

Dominik Flammer (Text)
Sylvan Müller (Fotografie)
Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch
AT Verlag, CH Aarau 2013
268 Seiten



Attraktiver Kulturpessimismus

Mit zwei Kilo Gewicht liegt der zweite Band über »Das kulinarische Erbe der Alpen« schwer in der Hand. Wie schon beim ersten Band zierte eine Ziege das Cover, jedoch nicht das lebendige Tier auf den Armen seines Besitzers, sondern eine gebratene Gitzi-Keule; ein deutlicher Hinweis darauf, dass der Band ein Kochbuch ist. In zehn Kapiteln stellen zwölf Köche in über fünfzig Rezepten ihren Zugang zu alpinen Produkten vor. Die Rezepte werden kontextualisiert mit kulturhistorischen Texten des Schweizer Food- und Wirtschaftsjournalisten Dominik Flammer und illustriert vom Fotografen Sylvan Müller mit Bildern der Köche, der Landschaften, der Produkte und der gekochten Gerichte.

Das Buch widmet sich detailreich der Küche des Alpenraumes, regional begrenzt auf Frankreich (Grenzregion zur Schweiz), die Schweiz, Österreich und das Südtirol. Anhand »typischer und charakteristischer Produkte des Alpenraums«, wollen die Autoren »einen Einblick in die Entwicklung der Kochtradition (...) geben.«

Einleitend greifen Flammer und Müller die Gründe für den anhaltenden Boom des Alpinen in der Küche auf: Das Regionale sei kein kurzlebiger Trend, sondern die »ewige« Konstante in unserer Esskultur«. In historischen und zeitgenössischen Notzeiten finde regelmäßig eine Rückbesinnung auf regionale Ernährungskultur statt. Gerade dieser Aspekt sei an der heutigen Ernährungs- und Ernährungskrise deutlich ablesbar: »Denn die Seuche, manipulierte, verfälschte, uniformierte oder gar falsch deklarierte Kost aufgetischt zu bekommen, verbreitet sich rasant.«

In der Folge führen sie uns durch ihre Wunderkammer des alpinen Geschmacks. Jedes Kapitel beginnt mit der doppelseitigen Fotografie eines Produktes, welches im folgenden Text, begleitet von historischem Bildmaterial, in seiner geschichtlichen Entwicklung dargestellt wird. Nach einem Portrait des Koches und »seiner Landschaft« folgen zwischen vier und sieben Rezepte mit regionalen Produkten – im besten Fall, jedoch nicht stur, in Bezug auf die dargestellte Nahrungsmittel. Die Rezepte sind illustriert, einheitlich vor schwarzem Hintergrund auf dunklem Geschirr, mit archaisch wirkenden Gabeln, Messern und Pfännchen.

Inhaltlich beginnt das Buch mit einem Kapitel über Getreide. Zusammenfassend wird festgestellt, dass die Brote im Alpenraum heute einen Gegentrend zu den durch die Industrialisierung geförderten reinen Weizenbroten setzen, und vermehrt alte Getreidesorten, traditionelle Brotgewürze und vielseitigen Mehlmischungen eingesetzt werden. Es folgen Brotspezialitäten der Südtiroler Getreidebauern und Hofbäcker Matthias und Bernhard Feichter. Am Beispiel des Ziegenfleisches und des Ziegenkäses verdeutlichen die Autoren im nächsten Kapitel ihre Grundthese: »Jedesmal, wenn die Landwirtschaft durch ökonomische, politische oder naturgegebene Krisen bedrängt wird, erholen sich die Ziegenbestände oder steigen gar innert kürzester Zeit stark an. Nur dass der Aufschwung heute nachhaltiger ist als dies in früheren Jahrzehnten und Jahrhunderten der Fall war.« Der Lichtensteiner Koch Martin Real beschreibt neben Rind, Schwein und Huhn auch zwei Rezepte mit Ziegenfleisch. Das Kapitel über die alpine Käseproduktion behandelt die historische Unterscheidung zwischen fettem und magerem Käse, welche als Kennzeichen zwischen städtischer (fett) und ländlicher (mager) Küche interpretiert wird. Die Südtiroler Köchin Ulli Mair rezeptiert darauf Gerichte mit Käsespezialitäten wie Graukäse oder Ziegenmilch-Ricotta.

Es folgen ein Kapitel über die Vielseitigkeit der Kohlegewächse im süd- und nordalpinen Raum, dann eines über die Kartoffel und ihr Einzug in die Spitzengastronomie. Weiter geht es mit den Fischen, insbesondere den Felchenarten. Im Kapitel über Wildpflanzen wird in das Reich von Engelwurz, Sauerampfer und Tüpfelfarn eingeführt. In einem thematischen Kapitel über das Räuchern geht es primär um das Fleisch und den Fleischkonsum in sozialer und historischer Perspektive. Jeremias Riezler, Koch aus Riezlern in Österreich zeigt in seinen Rezepten einige Möglichkeiten, den Rauchgeschmack in der zeitgenössischen Spitzengastronomie zu nutzen. Danach beschäftigt sich Flammer mit dem Mais und dem Buchweizen, die, von wenigen Alpentälern abgesehen, in der Regel Notnahrung für Menschen, weit häufiger jedoch Tierfutter waren. Auch in der Spitzengastronomie konnte die »Arme-Leute-Speise« bisher kaum Akzente setzen. Erst heute werden sie langsam entdeckt, etwa vom Bündner Andreas Caminada, der für das Buch Buchweizen-Macarons und Mais-Eis rezeptiert.

Im Epilog schauen Flammer und Müller über den alpinen Tellerrand hinaus und fragen nach dem Einfluss der alpinen Küche auf die internationale Ernährungsweise. Die Autoren setzten dabei den Akzent auf die Vieh- und Käse-

tradition des Alpenraums, verweisen aber auch auf diverse Weizenzüchtungen, Gemüsesorten und insbesondere auf die Weiterentwicklung des untergärigen Bieres als alpine Innovationen mit internationaler Strahlkraft.

Die Autoren schließen den thematischen Teil des Buches mit einem Plädoyer für eine Regionalität mit Vernunft: »... an einer indischen Mango wollen wir als Bewohner des Alpenraums auch künftig unsere Freude haben. So wie wir auch einem Schwedischen Spitzenkoch die Freuden an einem vierjährigen Schweizer Alpensprinz nie und nimmer nehmen wollen.« In ihren Rezepten verwenden Martin Berg und Mathias Dalgren, eben jene Schwedischen Spitzenköche, einige Schweizer Produkten wie das Trietolt-Pulver, den Birnenhonig oder den Alp-Sbrinz.

Das »Kulinarischer Erbe der Alpen – Das Kochbuch« ist ein attraktives Geschenkbuch, ein hochwertiger Fotoband über die alpine (und schwedische) Spitzengastronomie. Es ist insbesondere für Menschen interessant, die sich mit der etwas ausgefalleneren Küche auseinandersetzen und sie nachkochen möchten.

Inhaltlich interessiert die Autoren in erster Linie, wie sich die von ihnen ausgewählten Produkte in den letzten Jahren, im Rahmen einer neuen, als alpin beschriebenen Spitzengastronomie, etablieren konnten. Das Buch ist weniger ein wissenschaftliches Werk über Nahrungsgeschichte oder Ernährungskultur und sollte auch nicht als solches gelesen werden. Die kulturhistorischen Texte wollen den Produkten, mit denen gekocht wird, ein Gesicht geben und einen zusätzlichen, emotionalen Wert verschaffen. Dabei argumentieren die Autoren primär kulturpessimistisch. Ihre Interpretation der Ernährungskultur seit der Industrialisierung im Sinne eines Verlustes an Authentizität, wird im Buch nicht nachgewiesen und wirkt in seiner andauernden Wiederholung aufgesetzt. Auch der Bildsprache haftet, beim Versuch möglichst unverfälscht zu sein, etwas Inszeniertes, Dramatisches an. Es entsteht der Eindruck, dass die Autoren den Alpenraum aus ihrer urbanen Perspektive als Ort des Authentischen und letztlich auch als Rettungsinsel des guten Geschmacks erleben. Der Umgang mit den Begriffen wie Erbe, Tradition, alpiner Raum und Nahrungsentwicklung ist denn auch auf die eigene These zugeschnitten und nicht wissenschaftlich geprüft und interpretiert.

Schade ist, dass die beiden Projekte, die sich intensiv und in einer kulturwissenschaftlichen Perspektive mit dem Kulinarischen Erbe des Alpenraumes befasst haben, in der Literaturliste keine Erwähnung finden: das französische Forschungszentrum »CNRS: Ressources des Terroirs« mit dem Team um Laurence Bérard und Philippe Marchenay und das sehr viel kleinere Projekt des Vereins »Kulinarisches Erbe der Schweiz«.

Die ausführlichen Informationen im Anhang sind sehr hilfreich für alle, die selber einmal die alpine Spitzengastronomie kennenlernen möchten oder sich trauen, ein Gericht tatsächlich nachzukochen. In einem »Lexikon der alpinen Delikatessen« werden einzelne Produkte kurz erklärt, und in einem Verzeichnis die Bezugsadressen aufgeführt.