

«Schnitz und drunder» – unser kulinarisches Erbe erhalten

In diesem Sommer begannen die Feldarbeiten für die Erstellung eines kulinarischen Erbes der Schweiz. Auch der Kanton Aargau beteiligt sich an diesem vom Bund initiierten und finanziell unterstützten Projekt. Zwischen 25 und 35 typische Aargauer Gerichte oder Produkte mit traditionell-historischem Hintergrund sollen ins Inventar aufgenommen werden.

Die Idee, «gelebte», käufliche Produkte in ein nationales Inventar aufzunehmen, ist nicht neu. Verschiedene Länder in Europa wie Deutschland und Frankreich haben solche Register bereits mit Erfolg erstellt. In der Schweiz war es der Waadtländer Nationalrat Joseph Zisyadis, der im Herbst 2000 diese Idee in Form eines Postulates im eidgenössischen Parlament lancierte.

Breit abgestützte Finanzierung

Nach einer erfolgreichen Pilotphase auf Stufe Bund unter Einbezug verschiedener Kantone hat der Bundesrat im Juli 2003 dem Projekt zugestimmt. Bedingung war, dass neben Bund und Kantonen auch private Geldgeber das Projekt unterstützen. In der Folge wurde Anfang 2004 der «Verein kulinarisches Erbe der Schweiz» gegründet.

Darin vertreten sind unter anderem die Kantone, Slow Food Schweiz, die Landwirtschaftliche Beratungszentrale Lindau (LBL) sowie der Service romande vulgarisation agricole (SRVA).

Das auf vier Jahre angelegte Projekt wird vom Bundesamt für Landwirtschaft mit insgesamt 750'000 Franken finanziell unterstützt. Dies entspricht rund einem Drittel des Budgets. Der Bund erachtet es für eine zukunftsgerichtete Landwirtschaft als wichtig, traditionelle Produkte und die verschiedenen Schweizer Regionen besser kennen zu lernen.

Je ein weiteres Drittel tragen die Kantone und die Privatwirtschaft zum Budget bei. Der Regierungsrat des Kantons Aargau hat im Sommer 2004 einen Kredit in Höhe von 31'000 Franken zu-

lasten des Lotteriefonds bewilligt. Das finanzielle Engagement des Kantons Aargau erfolgte jedoch unter dem – inzwischen hinfällig gewordenen – Vorbehalt, dass sich mindestens 16 weitere Kantone am Projekt beteiligen.

Dr. Peter Meyer
Abteilung
Landwirtschaft
062 835 28 00

Das Projekt in Kürze

Rund 600 Schweizer Produkte mit Tradition und regionalem Charakter sollen detailliert erforscht und im Inventar vollständig beschrieben werden. Dabei gehören folgende Produkte grundsätzlich ins kulinarische Erbe:

- Nahrungsmittel, die aus der landwirtschaftlichen Produktion stammen oder dort verarbeitet werden;
- Produkte, die aus einem kollektiven Wissen hervorgegangen und in einer oder mehreren Regionen des Kantons verbreitet sind;
- Produkte, die seit mindestens einer Generation – also mehr als 40 Jahre – hergestellt werden;
- Produkte, die heute noch erhältlich sind, also produziert und konsumiert werden.



Küttiger Rüebli werden traditionellerweise im Kanton Aargau kultiviert.

Die Informationen über die erfassten Produkte werden in einem Buch zusammengestellt. Gleichzeitig werden sie im Internet veröffentlicht. Sie sollen aber auch kommerziell genutzt werden können. Durch weiterführende Forschungsarbeiten ist das kulinarische Inventar auch nach Projektabschluss im Jahre 2007 stets auf dem neuesten Stand zu halten.

Gesellschaftlicher Nutzen

Das Bedürfnis nach vertrauten Produkten mit lokaler bzw. regionaler Identität ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Nicht allein aus Freude am Genuss einer reich gedeckten Tafel ist das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz eine Notwendigkeit. Es ist auch kulturell und wirtschaftlich von grosser Bedeutung. Stichworte dazu wären etwa das geänderte Konsumverhalten in einer globalisierten Welt, die steigenden Anforderungen an die Gastronomie sowie die Strukturanpassungen in der Landwirtschaft. Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz versteht sich letztlich als eine bedeutende Sammlung von Kulturgut. Dadurch wird die kulturell-

kulinarische Identität der Schweizer Kantone erhalten und weiterentwickelt. Bund und Kantone tragen gerade in der heutigen Zeit eine hohe Verantwortung, Kulturgüter zu schützen und alte Traditionen zu bewahren.

Jeder kann einen Beitrag leisten

Alle können sich an diesem Projekt beteiligen. Informationen zu «lebendigen» Produkten mit einer kurzen Beschreibung können an folgende Adresse gesandt werden: Lisa Vogt, dipl. Hauswirtschaftslehrerin, Land- und Hauswirtschaftliche Fachstelle Liebegg, 5722 Gränichen. 

Mögliche Aargauer Produkte und Gerichte

Produkt und Gericht	Kurze Beschreibung
Aargauer Helswegge (Neujahrswegge)	Zopfähnlicher Teig mit Gewürzen; zu einem Brotlaib geformt
Spanischbrötli	Blätterteiggebäck aus der Badener Bäderkultur
Fricktaler Nusschiffli	Eiweisschrömli mit Baumnüssen und Fricktaler Kirsch
Schnitz und drunder	Eintopfgericht mit gedörrten Apfel- und Birnenschnitzen, Kartoffeln und Speck
Griesschnöpfli	Griessklösschen mit Butter und Paniermehl übergossen
Härdöpfelwähe / Härdöpfeltünne	Wähe mit Brot- oder Kuchenteig und Belag aus rohen oder gekochten Kartoffeln, Ei, Rahm und Gewürzen
Grüne Öpfelschlee	Gelee aus unreifen Äpfeln
Aargauer Schwinsbrote	Schweinebraten mit Zwetschgen