

Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz

Autor(en): **Schürch, Franziska**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **104 (2008)**

Heft 2

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-118252>

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.

Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz

Franziska Schürch

Abstract

Der Mensch ist, was er isst: Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz erfasst erstmals über Kantons- und Regionsgrenzen hinaus – auf gesamtschweizerischer Ebene – traditionelle Schweizer Nahrungsprodukte. Produktionsprozesse, Konsum, Geschichten und Eigenheiten von lokal-, regional- und nationaltypischen Nahrungsprodukten werden umfassend beschrieben. Damit erschliesst das Inventar ein wichtiges Kapitel der Schweizer Kulturgeschichte. In diesem Artikel werden Aufbau und Ablauf des Projektes beschrieben und am Beispiel von einigen wenigen Nahrungsmitteln erste Ergebnisse der Forschungsarbeit dargestellt.

Einleitung

Wann haben Sie zum letzten Mal selber gekocht? Haben Sie schon mal Schnecken probiert? Was ist Ihr Lieblingsessen, und was wünschen Sie sich als Geburtstagessen?

Wenn es um Nahrung und Ernährung geht, stehen der Mensch und seine Schaffenskraft im Zentrum. Als kreative Kraft stellt er Nahrungsmittel her, lädt sie mit Bedeutung auf und konsumiert sie. Die verschiedensten Facetten des menschlichen Lebens werden mit und über Ernährung gestaltet, geordnet und sichtbar gemacht. Essen findet auf einer physiologischen, auf einer psychologischen und einer kulturellen Ebene statt.¹ Konkret: Man isst primär, um den Hunger zu stillen – alles was lebt, muss sich in irgendeiner Form ernähren. Nahrung löst beim Essen auch in vielfältiger Weise emotionale Prozesse aus von Lust über Ekel bis zu Erinnerungen. Diese Prozesse wiederum sind kulturell geformt, geprägt von der Epoche, der sozialen Zugehörigkeit, dem Alter und beladen mit gesellschaftlicher Bedeutung. Diese Vielseitigkeit von Ernährung bewirkt, dass sie ein Interessensschwerpunkt für diverse wissenschaftliche Disziplinen ist; neben der Medizin und der Ernährungswissenschaft arbeiten auch kulturwissenschaftliche Fächer wie die Geschichtswissenschaft oder die Kulturwissenschaft/Volkskunde/Ethnologie in diesem breiten Forschungsfeld.²

Die Forschungen für das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz sind in einem kulturwissenschaftlichen Kontext angesiedelt. Die Nahrungsmittel, und um diese geht es in diesem Inventar, werden im Rahmen einer kulturwissenschaftlichen Analyse als Kulturgut befragt.³ Anhand dessen, was man als Nahrungsmittel versteht, lassen sich auch deutlich die kulturprägenden Ansätze von Ernährung zeigen: eine vielschichtig begründete Auswahl der zu konsumierenden Nahrungsmittel ist Teil jeder Kultur. Eine kulturwissenschaftliche Herangehensweise versteht diese als Bedeutungsträger zur gesellschaftlichen Differenzierung und als Vermittler eines vielschichtigen Wissens. Darüber hinaus entstehen Nahrungsmittel an der Schnittstelle zwischen Natur und Kultur: Die geographisch-klimatischen Faktoren einer Region prägten noch bis weit ins 20. Jahrhundert hinein die Nahrungsmittel-

herstellung – und gerade im Bereich der Produktion wirken diese «natürlichen Faktoren» bis heute nach.

Hinter der Ernährung steht ein grosses professionelles und gesellschaftliches Wissen. Ein Wissen, das für jedes Produkt einmalig ist und auf dessen Eigenheiten verweist. Vor Kurzem erlebten wir, dass jeder Schweizer ein Wurst darmexperte ist: Nur mit brasilianischen Zebudärmen entsteht ein «traditioneller» Cervelat. Andere Produkte muss man zu essen wissen: «Man muss eben wissen, wie man den Tirggel isst», antwortet ein Zürcher auf die Frage, wie man mit dem harten Brettli umgehen soll. Kleine Stückchen müsse man vom Tirggel brechen und langsam auf der Zunge zergehen lassen.

Schon diese wenigen Andeutungen weisen darauf hin, dass Nahrungsmittel, ihre Herstellung und ihr Konsum an der Schnittstelle zwischen materiellem und immateriellem Kulturgut angesiedelt sind. Genau an diesem Schnittpunkt setzten die Forschungen für das Inventar an: Das Inventar des kulinarischen Erbes hält die Vielfalt an Nahrungsmitteln in der Schweiz und ihren Regionen fest. Es informiert über die nationale und regionale Nahrungsmittelproduktion und die damit verbundenen Techniken sowie den Konsum dieser Nahrungsmittel. Damit stellt das Inventar Grundlagenwissen über einen zentralen Aspekt der Alltagskultur der Schweiz zur Verfügung.

Die Arbeiten an einem solchen Inventar führen zu einer Vielzahl von Fragen: einerseits darüber, in welchem Kontext das Inventar entstand, wer daran beteiligt und wer daran interessiert ist, und andererseits darüber, welches die zu erwartenden Resultate sind und wie man sie zu bewerten hat. Hier nun der Versuch, einige dieser Aspekte zu erörtern.

Warum ein Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz?

Die Initiative für ein Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz geht auf ein Postulat des Waadtländer Nationalrats Joseph Zysiadis zurück. Seine Idee für ein solches Projekt bezieht sich auf verschiedene Initiativen im EU-Raum, das kulinarische Erbe von ganzen Nationen oder von Regionen zu erfassen. Vorbild für das Schweizer Inventar waren die Arbeiten von Laurence Bérard und Philippe Marchenay für das *Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France*.⁴ Das Bundesamt für Landwirtschaft lancierte in der Folge eine Vorstudie, um die Machbarkeit eines solchen Inventars zu prüfen, und im Jahr 2003 konnte die neu gegründete private Trägerschaft «Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz» mit den konkreten Arbeiten beginnen. Seit Januar 2005 führt ein Projektteam die Arbeiten für das Inventar durch. In diesem Team sind die drei grossen Sprachregionen und verschiedene Wissenschaftsrichtungen vertreten: Politikwissenschaft, Ethnologie (europäische und allgemeine) und Geschichte. Ausserdem erhält der Verein Unterstützung vom Bundesamt für Landwirtschaft, von den kantonalen Landwirtschaftsämtern, einem wissenschaftlichen Beirat und einem Patronatskomitee.

Die für strategische Ausrichtung des Inventars verantwortliche Trägerschaft, der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz, vereint eine Vielzahl verschiedener Institutionen: die Kantone, vertreten durch die Koordination der Landwirtschaftsämter der Schweiz (KOLAS), 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). Diese Institutionen sind Akteure in sehr unterschiedlichen Handlungsbereichen rund um die Ernährung in der Schweiz. Sie verfolgen mit einem Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz bis zu einem gewissen Grade auch Eigeninteressen. Welche sind dies?

Die Finanzierung des Inventars ist vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) als Public-Private-Partnership vorgeschrieben: Für je ein Drittel des Budgets kommen der Bund, die Kantone und Private auf. Beim BLW ist das Projekt im Bereich Marketing untergebracht. Der konkrete Auftrag von Seiten des Bundes und der Kantone ist es, der Schweizer Bevölkerung ihre kulinarische Kultur näher zu bringen. Die Verankerung von traditionellen Schweizer Produkten in ihrem räumlichen, zeitlichen, historischen, kulturellen und wirtschaftlichen Kontext soll deren Marktwert steigern. Auf Seiten des Bundes und der Kantone glaubt man auch, dass mit einer Aufwertung der Produkte als «kulinarisches Erbe» ein besonders hoher ideeller Mehrwert entsteht, da Regionalität und «Terroir» als Gegenbewegung zu einer globalisierten Esskultur zurzeit im Trend zu sein scheinen. Mit dem Inventar will das BLW also in erster Linie regionale Wirtschaftskreisläufe stärken. Dieses Marketingkonzept arbeitet mit den Begriffen Region und Kultur als Synonym für Qualität.

Diese Bestrebungen sind im Kontext der erneuten Marktöffnungen im Rahmen der bilateralen Verträge II mit der Europäischen Union und der neuen Landwirtschaftspolitik (WTO-Verhandlungen) zu verstehen. In der Europäischen Union ist die Stärkung des Regionalmarketings im Bereich der Nahrungsmittel seit den 1990er-Jahren ein bedeutendes Thema. Die Vielfalt und Unverwechselbarkeit regionaler Nahrungsmittel sind starke Argumente in der Rhetorik der EU, eine europäische Identität zu akzentuieren und für die Bevölkerung fassbar und verständlich zu machen.⁵

Als eine der zentralen Fördermassnahmen versteht man in der EU den Schutz von regionalspezifischen Produkten. Mit Hilfe der Schutzlabels «Appellation d'origine contrôlée (AOC)» und «Indication géographique protégée (IGP)» werden die Herstellung und der geografische Produktionsraum genau definiert und vor Nachahmerprodukten geschützt.⁶ Diese Schutzlabels sind auch in der Schweiz bekannt, wenn auch nicht im gleichen Ausmass verbreitet wie in den Ländern der Europäischen Union.⁷ Anfang 2008 hatten erst rund zwanzig Produkte eine AOC-Zertifizierung.

Das zweite starke Mitglied im Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz ist Slow Food Schweiz. Das Interesse von Slow Food am Inventar ist leicht nachzuvollziehen: Ganz im Sinne der Slow Food-Philosophie soll es regionale Spezialitäten fördern und damit gegen die Homogenisierung des Geschmacks kämpfen.⁸ Slow Food

versteht im Bereich der Ernährung Kultur und Natur als Einheit und ist damit nicht einmal sehr weit entfernt von Bund und den Kantonen. Aber Slow Food hat andere Massnahmen für den Schutz von Produkten; ihre Schutzlabels sind die Arche des Geschmacks und die Förderkreise⁹. Mit diesen beiden Massnahmen versucht man bei Slow Food, Produkte vor dem Aussterben zu schützen und ihren Absatz zu fördern. Die Marktstrategie basiert auf einer ökologischen, kulturellen und historischen Argumentation, die man mit Hilfe der Forschungen für das Inventar überhaupt erst zugänglich machen will.

Trotz dieser handfesten Interessen der Vereinsmitglieder verlangt und betont die Trägerschaft, dass das Inventar nach wissenschaftlichen Kriterien erhoben wird. So gesehen war die Planung des Inventars keine ganz einfache und auch nicht ganz eindeutige Aufgabe: Schweizer Produkte sollten mit Hilfe einer wissenschaftlichen Kontextualisierung ein besser konturiertes Gesicht erhalten, um damit dann in einem weiteren Schritt ein verbessertes Marketing zu ermöglichen. Die Vermischung von wissenschaftlicher Forschung und wirtschaftlichen bzw. politischen Interessen hatte sicherlich Konsequenzen für das Projekt.

Die inhaltliche Ausrichtung und die strukturelle Ordnung des Inventars prägten jedoch vor allem die kantonalen Landwirtschaftsämter, die einen Teil ihrer Finanzleistungen in Arbeitsstunden von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ausrichteten. Dies führte dazu, dass das Inventar in einem ersten Schritt rein kantonal ausgerichtet war. Die Befunde litten also nicht, wie eigentlich anzunehmen wäre, unter einem «künstlichen» von Seiten der Forscher konstruierten Regionalismus, sondern eher unter einem recht starren kantonalen Fokus, der den Realitäten der Ernährung in der Schweiz nicht gerecht werden konnte.

Die hier angeführten Voraussetzungen waren sicherlich prägend für das Inventar. Darüber hinaus nahm der Verein jedoch keinen Einfluss auf die konkrete inhaltliche Arbeit, insbesondere nicht auf die Auswahl der Produkte oder die Methoden, nach denen sie erfasst wurden. Diese Arbeit lag ganz in den Händen des Projektteams. Und: Um sicherzustellen, dass diese Arbeit tatsächlich hohen Standards entspricht, begleitete eine Gruppe von Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Praxis die Entstehung des Inventars.

Begriffe

Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz argumentiert mit einer Vielzahl von Begriffen, die in der europäischen Ethnologie von grosser Bedeutung sind und die in den letzten Jahrzehnten kontrovers diskutiert worden sind. Die Situation verkomplizierte sich dadurch, dass diese Begriffe in der französischen und der deutschen Fachtradition unterschiedlich gewichtet und geprägt bzw. vorbelastet sind. Da solche Begriffe immer auch die inhaltliche Arbeit mitbestimmen, sollen sie in aller Kürze und ausschliesslich für die Arbeiten am Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz geklärt werden.

Grundsätzlich stellt sich die Frage, was genau ein *Inventar* ist. Ein Inventar ist ein Bestandesverzeichnis, also die Sammlung und Anordnung eines gegebenen Bestandes nach zuvor bestimmten Kriterien. In einem Inventar versteht man somit eine vorgängig bestimmte Gruppe von Dingen als zusammengehörig. Die dazu verfassten Kriterien sollen garantieren, dass einerseits eine Auswahl getroffen werden kann, und andererseits eine möglichst vollständige Aufnahme der so definierten Dinge garantiert ist. Ein Inventar ist also ein Klassifikationssystem, das bezweckt, eine möglichst umfassende Basis für weiterreichende Arbeiten und Entscheidungsprozesse zu sein. Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz hat zum Ziel, traditionelle national-, regional- oder lokaltypische Nahrungsmittel der Schweiz zu erfassen, um weiterreichende Arbeiten mit diesen Ergebnissen zu ermöglichen. Es soll Material über die Produkte aufarbeiten und Dritten zur Verfügung stellen.

Im Inventar werden Nahrungsmittel, also *Produkte*, jedoch keine *Rezepte* erfasst. Und doch... wie unterscheidet sich ein Produkt von einem Rezept? Unsere «Eselsleiter» bringt den Unterschied auf den Punkt: Ein Produkt kann man kaufen und wegtragen, ein Rezept jedoch nicht, es wird niedergeschrieben und nachgekocht. Das Zürigeschnetzelte mit Rösti steht als Rezept in einem Kochbuch und wird nach der Zubereitung sofort gegessen. Im Inventar findet man deshalb Cervelats, den Berner Alpkäse und Strüzzels, aber kein Fondue, keine Capuns und auch keine Äplermagronen (und dies obwohl es sie mittlerweile häufig als Fertig- oder Halbfertigprodukte zu kaufen gibt...).

Im Rahmen des kulinarischen Erbes versteht man unter dem Begriff *Produkt* Nahrungsmittel, die vom Gewerbe oder der Landwirtschaft produziert und verarbeitet werden, die einer Region oder einer sozialen Gruppe zugeordnet werden können und historisch mit dieser verbunden, als solche bekannt und lebendig, verfügbar und zur Vermarktung geeignet sind. Wein wird aus dieser Definition ausgeschlossen, mit Ausnahme von ganz speziellen Sorten, die aus einer klaren Tradition hervorgehen.

Der zentrale Begriff «regionales Produkt» unterscheidet sich vom französischen «produit du terroir», in dem die Anbindung an die landwirtschaftliche Produktion im Französischen beinhaltet ist. Diese Bedeutung schwingt im Deutschen nicht mit. Eine direkte Übersetzung für produit du terroir besteht nicht. Für die Arbeiten am Inventar versteht man deshalb unter produit du terroir/einem regionalen Produkt ein Nahrungsmittel, das in einem bestimmten, abgrenzbaren geographischen Raum produziert und/oder konsumiert wird.

Der heute in der Kulturwissenschaft und dank der UNESCO auch in der Kulturpolitik inflationär auftretende Begriff des *Erbes* wird im Rahmen des Projektes recht pragmatisch als Vermächtnis materieller, kultureller oder geistiger Art definiert. Dabei ist wichtig, dass er nicht Synonym mit Identität oder gar Traditionalität zu verstehen ist. Mit «kulinarischem Erbe» soll der Prozess der Wissensvermittlung über die Produktion, den Konsum und die Zubereitung von Nahrungsmitteln über einen längeren Zeitraum hinweg beschrieben werden. Die Idee des Prozesshaften ist dabei von zentraler Bedeutung und begründet den Begriff des Erbes. So gese-

hen ist unter dem kulinarischen Erbe eine Verbindung der materiellen und immateriellen Merkmale von Nahrungsmitteln zu verstehen, die zusammen die Erhaltung der Identität von Einzelnen und Gruppen ermöglichen, sowie deren Adaption angesichts einer dynamischen Lebensumwelt.

Soviel zur trockenen Theorie – nun zum schmackhafteren Teil der Forschungsarbeit und ersten Ergebnissen.

Der Ablauf der Forschungsarbeit

Die Forschungsarbeiten am Inventar waren in zwei Arbeitsschritte aufgeteilt, die hier nur in groben Zügen vorgestellt werden sollen.

In einem ersten Schritt, der Forschung in die Breite, ging es darum, diejenigen Nahrungsmittel zu eruieren, welche ins Inventar aufgenommen werden. Ziel war es, eine Liste derjenigen Produkte auszuarbeiten, die im Rahmen des Projektes erforscht werden sollten. Dafür mussten vorab die Kriterien nach den oben dargelegten theoretischen Prämissen definiert werden.

Ein Produkt des kulinarischen Erbes ist nach diesem Kriterienkatalog eine soziale Konstruktion aus einem bestimmten geographischen Gebiet mit einem historischen Hintergrund. Konkret heisst das: Ins Inventar kommen (1) traditionelle Nahrungsmittel, die (2) heute konsumiert und produziert werden und die (3) eine besondere Verbindung mit der Schweiz haben.

(1) Unter traditionell sind Produkte zu verstehen, die seit mindestens vierzig Jahren ohne Unterbruch in der Schweiz produziert werden. Die Zeitspanne von vierzig Jahren entstand aus der Überlegung heraus, dass die Produkte bereits einmal tradiert, das heisst über eine Generation weitergegeben worden sind.

(2) Die Produkte müssen heute produziert und konsumiert werden, das heisst, sie sind verfügbar, können gekauft und gegessen werden. Es ist wichtig, dass «lebendige» Produkte in das Inventar aufgenommen werden, denn mit dem Inventar sollen keine aussterbenden oder bedrohten Produkte geschützt werden. Im Gegenteil, es soll ein aktueller Überblick darüber gegeben werden, was man heute als traditionelles Produkt beurteilt.

(3) Zu guter Letzt müssen die Produkte über eine besondere Verbindung mit der Schweiz verfügen. Das heisst, wenn es eine bestimmte Herstellungsmethode gibt, die auf einem kollektiven oder lokalen Wissen beruht, oder wenn das Produkt eine grosse Wertschätzung in einer Region oder einer sozialen Gruppe erfährt und somit identitätsstiftend wirken kann. Aber auch wenn das Produkt auf besondere Art und Weise in der Schweiz konsumiert wird.

Diese vom Projektteam festgelegten Kriterien streichen zwei Hauptaspekte der zu wählenden Produkte hervor: das kollektive Wissen um ein Produkt und ein Mindestalter.

Die Produkte des kulinarischen Erbes müssen deshalb primär über einen gewissen Verbreitungs- und Bekanntheitsgrad und über eine, wenn auch recht be-

scheidene, historische Tiefe verfügen. Dabei geht es vor allem darum, dass die Produkte des kulinarischen Erbes dem kollektiven Wissen einer bestimmten Gruppe angehören. Dabei ist zweierlei zu unterscheiden: ein kollektives Wissen über die Herstellung des Produktes einerseits und andererseits seine Verankerung im kollektiven Gedächtnis einer sozialen Gruppe. Man weiss, dass es das Produkt gibt und isst es – das Produkt «lebt».

Der zweite zentrale Aspekt eines Produktes ist sein Alter. Die Produkte des Inventars müssen seit mindestens vierzig Jahren hergestellt und gegessen werden. Diese vierzig Jahre sind eigentlich eine recht kurze Zeitspanne. Warum dieser relativ kurze Zeithorizont? Im Inventar des kulinarischen Erbes hat die heutige Bedeutung mehr Gewicht als die historische. Im Rahmen des Inventars soll primär der heutige Ist-Zustand geschildert werden. Dabei wird von den heute üblichen Produktionstechniken und Rezepturen ausgegangen, die aktuelle geografische Verbreitung definiert und die heute übliche Bedeutung und Art und Weise des Konsums beschrieben. Von hier aus wird quasi rückwärts argumentiert, und es wird die Geschichte der Produkte in einem weiten historischen Kontext erarbeitet.

Dieser erste Teil der Arbeiten am Inventar ist in Zusammenarbeit mit den kantonalen Landwirtschaftsämtern entstanden. Dort war jeweils eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter damit beauftragt, die Liste des kantonalen kulinarischen Erbes zusammenzustellen. Die Kantonsverantwortlichen waren in der Deutschschweiz meist Beraterinnen oder Hauswirtschaftslehrerinnen, die an einer kantonalen Bäuerinnenschule angestellt sind. In der Romandie (aber auch in einigen Deutschschweizer Kantonen) stellte man meist Praktikanten mit einem geisteswissenschaftlichen Studium für diese Arbeiten an. Im Tessin arbeitet eine Mitarbeiterin der Sezione dell'agricoltura an der Liste, zusammen mit einer Praktikantin des Vereins. Um trotz der grossen Anzahl Mitarbeitender mit sehr verschiedenartigem beruflichem Hintergrund ein möglichst vergleichbares und einheitliches Resultat zu erhalten, entwickelte die Projektleitung einen standardisierten Arbeitsablauf für die Erstellung der Listen. Schlussendlich entstanden die Kantonslisten aufgrund des individuellen Wissens der Mitarbeitenden über regionale Produkte, das 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) ergänzt wurde. Im Weiteren evaluierten und ergänzten die Kantonsverantwortlichen die jeweilige Liste zusammen mit unterschiedlichen regionalen Experten.¹⁰

Auf der Basis der Kantonslisten mit insgesamt über 1000 Nennungen von Produkten erstellte das Team wiederum in Zusammenarbeit mit verschiedenen Expertengruppen eine nationale Liste des kulinarischen Erbes der Schweiz. Auf dieser «eingekochten» Version stehen nun gut 400 Produkte aus den folgenden Produktgruppen: (1) Metzgereiprodukte, (2) Fisch, (3) Früchte, Gemüse und Pflanzen, (4) Käse und Milchprodukte, (5) Bäckerei und Konditorei, (6) Confiserie und Süswaren, (7) Gewürze, Salz, Essig und Öl, (8) Getreide, (9) Getränke und (10) andere.

Im Anschluss an die Forschung in die Breite hat sich das Projektteam an die Recherchearbeit für die einzelnen Produkte gemacht und sozusagen mit der Forschung in die Tiefe begonnen. Für jedes der 400 Produkte wurde im Laufe der Arbeiten ein Dossier angelegt, in welchem alle wichtigen Texte über das Produkt vereint sind und auf dessen Grundlage ein Text, eine so genannte Fiche, geschrieben wird. Diese vertiefte Auseinandersetzung mit den Produkten war in zwei Teilbereiche gegliedert.

Zuerst einmal führte das Team eine koordinierte Literaturrecherche durch. Dabei wurden über 100 Archive, Bibliotheken, Museen und Institutionen in der ganzen Schweiz angeschrieben und über 60 besucht und nach einer standardisierten Suchliste nach Texten durchsucht. Die dabei gefundenen Quellen sind heute in einer extra für das Inventar entwickelten Datenbank integriert. Diese ist mit ihren über 1600 Einträgen das Herzstück des Inventars. Gleichzeitig muss dabei auch eine Einschränkung im Bereich der historischen Forschung des Projektes deklariert werden. Die Produktbeschreibungen basieren fast ausschliesslich auf Druckquellen.

Neben dieser Literaturrecherche war die Feldforschung der zweite Zugang zum Produkt. Sinn dieser Feldforschung ist es, frische empirische Daten zu generieren. Dabei besuchen die Mitarbeitenden für jedes Produkt einen Produzenten, um so vor Ort seine Herstellung zu lernen, eine Befragung nach einem standardisierten Fragebogen durchzuführen und natürlich das Produkt in seiner natürlichen Umgebung zu konsumieren. Feldforschung bedeutet hier, ein tieferes Verständnis für das Produkt, die Produzenten und die Konsumenten zu entwickeln und den Status des Produktes in seiner Herkunftsregion zu überprüfen.

Auch beim Schreiben des Textes muss ein inhaltlicher Standard eingehalten werden. Alle Texte sind nach dem gleichen Muster aufgebaut: Der Haupttextteil besteht aus Einleitung, Geschichte, Produktionsbeschreibung, Konsum, wirtschaftlicher Bedeutung des Produktes und einem Teil, in dem kurze Anekdoten notiert werden können. Weiter erstellt der Mitarbeiter eine Liste der Namen und Bezeichnungen für das Produkt, sucht verwandte Produkte, beschreibt das Epizentrum seiner Herstellung und nennt die Zutaten (ausser solchen, die geheim bleiben sollen). Mit Hilfe einer detaillierten Datenbankmaske können diese Informationen effizient und möglichst standardisiert erfasst werden. Ziel ist es, für jedes Produkt einen zusammenhängenden, ansprechend geschriebenen Text von 5000 bis 10000 Zeichen herzustellen, der mit der gesamten Literatur über das Produkt ergänzt ist.

Um möglichst grosse Nähe zum Produkt zu garantieren und eine grosse Genauigkeit bei der Produktionsbeschreibung zu erhalten, wird jeder Text vom besuchten Produzenten gegengelesen. Danach durchlaufen die Texte ein recht kompliziertes und langes Controlling, in welches einerseits die Projektleitung und andererseits ein ganzer Pool an externen Experten involviert sind. Unter anderem Fachleute für die Produktion, aber auch Historikerinnen und Historiker, Kulturwissenschaftler und viele mehr.

Ganz zum Schluss werden alle Texte aus allen Sprachregionen von der wissenschaftlichen verantwortlichen Person des Inventars kontrolliert, um die Inhalte un-

tereinander zu koordinieren und wo nötig mit einer «vue nationale» zu ergänzen. Diese Schlussredaktion ist wichtig, da nur dank ihr ein Blick auf den Befund in der Schweiz ermöglicht wird – ein Mehrwert, der dieses Projekt von anderen Initiativen regionaler Art unterscheidet.

Ein Blick in den Kochtopf: Wie sieht das kulinarische Erbe der Schweiz aus?

Es ist schwierig, schon abschliessende Aussagen darüber zu machen, wie das kulinarische Erbe der Schweiz generell aussieht, da die Forschungsarbeiten noch im Gange sind. Doch einige grundlegende Befunde können hier schon angetönt werden.

Schon beim Sammeln der Produkte war zu merken, dass man in den verschiedenen Regionen der Schweiz einen je anderen Zugang dazu hatte, ein Inventar des jeweiligen kulinarischen Erbes zu erstellen. Die Romandie und die Alpenkantone taten sich relativ leicht damit, eine grosse Anzahl an traditionellen Produkten zu finden. Um ein paar Beispiele zu nennen: Die beiden Halbkantone Appenzell haben für viele Fleischprodukte und Backwaren den Beinamen «Appenzeller» (vom Pantli über die Siedwurst zum Biber). Diese kennt man über die Region hinaus als traditionelle Appenzeller Produkte, und sie werden auch als solche vermarktet.

In der französischen Schweiz andererseits war zu spüren, dass dort ein ganz spezifisches Bewusstsein für regionale Nahrungsmittel vorhanden ist. Der Einfluss von Frankreich ist in Bezug auf den Umgang mit «produits du terroir» in der Romandie recht ausgeprägt. Man ist stolz auf die kulinarische Tradition und lebt mit ihr. So lässt sich vielleicht auch erklären, dass die Mehrheit der AOC-zertifizierten Produkte in der Romandie beheimatet ist. Ähnlich gross ist das Bewusstsein für regionale Produkte im Tessin. Auch dort mag der Einfluss von Italien deutlich zu spüren sein. Wobei in unserem südlichen Nachbarland neben den Schutzlabels vor allem auch der Verein Slow Food in den letzten Jahrzehnten viel Öffentlichkeitsarbeit für regionale Produkte gemacht hat.

Dass die meisten der oben genannten Regionen auch über eine wichtige Tourismusindustrie verfügen, hat sicherlich mit dazu beigetragen, dass die Vermarktung von traditionellen Nahrungsmitteln wichtig wurde und diese Produkte damit eine zusätzliche Wertsteigerung erlebten. Ganz anders zeigt sich die Situation zum Beispiel in der Nordwestschweiz. Dort war es sehr viel schwieriger, die traditionellen Produkte zu identifizieren. Eigentlich könnte man aufgrund der historischen Entwicklung dem Cervelat auch ein «Basler» voranstellen – oder man könnte die Kümmelwurst oder das Rauchwürstli als typische Spezialität aus der Region am Jurasüdfuss deklarieren. Doch dies wird in dieser Region viel weniger stark gemacht. Anzumerken ist hier noch, dass dies kein Stadt-Land-Phänomen ist. Gerade die Städte verfügen in diesen Regionen noch am ehesten über ein Sortiment an bekannten traditionellen Lebensmitteln.

In welchem Ausmass auch eine volkskundliche wissenschaftliche Auseinandersetzung mit den «typischen» Nahrungsmitteln einer Region zu deren Festschreibung beigetragen hat, ist schwierig festzuhalten. Mit Sicherheit jedoch ist die Wahrnehmung von Produkten seitens der Wissenschaft mit ihrer Aufwertung verbunden. So konnten für die am Juraausläufer vorkommende Kümmelwurst drei schriftliche Quelle zu Rate gezogen werden, für den Bündner Salsiz hatte man 38 historische Belege zur Verfügung.

Vielfalt

Wie oben erwähnt, lassen sich die Produkte des kulinarischen Erbes grob in zehn Gruppen einteilen: Metzgereiprodukte, Fisch, Früchte, Gemüse und Pflanzen, Käse und Milchprodukte, Bäckerei und Konditorei, Confiserie und Süswaren, Gewürze, Salz, Essig und Öl, Getreide, Getränke und andere. Die mit Abstand grösste Gruppe sind die Backwaren mit rund 190 Produkten. Eine enorme Vielfalt vom 1.-August-Weggli über den Spampezie bis zur Toetché und dem Zwieback machen diese Gruppe aus. Die zweitgrösste Produktgruppe sind, überraschenderweise, die Fleischwaren mit über 90 Produkten. Aber auch die Getränke sind zahlreich vertreten, auch wenn der Wein grundsätzlich nicht aufgenommen wird. In der Schweiz gibt es eine bemerkenswert grosse Zahl an Mineralwassersorten, und sie ist ein Schnapsland. Über 40 Getränke wurden ins Inventar aufgenommen, mehr als zwei Drittel davon sind hochprozentig. Ein «Problemprodukt» sind die Käse. In den alpinen und voralpinen Regionen der Schweiz kennt man eine sehr grosse Anzahl von Käsen. Aber viele davon sind noch nicht über vierzig Jahre alt. Und eigentlich hat ja jede Alp einen eigenen Alpkäse. Aus pragmatischen Gründen werden die Käse daher etwas verdichtet erforscht. Ansonsten wäre allein der Kanton Bern mit hunderten von Alpkäsesorten im Inventar.

In Bezug auf die historische Entwicklung der Ernährung in der Schweiz lässt sich ein vielschichtiges und buntes Panorama aufzeichnen. Das Standardwerk einer «Ernährungsgeschichte der Schweiz», in der alle Fächer von der Archäobiologie über die Archäologie zur Geschichte und Kulturwissenschaft ihre Erkenntnisse gemeinsam einordnen und analysieren würden, fehlt in der alltäglichen Arbeit am Inventar schmerzhaft.

Bei der Arbeit am Inventar entwickelten sich zwei Themenkomplexe zu Kernthemen. Diese beiden Themenblöcke sind für die inhaltliche Arbeit am Inventar von zentraler Bedeutung. Sie standen bei einem Grossteil der Produkte im Zentrum und mussten in vielschichtiger Weise erforscht, ausgeleuchtet und erklärt werden. Das sind einerseits das Thema des Konservierens und andererseits der Einfluss von sich verändernden gesellschaftlichen Strukturen auf die Ernährung.

Als *das* zentrale historische Thema hat sich für das Inventar das Konservieren herauskristallisiert. Sehr viele Produkte entstanden, weil man eine Form des Konservierens suchte. Die Liste reicht da von Wurst über Schinken zu Brot, Schnaps

oder Bier. Eine andere in der Schweiz weit verbreitete Konservierungsmethode ist das Käsen. Ein Beispiel für ein ganz traditionelles und altes Produkt ist der Glarner Schabziger. Für den Schabziger typisch ist die traditionelle Herstellungsmethode, die seit mehreren hundert Jahren gleich geblieben ist. Verändert haben sich die Hilfsmittel und die Art und Weise der Herstellung. Heute sind viele Produktionsschritte, die früher von Hand gemacht werden mussten, maschinell. Im Inventar sollen diese teilweise komplizierten, aber faszinierenden Produktionsweisen und die damit verbundenen chemischen oder mikrobiologischen Prozesse detailliert, aber verständlich geschildert werden. Dabei steht der heutige Produktionsprozess im Zentrum. Historische Veränderungen kommen dabei aber, wenn 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.

Auch Räuchern, Pökeln und Trocknen sind wichtige, in der Schweiz seit langer Zeit verbreitete Konservierungstechniken. Am Beispiel der räumlich recht kleinen Schweiz kann man deutlich sehen, dass neben kulturellen Aspekten auch die Klimazonen zu unterschiedlichen Konservierungsarten führen. Dennoch ist die Ähnlichkeit zwischen den Trockenfleischarten in Graubünden, dem Wallis und dem italienischen Veltin ein noch ungelöstes Rätsel der Geschichte. Die Erklärung, dass es in einigen inneralpinen Tälern besonders geeignete klimatische Bedingungen gibt, um Fleisch zu trocknen, ist eine Erklärung – aber sie ist nicht ausreichend. Es braucht ein sehr detailliertes Wissen, um Trockenfleisch herzustellen. Die ersten Hinweise auf Trockenfleisch aus dem Wallis findet man in der in Basel im Jahre 1544 publizierte *Cosmographie* von Sebastian Münster: «Sie machen vil dörr fleisch / das sie gedigen fleisch nennen / und besunder von den feissten schaffen oder hämlen / reüchen es nit / sunder nach dem saltz dörren si es im lufft / und legen es darnach in stro.»¹¹ Neben den naturgegebenen Faktoren (grosse Höhe, trockene Luft, wenig Niederschlag) muss ein Austausch über die Herstellung von bestimmten Produkten stattgefunden haben. Die Forschungen des Inventars finden diesbezüglich keine abschliessenden Antworten. Doch die Möglichkeit, verschiedene Regionen und Produkte zu vergleichen und in einen grösseren historischen Kontext einzuordnen, mag bei einigen Produkten neue historische Erkenntnisse über den Austausch zwischen den Regionen bringen. Nicht zuletzt deshalb, weil Produkte sich nicht an Kantons Grenzen halten.

Die beiden Beispiele mögen den Eindruck vermitteln, dass es in der Schweiz viele Produkte gibt, die sehr alt sind. Das ist nicht der Fall: Nur wenige Nahrungsmittel und Produktionstechniken sind älter als zweihundert Jahre, und noch weniger Produkte gibt es, die ausschliesslich in der Schweiz hergestellt werden.

Sehr viele wichtige sozialhistorische Themen wie die Industrialisierung, die Technisierung des Lebensmittelhandwerks, Veränderungen der sozialen Strukturen und die Stadt-Land-Verschiebung oder die Entwicklung der Ernährungswissenschaft im 19. Jahrhundert lassen sich mit Hilfe von Nahrungsmitteln verdeutlichen. Es sind vielfältige und komplexe gesellschaftliche, politische, wirtschaftliche

und klimatische Zusammenhänge, die eine Ernährungskultur prägen. Interessant ist auch, wie immer wieder neue Nahrungsmittel eingeführt werden. Als sich in der Mitte des 19. Jahrhunderts die Agrarwirtschaft marktwirtschaftlich zu orientieren begann, verlagerte sich die landwirtschaftliche Produktion immer stärker vom nicht mehr rentablen Ackerbau hin zur Vieh- und Milchwirtschaft. Doch in den nördlichen, niederschlagsarmen Gebieten, im westlichen Mittelland, im Wallis und in Graubünden blieb der Getreideanbau von Bedeutung, und es entwickelte sich eine Vielzahl von Alltags- und Festtagsbroten, deren Rezeptur und Verbreitung stark regional geprägt sind.

So zum Beispiel die *brasciadèla*, das Ringbrot aus dem Valle di Poschiavo/GR. Das runde Brot mit dem Loch in der Mitte wurde noch in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nach dem Backen auf Stangen gehängt und getrocknet, um es für mehrere Monate haltbar zu machen. Hart und trocken wurde es in Suppe oder Milchkaffee eingebrockt und gegessen. In dieser Form waren Brot und Getreide bis weit ins 20. Jahrhundert hinein ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Noch heute ist die *brasciadèla* ein Puschlaver Alltagsbrot, das zum Frühstück oder zum Abendessen gegessen wird. Es hat jedoch nicht mehr die gleiche zentrale Stellung für die Ernährung breiter Bevölkerungsteile. Heute wird die *brasciadèla* von den sieben Talbäckereien hergestellt. Der grösste Teil wird heute im Tal selber und im benachbarten Engadin verkauft, wo es vor allem bei den Touristen beliebt ist. Nur ein kleiner Rest wird in die restliche Schweiz geliefert. Sowohl Konsum als auch Produktion haben sich in den letzten hundert Jahren also stark verändert. Doch auch das darin verwendete Getreide (Roggen oder Weizen) wurde der jeweiligen Wirtschaftslage angepasst und hat sich in den letzten zweihundert Jahren immer wieder verändert. Die Menschen im Puschlav verstehen ihr Brot nicht als unveränderliches Kulturgut, sondern passten Rezeptur, Verkauf und Konsum den jeweiligen Bedürfnissen und gesellschaftlichen Gegebenheiten an.

Ein Beispiel für den Einfluss der sich verändernden Arbeitsbedingungen auf den Alltag und die Ernährung ist das «schnelle Essen». Schnell kochen und essen müssen seit Beginn des vorletzten Jahrhunderts noch einiges schneller gehen. Mit der Verbreitung der Fabrikarbeit wurde schnelles Essen für viele Leute eine Lebensnotwendigkeit. Dieser neue Arbeitsalltag in den Fabriken war eine der grundlegenden und prägenden Veränderungen der modernen Gesellschaft und hatte natürlich auch einen zentralen Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Schweizer Bevölkerung.

Die Industrialisierung bewirkte auch eine Veränderung der Agrarproduktion. Die Schweiz entwickelte sich im 19. Jahrhundert 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 Dörrobst in der Schweiz deutlich ab zugunsten eines gesteigerten Kartoffel- und Weizenkonsums. Bis dahin waren in der Nordostschweiz deutlich mehr Birnbäume als Apfelbäume zu finden. Doch die Einführung des alkoholfreien Apfelsaftes und die bessere Haltbarkeit der Äpfel führten zu einer

deutlichen Zunahme von Apfelbäumen. Die vielen Alltagsspeisen 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). Die neu florierende Konservenindustrie förderte jedoch den Obstbau zunehmend, und unser Apfelmus auf den Omeletten ist nicht mehr hausgemacht, sondern auch aus der Büchse schon Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz!

Schlussbemerkung

Die Ernährung in der Schweiz war, wie hier mit einigen wenigen Beispielen dargestellt, in den letzten 200 Jahren grundlegenden Veränderungsprozessen auf vielen unterschiedlichen Ebenen unterworfen: im technologischen Bereich (Entwicklung der Produktionstechniken, der Küche und der Kochgeräte), im Bereich der Agrarwirtschaft bzw. der Beschaffung der Produkte (von der Subsistenzwirtschaft zur marktwirtschaftlich orientierten Agrarproduktion bis zur heutigen Importwirtschaft). Aber auch gesellschaftliche Veränderungen führten zu neuen Essgewohnheiten und zu neuen Produkten: der durch die Fabrikarbeit veränderte Arbeitsalltag, die Notwendigkeit, Produkte zu kaufen und der zunehmende Wohlstand nach dem Zweiten Weltkrieg. Hinzu kommt ein ganz wichtiger und grosser Aspekt, der im Rahmen dieses Artikels noch gar nicht zur Sprache kam: die Professionalisierung des Lebensmittelhandwerks. Heute werden kaum noch Nahrungsmittel in den Haushalten hergestellt, sondern in aller Regel von ausgebildeten Fachkräften. Deren Ausbildung, die meist auf kantonaler, vermehrt aber auch auf nationaler Ebene stattfindet, führt zu einer relativ starken Veränderung des Produktangebots, da alle mehr oder weniger die gleichen Rezepte lernen. Damit verbunden ist ein weiterer wichtiger Aspekt im Bereich der Herstellung der Produkte. Mit der Verschiebung der Nahrungsmittelproduktion in die gewerblichen Betriebe sind zahlreiche Zulieferbetriebe für die Zutaten entstanden, die auf nationaler und internationaler Ebene operieren. Diese Zulieferer verkaufen die Zutaten in Form von Halbfertigprodukten zum Teil fast monopolistisch an die Gewerbebetriebe und führen so zu einer stärkeren Homogenisierung der Produkte.

Das Projekt kulinarisches Erbe der Schweiz geht diesen vielfältigen Prozessen, die zwischen Beharren und Erneuern hin- und herschwanken, nach und versucht zu zeigen, was man heute als traditionelle Nahrungsmittel der Schweiz erkennt. Wichtig ist dabei, dass zwar ein Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz entsteht, damit jedoch keine nationale Kost behauptet werden soll. Die theoretische Prämisse für diese Arbeit ist, dass eine lebendige Tradition nur durch die menschliche Kreativität, durch stetige Innovation und Adaptation erhalten werden kann.

Anmerkungen

- ¹ Biegger, Kathrin: «Der Mensch isst ebenso wenig, um zu leben, als er lebt, um zu essen ...» Beobachtungen zur schweizerischen Kochliteratur. In: SAVk 82 (1986), S. 187–206.
- ² Eine kurze Einführung in die verschiedenen Aspekte der kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung findet man in den verschiedenen volkskundlichen Einführungswerken. Zum Beispiel: Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung. In: Rolf W. Brednich: Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. 3. Auflage Berlin 2001.
- ³ Siehe dazu auch: Tschofen, Bernhard: Listen, Archen, Inventare. Oder: Eine Anregung für ein Forschungsnetzwerk. In: Gabriela Muri, Cornelia Renggli und Gisela Unterweger: Die Alltagsküche. Bausteine für alltägliche und festliche Essen. Zürich 2005, S. 24–29.
- ⁴ Siehe zum Beispiel: *L'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France. Rhône-Alpes. Produits du Terroir et Recettes traditionnelles*. Paris 1995. Oder: Bérard, Laurence et Philippe Marchenay: *Les Produits de Terroir entre culture et règlements*. Paris 2004.
- ⁵ Siehe dazu: Salomonsson, Karin: The E-Economy and the Culinary Heritage. In: *Ethnologica Europaea*, 32, 2, S. 125–144.
- ⁶ Für eine kurze und prägnante Zusammenfassung der Geschichte dieser Schutzlabels in der Europäischen Union siehe: Welz, Gisela: Europäische Produkte: Nahrungskulturelles Erbe und EU-Politik. Am Beispiel der Republik Zypern. In: Dorothee Hemme, Markus Tauschek, Regina Bendix (Hg.): *Prädikat «Heritage»*. Wertschöpfungen aus kulturellen Ressourcen. Berlin 2007, S. 323–335
- ⁷ Zur Verbreitung der AOC in der Schweiz siehe: Boisseaux, Stéphane und Dominique Barjolle: *La Bataille des A.O.C. en Suisse. Les appellations d'origine contrôlées et les nouveaux terroirs*. Lausanne 2004.
- ⁸ Eine kulturwissenschaftliche Betrachtung der Slow-Food-Bewegung ist erst vor Kurzem erschienen: Römerhild, Regina, Christian Abresch, Michaela Nietert, Gunvor Schmidt (Hg.): *Fast Food. Slow Food. Ethnographische Studien zum Verhältnis von Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung*. *Kulturanthropologie Notizen*. Die Schriftenreihe des Instituts für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie der Universität Frankfurt am Main, Band 76, Frankfurt am Main 2008.
- ⁹ Siehe: www.slowfood.ch
- ¹⁰ Mögliche Ansprechstellen waren kantonale Gewerbeverbände, der kantonale Landwirtschaftliche Verein, die kantonale Verwaltung, Verarbeitungsbetriebe (Molkereien, Metzgereien etc.), Produzenten, Landfrauenverbände, Bauernverbände, Bäuerinnenverbände, Berufsschulen, regionale/kantonale Tourismusverantwortliche, Kantonsarchiv, Staatsarchiv, Kantonsbibliothek, der historische Verein und Museen. Oft wurde die Liste auch mit Hilfe einer Sichtung von Presseartikeln, weiterführender Literatur und einer Internetrecherche vervollständigt.
- ¹¹ Münster, Sebastian: *De la Cosmographie Universelle*. Bâle 1544,