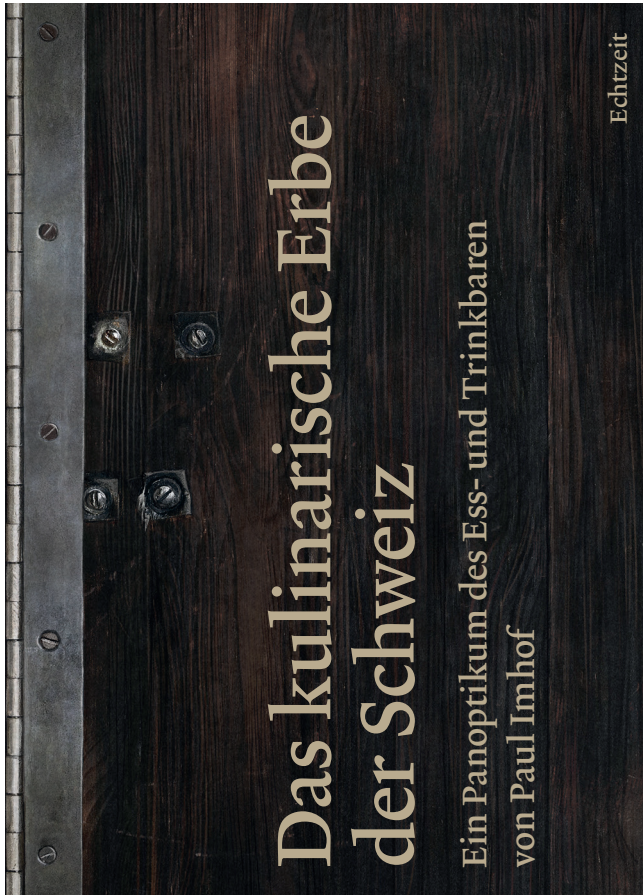


# Ein neues Buch in Echtzeit

Echtzeit Verlag, [www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch) — Dezember 2024

## Die vollständige Enzyklopädie des kulinarischen Erbes der Schweiz.



Paul Imhof: **Das kulinarische Erbe der Schweiz. Ein Panoptikum des Ess- und Trinkbaren.** Gebunden, 776 Seiten, bebildert von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer. 78 Franken, 78 Euro. Erscheint am 1. Dezember 2024.

Ergänzt, überarbeitet und vervollständigt. Die Enzyklopädie der Schweizer Kulinarik-Landschaft beherbergt einen unermesslichen Schatz an Tradition und Innovation, der vom Bergell bis in den Jura und vom Genfersee bis ins Appenzelerland reicht. Das endlich erscheinende Gesamtwerk ist seit 2016 um 18 Produkte gewachsen und umfasst alle bisherigen fünf Bände, die teils bereits vergriffen sind.

Eine Equipe von Fachleuten, darunter der Autor Paul Imhof, hat im Auftrag von Bund und Kantonen das Inventar erstellt. Nachforschend in Bibliotheken und Archiven und im Gespräch mit Produzenten sind die Geschichten, Herstellungsprozesse und Rezepte der über 450 Produkte akribisch erfasst worden. Auf dieser Grundlage schreibt Paul Imhof seine Einträge, vertieft durch eigene Recherchen und angereichert mit Anekdoten zu Historie, Verbreitung und Genuss der vorgestellten Erbstücke. Illustriert mit tableaux culinaires von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer.



Paul Imhof, 1952, Journalist und Buchautor, hat während sechs Jahren als Korrespondent in Südostasien seinen geschmacklichen Horizont erweitert und dann als Redaktor, Kolumnist und Reporter für die SONNTAGSZEITUNG, den TAGES-ANZEIGER und das Monatsmagazin GEO gearbeitet.

«Bonne lecture, bon appétit et santé!» Guy Parmelin, Conseil fédéral

**Medienkontakt und Bilder:**

[kezia.degen@echtzeit.ch](mailto:kezia.degen@echtzeit.ch), Telefon +41 (0)61 322 45 00



# Ein neues Buch in Echtzeit

Echtzeit Verlag, www.echtzeit.ch — Dezember 2024



- Gewürz, Salz, Essig und Öl  
Fleisch- und Würstwaren
  - Kondimente- und Backwaren
  - Süss- und Confectwaren  
Getränke
- Thym-Senf — 28
  - Ausleiser und Schützenwurst — 31
  - Galley-Gelée — 32
  - Kümmerschwarte — 34
  - Rippen- und Schinken — 35
  - Sonntagsgewürstchen — 36
  - Rinder Brat — 41
  - Bratler Lederl — 42
  - Brat — 45
  - Fatschhälchlein — 45
  - Fettwürstli — 46
  - Magenbrat — 47
  - Osterfaden — 47
  - Rosenhälchlein — 48
  - Salzig Wilkes — 49
  - Schinkel — 50
  - Schinkelbrot — 51
  - Zimmetrost — 51
  - Mittagsrost — 52
  - Hyppokris — 53

### Basel-Stadt Bräudenkopf am Rhein

Ohne Quelle keine Information. Was im Kapital Klingt, wirkt sich bei der Sache nach dem kulinarischen Erbe entscheidend aus: Was nicht murrend belegt werden kann, hat nie existiert – ob das nun schriftlich oder mündlich, Gegenstände wie Trübe, feine Schinken, Wäffeln, Werkzeug oder auch Brot kann man «lesen». Noch besser sind schriftliche Überlieferungen. Nach dem Abgang der Bäcker wurde circa ab dem 6. Jahrhundert eigentlich nur die Klöster in der Lage, über Lebensmittel in Wert und Bild zu berichten. Im Vordergrund stand zwar das Wert Gottes, aber vor schon des Scheiterns und Leutens kündigt war, konnte gesaugt oder notieren, wie viele Eier man für einen Osterfaden aufzubringen hatte. Dank altschweizer, Kuchenspezifischer und Latein von Zählbelegungen bieten eine Fülle von Informationen.

In der Stadt Basel führen mündliche Quellen weit zurück in den Haushaltungen, in der Stadt wie auf dem Land, buchte man sich nicht ab, es gab keine Kuchenschemata. Längere Zeit war das Grundgesetz, «die Zubereitung eines buchehalterischen Tals von Speisen»



was unproblematisch, weil Gewürz mit flüchtiger Hand räumlich veränderbar werden konnte, schieds Adressat (Mittel) (1910) ist in einem Text über die Basler Küche ein Stück. «Das ist nicht ein Grund dafür, dass man die Speisefelle, weniger Alltagslebensmittel als bei uns heute, sondern was einem Gelehrten zur nächsten mündlich weitergegeben wurde (Basler Kauf). Private Rezepten umgaben wurden angelernt, man handelte mit, was richtig gegessen werden sollte, was nicht schmerzhaftlich war – deshalb fehlten oft präzise Mengenangaben, wie man sie in modernen Kochbüchern gewohnt ist.

Als historisches gebräuchliches Kochbuch in deutscher Sprache gibt Kochrezepte, erschienen ab 16. Im folgenden Jahrhundert sind die Kochbücher der Basler Weibchen auf, die Tüchtelheit erschien etwa 17. In die literarische Welt von Anna Wacker erschien 1877 als erstes geschriebenes deutschsprachiges Kochbuch aus der Hand eines Frau – und ein frühes Kochbuch mit schweizerischen Wurzeln, dem Anna Wacker war mit dem Basler Mediziner und Colorat Stadler Johann Jakob Wacker verbunden in dem hoch über ein Corvair Rezept. Doch, so Morde – erst im 19. Jahrhundert erlebte das Kochbuch als Gartung einen grossen boomhaften Aufschwung, in diesem gebürtigen Kochbuch über 100 Jahre für die den meisten Kaufleuten Büchern überhört.

Das privilegierende geographische Lage Basels an Land- und Wasserstrassen vieler sich auf die Verkehrswege an. Was diese Küche lokal Regional Gewürz – aber nur kann es an einem bedeutenden Handelsplatz überaus eine originale, gemessene Küche geben?, postuliert Andrea Morel, denn eine Küche wird nicht nur durch Rohstoffe und gewürzt, sondern auch durch Faktoren wie «ökonomischer Handel mit Gewürzen, Schwerkraft innerhalb der Landwirtschaftlichen Produktion, Temperament und Charakter der Bewohner, Speisemittel der Tischkultur in der Familie wie bei der Vergrößerung seiner Finanzen. Er liest einen Reisebericht, C. G. Körner (1793–1804), über in den vier Jahren des 18. Jahrhunderts Tagessatz in der Schweiz gelebt und Basel mehrere Male besucht hat.

«Geschichtsadministrativ betrachtet ist historisch-statische Heimat von dem reichlichen Angebot an Fleisch, die grosse Volkswirtschaft, ein fleischliches Fleisch aus Weizen und Weizen, deren Stärke, Kalorien, Proteine und Eiweißstoffe in Basel besonderer Prestigeobjekt gewesen. Das Landgut der Städte haben, die diese ganze Zeit in Stadtbauer Basler sind, indem Kase und Eier, ferner Nüsse, aus denen Öl gewonnen wird – Getreide Weizen der Region, dem Eisen und dem Basler, die Basler Weizen, auch in den letzten Jahren angehöre, werden will und geschickter, gut gemacht, gut gemacht, für Getreide, weil Getreide und



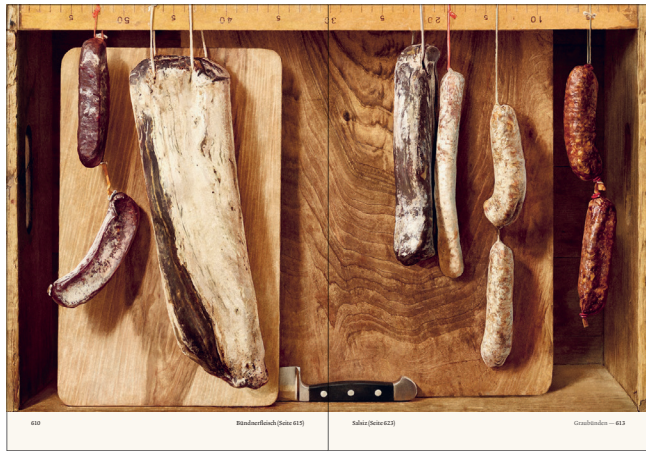
- Thym-Senf — 28
- Ausleiser und Schützenwurst — 31
- Galley-Gelée — 32
- Kümmerschwarte — 34
- Rippen- und Schinken — 35
- Sonntagsgewürstchen — 36
- Rinder Brat — 41
- Bratler Lederl — 42
- Brat — 45
- Fatschhälchlein — 45
- Fettwürstli — 46
- Magenbrat — 47
- Osterfaden — 47
- Rosenhälchlein — 48
- Salzig Wilkes — 49
- Schinkel — 50
- Schinkelbrot — 51
- Zimmetrost — 51
- Mittagsrost — 52
- Hyppokris — 53

### Basler Lederl (Seite 42), Mittagsrost (Seite 52)

Rand-Stadt — 27



- Fond-de-vie de pain de Valais (Seite 541), Galley (Seite 542)
- Aperçus de Valais (Seite 544), Anemone (Seite 547)
- Valais, Wallis — 521



- Basler Bräudenkopf (Seite 615)
- Salzi (Seite 625)
- Grundbrot — 613



Getreide, Salz, Essig und Öl  
Fleisch- und Würstwaren  
Kondimente- und Backwaren  
Süss- und Confectwaren  
Getränke

**Thym-Senf**

Die neue Seite der Tüte

Was ein Thym-Senf sein muss, das muss die Semmel sein. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen.

Rand-Stadt — 29

453 Produkte aus 10 Kategorien von Gewürz bis Getränk, Fleisch und Fisch bis Milch und Käse, Pflanzen und Gebäck. Ergänzt mit Exkursen und Suppléments – Kuriositäten und Anekdoten, Abstechern und Hintergründen. Illustriert mit 50 verspielten Tafeln.



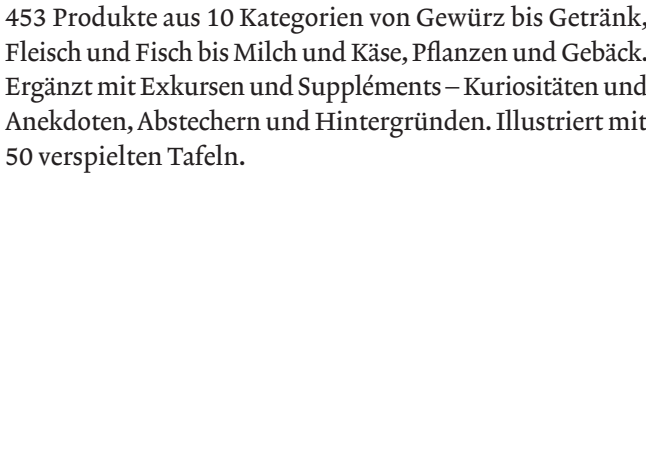
Getreide, Salz, Essig und Öl  
Fleisch- und Würstwaren  
Kondimente- und Backwaren  
Süss- und Confectwaren  
Getränke

**Thym-Senf**

Die neue Seite der Tüte

Was ein Thym-Senf sein muss, das muss die Semmel sein. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen.

Rand-Stadt — 29



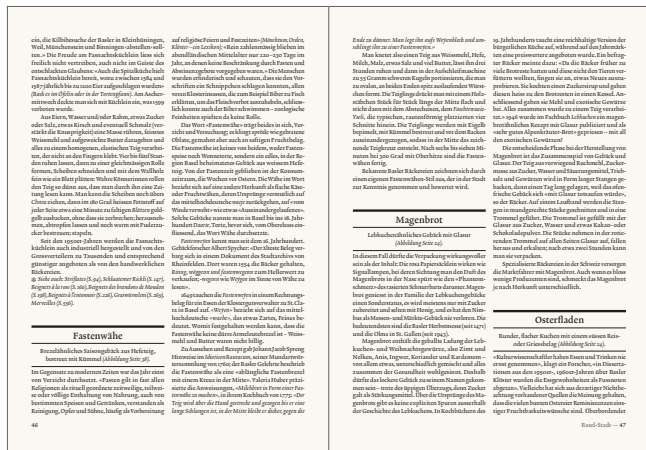
Getreide, Salz, Essig und Öl  
Fleisch- und Würstwaren  
Kondimente- und Backwaren  
Süss- und Confectwaren  
Getränke

**Thym-Senf**

Die neue Seite der Tüte

Was ein Thym-Senf sein muss, das muss die Semmel sein. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen.

Rand-Stadt — 29



Getreide, Salz, Essig und Öl  
Fleisch- und Würstwaren  
Kondimente- und Backwaren  
Süss- und Confectwaren  
Getränke

**Thym-Senf**

Die neue Seite der Tüte

Was ein Thym-Senf sein muss, das muss die Semmel sein. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen. In der Tüte sind die Zutaten, die man braucht, um ein Thym-Senf zu machen.

Rand-Stadt — 29