



KANTÖNLIGEIST &
WELTKLASSE

Insbesondere in den letzten Wochen wurde die berühmte Neutralität der Schweiz mal wieder zum Streitfall, als die Eidgenossen die Sanktionen gegen Russland erst nicht mittragen wollten. Sie lenkten dann ein. Überhaupt muss man mal aufhören mit der angeblichen Eigenbrötlerei der Schweizer. Sie haben nämlich einfach ziemlich viele gute Sachen im Land. Und sind alles andere als gemütlich, sondern neugierig. Ein Einblick von einem, der dort die letzten zwei Jahre teilweise verbracht hat. Spoiler Alert: Es gibt viel Fondue.

TEXT Robert Schröter

ILLUSTRATIONEN Constantin Karl

Die Schweiz liegt geografisch im Zentrum der EU. Jede zweite Alpentransversale verläuft auf oder unter ihrem Boden. Kulturell, wirtschaftlich und geschmacklich sollten sich hier also die europäischen Hochkulturen zwischen Toskana und Champagne, zwischen tschechisch-deutschen Mittelgebirgen und der Cote d'Azur treffen! Oder gibt es doch nur Käsefondue mit Kirschwasser? Während zweier arbeitsreicher Coronawinter in einer Schweizer Destillerie konnte ich dieser Frage ausgiebig nachgehen.

Würde eine Handvoll Nicht-Schweizer eine Liste zur Frage anlegen, was besonders schweizerisch sei – es stünden sicherlich Käse, Schokolade, Gold und Gemütlichkeit darauf. Garantiert auf dieser Liste zu finden wären aber auch: Berge. Und ich als Flachlandeuropäer muss zugeben, dass alle diese Punkte mich ebenfalls in den Bann gezogen haben. Auch wenn die höchsten Gipfel der Alpen nicht in der Schweiz liegen (wie oft falsch angenommen wird) und die Alpen auch nicht das höchste Gebirge Europas sind (was noch häufiger falsch angenommen wird), so ist ihre Silhouette doch ein unglaubliches Panorama. Aber warum eröffne ich hier geografisch? Weil diese Geografie in meinen Augen auch die Schweizer Seele prägt. Auf der einen Seite, im Tal, gibt es meist nur kurze Sicht. Bergwände umschließen den Blick, könnte man sagen. Oben auf dem Gipfel hingegen schweift der Blick weit über das Kleinklein des Alltags und innoviert. Genau das wird sich auch in diesem Text wiederfinden: die Schweizer Dualität aus als Gemütlichkeit getarntem Protektionismus und gipfelstürmender Innovationskraft.

Vergorenes Früchtchen

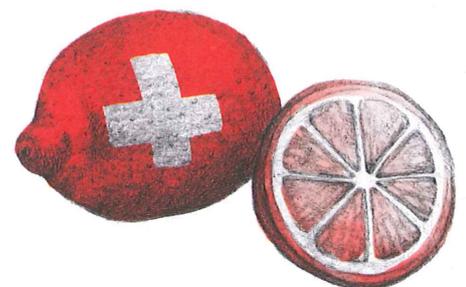
Da diese Bühne nun bereitet ist, finden wir schon im alkoholfreien Bereich gute Beispiele. Rivella ist eine einzigartige, milchsauer vergorene Kräuter-Limonade. Kaum ein Kühlschrank der Schweiz, wo sie sich nicht findet. Stellen Sie sich nun einmal vor, die populärste Limo der Deutschen wäre milchsauer vergoren. Eben. Aber auch Rivella versucht mit neuen Geschmacksrichtungen wie Holunderblüte und Grapefruit am Puls der Zeit zu bleiben. Ebenso populär ist die Limonade Citro aus dem geheimnisvollen Kanton Glarus. Vor fast 100 Jahren wurde sie erdacht, ist damit über 30 Jahre älter als Sprite und seit Tag eins im Rezept unverändert. Auch Pepita steht hoch im Kurs und in den Geschichtsbüchern. Die Grapefruit-Brause stammt aus dem Jahre 1938 und heißt seit 1949 Pepita. Damit innovierte sie schlappe 60 Jahre vor Fanta Pink Grapefruit oder Schweppes Agrumes und gehört gar zum immateriellen kulinarischen Erbe der Schweiz. Der damals wegweisende heimische Grafiker HERBERT LEUPIN entwarf das Flaschendesign, in das bis heute abgefüllt wird.

Und ja: Zitrusfrüchte wachsen in warmen Teilen der Schweiz – etwa südlich der Alpen oder im warmen Mikroklima bei Luzern. Schweizerisch sind sie trotzdem nicht. Super-schweizerisch hingegen sind Kirschen, Äpfel und Birnen. Während Erstere fast ausschließlich für

Süßspeisen und Kirschwasser benutzt werden, sind Letztere auch für Säfte und Sirup in Verwendung. Besonders von Interesse sollte für den Bartender allerdings der landläufig als *Birnel* bekannte Birnendicksaft sein. Seine malzige, unaufdringliche Süße bindet sich gut in Old Fashioneds ein. Auch mit Fruchtbränden aus Rosengewächsen (wie zum Beispiel Äpfel) verträgt er sich meist gut!

Bier. Na ja. Dann doch lieber Wein

Deutlich weniger vielfältig als die Fruchtpalette ist in der Schweiz das Bier. Jahrzehntlang litten die eidgenössischen Bierliebhaber unter dem sogenannten »Bierkartell«. Erst mit dessen Abschaffung 1991 kam zaghaft frischer Wind in den Markt, wobei dieser nach wie vor zu rund 70% durch das Oligopol von Heineken-Carlsberg beherrscht wird. Hier gibt es also vor allem gefällige, unaufregende Biere zu finden, traditionell serviert in der schlanken, leicht konischen »Stange«. Übrigens ist die Schweiz das einzige Land auf der Welt, in dem ausschließlich tschechische Biere als »Pils« verkauft werden dürfen. Der Grund ist ein noch immer geltender Staatsvertrag von 1927 bzw. 1976, der einst mit der damaligen Tschechoslowakei geschlossen wurde und Herkunftsangaben schützen soll. Die Schweiz sicherte damals zu, ausschließlich tschechische Biere als Pilsener Biere vermarkten zu lassen. Das bedeutet natürlich nicht, dass es in der Schweiz keine Pils-Biere aus anderen Ländern gibt. Sie heißen dann meist schlicht »Spezialbier«. Der Volksmund macht daraus dann gern, natürlich, »Spezli«.



MAN GLAUBT
ES NICHT, ABER JA: IN
DER SCHWEIZ WACH-
SEN SOGAR ZITRONEN.



DIE APÉRO-KULTUR DER SCHWEIZ IST SOZU- SAGEN IMMATERIELLES KULINARISCHES ERBE.

Denn 98% aller Schweizer Weine werden im Land konsumiert. Zwar kriegt man außerhalb der Schweiz hochwertigere Weine für weniger Geld. Aber es entwickelt sich. Und im Zuge des Klimawandels lohnt es wohl, in den kommenden Jahrzehnten ein Auge auf die eidgenössischen Tropfen zu haben.

Apéro, Apéro, Apéro!

Ein weiteres – vom Autor eigenmächtig postuliertes – immaterielles kulinarisches Erbe der Schweizer ist die Apéro-Kultur! Wermut, Aperitifweine, Spritz, Weinschorle, Highballs, Liköre auf Eis und die beliebte Bier-Citro-Mischung Panaché: All dies wird kurz nach Feierabend fröhlich geschlürft. Auf den Terrassen der Trottoirs oder den Stegen der Seen wird fröhlich der Abend eingeläutet – gerne auch mit Häppchen dazu. Interessant ist einerseits die Selbstverständlichkeit dieses gemeinschaftlichen Umtrunks. *A bissl dolce vita* geht halt immer. Besonders, wenn Mailand nur andert-halb Stunden mit dem Zug entfernt liegt.

Es gibt in der Schweiz inzwischen auch mehrere lokale Wermuts, *Helvetico*, *Jsotta* oder *Matter* sind die Etablierten. Sie finden sich auch regelmäßig in den Bars, da der Schweizer gerne lokal isst und trinkt. Jedoch sind sie alle auf der süßen Seite – Schweizer genießen gerne süß! Der durchschnittliche Zuckerkonsum liegt mit 110 g pro Kopf und Tag beim Vierfachen der aktuellen WHO-Empfehlung. Hoffentlich wegweisend wird hier der im Frühsommer 2022 auf den Markt kommende Wermut des Luzerner Familienunternehmens *Studer*. Hier wurde der Geschmack der Schweiz noch einmal grundlegend durchdacht und in drei Wer-

muts verpackt. Die drei Abfüllungen werden extratrocken, halbtrocken und lieblich, sind in dieser Kategorie deutlich zuckerärmer als viele Schweizer und internationale Konkurrenten. Studers setzten sich damit das Ziel, die unterschiedlichen Vegetationszonen des Landes ins Glas zu bringen*. Spannend ist in dieser Kategorie auch der isländische Winzer Hoss HAUKSSON. Der sehr freundliche ehemalige Hedgefonds-Manager arbeitet mit seinen nagelneuen Wermuts mutig zuckerarm und am bitteren Ende der Geschmacksskala.

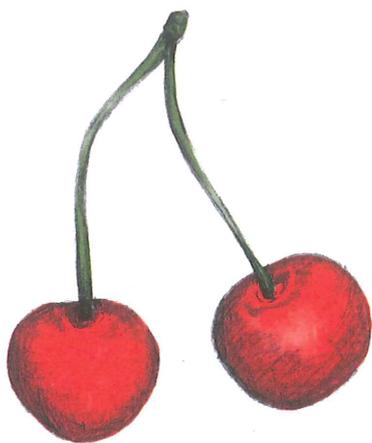
Genuss in jeder (Höhen-)Lage

Aber auch außerhalb des Apéro wird in der Schweiz ein guter Snack geschätzt. Etliche Bars bieten hochwertige Kleinigkeiten an, wie beispielsweise das HERZ in Basel. Co-Besitzer MARTIN BORNEMANN meint: »Für uns war von Anfang an klar, dass zu guten Getränken auch gutes Essen gehört. In unseren Augen ist es nicht sinnvoll, zu hochwertigen Drinks fragwürdige Erdnüsse oder Salzstangen anzubieten. Und dass dies langfristig gesehen auch die besten Überlebenschancen für unsere Nachbarschaftsbar birgt.« An Bornemanns Worten lässt sich nicht nur der Sinn für langfristig tragbare Konzepte, sondern eben auch der Schweizer Lebensgenuss ablesen. Die Erfahrung zeigt immer wieder: Schweizer genießen lieber weniger, dafür aber hochwertiger.

Dies und kleine hochwertige Speisenangebote finden sich vielerorts. Selbst auf verschneiten Gipfeln oder im Bernina-Express auf 2200 Metern über die Gleise schaukelnd: Ich bekam noch immer einen Graubündner Wein im Glas oder ein kleines Aufschnitt-Plättli.

Auch die Schweizer Landgasthäuser, *Beizen* genannt, führen oft ein etwas breiteres Programm. Vegetarische Gerichte finden sich eigentlich immer, exzellenter Käse ist natürlich Standard. Woher das Fleisch bezogen wird, muss per Gesetz im Menü angegeben werden. Meist wird aus der unmittelbaren Umgebung eingekauft. Die Einwohner der Schweiz schöpfen Freude und Stolz aus einheimischen Zutaten. Diese Swissness zieht ihre Kreise: Laut *Agroscope* (das Kompetenzzentrum der Schweiz für landwirtschaftliche Forschung) stammen 40% aller in der Schweiz verzehrten Lebensmittel aus Binnenproduktion.

Betrachten wir hingegen Wein, wird das Bild diverser. Vor allem die Sonnenstuben der Alpenrepublik liefern: Wallis, Graubünden und Tessin. Aber auch in den warmen Tälern des Kantons Luzern und im Drei-Seen-Land am Jura wird fleißig angebaut. Besonders zu nennen sind auch die pittoresken, als UNESCO-Erbe gelisteten Weinterrassen am Genfer See. Zwar besteht der Großteil der eidgenössischen Rebstöcke aus üblichen Verdächtigen wie Pinot Noir, Gamay, Merlot oder Chardonnay; teils einfallsreiche Namensfindung verbirgt diesen Fakt jedoch vor dem ungeschulten Auge. Eine große Ausnahme ist der Gutedel, der sehr großflächig angebaut und als Traube *Chasselas*, als fertig vinifizierter Wein wiederum *Fendant* genannt wird. Zusätzlich finden sich eine kleine Schar autochthoner Trauben und Neuzüchtungen: Gamaret, Garanoir, Petite Arvine, Amigne, Heida, Cornalin. Sie, aber auch die vorher Genannten, stehen allesamt mit einem eigenen Charakter im Glas. Die Schweizer Böden geben überraschenderweise kaum mineralische Noten her. Gleichzeitig sorgen die hohen Lagen noch für eher säuerliche Weine, die etwas Sonne vermissen lassen. Um diesen schlanken Wein-Stil einmal zu genießen, ist eine Reise in die Schweiz allerdings beinahe zwingende Voraussetzung:



ETWA 400 KIRSCH- ARTEN SIND IN DER SCHWEIZ BEKANNT. VIELE VON IHNEN ALS BRENN-OBST.

Und am Ende: die Frucht im Brennkessel

Eben jene Swissness wird auch bei den Destillaten gelebt. Beispielsweise sind die Schweizer die Weltmeister der Kirschen. Rund 400 Arten sind in der Eidgenossenschaft bekannt. Wohl unbestrittene Kirschenkönige sind LORENZ HUMBEL mit seinen nun übernehmenden Kindern LUIS und GLORIA. Humbels destillieren neben zahlreichen Früchten, Melasse und Getreide vor allem Kirschen. Enge Bande zu den Bauern, ausschließlich aus der Schweiz bezogene Früchte und tiefgehendes Wissen auch über Spontanvergärung lassen sie immer wieder ganz vorne bei Prämierungen landen. Doch auf diesen Lorbeeren wird sich nicht ausgeruht, sagt Sohn Luis: »Innovation muss natürlich erhalten bleiben, auch bei uns. Deswegen schrauben wir unser Programm des Wildvergärens hoch. Inzwischen maischen wir sogar direkt in Holzfässern ein. Diese Fässer können wir so »impfen« und dann für unsere Cask Adventures noch weiter verwenden.«

Darüber hinaus finden sich am häufigsten Brände aus Gravensteiner Apfel und Williams Christ, Pflaume sowie Geiste aus Himbeere. Sei es nun Heiner's aus dem Kanton Zug, Morand aus dem Wallis, Studer aus Luzern oder Fassbind aus Schwyz: Sie alle beziehen aus dem eigenen Land und entwickelten eigene Ausprägungen ihrer Brände und Geiste. Es muss erwähnt werden, dass ein großer Teil des Kern- und vor allem Steinobstes aus der Sonnenstube der Schweiz, dem Wallis, kommt. Denn auch

hier ist Regionalität der König. Dazu noch einmal Luis Humbel: »Neben bestmöglichem Aroma ist das Wichtigste am Fruchtbrand die ganze Geschichte dahinter!«

Bemerkenswert ist der immer wiederkehrende Versuch, Schweizer Rum aus Rüben zu brennen. Auch wenn es rechtlich nicht Rum heißen darf, sind die daraus resultierenden Produkte mindestens interessant, manchmal sogar überzeugend. Produktnamen wie »AndersRum«, »Neutrum« oder »Rumour« verschrecken vielleicht so viele Interessierte, wie sie anziehen. Aber die Sparte an sich ist nicht totzukriegen. Ich sage: dranbleiben! Denn die Erdigkeit, Würze und teils stählerne Aromen könnten uns hinter der Bar eine Aromenverbreiterung ermöglichen.

Der inzwischen schillernde Regenbogen der Schweizer Barszene wurde hier in MIXOLOGY bereits breit besprochen. Zürich, Genf, Basel, Bern und Luzern sind veritable Hotspots. Kleinere Städte wie Chur, Thun, St. Gallen oder Lausanne warten aber auch mit zwei, drei guten Bars auf! An dieser Stelle verweise ich auf unsere Webseite mit ihren zahlreichen Bartouren. Und spreche lieber zwei Buchempfehlungen aus, die bezüglich Drinks wirklich erhellend sind: HARRY SCHRAEMLI ist die Ikone der Schweizer Barszene, auch wenn sein Buch *Das grosse Lehrbuch der Bar* bereits 1949 erschien. Darin enthalten sind zahlreiche, inzwischen reichlich angestaubte und immer süße Drinks. Aber das eine oder andere Fundstück ist doch mit dabei. Auch hält er es mit der Tradition von Harry Johnson und William Schmidt und widmet einen beachtlichen Teil des Buches dem guten Verhalten und Auftreten eines Bartenders. Unbedingt erwähnenswert ist auch sein bereits 1952 erschienenes alkoholfreies Cocktailbuch. NICOLE KLAUSS, eine der führenden Autorinnen des alkoholfreien Genus- ses, fasst zusammen: »Amüsant aus heutiger Sicht. Allerdings ist es ein ernsthaftes Buch

von einem bedeutenden Bartender, der ein Thema aufnahm, das damals eher unbedeutend war.« Was als Ein- und Überblick auch unbedingt zu empfehlen ist, ist ANDIE PILOTS *Drink Like The Swiss*. Die im malerischen Emental lebende Schweiz-Kanadierin fasst hier die Getränkeartikel ihres wirklich charmant illustrierten Blogs *Helvetic Kitchen* zusammen. Kurz, knapp, auf Englisch und immer wieder witzig, fasst sie hier das Große und das Kleine der Schweizer Trinkkultur wirklich bereichernd zusammen!

Als Dessert dieses Artikels noch ein Wort zum Kaffeekonsum der Alpenrepublik. Fast acht Kilogramm Bohnen pro Kopf werden getrunken – der sechstöchste Wert der Welt. Und so findet sich auch allerorts eine Kaffeemaschine. Espresso wird bis in die Nacht geschlürft! Ebenso vielfältig sind die Süßigkeiten und Liköre auf Kaffeebasis. Auch wird Kaffee gerne mit Schnaps verschnitten. Am verbreitetsten diesbezüglich ist wohl der *Kaffee Luz*. Dieser, nun ja, »Swiss Coffee« ist jedoch eher als Kuriosität denn als Delikatesse einzuordnen. Da er ganz gezielt zu dünn, zu schnapsig und nur mit Instantkaffee zubereitet werden darf. Instantkaffee, by the way, ist eine weitere der urschweizerischen Innovationen. Im Gegensatz dazu spielt Tee hier kaum eine Rolle. Einzig nennenswerte Ausnahme sind wieder die lokalen, hocharomatischen Kräutertees, die republikweit verkäuflich sind.

So. Wie immer habe ich mich textlich verplappert. Und konnte nicht einmal über den allgegenwärtigen, alkoholhaltigen oder alkoholfreien Apfelmösten schreiben. Auch die restriktiven Alkoholwerbungs-Gesetze, Absinth und seine Geschichte, Eierkirsch, Ovomaltine und lokale Liköre hatten keinen Platz! So ist es halt, wenn man über so eine reichhaltige Trinkkultur wie die schweizerische versucht zu schreiben ... Ich mache daher ein Angebot: Wer mich auf ein Käsefondue einlädt, kriegt den Rest der Geschichte live erzählt!

* OFFENLEGUNG

Der Autor ist auf freiberuflicher Basis als Brennerei-Gehilfe, in der Produktentwicklung und als Berater für das Schweizer Spirituosenunternehmen Studer tätig.