

Château de Prangins

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Magazin / Schweizerisches Nationalmuseum**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 2

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Château de Prangins



À table!

Essen ist ein kultureller, umweltpolitischer und sozialer Akt. «Was isst die Schweiz» zeigt die Vielfalt des Landes auf und thematisiert Probleme wie Nachhaltigkeit.



*Picknick auf dem
gefrorenen See
von St. Moritz,
Ende des 19. Jahr-
hunderts.*

Jede Region hat ihre eigenen kulinarischen Spezialitäten. Dazu gehören Klassiker wie Fondue oder Birchermüesli, aber auch weniger bekannte Gerichte, die im Inventar des «Kulinarischen Erbes der Schweiz» eingetragen sind. Zum Beispiel die Genfer Kardone, die im Dezember verkauft und zu Weihnachten gekocht wird. Die Hugenotten, die wegen ihres Glaubens aus Frankreich fliehen mussten, brachten diese Verwandte der Arti-

schocke zu uns. Traditionell wird sie als Gratin mit Béchamel-Sauce verzehrt. Die Kartoffel hingegen, die so oft zu Fleisch oder Fisch gegessen wird, stammt ursprünglich aus den Anden. Sie kam im Zeitalter der Entdeckungen nach Europa und wurde in der Schweiz zunächst als Zierpflanze angebaut. Im Zuge der Nahrungsknappheit Ende des 18. Jahrhunderts setzte sie sich als Getreideersatz durch.

OPERNHAUS
ZÜRICH



NABUCCO

Partner Opernhaus Zürich

CREDIT SUISSE 

Musikalische Leitung: Fabio Luisi
Inszenierung: Andreas Homoki

PREMIERE 23 JUN 2019

Die Küche ist ein Erinnerungsspeicher für Geschmacksrichtungen, Produkte und Handgriffe. Nach der Erfindung des Buchdrucks veröffentlichten Küchenchefs renommierter Häuser die Geheimnisse ihrer Kunst, während Mütter und Töchter ihre Rezepte von Hand in Heften festhielten. Letztere sind auch wertvolle Zeitzeugnisse dafür, wie kulinarisches Wissen übermittelt wurde – genauso wie der Kochunterricht an Schulen, den bis in die 1980er-Jahre nur junge Frauen mit Blick auf das spätere Leben als Ehefrau und Mutter besuchten. Die Männer hingegen standen in den Restaurants am Herd. Das hat sich erst in den letzten Jahrzehnten geändert. Nun sind glücklicherweise auch die Frauen im Kochuniversum angekommen. Für die Ausstellung wählen die Westschweizer Sterneköchinnen Marianne Rohrer, Marie Robert, Cecilia Zapata, Virginie Tinembart und Catherine Praud je ein traditionelles Rezept aus, interpretieren es neu und geben es den Besucherinnen und Besuchern nach Hause mit. Ganz nach dem Motto: Mit den Augen degustieren und zu Hause selbst probieren!

Fleisch, Fisch oder Insekten?

Die Fleischproduktion ist in der Ausstellung ein wichtiges Thema. Ab dem 19. Jahrhundert stieg der Fleischkonsum aufgrund der Industrialisierung kontinuierlich an und erreichte in den 1980er-Jahren nahezu 60 Kilogramm pro Person und Jahr. Wegen einer gesünderen Ernährungsweise und eines gesellschaftlichen Umdenkens bezüglich Nachhaltigkeit ist er zurzeit wieder rückläufig. Zugenommen hat hingegen die weltweit konsumierte Menge an Fischen. Sie stieg von 123,8 (2009) auf 157,6 (2018) Millionen Tonnen. Fisch gehört seit frühster Zeit zur menschlichen Ernährung. Auch in der Schweiz mit ihren zahlreichen Seen. Die zunehmende Überbauung von Uferbereichen und die Veränderung der Wasserqualität bedrohen jedoch den heimischen Fischbestand und erfordern drastische Massnahmen, um die zahlreichen Arten zu retten. Fleisch- und Fischkonsum werden also immer mehr zu einem Umweltproblem. Ein Ausweg könnte der Verzehr von Insekten sein. Gewisse Arten dürfen in der Schweiz seit dem 1. Mai 2018 als Lebensmittel verkauft werden und sind bedeutend nachhaltiger als beispielsweise eine Rinderzucht.

Noch ist nicht klar, ob dies eine echte Alternative auf den Tellern von Herr und Frau Schweizer wird. Sicher ist jedoch, dass man erst urteilen sollte, wenn man selbst probiert hat. Und das kann man in der Ausstellung!

Gemüse und Früchte aus der Vergangenheit

Der Garten des Schlosses lädt dazu ein, das Thema Gemüse auf 5500 Quadratmetern weiter zu vertiefen. Umgeben von Spalierobst entlang der Mauern, präsentiert sich der Garten in vier «Gemüsevierecken», die durch zwei senkrecht gekreuzte, mit Blumenbeeten und Beerensträuchern gesäumte Wege getrennt sind. Geschaffen wurde der Gemüsegarten mit der Unterstützung von Experten und Spezialisten und mit dem Ziel, Früchte- und Gemüsesorten zu zeigen, die im 18. & 19. Jahrhundert in unserer Gegend auf den Tisch kamen.

Gewisse Sorten wie die Birnchen «Sept-en-gueule» sind heute praktisch verschwunden.

Damit das kulinarische Erbe der Schweiz nicht noch weiter schrumpft, ist eine hohe Biodiversität nötig. Diese wird auf dem Gelände des Schlosses erforscht und liefert wertvolle Zusatzinformationen. Denn Essen ist mehr, als man denkt. 🍴🍷



07. APRIL – 20. OKT 19
CHÂTEAU DE PRANGINS
À table!
Was isst die Schweiz?

Die hochaktuelle Ausstellung geht den helvetischen Kochtöpfen auf den Grund. Die kulinarische Kultur der Schweiz entwickelt sich nicht nur ständig weiter, sondern hat auch unterschiedliche regionale Ausprägungen. Die Themen werden aus historischer und naturwissenschaftlicher Sicht und auf spielerische Art und Weise beleuchtet, wobei auch die Geschmacksnerven der Besucherinnen und Besucher herausgefordert werden.

Enthusiast bis zum Schluss



20

Bernard Messerli: Der Kurator des historischen Gemüsegartens geht nach elf Jahren in Pension.

Bernard Messerli geht nach elf Jahren als Kurator des historischen Gemüsegartens im Château de Prangins Ende Mai 2019 in Pension. Bevor es aber so weit ist, organisiert er die Gartentage am 24. und 25. Mai – zwei Tage voller Gespräche, Austausch und Erfahrungen. Bernard hat sich einen Moment Zeit genommen, um uns von seiner Zeit im Schloss zu erzählen.

Wie sieht dein Alltag als Kurator des historischen Gemüsegartens im Château de Prangins aus?

Bernard Messerli: Das Wort «Alltag» können wir vergessen. Während meiner zwei Arbeitstage im Château gibt es das nicht. Ich muss den Bepflanzungsplan (viersprachig!) für 2019 fertigstellen, das Tagungsprogramm finalisieren und das Baumpflegeunternehmen, das BBL sowie Agroscope in Changins wegen Saatgut kontaktieren. Ausserdem

muss ich meine Jahresziele im Auge behalten, damit ich nichts versäume. Gäbe es hier einen Alltag, wüsste ich davon!

Erzähl uns von deinen Anfängen im Schloss.

Ein bisschen war es wie die Geschichte des Mannes, der sich am Anblick des Meeres erfreut, dann aber merkt: es ist ein riesiger Ozean, er hat die Badehose vergessen und das Schwimmen verlernt. Kurz, es war Freude pur, ein bisschen getrübt nur durch Unwissenheit (Erbsenklees und Bohnen?) und durch die Angst, der Aufgabe nicht gewachsen zu sein, trotzdem mit hoch erhobenem Kopf den Gelehrten spielen und den «Betrug» hinter Freundlichkeit und Humor verstecken zu müssen. Aber dann segelt man davon, mit der Sonne im Gesicht (die Aufklärung!), und fragt sich nicht mehr, ob man in der eigenen Subjektivität oder in historischer Authentizität badet.

Was gefällt dir an diesem Garten am besten?

Das historische Element, durch das man die Pflanzen genauer anschaut: ihre Geschichte und Verwendungszwecke, Ethnobotanik und Naturgeschichte.

Was war die grösste Herausforderung hier?

Mit dem Pensum von 40 Prozent zu jonglieren, Prioritäten zu setzen und das, was nicht mehr reinpasst, im Abfallkübel des Vergessens verschwinden zu lassen.

Erinnerst du dich an eine speziell schöne Begegnung im Château de Prangins?

Da stehe ich über das Salatbeet gebeugt und sehe zwei Witzbolde wie aus einem Comibuch, die volles Rohr auf einer Art zusammengebasteltem Tandem daherkommen. Sie fahren also die Rampe neben der Treppe des westlichen Gitterportals herunter, landen auf dem Kiesweg, stürzen fast ins zentrale Bassin, um das sie herumschleudern, und stoppen schliesslich bei mir, auf dem Gartenweg zwischen dem Gemüse. Sie nehmen den Korb, der vom Lenker ihres Doppelvelos baumelt, und fragen mich gespielt schüchtern, ob sie bitte ein bisschen Gemüse haben dürfen. Der italienische Akzent mit diesem wunderbar rollenden «r» erinnerte mich an das italienische Fernseheteam, das früher an diesem Tag für eine Sendung zum Thema Garten und Küche Interesse an unseren alten Gemüsesorten ge-

zeigt hatte. Die inszenierte Ankunft (die natürlich bei den Zuschauern für Erheiterung sorgen sollte) war so lustig, dass meine Gesprächspartner und ich einen Lachanfall bekamen. Ich denke, Humor überträgt die Wertschätzung für eine Sammlung alter Gemüsesorten am besten, vor allem, wenn man sie mit Küchen- und Gartenthemen verbindet.

«... Humor überträgt die Wertschätzung für eine Sammlung alter Gemüsesorten am besten ...»

Was wird dir am meisten fehlen?

Die Zweibeiner hier ... als soziales Tier machen andere einen grossen Teil von mir aus.

Was wünschst du dem Gemüsegarten für die Zukunft?

Ich glaube, dass das Zeitalter der Aufklärung mit seinen Philosophen und Enzyklopädisten freier und offener war, als man es sich heute vorstellen kann. Was den Gemüsegarten angeht, kann man mit den zwei Bedeutungen des Wortes Kultur spielen – ich hoffe, dass mein Nachfolger dieses Wortspiel nutzt. 🌱

