

Der Bauch entdeckt das Fremde schneller als der Kopf

Mittag ein Teller Pasta in der «Pasteria Tramstation» und abends Muothataler Schweinsmedaillons mit Weinen aus Schweizer Reblagen in der «Alpenrose» im Kreis 5; am Dienstag eine Portion Sushi in einem Takeaway und abends Fisch in der Salzkruste im «Escorial» an der Reitergasse; am Mittwoch eine scharfe Rindfleischsuppe im «Vietnam» an der Brauerstrasse und dann ein aufgeschnittenes Entrecôte mit Café de Paris und frischen Pommes allumettes im «La Côte» an der Lagerstrasse; am Donnerstag ein südindisches Curry im Takeaway an der Bäckerstrasse und abends Soutzoukakia im «Alexandros» an der Militärstrasse; am Freitag ein Hamburger im «James Joyce Pub» an der Pelikanstrasse und abends libanesische Mezze im «Cèdre» an der Badenerstrasse; am Samstag ein Kebab vom Türken um die Ecke und später ein exquisites Souper im «Sukothai» an der Erlachstrasse; am Sonntag eine knusprige Peking-Ente in einem der «Suan Long»-Restaurants und zum Abschluss portugiesische Meeresfrüchte im «Marisqueira Atlântico». Voilà. 14 verschiedene Landesküchen. Und das ist noch lange nicht alles, die Reise um die Welt von Küche zu Küche lässt sich um weitere Tage verlängern – nach Tibet, Mexiko, Brasilien, USA, Korea, Mongolei, Singapur, Indonesien, Sri Lanka, Marokko, Russland, Schweden sowie in verschiedene Provinzen und Regionen von Italien, Frankreich und der Schweiz.

Die Vielfalt dieses Angebots reflektiert die Bewegung im Land. Es sind ja nicht nur Flüchtlinge, die in die Schweiz kommen, sondern auch Arbeitskräfte, die hier ein Einkommen suchen – für immer oder temporär –, und heimische Arbeitskräfte – Manager, Hoteliers, Küchenchefs, Monteure –, die nach einem langen oder kurzen Auslandsaufenthalt in die Schweiz zurück-

kehren. Sie alle, auch Tausende von Touristen, tragen zur Bereicherung der schweizerischen Tafeln bei. Die zugereisten Fremden finden in ihren vertrauten Rezepten den Halt, die Verbindung mit ihrer alten Heimat, und die Rückkehrer mögen auf Geschmäcke nicht mehr verzichten, die sie in der Fremde kennen gelernt haben. Die wenigen japanischen Restaurants, die Sushi-Takeaways und die Erweiterung der Auswahl japanischer Produkte in Spezialgeschäften sind nicht die Folgen von Krieg und Not, sondern die Konsequenzen des weltweiten Geschäftsverkehrs. Sie haben ausserdem dazu beigetragen, dass Japaner anders, konkreter und letztlich sympathischer wahrgenommen werden als noch vor zwanzig Jahren, seit immer mehr Schweizerinnen und Schweizer die eigenwillige japanische Küche zu schätzen gelernt haben, seit sie auch rohen Fisch als Delikatesse betrachten.

Zwischen Entschärfung von Vorurteilen...

Das Essen ist das wichtigste Identifikationsmerkmal. Übers Essen lassen sich Vorurteile entschärfen – der Bauch ist schneller bereit, Fremdes aufzunehmen als der Kopf –, aber auch zementieren: Das komplexe Verhältnis zu Deutschland wäre vermutlich entspannter, wenn der Ruf der deutschen Küche besser wäre. In Italien kann passieren was will, man verzeiht alles. Ein Land, in dem Nächte lang getafelt wird, wo Pasta, Brasato und Barolo die Sinne verzaubern, muss man einfach gern haben. Restaurants mit Gerichten aus den italienischen Regionen sind mit Abstand die häufigsten «Fremdküchen» in der Schweiz. Der Hang zum Essen unserer südlichen Nachbarn liegt nicht allein an der Zuwanderung über Jahrzehnte, sondern vor allem am Wesen dieser Küche. Italienische Rezepte veredeln die Roh-

57

L'estomac s'adapte plus vite que le mental

Une brève incursion dans les restaurants ou les «Take away» et l'on découvre l'enthousiasme et la curiosité que la Suisse manifeste face aux plaisirs culinaires qui lui sont étrangers. D'où la conclusion de Paul Imhof dans ses réflexions à propos de la cuisine helvétique: «L'estomac s'adapte plus vite que le mental». Nous sélectionnons volontiers ce que la main-d'œuvre immigrée offre de meilleur, mais nous oublions souvent qu'il s'agit de découvrir autre chose encore que de nouveaux goûts. L'article de Paul Imhof est une ode à ce patrimoine culturel merveilleux que nous devons à tout prix entretenir et sauvegarder. Nous le lui devons, estime l'auteur, car après tout, si la gastronomie helvétique s'est tellement enrichie, c'est bien grâce à l'apport culturel des immigrés.

produkte und lassen sich ausserdem einfach zubereiten. Nach Spiegeleiern sind Spaghetti vermutlich das erste Gericht, das junge Leute selber kochen lernen.

Die Schweiz ist ein kosmopolitisches Land geworden. Multikulturell ist sie schon viel länger – sie war es schon während Jahrzehnten, bevor dieser Begriff überhaupt so inflationär angewandt wurde wie heute. Das Wesen, das Politiker so gerne als Willensnation bezeichnen, hat sich aus den drei grossen westeuropäischen Kulturen konstituiert, aus der mediterran-italienischen, atlantisch-französischen und der kontinental-deutschen. Diese Kulturen treffen am Alpenwall aufeinander. Um dieses Dreikultureneck ist die Schweiz entstanden. Sprachen, Mentalitäten und nicht zuletzt die Vielfalt der Küchen als tägliches Vergnügen sind die drei Fundamente, auf denen der Wille zur Nation baut. Gewachsen ist die Schweiz aus keiner dieser drei Kulturen allein. Sie setzt sich aus allen drei zusammen. Das Leben im topografischen und klimatischen Puzzle-land wurde freiwillig und aus den Umständen von Zeit und Raum erzwungen; man legt trotz aller Verbundenheit Wert auf seine Vorurteile und reibt sich mit Genuss aneinander. Zu diesem Zweck hat man Grenzen geschaffen, die politische und ideelle Unterschiede betonen, im Grunde aber kulinarische

Reservate einzonen, die man auf allen Seiten mit Inbrunst pflegt. Deshalb glänzen diese Grenzen mit appetitlichen Bezeichnungen. Friede herrscht trotz aller Unterschiede, als hätte der liebe Gott Milchsuppe regnen lassen.

...und kulinarischen Grenzen:

Zwischen der deutsch- und französischsprachigen Schweiz liegt der Röstigraben, der eigentlich Froschschenkelgraben heissen müsste, weil auf beiden Seiten der Saane Kartoffeln verspiesen werden – Froschschenkel dagegen sind in der Deutschschweiz verpönt. Liebhaber haben es schwer, diese Spezialität in Zürich oder Basel zu finden. Sie müssen in die Westschweiz reisen, wo schon bald nach der Sprachgrenze die ersten Menütafeln mit «Cuisses de grenouilles» auftauchen. Der Polentagraben trennt die italienische von der deutschen Schweiz – aber da im St. Galler Rheintal der Rheintaler Ribelmals als ursprungsgeschützte Maisspezialität wächst, stimmt auch dieser Begriff nur bedingt. Man kann das Spiel mit den essbaren Gräben noch weiter treiben – Wurstgraben, Leckerligaben, Rüebligraben.

Die Schweiz hat keine Küche. Aber die reichste.

Auch wenn diese Gräben in politischen Diskussion gerne als Symbole von Unterschied und Abgrenzung benutzt werden, verdeutlichen sie im Grunde eine positive Seite des Trennenden, nämlich die Vielfalt der regionalen Mentalitäten, der Marotten, der Lebensweisen und – nicht zuletzt! – der Küchen. Sie symbolisieren die erfreuliche Tatsache, dass es «die Schweizer Küche» nicht gibt. Sondern unzählige Schweizer Küchen. Die wiederum alle zusammen ein wertvolles kulturelles Erbe, einen grossartigen kulinarischen Schatz bilden. Einen Schatz, den man unter allen Umständen hüten und pflegen muss. Denn die Schweiz hat keine eigene Küche. Aber die reichste.

Paul Imhof ist Kolumnist und Redaktor für kulinarische Themen beim «Tages-Anzeiger». Während mehrerer Jahre arbeitete er als Korrespondent in Südostasien, wo er die vielfältige Küche Asiens schätzen lernte. Er ist Herausgeber des Buches «Culinarium – Essen und Trinken in der Schweiz».