

**Magazin. SCHWEIZERISCHES NATIONAL
MUSEUM. MUSÉE NATIONAL SUISSE. MUS
EË NAZIONALE SVIZZERA. MUSEUM N
ZUNAL SVIZZER.**



Schmuck

Glänzendes Design von
Schweizer Pionierinnen

Essen

Von Käse zu Insekten,
was isst die Schweiz?

Nationaltiere

Tierische Stars
im Wettstreit

Die Kunst des Essens



Seit Ende April schaut man im Forum Schweizer Geschichte Schwyz in die heimischen Kochtöpfe. Denn Essen ist mehr als blosser Nahrungsaufnahme. Essen ist Kunst, Kultur, Sozialgeschichte und Zukunftsforschung zugleich.



Im 19. Jahrhundert kam bei armen Familien kaum Fleisch auf den Tisch.

Lange schwärmten die Gourmets von der französischen Küche, der Tavolata aus Bella Italia und von exotischen Gerichten aus Fernost. Mittlerweile munden den Kennern auch Schweizer Spezialitäten. Zu Recht, denn hierzulande wurden einige herausragende Gerichte kreiert. Ausserdem gibt es in der Schweiz eine Reihe

von ausserordentlich talentierten Köchen. Die Ausstellung «Was isst die Schweiz?» im Forum Schweizer Geschichte Schwyz thematisiert aber nicht nur die einheimische Speisekarte und die kreativen Köpfe dahinter, sondern nimmt sich des gesamten kulinarischen Erbes des Landes an. Dazu gehören Klassiker wie Fondue oder



Anfang des 21. Jahrhunderts ist «Convenience Food» Trumpf – in allen Gesellschaftsschichten.

Birchermüesli, aber auch weniger Bekanntes wie Gumpesel aus Meiringen, Toggenburger Bloderkäse, Gratin de cardons aus Genf, Raviöö da carnevaa aus dem Tessin, Hafächabis mit Gummel aus Schwyz, Bündner Schafsverdämpf, Dirrs aus dem Urnerland oder Schlorzifladen aus dem St. Gallischen. Ebenfalls thematisiert wird die Entwicklung der Tischmanieren, denn ein vorzügliches Mahl sollte gesittet genossen werden.

Der lange Weg der Tischsitten

Dass dies nicht immer der Fall ist, weiss man spätestens, wenn man Kinder grosszieht. Bis die Tischmanieren sitzen, vergehen Jahre und der Verbrauch von Handseife erreicht schwindelerregende Höhen. Allerdings sollte man sich deswegen den Appetit nicht verderben lassen, denn ein Blick in die Vergangenheit zeigt, dass

früher nicht alles besser war. Im Gegenteil. Bis sich beispielsweise die Gabel an Europas Tischen durchgesetzt hatte, verstrichen unzählige Dekaden. Obwohl schon im 11. Jahrhundert am venezianischen Hof in Gebrauch, verbreitete sie sich erst im 16. Jahrhundert. Zuvor wurde dieses neuartige Tischwerkzeug, das anfangs nur zwei Zinken aufwies, verspottet oder gar verurteilt. Die katholische Kirche beharrte lange darauf, dass Gott die Finger und nicht die Gabel geschaffen habe, um damit all seine Gaben zu berühren. Auch sonst kann man die heutigen Tischsitten nicht mit jenen des Mittelalters vergleichen. So musste man beispielsweise die Tischgenossen immer wieder darauf hinweisen, dass ihre Serviette nicht zum Schnäuzen oder Reinigen der Zähne vorgesehen war. Heute sind Tischsitten – abgesehen von



Im 21. Jahrhundert isst ein Arbeiter in etwa das Gleiche wie der Chef einer Bank.



Im 16. und 17. Jahrhundert unterschieden sich die Speisepläne von Arm (oben) und Reich (unten) deutlich.

den erwähnten Kinderjahren – eigentlich kein Problem mehr. Das gilt nicht nur für die Oberschicht, sondern für die gesamte Gesellschaft. Eine Angleichung hat auch bezüglich der Speisekarte stattgefunden. Im 21. Jahrhundert isst ein Arbeiter in etwa das Gleiche wie der Chef einer Bank. Vielleicht brutzeln in der einen Pfanne Fischstäbchen und in der anderen werden Lachsfilets angebraten. Ein Fischgericht ist es aber auf beiden Tischen. Im Mittelalter war die Kluft zwischen einer adligen Tafel und einem Bauernmahl hingegen enorm. Während sich Ritter, Grafen und Barone einen Fasan an exotischen Gewürzen wie Pfeffer, Ingwer und Muskat gönnten, löffelten die Bauern einen Haferbrei aus ihrem Holzteller. Ob

es in Zukunft wieder eine kulinarische Zweiklassengesellschaft geben wird, ist nicht klar. Sicher jedoch ist, dass die Ernährungssicherheit die Welt künftig weiter beschäftigen wird.

Insekten im Teller

Der Verzehr von Insekten könnte eine umweltschonende Alternative für Fleisch werden. Die Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen empfiehlt explizit, die Krabbeltiere auf den Teller zu bringen. Insekten würden einerseits wertvolle Proteine, Mineralien, Vi-



Was bringt die Zukunft? Die Zulassung von Insekten und die Produktion von Nahrung im Reagenzglas sind bereits im Gange.

tamine und ungesättigte Fettsäuren liefern und damit einen Beitrag zur Ernährung der Weltbevölkerung leisten. Andererseits hätte dies positive Folgen für das Klima. Der Treibhauseffekt

Seit dem 1. Mai dürfen essbare Insekten in der Schweiz verkauft werden.

wird nämlich unter anderem durch forzende Rinder und Kühe verursacht. Obwohl also viel dafür spricht, künftig Insekten zu verspeisen, landen die Tierchen in unseren Breitengraden nur in den seltensten Fällen im Teller. Während Insekten in Asien oder Afrika mit Genuss verspeist werden, wandert bei uns kein Tier mit mehr als vier Beinen in den Magen eines Menschen, abgesehen von einer Mutprobe in der Pfadi. Man ekelt sich, Insekten zu essen, denn in der westlichen Welt gelten die Tiere als Krankheitsüberträger. Dieses Vorurteil zu überwinden, wird eine der künftigen Herausforderungen, nicht nur für Rezeptautoren und Ernährungsberater, sondern auch für die Politik. Einen ersten Schritt hat der Bundesrat Ende 2016 mit der Anpassung des Lebensmittelrechts

gemacht. Seit dem 1. Mai dürfen essbare Insekten in der Schweiz verkauft werden.

Es gäbe noch viele Geschichten rund ums Essen zu erzählen. Das Thema ist nicht nur auf die Küche beschränkt, sondern tangiert unzählige Bereiche des Lebens: von der Einführung von exotischen Früchten bis zu den zahlreichen sozio-kulturellen Auswirkungen der Kulinarik. Doch ebenso wie zu viele Köche den Brei verderben, wirken sich zu viele Themen negativ auf einen Artikel aus.

Deshalb empfehlen wir nach diesem textlichen Amuse-Bouche, den Hauptgang und das Dessert im Forum Schweizer Geschichte Schwyz zu geniessen, um mit allen Sinnen in die kulinarische Schweiz einzutauchen. ☺

22. APRIL – 01. OKT
FORUM SCHWEIZER GESCHICHTE
SCHWYZ
Was isst die Schweiz?

Im Zentrum der Ausstellung steht das kulinarische Erbe der Schweiz. Dazu gehören Klassiker wie Fondue oder Birchermüesli sowie weniger bekannte Spezialitäten aus den verschiedenen Landesgegenden.