich-braun ist.

Vin cuit war in der ganzen Schweiz bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts ein weit verbreitetes Produkt. Auf den Esstischen wurde er zu Kartoffeln gereicht. Oder er ersetzte den Zucker beim Kochen. Heute kennt man ihn fast nur noch in den Kantonen Waadt, Fribourg und Neuenburg. Dort gibt es auch noch einige Rezepte mit *vin cuit*, zum Beispiel den berühmten «*gâteau à la raisinée*» oder den «*moutarde de bénichon*».

Früchte waren in der Schweizer Küche bis nach dem Zweiten Weltkrieg von grosser Bedeutung. Die Industrialisierung bewirkte im 19. Jahrhundert eine Veränderung der Agrarproduktion. Die

Schweiz entwickelte sich damals zu einem der obstbaumreichsten Länder Europas, da die neuen städtischen Zentren einen gesteigerten Obstbedarf aufwiesen. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts nahm dank des gesteigerten Wohlstandes der Bedarf an Obst, insbesondere an Dörr Obst, in der Schweiz deutlich ab, zugunsten eines gesteigerten Kartoffel- und Weizenkonsums. Das Birnenbrot zum Beispiel, ein Produkte, das als Brotersatz wegen des geringen Vorhandenseins von Weizen in den alpinen Regionen entstanden ist, verlor damals an Bedeutung. Aber auch in der Nordostschweiz waren bis dahin deutlich mehr Birnbäume als Apfelbäume zu finden. Nicht zuletzt die Einführung des alkoholfreien Apfelsaftes als Präventionsmassnahme gegen den Alkoholismus und die bessere Haltbarkeit der Äpfel führten zu einer deutlichen Zunahme von Apfelbäumen. Die vielen Alltagspeisen aus gedörrten Birnen, Äpfeln und Zwetschgen verloren an Bedeutung. Heute findet man sie nur noch in Festtagsprodukten oder als aussergewöhnliche, regionale Spezialitäten (die verschiedenen Birnbrote oder der Schlorzifladen zum Beispiel).

Anhand dieser Beispiele sollte gezeigt werden, dass nicht nur die Einführung des Kühlschranks resp. der Gefriertruhe und die neuen Einkaufsmöglichkeiten nach dem Zweiten Weltkrieg einen entscheidenden Einfluss auf die Nahrungsmittelproduktion in der Schweiz hatten. Es sind vielfältige und komplexe gesellschaftliche, politische, wirtschaftliche und klimatische Zusammenhänge, die eine Ernährungskultur prägen. Diesen Einflüssen möchten wir in unserem Projekt nachgehen.

Literatur

Agridea: Selbstgemacht-eingemacht-feingemacht. Lindau 2006.

Atlas der schweizerischen Volkskunde. Basel 1950–1988.

De Felice: Encyclopédie d'Yverdon 1770–1780; DVD Editions, 2003.

Jean Froc: Le bonheur est dans le pré, in: L'Alpe, Nr. 11, Frühling 2001.

Historisches Lexikon der Schweiz. Onlineversion <http://hls-dhs-dss.ch/>

Imagebroschüre Geska

Dominik Wunderlin: Ziger – der alte Grüne aus dem Glarnerland, in: Wunderlin Dominik, Ziger, Schiefer, bunte Tücher aus dem Glarnerland. (Begleitpublikation des Museums für Völkerkunde und des Schweizerischen Museums für Volkskunde zur Ausstellung 1993/94). Basel 1993, 11–28.

Kulinarisches Erbe der Schweiz; Judith Deflorin: Kartoffelwurst.

Kulinarisches Erbe der Schweiz; Heike Zimmermann: Schabziger.

Kulinarisches Erbe der Schweiz, Elisabeth Bavaud und Isabelle Raboud: Vin cuit.

Rauracia – Veröffentlichung zur Landeskunde und Kulturgeschichte

Georg Herwegh: Gedichte 1835–1848. Bearbeitet von Volker Giel. Band 1 der kritischen und kommentierten Gesamtausgabe. Bielefeld, Aisthesis Verlag 2006, 898 S., 128 Euro, sowie derselbe: Briefe 1832–1848. Bearbeitet von Ingrid Pepperle. Band 5 der kritischen und kommentierten Gesamtausgabe. Bielefeld, Aisthesis Verlag 2005, 466 S., 98 Euro.

Nach dem Tode ihres Gatten im Jahre 1875 hoffte Emma Herwegh, sein Grab in Liestal würde zu einem Ort der Erinnerung an den einstmals gefeierten Dichter werden. Diese Hoffnung zerschlug sich aber bald, und zeitweise war das Grab infolge der prekären finanziellen Verhältnisse der Witwe nicht einmal richtig bepflanzt. Einen Grabstein erhielt es erst nach Emmas Tod im Jahr 1904, als auch

das steinerne Herwegh-Denkmal, eine Stiftung von Arbeitervereinen, in Liestal eingeweiht wurde. In der Folge schenkte Georg Herweghs Sohn Marcel der Stadt Liestal zahlreiche Gegenstände, darunter viele Briefe und Manuskripte, aber auch einige Bilder und Fotografien, dies mit der Erwartung, dass sie dem Publikum zugänglich gemacht würden. Das geschah auch, allerdings in bescheidenem Rahmen: Die Porträts wurden in einem Raum im oberen Stockwerk des Rathauses aufgehängt, Manuskripte sowie weitere Erinnerungsstücke wurden in einem einfachen Ausstellungsschrank gezeigt. Allmählich geriet dies alles etwas in Vergessenheit.

Wieder ins Bewusstsein der Öffentlichkeit gebracht wurde der Liestaler Her-