

# Züri-Gschnätzlets

Die «Züri-Reihe»  
der Zürcher Kantonalbank



**Zürcher  
Kantonalbank**

# Züri-Gschnätzlets

Die «Züri-Reihe» der Zürcher Kantonalbank



**Zürcher  
Kantonalbank**

# Impressum

Herausgeberin:  
Zürcher Kantonalbank

Auflage:  
15 500 Exemplare

Konzept und Redaktion:  
Othmar Köchle, Zürcher Kantonalbank

Gestaltung:  
Iwan Raschle, raschle & partner,  
Atelier für Kommunikation KG, Ottikon

Bildbearbeitung, Lithos:  
Lithwork Phoenix AG, Niederwangen

Druck:  
Swissprinters Zürich AG

Copyright:  
Zürcher Kantonalbank, 2010  
Nachdruck der Beiträge in Absprache mit der Redaktion  
unter Quellenangabe; Belegexemplar erwünscht.

Nicht überall wird die männliche und die weibliche Form verwendet, obwohl beide Geschlechter gemeint sind. Wir nehmen dies zugunsten einer besseren Lesbarkeit in Kauf.

# Inhalt

3

<u>Vorwort</u>	<u>4</u>
<u>Gesunde Fische aus sauberem Wasser</u>	<u>7</u>
<u>Kirschen und Kefen</u>	<u>25</u>
<u>Geschmacksache</u>	<u>43</u>
<u>Um 10 Uhr früh ist Feierabend</u>	<u>56</u>
<u>Hopfen, Heimat, harte Arbeit</u>	<u>75</u>
<u>«natürli» nur das Beste</u>	<u>91</u>
<u>Sparschäler REX: ein Metallteil macht Karriere</u>	<u>105</u>
<u>Im Reich von Schübli &amp; Co.</u>	<u>117</u>
<u>Herr Räuber und die Spanisch-Brötli-Bahn</u>	<u>129</u>
<u>Bildnachweis</u>	<u>148</u>
<u>Autorenverzeichnis</u>	<u>149</u>

# Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser

Züri-Gschnätzlets kennen wir alle. Das bei Jung und Alt beliebte Zürcher Gericht findet sich auf den Speisekarten der ganzen Welt. Es ist quasi der Zürcher Beitrag zum kulinarischen Welterbe. Mit seinen leicht erhältlichen, aber hochwertigen Zutaten kann es ohne grosse Mühe schnell und unkompliziert zubereitet werden. Und es schmeckt eigentlich fast allen.

Heute geniessen wir die «Küchen» aus aller Welt. Pasta und Pizza haben ihren festen Platz, asiatische Restaurants finden sich neben Hamburgerbratern, Kebabständen und Sushibars. Das Tex-Mex-Restaurant steht in Konkurrenz mit der Afro-Erlebnisküche und in gepflegten Restaurants ist die Fusion der Geschmäcker längst allgegenwärtig. Dennoch: Kennen Sie das Gefühl, wenn Sie nach einer Auslandsreise nach Hause kommen und richtig Lust auf eine Bratwurst mit Bürli haben, auf einen Wurst-Käse-Salat, auf ein Fondue, auf Älplermagronen? Die Speisen einer Region erinnern uns nicht nur an unsere Kindheit, sie prägen auch die Identität einer Region, sind ein Bestandteil der regionalen Kultur und machen den Begriff Heimat sinnlich erfahrbar.

Für die Zürcher Kantonalbank lag es deshalb nahe, diese Ausgabe der Züri-Reihe dem Kulinarischen zu widmen; ein textliches Züri-Gschnätzlets quasi. Dabei sind eine Reihe von Texten entstanden, die sich mit der Kultur, der Geschichte, dem Handel und natürlich mit der Produktion von Lebensmitteln in der Region Zürich beschäftigen. Wir werfen einen Blick in den Engrosmarkt, spazieren durch die mittelalterlichen Märkte Zürichs, kosten die regionalen Wurst-, Käse- und Bierspezialitäten, erfahren die

Geschichte des Sparschälers REX, machen uns auf eine Beizentour durch den Kanton. Der Autor Tim Krohn hat eine nachdenkliche Kurzgeschichte beigetragen, die erstaunliche Hintergründe zur Spanisch-Brötli-Bahn freilegt.

Und um bei diesem sinnlichen Thema nicht nur den Intellekt anzusprechen, legen wir ein kleines Rezeptbüchlein bei, das eine Reihe alter Zürcher Rezepte zum Nachkochen bietet. Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre und en Guete.

Für das ZKB Präsidium

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Lilli'.

Liselotte Illi



Fische gehören zum Gesundesten, was man essen kann. Sie sind reich an Proteinen, an Omega-Fettsäuren und machen nicht dick. Rund 48 000 Tonnen Fisch verspeisen die Schweizer pro Jahr, rund 45 000 Tonnen davon werden importiert, nur sechs Prozent oder 3000 Tonnen stammen aus der Schweiz. Warum bringen die vielen Gewässer des Landes und die Fischzuchtanlagen nicht mehr Fische hervor?

Text: Andreas Honegger

Illustrationen: Arthur Roffler



## Gesunde Fische aus sauberem Wasser

Zu sauberes Wasser schmälert  
die Erträge der Fischerei



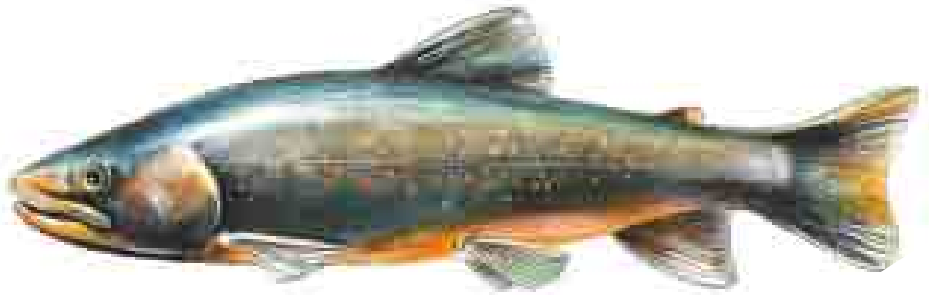
**D**ie Weltmeere, einst eine unerschöpfliche Nahrungsreserve, sind bald leergefischt von schwimmenden Fabriken. Die Fischer ernten in Massen, was sie nie gesät haben. Im Gegensatz zum Bauer, der anpflanzt, was er später ernten will, rauben die Fischer seit eh und je ihre Beute dem Meer, ohne sich um Nachhaltigkeit zu kümmern. Deshalb verzichten heute viele Leute bewusst auf Meerfische als Nahrungsmittel. Als hervorragende Alternative dazu bietet sich der Fisch aus einheimischen Gewässern an. Er ist ebenfalls gesund, und eine Menge von Gesetzen und Verordnungen sorgt dafür, dass die Flüsse und Seen hierzulande nachhaltig bewirtschaftet werden. Dem Wasser entnommene Fische werden durch Besatzmassnahmen wieder ersetzt. Dabei wird heute streng darauf geachtet, dass das Erbmaterial nicht gemischt wird. Man sorgt dafür, dass nur Jungfische eingesetzt werden, deren Elterntiere schon im gleichen Gewässer gelebt haben. Damit kann die genetische Substanz erhalten werden, ein Reichtum, der für die Zukunft bewahrt werden muss.

### **Wie sauber müssen Gewässer sein?**

Bis ins letzte Drittel des vorigen Jahrhunderts hat die Verschmutzung der Gewässer mit dem Ansteigen der Bevölkerung stetig zugenommen. Dann wurden flächendeckend Kläranlagen erstellt, und der Landwirtschaft wurde zur Auflage gemacht, keinen Dünger in unmittelbarer Nähe von Gewässern auszubringen. Fast alle Seen und Flüsse haben sich sehr schnell von der grossen Phosphatbelastung erholt, welche die Waschmittel einst verursacht hatten. Und auch die Überdüngung durch eine intensive

Aesche





Seesaibling

Landwirtschaft wurde nach und nach abgebaut. Unser Trinkwasser aus den gewaltigen Reservoirs der Alpenrandseen hat heute eine Qualität, die besondere Aufbereitungsmassnahmen überflüssig macht.

Die Freude der Wasserkonsumenten über den Zustand des Wassers teilen aber die Fischer nur zum Teil. Denn mit der gleichen Geschwindigkeit, wie das Wasser immer sauberer und nährstoffarmer wurde, ging auch der Ertrag der Fischerei zurück. Dass ein Zusammenhang zwischen dem Nahrungsangebot für Fische auf der einen und der Höhe der Fischbestände auf der anderen Seite besteht, ist eine unbestreitbare Tatsache. Der Fisch steht am Ende einer Nahrungskette, die mit Algen und Plankton beginnt, mit Kleinstlebewesen also, die sich von den in Abwässern enthaltenen Substanzen ernähren. Je sauberer das Wasser, desto weniger Fische produziert der See. An einem Fischereisymposium im Engadin war die Bemerkung zu hören, unsere Seen seien so sauber wie nach der letzten Eiszeit. Das mag übertrieben sein, vor allem weil damals noch kaum eine Humusschicht Gestein und Geschiebe bedeckte und somit kaum organisches Material in die Gewässer gelangte. Aber es kann kein Zweifel bestehen, dass die Seen wieder so sauber sind wie während der vielen Jahrhunderte vor der Bevölkerungsexplosion und dem Anbruch der industriellen Zeit.

Der See hat stets einen Teil der Menschen ernährt, zahlreich waren die Fischer, die ihren Fang auf den Markt brachten. Auf zwei grossen Bildern im Foyer des Rathauses in Zürich wird der immense Reichtum an Arten

aufgezeigt, die zur Zeit des Ancien Régime im Zürichsee zu finden waren. In vielen Dörfern am See sind noch die traditionellen Fischerhäuser am Wasser erhalten, die früher – vor dem Bau der Seestrasse – nur vom See her zugänglich waren oder aber durch die Weinberge herab von den höher gelegenen Dörfern.

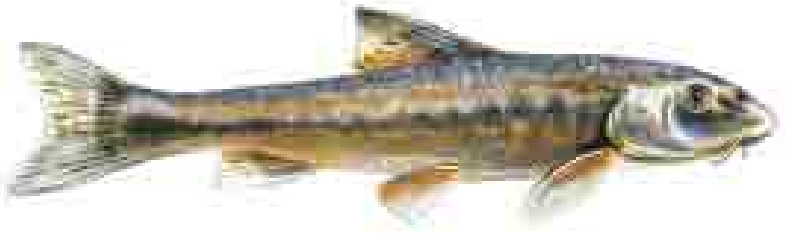
Am erwähnten Fischersymposium wurde zudem die Frage aufgeworfen, ob es denn überhaupt sinnvoll sei, mit viel Geld die Abwässer in einem höheren Masse zu klären, als das für die Trinkwasserversorgung nötig sei, und sich damit gleich auch noch volkswirtschaftliche Verluste durch sinkende Fischereierträge einzuhandeln. Auch Roland Seiler, Präsident des Schweizerischen Fischerei-Verbandes (SFV), hat in seiner Antrittsrede an einer Delegiertenversammlung in Schaffhausen angeregt, auf die teure Phosphatausfällung bei der Abwasseraufbereitung zeitweise oder ganz zu verzichten, um den Fischen genügend Nährstoffe zuzuführen. Die eingesparten Mittel könnten zur Bekämpfung von Mikroverunreinigungen und zur besseren Klärung der Strassenabwässer verwendet werden.

### **Auch sauberes Wasser nicht über alle Zweifel erhaben**

In dieser Frage werden die Fischer indessen wohl auf Granit beißen, weil eine optimale Wasserqualität offensichtlich ein Wert an sich darstellt, der nicht im Rahmen der Betrachtung eines Gesamtsystems relativiert werden kann. Überdies haben die Fischer nach wie vor Forderungen in bezug auf die Verbesserung der Wassergesundheit. Die Nährstoffe in

Egli





Gründling

den Abwässern können heute weitgehend eliminiert werden, nicht aber die Duftstoffe, die – meist völlig unnötigerweise – Spülmitteln, Weichmachern und Badezusätzen beigegeben werden. Zudem werden heute im Wasser täglich neue Schadstoffe im Mikrobereich entdeckt, deren Auswirkungen schwer abzuschätzen sind. Ein weiteres nicht gelöstes Problem sind die Hormone resp. deren chemische Bausteine. Sie gelangen in die Gewässer, und man verdächtigt sie, Ursache für die Verkümmern der Genitalapparate diverser Fischarten zu sein. Die Rede ist von einer «Verweiblichung» der Fische. Da trifft also eine direkte Folge der Gewässerverschmutzung nach wie vor die Fischer. Das so saubere Wasser ist eben noch längst nicht in jeder Hinsicht über alle Zweifel erhaben.

Der Nationalrat hat im April 2009 einem Gegenvorschlag zur Initiative «Lebendiges Wasser» des Schweizerischen Fischerei-Verbandes zugestimmt, womit das Parlament die Forderungen der Fischer – besonders in der Frage des Restwassers unterhalb von Staumauern – in weiten Teilen übernommen hat. Neben der Erhöhung der Restwassermenge ist es den Fischern ein Anliegen, dass möglichst viele Gewässer wieder renaturiert werden. Von den 65 000 Kilometern schweizerischer Fließgewässer sind deren 15 000 verbetoniert oder eingedolt, und 88 000 künstliche Hindernisse erschweren oder verhindern die Wanderung der Fische. Im Bereich der Renaturierung der Gewässer wurde in den vergangenen Jahren viel erreicht. Spektakulärstes Beispiel im Kanton Zürich ist sicher der wieder natürlich gestaltete Unterlauf der Thur bei ihrer Einmündung in den Rhein. Aber es gibt auch zahlreiche Beispiele für kleine Bäche, die aus ihren Rohren befreit und wieder an die Oberfläche gebracht wurden.

## **Rückläufige Fischereierträge**

In den Fließgewässern sind die Forellen die wichtigste Fischart. Seit 1980 sind die Forellenfänge indessen um 60 Prozent zurückgegangen. Von einst jährlich 1,2 Millionen gefangenen Forellen pro Jahr verbleibt heute noch ein Fang von 400 000 Stück. Untersuchungen haben bestätigt, dass nicht nur die Fangzahlen, sondern auch die Bestände abgenommen haben. Die Ursachen dafür sind vielfältig. Sie reichen von Infektionskrankheiten über Mikroverunreinigungen bis zu fischfressenden Vögeln wie Reiher und Kormoran.

Aber die Fangzahlen aus den Bächen sind im Vergleich mit den Erträgen der Fischerei in den stehenden Gewässern verschwindend klein. In den Seen werden insgesamt rund 230 Tonnen verschiedene Fische von Sportfischerinnen und Sportfischern gefangen. Die mit Netzen arbeitende Berufsfischerei holt aber noch immer die grössten Mengen aus den Seen, nämlich rund 1500 Tonnen pro Jahr. Die Erträge, aber auch die Anzahl der in der Berufsfischerei tätigen Personen, nehmen jedoch konstant ab. 1973 verdienten noch rund 600 Personen ihren Lebensunterhalt mit der Fischerei, 2008 waren es gerade mal noch 323.

Den grössten Anteil an Speisefischen machen die Felchen aus, der zweitwichtigste Fisch ist der Egli (Barsch), der aber weniger als ein Drittel der Felchenerträge ausmacht. Im Vergleich mit den über 140 Millionen Tonnen Fisch – davon rund ein Drittel aus der Fischzucht –, die weltweit auf den Markt kommen, ist die Schweizer Produktion gering. Nur sechs Prozent der Speisefische auf dem Schweizer Markt kommen aus einheimischen Gewässern.

## **Vielfalt auf dem Fisch-Speisezettel**

Sehr breit ist die Palette der Arten und Qualitäten der hiezulande konsumierten Fische. Die gehobene Gastronomie braucht vor allem frische Meerfische wie Wolfsbarsch (Loup de mer, Bar), Seezunge (Sole), Goldbrasse (Dorade royale), Petersfisch, Steinbutt (Turbot) oder Seeteufel



Karpfen

(Lotte, Baudroie), deren Fleisch geschmackvoll ist und beim Zubereiten so kompakt bleibt, dass es attraktiv zu servieren ist. Die führenden Importeure halten sich heute an den Grundsatz, nicht die industrielle Fischerei zu unterstützen, sondern die Küstenfischerei. Die meisten in gepflegten Restaurants angebotenen Fische werden mit der Angel gefangen und nicht mit dem Netz. Zudem hat sich das «Fish-farming» weiterentwickelt. Nicht nur Lachse, sondern auch Wolfsbarsch und andere gesuchte Speisefische werden heute in Zuchten gehalten. Die Probleme, die das mit sich bringt, sind bekannt: Zu dicht gehaltene Fische verletzen sich selbst und werden krank, was den Einsatz von Antibiotika erfordert. Im Bereich der Fischfarmen hat die Entwicklung allerdings grosse Schritte gemacht. Die Lebensmittelkonzerne und Grossverteiler prüfen und überwachen heute nicht nur die Zuchtanlagen, sondern auch die Herstellung des Futters, das zum Einsatz kommt.

Am anderen Pol der importierten Meeresfische liegen die tiefgekühlten Fertigprodukte, allen voran die Fischstäbchen in ihrer Panüre – meist die erste Begegnung der Kinder mit dem Lebensmittel Fisch. Erstaunlich ist, dass der Anteil der Süsswasserfische am Import mit fast 20 000 Tonnen grösser ist als derjenige der Salzwasserfische. Darunter fallen eben auch die Importe von Lachs, geräucht, gesalzen oder gefroren – noch immer ein Renner im Fischregal. Ferner kommen immer mehr auch Süsswasserfische aus asiatischer Produktion bei uns auf den Markt wie etwa Pangasius oder andere Fische aus der Familie der Welse, die in Aquakulturen im Mekong gezüchtet werden.

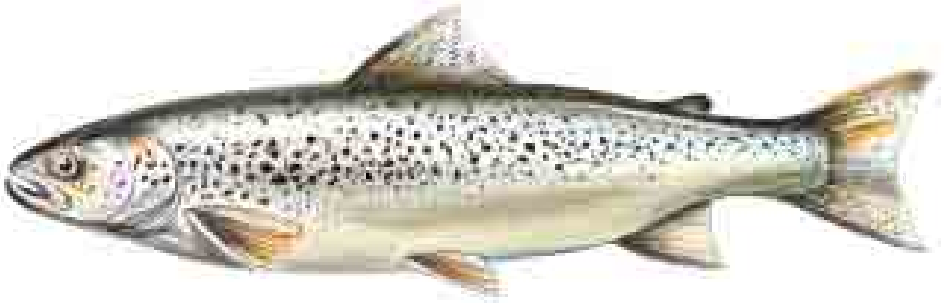


Hecht

## **Edelfische aus Zuchtanlagen und Gewässern**

Rund 600 Millionen Jungfische werden in der Schweiz pro Jahr in den Gewässern ausgesetzt. Der Löwenanteil liegt auch hier bei den Felchen, gefolgt vom Hecht. Fischzuchtanlagen – insbesondere die staatlichen – sind häufig auf die Züchtung von Besatzfischen ausgerichtet. Die grösseren Kantone verfügen über mehrere Fischbrutanstalten, die jeweils auf das Einzugsgebiet eines Gewässersystems ausgerichtet sind.

Private Fischzuchtanstalten widmen sich dagegen meist der Produktion von marktreifen Fischen. Obwohl die Fischzucht ursprünglich – ihre Anfänge reichen weit ins Altertum zurück – vor allem der Aufzucht von Karpfen und verwandten Fischen (Teichwirtschaft) gewidmet war, stehen heute die Edelfische Forellen, Saiblinge und andere Salmoniden im Mittelpunkt der Bemühungen der Fischzüchter. Die Forellen gelten heute als die «Chicken» der Süsswasserfische, weil sie in grossen Mengen produziert werden. Sie brauchen sauerstoffhaltiges Wasser. Neben den Bachforellen kommen vor allem die ursprünglich aus Amerika stammenden Regenbogenforellen in Zuchten zum Einsatz und die Saiblinge. Diese finden sich natürlicherweise in den Bergseen – beispielsweise im Engadin – als Wander- oder Seesaibling (*Salvelinus alpinus*) oder als amerikanischer Seesaibling (*Salvelinus namaycush*). In den fliessenden Gewässern im Flachland ist ganz selten auch der Bachsaibling (*Salvelinus fontinalis*) anzutreffen. Letzterer gilt im Kanton Zürich praktisch als ausgestorben. Da er ursprünglich auch vom nordamerikanischen Kontinent stammt, nimmt man sein Verschwinden hin, so wie auch die Regenbogenforelle nicht mehr ausgesetzt wird. Der Seesaibling hat eine leicht lachsfarbene Unterseite,



Seeforelle

was seinen Namen «Röteli» erklärt, unter dem er am Zugersee zur kulinarischen Spezialität – «Zuger Röteli» – geworden ist. Im Zürichsee ist er selten, und man hofft, ihn mit Bestandesförderungsmassnahmen vermehren zu können. Begehrt bei den Flussfischern ist die Äsche, ein Fisch, der in Rhein, Thur und Limmat noch verbreitet ist. Sie braucht sauberes Wasser und einen kiesigen Grund zum Laichen. Ihr festes weisses Fleisch soll nach Thymian duften, was zur lateinischen Bezeichnung «Thymallus» führte.

In Teichen, Weihern und Seen herrscht der Hecht wie ein König. Er ist der grösste unter den Raubfischen, und entsprechend stellen ihm auch die Sportangler nach. Vereinzelt wird er auch in die Flüsse abgetrieben, wo er eigentlich nicht hingehört. Als Speisefische eignen sich die Hechte am besten bis zu einem Gewicht von etwa drei Kilogramm. Die prächtigsten Riesenexemplare sind mehr für den Stolz der Fischer als für den Gaumen geeignet.

### **Felchen und Egli weit verbreitet**

Die anderen Räuber, denen die Fischer nachstellen, sind die Egli (Flussbarsche). Sie sind bei uns weit verbreitet, und trotz des Namens «Flussbarsch» sind vor allem die Seen mit grossen Beständen ausgestattet. Die Egli vermehren sich durch Naturverlaichung, ihre Zahl ist – wie auch die der Fänge – erheblichen Schwankungen ausgesetzt. Um den Befall der Fische mit dem Fischbandwurm – der allerdings die Speisequalität nicht beeinträchtigt –, zu reduzieren, hat man ihr Mindestmass im Zürichsee herabgesetzt, da man die Ausbreitung des Parasiten auf





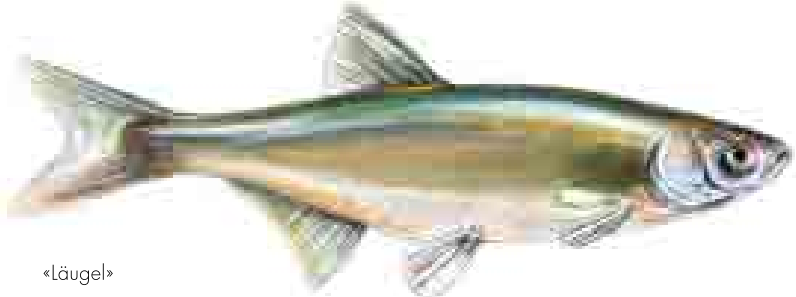
Sandfelche



Nase



Hasel



«Läugel»

die Überpopulation zurückführt. In den vergangenen Jahren sind bei uns auch exotische Barsche auf den Markt gekommen, etwa die Buntbarsche (Tilapia), die im afrikanischen Viktoriassee einen Teil der einheimischen Fischfauna verdrängt haben. Es ist dies ein gutes Beispiel für die negativen Folgen der Faunaveränderung durch den Menschen: Die vom Fischfang lebenden Seeanwohner haben gegenüber dem Export nun das Nachsehen. Tilapia wird allerdings auch aus Zuchten angeboten, da er sich offenbar sehr gut eignet für Aquakulturen, speziell für die Nutzung der Abwärme von Kraftwerken. Ein weiterer Räuber, der als Speisefisch eine grosse Rolle spielt, ist der Zander. In



Schwebfelchen («Albeli»)

Mitteleuropa, vor allem in Ungarn – unter dem Namen Fogosch oder Fogasch –, ist er ein beehrter kulinarischer Leckerbissen.

Nach wie vor die grösste Menge von Speisefisch, die in unseren Seen gefangen wird, bilden die Felchen. Sie sind mit den Salmoniden verwandt, und sie kommen in verschiedenen Formen vor. Mit der Trennung der am Ende der Eiszeit grossen zusammenhängenden Alpenrandseen in einzelne Gewässer durch deren partielle Verlandung haben sich unterschiedliche Felchenformen entwickelt. Im Zürichsee unterscheiden wir zwischen den grossen Sandfelchen und den kleineren Schwebfelchen, den «Albeli». Als eigentlichem Brotfisch der Berufsfischer kommt dem Felchen eine wirtschaftliche, aber auch eine kulinarische Bedeutung zu.

Abgesehen von all diesen von den Fischern und den Konsumenten begehrten Wasserbewohnern gibt es noch eine Fülle von Fischarten, die in erster Linie dazu dienen, die hier erwähnten Edelfische zu ernähren. In gesunde Seen gehören auch die kleinen «Läugel», auf Deutsch Laube oder Ukelei genannt, die einst in grossen Schwärmen in den Seen vorkamen und von den Buben mit Brotklümpchen gefangen und von den Müttern frittiert wurden. Die Überdüngung der Seen hat sie nahezu zum Verschwinden gebracht, nun sind aber wieder ausreichende Populationen vorhanden, um ihr Überleben sicherzustellen. Dazu kommen Hasel und Nase, Gründling und natürlich die raschen kleinen Elritzen, deren Schwarm eine gute Forellenpopulation anzeigt.

### **Vielfältige Zubereitungsarten**

Die Fischerei im Inland ist letztlich auch von Bedeutung für die kulinarische Kultur des Landes. Und umgekehrt sind es die Küchentraditionen, die Zubereitungsarten herausgebildet haben, die sich offensichtlich über die Jahre hin als die effizientesten und besten erwiesen haben. Nach wie vor ist die «blaue» Forelle, also der Fisch aus dem Sud, der danach mit etwas Zitronensaft und zerlassener Butter aromatisiert wird, eine Standardform der Zubereitung, der allenfalls noch die «Forelle meunière», die kurz im Mehl gewendet und dann im Butter ausgebacken wird, Paroli bieten kann. Beide Zubereitungsarten eignen sich auch für Saiblinge oder Äschen. Die grossen Seeforellen können indessen auch wie Meerfische behandelt werden und im Ofen – allenfalls mit Kräutern in Alufolie, Backpapier oder Salzkruste verpackt – zum ganz grossen Festessen aufgewertet werden. Immer noch am besten schmecken sie je-

Elritze





Schleie

doch, wenn man sie gleich nach dem Fang am Ufer des Sees am offenen Feuer grilliert. Mit Vorteil verwendet man dabei einen Fischgrill, in den der Fisch eingeklemmt wird. So kann sich der ganz frische Fisch nicht verbiegen, und das Drehen fällt leicht. Wunderbar sind die Salmoniden auch mit einem Blatt Salbei im Bauch grilliert oder gebraten. Die fetthaltigen Salmoniden eignen sich natürlich auch zum Räuchern. Wer eine geeignete Pfanne dafür besitzt, kann sie lauwarm, frisch geräuchert auf den Tisch bringen.

Für Hecht, Zander und Egli lassen sich ebenfalls viele neue und einfallsreiche Rezepte finden. Der Schweizerische Berufsfischerverband bietet auf seiner Homepage eine Fülle kreativer Ideen. Wer sich aber aufs Ausbacken in einem leichten Bierteig versteht, wird den Fisch immer noch etwas aromatischer auf den Tisch bringen. Vermutlich überlassen wir das aber besser den darauf spezialisierten Fischrestaurants und beschränken uns selber auf das kurze Garen der zarten Eglifilets in wenig Butter. Das bringt den Eigengeschmack des Fisches optimal zur Geltung. Für die Felchen – und andere Süßwasserfische – hat man mit der «Zuger Art» ein Rezept mit Weisswein, Rahm und Kräutern erfunden, das schwer mit neuen Erfindungen zu überbieten ist. Im Tessin und an den benachbarten Seen der Lombardei werden Felchen und Egli gern «in carpione» serviert, d. h. an einer Marinade von Essig, Rotwein, Schalotte und Kräutern, die den Fisch schonend garen lässt, ganz ähnlich wie man das im Norden mit den frischen Heringen macht.

Das Angebot an frischem einheimischem Fisch ist bei uns auf dem Markt sehr gut. Die spezialisierten Firmen mit ihren perfekt gekühlten Auslagen bieten Forellen, Saiblinge, Felchen, Schleien und Egli ausgenommen zum Kauf, die ganze Felche für rund 2 Franken pro 100g, die Filets für etwa 3.50 Franken, je nach Saison; ganze Seesaiblinge oder Bachforellen kosten 3 bis 4 Franken pro 100g. Sie liegen preislich gut im Wettbewerb mit den Angeboten aus dem Ausland und den ähnlich gelagerten Salzwasserfischen. Nur die sehr beliebten Eglifilets sind kaum unter 5.50 Franken zu haben, und dabei gilt hier ganz besonders «selon arrivage», denn nicht immer lassen sie sich in genügender Zahl fangen. Ins Angebot der Marktfahrer mischen sich ganz locker auch die Fische aus den Fischzuchten der Region, deren Preise leicht tiefer liegen als die des Fangs aus den Seen.

### **Fischzuchtanstalten mit unterschiedlichen Schwerpunkten**

In der grösseren Region rund um Zürich finden sich ein gutes Dutzend Fischzuchtanstalten mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Ein gutes Beispiel für eine zeitgemässe Forellenzucht ist etwa der traditionsreiche Kundelfingerhof in Schlatt (TG). Eine grosse Quelle im waldigen Areal versorgt die Fische mit kühlem, sauerstoffreichem Wasser. Das grösste Quellwasservorkommen der Nordostschweiz liefert pro Minute 5000 Liter Wasser. Neben Bachforellen, Saiblingen und Regenbogenforellen züchtet man auf dem Kundelfingerhof auch Egli, Zander und Hecht. In neu erstellten Teichen sollen künftig auch Karpfen und Stör aufgezogen werden. Insgesamt soll ein kleiner Freizeitpark entstehen, ausgehend vom schon bestehenden Hofladen und vom Restaurant.

In Ottikon im Zürcher Oberland werden in Teichen, die mit Wasser aus einer – mit einer Bohrung erschlossenen – Quelle versorgt werden, Forellen und Saiblinge herangezüchtet, und am Bachtel bei Gibswil ex-

perimentiert ein privater Fischzüchter mit dem pazifischen Kirschenlachs Yamame. In Bachs im Zürcher Unterland werden Forellen und Saiblinge gezüchtet, die in den nahe gelegenen Restaurants angeboten werden. Natürlich ist auch der sowohl Kaviar wie auch Fischfleisch liefernde Stör als Süßwasserfisch eine grosse Herausforderung. Am bekanntesten ist in der Schweiz wohl die Aquakultur in Frutigen, wo das warme Wasser aus dem Lötschberg-Neat-Tunnel für die Aufzucht der Störe eingesetzt wird. Auch im Kanton Zürich sollte in den Becken der stillgelegten Kläranlage Bärenswil eine Stör-Aufzucht betrieben werden. Das Vorhaben scheiterte allerdings fürs Erste an den Auflagen der Behörden. Ebenfalls gescheitert – an den schweizerischen Vorschriften zur Tötung der Fische – ist bekanntlich die Melander-Farm des deutschen Unternehmers Hans Raab im sankt-gallischen Oberriet. Der Melander, eine Kreuzung verschiedener Welsarten, hätte in dieser gewaltigen Indoor-Fischzuchtanlage in hoher Stückzahl produziert werden können. Die geplante Produktion von fünf Tonnen Fisch pro Tag hätte die Zuchtfischproduktion der Schweiz von heute 1200 Tonnen um 1825 Tonnen pro Jahr mehr als verdoppelt.

Zusammenfassend kann man festhalten, dass die Schweizer Gewässer sehr sauber geworden sind und damit auch hochwertige Fische produzieren. Die Qualität der Speisefische stimmt, und sie entspricht auch in etwa der Nachfrage. Die Quantität dagegen ist ungenügend. Was die Fischzuchtanlagen als Quelle von inländischem Speisefisch anbelangt, dürfte letztlich der Markt der entscheidende begrenzende Faktor sein. Solange man grosse Mengen von industriell gefangenen Fischen auf den Markt bringt, bleiben die einheimischen Fische aus zertifizierten Fischzuchten nur eine Art Nischenprodukte. Wichtig ist, dass sie so vermarktet werden, dass man den Qualitätsunterschied zur ausländischen Massenproduktion hervorhebt. Und noch wichtiger ist, dass man sie auf so attraktive Art zubereitet, dass sie auch auf dem Teller zu überzeugen vermögen.





## **Zu den zwei Raben**

8109 Kloster-Fahr  
044 750 01 01

geöffnet

Mi bis Sa 10 bis 24 Uhr

So 10 bis 21 Uhr

Viele kennen das Kloster Fahr als Zwischenhalt auf dem sonntäglichen Spaziergang oder Veloausflug der Limmat entlang, wo man im kleinen Selbstbedienungskämmerchen ein Getränk holt, um sich draussen unter den schattigen Bäumen zu stärken. Das Innere des stattlichen Hauses neben der Klosteranlage birgt aber mehr. Im Restaurant «Zu den zwei Raben» werden an weiss gedeckten Tischen in einer hellen Bürgerstube frische biologisch angebaute Produkte aus dem Klostersgarten serviert oder aus der landwirtschaftlichen Produktion der nahen Umgebung.





# Kirschen und Kefen

## Marktnotizen aus dem spätmittel- alterlichen Zürich

Im spätmittelalterlichen Zürich waren die heute allgegenwärtigen Migros und Coop noch Worte ohne Sinn und Inhalt. Märkte, Kornhäuser, Fleischbänke, Ankenwaagen und Salzamt bestimmten das Stadtbild und waren Brennpunkte des täglichen Lebens.

Text: Martin Illi



Im Jahr 1319 verfügte der Zürcher Rat, man solle neben dem Pranger auf dem Fischmarkt einige Fischbänke wegräumen, damit dort die «Merceler» (Marktfahrer) ihre Kramwaren feilbieten mögen. Die Merceler waren dem Rat schon lange ein Dorn im Auge, pflegten sie doch mit ihren Hutten, Ständen und Auslagen die «Untere Brücke» zu versperren. Die Untere Brücke war im Mittelalter ein Steg, der vom Kornhaus, das auf dem heutigen Weinplatz stand, über die Limmat zum Rathaus hinüberführte. Auf dem aktuellen Stadtplan ist dieser Übergang, der im Jahr 1606 aufs Doppelte verbreitert worden war, mit Rathausbrücke beschriftet. Wer aber auf der Strasse nach dieser Brücke fragt, kann nur einen verständnislosen Blick ernten. Seit dem Ende des 19. Jahrhunderts nennt der Volksmund die Rathausbrücke «Gmüesbrugg», weil sich dort die Stände der Gemüsehändler befanden.

1319 also schickte der Rat die Kleinhändler von der noch schmalen Rathausbrücke weg. Hingegen erlaubte er den Landleuten aus der nahen Umgebung, am Brückengeländer Milch und Eier zu verkaufen. Wo in der Stadt war aber das Gemüse zu kriegen, wenn nicht auf der Gmüesbrugg?

Durchgänge oder Lauben beim Grossmünster am Limmatquai. Ausschnitt aus der Altartafel von Hans Leu dem Älteren, um 1504.



«Kruter und Reben» (Kraut und Rüben), so wollte es der Rat, sollten unter den Lauben bestimmter Privathäuser, die sich nicht mehr genau lokalisieren lassen, feilgeboten werden. Mehrheitlich befanden sich diese Häuser am Limmatquai zwischen Rathaus und Rüden sowie an der heutigen Marktgasse. Auf dem heutigen Rüdenplatz und unter den Lauben konnten neben Kraut und Rüben auch «Kefen und Kirschen» verkauft werden, also Obst und Gemüse. Die wichtigsten Markttag waren jeweils der Mittwoch und Freitag. An diesen beiden Tagen stellten die Grempler (Händler), die in einer eigenen Handwerkerzunft zusammengeschlossen waren, ihre Stände auf. Zudem war es auch ihren Berufskollegen in den aargauischen Kleinstädten Mellingen und Bremgarten unbenommen, in Zürich mit Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und Obst zu Markt zu fahren.

### **Städtische Monopole**

Die «Merceler» mit ihren fliegenden Ständen und die Grempler der Zunft wären nicht in der Lage gewesen, die städtische Bevölkerung – im spätmittelalterlichen Zürich immerhin 5000 bis 8000 Personen – ausreichend mit Lebensmitteln zu versorgen. Neben fetten gab es auch magere Jahre.

1338 wurde Zürich von einem Heuschreckenschwarm und einer Überschwemmung heimgesucht. Illustration aus der Chronik des Wettinger Abts Christoph Silbersyen, 1576.

Nässe, Kälte, Trockenheit führten zu Missernten. Heuschrecken, die in Schwärmen einfliegen, frassen ganze Felder kahl. Mäuse und Insekten waren eine ständige Bedrohung für die Vorräte. Nicht immer war es nur Unbill der Natur, wenn eine Hungersnot ausbrach. Händler mit wenig Skrupel kauften Obst und Getreide «auf Pfragen», das heisst in sehr grossen Mengen. Sie horteten die Nahrungsmittel, um sie dann in Notzeiten zu übersetzten Preisen zu verkaufen. Um die Nahrungsmittelversorgung der städtischen Bevölkerung zu sichern, erliess der Rat Schutzverfügungen wie das Verbot von Obstkäufen zu Spekulationszwecken. Bei den Hauptnahrungsmitteln schuf er sogar städtische Monopole. Zürchs erster Bürgermeister und Schöpfer der Zunftverfassung von 1336, Rudolf Brun, unterstellte die Kornhändler und ihre Mitarbeiter der unmittelbaren Aufsicht des Rats und gewährte ihnen keine eigene Zunft. Das städtische Kornhaus datiert nach archäologischen Befunden in die zweite Hälfte des 13. Jahrhunderts; es wird aber erst 1368 erstmals erwähnt. Hier wogen, kontrollierten und lagerten städtische Beamte und Knechte das Getreide, zur Hauptsache Dinkel, das auf der Landschaft eingekauft worden war. Ebenso erhoben sie Zölle und Steuern. Anschliessend verkauften sie es an die Bäcker und Müller sowie an die Stadtbewohner. Die Leute konnten beim Kornhaus auch Erbsen und andere Hülsenfrüchte wie Ackerbohnen oder Linsen erwerben. Die Bauern hatten nämlich erkannt, dass der Anbau von Hülsenfrüchten oder Leguminosen den Boden düngt. Die moderne wissenschaftliche Erklärung dafür kannten sie freilich noch nicht: In den Wurzeln dieser Schmetterlingsblütler leben Bakterien, die aus der Luft Stickstoff produzieren. Statt sich den Regeln der Dreifelderwirtschaft zu fügen und alle Jahre einen Drittel ihres Ackerlandes «brach» (unbepflanzt) zu lassen, bauten sie Bohnen, Erbsen und Linsen auf dem abgeernteten Feld an. Von den Ernten dieser Pflanzungen, Schmalsaat genannt, mussten sie jedoch wie für alle anderen Ackerfrüchte Zehnten und Grundzinsen zahlen. Aus diesem letztlich rechtlichen Grund wurde die Schmalsaat oft zusammen mit dem Getreide in die Stadt gebracht und mit dem Korn verkauft.

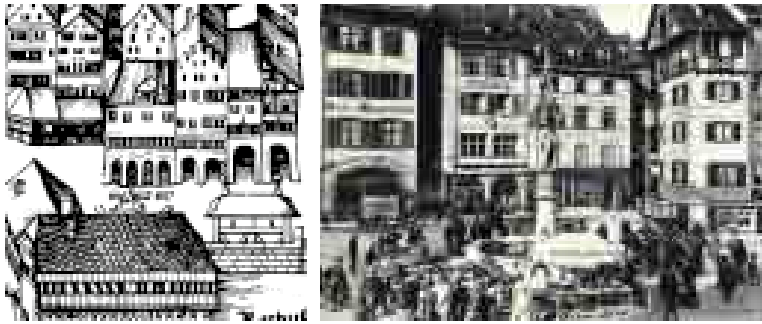
## Das tägliche Brot – oft ein Mus

Die Stadtbewohner ernährten sich zur Hauptsache auf Getreidebasis in Form von Breispeisen («Mus») oder Brot. Brot gab es als Fogenzen- oder als Feilerbrot. Das Fogenzenbrot war dunkel und rau. Das im Gegensatz dazu hellere Feilerbrot hingegen wurde aus Hefeteig gebacken. Die Fogenzenbäcker betätigten sich als Kundenbäcker. Sie buken mit Mehl, das ihnen die Leute zuvor gebracht hatten. Die «Feiler» hingegen verwendeten ihre eigenen Zutaten. Die Bäcker verkauften ihr Brot nicht in privaten Ladengeschäften, sondern in der so genannten Brotlaube. Diese war im Mittelalter ein gedeckter Ort im Rathaus. Mit dem Neubau des Rathauses 1699 wurden die Brotstände unter das Dach des Helmhauses verlegt.

Wer in der Brotlaube einkaufte und ein Stück Fleisch dazu wollte, musste nur wenige Schritte bis zur «Stadtmetzg» gehen. In der Stadtmetzg zählte man 38 Fleischbänke, die zum Teil der Rat, zum Teil die Metzgerzunft verlieh. Nur wer im Besitz einer Fleischbank war, durfte den Metzgerberuf ausüben. Die Hausschlachtung war aber erlaubt. Das Schlachthaus und die Metzg befanden sich beim heutigen Kaffee Rathaus beziehungsweise an der Stelle des Literaturhauses gegenüber. Jeder Metzger, der eine Fleischbank besass, hatte auch das Recht auf einen Schlachtplatz und auf eine Aufzugswinde. Solche Winden brauchte man, um das Grossvieh zu häuten und zu zerlegen.

## Frischer und gesalzener Fisch

Der Fischmarkt lag ebenfalls beim Rathaus. Die Marktstände der Fischer waren kreisförmig um den Fischmarktbrunnen angeordnet. Der Fischmarktbrunnen ist heute noch erhalten; er wurde aber wegen des Verkehrs gegen das Haus zum Rüden versetzt. Die Fische, die auf den Markt gelangten, stammten von Fängen aus dem See und der Limmat. Zudem handelten die Verkäufer auch mit eingesalzenem Meerfisch. Fisch war eine so begehrte Nahrung, dass vor allem Klöster und Adelige auf der



Landschaft Fischteiche anlegen liessen und die Aufzucht von Jungfischen förderten. Der grosse Bedarf an Fischen war im Mittelalter religiös bedingt. Die Kirche forderte nicht nur in der Fastenzeit den Verzicht auf Fleisch, sondern auch an übers ganze Jahr verteilten «abstinenten», das heisst fleischlosen Tagen. Nach der Reformation und dem Wegfall von kirchlichen Speisevorschriften ging der Konsum von Fisch in Zürich zurück.

## Ziger und Anken

Die Bedeutung von Milchprodukten in der Ernährung nahm im Laufe des Spätmittelalters zu, und zwar als Folge der Spezialisierung der Landwirtschaft. Es bildeten sich verschiedene Agrarzonen aus: Die Bauern in der voralpinen Hügelzone schränkten den Ackerbau ein und widmeten sich vermehrt der Vieh- und Milchwirtschaft. Sie begannen, ihre Produkte auf dem städtischen Markt zu verkaufen. Die spätmittelalterliche «Ankenwaage», wie der Markt für Milchprodukte hiess, war ein offener Unterstand, der an den Fischmarkt grenzte. Er wurde 1611 neu gebaut. Die Butter, die es in der Ankenwaage zu kaufen gab, wurde in Zürich vor allem anstelle von Öl zum Backen und «Küechlen» gebraucht. Eigentlich wäre es in der Fastenzeit verboten gewesen, auch mit Butter,

Bild links: Hinter dem Giebel des Rathauses erscheint der Fischmarkt mit dem Brunnen und den Ständen. Murerplan, 1576. Bild rechts: Die Stände des Basler Fischmarkts wurden wie auf dem Murerplan rund um den Brunnen aufgestellt. Postkarte, um 1905.

einem tierischen Produkt, zu sieden und zu kochen. Doch mit dem Erwerb eines päpstlichen Dispenses, eines «Butterbriefs», liess sich Abhilfe schaffen. Tatsächlich ermächtigte 1450 der oberste päpstliche Richter in Rom den Bischof von Konstanz, den Leuten in Stadt- und Landschaft Zürich zu erlauben, in der Fastenzeit Butter und andere Milcherzeugnisse zu konsumieren, weil dies alter Gewohnheit entspräche und Olivenöl gar nicht so leicht erhältlich sei. 1451 gab dann auch der Bischof das Plazet dazu und bevollmächtigte überdies die Pfarrer, je nach Umständen sogar dem Verzehr von Käse während der Fastenzeit zuzustimmen.

## **Salz und Gewürze**

Salz ist unverzichtbar. Man braucht es zum Brotbacken, zum Konservieren von Lebensmitteln und zum Würzen der Speise. Der mittelalterliche Stadtbewohner war oft noch Viehbesitzer und auch aus diesem Grund auf Salz angewiesen. Für ihn kostete das «Mess» Salz (ca. 20kg) 48 Schilling, das heisst für einen Handwerksmeister rund 16 Tagelöhne.

Der Salzhandel wurde anfänglich von Kaufleuten betrieben, geriet aber im Laufe des Spätmittelalters immer mehr unter städtische Kontrolle. 1460 wurde der Salzhandel in ähnlicher Weise wie der Kornhandel monopolisiert. Salz war so wertvoll, dass es als Geldersatz diente. Grosse Teile des städtischen Vermögens bestanden in Form von Salzvorräten.

Der Salzmarkt fand unter freiem Himmel im Bereich der Leuengasse und später der unteren Marktgasse statt, bis ihn der Rat im Zusammenhang mit der Monopolisierung ins städtische Kaufhaus integrierte. Das Kaufhaus befand sich in einem ehemaligen Adelssitz nahe beim Grossmünster, dem «Hottingerturm» (heute Musikgeschäft Hug). Alle Handelsgüter, welche die Zürcher Kaufleute importierten und exportierten, mussten sie ins Kaufhaus bringen und dort verzollen lassen. 1540 liess der Rat im Nordflügel des Kaufhauses das Salzamt mit Salzmagazinen einrichten.





Gewürze und Zucker musste man im Mittelalter beim Apotheker kaufen. Ein Apothekerpfund Zucker, etwa 372 Gramm, kostete 1469 in Zürich 20 Schilling oder etwa sechs gute Tagelöhne. Für ein Lot oder umgerechnet 15 Gramm Galgantwurzel, ein Ingwergewächs, zahlte man vier Schilling. Die grosse Mehrheit der Stadtbewohner konnte da nicht mitbieten. Wer es sich aber leisten konnte, erhielt im spätmittelalterlichen Zürich ausser Ingwer auch Safran, Zimt, Gewürznelken und Pfeffer.

## Getränke

Trinkwasser in guter Qualität lieferte der Zürichsee. Auf der Münsterbrücke und der Rathausbrücke drehten sich grosse Schöpfräder. Die Schöpfkübel waren an den Radkränzen befestigt und ergossen sich nach dem Scheitelpunkt in einen Brunnentrog. In den vom Ufer entfernten Quartieren liessen die Stadtbewohner Sodbrunnen graben. Schliesslich reichen auch die Anfänge der öffentlichen Quellwasserversorgung ins Spätmittelalter zurück. Mittels Holzleitungen wurde Wasser von den Abhängen des Zürichbergs und des Albis bis in die Stadt geführt.



Honigwein (Met) wird zwar in Zürich in den schriftlichen Quellen erwähnt, aber der Rebensaft war das wichtigste Volksgetränk. Das erste Weinfass im Keller einer jeder Familie gehörte zum Grundbedarf und war aus diesem Grund sogar steuerfrei. Im Allgemeinen beschreiben die Chronisten den einheimischen Landwein als sauer. Nur Johannes Stumpf fügte bei, dass die Zürcher Weine mit ihrer Alterung etwas besser würden. Sehr hart ging der Winterthurer Laurenz Bosshard mit dem Jahrgang von 1465 ins Gericht. Der Wintereinbruch kam in diesem Jahr so früh, dass die Trauben an den Rebstöcken mehrmals gefroren. Im Wein zeigten sich rote Schlieren. Er schmeckte so sauer, dass ihn die Leute wegschütteten. Hingegen lobte der Chronist Gerold Edlibach den Jahrgang 1479. Diese Ernte hätte man sogar während zweier Jahre über den Rhein hinweg verkaufen können.

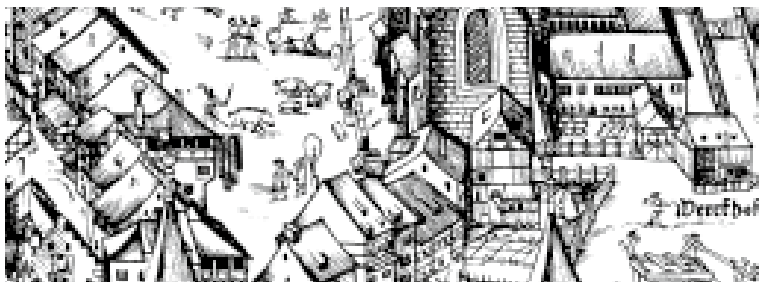
Der Markt für einheimischen Wein befand sich auf dem Münsterhof. Er wurde 1636, nachdem beim heutigen Waldmanddenkmal ein neues Kornhaus gebaut worden war, auf den Platz vor dem alten Kornhaus verlegt. Aus diesem Grund heisst der Ort noch heute Weinplatz. Zum

Schutz der einheimischen Weinproduktion beschloss der Zürcher Rat schon 1399, dass die Stadt allein befugt sei, fremden Wein zu verkaufen. Zu diesem Zweck erwarb sie 1422 ein Gasthaus oder, wie man sagte, eine Trinkstube und verpachtete sie an einen Wirt. Weil der fremde Wein häufig aus dem Elsass stammte, erhielt das Haus den Namen «zum Elsässer». Neben elsässischem Wein wurden auch «Muscateller» (südländischer Süsswein) und «Mallfasyer» (früherer Veltliner) ausgedient.

## **Vieh- und Warenmärkte**

Der herbstliche Viehmarkt, auf dem auch mit Schlachtvieh gehandelt wurde, verlegte der Rat um 1340 vom Rindermarkt (so heisst die Gasse heute noch) in den Stadtgraben vor dem Neumarkttor (heute Seilergraben). In der frühen Neuzeit fand auch auf dem Münsterhof ein Viehmarkt statt.

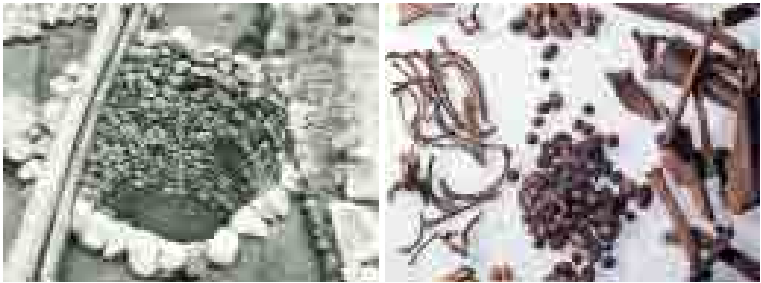
Die Stadt wollte auch mit Brenn- und Bauholz versorgt werden. Das Holz wurde über den See oder die Sihl nach Zürich transportiert. Der Holzmarkt fand auf dem Münsterhof statt. Zwei Eisenstifte an der Kirchenwand des Fraumünsters zeigen, wo die Holzmasse angeschlagen waren. Jede Stadt hatte ihre eigenen Masse. Je nach Gegenstand – Holz und Tuch beispielsweise – wurde nicht mit den gleichen Längenmassen gemessen. Das Zürcher Ellenmass war im Helmhaus vor der Wasserkirche angeschlagen. Hier, unter einem grossen gezimmerten Walmdach oder «Helm», wurde mit den grossen Tuchballen gehandelt. Hanf und Flachs wurden von Bauern auf der Landschaft angebaut und kamen als Rohstoff oder bereits als Vorfabrikat in Form von Garn oder roher Leine in die Stadt. Hier wurde sie von städtischen Textilbetrieben gebleicht und weiter veredelt und schliesslich in von städtischen Beamten kontrollierten und plombierten Tuchballen bis nach Basel und weiter an die Frankfurter Messe verkauft. Den Transport besorgten die Zürcher Schiffeleute, die ihre



Weidlinge meistens in Basel verkauft, um sie nicht den Fluss hinaufschleppen zu müssen.

### **Märkte für «Hauszeug und Plunder»**

Wenn ein Topf nur als Verpackung diente und im innern Lebensmittel barg, so durfte er mit anderen Esswaren auf der Marktgasse beim Rothaus gehandelt werden. Geschirr aber musste zusammen mit allem andern «Hauszeug und Plunder» auf dem Predigerplatz verkauft werden, oder auf dem «Ludermarkt». Unter dem Begriff Ludermarkt verstand man einen Trödler- oder Flohmarkt. Wo sich dieser Ludermarkt in Zürich befand, weiss man nicht. Ein Bedarf an gebrauchten Waren war sicher vorhanden, denn unter den Zürcher Handwerkern gab es Recycling-Spezialisten. Erwähnt sind Geschirrflicker, Altschuster und Altwalker. Letztere liessen gebrauchtes Wolltuch und alten Filz in der Walkmühle hämmern und walzen, damit sich der Stoff nach der Behandlung wieder wie neu anfühlte. Neben den täglichen Lebensmittel- und Warenmärkten belebten die Jahrmärkte das städtische Leben. Sie standen im Zusammenhang mit kirchlichen Festen. Namentlich zum Tag der Zürcher Stadtheiligen Felix und Regula, dem 11. September, fand ein grosser Markt statt. Auch die Zeit von Pfingsten bis Fronleichnam wurde in Zürich mit Feiern und Prozessionen begangen. An diesen Festen nahm die Bevölkerung grossen



Anteil. An der Prozession zum Lindenhof von Pfingstmittwoch beteiligten sich alle Zünfte und die Constaffel.

## Ernährung

Die schriftlichen Quellen über die verschiedenen Märkte werfen ein Schlaglicht auf die Ernährung. Sie geben aber keine lückenlose Auskunft über die Essgewohnheiten der Leute. Weitere Erkenntnisse können anhand von archäologischen Ausgrabungen gewonnen werden. Als eigentliche Fundgruben erweisen sich die Latrinengruben, denn sie bergen Hauskehricht, Speiseabfälle sowie kleinste Nahrungsreste, die nicht verdaut werden konnten. In Zürich sind bisher Fäkalien aus einer Latrinengrube auf dem Münsterhof vor dem Zunfthaus zur Waag und in der Liegenschaft Schoffelgasse 2–4 wissenschaftlich untersucht worden. Beide Gruben stammen aus dem 13. Jahrhundert. Bei der Ausgrabung an der Schoffelgasse konnte die wichtige Erkenntnis gewonnen werden, dass nicht alle pflanzlichen Lebensmittel, die in der Stadt verzehrt wurden, auf dem Acker oder im Garten gewachsen sind. Die Stadtbewohner sammelten ihr Essen noch selber im Wald oder kauften es bei Sammlern ein. So kamen in der Latrine an der Schoffelgasse zahlreiche Überreste von Eicheln zum Vorschein. Eicheln sind erst geniessbar, wenn man sie ins Wasser einlegt und so von ihren Bitterstoffen befreit. Im Mittelalter

Linkes Bild: Fäkaliengrube aus dem Münsterhof, 2. Hälfte 13. Jh. Archäologische Ausgrabung von 1977. Rechtes Bild: Speiseabfall und Verdauungsreste aus der Fäkaliengrube (links). Archäologische Ausgrabung von 1977.

wurden sie nach der Wässerung getrocknet, gemahlen und dem Brotmehl beigemischt. An weiteren typischen Sammelpflanzen liessen sich in den Inhalten beider Zürcher Latrinen Haselnuss, Schlehe, Hagenbutte, Brombeere, Himbeere und Holunder nachweisen. Die Beeren dienten in der mittelalterlichen Küche als Geschmacksverstärker. Einen faden Mehlbrei zu verspeisen war wahrlich keine Gaumenfreude. Sind dem Habermus oder Hirsebrei nur ein paar Waldbeeren beigemischt, so bedeutete dies eine willkommene geschmackliche Abwechslung.

An Getreidesorten wurden Einkorn und Dinkel nachgewiesen. Daraus gewann man das Brotmehl. Wenn Hirse, Hafer sowie der ebenfalls in den Zürcher Latrinen gefundene Buchweizen nicht als Brei oder Grütze gegessen wurden, so verwendete man das Mehl ähnlich wie Eichelmehl als Backzusatz.

An Gemüse und Salat finden sich in den Zürcher Latrinen Überreste von Erbsen, Ackerbohnen, Dill, Fenchel und Feldsalat. Portulak und Amarant wurden auf dem Münsterhof nachgewiesen. Es handelt sich um antike Gemüsesorten, die möglicherweise im Mittelalter nicht mehr als Speisepflanzen, sondern als Gartenunkraut galten. Amarantsamen erlebt heute als Nahrungsmittel eine Renaissance. Die Gurke, die auf dem Münsterhof nachgewiesen ist, stammt ursprünglich aus Indien und kam dank Kulturkontakten über Osteuropa nach Mitteleuropa.

Viele unserer heutigen Gemüse, zum Beispiel Kartoffeln, Stangenbohnen oder Tomaten, stammen aus der Neuen Welt und waren im Mittelalter nicht bekannt. Andere wiederum wie Karotten, Knollensellerie oder Kopfsalate sind Züchtungen aus dem 19. Jahrhundert. Sie gab es im Mittelalter erst als Wildform. An Stelle von Gemüse oder Salat wurde Kern- und Steinobst gekocht oder roh verzehrt. In den meisten mittelalterlichen Fäkaliengruben, die bisher untersucht worden sind, sind die Obstanteile unter den Nahrungsresten sehr hoch. Obst und Baumnüsse waren in ge-



trockener Form zu allen Jahreszeiten verfügbar. Des Weiteren wurden an der Schoffelgasse Partikel von Feigen gefunden. Ob sie Zeugen des Südhandels sind oder ob sie unweit ihres Fundorts in einer geschützten Mauerecke gewachsen sind, lässt sich nicht entscheiden.

In beiden wissenschaftlich untersuchten Latrinen finden sich Überreste von Tieren. Auf dem Münsterhof war der Latrineninhalte mit zahlreichen Knochenstücken von Rindern, Ziegen, Schafen und Schweinen durchsetzt, die nach dem Essen vom Tisch abgeräumt und in den Schacht geworfen worden waren.

Die Bewohner des Hauses an der Schoffelgasse entsorgten ihren Speisefall nicht über die Latrinengrube. Dank verbesserten Untersuchungsmethoden konnten aber in den Fäkalisensedimenten dennoch kleinste Knochenfragmente bestimmt werden. Zudem konnte auch die Umgebung einer Feuerstelle untersucht werden, wo sich kleinste Überreste des Küchenabfalls abgelagert hatten. Zusammen mit Fragmenten von Eierschalen und Knochen zeugen sie von der grossen Bedeutung des Ge-

Während der grossen Teuerung von 1432, die durch grosse Kälte verursacht worden war, kauften die Zürcher auf dem Früchtemarkt von Zug wildes Obst. Aus der Chronik von Christoph Silbersen, 1576.



flügelreiches in der spätmittelalterlichen Küche. Die Auswertung der Fragmente von Fischknochen ergab, dass zu rund 60 Prozent Karpfen und karpfenartige Fische verspeist worden sind. Das restliche Drittel stammt von Hechten, Egli, Aalen und Barben. Da jeder der Bürger in Zürich das Recht hatte, vom Fluss- oder Seeufer aus zu fischen, bleibt offen, ob die Fische selber gefangen oder auf dem Fischmarkt gekauft worden sind, dem Ausgangspunkt unseres kleinen Marktbummels.

Quellen und Literatur:

- » Die Kunstdenkmäler der Stadt Zürich, Bd. 1–3, Kunstdenkmäler der Schweiz, 1999–2007.
- » Heide Hüster Plogmann, Marlu Kühn, Zürich Altstadt: Schoffelgasse 2–4, Unveröffentlichte Analyse der Pflanzen- und Tierreste, Kantonsarchäologie Zürich und Institut für Prähistorische und Naturwissenschaftliche Archäologie der Universität Basel, 2004.
- » Urs Amacher, Zürcher Fischerei im Spätmittelalter, 1996.
- » Quellen zur Zürcher Wirtschaftsgeschichte, bearb. von Werner Schnyder, 1937.
- » Die Zürcher Stadtbücher des 14. und 15. Jahrhunderts, hrsg. von Heinrich Zeller-Werdmüller u.a., 1899–1906.

Märkte galten im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit noch nicht als pittoresk und wurden selten dargestellt. Wenn aber ein Fuhrmann unter den Lauben am Limmatquai einen Töpferstand umfährt, so ist das Tagesereignis ein Bild wert... Aus der Chronik von Johann Jakob Wick, 1570.



... Menschen still und die ...





## **Alp Scheidegg**

8636 Wald

055 246 54 54

geöffnet

1. November bis 31. März:

Mi bis Sa 11 bis 23 Uhr

1. April bis 31. Oktober:

Mi bis Sa 10 bis 23 Uhr

So 10 bis 18 Uhr

Das Gasthaus Alp Scheidegg, das man zu Fuss oder auch motorisiert von Wald im Zürcher Oberland aus erreicht, liegt auf 1200 Metern über Meer und ist damit das höchstgelegene Restaurant im Kanton Zürich. Der Aufstieg lohnt sich aus mehreren Gründen. Da ist zuerst die herrliche Rundschau über Voralpen und Alpenkette. Im Sommerhalbjahr locken zudem die thermischen Bedingungen Gleitschirmflieger von weit herum an. Und im Winterhalbjahr verspricht der Schlittelweg eine vergnügliche Abfahrt. Für alle aber ist das Gasthaus der Anlaufpunkt, wo riesige Cordon bleus die hungrigen Ausflügler sättigen. Gekocht wird auf der Alp noch auf dem Holzherd.



# Geschmacksache

Aus der Mikrowelle. Aber schmeckt wie aus Mutters Küche. Aromen – natürlich, natürlich oder künstlich – sind buchstäblich in aller Munde. Dass die Konsumenten auf dem Speiseplan bekommen, was sie wünschen – und vor allem: dass es so schmeckt, wie sie es wünschen, dafür wird industriell gesorgt. Ein Blick ins Rezeptbuch der Zauberköche. (K)eine Verbraucherinformation.

Text: Reto Bruseghini

**B**erlin, 1866. Erbsenmehl, Speck, Gewürze und Salz, in einen befeuchteten Naturdarm gefüllt, abgebunden und getrocknet. Bei Gelegenheit ins Wasser geben und kochen. Das war die erste Fertigsuppe. Erbswurst. Koch Grünberg hatte sie erfunden. Und das Rezept, so geht die Rede, für 27 000 Taler an die preussische Regierung verkauft. 1870 zogen die Preussen gegen die Franzosen in den Krieg. Mit dabei, als Truppenverpflegung, die Fertigsuppe. Schnell in der Zubereitung, mundend im Geschmack für die Geschundenen der Schlachtfelder. In den «Gulaschkanonen», meist vierspännige Feldküchen, konnten Eintopfgerichte wie die Erbswurstsuppe während des Marsches zubereitet werden. Fast Food für die Soldaten. Das Fertiggericht von einst heisst heute Convenience.

Der Krieg war der Vater der Erfindung, die Nachkriegszeit die Mutter der rasanten Weiterentwicklung. Heute ist Convenience, was so viel wie Bequemlichkeit und Annehmlichkeit bedeutet, nicht mehr aus den modernen Haushaltungen wegzudenken. Denn mit der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts ging ein Umbruch der Lebensmittelherstellung und der Essgewohnheiten einher. Die Bevölkerung heute ist urban und verlangt bei höchster Arbeitsbelastung eine breite Palette an Mahlzeitangeboten, die nur wenig Aufwand in der Zubereitung erfordern. Halbfertig- und Fertiggerichte heissen die Lösungen für die modernen Haushalte. Die Nachfrage ist sehr gross. Tendenz weiter steigend.

### **Besser, intensiver, ansprechender**

Das hat die Forschung auf den Plan gerufen. Denn schnell muss es gehen, und doch nach der Scholle schmecken. Die Technologie der Lebensmittelindustrie sucht stetig nach Wegen, damit das Essen besser schmeckt, intensiver riecht und ansprechender aussieht. Das differenzierte Konsumverhalten und die entsprechenden Anforderungen der Zielpublika

haben die Lebensmittelindustrie sogar dazu gebracht, auch in anderen Bereichen sinnlicher Erfahrung zu forschen. So wird beispielsweise beobachtet, wie der Tastsinn der Zunge sich auf die Wahrnehmung eines Lebensmittels auswirkt. Physiker haben daher einen «Krustimeter» entwickelt, der die Kaugeräusche aufzeichnet und für jedes Lebensmittel eine akustische Identität liefert.

## **Die komponierten Aromen**

Eigentliche Voraussetzung dafür, dass in einer hochentwickelten und arbeitsteiligen Volkswirtschaft Lebensmittel überhaupt durch Industrie und Handwerk hergestellt werden können, ist die Aromatisierung, der zentrale Forschungszweig ist die Aromaforschung. Der Aromaforschung ist eine ganze Industrie angehängt mit einem Weltmarktvolumen von 8 bis 9 Milliarden Franken. Diese komponiert aus einer Vielfalt von Aromabau-steinen sichere und geschmacklich ausgewogene Aromen. Im Rahmen einer Aromakomposition wird versucht, die Stoffe in den Lebensmitteln so einzusetzen, dass sie einen vollen, harmonischen und naturnahen Geschmack bewirken. Je nach Verwendungszweck können Aromen flüchtig, pulver- oder pastenförmig sein.

## **Die Aromaindustrie – ein Milliardengeschäft**

Kemptthal, 2010. Über die Autobahnbrücke donnern Lastwagen. Je nach Wetter und Windverhältnissen, sagt man hier, habe es früher durchs ganze Tal nach Gewürzmischung gerochen, nach Maggi. Was drunten, unter der Brücke, damals die Maggi AG Kemptthal war und später Nestlé, ist heute Givaudan, weltweiter Marktführer auf den Gebieten der Riechstoffe und der Aromen. Umsatz: fast 4 Milliarden Franken. In Dübendorf steht das globale Forschungszentrum für Riechstoffe, in Kemptthal werden kulinarische Aromen analysiert, erforscht, produziert und patentrechtlich geschützte Ingredienzen entwickelt.



Herzlich willkommen in der Fabrik Kempththal! Notrufnummern: Sanität 545, Feuer 118. Das Areal ist weitläufig. Die Besucherinformation ausführlich. Den Werkgeleisen entlang stehen Backsteingebäude, die von der Industrialisierung zeugen. Rampe reiht sich an Rampe. Rund 250 Mitarbeitende sind in Kempththal am Werk. Chemiker und Aromatiker und Köche und Ingenieure und Sensoriker. Ganz am Ende des Geländes steht das SDC Building, das Forschungszentrum mit Kreative- und Applikationslabors. Hier wird die Welt der Aromen entschlüsselt, hier werden der Natur Geheimnisse entlockt.

### **In der Küche, im Labor, im Testraum**

Zum Beispiel in der Küche: riesengross, aufs Modernste ausgerüstet. Hier wird gekocht, getüftelt, ausprobiert, Rezepturen entwickelt. Damit auch auf der Tiefkühlpizza das Basilikumblatt nach Basilikum schmeckt. Und auch die Mikrowellenrösti über die entsprechende Röstnote verfügt. Und die Fertigsuppe bleibt eines der pièces de résistance in der Aromaforschung, eines jener Produkte, an dem ständig weitergearbeitet wird.

Zum Beispiel im Labor: klinisch sauber, hightech allenthalben. Kaum ein Aroma, das seine Zusammensetzung noch nicht hat Preis geben müssen. In den Schränken, nach Alphabet geordnet, die entschlüsselten Substanzen. Topf für Topf.

Zum Beispiel im Testraum: etwas düster, Kabinen wie bei Fernseh-Rate-shows. Hier wird testgegessen, hier werden den jeweiligen Panels, ausgewählten Menschen wie du und ich, Menüs zum Verkosten serviert.

### **Aromen im Härtetest**

Unter realistischen Bedingungen werden bei Givaudan die Lebensmittel all jenen Belastungen ausgesetzt, die sie beim Pasteurisieren oder Lagern,



in der Pfanne, im Ofen, im Tiefkühler und in der Mikrowelle auch ausgesetzt sind. Nur so lassen sich Aromastoffe realisieren und beifügen, die sich im aromatisierten Lebensmittel stabil verhalten, beispielsweise hitze- oder säurefest sind oder über eine lange Dauer erhalten bleiben. Denn das ist es, was der Konsument will – Verbraucherpräferenzen heisst dies betriebswirtschaftlich. Und was der Konsument will, will der Produzent. Und Givaudan entwickelt, was der Produzent will. So verhält es sich mit der Bedürfniskette.

Dieser dreistufige Ansatz führt zu Resultaten, die abhängig sind vom Zeitgeist, vom Lifestyle und von der Weltregion. Chinesen lieben Aromen, die Europäer kaum vertragen. Und umgekehrt. Noch ist der Markt der Aromen fragmentiert. Geschmackserwartungen variieren von Land zu Land und innerhalb ethnischer Gruppen. Globalisierung hin oder her. Und doch: Aromatiker schwärmen aus Kempththal aus und reisen zu Gourmet-Meetings nach New York, wo sie die neusten Ideen aus den besten Küchen dieser Welt kennenlernen. Oder reisen zu Fachtreffen nach Mittelamerika, wo sie die flüchtigen Komponenten von typisch mexikanischen Chili-Arten untersuchen und aus denen sodann authentische Chili-Aromen für Gewürze und Snacks herstellen. Oder sie reisen nach Japan, wo sie Saucen der asiatischen Küche kreieren. Oder sie reisen nach China, wo sie der Garküche huldigen. Stets dem Neuen verpflichtet, stets unterwegs für die Kunden. In den USA, in Australien und in den Beneluxländern kommen neue Aromen gut an. Italiener und Franzosen hingegen sind und bleiben konservativ.

## **Zunge vs. Nase**

Aroma ist eigentlich ein Begriff aus der Sensorik. Aroma wird als Empfindung aus der Verbindung von Geschmack und Geruch wahrgenommen. Der Geruchseindruck entsteht, wenn beim Verkosten durch den Rachen

eingatmet wird. Im Rachenraum erwärmen sich Aromastoffe. Diese gelangen über die Eustachische Röhre, die Rachen-Nasen-Verbindung, auch an die Rezeptoren der Nase. Die Zunge kann nur fünf Geschmacksrichtungen (süß, sauer, bitter, salzig und umami, was japanisch für «fleischig und herzhaft» und «wohlschmeckend» steht) erkennen. Die Nase dagegen bis zu 10000. Auch deshalb schmeckt uns alles gleich, wenn wir erkältet sind und die Nase nicht funktioniert.

Das Wort «Aroma» stammt aus dem Griechischen und bedeutet ursprünglich «Gewürz». Unter Aromen versteht man Substanzen, deren Zusammenwirken einen bestimmten Geruch oder Geschmack hervorrufen und damit eines der Charakteristika eines Lebensmittels ausmachen. Für den Geschmack sind die tragenden Bestandteile eines Aromas – die Aromastoffe – verantwortlich. Ein Aroma, das in der Natur vorkommt, kann aus mehreren 100 Einzelsubstanzen bestehen. Dabei bestimmen 30 bis 50 (Kern-)Substanzen die wesentlichen Merkmale. Bis heute sind rund 5000 bis 6000 Aromastoffe in der Natur identifiziert und entschlüsselt worden.

### **Natürlich, naturidentisch oder künstlich?**

Aromastoffe werden aufgrund der Ausgangsmaterialien, der Art der Gewinnung respektive der Art der Herstellung vornehmlich in die Gruppen der natürlichen Aromastoffe, der naturidentischen Aromastoffe und der künstlichen Aromastoffe eingeteilt. Dabei sind natürliche Aromastoffe chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften. Das Ausgangsmaterial bei natürlichen Aromastoffen muss pflanzlicher oder tierischer Herkunft sein. Die Herstellung naturidentischer Aromastoffe findet mittels chemischer Synthese oder durch Isolierung im Labor statt. Das Endprodukt ist chemisch gesehen mit einem natürlichen Aromastoff identisch. Künstliche Aromastoffe sind Geruchs- oder Geschmacksstoffe, die durch chemische Synthese gewonnen werden, aber nicht in der Natur nachgewiesen wurden.



Natürliche Aromastoffe machen rund 70 Prozent der Gesamtherstellungsmenge aus. Den naturidentischen Aromastoffen kommt eine Menge von rund 29 Prozent zu. Der Rest von etwa 1 Prozent wird durch künstliche Aromastoffe abgedeckt.

In der Regel werden Aromen in Lebensmitteln im Verhältnis 1:1000 dosiert, das heißt, ein Gramm Aroma pro Kilogramm Lebensmittel. Oder anders gesagt: Mit einem Kilo Aroma kann man eine Tonne Joghurt aromatisieren.

### **Hightech reicht nicht**

Doch wie werden Aromastoffe gewonnen? Man kennt verschiedene physikalische Methoden – Auspressen, Extrahieren, Destillieren – sowie fermentative Verfahren für die Gewinnung natürlicher Aromastoffe aus pflanzlichen oder tierischen Ausgangsmaterialien. Darüber hinaus bedient sich die Aromaforschung der Synthese, der Detektion, der Biotransformation und den neuesten Erkenntnissen aus der Enzymtechnologie zur Identifikation und Gewinnung naturidentischer oder künstlicher Aromastoffe. Die Analysegeräte von heute sind absolutes Hightech,

Aroma wird als Empfindung aus der Verbindung von Geschmack und Geruch wahrgenommen.



heissen Gas-Chromatograph oder Massenspektrometer, die Verfahren werden SMART und VAS (Virtual Aroma Synthesizer) genannt. Doch den präzisesten Präzisionsinstrumenten zum Trotz: Die menschliche Nase ist weit empfindlicher als jedes Hightech-Gerät. Die Nase kann rund hundert Mal in geringerer Konzentration vorkommende, flüchtige Aromaverbindungen erkennen und bleibt damit wichtigster Indikator.

### **Was uns sprachlos macht**

Nur: Aromen machen uns eigentlich sprachlos. Wenn wir etwas sehen, können wir alle Details beschreiben. Das können wir beim Riechen nicht. Wir können nicht beschreiben, was wie schmeckt, uns fehlen die Worte, wir wissen nichts über die Details – obwohl wir täglich rund 20 000 verschiedene Gerüche wahrnehmen. Auch kann der ungeübte Mensch isolierte Aromen nicht benennen, nicht identifizieren, nicht zuordnen. Deswegen haben Forscher und Spezialisten eine Sprache definiert, die sie über Aromen debattieren lässt. Diese festen Begrifflichkeiten ermöglichen, dass jeder weiss, wovon die Rede ist. Das ist unumgänglich. Denn rund 5000 bis 6000 Rohstoffe sind entschlüsselt. Mit rund 2500 Rohstoffen wird in der Lebensmittelindustrie aktiv gearbeitet – und damit

praktisch die ganze Palette der Aromen abgedeckt. Rund 15 000 gemessene Substanzen sind in Datenbibliotheken katalogisiert.

## **Deutschland alleine verbraucht die weltweite Vanille-Produktion**

Dass die Nachbildung von Aromastoffen geradezu notwendig ist, zeigt das Beispiel der Vanille-Schote. Der weltweite Anbau von Vanille würde nur ausreichen, um den Glacé-Bedarf von Deutschland zu decken. Nur gut, dass Vanille auch alternativ entwickelt werden kann. Drei Wege können zur Vanille-Produktion, vielmehr zur Vanille-Komposition führen. Der natürliche Weg: Der Vanillegeschmack kann erzeugt werden durch die Verwendung von Vanilleschoten. Der naturidentische Weg: Der Extrakt aus der Schote ist ein Aromaextrakt mit dem massgebenden natürlichen Geschmacksbaustein Vanillin. Man stellt den Aromastoff Vanillin auch synthetisch her und hat damit den naturidentischen Aromastoff. Der künstliche Weg: Als künstlichen Aromastoff gibt es Ethylvanillin, das in seinem chemischen Aufbau nicht in der Natur vorkommt, das aber ähnliche Geschmackseigenschaften wie Vanillin aufweist, jedoch viermal stärker ist.

Ähnlich verhält es sich mit der Erdbeere. Die Nachfrage nach Erdbeerejoghurt, -quark und -eis übersteigt die weltweiten Ernteerträge um ein Vielfaches. Die naturreine Erdbeere setzt sich aus etwa 500 Einzelkomponenten zusammen. Wird die Erdbeere aber naturidentisch nachgebaut, setzt sich die Matrix aus rund 50 Geschmacksstoffen zusammen – darunter dann Bausteine wie Zedernholz. Denn nimmt man Sägespäne einer Zeder und destilliert sie, kommt ein Baustein des typischen Erdbeerdüftes heraus.

## **Vielleicht made in Kempththal**

Zürich, 2010. Vor den Gestellen in den Lebensmittelläden. Die Qual der Wahl. Die Aufschriften wirken wie grell geschminkt. NATÜRLICHES AROMA! Vielleicht made in Kempththal.

Bis heute sind rund 6000 Aromastoffe der Natur identifiziert und entschlüsselt worden.







## **Restaurant Neuhof**

Sternenstrasse 30

8164 Bachs

044 858 11 80

geöffnet

Mo, Di 10.30 bis 16 Uhr

Mi bis So 10 bis 24 Uhr

Am Mittag schöpft man sich das preiswerte Menü gleich selber und am Sonntag kommt die Familie zum Brunch. Die Produkte sind aus der Region und die Küche ist biologisch und Goût Mieux zertifiziert, das Brot kommt aus der eigenen Bäckerei. In diesem Landgasthof im Bachsertal ist Nachhaltigkeit nicht ein abgehobenes Etikett, sondern tägliches Anliegen. Sei es in der gemütlichen Bauernstube oder auf der Terrasse unter der Pergola, hier fühlt sich der Gast gut aufgehoben.



A night scene at a market. In the background, there are large, illuminated wireframe sculptures. One is a tree with green and blue lights, and another is a person with red and white lights. In the foreground, a white truck is parked, with the word 'Spürretti' and a yellow bell pepper logo visible on its side. The overall atmosphere is festive and modern.

# Um 10 Uhr früh ist Feierabend

Der Zürcher Engrosmarkt ist die Drehscheibe des Früchte- und Gemüsehandels für die halbe Schweiz. Zur nächtlichen Stunde sorgen die Händler im Engrosmarkt an sechs Tagen in der Woche dafür, dass wir mit frischen Früchten und knackigem Gemüse versorgt werden.

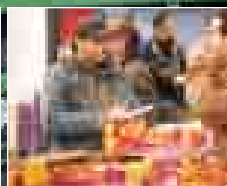
Text: Susanne Wagner

Bilder: Dominique Meienberg



[www.spavetti.ch](http://www.spavetti.ch)

gemüse en gro



**E**s ist stockdunkle Nacht. Die meisten Zürcherinnen und Zürcher liegen friedlich schlummernd im Bett und sind noch Stunden von ihrem Arbeitsbeginn entfernt. Aber nicht die ganze Stadt schläft. Zwischen Hardturm und Bahngeleisen befindet sich ein kleiner Flecken Zürich, auf dem ganz andere Regeln gelten als in der übrigen Stadt. Wer hier arbeitet, darf weder zimperlich noch ein Morgenmuffel sein. Die Markthalle ist eine Welt für sich: Hier wird die Nacht zum Tag. Für die Mitarbeiter und Händler des Engrosmarktes, einem der letzten echten Märkte der Schweiz, beginnt der Arbeitstag zwischen Mitternacht und 1 Uhr morgens.

### **Als läge Zürich am Mittelmeer**

Um diese Zeit stellen sie die von den Lastwagen aus aller Welt angelieferten Waren zu präsentablen Auslagen zusammen. Das Angebot ist fast grenzenlos: Rote Schneewittchenäpfel glänzen neben riesigen Birnen aus der Türkei; exotische Leckereien wie Mango, Sternfrucht, Ananas, Mangostan, Rambutan, Qumquats und Kaktusfeigen verleihen der nüchternen Halle südländisches Flair. Auberginen, Cherrytomaten, Zucchetti, Peperoni, Chilischoten, Artischocken, Cima di Rapa, Bohnen, Kefen, Quitten, Spinat, Trauben und Erdbeeren liegen so traut beieinander, als läge Zürich am Mittelmeer.

Obwohl der Markt offiziell erst ab 4.45 Uhr für die Wiederverkäufer geöffnet ist, spielt sich ein grosser Teil des Handels bereits vorher ab. Der Hauptbetrieb läuft hier zwischen 2 und 4 Uhr morgens, wenn die Waren intern verschoben werden. Jeder der Händler versucht, sein eigenes Sortiment zu ergänzen und zu optimieren, indem er beim Nachbarn







dazukauf, der sein bester Freund oder sein schärfster Konkurrent sein kann oder beides gleichzeitig.

Man kennt sich auf dem Engrosmarkt. Oft sind es seit Jahrzehnten die gleichen alteingesessenen Händler, darunter die Familien Giovanelli, Gentile oder Marinello, die einander trotz hartem Preiskampf Scherze zurufen und gemeinsam in der Cafeteria «Treffpunkt» einen Kaffee trinken gehen, um sich für die Weiterarbeit zur nächtlichen Stunde zu stärken.

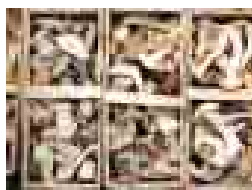
Sechs Mal in der Woche ist der Engrosmarkt Arbeitsplatz für Hunderte von Personen. Sie arbeiten für die 40 Firmen, die dafür sorgen, dass drei Millionen Menschen zwischen Bodensee und Zentralschweiz, Basel und Bündnerland jeden Tag frisches Gemüse und frische Früchte bekommen. Die grösste Markthalle der Schweiz liegt direkt beim Autobahnanschluss Zürich-West. Von Montag bis Samstag wird hier täglich die unglaubliche Menge von 800 Tonnen Frischprodukten und Spezialitäten verkauft. 60 bis 70 Lastwagen werden entladen, schätzungsweise eine Million Franken umgesetzt, 12.500 kWh Energie verbraucht und davon 200 kWh wieder zurückgewonnen.

Rund 40 Firmen sorgen dafür, dass drei Millionen Menschen frisches Gemüse erhalten.



Der Engrosmarkt ist die Drehscheibe für die erste Stufe des Handels. Aber er ist nur ein kleiner Teil des gesamten Früchte- und Gemüsehandels in der Schweiz, der von den Grossverteilern dominiert wird. Doch selbst diese ergänzen ihr Sortiment an Frischprodukten teilweise mit Waren aus dem Engrosmarkt. «Unsere Qualität ist sehr gut. Die Importware ist nur einen bis zwei Tage unterwegs, und zwar ohne Unterbrechung der Kühlkette. Die Inlandprodukte auf dem Produzentenmarkt werden am Vortag gerettet», erklärt Michael Raduner, Geschäftsführer der Zürcher Engros-Markthalle AG. Die überdachten Stände ausserhalb der Markthalle, an denen einheimische Früchte- und Gemüseproduzenten ihre frische Ware anbieten, sind in der kalten Jahreszeit jedoch fast leer.

Damit Michael Raduner bei Arbeitsbeginn mitten in der Nacht ausgeschlafen ist, geht er meistens vor 22 Uhr ins Bett. Diese ungewöhnliche Arbeitszeit stört ihn überhaupt nicht. Im Gegenteil. «Ich habe einen Superjob!», erklärt er. Wenn Michael Raduner Frühdienst hat, ist er bereits



vor der regulären Öffnung des Marktes vor Ort, um bei Schwierigkeiten zur Stelle zu sein. Als Geschäftsführer ist er auch dafür verantwortlich, dass bei Marktbeginn die gesamte Infrastruktur wie beispielsweise die Lüftung und die Kühlung der Hallen einwandfrei funktioniert. Der Engrosmarkt besteht nicht nur aus 6300 Quadratmetern Verkaufsfläche. Zum Areal gehören auch Büros der Händler im Obergeschoss, 5600 Quadratmeter Kühlfläche im Untergeschoss, wo unter anderem eine Bananenreiferei untergebracht ist, 460 Laufmeter Rampe, fünfzehn Aufzüge, sieben Hebebühnen und ein Restaurant, das von 5 bis 24 Uhr geöffnet ist.

### **Die Jagd nach der besten Qualität**

Mittlerweile ist es 3.30 Uhr morgens. Die ersten externen Einkäufer betreten die vom Neonlicht beleuchtete Halle. Viele dieser Händler, Detailisten, Restaurantbetreiber und Marktfahrer sind Stammkunden. Sie haben eine Sonderbewilligung gekauft, um sich für den täglichen Bedarf früh genug mit frischen Produkten einzudecken, bevor sie ihren eigenen Betrieb öffnen. Mit Handrollis im Schlepptau bahnen sie sich ihren Weg durch die 180 Meter lange Ladenstrasse, die links und rechts von den Kisten und Stapeln der verschiedenen Anbieter gesäumt ist. Geschickt weichen sie den Elektrogabelstaplern aus, die surrend durch die Halle fahren.

Ruhig, aber konzentriert und raschen Schrittes gehen die Einkäufer von Stand zu Stand. Da und dort nehmen sie eine Frucht in die Hand und riechen daran. Sie wechseln ein paar Worte, vergleichen, begutachten, schauen immer wieder auf die Uhr, kaufen und lassen sich Lieferscheine





ausstellen. Innet kurzer Frist müssen sie die beste Qualität finden und gleichzeitig die Preise und die Zeit im Auge behalten. In ihren Geschäften und an den Marktständen müssen viele schon um 6 Uhr für ihre eigenen Kunden bereitstehen.

Dass hier Menschen einkaufen, die ein Fingerspitzengefühl für Qualität haben, sieht man an der älteren Frau, die jede Mango mit viel Liebe einzeln auswählt und sorgfältig auf den Handrolli legt. «Viele Köche von Restaurants wissen heute nicht mehr, wann welches Gemüse Saison hat», erklärt der Inhaber eines Engrosgeschäftes für Früchte und Gemüse, der sich beeilen muss, weil er bald seinen eigenen Laden im Stadtkreis 5 öffnet. Neben einem überdimensionierten Sack Zwiebeln hat er einen Kasten Wirz sowie Erdbeeren, Bohnen und Pflaumen aus Südafrika auf seinen Rolli gepackt.

Dem Einkäufer der Metzgerei Reif am Zürichberg, die auch Comestiblewaren anbietet, macht das frühe Aufstehen ebenfalls nichts aus. So





Orangen von bester Qualität werden geliefert. Höchste Konzentration in den frühen Morgenstunden.

habe man wenigstens etwas vom Tag, erklärt er fröhlich. Er kauft die Champignons immer beim selben Händler auf dem Engrosmarkt, weil er davon überzeugt ist, dass es die besten sind. Seine tägliche Bestellung an Früchten ist schon im Lieferwagen auf dem Weg ins Geschäft. Viele Einkäufer lassen sich die Ware liefern, die sie am Vorabend oder um Mitternacht bestellt haben. Jetzt sind sie in der Markthalle, um ganz gezielt nach einzelnen Spezialitäten zu suchen.

65

Ein regelmässiger Kunde ist Maurice Houraibi, Geschäftsführer des Restaurants Cèdre in Aussersihl. Dreimal pro Woche kauft er auf dem Engrosmarkt ein: «Ich bin um 3.30 Uhr hier, weil ich die beste Qualitätsware suche. Um 5, 6 Uhr finde ich nicht mehr die gleiche Qualität.» Der gebürtige Libanese, der von sich sagt, er sei auf dem Engrosmarkt in Beirut geboren worden, weiss ganz genau, was er will. Routiniert bewegt er sich zwischen den Früchte- und Gemüseboxen, kritisiert die Qualität der Orangen, sucht sich jede Kiste Zitronen einzeln aus, bis er seine Palette zusammengestellt hat. Die besten Zitrusfrüchte seien die mit den frischen Blättern. Daran sehe man, dass sie vor zwei, drei Tagen noch in Sizilien am Baum gehangen haben.

Für die Mezze, die libanesischen Vorspeisespezialitäten, verarbeitet das Restaurant viele Auberginen. Auch sie müssen aus Sizilien stammen: «Eine Aubergine ist nicht einfach eine Aubergine. Es gibt riesige Unterschiede. Der Stiel muss stark sein, die Haut muss glänzen. Die erste Frucht einer Auberginenpflanze ist die beste. Darin steckt ihre ganze Kraft.» Maurice Houraibi ist mit der Qualität der Produkte auf dem Zürcher Engrosmarkt grundsätzlich sehr zufrieden. Dafür ist der Restaurantbetreiber, der erst



um ein Uhr morgens ins Bett geht, auch bereit, seinen Schlaf zu opfern: «Ich schlafe jeweils am Morgen von 7 bis 11 Uhr oder ein paar Stunden am Nachmittag.»

Wenn mehr Köche oder Restaurantbesitzer auf den Engrosmarkt kämen, würde das Thomas Hug, Einkäufer der Firma Bananen + Frucht AG, sehr begrüßen. Er weiss jedoch, dass vielen dazu schlicht die Zeit fehlt. «Oft arbeiten die Köche bis Mitternacht und geben dann ihre Bestellung per Fax bei uns auf. Um 6 Uhr morgens haben sie die Ware schon im Betrieb.» Gemäss Hug kommen heute nur die Gourmetköche auf den Markt, die etwas ganz Spezielles suchen. Oder Inhaber von Spezialitätenläden, die ausgefallene Produkte oder Neuheiten anbieten, die in normalen Läden nicht zu finden sind. Wie beispielsweise die süssen Cherryorangen, eine Art Minimandarinen.

Tatsächlich machen sich immer weniger Kunden die Mühe, so früh aufzustehen und in aller Herrgottsfrühe Waren und Preise zu vergleichen. Ein grosser Teil der rund 40 Anbieter und Importeure liefert heute direkt. Das heisst, der Kunde bestellt telefonisch oder online und bekommt Ware, die er selbst nie gesehen hat. Der Markt hat sich gewandelt. Der Preisdruck der Grossverteiler und Billiganbieter hat seine Spuren hinterlassen. In den letzten Jahren mussten verschiedene Händler im Engrosmarkt ihr Geschäft wegen mangelnder Rentabilität aufgeben. Darunter auch Franco Zambelli, der seinen Früchte- und Gemüsehandel schliessen musste, als er einen wichtigen und renommierten Kunden verlor. Für Franco Zambelli und seine Frau waren 75-Stunden-Wochen normal, wenn sie die Buchhaltung und den Einkauf dazurechneten. Auf Ferien mussten sie oft ganz verzichten.



Die meisten alteingesessenen Händler haben denn auch Mühe mit der Nachfolge. «Die Jungen wollen heute nicht mehr um Mitternacht aufstehen. Das ist sehr schade. Es wäre ein neues Konzept nötig, um die Jungen zum Mitmachen zu motivieren», sagt Beat Schönbächler, einer der grossen Händler am Engrosmarkt, die das Geschäft unter sich aufteilen. Mit seinen Firmen Agropex und Agroform hat er sich auf Gemüse, Früchte und Pilze spezialisiert. «Sali Hampi, sind die Steinpilze gut?», ruft er einem Kunden zu, der die geflochtenen Körbe voller Pilze begutachtet.

Unter den 18 Sorten Pilzen sind bekannte wie Eierschwämme und Steinpilze aus Südafrika, Herbsttrompeten und Shitake, aber auch ausgefallene wie violette Pien bleu und eine Neuzüchtung namens Schafchampignon. Längst werden auf dem Engrosmarkt nicht nur Früchte und Gemüse verkauft, sondern auch Tiefkühlware oder Halbfertigprodukte für Restaurants, wie gerüstete Kartoffeln oder geschnittene Salate. Für kleine Händler sei es in den letzten Jahren immer schwieriger geworden. «Überleben kann man in der Lebensmittelbranche langfristig nur noch mit grossen Volumen», so Schönbächler. Beispielsweise mit Jahresaufträgen, die offiziell von Grossisten oder der Stadt Zürich ausgeschrieben werden.

## **Der Engrosmarkt entwickelt sich zu einer Logistkdrehscheibe**

Obwohl der Engrosmarkt in Zürich eine Institution zu sein scheint, ist er doch erst 30 Jahre alt. Im 19. Jahrhundert entstanden in ganz Europa Grossmarkthallen, nur in der Schweiz nicht. Bereits in den 1930er-Jahren war eine Grossmarkthalle in Zürich geplant gewesen. Behörden, Politiker und Initianten konnten sich nicht einigen, und so wurde das Projekt immer



wieder aufgeschoben. Erst 1980 konnte die neue Engrosmarkthalle an der Aargauerstrasse 1 eingeweiht werden.

Vorher hatte sich der ganze Grosshandel mit frischen Früchten und Gemüse auf dem «wilden» Markt unter freiem Himmel, unter anderem an der Ausstellungsstrasse, abgewickelt. So erstaunt es nicht, dass sich früher «Gemüslers» und Nachtschwärmer, die vom Ausgang zurückkehrten, manchmal gegenseitig in die Quere kamen. Aus jener Zeit stammen auch die Geschichten von Schlägereien unter den Marktleuten, wenn einer die anderen mit zu tiefen Preisen verärgerte.

Zu den Ersten, die Aktien der noch jungen Engrosmarkt-AG zeichneten, gehörte Antonio Stomeo, der 1955 als gelernter Schuhmacher mit einem Kartonkoffer voller Habseligkeiten in die Schweiz kam und lange zu den renommiertesten Gemüsehändlern auf dem Engrosmarkt zählte.

Inzwischen hat er das Geschäft verkauft. Alteingesessene Händler bestätigen, dass sich der Engrosmarkt in den letzten Jahren stark verändert hat. Weil die Detaillisten mehr Umsatz am Wochenende machen, konzentriert sich das Marktgeschehen heute hauptsächlich auf Donnerstag und Freitag.

Dass es in Zürich immer weniger schweizerische, spanische und italienische Quartierläden, dafür mehr türkische und asiatische gibt, widerspiegelt sich auch im Angebot des Engrosmarktes. Statt Massenprodukte aus Italien wollen die Kunden vermehrt exklusivere Produkte wie beispielsweise den teuren Blattsalat Radiccio Castellfranco. Oder ausgefallenes Gemüse oder Früchte aus Thailand, die noch nicht beim Grossverteiler





erhältlich sind. Michael Raduner sieht die Zukunft des Engrosmarktes verstärkt in solchen Spezialprodukten. Auch der Absatz biologisch angebaute Produkte wird seiner Ansicht nach zunehmen.

«Das Interesse an Biofrüchten und -gemüse nimmt nach wie vor zu. Aber seit die Grossverteiler Bioprodukte verkaufen, haben Reformhäuser wie auch die kleineren auf Bio spezialisierten Geschäfte zunehmend Mühe mitzuhalten», sagt Alex Chatelain, dessen Vater zu den Biopionieren gehörte. Früher hatte Chatelain noch um die 90 kleine Gemüseläden als Kunden, heute beliefert er Restaurants, einen Grossverteiler und einige wenige Altersheime. Der Engrosmarkt habe sich immer mehr zu einer Logistkdrehscheibe entwickelt. «Alle unsere Kunden geben ihre Bestellung schriftlich, telefonisch oder online bei uns auf und kommen gar nicht mehr bei uns in der Markthalle vorbei.»



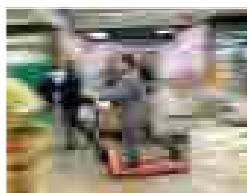
Kistenweise preisgünstige Ware am Samstagmorgen für die Zürcher Bevölkerung.

## **Am Samstagmorgen ein Gemüsebazar für die Zürcher Bevölkerung**

71

Ruhiger wird es auch am Samstag um sieben Uhr morgens auf dem Engrosmarkt. Alle Geschäfte sind abgewickelt und die Wochenendeinkäufer und Lieferwagen der Wochenmärkte, Hotels, Restaurants und Detaillisten längst abgezogen. Doch Feierabend ist noch lange nicht, und ruhig bleibt es nur für eine Stunde. Einzelne Geschäfte räumen jetzt die Ware um, schreiben neue Preisschilder und öffnen die Tore des Marktes von acht bis halb zehn Uhr ein letztes Mal in dieser Woche – für die Zürcher Bevölkerung.

Zwar bieten die Händler zu diesem Zeitpunkt vorwiegend kistenweise preisgünstige Ware feil, die sie am Montag aus Haltbarkeitsgründen nicht mehr verkaufen können. Doch es lohnt sich alleweil, einmal durch die betriebsame Markthalle zu schlendern, die Auslagen zu betrachten, den Rufen der Händler zuzuhören und sich wie auf einem orientalischen Gemüsebazar zu fühlen – fast im Herzen von Zürich.









### **Restaurant Blüemlisalp**

Blüemlisalp

8704 Herrliberg/ZH


044 915 34 90

geöffnet

Do bis Sa, Mo 9 bis 24 Uhr

So 10 bis 22 Uhr

In der Blüemlisalp gibt's ihn noch: den authentischen Ländlerabig jeweils am letzten Freitag im Monat, ausser im Dezember. Ansonsten empfiehlt sich die urchige Stube für den hungrigen Spaziergänger, der hoch über dem See mit schönem Blick auf die Albiskette zwischen Herrliberg und Erlenbach eine kleine Pause einlegen will. Dort bestellt man dann eine Röstli oder im Winter ein Käsefondue. In Herbst lohnt es sich auch, für eine Metzgete diese ländliche Bauernbeiz aufzusuchen, die aus einer vergangenen Schweiz zu stammen scheint.



Als die Hürlimann-Brauerei in Zürich 1997 geschlossen wurde, dachten viele Bierliebhaber, damit sei das Ende der regionalen Braukultur eingeläutet worden. Doch es war nur der Anfang eines regelrechten Booms für den «Hopfentee» aus heimischer Produktion.

Text: Daniel Böniger Herz

Bilder: Meinrad Schade

# Hopfen, Heimat, harte Arbeit



**N**ovember 1997. Kurz vor sieben Uhr morgens betritt Ralf Paul das Areal der Brauerei Hürlimann. Nachdem er vor seinem Spind in die Arbeitskleidung geschlüpft ist, bereitet er als Erstes die Filtrieranlage für das Bier vor. Er leert mehrere 50 Kilo schwere Säcke Kieselgur durch eine Klappe in einen monströsen Bottich, schliesslich drückt der gelernte Bierbrauer den Startknopf am Steuerungskasten und startet die Filtration des goldgelben Biers. Sobald ein Lagertank leer gepumpt ist, dreht er den entsprechenden Reibehahn im Gegenuhrzeigersinn zu. Für den Beobachter ist nicht zu merken, dass es Ralf Pauls letzter Arbeitstag in der Brauerei ist. «Wir alle haben bis zum letzten Moment unsere Jobs mit gewohnter Routine durchgezogen», sagt der heute 47-Jährige rückblickend.

Als vor 13 Jahren Hürlimann geschlossen wurde, ging eine Ära zu Ende: 1866 war die Brauerei mit dem weissen Stern auf rotem Grund ins Zürcher Enge-Quartier gezogen, in den folgenden Jahren gelang es dem Betrieb, einige kleinere Brauereien in der Region zu schlucken, wie 1921 etwa die Brauerei Üetliberg. Auf dem Höhepunkt der Firmengeschichte, kurz vor dem Zweiten Weltkrieg, war Hürlimann zum grössten Bierhersteller in der ganzen Ostschweiz geworden.

Fast ein halbes Jahrhundert lang war darauf Hürlimann-Bier der Inbegriff, wenn es um Hopfensaft aus Zürcher Produktion ging – bis in die frühen 90er-Jahre: Die Brauerei schielte Richtung Ausland, gierte nach neuen Absatzmärkten, wollte mit dem beliebten Zürcher Bier auch im Exportgeschäft Geld verdienen. Wer sich auf dem Biermarkt behaupten will, so lautete die Devise, muss möglichst viele Hektoliter absetzen. Und dafür schien es am vorteilhaftesten zu sein, sich mit einem potenten Partner zusammenzutun: der Feldschlösschen AG in Rheinfelden.

Doch wurde der neue «grosse Bruder» Feldschlösschen wenig später an den noch potenteren dänischen Carlsberg-Konzern verkauft – und damit

waren auch die Tage des Hürlimann-Biers gezählt. Statt zu einer Stärkung des Auftritts im Ausland kam es aus Profitgründen zur Schliessung der Zürcher Brauerei. Rund 300 Mitarbeiter verloren ihren Job. Darunter auch Ralf Paul, der bis zur letzten Stunden sein Bestes für Hürlimann gegeben hatte.

## **Der Konsum stagniert, die Vielfalt steigt**

Hürlimann war bei Weitem nicht die einzige Schweizer Brauerei, die in die Hände der ausländischen Biergiganten geriet: Das beliebte Fribourger Cardinal und das Walliser Bier aus Sion sind (wie Hürlimann beziehungsweise Feldschlösschen) im Besitze vom Biergiganten Carlsberg. Das Bündner Calanda und das Winterthurer Haldengut gehören inzwischen zum international tätigen Heineken-Konzern; relativ lange durchgehalten hatte Eichhof – bis 2008 konnte sich die Luzerner Brauerei gegen die Übernahme durch den holländischen Konzern wehren.

Verschärft worden war der Verdrängungskampf auf dem Biermarkt zusätzlich dadurch, dass in den 90er-Jahren der Pro-Kopf-Bierkonsum in der Schweiz tendenziell am Sinken war: Wurden vor rund 20 Jahren in der Schweiz pro Kopf noch über 70 Liter Bier jährlich getrunken, waren es 2005 fast 16 Liter weniger. Jahr für Jahr wurde der Kuchen, um den sich die Grossbrauereien stritten, kleiner. Inzwischen hat sich die Lage teilweise erholt und die getrunkenen Liter von Herrn und Frau Schweizer haben sich auf einem durchschnittlichen Konsum von etwa 57 Litern eingependelt.

Doch es wird hierzulande nicht mehr nur Hopfensaft von Carlsberg und Heineken getrunken – paradoxerweise hat sich diese Konzentration auf wenige Grossanbieter als fruchtiger Nährboden für die Mikro- und Kleinbrauereien-Szene erwiesen. Die entsprechenden Betriebe entwickeln sich nämlich, im Gegensatz zu den Gross- und mittelgrossen Brauereien,



in den letzten Jahren ausgesprochen positiv. Mittlerweile existieren geschätzte 300 Mikrobrauereien im Schweizerland, die ihre Biere zumindest teilweise kommerziell absetzen. Das sind so viele wie seit über 100 Jahren nicht mehr.

Auch der eingangs vorgestellte Bierbrauer Ralf Paul hat 1997 die Gunst der Stunde genutzt: Bald nach seinem letzten Arbeitstag bei Hürlimann arbeitete er eine Zeit lang für die Zürcher Brauerei Turbinen-Bräu. Wenig später gründete er seinen eigenen Betrieb: Seit mittlerweile acht Jahren produziert er im aargauischen Villmergen in einer ehemaligen Färberei Spezialitäten unter dem Label «Bier Paul». Seine Biere verkauft er an Restaurants und in einem kleinen Laden im Zürcher Kreis 3. Von den pro Jahr ausgestossenen 3000 Hektolitern kann er mittlerweile ganz gut leben, wie er sagt.

### **Stammtisch gegen das «Mirau-Bier»**

Erster Montag im Monat in der Brasserie Fédéral im Zürcher Hauptbahnhof zur Apérozeit. Wie üblich trifft sich an einem der grossen runden Holztische die Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt (GFB), eine illustre Runde aus etwa 20 Frauen und Männern. Die Versammelten haben sich ein edles Ziel gesetzt: die Beliebtheit des «Mirau-Biers» in der Gastronomie zu bekämpfen. Mirau-Bier? «Wenn einer in der Beiz eine Stange bestellt, hört man von allen anderen am Tisch nur die Worte «mir auch!», erklärt der langjährige Präsident des Vereins Daniel Reuter. Nicht so beim GFB. Als der tamilische Kellner an den Tisch tritt und sein Notizblöckchen zückt, bestellt rundherum tatsächlich jeder ein anderes Bier: Der Pöstler hat Lust auf ein offenes Schwarzbier vom Brauhaus in Frauenfeld. Die Hausfrau ordert ein helles Ziegelhof in der Bügelflasche. Und Reuter selber möchte einen Becher seines Lieblingsbiers geniessen: Er bestellt ein dunkles Stadtbühl aus Gossau.



Zurzeit zählt die Gesellschaft über 400 Mitglieder, gegründet wurde sie vor über 15 Jahren im Biergarten der Forschungsbrauerei München: «Nur leider ist die Gründungsurkunde, eine schlichte Papierserviette, verloren gegangen», sagt Daniel Reuter mit einem Augenzwinkern. Über die zunehmende Zahl an Spezialbieren von Kleinbrauereien – wie etwa die Gerstensäfte von Bier Paul – sind er und seine Vereinsgenossen hoch erfreut. Teilweise sei das auf ein Umdenken in der Gastronomie zurückzuführen, meint Reuter: «Ganz offensichtlich haben die Wirte inzwischen begriffen, dass es falsch ist, nur in verkauften Hektolitern zu denken.» Analog zum Wein sei der Konsument auch beim Bier bereit, für eine Spezialität tiefer in die Tasche zu greifen.

«Und nicht zuletzt ist Bier auch Heimat», sagt Daniel Reuter. Er glaubt, dass die Konsumenten tatsächlich nicht per se gewillt sind, einfach «holländisches» oder «dänisches» Bier zu trinken. Was der GFB-Präsident da behauptet, kann er belegen: mit dem erfolglosen Vorpreschen der Marke Amstel (Heineken-Gruppe) auf dem helvetischen Biermarkt. Weder in Restaurants noch im Detailhandel fand die Biermarke eine genügend grosse Anhängerschaft. Inzwischen ist der Brand Amstel fast gänzlich wieder aus der Schweiz verschwunden.

### **Turbinen-Bräu: Von der Szenebrauerei zur Zürcher Spezialität**

Adrien Weber von Turbinen-Bräu kann sich nicht über mangelndes Interesse beim Konsumenten beklagen. Seine Biere – aus Zürich für Zürich – wie etwa das helle «Gold-Sprint» oder das Hefeweizen namens «Start» sind in der Region ausgesprochen beliebt. Vor 13 Jahren hat der 47-Jährige mit Partnern das junge Zürcher Brauunternehmen gegründet: «Als wir erfuhren, dass die Hürlimann-Brauerei schliessen wird, war das gewissermassen die Initialzündung», sagt der geborene Neuenburger.



Der mittelgrosse Braubetrieb hat seinen Sitz in Zürich-Altstetten, und das Geschäft floriert: «Ich kann mir einen anständigen Lohn auszahlen», sagt Adrien Weber, dem inzwischen 60 Prozent der Aktien gehören. Begonnen hat er 1997 mit einem Ausstoss von 1000 Hektolitern Gersensaft jährlich, inzwischen ist daraus das 15-Fache geworden. Man ist geneigt, von einer Erfolgsgeschichte zu sprechen – doch der Brauereichef winkt ab: «Ich und meine damaligen Partner haben einfach den richtigen Moment erwischt. Wir waren ein Produkt des damaligen Zeitgeistes.» Fürs Geschäft war nicht unwesentlich, dass 1996 die Bedürfnisklausel in der Gastronomie aufgehoben wurde: Waren vorher im Kanton Zürich die Restaurant- und Barbewilligungen an Bevölkerungszahlen in der Region oder im Quartier gekoppelt, konnten nach der Gesetzesrevision allorts Gastlokale – unabhängig von den so genannten «Bedürfnissen» – eröffnet werden. In Fabrikarealen, in Coiffeursalons, in Badeanstalten schossen neue Beizen wie Pilze aus dem Boden. «Und die neuen Gastronomen wollten natürlich ein Bier ausschenken, das zur Aufbruchstimmung passte.» Viele darunter seien Quereinsteiger gewesen, Leute, die man ursprünglich aus dem Ausgang kannte; die ihre ersten Erfahrungen als Gastgeber in illegalen Bars gemacht hatten. Sie nahmen das regionale

Kundennähe und «szeniges Image» sind zentrale Erfolgsfaktoren.

Turbinen-Bräu dankbar auf ihre Getränkekarten: «Diese Brauerei tickt ähnlich wie wir», werden sich die Jungwirte gedacht haben.

Als weiteres wichtiges Verkaufsargument für Turbinen-Bräu hat sich der Kundenservice erwiesen: «Wenn ich in Bars und Restaurants vorbeigehe», sagt Adrien Weber, «bin ich nicht einfach ein Aussendienstmitarbeiter eines anonymen Konzerns, sondern der Chef meiner Brauerei.» Nicht zufällig macht er vier Fünftel des Umsatzes mit offenem Bier, spricht in der Gastronomie. Nur etwa ein Fünftel wird flaschenweise beim samstäglichen Rampenverkauf vor Ort abgesetzt.

Neben dem «szenigen Image» und der Kundennähe von Turbinen-Bräu gibt es noch einen weiteren Grund für den Erfolg: Die Tatsache, dass «Gold-Sprint» und die anderen Biere Webers bis heute auf Stadtzürcher Boden produziert werden: Wer ein echtes «Stadt-Züri-Bier» trinken will, hat seit der Schliessung von Löwenbräu und Hürlimann bekanntlich keine grosse Auswahl mehr.

Turbinen-Bräu kommt auch bei Biertrinkern an, die gar keine Zürcher sind: Gerade Touristen sind während ihres Aufenthalts in Zürich an regionalen Produkten ausgesprochen interessiert. Wie sonst könnte man erklären, dass das noble Park Hotel Hyatt oder der «Wurst-und-Rösti-Betrieb» Zeughauskeller Kunden beim Altstetter Braubetrieb sind? Berührungspunkte mit solchen «kommerziellen» Abnehmern hat Adrien Weber übrigens keine. Er vergleicht sein Bier mit der erfolgreichen Freitag-Tasche: «Am Anfang ist eine gesunde Basis im weiteren Freundes- und Bekanntenkreis wichtig – längerfristig kann man davon aber nicht leben», sagt er. Bis heute ist Turbinen-Bräu im Wachstum begriffen: «Wie schon für die Fussball-WM in Deutschland mussten wir auch für die Euro in der Schweiz und in Österreich neue Gär- und Lagertanks installieren», so Weber.



## **Der Hobby-Brauer: Max Steiner und sein Quartierbier**

Von mehreren Metern hohen Lagertanks, wie sie bei Turbinen-Bräu stehen, kann der Pensionär Max Steiner bloss träumen. Er produziert seit über sieben Jahren ein regelrechtes «Quartierbier», das Schwamendinger Hopfenbräu. «Die Idee dazu ist mir am Stammtisch gekommen», sagt der 74-Jährige. Weil so viel Chemie in den anderen Bieren sei, wollte er ein sauberes Bier herstellen, erinnert sich der rüstige Rentner an die Anfänge. Gesagt, getan. Seinen ersten Sud stellte Max Steiner in einem Kochtopf in der eigenen Küche her. Mehrere Monate pröbelte er an der richtigen Rezeptur herum – wesentlich sind neben den verwendeten Getreide- und Malzsorten vor allem die Siedtemperaturen und -zeiten. Als Steiner mit seinem Produkt zufrieden war, begann er, sein Bier unter Lizenz in einer grösseren Brauerei ausserhalb der Stadt abzufüllen.

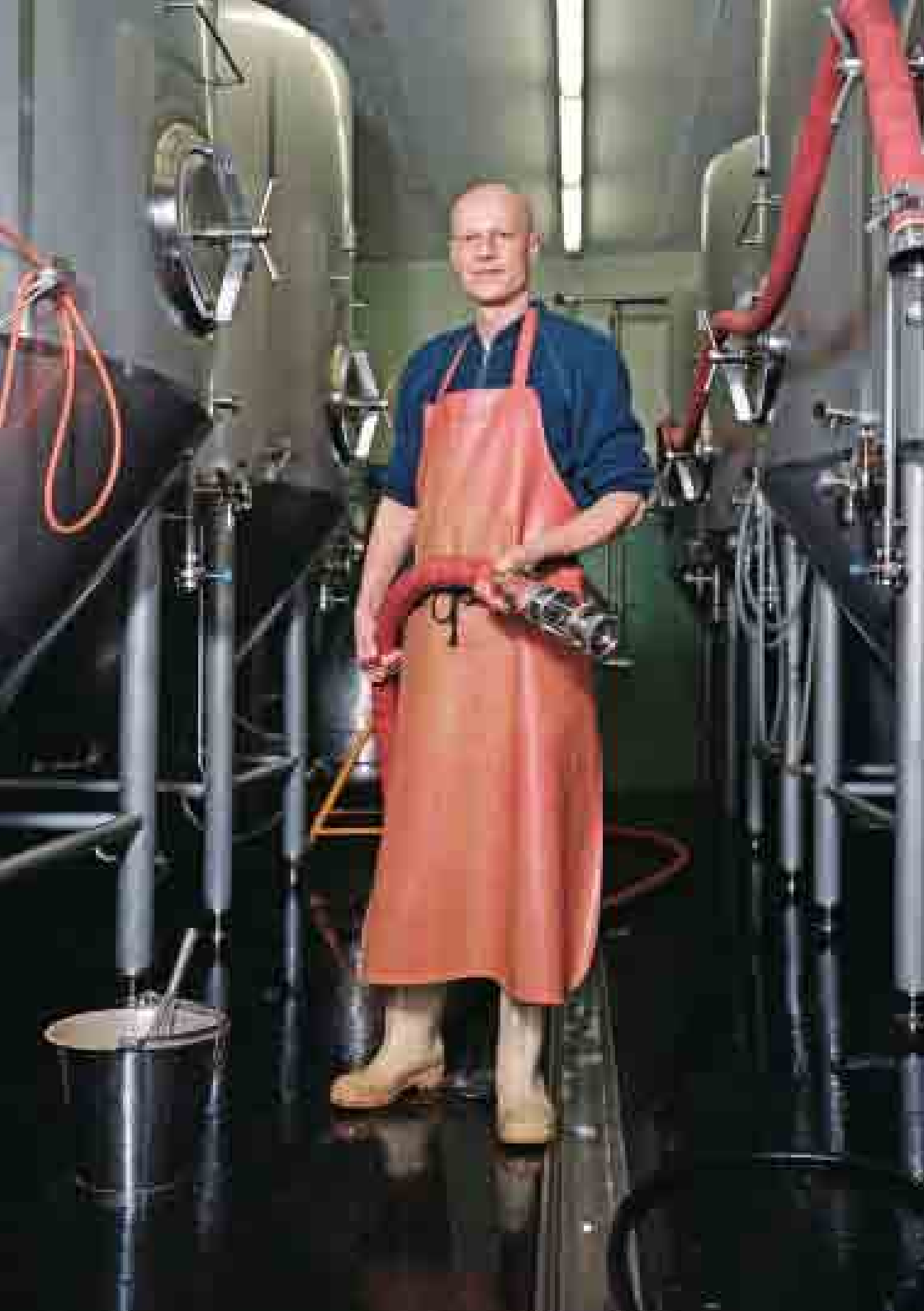
Einen kleinen Teil des Schwamendinger Hopfenbräus stellt Steiner aber weiterhin in Handarbeit her: In einem kleinen Braukessel mit blossen 60

Litern Fassungsvermögen macht er etwa einmal die Woche einen «Haus-sud», den er in einem Kellerlokal in Zürichs Norden ausschenkt – getrunken wird es von Besuchern und Freunden, die dort vorbeikommen, um einen Harass Bier für zu Hause abzuholen.

## **Die Nachfrage ist grösser als die produzierte Menge**

Max Steiner ist nicht der Einzige im Raum Zürich, der seine Freizeit dem Brauen von lokalem Bier widmet. Auch in ländlichen Gebieten werden köstliche Biere hergestellt. So etwa in Weisslingen bei Illnau-Effretikon, wo Käthy und Roberto Favero ihr «Wislinger Berg-Bräu» produzieren. «Wir haben stets weniger Flaschen auf Lager, als wir verkaufen könnten», gibt die Bürofachangestellte Käthy Favero Auskunft. Die Kundschaft, grösstenteils kommt sie aus der umliegenden Region, ist begeistert vom Lokalbier.

Das erste «Wislinger Berg-Bräu» wurde 2003 gebraut, damals hätten sie es noch mit einer Stoffwindel filtriert. Inzwischen haben Faveros ihre Gerätschaften aufgerüstet: Als Sudkessel dienen zwei alte Kochwasch-Zuber, wie man sie häufig vor Bauernhäuser als Blumentöpfe sieht; mit Gas werden sie geheizt. Als Gärtank wird ein ausgedienter Milchkühler verwendet, der rund 250 Liter fasst. Die Malzmühle ist nicht minder faszinierend: Statt wie zu Anfangszeiten von einer Handkurbel wird sie nun von einer ausgedienten Handbohrmaschine betrieben. Da ein Sud um die neun Stunden Zeit beansprucht, braut das Ehepaar sein Bier rund zwölfmal jährlich in einem umgenützten alten Stall: «Wir verdienen damit nichts, müssen aber dank eines Verkaufspreises von 2.50 Franken auch nichts drauflegen.» Das entspricht etwa 15 Hektolitern, die auf einem Platz von gerade mal zwei Quadratmetern produziert werden. Auf einer Schiefertafel vor dem Haus ist angeschrieben, ob und wann «Wislinger» im Verkauf ist.



In der Region gibt es zahlreiche Brauereien, die in kleinem Rahmen eigenes Bier herstellen: Im Seefeld etwa der Stadtzürcher FDP-Präsident Urs Egger, zusammen mit dem Zahntechniker Marco Camin und dem Bauunternehmer Roland Möhrle. «S'Bier» nennen sie ihren Gerstensaft, von dem rund fünf Hektoliter wöchentlich gebraut werden. Als Sudstube dient seit September 2005 ein denkmalgeschützter, klappriger Schuppen am südlichsten Ende der Stadt.

Auch Andreas Aemmer, ein gelernter Informatiker, ist nebenberuflicher Bierbrauer aus Leidenschaft. Er stellt sein Bier in der Küche seiner Soussol-Wohnung her, nennt es Hirnibräu und verkauft es via Homepage oder über Freunde und Bekannte. Mit der Brasserie Bernoulli hat er sogar einen Gastbetrieb finden können, der seinen durchaus gelungenen «Hopfentee» im Getränkeangebot führt.

Bier mit Lokalkolorit boomt offensichtlich. Musste man vor rund fünf Jahren nach regionalen Spezialitäten noch regelrecht suchen, haben inzwischen auch Coop und Jelmoli, «Drinks of the World» im Hauptbahnhof oder der Getränkemarkt «Rio's» diverse Sorten im Angebot. Darunter sogar eine Marke, die zwar als «Zürcher Bier» verkauft wird, sich bei genauem Lesen des Kleingedruckten auf der Flasche aber als in Deutschland gebrautes Bier erweist. Dass ausserhalb des Kantons produziert wird, kommt gleich mehrmals vor.

### **Noch immer gilt: Gutes Bier ist harte Arbeit**

Natürlich sind die meisten beschriebenen Brauereien – und die Liste liesse sich problemlos verlängern – deutlich kleiner als der Betrieb von Ralf Paul. Neben seinen Hauptbieren, dem hellen «01» und dem Schwarzbier «02» setzt er auf Spezialitäten: Dazu gehört das Sommerbier «04», das mit hellem Gerstenmalz sowie etwas Weizenmalz hergestellt wird und einen geringen Alkoholgehalt von 4.3 Volumenprozent hat. Oder das «07», ein naturtrübes, amberfarbenedes Bier, das der Brauer jeweils in



den Wintermonaten produziert. Der Konsument will Abwechslung statt «Mirau»-Bier.

Wenn er im kalten Januar frühmorgens durch den Schnee ins Brauhaus in Villmergen stampft, ist es draussen noch dunkle Nacht. Zuerst zündet er das Licht in der ehemaligen Färbereihalle an, dann zieht er seine Gummistiefel an. Schliesslich schaut er nach dem Brauwasser, das seit vier Uhr nachts mit Dampf aufgeheizt wird. Eine Neonröhre flackert, doch das scheint Ralf Paul nicht zu stören. Ruhig macht er seine Arbeit, wie damals bei der Hürlimann. Er stellt 50 Kilo schwere Säcke mit Gerstenmalz neben den Sudkessel. Schleppt Harasse an den richtigen Ort, hebt die leeren Bierfässer eines nach dem anderen in die Putzmaschine. Und kommt sogar ins Schwitzen. Damals wie heute sind harte Arbeit und der persönliche Einsatz des Brauers offensichtlich die wichtigsten Zutaten für ein gelungenes Bier.





**Menu to Offmarketed**

Appetizer	12.95	15.95
Salad	10.95	13.95
Bread	2.95	3.95
Soup	5.95	6.95
Specialty Sandwich	10.95	12.95
Hot Plate	15.95	17.95
Entree	18.95	20.95
Side	3.95	4.95

**Reservations**

Private Dining	10.00
Event Space	15.00
Bar	2.00
Seating	1.00



## **Restaurant Bierfalken**

Löwenstrasse 16

8001 Zürich


044 211 68 23

geöffnet

Mo bis Fr 11 bis 23 Uhr

Sa 10 bis 16 Uhr

Das Restaurant Bierfalken liegt mitten im Zürcher Geschäftsherzen, zwischen Modeboutiquen, Banken, Versicherungen und Warenhäusern. Das Gastroangebot in der Umgebung reicht von der amerikanischen Kaffeehauskette über das trendige Vegetarierrestaurant hin zum britischen Pub und lässt den Bierfalken wie einen Fremdkörper aus einer anderen Zeit erscheinen. Vielleicht ist er gerade deshalb so beliebt. Man bestellt das wirklich beeindruckende Riesen Cordon-Bleu für 30.50 Franken und erhält doppelt so viel wie im Trendlokal. Oder einen Rahmspätzlitopf, der mit Käse überbacken ist. Dazu natürlich ein Bier. Vielleicht ein Dunkles, das es hier auch im Offenausschank gibt.



Die Käseproduzenten im Zürcher Oberland nicht mit A-fonds-perdu-Beiträgen unterstützen, sondern sie zur Herstellung origineller und qualitativ hochstehender Spezialitäten ermutigen: Mit dieser Idee initiierte die Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet 1995 das Qualitätslabel «natürli». Eine Erfolgsgeschichte, die alle Beteiligten glücklich macht: die Milchbauern, die Käser – und «natürli» auch die Konsumenten.

Text: Anne Suter

Bilder: Renato Bagattini

# **«natürli» nur das Beste**

**Innovative Käser aus dem  
Zürcher Berggebiet vermarkten  
ihre Spezialitäten gemeinsam.**



**W**altsberger, Hinkelstein und Gyrenbaderli: So heisst die Zürcher Oberländer Antwort auf Emmentaler, Parmesan und Brie. Nicht weniger als 150 verschiedene Käsespezialitäten, produziert ausschliesslich mit Milch aus silofreier Fütterung, werden im Zürcher Berggebiet hergestellt und unter dem Label «natürli» gemeinsam vermarktet. 17 Käsereien in 15 Gemeinden – darunter je zwei auf Thurgauer und St.Galler Boden – sind an dem 1995 initiierten Regionalmarketingprojekt beteiligt. Zu kaufen gibt es die mit etlichen «Swiss Cheese Awards» und anderen Preisen ausgezeichneten Produkte bei rund 300 Detaillisten im Grossraum Zürich/Winterthur.

### **Waltsberger Grosslockkäse statt Emmentaler**

Der Waltsberger Grosslockkäse, wie die Spezialität mit vollem Namen heisst, wird auf dem Tisenwaltsberg oberhalb von Bäretswil produziert. Walter Gerhard steht im Gärraum des von ihm seit 1984 in zweiter Generation geführten Familienbetriebs und klopft mit dem Mittelfinger der rechten Hand auf einen der 80-Kilogramm-Laibe, die auf Holzgestellen bis unter die Decke lagern. «Das ist ein gutes Zeichen, wenn es so hohl tönt», erklärt der Käser. «Ich weiss nun, dass die sogenannte zweite Gärung in vollem Gang ist: Wenn die Propionsäurebakterien die Milchsäure abbauen, so entsteht dabei unter anderem Kohlendioxid. Weil die Käserinde luftundurchlässig ist, kann das Gas nicht entweichen, und es entstehen die Löcher im Käse.» Nach rund acht Wochen, wenn die Gärung abgeschlossen ist, bringt Gerhard die Riesenlaibe in den Lagerkeller, wo sie nochmals vier Monate bleiben. Gegen 600 Waltsberger – zusammen nicht weniger als 48 Tonnen! – stellt Gerhard jährlich her. Der «Emmentaler» vom Tisenwaltsberg, der aus Markenschutzgründen so nicht heissen darf, zählt seines nussigen Geschmacks wegen zu den beliebtesten «natürli»-Spezialitäten. Gerhard produziert seit Ende der 90er-Jahre für das Zürcher Oberländer Qualitätslabel.



Ein Mann der allerersten Stunde ist hingegen Franz Koster, der sich mit Käse und Joghurts aus Schafmilch einen Namen gemacht hat. 1989 übernahm er den zur Zürcher Höhenklinik in Faltigberg oberhalb von Wald gehörenden Landwirtschaftsbetrieb, machte den Rinder- zum Schafstall und richtete in der ehemaligen Garage eine Käserei ein. Bereits 1992 wurde er mit seinem Schafchäsli, damals sein einziges Produkt, an die Zürcher Käsemesse eingeladen. «Der direkte Kontakt mit den Konsumenten war eine phantastische Erfahrung für mich», erinnert sich der gelernte Landwirt, der sich das Käserhandwerk im Rahmen eines Milchschafversuchs quasi selbst beigebracht hat. Weil ihm das Geld für einen Prospekt fehlte, hatte Koster sich an die Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet (PZB) gewandt – und war dort auf mehr als offene Ohren gestossen.

### **Innovationen statt Subventionen**

Alfred Gerber, Architekt mit Nachdiplomstudium in Raumplanung, beschäftigt sich schon seit Mitte der 70er-Jahre mit der Förderung des Zürcher Berggebiets. Als Sekretär der PZB, später als deren Geschäftsführer und heute als sogenannter Regionalmanager, hat er ein umfassendes Entwicklungskonzept für die Region erarbeitet, in dessen Rahmen der Landwirtschaft eine grosse Bedeutung zukommt – und zwar in folgendem Sinn: «Die Bauern und Käser sollen nicht möglichst hohe A-fonds-perdu-

Der emmentaler-ähnliche Waltsberger wird in verschiedenen Reifegraden – von mild bis surchoix – verkauft.



Beiträge erhalten», meint Gerber, «sondern gute Produkte herstellen, die sich auf dem Markt absetzen lassen.» Der quirlige Mann aus Bauma, der heute in Pfäffikon lebt und arbeitet, will Hilfe zur Selbsthilfe leisten, indem die PZB den Produzenten Plattformen zur Präsentation ihrer Produkte bietet und konkrete Projekte unterstützt. «Die Knochenarbeit müssen die Produzenten jedoch selbst leisten», sagt Gerber lachend.

Auf einen engagierten Käser wie Franz Koster hatte Alfred Gerber eigentlich nur gewartet. Denn Anfang der 90er-Jahre war es bereits absehbar, dass die Bauern durch die Änderungen in der Milchmarktordnung und weitere agrarpolitische Massnahmen künftig vermehrt dem freien Wettbewerb ausgesetzt und zu unternehmerischem Handeln gezwungen sein würden. «Ich war überzeugt, dass von den rund 50 Käsereien in der Region nur jene eine Überlebenschance haben, die sich der Spezialitätenproduktion verschreiben», erinnert sich Gerber. Also lud er alle 50 Käser zu einem Gespräch ein. Sechs von ihnen zeigten Interesse – und präsentierten ihre Produkte an der Zürcher Käsemesse 1994 gemeinsam. «Wir hatten bloss einen kleinen Stand mit vielleicht zehn Spezialitäten», erzählt Gerber, «doch das Echo bei Detaillisten und Liebhabern war mehr als positiv. Viele Besucher sagten uns, sie hätten gar nicht gewusst, dass im Zürcher Oberland so guter Käse produziert wird.»

Streng genommen hätte dieser Käse damals gar nicht produziert werden dürfen. Was aus heutiger Sicht absurd klingt, war in den frühen 90er-Jahren bittere Realität: Die bis 1999 bestehende Käseunion reglementierte den Schweizer Käsemarkt dergestalt, dass jeder Käserei genau vorgeschrieben wurde, aus welcher Milchmenge sie welchen Sortenkäse – also Emmentaler, Gruyère, Sbrinz etc. – herzustellen hatte. Je nach Nachfrage blieb mehr oder weniger Milch übrig, die offiziell nicht verkäst werden durfte. Was die meisten Käser jedoch nicht davon abhielt, daraus ihre





Spezialitäten herzustellen. So produzierte etwa Paul Bieri aus Girenbad am Bachtel neben dem vorgeschriebenen Emmentaler bereits kleine Mengen seines Bachthalkäses und verkaufte ihn im näheren Umkreis. «Zum einen reizte mich das Ausprobieren», weiss Bieri noch, «und zum anderen stand auch die Existenz meines kleinen Betriebs auf dem Spiel.»

### **Mit dem Gyrenbaderli zum Erfolg**

Bis heute produziert Paul Bieri – neben Walter Gerhard der einzige Käser, der ausschliesslich für «natürli» arbeitet – den Bachthalkäse. Verkauft wird die Spezialität aus Girenbad bei Hinwil in fünf verschiedenen Reifegraden: mild, rezent, surchoix, supersurchoix und rustico. «Beim rustico ist das Eiweiss bereits so weit abgebaut, dass der Käse beim Schneiden zerbröckelt», meint Bieri, «doch es gibt Käseliebhaber, die gerade das mögen.» Der Bachthalkäse ist nur eine von insgesamt 14 Spezialitäten, die in der Käserei am Bachtel entstehen. Sehr beliebt sind der halbharte Bachtelstei mit seiner braunschwarzen Rinde und das Gyrenbaderli, ein Weisseschimmelkäse, der Ende der 90er-Jahre dem Label «natürli» so richtig zum Durchbruch verhalf. Eine besondere Leckerei ist auch Bieris Raclettekäse. Er stellt diesen nämlich aus Rohmilch her, wodurch er viel aromatischer wird. «Das kann ich nur deshalb tun, weil ich von den Bauern sehr gute Milch bekomme», erklärt der Käser. Jeder Lieferant bringt

Das Gyrenbaderli machte das Label «natürli» erst richtig bekannt.



seine Milch zweimal täglich in die Käserei, wo sie gleich auf ihre Flora kontrolliert wird. Bieri schüttet danach nicht alle Milch zusammen, sondern er verwendet pro Käsespezialität jeweils die Milch von ein bis zwei Bauern.

## **Erfolgreiches Marketing**

Käsespezialitäten produzieren ist das eine, sie erfolgreich vermarkten das andere – das realisierten Paul Bieri und seine fünf «Mitaussteller» an der Käsemesse von 1994 schon bald. Da kam es gerade recht, dass Paul Bieris Bruder Alfred, gerade zurück von einer anderthalbjährigen Weltreise per Velo, sich anerbote, die Vermarktung der Spezialitäten zu übernehmen. Mit einem kleinen Auto voll Käse fuhr Alfred Bieri anfangs zu den Detaillisten, die er von seiner früheren Tätigkeit als Jogurt-Produzent her bereits kannte. Was als bescheidener Einmannbetrieb begann, ist heute die stolze Firma «natürli» mit Sitz in Saland im Tösstal, die nicht weniger als 43 Leute beschäftigt und im vergangenen Jahr knapp 12 Millionen Franken umsetzte. Jeweils am Montag-, Mittwoch-, Donnerstag- und Samstagvormittag gehen die Bestellungen der Detaillisten in Saland ein, wo sie nach Käsereien aufgesplittet und dorthin weitergeleitet werden. Nach dem Mittag holen fünf Kühllastwagen die bestellten Produkte in den Käsereien ab. Zurück bei «natürli», werden die Spezialitäten im

Der Bachtelstei, ein Halbhartkäse, ist nur eine von Paul Bieris 14 Spezialitäten.

Verlauf des Nachmittags nach Kunden sortiert und auf Rollcontainern bereitgestellt. Am nächsten Morgen wird die Ware schliesslich ausgeliefert.

Neben der Vermarktung bietet Alfred Bieris Firma den Zürcher Oberländer Käsern auch noch eine andere Dienstleistung an: Sie können ihre Käse bei ihm ausreifen lassen, und zwar in speziellen Gewölbekellern. Diese wurden vor drei Jahren in einer riesigen ehemaligen Armeehalle nahe dem Bahnhof Saland erstellt. Für den Erwerb der Halle wurde eigens eine Aktiengesellschaft, die Regionalzentrum PZB AG, gegründet, bei welcher Bieris Einzelfirma nun eingemietet ist. Nicht weniger als zweieinhalb Jahre reift etwa der parmesan-ähnliche Hinkelstein aus Bruno Pfisters Käserei Niederhaus in Gibswil im Tösstal jeweils in Saland. Sehr froh um die Möglichkeit, seinen Käse zum Ausreifen auszulagern, ist auch Dominik Schmidt, ein junger Käser, der die Käserei Kleinbäretswil im vergangenen Herbst von seinem Vater übernommen hat. Seine Spezialitäten Puurächäs und Mühlbachcrème, beides Halbhartkäse, kommen jeweils knapp einen Monat nach ihrer Herstellung nach Saland – der Jägerchäs sogar noch früher. «Der wird mit Tannenschösslingen und Kräutern behandelt», erzählt Schmidt. «Wenn er hier bliebe, würde der ganze restliche Käse den würzigen Geschmack annehmen.»

## **Zusätzliche Arbeitsplätze entstanden**

Während Schmidts Käserei, wo neben den Spezialitäten auch noch Tilsiter für den Grosshandel produziert wird, nach wie vor mit einem einzigen Käser auskommt – abgesehen vom pensionierten Vater, der seinem Sohn immer wieder hilft –, beschäftigt Paul Bieri in seinem Betrieb mittlerweile zehn Angestellte. «Das Produzieren in kleineren Einheiten bedeutet viel mehr Arbeit», meint der Käser aus Girenbad, «doch dafür ist auch die Wertschöpfung grösser.» Alfred Gerber, der Regionalmanager, erklärt: «Wir gehen von 75 neuen Arbeitsstellen sowie 30 Millionen Franken Mehrwert aus, die dank <natürli> in die Region geflossen sind.» Wer mit-



macht bei «natürli», verpflichtet sich, die dank Spezialitätenproduktion erzielte grössere Wertschöpfung auch an die Milchlieferanten weiterzugeben. Und so finden sich denn im Zürcher Berggebiet statt der obligaten «Wir brauchen einen fairen Milchpreis»-Plakate da und dort solche mit der Aufschrift: «Milchpreis o.k.».

## **Eigene Läden in Zürich und Winterthur**

Wer «natürli»-Käsespezialitäten kauft, tut also nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern er leistet auch einen wertvollen Beitrag zur Unterstützung der Milchbauern im Zürcher Oberland. Wie gut seine Kunden dieses waldig-schroffe Berggebiet kennen, versetzt Hans Manser immer wieder in Staunen. Der gebürtige Appenzeller führt seit 2003 den bei «Marinello» im Untergeschoss des Zürcher Hauptbahnhofs eingemieteten «natürli»-Verkaufsladen, der mit dem gesamten Sortiment aufwartet; das zweite reine «natürli»-Geschäft befindet sich in der Winterthurer Altstadt (Untertor 33). Weit mehr als die Hälfte der Kundschaft kaufe regelmässig bei ihm ein, erzählt Manser, was er sich wie folgt erklärt: «Einerseits schmecken ihnen mit Sicherheit die Produkte, die wir verkaufen, und andererseits schätzen sie den direkten Kontakt zu den Käsern.» So stellen die Kunden immer wieder Fragen zu einzelnen Spezialitäten, die Manser dann beim nächsten Einkauf, nach Rücksprache mit den betreffenden Käsern, beantworten kann.

Der Hinkelstein aus Gibswil ist ein parmesan-artiger Extrahartkäse.



Dass die «natürli»-Produkte heute einen solchen Kreis treuer Abnehmer haben, dahinter steckt jahrelange Aufbauarbeit, und zwar mit bescheidensten finanziellen Mitteln. «In der Anfangsphase fragten wir einen Werber, wie wir unser Label am besten bekannt machen», erinnert sich Alfred Gerber. «Die Antwort lautete, wir bräuchten dafür rund 300 000 Franken – pro Jahr, wohlverstanden.» An Werbeaufgaben in dieser Höhe war bei einem anfänglichen Jahresumsatz von gerade einmal 50 000 Franken verständlicherweise nicht zu denken. Und so entwarf denn ein befreundeter Grafiker das Logo mit der lachenden Sonne, das bis heute verwendet wird, quasi zum Selbstkostenpreis. Um gewisse Detaillisten vom «natürli»-Konzept zu überzeugen, wendeten die Initianten gar einen kleinen Trick an: Sie beauftragten Verwandte und Bekannte, sich in den Läden nach den Spezialitäten zu erkundigen – mit der gewünschten Folge, dass diese allmählich ins Verkaufssortiment aufgenommen wurden. Den grössten Beitrag zur wachsenden Popularität des Labels leisteten je-

Der geräucherte Mozzarella entsteht auf dem Tisenwaltsberg ob Bäretswil.

doch die Zeitungen. «Die Journalisten waren uns zum Glück von Anfang an wohlgesinnt», meint Gerber.

101

Bleibt zu hoffen, dass dies auch in Zukunft so sein wird, denn beim Label «natürli» stehen, im 15. Jahr seit seiner Lancierung, grosse Veränderungen an. So sollen zum einen künftig einzelne Produkte gezielt ins Ausland exportiert werden. «Wir haben bereits sehr gute Kontakte in den süd-deutschen Raum», erklärt Alfred Gerber, «und dieses Gebiet können wir mit unseren Lastwagen auch gut selbst beliefern.» Zum andern sollen bald weitere Lebensmittel aus der Region mit-vermarktet werden: beispielsweise Highland-Beef aus Turbenthal, Bachtel-Lachs aus Gibswil und Backwaren wie Honig-Tirggel aus Wald oder Baumerfladen. Wer diese regionalen Spezialitäten kleingewerblicher Herkunft einmal probiert hat, dem ergeht es wohl wie der Verfasserin dieses Beitrags mit der geräucherten Mozzarella: Seit sich Gelegenheit bot, Walter Gerhard auf dem Tisenwaltsberg zuzuschauen, wie er den Frischkäse in einem ausgedienten Chromstahl-Kühlschrank auf der Wiese hinter dem Haus räuchert – so dass er nach richtigem Rauch schmeckt –, kommt die bloss in ein Bad mit Rauchgeschmack getunkte Massenware nicht mehr auf den Tisch.





### **Restaurant Alte Post**

Pösliweg

8914 Aeugstertal

044 761 61 38

geöffnet

Mo, Di, Fr ab 16 Uhr

Sa und So ab 10 Uhr

Die alte Stube mit den knorrigen Holztischen, wo hunderte von Gästen ihre Namen eingeritzt haben, der heimelige Kachelofen: Das Pöschkli, wie es liebevoll genannt wird, ist einfach eine stimmige Beiz. Dazu gehören auch die Rösti, die schon als die beste der Region bezeichnet wurde, oder die originellen Käseplatten. Die «Scheune» gleich neben dem Lokal ist beliebter Veranstaltungsort für Konzerte, Ausstellungen und Aufführungen, die über Aeugstertal hinaus Beachtung finden.



REX 433

REX 400

REX ZEN  
000

# Sparschäler REX: ein Metallteil macht Karriere

Kartoffeln, Gurken und Karotten kennen ihn aus nächster Nähe und haben nicht selten Hautkontakt mit ihm: REX – der Sparschäler aus Affoltern am Albis. 60 Millionen Mal wurde er von der Zena AG weltweit verkauft, und er ist eigentlich in jedem Schweizer Haushalt anzutreffen. Die Geschichte einer einfachen Idee, welche die Welt eroberte. Und die Geschichte einer Zürcher Familie.

Text: Janine Haas

Bilder: Nik Hunger

**E**r ist der König unter den Sparschälern, sein Name Programm: REX. Irgendwann in den 1940er-Jahren erfunden, verkauft sich der kleine Küchenhelfer heute noch jedes Jahr eine Million Mal. Und sogar eine Schweizer Briefmarke zierte der Alltagsgegenstand. «Ein Sparschäler auf einer Briefmarke?», mag sich mancher fragen. In anderen Ländern wäre vermutlich eher eine Königskrone abgebildet. Und doch: REX ist der König. Alfred Neweczerzal hat ihn – vielleicht ahnend, welch Kassenschlager er erfunden hatte – so getauft.

Mod. REX Int. 11002. Unter dieser Nummer liess sein Erfinder 1947 das Modell schützen. Der wohlgeformte handliche Griff aus Aluminium, die messerscharfe bewegliche Klinge aus Stahl: Seit Generationen schwören Berufs- und Hobbyköche beim Schälen von Kartoffeln und Karotten auf ihn. Und manche auch beim Hobeln von Schokolade. REX hat einen festen Platz im Schweizer Haushalt. Unzählige Schweizer haben damit in Mutters Küche ihre ersten Kartoffeln geschält und greifen auch heute noch nach dem Klassiker im Verkaufsregal. Doch REX Siegeszug beschränkt sich längst nicht mehr auf sein Ursprungsland. Auch in den USA, in Israel oder auf den Philippinen ist er anzutreffen, vielleicht als Inbegriff der vielgerühmten Schweizer Qualität.

## **Von einem weitsichtigen Handelsreisenden**

Doch zurück zum Anfang der Erfolgsgeschichte. REX Erfinder Alfred Neweczerzal, 1899 geboren, war Handelsreisender und Werkzeugmacher. Seine Familie hat eine bewegte Geschichte: Alfreds Vater Carl stammte aus Preussen und wanderte ins Elsass aus. Dort lernte er seine spätere Frau kennen, Adeline, eine junge Frau aus New Orleans, die als Kindermädchen arbeitete. Als Carl an Tuberkulose erkrankte, zogen sie 1872 nach Davos, wo Carl nach der Genesung als Redaktor und Schriftsetzer arbeitete.



Fünf Kinder kamen zwischen 1893 und 1905 zur Welt, unter ihnen Alfred als Zweitältester. Doch das Paar trennte sich, und Adeline zog 1912 mit den Kindern nach Zürich, wo sie sich später einbürgern liess. Alfred Neweczerzal lernte bei der Maschinenfabrik Oerlikon Elektromechaniker – ohne Abschluss. Seine Berufung scheint eine andere gewesen zu sein: Ab 1925 zog er als selbstständiger Handelsreisender von Tür zu Tür. Seine Spezialität waren Haushaltswaren, säuberlich aufgeführt in einem dicken Katalog. Einige davon stellte er auch selber her, darunter ein Büchsenöffner, ein Schwingbesen und eine Bratschaufel. Doch seine wegweisende Erfindung war eine andere: REX, der Sparschäler.

## **Sparsam und effizient**

Peter Newec, Alfreds Enkel und Geschäftsführer der Firma Zena AG, die REX heute noch produziert, hat seinen früh verstorbenen Grossvater nie gekannt. Entsprechend lückenhaft ist die Geschichte über die Erfindung. Die wahrscheinlichste Version geht so: Alfred Neweczerzal musste im Militär Unmengen an Kartoffeln schälen. Die Arbeit mit dem Küchenmesser war mühsam und ineffizient, denn nicht nur die Schale, sondern auch die halbe Kartoffel landete im Abfall. Also suchte er nach einer Alternative – und erfand so den ersten Sparschäler mit beweglicher Querklinge. Vielleicht haben wir REX also auch der Anbauschlacht zu verdanken. Sogar mitten in der Stadt Zürich wurden während des Zweiten Weltkriegs Kartoffeln angepflanzt. Und sie waren schon seit dem 18. Jahrhundert eines der Grundnahrungsmittel in der Schweiz. Kartoffeln zum Zmorge, zum Zmittag und zum Znacht; als Kartoffelküchlein, Suppe oder Bratkartoffeln.

Alfred Neweczerzal produzierte den Sparschäler in den ersten Jahren im eigenen Keller, mithilfe einer Stanzmaschine, die er 1933 angeschafft hatte. Der Griff, ein u-förmig gebogenes Aluminiumband, hat einen beweglichen Messerkopf, der zugleich als Anschlagleiste dient. Diese ver-

hindert das zu tiefe Eindringen der Klinge im Schälgut. Sparschäler heisst das Gerät, weil beim Schälen wenig Abfall anfällt. In feinen Streifen fällt die Schale herab, mühelos und effizient. Und auch der Augenausstecher bleibt ungeschlagen: Aus einer kleinen Schlinge gehärtetem oder rostfreiem Stahl geformt, macht er jeder unschönen Stelle den Garaus.

## Ein Alltagsgegenstand mit Charme

Fast scheint es, als sei Peter Newec das Aufheben, das um REX gemacht wird, etwas unangenehm. Und doch hat er die Zeichen der Zeit erkannt: Den Original-Sparschäler gibt es inzwischen auch in vergoldeter Ausführung im Globus zu kaufen. REX ist längst nicht mehr nur Gebrauchsgegenstand. Das zeitlose Design wurde spätestens 2003 geadelt, als der Sparschäler in die Briefmarkenserie «Schweizer Design» aufgenommen wurde. REX zierte, surreal in Szene gesetzt und über ein Karottenfeld schwebend, die 15-Rappen-Marke, in einer Reihe mit Corbusiers Sessel und Hilfikers Bahnhofsuhr. Und schon zuvor hatte er Eingang gefunden in Design-Ausstellungen in der Schweiz und im Ausland. «Jeder gut gestaltete Alltagsgegenstand ist ein Design-Objekt», sagt Köbi Gantenbein, Chefredaktor der Zeitschrift «Hochparterre», auf die Frage, was REX von einem gewöhnlichen Küchenhelfer unterscheidet. REX sei gut gestaltet, weil er mit einem Minimum an Material auskomme, langlebig und ästhetisch sei. «Er strahlt heute noch diese gewisse Frische, Heiterkeit und Munterkeit aus und büsste trotz veränderter Produktionsbedingungen nichts von seinem Charme ein.»

Ist REX gar ein Stück typisches Schweizer Design? Gantenbein wehrt sich gegen den Begriff. Im Nachhinein könne man vieles konstruieren, meint er, und die Einfachheit, Sparsamkeit und Reparaturfähigkeit von REX als typisch schweizerische Eigenschaften sehen. In der Tat: Heute noch erhält Peter Newec dann und wann jahrzehntealte Sparschäler zugesandt mit der Bitte, er möge die Klinge ersetzen – was er selbstverständlich tut. Die



Erfolgsgeschichte ist auch eine Familiengeschichte: «Alfred Neweczeral war offensichtlich pffiffig genug, um ein breites Bedürfnis mit einem kleinen und günstigen Gegenstand zu decken. Und die Familie hat bis heute mit einer gewissen Beharrlichkeit an ihm festgehalten», sagt Gantenbein. Hinzu kommt der unschlagbar tiefe Preis: CHF 1.90 kostet REX; billige Kopien, die nach Ablauf des Modellschutzes auf den Markt kamen, zum Teil ein Vierfaches davon.

### **Schäler in allen Farben und Formen**

Heute produziert die Zena AG längst nicht mehr nur den Original-Sparschäler. Nach und nach kamen weitere Modelle hinzu: 1970 REX Cousin, der Sparschäler STAR aus Chromstahl, der eine Antwort auf das Problem war, dass Coop und Migros nicht ein und dasselbe Modell ins Sortiment aufnehmen wollten. 1984 folgten zwei Schäler mit Kunststoffgriffen, RAPID und SLIM, und 2002 die Modelle PENDO und MAGIC mit Längsklinge. Hinzu kommen Varianten als Julienne-Schneider, ein Hobel sowie ein Spargelschneider. Die Klingen werden auch einzeln verkauft, pro Jahr rund vier Millionen Stück.

Das KMU beschäftigt elf Mitarbeitende, Peter Newec mitgezählt. Seinen Anfang hatte es 1941 als Einzelfirma in einem Hinterhof an der Kreuzstrasse in Zürich, der ersten gemieteten Werkstätte. Nach Ende des



Kriegs bis 1974 war sie an der Zweierstrasse untergebracht. Der Name «Zena», ausgeschrieben «Zweifel Engros Neweczeral Alfred», stammt ebenfalls aus dieser Zeit: 1948 gründete REX Erfinder mit einem Partner die Kollektivgesellschaft Zweifel und Neweczeral «ZENA-Produkte», die aber drei Jahre später aufgrund unterschiedlicher Auffassungen der beiden Compagnons bereits wieder gelöscht wurde. Ab dann produzierte Alfred Neweczeral mit der Einzelfirma alleine weiter, mit Hilfe seiner Frau, die viele Jahre mitarbeitete.

### **16 000 Stück pro Tag**

Sein Sohn, der sich nur noch Newec nannte – den Namen liess er in den 1960er-Jahren kürzen –, führte das Unternehmen nach dem unerwarteten Tod des Vaters 1958 weiter. Er wandelte die Einzelfirma in eine AG um und verlegte sie 1974 nach Affoltern am Albis. Ein Meilenstein in der Firmengeschichte, wie Peter Newec erzählt, da die neue Produktionsstätte endlich geräumige Platzverhältnisse bot, die mit dem Neubau im Jahr 2000 noch einmal verbessert wurden. So konnte das Unternehmen mit der Modernisierung Schritt halten. Die wichtigste Anschaffung war eine moderne Exzenter-Pressen, die heute sämtliche Klingen stanzt – für das KMU eine grosse Investition.





Vieles erfolgt heute automatisiert. Nach dem Stanzen werden die scharfen Kanten der Klingen in einem Bottich mit Steinen abgerundet, bevor diese geschärft werden. Der Schleifvorgang ist ein streng gehütetes Geheimnis des Familienbetriebs. Die Montage einzelner Modelle erfolgt praktisch automatisch: Der Griff wird geformt, die Klinge eingesetzt und die Nieten werden verodet. Und zu guter Letzt macht die Maschine ein Foto des fertigen Sparschälers, um zu prüfen, ob alles korrekt montiert wurde. Rund 1600 Stück pro Stunde, 16000 pro Tag, eine Million pro Jahr lassen sich so produzieren – wohlgemerkt alleine vom Modell REX. Insgesamt produziert die Zena AG jährlich rund zwei Millionen Schäler. Rund 60 Prozent davon werden exportiert; die wichtigsten Abnehmer sind nebst der Schweiz die USA und Israel.

### **Die Suche nach dem perfekten Hobel**

Peter Newec konstruiert wie schon sein Grossvater und Vater die Werkzeuge, die in die Maschinen eingesetzt werden, selber. Und zu seinen Aufgaben gehört auch das Entwickeln neuer Haushaltgeräte. Der jüngste Streich ist ein handlicher Hobel mit beweglicher Klinge, der an der Hausaltmesse «Ambiente» in Frankfurt 2010 erstmals vorgestellt wurde. Dass er die Zena AG einmal von seinem Vater übernehmen würde,



stand schon früh fest. Nach dem Schulabschluss machte Peter Newec bei Siemens eine Lehre als Werkzeugmacher. Er erinnert sich: «Kurz vor dem Unterschreiben des Lehrvertrags habe ich gezögert.» Eine Lehre als Elektroniker hätte ihm eigentlich noch besser zugesagt. Nach dem Abschluss arbeitete er bei Lego und in einem Ingenieurbüro und bildete sich an der Fachhochschule zum Maschineningenieur weiter. Und so war, als sein Vater signalisierte, dass er ans Aufhören denke, klar: Er würde das Ruder der Zena AG übernehmen. Ob er sich auch schon Gedanken über seine Nachfolge mache? Auf jeden Fall wünscht er sich, dass die Firma weiter bestehen bleibt – ob eigenständig oder durch die Integration in ein anderes Unternehmen.

Noch bleibt Zeit, und REX Siegeszug geht weiter. Tag für Tag klirrt und stampft es in den Produktionshallen in Affoltern am Albis. Und Tag für Tag werden Kartoffeln und Karotten geschält. Oft mit REX. Der Kassensturz hat ihn unlängst wieder zum Sieger erkoren. Eine Expertengruppe aus Hobby- und Berufsköchen war sich einig: REX ist nach wie vor der Beste. Und die erste Kartoffelkönigin der Schweiz hat dank ihm gar den Wettbewerb im Kartoffeln-Wettschälen gewonnen. So trifft König Königin. Und die Erfolgsgeschichte ist bestimmt noch nicht zu Ende geschrieben.





### **Restaurant Eiffelturm**

Grenzstrasse 36  
8400 Winterthur  
052 202 46 64

geöffnet

Di bis So ab 17 bis 24 Uhr

In Winterthur Töss findet man sie noch, die einfache Fressbeiz mit einem kleinen Garten vor der Tür. Die Preise sind günstig, die Küche schweizerisch, aber mit kleinen Ausflügen ins Ausland, zum Beispiel wenn Fredi, der Wirt, mal eine Österreicher-Woche macht. Hier ist nichts präntiös, sondern einfach nur ehrlich: die Küche, die Gaststube, der Wirt. Und wenn man nach dem Essen einen Verdauungsspaziergang zurück ins Stadtzentrum macht, lässt sich eindrücklich die Industriegeschichte Winterthurs mit ihren neuesten Wendungen entdecken.



Schüblige, die zusätzlich Wildschweinfleisch enthalten, von Pionier Marc Edelmann.

A photograph of a taxidermy shop. The walls are covered in white square tiles. Various animal skins and antlers are hanging from the ceiling and walls. In the foreground, there is a wooden table with a brown cushion. The lighting is somewhat dim, creating a rustic and traditional atmosphere.

# Im Reich von Schüblig & Co.

Wenn es um die Wurst geht, kann auch die Region Zürich ein Wörtchen mitreden. Neben den Bratwürsten und Cervelats, die in aller Munde sind, bietet die Region eine Vielfalt von Spezialitäten, die dem Wurstliebhaber hier ans Herz gelegt werden.

Text: Andreas Heller

Bilder: Caspar Martig

Die Wurst ist dem Zürcher nicht wurst. Man nehme bloss einen Augenschein zur Mittagszeit am «Vorderen Sternen» am Bellevue, wenn Geschäftsherren in feinem Zwirn, Büezer im Übergwändli und übernächtigte Studenten sich demütig in eine lange Schlange stellen, um eine Kalbsbratwurst oder einen Cervelat zu erstehen. Rekordverdächtig gar ist der Wurstkonsum an Festanlässen wie dem «Sächseläuten» und am «Knabenschiessen» – da gehört die Wurst einfach dazu. Frisch vom Grill und aus der Faust gegessen, so wie die Wurst nun einmal am besten schmeckt.

### **Mehr als Bratwurst und Cervelat**

Die Beziehung des Zürchers zur Wurst, kein Zweifel, ist eine in-nige. Zuerst in seiner Gunst steht nach einhelliger Auskunft der Metzgermeister der im ganzen Lande populäre Cervelat. Die kleine Dicke, bisweilen auch Stumpen, Arbeiterforelle oder Proletenfilet genannt, ist die polyvalenteste von allen. Sie schmeckt roh ebenso gut wie grilliert, man kann sie solo geniessen, als Salat, gefüllt mit Käse und mit Speck umwickelt. Nicht zuletzt weckt der «Servila» wie keine andere Wurst auch Kindheitserinnerungen: an die Chilbi, ans Grümpelturnier, an den Schulausflug, als man ihn auf einen Stecken spiesste und auf der heissen Glut zur Delikatesse verkohlte.

Fast ebenso beliebt wie die Schweizer Nationalwurst ist die Kalbsbratwurst, die zwar aus St. Gallen stammt, in Zürich jedoch längst eine zweite Heimat gefunden hat – dank tüchtigen Fleischhandwerkern, die wissen, was eine gute Kalbbratwurst ausmacht: viel mageres Muskelfleisch vom Kalb, kerniger Hals- und Nackenspeck, dazu Milch und Gewürze wie weisser Pfeffer und Macis. An dritter Stelle schliesslich folgt die weiterverzweigte Familie der Schüblige. Auch diese Wurstsorte ist zwar keine Zürcher Exklusivität, sondern in der ganzen Ostschweiz heimisch (und unter der Bezeichnung Schübling auch in Süddeutschland

und Österreich). Trotzdem ist er so etwas wie die Zürcher Paradowurst, um die sich zahlreiche Geschichten und Anekdoten ranken. So hat sich im Zürcher Oberland über vier Jahrhunderte der Brauch gehalten, vor Aschermittwoch Würste zu essen – der Schübliigiischtig. Und bis heute ist die uralte Redensart zu hören «Häsch Schübliig i de Ore» – was nicht wortwörtlich zu verstehen ist, sondern zum Ausdruck bringt, dass einer nicht zuhören will.

## Schübliigvariationen

Der Schübliig stammt aus einer Zeit, als es noch keine Wurstmaschinen gab und das Fleisch noch vom Metzger mit dem Wiegemesser in sorgfältiger Handarbeit zerkleinert wurde. Bereits im 13. Jahrhundert muss er bekannt gewesen sein, wie historische Dokumente zeigen. So war der Wirtschaftsverwalter des Stifts Grossmünster zur Abgabe von zwei Würsten an den Chorherren verpflichtet, die Würste nannte man damals «inschubeling». Eine Quelle aus dem 16. Jahrhundert, die im «Deutschen Wörterbuch» von Jacob und Wilhelm Grimm zitiert wird, beschreibt den Schübliig als Wurst vom Schwein: «mancherley trachten werdend von dem schweyn bereitet, blut oder rooswürst, läberwürst, bratwürst, schübliig, sultzen und dergleychen.» Im 19. Jahrhundert werden die Angaben dann präziser; der Schübliig wird definiert als «eine Wurst von grober Struktur» aus den Grundzutaten Rind- und Schweinefleisch und Speck. Heute kann ein Schübliig einerseits eine geräucherte Rohwurst sein, die man vorzugsweise kalt geniesst; andererseits auch eine Brühwurst, die in der Regel im Wasser erwärmt oder auf dem Feuer grilliert wird.

Der im ganzen Kanton Zürich weit verbreitete Bauernschübliig ist in der Regel eine geräucherte Rohwurst aus Rind- und Schweinefleisch und Speck. Er ist der bäuerlichen Hausmetzgerei entsprungen, was erklärt, dass es ihn bis heute in zahlreichen Varianten gibt. Jeder Hof hatte sein eigenes Rezept, das innerhalb der Familie mündlich weitergegeben



wurde. Das ist zum Teil heute noch so, die meisten Metzger jedoch gehen nach folgendem Grundrezept vor: Kuh- und Schweinefleisch mit einem Viertel Speck grob scheffeln (fein hacken), salzen und würzen. In einen Darm stossen. Räuchern.

Paul Boos, Metzger in Flaach, weiss, was es für einen echten «Puureschüblig» alles braucht. «Wir machen den Bauernschüblig ganz traditionell», sagt der mehrfach ausgezeichnete Meistermetzger. «Unser Bauernschüblig ist eine Wurst mit grober Körnung und grossen Speckmöcken.» Ein besonderes Augenmerk richtet Boos auch auf das traditionelle Räuchern im kalten Rauch. Im Kamin seines Ofens dauert dieser Prozess zwar länger als in einer Hightech-Rauchanlage, aber der Geschmack sei halt schon ein ganz anderer. Boos: «Ein guter Bauernschüblig braucht einfach seine Zeit.»

Obwohl die Grundzutaten heute mehr oder weniger überall dieselben sind, gibt es je nach Region doch feine Unterschiede. Am Bachtel oben geben die Metzger gerne noch etwas Kümmel in die Wurst, im Weinland vor allem Wein und Schnaps. Stark im Kommen sind hier in den letzten Jahren auch Schüblige, die zusätzlich Wildschweinefleisch enthalten. Ein Pionier auf diesem Gebiet ist der passionierte Jäger Marc Edelmann, der zusammen mit einem pensionierten Metzger in Thalheim einen kleinen Laden für Wildspezialitäten aufzog und seine Produkte auch über das Internet vertreibt ([www.wildfleisch.ch](http://www.wildfleisch.ch)).

## **Die Sache mit dem «Blitz»**

Von ganz anderer Machart als die rohen Bauernschüblige sind jene Schüblige, die wie der Cervelat oder die Kalbsbratwurst zur Gattung der Brühwürste gehören. Ihnen gemeinsam ist, dass sie mit Brät hergestellt und im heissen Rauch gekocht werden. Für die Füllung benötigt der



Metzger einen «Blitz», eine Maschine, die das Muskelfleisch vom Rind mit scharfen Messern, die mit bis zu 5000 Umdrehungen pro Minute rotieren, zu einem klebrigen Teig verarbeitet. Damit das Fleisch sich dabei nicht zu stark erhitzt, muss immer wieder Eiswasser hinzugegeben werden – die sogenannte Schüttung. Hat das Brät schliesslich eine Temperatur von etwa sechs Grad erreicht, kippt der Wurster fetten Speck und mageres Schweinefleisch hinzu, was dem Schübli die charakteristische, leicht grobe Zeichnung verleiht. Sobald alles die richtige Konsistenz erreicht hat, wird das Brät in eine Spritze gefüllt und in den Darm gestossen. Es folgt der letzte Schritt – das Räuchern. In einer Rauch-Koch-Anlage werden die Schübli zuerst getrocknet und dann bei ansteigender Temperatur gekocht und geräuchert. Die meisten Metzger folgen diesem Verfahren, doch gibt es allerdings auch hier erhebliche Nuancen bezüglich Würzung und Rauchverfahren.

Ein besonders auffälliger Geselle ist der schwarze Bassersdorfer Schübli. Wie sein Name bereits sagt, stammt er aus dem gleichnamigen Dorf im Hinterland des Flughafens, doch seine Entstehungsgeschichte führt uns

Hervorragende Zürcher «Servila» von der Metzgerei Hornecker am Albisriederplatz.



nach Lyon, in die Wurstmetropole Frankreichs. Dorthin zog es Ende des 19. Jahrhunderts einen jungen Bassersdorfer Metzger namens Siber, um sein Handwerk von der Pike auf zu erlernen. Tief beeindruckt von der Wurstvielfalt im westlichen Nachbarland kehrte er nach knapp einem Jahr voller Ideen nach Hause zurück. Er wollte etwas produzieren, das anders war als die allseits bekannten Schübli­ge – zum Beispiel schwarz. Er begann zu experimentieren und entwickelte eine Emulsion auf der Basis von Harzen, mit der er die Wurst bestrich und sie anschliessend räucherte, bis sie tatsächlich pechschwarz war. Über drei Generationen hinweg lag die Produktion des originalen Bassersdorfer Schübli­gs in den Händen der Familie Siber, die das Geheimnis der unverzichtbaren Tunke hütete. Heute wird die Bassersdorfer Dorfmetzg vom Innerschweizer Walter Steinmann geführt, der zum Schluss kam, dass das alchemistische Färbeverfahren mit den aktuellen Lebensmittelvorschriften nicht mehr vereinbar ist. Also sah er sich nach Alternativen um – und wurde fündig: Für die satte schwarze Farbe sorgt heute ein gefärbter, aus Tierhäuten fabrizierter Collagendarm. Geräuchert wird der Schübli­g allerdings noch immer nach traditioneller Art im von Sägespänen befeuerten Ofen, denn nur so erhält er seinen herrlichen Rauchgeschmack. Und unverändert

Setzt auf gefärbten Collagendarm statt auf alchemistisches Schwarz: Walter Steinmann.

blieb auch die Gewürzmischung, zu der neben Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch auch eine Prise Ingwer gehört.

Herbst und Winter sind die Jahreszeiten, in denen die deftigen Schübli geam besten schmecken. Seine Hochzeit erlebt der «Schwarze» jedes Jahr mit der Fasnacht. Das örtliche Fasnachtskomitee hat den Bassersdorfer Schübli sogar in ihrem Wappen verewigt. Ehrensache, dass der «Schwarze» zu einer anständigen Fasnachtverpflung gehört.

### **Schwarz oder rot**

Fast so bekannt wie der schwarze Bassersdorfer Schübli ist der rote Augustinerschübli, der in der Stadt Zürich seinen Ursprung hat, nämlich an der Augustinergasse, wo die Metzgerfamilie Niedermann einst ihren Laden hatte. Wann genau die Wurst zum ersten Mal in der Auslage auftauchte, daran kann sich Albert Niedermann, dessen Onkel, Fritz Niedermann, den backsteinroten Schübli erfunden hat, nicht mehr erinnern. Aber es muss wohl Ende der 1950er-Jahre gewesen sein.

Verantwortlich für die spezielle und ungewohnt intensive rote Farbe des Augustiner Schübli war (und ist bis heute) eine natürliche Tunke auf der Basis von verdicktem Schweineblut, in welcher die Schübli vor dem Räuchern gebadet werden. Geschmacklich verhält sich die Tunke absolut neutral – allein die Farbe zeichnet den Augustinerschübli aus.

Der grosse Erfolg des Augustinerschübli, der sich übrigens auch sehr gut grillieren lässt, veranlasste zahlreiche Metzger, ebenfalls einen «Roten» anzubieten, wenn auch meist unter einem andern Namen. Die Zürcher Traditionsmetzgerei Keller am Manesseplatz zum Beispiel nennt den roten Schübli «Manesse-Schübli». Häufiger geht hier jedoch die Wiediker-Roschtbratwurst über den Ladentisch. Eine zierliche Bratwurst,



die nach altem Familienrezept aus gehacktem Schweinefleisch gemacht wird und die ebenfalls bereits zu einem Klassiker geworden ist.

### **Mit Grappa parfümiert**

Die Wurst lebt, die Wurst verändert sich, ihre Fleischwerdung ist ein fortwährender Prozess. Manche Würste verschwinden im Laufe der Zeit, weil der Geschmack ein anderer geworden ist oder ein ehrbarer Metzger das Geheimrezept mit sich ins Grab genommen hat. Andere werden neu erschaffen, von findigen Metzgern und Köchen. In der Wurst spiegeln sich gesellschaftliche Entwicklungen. Einwanderer brachten ihre eigenen Rezepturen mit, bereicherten die kulinarische Landschaft mit ihrer Wurstkultur. Ein Paradebeispiel dafür ist die Metzgerei der aus der Toskana eingewanderten Familie Buffoni in Illnau. In ihrem Laden gibt es zahlreiche italienische Wurstspezialitäten wie hausgemachte Salami und Salsiccia picante, aber auch Schweizer Klassiker wie Bauernbratwürste, die zu den besten des ganzen Kantons gehören und die von den Juroren der Schweizer Metzgereifachausstellung mit unzähligen Goldmedaillen prämiert worden sind.

Gewachsen sind schliesslich auch die Ansprüche der Konsumentinnen und Konsumenten. Vorbei sind die Zeiten, als die Wurst, nach schwerer

Mit unzähligen Goldmedaillen prämiert: Familie Buffoni aus Illnau.



körperlicher Arbeit, in erster Linie sättigen sollte, als die Fleischer neben Fett und Fleisch auch eher Unappetitliches wie Gekröse, Lungen und Herz in der Wursthaut verstecken konnten. Der informierte Geniesser will wissen, was in der Wurst ist – vielleicht sogar, wie die Tiere gehalten wurden.

Stark im Trend liegen deshalb Erzeugnisse, die mit einem Ökolabel angeboten werden, zum Beispiel vom Gut Rheinau im Zürcher Weinland, dem grössten biologischen Landwirtschaftsbetrieb der Schweiz. Hans Braunwalder, einer der Pächter, produziert in seinem Betrieb mit dem witzigen Namen Hans + Wurst erstklassige Würste nach biologisch und biologisch-dynamischen Grundsätzen. Noch schlachtwarm wird das Fleisch zur Wurst verarbeitet, und dies ohne Zusatzstoffe wie Antioxidantien, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Phosphate. Berühmt ist Braunwalder, der in St.Gallen die Metzgerlehre machte, für seine St.Galler Kalbsbratwurst und seinen Schübli, aber auch für neue Kreationen wie die Apfel-Zimt-Bratwurst, die er speziell zu Weihnachten im Angebot hat. Oder die Weinländer Nebelwurst, eine Art Saucisson, die er mit Grappa parfümiert. Für mich persönlich die vielleicht raffinierteste Wurst im ganzen Land!

Erstklassige Bio-Würste vom «Hans-Wurst» Hans Braunwalder.





## **Restaurant Geeren**

Obere Geerenstrasse 72

8044 Gockhausen

044 821 40 11

geöffnet

Mi bis Sa 10.30 bis 23 Uhr

So 10.30 bis 22 Uhr

Den Geeren in Gockhausen gibt es seit mehr als 100 Jahren. 1905 wurde das Wirtepatent für 5 Franken gelöst für den Schankbetrieb in der kleinen Bauernstube. Im Verlauf des 20. Jahrhunderts wurde mehrmals an- und umgebaut, der bäuerliche Charakter und wohl auch die Speisekarte haben sich indes nur unwesentlich verändert. Der «Chuchi-Kalender» des beliebten Ausflugsrestaurants präsentiert sich heute so: Im Winter stehen Fondue, Haxe, Suppentöpfe auf der Karte, gefolgt von Grosis Frühlingsküche, die Bärlauchspezialitäten, Hackbraten und Fleischvögel auf den Tisch bringt. Im Sommer sind Ochsemuulsalat oder Schwartenmagen die Renner und ab September bis November reservieren sich die Metzgete-Freunde ihren Platz.

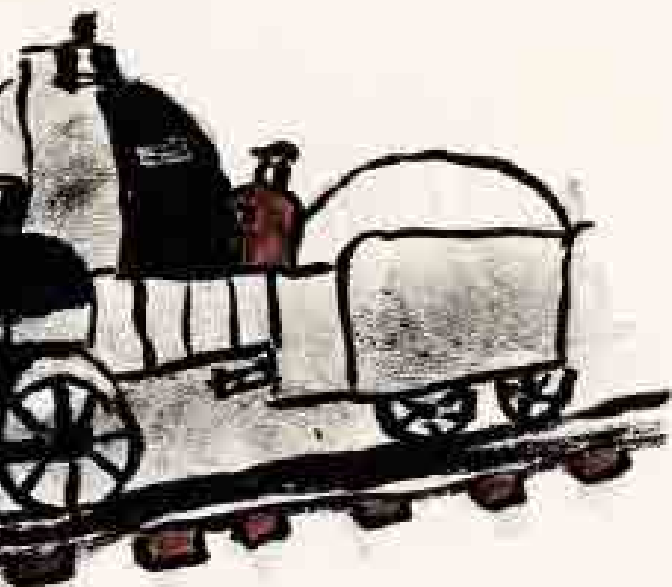




# Herr Räuber und die Spanisch-Brötli-Bahn

Text: Tim Krohn

Illustrationen: Elisa Ortega



**A**m ersten Schultag nach den Frühlingsferien stand zu Elisas Verwunderung nicht ihre Klassenlehrerin Frau Erni hinterm Lehrerpult, sondern ein fremder Mann mit wirrem Haar, schwarzem Bart und abgetragenen Kleidern. «Eure Lehrerin hat eine Woche Weiterbildung», erklärte der Mann, der Herr Räuber hiess. «Ich vertrete sie. Wir werden uns mit den Gründerjahren der modernen Schweiz beschäftigen. Weiss jemand, wann das war?»

Die Kinder tuschelten noch etwas, dann sagte Sebastian: «In der Steinzeit.» Die ganze Klasse lachte, doch Herr Räuber achtete nicht darauf.

«Das war im neunzehnten Jahrhundert», sagte er. «Damals waren die Grosseltern eurer Grosseltern eurer Grosseltern etwa so alt wie ihr heute. 1848 wurde die Schweiz gegründet, wie wir sie heute kennen, als ein Land mit Kantonen und einer Bundesverfassung und einem gemeinsamen Gesetz. Hat jemand eine Ahnung, wie es davor aussah?»

«Davor war die Steinzeit», sagte Sebastian, und wieder lachte die Klasse. Herr Räuber verzog keine Miene. «Es gab auch vorher schon Kantone», sagte er. «Allerdings waren sie viel selbständiger, die Schweiz war kein Bundesstaat, sondern ein Staatenbund, so ähnlich wie heute die EU.» Elisa hatte sich die erste Schulstunde nach den Ferien fröhlicher vorgestellt, normalerweise erzählten alle von ihren Reisen, doch Herr Räuber war unbittlich. Er erklärte ihnen, wie zerstritten damals die Kantone gewesen waren, er redete von Glaubensstreitigkeiten und Nachbarschaftskriegen, von über vierhundert Weg-, Stadt- und Brückenzöllen, die auf Schweizer Gebiet eingezogen wurden und es den Händlern schwer machten, sich zu bewegen, von Raubüberfällen und Rachefeldzügen. Die Klasse gähnte und lümmelte sich in den Bänken. Nur einmal brachte Herr Räuber



sie zum Lachen. «Auch damals schon hatten die Menschen Angst vor allem Fremden», sagte er. «Allerdings waren die Fremden damals keine Tamilen, Afrikaner oder Vietnamesen. Die Zürcher fürchteten sich vor den Glarnern, den Innerschweizern und den Schwaben, die Glarner fürchteten die Zürcher.»

Doch das Gelächter ebte schnell wieder ab. «Ich kann es nicht ändern», sagte Herr Räuber, «mir wurde der Stoff zugeteilt. Ich kann euch aber anbieten, dass wir die Unterrichtsform ändern. Wer von euch will lieber weiter die Schulbank drücken und mir zuhören, und wer will lieber am eigenen Leib erfahren, wie die Menschen damals lebten?» Die Kinder jubelten, natürlich wollten alle die Zeit am eigenen Leib erfahren.

Herr Räuber schien das nicht zu überraschen, er hatte sogar schon Zettel vorbereitet. «Heute findet der Unterricht nachts statt», verkündete er. «Dafür brauche ich die Erlaubnis eurer Eltern. Geht und besorgt sie, dann ruht euch noch etwas aus. Um sechs Uhr abends treffen wir uns wieder hier. Zieht gute Schuhe an und wer hat, bringt seinen Schlafsack mit.»

Aufgeregt verliess die Klasse das Zimmer, Elisa zückte das Mobiltelefon und versuchte, ihre Mutter bei der Arbeit zu erreichen.

## **Spanisch Brötli**

Tatsächlich gelang es allen Kindern irgendwie, bis zum Abend die Unterschrift eines Elternteils zu ergattern. Inzwischen hatte Herr Räuber den Schlüssel zur Turnhalle organisiert, die etwas abseits der Schule stand, und Turnmatten und Decken ausgelegt. Die Kinder schlugen ihr Lager auf, es war sonderbar, in der eigenen Schule zu campieren wie in einem Ferienlager.

«Das ist euer Abendessen», sagte Herr Räuber und brachte ihnen einen riesigen Topf Kartoffelsuppe. «Wenn ihr Durst habt, trinkt Wasser in den Garderoben.» Nachdem er ihnen noch den Rat gegeben hatte, sich bald schlafen zu legen, liess er sie schon wieder allein. Elisa und Sebastian schlichen ihm nach, um sicher zu sein, dass er die Turnhalle verliess. Sie sahen, wie er ins Hauptgebäude ging und im Lehrerzimmer Licht machte. «Wir haben sturmfrei», rief Elisa und rannte zurück. Der Abend war eine einzige Party. Als sie Hunger hatten, schlichen sie sich in Gruppen hinüber zu MacDonalds, denn die Kartoffelsuppe schmeckte furchtbar, danach tobten sie bis in die Nacht durch die Halle, tanzten und spielten einander Streiche. Von Schlafen konnte keine Rede sein.

Es schlug gerade Mitternacht, als Herr Räuber wieder in der Tür stand. Erstaunlicherweise liess er kein Donnerwetter los, sondern bat sie nur, Schuhe und Jacken anzuziehen und sich auf dem Schulhof zu versammeln. «Wir marschieren in den Aargau, genau gesagt nach Baden», verkündete er, und während sie losliefen, erklärte er, dass Baden im neunzehnten Jahrhundert eine berühmte Bäderstadt gewesen war. «Besonders die vornehmen Zürcher fuhren regelmässig in die Thermalbäder, dort ver liebten sie sich alle in ein...»

«In den Bademeister», rief Elisa, und alle kicherten. «Nicht ganz», sagte Herr Räuber. «Du bekommst deine Liebesgeschichte noch, aber später.» Elisa wurde rot, zum Glück sah das im Dunkeln niemand.

«Nein», sagte er, «die reichen Zürcher verliebten sich in ein Aargauer Gebäck, die sogenannten Spanisch Brötli, ein Blätterteiggebäck mit so sündhaft viel Butter darin, dass die Zürcher Regierung es verboten hatte. Zürich war damals protestantisch, der Aargau katholisch, und die Protestanten fanden es unchristlich, so fett zu essen. Butter war damals

ein grosser Luxus. Da die reichen Zürcher aber nicht mehr ohne die Spanisch Brötli leben wollten, schickten sie halt jede Samstagnacht ihre Dienstmägde oder Burschen auf Einkaufstour nach Baden, um ihnen welche zu kaufen. Um Mitternacht marschierten die Dienstboten los, um vier Uhr waren sie bei der Bäckerei und rechtzeitig zum Sonntagsfrühstück wieder daheim.»

«Das heisst, wir sind jetzt die Dienstboten?», fragte Marc. Herr Räuber nickte. «Und wenn ich mich weigere? Mein Vater ist Bankdirektor.» «Kriegst du eine fette schwarze Eins ins Zeugnis. Man hatte damals keine Wahl, ob man als Knecht oder als Herr geboren wurde. Du kannst dich immerhin hocharbeiten, dazu braucht es allerdings viel Fleiss und Schweiss.»

Tatsächlich kamen sie bald ins Schwitzen, in zügigem Tempo schritt Herr Räuber der Limmat entlang dem Aargau zu und kümmerte sich nicht darum, ob sie ihm folgen konnten. Erst kurz vor Baden – inzwischen war es fast vier Uhr – wartete er, bis alle wieder beisammen waren. «Wir trennen uns», kündigte er an. «Es wird bald hell, den Rest schafft ihr allein. Jeder bekommt von mir fünf Franken und geht damit in eine Bäckerei, die Bäcker sind jetzt alle an der Arbeit. Spanisch Brötli werden heutzutage nicht mehr gebacken, kauft jeder und jede eine Cremeschnitte und bringt sie in die Schule, das ist eure Aufgabe. Ich erwarte euch um halb neun zurück, das heisst, in einer halben Stunde solltet ihr auf dem Rückweg sein. Und jetzt bildet Dreiergruppen, ich will nicht, dass jemand allein bleibt.»

Ehe die verdutzten Kinder antworten konnten, hatte er das Geld verteilt und machte kehrt. «Ach ja, die Liebesgeschichte», rief er und hielt nochmals kurz an. «Stellt euch vor, eine der Mägde, Elsi, verliebt sich in den Bäckerlehrling, er heisst Peter. Was können sie tun, um Zeit mit-

einander zu verbringen? Das ist eure zweite Aufgabe.» Ohne eine Reaktion abzuwarten, verschwand er in der Nacht.

Elisa hatte mit ihren besten Freundinnen Mascha und Aline eine Gruppe gebildet. Sie brauchten nur ihrer Nase zu folgen, um eine Bäckerei zu finden, denn es duftete ganz wunderbar nach frischem Brot. Sie klopfen ans Fenster der Backstube und baten um die Cremeschnitten. Am liebsten hätten sie ein ganzes Dutzend gekauft, doch Aline hatte die Idee gehabt, sie könnten mit dem Zug nach Zürich zurückfahren. Sie wussten nicht, wie viel die Fahrkarten kosten würden, daher leisteten sie sich nur ein Kilo Brot. Es war noch fast heiss. Vor Müdigkeit wandelnd setzten sie sich auf den Rand eines Brunnens, frühstückten wortlos und lauschten dem Zwitschern der ersten Amseln. Der Unterricht bei Herrn Räuber war definitiv zum Abenteuer geworden. Elisa war sich allerdings nicht mehr so sicher, ob sie nicht lieber ganz normal die Schulbank gedrückt hätte. Das verriet sie Mascha und Aline natürlich nicht.





## Wir bauen eine Bahn!

Auch einige Klassenkameraden waren auf die Idee gekommen, den Zug zu nehmen, maulend lümmelten sie sich in den Abteilen, im Zürcher Bahnhof zerstreuten sie sich wieder. Elisa, Mascha und Aline eroberten sich zwei Bänke und versuchten noch etwas zu schlafen. Irgendwann konnte Elisa nicht mehr widerstehen und ass auch die Cremeschnitte auf. «Wir bekommen sie doch sowieso, Herr Räuber kann die doch nicht alle selber essen», sagte sie. Da hatte sie sich jedoch geirrt.

Als sie ins Klassenzimmer kamen, sass Herr Räuber hinter seinem Pult und notierte ihre Ankunftszeit, sammelte die Cremeschnitten und das Wechselgeld ein, dann wies er ihnen ihr Frühstück zu – es war die Kartoffelsuppe vom Vorabend, und zwar kalt! Elisa beschwerte sich, doch Herr Räuber erklärte ungerührt: «Im neunzehnten Jahrhundert gab es für die ärmeren Leute nichts anderes zu essen als Kartoffeln, Linsen und Bohnen. Und Feuerholz war kostbar. Es war eure freie Entscheidung, die damalige Zeit am eigenen Leib zu erfahren.»

Das fehlende Herausgeld zog er ihnen ebenso von ihrem imaginären Lohn ab wie die Kosten für die aufgegessene Cremeschnitte (nur sechs der siebzehn Kinder hatten ihre Cremeschnitte abgeliefert). Die Kinder hingen in den Stühlen und wollten nur noch schlafen, doch nicht einmal das gönnte er ihnen. «Glaubt ihr etwa, das Dienstpersonal durfte sich ausruhen?», rief er, ehe er in eine Cremeschnitte biss. «Und wer bereitete den Herrschaften das Frühstück? Ach ja, das bringt uns zurück zu Peter und Elsi. Habt ihr einen Weg gefunden, wie sie zueinanderfinden?» «Ist doch ganz einfach», sagte Elisa, «Elsi brauchte nur den Zug zu nehmen anstatt zu laufen, dann konnte sie die ganze Nacht bei ihm sein.»

«Zug? Welchen Zug?», fragte Herr Räuber. «Es gab damals in der Schweiz noch keine Eisenbahn. Auch keine Autos», fügte er hinzu, als

Elisa schon den Mund öffnete. «Ihr könnt allerdings entscheiden, den beiden eine Eisenbahn zu bauen. Wollt ihr das?»

Die Kinder jubelten halbherzig, und endlich durften sie sich auch etwas zurücklehnen, Herr Räuber erklärte die kommende Stunde zur Englischlektion und las ihnen von der ersten Dampflokomotive mit Personenwagen vor. «Catch me who can» hatte sie geheissen und war auf dem Euston Square in London als Zuschauersensation aufgestellt worden, allerdings war das ein Flop, nur die mutigsten Männer hatten sich in ihre Nähe gewagt. Dann verteilte er Spickzettel mit Argumenten für und gegen den Bau einer Eisenbahn in der Schweiz, teilte die Klasse in zwei Lager und liess sie debattieren. Vor Gelächter vergassen die Kinder ihre Müdigkeit: Die Befürworter mussten vorrechnen, wie viel Geld für Schuhe gespart würde, wenn die Leute nicht mehr so viel zu Fuss gingen; die Gegner beschimpften die Züge als Teufelswerk, glaubten, dass sie Missernten und Ungezieferplagen verursachten und tödliche Krankheiten einschleppten, gewisse Ärzte warnten auch vor einer Krankheit namens Delirium furiosum, die zwingend alle Reisenden überfalle, da die horrende Geschwindigkeit einer Zugfahrt den menschlichen Geist verwirre. Als schliesslich Herr Räuber zur Abstimmung rief, sprach die Klasse sich dennoch einstimmig für den Bau einer Eisenbahnlinie von Zürich nach Baden aus, die den Namen «Spanisch-Brötli-Bahn» erhielt.

### **Wofür man sich plagt**

Die Genugtuung der Kinder war von kurzer Dauer, es folgte eine Mathematikstunde, in der sie stöhnend Bau- und Lohnkosten für die Strecke Zürich–Baden errechneten. Tausend Enteignungen waren zu vergüten, zehn Brücken, zwei Bahnhöfe, sechs Wachthäuser und sechzehn Hütten zu bauen und ihre Kosten zu veranschlagen. Ein Generalinspektor, drei Oberingenieure, zahlreiche Sektionsingenieure, erste und zweite Assistenten, Gehilfen, Volontäre, Bahningenieure mit ihren Ober- und Unterbau-

assistenten, Wächter und Arbeiter mussten eingestellt werden, insgesamt über tausend Mann. Um die damaligen Preise mit heute vergleichen zu können, multiplizierten sie alles mit 100 – als Massstab dafür galt ihnen der Kartoffelpreis, das Kilo hatte damals 3 Rappen gekostet. Nach der Umrechnung kostete es drei Franken, das schien ihnen plausibel (keines der Kinder wusste genau, was ein Sack Kartoffeln kostet). Schwitzend jonglierten sie den ganzen Morgen mit Zahlen und sahen sich bald zu hässlichen Entscheidungen veranlasst, denn Herr Räuber definierte horrend Mindestlöhne für das höhere Kader. Inspektoren machten sich für weniger als umgerechnet 12000 Franken monatlich erst gar nicht an die Arbeit, und ohne Inspektoren keine Eisenbahn. Der Generalinspektor erhielt gar eine halbe Million! So blieb für die tausend einfachen Arbeiter nur ein Stundenlohn von einem Batzen damals, das entsprach heute zehn Franken.

«Da bekomme ich als Babysitter ja mehr», rief Aline, und Herr Räuber gab ihr recht. Doch selbst mit solch niedrigen Arbeiterlöhnen konnte die Klasse das Budget, das er ihnen bewilligt hatte, kaum einhalten.

«Überzieht ihr das Budget, gehen wir bankrott, und alle verlieren ihre Stelle», erinnerte er sie mehrmals schadenfroh. Heftig diskutierte die Klasse und verwarf einen Vorschlag nach dem anderen, bis es Franziskus einfiel, Sträflinge einzustellen, zu einem Lohn, der allerdings so niedrig war, dass, wie Herr Räuber erklärte, viele aus Unterernährung starben. Auch den normalen Arbeitern ging es immer schlechter, denn wenn das Kilo Kartoffeln noch mässige drei Franken kostete, verlangte Herr Räuber für einen Liter Milch schon bald acht Franken, das Kilo Mehl kostete 17 Franken und das Kilo Schweinefleisch unvorstellbare 150 Franken. Doch so waren die Preise damals; in den Jahren 1846 und 1847, als die Spanisch-Brötli-Bahn gebaut worden war, herrschten Missernten, die

Preise schossen in die Höhe. So reichte ein Arbeiterlohn kaum noch, um den Arbeiter selbst zu ernähren, geschweige denn Frau und Kinder.

«Was verdienen eigentlich wir Dienstboten?», fragte Elisa erschöpft zum Ende der Lektion. «Knechte und Mägde haben freie Kost und Logis plus hundertachtzig Franken zum Monatsende», antwortete Herr Räuber und erntete Entsetzen. Doch es kam noch schlimmer. «Die Cremeschnitte kostete damals umgerechnet vierzig Franken – die meisten von euch haben ein Drittel ihres Monatslohns also bereits verjubelt.» Da half es wenig, dass die Klasse tobte und Marc ihn einen Halsabschneider nannte. «So waren die Verhältnisse», sagte Herr Räuber nur und ass noch eine Cremeschnitte.

## **Wer bezahlt?**

Am nächsten Morgen führte er sie auf einen Bauernhof, wo sie ein Feld für das Eisenbahntrasse planieren sollten. Während die Mädchen hackten und schaufelten und über abgebrochene Fingernägel fluchten, durften die Jungen Löcher in einen Felsbrocken bohren, wie man es beim Tunnelbau tat, um die Sprengungen vorzubereiten. Sie hatten sich freiwillig gemeldet, bereuten es aber bald bitter. Sie hatten nicht gewusst, dass sie ohne Maschinen bohren sollten. Nur Meissel, Holzhämmer und Handbohrer standen ihnen zur Verfügung, und schon nach zehn Minuten hatten alle dicke Blasen an den Händen.

Nach ihrer Rückkehr ins Klassenzimmer verkündete Herr Räuber ihnen, dass die Bauarbeiten nicht im gewünschten Tempo vorwärtsschritten. Der Bäckerlehrling Peter würde in Kürze seine Lehre abschliessen und sich für mindestens zwei Jahre auf Gesellen-Wanderschaft begeben. Wenn die beiden Liebenden bis dahin keine Zeit für ein Rendezvous gefunden hatten, würden sie sich auf immer aus den Augen verlieren.

Das wollte niemand. Die Kinder hätten gern mehr Arbeiter eingestellt, doch weder zusätzliches Geld noch Menschen standen ihnen zur Verfügung. Bereits breitete sich Katzenjammer aus, als Herr Räuber ihnen einen teuflischen Vorschlag machte. «Senkt die Löhne der Bahnarbeiter», sagte er, «dann sind sie gezwungen, Überstunden zu machen, um zu überleben.» Die Kinder starrten ihn entgeistert an, doch da niemandem eine bessere Lösung einfiel, rangen sie sich schliesslich dazu durch, die Eisenbahnarbeiter anstatt der bis dahin üblichen zehn bis zwölf Stunden von nun an 15 Stunden täglich, sechs Tage pro Woche, arbeiten zu lassen – hinzu kamen zwei bis vier Stunden Fussweg jeden Tag von der Schlafkoje zum Einsatzort, selbst zusätzliche Sonntagsarbeit liessen sie zu. Vor schlechtem Gewissen brachte Elisa in der Mittagspause kaum noch ihre Kartoffelsuppe herunter, den anderen Kindern ging es ähnlich. Es beschwerte sich auch niemand mehr, dass es nichts Besseres zu essen gab.

Am Nachmittag erwartete sie die nächste Hiobsbotschaft. «Beim Bau des Schlossbergtunnels sind drei Männer ums Leben gekommen», verkündete Herr Räuber. «Sie waren mit Sprengungen beschäftigt, einer von ihnen rauchte Pfeife, um vor Übermüdung nicht einzuschlafen.» Er las ihnen aus einem Dokument vor: «Von sechs bis sieben Verwundeten sind drei so schrecklich zugerichtet, dass man sie für tot vom Platze trug. Dennoch lebten noch alle, und die Ärzte machten Anstalten für mehrere Amputationen. Am meisten wird ein junger, allgemein beliebter Aufseher von Eglisau bedauert, der bald hernach in rasendes Delirium verfiel. Zwei der Verwundeten sind am 10. durch den Tod von ihren Schmerzen erlöst worden. Ein gleiches Schicksal muss man auch dem dritten, schrecklich Verstümmelten wünschen.»

Und das waren nicht die einzigen Toten, die er ihnen präsentierte. Ein schlecht ausgebildeter Kondukteur hatte sich während der Zugfahrt aus



dem Wagen gelehnt und war von einem Brückenfeiler geköpft worden. In den Wohnverschlägen und Suppenküchen gab es keine Toiletten und Waschmöglichkeiten, viele Arbeiter starben an Typhus und Syphilis. Andere verloren bei Sprengungen Arme, Beine oder das Augenlicht oder wurden bei einer zeitsparenden, aber gefährlichen Grabetechnik, die «Unterhöhlen» genannt wurde, bei lebendigem Leib verschüttet. Das war der Preis ihrer Sparmassnahmen. Nun sahen die Kinder sich gezwungen, mit den Verletzten und Hinterbliebenen Entschädigungen auszuhandeln, auch hier durften sie das Budget nicht überschreiten. «Mehr als zwei Wochenlöhne Entschädigung erhielt damals keiner», versicherte ihnen Herr Räuber. «Sozialversicherungen gab es auch nicht. Die glücklicheren Invaliden wurden von ihrer Heimatgemeinde durchgefüttert, die übrigen starben auf der Strasse.» Die Kinder schlugen vor, einen der Inspektoren zu entlassen, doch Herr Räuber erklärte ihnen, dass dann die anderen Inspektoren streiken und das ganze Projekt platzen würde, ausserdem waren die Inspektoren mit den Investoren befreundet. Nur die gewöhnlichen Arbeiter konnten sich nicht wehren, wenn sie ausgebeutet wurden, dazu waren sie zu müde.

Als Elisa an jenem Abend schlafen ging, weinte sie, einerseits auch vor Müdigkeit, mehr noch aber vor Bitterkeit über die Rolle, die sie in Herrn Räubers Spiel spielen musste.

### **Was ist gerecht?**

Die anderen Kinder litten ähnlich. Am nächsten Morgen diskutierten sie daher als Erstes, wie ihre Arbeiter sich das Leben zumindest ein bisschen versüssen konnten. «Ich würde betteln gehen», sagte Marc. «Ich würde den Oberinspektor bestehlen», fand Aline, «der ist so reich, der merkt doch gar nicht, wenn ihm etwas fehlt.»

Herr Räuber kannte aber auch heute keine Gnade. Schon wer nachts betrunken aufgegriffen wurde, riskierte seine Stelle. Wer im Winter Holzschwellen stahl, um Brennholz zu haben, der kam sogar auf eine schwarze Liste – so wurde verhindert, dass er anderswo eine Stelle fand. Um ein bisschen Geld zu sparen, wohnten viele Arbeiter in Massenverschlügen oder bei verarmten Witwen. Herr Räuber las ihnen aus einer Schrift von damals vor, wie die «Arbeiter ihre Schlafstelle in feuchten oder gegen Zugluft usw. übel verwahrten Ställen, Scheunen und sonstigen halb zerfallenen, ungesunden Räumen angewiesen erhalten und daselbst, gleich Negersklaven zusammengepfercht, auch noch gar bald durch das aus mangelnder Sorgfalt für Reinlichkeit überhand nehmende Ungeziefer aller Art auf das Äusserste gepeinigt wurden.» Er erzählte ihnen auch von einem Arbeiter, der bei einer jungen Witwe gewohnt und ihre erst elfjährige Tochter geschwängert hatte. «Der Arbeiter musste sie danach heiraten», sagte er, «aber weiter geschah nichts. Ein paar Jahre später starb das Mädchen krank und ausgehungert, da war es noch nicht zwanzig. So lebten wir hier vor hundertfünfzig Jahren.» Während die Klasse noch ergriffen schwieg, packte er eine weitere Cremeschnitte aus, die er sich aufgehoben hatte.

«Aber es gab doch genug Geld für alle!», rief Elisa mit Tränen in den Augen. «Warum verdienen die einen so viel, und die anderen müssen vor Armut sogar sterben?» Herr Räuber schob das letzte Stück Cremeschnitte in den Mund, stand auf und schrieb an die Wandtafel: «Was ist Gerechtigkeit?»

Die Kinder stutzten kurz, dann redeten alle durcheinander. Es war nicht gerecht, dass die, die am härtesten arbeiteten, am wenigsten Geld verdienten. Es war nicht gerecht, dass die einen Cremeschnitte bekamen



und die anderen nur Suppe. Es war nicht gerecht, dass die einen fünfzehn Stunden arbeiten mussten und die anderen ins Thermalbad zur Kur führen.

«Wenn ihr euch all die Ungerechtigkeiten anschaut», fragte Herr Räuber, «wollt ihr die Eisenbahn überhaupt noch?» Elisa erschrak. «Ohne die Eisenbahn kommen Elsi und Peter nicht zusammen», sagte sie. «Kann Elsi sich denn überhaupt die Zugfahrt leisten?», fragte Herr Räuber scheinheilig. «Kann sie nicht?», fragte Elisa zaghaft.

Herr Räuber zuckte mit den Schultern. «Eine einfache Fahrt dritter Klasse Zürich–Baden kostete damals umgerechnet 80 Franken. Elsi verdient pro Monat 180 Franken.» «Aber Peter verdient doch auch Geld», wandte Mascha ein. «Er ist aber nur Lehrling», sagte Mark.

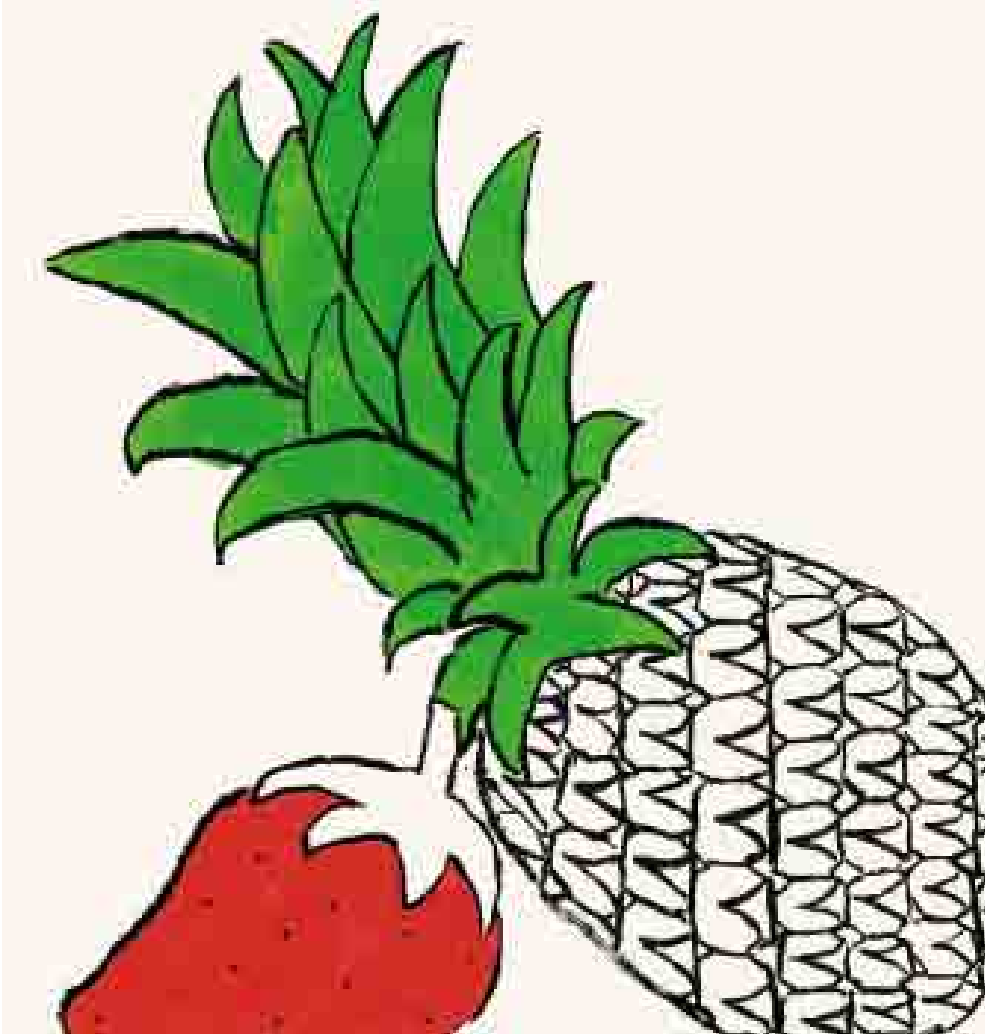
«Und damals bezahlten die Lehrlinge sogar für ihre Ausbildung», erklärte Herr Räuber. «Vergesst die beiden Liebenden, sie werden sich nicht finden. Also was ist, wollt ihr die Eisenbahn noch?»

«Nur wenn sie billiger fährt», antwortete Elisa. «So billig, dass alle damit fahren können.» «Ist billig gut?», fragte Herr Räuber. «Ja», rief die Klasse. «Wollt ihr, dass in Zukunft alles billig ist?», fragte Herr Räuber. «Ja», schrie die Klasse, «hurra!» «Dann sehen wir uns morgen hier wieder», sagte Herr Räuber und schickte sie nach Hause.

## **Erdbeeren aus Südspanien**

Wenn die Kinder allerdings geglaubt hatten, nun würde alles gut, sahen sie sich tüchtig getäuscht. Am nächsten Morgen setzte Herr Räuber ihnen zwar spanische Erdbeeren und afrikanische Ananas vor, und sie stürzten sich darauf. Doch noch während sie assen, verdunkelte er das Zimmer,

warf den Projektor an und zeigte ihnen furchtbare Bilder von Menschen, die in südspanischen Treibhäusern gehalten wurden wie Sklaven, ohne Dusche, ohne Bett. «Dort kommen eure Erdbeeren her», sagte Herr Räuber, «diese Flüchtlinge leben wie Gefangene, sie arbeiten zwölf Stunden jeden Tag, ihr Stundenlohn beträgt vier Franken. Sie leben so wie unsere Arbeiter vor hundertfünfzig Jahren.»



Als Nächstes zeigte er ihnen asiatische Kinder, die in riesigen Textilfabriken arbeiteten. «Die T-Shirts, die ihr anhabt, wurden von diesen Kindern genäht, die keine Kindheit haben, die nie spielen gehen dürfen, die von klein auf zwölf Stunden täglich mit krummem Rücken dasitzen und sich die Finger wund arbeiten, um nicht zu verhungern.» Herr Räuber erzählte von Kindern und Jugendlichen, die in Afrika und Südamerika in Gold- und Edelsteinminen arbeiteten, die verschüttet und lebendig begraben wurden, die drogenabhängig gemacht wurden, damit sie die Schmerzen und die harte Arbeit überhaupt aushielten. «Und warum das alles?», fragte er zuletzt. Die Klasse hatte längst aufgehört zu essen. «Weil wir alles billig haben wollen», antwortete er gleich selber. «Weil wir auf Luxus nicht verzichten wollen. Weil wir nicht teilen wollen. Weil wir die sind, die vor hundertfünfzig Jahren nach Baden ins Thermalbad fuhren und ihre Dienstboten schikanierten, damit sie ihnen zum Frühstück fettriefende Brötchen servierten.»

Die Hälfte der Klasse weinte inzwischen, die andere hielt sich nur mit Mühe zurück. «Und jetzt», sagte Herr Räuber, «will ich, dass ihr heimgeht und eure Schränke durchsucht. Fragt euch bei jedem Schmuckstück, jedem Spielzeug, jedem Kleidungsstück, woher es kommt. Lest die Etiketten, sucht im Internet, findet heraus, ob es unter fairen Bedingungen hergestellt wurde. Wenn nötig, schreibt die Firmen an. Die Zeit ist vorüber, in der ihr euch damit herausreden konntet, dass ihr von nichts wusstet. Wir können alles wissen, wenn wir uns darum bemühen. Jeden Tag leiden, ja sterben Menschen für uns. Denkt an diese Menschen, wenn ihr das nächste Mal in eine Ananas beisst, denkt an sie, wenn ihr ein T-Shirt für fünf Franken kauft. Fragt euch: Wer hat dafür geblutet?»

Stumm gingen die Kinder an ihm vorbei hinaus. Es war das letzte Mal, dass sie Herrn Räuber sahen. Am Abend rief Marc Elisa an – er war vor ihr in der Telefonkette – und berichtete, dass am nächsten Morgen

der Unterricht ausfiel. Anscheinend hatten manche Eltern sich bei der Schulleitung beschwert, und Herr Räuber war suspendiert worden.

Am Nachmittag war Frau Erni zurück, sie hatte ihre Weiterbildung abgebrochen. Erst behauptete sie, nichts Genaueres über den Vorfall zu wissen, doch als Marc erzählte, Herr Räuber stehe jetzt auf einer schwarzen Liste und dürfe nirgends mehr Schule geben, weil er staatsgefährdend sei, sagte sie doch, das sei Unsinn, Herr Räuber habe sich an zu vielen Cremeschnitten den Magen verdorben und sei deshalb krank geschrieben.

«Wie ging es denn nun weiter mit der Spanisch-Brötli-Bahn?», fragte Elisa. «Wurde sie gebaut?»

Frau Erni nickte. «1847 nahm sie den Betrieb auf, von da an mussten keine Dienstboten mehr nachts nach Baden laufen, die Brötchen wurden mit der ersten Bahn nach Zürich geschickt.»

Elisa erschrak, das hiess ja, dass Elsi ihren Peter nicht mehr wiedersah! Doch je länger sie darüber nachdachte, um so mehr war sie davon überzeugt, dass er auf seiner Gesellen-Wanderung direkt nach Zürich marschiert war. Er hatte Elsi gefunden und sie mit sich genommen, und zusammen waren sie durch die ganze Schweiz gereist – nein, bis nach London, auf den Euston Square, um todesmutig auf der «Catch me who can» zu reiten!

Quellen:

- » Heinz Frey, Ernst Glättli: schaufeln, sprengen, karren – Arbeits- und Lebensbedingungen der Eisenbahnbauarbeiter in der Schweiz um die Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 1987
- » Heinrich Staehelin: Geschichte des Kantons Aargau 1830–1885, Baden 1978
- » Oskar Welti: Zürich-Baden – die Wiege der schweizerischen Eisenbahnen, Zürich 1946
- » Paul Fischer: Spanischbrötlibahn, Baden-Dättwil 1996
- » Hans G. Wägli: Die Bahn bewegt seit 1847, in: NZZ vom 16. Juni 1997

# Bildnachweis

## **Umschlag**

Dave Brüllmann

## **Restaurants im Kanton Zürich**

Seite 22/23, 40/41, 54/55, 72/73, 88/89, 102/103, 114/115,  
126/127: Jürg Waldmeier

## **Gesunde Fische aus sauberem Wasser**

Seite 6 bis 19: Illustrationen aus dem Fischatlas des Kantons Zürich  
nach Originalen von Arthur Roffler

## **Kirschen und Kefen**

Seite 26: Schweizerisches Landesmuseum Zürich, DIG-4982

Seite 27: Aargauer Kantonsbibliothek, Aarau

Seite 30: Bild links: Ausschnitt aus dem Murerplan von 1576

Bild rechts: ETH Bibliothek, Bildarchiv

Seite 32: Zentralbibliothek Zürich, Ms. F 28, fol. 57r.

Seite 33: Schweizerisches Landesmuseum Zürich, DIG-8171

Seite 35: Ausschnitt aus dem Murerplan von 1576

Seite 36: Beide Bilder: Stadtarchäologie Zürich

Seite 38: Aargauische Kantonsbibliothek, Aarau

Seite 39: Zentralbibliothek Zürich, Ms. 19, fol. 125v.

## **Geschmacksache**

Seite 42 bis 53: Getty Images

Nicht in allen Fällen war es dem Verlag möglich, den Rechteinhaber  
ausfindig zu machen. Berechtigte Ansprüche werden im Rahmen der  
üblichen Vereinbarungen abgegolten.

# Autorenverzeichnis

149

Andreas Honegger war jahrelang Redaktor und Gastrokritiker der Neuen Zürcher Zeitung und betreute die gastronomischen Seiten des NZZ Tickets.

Martin Illi ist Historiker und Autor. Seine letzten grösseren Werke sind «Die Constaffel in Zürich», 2003 im Buchverlag der NZZ erschienen, und «Von der Kameralistik zum New Public Management», das 2008 im Chronos Verlag veröffentlicht wurde. Beliebt sind auch seine geschichtlichen Führungen, die er in der Stadt Zürich anbietet.

Reto Bruseghini ist Unternehmensberater für Kommunikation und Inhaber von Bruseghini Public Relations in Zürich.

Susanne Wagner ist freie Journalistin und Buchautorin.

Daniel Böniger Herz ist Gastoredaktor des Züritipp, der wöchentlichen Beilage des Tages-Anzeigers.

Anne Suter war NZZ-Mitarbeiterin und arbeitet heute als freie Journalistin.

Janine Haas ist Wirtschaftsjournalistin und Texterin. Sie arbeitet bei der Kommunikationsagentur open-up in Zürich.

Andreas Heller ist Redaktor des NZZ Folio und Autor des Buches «Um die Wurst», erschienen im Echtzeitverlag.

Tim Krohn lebt als Schriftsteller in Zürich. Seine bekanntesten Romane sind «Quatemberkinder» (1998), «Vrenelis Gärtli» (2007) und «Ans Meer» (2009). Er unterrichtet auch am Literaturinstitut Biel. Die Illustrationen stammen von Elisa Ortega. Sie ist dreizehn Jahre alt und lebt und malt in Zürich. Gemeinsam mit Tim Krohn gestaltete sie unter anderem die Bücher «Die Erfindung der Welt» (2002) und «Kolala zieht in den Himmel» (2004) sowie das Hörbuch «Schneewittchen» (2008).

213 175 06/10 Papier umweltfreundlich produziert in CH-Betrieb mit ISO 14001 Zertifikat



Die nahe Bank



Zürcher  
Kantonalbank