Über 400 Produkte, auf mehr als 1300 Seiten. Die Buchreihe zum kulinarischen Erbe ist komplett.

Das kulinarische Erbe der Schweiz.
Miniaturen von **Paul Imhof.**
Band 5: Freiburg, Genève, Neuchâtel, Vaud, Wallis.
Leineneinband, 364 Seiten, bebildert von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer.
34 Franken, 32 Euro. ISBN 978-3-905800-64-7
Erscheint im Oktober 2016. www.echtzeit.ch

Spannend und überraschend, handlich und informativ: «Das kulinarische Erbe der Schweiz» stösst auf waches Interesse, wie die erfreuliche Aufnahme der vier bereits erschienenen Bände zeigt: Nun ist die Buchreihe mit dem fünften Band zur Westschweiz komplett.

In seinen unterschiedlichen topografischen und klimatischen Regionen bietet das kleine Land eine grosse Vielfalt an Lebensmitteln, die zusammen einen grossen Schatz an Wissen und Genüssen bilden. Im Jura, an Seen und Flüssen, im Mittelland, im Alpenraum mit seinen nördlichen und südlichen Tälern geben Metzger und Bäcker, Käser und Konditoren, Müller und Brenner zahlreichen Speisen und Getränken eine Identität.

Im jetzt vorliegendem Band 5 finden sich 120 Köstlichkeiten aus den Kantonen Freiburg, Genève, Neuchâtel, Vaud, und Wallis.

Das Inventar des kulinarischen Erbes ist von 2005 bis 2008 erstellt worden und umfasst über 400 Produkte. Eine Equipe von Fachleuten hat im Auftrag von Bund und Kantonen in Bibliotheken und Archiven nachgeforscht und sich von Produzenten berichten und zeigen lassen, wie diese ausgewählten Speisen und Getränke hergestellt werden.

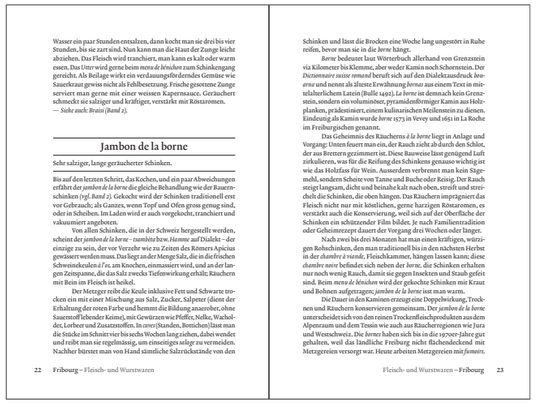
Auf dieser Grundlage schreibt Paul Imhof seine Miniaturen, vertieft durch eigene Recherchen und angereichert mit Geschichten und Anekdoten zu Historie, Verbreitung und Genuss der vorgestellten «Erbstücke». Illustriert mit *Tableaux culinaires* von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer, erweitert durch ausgesuchte Rezepte «Aus Schweizer Küchen» von Marianne Kaltenbach.

Die fünfbändige Reihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz» stellt eine Art Referenzbibliothek dar, um die Herkunft von bekannten und unbekannten einheimischen Produkten kennenzulernen. Die Bände sind nach Regionen gegliedert.

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 den Schauplatz Schweiz des Monatsmagazins «Geo» gearbeitet. Beim Projekt «Kulinarisches Erbe der Schweiz» wirkt er seit Beginn mit.

Pressekontakt:
Rezensionsexemplare, Bildmaterial und Interviewanfragen beim Echtzeit Verlag:
matylda.walczak@echtzeit.ch, Telefon +41 (0) 61 322 45 00

Echtzeit Pressemitteilung
Echtzeit Verlag, www.echtzeit.ch — 9. September 2016



Wasser ein paar Stunden entsalzen, dann kocht man sie drei bis vier Stunden, bis sie zart sind. Nun kann man die Haut der Zunge leicht abziehen. Das Fleisch wird tranchiert, man kann es kalt oder warm essen. Das Umo wird gerne beim *menu de bénichon* zum Schinkengang gereicht. Als Beilage wirkt ein verdauungsfördernades Gemüse wie Sauerkraut gewiss nicht als Fehlbesetzung. Frische gesottene Zunge serviert man gerne mit einer weissen Kapernsauce. Geräuchert schmeckt sie salziger und kräftiger, verstärkt mit Röstaromen.
— *Siehe auch: Braisi (Band 2).*

Jambon de la borne

Sehr salziger, lange geräucherter Schinken.

Bis auf den letzten Schritt, das Kochen, und ein paar Abweichungen erfährt der *jambon de la borne* die gleiche Behandlung wie der Bauernschinken (*vgl. Band 2*). Gekocht wird der Schinken traditionell erst vor Gebrauch; als Ganzes, wenn Topf und Ofen gross genug sind, oder in Scheiben. Im Laden wird er auch vorgekocht, tranchiert und vakuumiert angeboten.

Von allen Schinken, die in der Schweiz hergestellt werden, scheint der *jambon de la borne – tsamèira* bzw. *Hamme* auf Dialekt – der einzige zu sein, der vor Verzehr wie zu Zeiten des Römers Apicius gewässert werden muss. Das liegt an der Menge Salz, die in die frischen Schweinekeulen *à l'os*, am Knochen, einmassiert wird, und an der langen Zeitspanne, die das Salz zwecks Tiefenwirkung erhält: Räuchern mit Bein im Fleisch ist heikel.

Der Metzger reibt die Keule inklusive Fett und Schwarte trocken ein mit einer Mischung aus Salz, Zucker, Salpeter (dient der Erhaltung der roten Farbe und hemmt die Bildung anaerober, ohne Sauerstoff lebender Keime), mit Gewürzen wie Pfeffer, Nelke, Wacholder, Lorbeer und Zusatzstoffen. In *cuves* (Standen, Bottichen) lässt man die Stücke im Schnitt vier bis sechs Wochen lang ziehen, dabei wendet und reibt man sie regelmässig, um einseitigen salz zu vermeiden. Nachher bürstet man von Hand sämtliche Salzrückstände von den Schinken und lässt die Brocken eine Woche lang ungestört in Ruhe reifen, bevor man sie in die *borne* hängt.

Borne bedeutet laut Wörterbuch allerhand von Grenzstein via Kilometer bis Klemme, aber weder Kamin noch Schornstein. Der *Dictionnaire suisse romand* beruft sich auf den Dialektausdruck *lovarna* und nennt als älteste Erwähnung *bornar aus* einem Text in mittelalterlichem Latein (Bulle 1455). *La borne* ist demnach kein Grenzstein, sondern ein voluminöser, pyramidenförmiger Kamin aus Holzplanken, prädestiniert, einem kulinarischen Meilenstein zu dienen. Eindeutig als Kamin wurde *borne* 1571 in Vevey und 1651 in La Roche im Freiburgischen genannt.

Das Geheimnis des Räucherns *à la borne* liegt in Anlage und Vorgang: Unten feuert man ein, der Rauch zieht ab durch den Schlot, der aus Brettern gezimmert ist. Diese Bauweise lässt genügend Luft zirkulieren, was für die Reifung des Schinkens genauso wichtig ist wie das Holzfass für Wein. Ausserdem verbrennt man kein Sägemehl, sondern Scheite von Tanne und Buche oder Reisig. Der Rauch steigt langsam, dicht und beinahe kalt nach oben, streift und streichelt die Schinken, die oben hängen. Das Räuchern imprägniert das Fleisch nicht nur mit köstlichen, gerne harzigen Röstaromen, es verstärkt auch die Konservierung, weil sich auf der Oberfläche der Schinken ein schützender Film bildet. Je nach Familientradition oder Geheimrezept dauert der Vorgang drei Wochen oder länger.

Nach zwei bis drei Monaten hat man einen kräftigen, würzigen Rohschinken, den man traditionell bis in den nächsten Herbst in der *chambre à viande*, Fleischkammer, hängen lassen kann; diese *chambre naire* befindet sich neben der *borne*, die Schinken erhalten nur noch wenig Rauch, damit sie gegen Insekten und Staub gefeit sind. Beim *menu de bénichon* wird der gekochte Schinken mit Kraut und Bohnen aufgetragen; *jambon de la borne* isst man warm.

Die Dauer in den Kaminen erzeugt eine Doppelwirkung, Trocknen und Räuchern konservieren gemeinsam. Der *jambon de la borne* unterscheidet sich von den reinen Trockenfleischprodukten aus dem Alpenraum und dem Tessin wie auch aus Räucherregionen wie Jura und Westschweiz. Die *bornes* haben sich bis in die 1970er-Jahre gut gehalten, weil das ländliche Freiburg nicht flächendeckend mit Metzgereien versorgt war. Heute arbeiten Metzgereien mit *fumoirs*.

22 **Fribourg** – Fleisch- und Wurstwaren

Fleisch- und Wurstwaren – **Fribourg** 23

Band 1: Aargau, Luzern, Obwalden, Nidwalden, Schwyz, Zug und Zürich.
Leineneinband, 208 Seiten, 29 Franken, 23 Euro
ISBN 978-3-905800-60-9

Band 2: Bern, Jura, Solothurn, Basel-Landschaft und Basel-Stadt.
Leineneinband, 224 Seiten, 29 Franken, 23 Euro
ISBN 978-3-905800-61-6

182

Lammlidji und Geisslidji (Seite 181), Raclette du Valais (Seite 208), Cornichons (Seite 206), Walliser Trockenspeck (Seite 201)

183

Band 3: Appenzell Ausser- und Innerrhoden, St.Gallen, Schaffhausen und Thurgau.
Leineneinband, 224 Seiten, 29 Franken, 23 Euro
ISBN 978-3-905800-62-3

Band 4: Glarus, Graubünden mit Grigioni italiano, Ticino, Uri
Leineneinband, 296 Seiten, 34 Franken, 32 Euro
ISBN 978-3-905800-63-0