

«Wie schmeckt Hund?» –

In Zeiten wie diesen wollen wir alles über das Essen wissen. Ernährungsexperte Dominik Flammer über Kochen in

NZZ am Sonntag: Herr Flammer, wir feiern zwar erst Ostern, aber wie gefährdet ist das Schweizer Nationalgericht, das Fondue, wenn die Corona-Krise bis in den Winter dauert?

Dominik Flammer: Corona ist der Tod des Fondues, so viel ist klar. Wir wissen natürlich nicht, ob die Krise bis dahin anhält und wie genau sich das Virus überträgt. Aber es reicht, dass wir das Vertrauen verloren haben: Wer will in diesen Zeiten schon mit anderen in einem Topf rühren? Es betrifft ja nicht nur die Schweiz, andere Länder haben andere Gerichte, die geteilt werden. Sie alle müssen die Art des Essens überdenken.

Das Fondue ist tot? Auch das Chinoise? Was essen wir dann an Weihnachten?

Mir ist egal, wenn das Fondue Chinoise verschwindet. Es ist ein phantasieloses Gericht, die meisten kaufen irgendwelche Fertigsaucen dazu, dabei gäbe es viel spannendere Alternativen. Gschwellti Deluxe zum Beispiel: eine Auswahl toller Kartoffelsorten mit verschiedenen Käse, einem Blauen Jersey aus dem Toggenburg, einem Stanser Flädä aus der Innerschweiz.

Die Corona-Pandemie ist die erste existenzielle Krise der Schweiz seit dem Zweiten Weltkrieg. Abgesehen vom Fondue: Wie wirkt sie sich auf unser Essverhalten aus?

Weil wir immer zu Hause essen, findet eine Rückkehr zum Familiären statt. Während wir vor Corona am Morgen vielleicht nur Kaffee getrunken haben und am Mittag ein Sandwich, haben die Tage jetzt wieder diesen Rhythmus aus der Kindheit: Frühstück, Mittagessen, Abendessen.

Essen schafft Struktur.

Ja. Die Krise dauert noch nicht lange genug, um bereits von gesellschaftlichen Veränderungen zu sprechen. Aber ich stelle auch fest, dass man sich mehr Gedanken über das Verwerten von Resten macht und kocht, was halt so da ist, statt alles wegzuschmeissen. Zumindest ist das meine Hoffnung. Ganz allgemein lässt sich sagen: Wir verbringen mehr Zeit in der Küche, klicken auf Menüs im Internet und sprechen noch mehr übers Essen als zuvor.

Es heisst, viele von uns würden sich traditionellen Gerichten zuwenden und wieder Kartoffelgratin oder Hackbraten kochen.

Diese Erfahrung mache ich auch. Wir essen jetzt vermehrt Seelennahrung. Mit dem Begriff aus der Sklavenzeit sind all jene Speisen gemeint, nach denen sich die Sklaven sehnten: viel Frittiertes, viel Fett, viel Fleisch. Die amerikanische Food-Industrie hat das Soul-Food perfektioniert und die Welt mit sensorisch cleveren Lebensmitteln überschwemmt. In einem Hamburger zum Beispiel kommt alles zusammen: das Süsse und das Saure, das Fettige und Pikante, dazu ist er leicht zu kauen. Zu unserer Seelennahrung gehören Gerichte, die uns mit unserer Kindheit verknüpfen, denn an Geschmäcker erinnern wir uns besser als an alles andere: Wurst-Käse-Salat, Hacktättschli, Kartoffelstock – natürlich mit Seeli.

Alles ziemlich mastig.

Corona macht dick. Wir erlebten gerade die feinste Fastenzeit der Geschichte. Und Ostern wird die totale Völlerei.

Ist dann der Verzicht – im Umkehrschluss – immer Ausdruck von Sorglosigkeit?

Ich denke schon. In der Not ist Verzicht kein Thema. Man nimmt, was man hat, und bunkert, was da ist.

Was ist mit Alkohol? Kann man Krisen durchstehen, ohne sich zuverlässig zu betrinken?

Alkohol beruhigt. Ich kann verstehen, wenn man sich das eine oder andere zusätzliche Glas gönnt. Aber es ist auch eine Gefahr. Ich lese all die verharmlosenden Sprüche in den sozialen Netzwerken, wie: «Kein Alkohol ist auch keine Lösung», mit Sorge. Wer Alkoholprobleme hat, ist jetzt besonders gefährdet.

In der Finanzkrise 2008 kam es zu einer Zunahme von Diabetes.



In der Serie «Still Diets» beschäftigt sich der Fotograf Dan Bannino mit den seltsamen Essgewohnheiten von Prominenten. Dieses Bild heisst «Fast Food Diet» und inszeniert d



Essen ist auch soziale Distinktion: Man zeigt, was man sich leisten kann. Wein zum Beispiel ist so eine neureiche Geschichte.

Historisch haben die meisten Krisen gesundheitliche Auswirkungen. Und die besonders schweren Zeiten führten zu extremen Gegenreaktionen und Essstörungen, Magersucht, Bulimie, Verfettung. Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es in Westdeutschland noch jahrelang Rationierungskarten. Die Menschen mussten verzichten und waren fast mangelschlank. Bis die fetten Jahre kamen, in denen viel Seelennahrung konsumiert wurde, viel Butter, viel Speck. Alles Gewohnheiten, die man gar nicht so schnell wieder losbringt. Meine Eltern zum Beispiel haben ihren Morgenkaffee noch in den siebziger Jahren mit Franck-Aroma gestreckt.

Franck-Aroma? Was ist das denn?

Kaffee-Ersatz aus gerösteter Zichorienwurzel. Er wurde immer dann konsumiert, wenn Kaffeebohnen rar waren. Insbesondere während Napoleons Wirtschaftsblockade gegen England und die Kolonien 1806. Da erlebte der Ersatzmittelmarkt eine Revolution. Hierzulande begann man, Zucker aus Zuckerrüben zu gewinnen. In Ungarn wurde Chili angebaut, weil kein Pfeffer mehr erhältlich war. Und statt Marzipan aus Mandelkernen wurde Persipan aus Pfirsich-, Zwetschgen- und Aprikosensteinen hergestellt.

Haben die New Yorker nach 9/11 anders gegessen? Wie war es nach Tschernobyl?

Was in New York war, ist mir nicht be-

kannt. Mit Sicherheit haben wir nach Tschernobyl keine Wildpilze mehr gegessen, weil der Grossteil aus Osteuropa kommt und als verstrahlt galt. Auch beim Honig musste man aufpassen. Ich habe noch letztes Jahr in der Oststeiermark Gläser gesehen, die als «Vor-Tschernobyl-Honig» angeschrieben waren.

Essen wir anders, wenn die Wirtschaft floriert?

Nur in hochkonjunkturellen Phasen kann man es sich leisten, stundenlang über die Vor- und Nachteile von Paleo-Ernährung zu streiten. Essen ist auch soziale Distinktion: Man zeigt, was man sich leisten kann. Wein zum Beispiel ist so eine neureiche Geschichte. Es gibt so viele, die sich sauteure Flaschen kaufen und stundenlang von anisierendem Wein reden, aber keine Ahnung haben. In den letzten Jahren fand eine ersatzreligiöse Abgrenzung übers Essen statt: Es gab die Veganer, die Rohkost-Diätler, die Flexitarier. Zudem sind wir gschneiderfrässig geworden, der eine will kein Vollkornbrot am Morgen vertragen, der andere keine Kohlenhydrate am Abend. Die Corona-Krise wirkt hoffentlich wie eine Bereinigung.

In diesen Ostertagen stehen wir stundenlang in der Küche. Dieses ewige Kochen, was macht das mit uns? Während sich Einkaufen wie Nahkampf anfühlt, scheint Kochen eine Rückeroberung von Kontrolle zu sein. Oder ist das zu viel Küchenpsychologie?

Kochen hat etwas Beruhigendes. Man tut sich und seinen Liebsten etwas Gutes.

Backen ist Valium fürs Volk.

Das hat was. Aber es ist vielschichtiger. Gebacken wird im Moment auch deshalb so viel, weil die meisten die falsche Hefe kaufen. Lange aufbewahren kann man nur Trockenhefe. Wer Frischhefe hamstert, muss sie schnell aufbrauchen. Und das wiederum führt vermutlich zu Unmengen von Butterzöpfen, die an diesem Sonntag auf Schweizer Tischen landen.

Und am Montag im Müll.

Food-Waste ist ein grosses Problem. Ein Drittel unserer Lebensmittel wird weggeschmissen. Unsere Grosseltern wussten noch, wie man Vorräte anlegt. Käme es heute tatsächlich zu Lebensmittelknappheit und Lieferengpässen, wären wir verloren.

Unser Wissen ist doch nicht weniger geworden. Es gibt Food-Blogs und Kochsendungen. Die Märkte sind voller Hipster, die Sauerteigbrot verkaufen.

Es gibt in der Schweiz verschiedene Trends, die gleichzeitig wirken: Einerseits beobachte ich eine verstärkte Nachfrage nach Qualitätsprodukten, gutem Brot, frischem Bio-Gemüse. Andererseits gibt es natürlich auch die, die über die Grenze fahren, um sich mit Billigfleisch einzudecken.

«Katze ist saftiger»

Krisen und die Frage, warum Backen Valium fürs Volk ist. **Interview: Sacha Batthyany und Carole Koch**



Die Vorlieben des US-Präsidenten Donald Trump.

Die Informationen mögen da sein, aber das heisst nicht, dass wir vernünftig handeln.

Beispielsweise?

Viele leiden unter einer Art Frischewahn, was Gemüse angeht. Es gibt zwar ein paar Foodies, die Kohlsprossen fermentieren. Wenn ich ihnen vorschlage, das Gemüse tiefzukühlen, schauen sie mich entsetzt an. Dabei braucht Einkochen genauso viel Energie. Und dann die ewigen Diskussionen über Spargeln aus Peru, die verteufelt werden, dabei kaufen die meisten von September bis März Salate aus Ägypten. Mir käme zwar auch nie in den Sinn, peruanischen Spargel zu kaufen, aber nur, weil er nicht schmeckt.

Apropos schmecken. Sie gelten als Käse-Experte. Wenn Sie nur noch einen Tag zu leben hätten, welches wäre Ihr letzter Käse?

Alpgruyère.

Gänseleber, Froschschinken, Haifischflossen – welches ist Ihre grösste Sünde?

Meine Sünde ist, dass ich alles probieren muss. Ich habe schon Katzenfleisch gegessen oder Hundemostbröckli aus der Ostschweiz.

Wie schmeckt Hund?

Trocken. Katze ist saftiger.

Manche Nahrungsmittel, gerade Spargel, sollen antitoxisch wirken. Ist da etwas dran?

Ich bin kein Ernährungswissenschaftler. Vieles ist mir da zu esoterisch, zu viel Propaganda. Die Theorien über gesunde Ernährung haben sich schon so häufig geändert, dass ich mich an ein simples Gesetz halte: Vielseitige Ernährung ergibt Sinn. Viel Obst und Gemüse, genug Kohlenhydrate, wenig Fett und Zucker. Momentan kaufen wir 20 bis 30 Prozent mehr Obst und Gemüse, das ist sicher nicht schlecht.

Nur so nebenbei gefragt: Die Schweiz ist kulinarisch gesehen ein Niemandsland, einverstanden? Es gibt in London, Chicago oder Tokio kaum Schweizer Restaurants. Warum?

Das stimmt so nicht. Es mag keine einheitliche Schweizer Küche geben, dafür verschiedene regionale Küchen. Nennen Sie mir ganz spontan fünf Klischees über die Schweiz.

Nazigold, Geranien, Roger Federer, Käse und Schokolade.

Sehen Sie! Käse und Schokolade, zwei wichtige Produkte. Natürlich können wir uns nicht mit der italienischen Küche vergleichen, wir sind nur halb so gross wie die Lombardei. Kulinarisch gesehen, ist die Schweiz aber eines der ersten globalisierten Länder der Welt. Wir haben eine lange Tradition der Hotellerie, in denen Spitzenköche ausgebildet wurden. Die Berufsschulen geniessen einen ausgezeichneten Ruf.

Wie viele Restaurants werden nach Corona schliessen?

Ich gehe davon aus, dass jeder sechste Gastronom pleitegeht, die haben schon vor der Krise von der Hand in den Mund gelebt.

Sie sagen also: Gute und innovative Restaurants werden überleben, aber die, die seit 20 Jahren fettige Chicken-Nuggets servieren, die werden dichtmachen – und das ist auch okay?

Wenn das Prekariat verschwindet, ist das nicht so tragisch. Das Restaurantsterben der letzten Jahre habe ich nie bedauert. Bankrottging, wer nichts geboten hat. Der Gang vom Tiefkühler zur Fritteuse reicht einfach nicht.

Vor ein paar Monaten hat kaum jemand gewusst, dass Hände 30 Sekunden lang gewaschen werden sollten. Jetzt fürchten wir uns vor Köchen, die in den Topf husten. Werden wir weniger ins Restaurant gehen, und wenn, dann mit mulmigem Gefühl?

Viele Wirte fragen sich tatsächlich, wie es mit der Hygiene weitergeht und was sie in Zukunft machen. Manche überlegen sich, Sitzcafés zu Stehbars umzufunktionieren oder Sitzplätze zu reduzieren, weil die Menschen diese Enge nicht mehr ertragen.

Essen nach Hause bestellen ist noch möglich, die Umsätze aber sind eingebrochen. Fallen



Wir waren nie Selbstversorger und werden es auch nie sein. Wir haben nicht genug Fläche, um unsere Bevölkerung und unsere Tiere zu versorgen.

Pizzakuriere unserer Angst zum Opfer?

Die Gastrobranche wird leiden. Sie muss die Hygiene verbessern, die Qualität steigern und ihr Renditeziel verringern. Das Bedürfnis aber, essen zu gehen, wird zurückkehren.

Es gibt Menschen, die ihr Gemüse neuerdings mit Seife waschen. Wie bringt man die zurück ins Restaurant?

Ich habe noch nirgends lesen können, dass Coronaviren auf Auberginen lauern. Ich weiss aber, dass auf Gemüse im Laden schon bis zu 27 verschiedene Handcrèmes festgestellt wurden oder auf Gurken Fäkalspuren. Wir reden aber von Mikropartikeln. Sprich: alles nicht dramatisch. Viel dramatischer ist, dass nicht nur Restaurants Konkurs gehen, sondern auch kleine Läden. Die Mieten sind so horrend geworden, dass Gewerbe unmöglich wird. Bei mir im Quartier gibt es einen Tamilen, der für einen Kiosk 4000 Franken im Monat zahlen muss.

Umgekehrt sind die Produkte von Biobauern gefragt denn je. Wer profitiert noch?

Der Detailhandel wird Verluste einfahren, ich rechne mit höheren Preisen für uns Konsumenten. Dafür wittern lokale Gemüsehändler oder Bäcker eine Chance. Bis anhin hatten sie Angst vor der Digitalisierung, doch die Not macht erfinderisch. Ich kenne einen Metzger auf dem Land, der mit einem Bäcker zusammenspannt – gemeinsam liefern sie ihre Produkte aus. So werden innovative

Entwicklungen beschleunigt, insbesondere in der Nahversorgung.

Globalisierungskritiker schliessen sich mit Bauern zusammen und propagieren die Selbstversorgung. Was halten Sie davon?

Wir waren nie Selbstversorger und werden es auch nie sein. Wir haben nicht genug Fläche, um unsere Bevölkerung und unsere Tiere zu versorgen. Auch im Zweiten Weltkrieg waren wir auf Importe angewiesen, obwohl sogar das Zürcher Bellevue für den Kartoffelanbau umgepflügt wurde.

Momentan scheint jeder seine eigene kleine Anbauschlacht zu betreiben. Auf den Balkonen spriessen Kräuter und Salate, Samenproduzenten sind praktisch ausverkauft. Sind wir im Herzen immer noch Bergbauern?

In den letzten 20 Jahren hat sich in unseren Gärten viel verändert, das ist Teil der grünen Welle. Wir kamen weg von dieser Zierbünzlichkeit. Inzwischen merken immer mehr, dass auch eine Stadt wie Zürich eine essbare Landschaft sein kann.

Wo schmeckt Zürich am besten?

Auf dem Parkplatz der Badi Wollishofen stehen Bäume, *Toona sinensis*, deren Blätter wie Gemüsebouillon schmecken.

Guten Appetit.

Am Mythenquai, gleich daneben, wachsen Judasbäume, die zuckersüsse Blüten tragen.

ANZEIGE

Meisterschwanden, 9. April 2020



Offener Brief an den Bundesrat: Stimmen der KMU's

Sehr geehrte Frau Bundespräsidentin
Sehr geehrte Damen und Herren Bundesräte
Sehr geehrter Herr Bundeskanzler

Aufgrund unserer Tätigkeit sind wir täglich im Austausch mit Unternehmer, CEO's und Verwaltungsräte von KMU's aller Branchen. Folglich geht uns der Ruf «das Sprachrohr der Schweizerischen KMU's» voraus. Wir erlauben uns, sehr geehrte Damen und Herren Bundesräte, Ihnen einen Auszug der Statements und Forderungen der KMU's zu schildern.

Die Lage ist **wirtschaftlich** derart angespannt, dass die Wirtschaft in Kürze total einbricht. Ein Monat Produktionsausfall bedeutet für die meisten KMU's, dass der Jahresgewinn aufgebraucht ist. Trotz Krediten ist das wirtschaftliche Überleben nicht gesichert. Die **finanziellen** Auswirkungen des Aufrechterhaltens bisheriger Massnahmen haben eine Kettenreaktion zur Folge.

Unternehmer aus der Ostschweiz:

«Für uns ist die Situation sehr schlimm. Es wird ein vollkommenes Debakel geben. Finanziell ist das ohne grössere Verschuldung kaum noch zu bewältigen.»

Roman Roth, CEO InnoQ AG:

«Die Regierung hat sich in eine Sackgasse begeben. Es wird ein Flächenbrand ausgelöst und die Dauer des Lockdowns ist nicht bekannt.»

Metzgereibetrieb Mittelland:

«Durch die Einstellung des Caterings, verlieren wir jede Woche CHF 300'000.–. Die Kreditrückzahlung ist so gut wie unmöglich.»

G. R., Unternehmer Kanton Zürich:

«Wir bekommen keine Budgetfreigaben. Es wurde bereits einiges auf unbestimmte Zeit verschoben. Deshalb wird das nächste Jahr für uns sehr schwierig.»

M. R., Unternehmer aus der Zentralschweiz:

«Die aktuelle Situation wird als Druckmittel genutzt: Wenn sie mir heute mehr Rabatt geben, kann ich die Investition frei geben. Sonst wird sie verschoben auf nächstes Jahr.»

Jürg Rubin, Unternehmer Kanton Aargau:

«Meine Mitarbeitenden sind durch die grossen Schlagzeilen total verunsichert.»

Z. H., Unternehmer Kanton Zürich:

«Wir gehen davon aus, dass die Auftragsbücher in 2 Wochen leer sind.»

Hausärztin Kanton Baselland:

«Ich kann kaum mehr richtig arbeiten, da sehr viele Telefonate täglich zu bewältigen sind von äusserst verunsicherten Patienten und Menschen. Es herrscht zu viel Hysterie, welche von den Medien befeuert wird.»

Forderung:

- Die Arbeitskräfte unter Einhaltung der nötigen Vorsichtsmassnahmen und Hygienevorschriften, am 20. April 2020 schrittweise wieder zurück an ihren Arbeitsplatz schicken.
- Sofortiger Beginn des regulären Schulunterrichts.
- Aufhebung der Ladenschliessungen per 20. April 2020 unter Beachtung von Hygienevorschriften.
- Aufrechterhaltung eines wirksamen Grenzschutzes mit Verstärkung des Grenzwachkorps.

Es rollt eine ungebremste Wirtschaftskrise mit all ihren Folgen (wie Depressionen, Selbstmordrate, Sozialfälle, gesellschaftliche Spannungen etc.) auf uns zu, die es jetzt zu stoppen gilt!

Dieser Brief hat den Rückhalt von über 500 Unternehmern aus der Schweiz.

M. R.
Freundliche Grüsse
Michelle Rütli-Kummlli
CEO

KUMMLI Netzwerk GmbH | Lindenmattstrasse 9 | 5616 Meisterschwanden | Tel. +41 (0)62 771 28 85
www.kummlli.com | info@kummlli.com | www.know-how-place.ch

Dominik Flammer



Der Autor, Filmmacher und Food-Scout, 54, erforscht seit dreissig Jahren die Geschichte der Ernährung. Als Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food berät er verschiedene Akteure in der

Lebensmittelbranche. Er bildet Berufsköche aus oder gibt Einkaufsseminare. Flammer ist auf das kulinarische Erbe der Alpen spezialisiert, über das er sein erfolgreichstes Buch geschrieben hat.