



**University of
Zurich**^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
University Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 2015

Kulturgut Käse. Wie mit Nahrungsmitteln kulturelles Erbe konstruiert wird

Kistler, Lukas ; Tschofen, Bernhard

Other titles: Sura kees und Ribelmais

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-121207>

Newspaper Article

Published Version

Originally published at:

Kistler, Lukas; Tschofen, Bernhard. Kulturgut Käse. Wie mit Nahrungsmitteln kulturelles Erbe konstruiert wird.
In: UZH Magazin : die Zeitschrift der Universität Zürich : die Wissenschaftszeitschrift, 2015, 10-11.

Sura Kees und Ribelmais

Sauerkäse aus dem Vorarlberg, Wurst aus der Ajoie: Regionale Lebensmittel sind beliebt. Bernhard Tschofen erforscht, wie durch die Herkunftsbezeichnungen von Nahrungsmitteln kulturelle Räume konstruiert werden. Von Lukas Kistler

Aus Wettingen das Lägerebräu, von den Terreni alla Maggia in Ascona die rote Polenta und vom Bauernhof im zürcherischen Turbenthal das Bratenstück vom Angus-Rind: Getränke und Speisen aus regionaler Produktion sind gefragt. Die Herkunft entscheidet beim Einkauf und im Restaurant mit, regionales Essen ist buchstäblich in aller Munde. Auch Bernhard Tschofen, seit gut zwei Jahren ordentlicher Professor am Institut für Sozialanthropologie und Empirische Kulturwissenschaft der Universität Zürich, beschäftigt sich mit regionalen Lebensmitteln. Nach einem Forschungsprojekt zum europäischen Agrarregime und seinem Effekt auf regionale Käsekulturen in Deutschland und Italien hat er zuletzt den «Sura Kees» untersucht. Dabei handelt es sich um einen Sauerkäse, der traditionellerweise in Alpbetrieben des vorarlbergischen Montafon aus entrahmter Milch hergestellt wird. Beim Käsen wird kein Lab zugefügt, das sonst die Milch gerinnen lässt.

Wie kommt der Inhaber des Lehrstuhls Populäre Kulturen mit Schwerpunkt kulturwissenschaftliche Raumforschung dazu, sich mit dem Montafoner Sauerkäse zu beschäftigen? Nahrung zähle seit Ende des 19. Jahrhunderts zu den Forschungsgegenständen seiner Disziplin, die früher Volkskunde hiess und heute den Namen Europäische Ethnologie trägt, erklärt Tschofen. Dieser früheren Volkskunde galten regionale oder nationale Küchen schlicht als gegeben. Heute ist das nicht mehr so: Kulturwissenschaftlerinnen und -wissenschaftler verstehen die Herstellung und den Verzehr von Lebensmitteln als kulturelle Praktiken, die durch Vorstellungen und Normen geformt werden.

Alpkäse ist vertrauenswürdig

Bernhard Tschofen interessiert sich für Lebensmittel mit regionalem Bezug. Diese bringen den Raum ins Spiel, eine Dimension, die erst in der jüngeren Forschungsgeschichte in den Blick rückte. Während früher die Sozial- und Geisteswissen-

schaften, so Tschofen, den Raum als mehr oder weniger natürliche Gegebenheit betrachteten, werden Räume heute als Ergebnis kultureller Prozesse aufgefasst. Das heisst, Räume werden gemacht – zum Beispiel indem man sie als Regionen von anderen abgrenzt. Tschofen ist Vorarlberger und wuchs in Bregenz auf, einer Stadt, die von Grenzen umgeben ist: im Rücken die Alpen, den Bodensee vor Augen, südwestlich die Grenze zur Schweiz, nördlich die österreichisch-deutsche Grenze. Eine gute Gegend, um ein Verständnis dafür zu entwickeln, dass Grenzen historisch gewachsen sind und im Alltag flexibel gehandhabt werden.

Eine wichtige Erkenntnis Bernhard Tschofens besteht in einem Paradox: Die Regionalisierung

Die Regionalisierung ist eine Spielart der Globalisierung – sie setzt globale Warenströme voraus und hebt die regionalen Produkte davon ab.

ist eine Spielart der Globalisierung. Dass immer häufiger die regionale Herkunft von Lebensmitteln hervorgehoben werde, setze globalisierte Warenströme voraus. Früher brauchte man die Herkunft vieler Produkte nicht näher auszuweisen, da diese kaum ausserhalb der Talschaft genossen wurden. Heute hingegen schafft es angesichts des weltumspannenden Handels Klarheit, wenn die Kundschaft weiss, dass der Alpkäse beispielsweise von der Splügener Alp stammt.

Dass solche Bezeichnungen aus unternehmerischem Kalkül gemacht werden, liegt auf der Hand. Regionale Ökonomien stehen im Wettbewerb miteinander: der Splügener Alpkäse mit dem Houderebäseler aus dem Zürcher Oberland, mit italienischem Taleggio oder spanischem Manchego. Regionalität hervorzuheben, bringt wirtschaftliche Vorteile, weil Konsumentinnen und Konsumenten dem regionalen Betrieb und



In der globalisierten Welt schafft die regionale Herkunft von Lebensmitteln

dessen Produkten vertrauen. Allerdings gehe es, so Bernhard Tschofen, nicht allein um Wertschöpfung, sondern auch darum, einer Region mittels Nahrungstradition ein kulturelles Erbe und damit mehr Sichtbarkeit zu verschaffen.

Vor wenigen Jahren befreite deshalb das Montafon den Sura Kees aus seinem etwas verschämten Dasein und adelte ihn zu seinem «Leitprodukt». Der Käse gilt nun als «unverfälscht» und «echt». Die Region positioniert sich über den Käse. So verbindet die Initiative «Genuss Region» der österreichischen Agrarförderung den Geschmack des Sura Kees mit dem Montafon; Lebensmittel und Terroir gehören in dieser Rhetorik



ns mitteln Vertrauen. Kulturforscher Bernhard Tschofen auf dem Markt in Zürich Oerlikon.

rik zusammen. Die Wirkung solchen Marketings ist wechselseitig: Der Sura Kees soll das Montafon als besonderen Raum erscheinen lassen; indem er nun als kulturelles Erbe gilt, verändert sich der Sauerkäse aber auch. Beispielsweise beabsichtigen Bauern im Tal, diesen ursprünglich auf den Alpen produzierten Käse herzustellen.

Schwieriges Terroir

Doch so einzigartig, wie es scheinen mag, ist diese Montafoner Spezialität nicht. Denn in der Nachbarschaft werden der Werdenberger Sauerkäse, der Liechtensteiner Sauerkäse und der Blockkäse produziert – geschützte Ursprungsbe-

zeichnungen (Appellation d'Origine Protégée, AOP), die im AOP-Register eingetragen sind. Der Eintrag ins Register setzt eine enge Verbindung von Lebensmittel und Terroir voraus, so Bernhard Tschofen. Letzteres wird zumindest in Frage gestellt, geht das benachbarte Montafon doch davon aus, dass die Beziehung ihres vergleichbaren Sauerkäses zum Terroir genauso eng sei. Worauf es Bernhard Tschofen hier ankommt: Die Beziehung von Lebensmittel und Raum – in diesem Fall: Region – ist eben nicht so unauflöslich, wie gerne behauptet wird und wie dies die Antragsverfahren verlangen. «Produktionsweisen halten sich nicht an Verwaltungsgrenzen», sagt

der Kulturwissenschaftler. Die Gewinnung und Verarbeitung von Rohstoffen sowie die Herstellung von Lebensmitteln funktionieren längst schon arbeitsteilig und überregional. Das führt dazu, dass wir Produkte als regional wahrnehmen, die häufig eine Mischung aus regionalen und überregionalen Rohstoffen sind. Der Kulturwissenschaftler weist aber auch darauf hin, dass frühere agrarpolitische Massnahmen, die die Marktorientierung fördern sollten, Traditionen geschaffen haben, die heute als uralt angesehen werden. Das Allgäu etwa sei wegen seiner Flachsfelder als das «blaue Allgäu» bekannt gewesen, bevor dort die Milchwirtschaft propagiert wurde.

Geschützte Rezepturen

Bernhard Tschofen hat bereits in Tübingen, wo er einen Lehrstuhl für regionale Ethnografie hatte, intensiv zum erwähnten AOP- sowie zum IGP-Register geforscht; das letztere führt Produkte auf, deren geografische Angabe (Indication Géographique Protégée, IGP) geschützt ist. Diese Register schuf die EU, die Schweiz übernahm sie ab Juli 1997. Bei AOP-Produkten müssen alle Produktionsschritte von den Rohstoffen über deren Verarbeitung bis zum Endprodukt in einem definierten Gebiet stattfinden. In den Auflagen werden diejenigen Gemeinden aufgeführt, in denen die jeweiligen AOP-Produkte hergestellt werden dürfen. Beispiele aus der Schweiz sind Munder Safran, Rheintaler Ribel oder Zuger Kirsch. Bei IGP-Produkten ist die Rezeptur geschützt, will heissen, die Rohstoffe dürfen von ausserhalb des definierten Gebiets stammen, produziert werden muss das Produkt aber innerhalb; so etwa bei der Zuger Kirschtorte oder der Saucisse d'Ajoie.

Die AOP- und IGP-Register würden Räume schaffen, wie sie zuvor in dieser Form nicht existiert hätten, so Bernhard Tschofen. Regionen entstehen erst, indem etwa festgelegt werde, in welchen Gemeinden der Zuger Kirsch gebrannt oder die Saucisse d'Ajoie gewurstet werden darf. Der Schutz der Herkunftsbezeichnung bringt Vorteile – etwa bei der Vermarktung eines Produkts. Er hat aber auch seinen Preis. Konnten Brennereien oder Metzgereien einst nach eigenen Qualitätsstandards vorgehen, müssen sie heute weitreichende Auflagen erfüllen.

Kontakt: Prof. Bernhard Tschofen, tschofen@isek.uzh.ch