

Das Alpen-Porträt



Was gibt's Neues? Dominik Flammer am Gemüsemarkt am Bürkliplatz in Zürich

Er isst die Alpen

Der Food-Historiker Dominik Flammer entdeckt für eine radikal lokale Küche alte Zutaten der Alpenländer neu. Sein jüngstes Projekt: Reis aus der Schweiz VON TOM KRÖLL

ANZEIGE



Winterthur
Zürich Lochergut
Zürich am Hauptbahnhof

reseda.ch

reseda

Das Neue beginnt bei Dominik Flammer oft mit einem Anruf. Kürzlich berichtete ihm ein Bekannter vom Milchbauern Matthias Rüttmann, der im Schweizer Mittellandkanton Aargau den Versuch unternommen hat, Nasseis der Sorte «Loto» anzubauen. Ob Flammer den Bauern nicht mal kennenlernen wollte? Flammer will. Nun sitzt er im Bus der Linie 215b und rauscht dem Dorf Jona und damit auch einem Schweizer Reisfeld entgegen. Was ihn erwar, das wisse er nicht. Aber Aargauer Reis? Das sei eine Neuigkeit im nördlichen Alpenraum.

Seitdem Flammer 2012 das Sachbuch *Das kulinarische Erbe der Alpen* veröffentlicht hat, gilt er als Vordenker einer Bewegung von Köchen und Lebensmittelproduzenten, die den Alpenraum kulinarisch neu definieren wollen: mit den Zutaten, die im Gebirge schon lange heimisch, aber vergessen sind. Wenn man von außen schaut, was Intellektuelle wie Flammer in der Schweiz, Spitzenküche wie Norbert Niederkofler in Italien oder Vitus Winkler in Österreich im Alpenraum anstreben, so wirkt es, als ob sie den Pionieren der «Neuen Nordischen Küche» nachzueifern, die in den Nullerjahren aus Dänemark, Schweden und Norwegen einen skandinavischen Kulinarikraum formten. Wie bei den Vorbildern, so steht auch bei Flammer keine abgefahrene Molekularküche im Zentrum, in der mit flüssigem Stickstoff hantiert wird. Die Stars sind die Erzeugnisse kleiner Bauern, deren Produkte zu einer Art «Armenküche delizios» verarbeitet werden. Das können alte Kartoffelsorten, das Fleisch seltener österreichischer Alprinderrassen sein und vielleicht bald auch eine Nasseissorte aus dem Aargau.

Flammer entdeckt nicht die Produkte, die am Ende im Supermarkt zu finden sind, sondern eher die ziemlich teuren Produkte, die in den Lokalen der Sternküche verarbeitet werden oder preiswerter im Hofladen des Bauern stehen. Mediale Vermarktung werden sie über die Gesichter der Spitzengastronomie.

Wenn der 55-Jährige davon erzählt, wie er zum Kulinariker wurde, ist man dem Gebirge fern. Der damalige Journalist kündigte 2001 bei der *Weltwoche* und begab sich nach Paris in ein Sabbatical. Eines Tages besuchte er dort einen vietnamesischen Markt. Man solle sich das wie folgt vorstellen, erzählt er während der Fahrt zum Reisfeld: Menschen, dicht gedrängt, ein Stimmenmeer zwischen den langen Reihen an Garküchen, durch die Luft wabert der Dunst von gebratenen Garnelen und asiatischem Gemüse. Flammer mittendrin. Während er sich von Stand zu Stand isst, hört er die Köche von ihren Gerichten erzählen. Jede Sprosse ein Teil der größeren Ernährungsgeschichte. In dieser stickigen Halle wittert er eine Geschäftsidee.

Zurück in Zürich gründet er die Kochschule «Shoppkochen» und zieht mit seinen Schülern durch die Asiamärkte der Stadt, um die Einkäufe anschließend zu traditionellen Gerichten zu verkochen. Dazu serviert Flammer Wissenswertes zur Ernährungsgeschichte. Nach ein paar Jahren mochte er nicht mehr der Ferne hinterherkochen, und er widmete sich dem heimischen Essen. So wie sich auch die urbane Elite dem Regionalen und Saisonalen zuwandte und die ganze Welt vom legendären Restaurant Noma aus Kopenhagen und seinem Chef René Redzepi sprach, der radikal lokal und saisonal kochte. Als Flammer 2012 mit seinem kulinarischen Alpenbuch um die Ecke bog, da traf er diesen Nerv.

Flammer ist kein Glücksritter, keiner, der nur zur richtigen Zeit das richtige Buch geschrieben hat. Ein Bekannter aus seiner Journalistenzeit erzählt, wie sich dieser, lange bevor es zum Trend wurde, mit der Geschichte der Ernährung befasste und sein Können als Gastgeber zum Besten gab. Wer ihn auf einer kulinarischen Mission begleitet, merkt, wie besessen der Mann von seiner Sache ist. Ein Wort reicht, und schon strömt das Wissen aus ihm heraus. Beispiel Risotto: «Wissen Sie», legt er los, «dass Risotto urschweizerisch und uralpin ist?». In hohem Tempo gibt Flammer die Reisgeschichte des Alpenraumes zum Besten, erzählt von piemontesischen Reisbauern des 15. Jahrhunderts, die mit Käse ihre Ware tauschten. Er ist überzeugt, dass die Alpenbewohner bereits 300 Jahre vor den Römern Risotto gegessen haben müssen. Flammer redet von den Kochbüchern der Großeltern, in denen Autoren die Menschen immerzu aufforderten, Reis zu kochen: «Die Schweiz war damals wie heute eine Reissation.» Dann erzählt er von Österreich, «ebenfalls eine». Ob dort der weltweite Nordpol des Reisbaus liege, könne er nicht zweifeln

sagen. Er wisse aber von Trockenreisfeldern in Ostösterreich. Der Lokalpresse entnimmt man eine Zahl: In der Nähe von Wien lässt eine Firma auf 60 Hektar Reis anbauen.

Flammer erzählt so packend, dass man gar nicht aufhören möchte, ihm zuzuhören. In Medienberichten wird der Historiker und Betriebswirtschaftler mal als «Doyen der Alpen Küche», mal als «Essensforscher» bezeichnet. Beide Begriffe sind ihm peinlich, er sieht sich als Journalist. Sein Geld verdiene er noch immer mit dem Schreiben von Sachbüchern. Woche für Woche fährt er dafür hinaus zu Bauern, die ihm den Stoff für neue Geschichten frisch ab Scholle liefern. Hinzu kommen die Vorträge an Universitäten und Kochakademien; er und die Mitarbeiter seiner Firma Public History beraten Tourismusmanager dabei, wie die Landschaft schmeckt, die sie zu vermarkten haben.

Lange trieb ihn die Frage um, wie er das Wissen über die neu entdeckten alten Spezialitäten vor dem Vergessen bewahren kann. Die Antwort liegt in Stans in einem alten Kapuzinerkloster: 2020 wurde dort das Culinarium Alpinum eröffnet, das er initiiert hat. Doch bevor er seine Vision für dieses Haus ausbreiten kann, nähert sich der Bus dem Dorf Jona.

Bauer Rüttmann fährt vor. Im Geländewagen geht es vom Bus zum Reisfeld. Dort schreiten die beiden Männer einen bräunlichen Acker entlang. Vor Wochen stand das Wasser knöcheltief, Reisstauden wuchsen in die Höhe, berichtet der Bauer. Auf den Fotos, die Rüttmann auf seinem Smartphone zeigt, wähnt man ihn im Vietnamurlaub. «Wie lief es?», fragt Flammer. Dann wird es still. Rüttmann sagt: «Schlecht.» Wegen des kalten Sommers sei bei vielen seiner Kollegen die Ernte miserabel gelaufen. Er selbst habe etwa 50 Prozent gebrochene Körner eingeharf, Qualität Tierfutter, drei Tonnen insgesamt.

Flammer antwortet mit einer Idee, aus der Hitze geschossen: «Sag mal – abgesehen vom Reis, kamen hier viele Menschen vorbei, zum Gucken?» Wie auf ein Zeichen hebt eine Frau ihre Hand zum Gruß, die auf dem Radweg am Feld entlangfährt. «Ja», sagt Rüttmann, ständig seien die Leute hier gewesen und hätten die Reisfelder bestaunt. 80 Prozent ihres Reises hätten sie nur wegen eines Schildes am Wegesrand verkauft. 17 Franken (16,35 Euro) kostet das Kilo im Stoffbeutel – «teurer als Carnaroli aus dem Piemont?», fragt Flammer staunend. Nun sprudelt der Kulinarikexperte vor Ideen. Die mindere Qualität des Reises weicht einer Vision, in der Tourismus und Landwirtschaft Hand in Hand gehen. Nächste Frage an den Bauer: Ob er sich überlegt habe, nächstes Jahr die Fläche hinter dem Reisfeld zu nutzen? Dort könne er Beeren pflanzen, die Ausflügler zum Rastmachen anlocken. An dem Reisfeld sei Platz für Liegestühle. Und: «Weißt du eigentlich, dass wenige Kilometer von hier eine Frau Safran herstellt?» Safran-Reis-Curry aus dem Aargau sei eine gute Geschichte. Aber er könne nichts versprechen.

Genau das, was Flammer hier auf dem Reisfeld erlebt, das sei ihm ein Dorn im Auge. «Diese Kellermentalität», sagt er auf der Rückreise im Bus. Warum habe nicht längst ein Koch den Reisbauern aus der Region entdeckt? Im Culinarium Alpinum in Stans sollen die Prozesse von der Entdeckung eines Lebensmittels bis zur Vermarktung beschleunigt werden. Flammer gibt ein Beispiel: Angenommen, Wissenschaftler würden alle Hagebutten des Alpenraumes inventarisieren. Sie fänden unter 27 eine seltene Art. Die Wissenschaftler würden eine Publikation veröffentlichen, die dann in ihren Archiven verrotte. Dann fälle sie zufällig einem Bauern in die Hände. Noch einmal verstreiche Zeit, bis er die seltene Hagebutte angebaut, als Marmelade im Hofladen

entdecken würde. Dann erst würde im großen Stil angebaut. «Wir sprechen von einem Prozess, der zehn Jahre dauert.» Eine Ewigkeit für ihn. Das Culinarium Alpinum sieht er als Beschleuniger in diesem Prozess von der Entdeckung bis zur Vermarktung von Nischenprodukten.

Er selbst hat sich inzwischen aus dem Projekt, zu dem auch ein Hotel, ein Restaurant und ein Kurszentrum gehören, zurückgezogen. Es sei nie sein Ziel gewesen, dort ein Vermächtnis zu hinterlassen, vielmehr sei es darum gegangen, seine Art zu arbeiten zu institutionalisieren und sein Netzwerk zu teilen. Er sei aber weder Gastronom noch Hotelier. Und so rauscht er weiter durch die Alpenländer, auf der Suche nach einer neuen Entdeckung. Als Nächstes will er eine Frau in Rapperswil besuchen. Sie experimentiert mit Molke. Ein Produkt aus dem Abfallprodukt von Käse? «Hochspannend!»

Erfolge

2009
Das Buch «Schweizer Käse» macht Flammer bekannt

2020
In Stans wird das Culinarium Alpinum eröffnet, ein Kompetenzzentrum für die Regionalkulinarik

Misserfolg

1997
Flammer will sein Studium mit einer Arbeit über die Firma AutoTeilet abschließen. Sein BWL-Dozent rät ihm ab, das Projekt sei irrelevant. Heute kennt jeder Mobility-Carsharing